

L'Escudella

Revista d'Història i Cultura • Núm. 12 • Hivern/Primavera 2017



*El cultiu de l'arròs
a les marjals de Bairén-Valldigna*

Amb el suport de l'Acadèmia Valenciana de la Llengua

Sumari

L'arròs aigua vol, des que naix fins que mor

JOAN IBORRA

1

El conreu de l'arròs a Xeraco

ANTONI MARTÍ MILAN

2

Qui no vulga pols que no vaja a l'era

VICENT SERRA

6

Terres

PERE BRINCS

10

L'arros a Tavernes de la Valldigna

PEP ORTIZ HERNÁNDEZ · VORO ORTIZ HERNÁNDEZ

PACO PONS GRAU

12

Les acaballes de l'arròs a la marjal de Gandia

EMILI SELFA FORT

16

L'Escudella

Revista d'Història i Cultura. Núm. 12. Hivern/Primavera 2017

Edita: Associació Cultural La Goleta. Xeraco

Director: Joan Iborra

Consell de redacció: Rafael Campos, Joan Iborra, Antoni Martí,

José Luis Planes, Francesc Torres

Imatge portada: Josep Basset.

Fotografies revista: Arxiu La Goleta.

Disseny i maquetació: Joan Iborra, Rafael Campos, Gráficas Papermuro, S.L.

Imprimeix: Gráficas Papermuro, S.L.

Dipòsit legal: V-2333-2012

ISSN: 2386-6217

L'arròs aigua vol, des que naix fins que mor

LA SAVIESA popular sol concentrar moltes vegades en pocs mots l'entrellat d'una tasca, d'un temps o com és el cas, d'un cultiu. D'ençà que la facilitat de l'aigua per a inundar els quadros o basses d'arròs esdevingué temerària, que es retirà el conreu d'aquest cereal i fou substituït per l'hortalissa o el taronger, quan hom podia. La qualitat d'aiguamoll de les terres on es plantava l'arròs exigia un esforç enorme a les persones que es dedicaven a les faenes de plantar-lo, birbar-lo, segar-lo i assecar-lo. Un seguit de traces i habilitats que no tothom dominava. En aquest número de *L'Escudella* hem volgut retre un petit homenatge a aquelles persones que malgrat les penúries, les condicions insalubres i carregoses en què es treballava moltes voltes, les picades doloroses de les cutimanyes o sangoneres i la precarietat absoluta del jornal o del guany que hom podia aconseguir, mantenien l'ànim elevat i atacaven el treball sense melindres ni romanços. A les marjals del Bairén, com encertadament s'anomena aquesta zona pantanosa quasi inexistent avui dia, es cultivava des d'antany l'arròs. Són nombroses les prohibicions que les autoritats valencianes feien a fi que els llauradors desistiren d'aquest conreu. Tanmateix, l'eclosió de l'arròs podem datar-lo en una data relativament pròxima, el segle XVIII. Entre 1730 i 1750 a Tavernes de la Valldigna es cultivaven 6.100 fanecades d'arròs. De Xeraco coneguem que tan sols es treballaven 95 fanecades el 1737 però que «con la industria y cultura de sus vezinos (...) empezaron a sacar las tierras marjales». Comentari que parla tot sol de la capacitat agrícola dels xeraquers.

Aquest número 12 de *L'Escudella* recull cinc articles que tracten sobre el cultiu de l'arròs a Tavernes de la Valldigna, Xeraco, Xeresa i Beniopa. El primer, de Voro Ortiz, Pep Ortiz i Paco Grau, tracta de la implantació de l'arròs a Tavernes, el desenvolupament i les obres realitzades per a una millor adequació de les terres. Conté una interessant distribució de les faenes i les ferramentes que calia usar. El segon, d'Antoni Martí, és una mena d'elegia sobre els treballs de l'arròs i la voluntat, habilitat i força que calia tenir per transportar l'arròs segat de la marjal a l'era o la trilladora, sobre carros o sobre barques amb 'patins'. El tercer de Vicent Serra estudia el cas de Xeresa i ens acosta a les peculiaritats, noms, personatges i espais on es treballava el gra. El quart, de Pere Brinc, és una llarga reflexió sobre les vicissituds per on ha passat el treball de l'arròs, la dificultat de sobreviure-hi d'aquesta labor i la reconversió del territori. El quint i final és un treball exhaustiu d'Emili Selfa que historia l'arròs a la marjal de Gandia però que en realitat el treballava la gent de Beniopa. Un bell repàs a les tasques, dures, dels arrossers, de l'esforç emprat, de les dificultats per a traure el gra de la palla, assecar-lo i ensacar-lo per a la venda, els problemes de l'estraperlo, els atletes biclistes que carregaven sacs d'arròs a Sueca per baratar-lo a Beniopa, l'exigència i les maganxes del *cupo*...

El conreu de l'arròs a Xeraco

ANTONI MARTÍ MILAN

EL CONREU de l'arròs al terme de Xeraco abraça un ventall variat d'activitats agrícoles, com és natural. La relació social, humana, al seu voltant lliga una cadena plena de vivències guardades en la memòria de les persones majors però quasi ignorada per les generacions més joves. Aquest allunyament ve afavorit per la total desaparició del cultiu a partir de 1960 i el canvi de les plantacions a la partida de la marjal. Tanmateix cal esmentar el valor d'una terra singular sobre la qual han crescut successivament pastures, canyamel, moreres, arròs, tarongers, flors, hortalisses... testimonis d'una fertilitat secular.

«A trenc d'alba el segador va eixir del poble a peu amb la corbella a la trinxa i el recapte del dinar en una coixinera al muscle. No necessitava girar cap cantó, el seu carrer encarava el Caminàs que tot i el seu nom augmentat es tractava d'un vial relativament estret. El camperol caminava segur sobre el terra polsós i gelat. Voltat de foscor endevinava la primera llum del dia per allà la mar on aviat eixiria el sol. A les vores del camí creixien mates de gram alternant amb matolls de senill, tot humit de rosada. Ben prompte va arribar al sequer on altres jornalers l'havien precedit mentre enrotllaven un cigarret de petaca.»

La marjal, l'arròs i l'aigua formen un trio difícil d'engavellar. La terra de marjal és rica en nutrients pels sediments de torba acumulats durant milers d'anys. L'aigua descansa sobre un llit d'argiles impermeables i forma un bassal quilomètric que recull la pluja, les escorrenties del Mondúver, les minses aportacions del riu Vaca i els brolladors dels ullals, però com els líquids, s'adapta al continent i quan hom pot intercanvia nivells i sabors amb la veïna mar Mediterrània. L'arròs estima la terra, l'aigua i la calor.

Arribat setembre les matinades portaven una moderació de la temperatura, la plana arrossera havia canviat el verd pel ros de les espigues, el cel deixava passar núvols lleugers observats atentament pel perill d'inoportunes pluges.

A Xeraco hi ha dues grans finques. El Canyar i la Roqueta copaven quasi tot el cultiu d'arròs, disposaven de sequers pavimentats per a batre o trillar elevats sobre els terrenys del voltant per assegurar la collita de possibles inundacions. També alguns propietaris de parcel·les menudes gestionaven els treballs de manera familiar o a tornallom, és a dir, s'ajudaven recíprocament amb altres camperols. En aquest cas transportaven la collita a les eres privades on pel mes de juny havien batut el blat. La més emblemàtica de totes, l'era del Poble, de terra piconada, ocupava una part del solar sobre el qual es va edificar l'escola l'any 1955. Repartides pel terme trobem altres eres: la de Vitoriano, la del tio Xona, la de Pepico Facundo, la de les Xurres, totes desaparegudes. Laboriosos treballs ocupaven la primavera i l'estiu. Entre les faenes esmentarem les següents:

Xarugar: al forcat s'aplicava una fulla metàl·lica per voltar la terra.

Fanguejar: sovint després de xarugar, quedaven glevs compactes que calia desfer.

Entaular o passar la post de claus: Passar una post de fusta amb claus metàl·lics incrustats a sota per allisar el terreny.

Plantar el guaixos: una vegada arrancat el planter i repartides les garbes pels taulons, els treballadors estacaven les plantes amb la particularitat de fer la plantació a recules. Barrejar o sembrar a barreig: sembrar el gra directament amb la mà al mateix lloc de cultiu amb un enèrgic gir de braç alhora que es reparteix la llavor al vol.

Escampar el guano: adob en cobertera.

Birbar: arrancar les males herbes con el serreig o la junça.





Séquia Travessera

Totes aquestes activitats tenien la indesitjada companyia d'animals dolents: mosquits mal·làrics, sangoneres xucladores, paràsits, martiritzadores picades de cotimanya.

Pel setembre, amb permís de l'oratge, s'eixugava l'aigua dels taulons, formats per parcel·les limitades per cavallons de sols un pam o dos d'alçada. Ens trobem a la part final de la pel·lícula quan els segadors amb la falç al puny entren en escena. La corbella de fulla corba, ferro acerat i dentada per la part còncava ataca el guaixos sense complicacions. Al terra s'ha disposat un vencill de la mateixa palla sobre el qual van col·locant-se els falcats fins a sumar una garba fermada amb aquest lligall a rinxo d'espigues. Mentre els bracers van deixant les garbes darrere, un altre treballador s'ocupa de desbarbar. Aquesta feina utilitza el corbellot de desbarbar, una variant de corbella molt més llarga, amb el qual se separaven les espigues de la tija o palla. Qui usava el corbellot col·locava la garba entre les cames i amb molta traça la seccionava per complet. La palla de la garba rebia el nom de 'cul' i sobre ell es deixava la garba de espigues. Havent acabat la sega el camp quedava com alliberat de l'espessa catifa vegetal.

El pas següent consistia a traslladar el gra del tauló a l'era conegut amb el nom de garbejar. Hi havia diferents maneres de garbejar. Si el terra estava dur podia entrar el carro per a transportar les garbes d'espigues a l'era. Si el fang no hi permetia l'accés del carro copsaven una post en forma d'esquí amb tracció animal. Per últim les terres a prop de les séquies perimetrals podien garbejar carregant les garbes sobre les barques de marjal. Aquestes embarcacions necessitaven molt poc calat i com l'aigua era completament tranquil·la afegien càrrega fins que la barca surava quatre dits sobre el toll de la séquia. Aleshores, el barquer, plantat sobre el cabiló i ormejat amb una canya forta, perxava suament pel mig sense enfonsar-se ni topar amb els ajustats caixers fins arribar al descarregador. Tot un espectacle èpic, gloriós, digne d'un gondoler venecià.

L'arròs fa el ventre gros. Si anaven a estall, els segadors treballaven de bon matí fins a la nit. A migdia descansaven a l'ombra d'algun arbre o caseta de camp on treien l'entrepà o la coixinera o saquet de casa i compartien alguna tomaca, ceba, meló d'Alger o de tot l'any. Ocasionalment pescaven anguiles a la *molinà* i sobretot tenques abundantíssimes. De les últimes guisaven un substanciós suc i l'exquisida ouada, però tiraven el peix. De les anguiles no cal parlar-ne, cada segador era un xef.

L'era la mecanització va començar molt prompte. Inicialment un tractor movia la maquinària de trillar mitjançant una corretja de transmissió. Després les trilladores disposaven de motor propi per destriar el gra de la palla. El gra encara s'espigolava. La palla es gastava per a eixuts dels animals, fer barraques de planter, recers d'hortalisses... Ara fan foc, el foc fa molt de fum, potser quede una anguila... o dos. És el signe del temps que corre.



Qui no vulga pols que no vaja a l'era

VICENT SERRA

L'EXPRESSIÓ QUE duu com a títol l'article destinat a l'arròs, és aquella que hem sentit i esmentat tantes vegades per referir-nos a les situacions en què es donen dos esdeveniments simbòlics: en aquest cas, la pols i l'era. L'origen de l'expressió es relaciona amb el nom de l'arròs, siga balilla o bomba.

Parlem de l'arròs

Des de la sembra fins a l'arribada a la sega, l'arròs duia un procés llarg, acurat, fatigós i humil, i polsós per als homes que buscaven jornal. A Xeresa, com a terme de marjal, també era comú totes les temporades dedicar-se a aquesta tradició: fins a l'any 1963 en què va deixar de plantar-se per a sempre.

La mà d'obra s'iniciava per la primavera, quan començaven a omplir-se els 'quadros', fins a l'Aurora, pel mes de setembre, portant i separant-se el gra a les eres, o més modernament a la trilladora, després d'haver sigut segat per les quadrilles de segadors, alguns del poble i d'altres vinguts de terres foranes. Quines coses té l'existència que, on fa pocs anys les marjals eren una font de riquesa o, almenys, de subsistència per a les famílies, i en els temps moderns que vivim, diuen algunes ments privilegiades que les nostres marjals no són productives i cal edificar-les o convertir-les en camps de golf. Deixem, però, aquestes especulacions per a altres ocasions. El comentari venia a fer-se perquè la zona arrossera abraçava des de la via del tren fins al Camí Reial de Sueca, a la sèquia Devesa. Tot el que es coneix com el Sindicat i el Canyar, és a dir, la Marjal amb majúscula.

Els planters als Vivers

La zona denominada Vivers era el lloc ideal per omplir els terrenys amb aigua brollada de l'Ullal, a la fita del terme, entre la via i la carretera. Els Vivers és el mosset de terra amb figura de triangle que queda entre la recta de la carretera, abans del tallat del càmping, en direcció a Gandia i el tros de carretera vella que entra al poble pel camí de Gandia.

També ens han contat que el tros de terra, a hores d'ara sense profit, format entre la carretera general i la carretera vella, a la revolta pel càmping Caudeli, era un lloc d'inundació i planter de 'guaixos'. Aquestes dues extensions de terra eren les adequades per tindre la canalització de la sèquia de l'Ullal o dels Xops i la sèquia de Sant Joan, ambdues paral·leles en el seu recorregut. Aigua no en faltava. Mentre que la primera tenia el seu naixement a l'Ullal, baix del càmping, l'última venia de baix del castell. Les sèquies funcionaven com antany, eren a càrrec dels sequiers, nom en desús a la nostra terra, però encara vigent a al Marina i altres llocs del país, encarregats del manteniment i bon ús de l'aigua. Un dels últims sequiers de la sèquia de l'Ullal va ser el ti Alfonso. La sèquia de l'Ullal abraçava uns dos metres d'amplària i des del seu origen fins a la punta del càmping la custodiaven a les seues voreres, robusts plataners, xops i pins, els quals agraciaven d'ombres les seues proximitats que aprofitava molt de personal del poble per anar a fer-se la paella durant les festes de Sant Jaume i Sant Pere. Aigua fresca i abundant, i ombra per a tots: animals i amos. Què més podia desitjar-se un dia de festa a l'estiu?

Plantem l'arròs

Aquell que tenia poca terra s'ho feia tot sol, però si abastaven grans extensions, com el cas de l'empresa Rústiques, s'havien de llogar quadrilles per a les tasques de la terra. El capatàs del Canyar era el ti Martell, que s'encarregava de totes les labors del procés. En primer lloc venien els



La sega de l'arròs.

plantadors que, amb l'aigua pels genolls, arromangats fins a les cuixes, amb les sangoneres xuclant-los la sang, i amb el planter, anomenat 'guaix', garba o pessiguet d'arròs, amb una mà, empraven l'altra mà lliure per estacar-lo dins la terra fangosa rítmicament ordenats en filades alternatives. En grups de quatre, set o més homes, depenent de la grandària del quadro, i fent marxa cap arrere per comprovar, de tant en tant, alçant la mirada, si les filades seguien l'ordre que havien de tindre, eren guiats per l'home amb més experiència que ocupava la part interna del camp. Se l'anomenava el 'tallador' ja que era qui tallava el ordre de la plantada.

Una vegada plantat i conforme anava creixent, s'havia de tindre cura de tota mena d'herbes que habitaven junt el guaixos i dificultaven l'adequat desenrotllament del cereal. Els birbadors s'encarregaven de la neteja. Prèviament eixugaven el camp per realitzar més còmodament i eficaçment la tasca, després es tornava a negar. Això ocorria abans que de la mata començara a guaitar l'espiga. Més avant, a les acaballes de l'estiu, els segadors finalitzaven el desenvolupament de les mates de l'arròs. Repetien l'operació de la birbada: buidaven d'aigua definitivament el quadro. Aquestes quadrilles, corbella en mà dominant, per damunt del fang i per dins les bassetes d'aigua no eixugades, i barret de palla al cap, anaven deixant cada vegada més clara i ampla l'entrada.

Del Motoret cap avall, entrava un animal i li enganxaven uns patins on amuntegaven les garbes segades. Amb els patins plens de garbes, lliscant pel terreny fangós, guiaven l'animal estancant-se fins els genolls i tot, fins a la sèquia, la mota o el camí per transportar les garbes amb barques a la trilladora o amb carros i animals fins a les eres. Per a dur-lo a la trilladora encara necessitaven l'ajuda dels barquers. Aquesta faena era per als més joves. Als anys seixanta teníem a Juan Cameta, Vicente Peris, Fernando Pellicer, Pepito Puceta, Fernando el Surdo, Elvis, Pepe Cameta, Pepe Catina i d'altres. El transport el feien per parelles. Primer omplien dos barques, unides per una corda dels cabilons, fins que l'aigua quedara a rinxo, a punt d'entrar a l'interior, com més garbes menys viatges, però més perill de bolcar; una vegada les barques anaven de gom a gom, un dels barquers les sirgava tirant de la corda de la barca capdavantera. L'altre, amb una canya grossa i llarga, és a dir, amb una perxa, enfilava la barca de davant per evitar que topara amb les vores de la sèquia o bolcara. Els dos avançaven pel camí de sirga que discorria per damunt la mota, viatjaven des del Motoret, per la sèquia de la Mota Travessera, Palancana avall fins a la Trilladora. El viatge no era senzill ateses les circumstàncies en què havien de treballar: xic joves, dos barques nugades carregades a caramull de garbes, sirgar per un camí estret,... Clar, aquest motius donaven peu a què



Segadors d'arròs al Canyar

més d'una vegada s'hagueren de remullar per evitar que la barca bolcara i es quedara cul per amunt. D'altres ocasions, per tornar a carregar-la una vegada bolcada mentre les garbes, totes banyades, suraven com podien per l'aigua. Si l'aigua era freda, t'hi aguantaves! La rialla esclatava quan un dels barquers exclamava per costum preguntant que la barca no bolcara: Per l'amor d'un pató viudo!

Finalitzat el viatge a la trilladora, llançaven les garbes dalt i, tornaven a fer el mateix. El més dolent era descarregar perquè anaven descalços i abundaven les espigues d'arròs a la zona de la trilladora. Si les xafigaven, com passava quasi sempre, acabaven xorrant sang les tendres plantes dels peus. Semblaven llimes polint-los els dits.

Els sequers

Si l'arròs anava a l'era, el costum més habitual quan la partida era menuda, s'encarregaven els animals o els carros de transportar-lo. Arribades les garbes al sequer de l'Ulleres, de Caballero, de Campesins, de la ti Fluixana, de Fòquio, de Romualdo, de Pepe el Vell, de Fernandet i Miguelillo o a les eres del Calvari, cascú escollia el seu, d'acord amb el propietari, les deslligaven i formaven un cercle, una tongada damunt l'altra. A continuació pujaven els animals damunt de les garbes ja soltes, mentre un home, situat al centre del cercle menava del ramal de l'animal que anava pegant-li voltes xafant l'arròs i soltant les espigues. El procés següent consistia a enlairar la palla amb forques de fusta, això sí, quan bufava el vent, amb la finalitat de separar-la del gra. Quanta pols hi havia a l'era! Després, amb unes pales de fusta l'amuntegaven i amb l'ajuda de rastells traçaven cavallonet per a què s'assecara. Quan es feia de nit, l'amuntegaven en forma cònica per evitar que la rosada el banyara. A l'endemà tornaven a escampar-lo fins que era prou eixut per guardar-lo.

Quan l'arròs era sec, el posaven en sacs de tela i se'ls enduien a casa. Cada vegada que en feia falta per cuinar, calculaven la quantitat i el picaven amb grans morters de pedra massissa colpejats per una massa amb clauets arrodonits en la base que posseïa un llarg mànec per poder imprimir-li major força. Totes les cases del poble en tenien un. Calia picar-lo per separar el pallús per deixar blanc el gra. Després el ventaven per traure el pallús i, ara sí, l'arròs era a punt per a coure la paella de Sant Pere a l'ombra dels plataners de la sèquia de l'Ullal. El procés d'eliminació del pallús també el feien alguns molins, com el de Daniel Pellicer, al barri Boltesar, i el molí de Rústiques, a la Trilladora.

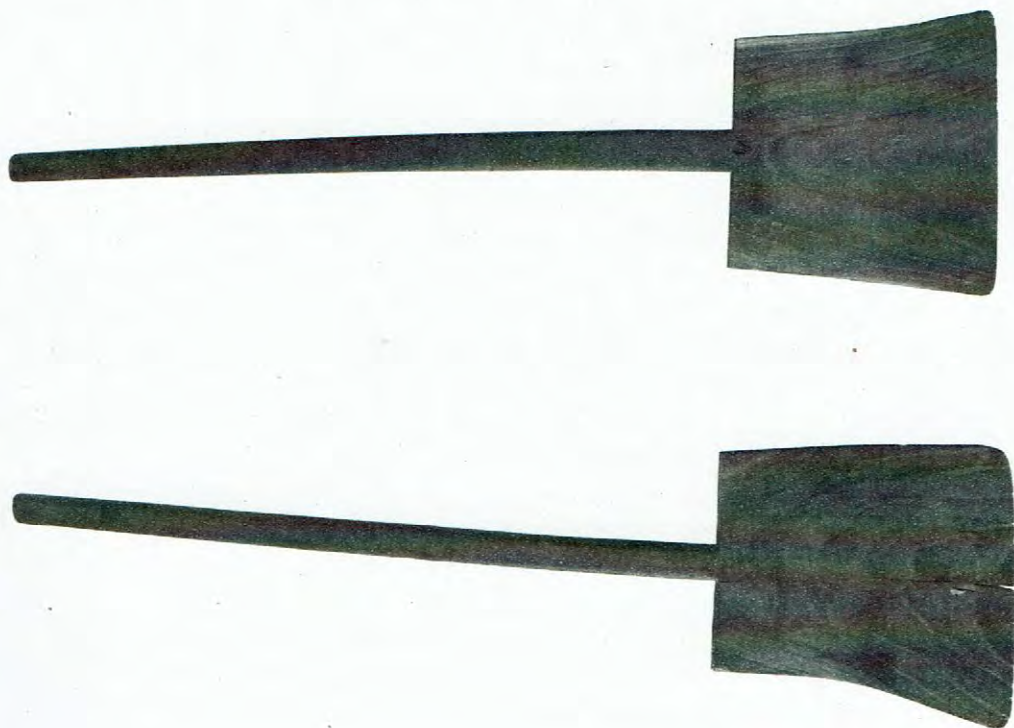


Segadors de Xeresa treballant als quadros dels arrossars de la Ràpita

De la palla de l'arròs

L'arròs era portat a les cases o bescanviat per altres productes racionats en temps de postguerra, la palla no es desestimava sinó que se'n treia profit. En temps d'escassetat tot té la seua ganga. La palla servia bé de menjar per a les cavalleries i d'altres animals de tracció de sang que tothom guardava als corrals, bé per a eixugar-lo, per a la construcció de les grans barraques d'hortalissa que el llaurador alçava per fer el planter o d'utilitat per a la confecció d'arracers mentre els planters de tomaqueres i d'altres hortalisses depenien de les temperatures suaus.

El planter de l'hortalissa començava a principis d'any. Els aires freds del nord, la tramuntana, el gregal i el mestral feien perillar l'afany de la sembra i la cura de les delicades mates. Llavors era quan l'arracer de culs de palla, mig metre aproximadament d'alçada, complia la seua funció. Una funció de protecció, perquè aïllaven el fred i facilitaven el seu creixement fins a l'arribada del bon temps quan la mata ja no necessitava de les mimades atencions del llaurador.



Terres

PERE BRINCS

A HORES d'ara, al país, el conreu de l'arròs tan sols sobreviu a base de subvencions. Com ha passat amb tant d'altres cultius, que segurament al seu moment es consideraren definitius, plantar arròs fa temps que ha deixat de ser un negoci rendible. Els pocs camps que encara s'hi dediquen són com una mina vella, amb túnels solsits i negats d'aigua, que es manté oberta només perquè els miners puguen jubilar-se amb una certa dignitat i sense armar massa rebombori. Tal vegada, la pèrdua de rendibilitat de l'arròs autòcton puga ser explicada amb aquella raó tan socorreguda de la globalització o de la deslocalització, que ben bé sona com una mena de dislocació òssia.

És cert que aquells que es dediquen als intrínghis de l'economia ho veuen clar. S'ensenya com una regla bàsica que si un llaurador gasta dues monedes en produir la collita i, en canvi, la ven per una sola, es fa impossible de mantindre el negoci. També és escandalosament conegut que en molts països antipòdics l'economia funciona d'una altra forma. Per exemple: al llaurador, li coste el que li coste produir la collita, tan sols se li pagarà el 0,001 d'una moneda, en el millor dels casos. O siga, que a l'inventor d'aquest inequitable tracte, el negoci sempre li serà rendible encara que haja de sumar l'extra del querosè cremat per creuar el globus terraquí amb avió.

Segurament, fa uns anys, aquestes tècniques mercantils a tan gran escala, eren impensables. Potser perquè es vivia en un món més menut, si es vol dir així; un planeta de la mateixa extensió geogràfica, amb la mateixa cobdícia genètica dels terrícoles, però més escàs quant a les possibilitats d'instal·lar un oportunisme flagrant i institucionalitzat. Això fa que alguns tinguen la sospita que han de concórrer altres factors que no siguen només monetaris per tal d'explicar aquest desgavell del mercat agrícola, que és, al capdavant, el mateix que llueix la societat. Per una banda, s'argumenta com a causa l'obsessió per la riquesa, les possessions, els diners; per altra, l'antitradicionalisme dels llauradors, malgrat que sembla el contrari. Els agricultors són d'un progressisme, de vegades tan absurd, que toca tota l'escala de la credulitat més cànida.

Sense anar més lluny, com diguem, el cas de l'arròs n'és un exemple. Aquest començà a estendre's per terres valencianes al S. XVIII, i no únicament per les terres pantanoses. A banda d'ocupar les riberes dels rius Xúquer i Túria, l'Albufera i les marjals litorals, es plantà arròs a la vega de Xàtiva i prop de la minúscula llacuna de Gaianes. Quan hom llig aquesta informació als llibres d'història quasi que es pot sentir la veu confident dels llauradors passant-se aquesta bona nova a cau d'orella.

Fa dos-cents anys, el conreu de l'arròs era la panacea, la solució definitiva a la misèria. Malgrat tots els impediments i les restriccions que històricament pesaven sobre aquest conreu s'aconseguien els permisos pertinents. L'entollament del camp duia aparellada la terçana o paludisme transmès pels mosquits però la confiança amb les futures rendes que se'n derivarien compensaven els sacrificis que comportaven les epidèmies. Fou quan l'arròs substituï en l'horta, les moreres i les hortalisses, mentre que a les zones de secà reemplaçà les oliveres i els cereals.

L'escomesa per tal d'adaptar el terreny a les noves exigències hídriques va haver de ser brutal. La predisposició natural d'algunes terres inundables per tal d'instal·lar aquest conreu no n'era suficient i, per tant, es degué afrontar una forta transformació de l'espai i, també, el desafiament d'una tècnica agrícola pròpia. Aquests canvis originaren un nou paisatge al qual han estat acostumades unes quantes generacions. Potser, com n'estaven acostumades al seu propi paisatge les generacions que treballaren la canyamel o la morera.

Però va ser al voltant dels anys setanta quan el conreu de l'arròs deixà de ser rendible. Si les raons immediates, com deien, són atribuïbles a la ingent globalització del mercat; els motius de fons havien de buscar-se també en el costum de secundar qualsevol tipus de revolució per inversemblant que siga.



Segadors a Cullera

Una vegada més, constatat el declivi de l'arròs, es van tornar a readaptar moltes de les terres dedicades a aquell conreu. Amb aquest afany, atàvic, de sotmetre l'entorn per tal de treure-li profit, les séquies es transformaren tot just en vasos que ara intentaven mantindre els bancals secs per a rebre les noves plantacions. Sobretot a les marjals, s'establiren plans sistemàtics de dessecació per a materialitzar el nou propòsit. A les primeres hortalisses que se sembraren en substitució de l'arròs, prompte les seguiren els tarongers. De fet, junt amb l'hortalissa, les marjals començaren a poblar-se de tarongers. Aquest arbre ha encarnat en les últimes dècades allò que déiem de buscar la cornucòpia miraculosa. Només cal fixar-se en la compulsiva i quimèrica recerca de la varietat perfecta que encaparra terratinents i minifundistes que volen encertar en el mercat. Però ja s'ha comprovat que l'èxit de conrear tarongers concretament a les marjals depén sobretot de la bonança celestial més que de qualsevol lògica agrícola, per temerària que siga. Perquè el sibirisme d'aquests arbres és incompatible amb les oscil·lacions estacionals del nivell de l'aigua. Així que, molts horts s'han llençat a perdre després que les pluges tardorals buscaren a les planes marjalenques el seu niu. Però, per què es canvia amb tanta facilitat allò que s'ha bastit amb tant d'esforç? Potser és un instint foll de fugir de l'esclavitud proletària més bàsica. Ara, de la terra d'arròs, a la nostra casa, tan sols hi queden alguns lluent extenuats. Espills virtuals d'un cel que sembla allò realment immutable. Ha passat el mateix que amb els marges de pedra seca que pautaren mil·limètricament les muntanyes per a criar garrofers i oliveres en un pam de terra. Sense anar més lluny, els actuals horts abandonats, per aquelles raons que se'n diuen econòmiques, són una evidència més de l'epidèmia que assola la nostra terra.

El paisatge, tot plegat, va encaixant aquelles provatures que queden com un seguit de ferides de guerra. Nafres, unes vegades dignes, altres vergonyoses, oblidades, en la majoria dels casos. Allò que adés ha sigut el mitjà de vida, l'obsessió de les persones, desapareix, s'esfuma i queda només un rastre imperceptible. El progrés és, en aquest cas, una cadena perpètua d'iniciatives fallides contra la condició heretada de pària; i això no ho pot explicar només l'economia.

Ara, la terra ha de servir per a conrear turistes. És l'últim incentiu proclamat per polítics i intel·lectuals afins perquè la prosperitat ens siga concedida. Ací hi cabrà tot en xicotetes dosis temàtiques: arrossars, sederies, panses, sol i platja. Si la cosa pinta malament, sempre quedaran les subvencions.

L'arròs a Tavernes de la Valldigna

PEP ORTIZ HERNÁNDEZ

VORO ORTIZ HERNÁNDEZ

PACO PONS GRAU

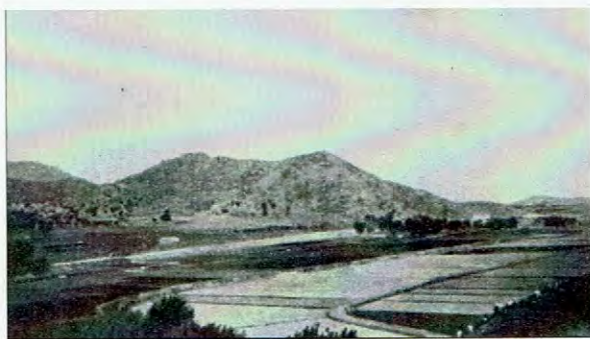
EL CONREU de l'arròs a Tavernes abasta des del segle XVI fins als anys 60-70 del segle XX. A finals del segle XVI hi ha constància de dos molins arrossers, l'un a Tavernes i l'altre a prop de Benifairó. A partir de les terres de marjal que hi existien, a poc a poc s'incrementà la superfície treballada i es milloraren les infraestructures i condicions per al conreu. Primerament s'augmentà el cabal d'aigua del brollador de les Fonts i en petits espais de terrenys pantanosos de la Partida; s'hi obriren camins i es construïren carreteres cap a l'artèria principal, és a dir, la carretera general de Silla a Alacant, a fi de facilitar el transport de l'arròs quan es treia dels sequers. I s'hi adoptaren eines de cultiu per abaratir la mà d'obra.

Les partides arrosseres limitaven al nord amb els termes de Favara i Cullera; al sud amb el terme de Xeraco; a l'est amb el terme de Cullera i les marines del terme de la Vall i a l'oest, amb les faldes de muntanya del Massalari, el Ràfol i les terres d'horta d'una part del terme de Tavernes. Les terres d'arròs estaven situades en quatre zones distribuïdes de la manera següent:

Zona 1	Partides	Fanecades	Hectàrees	Àrees	Centiàrees	
	Alcudiola	1.254	104	20	74	
	Corral de Perico	180	14	95	80	
	Era del forn	762	63	32	22	
	Canyar	706	58	66	86	
	Total	2.902	241	15	62	
Zona 2	Nova	2.966	246	47	46	
	Masalari	842	69	97	02	
	Total	3808	316	44	48	
Zona 3	Ullal	97	8	06	07	
	Golfo a la calçada	1.434	119	16	54	
	Teularet i Sicília	55	4	57	05	
	Teularet	143	11	88	33	
	Bova alta i Teularet	151	12	54	81	
	Bova baixa	328	27	25	68	
	Roqueta del golfo	154	12	79	74	
	Total	2.362	196	28	22	
Zona 4	Ràfol i la seua Roqueta	863	178	178	71	78
	Terme	1.114		92	57	34
	Total	1.977	178	164	36	25
Resum	Total	11.049	178	918	24	57

L'aigua

Les terres de l'arròs de, en aquell moment, vila de Tavernes de Valldigna, tenien el dret preferent des de temps immemorials per a l'aprofitament de les aigües del brollador denominat les Fonts. A causa de la insuficiència d'aquestes aigües, es comptava amb l'ajuda de les aigües de les marjals i de les aigües sobrerres que tradicionalment cedien 'graciosament' els pobles limítrofes: Cullera, Riola i Favara vist que aquestes aigües anaven a perdre's a la mar sense cap utilitat. Per a desaiugar les terres moltes vegades de manera insuficient s'hi instal·laren dos vapors, un al peu de la muntanyeta del Portitxol i l'altre a la partida del Terme, al costat de la mota del Riuet, en terres de la Comunitat. Ambdós vapors activats pel sistema Corliss. Passat el temps les mesures anteriors esdevingueren insuficients i el 18 de febrer 1940, se sol·licità iniciar els tràmits per aprovar el projecte d'obres de canalització i desguàs de les partides dels arrossars. Després de superar moltes dificultats, no hi existia maquinària adequada, havia una manca de materials com els carburants, etc., l'obra s'executà finalment, una obra coneguda amb el nom popular del Canal.



Terres inundades



Canal per a la canalització i desaiüe de les partides arrosseres. Vista presa envers la desembocadura

Les faenes de l'arròs

Abans de plantar s'havien de fer les tasques necessàries perquè la terra estiguera en condicions. En primer lloc es xarugava la terra amb l'ajuda d'animals. Després s'inundaven les terres i s'aplanava la terra amb l'entauladora, una planxa de fusta amb punxes de ferro a la part de baix. Posteriorment, sobre els anys 1956-57, aparegueren els primers tractors amb els quals es xarugaven i fanguejaven les terres.

L'adobat de les terres

Per a la primera adobada s'utilitzava aproximadament 2/3 de l'adob total, una barreja d'amoníac, súper i potassa.

La plantà de l'arròs

Una vegada adobades les terres, es procedia a plantar l'arròs. La majoria del planter que s'utilitzava provenia d'Alberic, des d'on venien a vendre'l a Tavernes. Malgrat això alguns llauradors de Tavernes es preparaven un planter per a ús propi i per a la venda de guaixos.

El sistema de plantat era el conegut com 'al portell' en grapats de 4 o 5 mates, ja que com aquesta planta és refillolera, creixien més plantes que mates plantades. Amb posterioritat venia l'eixugó, consistent en assecar les basses per adobar la terra amb el terç de material restant. Traslladar les garbes i plantar els guaixos suposava quinze peonades per hectàrea. Quan es feia l'eixugó, s'aprofitava la terra seca per birbar l'arròs de les brosses i males plantes com: serreig, arròs vell, arròs bort, etc. Més tard, aquesta tasca manual desaparegué i començà l'ús dels herbicides.

Perills

Durant tot aquest procés de conreu, les grans preocupacions del llaurador eren les plagues d'insectes i cucs, com el tallarròs i el cuc de sang, entre altres animalons que podia portar el planter. També hi havia dues altres preocupacions per al mes d'agost. Si el vent de ponent bufava, les espigues produïen arròs fallat, quan venia una forta tronades, les conseqüències eren greus perquè gitava les mates i feia grillar l'arròs. Per intentar desfer les tronades s'utilitzaven coets de iodur de plata.

La verema de l'arròs

Generalment, la sega i les faenes posteriors de l'arròs es feien entre la segona quinzena de setembre i la primera d'octubre. Se segava a mà amb una eina anomenada corbella. Moltes colles de segadors d'altres localitats acudien a guanyar-se el pa en aquesta època. Mentre segaven, s'agrupava en garbes que es deixaven damunt del rostoll per evitar que agafaren humitat. Després, amb un carro de pales es treien les garbes i es depositaven damunt les motes d'on eren transportades a les trilladores o als sequers. El rostoll sobrant servia per a fer la bardissa dels tomacars, ja que no es cremava com es fa avui.



La ventadora



Ensacant l'arròs

La trilla

A Tavernes hi havia dues trilladores, la dels Llauradors, a Borderia, i la de la Verdina, a l'eixida del poble, al final del carrer la Barca. S'hi trillava l'arròs per portar-lo posteriorment als sequers. Una altra possibilitat de trillar l'arròs era fer-ho directament als sequers, fent una pastera, és a dir, arreglar les garbes molt juntes, i obligar l'animal a què l'aixafara per a posteriorment passar el trill i separar el gra de la palla. També existien les trilladores mòbils que anaven de sequer en sequer. Després de la trilla, l'arròs s'escampava sobre la superfície del sequer en direcció N-S i es voltava amb el rastell varies vegades per tal que perguera la humitat. Per les nits, s'amuntegava i es tapava per evitar les rosades. Una vegada l'arròs estava suficientment sec es portava al molí si l'havien venut o es portava a casa, on es guardava dalt de més amunt, a la cambra o l'andana. Durant molts anys, quan l'arròs entrava al poble, es pesava i controlava per policies que cobraven l'impost corresponent a la quantitat pesada. Aquest impost s'anomenava el *cupò*. Podem imaginar la quantitat d'abusos que es produïen a l'època.



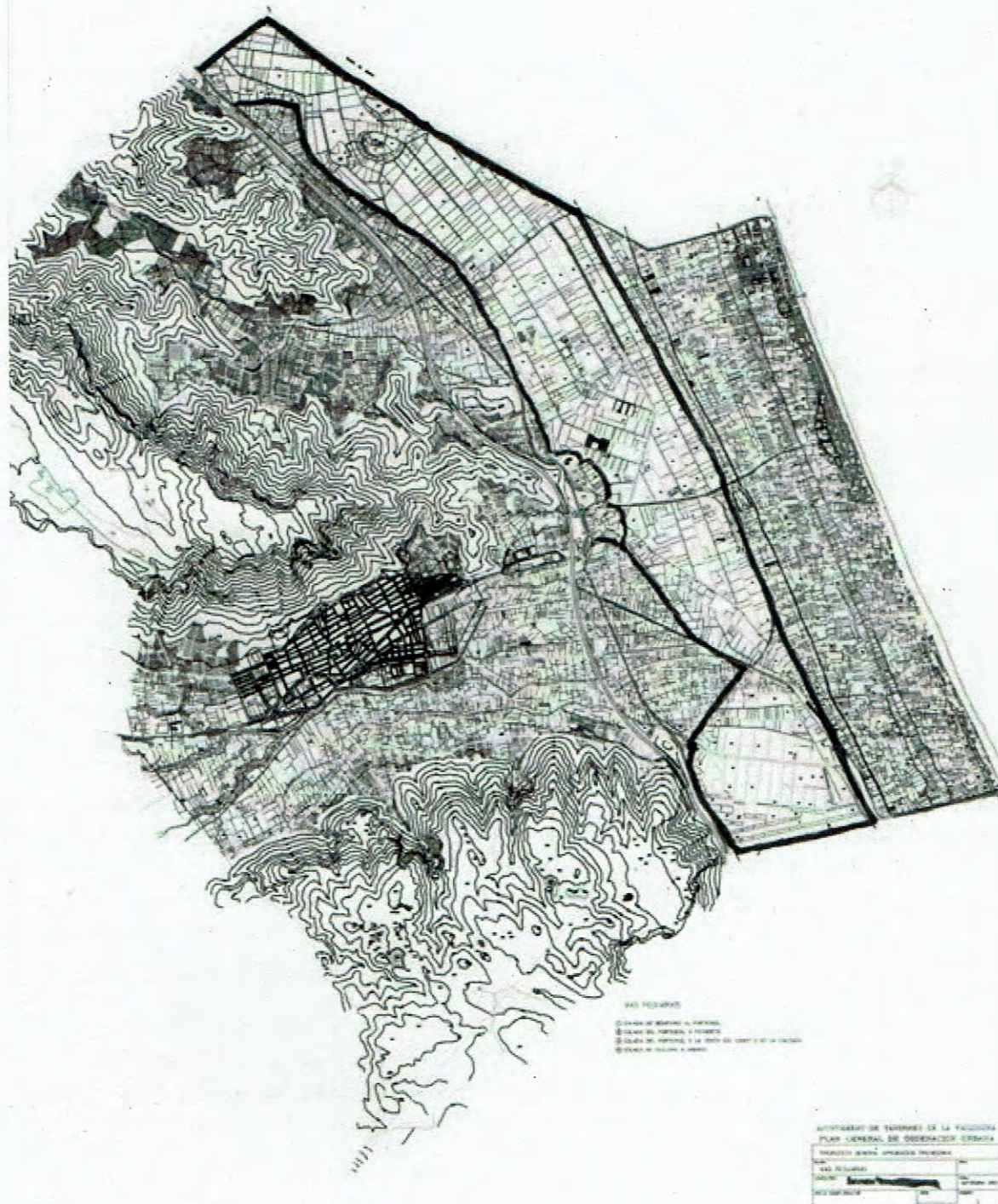
Ventant l'arròs a l'era

Varietats que es plantaven

Les cinc classes d'arròs que es plantaven al terme de Tavernes eren: balilla, sollana, francès, estirpe (americà) i bomba.

Eines i altres instruments que s'utilitzaven als sequers:

Tiràs, per arreplegar l'arròs. Ramàs, per escombrar el sequer. Trelitxa, per amuntegar l'arròs. Ventiladora, per netejar l'arròs de palla i de l'arròs fallat. Cabàs, sacs, bàscula. Cada llaurador tenia la identificació pròpia que es marcava al sac en envasar l'arròs.



Plànol de Tavernes de la Vallidigna

Les acaballes de l'arròs a la marjal de Gandia

EMILI SELFA FORT

La marjal històrica

L'ESPAI DE territori que ha ocupat històricament la marjal de Gandia ha estat sotmès a una transformació, els efectes de la qual fa difícil reconèixer les traces d'un espai que no fa massa temps va estar cobert per una làmina d'aigua extensa. I és que les diverses civilitzacions que han ocupat el territori comarcal al llarg del temps han estat sotmeses al seu atractiu cinegètic i de possibilitats de cultiu. Allò cert és que el rei conqueridor Jaume I va bordejar aquelles aigües i que llegendàriament s'ha atribuït als moros algunes de les realitzacions més antigues com la de la sèquia del Rei, faula probable vist que el castell de Bairén era l'assentament humà dels voltants més important, abans del naixement de la ciutat de Gandia. Sabem que aquell espai lacustre ben prompte va estar en l'ull dels monarques cristians que tractaren de posar-lo en valor. Sabem de les iniciatives per encetar un cultiu al segle XIII, com les de l'infant Pere, futur Pere I el Gran, quan ordenà obrir dues sèquies junt a la del Molí, que probablement devien ser la del Rei i la de la Roda, la qual cosa possibilità encetar el conreu de l'arròs en la franja situada entre la sèquia del Moli i la del Rei i l'establiment de colons per a portar les terres. Jaume II, gràcies a l'expansió demogràfica del seu temps, continuà la tasca colonitzadora, i així es traçà i excavà la sèquia Nova. Però a seguiment d'allò que ocorria a l'Albufera de València, la lluita entre l'interès per cultivar i per tant obtenir un rendiment econòmic de terra nova i els efectes perjudicials produïts pel paludisme de l'arròs, va fer que en diversos períodes en fóra decretada la prohibició a fi de parer els efectes de les epidèmies sobre les poblacions dels voltants. Pere IV i després Martí l'Humà (1403) afermaren la limitació de conreu feta pels Jurats de València i pel Capítol de la catedral. Al llarg del segle XV s'enduririen encara les prohibicions. Però la pressió pel cultiu i la lucrativa rendibilitat es combinava amb les mesures prohibitives. A la Valldigna, a mitjans del segle XV, ja es documenta el cultiu de l'arròs i sabem que els monjos cistercencs disposaven de dos molins arrossers. L'arribada dels ducs Borja, i concretament als inicis del segle XVI la duquessa Maria Enríquez promovia la colonització de les marjals al peu del castell de Bairén. Al segle XVII, amb l'expulsió dels moriscos i la corresponent crisi demogràfica, el cultiu se'n ressentí, però el paludisme seguia sent el principal obstacle. El 1784 unes epidèmies arrasaren les poblacions de Gandia, Xeresa i Xeraco. Tornava a discutir-se si aquelles zones humides eren aptes per al cultiu. El segle XVIII és un temps d'expansió de l'arròs i quan a finals de segle el botànic Cavanilles visita aquestes terres, a banda de no citar les de Gandia, aposta clarament per no cultivar-les. Posteriorment Gregori Maïans seria partidari del contrari, de la seua explotació, però una malaltia de la seua filla el féu canviar d'opinió. La colonització continuava, el 1757, Josep Moran, procurador del Duc, obtingué la concessió de 500 fanecades a la marjal de Gandia fitant amb la Devesa. Uns anys després, Manuel de Zarbarán obtingué 400 fanecades més i idènticament passava a Xeraco i Xeresa.

El segle XIX fou el de les grans transformacions. El 1805 una Reial Ordre donava permissivitat a l'avanç del cultiu. La liberalització del mercat i els nous capitals burgesos posaven els diners en la transformació de les terres i el seu sanejament. A més, s'introduí el guano de Perú, que millorà el rendiment de la producció. Tot obria vies a l'expansió. A Oliva, el 1853, s'aprovaren les ordenances dels regants d'arròs. El ducat seguia fent lots per a la posada en conreu i dessecació de la marjal de Gandia i això mateix permetia l'accés a xicotets propietaris, el 1820 un 30% del total.

Al XIX es comptava amb la quinina i la quimioteràpia per a fer front a la malaltia, la qual cosa millorà les condicions per fer front als problemes d'insalubritat, però allò que revolucionà el tractament sanitari fou el nou enfocament científic del tema. Es pensava que la transmissió de la malaltia es donava per l'aire contaminat. Fou el descobriment de Laveran el 1881, del paràsit, el 'plasmodi', transmès pel mosquit anopheles, el causant de les febres, el que canvià la manera d'afrontar la malaltia i el seu combat efectiu. Així i tot cal assenyalar que tant a la Ribera com a la zona d'Oliva-Pego el sistema de cultiu és d'aigües de riu que acaben estancades, no és el cas de la marjal de Gandia, on, especialment a les zones altes, les aigües són de naixement, provinents d'ullals, i per tant molt més salubres. Ací el conreu de l'arròs ha estat sempre molt menys problemàtic. Anotar només que Dénia, el 1922-23, encara patia epidèmies palúdiques o que a Pego seguia l'endèmia palúdica el 1939, agreujada el 1941 i 1942. En canvi a Gandia no es tenien aquestes preocupacions.

Al llarg del XIX l'extensió de l'arròs pujà i baixà a Gandia, en alternança amb l'hortalissa o els cultius de subsistència, com els cereals. Els moviments dels capitals de la burgesia feren que Federico Trénor començara a comprar marjals. El 1869 comprà l'Alqueria del Duc i el 1876 la Devesa. Un any després el duc li vengué tots els drets i accions dels terrenys pantanosos de Xeresa i Xeraco; fent que presentara projecte per dessecar pantans a les tres marjals. No parà d'actuar, el 1885 encara demanava transformar 150 fanecades més. Tot plegat una ingent iniciativa d'ampliació del conreu de l'arròs. El 1933 la finca de la Devesa de Gandia disposava de 3.366 fanecades al terme de Gandia, i 7.954 en el conjunt dels tres termes; que per l'esdevenir de les ruïnoses rendes del ducat, estaven en mans del Banco Hipotecario de España.

La guerra i la postguerra

La guerra civil de 1936 va significar un punt i a banda en el sistema socioeconòmic de la marjal. Per un costat la climatologia va provocar, durant els tres anys de guerra, una forta sequera per absència de pluja. Un dels informants ho conta així:

En guerra es va quedar tot erm i començaren a moure la terra amb bous, a Rústiques posteriorment anaven bous i també dos haques enganxades per a rompre la terra, que era tot un senillar, usaven una xaruga de rodes, ho bolcaven i ho fanguejaven. A la guerra no hi havia braços i la sequera va fer que va arribar a assecar-se la marjal, el Nadador sec i de l'ullal Fosc quedà un trosset molt menut. L'ullal de l'Estany tot sec. Anaven els carros per dins traguén fang. La sèquia del Molí i la Nova seca total. Totes les sèquies seques.

Moltes terres quedaren abandonades. Per altra banda, la revolució de caràcter anarquista i el mateix esdevenir de la guerra, portaren a una absència d'homes joves per a les tasques agrícoles de la marjal. Se seguia fent agricultura de subsistència, però les prioritats de les organitzacions proletàries no es varen centrar en la marjal. En acabar la guerra les coses canviaren prou. El nou règim tenia una prioritat en l'alimentació de les gran ciutats i la guerra mundial donava a l'arròs un nou protagonisme en el comerç global i en l'aparició de l'estraperlo.

Tot plegat i com a mostra de l'interès que despertava aquest reviscolament agrícola en la burgesia financera, la finca de la Devesa de Gandia, en mans de Salvador Escrivà, el 1955 es vengué a Tirso Rodríguez y Sánchez Guerra, que actuava en nom de l'empresa Rústicas S.A., societat creada en 1947. Una nova fita en l'esdevenidor dels termes de Gandia, Xeresa i Xeraco. Així i tot, la propietat de la terra havia anat escampant-se i la tendència al minifundisme era una constant. Molts llauradors, majoritàriament de Beniopa, però també del Grau i algun d'altres pobles, eren propietaris, altres treballaven les marjals arrendades, que per el temps varen anar passant a ser propietat dels qui les treballaven.

L'espai geogràfic: la marjal

Els geòlegs diuen que a l'era quaternària va anar formant-se un espai de terra al·luvial sobre la mar, un espai de terra fèrtil format entre les riberes dels rius d'Alcoi i del Sant Nicolau i a les seues dues vores externes, per l'efecte de milers i milers de riuades que han anat elevat el nivell del sòl sobre la mar. En aquestes terres s'han format estanys hivernals, sobre els quals la mà dels humans ha anat dipositant terra, cabasset a cabasset, per augmentar el nivell del sòl respecte del de

la mar, drenar la terra i cultivar-la. És una terra porosa, farcida de naixements d'aigua, d'ullals, el pla de les Fonts, al peu de la serra de Bairén, i de molt més lluny en forma d'aqüífers subterranis. Eixa aportació d'aigua constant, fa 10.000 anys, donava lloc a una albufera tancada pel muntanyar o restinga que separava l'aigua dolça de la salada. És per tant una terra guanyada a la mar, els marenys, amb capes i capes de vegetació colgada de sediments i que posteriorment amb l'acció constant i de vegades traumàtica de l'home, per mitjà d'un sistema racional de nivells, sèquies i escorredors han possibilitat el seu cultiu. Inevitablement, és terra vulnerable, canviant, el cultiu de la qual ha representat sempre majors riscos que a d'altres terres de regadiu d'horta. El llaurador ha sabut que les pluges per dalt i els temporals que desbordaven les motes i els muntanyars per baix, podien inundar o desbaratar els fruits del seu admirable esforç.

Organització de l'espai: Les sèquies

La marjal està escalonada: una zona d'alts i altra de fondos. Diuen els llauradors: «Ho feren els moros molt ben fet». Són considerades marjals altes, les situades en l'espai que va des de la sèquia Nova a la via del tren, i baixes o fondos, les situades des de la sèquia Nova i la mar. A les altes es feia el planter de l'arròs i a les fondes es plantava més tard. Eren dos espais totalment diferents, dalt, es regava quan es volia, l'aigua era corrent, directa dels ullals i naixements, i a les fondes l'aigua anava a la mar, per mitjà de les sèquies del Rei, la Nova i l'Ahuir, on el molinet o rodeta de la part nord ajudava a tirar els excessos d'aigua a la mar. Als alts es treballava la terra després de segar, es feia un any arròs un altre de secà. Els Fondos, després de la sega, els omplien d'aigua i els vedaven per als pardals fins al mes de març. La sèquia del Rei és la zona més alta. Hi havia boqueres que es tapaven amb un tap i les obrien per a regar. La sèquia Nova tenia boqueres. De la sèquia Nova als Fondos o a l'Ahuir hi havia trestelladors per a regular el nivell de l'aigua. Però l'Ahuir i els Fondos sempre tenien massa aigua. Actualment s'aguanta l'aigua, es reté, en 10 o 12 punts per a mantindre un nivell, abans no, abans l'aigua anava corrent, de marjal a marjal, sempre estava corrent, i es mantenia un nivell als Fondos. Les escorrenties anaven a la mar.

L'ullal de l'Estany, que s'asseca a voltes, té baix d'ell l'ullal de Leocàdia, que no s'asseca mai. El canal des d'eixe ullal cap a la sèquia del Rei, té un pontet al de Porfidio de Beniopa, allí posaren una rodeta i regaven les terres de dalt junt a la caseta de Porfidio, actualment al costat de l'hotel Don Ximo. Eixa sèquia es diu de la Rodeta. La marjal s'alimenta de l'ullal de Leocàdia, que va a la sèquia del Rei i d'allí al port. A la zona on s'ajunten les tres sèquies principals, hi ha uns canos que manipulats convenientment fan que l'aigua de la sèquia del Rei retorne a la Nova i a la marjal. Les marjals amb aigua acabada de néixer o al costat de l'ullal, podien donar un rendiment de 700 kg per fanecada d'arròs. A la sèquia Nova, les marjals altes com no tenien boquera d'aigua, se'n produïen 400 kg per fanecada. A les altes podia oscil·lar entre els 350 a 450 kg/f. Les baixes que no tenien boquera, s'omplien de regolf, en base a posar trestelladors i esperar que pujara el nivell natural de l'aigua, i per tant, el rendiment era molt menor.

El Sindicat de Regants de les Marjals de Gandia

Hem vist que a partir de la inicial sèquia del Molí i les posteriors del Rei, de la Roda i la Nova, l'espai marjalenc propicià un constant cultiu de l'arròs. Però fins el segle XIX no s'engegaren les obres que possibilitarien una expansió important del cultiu. Sèquies, motes i camins facilitaren els treballs del cultiu i la gestió de l'aigua, però algú havia de coordinar i dirigir eixa gestió, i d'això s'encarregà el Sindicat de Regants de les Marjals de Gandia, que al 1871 ja disposava d'ordinacions de reg aprovades. El seu àmbit territorial d'actuació abraça l'espai físic que va des de la sèquia del Rei i la d'Ahuir fins a la mota de Xeresa, a la fita de terme amb aquesta població. Bàsicament, el Sindicat del qual formaven part els propietaris de les terres, s'encarregava de la guarderia, arranament de camins i motes, neteja de sèquies, escorredors i canals, de gestionar els nivells d'aigua i de llogar la cacera, pesca i bovalar en els moments oportuns. Disposava d'un guarda i d'un regent. El guarda feia de sequier. La junta de govern la formaven bàsicament llauradors de Beniopa i del Grau i era presidida per un llaurador de prestigi o amb paraula respectada. Tenia un jurat de regs, com un Tribunal de les Aigües, per a dirimir els conflictes que sorgien de l'ús de l'aigua. La caseta del guarda es va fer el 1956 damunt la sèquia del Rei. Del 1953 fins l'any 1965 el Sindicat feia els treballs de sèquies i camins en comú, adjudicava a cada propietari o treballador



Segant arròs a la marjal

de la terra, els jornals corresponents segons la superfície (1-4 fanecades un jornal de bracer, 1 jornal per cada 4 fanecades o excés de 4, qui portava carro valia un jornal). A partir del 1965 s'abandonà el treball en comú i passà el Sindicat a assumir l'arranjament de camins al seu càrrec directe. El 1954 s'ampliaren els camins de la partida a carro i camions, que abans eren de cavalleria. El president, Salvador Estrugo Piera, Bixquert, fou president quaranta anys. Després de la guerra hi hagué un altre, Pacalera, de Gandia. A la Junta estava Botinis que vivia a Gandia, Enríque, Maridona, de Beniopa, Canela, de Beniopa, el pare dels Caneles, després va entrar José Borràs, Borroscó, posteriorment els germans Héctor i José Luis Estrugo, Bixquerts.

L'organització política del franquisme. El Sindicat Arrosser

Cal dir que ateses les dificultats del cultiu de l'arròs després de la primera guerra mundial, les iniciatives que mampregueren els arrossers valencians abocaren el govern de la República a aprovar, el 1933, la Federación Sindical de Agricultores Arroceros de España, de sindicació obligatòria i que tractava de reunir els avantatges del cooperativisme i l'economia d'escala. Acabada la guerra civil, el nou règim del general Franco imposà una economia planificada, on una de les preocupacions fonamentals era abastir les grans poblacions, com Madrid. La Falange que tractava d'aportar la part doctrinal del nou règim, imposà els sindicats verticals i d'aquesta manera tot productor havia d'estar afiliat a alguna de les branques sindicals de la nova estructura. Així és com apareix a Gandia el Sindicat Arrosser.

El 1940 es va constituir el Sindicato Nacional del Arroz, que el 1941 va passar les funcions al Servicio Nacional del Trigo, Delegación Especial del Arroz. El 1945 es va constituir la Cooperativa Nacional del Arroz, que associava obligatòriament a tots els cultivadors per mitjà de les seues respectives federacions fins el 1956, en què va desaparèixer. A Gandia i Oliva els llauradors sabien que tota la producció havia de presentar-se a la seu del seu Sindicat Arrosser. A Gandia va quedar instal·lat en un edifici cantoner que fitava amb el camí Soliano, actual carrer de Benicanena, i el ferrocarril d'Alcoi, d'espatles al famós xalet de Monzó. Era un organisme únic per a Gandia i Beniopa, perquè la marjal era de Gandia, encara que el president fora un de Beniopa. El primer president després de la guerra va ser el tio Pepet Escrivà, l'Esquerrer. Després el succeí el també benioper Enrique Escrivà, de sobrenom Maridona o Bamba. Era persona de pes polític per aquells anys, havia sigut sometent i era home del règim i membre destacat de la Junta del Sindicat de la Marjal. Al sindicat treballava Xona que era qui pesava, però l'encarregat o gerent era un tal Franco.



Arreplegant i ensacant l'arròs a l'era de Carbó

Els s'encarregaven de proveir d'arròs el govern de Franco, la seua activitat i única preocupació era cobrir el *cupo* dels quilos que havien d'arreplegar.

El cultiu

L'arròs era un aliment a la mà i de gran poder alimentari, formava part bàsica de l'alimentació de les classes populars de la Safor i per extensió de tota la Mediterrània, en aquells anys de la immediata postguerra on la carestia d'aliments era la nota predominant. A l'hora era objecte de la reclamació de l'estat que pretenia el seu monopoli i en contrapartida, de les argücies del llauradors que així podien alimentar les seues famílies i obtenir grans beneficis del seu comerç lliure i clandestí.

Tipus d'arrossos

La varietat d'arròs més cultivada aquells anys fou la Belloc, posteriorment s'implantà la Colussa, pareguda a l'anterior i que acabà per substituir-la. L'arròs més especial era el Bomba i el Sollana, aquest semblant al primer però de gra més gros i que prompte el va substituir. Un altra varietat americana, que es feia més gran, però de classe Belloc era el Bombó. Posteriorment vingué el Balilla, que era més menut, però a penes si se'n va fer. La plantació d'una o altra classe depenia de la situació de la marjal. El Bomba i el Sollana volien aigua acabada de néixer i si estava al costat de l'ullal millor. En canvi als Fondos no anava bé, l'aigua anava d'una marjal a un altra i quan arribava als Fondos estava calenta. Allí feien el Colussa o el Belloc.

Els cicles de la terra: el planter

Segons la terra que tenia cadascú es feia el planter. Prèviament les haques patejaven la marjal per a fer fang, és a dir, fanguejaven la bassa. Molts feien herba de l'any i la colgaven a la terra per a fer el planter. El Sindicat Arrosser donava un adob denominat xirimira, que era fulminant i efectiu, es tirava al fons i ajudava molt al creixement. Preferentment es preparava el planter a les marjals altes: a l'assegador de Morant, a la Baixa. Uns se'l feien per a ells, altres en feien per a vendre, així si venia una mala germinació, almenys en tenien per a ús propi. La gent d'Oliva i de Pego en venien. Alguns d'Oliva venien a la marjal de Gandia a fer els planters i després se'ls enduien a les seues plantacions. L'operació començava pel mes de gener i necessitava de 40 a 50 dies. L'arròs que s'usava era el que guardava el propi llaurador, que el posava a l'aigua de la sèquia dins d'un sac unes 48 hores abans de ser plantat, per a què així ni s'unflava ni surava quan se sembrava. El gra se n'anava a sota del fang i hi grillava.

La inundació de la terra

Acabada la temporada de la sega, la marjal es trolava amb un tròlec, que girava la terra, l'alçava i la tornava a girar. Posteriorment i per rompre la terra es passava de ganxos. Els llauradors més curiosos, que volien portar la marjal molt neta, amb un pam d'aigua dins d'ella, la fanguejaven amb unes gàbies cilíndriques, però com encaria el cultiu, molts economitzen suprimint aquesta operació. En eixe cas, la palla, el rostoll i tot el que queda a la terra es podreix dins i cal actuar posteriorment amb el tròlec. Arribat el moment es negava la marjal d'aigua i venia el vedat, és a dir, el tancament de totes les sèquies des del punt més alt, el Nadador. I tot per atraure els ànecs i tota la cacera. El Sindicat de la Marjal arrendava la cacera i la pesca. Un dels informants conta com: «El Sindicat feia lots numerats i es quedava sempre el millor, el núm. 7, per a quedar bé amb els qui manaven: alcaldes, capità de la guàrdia civil... que eren aficionats a caçar.» Tot l'hivern, ple d'aigua, es destinava a la cacera. Quan a la primavera venia l'eixuta, pel mes de març, i s'assecaven les marjals, hi havia molts llauradors que les xarugaven i d'altres les fanguejaven amb un rul·lo. Posteriorment les empostaven o entaulaven amb una post de tallants i ja quedaven en disposició de ser de nou inundades per a la plantació de l'arròs. El llaurador curiós xarugava i reaxarugava i per maig, quan s'omplien d'aigua, fanguejava de nou abans de plantar.

La plantació

Era prou important que el planter tingués camí de carro, de tal manera que es carregaven les garbes del planter i es portaven a la marjal de la plantació. En canvi si el planter estava en els Fondos calia carregar-les amb barques i repartir-les per les marjals a plantar, atès que el carro no podia entrar. Un dels informants ens conta com l'arrancaven: «L'arrancaven de bon matí al planter i a migdia venien a arrancar 100 i pico de garbes per home. Havien de ser garbes altes per a què l'arròs ja plantat traguera l'ullet dalt. I no era el mateix a la partida les Sorts Llargues, que és el primer que s'eixuga, era l'últim per plantar. Quan a la *Tancà* o a *Paiporta* eixugaven, ja estava l'arròs guapo, per a remenar-lo i tirar-li guano, passaven a Sorts Llargues a plantar. Un home plantava 100 o 120 garbes per fanecada. La plantació es feia a finals de maig o per ací. Als alts amb tres brinques, germinació d'un gra d'arròs que després rebrotava i es convertia en diversos rebrots, per guaix hi havia prou. A cada guaix o punt de plantació hi havia de 3 a 6 brinquetes i amb els dos dits s'estacaven al fang. S'ha de tindre present que no pot haver un gran toll d'aigua o la planta es cou, es mor. «Als alts ja començaven a fer any sí any no hortalissa i com femaven prou havia de descabdellar la terra de cabells, hortolans, mangelles... En estar la terra femada, amb dos o tres brinquetes a cada passa n'hi havia prou. Jo he arribat a plantar 15 garbes per fanecada, quan als Fondos se'n plantaven 120. La garbeta de les tres brinquetes és un guaix o punt de plantació. Anaven escampant els guaixos per la terra. I es posaven 2 o 3 brinquetes perquè sinó feia massa palla i molta palla rebaixava els quilos i feia molt de pallús.»

Treballs de seguiment i manteniment

Després de la plantada, quan la planta estava guapeta per haver arrelat, les parts altes junt als naixements només tenien tres dits d'aigua, eixugàvem la marjal uns quinze dies i es clavillava. Immediatament remenaven, netejar amb els dits de la mà, repassant la terra entre guaixos i si havia alguna herbeta o qualsevol cosa es treia i es tirava fora, s'assecava la marjal i es tirava el guano. A continuació s'abocava l'aigua que ja romania fins a l'hora de segar. Després es birbava amb la corbella. Anaven levant el serreig, mala herba, arrimats al guaix. El serreig era la mala herba que més combatien, vist que feia una llavor que quan es portava l'arròs a la trilladora es mesclava amb ell. Quan es venia l'arròs feia baixar la qualitat o el preu. Altres herbes que també podien aparèixer eren la junça i una varietat d'ella denominada punyalera, el segamà i el senill només apareixien als erms. Quasi no hi havia malalties a les plantes. Només apareixia el cuc, però només l'agafava la varietat del Sollana i el Bomba. Si algun rogle despuntava anaves a ca Peton a Beniopa i a la Casa del Llaurador, al Prado de Gandia, i amb una motxila manual s'arruixava. Era poca cosa.

Les ferramentes, aparells i animals del treball

Ferramentes.

Les ferramentes més usades eren la corbella menuda i la gran, la desbarbadora. Hi havia corbellots però ací no s'usaven, en canvi a la Ribera i a l'Horta, on les terres estaven seques, si que s'utilitzava.

Aparells

Acabat de segar s'usava el tròlec, un carro de plats tallants que era per moure el fang i anar estacant-lo i voltant-lo. Eren una espècie de plats en forma d'espiral sense fi, per girar la terra i alçar-la. Posteriorment i per rompre la terra es passava de ganxos. Per a fanguejar s'usaven unes gàbies metàl·liques cilíndriques. Per a xarugar hi havia la xaruga per obrir el fang. També s'usava la post de tallants, que era de fusta per tallar la terra amb l'animal. Si hi havia gram, la post de claus, que es passava i arreplegava el gram. Després de la sega venia la treta amb l'haca, a llom, amb xavegons de cordes fins el parador del carro, si la marjal era fonda s'usaven carros de plats, de fusta pareguts a un trineu de neu.

Animals

Les haques intervenien en les operacions de trolar, fangejar, passar de ganxos o xarugar. Però el moment més delicat era traure les garbes d'arròs de la marjal una vegada segades. Era delicat pel perill d'estacar-se dins el fang. Per això no s'usaven tractors i tampoc burros, mules, ni molt menys matxos. Les haques tenen més coneixement i eren més versàtils. Se'ls carregava dins la parcel·la de la part més baixa per amunt per a què l'animal o el carro no s'estacaren, o pel contrari corrien el perill d'afonar-se. Es pujava al carro o a lloms de l'animal fins a l'era. La faena i necessitat d'animals era gran, de manera que hi havia uns encarregats de llogar els animals a Beniopa, Xeresa i Xeraco per a xarugar les terres o altres operacions.

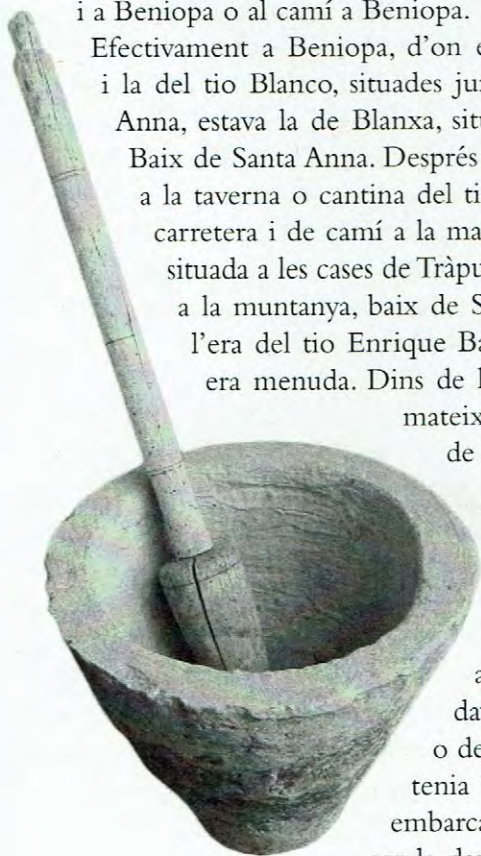
Treballs amb l'arròs

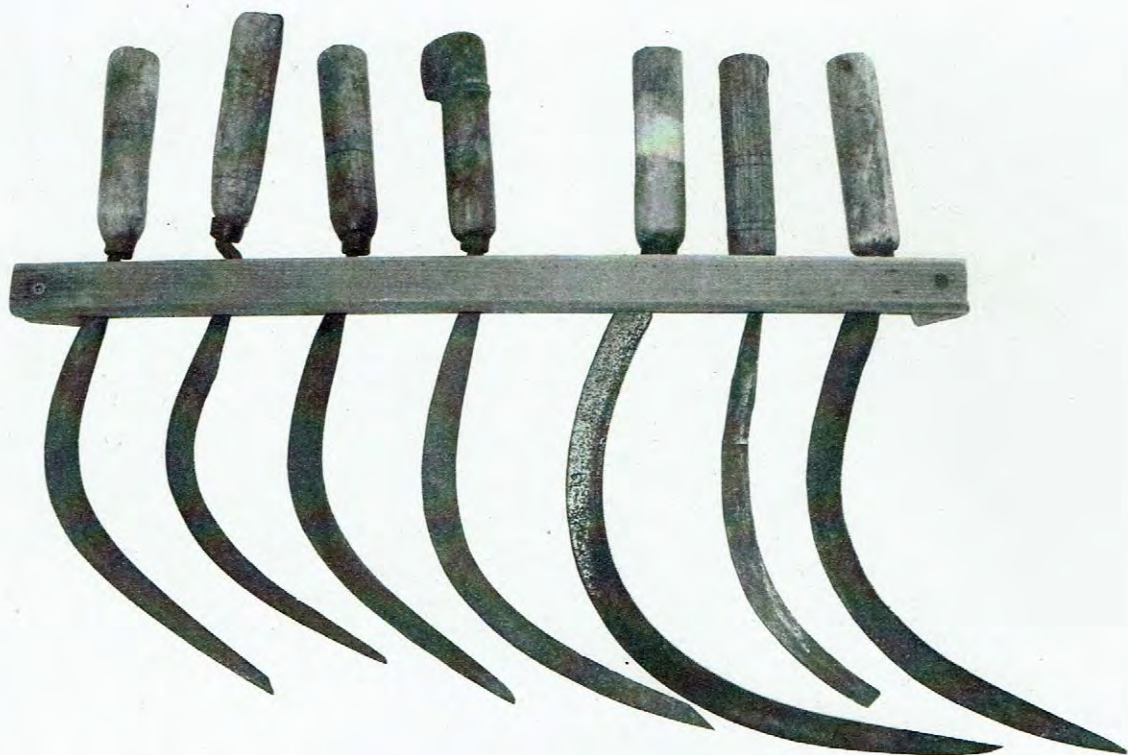
Les eres

L'era era l'espai de primera transformació de l'arròs i de l'assecat, com a pas previ a passar pel molí on es blanquejava per a comercialitzar-lo. Eres, n'hi havia moltes, a prop de la marjal, al Grau i a Beniopa o al camí a Beniopa.

Efectivament a Beniopa, d'on eren molts dels productors, hi havia les eres del tio Pau i la del tio Blanco, situades junt al barranc i el carrer Llarguer. A Natzaret, avui Santa Anna, estava la de Blanxa, situada en la part alta del carrer de Santa Anna o camí de Baix de Santa Anna. Després estava l'ereta de Carbó, per la seua grandària, situada junt a la taverna o cantina del tio Gostí Fort, junt a la carretera de València. A la mateixa carretera i de camí a la marjal, estava l'era del tio Andrés el Cego, que era menuda i situada a les cases de Tràpula. Un poc més avant venia l'era de la Pedrera, situada junt a la muntanya, baix de Sant Joan. Baixant a la marjal, a la pujada de Peret, estava l'era del tio Enrique Bamba o Maridona, president del Sindicat Arroser. També era menuda. Dins de la marjal, trobàvem la de la tia Obrera, junt a la casa del

mateix nom i junt a la caseta del guarda del sindicat. A l'entrada de l'assegador de Morant hi havia una ereta, la del tio Batiste Manganella. Després estava la de Basília, a vora camí de l'Alqueria de Potes, o del Pont Trencat, junt a la sèquia del Molí. Una altra al molí de Santamaria, que era gran. I al Grau hi havia la de Cabanilles que en realitat eren dos espais situats a l'encreuament actual del carrer de Cullera amb el d'Alcoi. I una molt gran al mateix carrer de Cullera, davant del quarter de Carrabiners, la del tio Botija, de Bou, o de Manta, al costat hi havia una botiga, la del tio Manta, que tenia 7 o 8 fanecades i que per la sèquia de l'Ahuir tenia un embarcador per on entraven les barques i descarregaven l'arròs. Va ser la darrera a deixar de funcionar. Arribant a la Devesa hi havia





Corbells i corbellots

tot un seguit d'eretes, unes públiques, altres privades, com la del tio Palo, on estava l'Esquerrer de Beniopa o la de Calafat, al costat de Los Mimbrales, enfront de l'actual club de tennis. Les públiques eren la de Pep el Vaquero, al costat de la del tio Palo, i més endavant la del tio Madama, que tenia una tenda taverna per als llauradors de la marjal. Diu un informant: «Allò era un altre món, a l'hivern no podies passar, estava tot inundat. Del Grau anaven en barca». Finalment estava la de Rústiques, que encara està i era la més gran de totes, unes 20 fanecades.

Faenes de l'era

Les màquines trilladores vingueren posteriorment, però abans es batia l'arròs. A l'era es disposaven les garbes plantades amb el cul a terra i anava fent-se una *rodà* al voltant de la garba inicial. Els animals batien per damunt del rogle amb les potes i l'arròs anava caient. A continuació venia l'operació d'arrancar. S'alçaven les garbes i encara quedava prou arròs. Es tornaven a arreglar les garbes i es tornava a batre amb els animals. Els homes amb forques anaven llevant la palla de damunt i ajudant a aclarir. A poc a poc, la palla es quedava sense gra. Quan l'arròs estava net i recollit, es feia la ventada. Un erer és un garbell d'un metre de diàmetre, més o menys, fet de canyetes. Amb dos forques auxiliars, el garbell, amb dos ansetes, s'aferrava a les forques i l'arròs amb un cabàs d'espart girat anava abocant-se per dalt. Com estava alt el vent separava el pallús de l'arròs. El pallús que quedava després de batre, sempre tenia algun gra banyat d'arròs, quan es ventava, ja se separava. Es feien unes coetes de palla amb grans bons i roïns i els tornaven a ventar. A continuació s'envasava en sacs i passaven a casa, al molí o al comerç.

Els darrers anys aparegueren les trilladores, que eren grans màquines que recorrien les eres més importants. A l'era es descarregava el carro si s'havia d'esperar o anava directament a la trilladora, com els últims anys que hi havia menys espera. La trilladora era una màquina gran amb un trill que separava el gra de la palla. Tiraves la palla de l'arròs per un lloc i eixia separat per uns altres. Si el tiraves banyat eixia banyat o si el tiraves sec eixia sec. Per això calia escampar-lo a l'era per assecat-lo. Per tant depenia de quina marjal venia l'arròs perquè necessitava més o menys temps d'assecat. Hi havia arròs que amb un dia de pegar-li el sol en tenia prou, l'arròs ja cantava, estava bo per a envasar; o per a vendre'l. L'escampaven i llauraven els homes amb els peus fent solcs o amb uns rascles grans per fer els solcs. Si venia dels Fondos, que venia entrebanyat, tardava més

a eixugar-se. Si plovia, calia allargar la secada. Si amenaçava pluja, es recollia, però a voltes una tronada no donava temps i pillava amb l'arròs escampat. Si estava en sacs a penes es banyava i a més es tapaven els sacs amb les veles dels carros i es banyava poc. Per protegir l'arròs del temporal, ràpidament es feia un gran cavalló i es tapava amb mantes o toldos, qui en tenia. Es banyava menys, ja no descarnava o es perdia en el riu de l'aigua. El treball a l'era es realitzava el mes de setembre que feia bones rosades i a partir de les deu del matí que ja s'havia eixugat la rosada i l'era estava seca, s'escampava l'arròs. La picor era tan forta que els homes si estaven un dia o dos a l'era, no es llavaven i així no tenien tanta picor. A l'era hi havia molta faena a fer, amb l'arròs i amb la palla, atès que calia arreplegar-la. Hi havia qui deixava la dona al càrrec i ells anaven a treballar a jornal o a d'altres bancals. L'home igual tornava a poqueta nit quan s'arreplegava l'arròs, i ho feien els dos plegats. Tots els dies s'escampava i s'arreplegava en muntons, tapats o no, fins a l'endemà.

El comerç de l'arròs

Els anys més durs de la postguerra, el Sindicat Arroser era el monopoli de l'Estat. El Sindicat adjudicava a cada marjal el *cupo* que havia d'entregar segons la rendibilitat presumida de la terra: 200, 250, 300 kg per fanecada. Segons les fanecades apuntades s'havien d'entregar tants quilos d'arròs. El Sindicat Arroser preparava un paper al llaurador per a què la guàrdia civil no el molestara en els transports. El Sindicat anava casa per casa pesant l'arròs que havien presentat. El productor es quedava el que podia sense que ells ho sapieren. En acabant, el Sindicat pagava una quantitat. Repartia l'adob, d'arròs blanc la ració que els tocava, i segó per als animals, que eixia de la corfa de baix quan l'arròs està pelat però no està blanc encara. Conta un informant de Beniopa: «El president era Enrique Escrivà, Bamba, o Maridona, que em va dir el fill que son pare era sometent i del règim, i li deia a cau d'orella a mon pare: Vés a reclamar. I anava el llaurador al Sindicat i allí hi havia un escriptent que li deien Franco. Escolte que allí no tinc ni 250 quilos, que allí n'hi hauran 100, si aplega. Contestava aquell: No segue, que té d'anar la inspecció a vore-ho. I ja l'havien segat. Feien les maganxes que podien i la guàrdia civil i la fiscalia també. En eixos anys la gent deia que l'arròs que se'n duïen anava a parar als alemanys, per l'amistat entre Franco i Hitler (...) Sempre hi havia algú que feia una *xivatà* i es presentava la guàrdia civil. Son pare un dia li va dir al tio Pepet, el president: tio Pepet, m'he deixat ahí dos saquets per als xiquets, què faig? Tu tranquil, Tonet, que els que vénen ja saben on tenen d'anar».

Passada l'etapa autàrquica del règim, s'obrí la mà i el comerç. Hi havia molts compradors que corrien les eres i veïen la qualitat del producte i feien els tractes de compra. Segons la varietat i la qualitat el pagaven. Quan el veïen en condicions, del muntó passava als cabassos i s'envasava en sacs de sarga de 80 kg i de la bàscula passava al molí. El 90% dels llauradors el venien allí mateix, a l'era, als comerciants del Grau, que eren el tio Quico, els Bixquert, i Gepeta, que era el més valent per a l'arròs. Compraven arròs, però també cacaues, dacs i d'altres productes. A Beniopa actuaven molts: el pare de Marcelinet Soliva de Beniopa, i l'home de la Guapa, el tio Lluïset, Gostinet de Fort, que després va passar a la Vital, i son pare també, Gonzalo Soliva, el Millonari, que comprava per a Català, de l'Alqueria. La tia Milagros la Buixarra, al carrer Magdalena, comprava de tot, dacs, arròs, blat... i el tio Joaquin el Sorell, també comprava de tot, el tio Pompilio el Touero idènticament. Uns actuaven com a corredors per a ells mateixos i altres per als molins. Comercia tot el món, un informant conta com sa mare anava amb un cabàs d'arròs a la Vila Joiosa i tornava amb un cabàs de sardines salades. Tot a base de baratar. A Nadal arribava un home amb figues seques i barataven productes. L'arròs era moneda segura i per a vendre també, qualsevol te'l comprava, estava buscat.

Molins d'arròs

A Beniopa i al Grau no hi havia molí d'arròs, el que hi havia a Beniopa, el del Xoto, era de farina i de dacs, però a Gandia estava el molí d'Ignacio, al carrer de Baix del Raval, del qual encara es conserva la seua gran xemeneia. A la comarca, camí d'Oliva estava el molí Català, a l'Alqueria de Comtessa, i al seu costat el molí Tougo i altres cinc o sis més. En canvi per a donar servei als particulars i especialment a l'estraperlo d'aquells anys, a Beniopa hi havia molinets en cases com el de Pepito de la Marta al barranc, el del tio Canyon, el del tio Lluís l'Herbesser, al carrer del Cossi, i el de Sauret el Carbonet, al carrer de la Muntanya, al servei d'estraperlistes de bicicleta. I al Grau estava el de Varela, però era xicotet.



Descansant de la trilla

Residus originats

La palla era el principal residu de l'arròs. El desbarbat es feia per aprofitar la palla, per fer rasers, planters, i la compraven les papereres com la de Vilallonga. Al frau s'obria, s'assecava i se'n feien després garbes, que es treien i s'emmagatzemaven a una caseta de camp o a la pallissa de casa. Els llauradors la qualificaven com a pa beneït per a fer albergínies, tomacar o bajocar. Era necessària per a fer els rasers, per a fer palmitos per als planters. També per a fer barraques, rasers i cobertes de barraques fetes a files superposades de palla. Els planters estaven fets de lliteres a la part de baix amb senill, més llarg que la palla, i els rasers de palla damunt. Cal tindre present que a Beniopa encara se'n trobaven de barraques durant la immediata postguerra, al carrer de la Muntanya i a les Aigües Potables al barranc. L'altre residu originat era el pallús després de batre l'arròs a l'era, o a la trilladora. Però on més se'n feia era en llevar-li la corfa i fer-lo blanc al molí. Aquell pallús s'usava per a eixuts dels animals a les quadres i als galliners.

L'estraperlo

En aquells anys durs i de fam de la postguerra, el control total de la producció imposà immediatament un comerç clandestí i perseguit per l'autoritat que denominaven l'estraperlo. Es feia perquè el règim ho controlava tot i no hi havia prou amb allò que rebien per a viure. Tot era extraoficial. De l'arròs que aconseguien amagar, tenien a casa un morter i el picaven i el ventaven amb un ventall. S'havia d'arreplegar el pallús perquè si el veien, requisaven l'arròs o denunciaven la persona descoberta. S'arribava a l'extrem d'emparedar d'amagat a les cases l'arròs per menjar de la temporada.

Per a poder traure l'arròs estaven els estraperlistes. A Beniopa hi havia Ramon del Loco o l'Estraperliste, era el més atrevit. Però hi havia molts més, com Joaquin de Bolilla, que també era dels principals, Quico, Fletxa, el Comuniste, Pepito Martínez i el seu soci del molinet de la Marta, Hilario el Sec, del carrer Nou, o el tio Lluís el Carbonet. Tots usaven una bicicleta especial amb quadre i radis d'un mil·límetre de secció reforçats. Anaven a Sueca i aconseguien carregar tres sacs d'arròs, uns 100 a 120 quilos i se'ls portaven cap a Beniopa. Eren veritables atletes i en moltes ocasions se les veien amb la guàrdia civil que no podia amb ells, de la velocitat assolida. En ocasions lligaven una corda d'un camió i feien una cordada de 5 o 6 bicicletes enganxades a un camió. La guàrdia civil tenia serioses dificultats de competir amb atletes tant potents. La demanda era molt gran i el negoci també. A la Font també hi havia molta gent ocupada amb l'estraperlo i la Marina era un dels destins importants per la forta demanda. A més, dones de Beniopa i algun home, com el pare de Sauret de Carbó, usaven el tren d'Alcoi per pujar arròs i baixar oli, amb els ensurts propis d'una pràctica arriscada. Al Grau se'n feia d'estraperlo igualment en bicicleta carregats amb sacs. També hi havia qui anava a comprar palla a Tavernes o a Sueca, però d'amagat compraven arròs, i camuflat entre la palla el portaven al Grau. Els ciclistes s'encarregaven d'escampar-lo.



L'era, la trilladora i el molí de Rústicas

Bibliografia

- ALCOVER-MOLL (1985): *Diccionari Català-Valencià-Balear*, Editorial Moll, Palma de Mallorca.
- ALMELA, Joan Miquel; Alonso, Jesús Eduard (2004): «Marjals de la Marina i de la Safor», *L'Espai del llibre*, núm. 5.
- ALONSO I LÓPEZ, Jesús Eduard (2001) «Marjals», *Quid*, núm. 3.
- (2017): «Per una història humana de les marjals i deveses», *Revista de la Safor*, núm. 5.
- BOIRA TORTAJADA, H. (1988): «Vegetació de les marjals de la Safor. Problemàtica actual», *Ullal*, núm. 6.
- CALVO, Leandro (1908): *Hidrografía subterránea: conocimientos sobre terrenos para la investigación de materiales*, Imprenta Lluís Català y Serra, Gandia.
- CAVANILLES, Antonio-José (1795-1797): *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*, Imprenta Real, Madrid.
- CAMARENA MAHIQUES, José (1965): *Historia del Distrito de Gandía*, Fomento de Agricultura, Industria y Comercio, Gandia.
- FAUS I MASCARELL, Joan Carles (1993): «Propiedad de la tierra y cambio social. Crecimiento y transformaciones en la agricultura capitalista de la comarca de Gandia (1820-1887)», memòria inèdita d'investigació, IVEI, València.
- FERRAIRÓ, Josep-Maria (1992): *Entre senill i borró: itinerari de les marjals i les dunes de Gandia-Xeresa*, CEIC Alfons el Vell, Gandia.
- FONTAVELLA GONZÁLEZ, Vicente (1952): *La huerta de Gandía*, CSIC, Saragossa.
- GARCIA-OLIVER, Ferran (1998): *Cistercens del País Valencià. El monestir de Valldigna, 1298-1530*, Ed. 3 i 4, València.
- GONGA, Josep Enric (2000): *La ciutat i els costums: una aproximació a la vida quotidiana de la Gandia del segle XIX*, La Xara, Simat de la Valldigna.
- GONZÁLEZ ARTEAGA, José (1933): *El Arroz en las marismas del Guadalquivir: evolución y problemática actual*, Federación Sindical de Agricultores Arroceros de España, Madrid.
- HERMOSILLA, Jorge (dir.) (2005): *Los Riegos de la Safor y la Valldigna. Agua, Territorio y Tradición*, Conselleria de Cultura i Educació-Generalitat Valenciana, València.
- LA PARRA LÓPEZ, Santiago (2003): *Història de Miramar*, Ajuntament de Miramar, Miramar.
- SANZ Y FORÉS, Pascual (1888): *Grao de Gandía. Apuntes históricos de este barrio y del denominado Llavador y de su iglesia*, Gandia, edició de 1980, Institut Duc Reial Alfons el Vell, Gandia.
- SOLER, Abel; CISCAR, Pedro; RODRÍGUEZ, Antoni (2007): *El Grau de Gandia, imatges i paraules per a la memòria*, Ajuntament de Gandia, Junta de Districte del Grau, Venècia i Rafalaïd, Gandia.
- VICIANO, Pau (2001): «El cultiu de l'arròs a la fi de l'edat mitjana», *Afers*, núm. 39.
- VIÑALS, María José (dir.) (2001): *La marjal de Gandia*, Departament de Medi Ambient- Ajuntament de Gandia, Gandia.

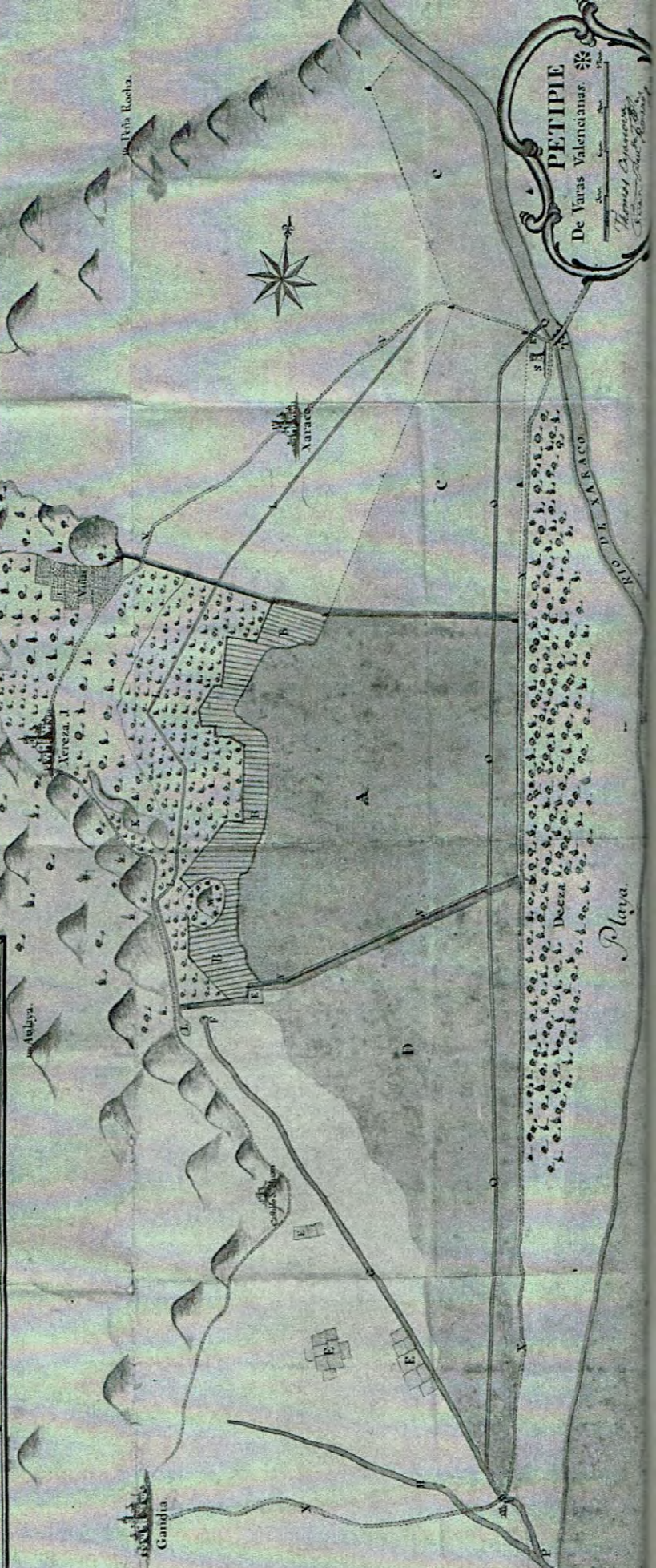
PLANO QUE EXPRESA EL TERRENO QUE
 RATA EL EXPEDIENTE Y DEMAS COSAS NOTAB

ASABER

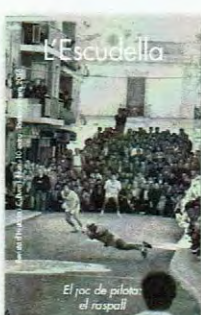
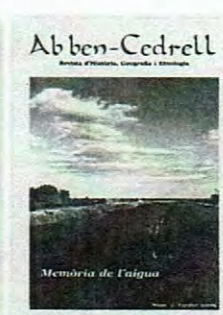
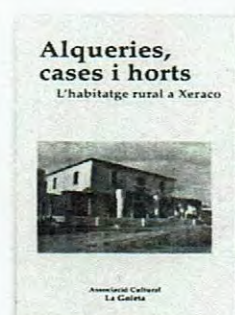
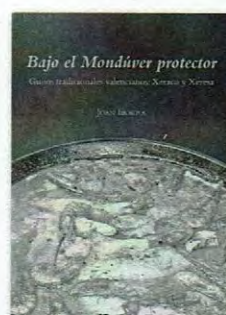
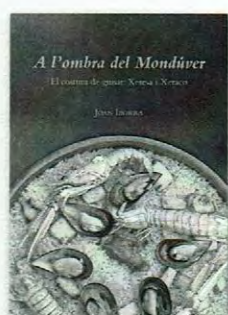
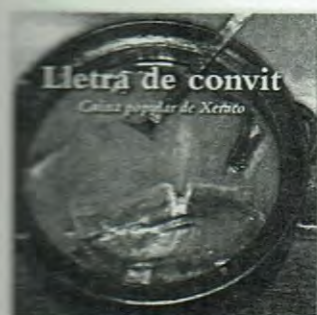
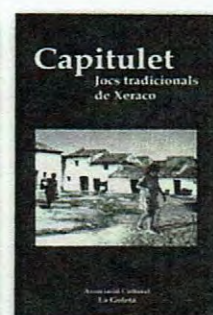
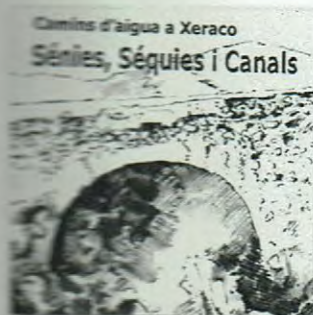
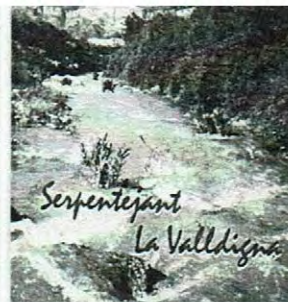
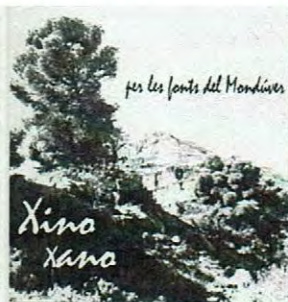
tierra Marjal que le pide el
 anillo para la Cita de Arroz es
 el Plano circuido de color Encar.
 A
 de y Letra
 B
 y reducida a cultivo con Alirbes
 y Letra
 C
 de Arroz de Xaraco
 D
 de Color Pastio y letra
 E
 de Gandia
 F
 de Ocasuro
 G
 de Arroz en el Ter.
 H

Puente en la Arzquia del Rey
 y Calles del Tabador
 Xerez
 Monte del Perello
 Fuente del Pez y Arzquia del Riego
 Monte de la Marjal
 Elaredor del Vital
 Arzquia de Aur
 Delague en el Rio de 8^a Nicolas
 Delague en el Rio Xaraco
 Conqueuta o Estallador para evitar
 no entre el Agua del Mar quando le
 aborota
 Torre de Xaraco
 Puente en el Rio

Camino de Xaraco y Xereza
 Camino Real de Gandia



Plànol de Les marjals de Bairén (Gandia-Xeresa-Xeraco) del segle XVIII. Títol atribuït: Plànol per al projecte de desguassament i dessecació dels marjals de Bairén. [1784]. Títol original: Plano que expresa el terreno de que trata el expediente





ACADÈ
MIAVA
LENCI
ANADE
LALLE
NGUA