

Cuadernos Historia de Catral



12



TRABAJADORES CATRALENSES* “AGRAMANDO”

*De izqda a dcha: Juan Fabra Calvo “Torrao” (†2012), Pascual Fabra Calvo “Torrao” (†2012), Antonio Estañ Santos “el Curia”, y José María “el Claudio”, todos de Catral, agramando cáñamo en la finca “las Palancas” de Dolores, 1955

mayo 2013
Año II
I.S.S.N.: 2255-1158
Depósito Legal:
A.283-2012

LAS
BALSAS
DEL
CÁÑAMO

Hechos, documentos,
testimonios y certezas de
cuanto pueda contribuir a
conocer mejor nuestra
historia como pueblo

Aclarando.. que es gerundio

“...El Huerto de Abajo ha sido siempre el nombre con el que se le ha conocido. El “tío Juan Sisena” era el administrador de la propiedad, pero nunca dió ese nombre a aquel paraje denominado “Huerto de Abajo.”

*Pueden ver este Cuaderno en: Blog: www.castrumaltum.wordpress.com/ Issuu

Consulte los nuevos blogs: <http://sanemigdioencatral.blogspot.com>

<http://santaquedadecatral.blogspot.com>

Nombre de la Revista: Cuadernos Historia de Catral **Carácter Revista:** Cultural/Historia (numerada y coleccionalable) **Periodicidad:** mensual **País / Provincia:** España-Alicante **Año de Fundación:** 2012

Idioma: Español **Soporte:** Digital (Blog) y Papel **Formato:** 29,7x21 cm **Diseño/Maquetación:** J.

Sáez C. **Dirección postal:** San Juan, 26-03158 CATRAL (Alicante)

Editorial: Agua Clara, S.L. **I.S.S.N.:** 2255-1166 **Depósito Legal:** A.283-2012

Web: www.castrumaltum.web44.net

Para recibir por correo este cuaderno, pídanlo a E-mail: castrumaltum@gmail.com

REDACCIÓN

Presidenta: Pura Guirau Miralles (Licenciada en Geografía e Historia. Bibliotecaria Municipal); **Secretario:** José Ramón Larrosa Bernabé (Historia local); **Coordinador General:** José Sáez Calvo (Dir. de “Cuadernos”. Cronista Piás Fundaciones. Escritor); **Manuel Blasco Campillo:** (Técnico informático); **José María Cecilia Rocamora** (Escritor investigador); **José M^a García Bernabé:** (Sacerdote); **Moisés Grau Sáez:** (Profesor Lenguas Clásicas); **Ana Blasco Guirau:** (Licenciada en Publicidad y RRPP); **José María Guirau Miralles:** (Etnología local); **Francisco P. Latorre Martínez:** (Escritor); **José M^a Morante Costa:** (Profesor tecnólogo); **Fermín Navarro Vilella:** (Pintor); **Pascual Sánchez Coves:** (Licenciado Historia), y **J. Manuel Grau García:** (Ilustrador). **Gregorio Canales Martínez:** (Universidad de Alicante. Director Cátedra Arzobispo Loazes de Orihuela); **Patrício Marín Aniorte:** (Cronista Oficial de la Villa de Cox); **Rafael Torres Montesinos:** (Investigador. Pintor y Escultor). **DESCRIPCION:** Enfocada a la historia de Catral y su entorno comarcal; Trabajos de investigación, Notas, Monográficos. **Números sueltos:** Dirigirse a Biblioteca Municipal de Catral. **Distribución gratuita.** • “Cuadernos Historia de Catral” no polemiza, se limita a exponer razonadamente argumentos y documentación que fundamentan la ortodoxia de la investigación histórica.

LAS BALSAS DEL CÁÑAMO

Es importante al hablar del cáñamo¹ (*Cannabis sativa*), empezar por el manejo de las “balsas”. En lo tocante a la administración, si la balsa era particular para el servicio de una finca, sobran comentarios, pero si la balsa era de alquiler, el “balsaje” a lo largo de la temporada se dividía en turnos de julio a septiembre u octubre, aunque podía alargarse en años de gran superficie sembrada. Los turnos se llamaban: primera balsa, segunda, tercera..., y también se numeraban las “nevás” dentro de ella, que se contrataban de palabra, tomando nota el balsero responsable; así pues, “fulano” tenía el número “tal” de una “nevá”, dos o las que fueran, incluso fracciones de “nevá”, en el turno acordado. El más solicitado era el segundo turno por estimarlo más favorable a una buena cocción del cáñamo, por motivos químico-biológicos.

¹ CAVANILLES, Antonio Josef, *Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del reyno de Valencia*, (Madrid, 1795-1797).

Cuando llegó el “kenaf²” a mediados del siglo XX su balsaje empezaba al acabar el del cáñamo, por lo que inevitablemente se prolongaba hasta bien entrado el invierno.

En cuanto al manejo o conducción de la balsa y su faenado, ya se ha dicho que la primera balsa se iniciaba a veces metiendo el cáñamo en seco, pero las siguientes siempre se hacían echando el cáñamo directamente al agua. El cáñamo, si no llegaba directamente del bancal, aguardaba su turno almacenado en “garberas” circulares que lo protegían de los elementos atmosféricos, si exceptuamos las garbas que servían de tejadillo.

La operación de embalsar se iniciaba frente a un “sacaor” echando al agua las garbas a uno y otro lado de forma que las puntas de los tallos quedaran hacia el interior y las bases hacia el exterior para formar fronteras con las “nevás” aledañas. La trabazón entre garbas superpuestas quedaba asegurada por la rugosidad de la sílice que recubría los tallos de cáñamo, y a medida que se echaban garbas se iba extendiendo al frente una alfombra flotante hasta llegar al “sacaor” del muro contrario. A fuerza de echar garbas se conseguía la suficiente flotabilidad para andar sobre el cáñamo sin hundirse, y a partir de ese momento se transportaban las garbas hasta el lugar elegido para su colocación. Acabada la faena, el conjunto emergía flotando más de medio metro sobre la superficie del agua, llegando el momento de empedrar.

Esta tarea consistía en colocar sobre el cáñamo las suficientes piedras para sumergirlo totalmente en el agua. Solían colocarse tres hileras maestras de piedras gruesas: una en cada una de las orillas de la “nevá” y otra en el centro (a veces dos en el centro si las piedras eran ligeras), y el resto de piedras a discreción sobre las pequeñas islas de cáñamo emergentes si las había. Esta labor se solía completar al día siguiente, dejando en principio el cáñamo sin hundir del todo, pues en las horas de intervalo dejaba escapar el aire atrapado entre los tallos, facilitando así el hundimiento hasta unos 10 o 15 cm. bajo la superficie del agua.

El principal agente fermentativo del cáñamo es la bacteria “Bacillus amilobácter”. La fermentación comenzaba pronto, aunque la primera balsa era más lenta en iniciarla debido a la necesaria multiplicación de la escasa población bacteriana existente al principio. En las primeras veinticuatro horas el color del agua viraba de claro a marrón, y a los tres días de embalsar ya se notaban el burbujeo, la formación de espuma y se empezaba a percibir un aroma especial. Las personas mayores recordamos bien este olor, y los jóvenes se lo pueden imaginar pensando en un cóctel odorífero a base de mantequilla rancia, pies sudados, sudor corporal y queso.

² FAO, Grupo Intergubernamental sobre el Yute, el Kenaf y Fibras Afines, (Roma, 2012). FAO-CCP@fao.org o MariaLourdes.Santos@fao.org

En verano, dependiendo de la temperatura y el tipo de cáñamo, el tiempo de fermentación solía estar entre diez y catorce días para la primera balsa, y de siete a diez en las siguientes por partir de mejores condiciones biológicas. En invierno podía alargarse hasta tres veces más, algo normal en los procesos biológicos. Sin embargo, esta operación renovadora con agua limpia se consideraba conveniente para frenar la fermentación cuando se tornaba tumultuosa y podía arrebatarse el proceso perjudicando la resistencia de la fibra, hecho que se conocía como “pasarse la balsa” o “cáñamo pasado de balsa”.

Previamente a la extracción del cáñamo se tomaban muestras de varillas de la segunda o tercera capa de garbas sumergidas tras apartar las piedras correspondientes. El color, tacto y otras apreciaciones del balsero, entre ellas echar una varilla al agua y recogerla en posición horizontal para comprobar el grado de desprendimiento de la fibra, determinaban el momento de desembalsar.

Habitualmente se decía “desembalsar” o “sacar la balsa”. Puede imaginarse que debía ser un trabajo duro, y -no hablo de oídas- lo era en efecto sacar a pulso pesadas piedras y amontonarlas a ambos lados de la balsa. Luego, las garbas de cáñamo chorreando agua podían pesar de doce a quince quilos y había que trasladarlas también a pulso hasta el tendedero y colocarlas de pie una junto a otra con un hábil movimiento de manos, que daba como resultado una figura de diálogo sujeto en su cintura por el atado. Era inevitable mojarse totalmente el cuerpo en esta faena, sobre todo con el “kenaf”, soportable en verano, pero en invierno, hasta entrar en calor por el trabajo, se pasaba bastante frío yendo calado como una sopa.

Las primeras garbas se sacaban tomándolas prácticamente a nivel del suelo junto al borde de la balsa, pues al desempedrar el cáñamo o el “kenaf” reflotaban un palmo sobre el agua, pero a medida que se iban sacando garbas descendía el nivel de la balsa y era preciso meter los pies en el “sacaor”, que para eso estaba, y cogerlas con mayor comodidad. Acabamos recordando que en las noches tranquilas estivales, en el ambiente de la huerta dominaban el croar de las ranas, el cri-cri de los grillos, el zumbido de las chicharras alicortas y el perfume de las balsas.

Copyright © CASTRUM ALTUM | RAFAEL MOÑINO PÉREZ 2013

AGRADECIMIENTOS: A doña Concepción Paredes Gil, Doctora en Ciencias Químicas, Departamento de Agroquímica y Medio Ambiente de la Universidad Miguel Hernández, Escuela Politécnica Superior de Orihuela. A doña Concepción Obón de Castro, Profesora titular del Área de Botánica, Departamento de Biología Aplicada de la Universidad Miguel Hernández, Escuela Politécnica Superior de Orihuela. A don Manuel Serrano Estañ, Catedrático de Física y Química del Instituto Vega Baja. A doña Natalia Serrano Íñigo, Técnica de Laboratorio. A don Roque Francisco Albert Lucas, Director Honorífico y fundador del “Museo del Cáñamo” de Callosa de Segura.

LAS BALSAS DEL CÁÑAMO

ALBUM FOTOGRÁFICO BIBLIOTECA MUNICIPAL



de izqda a dcha:

↑
Pascual Fabra Calvo "Torrao" (†2012), Antonio Estañ Santos "el Curia", Antonio Vilella Candela, Juan Estañ Santos, Juan Fabra Calvo "Torrao" (†2012), todos nacidos en Catral, trabajando el cáñamo en la finca "lo Medrano", junto a "lo Carrasco", pasada la Erita" (Foto Charles: año 1956).

←

"Demostración del cáñamo" en una finca situada entre Callosa de Segura y Catral, (años 40).



Rafael Moñino, 1962

BALSA DE CÁÑAMO A MEDIO SACAR. En primer término, agua con espuma; detrás, conjunto de piedras que mantienen el cáñamo sumergido. Al fondo, sierra y castillo de Cox
(Foto: R. Moñino Pérez, Callosa de Segura, 1962).



CONCURSO DE AGRAMAR, AÑOS 50.
Finca "la Maleta", Catral (Foto cedida por Asunción Sánchez G.)

J.SáezC./enero2011



BALSA DE CÁÑAMO en la “Arroba de la Madriguera”, Catral (Foto J. Sáez, 2011).

J.Sáez/enero2011

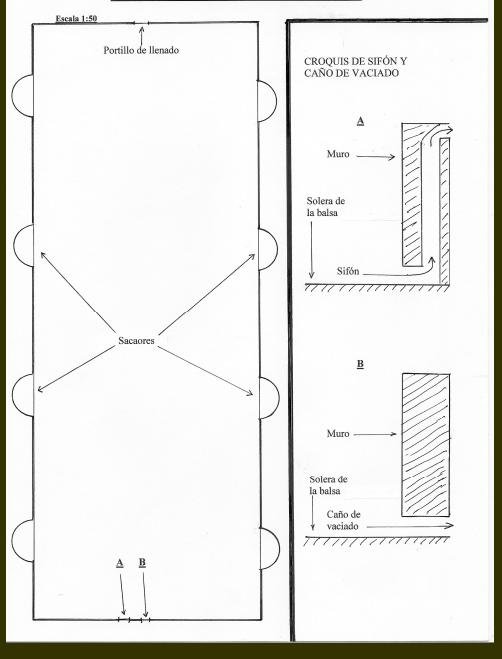


BALSA DE CÁÑAMO en “El Perpén.

Catral guarda más balsas que cualquier otro pueblo de la Vega Baja, cerca de una veintena, muchas de ellas intactas (Foto J. Sáez, 2011).

CROQUIS DE UNA BALSA DE CÁÑAMO

PLANO Y CROQUIS DE BALSA DE CÁÑAMO



LAS BALSAS DEL CÁÑAMO

12

mayo 2013

Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos ofrecidos a través de este medio, salvo autorización expresa de CUADERNOS HISTORIA DE CATRAL. Así mismo, queda prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, Ley 23/2006 de la Propiedad Intelectual.

Rafael Moñino Pérez



Nació en la villa de Cox el día 20 de octubre de 1937. Reside actualmente en Callosa de Segura, está casado y tiene tres hijos y cinco nietos. Hasta los veinte años fue agricultor, con todo lo que significa, y dos años "rastrillador" de cáñamo en Callosa de Segura.

De allí, a la escuela de Capataces Agrícolas de Catarroja (Valencia).

Con este modesto título de Capataz Agrícola opositó al Servicio de Extensión Agraria, sacó plaza y lo destinaron a Villena, donde ejerció hasta su jubilación.

Ha publicado dos libros, y tiene uno inédito, otro de poemas y una novela de contexto histórico, y también, con otros tres autores, un libro sobre regadíos medievales que puede que vea la luz este año en Orihuela con ocasión del 1300 aniversario del "tratado de Teodomiro".