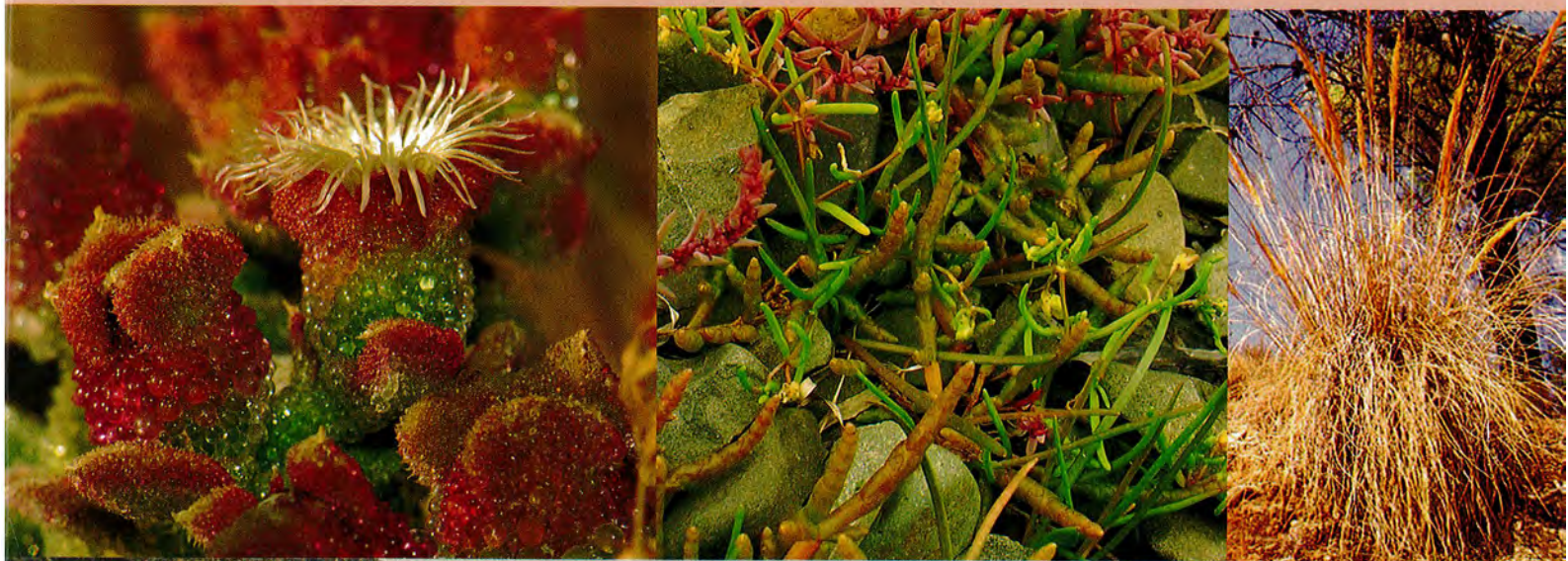


HISTÓRICA

CARTAGENA

2,50 €

CUADERNO MONOGRÁFICO N.º 30



**BARRILLA,
SOSA Y ESPARTO,**
tres productos estelares de la economía
cartagenera Antiguo Régimen





Juan Antonio Gómez Vizcaíno

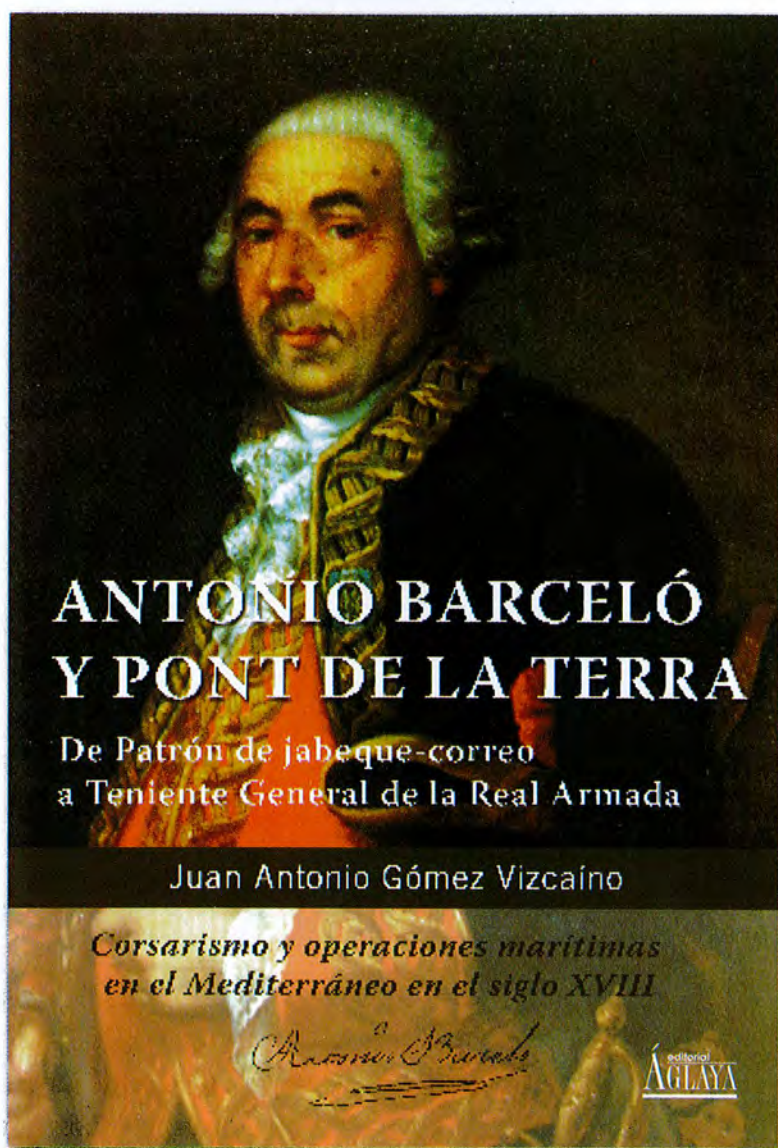
Antonio Barceló y Pont de la Terra. De patrón de jabeque-correo a Teniente General de la Real Armada.

La apasionante vida del mallorquín Antonio Barceló y Pont de la Terra, que de patrón de jabeque-correo alcanzó el empleo de teniente general de la Real Armada, es un caso singular ya que alcanzó su primer empleo de oficial por gracia especial atendiendo a sus méritos en combate.

Sus tres expediciones a Argel, ostentando el mando de las dos últimas, y su intervención en el Gran Sitio de Gibraltar, son relatos completos y muy documentados que en esta obra se presentan.

La especial devoción que dedicó a la Virgen del Carmen en Cartagena, constituyó un notable precedente del patronazgo que años más tarde se declarará oficialmente en la Marina.

Y finalmente encontraremos los abundantes textos que recogieron sus épicas actuaciones, influyendo en forma muy variada en los autores de la época.





EDITORIAL ÁGLAYA

Calle Zagreb, 22
30353 CARTAGENA
Pol. Ind. Cabezo Beaza
Tel. 968 320 680
www.editorialaglaya.com
e-mail: info@editorialaglaya.com

EDITOR

Ángel Márquez Delgado

DIRECTOR

Francisco Velasco Hernández

AUTOR

Francisco Velasco Hernández

CONSEJO EDITORIAL

Francisco J. Franco Fernández
Luis Miguel Pérez Adán
Miguel Puchol Franco
Ricardo Hernández Conesa
Antonio González Velázquez
José Luis Sánchez López
Manuel Rolandi Sánchez-Solís
Federico Santaella Pascual

PRODUCCIÓN EDITORIAL

Eva Márquez Zayas
José Antonio Minguéz Saura

EQUIPO TÉCNICO

Vanessa Martín

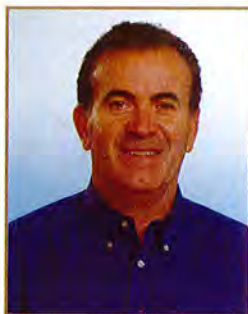
ARCHIVO FOTOGRÁFICO

Francisco Velasco Hernández
Editorial Áglaya

MAQUETACIÓN

MONTAJE
FOTOMECÁNICA
IMPRESIÓN
EDITORIAL ÁGLAYA

Depósito Legal
MU-2045-2005
I.S.S.N. 1696-991X



Francisco Velasco Hernández
DIRECTOR

La difusión de la revolución industrial desde el siglo XIX y el avance de la sociedad de consumo han relegado al ostracismo a tres productos característicos de la economía cartagenera del Antiguo Régimen: la barrilla, la sosa blanca y el esparto. Una trilogía importantísima para nuestro campesino de tiempos pretéritos, tanto o más que la famosa trilogía mediterránea (trigo, vid y olivo) y que complementaba su frágil devenir en un territorio caracterizado por la elevada aridez y la falta casi perenne de lluvias.

Tanto la barrilla como la sosa blanca son totalmente desconocidas para la inmensa mayoría de los ciudadanos, incluso para los habitantes del campo, pues su falta de utilidad hoy en día provocan que se les desconsidere como plantas aprovechables, siendo relegadas a los márgenes de carreteras, sendas y caminos, a las laderas montañosas y a los terrenos salinos próximos al mar. Allí afloran tranquilas año tras año, sin que podamos sospechar el gran valor económico que llegaron a alcanzar en los siglos XVI al XIX.

Las plantas barrilleras (barrilla, sosa borde, salicor y algazul), aunque no sean exclusivas de nuestra comarca, si son una de las especies florales que mejor se adaptan a las condiciones naturales de nuestra zona, con elevadas temperaturas, escasez de agua y terrenos algo salitrosos. Aquí han arraigado de forma natural a lo largo de siglos, pero su uso y comercialización no se extiende hasta el siglo XVI, cuando las necesidades fabriles de algunos países europeos (Francia, Inglaterra, las repúblicas italianas) orientaron su campo de aprovisionamiento hacia las áridas tierras del sureste español. La elaboración de jabones, cristales y espejos, la destilación de lejías y barnices, la fabricación de losas, esmaltes y pedrería, el blanqueo de lienzos finos y bastos o la fabricación de medicinas, tuvieron a partir de entonces una materia prima natural de excelente calidad: las plantas barrilleras. Y con ello llegaría a nuestra tierra un nuevo maná, otro *boom* económico, similar al que posteriormente ocurriría con la explotación minera o la industria naval.

Curiosamente, se daban las mismas condiciones naturales para el desarrollo de otra planta muy familiar en nuestro entorno: el esparto. Con una tradición productiva que puede remontarse incluso al neolítico, el aprovechamiento de este ejemplar de nuestra flora alcanza uno de sus hitos con la presencia aquí de fenicios, griegos, cartagineses y romanos, sobre todo de éstos últimos. Para los romanos llegó a ser tal su importancia que incluso especializaron al sureste español en la producción masiva del esparto. El trabajo de las minas, la elaboración de utensilios agrícolas y, en especial, la fabricación de cordelería para las embarcaciones generó una poderosa industria textil que se surtía de las enormes cosechas de la zona. La vieja *Cartago Nova* fue denominada en su honor como *Cartago Spartaria* y su comarca pasó a ser conocida con el nombre *campus spartarius*.

Pero no se detuvo aquí, el resurgir cartagenero a partir del siglo XVI se apoyó también en productos de la tierra como el esparto, iniciando un comercio secular que se mantuvo firme hasta el pasado siglo XX. De nuevo las potencias fabriles europeas y el importante consumo interno, generaron una larga etapa de esplendor que solo las fibras artificiales actuales han conseguido detener. Por medio han quedado una infinidad de manifestaciones populares, unos modos de vida y unos usos y costumbres tan ligados a esta planta, que, a pesar de todo, el paso del tiempo no ha logrado borrar.

BARRILLA, SOSA Y ESPARTO, tres productos estelares de la economía cartagenera del Antiguo Régimen

FRANCISCO VELASCO HERNÁNDEZ
DOCTOR EN HISTORIA

Cuando hablamos de agricultura, ya sea de nuestro campo o de otros agros próximos o lejanos, la imagen tradicional que se nos ofrece es la del cultivo de cereales, vides, productos hortícolas o frutales. Si además lo limitamos al ámbito mediterráneo, la trilogía "trigo, vid y olivo" nos representará un esquema agrario sencillo que se ha repetido desde la Antigüedad. Pero, al margen de estos productos tan característicos, también en las riberas mediterráneas, muy ricas en flora autóctona, se desarrollaron otras plantas, ya cultivadas o en estado silvestre, cuyo uso y aprovechamiento por los campesinos vino a complementar su difícil subsistencia y a crear una fuente de riqueza básica para algunas comarcas españolas, como la cartagenera.

Quizás los dos tipos más representativos en este sentido sean el esparto y la sosa-barrilla dentro de la economía cartagenera del Antiguo Régimen. Veámoslo.

Aunque desde hace décadas (incluso siglos en el caso de la sosa-barrilla) el cultivo, explotación y comercialización de estas plantas ha desaparecido casi por completo, es importante resaltar que llegaron a constituir durante mucho tiempo los productos estelares de la economía cartagenera y de la región murciana en general, representando lo que hoy llamamos una auténtica "denominación de origen", basada tanto en su excepcional calidad como en la gran dependencia que con respecto a ellas tuvo la industria europea de los siglos XVI al XIX.

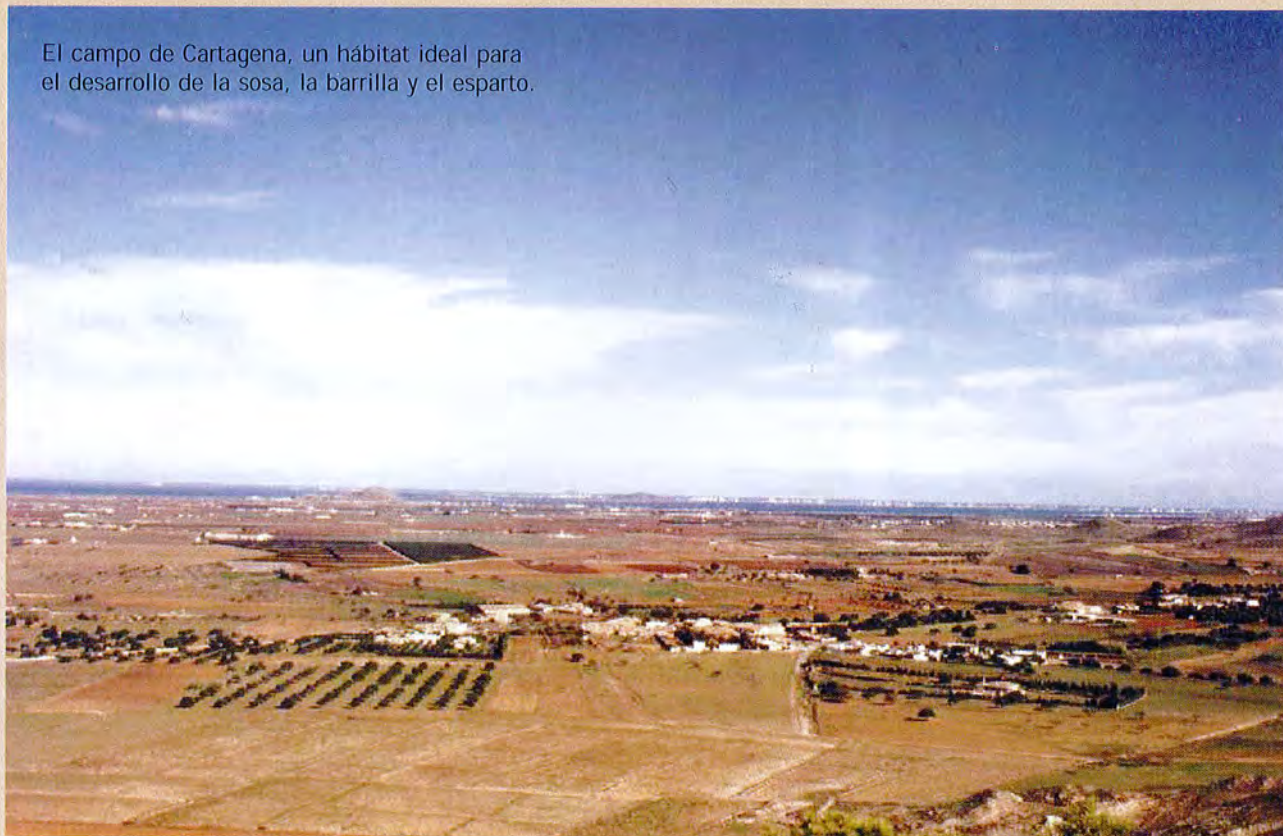
LAS PLANTAS BARRILLERAS: SOSA Y BARRILLA

¿Qué entendemos por plantas barrilleras?

Etimológicamente, el nombre barrilla procede de barra, aludiendo con ello a los pequeños troncos y tallos de los salicores, algazules, sosas y almarjos que eran quemados para obtener diferentes cenizas, las cuales, una vez concentradas, formaban la "piedra barrilla", a la que las fuentes documentales contemporáneas citan como materia prima preelaborada vendida anualmente por los campesinos a los mercaderes instalados en algunas plazas comerciales, como Cartagena o Alicante.

Según nos señala el diccionario de la Real Academia de la Lengua, es una

El campo de Cartagena, un hábitat ideal para el desarrollo de la sosa, la barrilla y el esparto.



planta de la familia de las quenopodiáceas, ramosa, empinada, con tallos lampiños, hojas blanquecinas, crasas, semicilíndricas, puntiagudas, pero no espinosas, y flores verduscas, axilares y solitarias. Crece en terrenos salados, y sus cenizas, que contienen muchas sales alcalinas, sirven para obtener la sosa. Según éste mismo, existen dos variedades principales: la barrilla borde, planta muy parecida a la anterior, de la que se distingue por ser vellosa, de tallos tumados y terminar las hojas en espina, y la barrilla de Alicante, planta de la misma familia que las anteriores y con hojas más pequeñas y cilíndricas. Sus cenizas dan la barrilla mejor que se conoce, y por esto se cultiva mucho en Alicante, Cartagena y otras partes de España.

Esta definición tan sencilla, recogida por el diccionario de Canga Argüelles a comienzos del siglo XIX y mantenida por otros diccionarios y enciclopedias, como la Muntaner y Simón o la Espasa-Calpe, se ha mantenido invariable en el tiempo, a pesar de que desde hace más de un siglo no se cultivan y explotan estas plantas. Con todo, nos interesa distinguir de forma nítida las diferentes clases de barrilla, dada la enorme similitud entre sus variedades, circunstancia que llevaba frecuente-

mente a engaño a aquellos compradores poco avezados, que caían, como veremos, en la picaresca del campesino cartagenero.

Si bien las fuentes documentales de la época no son muy elocuentes a la hora de describir las diferentes variedades de barrilla, la observación metódica de algunos viajeros extranjeros que nos visitaron a lo largo del siglo XVIII compensa con sus apreciaciones la parca información que nos ofrecen al respecto los legados archivísticos. Uno de éstos fue Henry Swinburne, el cual en su libro *Travels through Spain*¹ relaciona lo apreciado el día 18 de diciembre de 1775 en su visita a los barrillares del campo de Cartagena. Según éste, existen cuatro plantas “tipo barrilla” que en la primera fase de su crecimiento se parecen tanto entre sí que engañan a quienes no sean cultivadores o expertos, denominadas barrilla, gazul o algazul, sosa y salicor (o salicornia). Todas ellas se queman para obtener cenizas, pero como su naturaleza es diferente, también son distintas sus posteriores aplicaciones.

La **barrilla** se sembraba todos los años. Según cálculos de este autor, se trata de una planta de mediano porte (unos 60 centímetros), es decir, una mata grande, ramosa y extensiva, que

recuerda al hinojo marino. Si bien su color inicial era verde claro, a medida que maduraba tomaba una tonación verde oscura acastañada. Por el contrario, el **gazul** o **algazul** sólo se sembraba una vez cada tres o cinco años, en terrenos abonados y con cierto contenido en sal. Aunque era la más parecida a la barrilla, no llegaba a superarla en altura. A diferencia de las anteriores, la **sosa borde** conservaba su color verde claro hasta el final, alcanzando también un mayor tamaño (un metro, aproximadamente) y una mejor adaptación a los cienos salinos. Por último, el **salicor** crece en vertical y se parece a la planta del romero, es de color verde rojizo y se adapta mejor que las demás a las laderas de las colinas próximas a pantanos salitrosos o a los lados de las zanjas para riego. De todas ellas, concluye, la más fina y apreciada es la barrilla, sobre todo en la fabricación de espejos, cristales y blanqueo de textiles. Las otras tres se usaban exclusivamente para jabón.

En definitiva cuatro plantas similares, especialmente en sus primeras fases de crecimiento, adaptadas a un hábitat muy parecido, caracterizado por terrenos áridos, salitrosos, poco exigentes en agua y próximos al mar, como dunas, arenales, etc. Si recordamos algunas de



Izquierda: la barrilla pinchosa o *Salsola Kali* la especie más fina y apreciada entre las conocidas como plantas barrilleras. Derecha: otra imagen cercana de la barrilla en flor. Sus flores rosáceas son inconfundibles.

las características físicas y climáticas de nuestro espacio geográfico, sabremos fácilmente porqué nuestra comarca y la de Alicante producían la mejor barrilla del mercado.

¿Cuándo comienza su cultivo y explotación?

Es difícil determinar cuándo y dónde se inicia el cultivo y explotación continuada de la sosa-barrilla. En verdad, no poseemos testimonios fidedignos sobre su explotación hasta mediados del siglo XVI, aunque los datos aportados por Jacqueline Guiral demuestran cierta comercialización hacia el mercado valenciano desde finales del siglo XV². En 1498, por ejemplo, los vecinos de Murcia se quejaban ante la reina de haber sido atacados por los habitantes de Alhama y Cartagena cuando cazaban y segaban sosa en las dehesas de estas ciudades³. También la inclusión de la sosa en la lista de artículos que pagaban peaje en 1507 en el Puerto de La Losilla, en plena ruta del eje comercial Cartagena-Murcia-Toledo, nos confirma su temprana explotación⁴. Sin embargo, no es hasta 1560 cuando a través de diversa documentación de tipo fiscal y notarial podemos confirmar su laboreo en el campo de Cartagena, junto a los cereales o al viñedo⁵. También su contribución al diezmo por esos años demuestran el arraigo de la misma dentro del régimen

agrario murciano⁶. De todas formas, es casi imposible averiguar quién o quienes pudieron llevar a cabo su feliz descubrimiento, pero si a los responsables de su aplicación industrial. Todos los indicios apuntan hacia los grandes comerciantes extranjeros que se instalaron en suelo murciano desde finales de la Edad Media.

Es muy posible que en un primer momento fueran los comerciantes de origen judío afincados en Murcia y Cartagena los que suministrarían la sosa al mercado valenciano o italiano, si bien una vez expulsados hacia 1492 acabaron siendo sustituidos por los mercaderes genoveses, los cuales ya dominaban el tráfico de la lana castellana. Como además se complementaba perfectamente con ella en los fletes contratados con las naves que atracaban en el puerto cartagenero, la rentabilidad económica de la misma quedó asegurada desde el principio.

Por consiguiente, a comienzos de la Edad Moderna la explotación de la sosa-barrilla está claramente implantada en el agro cartagenero, aunque la escasa documentación conservada y lo poco publicado hasta la fecha sobre esta etapa inicial apenas permite ofrecer testimonios concluyentes. Desde mediados del siglo XVI algunas informaciones parciales nos confirman la explotación masiva de las plantas barrilleras: en 1578, por ejemplo, aparece registrada por primera vez la salida de

barcos raguseos, vascos y genoveses con destino a Livorno y Génova con 17.000 quintales de barrilla a bordo⁷. Escasamente tres años después, el concejo de Cartagena decidió fiscalizar su recolección en vista de las muchas personas vecinas y forasteras que entraban en los almarjales, marinas y baldíos a cortar barrilla y sosa verde, porque lo acordaba arrendar su cosecha, tal como se hacía con otros artículos⁸. También de esa década datan las primeras ordenanzas encaminadas a proteger la elaboración de la piedra barrilla: "Los dichos señores informados que la barrilla que se coge en el término de esta ciudad, por aumentarla al tiempo que se quema, se hacen fraudes y engaños, mezclándole espinillo y otras yerbas impropias para la dicha barrilla y piedra y tierra, para lo cual resulta grave daño, así para los que la compran, como porque no se puede servir de ella para ninguna materia, como para el trato y comercio de esta ciudad, y por los dichos fraudes y engaños pierde su reputación y crédito, y la dicha barrilla no habrá quien la quiera comprar, para cuyo remedio acordaron y mandaron que de aquí adelante ninguna persona sea osada, así al coger como al quemar de la dicha barrilla, de juntar ni mezclar espinillo, piedra, tierra ni otra yerba de diferentes especies, so pena de 3.000 maravedís por cada vez que lo hiciere el dueño de la dicha barrilla y la misma pena tenga el quemador de la barrilla y perdimento de la dicha barrilla, aplicado todo por tercias partes: juez, ciudad y denunciador"⁹.

Por tanto, a partir de estas fechas, los testimonios conservados confirman de forma continuada el avance de este cultivo y su inserción plena en el régimen agrario cartagenero, cuyo proceso no se detendrá hasta mediados del siglo XIX, cuando se generalice la obtención de carbonato sódico por medios artificiales.

El cultivo de las plantas barrilleras. Areas de implantación.

Todos los indicios apuntan a que en su inicio nuestras plantas no debieron cultivarse de forma regular por los campesinos del campo de Cartagena. Incluso bastó en un primer momento con la recolección de los muchos matorrales de barrilla que en estado agreste inundaban las tierras áridas y marginales de



El cultivo de la barrilla llegó a extenderse incluso más allá del sureste peninsular, implantándose con gran éxito en las Islas Canarias.

la comarca. Pero como quiera que la fuerte demanda que las industrias del jabón, textil y de cristalería de algunas ciudades portuarias relacionadas con Cartagena, como Marsella, Génova o Venecia, necesitaron mayores cantidades de materia prima para la elaboración de sus manufacturas la producción agrícola de zona meridional del reino de Murcia quedó supeditada en parte a este nuevo círculo económico. Así, extensas zonas yermas o vírgenes del campo de Cartagena aparecerán favorecidas por un producto de nuevo cuño: la sosa-barrilla, cuyo cultivo arraiga desde entonces de forma definitiva.

Tal como señala la *guía de campo de la flora y fauna de las costas de España y Europa*, la época de floración de las salsoláceas se produce en los meses de julio a octubre¹⁰. Por tanto, su cultivo se llevaba a cabo al inicio de la primavera en las tierras de labor señaladas al efecto y bajo control del Concejo (ahitadas, como dicen las fuentes) y en las zonas marginales, como arenales costeros y almarjales. La barrilla, dada su demanda, se sembraba todos los años, al igual que la sosa borde o blanca. El resto de salsoláceas (salicor, ceramillo, algazul) no se cultivaban con esa regularidad y en algunos casos, como en el algazul, lo hacían cada tres, cuatro o cinco años. Los mejores terrenos eran destinados por los campesinos para el cultivo de la barrilla, los cuales eran abonados y cuidados con esmero, al



Barrilla silvestre del campo de Baza.

igual que se hacía con los viñedos y los trigales. De hecho, el alto precio que se pagaba por el quintal de barrilla justificaba de por sí el interés que los labradores prestaban a sus barrillares.

Sobre el régimen de cultivo, sabemos a través de las respuestas al Catastro de Ensenada de 1755 que se alternaba en el secano con el trigo y la cebada, de tal forma que en años de lluvia rendían más los cereales, mientras que en los de sequía era con la barrilla con la que se obtenía un mayor beneficio. Esta alternancia favorecía al campesino asegurando su cosecha anual y su supervivencia. La produc-

ción anual por fanega de secano que se declara en éstas es de 4 quintales de barrilla en las tierras de primera calidad, tres quintales en las de segunda y dos quintales en la de tercera calidad. En cuanto a la simiente necesaria para cultivar una fanega de tierra se calculaba en una fanega de barrilla, es decir, lo contenido en 55 litros de capacidad¹¹. Como la demanda de barrilla en los mercados internacionales era muy alta, a lo largo del siglo XVIII se fueron adaptando los barbechos a la siembra de barrilla, de tal manera que se rotaba en régimen de "año y vez" con los cereales, con lo que la tierra no permanecía improductiva en ningún momento, eliminando los barbechos obligados. El aprovechamiento de éstos, la mejora de las tierras de labor y la selección de semillas hizo que a finales del siglo XVIII y comienzos del XIX la producción obtenida por fanega de tierra se elevara hasta los 10 ó 12 quintales en algunos casos.

Aunque, como vemos, el campo de Cartagena estuvo especializado en la producción barrillera, no todo él era destinado a su cultivo. Por lo pronto, permanecía al margen de las escasas zonas de regadío existentes. También las mejores tierras de secano, concentradas entre El Albuñón, Pozo Estrecho, La Palma y Torre Pacheco, preferían el cultivo de cereales y vid al de la barrilla, puesto que se obtenía un rendimiento bastante importante de éstos, cuyo valor también era superior al de la barrilla. Sin embargo, la sosa-barrilla llegó a extenderse por todos lados, puesto que suponía una especie de comodín para el campesino cartagenero.

Las condiciones naturales del levante cartagenero hacían del Rincón de San Ginés la principal zona productora de sosa-barrilla. El área de implantación de este barrillar lo conocemos gracias a un acuerdo municipal de 5 de enero de 1697 en el que se decidía arrendar los terrajes de barrilla del Rincón de San Ginés a José Oviedo, que había presentado postura por 3 años al precio de 6.000 reales de vellón. Previamente, el ayuntamiento había decidido delimitar la zona cultivable con el concurso de Alonso Martínez Cervantes, un agrimensor de Cartagena, en cuyo informe decía haber ahitado y medido las siguientes tierras¹²:

- Un ahitamiento en El Salado con 198 fanegas de tierra. Este ahitamiento

era antiguo y en él se comprendían las tierras de Calblanque, Cabo de Palos, La Manga y Portmán.

- Un ahitamiento en El Sabinar, que incluye 32 fanegas nuevas, con 240 fanegas de tierra, del antiguo arrendamiento de D. Luis de Valcárcel.

- Otro nuevo ahitamiento que realiza en Los Mingotes (próximo a Los Nietos) de 8 fanegas de tierra.

La segunda zona productiva en importancia eran las tierras de poniente, sobre todo las comprendidas en las diputaciones de Perín y Campo Nubla. Ya a comienzos del siglo XVII, observamos a diversos cultivadores en la zona de Perín acaparando las cosechas de barrilla: en 1606, por ejemplo, Catalina Gallego adelantaba diferentes cantidades de dinero a los campesinos de la diputación para asegurarse sus cosechas¹³. Esta zona era punto de partida de un área de dispersión más amplia que se prolongaba a través de Mazarrón hacia Águilas y el campo lorquino, ramificándose por el territorio almeriense hasta Cabo de Gata. De hecho, en más de una ocasión los campesinos de Garrucha, Cuevas de Almanzora o Mojácar comprometieron sus cosechas de barrilla y sosa con los mercaderes cartageneros¹⁴. La importancia productora del campo de Perín podemos comprobarla en el pleito que sus campesinos pusieron a la poderosa compañía mercantil francesa de Juan San Pablo y Pedro Maysonave en 1771 al pretender estos mercaderes pagarles el quintal de barrilla a 30 reales de vellón cuando lo acordado por el concejo era de 36 reales el quintal¹⁵.

Otras tierras con tradición barrillera eran las circundantes al Almarjar de Cartagena. De nuevo un viajero inglés, Joseph Townsend, que visitó nuestra ciudad desde el 2 al 15 de mayo de 1786, nos indica la existencia de diferentes plantas características de esta costa, como la sosa, el alguazul, el suzón, los sayones y la salicornia, que junto con la barrilla se crían en una marisma llamada "almojar", situada en la parte Este de la ciudad¹⁶.

Como dijimos más arriba, las mejores tierras de secano, concentradas entre El Albujión, Pozo Estrecho, La Palma y Torre Pacheco, preferían el cultivo de cereales y de la vid al de la barrilla. Ello no obstante, la documentación generada por los ayuntamientos constitucio-



Imagen cercana de la flor de la barrilla o *Salsola kali*.

nales de La Palma y Pozo Estrecho demuestra que también se cultivaba la barrilla en esta zona, si bien en La Palma se localizaba hacia el área del Lentiscar y en Pozo Estrecho hacia La Aljorra y La Magdalena. Hacia 1849, el diccionario de Pascual Madoz señala la producción de barrilla en Pozo Estrecho, La Palma y San Pedro del Pinatar, no así en Torre Pacheco¹⁷. También se cultivaba en la porción del campo de Cartagena denominada por las fuentes "campo de Murcia", situada al norte de la rambla de El Albujión, toda vez que algunos de los comisionistas y vendedores documentados en la averiguación de 1799 declaraban vivir en esta zona.

La relación entre mercaderes y campesinos: una eterna lucha.

La compra-venta de barrilla a pequeña y mediana escala imitó pronto



La barrilla o *salsola kali* ya fue descrita por el naturalista Linneo en su *Species plantarum* (1753).

el modelo del mercado interior de la lana. Al igual que esta, su práctica conllevaba una serie de operaciones a priori al objeto de preparar el producto para su salida al mercado. La primera operación llevada a cabo entre comerciantes y campesinos era el llamado "señalamiento", procedimiento a través del cual el mercader o negociante anticipaba una cantidad de dinero para sufragar los gastos del labrador (compra de semente, preparación de las tierras, etc.). Con ello además se cumplían dos objetivos: en primer lugar, se conseguía por parte del mercader acaparar la totalidad del producto, para de este modo poder jugar con los precios a su antojo, y en segundo lugar, se delimitaba una zona de acción exclusiva, una especie de coto que los demás negociaciones respetaban. Esta operación tenía lugar, por regla general, en las semanas anteriores a la siembra y en ella además se concertaba el precio de la sosa y barrilla por quintales, que los campesinos habrían de devolver después en especie. El resto del pago se efectuaba normalmente a la entrega en el puerto de Cartagena o en los lugares señalados por el mercader. Los referidos labradores de Perín confesaban haber recibido cada uno de ellos 300 reales de los mercaderes franceses a cuenta de la barrilla del año 1771, aunque no habían estipulado precio alguno; de ahí el litigio, puesto que el ayuntamiento había fijado un valor de 36 reales el quintal.

Precisamente para evitar los continuos abusos que se producían por parte de los comerciantes, desde comienzos del siglo XVII el concejo reguló mediante una ordenanza la subasta de precios y cantidades a aplicar todos los años a las partidas de sosa y barrilla que se vendían en su comarca, que habría de hacerse ante el ayuntamiento, declarándose públicamente para acabar con los engaños¹⁸. Con el tiempo se admitió un precio de venta fijo, que era aprobado todos los años por acuerdo municipal y que servía de referencia a los campesinos. Pero los mercaderes imponían su ley. En 1739, por ejemplo, aunque el precio acordado por la ciudad había sido de 30 reales/quintal la realidad era bien distinta, tal como manifestaban los corredores de barrilla Alonso Espín Cobacho, Bartolomé Guerrero y Ginés de Murcia, que informaban bajo juramento "que lo que sabían es que las primeras barrillas que

entraron en esta ciudad de la cosecha de este presente año las empezaron a comprar y pagar los comerciantes y vecinos de ella al precio de 25 reales de vellón cada quintal e inmediatamente y consecutivamente fue pagándose a los precios de 26, 27, 28, 29, 5, 29 y 3 cuartillos y a 30 reales, todo vellón, lo cual saben por haber corrido y comprádose por su medio diferentes partidas.

Unos y otros, negociantes y campesinos, tenían sus armas y el fraude en el trato estaba a la orden del día. Los mercaderes se quejaban continuamente de que los labradores mezclaban al quemarla la barrilla auténtica con la borde, incluso con tierra, piedras y otras matas parecidas, al objeto de aumentar su peso. También el Concejo intentó intervenir en este asunto regulando mediante ordenanza su práctica: el 16 de septiembre de 1619 señalaba “que por quanto esta ciudad tiene noticia que algunas personas, cosecheros de varrilla, movidos de su codicia, mezclan la varrilla fina con ceniza, sosa, espinillo, tierra y piedra, de que resulta echarse a perder de todo punto la barrilla fina y lo qual que es muy grande engaño para los hombres de negocios que la compran con buena fee, y con esto se desacredita la cosecha desta çiudad y viene daño general a todas las personas que tienen varrilla, que es una cosecha de mucha consideraçion en esta çiudad, y para que de aqui adelante tenga remedio, los susodichos acordaron y mandaron que ninguna persona de ningun estado y calidad que sea, mescle la varrilla fina con ninguna cosa de las arriba referidas, sino que se haga de las matas de varrilla sólidas, so pena de que tenga perdida la varrilla que se averiguara a ella mezclada con cualquier de las dichas cosas, y so la misma pena mandaron que para que más bien se cumpla este acuerdo y ordenanza tengan obligaçion los cosecheros de la dicha varrilla señalarla en esta manera: que a la varrilla que fuere fina se meta la chueca derecha y a la que fuere de sosa, travesada, con que çesarán los dichos daños e ynconvinientes” (la chueca era el palo con el que se removía la sosa al hacer jabón)¹⁹.

Sólo los mercaderes más experimentados, como el inglés James McDonnell, conocían bien el color, tamaño, sabor y olor de la auténtica barrilla, puesto que, como señalaba el viajero Swinburne, las demás al ser que-



La sosa blanca o *suaeda maritima*, ideal para la fabricación de jabones, tanto blandos como duros.

madras emitían un olor desagradable y provocaban ampollas en la lengua si se paladeaban.

La operación más espectacular era sin duda el proceso de quema de los tallos y troncos de la barrilla y sosa, que se solía realizar a partir de octubre. Los campesinos acostumbraban a excavar en la tierra un gran foso, sobre el cual se colocaba un emparillado metálico que servía de lecho a las plantas secas apiladas. Con el calor producido en la combustión se fundían las cenizas, goteando los fluidos en el fondo del foso. La

masa porosa resultante, una vez enfriada, era troceada en forma de piedras más o menos regulares (de ahí el nombre de “piedra barrilla”), listas para ser embaladas y transportadas hacia el puerto de Cartagena (en otros casos se llevaban a los puertos de Mazarrón y Aguilas). Fuera de la comarca cartagenera también debieron existir multitud de fosos de cremación, pues, como señala Guy Lemeunier, de forma regular convoyes de carretas recorrían la región recogiendo las piedras de barrilla para llevarlas al puerto de Cartagena²⁰.

Utilidad de la sosa y barrilla. Sus aplicaciones como materia prima en la industria y otros usos.

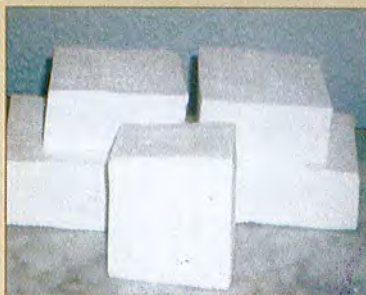
Anteriormente se ha comentado su temprana utilización por los cristalersos y jaboneros valencianos, incluso hemos hablado de su utilización en el blanqueo de tejidos. Es evidente, pues, que el binomio sosa-barrilla tenía múltiples utilidades, que se extendían tanto a la industria química, como a la cristalería, orfebrería, joyería o la medicina. Analicemos brevemente algunas de ellas:

Era fundamental en la fabricación de vidrios blancos, espejos y cristales, ya que actúa como materia fundente en la vitrificación o cristalización mediante el denominado alkali mineral fijo, del cual la sosa de calidad (barrilla) contiene un 40 ó 50 % del mismo. Con ésta se obtiene una fundición más perfecta, un cristal más suave, sólido y dispuesto para limpiarse. Ello explica que, aparte de su masiva exportación para las fábricas de cristales de Francia, Holanda, Inglaterra y Venecia (Murano), también fuese empleado profusamente en las españolas, como las de La Granja o la de Tomás Valarino en la propia Cartagena.

Era también un componente básico en la elaboración de jabones de todo tipo, tanto duros como blandos. Para los duros servían todas las salsoláceas (algazul, sosa blanca, salicor, sayón, etc.); sin embargo, para la fabricación de los blandos o finos era recomendable la barrilla. A diferencia del uso en cristalería, la ubicación de industrias jaboneras en Alicante, Cartagena y Lorca permitió que buena parte de él se consumiera *in situ*. De todas formas, se exportó masivamente a ciudades con gran tradición jabonera, como Marsella o Génova.

Otras aplicaciones comunes se dieron en la destilación de lejías y barnices, en la fabricación de losas, esmaltes y pedrería, en el blanqueo de lienzos finos y bastos, cuyo uso era muy corriente en Irlanda (sólo servía la barrilla, ya que las otras plantas similares quemaban el lino) y, por último, en medicina. En este caso, el prestigioso botánico y cirujano español, José Quer, manifestaba en su *Flora española*, publicada en 1762, que su administración "promueve la orina y menstros, facilita el parto, expele las parias, y purga por el vientre los humores acuosos, por

RECETA DE JABON NATURAL



INGREDIENTES:

- 1 kg de sosa
- 4 l de aceite sobrado de freir (de oliva o de manteca)
- 3 l de agua
- 1 puñado de sal gorda
- 1 palo de madera
- 1 colador

Hasta aquí la receta tradicional, luego se le añade el detergente, el suavizante, aromas y azulillo.

Opcional: detergente líquido (aroma de Marsella), deja el jabón más bonito y perfumado y luego lava mejor.

cuya razón se emplea para la hidropepsia. Las cenizas, en infusión con agua, curan la sarna, el herpes y demás enfermedades cutáneas. Para estos efectos se deben lavar las partes ofendidas con la infusión".

¿Cuáles eran sus cifras de producción?

Es evidente que topamos como muchas otras veces con la relatividad de los datos, tanto a nivel de series regulares como con la dificultad de discernir entre las producciones de las diferentes comarcas o del reino de Murcia en sí. De otro lado, las cifras contabilizadas en la aduana de Cartagena no suelen corresponderse con las de la producción regional, mucho más amplia, tanto por el hecho de existir otros lugares de embarque (Mazarrón, Cope, Águilas), como por la existencia de un importante contrabando, cuyo alcance en números es imposible de determinar. Admitiendo esta desventaja intentaremos, en la medida de lo posible, realizar una aproximación al tema.

Está claro que los 100 o 120.000 quintales de barrilla que se cogían en el obispado de Cartagena, según un informe admitido por Felipe IV en 1621 -y que sirvió para crear su primera carga fiscal-, desbordaban optimismo por todos lados y habían sido calculados



El conocido jabón de Marsella. Hacía a este puerto francés se destinaba buena parte de la producción barrillera local.

EXPORTACIÓN DE SOSA Y BARRILLA ENTRE 1664 Y 1706*

Año	Valor en reales
1664	15.700
1665	10.350
1666	10.350
1667	10.363
1668	10.363
1669	8.650
1670	8.662,5
1671	7.221,5
1672	7.221,5
1673	8.717
1674	7.337,5
1675	16.890
1676	15.550
1677	10.252
1678	19.042
1681/82	3.706
1682/83	4.645
1683/84	8.460
1684/85	5.304
1685/86	9.808
1686/87	12.138
1687/88	19.155
1689/90	8.935
1695/1701	188.892,5
1702/1706	77.202,5

FUENTE: VELASCO HDEZ., F: *Auge y estancamiento...*, pág. 288. *Cantidades correspondientes a la renta de 1 real/quintal de barrilla y sosa embarcada por el puerto de Cartagena desde 1664.

con una frivolidad pasmosa²¹. Más reales son los datos de 1624-26 sobre el total recaudado por la nueva renta del 10 % sobre la sosa-barrilla y que arrojaron para Cartagena y Mazarrón cifras próximas a los dos millones de maravedís, representando nuestra ciudad, en el único año que está desmembrada de Mazarrón, más del 85 % de lo recaudado. Si tenemos en cuenta que ese impuesto se calculaba sobre el 10 % *ad valorem* y sabiendo que los precios del decenio anterior oscilaron entre 11 y 15 reales/quintal, podemos calcular que entre unos 40 y 50.000 quintales se exportaban anualmente a través de Cartagena y Mazarrón, siendo el resto -

Yecla, Abanilla y Villena, con dirección a Alicante-, prácticamente testimonial (entre 230 y 380 quintales).

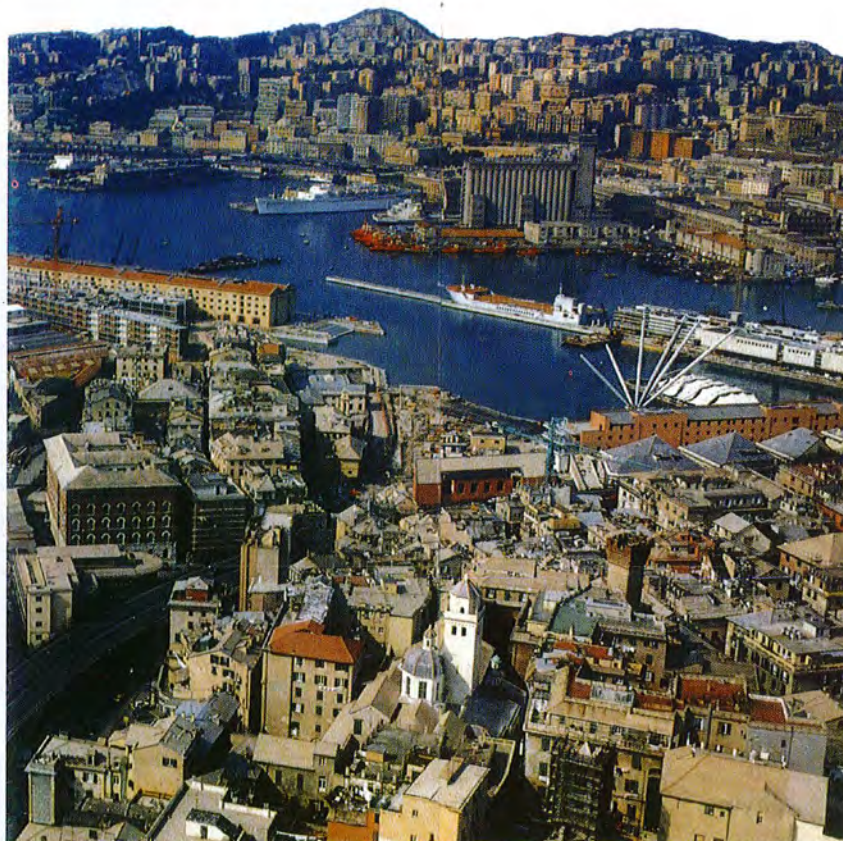
La crisis del XVII supuso un punto de inflexión en el comercio de estas plantas debido al efecto pernicioso de la fiscalidad y de las guerras sobre su cultivo y exportación, de tal manera que a mediados de esa centuria se había reducido a la sexta parte de su valor. Domínguez Ortiz señala como en 1656 se denunciaba por parte del Consejo de Hacienda los grandes fraudes que se cometían en el puerto de Alicante, adonde se llevaban a embarcar muchas partidas sin pagar derechos, no habiéndolo hecho el año anterior por Cartagena y Mazarrón, únicos puertos autorizados, más que 7.180 quintales²². Sin embargo, este panorama de crisis se contradice de forma notoria con los

EXPORTACIÓN DE SOSA-BARRILLA POR CARTAGENA ENTRE 1737-1749 (cifras en quintales)

Año	Cantidad
1737	29.911
1738	26.680
1739	24.272
1740	41.446
1741	21.864
1742	15.542
1743	24.126
1744	24.018
1745	18.214
1746	19.928
1747	45.707
1748	56.938
1749	42.142

Fuente: A.M.C., legs. (elaboración propia).

Puerto de Génova (Italia). Génova fue durante décadas el principal destino de los navíos fletados en nuestro puerto con barrilla.



EXPORTACIÓN DE BARRILLA EN BRUTO ENTRE 1689-90 Y 1695-1712 (en quintales/libras)

Fecha	Seras	Cantidad bruta	Cantidad tara*	Media anual
1689/1690	2.548	9.292/5	8.935/28	8.935/28
1695/1707	47.766	195.579/90	188.892/66	31.482/11
1695/1707	74.948	283.281	272.788/28	27.279/8

FUENTE: VELASCO HERNANDEZ., F: *Auge y estancamiento...*, pág. 289 *La tara aplicada es de 14 libras/sera, restada del total bruto.

valores reales de la producción, que lejos de decaer más bien aumentaron y precisamente en los decenios de 1640-49 y 1660-69, representando las cotas más altas del período 1580-1670. Esto demuestra claramente dos hechos: por un lado, la existencia de un fuerte contrabando, que aumenta en proporción a la presión fiscal, y, por otro, el desvío hacia Alicante de la mayor parte de la barrilla cultivada en este reino, sobre todo de la comarca de Mazarrón y Lorca, circunstancia que se mantenía aún a la altura 1724, tal como nos señala Jerónimo Uztariz²³.

Desde 1664 comenzamos a tener datos más fiables sobre este tráfico mercantil. De hecho gracias a la introducción de una nueva tasa municipal, la renta de 1 real/quintal de barrilla y sosa embarcada, hemos podido establecer una serie numérica hasta 1706 con los valores de su arrendamiento, que aunque a la baja, se pueden aproximar a la realidad.

Partiendo pues de la base de que la mayor parte de la producción se trasladaba a Alicante, el índice medio de exportación de sosa-barrilla se mantuvo en torno a los 10-15.000 quintales anuales hasta 1678, aproximadamente. A partir de ahí se observa una caída espectacular en el ritmo de salida, probablemente relacionado con las turbulencias monetarias de la década de 1680, para recuperarse de nuevo a partir de 1690. Desde 1695 y hasta 1712 el aumento es extraordinario, con cifras anuales medias de 31.482 quintales en la etapa de 1695-1701, influido con toda seguridad por la decisión del municipio alicantino de incrementar con tres dineros por arroba la carga fiscal sobre la salida de barrilla por su puerto, con la cual pretendía sufragar el coste de las obras de su palacio consistorial, destruido por el bombardeo francés de 1691²⁴. El desenlace de la Guerra de Sucesión española pudo influir en el nuevo, aunque más pequeño, descenso experimentado entre 1702 y 1712, etapa que coincide casi exactamente con el desarrollo de esta contienda.

De nuevo volvemos a tener cifras puntuales a partir de 1713-14, año en el que Cándido Román estima se exportaron 33.871 quintales de sosa y barrilla²⁵. Desde 1737 contamos con una serie regular de 13 años en los cuales la media anual de ese período se



Venecia fue otro de los grandes clientes de la barrilla cartagenera debido a sus famosas fábricas de cristal.

correspondería con unos 30.000 quintales/año.

De esta serie pueden extraerse brevemente algunas constataciones: se mantienen inicialmente las cifras medias de exportación de 1713-14, lo que corrobora unos niveles productivos similares a lo largo de la primera mitad del siglo XVIII; se observan asimismo caídas coyunturales provocadas por años de malas cosechas o de alto rendimiento de los cereales, que, como sabemos, se alternaban con el barrillar; por último, se confirma a finales de la década de los 40 un *boom* barrillero en el campo de Cartagena, con cantidades que duplican las registradas en los años anteriores.

Para la década de los 50 contamos con las cifras de la contabilidad municipal de 15 de abril de 1752 a 14 de abril de 1753, expresadas por el mayordomo de propios José Zapata Moreno, según el cual en ese período se embarcaron 28.852 quintales y 2 libras, siendo los meses de noviembre, enero, febrero y marzo los de mayor trasiego, mientras que en los de agosto, septiembre y octubre no hubo embarque. Si recordamos el período de floración de estas plantas, esto es, de julio a octubre, sabremos bien a las claras el porqué de dicha estacionalidad²⁶.

Hacia 1776 el puerto de Cartagena y sus allegados (Mazarrón, Cope y Águilas) exportaban unos 85.000 quintales de barrilla y 21.000 quintales de sosa. De ellos, el 50 % era destinado a Francia, el 21,4 % a Holanda, el 18,75

% a Italia y el 10,7 % a Inglaterra, con la salvedad de que en este último caso sólo importaron barrilla. Estas cifras pueden ser contrastadas con las publicadas de ese mismo año por Joaquín Gris en su estudio sobre la barrilla del campo de Lorca en el siglo XVIII²⁷ y de lo cual se infiere lo siguiente:

- Se extrajeron 83.349 quintales de barrilla en el distrito murciano, de los cuales 54.320 correspondieron al campo de Cartagena (65,2 %) y 29.029 al campo lorquino (esto es, el 34,8 %), con la particularidad de que 6.632 quintales fueron consumidos *in situ*, posiblemente para fabricar jabón.

- Por el contrario, se recogieron 19.986 quintales de sosa, de los cuales 13.413 pertenecían al campo lorquino, mientras que sólo 6.573 quintales de sosa procedían del campo de Cartagena. También como en el caso de la barrilla, 564 quintales fueron consumidos directamente para elaborar jabón.

- En el campo lorquino incluimos la comarca de Mazarrón, asimismo gran productora de ambas plantas. Según las cifras de 1776 publicadas por Joaquín Gris debió aportar unos 20.000 quintales de barrilla.

A finales del siglo XVIII la producción barrillera fue consolidándose al alza, según confirman los datos arrojados por la aduana de Cartagena, especialmente en los años comprendidos entre 1787 y 1799. A partir de este último año se registran fuertes caídas, provocadas por las malas cosechas de 1800 y 1801, la epidemia de fiebre amarilla

de 1804 y por la Guerra de Independencia (1808-1814). Con todo, el interrogatorio de 1803 refleja para ese año una producción en el reino de Murcia (incluyendo las tierras manchegas y andaluzas) de 180.692 quintales de barrilla y 21.463 de sosa, cantidad que nos parece algo elevada en el caso de la barrilla²⁸.

El ocaso de las plantas barrilleras.

Tal y como hemos visto, los años postreros del siglo XVIII suponen el período cumbre del cultivo y exportación de las plantas barrilleras. En este proceso no fue ajena la decisión de los ministros ilustrados de Carlos III de promocionar el reparto y roturación de las tierras baldías del término cartagenero, pertenecientes a su ayuntamiento. Se realizaron hasta cinco repartos entre 1760 y 1785, afectando a las tierras del Rincón de San Ginés, Loma del Algar, Escombreras, Almarjal de Cartagena y costa de Poniente (Perín, Los Campi-

llos, Isla Plana, La Azohía y Esparrillar). En total se repartieron 5.073 nuevas fanegas para laborear y otras 6.443 destinadas a ensanches y servicios²⁹. Si consideramos el área donde se realizaron estos repartos y la zona típica de implantación de los barrillares, es fácil deducir que muchas de estas tierras serían destinadas para la producción de nuestras plantas; de ahí el incremento súbito de las exportaciones.

Con todo, la suerte de nuestras protagonistas estaba echada. Es posible que se produjera un ligero, pero breve repunte, tras las guerras napoleónicas; incluso pudo haber un cierto avance en su consumo interno tras la implantación de las fábricas de cristal de la familia Valarino en Santa Lucía y su deseo de patentar un <<Método para la elaboración por mayor del carbonato de sosa con las barrillas de España en vez de sal>>³⁰. Sin embargo, carecemos de datos explícitos para confirmarlo, pero sobre todo para calibrar el impacto del invento del francés Nicolás Leblanc,

que permitió la obtención de carbonato sódico por métodos artificiales, y que a la postre arruinaría el próspero negocio de la sosa-barrilla. Algunos datos puntuales, como lo señalado por el diccionario de Pascual Madoz, nos hablan aún hacia la década de 1840 de cierta exportación de barrilla, concretamente 5.900 quintales en 1843 y 4.350 en 1844, cantidades que demuestran una lenta e irremisible decadencia, que se prolonga hasta su total desaparición en la segunda mitad del siglo XIX. Los paupérrimos 243 quintales exportados en 1881 según la Estadística de Comercio de Cabotaje y Comercio Exterior de España³¹ son el claro testimonio de una muerte largamente anunciada.

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ESPARTO

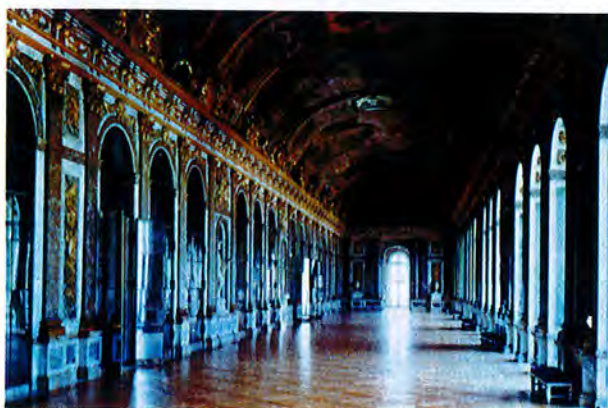
El esparto, una planta muy familiar.

Pocas plantas son tan familiares al habitante del Sureste español como el esparto. Se trata, como sabemos, de una hierba perenne de la familia de las gramíneas, de tallo recto y de un metro de altura aproximadamente. Fue denominada *spartum* por los romanos y *atocha* por los mozárabes, nombres con los cuales se le conoce comúnmente. El esparto o *stipa tenacísima* es una planta propia de estepa, xerófila y termófila, es decir, fuertemente adaptada a las condiciones de sequedad y aridez y a las altas temperaturas estivales, tan propias de nuestra comarca y del sureste de la Península en general. De hecho, aunque hoy es una planta marginal, desplazada a las zonas montañosas y no cultivadas, en los años de su máximo esplendor se cultivaba por todos los rincones de la región murciana y provincias limítrofes, llegando a ser uno de los nervios fundamentales de sus economías.

El esparto crece de forma natural en estepas y montes, sobreviviendo a circunstancias muy adversas, como la escasez perenne de agua y la exposición durante largas horas al sol, y arraiga en los terrenos más impropios para el cultivo. Pero son tantas sus posibilidades y el aprovechamiento que de él se obtiene, que incluso en la actualidad ocupa un lugar destacado en las labores artesanales y en la fabricación de pasta de papel.



El famosísimo cristal de Murano, en las proximidades de Venecia, lugar de destino de la barrilla más fina de nuestra comarca.



Salón de los Espejos del Palacio de Versalles. Otro de los usos de la barrilla fue para la fabricación de los mejores espejos, siendo Francia una de las principales consumidoras.



Secanos del Campo de Cartagena próximos a las laderas montañosas, espacios ideales para el cultivo del esparto.

Cultivo y exportación.

Lo esencial en este caso es la cosecha de las hojas de la planta, que se efectúa en el mes de agosto y se lleva a cabo mediante un método muy particular, consistente en enrollar un ramo de sus hojas sobre un bastoncillo o similar, del que se tira bruscamente. De esta manera sólo se recolecta lo industrialmente útil, respetando el tallo de la planta. Con esta práctica se pueden conseguir en un mismo terreno hasta 50 ó 60 años de cosechas de forma ininterrumpida.

Una vez arrancadas las hojas, y separadas de las vainas y pajas, se solían reunir en haces, siendo sometidos posteriormente a un elaborado proceso de selección, en el que las más largas y homogéneas se apartaban con destino a la fabricación de cuerdas y espartería. El resto solía ser despreciado, al menos hasta la aparición de las industrias papeleras, que se convirtieron entonces en su principal lugar de destino.

Como hemos señalado, la producción de esparto y la naturaleza del Campo de Cartagena parecen ir solapados en un mismo esquema desde la propia fundación de la ciudad por los cartagineses. La gran tradición esparte-

ra de nuestra tierra arranca, como sabemos, desde la Antigüedad, y su fama como productora de esta planta motivó que se le añadiera en los primeros siglos de nuestra era el sobrenombre de *Carthago Spartaria*. El propio Plinio el Viejo le dedicó un capítulo en su *Historia Naturalis*, describiendo con sumo detalle las técnicas de laboreo del esparto empleadas en la antigua provincia romana.

Según este autor, “el esparto se arranca con mucho trabajo, armadas las piernas con bragas, cubiertas con guantes las manos y envuelto en reparos de hueso o madera... Arrancado y hacinado por dos días, se desata el tercero y desaparece y seca al sol. Después lo tornan hecho haces a casa; se remoja en agua... Desecado al sol se torna a regar. Esto se maja para que sea de provecho y es invencible en las aguas y en el mar (según traducción del siglo XVII de Jerónimo de la Huerta).

Precisamente esta característica, la de “ser invencible en el mar”, fue la que permitió que su uso se multiplicara entre las potencias marítimas de la Antigüedad, y tanto fenicios, como griegos, cartagineses o romanos hicieron de él un elemento fundamental en la construcción y mantenimiento de

sus armadas, en el equipamiento de su infantería y marinería y en toda la maquinaria de transporte de sus ejércitos. De ahí la gran importancia estratégica que el sureste hispánico llegó a representar para estos pueblos.

Algunos autores cartageneros, como García del Toro o Julio Mas han llegado a discernir sobre la extensión del campo espartario de los romanos, situándolo en un amplio espacio geográfico que abarcaría no sólo la actual región murciana sino incluso buena parte de las actuales provincias de Alicante, Albacete, Jaén, Granada y Almería. Sea como fuere, su importancia económica para nuestra ciudad debió ser de tal calibre que se le renombró durante siglos con el título de “Cartago Spartaria”, nombre que fue adoptado también por los árabes, que en una traducción muy literal le denominaron “Qartayanna al-Halfa” (Cartagena del Esparto), siendo también muy posible que se mantuviera con ellos la actividad productiva de este artículo durante su presencia en nuestras tierras.

Con la aparición de forma continuada de documentación escrita a finales del siglo XVI (protocolos notariales, fundamentalmente), de nuevo aflora cierta información sobre su producción

y comercialización. De hecho, la existencia de un importante número de cordoneros y alpargateros en las averiguaciones de alcabalas de 1561 y 1586, la ubicación de la fábrica de lonas y jarcias de la Casa del Rey, la demanda interminable de la Pesquera o las considerables ventas de seras de esparto, delatan ya la existencia en Cartagena de un pequeño sector dedicado a la fabricación de fibras textiles bastas, aprovechando la abundancia de esparto en la comarca.

Y aunque una parte de su producción serviría para abastecer a la industria cordelera y de artes de pesca locales, la mayor parte de ella se exportó a distintos lugares de consumo. Sabemos gracias a los trabajos de Louis Bergasse que llegaba junto al cáñamo a la ensenada de Marsella procedente de Cartagena y Alicante³², al igual que a Lisboa, tal y como lo atestigua el fletamento de una saetía catalana por Juan Francisco Tacón con 35 millares de tallos de este producto³³. También a tierras interiores de Castilla, como el caso de Murcia que adquiere seras de esparto de diversos colores y precios³⁴. Pero sobre todo su lugar de destino fundamental sería posiblemente Francia, en especial si tenemos en cuenta que hacia 1733-1734 constituía el 12 % de las exportaciones realizadas desde Cartagena a Francia³⁵.

Precisamente en un memorial de 1776 del cónsul francés en Cartagena, M. de Bartellet, a su gobierno, se cita textualmente que por nuestro puerto y en menor cantidad por los de Mazarrón y Águilas se exportaban anualmente unas 200.000 toneladas, bien en bruto (en paja) o trabajado, de las cuales la mayor parte iban a Italia, Francia, Inglaterra y Holanda, por ese orden.

En la excelente descripción de la ciudad y su campo que realiza el viajero inglés Townsend en 1787 no pasa inadvertido el papel importante del esparto en la economía cartagenera con el que hacían los naturales *buenas esteras para las casas, alpargatas para los campesinos y, últimamente, han hilado*

hilos finísimos para hacer con ellos tela. No es dudoso que, si dan algún estímulo a esa manufactura, no pueda ser llevada a tal perfección que esa planta, antaño inútil, se convierta en una fuente abundante de riqueza para las provincias meridionales de España. He notado que ese junco es una producción especial y natural de todas las montañas elevadas y más incultas del Mediodía, y no se puede evitar el admirar aquí la bondad de la Providencia que acude de este modo a

Teresa Pérez-Crespo³⁶.

A diferencia de la sosa-barrilla, el tránsito entre el Antiguo y Nuevo Régimen no supuso para el esparto ningún motivo de decadencia, pues su producción y comercio aún resultaba muy activo en la primera década del siglo XIX, como señala el diccionario de Pascual Madoz. Según este autor, se exportaban anualmente por nuestro puerto en los ejercicios de 1843 y 1844 unas 72.000 piezas de esparto, tanto en bruto como elaborado, y eran varias las industrias de cordelería y esparto diseminadas por el término. Además, el *boom* minero de la segunda mitad del XIX constituyó un nuevo revulsivo para la industria espartera, inaugurando una nueva etapa de esplendor que se prolongaría sin interrupciones hasta mediados del siglo XX.

Usos y aprovechamiento

Ya vimos en la descripción del escritor Plinio el Viejo como los romanos lo aprovechaban de forma masiva en la construcción naval, fundamentalmente en el empleo de cabos, estachas, seras y demás utensilios a bordo de una embarcación, pues no debemos olvidar que, aparte de su resistencia a las condiciones de humedad propias de la vida en el mar, el escaso peso de esta materia prima facilitaba la rapidez y maniobrabilidad de las naves, por lo que constituía un elemento indispensable en la navegación.

También la explotación de las ricas minas de plomo y plata de las sierras de Cartagena y Mazarrón supusieron un excelente destino para la producción espartera local, como bien demuestran las numerosas piezas romanas en forma de cestos, seras, capazos, etc., que se han conservado en el museo arqueológico municipal de Cartagena y que son una muestra viva del variado aprovechamiento del esparto.

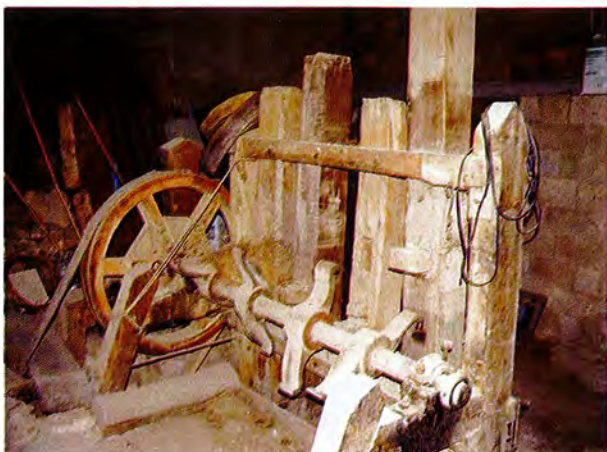
Pero donde realmente podemos encontrar una múltiple muestra de su uso tan diversificado es en la economía doméstica y en las labores agrícolas. En este sentido, las manifestaciones de la



Arte y geometría del esparto.

subvenir a las necesidades del hombre, dando a los habitantes de estas regiones áridas y elevadas, en las que no crece cáñamo ni lino, una abundancia de materiales propios para su vestido y el desarrollo de su industria.

La construcción del Arsenal de Cartagena y la impresionante demanda de artículos que generó fue un acicate más para la producción espartera de la comarca, pues su consumo fue también importante dentro de éste, aunque no en la forma que otras materias primas como el cáñamo, la lana o la seda, según ha puesto de manifiesto María



Máquina de picar esparto.



Paisano trenzando con esmero las fibras de esparto.



Una imagen más cercana del trenzado del esparto.

cultura popular del esparto han sobrevivido hasta nuestros días, permitiéndonos de forma fiel hacernos una idea muy aproximada de cómo sería su uso y aprovechamiento en los siglos XVI al XIX, que son los que aquí nos ocupan.

El esparto representaba para las sociedades del Antiguo Régimen una forma de ocupación, entretenimiento y hasta arte, y estaba ligado a sus modos

de vida de forma inquebrantable. Era la escobilla que barría las cenizas del horno, la alfombra de bienvenida en el umbral de las puertas, la persiana para cubrir puertas o ventanas, la alfombra en numerosos rincones de la casa para prevenirse del frío y la humedad, el capazo para recoger las cosechas o cargar bastimentos, las aguaderas para la pesca o la caza, la abarca o "esparteña"

para el pastor o el labrador, es decir, un sinfín de utilidades tan amplio que asombraría nuestra insaciable mentalidad consumista.

Pero el esparto también era arte popular. Se trenzaba con habilidad, paciencia y buen gusto. Sus geometrías eran de lo más variado: rombos, cuadrados, triángulos o círculos se mezclaban entre sí, creando una infinidad de motivos decorativos de una belleza extraordinaria.

Con todo, sus dos usos industriales más conocidos son la cordelería y la fabricación de papel. En cuanto a la cordelería, ya hemos visto su utilización por fenicios, griegos y romanos: cabos o estachas en el mar, o maromas o cuerdas en tierra eran fabricadas con esmero seleccionando los mejores haces de esparto. Y así se mantuvieron a lo largo de siglos. Pero la perfección de la industria naval, sobre todo en el siglo XVIII, que requería de jarcias y aparejos de gran calidad introdujo mejoras ostensibles en el trabajo del esparto, de tal forma que se fue generalizando paulatinamente la técnica del picado, una operación que permitía desprender la parte leñosa que cubre su fibra, y tras el posterior "peinado" proceder al hilado definitivo, obteniendo fibras finas que se convertían en cuerdas de diferente grosor.

Por último, ya muy fuera del tiempo que investigamos, en el pasado siglo XX, el destino del esparto estuvo vinculado con las fábricas de papel. Su empleo como pasta de papel cobró nuevo auge a mediados del siglo pasado, sobre todo con el establecimiento de la política autárquica del franquismo tras la Guerra Civil, llegándose a crear en los años 50 un Servicio Nacional del Esparto, encargado de la gestión de la producción y de la propiedad y uso de los espartizales. Hoy en día ya no queda nada de aquello y el esparto y sus manifestaciones han quedado relegados a algunas de las salas de diversos museos regionales o a la artesanía vinculada al turismo. Es ahí donde podemos hacernos una idea virtual de lo que fue uno de los productos estelares de nuestra economía en el Antiguo Régimen.

NOTAS

- 1 SWINBURNE, H.: *Travels through Spain, in the years 1775 and 1776...*, London, 1779.
- 2 Empleada, según esta autora, tanto para el blanqueo de tejidos en la industria textil valenciana, como por jaboneros y cristalers (GUIRAL-HADZIIOSSIF, J.: *Valencia, puerto mediterráneo en el siglo XV (1410-1525)*, Valencia, 1989, págs. 398-399).
- 3 Archivo Municipal de Murcia (A.M.M.), C. R. 1494-1505, fol. 59 v.
- 4 TORRES FONTES, J.: Puerto de La Losilla, portazgo, torre y arancel, en *Miscelánea Medieval Murciana*, vol. IX, Murcia, 1982, págs. 80-85
- 5 En la averiguación de alcabalas de 1560-61 se cita a la sosa entre los productos que pagaban mollaje, lo que demuestra una comercialización anterior ciertamente extendida (A.G.S., C. y J.H., legº 37-47 y A.M.C. caja 108, exp. 46).
- 6 LEMEUNIER, G.: "La coyuntura murciana: población y producción en el Siglo de Oro (1500-1650)", en *Cuadernos de Historia*, nº 10 (1983), págs. 182 y ss.
- 7 A.H.P.M. Protº 5.159, fols. 214, 264, etc.
- 8 A.M.C. Ac. cap. 20-XI-1581.
- 9 A.M.C. Ac. Cap. 11-X-1586.
- 10 CAMPBELL, A.C.: *Guía de campo de la flora y fauna de las costas de España y Europa*, Barcelona, 1979, págs. 60-61.
- 11 *Alcabala del viento. Cartagena. 1755. Según las respuestas generales del Catastro de Ensenada*, edición del Centro de Gestión Catastral en colaboración con el Ayuntamiento de Cartagena y Tabapress, 1993, págs. 69-71.
- 12 Archivo Municipal de Cartagena (A.M.C.), caja 258, exp. 20.
- 13 A.H.P.M., Protº. 5.186, fol. 396 y ss.
- 14 Sobre este tema véase mi libro VELASCO HERNANDEZ, F.: *Auge y estancamiento de un enclave mercantil en la periferia. El nuevo resurgir de Cartagena entre 1540 y 1676*, Cartagena, 2001, pág. 173-174.
- 15 A.M.C. Caja 240, exp. 2.
- 16 TOWNSEND, J.: *Viaje a España hecho en los años 1786 y 1787*, en GARCIA MERCADAL, J.: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid, 1962, t. III, pág. 1.599-1.600.
- 17 MADOZ, P.: *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Madrid, 1849. No aparece citada la villa y municipio de San Javier.
- 18 A.M.C., Ac. Cap. 1618-1620, fol. 238v.
- 19 A.M.C., Ac. Cap. 1618-1620, fol. 238v.
- 20 PEREZ PICAZO, M.T. y LEMEUNIER, G.: *El proceso de modernización de la Región Murciana (Siglos XVI-XIX)*, Murcia, 1984, pág. 108.
- 21 VELASCO HERNÁNDEZ, F.: *Auge y estancamiento de un enclave mercantil...*, pág. 287.
- 22 DOMÍNGUEZ ORTIZ, A.: *Política y Hacienda de Felipe IV*, Madrid, 1983, pág. 220.
- 23 Señala como parte de la barrilla de Lorca se transporta hacia el puerto de Alicante para su embarque (UZTARIZ, J.: *Theórica y práctica de comercio y de marina...*, Madrid, 1757 (3ª imp.), pág. 287).
- 24 GIMÉNEZ LÓPEZ, E.: "Auge y ocaso de las plantas barrilleras en el Mediterráneo español", en *Canelobre*, nº 6 (1986), pág. 54.
- 25 ROMAN CERVANTES, C.: "Actividad mercantil de una ciudad de la periferia. Cartagena, 1713-1715", en *Cuadernos de Historia Moderna*, nº 10 (1989-90), pág. 77.
- 26 A.M.C. Caja 147, exp. 1.
- 27 GRIS MARTÍNEZ, J.: "La barrilla del campo de Lorca en el siglo XVIII", en *Areas*, nº 2, Murcia, 1982, pág. 37.
- 28 MERINO ALVAREZ, A.: *Geografía histórica del territorio de la actual provincia de Murcia*, Madrid, 1915 (reed. fac. de 1981), pág. 490.
- 29 CARREÑO GARCÍA, E.: *Una aproximación a la desamortización civil. Los problemas agrarios y los repartos de tierras en el municipio de Cartagena (1755-1855)*, Cartagena, 1989, págs. 40-48.
- 30 MARTÍNEZ CARRIÓN, J.M.: "Cartagena en la industria del vidrio español, 1834-1908", en *Revista de Historia Industrial*, nº 18 (2000), págs. 43-44.
- 31 Información proporcionada por el profesor José Miguel Martínez Carrión, a quien agradecemos su generosidad.
- 32 BERGASSE, L.: "Le commerce de Marseille de 1599 a 1660", en *Histoire du commerce de Marseille*, t. IV, París, 1954, págs. 150 y 160.
- 33 A.H.P.M. Protº 5298, fol. 217.
- 34 A.H.P.M. Protº 5.257, fols. 149-155 v.
- 35 A.N.F., Affaires Etrangères, B 1, leg. 360 (Cit. por Lemeunier, G.: *Historia de la Región...*, t. VII, pág. 48).
- 36 PEREZ-CRESPO, M.T.: , Madrid, 1992, pág. 172.

Editorial Áglaya



PANDORA SOÑADA

Utopía y feminismo

Purificación Mármol Rodríguez



Purificación Mármol Rodríguez

Pandora Soñada.

Utopía y feminismo.

Pandora soñada traza un itinerario por lugares no inscritos en geografía alguna. Realiza un viaje expectante por diferentes Ciudades Ideales. Purificación Mármol Rodríguez emprende un brillante ejercicio hermenéutico para analizar el papel de la mujer en las utopías literarias, esos universos de ficción que encarnan ideales de perfección y justicia.

narrativa

PRÓXIMO NÚMERO

CARTAGENA HISTÓRICA · NÚMERO 20 · JULIO-SEPTIEMBRE 2007

TORRES Y FORTALEZAS DEL MAR MENOR

Luís Miguel Pérez Adán



CARTAGENA Y LA GUERRA DE 1898

Federico Santaella Pascual

CARTAGENA, 1798: LA FRUSTRADA INVASIÓN DE INGLATERRA E IRLANDA

Francisco Franco

LOS ORÍGENES DE LA IMPRENTA EN CARTAGENA

Eudaldo Furtet Cabana

LUIS GIL BELMONTE: PERFILES DE UN PERIODISTA VOCACIONAL

José Luis Abraham López

PERSONAJES CARTAGENEROS CÉLEBRES: ISIDORO, OBISPO DE SEVILLA

Antonio José Cano López

CUADERNOS MONOGRÁFICOS DE CARTAGENA HISTÓRICA

N.º 31: El sindicato vertical del franquismo. Características y aspectos regionales. Rosario Sánchez.

N.º 32: Alcaldes republicanos de Cartagena (I): Miguel Céspedes. Luis Miguel Pérez Adán.

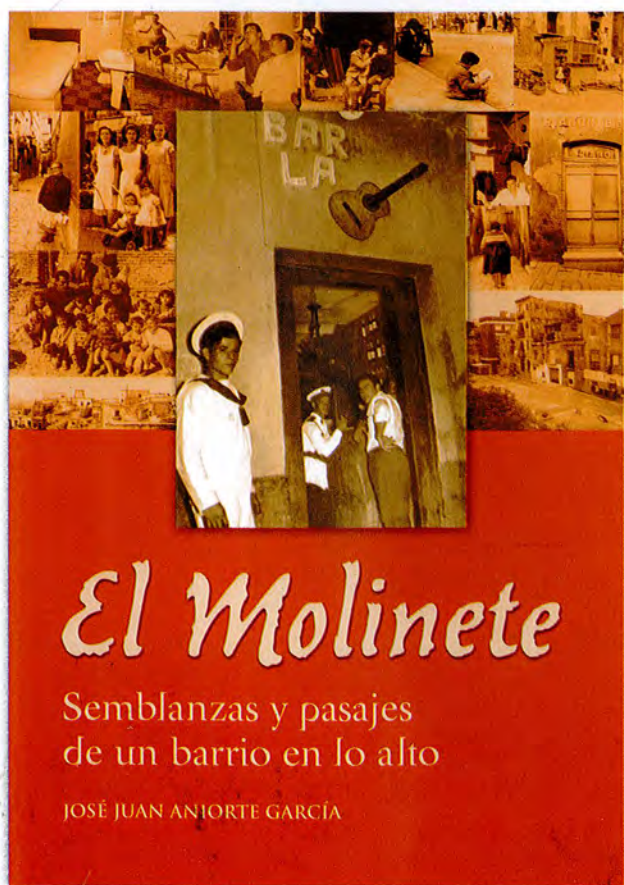


José Juan Aniorte García

El Molinete

Semblanzas y pasajes
de un barrio en lo alto

2.^a
Edición





Federico Santaella Pascual

La Artillería en la Defensa de Cartagena y su Base Naval.

Desde los orígenes al Plan Vickers de 1926

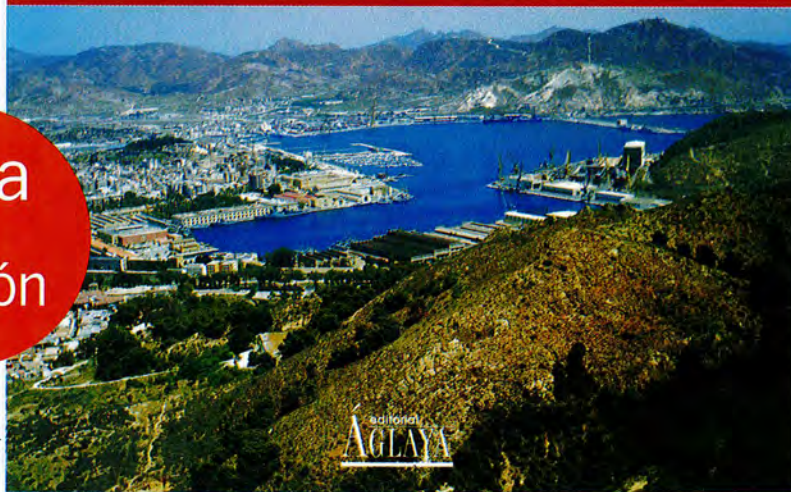
editorial
ÁGLAYA



Federico Santaella Pascual

**La Artillería en la Defensa
de Cartagena y su Base Naval**
Desde los orígenes al Plan Vickers de 1926

**2.^a
Edición**



UNA FUENTE INAGOTABLE DE INFORMACIÓN SOBRE LA EVOLUCIÓN DE LA ARTILLERÍA DE COSTA. Desde la invención de los primeros ingenios pirobalísticos y hasta los misiles NASSAMS, pasando por el cañón Vickers, pieza principal del Nuevo Plan de Defensa de 1926, el autor nos documenta de forma ejemplar con multitud de planos, cartas, esquemas, fotografías, y material inédito, el proceso evolutivo del Arma Artillera.

Un libro indispensable para un estudio severo y exhaustivo de la historia de la Artillería en España
PERMUY LÓPEZ, Rafael A.: Revista española de Historia Militar, 2002.