

Uttillaje agrícola y ganadero del *Camp d'Elx* (II)

Fondos del Museo Escolar de Puçol



EDITA:

Rafa Martínez García • Marian Tristán Richarte • Borja Guilló Soler
Elena Mora Cartagena • Francisco de Borja Rodríguez Valverde

Fundación Proyecto Puçol

Edita:

Fundación de la Comunitat Valenciana Proyecto Puçol para la Educación y la Cultura
Rafa Martínez García · Marian Tristán Richarte · Borja Guilló Soler · Elena Mora Cartagena · Francisco de Borja Rodríguez Valverde

© Coordinación:

Rafa Martínez García · Borja Guilló Soler · Marian Tristán Richarte

© Autoría de los textos:

Rafa Martínez García · Marian Tristán Richarte · Borja Guilló Soler · Elena Mora Cartagena · Francisco de Borja Rodríguez Valverde
Anastasia Telles Infantes

© Fotografía:

Borja Guilló Soler · Javier Beltrá Maciá · Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol · Museo Metropolitano de Arte de Nueva York
Cátedra Pedro Ibarra · UMH · Luis Pablo Martínez Sanmartín · Pedro Ibarra Ruiz · Rafa Martínez García

© Retoque fotográfico:

Borja Guilló Soler · Ana Campos Martínez · Lucía Vidal Mas

© Ilustración:

Elena Mora Cartagena

© Diseño y maquetación:

Grupo Juárez

Impresión:

Grupo Juárez

ISBN: 978-84-09-74766-5

DL: A 333-2025

Impreso en España

Todos los derechos reservados. Queda prohibida cualquier forma de reproducción, comunicación pública o transformación de esta obra sin autorización de los titulares, excepto en los casos previstos por la ley.

Índice

Prólogo	11
Introducción	15
La tierra	19
El medio geográfico	21
Trabajar la tierra	23
Gente de a pie	34
Fuentes y bibliografía	37
Los animales	39
Consideraciones previas.....	41
Cazar para comer	43
La pesca	53
Domesticación y aprovechamientos	56
El corral	71
Fuentes y bibliografía	75
Cereal, vid y olivo	77
El cultivo y procesado del cereal	79
El olivo, un cultivo clave en el Elche preindustrial	90
La vid y la elaboración del vino en el <i>Camp d'Elx</i>	99
Fuentes y bibliografía	109
La palmera y otros aprovechamientos	111
Introducción	113
Mantenimiento y cuidado de las palmeras	114

Producción de la palma blanca	118
Recolección de dátiles y frutos	120
Producción de alimentos y objetos	123
Otros usos y aprovechamientos	125
Derivados del animal	125
Frutos secos: la almendra	130
Útiles constructivos	133
Fuentes y bibliografía	135
Fibras naturales	137
Introducción	139
El esparto	140
La sisca	149
La caña	151
La palma	154
El algodón.....	161
La seda	166
El cáñamo	167
Fuentes y bibliografía	177
Catálogo	179
Agradecimientos	219

Prólogo

Dra. Anastasia Téllez Infantes
Catedrática de Antropología Social y Cultural
Universidad Miguel Hernández de Elche

Comienzo dando las gracias al Museo Escolar de Puçol y a la Fundación Proyecto Puçol por la invitación que se me hace, a través de su actual director, el doctor Rafael Martínez, para escribir este breve prólogo, a un segundo volumen dedicado, como el primero, *al Utilaje agrícola y ganadero del Camp d'Elx (I)* (2023).

Como antropóloga, historiadora y profesora de universidad, defensora del Patrimonio Etnológico, he de decir que desde la primera vez que lo visité en el año 2000, tengo a este proyecto museístico de la cultura tradicional y el patrimonio etnográfico “del pueblo y para el pueblo” como uno de los máximos referentes de museos etnográficos “vivos y dinámicos” a nivel estatal e internacional, por lo que no dejo de llevar a investigadores/as de otras universidades a visitarlo a la menor ocasión. Años después, en 2009, fue inscrito en el Registro de Mejores Prácticas de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO, lo que era de esperar, pues se trata más que de un simple museo histórico/etnográfico de un verdadero centro de interpretación etnológica de nuestra cultura: Centro de Cultura Tradicional Museo Escolar de Puçol.

Diversas prácticas económicas dieron como resultado modos de vida expresados en sus arquitecturas, costumbres, artesanías, etc., conocimientos que constituyen parte esencial de la identidad colectiva del *Camp d'Elx*. Su conservación y revalorización por parte de sus mismos habitantes (arquitectura, producciones artesanas e industrias locales, etc.) es fundamental; no se trata de técnicas o sistemas de aprovechamiento sin más, son parte de la experiencia colectiva de pueblos que aún siguen imbricados con el espacio.

La conservación del patrimonio etnológico de las labores agrícolas y ganaderas, del campo, tienen sentido en tanto y cuando sus gentes, quienes han vivido en una determinada época, con unos procesos de trabajo concretos, utilizando unos utilajes y objetos determinados, así se lo proponen, pues solo de este modo se mantiene vivo. Vivo, porque se recuerdan los usos, las formas de hacer, los conocimientos y saberes, los significados, los olores, los sonidos, las canciones, la división sexual del trabajo, los ciclos del campo, los rituales de paso, las cosechas, los tiempos y espacios, la sociabilidad, las creencias, etc.

Y es que los utensilios que aquí se presentan, no son meros objetos sueltos ni “cacharrería”, sino que contextualizados significan y simbolizan la vida, la cultura de las personas que los utilizaron.

Muchas de estas piezas se realizaban a través de oficios y actividades artesanales, compuestas tanto de mano de obra femenina como masculina, que constituían una fuente de trabajo fundamental y posibilitaban la diversificación de estrategias económicas de los grupos domésticos.

Encontramos utillajes relacionados con el trabajo de la palmera, o de la triada mediterránea (olivo, vid y cereal), labores domésticas, partes de carros, elementos para animales de tiro, arados, herramientas agrícolas, objetos de transporte, almacenaje elaborados con las fibras naturales de la zona, elementos relacionados con la caza, la ganadería, la pesca, la apicultura, etc.

Estos objetos, seleccionados para esta publicación, tenían su importancia en el plano económico, en los procesos de trabajo y en otras dimensiones de la vida social de sus habitantes: sociabilidad, fiestas, consumo, organización doméstica, léxico, identificación local, tiempos y espacios, olores...

Pertenecen a una época en la que los habitantes eran autosuficientes, porque no tenían más remedio que saber hacer y reparar sus hábitats (viviendas y edificaciones para el trabajo, utilizando los recursos naturales que les ofrecía el ecosistema y desarrollando unos elementos de trabajo tales como moldes para tejas); fabricar y reparar su indumentaria (calzado y vestimentas: alpargatas, banco de alpargatero, telar pequeño,...) prácticas y expresiones culturales del patrimonio material e inmaterial.

La cultura del agua ve su reflejo, por ejemplo, en la pala para mondar acequias- o la pizarra de la Acequia Mayor. Podemos conocer el tipo de indumentaria de décadas pasadas (sombrero, alpargatas de esparto con suelas de neumáticos, alpargatas para pisar uva); algunos oficios (banco de alpargatero, trabajo de la palmera, arado), elementos relacionados con animales (colmena de cisca, colmena de corcho, jaula de perdices, *pistonera*, pollera, jaula para cría, nidos), herramientas e ingenios para facilitar las labores y el trabajo (dedil, sacahuesos, trituradora de carne Elma, embutidora mecánica).

Del mismo modo, a través de estos objetos, podemos evocar sonidos (como el de las labores de labranza del campo, o el producido por un collarón con cencerros o el afilador de piedra para metales), podemos evocar olores y sabores (barrica de vino, comedero de cabras...), podemos imaginar a la gente al atardecer sentada en las sillas de enea, o descansando, comiendo o bebiendo (cestas con tapas, damajuana forrada con esparto, lechera, calabaza de vino forrada).

En este mismo sentido, muchas personas que conozcan esta cultura podrán imaginar a las mujeres delante de una máquina de aparar o de un telar pequeño. O hacerse una idea de la actividad de la pesca en la zona, con objetos tales como la saranda/nasa de pescado, caña de pescar, gambero, red de pesca, cesta con utensilios para la pesca (anzuelos, sedal, boyas, plomos.)

En definitiva, los objetos que aquí se presentan hablan, en un contexto, con unos saberes, a través del recuerdo de quienes los vivieron, utilizaron, fabricaron...

Quiero, además, poner en valor, cómo el Museo Escolar de Puçol, demuestra, una vez más con la publicación de este libro, que su proyecto parte de la investigación, la dinamización y participación social y la difusión.

La investigación basada en la documentación etnográfica e histórica (técnicas productivas, inmuebles, utillaje, indumentaria, procesos productivos, etc.) a través de recopilación de objetos, fotografías, audiovisuales, anuncios, publicidad, infografía, documentos históricos, la historia oral y la memoria colectiva.

La dinamización y participación social, proponiendo continuamente actividades con el alumnado de su escuela y del resto de centros educativos de la zona, reconociendo su patrimonio cultural relacionado con la vida tradicional del *Camp d'Elx*.

Y fruto de la investigación y de muchas de las actividades que desarrolla el museo se materializan en las exposiciones temporales y las publicaciones como la que aquí se presenta.

Introducción

Rafa Martínez García
Borja Guilló Soler
Fundación Proyecto Puçol

Hace un par de años, en el Museo Escolar de Puçol iniciamos el estudio de los fondos agrícola-ganaderos que integran nuestra colección. Previa autorización de la Conselleria de Cultura y bajo la supervisión de la restauradora, Eva María Mendiola, el museo acometió la intervención de 206 piezas, 112 de las cuales se publicaron en el catálogo que culminó aquel trabajo. Un trabajo cuya ejecución ocupó la práctica totalidad de un año, 2023, en el que el museo asumió el compromiso de sanear sus piezas más antiguas, actividad que fue subvencionada por la Diputación Provincial de Alicante.

Dos años después, continuamos el trabajo que finaliza con este libro que presentamos, el segundo volumen sobre fondos del museo que, de nuevo, se centra en el utillaje que empleaban hombres, mujeres y niños/as del *Camp d'Elx* hasta no hace mucho tiempo. Reanudamos una aventura restauradora que sigue la línea iniciada en 2023, esto es, abordar el estudio sistemático de nuestros fondos agrícola-ganaderos; los aperos de labranza que, en un sentido amplio, fueron los primeros en recalcar en el colegio de Puçol a partir de aquellos años 60 que tantas cosas cambiaron.

En esta ocasión, las piezas seleccionadas son 193, 155 de las cuales forman parte de la presente obra. La dinámica ha sido similar a la anteriormente esbozada: nuestra compañera y amiga, Eva María Mendiola, dirigió unas actuaciones autorizadas por Conselleria. Se han visitado los almacenes del museo, se ha analizado el estado de las piezas, se las ha diagnosticado, clasificado y, en su caso, intervenido, en función de su situación. Las frecuentes sesiones de trabajo desarrolladas en nuestros depósitos nos han permitido, además, acometer una mejor organización de sus espacios, algo fundamental en cualquier museo, en el que resulta imprescindible conocer -como reza la máxima- “lo que hay y dónde está”. Por tanto, en estos tres años de trabajo, se ha intervenido en un total de 402 piezas del fondo agrícola-ganadero, aquel que comenzó a exhibirse en las aulas de una escuela unitaria que pronto desarrollaría un proyecto educativo, hoy universal.

Pero la restauración de las piezas del museo escolar no nace en 2023. La conservación de los fondos es una actividad esencial en todo museo; preservar el patrimonio para darlo a conocer y hacer que la sociedad disfrute y se haga preguntas. Todos sabemos que este museo siempre se ha caracterizado por conservar y exhibir sus fondos de manera ejemplar, pese a la escasez de medios que lo atenazaban en el pasado, situación hoy felizmente superada. Puçol siempre ha hecho los deberes y, desde sus inicios, todo aquel objeto que

iba a parar al aula era cuidadosamente limpiado, documentado, investigado y catalogado, todo ello por docentes y escolares en unos años en los que la legislación sobre patrimonio no era la actual.

Puçol es un proyecto pedagógico comunitario; un colegio y un museo escolar; un espacio patrimonial levantado durante años por un vecindario que se identifica con el lugar que habita. Y esta obra no es un catálogo al uso, sino que aspira a ser algo diferente. Queríamos hacer, si se nos permite, algo distinto; un catálogo que, incorporando las piezas, sus formas, dimensiones y materiales, no olvidara hablar de ellas y las convirtiera, de nuevo, en insustituibles al describirlas y explicar procesos y prácticas hoy desaparecidos.

Es así que, el tomo que abren estas páginas, consta de dos partes: una primera en la que, respetando -en esencia- el orden y los enunciados del primer volumen, habla de la tierra; de los animales; del cereal, la vid y el olivo; de la palmera y otros aprovechamientos y de las fibras naturales¹. Y una segunda en la que se incorporan las fichas de cada uno de los objetos incluidos en la obra, detallando sus características, para las que se ha necesitado la ayuda de numerosas personas y entidades que mencionamos al final de la obra.

Los cinco apartados de la primera parte vienen firmados por otros/as tantos/as técnicos del Museo Escolar y en ellos se describen técnicas y actividades, con frecuentes alusiones a testimonios orales que enriquecen la lectura. El tratamiento dado a cada uno de estos apartados obedece al criterio exclusivo de sus firmantes, que han tenido plena libertad -ocioso es decirlo- en su redacción, hecho que, no obstante, no resta coherencia a la obra en su conjunto, resultado de un trabajo en equipo.

Tal y como se especificó en el primer volumen, finalizamos esta introducción comentando brevemente los criterios adoptados para la realización de este:

- En general, siguiendo el planteamiento del anterior texto, se han seleccionado fondos que se encuentran conservados en nuestros almacenes, aquellos que no reciben visitas ni son fotografiados por las miles de personas que acuden al museo cada año. Como es lógico, se ha seguido el planteamiento inicial y se ha intervenido en el fondo más antiguo que obra en nuestras naves, el agrícola y ganadero. Como explicábamos en 2023, el trabajo iniciado excedía el marco cronológico adoptado y aunque una segunda fase era necesaria, con ella no será suficiente, habida cuenta del volumen de la colección.
- En el catálogo se ha utilizado la ficha desarrollada por la Dirección General de Cultura

¹ En esta ocasión, la mecanización, que era el último de los apartados del primer volumen, se incluye en cada uno de los cinco anteriores, en los que se ha considerado oportuno explicitar -en su caso- la evolución tecnológica experimentada en sus respectivos sectores.

y Patrimonio para la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte, documento enriquecido y ampliado, con el fin de aportar la mayor cantidad de información sobre el objeto.

- El trabajo de campo ha resultado esencial; amigos, vecinos y vecinas, empresas, comercios... Una vez más, el Museo Escolar se proyecta sobre la comunidad, de la que forma parte y a la que necesita para continuar avanzando. Como suele ser habitual en nuestros trabajos, el capítulo de agradecimientos, al final de la obra, resulta extenso, lo que nos llena de satisfacción y legítimo orgullo. ¡Gracias a todos/as por anticipado!

- Como se hizo en la primera edición, los objetos se denominan como se les conoce coloquialmente en el *Camp d'Elx*, además de sus términos en castellano y valenciano estándar.

- Las piezas seleccionadas lo han sido en función de su estado de conservación. Resulta inevitable que, de nuevo, en las páginas que siguen aparezcan elementos similares a los ya mencionados en 2023. Vuelven las colmenas, los collerones y las azadas, entre otros, pero conformando una obra diferente que los relaciona en unos artículos que esperamos sean de su agrado.



La tierra

Rafa Martínez García



El medio geográfico¹

En la Antigüedad, al sur del territorio valenciano existió el “*Sinus Illicitanus*”, nombre dado por Roma al gran golfo que ocupara la práctica totalidad del *Camp d’Elx*, Santa Pola y algunos municipios de la Vega Baja. Los aportes de los ríos Segura y Vinalopó, así como las deposiciones de origen eólico y marino, fueron colmatando este espacio, paulatinamente cerrado al mar gracias a la formación de restingas². La acción antrópica acentuaría la desecación de esta extensa superficie, sobre todo a partir del XVIII, con las iniciativas impulsadas por el cardenal Belluga y el duque de Arcos, quienes redujeron a cultivo dilatadas superficies pantanosas de las comarcas del Bajo Segura y el Bajo Vinalopó. A mediados del XX, el Instituto Nacional de Colonización intervendría en los saladares de Albatera, Crevillente y Elche, continuando, así, un proceso secular e inacabado, como atestigua la presencia de humedales cercanos a la costa: Aguamarga, el “*Clot de Galvany*”, Balsares, las salinas de Santa Pola o El Hondo, entre otras³, áreas que configuran ecosistemas lacustres de alto valor ecológico, aún hoy amenazados⁴.

Las mencionadas comarcas estructuran su relieve en una serie de unidades geográficas: en primer lugar, las estribaciones montañosas, con una orientación NE-SW, que las cierran por el norte. Son las sierras subbéticas de Abanilla y Crevillente, que hacia el Este se continúan con las crestas del “*Tabaia*” y la Sierra Negra, en los términos de Elche, Aspe y Monforte, en una clara disminución de sus alturas que culmina en las pequeñas elevaciones de “*l’Alacanti*”, en el entorno de la capital provincial, donde confluyen en el mar⁵.

En segundo término, las llanuras del Segura y el Vinalopó ocupan esta área deprimida, en la que predominan los materiales aportados por sendos ríos, conformando una zona fértil a resguardo de la sierra⁶. La suavidad de las temperaturas y la presencia de los cursos fluviales configuran espacios de gran riqueza agrícola que destacan en medio de la aridez circundante. Por último, al sur de esta extensa zona, en el Bajo Vinalopó, se sitúan las elevaciones del “*Carabassí*”, las sierras de Santa Pola y del Molar.

Sobre la extensa superficie de piedemonte que constituye nuestra comarca, este río-rambla atraviesa el centro de la llanura aluvial encajado en su propio lecho antes de ser canalizado y conducido a las zonas pantanosas de la costa⁷. El Vinalopó discurre por una línea de fractura NW-SE que rompe la orientación estructural de la cordillera Bética y favorece los afloramientos

¹ Algunos de los párrafos que siguen se han extractado de la tesis doctoral titulada *Museos etnológicos del sur valenciano. Territorio, identidad y patrimonio*, defendida por el autor en 2017. Véase: [En línea]. <<http://hdl.handle.net/10045/77432>>. [Consulta: 28 de abril de 2025].

² VV.AA. (1990), “Los Parajes Naturales del Fondó y les Salines de Santa Pola”, en *Apéndice a la Guía de la Naturaleza de la Comunidad Valenciana. Parques y Parajes Naturales*, volumen III, Editorial Prensa Alicantina, S.A. (diario Información), Alicante, p.81-100.

³ Box Amorós, M. (1991), “Humedales y áreas lacustres”, en Morales Gil, A. (dir.), *Atlas Temático de la Comunidad Valenciana*, vol. I, Información - Editorial Prensa Alicantina, Alicante, p.135-140, principalmente. Marco Molina, J.A. (2003), “Relieve y modelado del Baix Vinalopó”, en VV.AA., *Una mirada al Baix Vinalopó*, Institut d’Estudis Comarcals del Baix Vinalopó, Elche, p.82-84.

⁴ Box Amorós, M., y Marco Molina, J.A. (1991), “Espacios protegidos”, en Morales Gil, A. (dir.), *ibidem*, p.194-199, principalmente.

⁵ Canales Martínez, G. (dir.) (1995), *El Bajo Segura. Estructura espacial, demográfica y económica*, CAM Fundación Cultural, Universidad de Alicante, Alicante, p.17. Marco Molina, J.A. (2003), *op.cit.*, p.29.

⁶ Matarredona Coll, E. y Marco Molina, J.A. (1991), “El relieve y los suelos”, en Morales Gil, A. (dir.), *op.cit.*, p.55-60, principalmente.

⁷ Box Amorós, M., (1991), *op.cit.*, p.135-138, principalmente; Jover Maestre, F.J. y otros, (1997), “Agua, tierra y poblamiento en la Prehistoria. El ejemplo del curso bajo del Vinalopó”, en *Agua y Territorio. Actas del I Congreso de Estudios del Vinalopó*, Ayuntamiento de Petrer, Ayuntamiento de Villena, Petrer, p.124.

cargados de sales que contaminan sus aguas, convirtiéndolas en salobres y condicionando sus aprovechamientos⁸. Este corte transversal que ocasiona el río al atravesar las sierras crea un paso natural -el Corredor del Vinalopó- de vital importancia en la historia del territorio⁹.

La ciudad de Elche, de origen romano en La Alcodia e islámico en su actual emplazamiento, se asienta sobre este amplio glacis que desciende de las estribaciones montañosas, extendida en ambos márgenes del citado cauce, en una superficie de piedemonte atravesada, asimismo, por ramblas y barrancos de singular relevancia¹⁰. Al sur de su casco urbano, el *Camp d'Elx* ocupa el cono de deyección del río, cuyos aportes han conformado un suelo pardo-calizo de gran capacidad agrológica¹¹.

Nuestra comarca se sitúa en la región climática del sureste peninsular, de clima mediterráneo en transición al desértico. Sus características se resumen en aridez, elevada evapotranspiración potencial y precipitaciones escasas -inferiores a 300 mm-, irregulares y concentradas en el tiempo, principalmente en primavera y en otoño, con un período seco en verano¹². La cercanía del mar y la presencia de una topografía llana y a sotavento de las montañas explica la existencia de un régimen térmico caracterizado por “*unas temperaturas medias anuales uniformes y elevadas*”¹³. Características estas que contrastan con las tremendas avenidas fluviales y las inundaciones provocadas, en ocasiones, por las lluvias otoñales, parámetros que se están viendo alterados debido a las transformaciones globales experimentadas por la Tierra, que afectan al clima¹⁴.

Las condiciones agro-climáticas de la comarca están determinadas, por tanto, por dos aspectos fundamentales: las altas temperaturas y la escasez de precipitaciones, por lo que el riego resulta vital para la mayor parte de las plantas¹⁵. Según López Gómez, “[...] gracias a un trabajo secular, creador de sistemas de riego complejos y eficaces”¹⁶, en las tierras del sudeste peninsular se desarrolló desde antiguo una compleja organización del regadío.

Hasta el siglo XX, Elche solo disponía de las aguas de riego procedentes del Vinalopó¹⁷. Las comunidades de la Acequia Mayor del Pantano y de la Acequia de Marchena, de origen medieval, constituyen los sistemas de regadío históricos de la ciudad y su término. A partir de las primeras décadas del novecientos se constituyeron en la población tres sociedades de riegos por elevación (Nuevos Riegos El Progreso, en 1906; Real Compañía de Riegos de Levante, en

⁸ Gil Olcina, A. (1991), “Los ríos”, en Morales Gil, A. (dir.), *op.cit.*, p.102.

⁹ Hernández Pérez, M.S. (1997), “Agua, río, camino y territorio. A propósito del Vinalopó”, en *Agua y Territorio. Actas del I Congreso de Estudios del Vinalopó*, *op.cit.*, p.17-34.

¹⁰ Gozálviz Pérez, V. (1977), *El Bajo Vinalopó. Geografía Agraria*, Universidad de Valencia, Departamento de Geografía, Facultad de Filosofía y Letras, Valencia, p.16-18.

¹¹ *Ibidem*, p.55-60, principalmente.

¹² Canales Martínez, G. (dir.) (1995), *op.cit.*, p.23-25. Rico Amorós, A.M. y Olcina Cantos, J. (1997), “Recursos de agua y sus usos en la cuenca del Vinalopó: escasez, sobreexplotación de acuíferos y problemas económicos y ambientales”, en *Agua y Territorio. Actas del I Congreso de Estudios del Vinalopó*, *op.cit.*, p.73-74.

¹³ Gozálviz Pérez, V. (1977), *op.cit.*, p.24.

¹⁴ Véase, entre otros: Canales Martínez, G. (dir.) (1995), *op.cit.*, p.23-25 y p.31-36. Gil Olcina, A. (1991), “Avenidas fluviales e inundaciones”, en Morales Gil, A. (dir.), *op.cit.*, p.141-160; Gozálviz Pérez, V. (1977), *op.cit.*, p.20-41; Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. [En línea]. <<https://www.miteco.gob.es/es/cambio-climatico/temas/el-proceso-internacional-de-lucha-contra-el-cambio-climatico/naciones-unidas/cop21/el-cambio-climatico.html>>. [Consulta: 4 de mayo de 2025].

¹⁵ Canales Martínez, G. (dir.) (1995), *op.cit.*, p.24.

¹⁶ López Gómez, A. (1977), *Geografía de las Terres Valencianes*, Edicions Tres i Quatre, Valencia, p.82.

¹⁷ Al margen de los aprovechamientos de turbias u otros en la zona de almarjales al sur del término.

1917; Riegos El Porvenir, en 1921), con el fin de elevar sobrantes del Segura mediante motores y poder satisfacer, así, las demandas hídricas del territorio¹⁸.

En esta apretada síntesis solo cabría añadir que el territorio experimentó importantes transformaciones en la década de los sesenta, cuando Elche aumentó aceleradamente su población, debido, sobre todo, a la afluencia de inmigrantes procedentes de otras regiones españolas. El carácter explosivo de este incremento, fenómeno originado por la atracción que ejercía la pujante industria del calzado, modificó radicalmente la fisonomía de la localidad, pues el crecimiento económico de esos años afectó tanto a las transformaciones sociales como a la urbanización del territorio. El desarrollo fabril elevó los niveles de los/as ilicitanos/as, que experimentaron un paradójico retorno al campo, un movimiento urbano-rural en unos años en los que se estaba despoblando buena parte del agro español¹⁹. A finales de los sesenta, el fenómeno masivo de la segunda residencia comenzó a llenar de chalets algunas partidas del término municipal, que también incrementaron su población. La construcción en el medio rural ilicitano modificó el entorno socioeconómico de la zona. Así lo explicaba Gozávez una década más tarde:

“...la intensa ocupación histórica del territorio agrícola de la comarca, a la par que una ausencia casi absoluta de gran propiedad, tiende naturalmente a una fragmentación parcelaria progresiva, especialmente acentuada en el siglo actual con base en dos hechos. El primero es haber convertido la mayor parte del suelo en tierras de regadío [...] mediante las obras de Riegos de Levante y El Progreso, aparte otros aprovechamientos menores. La segunda causa es muy reciente: la urbanización del campo [...] como segunda casa para los habitantes urbanos”²⁰.

Estas serían, en síntesis, las características del medio geográfico que acoge unas determinadas prácticas agrícola-ganaderas, en función de una estructura socio-cultural que ha ido evolucionado con el transcurso del tiempo²¹.

Trabajar la tierra

Desde los albores de la agricultura, en la Prehistoria, el ser humano ha construido y destruido paisajes; ha removido la tierra para obtener materias primas o procurarse alimento en un proceso evolutivo desigual que llega hasta nuestros días. Las modernas técnicas agrícolas son herederas del palo cavador y se enmarcan en una sucesión de avances que nos ha traído hasta aquí.

Transformar la superficie terrestre para su puesta en cultivo es el primer paso de toda actividad agrícola: despedregar y desbrozar, talar, aterrizar, nivelar o desecar, entre otras, son faenas que preparan el terreno y modifican el espacio a la medida de la sociedad que lo habita. Al igual que ocurre en otros territorios de antiguo poblamiento, la agricultura en el *Camp d'Elx* atesora una rica historia, reflejada en una serie de hitos como la *centuriatio* romana o el sistema de riego

¹⁸ Martínez García, R. (2007), “La Societat Nuevos Riegos El Progreso SA. La industrialització al Camp d'Elx”, en *La indústria agroalimentària i els usos de l'aigua. Actes de les VI Jornades d'Arqueologia Industrial de Catalunya*, Associació d'Enginyers Industrials de Catalunya, Associació del Museu de la Ciència i de la Tècnica i d'Arqueologia Industrial de Catalunya, Barcelona-Terrassa, p.69-84.

¹⁹ Sevilla Jiménez, M. (1980), Crecimiento y Urbanización. Elche 1960-1980, Universidad de Alicante, Ayuntamiento de Elche, Elche, p.305 y ss.

²⁰ *Ibidem*, p.185.

²¹ Palanca, F. (1991), “La construcció de la terra de conreu”, en Mira, J.F. (dir.), *Temes d'Etnografia Valenciana (II). Utilitatje agrícola i ramaderia*, Edicions Alfons el Magnànim, Institució Valenciana d'Estudis i Investigació, València, p.13.

andalusí y la creación del palmeral. Hitos, entre otros, que han constituido el entorno que, transformado, habitamos en la actualidad.

La mayor parte del utillaje conservado en el Museo Escolar de Puçol se refiere a la agricultura y a la ganadería del *Camp d'Elx*; a los trabajos y los días que lo hicieron posible merced a un esfuerzo secular. Un fondo abundante y diverso integrado por una serie de aperos cuya distribución, por lo general, trasciende nuestro entorno, si bien, en su caso, con alteraciones en su morfología o cambios en su denominación.

La superficie de cultivo ha de ser plana. Horizontalidad que se busca, incluso, tras los muros de piedra seca que trepan por pendientes imposibles, donde aparecen parapetadas las terrazas, como inmensos peldaños que las cruzan. Tradicionalmente, el trabajo de la tierra tenía lugar en una suerte de frágil armonía entre personas y animales, empeños que confluían en unos predios horizontales, aptos para su puesta en explotación.

Nivelar la tierra era (es), por tanto, una de las tareas primordiales en la construcción de la superficie de cultivo; evitar que presente alteraciones de cota y prepararla para recibir la simiente y el agua -elemento tan preciado en la cuenca mediterránea- que la hará germinar. El tradicional riego por inundación o a manta necesita del llano para cumplir su misión e inundar homogéneamente la parcela; para que personas y “bestias” mantengan un equilibrio siempre precario en el que la climatología tiene la última palabra.

Para allanar se utilizaba la trailla -*tregilla* [Fig. 1], en el habla coloquial de la zona-, herramienta con forma trapezoidal que, arrastrada por un animal de tiro, redistribuía la tierra por la parcela hasta hacerla uniforme. De dimensiones variables, las *tregillas* más antiguas eran de madera y presentaban refuerzos de hierro en los bordes; de hierro eran también las argollas a las que ataban las cuerdas o cadenas que la unían a la caballería. La incluida en el presente catálogo es de hierro y se trata de una tipología evolucionada, situada cronológicamente en los antecedentes inmediatos a la llegada de la mecanización.

El terreno se cavaba a mano o se labraba con animales de labor. Según escribía Galiano en *El Setiet*, cavar consistía “en clavar en la tierra el legón y voltearla para que ésta se oxigene y sazone favoreciendo el crecimiento del árbol”²². Hace casi una treintena de años, el veterano colaborador del museo nos contaba que el ramaje bajo de determinadas especies arbóreas “no permitía [...] el paso de las bestias, lo que obligaba a la intervención de la cuadrilla” [de cavadores]. El granado -continuaba Juan- “necesitaba dos labores al año, una en invierno cuando



Fig. 1

²² Fenoll, P. (1997), “La Quadrella”, *El Setiet*, *Boletín Informativo del Museo Escolar de Puçol*, 7, p.27. (En ocasiones, Juan Galiano firmó con el seudónimo de Pascual Fenoll algunas de sus colaboraciones tanto en prensa como en *El Setiet*).

el árbol estaba dormido más profunda, y otra en verano en la que se ahondaba apenas en la tierra, limitándose al corte de las malas hierbas; esta labor se llamaba cavar y se efectuaba con el legón, herramienta típica de nuestros campos que se diferencia de la azada en que su mango, en un tercio metálico y el resto de madera, es más corto y su ángulo más cerrado respecto a la hoja; estas características permitían trabajar debajo del árbol que generalmente eran de ramas bajas [...]”²³.



Carrizales, *Camp d'Elx*. 2020. Autoría: Rafa Martínez García.

²³ *Ibidem*, p.26.

Soriano insiste en esto: “Se labraba la tierra constantemente varias veces al año, surco a surco, preparando los barbechos para la siembra o para alguna plantación de hortalizas, y todos los trabajos se hacían a mano. Se invertía mucha mano de obra y casi todos los trabajos eran muy rudimentarios y pesados, los márgenes para regar se hacían a legón y también los márgenes para plantar las hortalizas. Y se hacían dos cavadas a la hortaliza también a legón [...]”²⁴. En términos similares se expresa Pepe “el Matolero”: “[...] *mon germà Antonio i jo no n’aven a escotar màrgens, a cavar cornillals. Tu creus... Luego, a segar, después de segar ho feem a cavallons i encà espigàvem [...]*” “*Es plantaven les nyores, havia que fer la terra, pa cavar les nyores, a llegó; luego margenca-les, una atra cava...*”²⁵.

El museo conserva numerosas azadas y legones de diferente factura. La azada seleccionada, con la hoja de la marca “Bellota” y el mango -pulimentado- “Arnau” (ambas, renombradas firmas vascas), presenta señales de uso y un elemento plástico como calzo para reforzar el ensamble entre ambas piezas. La hoja, prácticamente rectangular (18 cm x 18,8 cm) se ensancha ligeramente hacia el filo y, como nos contaba Galiano, su ángulo de curvatura es mayor que el del legón, pues sus funciones son diferentes [Fig. 2]. Por su parte, el legón que se incluye en el presente catálogo es de mango largo (cerca de un metro) y una hoja de 33 cm, con una ligera curvatura en el extremo que se une al mango [Fig. 3]. Una herramienta cercana a las anteriores es la alcotana, cuya versatilidad la hacía apta para distintas tareas, como, además de cavar, la poda de árboles y arbustos y el corte de raíces (en el *Camp d’Elx*, con una azada de dimensiones similares se arrancaba la planta de alcachofa). La incluida en este volumen -de pala y hacha- tiene una hoja estrecha de 20 cm x 8 cm y un mango de madera bruñida de algo más de 70 cm. La procedencia de las actuales es diversa (Extremadura, País Vasco...), si bien en el Bajo Segura (Catral), el taller de Rocamora continúa fundiéndolas²⁶ [Fig. 4].



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

Las malas hierbas también se eliminaban con la picaza, como nos cuenta Soriano: “Cuando los tallos habían crecido un palmo se procedía a la escarda, que consistía en eliminar las malas hierbas con una picaza. En este trabajo se invertía mucha mano de obra; se veían cuadrillas por

²⁴ Soriano Sansano, J. (2018), *Pepe Soriano; una vida y una época*, Punto Rojo, Sevilla, p.64.

²⁵ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B. (2024), *Hacer Historia II. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*, Museo Escolar de Puçol, Elche, p.104.

²⁶ Agradecemos a Juan Manuel Mollá, de Fitosanitarios Mollá (partida de Algoda), la información facilitada sobre este y otros aperos.

todas partes, en las que mayoritariamente eran mujeres”²⁷. La picaza de Soriano viene a ser la *fesseta* del *Camp d’Elx* [Fig. 5], una azadilla con un mango de madera que no llega al medio metro de longitud (ligeramente curvo y, al parecer, tratado con cera en el pasado; presenta una grieta longitudinal y, en su parte inferior, un refuerzo con hilo de cáñamo encolado) y una hoja de 11 x 5,2-6 cm (se ensancha hacia el filo). En ocasiones, salían a “hacer hierba” sin picaza, como relata Pedro Pascual: “[...] aquella mujer, una vez nos llamó a recoger una hierba a tirón, en medio del bancal, *pam, pam*, mi hermana y yo fuimos [...] Una cosa estúpida, pero hacer hierba, ni una picaza, ni nada de nada, a tirón, para que nos diera algo”²⁸.



Agricultores del *Camp d’Elx*. Mediados del s.XX.

Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Otro elemento, más propio de jardinería, es el rastrillo que se incluye en este libro [Fig. 6], una herramienta ligera de largo mango (106 cm), ideal para retirar las hojas secas con comodidad.



Fig. 5



Fig. 6

²⁷ Soriano Sansano, J. (2018), *op.cit.*, p.65.

²⁸ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2022), *Hacer Historia. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*, Museo Escolar de Puçol, Elche, p.85.

Para tareas relacionadas con la construcción, con el trasiego de áridos o para carga y descarga de determinados productos a granel o escombros (entre otras), se empleaban palas como la de la imagen [Fig. 7], una pieza con mango anilla de 73 cm de longitud y una hoja -rota en el borde- de 30,6 cm x 25 cm.



Fig. 7

De los arados antiguos extendidos por la zona -antiguos en cuanto estructuras complejas que sujetan la reja y son arrastrados por un animal de tiro²⁹- se hablará en otro capítulo del presente catálogo. De manera complementaria a lo que más adelante se dirá, aquí nos referiremos tan solo a dos modelos evolucionados de aquellos.

Junto al garabato o al arado de par, coexistieron tipologías transformadas que incorporaban rejas atornilladas a una estructura de madera en forma de T, reforzada con unos tirantes de hierro [Fig. 8]. Probablemente, este modelo fue el predecesor inmediato de los arados fabricados enteramente de hierro [Fig. 9], con reja y *orelleras* unidas también con tuercas. Soriano habla de “un aparato que con tres pequeñas rejas araba y desmenuzaba la tierra [...]”³⁰, pues -continúa- “poco antes de aparecer las máquinas motorizadas ya los agricultores, agudizando el ingenio, recurrían a los herreros para juntos inventar aparatos que arrastrados por una caballería realizaran trabajos”³¹.

Tanto la estrechez de las rejas conservadas en el museo, como la de los modelos desarrollados aquí descritos, recuerdan a los actuales arados de cincel, aquellos que no voltean el suelo y lo protegen de la erosión, dejando la materia orgánica en él como abono y defensa y evitando también la pérdida de humedad. Según la *Gran Enciclopedia Práctica de Mecánica*, estos “cultivadores [...] dan muy buenos resultados [...] en las labores de las tierras áridas, removiendo y mulliendo una capa de tierra que conserva la humedad”³², ideal para un territorio como el nuestro.



Fig. 8



Fig. 9

²⁹ Palanca, F. (1991), “Cavar i llaurar (2): Aladres i Forcats”, en Mira, J.F. (dir.), *op.cit.*, p.40.

³⁰ Soriano Sansano, J., (2018), *op.cit.*, p.181.

³¹ *Ibidem*.

³² Desarces, H. (s.f.), *Gran Enciclopedia Práctica de Mecánica*, vol. III, Labor, Barcelona, p.267.

Para tirar de las cargas, a las caballerías -de las que también se hablará más adelante en este libro- se les enganchaba el balancín, un travesaño de madera con un gancho de hierro en cada uno de sus extremos [Fig. 10]. La pieza aquí incluida tiene unos 80 cm de longitud y 5 cm de diámetro; su madera está barnizada (quizás, tratada con cera) y presenta sendos ganchos en sus puntas, con trozos de cadena unidos a ellos; en el centro aparece la argolla a la que se ataba la carga. Si esta era pesada y se necesitaban varios animales para el tiro, se utilizaba un balancín de mayor tamaño, con varios ganchos a los que, a su vez, se acoplaban balancines menores [Fig. 11]. El seleccionado para esta publicación, tiene 150 cm de longitud x 5 cm de diámetro; 3 ganchos y 1 argolla en el centro; su madera no parece haber sido tratada.



Fig. 10



Fig. 11

Tras su uso, el arado -o cualquier otro apero- había que limpiarlo de la tierra o de otros restos que se le hubieran adherido. Para este fin se utilizaba la vara de *llaurar*, una aguijada artesanal tallada en madera, cuyo extremo ahorquillado servía para este cometido [Fig. 12]. Funcionalmente, estas sencillas varas de ejecución casera se empleaban como aguijadas de forja, si bien no presentaban puntas metálicas para aguijonear al ganado, ni gavilán -hoja de hierro, en el extremo opuesto- para la limpieza de herramientas. Al igual que en multitud de ejemplos hallados en las sociedades tradicionales, estamos ante una herramienta, realizada manualmente o con herramientas sencillas por aquellos que conocen la técnica, aprendida generacionalmente.



Fig. 12

A partir de los sesenta “aparecieron los primeros motocultores y motoazadas, llamados también mulas mecánicas. “[...] Los motocultores eran máquinas más sofisticadas y aparecieron importadas de Alemania o de Italia, pero las motoazadas se empezaron a fabricar en muchos pueblos de la región Valenciana. El pueblo más prolífico, con mucha diferencia, fue Villarreal, de Castellón de la Plana, donde aparecieron infinidad de marcas y modelos; y hubo conatos de fabricación en otros pueblos como Almoradí, Rojales o Elche”³³. Como sentenciaba Baltasar Brotons, la mecanización “fue el paso del arado romano al tractor, y también la pérdida de una cultura ancestral que se venía transmitiendo de padres a hijos, a través de muchas generaciones, desde hacía dos mil años”³⁴.

El prolífico cronista del *Camp d'Elx* también se refirió en numerosas ocasiones a la masiva edificación en terreno rural, ya mencionada, y a la presencia de “varios miles de «chalets», que se han construido en terreno rústico”³⁵; “xalets per tot arreu i en aquestes parcel·les, [on] en gairebé totes es posaren reixes, formant una mena de compartiments estancs, i amb escassa relació amb les famílies camperoles dels voltants”³⁶.

Herramientas como la barrena -en valenciano, *barrina*- [Fig. 13] se utilizarían para hacer los agujeros de estos postes y vallas o para arbolado. Se trata de una herramienta de hierro de gran tamaño (61 x 120 cm), pese a lo cual resulta ligera y de fácil manejo, habida cuenta de su función. Al igual que en la práctica totalidad de los aperos aquí descritos, en la actualidad, son los tractores los que realizan estas funciones.

Como se ha dicho, el regadío en el *Camp d'Elx* lo proporcionaban las aguas salobres del Vinalopó a través de las mencionadas Acequias Mayor y Marchena, que se repartían, respectivamente, las tierras situadas a Levante y a Poniente del río. Por otro lado, al sur del término se beneficiaban, como se ha citado más arriba, de los caudales que discurrían por los azarbes procedentes del Bajo Segura. A comienzos del siglo XX, la creación de las anteriormente mencionadas sociedades de riego supondrá una transformación en el agro ilicitano que, por primera vez, utilizará agua dulce en sus producciones. Ya en época reciente (1979), el Trasvase Tajo-Segura resultará decisivo para incrementar los recursos en la zona.



Fig. 13

³³ Soriano Sansano, J. (2018), *op.cit.*, p.181-182.

³⁴ Brotons García, B. (2000), *Historia del Campo de Elche*, Ajuntament d'Elx, Elx, p.187.

³⁵ *Ibidem*, p.235.

³⁶ Brotons García, B. (1995), *El Camp d'Elx. Història i tradició*, Ajuntament d'Elx, Elx, p.85.

Se ha explicado que el regadío tradicional era “a manta” o por inundación, de ahí la necesidad de nivelar el terreno con la trailla. No obstante, cuando se ponían en explotación tierras situadas a cotas mayores que las acequias era necesario el concurso de bombas elevadoras, como la de la imagen [Fig. 15], una de la marca PIVA, fabricada en las instalaciones de Piva Motor SA, de León, probablemente a comienzos de los años sesenta del pasado siglo. Según información oral facilitada por su último propietario -nacido en 1953³⁸- fue su padre quien la compró, de segunda mano, en esa década. Al parecer, un vecino adquirió otra bomba similar con el fin de regar unos terrenos en la sierra de El Molar. Las dos bombas se colocaban para sacar agua de una balsa de la Sociedad Nuevos Riegos El Progreso y regar parcelas de limoneros que se encontraban a mayor altura. Las bombas funcionaban con un motor de gasolina -en realidad, disponía de dos depósitos, uno para petróleo y otro para gasolina- y, entre las dos, sacaban una talla de agua³⁹. Según su propietario, “nunca se rompía”, si bien -dice- no era usual verlas en el *Camp d'Elx*.



Fig. 15

Ellos compraban agua a El Progreso, cuyo canal atravesaba la finca, y la canalizaban hasta una balsa, donde las bombas la elevaban hasta un sifón y, de ahí, por gravedad, se distribuía por las acequias hasta los bancales de cítricos. Nuestro informante -que no recuerda cómo se adquirió ni cuánto pudo costar- ya no la utilizó y, cuando su padre se jubiló, la bomba quedó almacenada hasta que, recientemente, fue donada al museo.

Había que regar los cultivos y, a su vez, evitar que las plagas les afectaran, de ahí que, periódicamente, se las fumigara con determinadas sustancias utilizando máquinas como esta, [Fig. 16] el pulverizador Matador M5, fabricado por la Casa Klaebisch en Barcelona. Este artefacto metálico (tan solo los mangos son de plástico) de 148 cm de longitud, 66 cm de altura y 47 cm de anchura, se accionaba mediante un motor y lanzaba azufre en polvo sobre la plantación. Debido a su peso y dimensiones, así como en aras de su efectividad, el “Matador” era transportado por dos personas, una en cada extremo, sujetándolo mediante dos asas y con una cinta que se ajustaba al cuerpo de sus portadores. El empresario alemán Alfred Klaebisch era hijo de una familia que se estableció en Barcelona tras el estallido de la Primera Guerra Mundial. En esta ciudad, Klaebisch comenzaría a desarrollar una importante actividad industrial, vendiendo objetos de importación o patentando inventos, entre otras ocupaciones. Probablemente, esta máquina es de mediados del siglo XX⁴⁰.

³⁸ Agradecemos a D. José Vicente Oliver, último propietario de la bomba, la información facilitada sobre la misma.

³⁹ Igualmente, agradecemos a D. Sergio García, de Piva Motor -empresa que fabricó la bomba-, la información que nos ha proporcionado sobre ella.

⁴⁰ *La Vanguardia*. [En línea]. <<https://www.lavanguardia.com/cultura/20210124/6193405/hollywood-espanol-40.html>>. [Consulta: 18 de mayo de 2025].

Este trabajo también incorpora una turboespolvoreadora marca Pefesa fabricada en Albal (Valencia), una máquina mucho más pequeña que la anterior que se accionaba manualmente mediante una manivela [Fig. 17]. Se trata de un artefacto individual y la persona que lo utilizaba lo sujetaba a su cuerpo con tirantes, por delante, con el fin de tener las manos libres para accionar el mecanismo y hacerlo funcionar. Probablemente, esta máquina es de la segunda mitad del siglo XX.

Se trata de dos máquinas de diferente tipología y funcionamiento, que aplicaban fungicidas en polvo, como el azufre, con el fin de eliminar plagas.

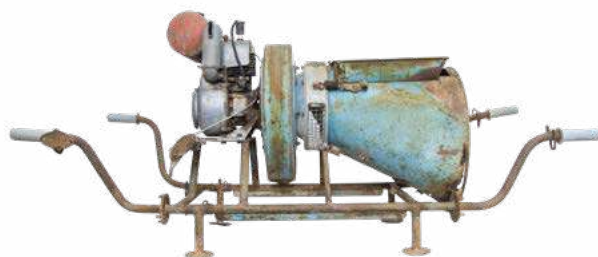


Fig. 16



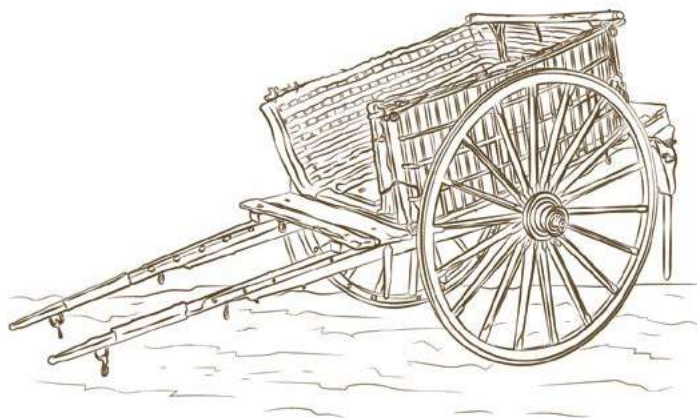
Fig. 17

Gente de a pie

El *Camp d'Elx* también era escenario de multitud de personajes que lo recorrían: maestros/as, segadores, novios... En unos años en los que la mecanización de las faenas agrícolas era inexistente, las personas se desplazaban a pie, en bicicleta, a lomos de caballería o en carros y tartanas. Así se cubrían las distancias entre las pedanías, el *poble* o *l'Horta*, trayectos habituales, pero no los únicos, como leemos en diversos testimonios:

“Más atrás estaba peor, porque aquí, el tío Neso Torres iba, soltero, a acompañar al tío Vicent Selva, que iba a festear a una rica de Torrellano, que aquella se llamaba Boix, *Boixet*. A patica ¿sabes? No había ni bicicletas. Con un cayado detrás, los dos a pie hasta Torrellano. El tío Neso se quedaba sentado en la puerta y cuando acababan de festear, a la casa. Lo que no sé es lo que le pagaba, pero tendría que pagarle. No se fiaba de ir solo”⁴¹.

A pie también venían de Crevillente “dos mujeres -para no ser más peligroso, en vez de ser una sola venían dos mujeres- vendiendo alpargates, vendiendo cosicas [...] y venían a pie, con una cesta, a pie, pero eso era, digamos, más normal, que vinieran a pie”⁴².



Carro de trabajo del *Camp d'Elx*. 2025. Autoría: Elena Mora Cartagena.

Pero eran los carros y las bicicletas los vehículos más utilizados mediado el siglo XX. Con las bicicletas se desplazaban, incluso, segadores procedentes de otras provincias. Así lo relata, de nuevo, Pedro Pascual: “Cuando se empezaba la siega en la parte de Cartagena, Almería y todo eso, que era algo más cálido, las cuadrillas de Yecla venían de hacer la siega allí, se venían subiendo para el campo. Cuando segaban aquí es cuando se iban a Yecla. Entonces, uno de los pasos que hicieron, con las bicicletas, iban cuatro o cinco, pasaron por mi casa a ver si había siega”⁴³.

⁴¹ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Anierte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.34.

⁴² *Ibidem*, p.97.

⁴³ *Ibidem*, p.89.

¡Los carros eran utilizados tanto en las faenas agrícolas como en los desplazamientos al “pueblo”: *“Amb ma mare me n’anava en el carret a fer la compra a Elx o a Crevillent”*⁴⁴; o bien: *“[...] te n’anaves al terme de Crevillent a les huit del matí, a les set i mitja, a l’hora que te n’anaves en el carro”*⁴⁵.

Para el presente catálogo se ha seleccionado el carro de menor tamaño que se conserva en el Museo Escolar: un “carrillo de mano”, así denominado en la chapa municipal de 1951 que conserva sujeto en sus varales [Fig. 18]. Junto a esta, muestra otras cinco, rectangulares o circulares; tres de ellas correspondientes a las tasas de rodaje de la Diputación de Alicante (años 1950, 1951 y 1952); y dos del Ayuntamiento de Elche (1948 y 1952). En la mayoría de estas chapas aparece la denominación de “carro”.



Fig. 18

Los carros o carrillos de mano fueron unos vehículos populares en las décadas de los cuarenta y cincuenta, principalmente, en las calles de nuestras ciudades. Su tamaño y ligereza les hacía ideales para moverlos con tracción humana y realizar pequeños portes y trayectos no excesivamente largos. Con unas dimensiones en torno a los 170 cm de longitud total, 95 cm de altura, nuestro carro de mano presenta unas ruedas con aro metálico de 84 cm de diámetro y sendos mozos para mantenerlo recto.

Junto a carros completos de diversos tamaños, el Museo Escolar conserva numerosas piezas procedentes de aquellos, entre las cuales mencionamos las dos siguientes: la primera de ellas, el gobén [Fig. 19], madero que sujeta los varales traseros del carro -merced a sendos orificios que presenta en sus extremos-, resulta imprescindible para reforzar el vehículo por su parte posterior. En el gobén -término procedente, quizás, del valenciano *govern*- sobresalen tres pequeñas estacas de hierro clavadas en su parte central, una suerte de grandes clavos de punta roma que permitían atar la carga. La segunda de las mencionadas aquí, la zapata [Fig. 20], componente del freno que servía para detener el vehículo por fricción con las ruedas, es un trozo

⁴⁴ *Ibidem*, p.51.

⁴⁵ Martínez García R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B. (2024), *op.cit.*, p.106.

de madera de forma poligonal y apariencia maciza, con varios trozos de caucho reutilizados clavados en la superficie -ligeramente curva- que presionaba los aros metálicos, con el fin de resultar más eficiente su cometido. Gobenes y zapatas constituyen, junto a mozos, punteras, varales y ruedas, los elementos pertenecientes a los carros más abundantes en el museo.



Fig. 19



Fig. 20

La nula mecanización existente en el *Camp d'Elx* se refleja en testimonios como el de Pedro Pascual, cuando relata la incredulidad de un vecino al ver un vehículo con ruedas de goma...: “Era el primer tractor que vio el hombre, que era de la Caja de Ahorros del Sureste, fue el primero [...] eso sería por el año 50, 51, por ahí empezó el primer tractor. Luego, la Cooperativa de Elche también trajo otro tractor y empezaron”⁴⁶. No obstante, el testimonio de Emeterio Vicente refleja el apego a las “cosas de antes” que tenía la gente mayor del campo aún en 1970. Así, Emeterio cuenta cómo, en torno a ese año, su padre “[...] compró una mula y el primer coche, una furgoneta, la compró, si no el mismo día, la misma semana y me acuerdo que me hacía gracia que, mi padre, venía algún vecino y le enseñaba la mula, el coche, no...”⁴⁷.

Pedro Pascual continúa hablándonos de la movilidad en el campo durante su juventud: “[...] venía un hombre muy alegre, cantando todo el tiempo, con una carretilla de rueda de hierro y con un tirante que iba hasta las varetas [...]. Bajaba de Crevillente cargado de cosicas también, repasando las casas y cuando creía que era hora de volver para Crevillente, se iba con la carretilla”⁴⁸. Aunque no podemos afirmar que la carretilla que transportaba este vecino de Crevillente fuera igual a la nuestra [Fig. 21], funcionalmente, su propio uso completa el mapa del tránsito en la zona. Realizada en madera, tiene una caja con forma de trapecio isósceles (93 cm x 70 cm x 60 cm), sin bordes. Tan solo presenta una tabla frontal que sobresale, a modo de tope, sobre la rueda, elemento indispensable para evitar que la carga se deslice al inclinar el vehículo en los desplazamientos. La carretilla que aquí se describe no conserva los puntos de apoyo; la rueda es de hierro, de 34 cm de diámetro.



Fig. 21

Por último, incluimos una anotación en relación al territorio: la vinculación de Puçol (en general, del sudoeste del *Camp d'Elx*) con el vecino municipio de Crevillente se refleja en multitud de testimonios, como el de José Berenguer, que la atribuye a la tradición: “*els de Matola, la gent de Matola i part d'Algoa, casi tot Algoa, era tots, pal terme Crevillent* [...] *És la tradició, tot el món tenia terra en el terme Crevillent*”⁴⁹.

⁴⁶ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Anierte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.88.

⁴⁷ *Ibidem*, p.204.

⁴⁸ *Ibidem*, p.97.

⁴⁹ Martínez García R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B. (2024), *op.cit.*, p.103.

Fuentes y bibliografía

- Box Amorós, M. (1991), “Humedales y áreas lacustres”, en Morales Gil, A. (dir.), *Atlas Temático de la Comunidad Valenciana*, vol. I, Información - Editorial Prensa Alicantina, Alicante, p.121-140.
- Box Amorós, M., y Marco Molina, J.A. (1991), “Espacios protegidos”, *ibidem*, p.181-200.
- Brotons García, B. (1995), *El Camp d'Elx. Història i tradició*, Ajuntament d'Elx, Elx.
- Brotons García, B. (2000), *Historia del Campo de Elche, Ajuntament d'Elx*, Elx.
- Canales Martínez, G. (dir.) (1995), *El Bajo Segura. Estructura espacial, demográfica y económica*, CAM Fundación Cultural, Universidad de Alicante, Alicante.
- Desarces, H. (s.f.), *Gran Enciclopedia Práctica de Mecánica*, vol. III, Labor, Barcelona.
- Fenoll, P. (1997), “La Quadrella”, *El Setiet*, 7, p.27.
- Gil Olcina, A. (1991), “Los ríos”, en Morales Gil, A. (dir.), *op.cit.*, p.101-120.
- Gil Olcina, A. (1991), “Avenidas fluviales e inundaciones”, *ibidem*, p.141-160.
- Gozávez Pérez, V. (1977), *El Bajo Vinalopó. Geografía Agraria*, Universidad de Valencia, Departamento de Geografía, Facultad de Filosofía y Letras, Valencia.
- Hernández Pérez, M.S. (1997), “Agua, río, camino y territorio. A propósito del Vinalopó”, en *Agua y Territorio. Actas del I Congreso de Estudios del Vinalopó*, Ayuntamiento de Petrer, Ayuntamiento de Villena, Petrer, p.17-34.
- Jover Maestre, F.J. y otros, (1997), “Agua, tierra y poblamiento en la Prehistoria. El ejemplo del curso bajo del Vinalopó”, *ibidem*, p.123-138.
- López Gómez, A. (1977), *Geografía de les Terres Valencianes*, Edicions Tres i Quatre, Valencia.
- Marco Molina, J.A. (2003), “Relieve y modelado del Baix Vinalopó”, en VV.AA., *Una mirada al Baix Vinalopó*, Institut d'Estudis Comarcals del Baix Vinalopó, Elche, p.82-84.
- Martínez García, R. (2007), “La Societat Nuevos Riegos El Progreso SA. La industrialització al Camp d'Elx”, en *La indústria agroalimentària i els usos de l'aigua. Actes de les VI Jornades d'Arqueologia Industrial de Catalunya*, Associació d'Enginyers Industrials de Catalunya, Associació del Museu de la Ciència i de la Tècnica i d'Arqueologia Industrial de Catalunya, Barcelona-Terrassa, p.69-84.
- Martínez García, R. (2017), *Museos etnológicos del sur valenciano. Territorio, identidad y patrimonio* (Tesis doctoral). [En línea]. <<http://hdl.handle.net/10045/77432>>. [Consulta: 28 de abril de 2025].
- Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2022), *Hacer Historia. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*, Museo Escolar de Puçol, Elche.
- Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B. (2024), *Hacer Historia II. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*, Museo Escolar de Puçol, Elche.
- Matarredona Coll, E. y Marco Molina, J.A. (1991), “El relieve y los suelos”, en Morales Gil, A. (dir.), *op.cit.*, p.41-60.
- Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. [En línea]. <<https://www.miteco.gob.es/es/cambio-climatico/temas/el-proceso-internacional-de-lucha-contra-el-cambio-climatico/naciones-unidas/cop21/el-cambio-climatico.html>>. [Consulta: 4 de mayo de 2025].
- Palanca, F. (1991), “La construcció de la terra de conreu”, en Mira, J.F. (dir.), *Temes d'Etnografia Valenciana (II). Utilitat agrícola i ramaderia*, Edicions Alfons el Magnànim, Institutió Valenciana d'Estudis i Investigació, València, p.13-20.

- Palanca, F. (1991), “Cavar i llaurar (2): Aladres i Forcats”, en Mira, J.F. (dir.), *ibidem*, p.40-92.
- Rico Amorós, A.M. y Olcina Cantos, J. (1997), “Recursos de agua y sus usos en la cuenca del Vinalopó: escasez, sobreexplotación de acuíferos y problemas económicos y ambientales”, en *Agua y Territorio. Actas del I Congreso de Estudios del Vinalopó*, op.cit., p.71-99.
- Sevilla Jiménez, M. (1980), *Crecimiento y Urbanización. Elche 1960-1980*, Universidad de Alicante, Ayuntamiento de Elche, Elche.
- Soriano Sansano, J. (2018), *Pepe Soriano; una vida y una época*, Punto Rojo, Sevilla.
- *La Vanguardia*. [En línea]. <<https://www.lavanguardia.com/cultura/20210124/6193405/hollywood-espanol-40.html>>. [Consulta: 18 de mayo de 2025].
- VV.AA. (1990), “Los Parajes Naturales del Fondó y les Salines de Santa Pola”, en *Apéndice a la Guía de la Naturaleza de la Comunidad Valenciana. Parques y Parajes Naturales*, volumen III, Editorial Prensa Alicantina, S.A. (diario Información), Alicante, p.81-100.

Los animales

Elena Mora Cartagena

Rafa Martínez García



Consideraciones previas

Hablar de animales en la actualidad y, por extensión, en la etnografía que les atañe, supone todo un reto para su investigación, dada su problemática concepción con respecto al ser humano, la cual ha evolucionado a lo largo de la historia y ha adquirido importancia recientemente en las diferentes disciplinas de las humanidades y ciencias sociales. Su interés como objeto de estudio y sus consecuentes replanteamientos metodológicos vienen de la mano de los debates generados a raíz de la crisis ecológica que vivimos, cuyas devastadoras consecuencias no solo están afectando a la biodiversidad y el entorno que nos rodea, sino también a la integridad del propio ser humano. Este hecho ha provocado que nuestra visión del papel dominante del “animal racional” sobre el resto de las especies se haya agotado, además, paralelamente a otras ideologías y sistemas que ya no funcionan y han creado un daño irreversible en nuestra bioesfera¹. Demostrada la fragilidad del ser humano, se pone en entredicho esa supuesta separación entre “hombre” y “naturaleza”, lo que ha derivado en nuevas discusiones sobre nuestra relación con los animales, dejando atrás una idea pasiva de “los animales no humanos” para poner el foco en ellos, como agentes más activos en la realidad social. Alejarse de postulados antropocentristas para explicar la historia y la cultura tradicional, resulta un auténtico desafío que pone en jaque los mismos cimientos del método de la Antropología y, por ende, de la Etnografía. Sin ir más lejos, es casi imposible creer que se pueda articular un discurso en base a la experiencia de, por ejemplo, una mula, cuando hay ausencia de lenguaje con el que complejizar un universo simbólico y de pensamiento.

Quizás se trata de ver más allá y no solo tener en consideración los signos verbales a la hora de analizar una comunidad, además de atender una dimensión cognitiva y afectiva más amplia de los animales, que también conforma y moldea el cuerpo, la mente, la personalidad y, por supuesto, en lo que nos interesa como museo, los artefactos y prácticas culturales del ser humano.

Estas nuevas perspectivas se han cristalizado en todos los estratos de la sociedad, tanto en la “Academia”, con nuevas ramas de conocimiento, como etnozoología o antropozoología²; como en el resto de áreas de nuestra realidad, esto es, las reivindicaciones animalistas y ecologistas; en la industria, con alternativas cercanas a la sostenibilidad, o incluso en los nuevos modelos de familia, donde se incluyen a los animales como co-miembros. Es más, la conceptualización de qué es ser humano y qué es ser animal es un constructo cultural e histórico y ambos entes -ser humano y animal- pertenecen a un mundo material y, en última instancia, biológico, lo que hace que sus interacciones puedan ser casi bidireccionales.

No obstante, no podemos negar el salto cualitativo y cuantitativo tan evidente que existe entre humanos y animales, porque de lo contrario sería renunciar a la potencialidad del ser humano como naturaleza abierta. Nos referimos a ser creador de múltiples universos materiales y simbólicos complejos y relaciones más permeables en la sociedad; o, mejor dicho, sistemas y culturas repletas de conocimientos, técnicas, habilidades y valores de diferente índole gracias a su condición autoconsciente y necesidad de autorrealización.

¹ Montero Cruzada, S. y Marvin, G. (2020), “El estudio de las relaciones humano-animales en la actual «encrucijada ambiental»”, *Revista andaluza de antropología*, 18: *Miradas desde la antropología ambiental*. [En línea]. <<https://dx.doi.org/10.12795/RAA.2020.18.02>>. [Consulta: 12 de junio de 2025].

² González-Abrisketa, O. y Montero Cruzada, S. (2024), “Animales y Antropología: trayectorias, encuentros y posibilidades para una etnografía más que humana”, en: S.M. Cruzada & O. González-Abrisketa (eds.), *Animales y antropología. Etnografías más que humanas en España*, p.83-108, CSIC, Madrid. [En línea]. <<https://hdl.handle.net/11441/162104>>. [Consulta: 11 de junio de 2025].

Los animales

De esta manera es, como podemos centrarnos en este artículo, en la capacidad infinita del ser humano para relacionarse con su entorno y los animales en el sentido más estricto de supervivencia, y en nuestro caso, a través del utillaje agrícola-ganadero con el fin de optimizar el trabajo y el modo de vida a lo largo de la historia de nuestro territorio. Aunque hay casi una simbiosis entre el animal y el humano, mediado por estas herramientas, quizás la creación ilimitada de las mismas puede que sea la mayor distancia existente entre la agencia de los actos humanos y la de los de un animal. En este sentido, ofrecemos un recorrido por una selección de útiles de caza y pesca, domesticación y varios aprovechamientos de origen animal, que atestiguan una relación paradójica: una convivencia directa entre los animales y la comunidad rural, que, sin embargo, responden a la visión utilitarista del resto de las especies como recursos, fuerza de trabajo, consumo, etc. ¿Realmente esta forma de percibir a los animales ha cambiado tanto hoy en día?

Es verdad que hay un interés mayor de considerar a los animales como sujetos, más que como objetos, sin embargo, las transformaciones que llegaron con la mecanización e industrialización del trabajo en nuestra sociedad, a mitad de siglo XX, provocaron una evolución a unos modos de producción que, incluso, han llevado a las antípodas la relación humano-animal. Dichas derivas las vamos a observar a través de la historia local del *Camp d'Elx*, como contraste con la vida actual, cuyo “negativo” invita a la reflexión y valoración de una posible cultura residual, ya prácticamente inexistente. “Trabajar como un animal”, “cargado como una mula”, “deslomarse”, “llevar las riendas”, “pájaro que vuela a la cazuela” son vestigios de aquellas técnicas, saberes y artilugios pertenecientes a una cultura pretérita, la cual ha sido sepultada por una maquinaria agrícola motorizada o por grandes superficies de comida de dudosa calidad y origen.



Estado actual de unas marraneras (partida de Puçol). 2025. Autoría: Borja Guilló Soler.

Cazar para comer

La caza y la pesca formaban parte del mundo rural tradicional. Las piezas cobradas eran consumidas en los hogares y, en su caso, comercializadas en el entorno, a menudo al margen de una legislación que, con el paso del tiempo, ha ido regulando su práctica. A su vez, ambas actividades incorporaban -lo siguen haciendo- un componente recreativo y social que siempre terminaba alrededor de la mesa.

Iniciamos nuestro recorrido por la caza con las andanzas de los más jóvenes, aquellos niños de los años cuarenta que mataban el ocio -y el hambre- con trampas y enviques, en un *Camp d'Elx* inmerso en la posguerra por el que también deambulaban unos personajes que parecían salidos de la pluma de Delibes.

Así, Pepe Soriano, en su biografía *Una vida y una época* -libro que, en 2018, presentó en el Museo Escolar- nos confiesa que “a partir de la edad de 10 años yo aparte de trabajar todos los días solo pensaba en una única cosa: cazar pájaros. Los cazaba con redes, con cepos, con envique o a pedradas”³. Nacido en 1936, Soriano continúa hablándonos de su afición: “Los domingos yo quería levantarme temprano para coger el mejor sitio para enviscar, poner las trampas o las redes; y apenas dormía en toda la noche. Me levantaba a todas horas a mirar por la ventana si ya clareaba el día”⁴.

Las trampas utilizadas por la chiquillería de la zona no serían muy diferentes a la que presentamos en este catálogo, la “costilla” o de “tipo ballesta”, formada por dos semicírculos (10 cm x 11 cm) de alambre unidos por muelles [Fig. 22]. Al colocarla para cazar, se abría formando un aro en cuyo centro se sujetaba el cebo, que -según nos cuenta Soriano- podía ser “una lombriz, un gusano extraído de las plantas de maíz, hormigas aladas, grillos [...]”⁵.

Cazar también era, como decimos, un pasatiempo, sobre todo para la juventud masculina. Con trampas y hormigas se atrapaba multitud de pájaros, principalmente, insectívoros, que acudían atraídos por el aleteo del señuelo. Así, petirrojos, colirrojos o currucas, entre otras variedades, perecían a manos de unos cazadores que los consumían o, en su caso, los vendían a establecimientos donde “[s]e hacían pajaritos con ajicos, fritos con ajicos. Esos pajaritos, los clientes te los llevaban, o sea, ellos se dedicaban a cazar y mi marido se los compraba. Entonces no estaba controlado, ahora sí que está controlado”⁶.

Se trataba de una modalidad de caza no selectiva, que causaba la muerte a numerosas especies, en su mayoría, hoy protegidas por la ley, habida cuenta de la función beneficiosa de muchas de ellas, al alimentarse de moscas, mosquitos y otros insectos molestos para el ser humano.

De factura similar a la anterior, si bien de mayor tamaño (41 cm x 30 cm), el fondo del museo conserva una trampa singular, con un estrecho listón de madera en su centro, en el que, a su vez, se colocaba el cebo sobre un cuadrado del mismo material. Con posterioridad, a esta

³ Soriano Sansano, J. (2018), *Pepe Soriano; una vida y una época*, Punto Rojo, Sevilla, p.83.

⁴ *Ibidem*, p.90.

⁵ *Ibidem*, p.84.

⁶ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B. (2024), *Hacer Historia II. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*, Museo Escolar de Puçol, Elche, p.57.

Los animales

trampa se le añadió una red de cáñamo que, sujeta a los aros metálicos, al cerrarse estos envolvía a la presa. Se trata de un cepo de mayores dimensiones, utilizado para capturar pájaros más grandes [Fig. 23].



Fig. 22

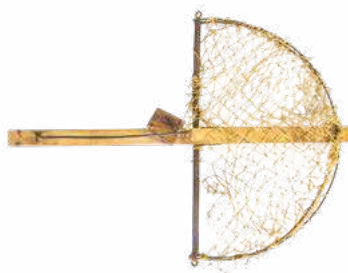


Fig. 23

Con cepos también se mataban ratas (*Rattus norvegicus*) y ratones (*Mus musculus*), roedores que conviven con el ser humano desde la Prehistoria. Joaquín Araújo les otorga voz con palabras como estas: “Lo sucio, lo ruidoso, lo feo, lo masivo se os acumula en todas las rendijas, y allí está nuestra oportunidad. Cada grieta es un palacio para socavaros”⁷.

Las ratoneras constaban de un rectángulo de madera hueco con varios orificios circulares por los que se accedía a su interior, donde se colocaba el cebo. Sobre la boca de esos círculos, otros tantos aros metálicos se levantaban mediante muelles. Al introducirse el ratón por el orificio, atraído por el cebo, los aros lo atrapaban por el cuello y lo asfixiaban. La que presentamos en este estudio (10,5 cm x 6,5 cm x 5 cm) es de dos orificios [Fig. 24].

El presente catálogo incluye también una trampa para capturar ratones cuyo funcionamiento recuerda al de las nasas [Fig. 25]. Se trata de un artilugio de forma circular que semeja una pequeña criba (16 cm de diámetro x 7 cm de altura), con base de madera y curvaturas laterales de tupida malla de alambre. Presenta cuatro orificios en forma de embudo invertido enfrentados en sendos extremos del diámetro, de manera que cuando los ratones se introducen por ellos atraídos por el cebo -situado en el centro, sujeto por un clavo-, no consiguen salir, por la estrechez del final del embudo y el sentido de las púas. La parte superior se cubriría con otro elemento que no se ha conservado, quizás -al margen de que originalmente tuviera tapadera-, con una tabla sobre ella.



Fig. 24



Fig. 25

⁷ Araújo, J. (1980), *Todavía vivo*, Penthalon, Madrid, p.102.

También se utilizaban cepos grandes como el que se muestra [Fig. 26], un cepo conejero de hierro, al parecer, fabricado en Don Benito (Badajoz), un artefacto actualmente prohibido, al tratarse de un método de caza masivo y no selectivo. La fuerza de su muelle, su tamaño (42 cm x 16,8 cm), su efectividad, en definitiva, evitaba que el animal -muerto en el acto- quedara malherido y pudiera atraer depredadores⁸.



Fig. 26

No obstante, existían otras modalidades de caza que exigían un mayor esfuerzo por parte de sus practicantes. Una de las más populares era el rececho de titanes, actividad que fue recogida por el alumnado del Museo Escolar en el pasado, cuya información transcribimos a continuación: “Un sencillo ejemplo del valor etnológico que posee El Fondo es el de su uso cinegético. Si bien la caza dominante siempre ha sido la de patos, en estos humedales se llevaba a término una costumbre hoy completamente olvidada, la caza de titanes...”



Cazando pájaros en el *Camp d'Elx*, s.f.

Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

⁸ Agradecemos la información facilitada por D. Jaime Candela, de la armería Candela (Elche), quien nos ha documentado la práctica totalidad de las piezas relacionadas con la caza y la pesca que aparecen en este libro.

Los animales

Hablamos de la bisbita pratense (*Anthus pratensis*), un pequeño pájaro que habita en el norte y centro de Europa e hiberna en el sur del continente. Pasa la mayor parte del tiempo en el suelo y gusta de prados y sembrados, donde se alimenta de pequeños insectos y alguna semilla. En el Campo de Elche era usual ver grandes bandadas de estos pájaros, hoy muy disminuidas, que pasaban día y noche en los campos de alfalfa y en los saladares durante los meses de invierno. En las noches más frías se refugiaban en los juncos y en la vegetación baja de El Hondo. Era entonces cuando los cazadores aprovechaban para acecharlas, pues estaban aletargadas y eran muy fáciles de atrapar.

Para la caza de la *titaneta* era necesario tener un copet [Fig. 27], una especie de raqueta elaborada con cascabot de palma, vara y una red tejida en casa, además de un farol de carburo [Fig. 28] y unos cuantos cascabeles. A la puesta de sol, el cazador observaba dónde se agrupaban los pajarillos para dormir y, bien entrada la noche, se adentraba entre los juncos hasta tenerlos a mano. Entonces encendía el foco de luz para deslumbrarlos y hacía sonar los cascabeles para desorientarlos, golpeándolos rápidamente con el *copet*⁹.



Fig. 27



Fig. 28

Como se dice en el texto, el bisbita es un pájaro migrante que suele pasar el invierno en la cuenca mediterránea, ocupando una variedad de hábitats, entre los que destacan los humedales presentes en las zonas bajas del término municipal. Detengámonos en las piezas que se mencionan: el farol de carburo, una lámpara de iluminación a gas producido por la reacción que se generaba entre el carburo de calcio y el agua. El aparato, metálico, de forma cilíndrica y apariencia vertical (13 cm x 7,5 cm) se divide en dos partes: en la inferior se introducía el carburo y en la superior agua. La pieza seleccionada para el catálogo dispone de una boquilla -sin reflector adosado-, asimismo, en la parte de arriba. Consta de un asa metálica a la que se le añadió un gancho para colgarlo; y el *copet*, realizado artesanalmente, con un mango de cerca de un metro de longitud que acababa en una raqueta ovoide de unos 28 cm x 16 cm, un instrumento idóneo (ligero, eficiente...) para cumplir con su función.

Las referencias a El Hondo son constantes en los lances de caza o pesca protagonizados por los moradores de esta zona del *Camp d'Elx*. El paraje así denominado hace honor a su nombre, habida cuenta de que se trata de un área deprimida, heredera de la vasta extensión pantanosa progresivamente colmatada, de la que ya se ha hablado en el capítulo sobre la tierra. Construidos

⁹ Varios, Archivo del Museo Escolar de Puçol, inédito.

a mediados del siglo XX, los embalses de la Comunidad de Riegos de Levante aprovecharon este enclave de almarjales, que ha llegado a nuestros días convertido en un parque natural de una enorme relevancia medioambiental.

También se practicaba la caza menor con escopetas, con las que abatían aves acuáticas, algún conejo o cualesquiera otras especies aptas para ser cocinadas. Con anterioridad a la generalización de los cartuchos, se utilizaban armas de avancarga como la que aquí presentamos [Fig. 29], coloquialmente denominadas como “pistoneras”, fabricada, probablemente, en Eibar, en el siglo XIX. Como su propia clasificación indica, se cargaban por la boca del cañón, introduciendo, por este orden, pólvora, papel y perdigones, ejerciendo presión con la baqueta que llevaba incorporada. Para echar la pólvora en el ánima se ayudaban de un cuerno, una pieza singular -la que presentamos [Fig. 30], probablemente, solo al alcance de una minoría.



Fig. 29



Fig. 30

El incluido en el presente catálogo presenta apliques metálicos en sus extremos y, en su parte superior (estrecha), un dosificador con visor para ver la cantidad de pólvora y asegurarse de que cayera al cañón. Dos pequeñas arandelas servían para pasar una correa que no se ha conservado.



Cazador con escopeta de cartuchos y canana, s.f.

Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Los animales

Con posterioridad, ya en el siglo XX, comenzó la fabricación de escopetas de retrocarga, que utilizaban cartuchos. Incluimos aquí una selección de estos, conservados en un maletín de madera [Fig. 31], distribuidos según el uso que se les fuera a dar. Los cartuchos se recargaban



Fig. 31



Fig. 32

introduciendo, por este orden, el pistón, la pólvora, el taco, los perdigones y la tapeta, utilizando el atacador para apretar todo [Fig. 32], con el fin de que funcionaran. Este elemento, de factura casera, es un palo corto de madera (14 cm x 3 cm) al que se abraza una suerte de unión o válvula de hierro que actúa como tope. La pólvora se vendía en envases metálicos de diferentes tamaños, como el que aquí presentamos (250 gr), de la Unión Española de Explosivos (empresa del XIX, aún en activo con otra denominación), marca Águila, de la fábrica de Lugones (Oviedo) [Fig. 33]. Cuando el cartucho estaba recargado, se colocaba la tapeta y, con el rebordeador [Fig. 34], se cerraba el extremo de la vaina. El rebordeador es un pequeño objeto de hierro que sujetaba el cartucho -a modo de un gato- y, mediante una manivela, iba doblando la vaina sobre la tapeta. Probablemente, esta pieza, como tantas otras relacionadas con este sector, procedía de la conocida como “zona armera” del País Vasco.



Fig. 33



Fig. 34



Fig. 35

Los perdigones se comercializaban en sacos de cáñamo como el de la imagen [Fig. 35], procedente de la compañía Sopwith, de Linares (Jaén). Esta empresa, en manos de industriales

británicos desde el XIX, tuvo su etapa de mayor auge a finales de ese siglo, quebrando a comienzos del XX. En las instalaciones de la factoría se realizaba todo el proceso productivo del plomo, desde su extracción a la fabricación de productos derivados, como municiones¹⁰.

Hasta el momento nos hemos referido a la caza que podríamos denominar tradicional, practicada en su medio por los habitantes del Campo de Elche; así lo cuenta Emeterio Vicente, vecino de Puçol, quien nos dice que su padre y otros familiares “se iban a labrar ahí donde vive Rosi, que eso era de mi abuelo, con el carro y tal, y se llevaban la escopeta y se iban a El Hondo a cazar un rato y, no sé, se ve que la vida era más tranquila, de otra forma a ahora”¹¹. Años más tarde, era el propio Emeterio quien salía a cazar con su hermano: “A lo mejor, nos íbamos a cazar un rato”, aclarando que “entonces se cazaba los jueves, los sábados y los domingos”¹².

Existían otras modalidades de caza: con hurones, por ejemplo, de la que no se incluyen piezas en este libro. O de aves acuáticas en puesto fijo, característica de el Hondo. En este paraje,



Fig. 36

Riegos de Levante subastaba sitios para tiradas de patos, fochas u otras especies. Según cuenta Soriano, esta práctica tenía lugar “solamente los domingos por la mañana en una determinada época del invierno. Se recaudaba mucho dinero y se hacía una gran matanza indiscriminada de diferentes especies [...]”¹³. O la de perdiz con reclamo, sin duda, de menos presencia en la zona, si bien la hemos querido reflejar con la incorporación de uno de sus elementos representativos, las jaulas [Fig. 36]. El peculiar canto de la perdiz roja (*Alectoris rufa*) era un sonido habitual, asimismo, en algunas calles y barriadas de la ciudad, sobre todo en aquellas pobladas por gentes venidas de Castilla o Andalucía, que tenían a estas aves en galerías o balcones como recuerdo de su tierra.

También se cazaba fuera de la provincia: “Anàvem a caçar per ahí per la Manxa, Ciudad Real, Cuenca i per altres puestos... Anàvem a tirar-li a la mitja veda a la paloma torçaç i al zorzal... Ahí en la Bienservida, la seu de l’oli, vint anys caçant en la finca. Bienservida està camí d’Andalusia, està en el linde de Jaén, al costat de Villanueva de Guadalimar”¹⁴.

Y estaban los cazadores sin licencia, furtivos, como nos cuenta Rafael Mora: “Patos, de furtiu, sí que he caçat. I fotges, de tot, per les nits, claro. També mos clavàvem en el Fondo... Entraves i en una escopeta vella d’eixes de desmuntar a mà, del dotze... I, en sé que això, entraves, pegaves dos tirs, agarraves quatre o cinc patos o una fotja que es quedava allí i ja i poc... No il.luminaven. Des de dintre de la pila, que es deia el puesto, una pila pa caçar, entonces, a la llaguna, sobre el carrís, els veies, damunt de l’aigua, i disparaves. Después mos clavàvem dins de l’aigua, amb unes botes d’aigua aquí, els pillaves, amagaves l’escopeta i... El roïo dels tirs se sentiria per ahí, però cada dia ho férem en un puesto i els guàrdies no... I mos els menjàvem, claro”¹⁵.

¹⁰ Lista Roja Hispania Nostra. [En línea]. <<https://listaroja.hispanianostra.org/ficha/mina-fundicion-la-tortilla/>>. [Consulta: 12 de mayo de 2025].

¹¹ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2022), *Hacer Historia. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*, Museo Escolar de Puçol, Elche, p.204.

¹² *Ibidem*.

¹³ Soriano Sansano, J. (2018), *op.cit.*, p.35.

¹⁴ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B. (2024), *op.cit.*, p.162

¹⁵ *Ibidem*.



Tirada en familia, s.f. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Sea cual sea la modalidad de caza, las piezas cobradas se podían transportar en capazos [Fig. 37] o en pequeñas bolsas de malla [Fig. 38] y, en su caso, se pesaban con el dinamómetro o romana tubular [Fig. 39].



Fig. 37



Fig. 38



Fig. 39

El capazo aquí incluido -que podía tener otros usos- está confeccionado con esparto, es de forma rectangular (30 cm x 23,5 cm x 19,5 cm) y presenta una correa de cuero con una hebilla que lo cierra. De unas pequeñas asas laterales reforzadas con cáñamo -a media altura- se ata una cuerda de esta misma fibra que se anuda, a modo de colgante, para poder portarla

al hombro. Tiene dos trabillas de cuero en su parte posterior, probablemente para sujetar una correa y poder llevarlo así. Una tapadera cierra sus bordes y se encaja por fuera. En algunos puntos se refuerza con cuerda de cáñamo.

Por su parte, el dinamómetro se utilizaba -y continúa haciéndose- para pesar sacos u otros productos; también animales. El aparato incluido en el presente catálogo (similar al que apareció en el primer volumen de *Utillaje*¹⁶) es enteramente de metal y consta de un muelle contenido en el interior de un cilindro. En su parte superior, una argolla se utilizaba para sostenerlo o colgarlo; en la inferior, un gancho sujetaba la carga, cuyo peso hacía tensar el muelle y marcar la cifra tanto en kilos como en libras. En su parte frontal superior aparece la letra griega omega y la leyenda Reva Balanza, en mayúsculas. El acrónimo REVA, quizás haga referencia a la empresa Regadí y Energía de Valencia, SA, constituida en 1928 para desarrollar actividades agrícolas e hidroeléctricas en la provincia de Valencia. Es probable, que en sus talleres se fabricaran herramientas e instrumental con sus siglas.

En sus memorias, Pepe Soriano se lamenta de haber contribuido a diezmar comunidades de “barraqueros, petirrojos¹⁷, [...] bidxacs¹⁸, [...] flarets, [...] culrogets¹⁹, [...] cabets rogets, cabets negrets²⁰, chinchos, paltotes o cullaes, capsots, capsots carnisers²¹ [...]”²². En efecto, trampas, pistoneras, copets y “carbureros” fueron diezmando unas poblaciones de pájaros cuya captura, actualmente, se encuentra regulada, entre otras, por la vigente Ley 13/2004 de 27 de diciembre, de caza de la Comunidad Valenciana, que prohíbe determinadas modalidades²³.

No solo se mataba, pues también se capturaban vivos pájaros para adiestrarlos en el canto, una modalidad de caza, el silvestrismo, practicada desde antiguo con redes y ligas y, en la actualidad, como todas, controlada por la ley. Codiciados por su canto y por la belleza de su plumaje, estos fringílidos eran mantenidos en pajareras o jaulas grandes con el fin de que criaran [Fig. 40]. La jaula de cría que se incluye en este libro está hecha de madera y alambre y presenta una forma rectangular (39,5 cm x 24 cm), con sendas cajas-nido sujetas en los lados menores opuestos. Estas cajas son, asimismo, de madera, de forma cuadrangular (13 cm x 13 cm, aproximadamente) y disponen de una oquedad en su parte inferior, con el fin de colocar ahí el nido, una semiesfera metálica de unos 9 cm de diámetro, parecida a un colador de cocina [Fig. 41]. Las pequeñas puertas de la jaula se abren debajo de las cajas-nido.

¹⁶ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2023), *Utillaje agrícola y ganadero del Camp d'Eix (I). Fondos del Museo Escolar de Puçol*, Fundación Proyecto Puçol, Elche, p.115.

¹⁷ Petirrojo europeo (*Erithacus rubecula*). Para la identificación de las aves, véase, Jutglar, F. y Massó, A. (1999), *Aves de la Península Ibérica*, Planeta, Barcelona.

¹⁸ Tarabilla común (*Saxicola rubicola*).

¹⁹ Colirrojo tizón (*Phoenicurus ochruros*).

²⁰ Probablemente, se refiere a las currucas cabecinegra (*Sylvia melanocephala*) y capirota (*Sylvia atricapilla*). El macho de esta última especie presenta el píleo de color negro, mientras que la hembra lo tiene rojizo.

²¹ Alcaudón común (*Lanius senator*) y alcaudón real (*Lanius meridionalis*).

²² Soriano Sansano, J. (2018), *op.cit.*, p.86.

²³ *Boletín Oficial del Estado*. [En línea]. <<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2005-2358>>. [Consulta: 14 de mayo de 2025].

Los animales



Fig. 40



Fig. 41

Por último, añadamos que, en ocasiones, algunas piezas cobradas ni se comían ni se enjaulaban, sino que se disecaban y exhibían en casas o en diferentes establecimientos como trofeo [Fig. 42]. Hasta no hace mucho tiempo, no resultaba extraño encontrar un ave o un pequeño mamífero disecado en las salitas de muchos hogares, sobre el televisor o en la leja de algún mueble. Sin ánimo de resultar exhaustivos, el Museo Escolar conserva disecadas algunas anátidas, zorros, rapaces, una grulla e, incluso, un armadillo (mamífero procedente de América) convertido en un cenicero. Incluimos un soporte empleado por el/la taxidermista para colocar un pájaro sobre él [Fig. 43].



Fig. 42



Fig. 43

La pesca

Por lo que respecta a la pesca, los habitantes del *Camp d'Elx* podían practicarla cotidianamente en su medio: el mar, los ríos Vinalopó y Segura y el entorno de El Hondo -tanto los embalses como las canalizaciones y la red de azarbes que atraviesan el sur del término- eran enclaves habituales para pescar, en mayor o menor grado, según la coyuntura, los medios y la época del año. Entre las diversas artes y modalidades, se pescaba con redes, con nasas, con caña o, directamente, con la paneta, de todo lo cual, Puçol conserva un interesante fondo del que hemos seleccionado los siguientes elementos.

Incorporamos una caña de pescar de dos tramos (179 cm y 177,5 cm) realizada con caña, marca Morsca. Presenta un mango de corcho natural y anillas metálicas reforzadas con hilo de colores [Fig. 44 y 45]. También se muestra un salabre de red de cáñamo sujeta con arandelas de plástico a un óvalo de metal; el mango es de madera. Con el auxilio de esta pieza, el/a pescador/a recoge los peces cuando se encuentran próximos [Fig. 46].



Fig. 44



Fig. 45



Fig. 46

También se incluyen seis panetas de diversos tamaños y materiales (dos de madera y cuatro de corcho). Una de las de madera conserva sedal de cáñamo -la otra no-; dos de las de corcho lo tienen sintético. Incorporamos, a su vez, dos boyas de corcho pintadas, un paquete de 10 anzuelos montados con hijuelas, un señuelo de gamba -conservado en un estrecho recipiente de cristal, con tapón de corcho-, un pequeño cesto de esparto, con tapadera, que contiene 6 plomos diversos y una potera con cuatro anzuelos [Fig. 47 y 48].



Fig. 47



Fig. 48

Los animales

Las capturas iban a parar a las costeras o cestas de pesca, de diferente tamaño y factura, siendo de mimbre la que se incorpora en el presente volumen, con cierre metálico y una estrecha correa de cuero con hebilla para ajustarla a la cintura de su portador/a [Fig. 49]. De pequeñas dimensiones (24,2 cm x 14,4 cm x 17,8 cm) y apariencia que recuerda a un trapecio de formas redondeadas, en la costera se podían conservar las piezas cobradas, guardándose en su interior hasta el lugar de consumo.

Otra modalidad de pesca tradicional era la practicada con el denominado “telón” [Fig. 50], utilizado para capturar peces en canales o azarbes. De forma rectangular (6 x 3 m), la red está tejida con fibra natural -probablemente, cáñamo- y presenta flotadores de corcho y lastre de plomo en las relingas. El telón se calaba en una de estas canalizaciones para capturar, sobre todo mújol (*Mugil cephalus*); también, anguilas (*Anguilla anguilla*) o carpas (*Cyprinus carpio*). Pero no solo lo practicaban particulares. Cuando el nivel del agua disminuía en las conducciones de Riegos de Levante, sobre todo en verano, se hacía necesario reducir el número de peces. Empleados de la compañía colocaban estas redes y realizaban masivas capturas de estas especies, que, en ocasiones, se siguen llevando a la práctica, si bien con modernas mallas de nailon²⁴.



Fig. 49



Fig. 50

Al igual que la caza, también encontramos pescadores furtivos con trasmallo, arte de pesca que se sirve de tres redes colocadas en paralelo²⁵. Así nos lo describe Rafael Mora:

*“Mújols en han pillat... un vagón! Els agafàvem en tresmall, això és una tela que lleva tres teles -el tremall- i poses una d’elles, baix lleva plom i dalt unes boies, pa que flote. I vas estenent-lo 50 o 53 metros, [...] i tu estaves ahí en la pila i veies la ola de l’aigua com anava, com anava la ola de l’aigua, pujant, i com tenies ja preparat, entonses, te n’eixies per darrere, pillaves i el tancaves. D’una flota de carrís a l’altra. [...] Tot això en el Fondo també, de furtiu, per les nits. Hi havia nits de pillar 40 i 50 quilos de peix i els veníem. Venia un peixcater, també furtiu, que els comprava i els venia per ahí. [...] Era mújol només”*²⁶.

²⁴ Queremos expresar nuestro agradecimiento a Carolina García, técnico de Gestión Ambiental de Riegos de Levante – Margen Derecha, por su ayuda en la documentación de este aparato y esta modalidad de pesca. En relación a las actuaciones con trasmallos llevadas a cabo en El Hondo, en la actualidad, sobre la población de carpas, véase -entre otros- diario *Información*, nº 14.793, p.11.

²⁵ López Gómez, A. y Rosselló Verger, V.M. (dirs.) (1978), *Geografía de la provincia de Alicante*, Excma. Diputación Provincial de Alicante, Alicante, p.332.

²⁶ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B. (2024), *op.cit.*, pp.162-163.

Tambien calaban las redes en el mar. “En el mar també ho férem, jo i la dona... un xorro voltes. Posàvem el tresmall, la dona per l'orellà i jo per dintre de l'aigua i a l'arrastre... Com una ves, agarraves aixina i ella es quedava en l'orellà, aguantant-lo, tu anaves estenent, estenent, estenent i quan açó [...] i tornaves al puesto, i anaves estirant i tot lo que hi havia dintre. Això era per les nits, a l'estiu i a l'hivern també, llevàvem trages de PVC”²⁷.

“Mosatros mos compràvem un bocadillo i mos posàvem allí en l'orellà a tantejar a vore si els peixos saltaven, si això es menejava, això a posta de sol. I en ser les nou o per ahí ja estaves faenant, a les onze havies acabat. [...] A voltes, en una telà tenies prou, per a què volies més peix? L'aigua, a voltes et cobria i tenies que nedar, claro; a voltes... L'hem fet de tots els colors.” Rafa concluye: “Si no feies molt d'escàndol no et trobaves amb la Guàrdia Civil”²⁸.



Fig. 51

Incluimos, para finalizar, un objeto singular: una saranda utilizada para la venta de pescado [Fig. 51]. Se trata de un objeto circular de 85 cm de diámetro, realizado con malla de junco reforzado con cáñamo; en su parte inferior presenta una doble cruz de varillas de árbol, a modo de armazón; un asa de cáñamo permite su traslado sin carga. Según leemos en la página web del Ayuntamiento de Guardamar del Segura, municipio donde fue muy popular, “la saranda es un sistema de venta en calle en el que se utiliza una estera circular realizada con juncos (saranda) y cubierta con una tela sobre una carretilla artesanal de madera y un peso o balanza con dos platos de aluminio”²⁹.

²⁷ *Ibidem*, p. 163.

²⁸ *Ibidem*.

²⁹ Ayuntamiento de Guardamar del Segura. [En línea]. <<https://www.guardamardelsegura.es/la-pesca-tradicional-saranda/>>. [Consulta: 5 de junio de 2025].

Domesticación y aprovechamientos

Frente a la caza, el fenómeno de la domesticación -y también la agricultura-, es bien sabido que fue un hito en la historia del ser humano, el cual cambió su devenir para siempre en cuanto a los modos de vida, economía y, por ende, la relación con el entorno y los animales. Es así como, desde los albores de la humanidad, los animales han suscitado fascinación, ya sea en las artes y artesanías, festividades, ritos o cualquier manifestación social y cultural que ha conformado la identidad del “animal humano” en una dinámica ambivalente que ya se ha señalado: idolatría, pero también sometimiento. No obstante, la convivencia era mucho más directa e interdependiente, es decir, a cambio de manutención, protección y cuidados, las “bestias” tenían su destino como recurso de trabajo para fuerza, carga y transporte, objeto de comercio, compañero de caza, así como aprovechamientos, siendo la piel, plumas o, claro está, alimento de consumo o biomasa, por mencionar algunos. Esta dinámica con los animales ha sido indisoluble del campo, en el que, durante generaciones, *els llauradors i les llauradores* han podido trabajar la tierra, transportar y viajar a otros lugares con la colaboración de los animales, a través de diferentes técnicas, aparatos y utillaje, que han moldeado y controlado su biología y comportamiento, implicando hasta su reproducción y manipulación genética. En Europa y, por extensión, en nuestro país, los primeros animales domesticados -gracias, en parte, a su condición gregaria- fueron el perro y los ganados vacuno, caprino, ovino, porcino y caballar, cuya coexistencia con el ser humano ha permanecido hasta nuestros días.



El perro era un animal muy utilizado en las jornadas de caza por el *Camp d'Elx*,
s.f. Colección Pérez Seguí Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

La tecnología agrícola-ganadera desarrollada a lo largo de la historia ha variado, pero la que se utilizó hasta mediados de siglo en nuestro territorio, o se ha extinguido en su uso por completo o apenas ha evolucionado hasta nuestro presente. Debemos tener en cuenta que muchos de esos artefactos y herramientas se han quedado para fines recreativos, ornamentales, festivos o representativos. Puede ser muy ilustrativo pensar en la utilización de animales como el caballo para celebraciones en nuestro municipio, como es el caso en la carrera del guardacostas Francesc Cantó, que recorre las calles de una ciudad moderna que nada tiene que ver con unos caminos repletos de tierra y gravilla.

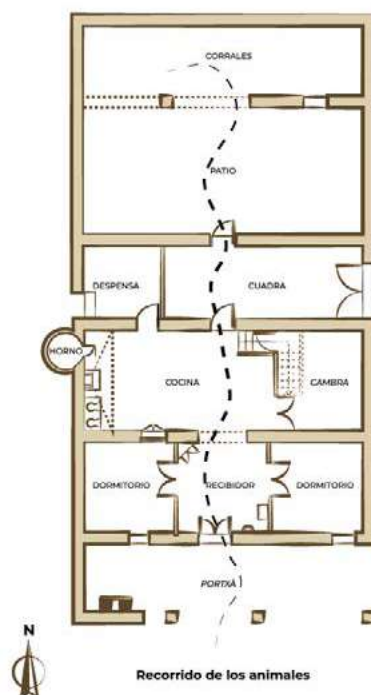
Tampoco tiene que ver las prácticas y métodos de crianza y los productos resultantes que se han implementado desde la aparición de las macrogranjas y otros procesos de actividad ganadera,

con el espacio, la rutina, el rendimiento y demás atenciones en las que se desenvolvían, por ejemplo, los animales de corral -gallinas, conejos, ovejas, cabras, etc. Aunque existía una intervención directa sobre los animales, la prioridad no era maximizar la eficiencia y rentabilidad económica al nivel de excedente desorbitado que se produce hoy en día. Es por lo que se pueden encontrar ejemplos de corrales y marraneras con más libertad de movimiento y sin alambradas, que pertenecían a una explotación familiar pequeña, en la que los animales recibían un trato más cercano, sin un uso abusivo de medicamentos y una alimentación más natural con pastos, restos de alimentos del hogar, semillas y otros. La calidad del cuidado y la alimentación, claro está, dependía de las posibilidades de la economía de los propietarios o de los periodos no tan prósperos en los que se encontrara la sociedad ilicitana. De hecho, Pepe Soriano, quien fue pedáneo de Matola y proveniente de una familia dedicada a las labores del campo, menciona en sus memorias que, durante la posguerra y su sistema de racionamiento, “los productos eran escasos y de mala calidad. El pan, muchos días, los perros no se lo comían y eso que en aquella época estaban muy hambrientos”³⁰.

Por tanto, el hábitat, las necesidades de los animales y su convivencia con los humanos se encarna en una organización espacial que facilita la interrelación y diferentes dinámicas de trabajo diarias, no solo entendiéndose la presencia de la casa, sino también a las zonas de trabajo y demás edificaciones exentas que orbitan alrededor del núcleo de la comunidad y cuyas construcciones responden a los mandatos sociales y económicos de un momento en el que la practicidad y lo funcional primaba, además de ser dependientes del entorno natural. Es por ello que los animales se incorporaban -además, en su sentido más estricto de su corporalidad- en los diferentes espacios y ámbitos del modo de vida tradicional, a través de la cuadra -asignada a los caballos-, marraneras -como bien se deduce, a los “marranos” o cerdos-, corrales -gallinas, pavos, cabras, ovejas, etc.-, que se podían distribuir dentro y fuera de la casa, casi a modo de circuito coordinado para las diversas tareas, exigencias y circunstancias de la cotidianidad rural. De hecho, en la misma casa se organizaba el resto de estancias alrededor de una zona de paso para llevar al final de la misma a los animales, donde se situaba la cuadra y el corral. Parece impensable que hoy pudiéramos construir inmuebles de tal manera que animales de gran envergadura como caballos o burros, descansaran y se cobijaran bajo el mismo techo.

DISTRIBUCIÓN ESPACIAL DE UNA CASA DE CAMPO

Planta primera de una casa con cubierta a dos aguas



Plano de una casa prototípica del
Camp d'Elx. 2025.
Autoría: Elena Mora Cartagena.

³⁰ Soriano Sansano, J. (2018), *op.cit.*, p.54.

Los animales

Se podría decir entonces que la actividad agrícola y ganadera estaba configurada a la medida del ser humano, pero también del animal, de tal manera que estos se hacían indispensables en la vida de cualquier habitante de las partidas rurales de Elche, como así lo expresa en sus primeras palabras Maruja Mora Pascual:

“Mi padre era Francisco Mora Ferrández y mi madre era María Antonia, que tampoco lo gastaba. Era María, María Antonia Pascual Pomares. Mi padre se dedicaba a trabajar por ahí en la tierra. Entonces, el que vivía en el campo era eso, criar animales. Mi madre igual, a la casa y a ayudar ahí. Mi padre se crió en Algorós y mi madre en la entrada de Algoda, ahí en el Barranco de los Arcos”³¹.

En este punto, se puede hablar entonces de cuáles eran aquellos animales con los que se cohabitaba según la función que cumplían en el día a día, sus productos y de acuerdo con los fondos conservados en nuestro museo, seleccionados para el presente volumen. De esta manera, podemos establecer tres grupos, principalmente: animales de tiro, entre los que se incluye el caballo, el burro y la mula -en la zona vecina de la Vega Baja era más común el empleo de los bueyes-; o, dicho de otro modo, los llamados équidos; en otra categoría se podría considerar a los animales de ganado menor o de corral, con especial atención a aquellos de los que se obtienen aprovechamientos conocidos por todos, a saber, carne, huevos, todos los derivados lácteos, lana, piel, etc.; y, por último, la apicultura, que se ocupa de la crianza y cuidado de las abejas, actividad tradicional que no se podía obviar, ya que está muy arraigada en nuestra comunidad y cuyas particularidades en tierras ilicitanas pueden dotar de una visión más global, junto con el resto de aprovechamientos.



Establecimiento ganadero, s.f. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

³¹ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Anierte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.37.

Utilizar la fuerza y tracción animal para la carga, transporte y trabajo es un recurso milenario que se remonta a la Prehistoria, tiempo en el que los cambios tecnológicos, la relación con el entorno y, en definitiva, el modo de vida del ser humano cambian su propia perspectiva; abandona la conquista de nuevos horizontes y se dedica a la de la sofisticación técnica para la domesticación de los animales o el cuidado de la tierra, fijado a la cual “toma su propio lugar de residencia como centro del mundo”³².

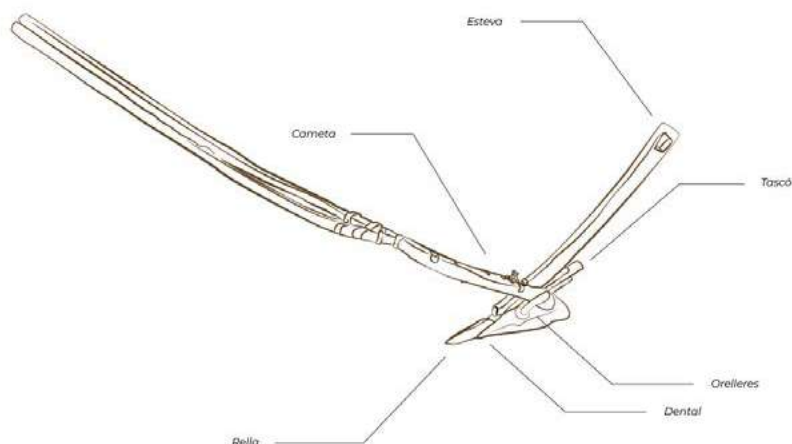
Parece un mundo muy lejano, sin embargo, el utillaje destinado al laboreo primario del suelo, como el arado utilizado hasta mediados de siglo, nos conecta inmediatamente con ese pasado, que además ha reverberado en el tiempo, sin casi apenas alteraciones desde la época romana. Es así como, con anterioridad a la irrupción de la mecanización, en el *Camp d'Elx* existían diversos tipos de arados, todos ellos arrastrados por animales de tiro, como ya se ha indicado.



Fig. 52

Para el presente catálogo se han seleccionado algunos elementos que forman el arado [Fig. 52] para aproximarnos a su funcionamiento y entender una ingeniería que, aunque podría parecer tosca, es compleja y cuya misión era la de

labrar la tierra, removerla para que acoja la semilla y la haga crecer. En Puçol se conservan tanto numerosos *garabatos* o *forcats* como arados de par (*aladres de parell*), algunos elementos de los cuales incluimos en el volumen. En concreto, se han seleccionado hasta cinco piezas de este arado: la barra de madera o *timó* y la *cameta*, esta de hierro, elemento que presenta el orificio donde encajarán los restantes accesorios que lo conforman. Estos son el dental, la esteva y la reja, piezas que se han elegido también para este texto por su importancia.



Esquema de las partes principales del arado denominado garabato o *forcat*. 2025.
Autoría: Elena Mora Cartagena.

³² Grande del Brío, R. (1989), *Los animales en el medio rural*, Diputación de Salamanca, Salamanca, p.19.

El dental [Fig. 53] es una pieza gruesa situada en la parte inferior del arado de madera donde se ajusta la reja y que está reforzada en sus laterales con planchas de metal. A su vez, en esta zona se extienden las aquí denominadas *orelleras*, que en muchos casos son de madera, pero en el que nos incumbe son de metal, con forma plana, a modo de alas abiertas. Al estar dispuestas en horizontal facilitaban el corte y apertura de la tierra cuando estaba muy dura. Otro de los elementos que podría conformar el dental es la llamada *tenella*, ya que se pueden observar en el travesero de hierro unas muescas que probablemente sirvieran para enroscar y graduar el ángulo que forman la *cameta* y el dental y, con ello, sujetar la reja de tal manera que pueda hacer un surco más o menos profundo.



Fig. 53



Fig. 54

Elaboradas tradicionalmente por herreros, las rejas del arado eran las encargadas de abrir la tierra, dirigidas por el agricultor, tras las pezuñas de la caballería. En la abundante colección conservada en el museo, la reja seleccionada presenta una pala triangular estrecha, con las alas doblegadas. El extremo, que se encuentra roto, dispone de una punta que conforma una V; la cola es recta [Fig. 54]. Acerca del oficio de forjado de las rejas, se puede saber nombres concretos y otros detalles sobre el arado, a raíz de los recuerdos de Pedro Pascual, vecino de Matola y de familia de agricultores:

“*Romanets* era una familia, eran tres hermanos y los tres eran forjadores y allí te hacían todo lo que era de hierro, porque el primer arado que yo conocí era todo de madera ¿eh? ¡Cuidado!, el arado de mi abuelo, todo de madera, lo que llamábamos nosotros la *cameta*, todo, las cuchillas sí que estaban allí dentro de la madera; el dental que llamábamos nosotros era de madera. Y todo lo demás, las varas y la cruceta que tenía, todo de madera. Y las herramientas, los picos, las rejas, todo eso lo hacían los *Marianos*, los *Marianets*”³³.

Por último, pero no menos significativo, la *esteva*, la parte del arado que media entre el animal, la tierra y, por supuesto, el agricultor. Es decir, se trata de un componente indispensable para conducir la reja en hondura y dirección y realizar los surcos en la tierra. En cuanto a su morfología, consiste en una tabla curvada de madera -de unos 85 cm la aquí reflejada- que va sujeta a la *cameta* y a la coa de la *rella* mediante el *tascón*, similar a una cuña, que se fijaba con una maza.

³³ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Anierte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.95.

Para el manejo de la esteva era necesario una obertura que se conoce como *mandil*, situada en su extremo superior, por el que se introducía la mano.

Se han desglosado las partes esenciales del arado, no obstante, tiene otras tantas que conFig.n este pesado y voluminoso apero, para cuyo traslado se hacía necesario contar con un soporte de madera, al que se le conoce como *cavallet* [Fig. 55]. Este artefacto estaba elaborado a partir de madera natural aprovechando la horquilla de un árbol, conformando una pieza en forma de V, una estructura bifurcada con un travesaño de hierro cerca del vértice sobre el que descansaba la reja, que se fijaba a la *cameta* para evitar su deslizamiento. Al mantenerse elevada del suelo y con la guía *dels ramals* -una especie de riendas-, se aligeraba su transporte.

Entre nuestros fondos, también se puede hallar un modelo evolucionado de esta misma herramienta, unas ruedas unidas a una pequeña estructura, ya con un aspecto industrial al ser forjado en hierro. Con ambas características, es decir, la sofisticación de las ruedas y la resistencia del metal, se lograba un traslado del apero de forma más eficiente [Fig. 56].



Fig. 55



Fig. 56

Estos aparatos facilitaban el transporte cuando ya no se utilizaba el arado, pero, en ocasiones, para poder moverlo y darle la vuelta se necesitaba, además de los animales, el concurso de dos personas, como así lo evidencia el testimonio de Rafael Mora, natural de Elche y trabajador del campo desde muy temprana edad en las tierras de Matola:

“[...], ahí tenía un bancal mi abuelo que estaba de secano e íbamos a labrarlo con una *burrica* que tenía él y yo iba a ayudarlo. Él se ponía en la punta y yo en la otra, porque no podía levantar el arado, daba la vuelta; salía de una calle y me metía por la otra y a la otra que estaba...porque no tenía fuerza para levantarlo. En la otra punta estaba el abuelo, donde yo llegaba, porque yo no podía dar la vuelta, él cogía el arado, lo encarruchaba otra vez con la burra y yo ¡hala!, a labrar”³⁴.

³⁴ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B. (2024), *op.cit.*, p.155.



Terencio García Canals labrando con el *forcat* en el *Camp d'Elx*, ca. 1980.

Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Así, pues, la tracción propiamente dicha en las labores de labranza era posible gracias al impulso de, incluso, un solo animal, pero también de dos o más, según las circunstancias y necesidades de los propietarios. Los animales iban unidos al timón del arado a través del yugo, de madera maciza, fuerte y resistente, con dos espacios curvos para adaptarlos al cuello o cabeza de las bestias. Aunque, prácticamente, ha desaparecido, es un conocido útil, también por todo el refranero que ha generado acerca de la idea de dominación, acentuado por su colocación invasiva alrededor de su cuello o cabeza, que, en conjunto, con todos los correajes y sujeciones, conseguía “subyugar” a la criatura salvaje.

Es más, con ello se conseguía que los animales permanecieran en jornadas de “sol a sol” en grandes extensiones en las que no había descanso para nadie, como así lo transmite Andrés Piqueras, que, aunque su origen es de Albacete, se trasladó desde muy joven a Torrellano:

“Todos mirando, porque allí era lo mejor una casa tenían 7 u 8 pares de mulas, que allí se decía pares de mulas ¿sabes? Y entonces cada par tenía un chico para cogerlas e irse a labrar, porque allí a donde yo soy los bancales son grandísimos, entonces tenías que coger con la mula, ¡hala!, a labrar, labrar esto, luego sembrar ¿sabes? Y eran eso”³⁵.

³⁵ *Ibidem*, pp.137-138.

Para poder también dirigirlos de forma efectiva se empleaban los *ramals*, correas de cuero o de fibra natural, los cuales iban engarzados a la *cabeçada* o cabezada, que como se puede deducir, cubría con tiras de cuero la cabeza [Fig. 57].



Fig. 57

Mediante anillas u otros métodos, los *ramals* se ajustaban a la cabezada, arnés entrelazado que, por un lado, se acomodaba de forma longitudinal a los costados de la cara, con las denominadas *carrilleras*; y, por el medio de esta, con el *frontal*. A estas se le unía la *frontalera* -en la frente del animal- y la *morrera*, rodeando el morro con la *serreta*. El conjunto de esta inmovilización se podía regular mediante hebillas.

Se debe señalar que todos los elementos descritos hasta ahora eran polivalentes y se usaban con cualquier animal de tiro, tales como yeguas, caballos, burros, mulas -híbrido entre yegua y burro-, machos o burdéganos -híbrido entre caballo y burra-, etc. Disponer de estos animales era vital para poder subsistir y, además, rentable, como afirma Maruja Mora:

“Todos los años paría la yegua y cuando 1.000 pesetas no se veían -porque yo me hice bien grande sin cogerlas-, sacaban 18, 19 y hasta 20.000 pesetas. De una yegua, una potra o un caballo joven, de eso nada más podía vivir una familia”³⁶.

Esto no significa que se escatimara en cuidados al animal, como nos recuerda Emeterio Vicente: “El veterinario entonces ni se conocía. A los animales, comida y agua todas las noches. Nosotros, me acuerdo que terminábamos de cenar, hale, a ponerle a las mulas para que comieran por las noches, para que al otro día estuvieran. Sí que era costoso, sí. Venían gitanos y marchantes de esos con los animales. Venía uno que le llamaban Claudio, ese no era gitano, pero estaba metido en los gitanos y venía aquí a mi padre, me acuerdo yo, que venía: “¡eh!, ¿quiere alguien alguna mulica, alguna yegua, alguna esto?”³⁷.

Entre los fondos del museo se pueden hallar cabezadas con los elementos anteriormente mencionados, aunque la que se ha escogido es de enganche y de uso común, sin apenas decoraciones. Es por ello que, según el vecino de Algorós, Cándido Jaime Pérez, de la Yeguada Cuatro Pilares -persona dedicada durante años al mundo de la cría y doma del caballo-, la cabezada aquí mostrada no posee el aspecto, ni los detalles que la hagan propiamente valenciana. Posiblemente, dicha cabezada de enganche, con sus componentes básicos, tenga como objeto únicamente el trabajo. El correaje está producido en cuero, rematado con delicadas costuras y con remaches de metal de gran tamaño. Incluye todos sus componentes primordiales, inclusive o anteojeras que vienen totalmente integradas en el correaje. Estas, también confeccionadas de cuero, tenían el fin de limitar el campo de visión del animal para que no se asustase y evitar, así, accidentes; y, en otras ocasiones, proteger los ojos de cuerpos extraños en faenas donde se removía tierra, paja u otros³⁸.

³⁶ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.34.

³⁷ *Ibidem*, p.204.

³⁸ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2023), *op.cit.*, p.46.



Colocando la cabezada, ca. 1980. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Cabe decir que la *serreta* y el bocado son accesorios complementarios, pero fundamentales para someter al animal. Ambos debían engancharse a las frontales mediante anillas, que al mismo tiempo servían como nexo para los ramales. Con la fuerza aplicada a través de los *ramals* se podía dominar de manera más eficaz, ya que, por un lado, al tirar, la *serreta* podía ejercer presión en el hocico del animal, que, al ser un área sensible, podía causar un pequeño dolor o incomodidad mediante los dientes presentes en su forma semicircular; por otro lado, el bocado o freno, fabricado en hierro, encajaba en las comisuras, con una pequeña desviación en su barra central -también llamada embocadura- para dejar, en definitiva, espacio para la lengua del animal. El bocado destacado, entre los muchos que se custodian en el museo, tiene una construcción prácticamente idéntica al resto -de hecho, se ha analizado otro modelo en el



Fig. 58

mencionado volumen anterior-, con anillas en sus dos barras laterales que servían para la sujeción ya descrita (Fig. 58). Como peculiaridad, está pintado con lo que parece ser un esmalte de color verde, lo que indica la voluntad de su mantenimiento y evitar su deterioro con esta capa de protección. Este material, además, nos lleva a pensar que podría haber sido utilizado ya en los inicios de una sociedad industrial que estaba a punto de eclosionar. Es más, podemos decir que, en la actualidad, con la modernización, “encontramos una diversidad de modelos para la equitación, fabricados en distintos materiales, teniendo en cuenta las necesidades y comodidades de cada animal”³⁹.

³⁹ *Ibidem*, p.38.

Todo este aparataje y objetos relacionados con el tiro han caído, evidentemente, en desuso, al relegarse por maquinaria moderna que ha acelerado los procesos de trabajo y ha provocado la renuncia de la cría de este tipo de animales para tales fines. Estos acontecimientos eran percibidos de esta manera por la comunidad rural, como nos dice Andrés Piqueras:

“La primera que se hizo de un tractor. Y de ahí ya algunos ya empezaron a comprar, vieron que era rentable y ya empezaron ya algunos. Las mulas ya no, las vendían; porque claro, si tú tienes un tractor y el tractor ese te hace lo que te hacen 3 o 4 pares de mulas... A lo mejor te dejabas un par o dos de mulas para donde no podía entrar el tractor, entonces con las mulas lo hacían ¿sabes?”⁴⁰.

En la misma línea habla Daniel Coves, inmerso en la vida de Puçol desde su nacimiento y que ha visto las diversas transformaciones del medio rural, como las distintas elevaciones de sobrantes del Segura o la llegada de la mecanización:

“En el 65 o por ahí la gente empezó a comprar tractores y a abandonar las mulas. Porque ese que compró el tractor con el que yo trabajaba, me salí de ahí porque le dije si me ponía para apuntarme, para cotizar”⁴¹.



Montando a caballo, s.f. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

⁴⁰ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B. (2024), *op.cit.*, p.138.

⁴¹ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.35. (Daniel Coves falleció en mayo de 2025).

Otro objeto importante para la coacción del animal es el bozal, cuyo pequeño armazón con varillas de metal se colocaba sobre el hocico para impedir que comiese en medio de las largas jornadas de trabajo; servía para llevar un control en su dieta y como medida de protección ante posibles mordeduras a otros animales o humanos⁴². Alrededor de dichas varillas, con una distribución algo irregular, se ha reforzado la estructura con un entrelazamiento de fibra natural por los diferentes recovecos metálicos. Si comparamos con el bozal de la citada publicación, este es bastante similar, con unas pequeñas sogas de fibra natural para poder ligarlo a la cabeza de la bestia. Sin embargo, en el que se ha compilado para este texto, la atadura se realizaría mediante una correa de cuero y una pequeña cuerda también de fibra natural, que, sumado a que luce con una apariencia artesanal, confiere a dicho artificio un interés que no se podía pasar por alto. Y es que demuestra la habilidad e ingenio de los propios trabajadores del campo para crear objetos eficientes con materias de su entorno y remiendos para cubrir necesidades en el trabajo y, en concreto, formas elaboradas de contención de los instintos animales [Fig. 59].



Fig. 59

Continuando con guarniciones, arreos o aparejos relacionados con la montura y conducción de caballos, se ahondará en mayor medida al mostrar el cuantioso patrimonio material de caballería inventariado para este catálogo. El conjunto de correas y otros elementos que aquí se exponen y que complementan lo anteriormente descrito, estaba principalmente ideado para el arrastre de vehículos, así como los carros de trabajo, tartana o, excepcionalmente, las galeras.

Efectivamente, todas las familias tenían una variedad de animales, pero las habituales para el arrastre de los carros eran las mulas o los caballos, aunque con mucha presencia las primeras, debido a los testimonios que nos han llegado, como es el caso de Josefa “Fina” Vicente:

“Teníamos de todos los animales. Cerdos, ovejas, gallinas... Vacas y toros no hemos llegado a tener, pero mulas sí que me acuerdo que tenía mi padre una, para el carro, antes de tener el motocarro”⁴³.

El correaje y sus diferentes conjuntos, por tanto, debían responder a diferentes competencias necesarias para un tiro óptimo, es decir, conducción, arrastre, retroceso y sujeción horizontal del carro. Se han trazado dichas categorías, de acuerdo con lo que, de nuevo, Cándido Jaime Pérez nos ha descrito con respecto al equipamiento de los equinos.

⁴² Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2023), *op.cit.*, p.39.

⁴³ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.271.



Fig. 60

Para la conducción eran necesarios elementos de los que ya se ha hablado, estos son la cabezada y, en este caso, las riendas. El museo conserva dichas riendas en muy buen estado, elaboradas con fibras naturales, a las que se les ha unido una correa de cuero, llegando a alcanzar en total los ocho metros de largo [Fig. 60]). Su puesta en funcionamiento es sencilla: para dirigir hacia un lado u otro se tiraba individualmente de cada uno de los extremos y, si se tiraba de los dos a la vez, obligaba la parada del equino.

En cuanto al arrastre, era fundamental el componente de correa de los tiros, dos largas correas de cuero o cadenas que van “uncidas” a los aparejos de horcate, collera y los elementos anteriormente referidos, los cuales van unidos a las varas de los carros.

El retroceso se conseguía con lo que se conoce como retranca y los “sejadores”, ambas partes sirven para “dar marcha atrás”. Por un lado, la retranca consiste en un sistema de correas que rodean la grupa y muslo del animal y que van unidas por su parte delantera superior a la silla.

Por otro lado, los “sejadores” se encontraban en la parte inferior de la retranca, unida a través de anillas a las varas del carro.

La sujeción horizontal del carro recae en la silla ya comentada unas líneas arriba, que se ajusta al dorso del animal mediante la cincha, cuyo sistema tiene la finalidad de dejar en posición horizontal el carro, pudiéndose apoyar sobre las dos ruedas. La silla también se refuerza con otra correa llamada *zofra*, la cual va acoplada a la vara del carro y, a su vez, sujeta por la barriguera para que no se vuelque hacia atrás.

Todo este sistema de correa para carruajes, carros o similares se comporta como una especie de complejo engranaje sobre los animales, ya que implica cargas muy pesadas. Dicha complejidad compensaba por su versatilidad a la hora de sus usos, que además iban más allá de lo estrictamente laboral, desde lo elemental a lo más opulento.

Con José “Pepe” Mora, nacido en Puçol, podemos hacernos una idea de lo esencial que era el transporte para poder obtener alimentos de primera necesidad como la harina:

“El pan, pues en esa época había un hombre que vivía en el Derramador -que, por cierto, a ese hombre también le faltaba una pierna, pero llevaba una pierna de madera-, pues ese hombre venía con un carro y un caballo e iba, no todos los días, pero iba equis días, que pasaba por aquí por la carretera roooom, a Crevillente, a la fábrica de harina, a traerse harina y, claro, como entonces se hacía el pan, en se que uno va: “yo, un saco de harina”, pues se traía el carro lleno de sacos de harina, repartía, tenías el saco de harina y ahí se hacía el pan. Hasta que se acabara el saco se hacía el pan, seis o siete panes -depende de la familia que sea-, para una semana o cerca ¿entiendes?”⁴⁴.

⁴⁴ *Ibidem.*, p.133.



Carro del agua, s.f. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

En sentido opuesto, es decir, para venta de productos básicos, el carro también era un instrumento fundamental para llegar a todas las casas de las zonas rurales, tal como lo describe Francisco Martínez, quien ha estado viviendo entre el Derramador y la Hoya:

“Por la pedanía había vendedores ambulantes, pescaderos, había que iban con el fardo vendiendo ropa, telas y ropa, hecha ya y telas. Ropa desde camisas, ya confeccionadas. Había uno que iba con el carro, había otro que le llamaban el Carancho, que aún vive, que va ahí al bar de mi hija, ya no va, tiene noventa y no sé cuántos años, que ese iba primero con un carro y un caballo. Era una tienda ambulante de ultramarinos. Llevaba de todo. Es un hombre grande y decía: “he llenado tanto el carro que no cojo yo aquí dentro”. A vender por el campo, y vendía y mucho, porque luego el hijo puso un puesto en el mercado, pero el padre siguió vendiendo. Luego compró una DKW de esas que salieron, de esas primeras, y vendía con eso. A vender por el campo”⁴⁵.

Como hemos señalado anteriormente, el carro estaba involucrado en cualquier esfera de la sociedad rural y, en consecuencia, también los animales, destacando en este testimonio de Josefa “Fini” Javaloyes, la presencia de los caballos en los funerales:

“Y a mi madre cuando murió también. Entonces se llevaba unos caballos de negro con unas cosas ahí de plumas o no sé qué era, era como una tartana con caballos. Íbamos detrás andando o en bicicletas hasta el cementerio. Bueno, hasta San José llevaron a mi madre y después, sí”⁴⁶.

Aunque no se ha mencionado, sin embargo, existía una variante de los carros que era excepcional y que representaba un estatus social más alto, como así lo observó en Matola Pascuala “Pascualita” Ruiz:

⁴⁵ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B. (2024), *op.cit.*, pp. 21-22.

⁴⁶ *Ibidem*, p.151.

“Y los médicos venían de Elche con un carro que se llamaba el cabrior. Un caballo y un carro de lujo. Que yo digo, no se ha muerto porque, no se murió entonces porque no le llegó la hora, no era su hora. Venía el médico, la veía, recetaban medicamento, entonces tenía mi padre que irse a Elche, comprar el medicamento y volver para empezar a tomarlo”⁴⁷.

No podíamos pasar la ocasión de hablar de otras piezas que se encuentran en el museo, en particular, el estribo [Fig. 61]. La pieza mostrada es uno de tantos estribos de hierro fundido con forma de media luna que posee el museo, cuya elección entre los demás se debe a necesidades de conservación. Este objeto permite subir a la persona sobre el animal de forma individual, pisando en su superficie plana. Estaba sujeto a la montura mediante correas.

Siguiendo esta estela de accesorios también se ha pretendido poner especial atención a otro objeto que, aunque no sea parte del correaje u otros aparejos, tiene el propósito de gobernar al animal y es fundamental en la montura y manejo del caballo. Por todos son conocidas las espuelas, artificio de metal que contiene una forma estrellada para golpear y clavar al caballo, que, al infligirle daño, es posible guiar los movimientos del mismo sin llegar a asustarlo. A día de hoy, han evolucionado a diversos modelos para equitación, es por ello que resulta interesante ver los primeros pasos con las que aquí se muestran [Fig. 62], evidenciado en el tipo de dibujo de las estrellas, en las cintas de cuero y las cadenas, con un acabado muy pulido de metal, un diseño completamente industrial. En su estructura cuentan con tiras de cuero que iban colocadas alrededor del talón del jinete y es, por tanto, una comunicación directa entre el caballo y la persona.



Fig. 61



Fig. 62

Por último, existen otros elementos al margen de todo lo puramente funcional -tal como se ha explicado hasta ahora-, que protegían totalmente al caballo de posibles daños; así ocurre con el *tapacola* y con la “manta mulera”, ambas también rescatadas para esta publicación. El *tapacola*, efectivamente, cubría la cola del caballo para evitar lesiones o enredos en largos viajes o largas horas de trabajo. Por norma general estaban confeccionadas en cuero [Fig. 63] y se adaptaban al pelaje con un cuerpo principal abierto por el medio, el cual se ceñía con tiras de cuero y hebillas.

⁴⁷ *Ibidem*, p.61.

Los animales

De igual manera, la “manta mulera” [Fig. 64], trenzada en esparto y reforzada con tela, tenía como pretensión mejorar la calidad de vida del animal al protegerlo de posibles inclemencias, quizás, la más acusada el sol; y amenazas, como picaduras de insectos o infecciones parasitarias. Por el contrario, para la lluvia, existía otro tipo de manta mulera, una especie de lona encerada para repeler el agua. Se extendía sobre el lomo del animal, cubriéndolo casi al completo, incluyendo los aparejos, enganchada desde la collera y pasando por el sillón de trabajo [Fig. 65].



Fig. 63



Fig. 64



Fig. 65

El corral

Los animales de corral representaban un complemento alimenticio indispensable en la sociedad tradicional. La presencia de gallinas, patos, conejos o pavos, entre otros, resultaba habitual en las casas del *Camp d'Elx*, en las que cohabitaban con sus moradores. Animales que durante el día campeaban por las eras y bancales cercanos, recogiendo en los hogares al anochecer, en unos corrales orientados al norte, junto a la cuadra, “a continuación de las habitaciones y de la cocina, puerta por medio”⁴⁸. Todos entraban, como nos dice Soriano, por el acceso principal: “Por esa única puerta entraban también caballerías, ovejas, cabras, aves u otros animales [...]”; años más tarde “se estableció la costumbre de hacer una puerta por la parte trasera -puerta del corral-, para separar la entrada de las personas de la de los animales”⁴⁹.



Niña (Maruja Sabuco Mendiola) en la era con pavos y gallinas, s.f.

Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Aunque, en ocasiones, no era así: “Abríamos la caseta donde estaban las gallinas y salían todas corriendo, había un cercaico fuera que hacían mi madre y mi padre y todo el día se lo pasaban allá. Por la noche, ya haciéndose tardecico, abríais allá y venían adentro a la caseta. Estaban enseñadas”⁵⁰. Esta fauna doméstica, “enseñada” o no, proporcionaba carne y huevos en una dieta casera elaborada sin prisas ni precocinados, tan diferente de la actual. En este libro incluimos un bebedero de pila, de barro, procedente de los talleres de Agost, importante centro alfarero del país [Fig. 66].



Fig. 66

⁴⁸ Soriano Sansano, J. (2018), *op.cit.*, p.45

⁴⁹ *Ibidem*.

⁵⁰ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Anierte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.44.

Por el campo pasaban recoveros: “Iban recoveros todos los días a llevarse los huevos”⁵¹; también gitanos, que hacían polleras con cañas: “venían y te decían que a cambio de que les dieras algo de comer, o bien les dieras un pollo o les dieras fruta o lo que fuera, ellos te hacían polleras [-referenciadas en otro capítulo de este volumen-] para meter las gallinas dentro o cestas; te hacían cualquier cosa con las cañas”⁵².

Otras aves de corral se utilizaban como animales de guarda y defensa. Es proverbial la territorialidad de los gansos y el escándalo de graznidos y carreras que protagonizan cuando algún intruso invade su entorno; de hecho, Juan José Jaimez afirma que “los pavos reales, para guardar la casa son mejores que los perros, los tenían por eso, no eran para comer, eran para guardar la casa”⁵³.

Los conejos compartían espacio en el corral, pero no siempre. Antiguamente, se guarecían en el denominado *clot de conills*, “*justament enfront de la casa [...]*”⁵⁴. “*El clot tenia més d’un metre de profunditat, almenys més de tres metres i, d’amplària, d’ací a ahí; d’ahí, per ací, allà, i mig tapat per la pluja. El tapaven amb palmes i tot això. Els conills es criaven allí i després agafaven una canya, un tros de fil i feien una... “Una baga escorredora, i agafaven el conill i l’en treien”. I aleshores feien això. Volíem menjar arròs i conill, ale!, la canyeta i el filet*”⁵⁵.

En las casas también había cabras, como recuerda Pepe Mora: “Tener una cabra era suficiente, porque, claro, la cabra, cuando cría -como todos los animales-, tiene leche durante un tiempo, porque cría un cabrito o dos o los que sea [...]. Entonces, tiene equis tiempo que está haciendo leche; salvo un tiempo, tenías la leche de la casa”⁵⁶.

En esta obra se incluyen diversos objetos relacionados con la cría del ganado cabrío, como una forrajera de madera (96 cm x 41 cm x 28 cm), un elemento común en el medio rural (Fig. 67). Otra pieza reflejada en el libro es un pequeño collar de hierro y cuero con dos anillas, a las que se ataban unas correas que sujetaban el conocido como mandil, una falda antiacoplamiento que se colocaba a los ejemplares macho de ovejas y cabras. Los mandiles podían estar hechos de esparto o de otros materiales, como lona [Fig. 68]. También en el cuello se colocaban los collares con campanillas para que los animales anunciaran su presencia, sobre todo, los caballos y las mulas que arrastraban carros o tartanas. El sonido servía para localizar las cabezas y, en su caso, orientar y mantener unido al rebaño, como se ha explicitado en el primer volumen de esta serie dedicada a los aperos⁵⁷ [Fig. 69].

⁵¹ *Ibidem*.

⁵² *Ibidem*, p.237.

⁵³ *Ibidem*, p.221.

⁵⁴ *Ibidem*, p.69.

⁵⁵ *Ibidem*.

⁵⁶ *Ibidem*, p.132.

⁵⁷ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniozte Pérez, J. (2023), *op.cit.*, p.40.



Fig. 67



Fig. 68



Fig. 69



Asnos en cuadra, s.f. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Los animales se esquilaban con tijeras específicas, de las que ya se habló en el primer volumen de Utillaje, al que nos remitimos⁵⁸. Como es lógico, resultaba esencial mantener en buen estado el pelaje de caballos, mulas, asnos, ovejas o cabras, en aras de la limpieza y con el fin de evitar enfermedades que pudieran afectarles. Al margen del esquila de las ovejas y de la obtención de la lana, con la llegada del buen tiempo, era necesario, asimismo, evitar que el calor excesivo afectara a los animales de labor. Las tijeras de esquila que aquí se presentan, de gran tamaño -32 cm-, son de hierro forjado y constituyen una muestra de la variada colección de esta tipología de utensilios que se conserva en el museo [Fig. 70].



Fig. 70

⁵⁸ *Ibidem*, p.59.

Los animales

De nuevo, una actividad milenaria como la apicultura no podía permanecer al margen de este catálogo. En esta ocasión, se presentan dos colmenas de corcho de diferente factura, alejadas, en principio, de los característicos cilindros de esparto y cisca que poblaban nuestros campos hasta hace escasas décadas⁵⁹. Las colmenas de corcho –por otro lado, habituales en entornos de alcornoques- solían utilizarse para el traslado estacional de las colmenas, habida cuenta de que se trata de objetos más ligeros. Aquí se incluye un panal tradicional “fijista” con forma irregular de columna y coloración grisácea –la corteza del mencionado árbol (*Quercus suber*)-, una pieza formada al juntarse porciones de corcho natural [Fig. 71]. La segunda que se incluye en estas páginas es cuadrangular, con diversas alzas melarias de madera y alambre de factura artesanal. Se trata de un modelo evolucionado respecto de la anterior [Fig. 72].



Fig. 71



Fig. 72



Colmena, s.f. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

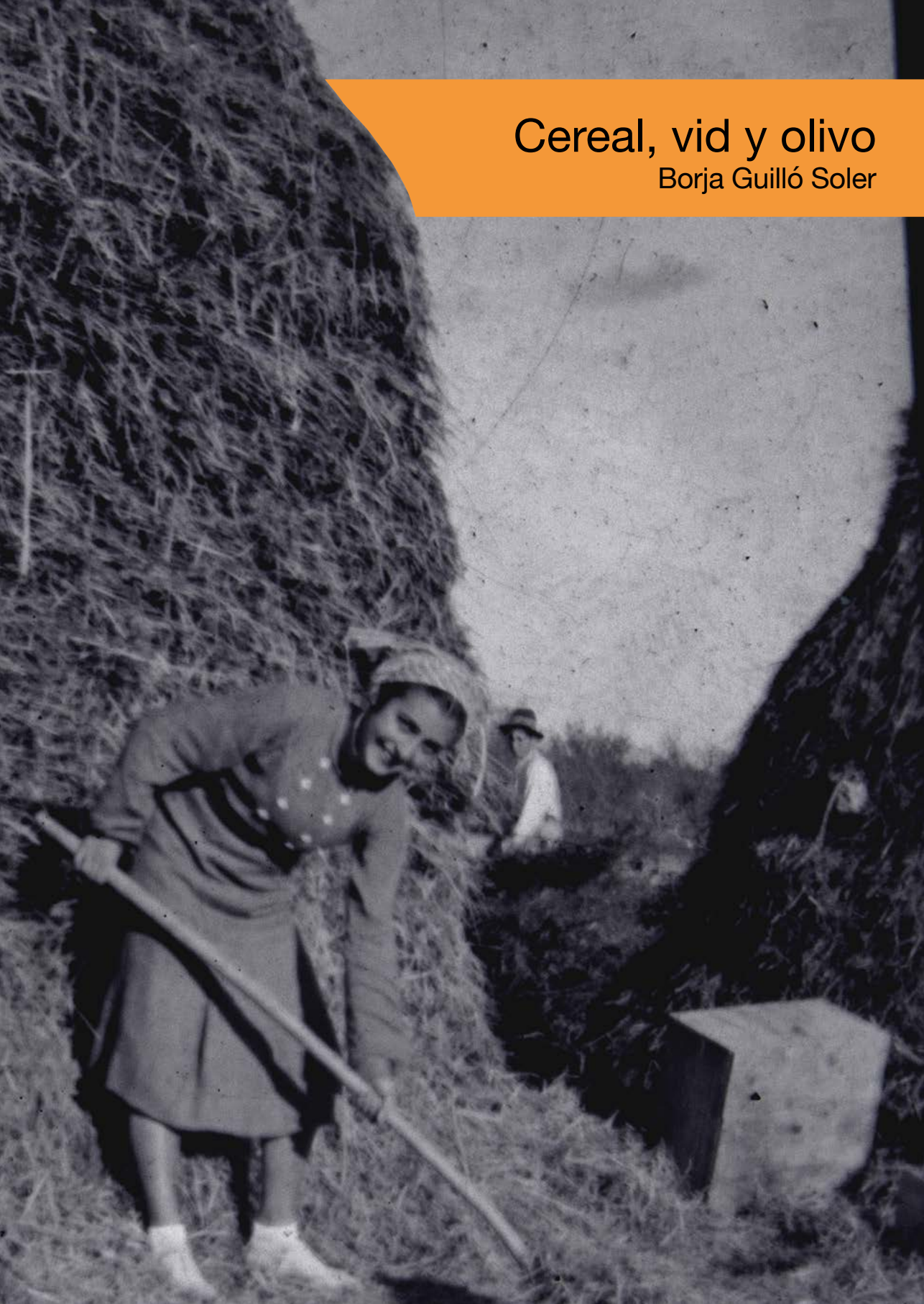
⁵⁹ *Ibidem*, p.117.

Fuentes y bibliografía

- Araújo, J. (1980), *Todavía vivo*, Penthalon, Madrid.
- Ayuntamiento de Guardamar del Segura. [En línea]. <<https://www.guardamardelsegura.es/la-pesca-tradicional-saranda/>>. [Consulta: 5 de junio de 2025].
- Diario *Información*, nº 14.793, p.11.
- González-Abrisketa, O. y Montero Cruzada, S. (2024), “Animales y Antropología: trayectorias, encuentros y posibilidades para una etnografía más que humana”, en S.M. Cruzada & O. González-Abrisketa (eds.), *Animales y antropología. Etnografías más que humanas en España*, p.83-108, CSIC, Madrid. [En línea]. <<https://hdl.handle.net/11441/162104>>. [Consulta: 11 de junio de 2025].
- Grande del Brío, R. (1989), *Los animales en el medio rural*, Diputación de Salamanca, Salamanca.
- Jutglar, F. y Massó, A. (1999), *Aves de la Península Ibérica*, Planeta, Barcelona.
- Ley de 27 de diciembre, de caza de la Comunidad Valenciana, BOE-A-2005-2358 Ley 13/2004, de 27 de diciembre, de caza de la Comunidad Valenciana. [En línea]. <<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2005-2358>>. [Consulta: 14 de mayo de 2025].
- Lista Roja Hispania Nostra. [En línea]. <<https://listaroja.hispanianostra.org/ficha/mina-fundicion-la-tortilla/>>. [Consulta: 12 de mayo de 2025].
- López Gómez, A. y Rosselló Verger, V.M. (dirs.) (1978), *Geografía de la provincia de Alicante*, Excma. Diputación Provincial de Alicante, Alicante.
- Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2022), *Hacer Historia. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*, Museo Escolar de Puçol, Elche.
- Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2023), *Utilitaje agrícola y ganadero del Camp d’Elx (I). Fondos del Museo Escolar de Puçol*, Fundación Proyecto Puçol, Elche.
- Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B. (2024), *Hacer Historia II. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*, Museo Escolar de Puçol, Elche.
- Montero Cruzada, S. y Marvin, G. (2020), “El estudio de las relaciones humano-animales en la actual «encrucijada ambiental»”, *Revista andaluza de antropología*, 18: *Miradas desde la antropología ambiental*. [En línea]. <<https://dx.doi.org/10.12795/RAA.2020.18.02>>. [Consulta: 12 de junio de 2025].
- Palanca, F. (1991), “La construcció de la terra de conreu”, en Mira, J.F. (dir.), *Temes d’Etnografia Valenciana (II). Utilitatje agrícola i ramaderia*, Edicions Alfons el Magnànim, Institució Valenciana d’Estudis i Investigació, València, pp.13-20.
- Palanca, F. (1991), “Cavar i llaurar (2): Aladres i Forcats”, en Mira, J.F. (dir.), *ibidem*, pp.40-92.
- Soriano Sansano, J. (2018), *Pepe Soriano; una vida y una época*, Punto Rojo, Sevilla.
- *Varios*, Archivo del Museo Escolar de Puçol, inédito.

Cereal, vid y olivo

Borja Guilló Soler



El cultivo y procesado del cereal

Entre los primeros cultivos fundadores, aquellos que comenzaron a producirse y desarrollarse en el periodo neolítico—cubriendo las necesidades básicas de las primeras comunidades sedentarias—, se incluyen hasta tres especies de cereales. El cultivo de mieses, entre aquellos que forman parte de la triada agrícola mediterránea —cereal, vid y olivo—, es el único del que se tiene constancia de presencia en la Prehistoria valenciana. Estas primeras sociedades sedentarias fueron desarrollándose y adquiriendo nuevos conocimientos en materia de agricultura, con el dominio y mejora de técnicas agrícolas. Toda una serie de avances que han sido esenciales a lo largo de la historia, permaneciendo gran parte de ellos vigentes hasta la actualidad. En todo su conjunto, esta evolución progresiva propició la mejora del equipamiento agrícola, permitiendo a estos primeros agricultores progresar en el laboreo de la tierra y en todas las actividades que de una manera u otra estaban relacionadas con el procesado de los cultivos.

En el ámbito de los cereales, el rendimiento de los mismos aumentó significativamente —extendiéndose y consolidándose a lo largo de la cuenca mediterránea; así lo evidencia la gastronomía a día de hoy—gracias al uso y desarrollo de herramientas específicas presentes en la siembra, la cosecha y la trilla; pero también en el proceso de molturación del grano para la obtención de la harina, con el fin de elaborar productos alimenticios derivados, entre ellos, el pan. Este utillaje perduró en el tiempo, manteniendo intactas las tipologías tradicionales, prácticamente, hasta inicios del siglo XX. Cuando el desarrollo industrial y la mecanización de las tareas comenzaron a desplazar a la mano de obra agrícola, el utillaje dejó de ser indispensable. Prueba de ello es que, con el tiempo, herramientas como horcas y trillos fueron quedando arrinconadas u olvidadas en los almacenes de las casas de labradores, compartiendo espacio con motocultores y máquinas. Aquellos objetos que habían acompañado al ser humano desde la prehistoria y que se consideraban indispensables cayeron en desuso, sin poder evitar que, con el paso del tiempo, esas mismas personas que los utilizaron terminaran por arrojarlos al fuego para utilizarlos como combustible.

“Empezamos a traer (al museo) aparejos de animales: de mulas, de yeguas. Íbamos aquí, recogíamos esto; íbamos allá recogíamos esto. Se veían cosas, si por encima de la leña había un trillo, lo traíamos”¹.

El cereal fue uno de los tres cultivos fundamentales de la cuenca mediterránea predominante en la región. La geografía ilicitana, caracterizada por su terreno de secano, ha sido el escenario de una agricultura ligada a las familias de agricultores que, en sus pequeñas porciones de tierra, han cultivado principalmente cereales para consumo propio.

Antes de la llegada de las aguas sobrantes elevadas del Segura, a lo largo del primer tercio del siglo XX, y de la mecanización de las tareas agrícolas, gran parte de las tierras del *Camp d'Elx* eran de secano². Estas fueron escenario de una agricultura ligada a las familias de labradores que, en sus pequeñas porciones de tierra, cultivaron principalmente cereales para consumo propio. Con la llegada de estas aguas se estableció un suministro que no siempre estaba asegurado, debido a su condición de sobrantes de riego, dependientes directamente de las necesidades de la Vega Baja, muy condicionadas, a su vez, por los caudales irregulares del río Segura. Sin embargo, no frenó la expansión de cultivos arbóreos ya presentes, ni la viabilidad

¹ Entrevista a Juan Maciá para “Proyecto Educativo-Museístico de Pusol”, Museo Escolar de Puçol. (2018). [En línea]. <<https://www.youtube.com/watch?v=CPlhPxLzi4E>>. [Consulta: 27 de mayo de 2025].

² En la actualidad, el *Camp d'Elx* sigue siendo terreno de secano, pero los locales suelen diferenciar esta dependencia exclusiva de las precipitaciones para el regadío, anterior al siglo XX, con la elevación de aguas del río Segura desde la década de 1920 en adelante.

de nuevos cultivos hortícolas y árboles frutales, que, con el tiempo, fueron reemplazando otros que ya no resultaban beneficiosos para los intereses de los/las agricultores/as.

Hasta la década de 1950, los cereales fueron el cultivo predominante, especialmente la cebada, —conocida *aquí* como *sivà*— que fue la más extendida por su condición de resistencia a la sequía. Otras gramíneas cosechadas fueron el *forment*, la avena, el *panís* y el sorgo. En 1923, el catastro de aprovechamiento de suelo estimaba que el cereal ocupaba el 71,2 %³ de toda la superficie cultivada en el término municipal. Con el desarrollo de la red de aguas dulces por el campo ilicitano, a partir de la década de 1950, el trigo fue ganando terreno, posicionándose como el cereal más extendido. Pese a que a su crecimiento a lo largo de esta década fue evidente, pronto inició su paulatina desaparición, debido a los altos costes que acarreaba el regadío a manta.

En una época anterior, en la que aún no se habían generalizado los fertilizantes, los agricultores recurrían a técnicas agrícolas tradicionales, aquellas que llevaban practicándose siglos y fueron esenciales para desarrollo de los cultivos del cereal. Una de las más extendidas, el barbecho, se utilizaba en la rotación de cultivos. Esta consistía en dejar el terreno sin cultivar durante un año y medio desde la última cosecha. Tras las últimas lluvias del año, cuando el terreno aún estaba húmedo, se llevaba a cabo la siembra. La tierra *campà*⁴ se preparaba, dividiéndose en *melgues* o *melgas*⁵, unas franjas marcadas de unos diez metros de ancho que ayudaba a seguir un recorrido durante la cosecha, asegurando así un sembrado homogéneo. Con apenas un sombrero para protegerse del sol y un *cabàs d'espart* al hombro, los/las agricultores/as iban arrojando el grano a puñados, esparciéndolo a voleo a lo largo de las *melgas*.

Seguidamente se labraba la tierra con el aladre o la vertedera [Fig. 8]-si ese año no había registrado muchas lluvias se pasaba el *arañador*, despojándola de la *brossa*⁶ que pudiese haber, pero también con la pretensión de ahondar el grano en la tierra, asegurando su crecimiento. Finalmente se allanaba mediante un tablón de madera —que podía contar con unos tres metros de longitud-, arrastrado por un animal de tiro. Esta especie de *tiràs*⁷ de *cavallería* iba aplanando el terreno, desdibujando los surcos marcados y enterrando el grano que pudiese haber quedado en la superficie.

A principios de año, con el sembrado en pleno crecimiento, se llevaba a cabo un escardado. Con una *fesseta* [Fig. 5] o *aixadó* [Fig. 2] se iban eliminando las hierbas adventicias que habían crecido en los últimos meses. Desde ese momento, el agricultor evaluaba el mejor momento para la siega, atento a las condiciones meteorológicas, particularmente a las precipitaciones y el clima, factores que terminan influyendo en la maduración del grano y en el rendimiento del cultivo.

³ Gozalvez Pérez, V. (1977), *El Bajo Vinalopó. Geografía Agraria*, Universidad de Valencia, Departamento de Geografía, Facultad de Filosofía y Letras, p.75.

⁴ En los huertos de palmeras ubicados en la ciudad también se cultivaba cereal y, por ende, se llevaba a cabo la trilla de mieses. Según testimonios, en las inmediaciones de las casas de huertos se solía reservar un espacio para la era.

⁵ Faja de terreno que el labrador señala en un haza para esparcir la simiente con igualdad y proporción. Véase: *Diccionario de la Lengua Española*, [En línea] <<https://dle.rae.es/amelga>>. [Consulta: 28 de abril de 2025].

⁶ Conjunto de hojas, ramas y otros despojos de las plantas. Véase: *Diccionari Normatiu Valencià*. [En línea]. <<https://www.avl.gva.es/lexicval/?paraula=brossa>>. [Consulta: 30 de abril de 2025].

⁷ Herramienta que consiste en una tabla fijada transversalmente al extremo de un mango largo, que sirve para allanar la tierra o recoger y extender el grano. Véase: *Diccionari Normatiu Valencià*. [En línea]. <<https://www.avl.gva.es/lexicval/?paraula=tiràs>>. [Consulta: 28 de abril de 2025].

A lo largo del siglo XX, el campo ilicitano fue parcelándose cada vez más, mayormente compuesto por pequeñas porciones de tierra, generalmente inmediatas a la vivienda de las familias de labradores que, si bien tendían a cubrir sus necesidades básicas, no siempre estaban aseguradas.

Dado que en el *Camp d'Elx* no primaban las grandes extensiones de terreno, es probable que la siega durante los años de buena cosecha fuese realizada por peonadas de jornaleros, quienes llegaban procedentes de otras regiones del país. Al terminar su trabajo, irían desplazándose por las fincas de la zona en busca de la siguiente. En otras ocasiones la tarea recaía en los propietarios, quienes realizaban el trabajo por cuenta propia.

“Primeramente, se segaba a mano y segábamos nosotros. También venían de fuera, venían de Yecla. Cuando se empezaba la siega en la parte de Cartagena, Almería y todo eso, que era algo más cálido, las cuadrillas de Yecla venían de hacer la siega allí, se venían subiendo para el campo. (...). Aquí se tiraban, a lo mejor, un mes, en todo el recorrido. Empezaban a trabajar a las 8 de la mañana, se venía empezando, sí. De 8 a 6, eso no ha cambiado, ocho o nueve horas, según”⁸.

Una vez concluida la cosecha o ante la adversidad de la sequía, eran los propios ilicitanos los que migraban a otros territorios para emplearse como temporeros en la siega o en la vendimia.



Segadores en un campo de cereal, a los que se le puede ver sujetar la *corbella*.
Ca. década de 1950. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

⁸ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2022), *Hacer Historia. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*. Museo Escolar de Puçol, Elche, p.89.

Entrada la primavera, entre mayo y junio, llegaba el momento de la siega de la *sivà*⁹. Las cuadrillas, compuestas principalmente por hombres, se organizaban en pequeños grupos para no entorpecerse entre ellos, pudiendo así cubrir una mayor extensión del terreno. Un capataz, conocido aquí como *majoral*, estaba a cargo de organizar y supervisar el trabajo, garantizando su correcto desarrollo, en beneficio del propietario del cultivo. La siega daba inicio desde la parte derecha del bancal, para mayor comodidad del segador. Habitualmente, en la mano derecha solía llevar una *falç* dentada o una *falç de fil* [Fig. 73 y 74], mientras que la izquierda



Fig. 73



Fig. 74

la cubrían con una zoqueta [Fig. 75], una especie de guantelete de madera que protegía los dedos meñique, anular y corazón del filo de la hoz. Esta quedaba atada a la muñeca mediante un cordel. El pulgar y el índice quedaban fuera de la zoqueta, proporcionando mayor libertad de movimiento, mientras este último se cubría con un dedil de cuero [Fig. 76]. Esta combinación de zoqueta y dedil no solo resguardaba la mano de la hoz, también permitía al segador recoger, ya sea a *roamano*¹⁰ o a puñado, mayor cantidad de cereal. Con las hoces se iba segando a nivel de suelo, aprovechando al máximo el tallo, que, una vez seco y separado de la espiga —lo que se conoce como paja o palla— se utilizaba para alimentar a los animales. Dentro de la variedad de tipologías de *corbella* [Fig. 77], algunas permitían al segador apurar más los rastrojos. Es el caso de las hoces de hoja acodada, que cortaban los tallos prácticamente a ras de bancal, manteniendo la empuñadura separada de la tierra, evitando así que el segador se raspase los dedos. Tras la siega de varios manojos se formaban gavillas de cereal, que, acto seguido, se agrupaban unas con otras para formar garbas de unos veinte quilos de peso. En el mismo bancal, las garbas se amontonaban en grupos de diez o doce, formando lo que se conocía en la zona como caballones, denominados así probablemente por su parecido con los montículos de tierra. Para transportarlos desde los bancales hasta las eras, se utilizaba el carro de labor, que



Fig. 75



Fig. 76



Fig. 77

⁹ Coloquial: *ordi*. Planta herbácea anual (*Hordeum hexastichum* y *Hordeum vulgare*), de raíz fibrosa, tallos robustos, hojas alargadas y espigas con largas aristas, cultivada por su grano, muy utilizada como herraje, en la fabricación de la cerveza y en la elaboración de diferentes productos alimentarios. Véase: *Diccionari Normatiu Valencià*. [En línea]. <<https://www.avl.gva.es/lexicval/?paraula=ordi>>. [Consulta: 8 de abril de 2025].

¹⁰ Es probable que se trate de una expresión local o coloquial que hace referencia a la manera, o técnica, de agarrar un puñado de trigo o cereal, rodeándolo con una mano para a continuación cortarlo o segarlo con la otra mediante una hoz.

contaba con una caja de carga de gran tamaño. Aun así, aumentaban su capacidad de carga colocándole ocho punteras de madera, cuatro en cada varal, que sobresalían un metro sobre la altura de la caja. Para cargar el carro era necesario el trabajo de dos hombres: mientras uno levantaba las garbas con la ayuda de un *forcó* [Fig. 78] de dos puntas —que podía llegar a los dos metros y medio de longitud—, el otro iba organizándolas. Cada viaje se solía llevar de ocho a diez caballones, con una altura de hasta cuatro filas. La carga se aseguraba mediante una maroma de cáñamo, que unida al carro en un extremo, cruzaba por encima de las mieses. A unos dos metros del extremo anudado se colocaba una vilorta, una especie de anilla de madera. Por último, en la parte trasera se ataba un gancho, que consistía en una rama de olivo en forma de Y, por la que se pasaba la vilorta. De este modo, se aseguraba que la maroma quedara tensada, fijando la carga y evitando que esta se desestabilizara o cayera. Es importante destacar que las vías por las que circulaban eran caminos sin pavimentar, de firme irregular, por lo que garantizar la seguridad de la carga era fundamental para prevenir accidentes.



Fig. 78

“¡Tú sabes, la miseria! Irse de aquí a pie a Valladolid. Diez o doce, un par de alpargatas nuevo, puestos, y uno aquí colgado y a Valladolid, a pie. Hacían las jornadas de 14 horas y de vez en cuando, cuando se ponían a dormir a la cuneta del camino, venían dos hombres con un caballo cada uno y los hacían levantar, que venía una ganadería de toros y se tenían que apartar 50 metros fuera del camino. Ocho días para llegar a Valladolid. En hacerse de día, camino otra vez: “vámonos”. Si tuviera que ir ahora uno de aquí a Valladolid a pie... Se tiraban un mes o cuarenta días, lo máximo, cuarenta días segando¹¹”.

Una vez en la era, se descargaban las garbas, amontonándolas unas sobre otras, formando un montón de grandes dimensiones conocido como garbera, que se solía emplazar junto a la era. Esta resguardaba gran parte de la cosecha de las lluvias. La era consistía en un espacio generalmente circular, abierto y ventilado, de suelo duro y libre de vegetación, destinado al trillado de mieses. El mencionado espacio se acondicionaba unos días antes de emparvar la mies: allanando el terreno con un rulo de piedra liso arrastrado por una caballería, rociándola con agua y esparciendo granzas de cereal- conocidas en esta zona en su forma valenciana: *pallús*¹²—para compactar la superficie, evitando así que el terreno se descompusiera con el pateo de los animales.

El agricultor, que suele madrugar como costumbre inveterada, comenzaba el proceso de la trilla sobre las seis de la mañana, sacando de la garbera la paja necesaria para preparar la parva.

¹¹ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Anioarte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.34.

¹² Paja fina, muy pequeña y polvorienta, que resulta de la mezcla de la trituration de las aristas, la cascarilla que cubre el grano y aquellas partes extremadamente trituradas del tallo, y que forma un conjunto que en la trilla se separa de la paja y del grano. Véase: *Diccionari Normatiu Valencià*. [En línea]. <<https://www.avl.gva.es/lexicval/?paraula=pallús>>. [Consulta: 13 de mayo de 2025].

Ayudándose de horcas de madera, iban extrayendo la paja desde los extremos y el frontal de la garbera hacia su centro. Con el trigo se hacía uso previo de una degolladora, una cuchilla curvada de gran tamaño guiada dentro de un bastidor de metal o madera, con la que se iban cortando los tallos. Coincidiendo con la salida del sol, se extendían los haces sobre la era, dejando la espiga en la parte superior. Una vez esparcido el cereal comenzaba su triturado por medio de aperos de arrastre, que tradicionalmente fueron concebidos para ser movidos por animales de tiro. En primer lugar, se empleaban dos tipos de rulos de piedra: el de cuerpo liso y el de cuerpo estriado o estrellado. Insertados sendos rulos en una estructura de madera exterior conocida como *gàbia*, iban girando sobre la era, asentando la parva y rompiendo las espigas para facilitar la liberación del grano. Las mieses se iban removiendo tras cada pasada de rulo, mediante forques de madera de almez [Fig. 79 y 80], asegurando así que toda la paja quedaba cortada.



Fig. 79



Fig. 80

Los trillos —útil que da nombre al trabajo— contaban con una variedad tipológica que abarcaba desde los modelos tradicionales de madera y piedra, hasta los últimos modelos industriales en metal, que llegaron a coincidir temporalmente con las primeras trilladoras. La tipología más antigua de trillo, conocida por su nombre en latín *tribulum* [Fig. 81], fue utilizada desde la antigüedad hasta mediados del siglo XX. Consistía en unas tablas de madera, arqueadas en uno de sus extremos, unidas entre sí, formando una especie de trineo. En su parte inferior, dispuestas en hilera, llevaba incrustadas piedras afiladas que, una vez colocado el trillo en la era, iban cortando a su paso la parva extendida. La parte curvada quedaba en la parte frontal, evitando que, durante el proceso, las mieses pasaran por encima del trillo. Para una mayor eficacia del troceado, se colocaba peso sobre el apero, ya fuera mediante piedras o aprovechando el peso de una persona, que bien podía ser el del propio agricultor. En ocasiones se subía a los niños o a las niñas, quienes disfrutaban de esta actividad como un momento de recreo y disfrute.



Fig. 81

“Primero se segaba a mano, mi abuelo se tiraba tres meses trillando. Todas las mañanas, a las cinco de la mañana parva extendida, a las seis de la tarde parva fuera, grano recogido, a cenar y a dormir. A las cinco de la mañana a tender parva. Y se tiraba así tres meses. Porque había mucha cantidad”¹³.

Una vez se daba por finalizada la tarea, se procedía a separar los productos. Recurriendo de nuevo a la horca de madera, el agricultor iba sacando la paja troceada y haciendo montones, que se conocían como cargas o *càrregues*. Para transportarlos, se introducían dos cañas largas que los atravesaban, dejando unos pequeños tramos que sobresalían en cada extremo a modo de asidero, formando una suerte de angarilla. Esta paja se solía trillar de nuevo -incluso un par de veces-, desmenuzándola para facilitar la digestión de los animales.

El grano que había quedado en la era, aun mezclado con el *pallús*, se iba agrupando con un tiràs o aparvadera, que contaba con un travesaño de madera y un mango largo en los ejemplares de utillaje de mano, y con una tabla de mayor longitud en otras variedades que necesitaban ser arrastradas por un animal. La irregularidad del suelo —que irá mejorando conforme se vaya extendiendo las parvas— muchas veces no permitía a la herramienta arrastrar la totalidad del grano; es por ello que se terminaba por barrerlo, llevándolo hasta el centro de la era, ayudándose de un *ramàs*, una planta adventicia conocida en la zona como *escobella*. La brisa de la tarde se aprovechaba para aventar el grano. Para esta operación, el agricultor se ayudaba de palas de aventar de madera, con las que lanzaba el grano y el *pallús* al viento, llevándose este la brizna que restaba, sin poder con el peso del grano, que volvía a caer de nuevo en la era. Pero este no era el único residuo que acompañaba al grano, quedando las granzas o *gransa* del cereal a cribar. Para eliminarlas, se colocaba, por un lado, una horca en la era, con su mango clavado en el suelo. Por otro, se le colocaba un asa de cuerda a una zaranda o saranda [Fig. 82], que se pasaba por las púas centrales de la horca. El conjunto resultante, que se asemejaba a una canasta de baloncesto, facilitaba al agricultor la tarea de ahechar, cayendo el grano al suelo y quedando las granzas sobre la trama metálica. A continuación, se repetía la operación con un garbillo [Fig. 83], de trama más cerrada, para eliminar el polvo, donde esta vez el grano quedaba en la parte superior.



Fig. 82



Fig. 83

El proceso para la elaboración del pajar era similar al de la garbera, siendo este de mayor tamaño. Este preservaba la paja ante la humedad del invierno, asegurando comida para los

¹³ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B. (2024), *Hacer Historia II. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*, Museo Escolar de Puçol, Elche, p.15.

Cereal, vid y olivo

animales durante todo el año. Se solía ubicar junto a la era, en una zona no muy alejada de las cuadras, en muchos casos al este de la casa. Comenzaban por amontonar las cargas o *càrregues* unas sobre otras, cruzándolas conforme se iba ascendiendo. Se levantaban las últimas cargas de paja de la parte superior, mediante una rampa que, una vez alcanzada la altura



Aventando grano de cereal. 2025. Autoría: Elena Mora Cartagena.

conveniente—unos dos metros—, terminaba por eliminarse, dejando una base rectangular. Para cubrir la parte superior era necesario elevar paja, operación que realizaban con la ayuda de un artefacto conocido como *pitó*. Este instrumento consistía en un bohordo, o tallo de pita o pitera, de cuatro o cinco metros de altura, apoyado sobre un puntal de olivo clavado en la tierra. Este conjunto —basado en el principio de la palanca— se completaba atando en el extremo superior del *pitó* una red, compuesta por *vencills*¹⁴ y raquis de palma seca, conocida como *bacallar*, por su similitud con una raspa de pescado. Sobre esta se colocaban los haces de paja, y en el otro extremo del *pitó*, el que quedaba cerca del suelo, se anudaba un cordel de esparto o cáñamo, del que se tiraba para elevar la carga hasta la parte superior de la estructura.

¹⁴ Legajo hecho con un manojo de briznas de un cereal o de esparto para ligar garbas o fajos de hierba. Véase: *Diccionari Normatiu Valencià*. [En línea]. <<https://www.avl.gva.es/lexicval/?paraula=vencill>>. [Consulta: 6 de mayo de 2025].



Cuadrilla de mujeres abriendo ñoras delante de un pajar de grandes dimensiones.
Ca. década de 1940. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Para asegurar que este quedara compacto se colocaban paralelamente unas varas de madera, una en la parte superior y dos a cada costado. Estas se unían mediante cordel, que se tensaba atándoles unas piedras en los extremos. Con una capa de *pallús* de unos 30 centímetros, el agricultor protegía la paja de la lluvia, evitando que se pudriera. En otros casos se cubría con barro o, incluso, con esteras de esparto.

Por lo general, el grano se almacenaba en casa; sin embargo, en la posguerra, cuando el trigo estaba bajo control estatal, algunas familias optaban por esconderlo en una cueva cavada dentro del pajar. Para realizarla, vaciaban desde la parte superior del pajar mediante un gancho de cavar paja [Fig. 84]. Esta herramienta de mano, compuesta por un mango de madera y un gancho metálico, era utilizada diariamente para extraer la paja que se les daba de comer a los animales. Una vez realizada la oquedad, había quien colocaba unas esteras de esparto contra las paredes interiores, de modo que al verter el grano este no se desparramara ni se mezclara con la paja. Este se extraía por la parte inferior del pajar, a través de un agujero abierto en el pajar, que tras cada uso se volvía a tapar.



Fig. 84

“A mi abuelo una vez le vaciaron...antes se hacía dentro del pajar una cueva. Se hacía una cueva y se llenaba de trigo. Y allí tenías el trigo y nadie sabía que tenías el trigo. Pero la gente espabilada lo sabía y con un tubico así le vaciaron la cueva. Le metieron el tubo aquel dentro, llegaron a la cueva y como estaba en alto, por el tubo iba cayendo el trigo y le dejaron media cueva”¹⁵.

La presencia de molinos harineros o tahonas por el municipio y comarcas vecinas, respondía a la necesidad de dar servicio a las familias agricultoras de la zona. Estas, transportaban el grano mediante carros de trabajo hasta el molino, almacenado mediante sacos de yute, hasta el molino. Por la molienda solían pagar una cantidad acordada, aunque era muy común el pago en especie, con un porcentaje pactado en beneficio del propietario del molino. La medida ordinaria del grano era la barchilla, con una medida establecida igual a diecinueve litros y cuarenta centilitros¹⁶ de capacidad.

“La farina es feia en el molí, la que es podia, i amb un molinet de mà a casa, per a fer el pa. Perquè aleshores estaven els milicians en la carretera i si portaves alguna cosa se la quedaven ells, no arribava al molí. Aleshores calia, per a poder menjar, amb un molinet de mà, vinga passades. Al garbell i al sedàs, damunt de la pastera, vinga a donar-li passades al sedàs per a poder fer farina, vinga passades i vinga passades en el molinet per a fer-la fina, per a poder fer pa de civada!”¹⁷.

Cuando la mecanización de tareas agrícolas comunes fue posible —las primeras máquinas que llegaron al campo de Elche lo pudieron hacer alrededor de la década de 1930, cobrando importancia y afianzando su presencia en los campos a mediados de siglo XX—, las actividades específicas relacionadas con el cultivo y procesado del cereal no fueron una excepción. Las primeras máquinas cosechadoras eran capaces de cubrir un espacio de unos dos metros de terreno —amplitud que hasta el momento cubrían varios segadores—, además de realizar el trabajo en menor tiempo.

En un primer momento, las cuadrillas convivieron con las máquinas, que fueron evolucionando y consolidándose en detrimento de aquellas, que fueron desapareciendo. A pesar de que en un primer momento las trilladoras y segadoras no eran tan eficientes en la recolección, reducían los tiempos y los costos de la mano de obra. En el proceso de limpieza del grano se utilizaron aventadoras mecánicas de madera [Fig. 85], con un sistema de aspas que generaba una corriente de aire capaz de separarlo de la paja. De mayor envergadura eran las trilladoras, concebidas para procesar mayor cantidad de grano. Los primeros modelos, fabricados en madera y metal, estaban equipados con ruedas, aunque carecían de tracción propia. Por ello, requerían de un tractor no solo para hacerlas rodar, sino también para ponerlas en funcionamiento, a través de un sistema de transmisión por correa.

¹⁵ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B. (2024), *op.cit.*, p.22.

¹⁶ Ramos Folqués, A. (1973), *La industria, el comercio y la agricultura en Elche*, edita: el autor, Elche, p.206.

¹⁷ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniozte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.52.



Fig. 85

En algunos modelos, la alimentación con la mies cortada se realizaba mecánicamente mediante un sistema de cinta transportadora. En otros modelos, esta operación se había de llevar a cabo de forma manual, con varias personas encargadas de subir las garbas hasta la parte superior, donde otra persona, el *embotior*, las iba introduciendo en la tolva.

En el momento en el que redactamos estas líneas, desconocemos cuándo comenzaron a operar las máquinas aventadoras en nuestra zona. Por su tamaño y simplicidad, podrían haberlo hecho en una etapa de transición entre el proceso manual y las primeras trilladoras.

Sin embargo, no se puede descartar que ambas hicieran aparición simultáneamente, respondiendo cada una de ellas a las necesidades del cliente. Lo cierto es que estos aparatos de madera fueron utilizados en el campo ilicitano por propietarios que podían permitirse su adquisición y veían en su incorporación una oportunidad de mejora en la labor agrícola. Entre las colecciones del Museo Escolar de Puçol encontramos algún ejemplar de estas aventadoras que, con el tiempo, dejaron de ser funcionales y fueron donadas a este centro como objetos patrimoniales, testimonio de una época en la que el cereal era uno de los cultivos que configuraba el paisaje del campo ilicitano.

“Y el tío Carabino estaba viendo la máquina y dice: “escuchad lo que os voy a decir, a todos. Escuchad bien lo que os voy a decir. Ahora son 2 metros de peine, dentro de diez años serán 4 o 5 metros de peine, será mucho más grande la cosechadora, tendrá un depósito para la recolección del grano y vendrá un remolque y vaciará el remolque o al camión”. “El tío Carabino está loco”, dice: “loco puede ser, pero tonto no”¹⁸.

¹⁸ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.173.

El olivo, un cultivo clave en el Elche preindustrial

El olivo (*Olea europaea*), u olivera, como se le conoce en el *Camp d'Elx*, es uno de los cultivos más importantes en la historia local. Este árbol es uno de los más antiguos y extendidos por la cuenca mediterránea. Su relación con el ser humano se remonta al Neolítico (10.000 a.C.-2.200 a.C.); no obstante, los primeros vestigios conservados se remontan entre cinco y dos millones de años; cabe decir que estos responden a su variedad silvestre. La importancia que ha tenido a lo largo de la historia va más allá de la obtención de su fruto. Su imagen se pone de manifiesto en representaciones y heráldicas de muchas culturas y religiones, las que han tomado su simbología y le han otorgado una serie de atributos que siguen vigentes en la actualidad.



Hand Clutching an Olive Branch. (Agarrando a mano una rama de olivo).

Período: Nuevo Reino, Período de Amarna. / Dinastía: Dinastía 18.

Reinado: reinado de Akhenaton. / Fecha: aprox. 1353–1323 a. C.

Aunque muchos historiadores ubican su procedencia original en Siria, Asia Menor y Oriente Próximo, hay quien defiende la presencia de ejemplares silvestres, o acebuches, como especie primigenia en la península ibérica. Esta variedad no alcanza en tamaño ni aprovechamiento al olivo común, cuyo rendimiento graso puede superar el 20%, cuando la acebuchina –como se conoce al fruto del acebuche, más pequeño y menos carnoso– ronda el 10%. No obstante, su cultivo se suele ubicar en Siria, desde donde se iría expandiendo hacia otros territorios, entrando en Europa por el sureste del continente. En la actualidad, la presencia de olivos se concentra en regiones de clima mediterráneo, con veranos cálidos y secos e inviernos suaves y lluviosos. En estas latitudes se concentra principalmente la producción mundial olivícola, con España a la cabeza, seguida de otros países con climas similares como lo son Italia y Francia.

Cavanilles describió en sus Observaciones que:

«quando se perciben las inmediaciones de Elche, y en ellas aquel bosque dilatado de olivos, precedidos de tanto campo cultivado; quando en el centro de los olivos se ve aquella multitud de empinadas palmas que ocultan los edificios, y parte de las torres y cúpulas de la villa mas populosa del reyno, es tanta la sorpresa, tan dulce la sensacion, que el espectador desea llegar á aquel nuevo pais para conocer á fondo su valor, su hermosura, sus producciones y habitantes, digno de ser descrito con exâctitud.[sic]»¹⁹.

Esta descripción denota la estampa y el aspecto paisajístico que debía tener el municipio ilicitano a finales del siglo XVIII, con una clara presencia de terreno de olivar, a pesar de la regresión que indican las cifras de la evolución del sector oleícola. Pero el viso que describe Cavanilles desde el norte de la ciudad radica en el aumento de hectáreas de olivar un siglo atrás. La expulsión de los moriscos, bajo la orden de Felipe III en 1609, no pasó desapercibida en Elche. Ese mismo año muchas familias fueron expulsadas. Esto conllevó la pérdida de la mano de obra instruida, aquella que albergaba los conocimientos y las técnicas agrícolas específicas para la explotación de los huertos de palmeras y otros aprovechamientos. El abandono de estos cultivos propició que gran parte de la producción agrícola se trasladara desde el centro de la villa hasta las zonas periféricas, donde los terrenos resultaban más económicos. A partir de entonces, estas zonas periféricas se destinaron principalmente a cultivos de secano, destacando entre ellos el olivo. Esta apuesta, finalmente, supuso el principal sustento de la economía de Elche durante al menos el siglo venidero, dando lugar a la proliferación de molinos de aceite—principalmente en la ciudad— que se distribuían a lo largo del recorrido de la Acequia Mayor, aprovechando sus aguas para la molienda. Es tal la importancia que alcanza el olivo a lo largo de estos dos siglos, que el municipio de Elche llegó a contar en 1783 con 210 almazaras en una población que rondaba los 18.000 habitantes²⁰.

“(En los campos) «donde se coge con abundancia aceyte, vino, trigo, alfalfa, palmas, dátiles, algodón y quanto se desea(...) los olivos, que ocupan 300 *tahullas*, y sirven de corona ó cerco al resto de las huertas.(...)si bien noté descuido en los olivares que por Julio estaban cubiertos de cardo huso (es el *carthamus lanatus* de Linneo), los árboles mal podados, y con los ramos principales poco abiertos. De este descuido procede tal vez lo poco que rinden las tahullas de olivares, valiendo cada una de arriendo solos quatro pesos (...) [sic.]»”²¹.

Paralelamente al trabajo y a la red de almazaras, se venía desarrollando desde finales del siglo XVII una protoindustria jabonera—anterior al desarrollo industrial del siglo XVIII— que aprovechaba el exceso de aceite de oliva para la elaboración de este producto. Cabe decir que en el *Camp d'Elx*, ya se elaboraba jabón antes de su producción en masa, sin embargo, hasta la fecha, el Museo Escolar de Puçol no ha recogido ningún testimonio o indicio que deje

¹⁹ Lacarra, J.; Sánchez, X. y Jarque, F. (1997), *Las Observaciones de Cavanilles. Doscientos años después*, Fundación Bancaja, Valencia, p.338.

²⁰ Cátedra Pedro Ibarra. Ors Montenegro, M. (13/03/2013). *Evolución de la población absoluta de Elche (1315-2018)*. <<https://www.elche.me/monografia/ors-montenegro-miguel-evolucion-de-la-poblacion-absoluta-de-elche-1315-2018>>. [En línea]. [Consulta: 24 de mayo de 2025].

²¹ Lacarra, J.; Sánchez, X. y Jarque, F. (1997), *op.cit.*, p.338 y 340.

clarividencia del proceso exacto de elaboración del jabón tradicional. Apenas se conserva, si la hubo, documentación que reúna información de su organización, y que vaya más allá de la recopilación de algunos nombres de fabricantes. También se puede vislumbrar su presencia en la toponimia de algunas calles de la ciudad y el nombre de caminos rurales²². Estos escasos vestigios impiden discernir entre el procedimiento de elaboración tradicional doméstico y el método de producción a gran escala, que contaría con una organización interna orientada al desarrollo y obtención de los insumos básicos para la fabricación de un producto destinado a la comercialización. Sin embargo, la historia evidencia que confluyeron varios factores que permitieron dicho desarrollo productivo. Uno de ellos, el ya mencionado auge productivo del aceite, es quizás el más importante, puesto que es el ingrediente presente en mayor cantidad.

Incluso puede resultar llamativo que este producto se destinara a la elaboración de jabonería, mientras que en otras zonas se estaba aprovechando el sebo y otras grasas animales, consideradas de menor calidad. Otro de estos factores fue la riqueza del entorno, que facilitaba la obtención de las cenizas de barrilla. Estos arbustos silvestres— que llegaron incluso a cultivarse²³— crecían en la zona de los saladares, al sur del municipio. Al incinerar estas plantas, previamente desecadas, se obtenía la conocida como sosa tradicional o barrilla, ya que su composición contaba con un alto contenido de carbonato de sodio, un compuesto presente en la elaboración de detergentes y todo tipo de jabones. Hay quien establece la producción de esta sosa “barrillera” como una de las fuentes principales de ingresos en el *Camp d'Elx* desde la Edad Media hasta principios del siglo XIX, por tanto, es probable que esta pudiese alcanzar su punto culminante en el mismo momento en el que también lo hacía el aceite de oliva.

Sea como fuere, no cabe duda de la importancia y renombre que tuvo el jabón ilicitano, cuya producción fue boyante desde principios del siglo XVIII, llegando incluso a exportarse a países como Italia o Francia, especialmente a Marsella. Hay quien señala que el declive del jabón ilicitano coincide en el tiempo con el despegue de la industria en Marsella, una afirmación que deja más dudas que respuestas, pero que motiva a investigar más sobre su producción, de la que apenas se conoce documentación. La producción francesa echó a andar en el momento en que el químico francés Nicolas Leblanc desarrolló el proceso para la obtención de la sosa de manera sintética, lo que, *per se*, supondría uno de los detonantes que terminó con la exportación de la sosa tradicional y con las jaboneras locales que, de manera gradual, fueron desapareciendo a lo largo del siglo XIX. Mientras, la industria alpargatera iba creciendo y se consolidaba como la actividad principal de la ciudad.

Con la manufactura jabonera desarticulada y la producción de aceite en declive —dos pilares económicos de la época—, Elche atraviesa una etapa de crisis a comienzos del siglo XIX. Esta situación coincide con un contexto político desfavorable y los cíclicos episodios de sequía a nivel local que afectaron considerablemente a la actividad agrícola. A pesar de las dificultades, el pueblo ilicitano logró sobreponerse, con un gradual desarrollo de las actividades artesanales

²² Algunos nombres de las calles y caminos del término municipal reflejan la huella del aceite de oliva: la ubicación de un molino de aceite en el Camí de l'Almàssera o la elaboración de ceniza de barrilla en la Vereda de Cendres.

²³ En una noticia circunstanciada de 1739, el administrador del Marqués de Elche indicaba que la barrilla “*es una yerva que se siembra con buen aparejo de barbecho y estiercol y después de criada, y seca, quemándola se reduce a Piedra, que sirbe en estos Países para la fábrica de los Jabones, y en los estraios también para Jabones, christales y tintes, siendo común sentir que sola la produce España y con espezialidad este terreno [sic.]*”. Administrador del Marqués d'Elx. (1739) *Noticia circunstanciada de los pueblos del Marquesado de Elche*. AHME, p. 1 r y 18, llig. 127-A. De la nota al pie 396 de: Jaén, G. (2017), *Formació d'una ciutat moderna de grandària mitjana Elx, 1740-1962*, Universidad de Alicante, Alicante. p.74.

que, a partir de las últimas décadas de siglo, confluirían con la aparición de los primeros fabricantes de alpargatas y textil, consolidándose así una nueva actividad principal en la ciudad. Aun así, los olivos nunca llegaron a desaparecer por completo de las zonas que hoy se consideran rurales, a diferencia de la mayoría de los ubicados al norte de la ciudad, que fueron eliminados por obstaculizar el desarrollo urbanístico. Desde ese momento, los olivos estuvieron en manos de las familias agricultoras que se encargaron de los cuidados necesarios que estos requerían. Siguiendo el calendario anual, tras la campaña de recogida de las aceitunas, sobre el mes de enero, se realizaba la poda del árbol. Con un destal o hacha pequeña se podaban las ramas viejas que ya no rendían, también se aclareaba el árbol, es decir, se vaciaba de ramas en su centro para mejorar la ventilación, favorecer la entrada de luz y facilitar la recogida del fruto de cara a la siguiente campaña. En la actualidad, la poda de los olivos puede retrasarse hasta febrero, ya que se le da prioridad a *els magraners*. Una vez finalizada se abonaba con estiércol o guano antes de la llegada de las primeras lluvias. Para contener el avance de plagas que pusieran en peligro la cosecha se solía fumigar mediante una máquina espolvoreadora o un *machina* que rociaba el árbol ante la aparición de enfermedades como el *cotonet* (*Euphyllura olivina*), que puede causar una disminución de la cosecha; la *caparreta* negra (*Saissetia oleae*), que se come la hoja; el *barrenillo* o *corc* (*Phloeotribus scarabaeoides*), que perfora la corteza y abre galerías en el tronco, o el *repilo* (*Cycloconium oleaginum*), que ataca a las hojas, haciéndolas caer prematuramente.

Con las lluvias de la primavera el árbol se riega y florece, pero un exceso de agua puede provocar la caída de las flores. Es en el mes de mayo cuando cuajan las primeras aceitunas. El olivo es un árbol que aguanta bien la sequía del verano, cuando en Elche se alcanzan altas temperaturas y las lluvias son escasas. Eso no quita a que agradezcan una lluvia de verano. Entre el verano y la llegada del otoño se realiza una segunda poda, destinada a eliminar los chupones que habían brotado en el tronco y las ramas. De no eliminarse, estos brotes terminarían por consumir recursos que necesitan los frutos que están cuajando en este momento.

La recogida de la aceituna marca uno de los momentos más importantes del calendario agrícola. Debido a la sencillez de la tarea y a las necesidades propias de las familias de agricultores, en las que el cultivo y la recolección de alimentos eran esenciales para la subsistencia, todos sus miembros participaban en esta actividad. Para realizarla no se requería un utillaje específico, como sí sucede en otras actividades agrícolas. Aquí bastaba una caña para varear las aceitunas [Fig. 86] y unas telas dispuestas debajo del árbol, que evitaban que cayeran directamente al suelo, lo que resultaría una tarea más costosa. Otro método de recolección era el conocido como ordeñar o *munyir*²⁴, que consistía en ir cogiendo las olivas de las ramas más bajas, aquellas que se conocen en este entorno rural como los faldones. Para alcanzar las ramas más altas se utilizaban escaleras de madera. Las tipologías eran variadas, desde modelos más sencillos que se apoyaban directamente sobre el tronco del árbol a aquellas que se sostienen por sí mismas como las escaleras de tijera o *els bancs catalans*, una escalera con forma triangular con un puntal de soporte, similar a un caballete de pintura.



Fig. 86

²⁴ Se hace uso de la palabra valenciana *munyir*, la misma que se utiliza para la recogida de dátiles, y que consiste en la técnica de rodear con una mano la rama, e ir deslizándola hasta el extremo. Así se van desprendiendo las olivas, en un gesto similar al del ordeñado.

Cuando se daba por concluido el vareado, las telas permitían amontonar toda la oliva que había caído sobre ellas, pero siempre había alguna que había caído fuera. Estas olivas también se recogían, probablemente a mano, dado que no eran tantas. Aun así, con la industrialización del utillaje a mediados de siglo XX aparecen los recogedores o recolectores de aceitunas del suelo [Fig. 87]. Este aparato, similar en su forma a una carretilla de mano, incorpora un rodillo repleto de hileras de púas, que, al girar en contacto con la superficie del terreno, va pinchando todas las aceitunas que se encuentra a su paso. Estas van girando, según lo hace el rodillo, hasta la parte delantera, donde una especie de peine las retiene, liberándolas así de las púas, terminando por caer sobre una cubeta metálica que lleva incorporada.

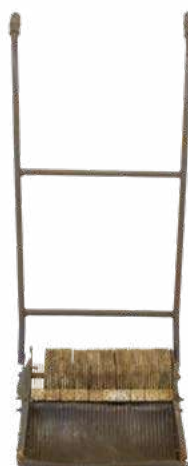


Fig. 87

Una vez recogida toda la aceituna se repasaba el montón, retirando a mano las ramas más grandes, aquellas que se habían quebrado durante el vareado del árbol.



Fig. 88

A continuación, las aceitunas se volcaban en un cesto o en un *talzim*¹³⁴ de esparto, utilizado para el transporte de las aceitunas. Su estructura parte de un cuerpo vertical, que se va estrechando progresivamente a medida que gana altura. En la zona media, suele incorporar dos asas para facilitar su transporte, y en la superior cuenta con una tapadera, unida al cuerpo inferior mediante una cuerda. Es en este punto donde el capazo dispone de cuatro asas adicionales y otra cuerda que permite llevarlo colgado a la espalda [Fig. 88].

A diferencia del utillaje de mano utilizado en el cuidado y explotación de los olivos, la extracción del aceite de sus frutos sí requiere de herramientas y maquinaria específica. Esta grasa vegetal se extraía por procesos de molienda y prensado, aquellos que solo se podían realizar mediante maquinaria y aparatos específicos. Las aceitunas se transportaban con carros hasta las almazaras repartidas por el término municipal. Una de ellas, la de El Tendre, es la única que continúa con su actividad de entre aquellas que fueron testigos del apogeo del aceite de oliva, si bien fue fundada en 1839, cuando la industria aceitera y jabonera ya comenzaba su declive. Esta caída de la producción se inició durante la última década del siglo XVIII, con el desmantelamiento del sector a lo largo del siglo XIX, intervalo en el que el alcance de la producción apenas cubría las necesidades de la vida local. Algunos testimonios señalan la ubicación de molinos aceiteros en casas particulares, los cuales utilizaban para molturar su propia cosecha y la de familias cercanas.

²⁵ Capazo estrecho y alto, de pleita de esparto, con tapadera y cuatro asas, que sirve para llevar olivas a la almazara; castellano. serón. Véase *Diccionario Català, Valencià, Balear*. [En línea]. <<https://dcvb.iec.cat/>>. [Consulta: 13 de mayo de 2025].

Probablemente, estos molinos no contaban con la envergadura ni la maquinaria de las almazaras comerciales.



Nave Huerto del "Tendre". Década de 1980.

Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Una vez trasladada la aceituna a la almazara, el primer proceso consistía en limpiarla antes de la molienda. Para ello se ayudaban de una criba de madera. El cuerpo de este tamiz presenta una pendiente pronunciada, cuya superficie está compuesta por una malla metálica. A través de la tolva superior se va volcando la aceituna, que se desliza sobre la parrilla metálica hasta caer en un capazo en el suelo. La trama cerrada de la malla permite limpiarla de hojas y otras materias. Este tipo de aparatos contaban con una versión portátil, que se podía plegar, para realizar el cribado a pie de bancal, por lo que no resulta un proceso exclusivo de la almazara.

A continuación, llegaba el momento del molturado de la aceituna en el molino. La tipología de molinos es muy variada, teniendo en cuenta la cantidad de muelas o piedras, el sistema de tracción: molino de agua, molinos de sangre, incluso molinos manuales, etc. Por ello, esta parte del proceso se abordará de manera general, ya que cada tipología de molino requiere un análisis específico.

Los molinos estaban compuestos por una solera, una especie de pedestal de piedra de forma circular y con superficie plana, sobre la que gira una o varias piedras conocidas como volanderas. Estas piedras podían presentar diferentes formas: de rueda o muela vertical (*trapetum*), de muela

horizontal (mola olearia), o de rulo o cono tumbado, entre otras. En cualquier caso, sobre la solera se esparcían las olivas, para que una vez se accionara el mecanismo giratorio las piedras fuesen triturando y generando una pasta resultante. Las piedras tenían un acabado rugoso que ayudaba a romper los huesos de las aceitunas, manteniendo intacta la semilla o embrión interior, evitando, así, el amargor que esta podría aportar al aceite. El propio molino, a través de un sistema de canalización dejaba salir esa parte líquida del jugo de aceituna. La parte sólida que quedaba adherida sobre la solera se recogía con una herramienta manual conocida como *tiràs d'almassera* [Fig. 89], nombre que recibe probablemente por realizar una función de arrastre similar a la del *tiràs* utilizado en la trilla. Esta herramienta consistía en un mango de madera con un cabezal metálico de pala ancha, con el que se lograba despegar la pasta de la superficie del molino. En el proceso tradicional se utilizaba agua caliente, que ayudaba a que el aceite no quedase adherido al molino, y así extraer la pasta con mayor facilidad. En la actualidad, las almazaras no utilizan agua caliente y suelen destacar, e incluso publicitar, el uso de sistemas de extracción en frío como un valor añadido en la calidad del aceite.



Fig. 89

La pasta extraída, conocida como morca, se recuperaba para someterla a un proceso de prensado y así extraer el aceite que contenía. Este iba disminuyendo su calidad con cada prensado sucesivo. Cabe decir que este aceite era de menor calidad que el obtenido directamente en el molino -el que se denominaba aceite virgen-, y que, a medida que se continuaba prensando la misma pasta, su calidad disminuía. El aceite resultante del segundo prensado, conocido como aceite de morca o aceite de orujo de oliva, se utilizaba, principalmente, como combustible en candiles y lámparas.

Retomando el proceso de prensado, los restos de aceitunas se introducían en capachos o cofines de esparto [Fig. 90] de forma circular, que cuentan con un reborde que impedía que el contenido rebosara. En las prensas de tipo industrial -alrededor de la segunda mitad del siglo XX-, los cofines empleados contaban con un orificio en el centro. Estos se introducían en el vástago de la prensa, para alinearlos y evitar que se desplazaran durante el prensado. En cuanto a las prensas tradicionales, estas contaban con una solera de piedra situada en la base, sobre la cual se erigía una estructura de madera. Esta se componía de dos husillos -generalmente de madera para las más antiguas, aunque también se llegaron a fabricar en metal- ubicados uno a cada lado de la solera. Cada tornillo contaba con una tuerca, que regulaba la altura de una viga horizontal, la cual ascendía o descendía de manera controlada, aplicando o librando presión sobre los cofines, que comenzaban a rezumar el jugo de la aceituna, que fluía a través de una canaleta hacia un recipiente o una balsa. El flujo arrastraba pequeños residuos de aceituna, conocidos como morca, que se terminaban por depositar en el fondo del elemento contenedor.

En las almazaras, el aceite se iba decantando en pequeñas balsas hasta separar el agua del fruto del aceite. Este se depositaba en zafras metálicas de gran tamaño para su distribución comercial, mientras una versión reducida [Fig. 91] se podía encontrar en los *pastaores* y despensas domésticas. La medida ordinaria del aceite era la arroba, de 8 litros y 86 centilitros²⁶.

Para trasvasar el aceite a estos depósitos, en Alicante, generalmente se utilizaba una *arrova*, un recipiente metálico con una capacidad de 11 litros y 55 centilitros, una medida estandarizada que permitía controlar el volumen del aceite vertido. Más tarde comenzaron a utilizarse unos dispositivos mecánicos para bombear el aceite [Fig. 92] hasta la parte superior de las zafras. Este mismo sistema, o quizás uno similar, era el utilizado en la comercialización de aceite de oliva en puntos de venta, como tiendas de ultramarinos o mercados. Las mujeres –por lo general, encargadas de abastecer la despensa familiar en la vida tradicional– se aproximaban al mercado o a la tienda más cercana con un recipiente traído de casa para comprar aceite, normalmente *setrills* de barro o envases metálicos, con una capacidad que apenas cubría las necesidades básicas de la comida semanal.



Fig. 90



Fig. 91

Por otro lado, las aceitunas también se consumían como aperitivo en diferentes versiones: encurtidas, en salmuera o secas, entre otras. Las familias procesaban estas aceitunas apenas unos días después de la cosecha, introduciéndolas en orzas de barro. Las elaboraciones incluían todo tipo de ingredientes sazonadores, como condimentos y especias para realzar el sabor, junto con trozos de limón o sus hojas, que ayudaban a conservar las aceitunas y reducir su amargor. También se añadían hojas de *garrofer* o algarrobo, utilizadas tradicionalmente para evitar que las olivas se ablandaran. Una de las versiones de mayor éxito comercial eran las aceitunas rellenas de

²⁶ Figueras Pacheco, F. (1900-1914), *Geografía general del Reino de Valencia. Provincia de Alicante*, (F. Carreras y Candi, Dir.), Establecimiento Editorial de Alberto Martín, Barcelona, p.924, Edición digital en Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. [En línea]. <<https://www.cervantesvirtual.com/downloadPdf/geografia-general-del-reino-de-valencia-v4-provincia-de-alicante-1212632/>>. [Consulta: 31 de mayo de 2025].

anchoa, que se deshuesaban mediante un pequeño aparato metálico [Fig. 93]. Este cuenta con un soporte, sobre el que se coloca una aceituna, bajo un mecanismo de resorte que ejerce presión sobre la aceituna una vez se acciona. Una punta metálica atraviesa la oliva empujando el hueso hacia el exterior, cayendo este en un cajón situado en la base. Esta serie de aparatos responden al ámbito doméstico o a pequeñas producciones de aceitunas de manera artesanal.



Fig. 92



Fig. 93

El olivo, un árbol cuya presencia se extendió ampliamente por tierras ilicitanas, ha dejado una profunda impronta en la cultura local, dando origen a tradiciones y costumbres que se mantienen arraigadas hasta la actualidad. El buen hacer de los agricultores ilicitanos posibilitó el desarrollo de productos derivados, aquellos que sostuvieron la economía local antes de la industria alpargatera, como el jabón o el aceite. Este “oro líquido” ha dejado una huella imborrable, formando parte de los platos tradicionales más emblemáticos de la historia gastronómica del municipio.

La vid y la elaboración del vino en el *Camp d'Elx*

La vid es el segundo cultivo que forma parte de la triada agrícola mediterránea. Su origen se remonta a hace más de 7.000 años, con indicios que la sitúan en las regiones del Cáucaso. Entre las costumbres de estas primeras sociedades sedentarias del Neolítico estaba la fermentación del zumo de uva para la obtención de vino. Sin embargo, su entrada en la península ibérica, probablemente, se dio con las primeras colonias fenicias en el sur, quienes ya contaban con conocimientos avanzados en los cuidados de la planta y las técnicas de vinificación. Lo cierto es que este cultivo ha ido adaptándose a distintos climas y suelos, dando una rica variedad de frutos, cuya historia llega hasta nuestros días, alcanzando nuevos horizontes, con una constante búsqueda de los productores por crear nuevos caldos o el desarrollo del turismo enológico en los últimos años.

Dado que el proceso de elaboración tradicional del vino es bastante común y homogéneo en todo el mundo, el presente texto se centrará, prácticamente, en los aspectos diferenciales relacionados con las costumbres locales y el desarrollo que tuvo el cultivo en la zona. Asimismo, al abordar el proceso de elaboración se hará desde una perspectiva familiar, ya que el objetivo es reflexionar sobre una actividad agrícola propia de la vida tradicional, sin adentrarse en el ámbito comercial de las bodegas de gran producción.

Para comprender el desarrollo y auge de las viñas en el *Camp d'Elx* es necesario prestar atención al crecimiento simultáneo ocurrido en algunos municipios de las comarcas del Vinalopó, a principios del siglo XX, entre los que se encontraba Elche. Si bien la vid ya tenía presencia en tierras alicantinas, este incremento parte de un hecho histórico de finales del XIX, cuando la famosa plaga de filoxera originada en Francia comenzó a extenderse por los viñedos europeos. Este escenario, con el país galo fuera de la ecuación, posibilitó la apertura del mercado exterior de productos como el vino alicantino. Esta oportunidad mercantil fue incrementando el desarrollo del cultivo de la uva ilicitana y el crecimiento en la producción de vinos locales. Sin embargo, esta enfermedad de la vid, a diferencia de otras, ataca directamente a la planta, pudiendo acabar con ella. Por ello, esta etapa de prosperidad del vino se fue diluyendo, una vez comenzó a extenderse la plaga por la península ibérica. A finales de siglo XIX, la prensa local apunta la presencia de filoxera, — aunque hay quien sitúa estos indicios en los primeros años del siglo XX — que, sumada a las constantes sequías atravesadas, propiciaron la desaceleración en el mercado exterior y, por tanto, pusieron en jaque la continuidad del cultivo de la vid.

Los métodos de reproducción de la planta incluyen desde la germinación de semillas hasta técnicas más especializadas: el injerto, que consiste en la unión de un fragmento de sarmiento seleccionado a uno de los ramales de una cepa; otro sistema es el conocido como estaca, donde se seleccionan sarmientos provenientes de la poda y se plantan directamente en el suelo sobre una cama adecuada de sustrato — con el debido tiempo, estos fragmentos desarrollan raíces y dan lugar a nuevas plantas —; y, por último, el sistema de acodo, donde se selecciona una rama de la planta madre para, después, enterrarla parcialmente en un espacio libre del terreno,

dejando el ápice de esta sobresaliendo al exterior. De esta manera, tras el tiempo oportuno, esa rama se convertirá en una planta independiente.



Niña cogiendo uva junto a las mismas parras. Ca. década de 1930.

Fuente: Colección Pérez Seguí. Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Por otro lado, existen varios sistemas de disposición de las viñas y conducción de sus ramas, que aseguran una buena productividad y facilitan la cosecha. El sistema de vaso es el más tradicional, con una poda de porte bajo y tronco corto, con tres o cuatro brazos. Este método no requiere de ninguna estructura externa, pues las cepas se sostienen por sí solas. Otros sistemas sí las requieren, como el de espaldera. Este consiste en unos puntales de madera por los que se introducen unas hileras de alambre sobre las que se dirigen y sujetan los brazos de la planta. Esta organización sistemática optimiza el rendimiento y la calidad del fruto. Otro método de organización de la planta es el emparrado o parral, muy extendido en ámbito del hogar para pequeñas producciones. Esta organización de las cepas se configuran en base a un soporte de gran tamaño, realizado en madera en la sociedad más tradicional, con una morfología similar a la de una pérgola. Las ramas trepan por los postes hasta la parte superior, cubriendo el espacio con un frondoso follaje. Bajo la sombra de las hojas cuelgan los racimos suspendidos.

A lo largo del siglo XX el cultivo de la uva en el valle del Vinalopó, tanto para uva de mesa como para vinificación, tuvo sus buenos y sus malos momentos. En un primer momento, la mayor parte de esa uva de consumo era de la variedad “Aledo”: de cosecha tardía y cultivada en espaldera. Después se introdujo la variedad “Roseti”, de racimos grandes y largos, y la “Italia”, también conocida como “Ideal”. Esta contaba con una piel fuerte y resistente, por lo que los racimos se preservaban en la parra hasta el mes de diciembre sin deteriorarse; junto a la variedad “Aledo”, estas son las que se han utilizado para la celebración de fin de año. En el Vinalopó se pone en práctica una técnica originaria de esta zona como es el embolsado de los racimos, un método centenario que los protege de algunas plagas y los preserva de la climatología que puede causar daños.

Hay quien estima que entre 1908 y 1912, Elche contaba con unas 1.000 ha dedicadas a la vid. Esta cifra fue cayendo a lo largo del siglo XX. Entre 1975 y 1985, la superficie destinada a la producción de uva aumentó de 180 ha hasta las 800 ha, un crecimiento considerable del cultivo tanto por extensión como por relevancia económica. Este crecimiento ocurrió simultáneamente en otros términos municipales, como Aspe, Monforte, Novelda, Hondón de las Nieves, Crevillente, Albatera u Orihuela. Es por ello que la provincia de Alicante desde ese momento se posicionó como una de las zonas con mayor producción nacional, junto a Murcia. En la actualidad, los datos recogidos en los anuarios de estadística reflejan que, en 2024, la provincia de Alicante superaba las 5.200 ha y se acercaba a las 115.000 toneladas, mientras que la Región de Murcia aumentaba la cifra por encima las 7.600 ha de cultivo, con una producción de más de 226.000 toneladas²⁷.

Algunas campañas durante estos años fueron desfavorables para los propietarios y propietarias. Una de la más afectadas fue la de 1983, cuando una granizada ocurrida durante el mes de junio terminó con gran parte de la cosecha. Es por ello que ese año se produjo un repunte en la elaboración del vino, ya que mucha de esa uva macada se llevó a las bodegas de la zona.

—“Cuando venía una pedregada, a lo mejor teníamos que tirarla toda.

—Hemos llegado a tirar, 23.000 metros de terreno que había, toda. Que vino un container a llevársela toda. Tú la cortas y se la llevan toda”²⁸.

Por otro lado, la uva para vinificación fue abundante en el campo de Elche hasta principios del siglo XX, sobre todo al norte del término municipal. La variedad más extendida fue la “Monastrell”, una variedad muy productiva y que se adapta bien a los climas secos, dado que necesita de altas temperaturas para obtener una buena maduración. No obstante, a finales del siglo XX, estas variedades se podían considerar cultivos minoritarios. La uva para vino se había mantenido estable durante las décadas centrales de siglo, sumando 130 ha de terreno hacia 1943 y alcanzando su máxima extensión en 1955, con 190 ha, momento en el que comenzó

²⁷ Superficies, producciones, rendimiento y destino de los principales cultivos de cultivos: Datos provisionales del primer envío de grupo de cultivos, campaña 2024, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. [En línea]. <https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/re1_vinedo_formato_tabla_global_tcm30-705236.xlsx>. [Consulta: 31 de mayo de 2025].

²⁸ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.127.

su regresión. Los terrenos se ubicaban en su mayoría en pedanías del margen derecho del Vinalopó, sobre todo Matola y el Llano de San José, situadas por encima de 50 m.s.n.m. Pese a que los suelos salinosos no son los más adecuados para su cultivo, la literatura local documenta la presencia de uva de vinificación en zonas bajas cercanas a los saladares en el siglo XVIII. A finales de siglo XX apenas se producía vino, solo en pequeñas cantidades y para consumo propio de los cosecheros, no obstante, antes de su decadencia, Matola fue la pedanía con mayor producción y calidad dentro del término municipal.

El marco territorial del *Camp d'Elx* presenta una parcelación estructurada por las fincas familiares de los labradores locales, aquellas que incluían sus viviendas y que integraban los espacios para el almacenaje de los aperos de labor. El cultivo de las viñas, por tanto, se realizaba generalmente en estos terrenos, o en otros cercanos a sus viviendas, ya que era prácticamente una necesidad la presencia constante de los agricultores en los cuidados de la planta.

“La labor de la viña ella la paga en vendimia”²⁹.

A lo largo del año, los viticultores realizaban una serie de labores indispensables para el desarrollo del cultivo. El ciclo comenzaba tras la cosecha, con la primera poda en verde. Para realizarla utilizaban una herramienta de mano conocida como podón [Fig. 94]. Este antiguo utensilio —ya documentado en época romana— contaba con un mango corto y un cabezal compuesto por una hoja afilada en un extremo y un hacha pequeña en el otro. Ambas se utilizaban para cortar los sarmientos que se consideraban innecesarios para el desarrollo de la cepa. La elección entre una u otra dependía del tipo de rama: la hoja se empleaba generalmente para las ramas finas, mientras que el hacha era más adecuada para las gruesas y leñosas. El sarmiento de vid era y sigue siendo una leña muy apreciada para cocinar platos como arroces y carnes. Una vez podadas las cepas solo había que esperar que los nuevos brotes crecieran para la campaña siguiente.



Fig. 94

Sobre el mes de noviembre, el terreno había que estercolarlo para restablecer los nutrientes, aquellos que habían ayudado al fruto a madurar durante la campaña anterior. Si era posible, se pasaba el arado entre las hileras de las plantas, un par de veces al año, para favorecer que la tierra se oxigenara, asegurando mayor fertilidad. De no ser posible, muchas veces por el espacio disponible entre cepas, el abonado debía ser directo en cada una de las plantas. Para ello, se hacían valer de un escardillo [Fig. 95] o una azada de hoja larga para profundizar en la tierra, abriendo un alcorque junto a la base de la cepa para después rellenarlo de estiércol. Sobre febrero o marzo comenzaban a brotar con las primeras hojas, aquí conocidas como *pàmpols* o *pàmpanas*, que una vez llegado mayo se podan, mejorando así la calidad y la circulación del aire. También es el momento del aclareo, una técnica donde se eliminan algunos racimos antes de su maduración para obtener mejor calidad en aquellos que permanecen en la planta. Del

²⁹ Martínez Kleiser, L. (1953). *Refranero general ideológico español*. Real Academia Española, Madrid.

mismo modo había quien, minuciosamente, iba eliminando las uvas más pequeñas, conocidas como perdigones, para asegurar una calidad en el producto. Es necesario remarcar que algunas de estas técnicas eran propias de producciones de tamaño considerable, y no tuvieron por qué ponerse en práctica en pequeñas explotaciones familiares, cuyo objetivo no era alcanzar una calidad comercial. El control de plagas estaba a la orden del día, observando el crecimiento del fruto muy de cerca y utilizando los plaguicidas convenientes, una vez los hubo, y otros medios para hacer frente al oídio, al mildú o a los propios pájaros que picoteaban los frutos.



Fig. 95

La vendimia se realizaba sobre el mes de septiembre. En esta actividad participaban tanto hombres como mujeres. Sin embargo, en la elaboración del vino, la mujer no solía participar. Había una creencia de que, al aproximarse una mujer al vino, sobre todo en época de menstruación, podía avinagrarlo. Ese día, ellas eran las encargadas de preparar el almuerzo y la comida para toda la familia. Pero volviendo a la cosecha, los racimos de la uva se cortaban con un *falçonet* [Fig. 96 y 97], un cuchillo de hoja curva, con forma de hoz pequeña, que con el tiempo fue sustituido por las tijeras, que eran más seguras y precisas.



Fig. 96



Fig. 97

*“A d’arreres d’agost, a prop el most”*³⁰.

*“Octubre finit, raïm recollit”*³¹.

Los racimos que se iban cortando se iban depositando en cajas de madera o capazos de esparto, que una vez llenos se dejaban junto a las hileras de las viñas para, más tarde, recogerlos. Muchas de las tareas agrícolas, sobre todo en las que se ha de manipular cargas pesadas, las realizaban varias personas, lo que hacía del trabajo en equipo un sistema de organización fundamental en el medio rural. Un testimonio local señala que, en un solo día, cuatro miembros de una familia eran capaces de recoger unas cincuenta o sesenta cajas. Las grandes producciones tenían otra lectura, donde cuadrillas especializadas en cada una de las tareas se encargaban de

³⁰ Sanchis Guarnier, M. (1951), *Calendari de refranys*, Núm 1, Editorial Barcino, Barcelona, p.115.

³¹ Amades i Gelats, J. (1951), *Folklore de Catalunya. Cançoner*, Editorial Selecta-Catalonia, Barcelona, p.995.

trabajar en beneficio del dueño o dueña de la cosecha, que no quita que también pudiese faenar. Los comerciantes de zonas como Monforte y otros municipios recorrían el campo de Elche en búsqueda de uva del Baix Vinalopó. Estos solían cerrar las transacciones directamente con los propietarios y propietarias. El precio por kilo se solía acordar antes de comenzar con la cosecha, calculando el total una vez finalizada. En otras ocasiones se optaba por *alfarrazar* la cosecha, pactando un precio global por toda la producción antes de ser recogida.

La elaboración de vino por procesos manuales dista mucho de los métodos actuales, que cuentan con sistemas sofisticados y automatizados, que han terminado por difuminar la presencia del trabajo manual en su elaboración. El método tradicional al que se hará referencia, se podría decir que es una actividad artesanal, basada en conocimientos transmitidos de generación en generación, con recursos limitados y de carácter estacional. Si hacemos una mirada al presente, el desarrollo de la enología y el crecimiento de las bodegas ha abierto la puerta a la investigación, donde es posible entender mejor los factores que permiten mejorar la calidad de las producciones. Antaño se confiaba mucho en la experiencia, lo que no quita a que tuvieran en cuenta algunos aspectos básicos -precisamente, los mismos en los que se basa la producción actual-, como los sistemas de cultivo y de conducción de viñas.

En el ámbito familiar, donde la producción es baja, se solía comenzar la elaboración del vino el mismo día de la vendimia. Se requería de un *afollaor* para pisar la uva, una prensa para extraer al máximo el zumo y un espacio de bodega, para colocar los toneles con el fin de fermentar el mosto. Dejando al margen las fincas de gran producción, que contarían con bodegas e instalaciones que permanecerían fijas todo el año, los pequeños productores desempolvaban los enseres de sus almacenes unos días antes de la vendimia. No en todas las casas del campo de Elche se elaboraba vino, pero era habitual que las familias que trabajaban la uva pisaran pequeñas cantidades para su propio consumo. En muchos casos llevaban la uva a casa de algún vecino que, probablemente, cosechaba una mayor cantidad y disponía de los enseres necesarios. Este utillaje estacional era desmontado y almacenado una vez finalizado el trabajo, tarea que podía alargarse unos días. Su condición de objetos exentos e independientes, sumado al interés de estas familias por conservarlos, ha posibilitado a que muchos de ellos fueran donados al Museo Escolar de Puçol, quien incluye actualmente un amplio surtido de herramientas y objetos específicos que se utilizaron en el cultivo y procesado de la vid.

Unos dos meses antes de la vendimia se empezaba a comprobar el estado de los materiales. Para ello, lo primero era detectar las posibles fugas, que se producían muchas veces cuando los barriles llevaban tiempo sin utilizarse. De haberlas, era necesario dedicar un tiempo a subsanarlas, ayudándose del agua para hinchar la madera. A continuación, había que acondicionar y preparar los materiales que iban a recibir el mosto, como es el caso de los toneles y barricas. A esta operación se la conocía como dar una *salmorra*³². Esta se preparaba con una disolución de cuatro kilos de sal en diez litros de agua caliente, a la que se añadía algarrobas, hinojo e higos secos. También hay testimonios que incluyen el uso de pedazos de limón. Durante unos días se iba removiendo. Una vez la madera quedaba empapada, se vaciaba el tonel de la salmuera y

³² Pérez Soriano, F. (1997), "Limpieza de los toneles de vino", *El Setiet*, 7, p.13.

se introducía una pajuela de azufre, que consistía en un poco de algodón retorcido impregnado en azufre — también conocida como *jerezana*—. Este se prendía y se echaba en el tonel para desinfectarlo, evitando el crecimiento de bacterias y moho.

El pisado se realizaba sobre un *afollaor* o lagar, una especie de cubeta formada por tablones de madera que solía estar ubicado cerca de la balsa. En grandes producciones era habitual contar con una especie de pozos de piedra cubiertos con tablones de madera, sobre los cuales se colocaba la uva. En ambos casos, cuando se pisaba la uva, el mosto iba cayendo entre las separaciones de los tablones hacia el recipiente inferior. El *pisaor*, la persona que pisaba las uvas, utilizaba unas *espardenyes* de esparto [Fig. 98], que contaban con una suela de mayor grosor que las utilizadas para trabajos agrícolas. Incluso, se confeccionaba calzado para los niños, quienes solían participar en el proceso de elaboración que, lejos de ser percibida como una obligación, resultaría una actividad recibida con entusiasmo. Comenzada la tarea del pisado, una vez la uva formaba una textura como de masa, se añadía un puñado de yeso como aditivo, que según los productores aumentaba ligeramente la acidez del mosto, evitando el crecimiento de microorganismos, y avivaba el color del tinto.



Fig. 98

Los pequeños productores señalan que, en el transcurso de, aproximadamente, tres días, se llegaban a pisar unas setenta y cinco cajas de uva, lo que equivaldría a unos 1.000 litros de vino. Tras pisar dos o tres cajas vaciaban las ranuras de las tablas de las cubetas de pisado, que se habían obstruido con restos de uva, y que comenzaban a dificultar la salida del mosto. Se solía pisar hasta medio día y ya por la tarde llevaban el jugo de uva hasta la balsa. En pequeñas producciones solían utilizar un tonel de grandes dimensiones como recipiente para recoger el mosto del pisado. Este contaba con un agujero en la curvatura de su cuerpo, en el punto más bajo posible, por encima de los aros metálicos de su base. Para dirigir el mosto a la balsa retiraban el tapón de corcho que obstruía la boca de salida. Este iba cayendo dentro de la balsa, donde se dejaba reposar unas horas antes de llevar a cabo la trasiega del vino. En ese transcurso de tiempo se aprovechaba para recoger los restos del orujo de uva que habían quedado tras el pisado, para introducirlos en una prensa, donde se extraía el zumo que pudiese quedar.

Estas prensas [Fig. 99] consistían, por lo general, en una estructura robusta de madera con forma cilíndrica, formada por listones de madera dispuestos verticalmente con pequeñas separaciones entre ellos, lo que permitía la salida del mosto. Desde el centro de su base partía un husillo vertical, que superaba la altura del almacén, y culminaba en un sistema de tuerca, por el que se introducía una viga de madera de gran tamaño. En el interior de la prensa se colocaban los restos del pisado de la uva. Sobre ellos se colocaban dos maderas con forma de media

luna, que abrazaban al husillo formando un círculo y terminaban por cerrar la parte superior del armazón, como una especie de tapadera. Una vez accionada la prensa, esta iba ejerciendo la presión sobre la brisa de uva, que iba expulsando el jugo restante. Este zumo terminaba en pequeños pozos o en la misma balsa donde había acabado el zumo del prensado. Tras un tiempo oportuno se realizaba la trasiega hasta los toneles. Esta operación se debía de realizar con sumo cuidado de no mezclar de nuevo la parte líquida de la sólida, que se había depositado en el fondo del recipiente o balsa. Para ello utilizaban medias calabazas u otros recipientes como cubos, para ir trasvasando el mosto hasta otros de mayor capacidad, como los odres, sobre los cuales se profundizará más adelante en este texto. Con embudos de madera o de metal se iba pasando el jugo hacia el interior de las barricas de maduración, de unos 220 litros, donde iba a pasar el próximo mes cociéndose o fermentando. Ese era el momento de medir por primera vez su grado alcohólico, ayudándose de un densímetro. Durante la fermentación la densidad del vino va disminuyendo. Es en este proceso donde los azúcares presentes en la fruta se convierten en alcohol. Por ello, se empleaba este instrumento a lo largo del proceso fermentativo, para estimar el grado de alcohol contenido.



Fig. 99



Fig. 100

Era necesario que los toneles pasaran unos días destapados, para renovar el aire del interior del barril, evitando así que el vino se hiciese agrio. Hasta principios de noviembre no se destapaba; ese era el momento de probarlo y comprobar si este estaba bueno o necesitaba un tiempo más de reposo.

Una espita, en forma de canuto, permitía la salida del vino a través de una de las caras laterales del barril, el cual descansaba horizontalmente sobre una estructura de madera [Fig. 100]. Una vez se consideraba que el vino estaba en su punto, generalmente, se iba trasvasando a un barril

nuevo conocido como *bocoj*³³. En algunos casos, cuando se quería evitar que el vino agriara, se le podía añadir un gramo de metabisulfito de sodio por cada litro. Lo mismo pasaba con los vinos que estaban empezando a volverse agrios, se les añadía una pizca de bicarbonato de sosa, pero solo a la cantidad que se iba a beber, dado que parece ser que sus efectos duraban poco tiempo.

“Si la cosecha excedía la cantidad de consumo familiar, se podía comercializar entre los vecinos y vecinas. La medida ordinaria del vino es el cántaro de 10 litros y 7 centilitros”³⁴.



Cabe la posibilidad que el recorte en la boca de este cántaro de 11,55 litros transforme su capacidad en 10 litros y 7 centilitros. 2023. Borja Guilló Soler.

Es por ello que muchos recipientes metálicos utilizados en las bodegas para la comercialización de vino, contaran con un recorte a una altura determinada que alcanzaba ese volumen concreto. Para transportar el vino se utilizaban odres de piel, normalmente de oveja y cordero, aunque también de cerdo. Los traperos acudían a las casas comprando pieles o bien se vendían directamente a los curtidores. Para extraer la piel de estos animales en los mataderos utilizaban un fuelle, al que se podía colocar una caña o un tubo hueco en la salida de aire. El otro extremo se introducía, a través de un corte, por una de las patas traseras del animal, para insuflarle aire debajo de la piel, lo que facilitaba el desollamiento de una pieza. Los curtidores impregnaban de pez el interior y volvían a coser el corte longitudinal y la parte inferior, dejando el odre hermético a excepción del cuello del animal, por donde se llenaba y extraía el vino.

³³ *Ibidem*. El término bocoi se utiliza como sinónimo de barril. La forma normativa es bocoy, definida por la Real Academia Española como “Barril grande para envase”. Véase: *Diccionario de la Lengua Española*. [En línea]. <<https://dle.rae.es/bocoy>>. [Consulta: 8 de mayo de 2025].

³⁴ Figueras Pacheco, F. (1900-1914), *op. cit.*, p.924.

Para el consumo familiar, el vino se almacenaba en un pequeño barril que solía colocarse en el interior de la vivienda, en la estancia utilizada como despensa, conocida como *pastaor*. También se podía guardar en damajuanas de cristal. Las había de todos los tamaños y solían ir forradas con una funda de trenzado de esparto o de caña que las protegía de golpes y resguardaba el vino de la entrada de luz [Fig. 101 y 102].



Fig. 101



Fig. 102

La mecanización de las tareas agrícolas también se extendió a los procesos tradicionales de elaboración del vino. En las primeras décadas del siglo XX, la introducción de las primeras máquinas como las trituradoras [Fig. 103] o las prensas mecánicas, marcaron el inicio de la modernización de las bodegas. A medida que avanzaba el siglo también progresaba el desarrollo tecnológico, hasta alcanzar la automatización de algunos de los procesos de la actividad vinícola. Esta serie de cambios fueron notorios a partir de mediados del siglo XX.

Una serie de factores sumados a la imposibilidad de competir con los precios de la uva importada, llevaron al abandono del cultivo, que dejó de ser rentable para los viticultores locales. Ante esta situación, muchos optaron por arrancar sus viñedos y se decantaron por cultivos más viables y rentables frente a la competencia de los mercados exteriores. El recuerdo de esta época se materializa en el utillaje y el resto de implementos relacionados con la actividad vinícola, aquellos que el museo conserva y que permiten acercar al presente las costumbres y métodos de elaboración de las bodegas y las familias de productores.



Fig. 103

Fuentes y bibliografía

- Alemañ García, G. (2016), “*El palmeral histórico de la ciudad de Elche y su acequia mayor: Análisis patrimonial y afecciones urbanísticas generadas*” (Tesis doctoral). [En línea]. <https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/59870/1/tesis_aleman_garcia.pdf>. [Consulta: 20 de mayo de 2025].
- Brotons García, B.(1985), *La agricultura ilicitana, de ayer a hoy. Apuntes para una historia del campo de Elche*, Caja de Ahorros Provincial de Alicante, Alicante.
- Brotons García, B. (1986), *S'ha perdut una cultura al Camp d'Elx*, Caja Ahorros de Alicante y Murcia, Elche.
- Cátedra Pedro Ibarra, Ors Montenegro, M. (13/03/2013), “Evolución de la población absoluta de Elche (1315-2018)”. [En línea]. <<https://www.elche.me/monografia/ors-montenegro-miguel-evolucion-de-la-poblacion-absoluta-de-elche-1315-2018>>. [Consulta: 24 de mayo de 2025].
- Cremades Caparrós, J.M; Sala Trigueros, F.P. (2002), “La elaboración tradicional del vino”, en VV.AA., *El vino y su historia*, Concejalía de Cultura, Ayuntamiento de Aspe, Aspe, p. 20-22.
- *Diccionari Normatiu Valencià*. [En línea]. <<https://www.avl.gva.es/lexicval/>>. [Consulta: 16 de mayo de 2025].
- *Diccionario de la Real Academia Española*. [En línea]. <www.rae.es/tdhle/>. [Consulta: 22 de mayo de 2025].
- *Diccionari Valencià-Català-Balear*. [En línea]. <<https://dcvb.iec.cat/>>. [Consulta: 14 de mayo de 2025].
- Figueras Pacheco, F. (1900-1914), *Geografía general del Reino de Valencia*, 4. Provincia de Alicante. [En línea]. <<https://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc1212632>>. [Consulta: 31 de mayo de 2025].
- Gozávez Pérez, V. (1977), *El Bajo Vinalopó. Geografía Agraria*, Universidad de Valencia, Departamento de Geografía, Facultad de Filosofía y Letras, Valencia.
- Guilló Soler, B. (2024), “La producción y aprovechamiento del aceite de oliva en territorio ilicitano”, en Martínez, R.; Guilló, B.; Mendiola, E.M.; Mora, E.; Rodríguez, F.B.; Tristán, M. (eds.), *Cultura del Camp d'Elx (I). Restauración de fondos del Museo Escolar de Puçol*, Museo Escolar de Puçol, Elche, p.10-12.
- Hernández Pérez, M.S. (1997), “Agua, río, camino y territorio. A propósito del Vinalopó”, en *Agua y territorio: Actas del I Congreso de Estudios del Vinalopó*, Ayuntamiento de Petrer, Ayuntamiento de Villena, Caixa de Crèdit de Petrer, Petrer y Villena, p.17-34.
- Jaén i Urbán, G. (2017), *Formació d'una ciutat moderna de grandària mitjana: Elx, 1740-1962*, Universidad de Alicante, Alicante.
- Lacarra, J.; Sánchez, X. y Jarque, F. (1997), *Las Observaciones de Cavanilles. Doscientos años después*, IV, Fundación Bancaja, Valencia.
- Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2022), *Hacer Historia. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*, Museo Escolar de Puçol, Elche.
- Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B. (2024), *Hacer Historia II. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*, Museo Escolar de Puçol, Elche.
- Mazón Martínez, T. M. (1996), “El procés de formació d'Alacant”, *Quaderns de Migjorn*, 2, (1994-1995), p.93-108.
- Mingote Calderón, J.L. (1990), *Catálogo de aperos agrícolas del Museo del Pueblo Español*, Ministerio de Cultura, Madrid.

- Miranda Encarnación, J.A. (2006), “El desarrollo industrial (1850-2006)”, en VV.AA., *Elche. Una mirada histórica*, Ayuntamiento de Elche, Elche, p.257-269.
- Navarro Pérez, L. (1923), *Las enfermedades del olivo*, Calpe, Madrid.
- Pérez Soriano, F. (1997), “Limpieza de los toneles de vino”, *El Setiet, Boletín Informativo del Museo Escolar Agrícola de Pusol*, 7, p.13-15.
- Picornell Buendía, M.R.; Melero Martínez, J.M. (2013), “Historia del cultivo del olivo y del aceite; su expresión en la Biblia”, *Ensayos, Revista de la Facultad de Educación de Albacete*, 28, p.155-181. [En línea]. <<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4911403.pdf>>. [Consulta: 6 de mayo de 2025].
- Proyecto Vitivinicultura por Viveros Barber. [En línea]. <<https://www.vitivinicultura.net>>. [Consulta: 12 de mayo de 2025].
- Ramos Folqués, A. (1973), *La industria, el comercio y la agricultura en Elche*, edita: el autor, Elche.
- Sánchez Trujillano, M.T. (1991), *Afanes. La agricultura y la ganadería a través de la colección etnológica del Museo de La Rioja*, Museo de La Rioja, Logroño.
- Serrano i Jaén, J. (1995), *De patricis a burgesos. Les transformacions d'una oligarquia terratinent; Elx, 1600-1855*, Diputación Provincial de Alicante, Instituto Alicantino de Cultura Juan Gil-Albert, Alicante.
- *El Setiet, Boletín Informativo del Museo Escolar Agrícola de Pusol*, 8, La trilla. (1998), p.5-65.
- “Superficies, producciones, rendimiento y destino de los principales cultivos de cultivos: Datos provisionales del primer envío de grupo de cultivos, campaña 2024”, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. [En línea]. <https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/re1_vinedo_formato_tabla_global_tcm30-705236.xlsx>. [Consulta: 31 de mayo de 2025].
- VV.AA. (s.f.), *El vino de nuestra tierra. Exposición etnológica*, Universidad de Alicante, Alicante.

La palmera y otros aprovechamientos

Francisco de Borja Rodríguez Valverde



Introducción

La forma de interactuar entre un ente vegetal y un ser humano ha llevado a una relación entre los mismos, llevando a una domesticación del vegetal, así como la adaptación del ser humano al propio árbol o planta. En el caso del ser humano, a desarrollar herramientas y utillaje, en ocasiones, polivalentes; y, en otras, específicas, para su interacción. Ese diálogo, propiciado para un aprovechamiento de sus recursos, a la vez de una cierta ergonomía, ha desarrollado un rico patrimonio material y cultural. En el caso de la palmera en el Baix Vinalopó, y concretamente en el Palmeral de Elche, ha conllevado a una serie de herramientas que se han utilizado desde hace siglos, y se siguen utilizando como forma de identidad, con sus nombres en la toponimia local y valenciana.

Sin embargo, antes de entrar en materia de manera literal, es preciso hacer unos apuntes sobre el origen y desarrollo de este patrimonio mueble, ligado al origen del palmeral ilicitano. Las últimas investigaciones datan la llegada de la palmera datilera (o *Phoenix Dactylifera*) a nuestra región en torno al año 1000-500 a.C., con la proliferación de los asentamientos fenicios en la cuenca mediterránea. Así también lo datan los íberos, en cuyas cerámicas ya aparecen esos dátiles y palmas con un fuerte simbolismo. No sería hasta la llegada del Islam a la península ibérica, y su asentamiento en la actual Elche, en torno a los siglos X-XI d.C., cuando se desarrollase un sistema agrícola y productivo con la utilización de estas palmeras. Un sistema, además, de organización del territorio, con un aprovechamiento natural, hídrico y climático muy sofisticado que ha llegado hasta nuestros días en pleno siglo XXI. Durante estos mil años de existencia, la productividad y el material vinculado al palmeral ha seguido manteniéndose como un legado de generaciones en generaciones, creando un valioso patrimonio etnográfico.



Camino entre huertos de palmeras con *cascabots*. Ca. década de 1950.
Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

La palmera y otros aprovechamientos

Para explicar el utillaje empleado en la producción y mantenimiento de este palmeral, nos referimos a sus aprovechamientos. Esto quiere decir que lo agrupamos según el cuidado de la palmera, como pueden ser herramientas de filo para su corte o el cuidado de los huertos, la producción de la palma blanca y sus utensilios, la recolección de dátiles y frutos, así como la producción de alimentos y objetos con base en los productos de la palmera. Muchos objetos que citaremos se encuentran en los fondos del Museo Escolar de Puçol.

Mantenimiento y cuidado de las palmeras

Cuando hablamos del mantenimiento y cuidado de los huertos, pueden entrar objetos de diversa índole, como arañadores, vertederas y otros... Utillaje, al fin y al cabo, para la producción de la tierra y la agricultura en su conjunto. Sin embargo, nos vamos a centrar en este artículo en los objetos vinculados a la custodia de las palmeras como eje principal.

El elemento más significativo del cuidado de las palmeras es el *corbellot* (val.), *corvellot* o *corbellote* (cast.) [Fig. 104]. La herramienta más significativa del palmerero, utilizada para cortar y podar las palmas verdes, lo que se conoce como escamondar.



Fig. 104

Su designación proviene del valenciano “corbella”, instrumento para segar (hoz en castellano), evolucionando a *corvellot* para designar la herramienta de doble filo para el corte o “segado” de las hojas de la palmera. El *corvellot* también se conoce como podón, podona o podadera en territorios de habla castellana. Una herramienta “acerada con corte curvo y mango de madera, que se emplea para podar, segar o limpiar la tierra de malas hierbas”¹. Por tanto, se plantea la hipótesis de que la palabra evolucionó del árabe andalusí “*kurbilut*” hacia el valenciano como *corvellot* durante la Edad Media, manteniéndose hasta la actualidad. Una herramienta de acero forjado con una posición inclinada, para que el lanzamiento hacía el corte sea equilibrado. A ello se le suma el filo superior para poder cortar longitudinalmente, lo que convierte a este objeto en un arma de doble filo y versátil utilizándose tanto a pie como subido a la palmera. Su escasa modificación a lo largo del tiempo, sumado a su origen etimológico valenciano, nos plantea la hipótesis de ser una herramienta longeva.

Además del *corvellot* explicado y trabajado en el presente estudio, el palmerero utiliza otras herramientas metálicas, como la gumia (cast.) o *gúmia* (val). Una hoz más corta y ancha de filo, con un mango largo de madera, que permite realizar tareas de *encaperuzamiento* de la palmera -agrupar hojas para el proceso de elaboración de la palma blanca-, así como para *l’escarmondà* y realizar tareas de limpieza en el interior del follaje de la palmera.

¹ *Tesoro de los diccionarios históricos de la lengua española*. [En línea]. <<https://www.rae.es/tdhle/podona>>. [Consulta: 28 de abril de 2025]



Fig. 105

Para mantener estas herramientas metálicas, se utilizaban diferentes utensilios para afilar. Es el caso de la piedra de afilar de mano o de rueda [Fig. 105], siendo esta última la que se ha tratado e investigado para el estudio. La rueda se utilizaba apoyada en el suelo; mediante el giro manual de la rueda con la manivela, giraba la piedra de caliza para el afilado de la herramienta. Se trata de material pétreo común en el entorno del *Baix Vinalopó*, por lo que sería proporcionado por el espacio natural. Solía llevar un cajón de madera como soporte, que era sellado en las uniones con material resinoso

o de silicona, para hacerlo estanco e impermeable. De esta forma, se le podía echar una cantidad de agua en el recipiente inferior para que la rueda se fuese humedeciendo, produciendo una mejor lubricación y menor fricción para bajar la temperatura a la hora de afilar la herramienta metálica. Este proceso de utilización de agua producía que el metal, el acero, no alcanzase una elevada temperatura y cambiase su dureza y propiedades.

Otro elemento significativo en la equipación de poda, producción y cuidados de la palmera, es la cuerda de palmerero, *corda de palmerer*, soga, soguero o sogón de esparto [Fig. 106]. Una cuerda de esparto de unos 5 metros de longitud, una vez queda trenzado. Material autóctono abundante en la cuenca mediterránea, una fibra natural muy utilizada desde la prehistoria para la elaboración de capazos, utensilios, cuerdas... Y, en este caso, para la confección del sogón, mediante 5 o 7 mallas o *sogones* de esparto crudo -siempre deben ser impares-, formando una soga de unos 7-10 cm de diámetro. Soga o cuerda utilizada por el oficio para ascender por el estípite, o falso tronco, para realizar las tareas. Esta soga, en su perfeccionamiento, se confeccionaba de la siguiente manera, como nos comenta Pascual García Maciá, ex-propietario de *l'Hort dels Pontos*:



Fig. 106

“Luego, se feia el espart per a pujar en les horts. La feia quatre homes: uno de puntal, uno guiandola i dos tirant al mateix temps, ¿saps?. I la crusaven. Antonses es apuntaven, aço, i feien corda. Quan acabavem de fer la corda, nos convidaven a cervera o lo que siga, i aixina se pagaba. I en fen, si era l'estiu, semana a semana una, porque entonses el espart se gastaba molt, porque la corda, al estar escarmundant i los troncs tant secs, se gastaba. Es feia un poc desfloxat”².

² Entrevista a Pascual García Maciá, palmerero y expropietario de la casa y de *l'Hort dels Pontos* (26 de abril de 2024 y 30 de agosto de 2024), Archivo del Museo Escolar de Puçol, inédito.

La palmera y otros aprovechamientos

A partir del siglo XX, se le añadió un alambre metálico, para darle mayor resistencia y seguridad. Además de esparto y alambre, era también común añadirle un refajo a modo de almohadilla, de cáñamo -elaborado en el palmeral- y de cuero, con el fin de obtener mayor confort a la hora de colgarse y trepar por la palmera. Este cinturón se conoce como *taleca*, siendo un avance en la comodidad de las tareas del palmerero. El ejemplar tratado para este libro ha sido elegido porque incorpora este elemento singular.



La familia de Els Arrendaors elaborando una cuerda de palmerero en el pilar de una *porxada*. Ca. década de 1990. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Además, era común que el palmerero llevase consigo una *cordeta* de esparto trenzado [Fig. 107], de unos 5-10 metros, según su uso y utilidad. De esta forma, tenía material para atar o bajar utensilios desde lo alto de la palmera. Destacan la *marometa* para el encaperuzado -como veremos más adelante- y el *soguet*, para atar esos *feix* y *feixets* de palmas.



Fig. 107

Además de palmerero era común que su rol fuese el de agricultor u *hortolá*, es decir, persona vinculada tanto a la agricultura tradicional como a la producción de dátiles y productos procedentes de las palmeras. Al vivir en un huerto con microparcelas rodeadas de palmeras, que delimitan y que son surcadas por acequias vivas sin mampostería, era usual utilizar las palas de mondar [Fig. 108]. Unas herramientas de un metro de longitud, con palas de forma cóncava con un perfil metálico en su extremo, para cortar las hierbas que crecían en los márgenes de la acequia. También era común su utilización en la comarca de la Vega Baja del Segura, donde, además, en el *Camp d'Elx* y la comarca las utilizaban para quitar el barro seco de las acequias. Utillaje singular en la región, donde, con la pérdida de la agricultura de los huertos de palmeras y del uso de las acequias históricas, ha sido sustituido por la azada, por ser más polivalente, quedando estas palas inutilizadas.



Fig. 108

Producción de la palma blanca

A inicios de año, la tarea del palmerero era seleccionar la palmera macho -ya que la hembra es la que produce los dátiles-, para realizar el *nugar* o atado de palmeras. Para ello, el palmerero subía con la sogá hasta la *balona*³ y, a través de la *marometa*, iba atando las palmas dejando una libre sin atar -para que la planta pudiera seguir realizando la fotosíntesis-. Para llegar a la parte superior de ese atado se utilizaba la horquilla o *forquilla*; una especie de lanza de 2 metros terminada en un elemento de hierro en forma de U, que, enganchando la *marometa*, ayudaba a ir formando el cono característico del encaperuzado o *caporutxo*. Durante este proceso y todos los de subida a la palmera, el palmerero utilizaba *espardenyes* [Fig. 108], confeccionadas como dice Pascual García Maciá:



Fig. 108

“Espardenyes de careta xiquica que és només que la puntera i el taló, i aquí, unes cintes negres, això era de cànem”⁴.



Il·lustració del procés de encaperuzado de la palmera. 2025.

Autoria: Elena Mora Cartagena

³ Baltasar Brotons la denomina como valona. *El Diccionari Normatiu Valencià* lo escribe con “b”, balona. Fuente: Brotons García, B. (1989), *Los Palmerales de Elche desde sus orígenes*, edita: el autor, Elche.

⁴ *Ibidem*.

Elaboradas en cáñamo para no resbalarse y utilizando cintas negras para recoger la puntera y el talón, eran versátiles, ya que en el momento en que el palmerero lo estimase oportuno, podía con un movimiento de tobillo quedar descalzo, pero con la espardenya atada para, cuando las necesitase, volver a colocarla. Con la evolución del caucho durante el siglo XX, era común colocar un trozo como suela, debido al agarre que produce con el estípide de la palmera.

Además de la *forquilla*, también era utilizada la escalera o *escala* para subir a *tapar* el cono encaperuzado. Se ayudaba de esta escalera, restaurada y publicada en el libro *Utillaje agrícola y ganadero del Camp d'Elx (I)*⁵, con la que se colocaban palmas entrelazadas; pero, debido a la irrupción del plástico y la invención del *vellet* por parte de los hermanos García Magallón, ha terminado denominándose como *possar* el *vellet* a la colocación de una funda de plástico negro.

Cavanilles, en su visita a Elche en el siglo XVIII, describe este proceso en estos términos: “Diestros y atrevidos los de Elche que sibén con una celeridad increíble, sin más auxilios que una fuerte sogá con que se ciñen floxamente sus cuerpos y el astil [...] estrechando cada vez más los lazos, hasta formar todas ellas un haz, que cubren con frondes inútiles [...] [sic.]”⁶. Narración que animamos a leer al completo por su descripción con todo lujo de detalles y vocablos.

⁵ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2023), *Utillaje agrícola y ganadero del Camp d'Elx (I)*. Fondos del Museo Escolar de Puçol, Fundación Proyecto Puçol, Elche, p.112.

⁶ Cavanilles, A.J. (1797), *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia. II*, Imprenta Real, Madrid, p. 272.

Recolección de dátiles y frutos

Para la producción de dátiles, el palmerero utilizaba objetos ya comentados, como la cuerda de palmerero con la *taleca*, el *corvellot* para cortar las palmas, o *escarmundà* les *espardenyes*... Pero para la producción del fruto se necesitaban las inflorescencias de las palmeras macho, que se producen durante la primavera, eso quiere decir que, en nuestra zona geográfica, es de marzo a mayo. Este florecimiento de flores es vital para *lligar* -polinizar- las palmeras hembra. En este proceso de corte, como crecen entre el ramaje verde, es preciso utilizar la *gúmia*, como se ha mencionado, que permite acceder y cortar estas inflorescencias. De esta forma, el palmerero sube a la palmera hembra y mediante la *marometa* o *ramalet* y un *sebaïl*, *sibail* o *savaïl*, sube estas inflorescencias para *entaconar* -o germinar- la palmera. Pascual García nos lo explica:

“Si era per a escarmondar el corvellot i això soles. I si era per a munyir (dàtils) te pujaves el savaïl, la saranda i la taleca que llevaves. La gúmia ja era si havia que descoar palmas o algo d'això”.



Pascual García, palmerero y expropietario de l'Hort dels Pontos subiendo con saranda y el sebaïl a *munyir* los dátiles. Década de 1970. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

⁷ *Ibidem*.

Este proceso culminará tras el verano cuando, entre septiembre y diciembre, los dátiles empezarán a madurar, procediendo a la recolección o *munyiment* de los mismos. Para ello, el palmerero subirá con la *saranda* [Fig. 110] y el *sebaïl* [Fig. 111] enganchados en su cintura, para la recolección del fruto de la palmera. El palmerero, una vez en la balona, donde se puede trabajar con los *ramassos* de dátiles, colocará la *saranda*⁸ para que caigan sobre esta. Este objeto, confeccionado con esparto crudo y picado, de una gran flexibilidad, tiene unas dimensiones de entre 65 y 55 cm, que lo hacen apto para la recolección en altura sin que los frutos caigan al suelo.



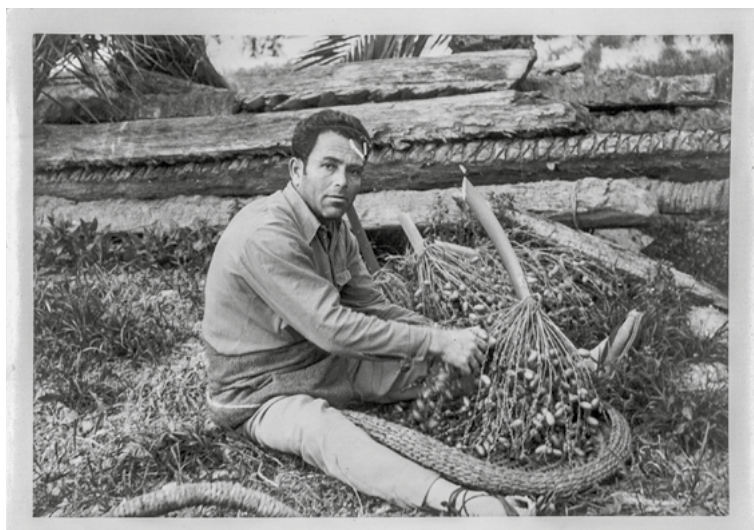
Fig. 110

Una vez llena la *saranda*, el palmerero utiliza el otro objeto que ha subido con él, el *sebaïl*: pieza en forma de cesta confeccionada con esparto crudo y forma elíptica, con una altura de no más de 30 cm. Pieza fundamental para abocar y/o vaciar la *saranda* llena de dátiles; una vez lleno el *savaïl*, lo baja mediante una *marometa*, *ramalet* o cuerda de esparto -picado o sin picar- al compañero que está abajo esperando para su vaciado. Cabe destacar que este objeto trenzado no llegaba a ser flexible, como sí la *saranda*, ya que utilizaba como asa un ramazo de palmera seco recubierto de esparto, consiguiendo que, en la manipulación, la flexibilidad -que da el esparto- no apretase a los dátiles. La persona que se encarga de vaciar el *savaïl* en una cesta de cañas, barriles o *sarandas* para su triaje o proceso de *munyir*, se denomina *acarrejador*. Tras su vaciado, vuelve a ofrecer el *savaïl* al palmerero para continuar con el *munyiment*. Este proceso se realiza durante tres días seguidos, seleccionando los dátiles maduros; en cuanto a los que no lo están, se termina cortando el *ramasso* de dátiles y adobándolos en orzas, *llibrells* o lebrillos con vinagre de vino.



Fig. 111

⁸ También se le puede denominar zaranda.



Hombre con *ramasso* de dátiles y la *saranda*. Mediados del s.XX.
Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Una vez agrupados los dátiles, en una mesa baja [Fig. 112] y unas sillas del mismo tamaño; elaboradas con fibras de enea [Fig. 113], se procede a la selección de los mismos según su color, variedad, si están picados por animales, así como los seleccionados para su adobo. Estas mesas eran polivalentes por su uso, ya que cabía una *saranda*, y se utilizaban para *arrisar*⁹ palma blanca, comer, así como otras acciones, que eran acompañadas con las sillas apropiadas.



Fig. 112



Fig. 113

⁹ O trenzar la palma.

Producción de alimentos y objetos

La producción de dátiles en la comarca del Bajo Vinalopó y, en concreto, en el Palmeral de Elche, siempre ha sido algo secundario debido a la rentabilidad de las palmas secas, verdes y blancas. La variedad genética de dátiles daba lugar a que solo una parte de la producción fuese apta para el consumo humano por su calidad y cantidad, siendo el resto utilizado para comida de animales u otros usos secundarios. Los dátiles son un producto aprovechado para el comercio y producción de alimentos sucedáneos. Ya hemos comentado que se adobaban para su maduración, pero también eran utilizados para la elaboración de panes con nueces y frutos secos, a través de pleitas de esparto y la ayuda en el prensado de máquinas para tales fines. Estos instrumentos no eran estándar, y en muchas ocasiones se construían con los conocimientos y funcionalidades de los propios palmereros u *hortolans*. Debido a ello, encontramos de diversas formas y materiales, como los dos que hemos elegido para la presente restauración y estudio. Uno de ellos, la prensa de madera [Fig. 114], de olivo o similar, presenta unas características singulares debido a su robustez, con un tornillo de gran tamaño con una manivela de hierro. Sin embargo, estos instrumentos podían ser más elaborados, para un uso más profesional y comercial. Es el caso de la prensa de metal [Fig. 115]. Presenta una estructura que podía fijarse al suelo, lo que proporcionaba mayor fuerza y mejor estructura para una producción en serie. Con un cuerpo de hierro, con eje y manivelas de gran tamaño, su plato de presión es de forma circular, de madera, lo que proporciona una mayor compactación y fuerza, sumado a una medida estándar para su elaboración. Todo ello ayudado de diferentes utensilios para la manipulación y corte. Es así como también aparece la



Fig. 114



Fig. 115

La palmera y otros aprovechamientos

navaja de palmerero [Fig. 116], una herramienta utilizada en diferentes aspectos de la vida cotidiana y laboral del palmerero. Presenta un filo templado, con cachas de maderas de varios árboles del entorno (olivo, algarrobo, jinjolero...), así como también de fibra de palmera tratada. Sus usos se centran en cortar el raquis de palma verde, en el atado de dátiles o encaperuzado, o en las tareas de corte de las inflorescencias para *entaconar*; o también, o para preparar el almuerzo. Asimismo, existe una navaja no plegable y con hoja curvada, que es conocida como *falçonet*, aunque esta herramienta era utilizada más para cortar el raquis de la palma blanca. La navaja era una herramienta que el palmerero siempre llevaba encima por su tamaño y versatilidad, además de ser segura por su cierre.



Fig. 116

Para terminar el presente artículo, hemos querido realizar un pequeño homenaje a Baltasar Brotons; recopilando uno de los versos sobre la palmera. Una poesía de un hombre que vivió el *Camp d'Elx* como lo que era, un entorno agrícola y ganadero que ha llegado a nuestros días con un alto valor patrimonial, natural y cultural. Un medio en explotación que ha traído consigo una riqueza no solo natural, sino también identitaria, con bienes muebles y conceptos en un valenciano *d'açi*.

*"Formosos palmeras
que evoques llunyanes latituds
on abans floriren
antigues civilitacions primigènies.*

*Erèctils i esveltes
arrisant núvols i mirant al cel,
poseu en la planura
la canço verda-grisa del vostre encant.*

*Altives odalisques
que sota el sol ardent de l'estiu
brindeu la vostra bellesa
al costat del mar de la cultura.*

*Palmeres de la terra meua
la meua admiració sempre us acompanya.
Permeteu que usofrene
el senxzell homenatge d'aquestes versos"¹⁰.*

¹⁰ Brotons García, B. (2001), *El cultiu de la palmera datilera a Elx*, Col·lecció Temes d'Elx, 41, Institut Municipal de Cultura-Ajuntament d'Elx, Elx, p.107.

Otros usos y aprovechamientos

El presente libro ha abordado las diferentes tipologías y variedades que componen el utillaje agrícola y ganadero del *Camp d'Elx* y de los objetos utilizados en su entorno. En este apartado trataremos piezas que no se han integrado en los otros campos investigados, pero que deben estar por su singularidad y uso en la comarca. Véase, por ejemplo, lecheras, molinillos y descortezadoras de almendra, trituradoras de carne... En definitiva, un compendio de objetos específicos tratados en el estudio. Para ello, hemos seleccionado 13 piezas para su conservación preventiva, de las que describiremos y explicaremos más de la mitad. Las agrupamos según su uso, como el de alimentos derivados del animal, del vegetal y una herramienta para la elaboración de material constructivo del *Camp d'Elx* y de otros lugares.

Derivados del animal

El objetivo es ampliar la visión de objetos, útiles y aparatos que se utilizaban en un entorno agrícola y productivo, aparatos que han marcado una vida calendarizada según actividades, como la matanza o el ciclo de la almendra, entre otras.

Los útiles que se encuentran en los fondos del Museo Escolar de Puçol relacionados con los diversos animales son muy variados¹¹. En esta ocasión, vamos a tratar otro aspecto derivado de su crianza: la carne que producen. Es por ello que hemos elegido piezas que tienen un impacto para su manipulación, como puede ser la celebración de la “Matanza”, en época otoñal, para la preparación de carnes y elaboración de embutidos. La citada matanza, que se produce a la llegada del invierno –concretamente, en torno al día de San Martín (11 de noviembre) y, de ahí el dicho, “*A todo cerdo le llega su San Martín*”- era el momento oportuno para que la familia y amigos se congregasen para matar a uno o varios cerdos. Para ello, en primer lugar, se degollaba al animal, sacándole la sangre y vertiéndola en una caldera con fuego de leña para que no cuajase, para la posterior elaboración de embutidos. A continuación, se colgaba -o se *quinaba*- de un quinal, estructura de madera o metal que sujetaba el cerdo para trabajar más cómodo en la limpieza y despiece. En las casas y en lugares más familiares, si no existía el quinal, se colgaba de una rama de árbol que soportase el peso y le diera la altura, para poder trabajar sobre el animal más ágilmente. Esto es de especial interés, ya que la matanza de los *gorrinos* -o *chinos*-, era exclusivamente de este animal y en esta festividad en el calendario.

¹¹ Ya se han estudiado y publicado 27 piezas en el volumen *Utillaje agrícola y ganadero del Camp d'Elx (I). Fondos del Museo Escolar de Puçol* (2023), en el apartado “Los animales” (p.37-64). Útiles, principalmente, para el tiro y el trabajo de la tierra, así como para el transporte y otros usos.



Proceso de la matanza moderna en el Matadero Municipal de Elche. Año 1989.
Fuente: Fondo La Verdad 10.3-35 en Cátedra Pedro Ibarra-UMH.

Del cerdo se aprovechaban todas sus piezas y hasta su sangre, produciéndose durante los días y semanas siguientes diferentes alimentos, como la morcilla, salazones como el jamón, adobados como el solomillo o las diferentes tipologías de conservación y maduración. Pero no todo era carne de cerdo, sino que durante el resto del año se obtenían otro tipo de carnes, como ternera, aves de corral o conejo. Todo ello desmenuzado con cuchillos y hachas específicos; toda una serie de cuchillería que el matarife -encargado de matar y descuartizar al animal- llevaba consigo. Cabe destacar que este profesional era el responsable de realizar las tareas con animales de gran tamaño, como cerdos, corderos y terneras. En el caso de aves y animales de cría más pequeños, era frecuente que la población supiese desmenuzarlas, al ser tareas cotidianas y más habitual su aprovechamiento. Por tanto, cuando el animal era de grandes dimensiones, existía el oficio de carnicero y sucedáneo para el aprovechamiento, mientras que para animales más pequeños y de consumo diario, se empleaban técnicas aprendidas por la población en el ámbito rural -principalmente-.

Es por ello que en el arte de la cuchillería encontramos para estas labores diferentes tipos de útiles, como raspadores, hachas de filo grueso o fino, cuchillos de diversas formas, grosores y anchura, así como afiladores para cada una de esta tipología. Destacamos la tajadera [Fig. 117] por su singularidad estética, funcional y versatilidad, que muestra una técnica única a través de sus dos mangos y la utilización de ambas manos. Una herramienta con cuchilla ovalada y



Fig. 117

ancha, lo que permite cortar huesos con fuerza, desmenuzar carnes, así como cortar con firmeza y precisión otros alimentos como quesos y vegetales. Como curiosidad, debido a su forma, en italiano se denomina *mezzaluna* por su forma de casi media luna. Se trata de una herramienta singular, más allá de las más familiares, como la cuchilla o hacha de carnicero o deshuesador, etc.

Una vez desmenuzada la carne, en trozos más pequeños mezclados con tocino o grasa, y con el fin de disponer de carne más versátil y sin cartílagos, se procedía a su picado para la cocina. Un proceso que aprovechaba las porciones menores de carne o de menor valor, dejando los solomillos, jamones o pechugas enteras por su calidad y tamaño. Los cortes no tan nobles se procesaban -y se siguen procesando en la actualidad- mediante el picado, en el cual se utilizaba una máquina específica denominada capoladora o máquina de picar carne [Fig. 118]. En el presente estudio hemos elegido dos marcas reconocidas en España: Elma y Alfa. Ambas con un sistema de enganche de tornillo de banco, pero también existen con agarre atornillado a la mesa, consiguiendo que se pueda producir más fuerza para su funcionamiento por su estabilidad. A través de una manivela, se hace girar un tornillo sinfín que lleva la carne introducida por una pequeña tolva a unas cuchillas, las que terminan triturando la carne, que sale por unas hendiduras en una chapa de metal. Se consigue, así, un espesor o granulado de la carne.



Fig. 118

Tras ello, la carne picada se colocaba en lebrillos cerámicos¹², para añadirle las especias elegidas o la incorporación con otras carnes. Una vez mezclado, se utilizaba una embutidora y tripa natural de vacuno, porcino u ovino para el proceso de embutir u *omplir*. Para esta función, muchas de estas capoladoras tenían un intercambio para la zona final del tornillo sinfín, donde se acoplaba, presionando, un embudo en forma de cono. Con este objetivo, la máquina tenía doble función. Sin embargo, la que incluimos en el presente trabajo es una embutidora de mayor tamaño y capacidad de la marca Elma [Fig. 119], que a través de una manivela y diferentes cabezales según grosor de



Fig. 119

salida -véase, por ejemplo, el diferente grosor entre longanizas y morcillas, así como de tripa- se iba rellenando el envoltorio natural. Esta envoltura era de diferentes animales según el embutido y su grosor: la tripa de cordero para la longaniza, tripa de cerdo para la morcilla y el *curat* o roscal de ternera -intestino grueso- o tripa de cerdo para el *blanquet* y el butifarrón.

¹² En algunas ocasiones se podía utilizar hasta una artesa de madera.



Fig. 120

Una vez embutida según su variedad y utilización, estas se secaban en las cambras de las casas, aireadas, para su curación. En el caso de pequeños embutidos, se metían en carneras [Fig. 120], muebles de madera que se colgaban de las vigas o de la pared. Mobiliario que estaba aireado gracias a una red metálica tupida de metal -y de plástico en la segunda mitad del siglo XX-, que impedía que pudiesen entrar insectos y contaminar los alimentos. Objeto, además, que servía para secar y almacenar los quesos. También eran utilizadas orzas donde las carnes y embutidos se cubrían de manteca de cerdo o aceite de oliva para su conservación, pero no para el secado, como sí lo hace la *cambra* o la carnera citada. Esta carnera podía ser también utilizada como almacenaje de caracoles tras su recolección con el *sarnatxo* [Fig. 126], introduciendo hierbas frescas como el tomillo, romero o sucedáneos para la alimentación. De esta forma, estos moluscos se mantenían vivos hasta su aprovechamiento culinario. Pero también queremos destacar que no era la única forma de conservación de los alimentos cárnicos. Una práctica muy común, por la abundancia de este recurso en la vecina localidad de Santa Pola, eran los salazones de carne. Al salar la carne, se podía no solo curar el producto, sino también conservarla libre de insectos y de otros agentes externos. También eran habituales los adobos con diferentes hierbas y especias; en la comarca

la carnera citada. Esta carnera podía ser también utilizada como almacenaje de caracoles tras su recolección con el *sarnatxo* [Fig. 126], introduciendo hierbas frescas como el tomillo, romero o sucedáneos para la alimentación. De esta forma, estos moluscos se mantenían vivos hasta su aprovechamiento culinario. Pero también queremos destacar que no era la única forma de conservación de los alimentos cárnicos. Una práctica muy común, por la abundancia de este recurso en la vecina localidad de Santa Pola, eran los salazones de carne. Al salar la carne, se podía no solo curar el producto, sino también conservarla libre de insectos y de otros agentes externos. También eran habituales los adobos con diferentes hierbas y especias; en la comarca



Mujeres embutiendo -o capolando- carne. 2025. Autoría: Elena Mora Cartagena.

estudiada era muy común el *adobaet*: una mezcla de ajo, bolas de pimienta, laurel y vinagre, conocido como “adobo blanco” debido a que no tenía el color, pero la conservaba. Prácticas que siguen estando extendidas por el territorio, incorporando diversas variedades de hierbas, especias y líquidos según los gustos de los consumidores.



Fig. 121

Otro producto derivado de los animales es la leche. Concretamente, la de las vacas, ovejas y cabras, siendo la primera la de mayor producción por cabeza de animal. Para su obtención, a través del ordeñado, se utilizaban multitud de muebles y utensilios, como una silla de enea pequeña o taburete, un cubo, barreño lechero, colodra o herrada -que podía ser de barro o de metal-, para contener el líquido. Tras su posterior hervido para su consumo, el transporte se realizaba en cántaro de leche o *cànters de llet* [Fig. 121], con medidas y tamaños según empresa o lechería. De esta forma, se estandarizaba su comercialización, facilitando su distribución. El *cànter* estudiado tiene inscrito a través de un presionado sobre el aluminio la leyenda “Jose Cuquerella”, que hace referencia a José Cuquerella Merredes, quien fundó en 1965 Lácteos Cuquerella S.L. que elaboraba quesos bajo la marca El Hidalgo. Empresa que sigue en la actualidad, asentada en Manzanares, localidad de la provincia de Ciudad Real, que elabora diversidad de quesos con DOP de La Mancha. El objeto estudiado nos deja evidencia y, como nos explica Ramón Miralles Martínez -de la Vaquería del *Camp d’Elx*-, era común vender la leche a fabricantes de lácteos, no solo de la provincia, sino de otras. De ahí la utilización de estos *cànters* para su transporte y conservación, que podrían ser de 10, 20 o 40 litros.



Ganadero junto a un ejemplar de vaca frisona. Medios del s. XX.
Fuente: Archivo Fotográfico del Museo Escolar de Puçol

Frutos secos: la almendra

Otros elementos estudiados para este libro, han sido maquinaria y utensilios dedicados al cultivo del almendro y el procesado de su fruto: la almendra. Por ello, y siguiendo con la estructura que se ha mantenido con la carne y sus elementos, se han tratado las piezas que convergen en la producción de la almendra. Este fruto, originario del centro de Asia, llegó a la península ibérica de la mano de comerciantes fenicios a través del mar Mediterráneo, siendo utilizado y extendiéndose por esta cuenca. Ello ha generado -debido a las características fisiológicas y climáticas del árbol y, concretamente, en la provincia alicantina- una producción muy extendida y arraigada en la vida tradicional de algunas comarcas. Y con ello, el desarrollo de un patrimonio mueble desde finales del siglo XIX e inicios del XX que ha llegado hasta nuestros días.



Proceso de recogida en el árbol con un sistema mecánico. Fondo La Verdad 5.1-46. 1989. Paco Uclés. En Cátedra Pedro Ibarra-UMH.

El almendro florece en el mes de febrero, con la subida de temperaturas del final del invierno, hecho que marca el punto de inicio en el crecimiento del fruto. No será hasta los meses estivales, y concretamente en agosto, cuando se produzca su recogida a través del vareo, telas y sacos de yute. Tras su acopio, se procederá a su secado en almacenes y *porxadas*, para que la piel exterior

del fruto se pueda *descorfar* de manera más fácil. En el volumen I de *utillaje* (2023)¹³ se trató una máquina *escoradora*, accionada por correa de transmisión y montada con metal-madera. Para esta edición hemos tratado una de metal, alimentada por un pequeño motor eléctrico. Este motor, mediante un sistema de poleas, ponían en funcionamiento todo el mecanismo: desde los cilindros dentados, a los arrastradores que permiten que la almendra con su piel vaya discurriendo por la vertiente hasta el capazo o tela dispuesta en el suelo, donde se recogía una vez pelada. En concreto la descortezadora Font [Fig. 122], alimentada por un sistema de correas con un motor eléctrico Somex -fabricado en Bilbao- que, junto a una tolva de gran capacidad y una estructura robusta, supuso una facilidad y mayor rendimiento en el proceso de descortezar la almendra. Esta fase era conocida como *descorcollado* o *descorfat*, que con anterioridad a la introducción de la maquinaria, se hacía de manera manual con la ayuda de una navaja y en un *roalet* -personas sentadas dispuestas en forma circular y en sillas de pequeño tamaño-, creando espacios de diálogo en las tareas y en las casas.



Fig. 122

El proceso para la obtención de la almendra no terminaba aquí. Tras su descortezado, se procedía al secado al sol, moviéndolas a menudo para que se airearan. Tras ello, se procedía a su “partido” a través de los “partidores”; unas máquinas donde a través de unos cilindros o técnicas de presión, se partía la cáscara y se separaba el fruto seco. En ocasiones, el inmueble donde se desarrollaba esta actividad recibía también su nombre. Máquina -o inmueble con la máquina- destinadas a estos trabajos de partido -o cascado- que producían ya el fruto apto para su comercialización alimentaria. Era común distribuir las en sacos de 10 o 25 kg, por ser fáciles de contar y de manejar. Tras ello, el comprador y manipulador podía ya tratarla con piel, sin piel, frita...

¹³ Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2023), *op.cit.*, p.158.

La palmera y otros aprovechamientos

En el aspecto culinario, concretamente en los domicilios, hogares y establecimientos de restauración -fin último de la almendra-, encontramos diferentes objetos vinculados a su manipulación. Uno de estos elementos es la trituradora manual o molinillo de almendra [Fig. 123], utensilio con tornillo de banco, de mayor o menor tamaño, que se utilizaba para desmenuzar en pequeños trozos la almendra para realizar cremas, sopas y, sobre todo, repostería. Una herramienta versátil y con diferentes marcas y estéticas, como lo reflejan las piezas de la colección del Museo Escolar de Puçol. Encontramos la marca ya citada Elma, pero también otras como Sol o una anglosajona, como Simplex. Muy similares en la estructura, destacan por tener singularidades estéticas, como la boquera cuadrada o circular, el color o los tamaños. Estos molinillos funcionaban a través de una manivela que, a través del accionamiento circular del triturador en su interior, sumado a la gravedad y presión del tocón de madera que se introducía en la boquera, terminaba por empujar la almendra al triturador, produciendo la molienda deseada.



Fig. 123

En el área geográfica estudiada está muy extendido su uso para pasteles, como la tarta de almendra -o *de Elche*- que, con la mezcla de harina y merengue, son muy comunes en comuniones, cumpleaños y celebraciones. También en los turrone, con la variedad marcona, autóctona de la provincia alicantina, que destaca por su calidad y sabor, siendo reconocidos por su empleo los turrone DOP de Alicante y *Xixona*.

Útiles constructivos

La construcción de las viviendas del *Camp d'Elx*, en muchas ocasiones, se realizaba por los propios propietarios, copiando similitudes de otras con buena estructura. De ahí que la *porxada*, patio y estancias sea prácticamente similar entre todas las de arquitectura tradicional del ámbito rural estudiado. Es aquí donde entra uno de los objetos singulares para la construcción de viviendas que ha llegado a los fondos del Museo Escolar de Puçol: el molde para la fabricación de tejas de canal, árabe o curva. Las tejas, a pesar de que la comarca del Baix Vinalopó no es una zona arcillosa y con producción alfarera, se podían fabricar en pequeños hornos; los propietarios de las viviendas obtenían o compraban las arcillas y las utilizaban para reparar el terrazo de las mismas.



Inicio de las obras de cambio de teja curva a teja plana de la cúpula de Santa María de Elche. 1904.
Fuente: García Navarro, J.J.; Navarro Mallebrera, R.; Serrano Bru, A. (2011), "Las huellas del tiempo. Construcción y restauración de la Basílica de Santa María", Ajuntament d'Elx, Elx, p.89.

La palmera y otros aprovechamientos

La fabricación de las citadas tejas -aunque también se hacían baldosas y ladrillos en el proceso- comenzaba con la obtención de la materia prima. Tras el excavado y la extracción de la arcilla, se extendía por la era de la vivienda, donde se apisonaba con un rulo de piedra para desmenuzar y romper las posibles piedras de este material. Rulo ya estudiado¹⁴, pero que muestra la polivalencia y posibles usos de las herramientas agrícolas. El proceso continuaba con la tamización con el cedazo o tamiz, separando la tierra de las piedras, y con la introducción de la arena de arcilla en una pequeña balsa revestida de piedra o ladrillo, donde se remojaba durante la noche. Al día siguiente, se apisonaba con los pies o con las patas de un animal de tiro, para producir que el barro fuera una mezcla más consistente.

Tras ello, se iba sacando el barro y el alfarero utilizaba una mesa al aire libre para su manipulación. Mediante unos bastidores o gavillas con la forma de baldosa, ladrillo o teja, se colocaba ceniza en la mesa y en el marco para que no se pegara el barro en la manipulación del rellenado del entramado. Es aquí donde entra el objeto estudiado, el denominado molde para tejas o *corbeta* [Fig. 124], probablemente por su forma redondeada y alargada ligeramente trapezoidal, asemejada a una “corbata”. Fabricado en



Fig. 124

madera, se utilizaba desplazando lateralmente el marco rellenado de barro fresco sobre este a diferente nivel, quedando el barro enmarcado y curvado sobre la *corbeta*. De esta forma, y mediante el mango que dispone, se manipulaba y transportaba para su colocación en el espacio dedicado para el secado, en un terrazo o en la propia era, pero siempre con algo de ceniza para que no se pegase el barro al suelo. Una vez colocado, la *corbeta*, en su parte inferior tiene dos perfiles metálicos, que permiten una suave fricción con el suelo para poder desmoldar longitudinalmente el barro con forma de teja. De esta forma, quedaba la teja fresca secándose al aire por varios días.

Transcurrido el proceso de secado, se introducía al horno para su cocción, en la tarea denominada como encañar o enforado, donde pasaba una jornada con técnicas específicas para la perfecta cocción de los materiales cerámicos. Tras el vaciado o *desenforado* del horno, las tejas ya se podían utilizar. Según refrán del gremio tejero: “Vale más pagar por torcidas que no de crudas”, ya que al quedar crudas no eran impermeables ni tenían la resistencia de las cocidas.

Para su colocación se realizaban hiladas de piezas cóncavas hacia arriba, para canalizar las aguas, y sobre estas, en un lateral invertidas, para que caiga el agua sobre la otra. De esta manera se iban alternando hacia arriba y hacia abajo para establecer el tejado inclinado para la evacuación de aguas. Estas técnicas y fórmulas se abandonarían tras la introducción de la mecanización en su producción, sobre todo a finales del siglo XIX, con la irrupción de la teja plana, francesa o alicantina. Industria que durante el siglo XX propició nuevos objetos, mecánicas e inmuebles, así como las chimeneas de cocción cerámica, que están protegidas en la Comunidad Valenciana como Bienes de Relevancia Local en la Ley 4/1998, de 11 de junio, del Patrimonio Cultural Valenciano.

¹⁴ *Ibidem.* p.78

Fuentes y bibliografía

- Barber i Vallès, A.; Guardiola i Mora, I. (1996), *Rams de Palma Blanca: l'artesanía de la palma al Migjorn Valencià*, Fundació Bancaixa, Valencia.
- Borrego Colomer, M.; Gutiérrez Lloret, S.; Lillo García, H.; Castro Balsera, M.; Franco Sánchez, F.; García Garujo, E.; Gosálvez Lloret, J.; Leite García, H. (1989), "Las fábricas cerámicas de Alicante. Los inicios de la industrialización", *Canelobre, Revista del Instituto Alicantino de Cultura Juan Gil-Albert*, 16, p.39-46.
- Brotons García, B. (1984), *¡Salvemos los Palmerales de Elche!*, edita: el autor, Elche.
- Brotons García, B. (1989), *Los Palmerales de Elche desde sus orígenes*, edita: el autor, Elche.
- Brotons García, B. (2001), *El cultiu de la palmera datilera a Elx*, col·lecció Temes d'Elx, 41, Institut Municipal de Cultura-Ajuntament d'Elx, Elx.
- Brotons García, B.; Soler Vicente, A. (1986), *S'ha perdut una cultura del Camp d'Elx*, edita: B. Brotons, Elche.
- Cavanilles, A. (1797), *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*, II, Imprenta Real, Madrid.
- *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*. [En línea]. <<https://dle.rae.es/>>. [Consulta: 16 de mayo de 2025].
- Documental videográfico: *Las almendras. Vareo manual del árbol, recogida del fruto, técnicas de pelado y secado al sol* (canal de la plataforma YouTube de Eugenio Monesma). [En línea]. <<https://www.youtube.com/watch?v=cDcnUvEX5Yo&t=863s>>. [Consulta: 26 de mayo de 2025].
- Documental videográfico: *El Palmeral. Peligrosa recogida de dátiles y palmas secas para su tradicional artesanía*, *ibidem*. [En línea]. <<https://www.youtube.com/watch?v=ZTaVKomTNBM>>. [Consulta: 15 de abril de 2025].
- Documental videográfico: *Tejas, ladrillos y baldosas con agua y tierra. Elaboración artesanal y cocción en horno*, *ibidem*. [En línea]. <https://www.youtube.com/watch?v=_iUEdp9akek>. [Consulta: 13 de mayo de 2025].
- Documental videográfico: *Tejas artesanas elaboradas a mano por veteranos tejeros y su cocción en un horno tradicional*, *ibidem*. [En línea]. <<https://www.youtube.com/watch?v=GvhvzRY00Jc>>. [Consulta: 13 de mayo de 2025].
- *Entrevista a Pascual García Maciá*, Archivo del Museo Escolar de Puçol, inédito.
- Fajardo de la Fuente, A. (2022), "Completando la memoria del barro. Tejares y hornos de ladrillo: los hermanos pobres de los alfares de Osuna", *Cuadernos de los Amigos de los Museos de Osuna*, 24, p.164-171.
- Jaén Urbán, G. (1979), *L'arquitectura popular dels horts de palmeres d'Elx. Tres exemples*, Universitat de València y Edicions Tres i Quatre, Valencia. [En línea]. <<http://hdl.handle.net/10045/46031>>. [Consulta: 10 de mayo de 2025].
- Jiménez Medina, A.M.; Zamora Maldonado, J.M. (1998), "La elaboración tradicional de tejas y ladrillos en la comarca norte de Gran Canaria: un estudio etnohistórico", *Tenique: Revista de Cultura Popular Canaria*, 4, p.147-228. [En línea]. <<https://mdc.ulpgc.es/files/original/c3785a9767fed18f0bc297de471a00ff52e38921.pdf>>. [Consulta: 13 de mayo de 2025].
- Martínez García, R.; Tristán Richarte, M.; Guilló Soler, B.; Aniorte Pérez, J. (2023), *Ustillaje agrícola y ganadero del Camp d'Elx (I). Fondos del Museo Escolar de Puçol*, Fundación Proyecto Puçol, Elche.
- Tejedor, M.^a José y Villarroja, Pilar, (2007), "Los tejeros", *BCI, Boletín de Cultura e Información*, 14, p.32-33.

Las fibras naturales

Marian Tristán Richarte



Introducción

El ser humano siempre ha hecho uso de la naturaleza para su supervivencia. En el caso que nos ocupa, el hombre y la mujer han recogido plantas salvajes y autóctonas -o las han cultivado, en épocas muy posteriores-, de las que obtenían una materia prima con la cual confeccionaban, de forma artesanal, distintos utensilios que les facilitaban las labores agrícolas y ganaderas y los quehaceres cotidianos. Por tanto, estas artesanías “tienen en común el haber surgido de una adecuación del hombre con el medio”¹ y el estar asociadas a la elaboración de útiles duraderos, puesto que el motivo de la manipulación de estas materias primas siempre ha sido el mismo: su gran flexibilidad y resistencia, y las posibilidades que ofrecía.

La industria alicantina descansa en una fuerte base artesana, en la que la actividad manual recaía sobre toda la familia². Llama la atención que, hasta la aparición de la industria propiamente dicha, es decir, de la maquinaria, un único individuo o una sola familia se encargaba del proceso de producción en su totalidad, desde la recolección de la materia hasta la confección del artículo, pasando por el tratamiento previo a su uso. La rentabilidad de estas industrias artesanales hizo que familias completas dedicasen parte de sus esfuerzos a ellas, aunque no hay que olvidar la otra versión de la realidad: la dureza de estos trabajos, asociados muchas veces a miseria.

En el caso concreto de Elche y del *Camp d'Elx* -y de Puçol-, algunas de estas fibras marcaron un antes y un después en su historia, puesto que miles de hombres, mujeres y niños/as se dedicaron a sus oficios. El esparto, la sisca, la caña y la palma son cultivos que permanecieron en el tiempo, que siempre -o casi- han formado parte del *Camp d'Elx*. En el lado opuesto están el algodón y el cáñamo en tanto que fueron cultivos temporales, fugaces incluso; pese a esto, dejaron una gran huella en la memoria de nuestros/as mayores, sobre todo el cáñamo, puesto que desempeñó un papel económico muy importante en la mitad sur de la provincia de Alicante y relegó a un segundo plano al resto de fibras.

Las artesanías vegetales del esparto y del cáñamo son de las más complejas, tanto por los trabajos de recolección como por los procesos de transformación posteriores. Ciertas fuentes nos hablan de una dicotomía entre el cáñamo y el esparto -cierta rivalidad si cabe-, pese a que ambas, desde que se conocen, se utilizaron para fabricar cuerdas, capazos y alpargatas³: “la primera, alóctona, y la segunda, autóctona; una, cultivada, y la otra, espontánea; una, de regadío, exigente en suelo, cuidados y abonos, y la otra, de secano, parca en necesidades; una, como importada, fina y noble; la otra, de la tierra de toda la vida, plebeya”⁴.

En este dato puede apreciarse el valor social que se le da a una y otra materia prima, una -insisto-, salvaje, local y permanente, y otra importada, temporal y cultivada, con estrictas y duras atenciones. Estas fibras naturales se han usado de la misma forma durante siglos (los puntos de trenzado del esparto son los mismos ahora que hace 12.000 años), hasta que comenzaron a entrar en decadencia a raíz de la aparición de las fibras sintéticas en la década de los cincuenta del siglo XX, y a partir de la fabricación de los enseres en serie con maquinaria. Con esto se perdió la confección del útil por medios manuales y, por tanto, su individualidad. Pero fueron, ante todo, los plásticos los que precipitaron el final de las fibras naturales tal y como se entendían hasta el momento. Ahora, los resultados de ese trabajo artesanal se compran como decoración, precisamente por ese carácter único, irregular y personal, es decir, por su valía manual frente a la confección en serie. Ha desaparecido, por tanto, ese fin totalmente utilitario con el que nació: lo estético le ha ganado la batalla a la utilidad. En la actualidad, esa manipulación es cultura⁵.

¹ Melis Maynar, A. (1991), “La artesanía”, *Historia de la provincia de Alicante*, VII, Mediterráneo, Murcia, p.265.

² *Ibidem*, p.264.

³ Mora Cartagena, O. (1991), “El cáñamo y el esparto”, *ibidem*, p.343

⁴ *Ibidem*.

⁵ Melis Maynar, A. (1991), *op.cit.*, p.265.

El esparto

Durante siglos, parte de la vida de las familias agricultoras valencianas -y de otros lugares- giraba en torno al aprovechamiento del esparto. Ya fuese para uso doméstico o para uso industrial -para la industria espartera-, la manipulación de esta fibra siempre estuvo asociada a la elaboración de útiles ganaderos y agrícolas. Un claro ejemplo nos lo brinda la *balança* [Fig. 125] seleccionada, cuyos cestillos están confeccionados con mezcla de esparto crudo y picado (borde y asas); su uso era el de pesar pequeñas cantidades de frutas, verduras e incluso animales de corral, puesto que esos cestos cuentan con 36 centímetros de diámetro. Desde el Paleolítico, desde hace al menos 50.000 años, esta materia prima ha sido manipulada por la humanidad⁶. En el siglo II a.C. ya hay registros de que se fabricasen cuerdas y sogas de esparto para uso agrícola y cotidiano, como capazos y esteras, y para la confección de sandalias; los textos clásicos subrayan el prestigio de las cuerdas de esparto de Iberia. Los restos arqueológicos testimonian el uso



Fig. 125

del esparto en la Comunidad Valenciana en el Neolítico, en el 3.000 a.C., tras el hallazgo de una estera fabricada de esta fibra⁷. En el caso de nuestro yacimiento arqueológico más cercano, La Alcudia, nuestra informante nos habla de los restos carbonizados de una posible estera o de una sogá, y de improntas de esparto trenzado que quedaron impresas en el suelo de una habitación de uso doméstico. Estos hallazgos se enmarcan en un contexto del siglo I a. C.⁸ Es el vegetal hispánico por excelencia, el tesoro de los desiertos de Hispania⁹.

El esparto es una planta autóctona -iberomagrebí- llamada atocha que vive a pleno sol y es típica de ecosistemas secos y áridos, de suelos pobres y pedregosos como los que tenemos en la provincia de Alicante, conocida ya en época romana como *Campus Spartarius*¹⁰ junto al resto del sureste peninsular. Tiene un alto contenido en celulosa, lo que permite que sea una hoja fina y sedosa.

En el *Camp d'Elx* en general y en Puçol en particular, el esparto no se trabajó de forma industrial, en Elche nunca hubo una industria espartera. Esta fibra se trataba de forma particular y doméstica, para las necesidades del día a día, aunque esto no quita que ciertos agricultores recogiesen la planta en cantidad para luego venderla a otros municipios cercanos donde sí tenían industria vinculada al esparto, como es el caso de la vecina localidad de Crevillente.

⁶ Martínez Varea, C. M.; Carrión Marco, Y. y Vives-Ferrándiz Sánchez, J. (2024), "La artesanía del esparto durante la Edad del Hierro. Estudio de las colecciones del Museu de Prehistòria de València", *Archivo de Prehistoria Levantina*, vol. XXXV, p.88. [En línea]. <<http://mupreva.org/pub/1621>>. [Consulta: 25 de abril de 2025].

⁷ Descubrimientos fuera del territorio de la Comunidad Valenciana fechan su uso en el 3.500 a. C., hace 7.500 años. En las excavaciones de la Cueva de los Murciélagos de Albuñol (Granada), se encontró un conjunto de esqueletos humanos con indumentaria y enseres de esparto.

⁸ Información oral facilitada por Mercedes Tendero Porras, arqueóloga responsable del área de Arqueología de La Alcudia (16 de mayo de 2025).

⁹ Mansanet Serrano, J. A. (2014), "El treball de l'espart a Llutxent", *Col·lecció "El Cau de la Rabosa"*, Col·lecció Cultural "El Surar", Llutxent, p. 2.

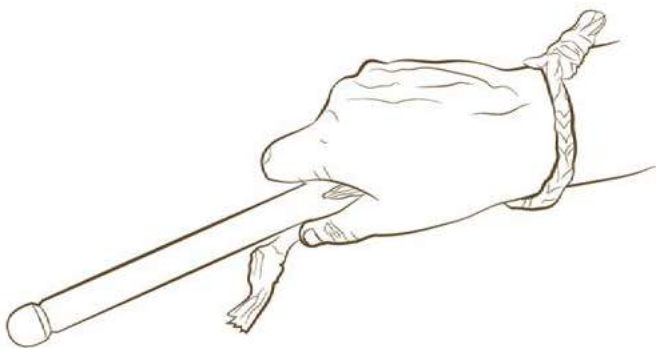
¹⁰ Martínez Varea, C. M., Carrión Marco, Y. y Vives-Ferrándiz Sánchez, J. (2024), *op.cit.*

La planta florecía entre los meses de marzo y junio, e idealmente se recogía cuando estaba madura, cuando había espigado; esto es pasada la primavera, desde junio hasta la época de lluvias, hasta el mes de octubre en nuestro caso. Se cogía, por tanto, en pleno verano, en los meses de más calor y en los días más largos del año, porque era entonces cuando el suelo estaba más seco y duro, y se evitaba arrancar la mata; y también porque entonces la mata tiene menos agua, pesa menos y se puede pagar por más cantidad. No obstante, el esparto se podía coger en cualquier momento del año (las grandes industrias lo cogían todo el año), puesto que la fibra siempre está disponible, pero idealmente es en agosto, sobre todo, el momento perfecto para arrancarlo.

Cuando empezaba la temporada de recogida, el esparto ubicado en los montes públicos se subastaba: se cuarteaban las sierras, se hacían lotes, se subastaban y las fábricas pujaban. Este trabajo se reglamentó a raíz de la guerra, cuando España quedó económicamente aislada y debía autoabastecerse. Como el esparto estaba muy demandado, el gobierno español reguló su recogida e incidió en que se cumpliera lo pactado legalmente en las subastas. En cambio, los propietarios de los montes privados buscaban arrancadores o cogedores entre las personas del entorno o se lo encargaban a un corredor, acordando previamente con él el precio del esparto.

En el *Camp d'Elx*, el esparto se cogía de las sierras que nos rodean, de los espartales de La Marina, de San Fulgencio... No obstante, contamos con un testimonio que, curiosamente, atestigua que se recogía de la zona húmeda y salada de El Hondo: “mi padre iba al saladar y traía esparto. Entonces hacía trenza, hacía cuerda y hacía manojes grandes de cuerda que cuando podaban los granados, es lo que utilizaba, esa cuerda que había hecho él, y había cogido el material de ahí de El Hondo, del pantano, para atar las garbas de leña del granado”¹¹.

La recogida del esparto se hacía a mano con la ayuda de la arrancadera, también llamada cogedor, cogedera, etc., una especie de bastón de entre 25 y 30 centímetros de largo por uno o dos de grosor que podía ser de hueso, roble o hierro. Como la fibra se recogía por arranque, la arrancadera termina en un extremo con una bola o una especie de cabeza, para poder hacer tope o palanca y facilitar el agarre; y en el otro extremo presenta una correa para sujetarla a la muñeca. Con la mano derecha se sostenía la arrancadera y con la izquierda se cogía el esparto: se enrollaba con fuerza un puñado, de las puntas, y se tiraba rápidamente hacia arriba para arrancarlo pegando un tirón, estando la planta retenida con esta herramienta. Para la protección del cogedor -porque las puntas del esparto pinchan mucho-, este podía envolverse las piernas en fundas y las manos en guantes o llevar un delantal, pero normalmente no llevaban ninguna indumentaria especial, tan solo ropa vieja, alpargatas y un pañuelo o sombrero en la cabeza.



Arrancadera de esparto. 2025. Autoría: Elena Mora Cartagena.

¹¹ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. y Aniorte Pérez, J. (2022), *Hacer historia. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*, Museo Escolar de Puçol, Elche, p.284.

Durante la recogida, en la misma mano derecha con la que se iban sosteniendo los puñados a arrancar, se acumulaban los manojos ya cogidos. Cuando la mano estaba demasiado llena, los dejaban escampados en el suelo al sol. Si ya tenían suficiente acumulado, emparejaban bien los puñados, los igualaban y los ataban también con esparto en manojos de un kilo o kilo y medio. A la hora de recogerlos de manera definitiva, el arrancador tenía que deshacer el camino por donde había ido dejando los manojos y los ataba en fajos de seis a doce con una soga de trenza de esparto crudo.

Una vez ya arrancado, ese esparto verde recién cogido de la mata podía emplearse directamente para la confección de útiles cotidianos y para hacer apaños en el hogar, como las cordetas que unían los fardos, por ejemplo. O podía pasar por una serie de tratamientos que la convertían en una fibra más dócil y fácil de manipular.

La primera fase de este tratamiento era dejar secar el esparto en el suelo. Esto se hacía para que perdiese el color verde y para eliminar la “delicadeza” de la fibra, puesto que el secado provoca que todos los líquidos abandonen el tejido, permitiendo así poder almacenar el esparto sin que se pudra. Quien se dedicaba a la industria espartera, primero cargaba los fajos y los llevaba a pesar a la romana, que de forma habitual se encontraba bajo un toldo o una barraca. Allí había una persona que iba anotando las cantidades y los pesos de cada arrancador. Después, este esparto verde lo dejaban a remojo durante veinticuatro horas. Al cabo de ese tiempo, una vez más los haces se deshacían y los manojos se escampaban en el suelo, uno al lado del otro, en los llamados secadores, que eran banales, eras u otros terrenos despejados y planos. Tenían que estar, al menos, quince días esparcidos y al sol. Era necesario darles la vuelta, a los siete u ocho días, para que quedasen secos por ambos lados. Se giraban a mano, uno a uno, o se podía hacer uso de una caña para mover varios manojos al mismo tiempo. Era muy importante que perdiese toda la humedad, porque si se trenza y se confecciona la pieza estando verde, esta encoge cuando se seca; es una fibra que está abierta y, cuando pierde toda la humedad, se pliega sobre sí misma y se convierte en un tubo.

Ya seco completamente, volvían a hacerse los manojos y luego los haces, y se transportaban para ser almacenados hasta ser vendidos o se llevaban a los mayoristas. El esparto que se recogía en esta zona solía llevarse a Crevillente: “en Crevillente se lo compraban. Hacían los haces, los secaban y todo. Recuerdo eso, cómo hacían haces, cargaban los carros y los llevaban a Crevillente, porque en Crevillente era donde hacían las alfombras y donde hacían las esteras”¹². Los fajos que quedaban como remanente, esperando a ser comprados o transportados, se apilaban en garberas a cielo descubierto de tal forma que el agua no penetraba en el interior, como ocurría con el pajar.

Con todo este procedimiento del secado se obtenía el esparto crudo (natural, sin cocer), que adquiere, gracias al secado, un tono dorado y ya podía utilizarse para la cestería agrícola en general: cuerdas, capazos, *sàrias*, esteras y otros contenedores agrícolas, como el *sarnatxo* [Fig. 126] escogido, confeccionado con este esparto crudo para almacenar los caracoles cogidos del campo, razón por la que siempre se hacía con una tapadera y un asa. También servía para forrar otro tipo de contenedores, como la calabaza forrada de este esparto crudo [Fig. 127] que se conserva en el museo. Un día antes de trabajarlo (10 o 12 horas antes), había que volver a humedecerlo poniéndolo a remojo, para que volviese a ser flexible.

¹² *Ibidem*, p.229.



Fig. 126



Fig. 127

El/la agricultor/a, además de sus herramientas de siega o arranque, siempre se ha acompañado de un recipiente adecuado a las necesidades, ya fuese para uso corriente, específico para la recogida o de otros usos especiales, fabricado en esparto y, más tardíamente, también con cáñamo y palma. El capazo terrero [Fig. 128] que nos ocupa es principalmente de esparto crudo y tenía múltiples usos -además del de reubicar tierra-, como el de trasladar las herramientas agrícolas al campo, o para servir de contenedor temporal en la recogida de frutas y verduras.



Fig. 128

Sin embargo, para otro tipo de trabajos de artesanía más suave o delicada como el de la cordelería o hilatura, o la industria alpargatera, se necesitaba pasar el esparto crudo por otros tratamientos que hiciesen la fibra mucho más flexible. Primero había que macerarlo o cocerlo. A nivel industrial, este se ponía a remojo en balsas construidas para tal fin. En cuanto a la duración de esta maceración, las distintas fuentes consultadas hablan de mínimo dos lunas, durante tres semanas, mínimo 20 días, 40 días... No hay consenso en este dato, puesto que depende de cada localidad, de la época del año, del calor, etc. En esas balsas el esparto se disponía por capas, cada una de ellas en dirección perpendicular a la anterior, y se mantenían dentro del agua con ayuda de unas piedras que se colocaban encima. Durante el remojo, en la fase de fermento en la que se producía metano y ácido sulfúrico, los gases que esto despedía dejaban en el ambiente muy malos olores. Este tratamiento separa la linina de la celulosa: la linina es la fibra que luego se utiliza, mientras que la celulosa se pudre y huele (es la parte a la que luego da uso la industria del papel). Esta cocción permitía que la fibra perdiese la rigidez y pudiese ser doblada con facilidad sin romperse; no es que el esparto reviviese, sino que se ablandaba. Donde había balsas de cocer esparto había muchos mosquitos transmisores de malaria, igual que ocurría en los lugares donde se cocía el cáñamo. Al sacarlo de las balsas había que enjuagarlo, extenderlo y dejarlo secar unos días. Este es el esparto cocido y ya puede utilizarse para confeccionar enseres. Para uso doméstico no hacían falta esas grandes balsas: se ponía a remojo en recipientes habituales del hogar durante un tiempo determinado, en función del calor que hiciese.

Después, había que machacarlo para quitar la parte leñosa y descomponer la fibra en muchos filamentos finos y maleables. Este es el esparto picado, y ese picado se hacía con una maza [Fig. 129], generalmente de madera de olivo (también de carrasca, naranjo o almendro), con forma cilíndrica y compuesta en una sola pieza por un mango y por la propia parte que golpea la fibra.



Fig. 129

La superficie donde se machacaba podía ser una losa de piedra de superficie plana y fina o un pilón de madera, un tronco; incluso se picaba, si era poca cantidad, apoyado sobre otra maza. Se cogía un puñado de esparto y se le daban golpes con la maza, desde las puntas hacia el otro extremo, y se iba girando. Habitualmente, este trabajo solían hacerlo las mujeres y tardaban una media de veinte minutos. Si el fin de este esparto era la hilatura industrial, se picaba con unas máquinas rudimentarias que accionaban -con un sistema de molino de agua- unas mazas que subían y bajaban e iban cayendo sobre la fibra (utilizada desde el siglo XVIII, como mínimo). *“Fins el mateix moment de deixar-se de treballar l'espart, a les acaballes de la primera meitat del segle XX, no es pot parlar d'innovacions en les tècniques de cistelleria emprades en la manufactura d'aqueixa fibra”*¹³. Hacia la década de los sesenta del siglo XX, el chafado industrial se hacía con una maquinaria basada en un sistema de correas, que picaba el esparto pasándolo por unos rodillos de hierro horizontales; lo que hacía -y lo que hace en la actualidad- es laminarlo, dejarlo extraplano.



Fig. 130

A nivel industrial, después de picada, la fibra se pasaba por un rastrillo de púas metálicas que había colocado fijo en la pared. Este es el esparto rastreado o deshilado, de mayor suavidad y plasticidad, utilizado, por ejemplo, para confeccionar los estropajos de limpieza. El estropajo de marca Pinocho [Fig. 130] es una muestra de este esparto muy picado e industrial.

Con el esparto picado se hacían todo tipo de útiles domésticos, agrícolas y ganaderos, como este *boçal* [Fig. 131] de pequeño tamaño, utilizado para impedir que el animal se parase a comer mientras estaba trabajando. O la cuerda de amarre inventariada [Fig. 132], de más de metro y medio de longitud y con una vilorta de madera en cada extremo, utilizada para la sujeción de la carga al lomo del animal. También, para la confección de los distintos tipos de cuerdas, en función de las hebras utilizadas: *“per lligar o amarrar qualsevol cosa que siga menester al bancal o a l'hort”*¹⁴; la cuerda de palmerero [Fig. 106], la sogá, etc. Encontramos un ejemplo en la cuerda de esparto de más de dos metros utilizada como honda [Fig. 133], para el escarmiento del animal mediante el lanzamiento de piedras, en cuyo detalle puede apreciarse el picado de la fibra; hacia la mitad, tiene una especie de anilla hecha del mismo esparto y, en un extremo, presenta otra anilla también de esta fibra para introducir el dedo índice.

¹³ Barber i Vallès, A., Cabrera i González, M. R. y Guardiola i Mora, I. (1997), *Sobre la cultura de l'espart al territori valencià*, Fundació Bancaixa, València, p.32.

¹⁴ *Ibidem*, p.215.



Fig. 131



Fig. 132



Fig. 133

Para la elaboración de esos elementos, evidentemente, existen distintas técnicas. Depende de para qué se fuese a usar, el esparto se trenzaba de una forma u otra: trenzado más rápido y con el hilo más ligero, menos apretado. También en función del útil a confeccionar y de cuál fuese el elemento activo y pasivo del trenzado, es decir, el que se trabaja y el que sirve de guía o soporte: en espiral cosida, cordada o de trama cordada, tejida, trenzada, etc. En primer lugar, hay que confeccionar los elementos primarios, pleitas o *llates*, moviendo con las manos tres o más hebras. En el detalle de la cuerda de esparto crudo en pleita [Fig. 134] que forma parte de los fondos del museo se puede apreciar este trenzado. Se elaboran, por tanto, los tejidos lineales que compondrán el total de la pieza. Una vez hechos los elementos primarios, hay que limpiar todo lo que sobra con tijeras o navajas; también está la opción de limpiarlos una vez acabado el útil. Para la fabricación del elemento definitivo se necesitan pleitas y cordeles y, para unir las pleitas entre sí, se usaba la



Fig. 134

aguja saquera, llamada así porque también se utilizaba para confeccionar los sacos, entre otras cosas: *“per a cosir per exemple un cabàs, cal agafar la llata per l’extrem del començ, aixó és, per l’extrem que es començà a elaborar. De seguida es passa l’aguja saquera per entre tres o quatre doblecs laterals de la llata i s’estira perquè passe també el cordell o la trenella que està subjecta a l’aguja. Després es torna a fer el mateix en tres o quatre doblecs més al mateix costat i s’estira l’aguja”*¹⁵. Esta es una aguja [Fig. 135] de acero de unos



Fig. 135

26 centímetros, plana -para no deformar la pleita-, con curva en su parte inferior y dos orificios rectangulares en la zona superior. La última parte de la confección del útil es fijar las asas y los bordes. Eran las mujeres quienes solían hacer estos trenzados: el hombre cogía el esparto y la mujer lo trenzaba, y los niños y las niñas hacían la cordeta o el vencill; antes, cualquiera sabía hacer esas pequeñas cuerdas, tanto jóvenes como mayores, y se aprovechaban esos días de mal tiempo en los que no se podía salir al campo para trabajar y elaborarlas. Se tarda alrededor de una media hora en coser uno de estos contenedores agrícolas. Y solían hacerse en invierno en el ámbito doméstico, cuando más “parado” está el campo, y cuando menos calor hace, puesto que, en verano, se seca muy pronto y pincha en las manos.

¹⁵ *Ibidem*, p.107.



Francisco Ripoll Durá (Paco el *Minyanero*), antiguo voluntario del Museo Escolar, trenzó esparto con el alumnado del colegio. Década del 2000. Autoría: Luis Pablo Martínez Sanmartín.

Cabe destacar, entre los enseres de esparto seleccionados para este catálogo, el *sebail* [Fig. 136], una cestería propia y única del término municipal de Elche. El asa de este cesto se confeccionaba con una rama de dátil recubierta de esparto picado para que los frutos no se chafasen: el *sebail* lo cargaba el palmerero al subir a la palmera para meter dentro los dátiles; el hecho de que el asa fuese rígida evitaba que el palmerero, con su manipulación, chafase el cesto y, por tanto, los dátiles¹⁶.



Fig. 136

La recogida del esparto, su tratamiento y posterior trabajo artesanal se ha mantenido inalterado a través de los siglos. Puntos de trenzado, como la pleita, que se trabajaban en el pasado siglo son los mismos que se utilizaban en el XIX, son los mismos que manipulaban en el Edad Media, en Época íbera y en el Neolítico; no ha habido cambio alguno. Las bases de los capazos confeccionados hoy en día son iguales que las marcas aparecidas en las bases de vasijas íberas, puesto que se fabricaban con moldes elaborados en esparto y, al sacarlos estando la pieza ya seca, dejaban la pleita marcada.

¹⁶ Entrevista realizada a José Manuel Granero Pérez, de la Asociación *Espart Alacant* (5 de mayo de 2025), Archivo del Museo Escolar de Puçol, inédito.

Antes de la aparición del cáñamo, las alpargatas [Fig. 137] siempre fueron de esparto. La catalogada para esta publicación está completamente confeccionada con esparto picado. Queremos, no obstante, destacar alguna que otra excepción que también exponemos en el museo y de la que nos habla José Román en su entrevista: “antiguamente llevaban la espardenya, que la espardenya no es lo que llevamos hoy, la espardenya es que es de esparto. Luego salieron, para estar por en medio del campo, lo que llamaban las albarcas, que estaban hechas de goma, pero era también de retales, digamos, de ruedas de coche y de cosas de esas se hacían las albarcas”¹⁷. Estas albarcas [Fig. 138], como nos cuenta este vecino, son alpargatas de esparto a las que se les añadió una suela de goma, de neumático, para que el agricultor no se hundiese en la tierra húmeda y poder trabajar más fácilmente.



Fig. 137



Fig. 138

Entre mediados y finales del siglo XIX, la recogida del esparto decreció por varios motivos. Uno de ellos fue la desaparición de los montes comunales a raíz de las desamortizaciones de Mendizábal (1836-1837) y Madoz (1854-1856). Los agricultores ya no podían entrar a esos terrenos, ahora privados, para la recogida del esparto; debían pasar por el amo o propietario de la finca, ahora dueño del esparto crecido en ese espacio antes abierto. Otro motivo fue la ampliación de otros cultivos tradicionales que absorbían casi al completo la mano de obra, quitándosela al esparto. La tercera causa fue la aparición y expansión de otras fibras alternativas: el cáñamo, el yute y la pita. En la primera mitad del siglo XX, el cáñamo ya había superado al esparto en cordelería, hilaturas y en alpargatas. No obstante, el esparto tratado seguía produciéndose y comercializándose, ahora, junto a esta nueva fibra, bajo un halo de humildad frente a la fibra más rentable del cáñamo. Quizás, esta nueva concepción esté relacionada con el auge que sufrió el esparto en la postguerra. Ante la falta de trabajo agrícola, el esparto contribuyó muy positivamente en la economía y subsistencia de las familias de agricultores, que se dedicaron a tratar la fibra que estaba en casa como siempre habían hecho y confeccionaban cestería que, luego, podían vender. O puede que se refiera directamente a la finura del tejido: el cáñamo es fino y suave, mientras que el esparto no lo es.

Pese a esa decadencia, en las décadas de los cuarenta y los cincuenta fue cuando más esparto se consumió, tanta cantidad que el Estado tuvo que crear reglamentos y servicios públicos relativos al esparto y otras fibras vegetales, como fue el *Servicio del Esparto* (1948), dependiente del Ministerio de Industria y Comercio y del de Agricultura; aunque ya había legislación anterior, a mediados del siglo XIX, para regular su recolección y proteger los montes con espatales.

¹⁷ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. (2024), *Hacer historia II. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*, Museo Escolar de Puçol, Elche, p.38.

El esparto dio mucho trabajo en aquellas localidades con industria y grandes fábricas que aglutinaban todo el ciclo productivo: las subastas de los montes, las balsas, las fábricas de mazas e incluso los puestos de pleita. Crevillente es un ejemplo de ello. Fue un pueblo espartero, de hiladores, que se aprovechó de todo el esparto que lo rodeaba. De esparto hacían esteras (también con junco: lo recogían de El Hondo y, según el dinero que pagaran, lo hacían de junco o de esparto), telares e incluso zócalos. Los esparteros crevillentinos venían a Elche los días de mercado a vender sus propios productos, dado que, como ya se ha comentado, en el *Camp d'Elx* se trabajaba de forma doméstica, más basta o ruda, frente a los buenos acabados de Crevillente, evidentemente para su comercialización. Ha quitado, por tanto, mucha hambre, pero la industria espartera también está emocionalmente vinculada a la miseria y al sacrificio, sobre todo aquellos trabajos asociados a las madres: estas trabajaban agachadas con los bebés amarrados a la espalda, en esas máquinas de mazas metiendo y sacando el esparto, rodeadas de ruido y con el peligro constante de perder algún dedo¹⁸.

Su declive definitivo comenzó en la década de los sesenta, con la llegada de los plásticos y con la posterior apertura económica del Régimen Franquista: la emigración e inmigración, y el turismo en el litoral generaron cambios tanto económicos como socioculturales que afectaron al esparto y su supervivencia. Una situación, al parecer, para nada esperada, dada la buena situación de la fibra en la década anterior. *“En només una década va desaparèixer en massa tota una cultura material, laboral i econòmica pero donar pas a la modernitat”*¹⁹. Quedaron tan solo los artesanos y las artesanas que no sabían hacer otra cosa, cuyos/as compradores/as todavía consumían -por inercia- útiles de esparto y el trabajo pasó a ser un residuo artesano vinculado más a lo decorativo que a lo utilitario, “descentrados de la vida cotidiana y el trabajo agrario a los que habían estado vinculados durante milenios”²⁰.



Tienda con cestería y canastería frente al Mercado Central de Elche. Década de 1990.

Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

¹⁸ Entrevista realizada a José Manuel Granero Pérez, *op.cit.*

¹⁹ Barber i Vallès, A., Cabrera i González, M. R. y Guardiola i Mora, I. (1997), *op.cit.*, p.209.

²⁰ Martínez Varea, C. M., Carrión Marco, Y. y Vives-Ferrándiz Sánchez, J. (2024), *op.cit.*, p.107.

La sisca²¹

Esta planta salvaje (“mala hierba”) suele crecer en los márgenes de las acequias. Se segaba con hoces pasado el mes de agosto, cuando estaba lo suficientemente madura, granat -hecha-, y en función de las lluvias. Una vez segada, se clasificaba y se extendía al sol, siempre teniendo cuidado de dónde se colocaba, para que no le alcanzase demasiado el rocío. Seca la sisca, se hacían manojos con ella hacia medio día, para evitar las horas más tempranas y la noche, cuando más rocío suele haber.

En el trenzado de la planta -del cual solía encargarse la mujer-, solo se utilizaba el ojo: se le extrae la fibra, el hilo de ambos extremos y en el centro queda la parte dura, que no se suele usar para los útiles más finos. La sisca se trabajaba en seco, sin mojarla previamente, para que la pieza tuviese volumen. Igual que ocurre con el esparto, esta planta tiende a ser abierta y, cuando pierde la humedad, se cierra y se convierte en una fibra cilíndrica. Se trabaja retorciéndola y fijándola con *filets* de palma blanca usando una aguja, es decir, que los pliegues y trenzados de sisca se terminan cosiéndolos con palma. De igual forma, los elementos de sisca no suelen fabricarse solo con esta materia prima, siempre aparece alguna parte confeccionada en esparto. Por ejemplo, según nos contaba Maruja Sabuco, el empiece de la pieza, la base, se hace con esparto picado y el resto del contenido ya se hace de sisca (el útil va por mitades: si son cuatro, para dos de ellas se usa esparto y, para las otras dos, sisca).

La sisca se utilizaba para la elaboración de útiles domésticos y decorativos, como salvamanteles, fruteros, costureros, cestos de bebés, etc. La pieza de sisca seleccionada para este catálogo, una especie de frutero de mesa decorativo [Fig. 139], mezcla esta fibra con la palma -para su cosido- y con el esparto, que son las zonas coloreadas de verde y morado, puesto que el esparto, en esta zona, podía tintarse. Y estos útiles de sisca no tenían un fin económico, no se elaboraban para venderlos, sino que se hacían para uso propio o para regalar en ocasiones especiales. Los capazos y el resto de contenedores agrícolas no podían confeccionarse con esta materia prima, porque era necesario que fuesen robustos y fuertes, y solo la fibra del esparto otorgaba estas características a la pieza. Por tanto, la sisca era más decorativa, frente a la dureza del esparto que, no obstante, se utilizaba también en los útiles domésticos de sisca, para darles mayor seguridad. Pese a ese fin ornamental, no obstante, los elementos confeccionados con sisca continuaban siendo más bastos en comparación con los de esparto, siempre más finos.



Fig. 139

²¹ Dada la escasez de fuentes escritas sobre esta fibra, toda la información se ha extractado de las entrevistas efectuadas a Maruja Vicente Sabuco, vecina de Puçol y abuela de dos alumnos/as del colegio (5 de mayo de 2025). Y a Emeterio Vicente Coves, vecino de Puçol y marido de Maruja (16 de abril de 2025).

Las fibras naturales

Sin embargo, sí se confeccionaban algunos elementos agrícolas con sisca, puesto que era la materia prima que había más a mano. Bien conocidas son las colmenas cilíndricas tradicionales elaboradas con sisca. Para la confección de estas colmenas se usaba la planta completa, tanto el hilo como el centro -más duro-, de ahí que el resultado sea más tosco que los finos elementos de hogar. Esta colmena [Fig. 140] está elaborada con una torcida de manojes de sisca atados entre sí con esparto y tiene, en el interior, aspas elaboradas con raquis de palma; la forma compacta permitía su impermeabilidad. Por último, solía cubrirse con una especie de tapadera de esparto.

Esta materia prima continúa empleándose de forma ornamental, pero como anécdota en comparación al uso que se le daba en el pasado.



Fig. 140

La caña

Desde hace décadas, la caña se ha venido utilizando como materia prima para solventar necesidades cotidianas, tanto agrícolas como domésticas. Crece en climas templados y húmedos de forma salvaje, siempre en la tierra arenosa de los márgenes de ríos, acequias, barrancos y pantanos. En el *Camp d'Elx* era habitual verlas en las orillas de los azudes o en El Hondo; quienes arrendaban partes de este paraje, donde se criaba la caña, la cogían para darle uso. Aparecía, además, en abundancia -según nos cuenta el vecindario-, puesto que se multiplicaban con gran facilidad. Algunas de las personas entrevistadas recuerdan el camino a Puçol como un bosque de cañas: “el camino por el que íbamos allí a Puçol, aquello era un camino, así, hondo y todo lleno de cañar, que allí no se podía pasar ni andando. Aquello daba miedo. [...] El camino era estrechico [...] y se cruzaban unas cañas con otras. Y allí los carros no podían ni pasar. [...] Era alto, no veías, ibas a la sombra porque estaba todo lleno de cañas”²². La caña se compone del tallo, que es liso y vacío por dentro, y la cepa, la parte inferior más gruesa que suele crecer bajo tierra unida a las raíces. Con buenos terrenos, la planta puede alcanzar los seis metros de altura, de ahí que los espesos cañares se confundieran con bosques a ojos de los niños y las niñas de Puçol.

Antes de cortar las cañas, en el mismo cañar y aún estando verdes, se limpiaban de hojas; este trabajo empezaba en verano y se alargaba mientras la caña estuviese verde. La planta se acostaba con las manos o con la ayuda de un gancho, y se pelaba de abajo hacia arriba. Las hojas se usaban para el corral o la cuadra como forraje, y para poner en el fondo de los capazos y así amortiguar el golpe al meter la fruta y la verdura, entre otros usos. La cepa se usaba, por ejemplo, para espolsar las aceitunas o los algarrobos.

Pero la caña propiamente dicha tenía otros usos. Se segaba con la *corbella* cuando no le quedaban hojas verdes; se hacía en verano, en los meses de julio y agosto. Cuando el segado terminaba, nos cuentan que se prendía fuego -controlado- a la mota del río, a la orilla de la rambla o al costón de la acequia con el fin de eliminar el lecho que no valía y se quedaba encima del cañar, para dejar el lugar limpio y que volviese a brotar al año siguiente. Con la caña segada y para transportarla, se hacían largas garbas -de tres o cuatro metros de longitud- compuestas por unas 50 cañas. Luego, las garbas se deshacían y se dejaban secar en posición vertical, recostadas sobre la pared o apoyadas unas sobre otras. Por último, se pelaban con una *corbella* para limpiarlas en detalle de todos los restos pegados a la planta y se volvían a engarbar.

Con fines agrícolas, la caña se utilizaba en bruto -es decir, sin tratamiento posterior más allá del pelado y el secado- para encañar los tomates, por ejemplo, atados con hilo de palma o esparto; otras funciones similares, pero ya más de ámbito doméstico, eran las de utilizarla para colgar los fideos, los embutidos, los tomates, los pimientos, las ñoras, etc. para que se secasen. Esta es la caña lisera, la más gruesa. La caña ya cortada se seleccionaba en tres calibres: lisera, común y techera. De los primeros útiles confeccionados con caña en los que pensamos son las escobas, hechas con la de tipo lisera y palma seca: la escoba de barrer, la de chimenea y la de telarañas. La escoba catalogada [Fig. 141], pese a que no lleva atado al extremo superior el típico trapo, servía para quitar las telarañas de las vigas y los techos, dada su altura de más de dos metros.



Fig. 141

²² Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. y Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.185.

Las fibras naturales

El cañizo [Fig. 142] también es una figura muy reconocible hecha con cañas, de tipo común en este caso. De casi dos metros de longitud, esta especie de alfombra servía para secar frutos como tomates, ñoras o higos en el caso que nos ocupa, que se extendían en el cañizo una vez abiertos. Con respecto a su elaboración, las cañas se disponían en paralelo mientras otras se iban cruzando, para luego unir las entre sí con cordel de esparto. Con el tipo de caña techera también se hacían cañizos, pero de forma redonda, y “los cielos rasos”²³ de las casas.



Fig. 142



Techumbre o “cielo raso” de una marranera abandonada cerca del Museo Escolar. 2025. Autoría: Borja Guilló Soler.



Fig. 143



Fig. 144

²³ Entrevista realizada a José Manuel Box Cantó, propietario de la empresa Escobas Artesanas S.L. (2 y 5 de mayo de 2025), Archivo del Museo Escolar de Puçol, inédito.

Por el contrario, si se quería manipular esta materia prima para la confección de cestería, primero había que humedecerla y que así tuviese una mayor plasticidad. Después, se cortaban longitudinalmente entre tres, seis o nueve tiras con una cortadora de cañas. Las fuentes orales nos dicen que, en Crevillente, para hacer las cañas más flexibles, metían las garbas en cuevas y echaban azufre; sin este tratamiento se partían al manipularlas, por la sequedad de la planta²⁴. La caña ya tratada se utilizaba para todo tipo de cestería, puesto que se adapta a cualquier movimiento y tiene firmeza, el equilibrio perfecto entre ligereza y estabilidad. Se hacían los tradicionales recipientes para el transporte de alimentos u otros elementos de tamaño reducido. Aquí mostramos, como ejemplo, una cesta [Fig. 143] de una sola asa y tapaderas, y una *cistella* [Fig. 144], también con tapadera y asa, y cierre de metal. Estos objetos de caña dejan pasar el aire, son fáciles de transportar y no ocupan mucho espacio.

El canuto de la caña también es una parte aprovechable para distintos usos, como el de confeccionar la lengüeta por la que beber vino de botellas o cantimploras. En el caso de la pieza seleccionada, se trata de un canuto utilizado para guardar agujas de coser [Fig. 145], que se solía cerrar con otra caña más pequeña.



Fig. 145

Sus principales artesanos fueron los gitanos (“mejor dicho, las gitanas”²⁵), según nos cuenta el vecindario. Las cañas crecían en los márgenes para evitar que se deshicieran; así pues, delimitaban propiedades y, al mismo tiempo, quedaban fuera del código de la propiedad, puesto que solo la acotaban. Sin haber dueños/as de por medio, por tanto, estos grupos trashumantes las cogían y las aprovechaban para la confección de cestería. Normalmente, con estas personas se trabajaba el trueque con comida, es decir, si les daban algo de comer, ellas les hacían cualquier cosa con las cañas: “Teníamos cañares. Donde yo vivo, la azud de regar [...] entonces ellos venían y te decían que a cambio de que les dieras algo de comer, o bien les dieras un pollo o les dieras fruta o lo que fuera, ellos te hacían polleras para meter las gallinas dentro o cestas”²⁶. Esta pollera [Fig. 146] está elaborada con caña y, quién sabe, quizás la elaborase una de estas gitanas. Así pues, tal y como ha quedado patente, la caña se utilizaba para elaborar muchos elementos agrícolas y domésticos, pintando incluso las garbas de colores para mayor decoración de los útiles: se usaba para fabricar nasas [Fig. 51], para hacer las esterillas de los respaldos de los coches, para alfombrillas de playa...



Fig. 146

Mención en este punto merece el junco, que también se recogía de El Hondo. En Crevillente se segaba y se trabajaba para la confección de las esteras y los zócalos de las casas, también elaborados de esparto. De nuevo, qué mejor que la frase de una de las personas entrevistadas para comprender el final de este y de otros trabajos manuales con plantas: “después ya vino el cáñamo y eso ya..., el junco dejó de hacerse”²⁷.

²⁴ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. (2024), *op.cit.*, p.155.

²⁵ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. y Aníorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.131.

²⁶ *Ibidem*, p.237.

²⁷ *Ibidem*.

La palma

La palmera y toda la industria asociada ha representado un estilo de vida muy particular para muchas familias de ilicitanos e ilicitanas. “*Alçar l'esguard i entrecreuar la visió del cel amb la silueta del fullam d'una palmera ha significat, per a uns, la semblança a un paradís i per, a altres, el record de tota una vida de treball i sacrifici*”²⁸. Así pues, aparece la dicotomía entre lo estético y lo utilitario, entre la belleza de esos bosques de palmeras y el paraíso de las palmas blancas, y el esfuerzo desmedido.

La palma blanca es la materia prima resultante de un tratamiento artesanal que se le aplica a la palmera. Con ella, se confeccionan loas artesanías que se lucen durante la procesión del Domingo de Ramos. La primera referencia por escrito a la palma blanca está fechada en 1415, en las Actas del *Consell*, donde se explica que unos vecinos fueron a vender palma blanca a Valencia. No obstante, se piensa que las palmas empezarán a cubrirse sobre el año 1265, tras la conquista de Jaume I, o en una fecha posterior al legendario hallazgo de la *Mare de Déu de l'Assumpció*²⁹. Dada su vinculación con lo religioso, la palma blanca es símbolo de victoria (la entrada del hijo de Dios a Jerusalén), pero también lo es por la firmeza de su fibra.

El tratamiento a la palmera comienza por el ligado de las palmas (*nyigar*³⁰), que se hace entre enero y abril; y, en segundo, por su cerramiento, más conocido como encaperuzado. Esta privación total de luz se hace para impedir que la palmera realice la función clorofílica y la fotosíntesis, y se vuelva verde. Para ese primer paso de ligado, el palmerero sube a lo más alto de la palmera con ayuda de la *corda* y con una *taleca*, mientras que otro hombre se queda abajo (el *tripero* o *acarreador*). El palmerero desbroza el follaje con la corbella cuando llega al nivel de la *balona*; luego, *degolla* las palmas, es decir, les hace un tajo en la base para que no estén rígidas y haga más sencillas las tareas posteriores. Después de estos primeros pasos, procede a hacer el ligado: con la cuerda larga o *vencill* hace un primer atado llamado borriqueta. El hombre que queda abajo le ata al *vencill* la *forquilla* -una horca de dos púas- y, una vez la tiene arriba, empieza el segundo ligado (segunda *borriqueta*). El palmerero va componiendo la faja, cubriendo las *borriquetas* con las palmas que ha dejado sueltas al principio y que el *tripero* le va facilitando. Esto deja muy ligada la parte inferior del follaje y en forma de cono; la parte de arriba queda descubierta, para que las palmas del interior sigan creciendo. El encaperuzado propiamente dicho se efectúa entre el 15 de julio y el 15 de agosto, y cubre la parte superior del follaje cónico. Esto se hacía con el *vellet*, una funda hecha con palmas secas, entre 13 y 16 palmas; más tarde, con la llegada del material sintético, ya se tapaban con un plástico negro. El palmerero vuelve a subir a la palmera y, esta vez, sube una escalera, que la ata al mismo follaje ligado. Primero, sube a lo alto de la palmera para cortar las puntas y, después, para tapar las *borriquetas* y atarlas. Esta es la labor más peligrosa de todas las relacionadas con la palmera: “mayor parece el riesgo á que se exponen quando suben á formar un cono de todas las frondes de la palma. Van dolando hácia arriba aquellos pezones duros, estrechando cada vez mas los lazos hasta formar de todas ellas un haz, que cubren con frondes inútiles, y aseguran con cordeles desde la base del cono hasta el vértice [...] Empiezan á formar dichos conos desde Abril hasta Junio, sin cerrarlos por arriba hasta el mes de Agosto, para que las frondes del centro crezcan y se igualen con las otras (sic)”³¹.

²⁸ Barber i Vallès, A. y Guardiola i Mora, I. (1996), *Rams de palma blanca. L'artesanía de la palma blanca al migjorn valencià*. Fundació Bancaixa, València, p.117.

²⁹ Brotons García, B. (2001), *El cultiu de la palmera datilera a Elx*, Institut Municipal de Cultura Ajuntament d'Elx, Elx, p.75.

³⁰ *Nugar, nuar*: anudar (castellano).

³¹ Lacarra, J., Sánchez, X. y Jarque F. (1997), *Las observaciones de Cavanilles doscientos años después*, IV, Fundación Bancaja, Valencia, p.344.



Palmerero y ayudante posan ante la cámara después de *nyigar* la palmera.
Primera mitad del s. XX. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Desde diciembre, unos dos o tres meses antes de la festividad del Domingo de Ramos y según la fecha del encaperuzado, el palmerero vuelve a trepar la palmera para quitar el *vellet* y cortar las palmas. A pie de palmera se hace una primera clasificación de la palma blanca en función de su limpieza y su largura: de primera, -especial o imperial- sin ninguna mancha y de entre dos metros y medio a tres metros y medio de larga; de segunda, con una longitud entre un metro y veinte y dos metros y medio; de tercera, entre ochenta centímetros a poco más de un metro; de batalla o cuarta, para rizarla; brotes o cogollos, de menos de un metro; entrefina, que conserva restos de verde, etc. Tradicionalmente, la palma se cortaba y se rizaba tan solo unas tres semanas antes de las fiestas de Semana Santa. Se almacenaba en una habitación oscura tapada con una tela hasta llegado el momento de trabajarla, esperando que no se secase demasiado, pero con la introducción de los procedimientos de limpieza y conservación actuales, la palma se puede cortar con muchos meses de antelación y guardarla de un año para otro sin que se estropee.

Las fibras naturales

Para conservar el color y la frescura, la palma se limpia en unas balsas llenas de agua con lejía. Las palmas se mantienen a remojo durante dos noches y un día o dos días o 60 horas, según el taller o el estado de la palma. Luego, hay que dejarlas secar. Tan solo se mojan las palmas que presentan manchas verdes o de moho u otros signos de suciedad; las palmas de primera y los brotes, por ejemplo, no se ponen a remojo.



Balsa de palma blanca rehabilitada, ubicada en l'Hort de Pontos. 2025. Autoría: Borja Guilló Soler.

La palma ya limpia pasa a ser introducida en las cámaras de azufre, unos cuartos oscuros herméticamente cerrados que tienen unos centímetros de agua en el suelo y en los que se quema azufre una vez la palma ya está clasificada y apoyada verticalmente en las paredes. La habitación, como permanece muy sellada, siempre tiene un elevado ambiente de humedad, lo que permite mantener la palma blanda; sin esto se secaría, perdería turgencia y su característico y llamativo color amarillo. Cada noche o cada dos días, durante todo el tiempo que la palma se almacenaba en ese cuarto, había que prender una pequeña cantidad de azufre, para que la intensidad de ese color amarillo no decayese; antes de prenderlo, además, había que mojar mucho la palma. Fueron los agricultores catalanes quienes trajeron estos conocimientos de conservación a Elche, a partir de la década de los sesenta. *“Mos van ensenyar a ensofrarla. Que açó hu inventaron els catalans”*³². Pascual García nos cuenta que, mientras ellos se ponían a trenzar una semana antes de Ramos, de día y de noche, los catalanes se llevaban la palma en Navidad y, ya entonces, se ponían a trenzarla. Era porque ya utilizaban el azufre en cámaras cerradas, algo que aquí se desconocía. Aquellos guardaron el secreto hasta que la información comenzó a filtrarse y las distintas familias que trenzaban empezaron a indagar y a hacer pruebas (Pascual, siendo niño, lo probó en un armario). Esto les permitía empezar a trenzar más pronto, dos o tres meses antes de la festividad.

³² Entrevista realizada a Pascual García Maciá, *palmerer* y expropietario de la casa y l'Hort dels Pontos. 26 de abril de 2024 y 30 de agosto de 2024, Archivo del Museo Escolar de Puçol, inédito.



Trabajadores enfardando -o quitando los fardos- de palma blanca en lo que parece ser una cámara.
Década de 1990. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Antes del rizado, la palma tiene que limpiarse. Se le quitan los pelos que crecen entre los folíolos y el raquis. También, los restos llamados *tabaco*³³, si no se les quitaron antes de la limpieza, con un cepillo de cerdas duras (antes de esparto), raspando la palma de arriba abajo; a esto se le llama cepillar el *tabaco*. Después, se tienen que quitar las hojas o folíolos inferiores para dejar un trozo desnudo del *raquis* y poder agarrar el ramo (*arrancar fulles*). Todo este tratamiento termina con el *desquenament*: para alisar y unificar la superficie, se rebaja con un *falçonet* la espalda del *raquis*; y se *desquen*en las hojas, se *desembrinen* los folíolos.

En el trabajo del rizado y trenzado de palma, la protagonista principal era la familia, aquella que vivía en los huertos de palmeras de las periferias y que se dedicaba exclusivamente al cultivo de la palmera y al aprovechamiento de sus recursos. Eran las mujeres quienes se dedicaban a confeccionar estos ramos, que se juntaban en grupos reducidos, aunque no en exclusiva: “también trenzábamos nosotros, de noche. Yo, hacer un ramico grande de esos de ahora, de lujo, no sé hacerlo, pero de estos que se hacían normalicos, me vendas los ojos y lo hago”³⁴. Los miembros más pequeños de la familia se enseñaban desde bien jóvenes a trenzar ramos: “yo de pequeña, pues tendría 6 o 7 años, ya sabía hacer ramos, aprendí muy pronto”³⁵. La artesanía tradicional de esta fibra pasaba de padres a hijos, de madres a hijas. Y, en época de rizar, el trabajo era constante, así nos lo hace saber Maruja Sabuco: “me ponía en casa a rizar, combinando con todo lo demás que llevabas. Cuando dormían los hijos... A lo mejor era a las 2 de la mañana, a las 5 de la mañana, antes de llevarlos al cole...”³⁶.

³³ Película de color marrón que protege las palmas más tiernas en el centro del cogollo.

³⁴ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. y Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.170.

³⁵ *Ibidem*, p.268.

³⁶ Martínez García, R. y Tristán Richarte, M. (2023), “Memoria oral de la producción y artesanía de la palma blanca en Elche”, *Semana Santa Elche 2023*, Junta Mayor de Cofradías y Hermandades de Semana Santa de Elche, Elche, p.88.

Las fibras naturales

La hoja es la parte más utilizada de la palma en su artesanía. Está doblada en dos mitades, como un libro a medio abrir. La bisagra por donde se unen las dos mitades se denomina esguena y, cuando esas dos mitades se separan, se obtienen dos hilos llamados let de palma.

Con las hojas trabajadas mediante el trenzado, el doblado y el cosido, se hacen los ramos de palma rizada. Estos se elaboraban en los talleres -o en la propia casa- donde, mientras unos/as hacían las estructuras básicas, otros/as confeccionaban los adornos, y luego ambas partes se unían mediante el cosido. Los tradicionales de antes solo presentaban una estructura básica



Trenzando con palma blanca la Fig. de “la rosa”. 2025. Autoría: Lucía Vidal Mas.

para un ramo, dos como mucho: el *pulmonet* y l'*armeleta* (*ametleta*) eran los únicos temas que se hacían y ninguno llevaba adornos; “*las palmas de ahora tienen mucho postizo*”³⁷. Para hacer estos ramos se trabaja de abajo a arriba y se utilizan herramientas de uso común como agujas, dedales, tijeras, hilos de coser y cepillos. Las artesanías del Domingo de Ramos se hacen con palma de tercera, “palma de batalla, brot, palmó, punta o fatxo”³⁸, todas no valen. “La palma que es larga y ancha, que le decimos palma blanda -que no sirve para pasearse por ahí, porque se dobla-, para rizar sí que nos vale: no se quiebra y en ella puedes hacer lo que te deje hacer. Eso es otra cosa: no puedes hacer un esquema previo en un papel y luego ponerlo en la palma. Depende del material, de lo que te ofrezca la palma. Conforme vas haciéndola, ella -la palma- te va diciendo”³⁹. Dado que todo este trabajo era y es artesanal, nunca hay dos ramos iguales. Los ramos no trabajados son de palma de primera y no se rizan, se almacenan directamente al ser limpiados y luego se lucen tal cual en la procesión.

³⁷ *Ibidem*, p.83.

³⁸ Barber i Vallès, A. y Guardiola i Mora, I. (1996), *op. cit.*, p.81.

³⁹ Martínez García, R. y Tristán Richarte, M. (2023), *op.cit.*, p.87.



Una mujer carga a su bebé durante el Domingo de Ramos, que sostiene un pequeño ramo de palma blanca.
Primera mitad del s.XX. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Estas artesanías se iban vendiendo en los mercados de Elche y municipios de alrededor unos días antes de la celebración. Dolores, Almoradí, Callosa... Nuestra informante nos cuenta que iban los lunes a Aspe, “martes y miércoles, Jumilla y Yecla [...] Jueves, Aspe otra vez. Jueves por la tarde, llenábamos el camión de palma y nos íbamos a las cofradías y a los ayuntamientos de la Vega Baja”⁴⁰.

Pero la palma tenía otros muchos usos vinculados a la agricultura y a la vida doméstica. Cuando la palma quedaba seca, se hacían garbas con ella y se vendían a los productores de escobas, cestas y sombreros que venían a comprarla. Las escobas se hacían añadiendo un montón de folíolos al extremo de un mango de caña y se unían con un cordel de esparto picado. La escoba

⁴⁰ *Ibidem*, p.88.

[Fig. 147] escogida es de chimenea y está formada por un conjunto de palmas secas unidas con un recubrimiento de esparto picado. Catral, Albatera (“venían al final de Albatera a comprar la palma”⁴¹) y Gata de Gorgos eran los municipios principales de confección de estas escobas; el último, además y sobre todo, por la elaboración de cestas y sombreros. El capazo de palma [Fig. 148] seleccionado tenía infinidad de usos agrícolas. De la palma también se obtenían hilos de cuerda: “yo recuerdo como, de la hoja de la palmera, mi trabajo en el verano era hacer filetes [...] Hacíamos hilitos, filetes [...] fer filetes es ir desgajándola. Y hacíamos unos manojos de hilitos [...] les filetes de palma se utilizaban para atar las tomates”⁴². Llama la atención un uso del que nos habló en una entrevista un vecino: “Yo me acuerdo de ver la palma encendida para quitarles los pelos al cerdo [...] Una palma seca, de una palmera, entonces la encendían [...] La mojaban un poco, echaban agua, como si estuvieran así arruixant un poco por encima, entonces la encendían [...] Hoy en día sería con un soplete, pero entonces se hacía con las palmas”⁴³.



Fig. 147



Fig. 148

Ya Barber y Guardiola, en 1996, hablan de una revitalización de esta tradición, incluso entre los/as jóvenes del municipio. Tan solo un año después, la festividad fue declarada de Interés Turístico Internacional, lo que supuso un aumento en el turismo y en la exportación comercial de la palma blanca. Hoy en día y desde hace generaciones, la palma blanca es un símbolo popular ilicitano, un elemento identitario que nos “identifica” como pueblo. Así pues, *“la palmera es valora més hui dia com a element ornamental que com a font productora de materia primera o de dàtils”*⁴⁴. Ha ocurrido lo mismo que con el resto de las fibras tratadas en esta publicación: ha perdido su esencia inicial económica y/o comercial (solo queda en aquellas familias que, aún hoy, viven de la palmera) y ha adquirido una importancia estética y también, en este caso, identitaria.

⁴¹ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. y Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.271..

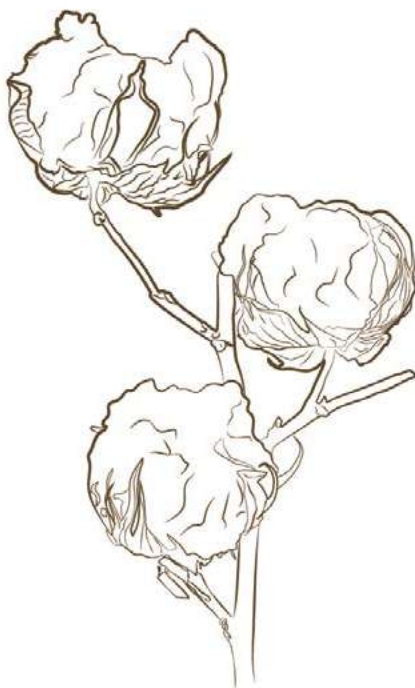
⁴² *Ibidem*, p.278.

⁴³ *Ibidem*, p.251.

⁴⁴ Barber i Vallès, A. y Guardiola i Mora, I. (1996), *op.cit.*, p.121.

El algodón

Pese a que hay registros del cultivo del algodón en Elche ya en el siglo XVIII -lo localizan, por primera vez, en el Huerto de Morera-, no fue hasta muchos años después que atravesaría un período de auge, gracias a la ampliación del regadío con aguas elevadas proporcionadas por la Real Compañía de Riegos de Levante, ya en el siglo XX. Hasta entonces, era un cultivo minoritario, complementario de los huertos de palmeras. Desde el siglo XVIII, con la evolución del telar industrial, se convirtió en una de las principales alternativas utilizadas en la confección de hilo, momento en el que la producción textil sufrió un importante aumento. Sin embargo, a principios del siglo XIX volvió casi a desaparecer, puesto que los productores españoles no podían competir con los precios de los exportadores estadounidenses, incluso en el mercado nacional. “Simón de Rojas Clemente [...] atribuye a los árabes la introducción del algodón en España, siendo cultivado primordialmente en Ecija y Motril [...] hacia 1775 se propagó por toda la vega como sustituto de la caña de azúcar. Por las mismas fechas se extendió también su cultivo a las comarcas más meridionales del reino de Valencia, las vegas de Elx y Orihuela, aunque luego casi desapareció a comienzos del siglo XIX y volvió a resurgir a partir de 1850 [...] En 1865 se introdujo una variedad argelina, confiando que dadas las similitudes climáticas arraigaría bien en tierras alicantinas. La verdad es que así fue y muy pronto el algodón volvió a ser un cultivo muy extendido en los regadíos del Vinalopó y del Segura”⁴⁵.



Algodón en rama. 2025. Autoría: Elena Mora Cartagena.

⁴⁵ Piqueras, J. (1991), “El fomento de las plantas textiles en la España Ilustrada. Una visión espacial”, *Cuadernos de Geografía*, 50, Valencia, p.257 y 259.

Ya en el novecientos, su cultivo no duró mucho en el tiempo. Si bien en la década de los noventa se seguía cultivando (en los periódicos de la época seguían saliendo anuncios que motivaban al agricultor a seguir cultivándolo bajo el lema “Siembra algodón. Saldrás ganando”), tuvo su máximo pico de esplendor hacia finales de los cincuenta, aunque los testimonios recuerdan que llegase hacia mediados de la década de los sesenta e incluso setenta y que durase unos ocho o diez años; más con todo, no duró más de dos décadas. Fue la época dorada de este cultivo en el *Camp d'Elx*, el “oro blanco” lo llamaban. Las siguientes cifras nos indican la importancia económica y social de esta materia: en 1959, España contaba con 100.000 cultivadores de algodón; en 1961 se hablaba del primer país algodónero del mundo; en 1960, el algodón español era el más valorado por su calidad y Alicante encabezaba la lista por sus máximos rendimientos por superficie; en 1961, en Elche se plantaron 1.200 hectáreas, lo que supuso la recogida de 2.000 kilos de algodón por hectárea.

El algodón fue un cultivo bastante rentable, aunque los primeros años se plantó una variedad más leñosa y de poco rendimiento; a los dos años, los agricultores se hicieron con una semilla más selecta, que producía una planta menos leñosa, y un algodón de bolas más gruesas y abundantes. Solían ser explotaciones familiares, en las que todos sus miembros -también esposa e hijos e hijas menores de edad- aportaban mano de obra. Antes de plantarlo, los agricultores ya conocían el precio, este estaba

AVISO

Servicio del Algodón

Se pone en conocimiento de todos los agricultores que deseen cultivar el algodónero, que a partir de esta fecha queda abierta la campaña algodonerá para 1949, en las condiciones siguientes:

Primera: El precio del algodón bruto que ha de regir para la campaña de 1949, será el que a continuación se expresa, según las órdenes del Ministerio de Agricultura de 22 de noviembre y 22 de diciembre de 1948 publicadas en los «Boletines Oficiales» del día 27 de noviembre y 31 de diciembre de 1948 aumentado por las primas establecidas y que será en total el siguiente:

TIPOS EGIPCIOS, GIZA-7 Y SIMILARES	
Algodón de 1.ª clase	11 pesetas kilogramo
Algodón de 2.ª clase	9'55 » »
Algodón de 3.ª clase	8'15 » »

Segunda: Los precios del kilogramo de semilla de algodón para siembra, para la campaña, son de 2'80 pesetas kilo.

Tercera: Se concederán anticipos de semilla de siembra al precio indicado, anticipos de 2.000 pesetas en metálico por hectárea al aclarar del algodón; tejidos por la condición de productor y en las cantidades establecidas por las disposiciones legales; se facilitarán envases para la recolección y se suministrarán cuantos asesoramiento de orden técnico y práctico sean menester por los cultivadores.

Cuarta: Los cultivadores que deseen sembrar algodón deberán dirigirse pidiendo la semilla de siembra que necesiten y las aclaraciones que estimen oportunas a **ALGODONERA DE LEVANTE, S. A.**, pl. Apóstoles, 24, Murcia; Hernán Cortés, 21, Valencia; Factoría número 1, San Antón (Cartagena), y en las Comarcas de Cartagena, Pozo Estrecho, San Pedro del Pinatar, Mazarrón, Lorca, Totana, Alhama, y Alicante, calle Tucuman, 4, 3.ª, derecha.

Murcia, 9 de febrero de 1949.—Algodonera de Levante, S. A.

Recorte de periódico sobre el Servicio del Algodón. 20 de febrero de 1949.

Fuente: Hemeroteca Digital del diario Información.

garantizado, así decidían si les convenía o no cultivarlo: “a diferencia de plantar, pues no sé, ñoras o melones o patatas y muchas cosas que son más variables, el algodón era una cosa muy segura, tenía un precio [...] Y luego, me acuerdo que el algodón, aparte del precio que tenía -que muchas veces lo decían antes el precio, se sabía-, también daba el Gobierno entonces una recompensa, una prima, digamos, del algodón, que luego cobrabas”⁴⁶. En los periódicos, la Algodonera de Levante, S.A., con sede en distintos municipios de Murcia, informaba oficialmente de los precios del algodón en función de su calidad. Los primeros años rendía, se cotizaba a buen precio.

La siembra se hacía entre los meses de abril y mayo. Los testimonios destacan la facilidad de plantar el algodón, que cualquiera podía hacerlo: “lo plantaba igual una mujer más joven, mayor, un chiquillo; eso era con una picasita e ibas poniendo ahí siete u ocho semillas, o diez, de algodón”⁴⁷. Pese a su facilidad para ser cultivado, requería bastantes cuidados para asegurar un buen rendimiento final. Había que cortarlo en varias ocasiones, sobre todo cuando ya alcanzaba una altura de entre 60 y 70 centímetros. Y era necesario fumigarlo varias veces cuando ya salía el capullo, para que no se agusanara. E incluso había que despiojarlo.

El algodón se cogía en pleno invierno y a mano, y se solían llevar dos bolsas o sacos: uno para el algodón bueno y otro para el malo; “el malo es el que picaba el gusano y ese algodón no servía [...] no lo podías deshacer. Y el bueno estaba esponjoso, llevaba la semilla, pero eso ya lo vendías y le sacabas la semilla, pero es que ese no servía para nada, lo cogías porque si el bueno te lo pagaban, por decir, a 5 pesetas, ese te lo pagaban a 1'50. Oye, ¡y toda piedra hace pared!”⁴⁸. Era un trabajo característico de las mujeres, puesto que les permitía combinar las labores domésticas con este empleo. No tenían que estar todo el día trabajando en el campo y por esas pocas horas se les pagaba (por kilos recolectados) y complementaban los ingresos familiares. “Mi madre cogía algodón, incluso tías mías [...] tenían familia y tenían que estar un poco en la casa, pero si podían venir una mañana o una tarde, tres o cuatro horas, de una manera o de otra se les pagaba; quiero decir, que no tenían que ir necesariamente un día entero, ahí tenían la ventaja del algodón”⁴⁹. Además, como era un cultivo fácil de recoger, podían llevarse a los hijos e hijas a ayudar e incluso a los/as abuelos/as. Las mujeres solían trabajar cubriéndose la cabeza y el cabello con un amplio pañuelo [Fig. 149], que podían atar bajo el cuello -sobre el pecho- o en la nuca. Este les protegía del frío viento del invierno y les permitía una mayor comodidad durante la recogida.



Fig. 149

⁴⁶ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. y Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.133.

⁴⁷ *Ibidem*, p.133.

⁴⁸ *Ibidem*, p.157.

⁴⁹ *Ibidem*, p.134.



Gertrudis Vicente Agulló (segunda por la derecha) en una cuadrilla de recolección de algodón en la Sierra del Molar. Ca. década de 1950. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Parece que, pese a que cualquiera podía recogerlo, quienes se dedicaban a ello pasaban penurias. En primer lugar, a causa del frío: “en invierno, y a coger algodón, pero chispeando y tal, y frío, cuando más frío he pasado yo es cogiendo algodón”⁵⁰. Y porque, además, el algodón es una mata que araña mucho y, al tener que recogerlo a mano, las recolectoras terminaban llenas de arañazos; los/as niños/as de la época que acompañaban a sus madres evocan su niñez en los campos de algodón como un juego, pero lo primero que cuentan es lo mucho que arañaba.

Una vez recogido, se cargaba en los camiones y se llevaba a las cooperativas locales o a los almacenes destinados a tal fin, encargados de mediar con las industrias textiles. En Puçol se llevaba al almacén de La algodонера levantina⁵¹, desde donde se vendía y compraba, y desde donde se cargaban los camiones para su exportación comercial. Aún hoy en este almacén, que pertenece ahora a la empresa Pienosos Ibarra⁵², se encuentra la báscula en la que pesaban los sacos de algodón, que continúa en uso. Su actual propietario, Francisco Ibarra, compró la nave en los años noventa, ya cerrada, y recuerda que se construyese en la década de los setenta⁵³. Parece que esta nave se edificó tardíamente, puesto que en los sesenta los periódicos se lamentaban de la escasez de factorías cercanas para la transformación del algodón en materia prima para la industria; antes, se llevaba a Callosa y a Redován (Bajo Segura).

⁵⁰ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. y Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.79.

⁵¹ El almacén se encontraba -y se encuentra- en la carretera de las Casas del León, en los terrenos anexos al Convento Espíritu Santo Carmelitas Descalzas.

⁵² La sede principal de Pienosos Ibarra está ubicada en el número 69 de la partida de Puçol. La antigua nave la utilizan como almacén.

⁵³ Información facilitada por Francisco Ibarra Jaén, primer propietario de Pienosos Ibarra (21 de mayo de 2025).



Antigua nave de La aldononera (hoy Piensos Ibarra) y su báscula. 2025.
Autoría: Borja Guilló Soler.

La mayoría de testimonios tratan el trabajo diurno de recogida de la flor, pero algunos/as también hablan sobre los quehaceres nocturnos que hacían ya en casa, como Carmen Soriano: “¡Madre mía, por la noche envasando algodón! Mi marido ponía una escalera, el saco lo ataba a la escalera e iba echando y, cuando ya tenía un poco, se metía él dentro y me decía: “échame”, y yo le iba echando algodón y él pisándolo, para que le cogiera bastante en el saco”⁵⁴. En uno grande, de metro y medio o dos metros, podían caber 40 o 50 kilos de algodón. También “Gertru” López nos habló de estas jornadas nocturnas: “por el día cogíamos algodón y, cuando ya se terminaba casi que el día, cogíamos deprisa, sin coger lo que es el algodón de la flor seca, cogíamos flor y todo, deprisa, deprisa, lo echábamos a un saco; y por la noche, después de cenar o antes de cenar, allí en el fuegüecico lo extraíamos de la flor esa seca [...] Mucho trabajar”⁵⁵.

Pese a su rentabilidad, quienes vivieron este cultivo nos hablan de la miseria que generó en el campo, a causa de la cantidad de plagas que trajo de Holanda y de los venenos, calificados de horribles, que se echaban y que mataban a todo ser vivo que pasaba por el lugar: “los tiraban

⁵⁴ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. y Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.150.

⁵⁵ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. (2024), *op.cit.*, p.186.

las máquinas del polvo y aquello se quedaba como una nube, los pájaros que pasaban caían directamente. Los pájaros estaban muertos, se los comían los gatos y se morían los gatos. Era en cadena”⁵⁶. Las plagas cada vez eran más resistentes a los tratamientos del algodón, por lo que se iban utilizando venenos más potentes.

La rentabilidad del algodón cayó en picado por varias causas, entre ellas, el hacer frente a esas plagas, que iban en aumento año tras año; la sequía y falta de agua para riego (en 1982, una sequía propició el 30% menos de siembra; en 1984, dos de cada tres hectáreas se dejaron sin sembrar por la falta de agua) y el aumento de los salarios de la mano de obra. Sin embargo, aún en 1986, la Administración subvencionaba la recogida manual de la flor, probablemente como último intento de volver a esa época del “oro blanco”. Pepe Soriano escribe sobre el algodón en tanto que ofrecía a esas familias de agricultores beneficios seguros -por los precios establecidos de antemano-, lo que no es equivalente a beneficios cuantiosos⁵⁷. De ahí, posiblemente, que dejaran de sembrarlo y dedicasen los esfuerzos a cultivos más rentables.

La seda

Aunque la seda fue una materia prima muy circunstancial en el *Camp d’Elx* y no tenemos vestigios materiales relacionados en nuestros almacenes, no podíamos dejar de mencionarla dada su importancia en la Comunitat Valenciana y en Murcia y, por extensión, en la vega del Segura. También, porque fue una actividad artesanal en la que tradicionalmente colaboraba toda la familia -sobre todo la mujer y los hijos e hijas-, desde la crianza del gusano hasta la venta de los capullos; comenzó siendo parte de una economía familiar para terminar convertida en una gran industria, estando Murcia y el Bajo Segura a la cabeza de la producción de seda española durante el siglo XX. Comprobamos la importancia de este cultivo en el viaje de Cavanilles a finales del siglo XVIII, en tanto que menciona que se recogieron en la huerta -Vega Baja- 15.085 libras en seda⁵⁸. En el siglo XIX, la no incorporación de las innovaciones europeas en el cultivo e hilado y la epidemia de pebrina que asoló las producciones a finales de siglo, dieron inicio al declive de esta industria; a esto se suma, ya en el siglo XX, la llegada desde Asia de una seda más barata y, ya en los años cincuenta y sesenta, la aparición de las fibras sintéticas. En 1975 se produjo la última cosecha de moreras tanto en Valencia como en Murcia y en el Bajo Segura.

⁵⁶ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. y Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.235.

⁵⁷ Soriano Sansano, J. (2019), *Pepe Soriano. Una vida y una época*, Punto Rojo, Sevilla, p.148.

⁵⁸ Lacarra, J., Sánchez, X. y Jarque F. (1997), *op.cit.*, p.366.

⁵⁹ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. y Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.77.

⁶⁰ *Ibidem*, p.89.

El cáñamo

Hablando de cultura del cáñamo, ya nos podemos hacer una idea de la gran importancia que tuvo esta fibra en nuestro paisaje, sobre todo en la Vega Baja, siendo uno de los cultivos más extendidos en esa zona; “yo me he criado en el cáñamo”⁵⁹, decía Terencio García en su entrevista. Tan solo los municipios de Catral, Callosa y Almoradí concentraban más del 85% de su producción en el total de la comarca. Dado que el cáñamo prosperó en ese suelo y con altos rendimientos, fue su principal cosecha. “Luego se cultivaba mucho cáñamo, ojalá hubiera hoy cáñamo para cultivar, porque era una cosecha muy buena, era mucha defensa para el agricultor, porque lo vendías cuando querías”⁶⁰, porque la fibra se mantenía en buen estado en cualquier estación del año.

El cáñamo está íntimamente ligado al lino y al esparto por la industria textil (sustituía al lino según la calidad), pero, mientras que estas dos fibras ya existían, de aquella no hay testimonio hasta finales del siglo XIII, aunque los registros hablan de este cultivo, ya vinculado a la confección de cuerdas [Fig. 150], desde épocas anteriores a nuestra era; su aplicación, por tanto, siempre estuvo vinculada a la cordelería, aunque, en el lugar que nos ocupa -el *Camp d'Elx*-, se implantó tardíamente. En el siglo XVIII (1751) no se sembraba cáñamo aún en Elche, pero en 1763 ya se creó el gremio del lino, cáñamo y algodón, posiblemente se traía de fuera, para su regulación comercial, aunque pudiera plantarse algo al sur del término, aprovechando los sobrantes del Segura que atravesaban el territorio. Así pues, el cáñamo se utilizaba para todo tipo de hilaturas y cuerdas, sobre todo para la navegación, siendo principal en nuestra zona para trenzar las sogas con las que se confeccionaban, después, las suelas de las alpargatas [Fig. 98]. “Allá por el año 1868 se trajo a Elche el primer yute [...], aplicándole a la fabricación de alpargatas, con tan buen éxito, que desde entonces [...] ha ido aumentando de modo sorprendente la producción”⁶¹. Ya entonces, el cáñamo se destinaba a la elaboración de las suelas de las alpargatas, igual que el esparto.



Fig. 150

“A principios del pasado siglo (el siglo XVIII), empezó a desarrollarse en esta población [Elche] la industria cañamera [...], si bien de una manera bastante pobre”⁶². Se produjo un gran incremento en la demanda de cáñamo (y lino), consecuencia del fuerte aumento de la población y de las actividades agrícolas, artesanales y marineras; es decir, ropa para vestir, ropa de cama, sogas, velas, etc. También, por ese aumento de la población se hizo necesario el incremento de la producción de trigo y otros cultivos básicos para la alimentación, cultivos que desplazaron al cáñamo y al lino de sus zonas habituales. Las autoridades españolas de entonces recomendaron su plantación, para evitar el desfase entre producción y necesidad. Juan Piqueras señala, además, otro motivo: “el interés por el cultivo del lino y del cáñamo estuvo ligado a la política defendida por Campomanes sobre el “fomento de la industria popular o dispersa”, entendida como una actividad complementaria de la agricultura en la que el propio agricultor se abastecería a sí mismo de la materia prima necesaria, no teniendo que depender en ello de los comerciantes [...] El

⁶¹ Ramos Folqués, A. (1973), *La industria, el comercio y la agricultura en Elche*, edita: el autor, Elche, p.51.

⁶² *Ibidem*, p.30.

ministro español argumentaba en favor de estas dos plantas que eran las de más fácil cultivo (frente al algodón y la seda) y que su trabajo para producir tejidos era más sencillo, más barato y servía a más gente”⁶³.

Fue a partir del siglo XX, en la década de los años veinte, cuando el cáñamo se expandió por las pedanías ilicitanas, a raíz de poder regar en el Baix Vinalopó con Riegos de Levante y la Sociedad Nuevos Riegos El Progreso; era un cultivo que precisaba mucha agua, de ahí la necesidad de riego abundante. Fue entonces, en el siglo XX, cuando Alicante se convirtió en la principal zona productora de cáñamo del país, un momento de gran prosperidad para la provincia. Los agricultores ilicitanos se encontraron entonces con un cultivo que jamás habían trabajado, pero su adaptación y la prosperidad de la fibra fueron incrementando año tras año, llegando a su punto álgido en la década de los cincuenta: “en el año 1958 llegaron a sembrarse 1500 hectáreas de tierras ilicitanas de esta planta industrial”⁶⁴.

El cáñamo se sembraba “a voleo” o “al vuelo” en primavera, entre mediados o finales del mes de marzo y principios de abril, enterrándose luego la semilla con ayuda del aranyaor⁶⁵. Se regaba varias veces a manta y tan solo alrededor de cinco días después del primer riego comenzaba a crecer. A los ocho o nueve días se pasaba de nuevo el arañador, para evitar que la tierra se encostrase y permitir el brote de la planta. A los veinte o veinticinco días la planta ya tenía cuarenta o cincuenta centímetros de altura y se hacía el segundo riego, para “sacarle el polvo”. Al parecer, era una cosecha tranquila que no requería de grandes cuidados, tan solo su riego. Su proceso germinativo terminaba en verano, hacia mediados de julio, pudiendo alcanzar los dos o tres metros de altura. Entonces, en pleno verano, comenzaba la siega: desde finales de julio hasta la primera quincena de agosto. Para ello, los segadores, a jornal o a destajo, utilizaban la *corbella* cañamera [Fig. 151]. Esta hoz, de madera y acero, difiere de las otras en tanto que el cuerpo de la hoja es más ancho, de unos seis centímetros, frente al resto de hojas que suelen ser de entre dos y cuatro centímetros. La hoja presenta la punta roma, es de filo liso y está desviada del eje. El mango es de madera y “de vuelta”, también más grande que los comunes, para una mayor protección de la mano; se protegían el antebrazo izquierdo con unas sobremangas o manguitos de tela fuerte.



Fig. 151

La jornada transcurría de la siguiente manera: la cuadrilla empezaba a segar de madrugada y, sobre las 11:00, ataban el cáñamo segado en días anteriores hasta medio día, esto es, *nyigar* de *filet* o *ninyolet*⁶⁶. Ataban el cáñamo en garbas (cuatro *filets* eran una garba) y lo dejaban secar al sol; había que ir girando las garbas periódicamente para que el secado fuese uniforme. Sobre las 15:30, después de comer, se ponían a desgargolar (también *escargolar*, hacer la *esjargola* o el *jargolado*), que era sacudir la planta para que las hojas, tallos y semillas se desprendieran de la caña y dejar la varilla totalmente limpia; se hacía con unas horquetas de madera de cuatro puntas, cuando más sol hacía (“la desgargolada tienes que hacerla en pleno verano, cuando más sol hacía, porque estaba la hoja muy tostada y en tocarla caía, y si la hacías húmeda no había dios que la

⁶³ Piqueras, J. (1991), *op.cit.*, p.248.

⁶⁴ *El Setiet, Boletín Informativo del Museo Escolar Agrícola de Puçol*, 6, p.14.

⁶⁵ Escarificadora.

⁶⁶ Cuerda de dos mallas de esparto picado.

soltara, por mucho que le pegaras”⁶⁷) y de nuevo había que abrir bien las garbas, en abanico redondeado *-fer el abanico-*, para que se expusieran bien al sol y se secaran.

Transcurridos unos días -tres o cuatro-, cuando ya estaba el cáñamo seco, se hacían haces mayores (“dos garbas de aquellas en una”⁶⁸) atados con esparto y se apilaban plantados en el bancal, a la espera de que pasase el carro y los transportase a las balsas. Estas, donde se cocía la fibra, podían ser particulares, para el servicio de una finca, o se podían alquilar; esto tenía que hacerse por turnos (primera balsa, segunda balsa, tercera...) y cuando tocara. Por tanto, había que esperar para embalsar y las garbas, mientras tanto, se plantaban en vertical, formando una estructura cónica, hasta que llegase su turno.

La capacidad de la balsa se medía por *nevás*, el espacio que ocupaba una garba o un haz; si era una balsa de cuatro *nevás*, quería decir que era una balsa a la que le cabían longitudinalmente cuatro garbas de cáñamo. La balsa se llenaba de agua, las garbas se emparejaban en longitudinal y, alternando el sentido en cada capa, se entrecruzaban por las puntas y se apretaban hasta tal punto que se conseguía la flotabilidad sobre la balsa, es decir, que se podía andar sobre el cáñamo embalsado sin hundirse. Las garbas se sumergían, pero, como flotaban, se empedraban, colocándoles grandes piedras encima para terminar de sumergirlas completamente. El agua de la balsa se iba cambiando entre los quince y los cuarenta y cinco días, porque se corrompía y generaba un olor muy desagradable; era el balsero quien tomaba una muestra del agua y decidía cuándo sustituirla. Las burbujas, la espuma y el olor que invadían el ambiente con esta cocción eran síntomas muy característicos durante esos meses, sobre todo el olor, algo a lo que los testimonios hacen referencia con frecuencia (“aquello olía a rayos, uh, qué mal olía”⁶⁹). El efecto de estos vapores sobre la población de alrededor era notorio, perjudicaban su salud, de ahí que las balsas se desplazasen a lugares alejados de la villa: “en vista de los pestilentes olores que despedían las balsas donde se curaba el lino, acuerda el Consejo prohibir la maceración del lino, esparto y cáñamo, en las balsas junto al muro o inmediatos al pueblo”⁷⁰.

La cocción en la balsa duraba entre seis y catorce días, en función de la temperatura; por ejemplo, en invierno tenía que estar más días -o, si helaba, directamente el cáñamo no valía-, mientras que en verano solo necesitaba unos pocos días. Por lo tanto, el tiempo de estar sumergido era variable y dependía más de la temperatura que de los días que estuviese sumergido. El balsero se encargaba de comprobar que el cáñamo estuviese “cocido” o “en su punto”, macerado, es decir, era el responsable de asegurarse del grado de desprendimiento de la fibra con respecto a la *gramisa*.

Después de quitar las piedras se hacía el desembalsado: las garbas se sacaban pasando por encima de ellas, más o menos la mitad de la *nevà*, hasta que ya era imposible caminar sobre ellas; ya se ponían en el muro de la balsa, en los sacadores, e iban acercando los haces con un palo por ambos lados de la balsa. El cáñamo se dejaba secar extendido sobre el suelo y, luego, dos hombres se encargaban de tenderlo en los tendedores y de hacer palomares, es decir, de apilarlos de pie en vertical, para que se escurrieran bien y secasen por completo. También había que cantonearlo, es decir, ir moviéndolo para acelerar el secado porque, de estar apretado, quedaban partes húmedas. Las fotografías de la época son sorprendentes, con el terreno lleno de estos “palomares”, un paisaje característico de esos años.

⁶⁷ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. (2024), *op.cit.*, p.34.

⁶⁸ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. y Aniozte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.78.

⁶⁹ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. (2024), *op.cit.*, p.99.

⁷⁰ Ramos Folqués, A. (1973), *op.cit.*, p.272.



Trabajadores recogiendo las garbas de cáñamo de la balsa.
Mediados del s.XX. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Transcurridos unos días, con la planta ya seca, se unían las garbas de dos en dos y se ataban con cuerda, con la misma que se había utilizado para llevarlas al bancal. Se producía después el agramado, proceso consistente en golpear, quebrar y sacudir las garbas con unas herramientas llamadas agramaderas, cuyo objetivo era separar la fibra de la caña. La agramadera [Fig. 152] es de madera y está compuesta por una parte móvil y otra fija. La parte estática o pasiva es la inferior y es un trozo de madera de más de metro y medio de largo al que se le acoplan unos pies también de madera que, en este caso, no los conserva; tiene una hendidura conocida como la *canal*. La parte activa (*masa* o maza) también es de madera y va unida a la fija tan solo en un extremo mediante una bisagra llamada *falcadura*; el otro lado queda libre y tiene un asa de madera desde donde el agramador agarra la herramienta y la va moviendo. Incrustada a esta parte móvil tiene una cuchilla de hierro sin filo, que es la que va chafando la parte leñosa del cáñamo y deshaciéndola. Esta era la última parte del proceso del cáñamo puramente agrícola, que se hacía a pie de bancal, puesto que el resto del tratamiento y manipulado industrial ya no solía hacerse en el campo, sino en el pueblo y/o en los obradores destinados a tal fin. Los agramadores trabajaban por cuenta propia y se desplazaban desde Callosa, Catral o Redován al bancal o a la era de trillar con su propia agramadera y trabajaban largas horas quebrando los tallos con la herramienta; algunos agricultores de aquí aprendieron a agramar, pero la mayoría de las veces venían de aquellas poblaciones de la Vega Baja, en cuadrillas, y se quedaban en la finca incluso a dormir. Los agramadores trabajaban en



Fig. 152

las horas de mayor calor, para evitar la humedad, y, debido a la dificultad física de su labor, eran hombres de entre 20 y 30 años; a esto hay que añadirle las consecuencias perjudiciales para la salud. Su salario, por todo esto, era bastante alto.

Una vez agramado, se hacían fardos de cuarenta y tres con setenta y cinco kilos, se aquintalaban, es decir, se hacían quintales siguiendo esa referencia, que era la obligatoria para su comercialización posterior. Luego, la fibra obtenida se la llevaban a Callosa del Segura, era allí donde estaba el foco comercial más importante, desde donde se transportaba la fibra a los mercados nacionales.

Ya fuera del bancale, primero, se procedía al espadado del cáñamo, es decir, a sacudir las madejas con la espadilla [Fig. 153] para que se desprendieran los restos de tallo pegados a la fibra. Esta herramienta es una especie de espada completamente de madera, con una hoja muy ancha (de 12 centímetros) y plana, puesto que su función no es la de cortar sino la de golpear y, cuanto más ancha, más fibra se abarca. Después, se hacía el rastrillado: con el rastrillo [Fig. 154] se peinaba la fibra y se dejaba sin nudos para el posterior proceso del hilado. Como puede apreciarse en la imagen, este útil es una gruesa tabla de madera rectangular con varias hileras de púas de acero en el extremo inferior en el que la madera se ensancha; por esas púas se pasaba la madeja repetidas veces hasta alcanzar la textura deseada. Estos trabajos daban como resultado tres tipos de fibras: la estopa o el cañamazo, utilizado para la confección de suelas de alpargatas; el clarillo, para la confección de las trenzas de las cuerdas; y la canal, usada para hilados y tejidos de más calidad.



Fig. 153



Fig. 154

Los testimonios hablan de lo pesados, duros, malos e insanos que eran estos trabajos agrícolas, sobre todo el agramado. Así nos lo hizo saber José Torres: “todo el trabajo que tenía era malo, solo tenía uno bueno, cobrarlo. Era malísimo para segar [...] Normalmente la gente que trabajaba con cáñamo tenía problemas de respiración, el polvillo del cáñamo no era bueno [...] normalmente, casi todo el que trabajaba en eso mucho tiempo [agramando] se tocaba de los pulmones, del polvo del cáñamo”⁷¹. Baltasar Brotons ya escribió que era un trabajo pesado y antihigiénico, “ya que el polvillo que desprendía el cáñamo, al manipularlo, perjudicaba los pulmones de los trabajadores”⁷²; lo corrobora Pepe Soriano en sus memorias: “con el paso de los años se observó que muchas de las personas que había aspirado el polvillo que desprendía el cáñamo resultaron dañadas en los pulmones”⁷³. También la siega era muy dura, los que sacaban las garbas de las balsas terminaban empapados con agua corrompida o calados en pleno invierno. En conclusión, “los trabajos eran todos malos y pesados”⁷⁴.

⁷¹ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. y Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.156.

⁷² Mora Martínez, J. (1996), “El cáñamo, cultivo e industria en Elche”, *El Setiet, Boletín Informativo del Museo Escolar Agrícola de Puçol*, 6, p.15.

⁷³ Soriano Sansano, J. (2019), *op.cit.*, p.152.

⁷⁴ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. (2024), *op.cit.*, p. 34.

Las fibras naturales

El hilado de la fibra solía hacerse en los descampados de las afueras de los pueblos, pero en Elche y en otras localidades de la *Comunitat* el escenario era diferente, muy característico: se hacía en los mismos huertos de palmeras, dada la necesidad de un amplio espacio; en ellos, se instalaban las ruedas de menar o de hilar [Fig. 155]. Estas herramientas estaban compuestas, principalmente, por una base o caballete de cuatro patas, una rueda y una cruz, todo de madera. La rueda es lo único que ha sobrevivido en este caso: se trata de dos piezas circulares de madera de un metro y diez centímetros de diámetro unidas entre sí por unos pequeños cilindros de madera llamados *clevillons*; del eje de la rueda parte una manivela de hierro que la accionaba; su base es cuadrada, para evitar que la manivela girase sobre sí misma. Eran el *filaor* o *mestre* y el *menaor* (fuerza motriz) los factores humanos necesarios para accionar la rueda: mientras el *menaor* hacía girar la rueda, el *filaor* caminaba hacia atrás -mirando hacia la rueda-, procurando que la salida de las hebras de la madeja de cáñamo que llevaba ceñida a la cintura fuese uniforme.



Fig. 155



Menaor y *filaor* trabajando con la rueda de hilar en un huerto de palmeras. Primera mitad del s.XX. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Entre otras herramientas utilizadas en el hilado se encuentra la *càbia* o *trompot* [Fig. 156] (denominación de Crevillente), empleada para unir tres *trames* o *senzills*⁷⁵ en un solo hilo llamado doble o *cab*. La *càbia* tiene dos partes diferenciadas: un mango largo y estrecho y la propia herramienta de forma troncocónica, con ranuras en las que se colocan los hilos de cáñamo, que se trenzan en función de los giros del utensilio.



Fig. 156

Tan solo quince años se cultivó el cáñamo en el *Camp d'Elx* -desde 1950 hasta 1965 aproximadamente-, pero modificó el paisaje en tanto que se construyeron numerosas balsas a las orillas de los caminos, sobre todo en el sur del término municipal. Muy cerca del museo, en los terrenos que lo rodean, encontramos la que fue una balsa de cocer cáñamo, hoy en día llena de escombros y basura, reconquistada además por la maleza del entorno. Se trata de un patrimonio inmueble singular que nos evoca aquellos tratamientos de la fibra. El cáñamo desapareció de aquí a mediados de los sesenta del siglo XX, a raíz de la implantación de cultivos hortícolas y frutícolas más rentables, y cuando la competición con las fibras sintéticas se hizo insostenible: “dejó de plantarse por el dichoso plástico, el plástico tiró al cáñamo al suelo”⁷⁶. Tampoco hay que perder de vista que las labores del cáñamo eran insalubres, por lo que la regularización de este y otros cultivos, en beneficio de los trabajadores, probablemente también afectaría a su continuidad.



Antigua balsa de cáñamo, hoy abandonada, en las inmediaciones del Museo Escolar. 2025. Autoría: Borja Guilló Soler.

⁷⁵ Hilo que se torcía de una vez.

⁷⁶ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. y Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.156.

Pese a las palabras de Baltasar Brotons de que el cáñamo fue “un cultivo esporádico que apenas dejó huellas”⁷⁷ en el *Camp d’Elx*, ha quedado demostrado, con el tiempo, que no fue del todo exacto, habida cuenta de la estrecha vinculación de esa fibra con el tejido fabril del municipio. Esta fibra fue un factor clave en la industria alpargatera, puesto que la suela de la alpargata [Fig. 157] se confeccionaba con cáñamo: “en aquellos tiempos (siglo XIX) era bastante imperfecta la alpargata que se fabricaba, construida con una cara y un talón clavados y sujetos a la suela por un refuerzo, hecho con hilo de cáñamo blanqueado, fabricándose en esta población las telas, que se tejían en grandísimo número de telares”⁷⁸. El telar [Fig. 158] fue un elemento indispensable en esta industria, soporte básico en la confección de tejidos con fibra de cáñamo o pita. El telar seleccionado probablemente fuese de cáñamo: mide casi un metro ochenta de alto y con él se trabajaba manualmente. Años más tarde, sobre los ochenta, se generalizó el uso de telares mecánicos y aquellos manuales desaparecieron, así como aquellos/as trabajadores/as que los hacían funcionar.



Fig. 157

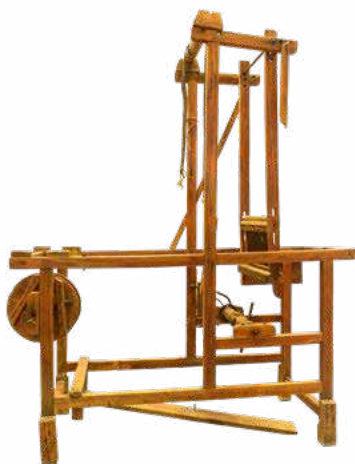


Fig. 158

Por tanto, no se puede hablar del cáñamo al margen de la industria de la alpargata, del cosido de la suela y, por tanto, *dels costurers* y de su característico banco de trabajo. El banco del *costurer* [Fig. 159] está formado por un tablón de madera de 78 centímetros de largo que se sostiene sobre cuatro patas a medio metro de altura; ahí era donde el *costurer* se sentaba a horcajadas. En la parte de delante presenta un tablero inclinado hacia fuera, de 60 centímetros de anchura. En este tablero se incrusta el pitó, un pequeño listón vertical que sobresale en la parte superior unos 15 cm y que, en su remate, presenta una ranura para la sujeción de la suela a trabajar. El *costurer* trabajaba artesanalmente la suela



Fig. 159

⁷⁷ Mora Martínez, J. (1996), *op.cit.*

⁷⁸ Ramos Folqués, A. (1973), *op.cit.*, p.30-31.

con la cuerda de cáñamo, hasta que el yute (importado de la India) se impuso en el mercado por sus bajos precios. Ya después de la guerra, por el bloqueo económico que sufrió España y ante la falta de yute, comenzó a utilizarse el *encapat*, una cuerda de esparto recubierta de cáñamo. La labor artesanal del *costurer* comenzó a entrar en decadencia en los años veinte y principios de los treinta del pasado siglo, con la llegada de las máquinas que cosían suelas. Esta máquina es de ribetear [Fig. 160], es decir, de coser la cinta en el filo u orilla del calzado para reforzarlo. Es una Singer -marca por excelencia de este tipo de maquinaria- modelo 108W20, fechada en los años cuarenta y de origen estadounidense; carece de la mesa de trabajo en la que estaría encajada. En un lateral tiene pintado el número 67, probablemente el número de serie asignado en la fábrica. El *costurer* pasó a ser *bocaillero*, puesto que la *bocailla* no podía hacerse con máquina, e incluso pasó a trabajar en las fábricas de caucho aglomerado, dado que la suela de goma era mucho más económica.



Fig. 160



Costurers cosiendo la suela de la alpargata con cáñamo.
Primera mitad del s. XX. Fuente: Archivo Fotográfico Museo Escolar de Puçol.

Es evidente que la fabricación de calzado ha sufrido grandes cambios a lo largo del tiempo: de una actividad puramente artesanal a una mecanizada. Y no solo repercutió en nuestra sociedad a nivel económico, sino que también contribuyó a modificar el entramado social más profundo, transformando nuestras costumbres. No podemos olvidar que esta industria abrió las puertas del mundo laboral a las mujeres quienes, hasta entonces, se dedicaban al hogar, al cuidado y a los cultivos familiares (también formaban parte de las cuadrillas de ciertos cultivos); continuaron, no obstante, dedicándose a aquello, a lo que se añadió la responsabilidad de “la máquina”, como muchas dicen. Nuestras entrevistadas hablan de sus experiencias vinculadas a la elaboración de la alpargata, sobre todo hablan de cómo sus madres se dedicaban a ello en casa. Es el caso de “Maruja” Mora: “mi madre combinaba el campo y la alpargata, ahí no había que parar. Si tienes faena, pues a trabajar y se ganaba. También venían unos hombres de aquí de la Vega y traían cáñamo. Mi abuela, la madre de mi madre, también hacía cuerda de esa. Eso lo ponían para hacer las suelas de las alpargatas, de las *catalanas*”²³⁶. O “Angelita” Guilabert: “después fue el calzado, para las mujeres, normalmente existía el trabajo de hacer cuerda de cáñamo para las alpargatas. Mi madre se dedicó a eso. Me acuerdo yo de pequeñita que los chiquillos le hacíamos mechas de cáñamo, le hacíamos un montón allí, porque luego ellas empezaban a hacer la cuerda. Porque, claro, no se podían parar a hacer las mechas, nosotros nos encargábamos de ayudarle, dejábamos una mecha larga de hilo y le hacíamos un montón de eso, para que ellas pudieran coger e ir haciendo cuerda. Trabajaban a destajo, cuanto más cuerda hacían más cobraban”²³⁷. La producción moderna industrial; la llegada de los plásticos; la mejora en las condiciones laborales y en los salarios; el aumento del turismo en el litoral; la inmigración y emigración; la apertura comercial; la escasez de lluvia; la prohibición del uso de ciertos insecticidas..., son solo algunos de los factores que propiciaron el declive del uso de estas fibras naturales. La sociedad cambió, la economía cambió, las costumbres cambiaron. El capazo de esparto ya no fue necesario, tampoco lo fue la alpargata de cáñamo, mucho menos el cañizo. Lo utilitario desapareció y la manipulación de estas fibras ahora es puramente artística; es tradición, es cultura.

⁷⁹ Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. y Aniorte Pérez, J. (2022), *op.cit.*, p.45.

⁸⁰ *Ibidem*, p.109.

Fuentes y bibliografía

- Albert Lucas, R. F. (1989), *La industria del cáñamo en Callosa de Segura (Alicante)*, Instituto de Cultura “Juan Gil-Albert” y Centro de Estudios y Documentación Callosino, Callosa de Segura.
- Barber i Vallès, A., Cabrera i González, M. R. y Guardiola i Mora, I. (1997), *Sobre la cultura de l'espart al territori valencià*, Fundació Bancaixa, València.
- Barber i Vallès, A. y Guardiola i Mora, I. (1996), *Rams de palma blanca. L'artesanía de la palma blanca al migjorn valencià*, Fundació Bancaixa, València.
- Brotons García, B. (1985), *Agricultura Illicitana de ayer y hoy (apuntes para una historia del campo de Elche)*, Caja de Ahorros Provincial de Alicante, Alicante.
- Brotons García, B. (2001), *El cultiu de la palmera datilera a Elx*, Institut Municipal de Cultura Ajuntament d'Elx, Elche.
- Cabrera González, M. R. (1991), “La caña – la pasta – el aceite”, *Historia de la provincia de Alicante*, 7, Murcia, p.387-410.
- Colectivo Trascieza (2018), “Memorias de menaiores”, *Cuadernos Ciezanos*, 10.
- García Samper, M. (1995), “El esparto y su artesanía en Pilar de la Horadada y en San Miguel de Salinas”, *Alquibla, Revista de investigación del Bajo Segura*, 3, p.233-257.
- Gozávez Pérez, V. (1977), *El Bajo Vinalopó. Geografía Agraria*, Universidad de Valencia, Departamento de Geografía, Facultad de Filosofía y Letras, Valencia.
- Gregori, J. J., Cucó, J., Llop, F. y Cabrera, M^a. R. (1985), *Bosc i muntanya, indústria tradicional, comerç i serveis, Temes d'Etnografia Valenciana*, III, Institució Alfons el Magnànim-Centre Valencià d'Estudis i d'Investigació, València.
- Guilló Soler, B. (2023), “El cultivo del algodón en el Camp d'Elx” (Blog Puçol). [En línea]. <<https://www.museopusol.com/es/blog/?cat=3&id=209&dat=10%202023>>. [Consulta: 31 de marzo de 2025].
- Herreros Otal, M. (2023), *Conferencia: “Los hallazgos de la Cueva de los Murciélagos”*, Canal de la plataforma YouTube de la Universidad Popular de Albacete. [En línea]. <<https://www.youtube.com/watch?v=cDcnUvEX5Yo&t=863s>>. [Consulta: 24 de abril de 2025].
- Lacarra, J., Sánchez, X. y Jarque F. (1997), *Las observaciones de Cavanilles doscientos años después*, IV, Fundación Bancaja, Valencia.
- Mansanet Serrano, J.A. (2014), *El treball de l'espart a Llutxent, Col·lecció “El Cau de la Rabosa”*, Col·lecció Cultural “El Surar”, Llutxent.
- Martínez, F. y Palanca, F. (1991), *Utilitatge Agrícola i Ramaderia, Temes d'Etnografia Valenciana*, II, Institució Alfons el Magnànim-Centre Valencià d'Estudis i d'Investigació, València.
- Martínez García, R. (2007), *Proyecto Wadi. El cultivo del arroz y del cáñamo en el entorno del Hondo*, inédito.
- Martínez García, R. y Tristán Richarte, M. (2023), “Memoria oral de la producción y artesanía de la palma blanca en Elche”, *Semana Santa Elche 2023*, p.82-88.
- Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. y Aniorte Pérez, J. (2022), *Hacer historia. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*, Museo Escolar de Puçol, Elche.
- Martínez García, R., Tristán Richarte, M., Guilló Soler, B. (2024), *Hacer historia II. Recuperación de la memoria oral en Elche y su entorno*, Museo Escolar de Puçol, Elche.

- Martínez Varea, C. M., Carrión Marco, Y. y Vives-Ferrándiz Sánchez, J. (2024), “La artesanía del esparto durante la Edad del Hierro. Estudio de las colecciones del Museu de Prehistòria de València”, *Archivo de Prehistoria Levantina*, vol. XXXV. [En línea]. <<http://mupreva.org/pub/1621>>. [Consulta: 25 de abril de 2025].
- Melis Maynar, A. (1991), “La artesanía”, *Historia de la provincia de Alicante*, VII, p.259-276.
- Moñino Pérez, R. (2013), “Las balsas del cáñamo”, *Cuadernos de Historia de Catral*, 12.
- Mora Cartagena, O. (1991), “El cáñamo y el esparto”, *Historia de la provincia de Alicante*, VII, Murcia, p.341-358.
- Mora Martínez, J. (1996), “El cáñamo, cultivo e industria en Elche”, *El Setiet, Boletín Informativo del Museo Escolar Agrícola de Puçol*, 6, p.10-42.
- Pascal Janin / Altiplano de Granada, S.L. (2017), *Estudio de Identificación de los Paisajes Culturales del Esparto en España*, Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales y de Archivos y Bibliotecas, Instituto de Patrimonio Cultural de España. [En línea]. <<chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.cultura.gob.es/planes-nacionales/dam/jcr:cd648e19-969e-4d1b-8854-c9d4468b868d/estudio%20identificaci%C3%B3n%20paisajes%20esparto%20espa%C3%B1a%20para%20web.pdf>>. [Consulta: 18 de marzo de 2025].
- Piqueras, J. (1991), “El fomento de las plantas textiles en la España Ilustrada. Una visión espacial”, *Cuadernos de Geografía*, 50, p. 247-262. [En línea]. <<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=37711>>. [Consulta: 18 de marzo de 2025].
- Ramos Folqués, A. (1973), *La industria, el comercio y la agricultura en Elche*, edita: el autor, Elche.
- *El Setiet, Boletín Informativo del Museo Escolar Agrícola de Puçol*, 10, p.8-28.
- Soler Vicente, A. y Brotons García, B. (1986), *S’ha perdut una cultura del camp d’Elx*, Caja de Ahorros de Alicante y Murcia, Elche.
- Soriano Sansano, J. (2019), *Pepe Soriano. Una vida y una época*, Punto Rojo, Sevilla.
- Orts Serrano, F. (2017), “Nuestro diccionario. Vocabulario de la Palmera II”, *Ilicitano Ausente*, 27, p.36-37.
- Vallecillo Teodoro, M. A. y Plaza Núñez, M. T. (2023), *Museo Etnográfico Extremeño González Santana de Olivenza. Diez años de pieza del mes (2014-2023)*, Museo Etnográfico Extremeño González Santana de Olivenza, Olivenza.

Catálogo



Abeurador

(cast.: bebedero)

22 x 18 cm

Cerámica



Agramadora (agramaora)

(cast.: agramadera)

174 x 33 cm

Madera y metal



Agulla saquera

(cast.: aguja saquera)

26 x 1,5 cm

Metal



Aixada (aixà)

(cast.: azada)

88,5 x 3 x 18/18,8 cm

Madera y metal



Aixada (Aixà)
(cast.: azada)
100 x 26 x 6 cm
Madera y metal



Aladre
(cast.: arado)
90 x 71 x 130 cm
Madera y metal



Aladre de ferro
(cast.: arado de hierro)
82 x 102 x 64 cm
Metal



Aladre de parell
(cast.: arado de par)
352 x 7 cm
Madera y metal



Albarcas

(cast.: albarcas)

26 x 13

Esparto y caucho



Alcotana

(cast.: alcotana)

70 x 32 cm

Madera y metal



Atacador

(cast.: atacador)

14 x 3 cm

Madera y metal



Aventadora (aventaora) de grano

(cast.: aventadora de grano)

140 x 200 x 102 cm

Madera y metal



Balança

(cast.: balanza)

57 x 60 x 36 cm

Esparto y metal



Ballesta

(cast.: ballesta)

80 x 5 cm

Madera y metal



Ballesta gran

(cast.: ballesta grande)

150 x 5 cm

Madera y metal



Banc de costurer

(cast.: banco de costurero)

117 x 60 cm

Madera



Banya de pólvora

(cast.: cuerno de pólvora)

28 x 8 x 3,5 cm

Cuerno y metal

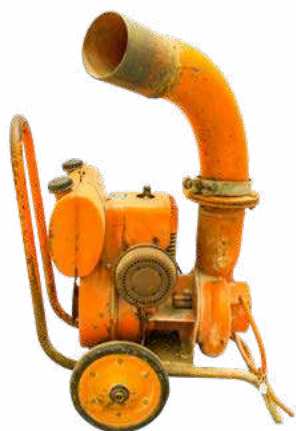


Barrina

(cast.: barrena)

61 x 120 cm

Metal



Bomba

(cast.: bomba)

92 x 51 x 93 cm

Metal



Bomba d'oli

(cast.: bomba de aceite)

75 x 30 x 25 cm

Metal y cristal



Boçal

(cast.: bozal)

10 x 8 cm

Esparto



Boçal

(cast.: bozal)

21 x 22,5 x 21 cm

Metal, cuero y fibras naturales



Buc

(cast.: colmena)

41 x 62,5 cm

Corcho



Buc

(cast.: colmena)

51 x 44,7 x 33,5 cm

Corcho, madera y alambre



Buc

(cast.: colmena)

45 x 42 cm

Sisca y esparto



Cabàs

(cast.: capazo)

16 x 30 cm

Palma



Cabàs

(cast.: capazo)

30 x 23,5 x 19,5 cm

Esparto y cuero



Cabàs terror

(cast.: capazo terrero)

53 x 21 cm

Esparto



Cabeçada

(cast.: cabezada)

17 x 56 x 32 cm

Metal y cuero



Càbia o trompot

(cast.: cerrador)

37 x 17 x 13 cm

Madera



Cadira baixa de boga

(cast.: silla baja de enea)

68 x 37,5 x 35,5 cm

Madera y enea



Caixa de munició

(cast.: caja de munición)

36,8 x 23,2 x 7,7 cm

Madera



Caixa de pólvora

(cast.: caja de pólvora)

15,7 x 6,5 x 6,5 cm

Metal



Canó

(cast.: canuto)

19 x 2'5 cm

Caña



Cànter

(cast.: cántaro)

53 x 29,5 x 29,5 cm

Metal

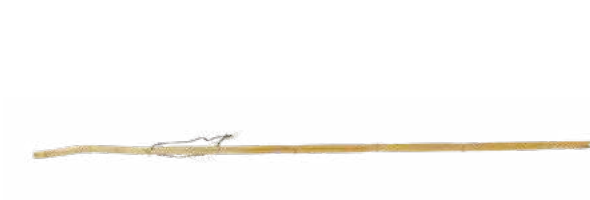


Canya de pescar

(cast.: caña de pescar)

356 cm (179 + 177 cm)

Caña, textil y metal



Canya de varejar

(cast.: caña de varear)

205 cm

Caña



Canyís

(cast.: cañizo)

190 x 120 cm

Caña y esparto



Capoladora

(cast.: trituradora de carne)

30 x 30 x 11 cm

Metal y madera



Carabassa vinatera folrada d'espart

(cast.: calabaza vinatera forrada de esparto)

75 x 13 cm

Calabaza, esparto y cuero



Carburer

(cast.: Lámpara de carburo)

13 x 7,5 cm

Madera y metal



Carnera o fresquera

(cast.: carnera)

29 x 83 x 32 cm

Metal y madera



Carret de mà

(cast.: carrillo de mano)

95 x 107 x 170 cm

Madera y metal

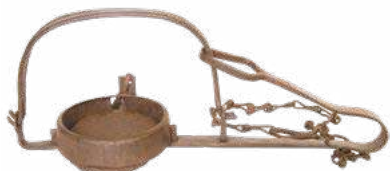


Carretilla

(cast.: carretilla)

42 x 70 x 175 cm

Madera y metal



Cep coniller

(cast.: cepo conejero)

42 x 16,8 cm

Metal



Cistella

(cast.: cesta)

32 x 22 x 20 cm

Caña y metal



Cistella amb tapes

(cast.: cesta con tapas)

30 x 33 x 21 cm

Caña



Cofi

(cast.: capacho o cofín)

60 cm

Esparto



Collar

(cast.: collar)

18 x 1 cm

Metal y cuero



Collar de campanillas

(cast.: collar de campanillas)

45,6 x 3 x 8,2 cm

Cuero y metal



Copet

(cast.: copet)

93 x 28 x 16 cm

Madera y cáñamo



Corbella canamera

(cast.: hoz cañamera)

53 x 6 cm

Metal y madera



Corbella llarga

(cast.: hoz larga)

120 x 23 cm

Metal y madera



Corbellot

(cast.: corvellote)

51 x 9 x 4 cm

Metal



Corbeta

(cast.: molde para tejas)

7,5 x 14,5 x 56 cm

Metal y madera



Corda de cànem

(cast.: cuerda de cáñamo)

120 cm

Cáñamo



Corda de palmerer amb taleca de cuir

(cast.: cuerda de palmerero con talega de cuero)

9 x 500 x 6 cm

Cáñamo, cuerda y metal



Corda d'amarrament

(cast.: cuerda de amarre)

160 x 4,5 cm

Esparto y madera



Cordeta picada d'espart

(cast.: cuerda picada de esparto)

990 cm

Esparto



Costera o cistella de pesca

(cast.: cesta de pesca)

24,2 x 14,4 x 17,8 cm)

Mimbre, cuero y metal



Dedil

(val.: didal)

10 x 4 x 3 cm

Cuero



Dental

(cast.: dental)

47 x 32 x 28,5 cm

Metal y madera



Descorfacadora d'ametla (Escorfaora)

(cast.: descortezadora de almendra)

117 x 160 x 60 cm

Metal



Dinamòmetre

(cast.: dinamómetro)

24,4 x 4 x 2,5 cm

Metal



Embotidora de carn

(cast.: embutidora de carne)

29 x 83 x 32 cm

Metal



Espadella

(cast.: espadilla)

60 x 12 cm

Madera



Espardenyes

(cast.: alpargatas)

30 x 10 cm

Esparto



Espardenyes d'orella

(cast.: alpargatas de oreja)

26,5 x 10 x 8 cm

Càñamo, tela y caucho



Espardenyes de xafador (espardenyes de pissador)

(cast.: alpargatas de pisador)

18 x 7,5 x 5 cm

Esparto



Esperons de cavalleria

(cast.: espuelas de caballería)

39 x 14 x 0,7 cm

Metal y cuero



Espinyolador

(cast.: deshuesador)

31 x 19 x 14 cm

Metal



Estrep

(cast.: estribo)

11,5 x 10,2 x 4,4 cm

Metal



Falç dentada
(cast.: hoz)
41,5 x 19,5 x 5 cm
Metal y madera



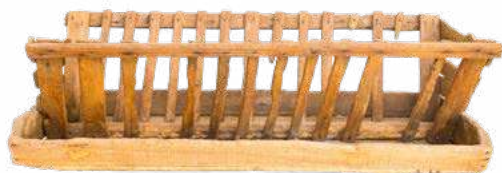
Falç de fil
(cast.: hoz)
52,5 x 28 cm
Metal y madera



Falçonet
(cast.: hocín)
27,5 x 11 cm
Madera y metal



Falçonet
(cast.: hocín)
18,5 x 6 cm
Madera y metal



Farratgera, menjadora

(cast.: forrajera, comedero)

96 x 41 x 28 cm

Madera



Fesseta

(cast.: azadilla)

46,6 x 11 x 5,2/6 cm

Madera y metal



Fona

(cast.: honda)

234 cm

Esparto



Forca

(cast.: horca)

132 x 15 cm

Madera



Forca pallera

(cast.: horca pajera o de paja)
240 x 40 cm
Madera



Forcó

(cast.: horcón)
176 x 17 cm
Madera



Fre

(cast.: freno)
37 x 11 cm
Madera y caucho



Fregall d'espart

(cast.: estropajo de esparto)
8 x 7 cm
Esparto y papel/cartón



Gàbia de cria

(cast.: jaula de cría)

39,5 x 24 cm

Madera y metal



Gàbia de perdius

(cast.: jaula de perdices)

31 x 22 x 22 cm

Madera y metal



Garbell

(cast.: garbillo)

60 x 7 cm

Madera y metal



Ganxo de cavar palla

(cast.: gancho de cavar paja)

50 x 20 cm

Madera y metal



Gobén

(cast.: gobén)

126 x 4,5 cm

Madera y metal



Granera per a teranyines

(cast.: escoba para telarañas)

220 cm

Caña, palma y metal



Granera per a ximenera

(cast.: escoba para chimenea)

34 x 7 cm

Palma y esparto



Llegó

(cast.: legón)

99 x 33 cm

Madera y metal

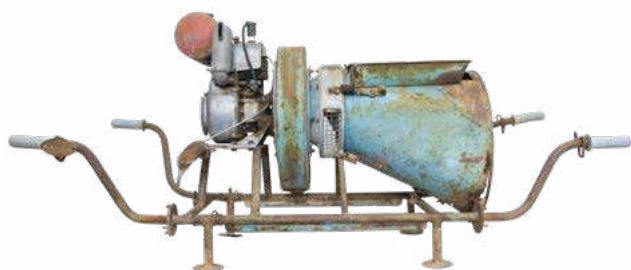


Maça de picar espart

(cast.: maza de picar esparto)

67 x 8 cm

Madera



Machina Klaebisch

(cast.: espolvoreador Klaebisch)

66 x 47 x 148 cm

Metal



Machina Pefesa

(cast.: espolvoreador Pefesa)

43 x 51 x 30 cm

Metal



Manta mulera

(cast.: manta mulera)

210 x 70 cm

Esparto y textil



Màquina de rivetar

(cast.: máquina de ribetear)

47 x 34 cm

Metal



Marraixa

(cast.: damajuana)

32 x 34 x 20 cm

Cristal y esparto



Marraixa

(cast.: damajuana)

32 x 34 x 20 cm

Cristal, caña y madera



Mitjalluna

(cast.: tajadera)

24 x 23 x 2,5 cm

Metal y madera



Mocador (mocaor)

(cast: pañuelo)

100 x 90 cm

Algodón



Molí d'ametla

(cast.: molino de almendra)

33 x 8 x 19 cm

Metal y madera



Mos de cavalleria

(cast.: bocado de caballería)

17 x 12,3 x 6 cm

Metal



Navalla de palmerer

(cast.: navaja de palmerero)

5,5 x 22,5 x 2 cm

Metal y madera



Niu

(cast.: nido)

9,2 x 12 cm

Metal



Pala

(cast.: pala)

103 x 25 cm

Madera y metal



Pala de mondar séquies

(cast.: pala de mondar acequias)

5,5 x 16 x 97 cm

Madera y metal



Pedra d'esmolar

(cast.: piedra de afilar)

54 x 82 x 27 cm

Madera, piedra y metal



Pissarra

(cast.: pizarra)

146 x 119 cm

Madera



Pistonera

(cast.: escopeta de avancarga)

100 x 12 x 4,5 cm

Metal y madera



Plegaor d'olives

(cast.: recogedor de olivas)

92 x 50 x 80 cm

Metal



Pleita

(cast.: pleita)

370 x 8 cm

Esparto



Podó

(cast.: podón)
22 x 21,5 cm
Madera y metal



Pollera

(cast.: pollera)
60 x 45 x 30 cm
Caña



Potera

(cast.: potera)
6,5 x 5 cm
Metal



Prensa de metall

(cast.: prensa de metal)
111 x 55 x 54 cm
Metal y madera



Prensa de pa de figa o dàtils

(cast.: prensa de pan de higo o dátiles)

53 x 35 cm

Madera y metal



Prensa de vi

(cast.: prensa de vino)

208 x 78 cm

Madera y metal



Rastell

(cast.: rastrillo)

106 x 11,3 cm

Madera y metal



Rastell de cànem

(cast.: rastrillo de cáñamo)

80 x 47 x 30 cm

Madera y metal



Ratera

(cast.: ratonera)
10,5 x 6,5 x 5 cm
Madera y metal



Rebordeador

(cast.: rebordeador)
22,5 x 14 x 5 cm
Metal y madera



Regnes

(cast.: riendas)
80 x 12 cm
Cáñamo y cuero



Reixa d'arada

(cast.: reja de arado)
51 x 9 cm
Madera y metal



Roda de hilar o menar

(cast.: rueda de hilar o menar)

110 x 13 cm

Madera y metal



Sac

(cast.: saco)

28 x 20 x 0,5 cm

Cáñamo



Safata/fruiter de sisca

(cast.: bandeja/fruitero de sisca)

28 x 12 cm

Sisca



Salabre

(cast.: salabre)

86 x 33,5 x 41 cm

Madera, metal y textil



Saranda

(cast.: zaranda)

85 x 4 cm

Junco y cáñamo



Saranda

(cast.: zaranda)

5,5 x 66 x 68 cm

Esparto



Sarnatxo

(cast.: caracolera)

25 x 18 cm

Esparto



Sedàs (seàs)

(cast.: cedazo)

78 x 8 cm

Madera y metal



Sebail, sibail o savail

(cast.: sebail)

53 x 35 cm

Esparto y raquis de ramazo de dátiles



Silló de carro

(cast.: sillín de carro) (val.: bastet de carro)

52 x 17,5 x 16 cm

Cuero y metal



Sobre amb hams

(cast.: sobre con anzuelos)

8 x 8 cm

Papel y metal



Sola de cànem

(cast.: suela de cáñamo)

26 x 6'5 cm

Cáñamo



Suport

(cast.: soporte)

12 x 14 x 8 cm

Madera



Talzim

(val.: tagzim)

58 x 30 cm

Esparto



Tapacues

(cast.: tapacolas)

32,5 x 11 cm

Cuero y metal

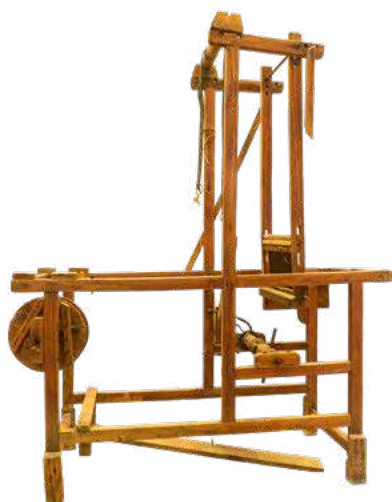


Taula baixa

(cast.: mesa baja)

74 x 51 x 60 cm

Madera



Teler

(cast.: telar)

178 x 144 x 52 cm

Madera, metal y cuero



Teló

(cast.: telón)

600 x 190 cm

Cáñamo, corcho y plomo



Tiràs d'almassera

(cast.: aparvadera de almazara)

115 x 25 cm

Metal y madera



Tisoires d'esquilar

(cast.: tijeras de esquilar)

31,7 x 8,8 x 3 cm

Metal



Tonel

(cast.: tonel)

103 x 80 x 120 cm

Madera y metal



Trampa

(cast.: trampa)

10 x 11 cm

Metal

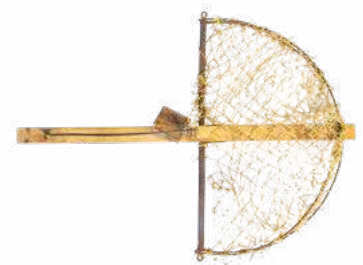


Trampa

(cast.: trampa)

16 x 7 cm

Madera y metal



Trampa gran

(cast.: trampa grande)

41 x 30 cm

Metal y cáñamo



Tregilla

(cast.: traïlla)

19 x 54 x 95 cm

Metal



Trill de pedres

(cast.: trillo de pedras)

100 x 102 x 10 cm

Madera y piedra



Trituradora de raïm

(cast.: trituradora de uva)

155 x 125 x 80 cm

Metal y madera



Vara de llaurar

(cast.: vara de labrar/aguijada)

79,6 cm

Madera



Xarxa

(cast.: red)
30 x 2,5 cm
Cáñamo



Zafra

(val.: sitra)
41 x 40 cm
Metal



Zoqueta

(val.: soquet)
13 x 7 x 4 cm
Madera

Agradecimientos

Una obra de estas características nunca hubiera podido ver la luz sin la ayuda de numerosas personas y entidades, a las que queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento. El museo se proyecta sobre la sociedad y es fruto de una experiencia sociocultural que surgió hace décadas en Puçol y que continúa vivo y pujante.

Comenzamos con los/as amigos/as y compañeros/as: todo el equipo del Museo Escolar está, de una u otra forma, detrás de estas líneas. Especial mención merece José Julio López Alemañ, cuya labor habitual en los almacenes del museo ha sido fundamental, facilitando el trabajo de todo el equipo técnico en este proyecto. Sin ellos/as, cualquier iniciativa naufraga por fuerza, pues constituyen un grupo tan entusiasta como multidisciplinar, capaz de “engrasar los ejes de tan monumental carro”, como escuchamos en más de una ocasión -y a nosotros/as nos gusta recordar- a una de nuestras más queridas colaboradoras, María Dolores Peiró, tan entusiasta y multidisciplinar como la que más, que nos dejó este año. Junto a ellos/as, junto a todos/as nosotros/as, ha trabajado el personal de prácticas y voluntarios/as del museo (Yolanda Martín, Antonio Moya, Alejandro Peral, Ruth Marina Santiago, Natalia Torá, Lucía Vidal, María Ángeles Fructuoso, Raoul David Lambu, Lucas Giménez, Jorge García, Lidia Martín y María Juárez), que han demostrado su esfuerzo, su compromiso y su capacidad.

Y continuamos con nuestros/as amigos (compañeros/as también) de la Asociación Centro de Cultura Tradicional Museo Escolar de Puçol, quienes no solo nos han prestado su ayuda, sino que nos han animado a seguir en la brecha y a investigar el pasado del *Camp d'Elx*. Así, la presidenta de la Asociación, Fina Vicente, Maruja Sabuco, Emeterio Vicente o Rosa Vicente, han estado ahí siempre que los hemos necesitado. Mención especial merece Pepe Mora, presidente de la Asociación entre los años 2015 y 2024, que, como suele decirse, ha pilotado la nave de forma magistral en el período de constitución de la Fundación. Gracias a ellos/as y a muchos/as otros/as vecinos/as de la pedanía se nos han abierto las puertas de numerosos hogares para contarnos cómo era esta tierra en otro tiempo. Sin su apoyo constante, ni el Proyecto Puçol ni la obra que ahora se publica hubieran sido posibles. Agradecemos a la Asociación que continúe compartiendo su tiempo y sus conocimientos con nosotros/as.

También queremos agradecer a la doctora Anastasia Téllez -Catedrática de Antropología Social de la Universidad Miguel Hernández de Elche- el haberse prestado a prologar esta obra. Formada en diferentes universidades nacionales e internacionales, desde la década de los noventa, la profesora Téllez viene desarrollando una amplia labor docente e investigadora sobre igualdad de género, antropología económica, desarrollo local, antropología audiovisual y antropología del trabajo.

Estamos en deuda, asimismo, con todos/as aquellos/as que nos han ayudado a documentar las piezas que se incluyen en el presente catálogo: José Manuel Box, Jaime Candela (Armería Candela), Vicente Candela, Carnicería Charcutería Pastor (*Los Pastoros*), Carolina García (técnico de gestión ambiental de la Comunidad General de Regantes Riegos de Levante Izquierda del Segura), Sergio García (Piva Motor), José Manuel Granero, Francisco Ibarra, Ramón Miralles, Juan Manuel Mollá (Fitosanitarios Mollá), José Vicente Oliver, Cándido Jaime Pérez (Yeguada Cuatro Pilares) y Mercedes Tendero (Fundación Universitaria La Alcudia).

Agradecemos, asimismo, el apoyo de la sociedad, las administraciones -con el Ayuntamiento de Elche como miembro principal de la Fundación-, las instituciones y las empresas que colaboran con el Proyecto Puçol; sin este compromiso no podríamos seguir adelante.

Solo nos resta agradecer a la Diputación Provincial de Alicante la concesión de una generosa subvención para realizar este trabajo, sin la cual, este no hubiera podido realizarse.

FUNDACIÓN PROYECTO PUÇOL PARA LA EDUCACIÓN Y LA CULTURA



**Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
de ELCHE**



**DIPUTACIÓN
DE ALICANTE**



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport



**Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante**



CEU
*Universidad
Cardenal Herrera*



ASIR
Asociación para la
SOSTENIBILIDAD E INNOVACIÓN RURAL



Associació per al
Desenvolupament
Rural del Camp d'Eix



**Familia
VIDAL CANDELA**

**Fundació
BancSabadell**



**FUNDACIÓN
Juan Perán
Pikolinos**



**ISMAEL
QUESADA**



FERRÁNDEZ ANDRÉS, S.L.



l'aljub



Obra Social
Fundación "la Caixa"



AQUÍ
grupo de comunicación



INFORMACIÓN



SOCIOS COLABORADORES 2024



visitelche.com



Fundación de la Comunitat Valenciana Proyecto Puçol para la Educación y la Cultura
Excmo. Ayuntamiento de Elche
Concejalía de Cultura
Asociación Centro de Cultura Tradicional Museo Escolar de Puçol

FUNDACIÓN DE LA COMUNITAT VALENCIANA PROYECTO PUÇOL PARA LA EDUCACIÓN Y LA CULTURA

Presidencia

Pablo Ruz Villanueva

Presidencia ejecutiva

Sergio Ros Vidal

Secretaría

María José Marroquí Torrecillas

Patronato

Ascensión Ballester Abellán

María Bonmatí Amorós

Margarita Guilló Durá

Josefa Vicente Coves

Isabel Picó Ledesma

Enrique José Pineda Pérez

Nuria Peral Rodríguez

Irene Ruiz Nortes

Maruja Sabuco Mendiola

Pedro José Sáez Sánchez

Rosa María Vicente Sabuco

Heliodoro Vidal Candela

Dirección

Rafa Martínez García

MUSEO ESCOLAR DE PUÇOL

Dirección

Rafa Martínez García

Coordinación

Marian Tristán Richarte

Gestión cultural

Borja Guilló Soler

Didáctica

Elena Mora Cartagena

Gestión Hort dels Pontos

Francisco de Borja Rodríguez Valverde

Artes gráficas y fotografía

Javier Beltrá Maciá

Guía y mantenimiento

José Julio López Alemañ

Recepción Museo

Ana M^a Marcos Fernández

Rosa Vicente García

Encarni Sánchez López

Recepción Hort dels Pontos

Laura Ibarra Casado

Ana Campos Martínez

CEIP N°49

Dirección

Isabel Picó Ledesma

Educación Primaria

María José Marroquí Torrecillas

Raúl Egío Rodríguez

María Asunción Mateu Pérez-Ojeda

Conserjería

María del Mar Ibarra Ferrández

UTILLAJE AGRÍCOLA Y GANADERO DEL CAMP D'ELX (II). FONDOS DEL MUSEO ESCOLAR DE PUÇOL

Edita

Fundación de la Comunitat Valenciana Proyecto Puçol para la Educación y la Cultura

Rafa Martínez García · Marian Tristán Richarte · Borja Guilló Soler · Elena Mora Cartagena · Francisco de Borja Rodríguez Valverde

Prólogo

Anastasia Téllez Infantes

Publicación subvencionada por

Diputación de Alicante

Elche, 2025

Publicación subvencionada



DIPUTACIÓN
DE ALICANTE



Excelentísimo
AYUNTAMIENTO
— de ELCHE —

