

# VIDA COTIDIANA Y ARTESANÍA EN BIGASTRO. EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL A TRAVÉS DE SU HISTORIA

**Pascual Segura**

Cronista Oficial de Bigastro

**Resumen:** El paisaje de Bigastro es un ente vivo en continua transformación; es el resultado de la acción sobre el entorno de los pueblos que lo ocuparon. Desde tiempos antiguos sus primeros pobladores se sirvieron de los recursos naturales a su alcance para la confección de objetos, gracias a unos conocimientos y técnicas ancestrales que tuvieron en la necesidad y la creatividad sus principales factores de desarrollo humano. Una cultura tradicional próxima al olvido que merece la pena evocar.

**Palabras clave:** Artesanía, patrimonio cultural inmaterial, tradición, cantería, esparto, sericultura, Bajo Segura.

A lo largo de la historia, la economía agrícola del pueblo de Bigastro ha exigido la proximidad de sus servicios esenciales, como el molino harinero o las almazaras. En una economía de esta naturaleza, donde las comunicaciones eran precarias y el mercado estaba lejos en el espacio (Orihuela) y en el tiempo (solo se celebraba una vez a la semana), el campesino bigastrense procuraba producir por sí mismo los elementos de la vida cotidiana, esto es, los alimentos (pan, aceite, legumbres, verduras, frutas de temporada y secas, carne y derivados), así como los útiles complementarios para realizar el trabajo diario, como los derivados del esparto, el cáñamo, la piedra o las cañas, constituyendo toda una amalgama de saberes y conocimientos con que las familias bigastrenses elaboraban todo tipo de productos, gracias a los elementos hallados y producidos en el entorno de Bigastro. Se trata de un saber ancestral, patrimonio cultural inmaterial, que hoy reconocemos como un trabajo artesano.

El arte es considerado como la expresión cultural de la vida de los pueblos. Bigastro no escapa al destino de los pueblos. Expresiones y manifestaciones artísticas ha habido a lo largo de su historia, y la artesanía o arte popular, están bien representadas en su entorno natural, en la memoria de sus vecinos y en los documentos históricos.

Partiendo de los elementos y materiales que el territorio bigastrense ha ofrecido a lo largo de su historia, se han ido originando poco a poco una serie de oficios y de artes populares, muchos de los cuales permanecieron hasta la segunda mitad del siglo XX. Una serie de oficios o artesanías que tienen en común haber surgido de una adecuación de los



**Fig. 1.** Vecinos de Bigastro recogen ñoras y berenjenas en la huerta. Foto: Jesús Espinosa Brotons.

bigastrenses con el medio físico en el que residen. Partiendo de lo que la naturaleza ofrece, los vecinos han modificado durante siglos esas materias primas, y en esa manipulación las transformó en patrimonio cultural inmaterial. Una cultura y saber ancestral perfectamente representado en los trabajos con esparto.

La utilización del esparto (*stipa tenacísima*), que nace silvestre en el secano bigastrense, se remonta, al menos a sus primeros pobladores en la Edad del Bronce (Castellote Herrero, 1982). En los alrededores de Cartago Nova, concretamente en la llanura del *Campus Spartarius*, se encontraba el principal centro productor de la España Romana. Era tal la fama del esparto, que en las fuentes antiguas Cartagena aparece denominada frecuentemente como *Carthago Spartaria*. Estas referencias al esparto español se suceden una y otra vez en los escritores romanos.

Antiguamente las zonas del dominio del esparto en Bigastro fueron las faldas de los cabezos y lomas, producto del proceso de degradación forestal y su conversión final en terrenos áridos. Se trata de zonas donde el déficit hídrico del suelo es superior a siete meses del año.

En la actualidad, esta planta silvestre de zonas áridas sigue naciendo espontáneamente en los cerros arcillosos y secos de la Loma Ancha. A lo largo de la historia, la escasez de agua de dicho lugar y la abundancia de jornaleros, desempleados durante periodos de tiempo, desarrollaron una industria casera de bajo costo, cuyas herramientas, al igual que la materia prima, estaban al alcance de cualquiera. Por ello el número de esparteros fue, hasta

la segunda mitad del siglo XX, incontable, aunque cabe destacar a la familia Riquelme, conocidos como los *pleiteros* por su destreza técnica para la confección de la pleita<sup>1</sup> de esparto. Los pleiteros fueron José Riquelme Cánovas y sus hijos José Riquelme Espinosa y Antonio Riquelme Espinosa. Una familia que mantuvo el oficio espartero durante gran parte del siglo XX, pese a que la mecanización del trabajo en el campo y la aparición de materias primas más duraderas originaron la disfunción del quehacer y su consiguiente abandono.

Partiendo del conocimiento de las técnicas, y sobre todo en lo que se refiere a las piezas más sencillas, hubo familias que se especializaron en este trabajo, dedicándose a él, no en función de algún encargo esporádico, sino como oficio, compartido, a causa de las escasas ganancias, cuando la época lo permitía, con otros quehaceres agrícolas temporales (siega, recogida de hortalizas, etc.).

Los miembros de las familias que trabajaban el esparto participaban activamente en el trabajo. La mujer trenzaba la pleita, haciendo la hebra para coser y ayudando también en las tareas de almacenamiento, limpieza y embalaje. Los niños participaban también en los trabajos preparatorios y trenzaban las hebras para coser. El hombre recogía el esparto, lo cocía y lo machacaba, si era necesario. Se encargaba además de la venta. Por su parte, los ancianos de la familia desempeñaban, en grado menor, los papeles de la mujer o del hombre, en razón de su sexo, y al llegar a una determinada edad se dedicaban a tareas similares a las de los nietos.



**Fig. 2.** El esparto ha sido empleado desde el neolítico para confeccionar utensilios domésticos de todo tipo. Foto: Pascual Segura.

1 Tira de esparto trenzado en varios ramales, que cosida con otras sirve para hacer esteras, capazos, etc.

El aprendizaje se realizaba dentro de la familia, ayudando y observando, en un principio, la manera de hacer las cosas, e interviniendo después, a partir de una determinada edad, en la realización de procesos cada vez más complejos.

En cuanto a la planta de esparto, su gran resistencia le hace soportar el frío, el calor y la sequía, desarrollándose con fuerza en terrenos pobres como el secano bigastrense. Tradicionalmente el esparto ha sido poco valorado en el aspecto económico, servía tan solo para la confección de ciertos útiles agrícolas o domésticos de bajo precio, en razón del material que los constituía. Pero a raíz de la Guerra Civil Española se utilizó, debido a la falta de materias primas, como fibra textil, produciéndose consecuentemente una revalorización del producto.

Pasados los años de la posguerra, el esparto volvió a ser el material de bajo precio, que utilizaba tradicionalmente la sociedad campesina, para confeccionar piezas de uso diario.

La recogida del esparto se realizaba en verano, en las horas en que la planta había eliminado la humedad de la noche, resultando un trabajo pesado y agotador. Se efectuaba a mano, sin posibilidad de utilizar útiles agrícolas cortantes como hoces, guadañas o azadas, porque de la planta –llamada atocha- se extraían las hojas y se respetaba la espiga. La técnica era bastante elemental, utilizando una especie de bastón corto, de madera o hierro, el cogedor, terminado en un extremo en una bola, y en el otro se hacía una correa que se ataba a la muñeca de la mano que lo sujetaba. Con la otra mano se arrollaba el esparto al cogedor y se tiraba con fuerza para arrancarlo.



**Fig. 3.** *En las calles contiguas a las escuelas Unamuno fueron frecuentes los trabajos del cáñamo.*  
Foto: Recuerdos de Bigastro.

En los espartales de Bigastro, los jornaleros de las fincas recolectaban el esparto seleccionando el largo y de buena calidad, pues el esparto corto se destinaba a otros usos, como por ejemplo como material que facilitara el encendido de hogares y chimeneas.

Una vez recogido el esparto y transportado hasta casa, dentro de un barreño el artesano mojaba el esparto, sacándolo mojado y dejándolo tapado con mantas toda una noche, a cubierto del rocío, dentro de la cuadra o de alguna otra dependencia de la casa. Con ello, lograba reblandecer el esparto seco. Al día siguiente, el espartero se sentaba en una silla limpiando el esparto. Cuando tenía limpios y allanados dos haces, extendía éstas encima de un ramal. Los planteles de esparto crudo eran llevados a unas balsas donde permanecían macerándose en remojo, sumergidos durante unos cuarenta y dos días. El esparto empapado o cocido era ya una fibra flexible y manejable, aunque por efecto de la fermentación producía un fuerte olor, al igual que las balsas en donde se maceraba. Una vez cocido había que secarlo al sol y ventilarlo, durante ocho o diez días, para poderlo picar.

El picado del esparto se hacía percutiendo sobre una losa de piedra. El espartero golpeaba reiteradamente el manajo de esparto durante veinte minutos, con un mazo cilíndrico de madera de carrasca o de olivo. La fibra picada se deshilachaba en hebras más suaves y más plásticas, pero muy resistentes a la rotura, que hacían útil la materia para cientos de trabajos.

Con el esparto crudo y el esparto picado, se podían obrar una gran diversidad de cuerdas y cordeles, trenzas de pleita, suelas de alpargatas, utensilios cosidos, forrados de punto, caprichos decorativos, etc. Del esparto picado, sobre todo se hacían alpargatas o cordeles gruesos. Del esparto crudo se obtenía gran variedad de capazos, cestas y contenedores ligeros; la mayoría de ellos obrados con pleita cosida.



**Fig. 4.** Sello de la Hermandad Sindical Local Mixta de Labradores y Ganaderos de Bigastro.  
Foto: Archivo Histórico Municipal de Bigastro.

Las fibras del esparto han sido empleadas desde el neolítico para confeccionar utensilios domésticos de todo tipo. La antigüedad del oficio de espartero, la atestiguan –entre otros indicios- la indumentaria y el ajuar funerario de esparto doméstico encontrado en la



cueva de los Murciélagos (Albuñol, Granada), yacimiento que data de hace 5.000 años, si nos atenemos a las pruebas del carbono 14. Los romanos, los cuales colonizaron el paisaje bigastrense, denominaron *spartarion pedion* y *campus spartarius*, respectivamente, el territorio estepario de Murcia-Alicante, por la calidad de los útiles de esparto que elaboraban entonces los íberos. En esta región de la Hispania Romana, florecían y proliferaban las plantas de la apreciada gramínea.

Los árabes, también presentes en los asentamientos establecidos en el paisaje bigastrense, prosiguieron con la tradición y la práctica de los romanos, y transmitieron sus técnicas a los colonos feudales del siglo XIII.

En el siglo XVIII, con la fundación del Lugar Nuevo de los Canónigos se expandió la agricultura y la intensificación de los intercambios mercantiles. El exceso de mano de obra en la huerta y en el campo vino acompañado, pues, de una creciente demanda de cuerdas, alpargatas, cofines, capazos, sarrias, etc. Eso favoreció que la obra de espartería se convirtiera, en palabras del ilustrado botánico Cavanilles<sup>2</sup>, en “*recurso poderoso para el pobre, que en cambio de los artefactos de esparto recibe pan, y cuanto necesita para subsistir.*”

Así durante siglos el esparto ha servido de medio de subsistencia a las culturas presentes en Bigastro, sobre todo en tiempos de crisis, aunque también hubo familias que aprovecharon dicha fibra para la elaboración de otros productos, como las alpargatas<sup>3</sup>.



Fig. 5. Desde los años 20 a los 60, las alpargatas de la familia Ortuño fueron muy populares.  
Foto: Archivo Pascual Segura.

2 Científico ilustrado, botánico y naturalista español nacido en Valencia en 1745 y fallecido en Madrid en 1804.

3 En Bigastro comúnmente se les llama apargates. Calzado con suela formada con cuerda de cáñamo o esparto y cara de lona.

Los alpargateros tuvieron gran importancia en Bigastro, con unos excelentes trabajos que alcanzaron enorme popularidad en el municipio, así como pueblos y regiones limítrofes. Se les recuerda haciendo las alpargatas con cáñamo o esparto, cosiendo las lonetas que cubrían dedos y talones tipo sandalia, con cintas, o bien todo el pie, con cintas o elástico para su sujeción.

Fue durante muchísimos años un trabajo artesano en el que cabe destacar a la familia Ortuño Juan. El matrimonio compuesto por María Martínez Díaz y José Lucas Ortuño Juan, padres de nueve hijos, regentaron una alpargatería en la calle Purísima, esquina con calle Sagrado Corazón, que incluía un taller donde se cosían las alpargatas, dando además, trabajo a numerosos vecinos de Bigastro, incluso de pueblos colindantes, que encontraron en el negocio de la familia Ortuño un empleo con el que subsistir.

El matrimonio aprendió el oficio en Elda en los años 20, municipio al que tuvieron que desplazarse, conservando el taller incluso en tiempo de guerra. Para ello se desplazaban en el taxi de Servando hasta la ciudad de Elche, donde adquirían los materiales necesarios (cuerdas, lonas, etc.) para la confección de las alpargatas que hacían a medida.

Dada la calidad de las alpargatas, primero confeccionadas por el matrimonio, y retomado después de la Guerra Civil Española por su hijo Vicente, pero sobre todo por su hijo José Ortuño Martínez (Joseico el Lucas) que mantendría la empresa familiar, las ventas se multiplicaron, vendiendo éstas hasta en municipios de la vecina Murcia, a los que debían desplazarse en bicicleta.

En la década de 1960, el plástico y otras materias de naturaleza industrial reemplazaron al esparto en casi todas las casas, y acabaron con la tradicional dedicación espartera. También con el oficio artesano de la alpargatería, que si bien los primeros años simultaneo la venta de alpargatas artesanas con suela de esparto y las de suela sintética, acabó por volatizar, pero a su vez perpetuar a las crónicas del recuerdo y la memoria, el célebre calzado artesanal de Joseico el Lucas.

El cáñamo, al igual que el esparto, desempeñó un papel económico fundamental en las tierras de la mitad sur de la provincia de Alicante como Bigastro. Desde que se conocen sirvieron para fabricar cuerdas, capazos y alpargatas; ambas tenían que pasar por el remojo o cocido en balsas de agua; ambas se sintieron protegidas o favorecidas por la política mercantilista de la Edad Moderna; las dos alcanzaron su máximo esplendor a finales siglo XVIII, conocieron el declive a mediados del XIX y su desaparición a partir de los años sesenta del siglo pasado (Mora Cartagena, 1991).

El edificio de las escuelas unitarias –conocidas como las escuelas Unamuno en homenaje al célebre filósofo y escritor Miguel de Unamuno– se construyó en la primera mitad del siglo pasado, colocándose la primera piedra el 9 de octubre de 1932, siendo alcalde José Aureliano Díaz Ortuño, en un acto festivo que fue amenizado por la Unión Musical de Bigastro.

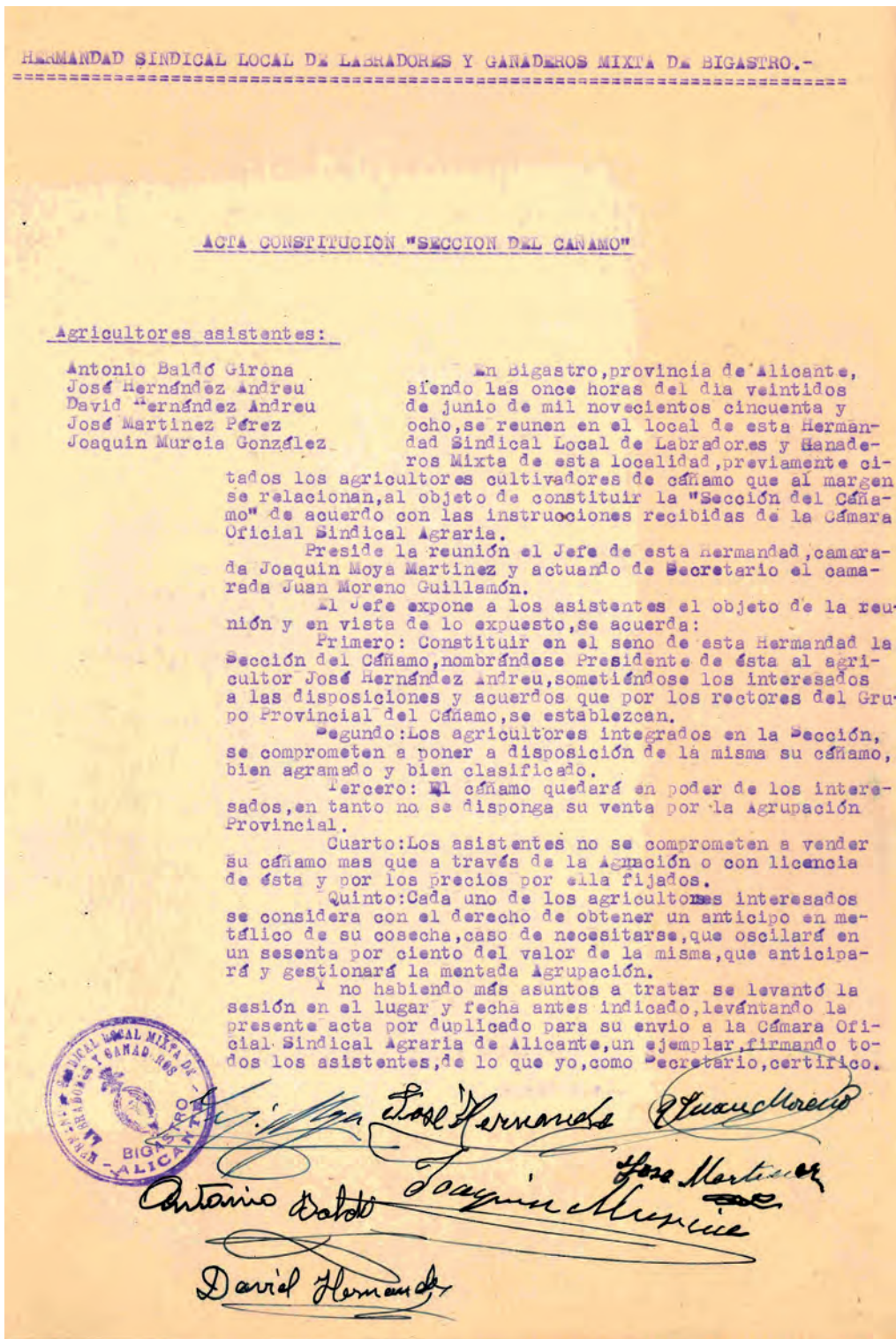


Fig. 6. Acta de constitución de la sección del cáñamo de Bigastro el 22 de junio de 1958.

Foto: Archivo Histórico Municipal de Bigastro.



Su construcción permitió proyectar dos aulas para niños y dos para niñas, suponiendo un progreso importante para la enseñanza local, pues hasta entonces las escuelas de niños y niñas –situadas en la calles Francisco Pallás y Purísima respectivamente– concentraban importantes deficiencias constructivas.

Mientras los escolares estaban dedicados a la enseñanza, una actividad laboral con profundas raíces tradicionales se congregaba en la calle posterior al edificio. Se trataba de los trabajos del cáñamo. Una industria artesana que fue el soporte de muchas familias bigastrenses, que consistía en la transformación de la fibra del cáñamo desde su cultivo en la huerta hasta la recolección de las cañas, su embalsado, agramado, espadado y rastrillado. Procesos que permitían obtener una fibra que era vendida y transportada a otros municipios de la comarca, como Callosa de Segura<sup>4</sup> o Almoradí, para su transformación final en productos textiles, cuerdas, redes, etc.

Desde su aparición en nuestra comarca, el cáñamo está vinculado a otras dos plantas textiles tradicionales desde tiempos antiguos: el lino y el esparto. Gracias al informe de Cavanilles de finales del XVIII conocemos la distribución y calidad de la producción de cáñamo en la provincia. Así los pueblos de la comarca producían unas 63.000 arrobas de cáñamo, repartidas entre Callosa de Segura (20.000), Catral (18.000), Almoradí (16.000), Orihuela (6.000), Cox (1.300), y cantidades menores en Granja de Rocamora, Albaterra, Daya Nueva, Rafal, Rojales, Puebla de Rocamora, Formentera, Benejúzar, Dolores, Redován, Bigastro y Molins.



**Fig. 7.** *Un grupo de amigos en los años 50 fotografiados delante de unas garberas de cáñamo.*  
Foto: Maripaz Pérez.

4 Callosa de Segura, conocida como la ciudad del cáñamo, fue la mayor productora nacional de dicha fibra.

Durante el siglo XIX el estancamiento e incluso el retroceso de la producción fueron evidentes, cifrando las causas en la competencia de fibras baratas de importación, como el yute<sup>5</sup>, y en la mayor rentabilidad de productos hortícolas. Ya en el siglo XX, la necesidad de abastecimiento del mercado interior para no depender de importaciones, impulsaron al gobierno de la II República a crear la Comisión del Cáñamo, por decreto de 18 de octubre de 1935, cuyo reglamento tenía por objeto el fomento y perfección del cultivo, y también la transformación y consumo del cáñamo nacional. Tras la Guerra Civil Española, el bloqueo económico y la política autárquica lanzaron la producción de manera que los años cuarenta y cincuenta marcaron el momento de máxima producción del cáñamo.

Las manufacturas del cáñamo se realizaban a partir de los tres tipos de fibras resultantes del trabajo del cáñamo. La estopa para la fabricación de suelas de alpargatas; el clarillo para cuerdas y maromas, y la canal para la fabricación de hilos y tejidos.

Una vez que habían decidido qué parcelas iban a cultivar con cáñamo, comenzaban a prepararlas a principios de marzo. Primero se labraban las parcelas con el arado romano y el arado de vertedera, y luego se nivelaban cuidadosamente.

La nivelación era muy importante, ya que si la superficie era irregular el encharcamiento del agua podía dañar gravemente las plantas jóvenes del cáñamo, sobre todo en sus primeros riegos. A continuación se esparcía abono en las parcelas, operación que los huerteros llamaban “pintar”.

La siembra del cáñamo se producía -cuando se trataba de variedades del país- entre el 25 de marzo y el 15 de abril, y en caso de que fueran semillas turcas, entre el 15 y el 30 de abril. La siembra solo se hacía a mano. Las semillas destinadas a la siembra no debían tener más de un año, puesto que en caso contrario era fácil que caducaran.

Cuando el cáñamo tenía una altura de 50 cm. se realizaba un abonado de cada planta. El primer riego del cáñamo se realizaba en general poco después de la siembra, una vez que con anterioridad se había dividido las parcelas mediante pequeños lomos de tierra en bancales de dos a tres metros de ancho. El riego de las parcelas se realizaba a través de un breve estancamiento.

El número de riegos que se daba al cáñamo era oscilante. En los terrenos de suelos arenosos, si es posible, se regaba más que en los terrenos con suelos arenosos-arcillosos o arcillosos. El segundo riego se hacía entre veinte y veinticuatro días después del primero. Al recibirlo, las plantas jóvenes corrían el peligro sobre todo del levante, que con frecuencia soplaba muy fuerte y amenazaba en especial las plantaciones tiernas de cáñamo en suelos arcillosos.

---

5 Materia textil que se obtiene de la corteza interior de una planta de la familia de las tiliáceas.

Los otros riegos, entre tres y cinco, se daban entre quince y veinte días después. La recolección del cáñamo blanco se hacía generalmente en la segunda mitad de julio. La siega se hacía exclusivamente a mano, con una hoz con una hoja de unos cuatro centímetros de anchura. Para evitar heridas graves en esta labor, los segadores de cáñamo llevaban, para proteger la mano izquierda, una protección de madera que solo dejaba salir el dedo corazón.

Tras la siega tenían lugar numerosas tareas agrícolas, que se realizaban siempre a mano y que tenían como objetivo secar y limpiar el cáñamo. En primer lugar el cáñamo se ataba con una cuerda de esparto para formar manojos. En esa situación se dejaba tendido algunos días sobre los bancales para que se secase. Luego se iniciaba la operación de quitar las hojas secas de los tallos de la planta. Posteriormente los manojos se espolsaban y extendían en forma de abanico abierto sobre el suelo de las parcelas. Cuando estaba suficientemente seco se formaba con cada dos o tres manojos un haz. En ese momento se decidía si se iba a continuar trabajando o se almacenaba para trabajarlo cuando se pagara más. Si se decidía almacenar se hacían las típicas garberas, las cuales soportaban incluso las lluvias sin que su fibra perdiera valor.

Si se continuaba trabajando y no se almacenaba, había que asegurarse que estuviera lo suficientemente seco, comenzando la fase de enriado, palabra que indica que anteriormente a hacerlo en balsas, el cáñamo se cocía en el río, azarbe o corrientes de agua. El objetivo de este proceso en el que sumerge el cáñamo en agua es el de descomponerlo a fin de liberar el revestimiento de la fibra.

Después de un cierto tiempo había que renovar el agua de la balsa. Para ello hacían que el agua saliera despacio, al tiempo que introducían la misma cantidad, de modo que durante ese procedimiento el cáñamo siempre estuviera cubierto por el agua.

Después de enriar el cáñamo, se podía comenzar el agramado con la herramienta conocida como la agrama o agramaera, un tronco de morera al que se incorporaba una cuchilla a lo largo del mismo en forma de cuña. Con esta herramienta se golpeaba el cáñamo, desplazando la fibra en cada golpeo. Con este procedimiento se rompían los tallos del cáñamo sin cortarlos por completo. Los restos de cáñamo sobrantes, llamadas comúnmente gramisas, debido a la falta de leña eran muy valoradas por los vecinos de Bigastro por su utilidad como material para encender el fuego y calentar los hornos.

Tras la operación en la cual se separaban las gramisas del cáñamo, se realizaba el espadado. Para ello el espadillador descomponía la fibra en ocho o diez puñados o manojos, dividiendo los manojos en garbas. Se cogía la garba y se enrollaba en la mano, ayudándose del pie, pisándola, golpeando la fibra con una tabla en forma de remo (Hansen, 2015).

A continuación se rastrillaba la fibra resultante en una tabla en la que se colocaban tres hileras de púas largas, a través de las cuales se hacía pasar la fibra, una operación que



**Fig. 8.** *Ramona la Espartera y Dolores la Pelailla transportan cántaros con agua con la ayuda de un burro equipado con alforjas de esparto. Foto: Recuerdos de Bigastro.*

requería una gran fuerza y habilidad física. La fibra resultante, ya limpia y fina servía para la confección de sogas, alpargatas, etc.

Ya en los años sesenta, la poca rentabilidad de la fibra por los costes de explotación, la utilización de fibras sintéticas, la vuelta a cultivos tradicionales con costos de producción menor y más rentables, como la alcachofa, el tomate o el algodón, terminaron por acabar con la producción de cáñamo en Bigastro.

El clima y la vegetación de Bigastro han determinado formas de vida y artesanía, aprovechando sus vecinos todos los recursos naturales que encontraba en su entorno. Una economía rural, que se abastecía a sí misma, subsistiendo en función de un ciclo agrícola que el campesino bigastrense supo aprender y dominar.

Los trabajos agrícolas se regían por las estaciones climáticas que cualquier labriego conocía e incluso corroboraba con refranes, canciones y consejos.

La caña, especie vegetal presente en Bigastro desde tiempo inmemorial, crece en los cursos del agua formando grandes cañaverales. Antiguamente se plantaba en las orillas del río, del azarbe y en los bordes de las acequia para que las aguas no inundaran los bancales próximos a ellos.





**Fig. 9.** Desde antiguo las cañas se emplearon como material constructivo. Foto: Pascual Segura.

Se plantaban en primavera, florecía en otoño y se recogía en invierno –entre enero y marzo– cortándose a ras de tierra. Una vez cortada, los vecinos solían colocar las largas cañas dispuestas en forma vertical apoyándose unas en otras para que no fermentaran y se airearan (Sánchez Sanz, 1982).

La caña ha tenido infinitas aplicaciones: con ellas se hacían construcciones, servían para hacer techumbres (cañizos), para cañas de pescar, mangos de escobas, varillas de abanicos, para sujetar plantas trepadoras en los huertos, como los tomates, para decorar cerámicas, como instrumentos musicales, etc.

Los hombres que trabajaban la caña recibían el nombre de cañiceros, quienes además de hacer cestos sabían hacer los cañizos, empleados tanto para secar frutas, como para aleros en los tejados o vallas en las construcciones.

Para recogerlas debían desplazarse a las orillas de los canales por donde discurría el agua. Así, las cañas surgían espontáneamente en las orillas de la acequia Alquibla, azarbe Mayor de Hurchillo y en los escorreos, barrancos, canales y balsas de riego, formando cañaverales.

Las condiciones óptimas para su desarrollo son las que hallamos en Bigastro, con un clima templado, humedad y tierras arenosas, llegando a crecer en un año hasta seis metros de altura, teniendo gran facilidad para multiplicarse por sus rizomas, formando frecuentes y espesos cañaverales (Cabrera González, 1991).

Las formas y usos de las cañas han sido el resultado de un proceso de creación, conservación, modificación y transmisión de muchas generaciones, de los hoy día apenas quedan ejemplos, como el del artesano Eduardo Murcia Godoy. Son objetos hechos con el material del lugar, con un sentido equilibrado entre materia, esfuerzo y uso, y son funcionales, nacidos a partir de una necesidad, armonizando los dos conceptos de utilidad y belleza.

La caña es aprovechada en todas y cada una de sus partes: los tallos, las hojas y los rizomas. Antes de cortar las cañas, el artesano va pelándolas, quitándole las hojas. Comienza en verano y continúa haciéndolo mientras le quedan verdes.

Una vez cortadas, las hojas se colocan unas encima de otras y se atan con las mismas hojas de caña formando un atadero. El conjunto de cañas atadas son los manojos o gavillas de hojas.

Se dejan secar y se protegen de la humedad que las ennegrece, criando un hongo que causa una enfermedad consistente en picor en la piel y escozor de ojos. Se forman con las cañas haces o gavillas atadas con cordel y se colocan verticalmente, apoyándolas en un árbol o unas sobre otras formando una especie de barraca.

Antes de trabajar con las cañas, sobre todo si se han de destinar a trabajos de cestería, hay que quitar todos los residuos secos de nudo a nudo. Se pelan con la hoz. Para que tengan mayor flexibilidad se humedecen antes de dar comienzo el trabajo.

El agricultor bigastrense ha aprovechado al máximo la caña, sola o formando conjuntos de cañas, entera o partida, vaciándola o aprovechando sus nudos, en el campo y dentro de la casa. Y es que su magnífica adaptación, unida a las características de ligereza, dureza, flexibilidad y estabilidad, hicieron de este elemento natural un magnífico recurso para el agricultor, aunque hoy día se ven muchos cañaverales abandonados.

Los manojos o gavillas de hoja de caña servían principalmente para forraje de los animales: caballos, conejos, cabras, etc. En el fondo de las cestas, cuando contenían tomates, uva o higos, se colocaban para mitigar los golpes. También como tapón en los cántaros y botijos, cuando se dejaban en el campo para disponer de agua fresca. Los niños las empleaban para fabricar barquichuelas, ligeras y rápidas, que bajaban con fuerza por la acequia y canales de riego.

En cuanto a los rizomas, su papel más importante es el de la multiplicación del cañaveral. Se plantaban horizontalmente, a poca profundidad, naciendo las raíces de los rizomas teniendo gran facilidad de adaptación.



**Fig. 10.** *Las cañas forman parte del paisaje agrícola tradicional de Bigastro.* Foto: Pascual Segura.



**Fig. 11.** *La mujer siempre ha sido un pilar fundamental del desarrollo de Bigastro. Recogida de tomates en los años 50.* Foto: Recuerdos de Bigastro.



Algunas cañas eran seleccionadas por su forma de gancho, empleándolas para sacudir el fruto de los olivos o las algarrobas, enganchándolas a la rama para sacudirlas y zarandearlas, haciendo caer el fruto. Por su forma también eran utilizadas para sacar el pan del horno. También las empleaban en medicina, cortando trozos e hirviéndolos, pues el caldo resultante, aunque tomado precaución por ser muy fuerte, tenía la propiedad de bajar la tensión.

Con las cañas se hacían las escobas de barrer y las escobillas de la chimenea, atando hojas de palma con un esparto al extremo de la caña. Con una caña larga y un trapo atado al extremo se quitaban las telarañas. Cuando se lavaba la lana de los colchones, se extendía en los cañizos para que se secara, y si quedaba muy apretada, se deshacía con la punta de la caña zarandeándola al aire. Para tender la ropa, el hilo descansaba en las cañas, dependiendo el número de ellas de la longitud del hilo de tender. Para las conservas, el tomate era introducido en un bote con la ayuda de un trozo de caña.

Para encender la chimenea, se soplaba a través de un canuto de caña vacío de nudos para avivar el fuego. Además, se empleaban como cañas de pescar en el azarbe. Abiertas y separadas en un extremo, las cañas servían para coger los higos de las ramas más altas. También servían para marcar los bancales y como auxiliar de los injertos, además de servir de apoyo a plantas y árboles jóvenes para crecer rectos.

Con las cañas se realizaban instrumentos musicales como silbatos y flautas, y juguetes como cometas y molinos de viento. También se empleaba cortando un extremo en forma de lengua aplicándolo a botellas para beber a gallette y para enrollar hilo o cordel.

En las tareas agrícolas el agricultor se servía de los conjuntos de cañas dándoles diferentes formas según la utilidad a la que son destinados. Con los conjuntos hacían bardisas formadas por cañas sujetas entre sí y reforzadas con travesaños para cerrar un trozo de tierra, separando propiedades, guiando las tomateras, etc. También ha sido un elemento fundamental en la construcción, por ejemplo para la típica barraca.

Con las cañas los hombres y mujeres de antaño han sabido practicar una tecnología orgánica, conservando por una parte el material del lugar, y por otra dedicando sus energías, adaptándose incluso a las irregularidades de las cañas, sabiendo aprovecharlas. Han sabido armonizar el paisaje y su forma de trabajo, con ahorro de medios y de materiales, fijándose en la naturaleza e imitándola, aprovechando estos materiales para obtener riqueza, como los zarzos<sup>6</sup> de cañas para los gusanos de seda.

El tejido de la seda ha sido desde la antigüedad un producto asociado al lujo, a la riqueza, a los intercambios comerciales y a los contactos culturales. De hecho, fue una de las primeras mercancías que adquirieron un carácter internacional, y muestra de ello fue la Ruta de la Seda.

---

6 Tejido plano de cañas, para crianza del gusano de seda y otros usos.



La historia de Bigastro está muy relacionada con la seda, desde las moreras de la huerta para la cría del gusano que produce este lago y fino hilo, hasta las salas y sostres de las casas que albergaban un espacio para su cría.

Desde la fundación del Lugar Nuevo de los Canónigos la industria sedera se asentaba sobre la existencia de importantes extensiones de terreno destinados al cultivo de la morera, cuyas hojas servían de alimento al gusano de seda.



**Fig. 12.** *Es frecuente la presencia de moreras en los márgenes de las parcelas o bordeando la Alquibla, evitando con sus raíces la erosión del terreno. Foto: Pascual Segura.*

Desde el siglo XVIII hasta comienzos del XX la morera fue un elemento característico del paisaje de la huerta bigastrense. Este árbol se cultivaba en los márgenes de las parcelas, caminos y acequia Alquibla, con cuya agua se regaba. Un árbol que se introdujo en nuestra comarca desde el sur de Italia por los mercaderes italianos a finales del siglo XIV, y rápidamente se empezó a extender su cultivo a partir del siglo siguiente conformando los paisajes del territorio circundante de pueblos y ciudades de las huertas valencianas (Generalitat Valenciana, 2016).

<b>Producción de seda en Bigastro durante el siglo XVIII</b> (Canales Martínez, y otros, 2001)	
<b>Año</b>	<b>Producción en libras</b>
1712	170
1761	1127
1762	1457
1767	1906
1768	1313
1769	2363
1771	1049
1777	1271
1789	700
1797	250

Las viviendas de la huerta de Bigastro tenían en el último piso desvanes o andas con maderas y cañizos donde criaban los gusanos con hojas de morera, cuyos capullos o capillos –nombre que empleaban los vecinos más prudentes y corteses– eran vendidos para su comercialización. Un elemento arquitectónico que se caracterizaba por la presencia de cañizos en su interior y ventanas en la fachada para su ventilación.

La gran expansión del cultivo de la morera, el cual se intensificó durante el siglo que vio nacer la fundación del cabildo oriolano, convirtió a nuestra región en la principal área española productora de seda. Sin embargo, la epidemia de pebrina de 1854 –enfermedad que produce la muerte del gusano de seda– propició la caída de la rentabilidad de su crianza, y que esta actividad desapareciera casi por completo en tan solo unas décadas. Por ello, durante la segunda mitad del siglo XIX, se sustituyó el cultivo de la morera por el del naranjo, dando lugar al singular paisaje agrícola bigastrense que ha llegado hasta la actualidad.

Así, en Bigastro la presencia de moreras centenarias en los lugares más recónditos de su huerta no es fruto de la casualidad. Durante siglos los canónigos oriolanos, fundadores del originario Lugar Nuevo, obligaron a los colonos bigastrenses a plantar moreras en las tierras que les arrendaron.

La condición fue que cada colono plantara seis tahúllas de moreras en un plazo máximo de cuatro años. Lo hicieron para producir seda en abundancia, pues un mandato real de 1716 prohibió la entrada a nuestro país de barcos repletos de sedas procedentes de China. En muy poco tiempo las moreras se multiplicaron en la huerta bigastrense, suponiendo el 48,8% de la superficie total. Es decir, casi la mitad de la huerta bigastrense estaba poblada de estos magníficos árboles que alimentaban a los colonos con su fruto y a las arcas de los canónigos con su seda, ofreciendo una maravillosa sombra y ramas para cocinar y calentarse en invierno.

Una vez pasó su época dorada, las moreras fueron desapareciendo del paisaje bigastrense, resistiendo arrinconadas en los márgenes de las parcelas o bordeando la Alquibla, evitando con sus raíces la erosión del terreno.

Hoy se encuentra alguna morera aislada. No obstante, antiguamente la frontera imaginaria que separaba la plaza de la Constitución con su acequia y huerta, se encontraba repleta de moreras y los vecinos lo conocían como el moreal. Hoy es calle Moreal, palabra que viene de moreral: plantación de moreras.

También en el siglo XVIII hay constancia del uso de la seda por parte de una de las primeras cofradías de Bigastro, la dedicada a la Virgen del Rosario. En sus comienzos los gastos de la cofradía se sucedieron, al tiempo que sus mayordomos recurrieron a todo tipo de agudezas con el objetivo de obtener ingresos: venta de papeletas para una rifa, cruces de plata, traslados de los estandartes a las casas de los vecinos a cambio de unas monedas, cobro de una tasa si un vecino no perteneciente a la cofradía quería ser sepultado en la fosa de la misma, nombramiento de limosneros de trigo, etc., así como la venta de rosarios confeccionados con seda azul que posteriormente vendían.



**Fig. 13.** Durante siglos los hogares de Bigastro se abastecieron de las aguas de la acequia Alquibla. En la fotografía Fina García y Fina. Foto: Recuerdos de Bigastro.

El empleo de la seda también destacó en la imaginería local, pues la primera imagen de la Virgen de Belén, adquirida en el siglo XIX, portaba tejidos de seda, tal y como se deduce del fragmento de la prenda conservada por la camarera mayor de la Hermandad de la Virgen de Belén, Teresa García Belmonte.

Una prenda de seda realizada con base de gros, una técnica con origen francés, país donde se le conoce como *gros grain* (grano grueso). A través de esta técnica se conseguía una base de tejido resistente y rígido, donde posteriormente se situaban otros elementos textiles. Se trata de una técnica empleada mayoritariamente en prendas de vestir femeninas y otros elementos textiles, como las condecoraciones y lazos de órdenes, medallas y distinciones, tanto civiles como militares. Así, se trata de un gros en tono beige, realizado en seda de alta calidad, con un brillo característico a este tipo de tejidos. Y aunque la seda tuvo un uso muy extendido entre los bigastrenses, también lo tuvo el cultivo del algodón, sobre todo durante los años 50.

Para conocer los antiguos oficios de los bigastrenses podemos analizar los censos del siglo XIX. Censos que recogen a los vecinos con derecho a voto que residían en Bigastro al menos durante dos años. Si se examina con detalle pueden observarse peculiaridades propias de la estructura social de la época, y a través de ellos podemos intuir cómo se organizaba la sociedad bigastrense en la primera mitad del siglo XIX. El censo también nos da una idea del tamaño del municipio a pesar de que solo ofrezca información de los varones con derecho a voto. Gracias al listado de las edades podemos prever la estructura demográfica de la población.

A primera vista se observa que la mayor parte de la población masculina trabajaba en la huerta y en el campo. Esto nos da idea de la importancia del sector agrícola en Bigastro. Así mismo muy pocos trabajaban en el sector secundario. Apenas el molinero, herrero, sangrador, etc.

Entre los que se dedican a actividades agrícolas se diferencian dos grupos: los jornaleros y los labradores. La diferencia entre ambos es notable ya que el labrador cultivaba sus propias tierras, en cambio el jornalero trabajaba los cultivos de otros a cambio de un jornal. Este último empleo era sumamente precario, ya que no se tenía ninguna garantía de empleo y se estaba muy desprotegido.

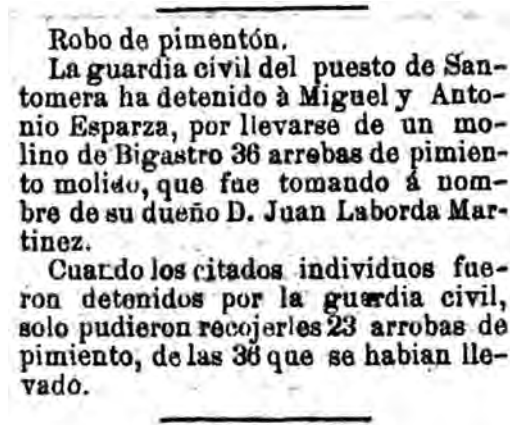
Este censo ofrece mucha información sobre el Bigastro de la época, pero no hay que perder de vista que la información aportada es exclusivamente sobre los varones, ya que las mujeres estaban excluidas por completo del sistema político, estando discriminada con respecto a los varones. Habría que esperar hasta la proclamación de la II República para ver como la mujer llegaba a conseguir el derecho a votar.

A lo largo de la historia de Bigastro, los trabajos desempeñados por sus vecinos han evolucionado, principalmente en base a la carestía y a la disponibilidad de medios de la



época, así como a las circunstancias climatológicas y geográficas del municipio. El secado de las ñoras para su transformación y venta como pimentón es un buen ejemplo de ello.

A mediados del siglo, pasado las partes orientadas al sur de los cabezos bigastrenses eran empleadas como secaderos de pimientos de la variedad conocida como ñora o bola: de forma redonda, pequeño, maduro y de color rojo. De esta manera, grandes extensiones de cabezos como el de los Pinos o Lo Chusco eran arrendados por el ayuntamiento a vecinos dedicados a la explotación de los mismos.



**Fig. 14.** Robo de pimentón en Bigastro. Noticia publicada en el diario *Las Provincias* el 6 de noviembre de 1896. Foto: Diario Las Provincias.

De la ñora se extraía el pimentón, un elemento imprescindible en la cocina y la confección de numerosos embutidos, por su carácter de producto conservante y curativo. Durante muchos años el pimentón supuso un gran aporte a la industria alimentaria de pueblos de nuestra comarca, como Guardamar y la vecina Murcia. Un pimiento seco que podía ser aprovechado durante todo el año en épocas en las que los pimientos grandes morrones, verdes o rojos, solo podían ser adquirirlos en temporada de primavera-verano. El nombre de ñora surgió a raíz de la gran producción de pimientos de bola en las áreas cultivadas de la localidad de La Ñora, muy cerca de la ciudad de Murcia, siendo un cultivo introducido por los frailes jerónimos en el siglo XVII.

El procedimiento consistía en primer lugar en el cultivo y recolección de las ñoras en la huerta bigastrense, para ser trasladadas en carretas a los cabezos donde se dejaban secar en los días de sol, ofreciendo a los vecinos una bonita estampa coloreada.

Era un trabajo que se realizaba a partir de septiembre, principalmente por familias como los Gallos, que secaban sus pimientos en el cabezo de Lo Chusco, y las vecinas del municipio, las cuales acudían al cabezo a toda prisa al escuchar el sonido que emitía a modo de llamada el guardia del secadero, con la ayuda de una caracola.



**Fig. 15.** *En los años 50 los carros traían agua del pozo de los Roca para su venta. En la imagen Finita, Joaquina y Lola. Foto: Recuerdos de Bigastro.*

Las llamadas de la caracola eran muchas a lo largo del día, pues a las llamadas que anunciaban que las vecinas debían subir a colocar las ñoras, había que añadir las que anunciaban que debían girarlas o abrirlas, con el fin de que secaran bien. La última llamada anunciaba su recogida, la cual podía adelantarse al atardecer si había probabilidad de lluvia. Una vez recogidas, las ñoras quedaban dispuestas en grandes almacenes, incluso en las propias viviendas, de manera esparcida y nunca en sacos, pues necesitaban ventilar para facilitar el secado.

Se trata de un oficio perdido en Bigastro del cual existe constancia documental de que se practicara desde el siglo XIX, pues el 6 de noviembre de 1896 el diario *Las Provincias de Levante* destacaba el robo de pimentón bigastrense en la siguiente nota: “*La guardia civil del puesto de Santomera ha detenido a Miguel y Antonio Esparza, por llevarse de un molino de Bigastro 36 arrobas de pimiento molido, que fue tomado a nombre de su dueño D. Juan Laborda Martínez. Cuando los citados individuos fueron detenidos por la guardia civil, solo pudieron recogerles 23 arrobas de pimiento, de las 36 que se habían llevado*”.

Por entonces el mercado del pimiento molido estaba muy animado, pues se realizaban un gran número de transacciones, pagándose a 16 reales la arroba. Se exportaba mucho pimentón al norte de España y a través de los puertos marítimos con destino a la exportación ultramarina.

Se trataba pues de cosechas valiosas y preciadas por el mercado comercial, que debían trasladarse con medios de transporte adaptados. En Bigastro, desde el siglo XIX existen censos de carruajes a través de los cuales distinguimos la situación del transporte de mercancías. Aquellos que se dedicaban al transporte como medio de vida eran conocidos como carreteros.

El carretero era el que conducía carros; es decir, el que guiaba las caballerías que tiraban de éstos. Aunque también era carretero el que hacía carros y carretas. Carreteros que cargaban con piedras, frutas y hortalizas, o retiraban de los hogares el estiércol de los animales a través del callejero bigastrense, o portaban infinidad de productos con destino a la industria o el comercio de la provincia.

Algunos industriales del transporte moderno tienen entrañables antecedentes familiares con figura de carretero. Ya no hay cuadras, ni estercoleros ni caballerías. Ahora son enormes camiones, cisternas, volquetes, contenedores, etc. Es otra, aunque la misma historia (Gil Sánchez, 1990).

Junto a los secaderos de pimientos de los cabezos de Bigastro, existían pequeñas explotaciones agrícolas con cultivos de secano, principalmente almendros, algarrobos y olivos, primordial éstos para el desarrollo de la actividad aceitera.

El olivo forma parte del secano bigastrense, estando presente en el municipio desde tiempo inmemorial. A partir del siglo XVIII alcanzó gran protagonismo a raíz de la fundación del cabildo oriolano, gracias a la construcción de almazaras y la roturación agrícola de terrenos antes inservibles.

En la calidad del aceite obtenido influyen factores como el terreno, la climatología y el tipo de olivo. Así, por ejemplo, el aceite extraído de los olivos de secano es mejor que el de regadío (de menor calidad por el exceso de agua). También, y al contrario de lo que puedan pensar muchas personas, el sabor amargo del aceite es considerado como un atributo positivo que indica que las aceitunas son sanas y están en estado óptimo de maduración.

Antiguamente, cada mes de noviembre comenzaba la recogida de la aceituna en nuestras tierras. Familias enteras y jornaleros se preparaban para pasar duras jornadas en el campo. Debajo de las ramas de los olivos se extendían las mantas o telas. Las aceitunas estaban listas para recolectar cuando alcanzaban un color entre negro y rojo. El fruto más bajo del árbol se recogía manualmente dejando caer la aceituna en las mantas extendidas en el suelo. Mientras tanto, las aceitunas más altas se agitaban o sacudían con una caña. Una vez vaciados todos los árboles de su fruto, las mantas llenas de aceitunas se vertían en capazos de pleita de esparto. Antes de llevar las aceitunas a la almazara, había que pasarlas por la criba con el fin de quitar las hojas.

A la entrada de la almazara se disponía de un lugar donde dejar los capazos llenos de aceitunas. Después, mediante un orificio practicado en el suelo, se vertían directamente las aceitunas en la tolva. A partir de aquí el proceso se podía resumir en tres fases: la molturación, el prensado de la pasta resultante, y finalmente la decantación para extraer el aceite.

El almazarero y sus ayudantes, ataviados con ropa vieja y alpargatas de esparto para no resbalar, comenzaban enganchando al animal al molino de sangre. El molino se componía principalmente de la mencionada tolva, desde donde se vertía y se medían las aceitunas que caían al lecho. Una vez vertidas las aceitunas en la tolva, estas iban cayendo poco a poco en una piedra redonda. Al mismo tiempo, el animal iba rodando y arrastrando un rulo que las pisaba y las convertía en una pasta. Si la pasta de aceituna estaba muy seca y se pegaba a la piedra, se vertía agua caliente para ablandarla. Posteriormente, la pasta resultante de triturar la aceituna se recogía en cubos para meterla en capazos de esparto en la prensa.

La prensa era una maquina imprescindible. Se trataba de un artefacto de hierro o madera, con un plato central que hacía presión sobre la pasta de aceituna, que se vertía desde los cubos con ayuda de las manos.

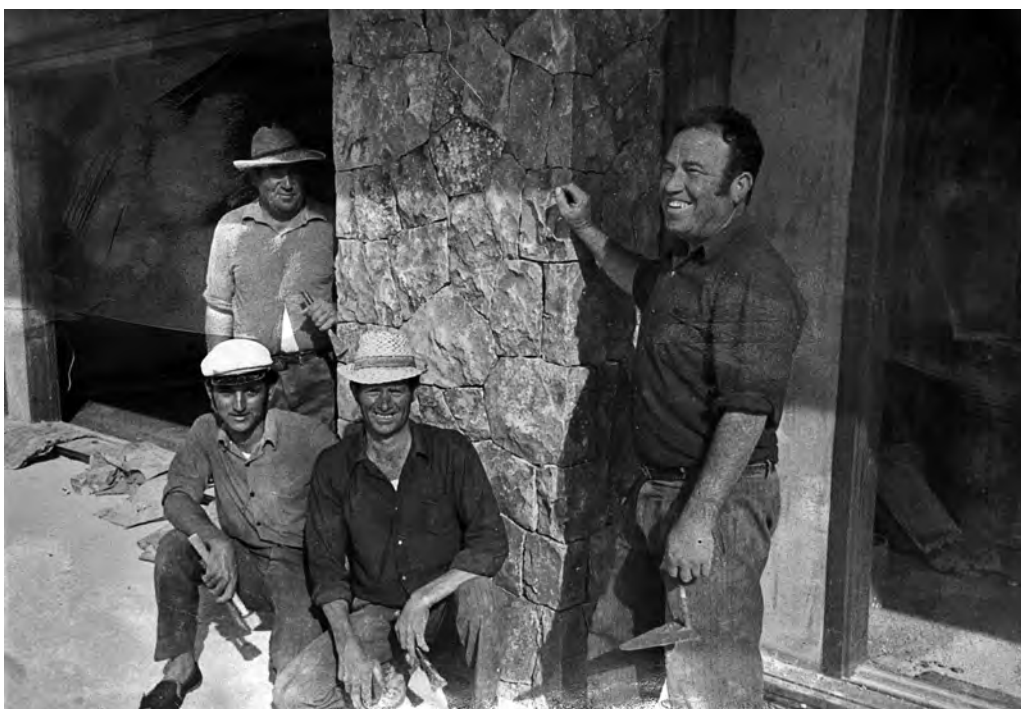
Una vez estaba la prensa llena de capachos de esparto, se bajaba el plato sobre el eje haciendo fuerza con la barra o viga de madera para hacer una primera prensada suave. El esparto actuaba como colador permitiendo la extracción del preciado jugo, y retenía los elementos sólidos, como el hueso. Poco a poco el aceite comenzaba a escurrirse prensa abajo. Una canaleta situada al pie de la prensa conducía el aceite hacia las balsas de decantación.

Comenzaba entonces la tercera fase del proceso, la decantación. El aceite, con menor densidad que el agua, flotaba de una balsa a otra por el efecto sifón. Entonces salía el agua y las impurezas se quedaban en la primera balsa. Con este método siempre quedaba aceite con agua en esta balsa; aceite que antiguamente se utilizaba para hacer jabón y, en épocas de escasez, para el consumo humano. Una vez decantado el aceite virgen en la segunda balsa, se recogía y almacenaba en un recipiente. La operación podía repetirse en varias ocasiones, obteniendo aceites de menor calidad con cada repaso.

El aceite obtenido en el primer repaso se utilizaba para el consumo humano. El aceite del segundo repaso también era consumido por los vecinos a un precio más económico, y el de menor calidad servía como combustible para iluminar los candiles.

Era común que el aceite se almacenara en grandes tinajas para continuar el proceso de conservación y purificación. Por lo general, las tinajas se ubicaban en la parte más fresca de la casa y preservado de la luz del sol. A modo de curiosidad, señalar que en el yacimiento arqueológico de Los Palacios, se constataron la presencia de grandes tinajas de este tipo. Un yacimiento que destaca sobre todo por sus majestuosos sillares de piedra.





**Fig. 16.** *Los canteros Joaquín Granero, José Granero, Joaquín Navarrete y Paco Sáez el Molisero a finales de los años 60. Foto: Recuerdos de Bigastro.*



**Fig. 17.** *La extracción de piedra comenzaba de afuera a adentro y de arriba abajo, formando planos escalonados, terrazas y bancos. Foto: Pascual Segura.*

El de cantero es uno de los oficios más antiguos practicados por los vecinos de Bigastro, no variando prácticamente nada a lo largo de la historia su modo de trabajar, pues las canteras de La Pedrera seguían ofreciendo los mismos útiles y herramientas de labor, y el cantero se valía de los antiguos mallos, punteros y cuñas para dar forma a la piedra. Canteros bigastrenses como José Granero y Joaquín Granero, conocidos como los Noletes, José Navarrete, Joaquín Navarrete, Paco Sáez el Molisero, etc. formaron un gremio de trabajadores artesanos de la piedra, cuyos trabajos fueron demandados tanto en Bigastro como en otros muchos pueblos y ciudades, donde les apodaron los Murcianos por el singular acento y vocabulario bigastrense. Se trataba pues de uno de los oficios más duros, debido a la carencia de tecnología para la extracción de los grandes bloques de piedra que habían de servir para la construcción de viviendas, muros, etc., que requerían un gran esfuerzo físico y una constancia que no se encontraban en otros oficios artesanos. Basta pensar que durante siglos una de las mayores penas que se podía imponer a un condenado era enviarlo a las canteras.



**Fig. 18.** *Los antiguos canteros partían las rocas, apilando aquellos sobrantes o rocas menudas que no les servían. Foto: Pascual Segura.*

La piedra es quizás uno de los materiales que más resistencia pone a su utilización. La extracción y preparación de la piedra en las canteras de La Pedrera fue una labor de singular ingenio, para la que el artesano se sirvió de su conocimiento de la morfología del terreno, estudiando y analizando detenidamente los bloques de piedra. En Bigastro la explotación de



la piedra se efectuaba a cielo abierto sobre las calizas que se encontraban a flor de tierra o cubierta por una capa poco espesa de tierra. En este caso la primera operación era proceder al desbroce o limpieza hasta dejar al descubierto el yacimiento pétreo, seguidamente se preparaba un frente de cantera y se comenzaba la extracción, empezando de afuera a adentro y de arriba abajo, formando planos escalonados, terrazas y bancos (Sanchidrián Gallego, 1985).

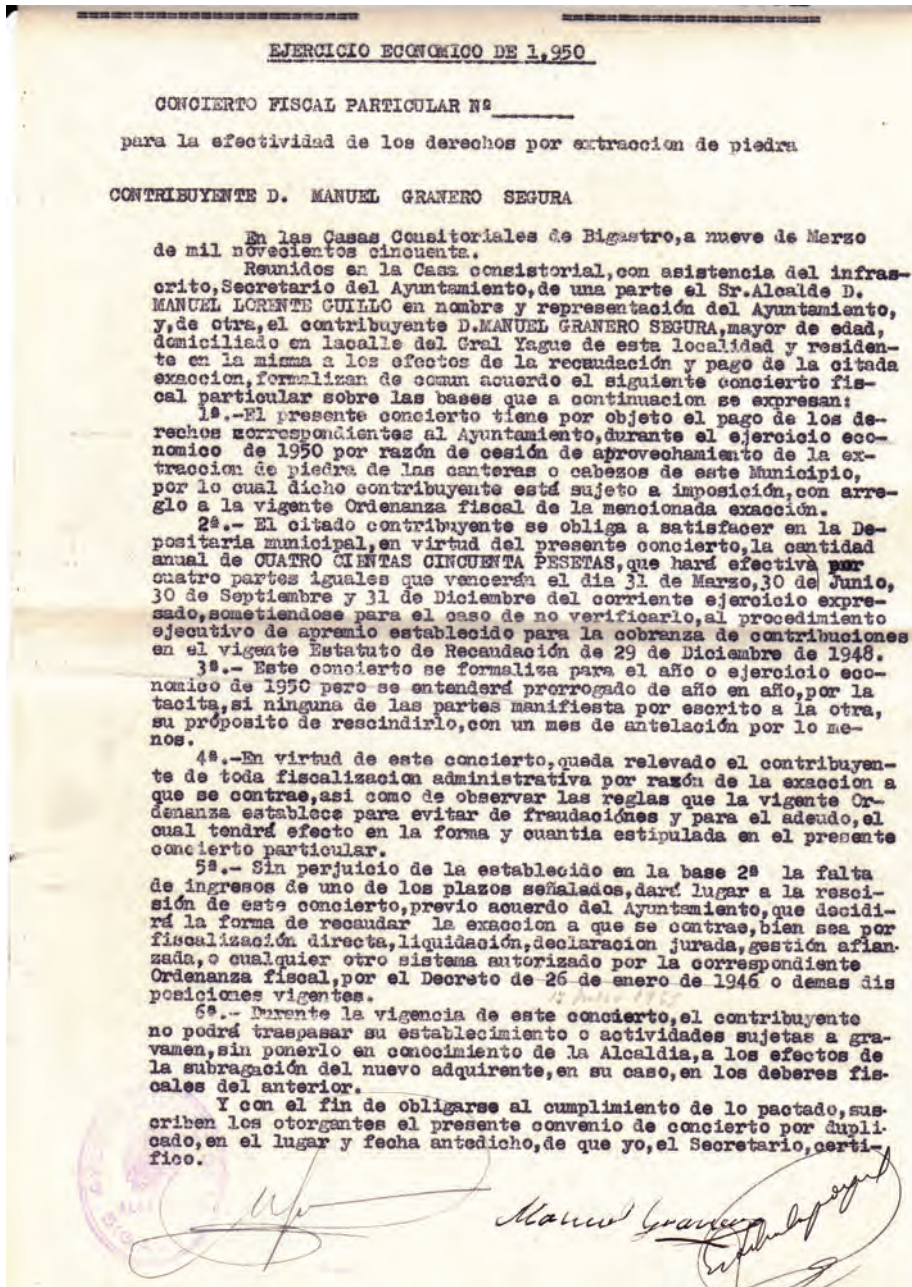


Fig. 19. Contrato de arrendamiento de los cabezos y canteras bigastrenses para la extracción de piedra el 9 de marzo de 1950. Foto: Archivo Histórico Municipal de Bigastro.

Los tipos de piedra que se extraían en Bigastro fueron tres: la piedra de fuego, muy compacta y apropiada para las construcciones que requerían mayor resistencia. Adecuada además para la construcción de hogares y barbacoas, al resistir con solvencia las altas temperaturas alcanzadas por el fuego, lo que le dio su singular nombre. La piedra de caracol o caracoleña, una caliza compacta apropiada para la construcción de paredes y muros que recibió su nombre por la presencia en su superficie de pequeños fósiles (gasterópodos) conocidos comúnmente como caracoles. Se trata de un tipo de piedra cuyo uso está documentado, de manera ininterrumpida, desde época romana. Por último extraían la piedra tosca, una roca arenisca calcárea formada por extintas dunas de playa hace unos cien mil años, cuya dureza y belleza, con un aspecto ligeramente brillante, hizo que fuera empleada para todo tipo de construcciones.

Para extraer la piedra de La Pedrera se preparaba un espacio libre y llano al pie de la cantera, que permitía la colocación del bloque de piedra para ser calzado, instalado de una forma estable y dispuesto para ser trabajado con comodidad. Además permitía el almacenaje de las piezas preparadas para su transporte.



**Fig. 20.** *La piedra de caracol o caracoleña recibe su nombre por la abundante presencia de fósiles en su superficie. Foto: Pascual Segura.*

La extracción de la piedra debía ser muy cuidadosa, pues habían de conseguir bloques regulares siendo el corte lo más perfecto y uniforme posible. La forma más elemental de



extracción manual se basaba en aprovechar las hendiduras y grietas naturales, agrandándolas hasta producir el desprendimiento del bloque. Este sistema se utilizaba desde la antigüedad. Consistía en introducir en las hendiduras de estratificación unas cuñas de acero. Las cuñas se introducían en hilera, dependiendo su número del tamaño de la roca, pero cuanto más elevado era, mejor partía la piedra. Una vez colocadas las cuñas, sin que estas baldearan, se golpeaba con el mallo una a una hasta que la piedra se rompía en dos bloques.

Una vez extraídos los bloques de piedra de la cantera, se procedía allí mismo a su desbaste echando mano de varias herramientas. Con la maza de hierro se golpeaba la piedra rompiéndola en las partes más salientes hasta dar a las caras cierta regularidad, con el pico se acababa la operación anterior, de tal manera que la piedra tenía en general forma prismática cuyos elementos lineales daban la forma definitiva. En ese estado se conducía la piedra a pie de obra procediéndose entonces al labrado. Para el labrado se usaban las siguientes herramientas: la bujarda para quitar la piedra excedente hasta dejar el bloque con las dimensiones lineales casi iguales, el cincel o puntero para labrar las aristas a escuadra golpeando su base con una maceta, trinchante con el cual se desbastaba el resto de las caras, etc.

Para el arrastre de piedras se utilizaban los rodillos, auxiliándose en los movimientos necesarios, de gatos u otras máquinas. Para el transporte en sentido vertical se usaban cabrias. La sujeción de la cuerda a la piedra se lograba a veces del siguiente modo: se empezaba por abrir en una cara interior de la piedra una ranura, y una vez abierta se introducía en ella la clavija provista de un anillo al que se ataba la cuerda.

El nombre de Bigastro ha estado vinculado a la cantería en una relación muy estrecha. Tanto es así que uno de sus principales parajes recibe el nombre de La Pedrera (la cantera). La cantería ha sido un trabajo tradicional de los hombres de Bigastro, pero es difícil precisar cuando comenzaron a dedicarse a labrar la piedra como medio de trabajo y no como forma de autoabastecimiento.

Los canteros de Bigastro se iniciaron en el arte de la piedra a muy temprana edad, algunos recuerdan haber comenzado con apenas diez o doce años. Empezaban llevando el botijo y los punteros. El aprendizaje del arte de trabajar la piedra se hacía a las órdenes del jefe de cuadrilla, quien venía a ser el cantero más experto, el maestro.

Los primeros trabajos que hacía el aprendiz eran los de abujardar, desbastar y desalabear la piedra, hasta dejar las superficies planas. Según la capacidad de aprendizaje de los jóvenes artesanos, a los dos años de instrucción ya eran capaces de hacer un bordillo.

Con tanto trajinar las herramientas y piedras, muchos martillazos se escapaban al aire produciendo dolorosas llagas en las manos, enguantadas de parches y esparadrapo como remedio más inmediato. La extracción de piedra en las canteras de Bigastro se pagaba sobre todo con esfuerzo, pero también con una cuantía económica, pues el consistorio bigastrense,



**Fig. 21.** *La piedra tosca de La Pedrera es una roca arenisca calcárea formada por extintas dunas de playa. Foto: Pascual Segura.*



**Fig. 22.** *La piedra de fuego de La Pedrera es muy compacta y apropiada para las construcciones que requieren mayor resistencia. Foto: Pascual Segura.*

dueño de los montes donde se extraía la piedra, cobraba por su explotación. Por ejemplo, en 1950 el cantero Manuel Granero Segura pagó 450 pesetas al consistorio bigastrense por disfrutar de la explotación de los cabezos y canteras durante todo un año. Los pagos se fraccionaban en cuatro pagos. El primero de ellos el 31 de marzo, el segundo el 30 de junio, el tercero el 30 de septiembre y el último el 31 de diciembre.

Las piedras sedimentarias de las canteras bigastrenses se formaron en lechos bajo el agua, y por eso se hienden con facilidad según superficies planas, que no son necesariamente horizontales sobre el terreno, pues las capas se pueden haber plegado. Se trata pues de una buena piedra para los trabajos de cantería.

La piedra con buena superficie de fractura se puede partir corrientemente con cuñas, en vez de explosivos. Se perfora una serie de taladros en una línea, en la roca, y se introducen cuñas en los taladros siguiendo una secuencia, hasta que la roca parta a lo largo de la línea. Los taladros se hacían con una barrena, que era una barra de acero con una cabeza que lleva un borde biselado formando un ángulo muy obtuso. Se podía golpear sobre la barrena a mano, con un martillo, dándole un pequeño giro entre cada golpe, o bien se podía accionar la barrena con un martillo perforador.

En el caso de necesitar explosivos para su detonación, el elevado precio de la pólvora hizo que los canteros bigastrenses ingeniaran su propia mezcla explosiva. Para ello compraban en la farmacia un kilo de clorato y lo mezclaban con un kilo de azúcar. Añadían un fulminante y la descarga y posterior detonación estaban garantizadas.

Actualmente las antiguas canteras de Bigastro se descubren entre sus montes como huellas pétreas de un pasado memorable, perpetuado en el recuerdo de sus vecinos, en el nombre de sus parajes y en las perpetuas piedras de fuego, de caracol y tosca, legado de un oficio memorable practicado en el paisaje bigastrense durante más de dos mil años de historia.

## BIBLIOGRAFÍA

CABRERA GONZÁLEZ, María Rosario (1991). “La caña, la pasa y el aceite”. En: UROZ SÁEZ, José (coord.). *Historia de la provincia de Alicante*. 7 (OLIVER NARBONA, Manuel (coord.). *Cultura popular, e industrias tradicionales*), págs. 387-410.

CASTELLOTE HERRERO, Eulalia (1982). *Artesanías vegetales*. Madrid: Editoria nacional.

CaminART. (2016). *Valencia. Ciudad de la seda*. Valencia: Agència Valenciana de Turisme.

GIL SÁNCHEZ, José (1990). *Oficios pasados por el tiempo*. Alicante: s.n.

- MORA CARTAGENA, Octavio (1991). “El cáñamo y el esparto”. En: UROZ SÁEZ, José (coord.). *Historia de la provincia de Alicante. 7* (OLIVER NARBONA, Manuel (coord.). *Cultura popular, e industrias tradicionales*).
- SÁNCHEZ SANZ, María Elisa (1982). *Cestería tradicional española*. Madrid: Editora Nacional.
- SANCHIDRIÁN GALLEGO, Jesús (1985). *El arte de trabajar la piedra*. Ávila: Piedra Caballera.
- SEGURA, Pascual (2018). *Los auroros de Bigastro: cantos de historia y tradición*. Bigastro: Ayuntamiento de Bigastro.
- SEGURA, Pascual (2018). *Thomas Villanova. El científico de Bigastro que descifraba las estrellas*. Bigastro: Fun Readers.
- SEGURA, Pascual (2020). *Historia de Bigastro. Identidad y Patrimonio Cultural a través de los tiempos*. Bigastro: Ayuntamiento de Bigastro: Ministerio de Cultura y Deporte.