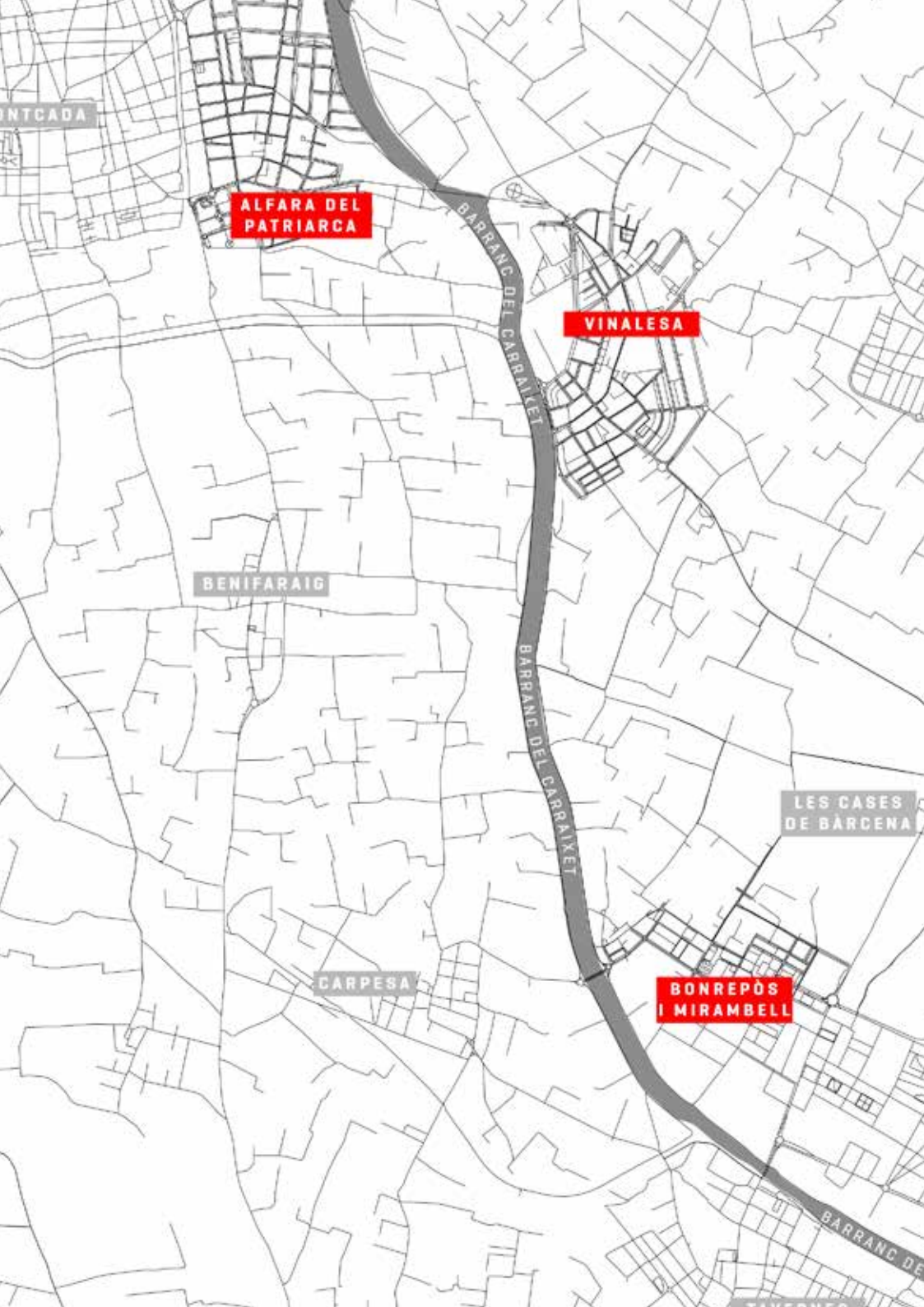
LAS 1000 PRIMAVERAS DE L'HORTA


NTCADA
ALFARA DEL PATRIARCA
BARRANC DEL CARRAIXET
VINALESA
BENIFARAIG
BARRANC DEL CARRAIXET
LES CASES DE BÀRCENA
CARPESA
BONREPÒS I MIRAMBELL
BARRANC DE

ALBALAT
DELS SORELLS
ALBUIXEC
MAUELLA I
TAULADELLA
FOIOS
MELIANA
CUIPER
ROCA
ALMÀSSERA

LAS 1000 PRIMAVERAS DE L'HORTA

*

Rafa Borràs i Merli

Turisme de l'Horta
CARRAIXET

Redacción, ilustración, fotografía, diseño y maquetación: Rafel Borràs i Merli
Fotografías págs. 35, 96, 207, 308, 321: Turisme Carraixet; pág. 63: Associació Macarella; págs. 253, 317: Gabriel Borràs.
Coordinación: Noelia Rigoberto.
Edita: Turisme Carraixet www.turismecarraixet.com

Impreso en Valencia.

2021 © Todos los derechos reservados. Está prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación sin el consentimiento de los autores.

Turisme de l'Horta
CARRAIXET

Nos sumus sicut nanus positus super humerus gigantis
('Somos como enanos que van a hombros de gigantes')
Jean de Salisbury, *Metalogicon*

INTRODUCCIÓN

Todo está cultivado aquí. La cultura, una cultura intensa, perseverante me rodea

Azorín, «Valencia. Recuerdos autobiográficos»

La comarca de l'Horta Nord y, más en concreto, la Mancomunitat del Carraixet, es la zona donde mejor pervive aquello que la Agencia Europea del Medio Ambiente ha declarado como uno de los últimos paisajes periurbanos de huerta mediterránea que nos quedan en el mundo.

La huerta valenciana, como sabemos, es sobre todo un paisaje humano. Pero no en el sentido de que esté sobre-habitado. Todo lo contrario. Son pocas las casas que hay, esparcidas aquí y allá, solitarias o en pequeños vecindarios de cuatro o cinco. Solo si hay algún camino principal, o alguna carretera transitada, aparece alguna aglomeración urbana: un pueblo. O ni siquiera eso: un barrio.

Es un paisaje antrópico, porque es la interacción del hombre con la naturaleza la que ha producido este entorno. Geometría intrincada de acequias, caballones, sendas, *antares*... toda una estructura que determinan dos elementos: uno, invencible, la fuerza de la gravedad, que impulsa el agua hacia abajo, buscando el desnivel; el otro, combatible y domable, el relieve del terreno. Es la gravedad la que inclina el curso del agua, desde el nacimiento hasta la desembocadura, y es el trabajo humano, mediante azudes, acequias, sifones, almenaras, partidores y toda clase de ingenios hidráulicos, el que la guía con recelo hacia sus pequeños campos.

En la Mancomunitat del Carraixet ese paisaje está todavía vivo, continuamente cambiante de forma y cromatismo: nuevas líneas de un campo acabado de labrar, nuevos colores de verduras y frutos diferentes aquí y allá, nuevos aromas de tierra regada, fragancias de hortalizas o flores de los frutales. Un paisaje estructurado por acequias en fragmentos geométricos de tierra, donde continuamente pasan cosas: en este aparecen caballones rectilíneos; aquel se alfombra de plantitas equidistantes; aquí discurre una regadera que lleva agua a borbotones; este otro, inundado por el riego a manta, ofrece un espejo del cielo azul; aquel de allá es un hormiguero de hombres de piel reluciente por el sudor cargando cestas donde recogen la cosecha.

L'Horta es un libro de historia, escrito sobre todo por los valencianos islámicos, pero, también antes, por los íberos, griegos y romanos, y después por aragoneses, catalanes y occitanos. Mezcla de culturas, tradiciones y saberes, la huerta se ha convertido en icono y paradigma de la identidad valenciana. La manera de vivir de la huerta, las costumbres, la gastronomía, la música, la paremiología e, incluso, el carácter, han conformado un mito que a lo largo de los siglos se ha configurado como representación del propio país.

En estas tierras conviven la tradición y el saber ancestral con la creatividad y la vanguardia: el labrador y la labradora que conocen el idioma de la tierra comparten espacio con la diseñadora y el artista; el *cant d'estil* y la dulzaina dialogan con el pasodoble de las bandas y las guitarras eléctricas de los grupos *indies*; las representaciones de los sainetes de la Renaixença intercambian actores con el teatro de calle más experimental, y la gastronomía más tradicional y arraigada marida con la cocina de fusión más vanguardista.

El resultado para el visitante es una *mascletà* continua de sensaciones, una explosión de experiencias, un gozo sensorial e intelectual, y la constatación de que la huerta revive y se renueva a cada instante para hacer de cada visita un redescubrimiento y un renacimiento: por los caminos del Carraixet, todos los días, todas las noches, son primavera.

L'agricultura és
la professió pròpia
del savi, la més
adequada al senzill
i l'ocupació més
digna per a tot home
lliure.

MARZO -Meliana-
pág. 15

ABRIL -Bonrepòs i Mirambell-
pág. 45

MAYO -Almàssera-
pág. 71

JUNIO -Foios-
pág. 107

JULIO -Alfara del Patriarca-
pág. 153

AGOSTO -leer el paisaje-
pág. 199

SEPTIEMBRE -Albalat dels Sorells-
pág. 225

OCTUBRE -Vinalesa-
pág. 257

NOVIEMBRE -epílogo-
pág. 307

MAUELLA I TAULADELLA
FOIOS
MELIANA
CUIP
ROCA
ES CASES BÀRCENA
ALMÀSSERA
BARRANC DEL CARRAIXET
PORT SAPLAYA

MARZO

La playa de Meliana es una de las pocas playas naturales que, según Greenpeace, quedan en la Comunitat Valenciana. Con las franjas contiguas de Foios y Albalat dels Sorells, es una playa pequeña y abierta de apenas dos kilómetros de extensión. Conforma un espacio completamente natural, cubierto de arena gruesa y piedras, y protegido por un cordón de dunas donde crece una abundante vegetación mediterránea.

L'horta que no se veu, que se sap, que se sent, callada, a les espatles.

Vicent Andrés Estellés, *El primer llibre de les èglogues*

La bicicleta es quien me ha traído. Yo solo he ido dejándome llevar, disfrutando del paseo, del frescor de la noche y el aroma del mar, mientras mis pies pedaleaban, a la suya, como una especie de extensión del vehículo, ajenos a cualquier esfuerzo, tanto que ya no sé si era yo quien movía los pedales o los pedales quienes me movían los pies.

Sea como sea, aquí estoy, justo donde la bici ha querido traerme. Ella se ha quedado quieta y yo inmóvil, ante la claridad del día que nace, mirando como el Sol, reluciente, majestuoso, rompe ese horizonte con el hacha de un rayo de luz, dejando la cuna marina y elevándose despacio, temblando detrás de la bruma como un perro mojado que se sacude el agua, dando por empezado un nuevo día.

Qué playa más bonita: dunas, vegetación mediterránea, arena blanca, agua transparente. Me he tumbado en el suelo y he cerrado los ojos para que la vista no me estorbe el resto de sentidos. El rumor del oleaje, el olor del salitre, el calor del sol, la frescura de la arena. Pienso en la suerte que es vivir al lado del Mediterráneo, rodeados de este paisaje empapado de claridad.

Siento el frío del amanecer. Abro los ojos y busco el jersey en la mochila. Justo a mi lado está lleno de caminitos, líneas pequeñas que vienen y van, se entrecruzan y se pierden por la hierba: vestigios de los quehaceres de los escarabajos durante la noche. Es preciso parar más a menudo, detenerse y observar. Estamos rodeados de maravillas y demasiado ocupados en no verlas.

En el agua hay un chico surfeando. ¿Cuándo ha llegado? Es un deleite ver cómo cabalga las olas, haciéndose una misma cosa con el movimiento del mar. A contraluz parece todo de una pieza, la tabla y él, una especie de Heracles articulado negociando con el dios Nereo aquello de las manzanas de oro. ¿Se escucha a las nereidas? No, las voces vienen de poniente: un griterío de mujeres riendo aparece por detrás. De primeras no me han visto, pero al pasar, una se ha girado hacia mí.

—*Bon dia!* —dice.

—*Bon dia!* —respondo. Al oirnos, se giran todas.

—*Eu, no l'havia vist. Bon dia de matí!*

—*Bon dia* —todas saludan y ríen. Se van hacia la orilla y empiezan a desnudarse. ¿En marzo, con este frío? ¡Sí, se meten al agua! ¡Qué gritos, qué risas, qué escándalo! Se me pega la alegría y no puedo evitar una risa abierta. ¡Cuánto tiempo hacía que no soltaba una carcajada!

Mientras, el chico ha salido del agua y se ha cambiado. Es muy alto, de cabellos rubios, tiene pinta de extranjero. La bicicleta que hay junto a la mía tiene que ser suya.

—*Bon dia!* —dice, arrimándose.

—*Bon dia!* —contesto—. ¿Valenciano?

—Sí, sí, claro. Soy de Tavernes.

Cogemos las bicicletas. La suya lleva un porta-tablas. Salgo tras él, tengo curiosidad. Según salimos de la playa conversamos un rato. Yo pregunto, y él responde. Estudió diseño industrial.

Trabajaba en una empresa diseñando cascos plegables de bicicleta entre otras cosas, pero en un viaje a China para negociar cuestiones de producción, algo le hizo clic y al volver se lo dejó.

—Mi ruta de la seda particular. A Marco Polo le abrió los ojos a muchas cosas, y a mí también —ríe.

Ahora se dedica a aquello que más le afianza el gusto por vivir: el surf. Quelo es *shaper* —artesano de tablas de surf— y se le ve feliz.

—Las hago diferentes, asimétricas. Vengo a esta playa de

buena mañana, cuando no hay nadie, a probar los nuevos diseños —mira hacia las mujeres gritonas y ríe—... ¡hasta que llegan ellas! Vienen durante todo el año. No sé cómo lo hacen, yo paso frío incluso con el neopreno.

Pasamos la A7 por una pasarela, y al ganar altura se expone ante nosotros un paisaje de postal. Tengo que pararme. Quelo me mira.

—Es bonita la huerta, ¿eh? Ya lo creo. *I dona molta faena!*

Me despido. Me invita a pasar por su taller en Alboraya. Pero yo tengo que parar aquí. Parar para poder encajarlo: esto es la huerta.

La luz del sol, todavía bajo, intensifica el contraste y potencia la viveza de los verdes y los marrones, salpicados aquí y allá del blanco puro de las alquerías. Un mosaico infinito de campos y caminos, un cielo azul de primavera decorado con nubecitas blancas de algodón y , al fondo, recogiendo esta abundancia para no dejarla escapar, la sierra Calderona. Siempre he sabi-

do que la huerta estaba aquí, muy cerca de la ciudad, pero no era consciente ni de su belleza ni de mi necesidad. Como decía Estellés, la huerta, desde la ciudad, se sabe pero no se ve.

«Da mucho trabajo», había dicho Quelo. En efecto, este paisaje no es como los paisajes naturales, más o menos agradecidos por el suceder salvaje de la naturaleza, donde el hecho de existir un bosque, un río o una montaña solo obedece a la geología y al paso del tiempo. Aquí, en cambio, el paisaje es producto del

trabajo humano, diseñado con conocimiento y criterio, dibujado con sudor y agua de acequia, esculpido a golpe de brazo y riñón, conservado a base de constancia y amor por la tierra.

Subo de nuevo a la bicicleta, convencido de un nuevo propósito: adentrarme a descubrir el paisaje antrópico, absorber la sabiduría que destila y disfrutar de la gente que le da carácter. Siguiendo con el móvil el *Visor Cartogràfic,* he activado la capa del *nomenclator toponímic,* que me ayudará a orientarme y conocer mejor, a través de los nombres, los lugares por donde transito.

Me dirijo por el camino de la Mar hacia poniente. Acequia de Sangonera, Motor de Geral. Ya de buena mañana los huertos hierven de actividad. A este lado del camino hay una cuadrilla cosechando cebollas, un poco más adelante un grupo más numeroso carga patatas al camión. Ante mí, un chico más joven, con un legón de mango largo, camina pausado entre los caballones. Concentrado, mira al suelo. De vez en cuando se para y, con precisión de cirujano, extirpa con el apero una brizna de hierba que, sin su permiso, intenta aprovecharse de la tierra,

el agua y el buen hacer del labrador. Metódico, cuando llega al final se da la vuelta y empieza el caballón siguiente. Mirándolo me ha venido a la memoria un día en que, comprando en el Mercat Central, un hombre forastero, admirado de la calidad y cantidad de los productos de la huerta valenciana, me dijo «claro, es que en esta tierra tiras un palo de escoba y crece un rosal». Qué pensamiento más injusto. Todo ese cuento de la fértil tierra valenciana, ese mito extendido por toda España, según el cual los valencianos tienen la suerte de vivir en la huerta florida

del *Levante feliz*. Que se lo digan a este chico, a esta hora de la mañana, si la tierra es fértil por ella misma o la hacen fértil las horas que le dedica.

—*Bon dia* —dicen las mujeres de la playa, que han de rodearme a mí y a la bicicleta.

Alelado como estaba, me he quedado en medio del camino cortando el paso. Aprovecho el encuentro:

—*Bon dia*! Por favor, ¿sabéis, por aquí, dónde comer algo?

—Chico, en Ca Xoret. ¿Vas hacia Roca?

L'Anell Verd es un carril ciclopeatonal que recorre la huerta valenciana, la del norte y la del sur de la ciudad, y conecta toda el área metropolitana por medio de caminos históricos y naturales, además de recorrer los parques naturales del Turia y de la Albufera y otras infraestructuras verdes y bienes culturales. Este gran cinturón metropolitano, que conecta con la Via Xurra, comunica toda la huerta de Valencia con el mar y la ciudad.

Me voy con ellas. Concha, Maruja, Enca y Pilar. Una de Meliana, las otras tres de Roca. Están en la setentena, y van a la playa a bañarse al alba, sea verano o invierno.

—Sí, os he visto hace poco… ¡y os he oído!

Todas ríen ruidosamente.

—¡Ay, si es que está muy fría! Armamos una que, para qué. Pero, chico, yo me río mucho.

No paran de hablar, y andan a tal velocidad que me cuesta seguirlas.

—Si hace mal tiempo, no. Si llueve, nos quedamos en casa. Pero los demás días, esto a mí me da la vida.

—Yo creo que desde que venimos, cada día que pasa estamos más jóvenes.

—¡Y más guapas!

No se lo digo, pero yo voy pensando que además de los paseos matinales y los baños de mar a la aurora, vivir aquí, rodeadas de campos, apartadas de la ciudad, imprime un carácter que tiene mucho que ver con esa vitalidad que exhiben.

Llegamos a Roca. Tengo hambre. El estómago se queja y lanza un gemido justo cuando entro en Ca Xoret.

—*Bon dia. Per a armossar?*

—Sí, gracias. *Bon dia*.

Buenos días. Me lo han deseado más veces en lo que llevo de mañana que en una semana entera en mi rutina de ciudad. Me siento en una mesita ante la barra, y todavía no he dejado la mochila y ya tengo la mesa puesta: olivas partidas, altramuces y cacahuetes.

—Para beber?

Costumbre tradicional de la huerta, cuando empieza a apretar el sol es momento de buscar un descanso y cargar el cuerpo de calorías. Ya puede estar acabándose el mundo, que a media mañana hay una cita sagrada con los compañeros, amistades o vecinos. Es el hito social diario por antonomasia, el momento de compartir conversación e inquietudes. Se habla de trabajo, pero también de fútbol o de política, porque no hay tema delicado, si se discute degustando un buen bocadillo y una cerveza fresca o vino con gaseosa. *L'esmorzar* se configura así en un rito que fortalece los vínculos de la comunidad y refuerza el tejido social.

En Ca Xoret la oferta es abundante, y el producto local y de temporada. Ya sea en bocadillo o al plato, tienes sangre con cebolla, blanc i negre con habas, carne de caballo, tortilla de ajos tiernos... No falta la innovación: habas tiernas con sobrasada a la plancha y miel, vieira con jamón ibérico y mermelada de cebolla… Si se trata de comer, Ca Xoret es un referente en cuanto al arroz: del senyoret, a banda, de bacalao, negro, meloso, de marisco, de cangrejo… la lista no se acaba.

Soy de los primeros, pero no para de entrar gente. En un momento se llenan las mesas. Veo entrar al chico que hace poco estaba en el campo, saludando aquí y allá. Se acerca a la barra a pedir. Me sabe mal ocupar una mesa para mí solo. Le ofrezco sentarse conmigo. Acepta, se gira a contestar un improperio con sorna que sale de la mesa de al lado y se sienta frente a mí.

—Se mete conmigo por el *lligonet* este de mango largo –me explica–. Le dicen la gandula, o del señorito, porque no te has de agachar.

Vicent estudió en la Politècnica, es ingeniero agrónomo. Hace un par de años su padre murió y él se hizo cargo del campo. Compartimos *la picaeta* mientras nos traen los bocadillos. Hablamos del placer de contar con producto fresco, de temporada, de aquí mismo.

—Incluso el cacahuete sabe a huerta —digo. Vicent me mira pensativo.

—Este sí, el del supermercado, no —concreta. Echa mano al platillo.

—Mira este cacahuete —dice, mostrándomelo—. El cacahuete se cultivó por primera vez en Europa justo aquí, en la huerta valenciana. Es originario de la selva del Brasil. Aquí lo domamos y lo hicimos mediterráneo. Cavanilles ya hablaba de él y de su importancia económica: más del 80% de la producción era nuestra. Había más variedades; la mejor, esta: la *del collaret* —Vicent casca la corteza y, al abrirla, mira los granos. Yo, mientras, disfruto como un cosaco, escuchándole y dando cuenta del chivito que me acaban de traer.

—El del supermercado, el americano, tiene un cuarenta por ciento de aceite. Este tiene un sesenta —remarca—. Por eso es más sabroso, huele mejor, y es más sano —se recuesta en la

L'esmorzar o **almorzar** (o armossar, como dicen por aquí) es en tierras valencianas un ritual gastronómico y una celebración diaria.

El cacau del collaret es una variedad autóctona de cacahuete que tiene dos granos por vaina y resulta mucho más sabroso que los de variedades más grandes, por el hecho de contener una mayor concentración de aceites. Se siembra en los meses de abril, mayo y junio, y se cosecha en septiembre y octubre.

silla y continúa explicándome—. Pero en los años setenta del siglo pasado comenzaron a importar cacahuete asiático y de los Estados Unidos. Peor, pero más grande. Cuando un alimento no ofrece la rentabilidad que busca la industria agroalimentaria, se abandona, o se queda solo como cultivo testimonial, como es el caso. Aunque sea mejor, aunque tenga unas características organolépticas superiores. A la industria le da igual. Solo se tiene en cuenta la productividad, la rentabilidad. ¡Ya puede saber a corcho!... —me enseña los granos, se los echa a la boca y con los ojos vivos y una sonrisa sentencia:

—Comer *cacau del collaret* es un acto revolucionario y reivindicativo.

El *esmorzar* acaba con un café *cremaet* y un intercambio de números de teléfono. Ya se van casi todos, pero yo me quedo atrapado en la dulzura de la mistela.

Ca Xoret es un bar restaurante familiar. Conchín me habla del conocido belén de Roca, del cual son autores ella y su familia. Muy conocido en el Cap i Casal, se montan buenas colas en las fiestas de Navidad para visitarlo. También los curiosos se acercan a ver el gran pino de Cuiper, adornado en esas fechas con luces y colgantes navideños.

Cuiper pertenece al municipio de Foios, y Roca al de Meliana, pero en la práctica son la misma barriada, separados solo por dos campos. Unos días después de las fiestas de Navidad, en enero, se celebra San Isidro, y desfilan gran cantidad de caballos, yeguas, perros, gatos y también toda clase de mascotas más o menos exóticas. Más que para recibir el agua bendita, los humanos las acompañan para celebrar una reunión festiva de amantes de los animales en un marco natural incomparable.

Siguiendo el carril bici, rodeado de campos y alquerías, y admirado de los labradores y su dedicación, llego a Meliana por el camino de la Mar, que discurre pegado a la acequia del Braç dels Ginjolers. Al entrar en el pueblo por la calle del Calvario paso junto a la bonita ermita del Santísimo Cristo de la Providencia, para seguir las indicaciones hacia el centro de la localidad. En la calle Vía Augusta, l'Anell Verd conecta con la Via Xurra.

Según Coromines, el nombre de Meliana derivaría del propietario de una villa tardorromana o *fundus* (poblamiento disperso): la Villa Aemiliana, propiedad de Aemilius.

AÑO
1902

Muchas fachadas de las casas de la localidad tienen mosaicos de colores de estilo modernista. En la plazoleta de la estación del metro encuentro un panel explicativo: la Ruta Nolla te guía por la población y señala, mediante unas balizas, las edificaciones que exhiben esos mosaicos. Hasta el mediodía he estado siguiendo la ruta, paseando por Meliana. Escaneando con el móvil los códigos de las señales accedo a los datos del edificio, y también puedo curiosear el interior de la casa con las fotografías del pavimento de mosaico de las distintas habitaciones.

Calle del Lledoner, plaza Major, calle de Sant Joan, plaza del Pou… una galería de arte en plena calle, una muestra popular del gusto por la decoración, una exhibición orgullosa del producto local. Se adivina que son las calles más antiguas del pueblo, donde se instalaron en otros tiempos las familias de los labradores acomodados y los burgueses.

En el Ayuntamiento, al entrar al vestíbulo, he podido admirar un mosaico de interior. Qué maravilla, la belleza y calidad del producto, pero también la excelencia en la instalación, que no deja ningún espacio entre las piezas, ofreciendo un *continuum* visual que en sus formas geométricas remite a culturas mediterráneas de las que somos herederos: helénica, romana…

Al verme examinándolo, me han explicado que se tuvo que desmontar y adaptar debido a las obras de redistribución. Cuántas veces las exigencias de adecuación nos han llevado a deshacernos del patrimonio, cuando no a destruirlo, sin entender que la memoria es herencia, y esa riqueza inmaterial es la que nos hace ser quienes somos y nos explica el porqué de nosotros mismos. En Meliana lo tienen claro, y me alegro.

Desde las tripas sube una queja: «todo muy bonito, pero habrá que buscar dónde comer». El cerebro obedece al estómago y pregunto a las amables trabajadoras del ayuntamiento.

La oferta de calidad en Meliana es impresionante: al ya visitado Ca Xoret podemos, en el mismo barrio de Roca, añadir Ca Pepico y el Napicol. Del propio pueblo me recomiendan bastantes, entre los cuales destacan la Barraca de Toni Montoliu.

—¿Has probado alguna vez la paella de *fetge de bou* (hígado de buey)?

—Nunca.

Según me explican, esta modalidad de arroz es típica de los alrededores, y en Meliana celebran anualmente un concurso, el éxito del cual, aún habiendo jugosos premios, no está tanto en averiguar quién cocina la mejor; lo que realmente importa es la jarana, la celebración y el disfrute de la gastronomía propia. Tratándose de esta paella, al parecer de todas El Racó es el establecimiento indicado.

—Yo voy hacia allí, si quieres te acompaño —se ofrece Victòria, una chica que vive cerca del restaurante.

De camino me fijo en algunos murales de arte urbano. Son fruto de la iniciativa de un colectivo al que ella pertenece: Nitrato de Chile. Victòria me explica el origen de este grupo de creativos: toman el nombre de un producto que fue muy reconocido en todo el siglo pasado para abonar la tierra, y la imagen art déco del cual todos hemos visto alguna vez. Esa silueta de un hombre a caballo, sinónimo del agricultor, la han adoptado como logotipo, expresando así la conexión con la tierra en la cual viven y por la dinamización cultural de la cual trabajan.

Nitrato de Chile también organiza el festival Horta Sonora, en colaboración con la Mancomunitat del Carraixet. Se trata de un certamen musical que convoca a compositores de todo el mundo para crear obras musicales inspiradas en el paisaje de la huerta. No hablamos de pasodobles o marchas moras, sino de obras experimentales y de vanguardia que exploran nuevos lenguajes y estructuras sonoras. Las piezas elegidas son interpretadas después al aire libre, en los huertos, en los caminos, al borde las acequias, por las bandas de las sociedades musicales o los grupos de *dolçainers i tabaleters* de la comarca.

Victòria acepta que la invite a comer –la conversación es interesante y quiero aprovechar para saber más cosas de los mosaicos Nolla.

—No me lo has de pedir dos veces —ríe—, a mí me encanta hablar de mi pueblo.

El restaurante El Racó basa su éxito en su profundo conocimiento de la tradición culinaria valenciana y en una selección exigente de los ingredientes. El producto de proximidad marca su propuesta gastronómica, que cambia a lo largo del año dependiendo de lo que la despensa de la tierra pone a su alcance.

Su cocina de temporada, sin embargo, tiene un protagonista indiscutible: el arroz. Solo hay que repasar la carta para darse cuenta de que juegan en otra liga, y presumen de galardones porque pueden: tercer premio del Concurso Internacional de Paella de Sueca, primer premio de Paella de Cullera, segundo premio de Rossejat Torrentí, primer premio de all i pebre del Palmar, tercer premio de Postres de Calabaza de Llíria. Y la lista no acaba aquí. Parece que en El Racó de Meliana son grandes conocedores de la cocina del arroz. Además de los premiados, los hacen de marisco, negro, a banda, del senyoret, de verdura... También melosos: de pato; de setas y alcachofas; allipebrat de lubina y gamba rayada; de conejo, foie y setas.

A mí ya hace un buen rato que me pica la curiosidad:

—¿Por qué es típico de aquí el hígado de buey? –pregunto.

—Antiguamente había mucha gente por estos pueblos que criaban bueyes —explica Paco, el cocinero—. Compraban un *mamó*, un ternero recental (o se lo fiaban) y a base de pienso lo hacían crecer: hierba, sorgo, los plumeros del maíz, las raíces del cáñamo. Cuando ya estaba grande, con un grupo de amigos y una cuerda muy larga, para que el buey no se les apoderara, lo llevaban a matar. El amo del animal tenía derecho a llevarse la cuerda y la *coradella*: el corazón, los pulmones, la molleja, el hígado. Era costumbre que todo esto acabara en una paella para saborear con los ayudantes.

Los garbanzos y la endibia acompañan la carne. El arroz es delicioso y, al contrario de lo que podría parecer por los ingredientes, no resulta nada pesado, ya que la endibia le aporta una buena cantidad de agua y absorbe la grasa. Tiene más que ver con los arroces caldosos que con la paella.

¿Cómo es que no es más famoso este plato? ¿Cuántos tesoros me quedan por descubrir? Pido una tarjeta del local, quiero volver y probar todos los arroces. Me fijo en la dirección: calle de las Glorias Valencianas. ¡Ciertamente no podrían haber elegido una calle más apropiada!

Aprovecho el café y la sobremesa para interrogar a Victòria sobre los mosaicos modernistas y su vinculación con el pueblo de Meliana:

—Seguro que sabes que una de las industrias valencianas más importantes es la cerámica, ¿verdad? El gres, la porcelana… —me interpela.

—Sí, pero es más hacia el norte, ¿no? Vila-real, Nules…

—Ahora sí, pero empezó aquí, y esto mucha gente no lo sabe. Mira, el primer gres porcelánico que se hizo en España y, por lo tanto, el origen de toda la industria cerámica valenciana, fue la fábrica de Cerámicas Nolla.

Victòria me cuenta la historia de la fábrica. Miquel Nolla Bruixet la estableció aquí, en Meliana, en una alquería y tierras propiedad de la familia de su esposa y que ahora conforma el denominado barrio Nolla.

—¿No has estado en el barrio de Nolla? ¡Eso lo arreglamos ahora mismo!

Pido la cuenta agradeciendo el trato y la comida, y al momento estamos camino del barrio. Victòria continúa la explicación mientras salimos a la Via Xurra por Ca Botifarra y pasamos la Séquia Nova.

—Hablamos de 1860. Nolla se basó en la incipiente industria inglesa de la cerámica para crear una clase de mosaico de gran calidad. Con hornos de altas temperaturas, conseguía un producto de muy baja porosidad, que superó al que fabricaban Milton u otras empresas británicas. Además iba coloreado en la misma pasta, antes de prensarla, por lo cual no se tenía que pintar ni esmaltar.

El Palauet de Nolla fue a la vez residencia de Miquel Nolla y una especie de estand-muestrario de su empresa, Cerámicas Nolla. El Ayuntamiento de Meliana lo adquirió y lo ha restaurado hace poco. Se pueden concertar visitas guiadas.

El producto triunfó en varias exposiciones universales (París, Viena, Filadelfia) y tuvo tanto éxito internacional que se convirtió en sinónimo de alto *standing* en el interiorismo modernista.

—¿Entonces, los suelos de mosaico que hay en las viviendas de l'Eixample valenciano y barcelonés? —pregunto.

—De Nolla. Pero no solo aquí —ríe—, por todo el mundo puedes encontrar mosaico de Nolla.

La fábrica, para el pueblo, supuso toda una revolución. Llegó a dar trabajo a miles de personas, y la producción fue enorme. Para mucha gente, sobre todo mujeres, era una alternativa al trabajo del campo. Les posibilitaba ganar un jornal de una manera más segura y más estable, sin depender de que la cosecha fuera buena o que el frío o una granizada la estropease.

Pasamos junto a la imponente Alquería d'Anvila y salimos al camino del Barranquet.

—La antigua fábrica la ocupa ahora una empresa de componentes eléctricos, pero todavía están los muros y puedes hacerte una idea de lo que fueron las naves principales. Aquí al lado tienes el Palauet, que ha restaurado hace poco el Ayuntamiento, y que se puede visitar.

El Palauet de Nolla es una alquería del siglo XVII que Miguel Nolla, fundador de la fábrica contigua Mosaicos Nolla, utilizó como *showroom* de sus productos. En una ostentación de visión y estrategia comercial, revistió la antigua edificación de los mejores mosaicos, los más bonitos, los más delicados, los más originales, y convirtió el conjunto en un magnífico palacete, rodeado de fuentes y jardines floridos por los que se paseaban pavos reales. Entre los huéspedes encontramos a los reyes de España Amadeo de Saboya y Alfonso XII, el general Prim, el novelista Blasco Ibáñez, el poeta Querol, la familia Hohenzollern e incluso los Romanov, que pretendían revestir con mosaicos de Nolla las estaciones del metro de Moscú y convertirlas en las más lujosas del mundo.

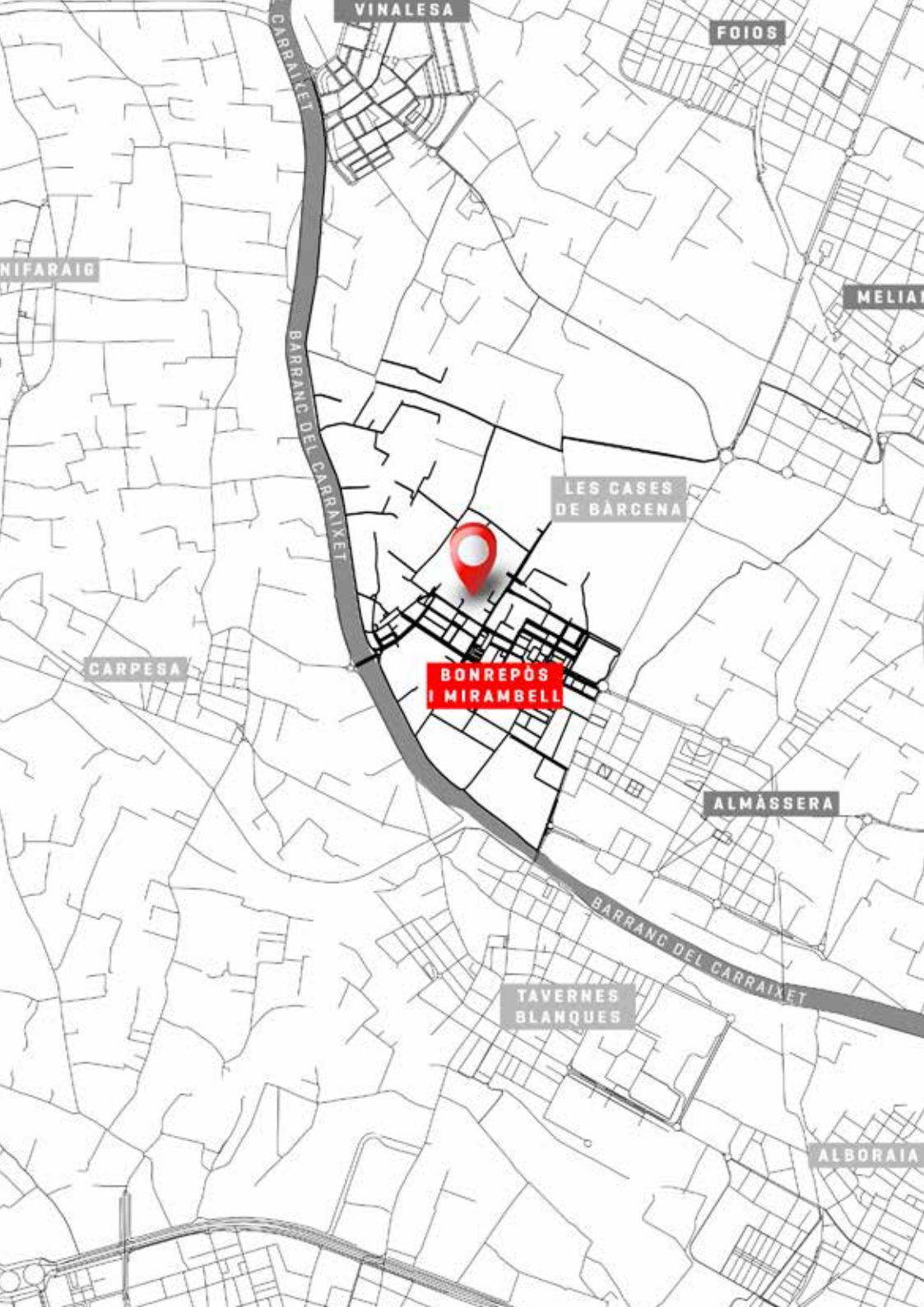
—Al final solo se hizo una, que todavía pervive, y que hicieron mosaiqueros valencianos, de aquí del pueblo. Les resultaba mucho más barato utilizar el mejor mármol que el magnífico producto de Mosaicos Nolla. Pero también lo tienes en el Kremlin, en la plaza Roja.

En el Palauet encontramos, de casualidad, a Vicent Ruiz, cronista de Meliana. De entre las muchas anécdotas que atesora, resulta muy emotiva la de Batiste Volta. Según investigó Vicent, a finales del siglo XIX, Juan Bautista Volta Beltrán trabajaba como primer oficial colocador de mosaico, viajando por medio mundo e instalando para los mejores clientes de la casa: el Teatro Principal de Buenos Aires, el Casino Viejo de Montecarlo... A finales de 1895 trabajaba sin descanso hasta muy entrada la noche acabando los mosaicos del Palacio de Liria, en Madrid. La señora de la casa, Adelaida González de Castejón y Torres (bisabuela de Cayetana, la última duquesa de Alba), se interesó por el motivo de aquellas jornadas tan largas. Batiste le explicó que quería acabar el trabajo tan pronto como fuera posible, para poder volver a casa antes de que su mujer diese a luz. Al cabo de un rato, la señora le llamó y le dijo que aquello no podría ser, pues había mucho trabajo por hacer todavía, y le indicó que al final del pasillo algunas teselas se habían levantado. Extrañado, Batiste fue a examinar aquello y encontró debajo de las piezas del mosaico un doblón de oro. Era el

regalo de la señora «para lo que nazca». En agradecimiento, Batiste bautizó a su hija como Adelaida y, todavía hoy, alguna descendiente suya lleva ese nombre.

La visita al Palauet ha sido el colofón de un día espléndido. Me despido de Viqui. No hay palabras para agradecerle la hospitalidad y la simpatía, pero sobre todo la contagiosa pasión que siente por su pueblo, su historia, el paisaje que habita y la buena comida. Nos volveremos a ver, confío, Victòria, Meliana y yo.

Justo ante el Palauet comienza el camino de les Vinyes, que al poco se cruza con la Via Xurra. Mientras pedaleo hacia la ciudad atravesando la huerta de Almàssera, las sombras se alargan y la luz del sol recorta las alquerías haciendo lucir las fachadas que miran a poniente. Cal Rey, Cal Secretari, Ca Catxola. La bonita Alquería de Tomàs el d'Orrèlit, con las cuatro palmeras guardándola del garbí. Ciclistas, corredores, paseantes. Parejas, familias, amigos. Cebollas, coles, alcachofas, lechugas. Agua corriendo por las acequias, labradores intentando aprovecharla toda. Aire puro, olores intensos, cielo claro… ¿que más se puede pedir?


VINALESA
FOIOS
NIFARAIG
MELIA
CARRAIXET
BARRANC DEL CARRAIXET
LES CASES DE BÀRCENA
CARPESA
BONREPÒS I MIRAMBELL
ALMÀSSERA
BARRANC DEL CARRAIXET
TAVERNES BLANQUES
ALBORAIA

ABRIL

Matí de Pasqua Florida,
el meu poble és un encant!
Torrent i Morant. *Terra i cançó*

Que el poble que canta mai no mor.
Amunt els punys, amunt les il·lusions.
Obrint Pas. *Alegria*

Siempre que puedo, al salir del trabajo, salgo a recorrer, en bicicleta o a pie, parte del Anell Verd o la Via Xurra. Se ha convertido en mi momento de placer personal diario. Nunca es igual, siempre hay algún cambio, cosas que aprender, gente que conocer, rincones que descubrir.

Como tengo todo el día libre, aprovecharé para ampliar un poquito mi horizonte: me han facilitado el contacto de un chico de Bonrepòs i Mirambell, así que me acercaré. Podría ir en bici, pero parece que hoy el cielo no ha salido demasiado claro, y la línea 16 de la EMT me deja allá mismo.

Aprovecho el viaje para satisfacer mi curiosidad: el nombre de Mirambell (antiguamente Miralbell) derivaría, según Coromines, del linaje de algún caballero, mientras que el de Bonrepòs sería un topónimo elegido con voluntad propagandística para atraer a nuevos vecinos que se avasallaran al señor.

El autobús me deja junto a la ermita del Pilar, blanca y bonita, que pertenece a Cases de Bàrcena –una pequeña pedanía de Valencia contigua a Bonrepòs i Mirambell y Almàssera. La ermita conserva aún un pozo y un abrevadero de caballerías, que a buen seguro dio buen servicio, estando como está al borde de la carretera. Al dar la vuelta a la esquina de la ermita ya se divisa el campanario de Bonrepòs.

Ermita del Pilar (Cases de Bàrcena)

Bonrepòs i Mirambell, como sugiere el nombre, es un municipio que hasta hace relativamente poco tiempo estaba dividido en dos partes. En origen fueron dos alquerías andalusíes, que continuaron pobladas mayoritariamente por valencianos moriscos hasta su expulsión por el decreto de 1609.

Según parece, antes de llegar yo ha caído un chaparrón y, ahora que el cielo se abre y se cuela la luz del sol, el empedrado de la calle Mayor, mojado, se presenta limpio y reluciente y me da la bienvenida al pueblo.

Recorro las calles de camino a Mirambell, donde he quedado con Doménec. Me alegra comprobar cómo muchos propietarios han sabido respetar la fisonomía típica de las casas de la huerta: puerta ancha, distribución a dos manos, un primer piso donde estaba la *andana* o desván y detrás un corral convertido ahora en jardín. Incluso detecto con gusto algún rebaje del escalón de

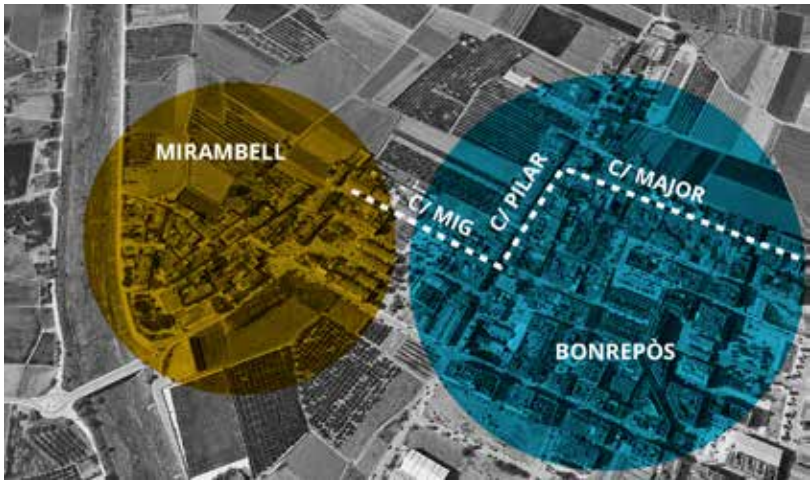
entrada que facilitaba la entrada al carro. Lo sé, no es necesario, y hay quien no da importancia a estas cosas, pero a mí me gana el carácter de quien guarda recortes de la memoria para que le recuerden de dónde viene.

Justo al lado de la calle del Mig encuentro un horno, el de Sant Josep, y entro a comprar, más que por hambre, por probar algo nuevo. Hay muchísimas *coques* (tortas): la típica coca *en llanda*, la coca cristina, la coca con nueces y pasas, la de *sagí* (manteca de cerdo), el *panquemao*, monas de Pascua… Querría sentarme y probarlas todas, pero he quedado y no quiero llegar tarde. Pregunto por la especialidad de la casa.

—Che, aquí todo es especial —ríe Javi, el panadero.

Me decido por la *coca en sal* que, según explica, cocinan con una receta propia que ya utilizaba su bisabuelo, también panadero, como su padre y su abuelo. Él es la cuarta generación al frente de este horno tradicional, y continúa amasando las *coques* como se hacía antes de 1900.

De camino hacia Mirambell se escucha la canción de La Tarara. Recuerdo que es día de San Vicente, aún fiesta, pero no es frecuente oírla en estos tiempos modernos. La coca está especial: como si fuera hojaldre, que a la vez es tierno y crujiente. En verdad no me extraña nada que continúen usando la misma receta, esto no hay manera de mejorarlo.



Al llegar a la plaza de Sant Ferran descubro un alboroto de niños y mayores atareados con telas y cañas, cordeles y papeles. Se trata de un taller para hacer *catxirulos* (cometas) que organiza todos los años una asociación del pueblo. La voz cantante la lleva Lluís, el artesano entendido en estas cuestiones. Ayudando y revisando los trabajos de los principiantes está Roser.

—Lo organizamos nosotros, la asociación Macarella. Por la tarde iremos al barranco a empinarlos —me explica.

La Asociación Cultural Macarella lleva más de veinte años trabajando para dinamizar la vida cultural del pueblo y mantener vivas las tradiciones populares. Son muchísimos, tanto los socios como los actos que celebran a lo largo del año.

—Recitales poéticos, un club de lectura, muestra de cine…

También editan una revista, Plaerdemavida, que funciona por suscripción y desde la que comparten trabajos de investigación, propuestas creativas, agenda cultural, que sirve de espacio de reflexión y aglutinador de experiencias.

—En septiembre también hacemos un taller de *fanalets* (farolillos) con sandías. Si tienes niños, o amigos que los tengan, ya sabes: celebramos la Nit dels Fanalets, haciendo un pasacalle con los niños, y cantamos aquello de «*Sereno, sereno, dis-me quina hora és*» –canta.

Cine por la paz, descenso a pie por el Carraixet, la cena Estellés… todos los meses la asociación Macarella organiza actividades, y a todas estoy invitado. Me despido agradecido. La alegría que desprenden es contagiosa, la música continúa amenizando el taller, la gente disfruta y luce un sol espléndido. A buen seguro nos volveremos a ver.

Por fin llego a casa de Doménec. Se ofrece a hacer de cicerone y me acompaña a pasear por Mirambell. El conjunto mantiene la estructura irregular de los arrabales moriscos. Entrando por la travesía de Sant Joan, a mano derecha está *el cano*, donde antiguamente había unas losas de piedra que servían de lavadero. A mano izquierda se abre una plazoleta, donde encontramos la ermita de Sant Joan. Aquí estaba la mezquita islámica, hasta que en 1525 la convirtieron en templo cristiano, cuando en el barrio ya eran todos moriscos conversos. Y, efectivamente, el pequeño templo está orientado a la Meca.

La *coca en sal* se prepara con aceite de oliva, sal, agua, levadura y harina.
La receta del horno de Sant Josep, de Bonrepòs i Mirambell, es secreta, pero podemos hacer una muy buena siguiendo estas instrucciones: mezclamos un cuarto de litro de agua tibia y levadura, se le añade la harina que admita hasta lograr una pasta fuerte y homogénea que amasaremos concienzudamente. Una vez bien amasada, la allanamos sobre una bandeja en la que habremos extendido un poquito de aceite para que no se pegue. Echamos un buen pellizco de sal por encima y un hilo de aceite, y la metemos al horno a unos 180 o 190 grados, hasta que esté dorada.

La tradición infantil de los **serenos o *fanalets de meló d'alger*** (farolillos de sandía) está extendida por toda l'Horta. Es en verano cuando se cosechan las sandías, y las hay que se rechazan por no alcanzar el tamaño adecuado.
La sandía rechazada se vacía, y la corteza se raspa haciendo dibujos para ganarle transparencia. Los dibujos más tradicionales son el sol, la luna, estrellas y una escalera de mano. Con una vela encendida fijada con cera dentro de la sandía, y un cordel para llevarla colgando, los niños y niñas recorren por la noche las calles, cantando.

—En esta plaza celebramos en junio el Concert de Sant Joan de la banda del pueblo, para dar la bienvenida al verano. Podrías venir, verías como te gusta.

No lo dudo: el lugar es bonito y acogedor, y por la noche debe de ser ciertamente mágico.

—Y el silencio. Sobre todo, el silencio —apunta Doménec.

Callo y escucho: es cierto, silencio absoluto. Mirambell está pegadito al barranco, apartado y lejos de las carreteras, y además es todo peatonal.

Doménec es músico, profesor de oboe. Me explica que por eso mismo entiende el valor del silencio:

—La música es amiga del silencio. Se construye desde él, pacientemente. Si se rompe el silencio tiene que ser para decir algo que realmente sea valioso.

La Societat Musical de Bonrepòs i Mirambell es una de las más jóvenes de la comarca, y mi interlocutor fue uno de los músicos fundadores cuando tan solo tenía doce años.

—Algunas de las experiencias más gratificantes que he tenido como músico han sido compartiendo la pasión por el arte de la música con los compañeros y compañeras de la Societat Musical —explica—. Interpretar con la complicidad de quien se junta por puro placer, y restando horas a su tiempo libre, me ha causado siempre admiración. El mérito de una banda de pueblo, como la nuestra, no es tanto la interpretación precisa sino la honestidad de unos músicos que, sin ser profesionales,

lo dan todo, porque encuentran la necesidad de decir algo que pueda transcender: sentimientos, emociones, estados de ánimo particulares de cada cual. En un concierto todo se aúna y lo perciben todos, como por arte de magia, de manera armónica.

Así se entiende el porqué de tantas bandas y sociedades musicales. Es cierto que en las tierras de l'Horta –más bien en todas las comarcas valencianas– la música es un elemento fundamental, cuando no protagonista, en cualquier expresión festiva. Y de fiestas saben, los valencianos. Pero, como sociedades culturales que son, las bandas se han convertido en una red consolidada que seguramente constituya el principal agente social del país.

—Todos los pueblos tienen banda. Al menos una, y todas tienen escuela. Y esto es lo más importante, porque ofrecen a los niños la oportunidad de aprender un arte, un lenguaje con una gran capacidad de expresión emotiva, que en otras culturas solo está reservado a quienes pueden acceder a un conservatorio o a quien se puede pagar unas clases particulares. A los niños y a los mayores —rectifica—, que aquí en el pueblo tenemos alumnos de todas las edades, hay quien en su cincuentena ha empezado a aprender a tocar un instrumento.

Hablamos durante un buen rato de la cantidad de músicos que exporta nuestra tierra y el papel de las sociedades musicales. De la relación que se establece entre los músicos de las bandas de la Mancomunitat del Carraixet, de la competencia sana y del apoyo mutuo. Se celebran a lo largo del año conciertos conjuntos, certámenes en los cuales una sociedad acoge a la banda del pueblo vecino, intercambian músicos cuando alguna banda tiene necesidad de cubrir una falta, comparten profesores.

—Hay músicos que son de aquí y de allá. Hacen de vínculo entre los pueblos y conocen a todo el mundo.

Continuamos el paseo. Dos calles salen de la plaza. La de Sant Joan –donde antiguamente se jugaba a *pilota*– es un callejón sin salida, que confirma el carácter moruno de Mirambell. La otra, la calle del Barranc, zigzaguea hacia el Carraixet. Giramos después por la calle de les Barraquetes para acabar de dar la vuelta al barrio: plaza del Sol, bajada de Carpesa, calle dels Moriscos –con otro callejón sin salida–, calle de la Barraca. Llegamos de nuevo a su casa y asomando por la puerta avisa a su pareja:

—Dis-li a ton pare que tire un grapat més d'arròs a la paella, que porte companyia!

Esto no me lo esperaba. Yo pensaba invitarlo a comer y es él quien se adelanta a la jugada.

—Che, no sufras, verás como no te arrepientes cuando pruebes el arroz con bacalao de mi suegro —dice rechazando mis protestas.

Doménec es un gran conversador, el lugar es muy agradable y se me ha pasado la mañana en un momento. ¿Ya es hora de comer?

—¿Pero, qué hora es? —pregunto.

—La mejor hora para comer es cuando hay hambre y comida —recita.

Las sociedades musicales están presentes en el 95% de los municipios valencianos de más de 500 habitantes, y conforman un proyecto social y educativo único en el mundo. Según la Universitat de València, son el principal agente cultural de la Comunitat Valenciana.

Agrupadas en la Federació de Societats Musicals de la Comunitat Valenciana, han sido declaradas Bien de Interés Cultural por la Generalitat Valenciana, y Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial por el Gobierno de España.
La red de escuelas de música está conformada por unos 600 centros educativos. En ellos se forman alumnos de todas las edades y condiciones.

Cuando entramos, Pepe –el suegro de Doménec–, está atareado ante el paellero del corral. Todos tienen cocina moderna, pero en las casas de pueblo el paellero del *corralet* no puede faltar. Y los días señalados, la paella se hace al aire libre, en compañía y degustando un aperitivo informal. Pepe rocía un poquito de sal sobre una hoja de lechuga y me la ofrece:

—La lechuga no quita el hambre —dice—. Toma, prueba, acabadita de cosechar de mi huerta.

Quién diría que una cosa tan humilde puede proporcionar tanto placer. Me resulta divertido: nunca pensé que paladearía tan a gusto un trozo de lechuga. Tierna, fresca y aromática, nada que ver con las del supermercado. Conversamos sobre cocina y la importancia de la calidad del producto. A Pepe le da lástima que haya quien se llene el cuerpo de comida sin sustancia.

—Comer es una obligación, porque si no comes... Y puesto que tienes que comer, todos los días, varias veces… ¡come bien, *collons*, cosas buenas, que las hay!

Con gracia, mientras habla, hace que la paleta baile encima de la paella esparciendo con cuidado los ingredientes del sofrito: primero las patatas, que retira cuando están bien doradas, después la cola de bacalao –que da sabor–, trozos de sepia, bacalao *esgarrat* (desmigado) y, finalmente, la cebolla.

—La verdura ha de ser fresca. Lo mismo que la carne, el pescado, todo. Tienen un momento óptimo para consumirlos. En el caso de la verdura y las hortalizas, los labradores lo sabemos

bien, y hemos aprendido cuándo cosechar para obtener las mejores propiedades y el mejor sabor. En cambio, en los supermercados —continúa explicando— como compran en grandes cantidades, les interesa cosechar verde, y lo meten en cámaras, y les dura toda la semana en el mostrador. El resultado: no sabe a nada. Quien sabe de cocina no compra en el supermercado, va directo al productor, y, si no puede, a la verdulería del barrio. Pásame el tomate —le ordena a Doménec, que se apresura a acabar de rallarlo.

—Mira, rallando el tomate me he acordado: a la *Tomatà* tendrías que venir también.

Otro acto que apuntar en la agenda: en el mes de junio celebran la noche de la Tomatà. Se trata de una cena *a la fresca* (al aire libre) durante las fiestas de San Juan en Mirambell, amenizada con música y baile. Las familias y las pandillas de amigos sacan las mesas a la calle, y el Ayuntamiento, por medio de los festeros, reparte tomate frito y embutido (longanizas y morcillas). El producto, por supuesto, local.

Pepe se arranca a cantar y Doménec se engancha enseguida haciéndole la segunda voz:

«Bonrepòs, pueblo de tomates
se ha hecho interesante con esta mercancía.
Entran camiones con cajas vacías
y se han encargado de esta mercancía.
Ay, mi Bonrepòs querido,
no subas tan alto que te caerás.
Siete lecherías, cuatro carnicerías
y un campo de fútbol para ir a jugar»

—Si quieres el mejor coche, alemán; si quieres el mejor reloj, suizo; si quieres el mejor tomate... de aquí! —remata Pepe.

Mientras reflexionamos sobre la suerte de vivir en la despensa que supone la huerta y la abundancia de buen producto, el caldo hierve y Pepe esparce el azafrán: una vez más, el legado morisco que se despliega ante mí. El barrio de Mirambell, con sus calles sinuosas herederas de la alquería andalusí, la huerta recortada de acequias herencia del pasado islámico, productos

Bonrepòs i Mirambell fue hasta finales del siglo pasado un pueblo muy famoso por sus tomates. Los campos estaban todos plantados de *barraquetes* de caña, en donde crecen las tomateras. **El tomate valenciano** tiene muchas variedades. La más característica de la huerta, y probablemente la más antigua, es la valenciana masclet (*Lycopersicon esculentum*), que tiene una clásica forma apuntada, de color verde claro y con rayas también verdes, y destaca por tener una pulpa muy tierna y sabrosa.
Es muy carnosa, tiene poca semilla, la piel fina, poca acidez y, por lo tanto, un sabor en boca muy dulce: una auténtica *delicatessen* y la joya de los campos de l'Horta. Se siembra en invierno, por febrero y marzo, y se cosecha de mayo a septiembre.

como la alcachofa o el azafrán, introducidos en la Edad Media por los inmigrantes bereberes. Y la música, el gusto por la música, que es universal pero en la huerta valenciana tiene una impronta clara de referencia oriental.

—Claro que sí, tan solo tienes que escuchar el *cant d'estil* —apunta Doménec—. O los toques de *dolçaina*. Pero es difícil atribuir esto o aquello a tal cultura o tal otra. Más que de una raíz árabe o islámica yo hablaría de cultura mediterránea compartida: la música andalusí toma la teoría de la música griega, recoge tradiciones mozárabes y gregorianas, y lo mezcla con la tradición árabe oriental. Si quieres, hablamos de sistemas tonales, intervalos y grados, pero ya se hace complicado —ríe.

El aroma del caldo se mezcla con el del limonero y todo toma una atmósfera irreal. Pasa una nube y caen cuatro gotitas. Pepe mira al cielo.

—*Si plou, mos menjarem la mona en la pallissa* —masculla, mientras riega de arroz la paella.

—Por ejemplo, La Tarara que has escuchado antes —continúa Doménec— parece ser que es una

canción de cuna de origen sefardí. Lo mismo se canta aquí que en Marruecos que en Argelia. Es una tradición común. ¿Quién la debió de llevar a quién? No lo sabemos. Lo que sí que sabemos es que la huerta, como paisaje cultural, se ha convertido en paradigma de la música tradicional: las *albaes*, los *cants de batre*, todas las canciones vinculadas a los trabajos del campo. Y en cualquier pasodoble valenciano encontrarás referencias a la huerta, tanto en la letra como en ciertos recursos melódicos que remiten a esa música popular. Además, que de por si ya tienen su personalidad propia: el pasodoble valenciano se interpreta con más pausa, recreándose, presumiendo.

La conversación da para más, pero no la transcribiré toda: me quedo con la idea general del protagonismo de estas tierras en el ideario común de valencianía y el propósito personal de escuchar la música tradicional de manera más activa.

La paella, espectacular. De categoría internacional, como dicen por aquí. No cuento más por no dar más envidia. Pepe explica que en su casa este arroz se ha hecho toda la vida para el viernes santo, pero, este año, por suerte para mí, se tuvo que retrasar hasta hoy. La sobremesa, en familia, se alarga. Doménec saca el acordeón y nos perdemos en la dulzura de la música, la mistela y la coca de nueces y pasas del horno de Sant Josep.

A media tarde llega una familia amiga. A él lo reconozco: Roberto, guitarra de Ramonets, un grupo que hace versiones de Ramones para un público familiar joven. No es el único grupo que tiene vinculación con el pueblo: según me explican, la vida cultural de Bonrepòs i Mirambell y su afición a la música ha hecho que de aquí salgan una buena cantidad de grupos: me hablan de *Riu Sec*, un grupo de folk que en el nombre hacían referencia al barranco del Carraixet –al que Jaime I llamó río

seco en el *Llibre dels Fets*. También *Fil d'Aram* y *No-Frost*, de estilo pop-rock. Está el Coro de Bonrepòs i Mirambell, y también el coro *Els menuts*, con niños y niñas de entre seis y doce años. *La Brama*, que es un conjunto muy numeroso de *dolçainers* y *tabaleters*. Y, como no puede ser de otra manera, una rondalla: *La Torna*, formada por hombres y mujeres con una media de edad de setenta años, heredera de otra rondalla más antigua. Por supuesto, la banda de la Societat Musical, y también una banda juvenil... ¿Qué tiene este pueblo con la música, que la hacen a todas las edades y de todos los estilos?

Hablando de música, por la calle se oye cantar, y las niñas nos obligan a dejar las sillas y salir. Un gentío desfila hacia el barranco, donde ya se ve como se empina alguna cometa.

Por unas escalerillas que hay junto al puente descendemos al cauce del Carraixet, donde grandes y pequeños juegan a la comba y bailan en corro.

Estos tres dies de Pasqua són tres dies de jugar
Xics i xiques que no juguen venen a dotorejar

Me quedo junto a Miquel, Pilarín y Maria, escuchando cómo se vivía esta fiesta en otros tiempos:

—Yo lo aprendí de mi padre, porque normalmente te lo hacía tu padre, o tu yayo, con cañas del barranco y papel —recuerda Miquel, hablando de los *catxirulos*—. El papel, no creas que había mucho, pegábamos unas cuantas hojas de periódico o de papel de estraza con cola de carpintero, y si no tenías, harina y agua. Si había suerte y conseguías un cartel de toros de aquellos tan grandes, o del cine, eso era espectacular. Las madres nos daban trapos o una sábana vieja, y arrancábamos tiras y las atábamos al cordel haciendo lazos para la cola.

—Lo de empinar el catxirulo era cosa de los críos. Yo me acuerdo más de cuando éramos más mayores —ríe Pilarín.

—Unos días antes de llegar la Pascua Florida, que decíamos, ya estábamos toda la juventud intentando formar pandilla —interviene Maria— y buscando pascueros y pascueras para emparejarnos. Paseábamos por los pueblos de aquí cerca, a dejarnos ver. Era muy bonito. Y muy inocente.

—Los días de Pascua estrenábamos vestido, un vestido fresquito. Y alpargatas. Quedábamos a media tarde toda la *colleta,* la pandilla, y bajábamos al barranco. Saltábamos a la comba, jugábamos al corro y cantábamos. La Tarara, el Minyé, *te'n recordes?*

Minyé, minyé, minyé, trulé, trulé, trulero
Minyé, minyé, minyé, trulé, trulé, trulà.
Un, dos, tres
Charlot, Charlot, Charlot, el home de la risa
Charlot, Charlot, Charlot, el home del bigot
Un, dos, tres

—Y después, la merienda. Llevábamos en una cestita la mona, longaniza de pascua, un cucurucho con sal para el huevo. La cesta iba tapada con una servilleta de esas de cuadros. Los chicos llevaban cada uno un saquito con la merienda.

—Unas monas caseras más buenas… Yo pastaba las mías en casa, y mi madre las llevaba al horno a cocer.

María recuerda que le solía dar una forma artística, y había formas tradicionales: una gallina con el huevo en el vientre, un lagarto con el huevo en la boca, una cesta con el huevo dentro.

—Pero si no tienes mucha gracia, paciencia o tiempo, la más sencilla es la serpiente —me explica.

La mona de Pasqua es una coca adornada con un huevo duro, normalmente pintado, y con anisetes de colores por encima. Parece ser que era costumbre de los arrendatarios moriscos valencianos entregarla como obsequio a los amos de la tierra (en árabe mona o *munna* querría decir 'de mi parte'). La receta es sencilla: se amasa harina de trigo con agua, azúcar y yema de huevo batido, y se añade levadura suficiente para hacer que suban al cocerse al horno. La clara del huevo se aprovecha para untarlas por encima.

—Y si no, es cuestión de hacer así, rodando, como una ensaimada, y plantarle el huevo justo en medio. Que no sea excusa. Siempre estará más buena, si es casera.

—Ay, ahora vas al supermercado y encuentras huevos de colores, y mucha gente los compra, cuando tintarlos es lo más fácil del mundo: si lo hierves con pieles de cebolla te sale rojo; con hojas de lechuga, verde; y con azafrán, de color amarillo.

¡Toma, para que digan del producto natural y ecológico!

—Uy, en aquellos tiempos todo era ecológico, hijo.

—Y cuando ibas a comerte el huevo, hacíamos así —Pilarín se toca un hombro, después el otro y simula darme un golpe en la frente, mientras recita—: «*Ací em pica, ací em cou, i ací et trenque l'ou*» (aquí me pica, aquí me escuece, y aquí te rompo el huevo).

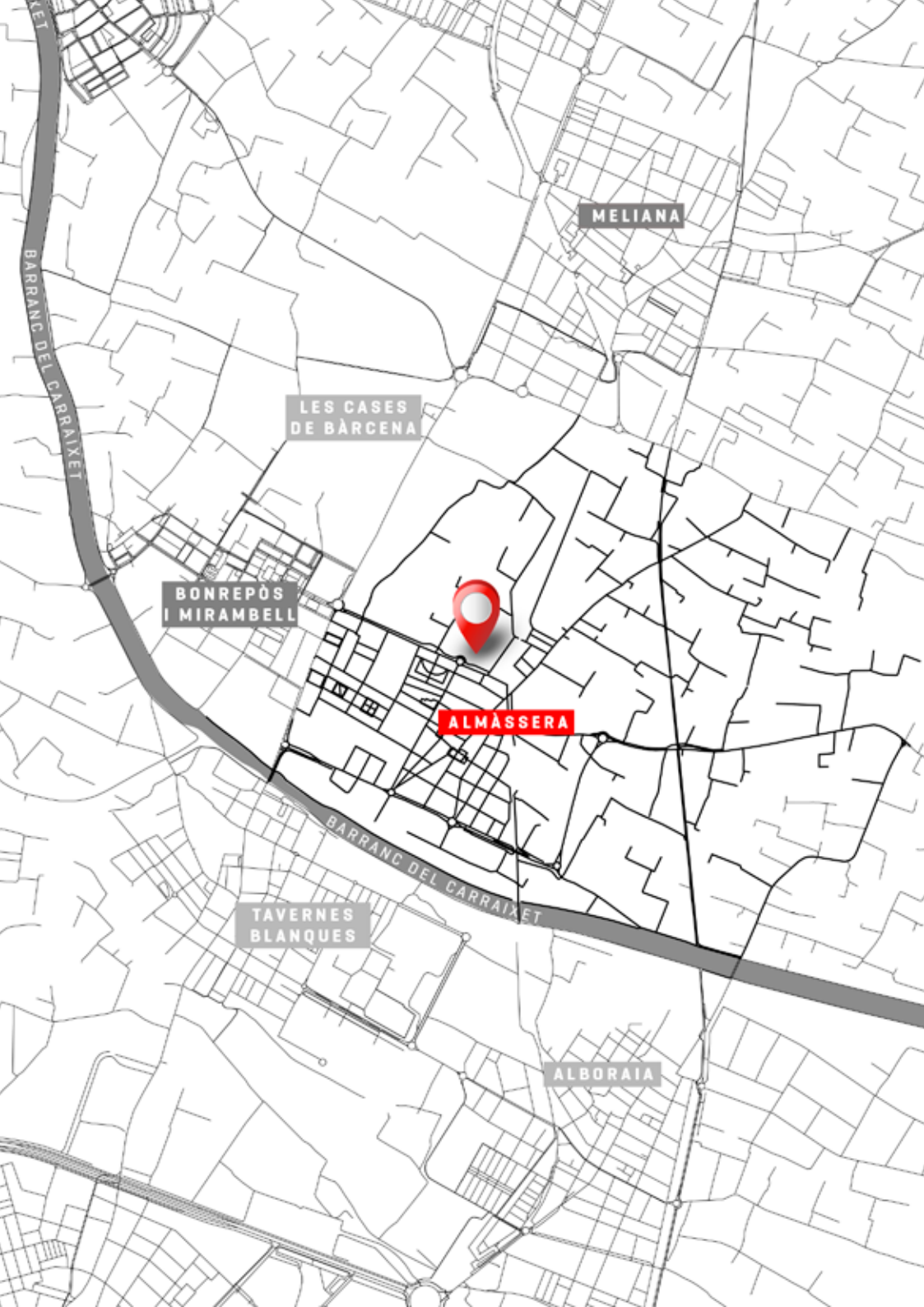
—Siempre intentábamos cascarle el huevo a quien nos hacía tilín —ríe Maria, y los ojos le brillan recordando a quién sabe quién—. Después de la merienda volvían los juegos: *pilarets*, *conillets a amagar*, *els quatre cantons*. Al oscurecer, los chicos nos acompañaban a casa. Volvíamos cantando y saltando, del brazo. Era muy divertido.

Muy divertido ha sido también para mí: música, alegría y juegos; buena comida, buenas historias y buena gente. Busco a Doménec y familia y me despido de todos, agradeciéndoles la experiencia. Tomo el camino junto al barranco, paso junto al campo de fútbol y el *trinquet*; enfrente, los huertos de Carpesa se encienden con la última luz del sol poniente.

Este mismo sol, que ahora tan rojo comienza a esconderse, ¡cuántas celebraciones parecidas a esta debe haber presenciado a lo largo de la historia! La fiesta del equinoccio de la primavera, cuando el día empieza a alargar y supone el renacimiento del año. La celebración de la primavera como fertilidad, representada en todo el Mediterráneo por la diosa mesopotámica del amor y la sexualidad, la *Ishtar* babilónica, la *Astarté* fenicia, transmutada en el inglés *Eastern* o el alemán *Ostern*. El *Nouruz* persa y de tantos países de tradición zoroastriana, que festejan la nueva primavera merendando junto al río con bailes y música y juegos infantiles. El huevo como símbolo de esa fertilidad y ese renacer, presente en todas las culturas desde tiempos inmemoriales como metáfora de la fértil primavera.

Sintiéndome infinitamente pequeño y humilde ante esta gran carga cultural, y a la vez orgulloso de poder ser aún testigo de una tradición que hunde las raíces en la oscuridad de los milenios, llego a la carretera. A mi lado se levanta el muro del antiguo Parque Automovilístico militar. Después de años de pleitos, finalmente los hijos y nietos de quienes fueron desalojados de sus tierras y casas, recuperaron ante el Ministerio de Defensa la propiedad, ahora pendiente del nuevo plan urbanístico del pueblo. Todo un símbolo y una lección por parte de los *bonreposins* y *mirambellans*, que luchan por mantener vivo aquello que nos hace mejores, pero también por revertir aquello que nos ha hecho peores.

Mientras bordeo la tapia que rodeaba los cuarteles, ahora derruidos, no puedo evitar un pensamiento romántico: que por esa tierra que ha sufrido el cemento, los camiones militares y las botas de los soldados, vuelva a pasar la azada, el agua del riego y las alpargatas; que allá donde sonaba la estridente corneta, y gritaban las órdenes los oficiales, vuelva el rumor de la acequia y el canto de las pascueras y pascueros saludando con alegría la llegada de la primavera.


MELIANA
LES CASES DE BÀRCENA
BONREPÒS I MIRAMBELL
ALMÀSSERA
BARRANC DEL CARRAIXET
TAVERNES BLANQUES
ALBORAIA

MAYO

En el arte y trabajo de la tierra —aquel en el cual la tierra es el material y el agricultor es el artesano o artista—, los valencianos de l'Horta han alcanzado la pura perfecció́n.

Joan Francesc Mira. *Sobre l'Horta i l'art*

Siempre que paso por aquí hay un atasco en el carril bici. Los urbanitas como yo, sean niños o mayores, no están acostumbrados a encontrar tal reunión de especies salvajes, y se paran a contemplar los patos, las tortugas y las ratas de agua justo sobre el puente dels Carros, por donde el camino de les Vinyes cruza el barranco en el término de Alboraya. Una vez dejo atrás el atasco, el carril gira por la ribera izquierda del barranco remontando la acequia del Gaiato, y pronto vuelve a dar la vuelta, ahora hacia la derecha, entre las alquerías de Moton y de Vida para recorrer en línea recta la Via Xurra. Enseguida, pasando el braç de les Basses junto a Ca Panera (sin apreciarlo, porque la huerta no entiende de divisiones administrativas) entramos al término de Almàssera, en la partida del Barranc.

Luce una mañana espléndida, y comparto camino con unos cuantos paseantes, ciclistas y corredores. Paso el braç de la Plaça, Cal Lloquero, chufas, alcachofas, Ca Olmos, más chufas, Cal Pateno, un campo llano al que han pasado la *entauladora* (atabladera), alcachofas y más chufas, Cal Lelo, la Caseta de Rellam, a mano izquierda Cal Curro, chufas y chufas a mansalva

y, entre Ca Mano y Ca Tomàs el Rei llegamos al cruce con el camino de la Mar, donde está la báscula y unos bancos a la sombra de unos pinos donde parar a descansar.

A mi lado hay una pareja de labradores, uno más joven y otro más mayor, y aprovecho para charlar con ellos.

—*Bon dia*. Es que os estoy oyendo hablar de *birbar* y no sé qué es eso —reconozco, porque admitir la propia ignorancia es abrir la puerta al conocimiento.

Pepe, el más joven, me explica que es una de las faenas del campo, que consiste en arrancar las malas hierbas, escardar. Dependiendo del tipo de sembrado, se hace a mano, con una pequeña azada o con una *birbadora*. Miquel, el más mayor, recuerda hacerlo con la jaca y la *birbadora*, una herramienta que lleva dos tablas de madera con clavos y que se pasa entre los caballones.

No puedo evitar mostrarles mi admiración por la cantidad de campos que veo sembrados de chufa.

—Aquí, nada más pasar las fallas ya está todo plantado de chufa. Alboraia tiene la fama, pero Almàssera no se queda atrás; aquí es la verdadera protagonista y domina el paisaje.

Según me explica Miquel, esto no siempre ha sido así. Antiguamente no era un cultivo prioritario; se hacía, pero como parte de la rotación. Actualmente puede que sea de los pocos productos que ofrecen rentabilidad al labrador. Pepe calcula en unas quinientas familias las que viven de la chufa.

—Aparte de Almàssera y Alboraia, Meliana, Foios, Albalat, Bonrepòs i Mirambell, Carpesa... verás como enseguida estará todo verde. Y dependiendo de cómo vaya la cosa, hay quien ya la cosecha en octubre, pero lo normal es de noviembre a marzo.

Reconozco que el proceso de producción de la chufa, como tantas otras cosas referidas a la agricultura, me es absolutamente desconocido. Aprovecho para seguir una vez más el sencillo consejo de aprendizaje que mi abuela me transmitió y no demasiada gente es capaz de seguir: preguntar a quien sabe y escuchar humildemente. Miquel se complace en compartir sus amplios conocimientos sobre el tema.

—Lo primero que has de tener es una buena *saó* (sazón, el grado de humedad de la tierra). Labras la tierra, porque a la chufa le gusta la tierra suelta y con mucho estiércol. Y la siembras. Ella misma es la semilla. Pasas el arado, se abre el surco, y la dejas caer. Dejas un palmo entre semilla y semilla, y se ha de quedar a unos cuatro dedos de profundidad. Y ahí se queda, ocho o nueve meses bajo tierra, produciendo. Y se ha de regar a menudo, porque la chufera bebe mucha agua durante el verano.

La planta crece, primero menuda, unas cuantas hojitas verdes asomando a la claridad. Día a día el verde se va apoderando del marrón de la tierra, y en pleno verano las matas cubren por entero la tierra, densas hileras de un color intenso, peinadas hacia poniente por la brisa marina.

—A partir de octubre dejas que se seque —continúa Pepe—. En invierno verás que todo el verdor de los campos se ha apagado poco a poco y toda la huerta se vuelve de color amarillo paja. Después, para cosechar, toda esa paja la convertimos en ceniza.

—Antiguamente no se quemaba —recuerda Miquel—. Esa paja se aprovechaba toda. La atabas en garbas, y hala, para los

animales. Eso no lo habéis conocido vosotros: aquí en la huerta se criaban muchos animales. Todos teníamos en casa un cerdo o dos, o un buey, y jacas. Y teníamos que *ajaçar* (preparar el *jaç*, el lecho de paja) todos los días. Y para que los animales estuvieran cómodos, secos, tirábamos arena. Íbamos a la playa, cuando daban permiso. Y al cabo de medio año, o un año, según fuese el animal, echabas esa arena al campo. Y eso era oro, porque iba toda estercolada. La mezclabas con la tierra y eso era manteca.

Efectivamente, la calidad de estas tierras y el motivo de ser tan productivas, sobre todo tan adecuadas para el cultivo de la chufa, es esa característica de ser arenosa, enriquecida a lo largo de los siglos por sucesivas generaciones de labradores. Esa textura aporta a la chufa el calor que necesita, que no se lo daría una tierra más gruesa o más arcillosa. Además, al ser más fina, es más sencilla de garbillar.

—La chufa es un producto muy menudo, y necesita de una tierra también muy menuda.

La calidad de esta tierra, sumada al clima particular de temperaturas estivales mediterráneas, con humedad alta y constante, hace de esta zona el paraíso de la chufa. La producción es muy grande, aún siendo un cultivo localizado en unos pocos municipios, gracias a la sapiencia y buen hacer de los labradores.

—Podemos cosechar alrededor de ocho mil o nueve mil toneladas al año. Para cuatro pueblos que somos, como aquel que dice, la cantidad no es pequeña.

Tras quemar la paja entran las máquinas a cosechar. Son máquinas fabricadas aquí, y exclusivamente para cosechar chufa.

—Internacionalmente somos un mercado pequeñísimo, y a los fabricantes de maquinaria agrícola no les sale a cuenta. Así que las hacemos nosotros.

Cualquiera pensaría que se trata de artilugios precarios y artesanales. Nada más lejos de la realidad: se trata de ingenios bien diseñados, fabricados con precisión y resistentes, que llevan a cabo de manera más que correcta el trabajo para el cual están pensados: la cosechadora va cortando el caballón y se traga unos ocho o diez centímetros de tierra (donde están las chufas) y la lleva a un rotovator que deshace los terrones; de ahí pasa a unos bombos que la criban; la tierra vuelve a caer al

La chufa se cultiva desde tiempos inmemoriales en el mundo árabe, en particular en la región de Chouf, en Sudán. También se han encontrado tinajas llenas de chufas en tumbas de faraones egipcios. Tradicionalmente se ha considerado la invasión musulmana como fecha de introducción del cultivo de la chufa en tierras valencianas, aunque hoy en día los historiadores defienden la probable domesticación del tubérculo en periodos anteriores.

campo, y la chufa, por medio de una cinta transportadora, sube hasta el remolque del tractor que acompaña a la máquina.

—¡Eso sí que ha cambiado! Cuando yo tenía vuestra edad —interviene Miquel, y Pepe me mira y sonríe, y es que él y yo debemos de tener entre quince o veinte años de diferencia, pero claro, a ojos de este hombre y desde sus más de ochenta, debemos parecer de la misma quinta—, de máquinas, no había ninguna: ¡a capazos y doblando el lomo! —exclama—. Cosechábamos a mano, e íbamos *a la torna* (a jornales devueltos), porque si tenías que pagar jornales no te salía a cuenta. Y la cribábamos también a mano, y la lavábamos en la acequia.

Hoy en día la chufa se lleva al lavadero, y en el proceso de lavado se eliminan las piedrecitas y se deja el tubérculo completamente limpio y preparado para el secado. El proceso dura tres meses, durante los cuales la chufa se deja en la cámara, con ventilación natural y regulada, y removiéndola todos los días dos o tres veces, para lograr que se vaya deshidratando y adquiriendo sabor. Se trata de un proceso natural, enzimático, por el cual la fécula se transforma en azúcares y adquiere unas características organolépticas extraordinarias.

La competencia de la chufa es fuerte. Cuando la NASA americana, hace unos años, la declaró *superfood*, la demanda se disparó.

—Claro, si tienes un prescriptor como la NASA… desde todo el mundo querían: Australia, Japón, los Estados Unidos… Al final, como siempre: para satisfacer la demanda, muchas empresas se pusieron a cultivar o comprar fuera de aquí, donde pagan sueldos de miseria. Más del 90% de la chufa que hay en el mercado mundial es de África. Pero, claro, los productores africanos la convierten en zumo nada más cosechar, y la calidad no es la misma ni mucho menos.

El proceso de secado que se hace en l'Horta Nord es único en el mundo, y esa curación de tres meses es la que transforma la chufa en una pequeña bomba de sabor y marca la diferencia en cuanto al rendimiento en grasa: según investigaciones del Departamento de Producción Vegetal de la Universitat Politècnica de València, el porcentaje de grasa de las chufas foráneas es un 15% inferior al de las de aquí.

El mejor de todos los refrescos españoles la típica

y famosa

HORCHATA VALENCIANA

Puede Vd. saborearla disponiendo de un frasco de

TESORO

Concentrado de Horchata

Por sus cualidades:

SELECCION.— Elaborado exclusivamente con chufas seleccionadas y azúcar extrafino.

SABOR, AROMA y DULZOR natural.

CONSERVACION—Indefinida sin alterar sus caracteres organolépticos.

FACILIDAD DE USO.— Por su sencillez, pues basta diluirla en un vaso de agua fresca

NUTRITIVO.— Alimento Mixto, pues contiene proteínas, grasas e hidratos de carbono.

HIGIENE.— No tiene contaminación, por no existir manipulación manual alguna. Producto esterilizado.

Y además por su pequeño tamaño puede Vd. tenerlo en cualquier lugar de su despensa, sin que le cause extorsión alguna.

USOS.— El principal es su fácil conversión en un cuarto de litro de riquísima y verdadera **HORCHATA VALENCIANA** sin materias extrañas y como consecuencia sin poso alguno. Viértase el total contenido del frasco de Concentrado de Horchata **TESORO,** en un vaso que contenga aproximadamente 200 gms. de agua bien fresca y agítese. También es delicioso con gaseosa o solo.

Vd. mismo se lo fabrica y a la hora que a Vd. le apetezca.

TENGA siempre en su hogar **TESORO** Concentrado de Horchata.

PIDA siempre y en todas partes un **TESORO** Concentrado de Horchata.

Nutrición i salud

Varios autores persas y árabes mencionan las virtudes digestivas, diuréticas y desinfectantes de una preparación medicinal obtenida a partir de la chufa. En tierras valencianas, la primera referencia escrita que conocemos del uso medicinal de la chufa es la recomendación en 1307 al rey Jaime II, por parte del médico valenciano Arnau de Vilanova, de comer treinta o cuarenta chufas diarias en ayunas.

Las chufas (y en consecuencia la horchata) tienen propiedades cardiosaludables debido al bajo contenido en sodio y una composición en grasas muy parecida a la del aceite de oliva. El ácido oleico baja el colesterol general y los triglicéridos, y sube el colesterol bueno. En cuanto a la composición mineral, además de hierro, zinc y magnesio, es destacable la presencia de arginina, un aminoácido esencial que tiene dos propiedades fundamentales: facilita la motilidad intestinal y actúa sobre nuestras defensas, estimulando la fabricación de inmunoglobulinas y sustancias antiinfecciosas. Además, por el contenido en almidón, la chufa facilita la digestión y es antidiarreica.

El Museu de l'Horta –subsede del Museu d'Etnologia– ocupa el antiguo matadero de Almàssera, una edificación del siglo XIX rehabilitada para ofrecer una exposición permanente que muestra retazos de lo que fue la vida en la huerta hasta no hace muchos años.

—La tierra arenosa, el clima húmedo y el secado de tres meses: esa es nuestra fórmula secreta —resume Pepe con orgullo.

Miquel me recomienda visitar el Museu de l'Horta, justo aquí al lado, para conocer más detalles del pasado.

La muestra está dividida en tres áreas: el campo, la cocina y la vida cotidiana. Por medio de distintas herramientas vinculadas a los trabajos agrícolas y artesanales, y la reproducción de una típica cocina valenciana, todo combinado con algunas fotografías de época, la visita evoca con ternura un pasado profundamente distinto del presente dominado por las modernas tecnologías.

Mari Carmen, responsable del museo, me acompaña y responde, amable, a mis preguntas. Transmite pasión y un conocimiento extenso, explicando las peculiaridades de este o aquel objeto, la mayoría donaciones de los propios habitantes del municipio.

En la parte dedicada al campo, entre otras herramientas descubro las cribas de mano y la *birbadora*, de los que antes me hablaba Miquel. Como una prolongación del labrador, en ellas puedes entrever cuántas horas de trabajo han compartido, cuántos jornales han ayudado a ganar, cuántas vidas han hecho posible criar. Ahora, a la vejez, disfrutan de un merecido descanso, y nos muestran desde la vitrina las cicatrices del tiempo, testimonio orgulloso de vidas pasadas.

—'Cultura' proviene de la palabra 'cultivo' —reflexiona Mari Carmen. Además de la formación en museología, tiene tres filologías y habla cinco idiomas, de forma que se asegura de que cualquier visitante, venga de donde venga, quede bien enterado del pasado de la huerta y su riqueza cultural.

En el terreno adyacente hay un huertecillo donde encontramos una muestra de cultivos ecológicos y una buena colección de hierbas de toda clase. Mientras paseamos entre los árboles y huyen de nuestro paso las gallinas, Mari Carmen me transmite su pasión por hacer crecer el museo y su labor divulgativa.

—Hago talleres para los escolares —explica—. Hay uno de tisanas, por ejemplo, donde explico las distintas variedades de hierbas medicinales, las propiedades que tienen, y hacemos una infusión, cada cual la que más le apetezca probar. Hay otro de

hierbas aromáticas, en el cual confeccionan un saquito para guardar en el armario con la ropa, y que sirve de insecticida contra la polilla.

Las nuevas generaciones son las depositarias últimas de este rico patrimonio, y el trabajo del museo es transmitirles la importancia de tenerlo muy presente, de conocer quiénes son y estar bien orgullosos de la cultura que han heredado, para que mantengan la autenticidad ante la globalización que todo lo arrasa. Mari Carmen está concienciada y se encarga cada día de ese trabajo tan loable.

Como ya se acerca la hora de comer, le pido una recomendación y ella lo tiene muy claro: el restaurante La Lluna de Valencia, al lado de *les tendetes* del Famós. Dos o tres minutos en bicicleta, diez o doce caminando. Elijo mejor hacer el camino a pie e ir digiriendo todo lo que he aprendido. Por el carril que va siguiendo el braç de la Cadena, me dirijo otra vez al camino de la Mar. Una vez cruzo la Via Xurra por donde hace poco he conocido a Pepe y Miquel, junto a la báscula, paso por la puerta de l'Alquería de Polo en la entrada de Corda, frente al ecoparque y Ca Marí. Los campos de chufas tienen ahora una nueva lectura: el conocimiento abre el entendimiento y te hace capaz de leer entre líneas detalles que al ignorante le quedan

ocultos. Cal Borriquillo y Cal Petit quedan a mano derecha, paso Ca Pedro el Guarda, el camino de entrada de Ceba y, por fin, entre los almacenes de Cal Clavero y Cal Famós, el restaurante. Al entrar, un olivo imponente me da la bienvenida ofreciéndome una sombra que a estas horas del mediodía se agradece de buena gana. Enfrente, un grandísimo *trompellot* de piedra (galga, piedra troncocónica de la almácera) recuerda igualmente la etimología del topónimo del pueblo: Almàssera proviene del árabe *al-màssara*, 'el molino'.

Dentro del restaurante se está de lujo, y está en preciosidad al nivel de la huerta que lo rodea. He tomado un entrante de tomate y ventresca en pastel de berenjena, y de plato principal una paella de verduras que estaba, con perdón, para caerse de culo. Mira que yo desde pequeño he huido de la amargura de la alcachofa, y estas estaban tan tiernas y buenas que me ha sabido mal que no hubiera todavía alguna más.

Para rematar la comida como es debido he probado un licor de horchata que fabrican ellos mismos, y la lástima es que voy con la bicicleta y no puedo llevarme un par de botellas o tres para regalar. Intentaré comprarlas por internet, o mejor, vuelvo

otro día a por ellas y me doy otro homenaje. Además del licor de horchata, he visto que lo hay igualmente de arroz, y una confitura de chufas que también tendré que encargar.

Satisfecho como pocas veces, vuelvo hacia el Museo, donde tengo la bicicleta, paseando entre los campos. Entro hacia Ca Ceba y por la Caseta de Pota cojo un caminito hacia el pueblo. ¡Qué bonita está la partida de la Mar, con las montañas de la sierra Calderona al fondo, los campos sembrados, el agua corriendo! Siguiendo el borde de las acequias, remontando el curso del agua, salgo a la Via Xurra y, en cuatro zancadas estoy de nuevo subiendo a la bici.

La alcachofa valenciana ha ganado mucha fama en el mercado español gracias a su gran calidad. La alcachofa es una hortaliza de inflorescencia, como por ejemplo la col. Es decir, que la parte que nos comemos es la propia flor. Es una verdura complicada de cultivar, puesto que necesita de inviernos no muy fríos. La mejor época para consumirla es de noviembre a marzo, aunque las hay tempranas desde septiembre, y tardías hasta mayo. Desde el punto de vista nutricional, la alcachofa constituye una aportación excepcional de fibra, que contribuye al correcto funcionamiento intestinal, además de reducir los niveles de colesterol en sangre.

Al pasar la vía del metro he visto una magnífica casa esquinera con un mirador que podría haber sido añadido con posterioridad a la construcción. En este primer tramo de la calle Colón hay otras casas destacables: la vecina, también de ladrillo cara vista, típica también de familia labradora, o las de los números 7 y 11, igualmente de estilo modernista, pero más relacionadas con el gusto burgués. La de enfrente, el número 10, además adorna las jambas de la puerta con unos bonitos azulejos de motivos *art déco*. Justo por la calle que se abre al lado de esta casa he divisado los dos campanarios de la iglesia parroquial,

así que entro buscando el centro de la localidad. El imponente edificio del Ayuntamiento, de 1927, da paso a la plaza Mayor.

El Ayuntamiento está abierto, de manera que he entrado para satisfacer la curiosidad. Tiene un patio interior, donde hay un gracioso banco y una fuente cubiertos de *trencadís*. Según se expone en un panel cerámico, el edificio es del año 27 pero fue rehabilitado en 1986. La plaza principal del pueblo acoge también otros servicios municipales, como el Centro Cultural y, más cercano a la iglesia, la Biblioteca. Se trata de una plaza muy ancha, con una bonita fuente adornada con figuras de niñas y niños jugando. Me parece magnífico el hecho de instalarlas aquí, constituye toda una declaración de intenciones. La anima-

ción es constante, y varios establecimientos ven como sus terrazas se llenan de vecinos y visitantes, que alargan la sobremesa disfrutando de la compañía y el buen tiempo primaveral. La Mare, la Plaça, Bardulaque, el Casino... quedan anotados para futuras visitas.

Aquí en la misma plaza está la famosa Casa Llopis, una casa modernista construida hacia 1930 en dos alturas, con toda la fachada decorada de cerámica. Según leo, el diseño lo hizo José Llopis, un pintor y ceramista local, y lo instaló él mismo con la ayuda de sus hermanos Paco, Enrique y Jesús.

La casa de José debe ser la de la derecha, ya que encima de la puerta está el anagrama J. Ll., y la de la izquierda la de su hermano Francisco, F. Ll. Sobre la puerta central, más estrecha y que a buen seguro esconde una escalerilla que lleva a la planta superior, encontramos un escudo con las Ll de Llopis.

Leo en muchas referencias que la cerámica con la cual está adornada proviene de la fábrica Nolla, pero no es cierto: desconozco si en el interior hay pavimento o decoración de la antigua fábrica de Meliana, pero la que está a la vista es la típica cerámica que atribuimos a Manises o Paterna, rota a trozos para conseguir las ilustraciones por medio de la técnica del *trencadís*. La disposición simétrica del diseño y la profusión del color blanco le dan mucha luz y presencia.

El *trencadís* es un método de revestimiento en el que se utilizan pequeñas teselas irregulares de cerámica a manera de rompecabezas que permiten cubrir superficies de formas variadas, sobre todo curvas. Esta técnica se utilizó profusamente durante el Modernismo, sobre todo en Cataluña y Valencia. A causa de su sencillez y accesibilidad la tomó la arquitectura popular, y es común encontrar *trencadís* en las fachadas de sencillas casas de pueblo o alquerías de la huerta.

Me he acercado a ver la iglesia, atraído por ese doble campanario que se aparta del estilo común de la comarca. Mientras curioseo la fachada me ha salido al paso un chico joven, Jesús, que amablemente me ha indicado varios datos interesantes. Según me explica, la iglesia del Santísimo Sacramento de Almàssera empezó a construirse en 1792 y no se acabó hasta 1875, aunque tendría que pasar otro siglo para poder rematar el segundo campanario.

Sabe que había una iglesia más antigua, de estilo gótico, que ocupaba el solar donde ahora está la casa consistorial, y un caserón señorial conocido como el Castell, justo donde ahora está el Centro Cultural, del cual queda la memoria y algún testimonio fotográfico de mediados del siglo pasado.

Al lado de la iglesia comienza la calle de Vicent Lladró, por donde Jesús me acompaña para enseñarme otra casa en la plazoleta de Giner. Ante el caserón de la familia que da nombre a la plaza se levanta un edificio admirable. Con toda la fachada alicatada de azulejo biselado de color verde oscuro, muestra con gracia toda clase de elementos de estilo modernista y ecléctico, como la puerta tallada o la forja de ventanas y balcones. Pero, sobre todo, lo que hace a esta casa destacar por encima de las demás de su época, es la escultura que corona el conjunto, recuerdo del republicanismo del momento de su construcción, y el alféizar de la cornisa con el rótulo «ultramarinos».

Donde la plazoleta se estrecha para convertirse en la calle del Regne de València, encuentro otras casas admirables, como por ejemplo la del número 1, que ofrece soluciones decorativas muy destacables en su fachada de ladrillo cara vista, en especial los arcos escarzanos adintelados sobre las aperturas de las plantas baja y primera, y las molduras horizontales entre alturas, que se hacen curvilíneas al formar el voladizo de los balcones, adornados con unas bonitas barandillas de hierro forjado.

En el número 9 de la misma calle encontramos otra casa parecida, y más adelante, rodeado de un amplio jardín, otra joya de la arquitectura modernista de Almàssera, un chalé dividido actualmente en dos viviendas. Los vanos exhiben dinteles ornamentales con motivos vegetales, y una balconada en la primera planta con una barandilla de forja. Sobre el alero se levanta un alféizar con decoración diversa y un rosetón central. Un pastelillo arquitectónico.

Jesús me recomienda visitar el Parc de les Ones antes de irme, y como conoce bien su pueblo aprovecho para preguntarle por establecimientos donde comprar algo típico para merendar.

—Hombre, si quieres más pastelillos, el horno de Germans Aparisi, en la calle de Sant Vicent. Ellos te aconsejarán. Y puedo hablarte maravillas de la horchata de Subies, todo un clásico.

Me despido agradecido y sigo sus indicaciones para llegar al Parc de les Ones. El jardín ofrece una buena sombra gracias a la frondosidad de los árboles. Las formas ondulantes recubiertas de *trencadís*, de las que toma el nombre, invitan a sentarse y disfrutar del sonido de la fuente y el zureo del cortejar de las

ULTRAMARINOS

palomas. He pasado un buen rato leyendo a gusto un libro que me acompaña desde hace unos días, una compilación de poesía de autores andalusíes, y al cabo de unas páginas ha vuelto a saludarme la magia, ofreciéndome un poema de Ibn Khafaja:

«El jardín era
un rostro de un albor
resplandeciente,
la umbría, una cabellera negra,
y el agua del riachuelo,
una boca de dientes bellos.
Fue allí donde la paloma
nos alegró la tarde
al dejarnos escuchar
su dulce zureo.»

Ante este mensaje del destino que cierra el círculo de manera tan adecuada, no puedo hacer otra cosa que guardar el libro e intentar llegar a la horchatería para probar esa maravilla de la cual hablaba el amigo Jesús.

Horchata es, según el diccionario, una «bebida hecha con chufas u otros frutos, machacados, exprimidos y mezclados con agua y azúcar». Por lo tanto, se puede hacer horchata de otros productos: de hecho, además de la *orgeat* de avena occitana, en Italia encontramos la *orzata* de almendra, en Túnez y Libia hacen varias clases de *rozata* (de almendras, de pistacho, de fruta como el mango), y el mismo nombre de *rožata* lleva una especie de flan con agua de rosas típico de Croacia que encontramos por toda la ribera del mar Adriático. En puridad, nuestra horchata tendría que llevar siempre el apellido *de chufa*.

La horchatería Subies fabrica su propia horchata. Ya son tres las generaciones que han estado al frente del obrador y la horchatería. Por toda la comarca se extiende su buena fama, tanto que tuvieron que abrir otro establecimiento en Massamagrell y una tienda en el Cap i Casal, justo frente al edificio de Les Corts.

Horchata y fartons, ¿verdad? Eso pensaba yo, pero la carta que tienen es tan extensa en producto y variedades que me cuesta mucho decidirme: para beber está la horchata artesana, sin azúcar añadido, la variedad *light* con la mitad de azúcar, la horchata ecológica certificada, la endulzada con miel o azúcar

de caña, y las mezclas con café, chocolate o combinados con bebidas alcohólicas como por ejemplo el gintonic de chufa; hay helado artesano, de todos los sabores, y toda clase de *coques* y bizcochos, tartas de mil maneras, dulces de calabaza, de manzana… La verdad, me encuentro desbordado por tanta creatividad y pido ayuda a un joven camarero.

—Hola, soy Carles —se presenta. El chico me hace algunas sugerencias y me convence para que pruebe una de las especialidades de la casa: el Tofolet (horchata mixta combinada con helado de crema de chufa, sin gluten ni lactosa, acompañada de una *rosquilleta* elaborada con harina de chufa).

Entre pedido y pedido, Carles amablemente atiende mi inquietud y me explica el proceso de fabricación de la horchata artesanal:

—Primero se tienen que elegir bien las chufas, y rechazar las que no estén perfectas, por no haber crecido lo suficiente, o alguna que se ha cortado en el lavado, o en el secado, al removerla, se ha roto. Solo si seleccionas el mejor producto tendrás la mejor calidad —afirma. Adrià puede que sea joven, pero algunas cosas las tiene muy claras—. Las chufas se tienen que rehidratar para poder exprimirlas. Se maceran, se dejan en agua a remojo entre ocho y doce horas, y se les da un tratamiento antibacteriano. Una vez que están bien limpias, redonditas e hinchadas, se pican y esa pasta se prensa. El líquido que cae ya es la horchata, pero concentrada. Ahora hay que añadirle agua.

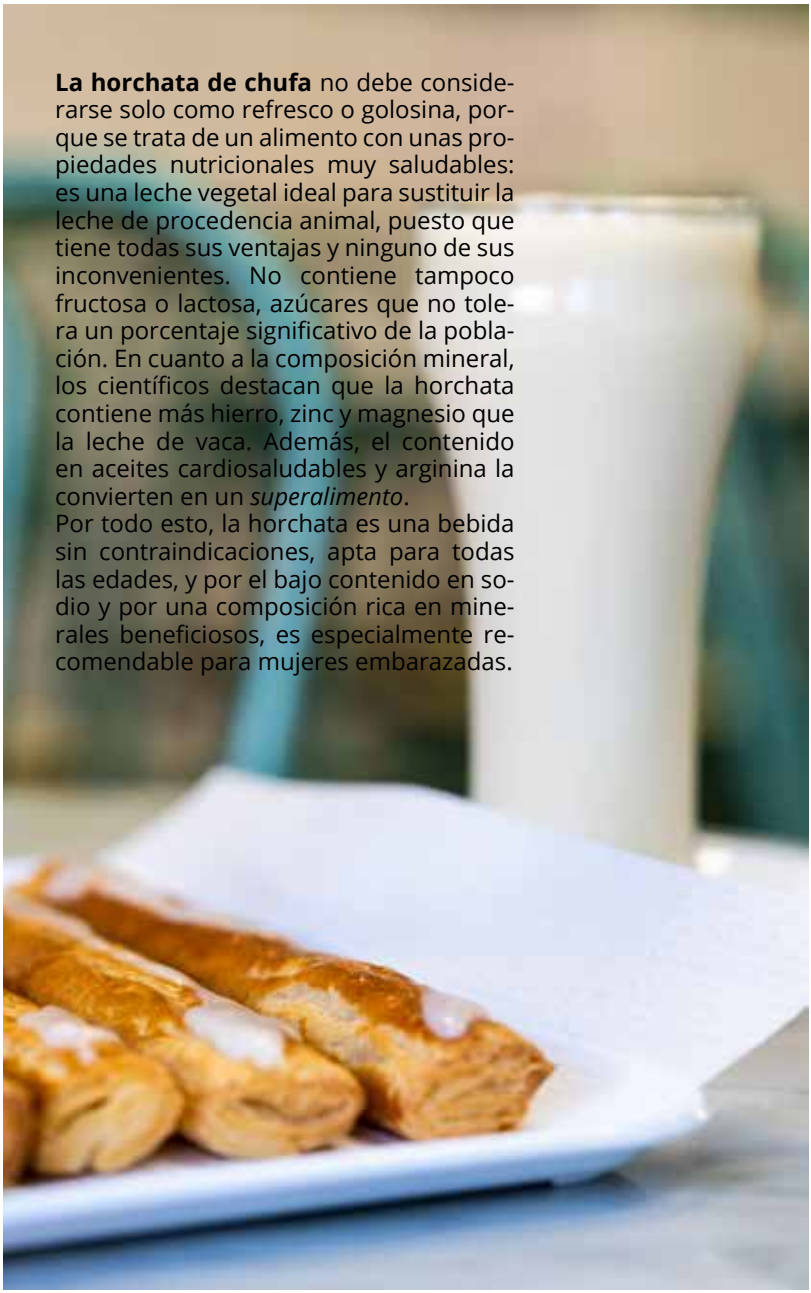
La cantidad de agua depende del resultado que se esté buscando, pero se le suele añadir entre cuatro y cinco litros por cada kilo de chufa. Y esa pasta se bate continuamente para obtener el producto final.

Natural y artesano, se trata de un proceso en apariencia sencillo que extrae todas las propiedades de la chufa para diluirlas en agua, transformándola en una bebida nutritiva y saludable.

—Después ya le pones más o menos azúcar, al gusto del consumidor. De por si, la horchata ya es dulce y aquí la tienes sin azúcar añadido, pero hay quien es más goloso y le gusta con azúcar, normalmente le ponemos orgánico de caña.

Adrià habla mientras sigue atento a las mesas y a la barra. Todo un profesional que conoce el producto y se nota que disfruta del trato con los clientes.

Los primeros vestigios de producción de la *llet de xufes* (leche de chufas) en Valencia son del siglo VIII, cuando los árabes habrían introducido el cultivo del tubérculo. El nombre de horchata derivado del latín *hordeāta* (de cebada o avena), puede habernos llegado a través del mozárabe o introducido a partir de la conquista por la inmigración proveniente de Occitania, donde se consume la *orgeat* de avena.



La horchata de chufa no debe considerarse solo como refresco o golosina, porque se trata de un alimento con unas propiedades nutricionales muy saludables: es una leche vegetal ideal para sustituir la leche de procedencia animal, puesto que tiene todas sus ventajas y ninguno de sus inconvenientes. No contiene tampoco fructosa o lactosa, azúcares que no tolera un porcentaje significativo de la población. En cuanto a la composición mineral, los científicos destacan que la horchata contiene más hierro, zinc y magnesio que la leche de vaca. Además, el contenido en aceites cardiosaludables y arginina la convierten en un *superalimento*.

Por todo esto, la horchata es una bebida sin contraindicaciones, apta para todas las edades, y por el bajo contenido en sodio y por una composición rica en minerales beneficiosos, es especialmente recomendable para mujeres embarazadas.

—En realidad soy estudiante, tengo acabado Comercio Internacional y ahora estoy haciendo el grado de Recursos Humanos. Trabajo aquí por la tarde para ganarme un jornal y porque conozco el tema: soy nieto de horchateros. Mi yayo Adrián Vareta tenía un obrador en Tavernes. Le he visto hacer horchata desde antes de aprender yo a hablar.

Agradecido a Carles por sus explicaciones, remato el Tofolet, toda una delicia, y encargo un litro de horchata para llevar. También unos *amparitos*, unos *fartons* artesanos que por lo que veo son bastante populares entre la clientela.

Cargado con mis tesoros me dispongo ya a volver. Continúo por la carretera de Barcelona hacia el barranco, y paro un momento a admirar la Cruz Cubierta, en la rotonda que da entrada al polígono de Almàssera. Enseguida llego al puente del Carraixet y giro en dirección al mar.

La Creu Coberta

También conocida en el Cap i Casal como la **Creu del camí de Morvedre**, se trata de la cruz de término más antigua del país, ya documentada en 1372. De estilo gótico, la cruz muestra por un lado a Jesucristo y por la otra a la Virgen María, mirando en dirección al Puig de Santa María. La cubierta original era de madera, y en el siglo XV se rehizo con tejas árabes de color azul y blanco. A mediados del siglo pasado la restauraron, reconstruyendo algún elemento. El intradós de la cubierta está decorado con *socarrats* obra de Jaume de Scals, que reproducen escudos de familias nobles valencianas, escudos gremiales y personajes religiosos.

A lo largo del año, el barranco está prácticamente seco, excepto a partir de este puente entre Almàssera y Tavernes Blanques, donde el braç d'Almàssera de la acequia de Rascanya aboca el sobrante junto al puente de la ermita dels Desemparats,

El Carraixet, el barranco que da nombre a esta mancomunidad, nace entre Marines y Gátova, en la comarca del Camp de Túria, donde lo llaman *barranc d'Olocau*. Allí recoge las aguas de la vertiente sur de la sierra Calderona cuando las lluvias son cuantiosas, y las lleva a través de 42 kilómetros hasta la playa de la Patacona.

donde está el *cano*, y le regala un hilo de agua que ya a los pies del Cementeri dels Ajusticiats aprovechan bien los azulones, las pollas de agua y las garcetas. Un poquito más abajo, entre Almàssera y Alboraya, algunos manantiales toman el protagonismo y aumentan el pequeño caudal, enriqueciendo de fauna y flora este oasis de la huerta.

Entre las acequias del braç del Barranc y el bracet de l'Alquerieta llego al puente del Trenet, donde se tienen que atravesar a pie las vías con mucho cuidado y alerta al paso del tren. Al ladito de la alquería de Panera encuentro una capillita que conmemora el conocido como «miracle dels peixets» (milagro de los pececitos), un episodio de 1348 que ha marcado parte de la identidad de este pueblo y también de la del vecino, Alboraya.

Capelleta del Miracle dels Peixets
La tradición cuenta que un morisco de Almàssera, Hassam-Ardà (del cual tomaría el nombre la partida de Massamardà), encontrándose enfermo y agonizante, pidió tomar la comunión. Como en aquel tiempo dependían de la parroquia de Alboraya, fue el cura de este pueblo quien acudió. Al atravesar el barranco, la fuerza del agua lo derribó del caballo y la arqueta donde llevaba las formas consagradas le cayó. Al poco rato aparecieron unos peces en la playa que sujetaban las hostias en la boca, en donde se levantó en conmemoración la Ermita dels Peixets. Aquí donde cayó el cura, Almàssera construyó esta Capelleta dels Peixets, también conocida como la Caseta del Miracle.

Aprovechando la sombra y los banquitos, paro a probar uno de los *amparitos*, que desde que los he comprado no paro de pensar en ellos.

La leyenda de los *peixets* no está libre de polémica, pues hay un detalle que genera desencuentros entre los habitantes de los dos pueblos vecinos a una y otra parte del barranco. Concha y Pilar, que salen a caminar al caer la tarde y ahora se encuentran aquí descansando al fresco, son buena muestra de ello.

—En Alboraya dicen que el cura venía hacia aquí y llevaba tres hostias consagradas. Mientras que los de Almàssera sabemos que volvía, y por eso ya solo llevaba dos —explica Concha.

—¡Ay, *rabosa*, tú que vas a saber! —responde la otra. Pilar es natural de Alboraya, pero desde que se casó con un chico de Almàssera se vino a vivir aquí—. Eran tres, y están guardadas en la iglesia de Alboraya.

—Como te oiga tu marido, verás cómo te apaña. ¡Eran dos! —vuelve a decir Concha, divertida. Pilar me mira sonriente y, a escondidas, me muestra tres dedos de la mano.

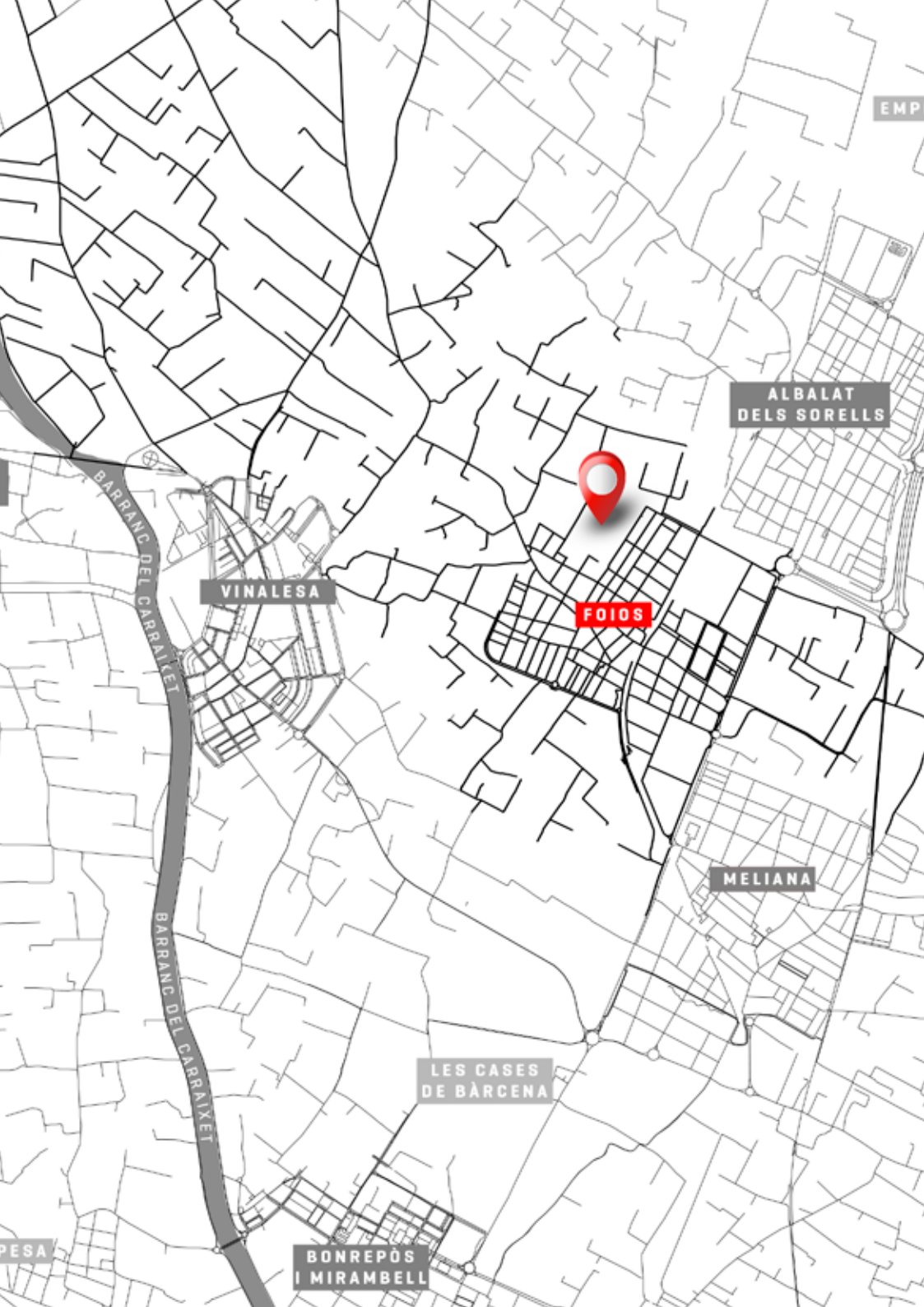
Así, venga la risa y rematando con ellas los *amparitos*, me señalan el hecho de que los escudos de los dos pueblos vecinos muestran distinta cantidad de peces: dos el de Almàssera y tres el de Alboraya.

La conversación toca también el paisaje que tenemos delante: justo en este punto del barranco estaba el Clot de Frechina, un manantial al que los pequeños venían a bañarse los días más calurosos del verano. Ahora ya no, porque se hizo un azud para aprovechar esa agua. Me invitan a las fiestas de agosto, cuando se celebra el Corpus por una bula papal que les permitió cambiarlo de fecha con motivo del milagro: gigantes y cabezudos, el baile de la *moma*, música tradicional. Intercambiamos teléfonos y, lamentando haber hecho corto de *fartons*, pero contento de haberlos compartido con dos mujeres tan simpáticas, continúo mi camino hacia el mar reflexionando sobre sus apellidos: Panach y Riera. Si añadimos el de Subies ya son tres de probable origen occitano y vinculados al mundo de la horchata.

Occitanos i valencianos

A lo largo de la Edad Media, la inmigración francesa fue tan numerosa que se llegó a decir que en Valencia los labradores eran todos o moriscos u occitanos. Llegados a estas tierras huyendo de las guerras de religión entre católicos y protestantes (ya el rey Pedro, padre de Jaime I, había ofrecido protección a los cátaros provenzales, y muchos de ellos huyeron hacia la Corona de Aragón al perderse la batalla de Muret), el siglo XVII verá la oleada más numerosa, a raíz de la expulsión de los moriscos. Los estudiosos calculan en un 80% de los recién llegados los procedentes de esas tierras. También en el siglo XVIII vendrán en cantidad, atraídos por la incipiente industria y la demanda de mano de obra en el campo.

Las obras de acondicionamiento, en previsión de avenidas, cubrieron con una estructura de hormigón las paredes del barranco. Ahora la naturaleza ha cubierto de nuevo con vegetación variada todo el cauce, y los manantiales los visita una diversa fauna acuática que aprovecha el humedal para anidar en primavera. Al llegar de nuevo al puente dels Carros esquivo divertido el ya conocido corro de observadores de aves y me apresuro a llegar a casa para enfriar la horchata, confiando en que su dulzura me devolverá a la memoria los buenos momentos pasados hoy en Almàssera.


EMP
ALBALAT
DELS SORELLS
VINALESA
FOIOS
MELIANA
BARRANC DEL CARRAIXET
BARRANC DEL CARRAIXET
LES CASES
DE BÀRCENA
BONREPÒS
I MIRAMBELL
PESA

JUNIO

Se'n va el dolor amb la olor a mar,
les primaveres demanen vida,
l'estiu arriba. El sol ha eixit,
la radio sona. Estem vius.
Zoo. «Estiu»

A buen seguro no soy el primero que compara el tren del metro con un topo. Ahora bien, el de la línea 3 de Metrovalencia debe de ser un topo distinto, puesto que de ciego no tiene nada; ve perfectamente y está muy espabilado, porque corre sepultado mientras cruza el Cap i Casal, pero, al llegar al término de Alboraya, sale a la superficie y marcha alegre hacia el norte disfrutando de la huerta y el mar. Me deleita pasear por esta tierra, pero llevar la bici en el metro me permite ahorrar tiempo y llegar de buena mañana a mi destino. Si no fuera así, y como ya me ha pasado tantas veces, me entretendría por el camino por cualquier motivo: conversación, fotografías, contemplación; y cuando llego a mi destino he de dar media vuelta por falta de tiempo. El trayecto lo aprovecho, además de para contemplar el paisaje a la luz del amanecer, para informarme un poco sobre la historia del municipio que es mi destino de hoy.

El nombre de Foios proviene, según Coromines, del latín tardío *foveos* ('hoyos' o 'agujeros') y, de hecho, se han encontrado en el pueblo evidencias de tiempos de los íberos y del imperio

romano. Al llegar las tropas del rey Jaime I, Foios era un importante enclave islámico que formaba parte del cinturón defensivo de la capital. A raíz del *Repartiment*, el señorío pasó por varias manos, y volvió de nuevo a la corona a finales del siglo XIV. Foios fue designado Cap i Casal de la acequia real, y su parroquia tenía jurisdicción sobre las localidades vecinas de Meliana, Albalat dels Sorells, Vinalesa y Cases de Bàrcena.

En cuanto a épocas más recientes, en el siglo XIX producía gran cantidad de maíz, aceite, vino y melones de una gran calidad que exportaba a varias ciudades de Europa y África. En cuanto a la industria, tenía tres molinos y tres ladrillares, además de una destacada producción de seda. Ya en el siglo XX, además de continuar con una intensa producción agraria de regadío, en 1926 se instaló en el municipio Yutera Española SA, una fábrica de sacos que supuso una verdadera revolución social y económica, y en la que trabajaron miles de jóvenes, sobre todo mujeres, de la comarca.

El tren sale ya de la estación de Almàssera y entra en Meliana, donde las vías se curvan atravesando el pueblo para llegar a Foios. Al bajar del metro con la bicicleta, mirando hacia el sur me llama la atención una casa imponente de tres alturas, de ladrillo visto, seguramente de finales del siglo XIX. Al acercarme descubro que la vecina no puede competir en tamaño con ella, pero lo hace en gracia: tiene alicatada de azulejos amarillos y azules toda la fachada. El forjado de las ventanas de la planta baja y el balcón, en color verde, raya el atrevimiento. En esta misma calle del Doctor Millán encuentro otras casas bonitas, aunque siempre hay alguna que desentona y hace desmerecer el conjunto. ¿Sabes cuando, en una ceremonia social de cierta formalidad, aparece una persona vestida de manera contraria a lo que recomiendan las normas de etiqueta? Los demás, discretamente, eludirán mostrarle el error y así ahorrarle la vergüenza, pero esto no evitará que su desconocimiento de las convenciones sociales convierta, sin querer, un acto solemne en una caricatura. A mi parecer, el caso es el mismo. Hay demasiadas casas que parecen más perdidas que un camello en un iglú, pavoneándose en su propia desubicación. En fin, simularemos que no las hemos visto e intentaremos disfrutar del resto.

Destaca, para mi gusto, la casa del número 25 de la misma calle, esquinera: la fachada está enmarcada con cenefas de ladrillo visto y azulejo cerámico, con piedra de diferentes colores para las dos plantas. Las ventanas, con jambas de ornamentación frugal, muestran unos pequeños azulejos con motivos egipcios, como corresponde a las modas y al gusto modernista. Llegando a la plaza, otra casa esquinera, la del número 3, con unos ventanales a ras de calle y una magnífica puerta de cuatro hojas, muestra la discreta elegancia de la sencillez, con el desbastado del zócalo y falsos sillares enmarcando el conjunto. De todas maneras, mejor que no me entretenga demasiado en los detalles de los edificios interesantes y me remita a informar de dónde están, así no os privo del elemento sorpresa, indispensable para disfrutar plenamente de cualquier descubrimiento.

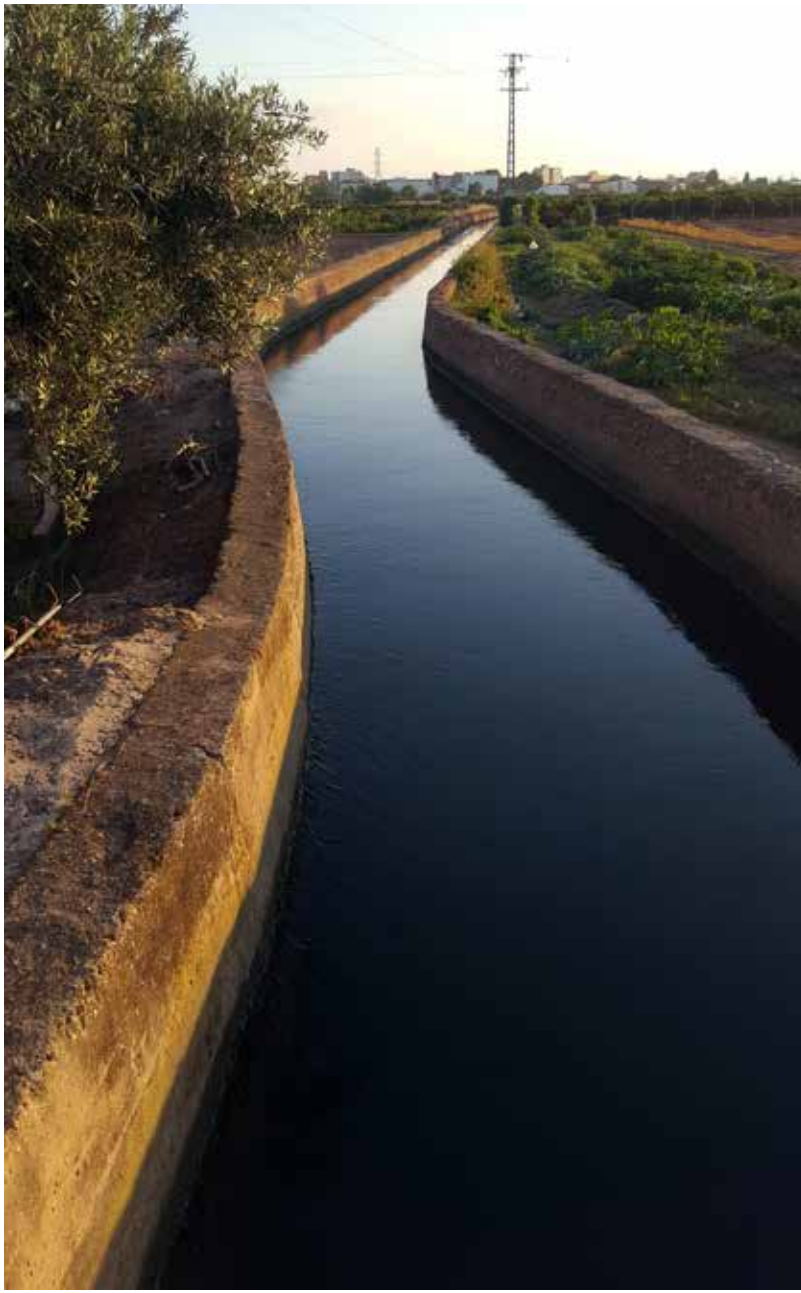
Justo aquí delante se abre la plaza del Poble, donde destaca la presencia imponente de la iglesia parroquial. De estilo barroco, toda de ladrillo y piedra y con un campanario magnífico, es conocida por los *foiers* y *foieres* con el apelativo de la catedral de l'Horta.

La iglesia parroquial de la Asunción de Nuestra Señora data de 1730, y fue construida en el solar que ocupaba el antiguo templo medieval, con la dirección del maestro Juan Bautista Mínguez. Construida con piedra blanca y ladrillos de los *rajolars* de Foios, Vinalesa, Moncada y Albalat dels Sorells, en el interior muestra retablos barrocos y pinturas neoclásicas. Destaca la imagen de la Virgen del Patrocinio, patrona de Foios.

Salgo hacia el norte a conocer la parte del término que queda más próxima a la *séquia mare* (acequia madre), antes de que el sol empiece a calentar demasiado. De la calle Major destacaría la casa abadía, al lado de la iglesia, probablemente del siglo XIX, si no anterior; la del número 31, que juega con el color de los ladrillos cara vista y ofrece un bonito dibujo; la sencilla y elegante del número 39, y alguna que otra que dejo sin anotar.

Al salir del casco urbano encuentro el antiguo matadero, y los campos de naranjos se alternan con campos de coles y de chufas. Pasando el cementerio por el camino del Calvari se divisa un grupo de pinos que dan sombra a la ermita del Crist. Está rodeada de un muro que abraza las casetas del *via crucis*, conformando visualmente un pasillo que va abriéndose en amplitud según avanza hacia la pequeña fachada neoclásica. A mano izquierda, las chimeneas verticales de los ladrillares otean el paisaje desde sus atalayas tiznadas de hollín. Justo delante, el *pontet* de la Ermita atraviesa la acequia madre y da al camino de les Senyoretes.

Junto al camino viejo de Museros a Vinalesa, la Cooperativa Ladrillera continúa en funcionamiento, desde 1931. Detrás queda la chimenea de la carbonera, y a la izquierda las de los ladrillares de los Rius y los Alcaide, en el camino a la Venta del Sombrerer, un barrio que pertenece al término de Foios, pero que está situado junto al pueblo de Vinalesa. Hay que estar alerta al llegar al cruce que llaman de Quatre Camins, puesto que,



aunque tenemos preferencia, sabemos que los ciclistas no somos muy visibles, y más de un coche podría no hacer debidamente los stops confiado en el poco tráfico que suele haber por estos caminos de huerta.

Entre naranjos y más naranjos, el término de Foios llega hasta la montaña. He continuado por el camino de la Lloma. Pasando el Mas de Bergà el camino se bifurca. La parte derecha, asfaltada, lleva hacia los chalés y las casetas de secano de la partida. La senda de la izquierda, que está sin asfaltar y llena de baches, nos lleva a la ermita de la Virgen del Patrocinio, también conocida como la ermita del Piló de la Campana. Ubicada en una área recreativa con pinada, mesas y bancos de madera, conmemora el hallazgo de la imagen de la virgen.

El **Piló de la Campana**. Según la tradición del pueblo de Foios, ya en tiempo de los árabes se veneraba la Virgen del Patrocinio, y su imagen habría sido enterrada para esconderla. Tiempo después, ya en el siglo XV o XVI, un pastor que se encontraba en la partida de la Lloma oyó el tañido de una campana bajo el suelo. Al desenterrarla, encontró debajo la imagen de la virgen. Justamente en ese lugar concreto confluían entonces los términos de Moncada, Alfara y Foios, por lo cual se sorteó qué pueblo habría de quedarse el hallazgo. Por dos veces la suerte correspondió a Foios, que guarda la imagen en la iglesia parroquial; la campana se la quedó Moncada.

Reconocido el terreno, aprovecho la pequeña pendiente hacia el pueblo y agradezco la ligera brisa refrescante en contra, puesto que el sol empieza a apretar. Cuatro kilómetros me separan de un buen almuerzo. A ambos lados del camino, los naranjos se adivinan cargados de pequeñas frutas, ahora disimuladas entre las hojas por su color verde intenso, que irá derivando en vibrante color naranja según crezcan y maduren. ¡Qué abundancia! Imagino este mismo paseo en otoño, con la fruta a punto de cosechar, o a comienzos de la primavera, con los árboles llenos de flor y el aroma a azahar inundando todo el paisaje.

La **naranja valenciana** (como también la mandarina) es reconocida en todo el mundo como la de más calidad. La naranja dulce se cultiva comercialmente en tierras valencianas desde finales del siglo XVIII, y fue durante muchos años una de las principales fuentes de ingresos del Estado español gracias a las exportaciones. Debido a la calidad de las tierras y a la climatología, desde octubre con la variedad navelina hasta muy entrada la primavera con la valencia-late, podemos disfrutar del sabor de las mejores naranjas del mundo en más de una docena de variedades. Eso sí, al comprarlas hemos de fijarnos bien en su procedencia, para asegurarnos de que se han cosechado en el momento óptimo de madurez.

Al llegar al pueblo, entro hacia la izquierda por la calle de Sarieta, y giro por la calle del Forn Vell (horno viejo) para, precisamente, entrar al establecimiento. Mari Carmen elige por mí y me aconseja la coca cristina, verdadera especialidad *foiera*. Dice que el demonio quiso hacer algo malo con azúcar y almendra y no pudo.

Originaria de l'Horta Nord, la coca cristina puede que sea el dulce más representativo de la pastelería patrimonial valenciana y, para mi gusto, el más distinguido. Decía una famosa modista francesa que la simplicidad es la clave de la verdadera elegancia, y este magnífico bizcocho es a la vez el más sencillo

y el de sabor más elegante. La coca cristina puede formar parte de los banquetes en las ocasiones más selectas: es como obsequiar un bocadito de cielo.

Contento con mi dulce adquisición, por la calle de Manuel de Valladares salgo al jardín de la Alameda, un lugar magnífico para sentarse a la sombra de los árboles y probar alguna de las cocas. En el jardín hace bueno, y parejas y grupos de amigos llenan las terrazas de los establecimientos. Una fuente de aspecto monumental alegra el oído con el sonido del agua, mientras la chavalería corre de aquí para allá.

La **coca cristina** es sencilla de hacer. Ingredientes: harina, huevos, almendra, azúcar y corteza de limón. Primero separamos las claras de huevo de las yemas, y las batimos a punto de nieve. Deshacemos las yemas y las mezclamos con las claras. Vertemos a la mezcla la almendra ya molida y la ralladura de limón. Añadimos la harina. La pasta resultante tiene que quedar esponjosa. Servimos encima de unas obleas para que quede redondita, y espolvoreamos el azúcar. El horno, no muy alto de temperatura (180-190 grados). En quince minutos, la coca ya está cocida. El resultado es una delicia absoluta, ya sea acompañando un café en el desayuno, una *misteleta* después de comer o un vaso de malta en la merienda.

A mi lado hay un pequeño grupo haciéndole carantoñas a un bebé. Marc esto, Marc aquello, todo son sonrisas, muecas y ruidos varios. No puedo evitar sonreírle yo también, y la criatura no deja de mirarme, despertada la curiosidad, con unos ojos tan azules que hieren.

—*Està mirant la coca* —dice riendo la yaya.

—¿Le doy? —ofrezco.

—No gracias, no hace falta —rechaza su madre—. Que no comerá.

Les doy la enhorabuena por el niño, guapo y simpático, y también por la plaza, agradable y elegante.

—Esto era el paseo de la alameda. Pero esta fuente no estaba, estaba en la plaza de la iglesia —explica Maria Pilar, la abuela de Marc—. Aquí venía yo al colegio, de niña.

—¿Y este era el patio donde jugabais? —pregunto, refiriéndome a la plaza.

—No, el patio estaba ahí dentro, entre los edificios. Estaba dividido, las chicas y los chicos. Eso era un muro, que ahora lo han recortado para poder sentarse. Y el patio era eso, dentro del muro. Aquí no jugábamos, porque si jugabas aquí estabas castigada toda la semana. Si te pillaban… —ríe.

Las **antiguas escuelas municipales** de Foios, de estilo modernista valenciano, utilizan ladrillo y azulejos en colores azul y blanco. Diseño del arquitecto Ramón Lucini Callejo, que también dirigió el diseño de notables edificios del Cap i Casal, como el edificio de Tabacalera, el asilo de Lactancia (después Balneario de la Alameda, justo frente al anterior) o el convento de Santa Clara. El *mestre d'obra* o aparejador en esta construcción fue Francisco Ruiz Ferrando, hombre muy apreciado en el pueblo por su bonhomía. Actualmente el edificio lo ocupa la Casa de la Cultura, una sala de exposiciones y otros espacios de uso público.

Recorte de diario, noticia de la inauguración de las escuelas de Foios.
La Correspondencia de Valencia, martes 10 de octubre de 1922

LA CORRESPONDEN

NUM. 18.817.—MARTES 10 DE OCTUBRE DE 1922. | DIARIO DE IN

NCIA DE VALENCIA

NFORMACION | AÑO XLV...—OFICINAS, CALLE DE MISANA, 2 Y 5

Inauguración de las escuelas de Foyos

El laborioso y culto pueblo de Foyos celebró el domingo último la inauguración de sus escuelas con toda solemnidad y entusiasmo.

El edificio escolar, construido en medio de la huerta, está formado por tres cuerpos de edificios amplios y ventilados rodeados de un bonito campo de recreo para los niños. El aspecto es simpático y su arquitectura sencilla y sólida dentro de la más severa elegancia.

El pueblo de Foyos ha sabido levantar su digno templo a la enseñanza con el esfuerzo individual de todos sus hijos, pues con la protección dada por el Estado ni para los cimientos hubiera habido suficiente. Su empeño decidido, llevado a la práctica por el entonces Alcalde don José Fontestad, ha sido el que le ha proporcionado la gran alegría de tener hoy unas escuelas hermosísimas, que se pueden reputar como las primeras entre las de los pueblos de la tierra valenciana.

Para mostrar la solemnidad de la fiesta el pueblo se engalanó con damascos y cobertores colgados en todos los balcones.

A las tres y media llegaron en auto el excelentísimo señor Arzobispo doctor Reig y Casanova y el Gobernador civil señor García Ormaechea, y en el tren los demás invitados de la capital, que fueron recibidos por el Alcalde don Joaquín Puchol, secretario don Federico Higón, cura párroco don Juan Bautista Soucase, vicario don Francisco Carrera, don José Fontestad, maestros de la localidad doña Luisa Ferrándiz y don José Ridaura, juez municipal don Arturo Bel, concejales y el pueblo en masa.

La comitiva se trasladó al edificio de las nuevas escuelas, que el Arzobispo doctor don Enrique Reig y Casanova bendijo acto continuo.

Terminada la ceremonia religiosa de bendecir las escuelas, en el salón de lectura del grupo construido para los niños, se celebró la sesión inaugural, ocupando la presidencia el señor Gobernador civil, Arzobispo de Valencia, Alcalde de Foyos, Delegado Regio de Primera enseñanza don Félix Blanch Ferpiñá e inspector de Primera enseñanza don Juan Patiño. Además vimos allí a los señores don José y don Pascual Fontestad, concejales del Ayuntamiento, médico de la localidad señor Millán, don Carlos Hernández Lázaro, don José Soncel Mullor, don José Cervera Aviñó, don Casto Luis Jiménez, don Vicente Martínez y otros muchos que sentimos no recordar.

El maestro de la localidad señor Ridaura leyó las adhesiones y pronunció un sentido discurso felicitándose del éxito alcanzado con aquel acto, al que asistía el elemento oficial, dando así una prueba de amor a la cultura y a la enseñanza.

Seguidamente don Casto Luis Jiménez hizo uso de la palabra, entonando un canto a la enseñanza primaria, lamentando que el Estado que gasta tanto dinero para la guerra, no haga igual para mejorar los medios de enseñanza. Fué muy aplaudido.

El inspector don Juan Patiño Rubio felicitó al pueblo de Foyos por el acto que estaba celebrando y alentó a los dignos profesores de la localidad a que su trabajo sea lo más cuidado y útil en bien de los niños y de Foyos ya que así es como se puede hacer grande a la patria.

La concurrencia aplaudió las acertadas palabras del señor Patiño.

En lengua valenciana hizo uso de la palabra don José Cervera Aviñó, quien comenzó diciendo que la flor de la enseñanza florecía espléndida en medio de la huerta, y su perfume debía ser la gratitud, llevada cerca del alma del malogrado Alcalde, que en plena juventud segó la muerte y que fué el iniciador de las nuevas escuelas, como la mayor de las pruebas de este pueblo bueno y culto, que nunca olvidará a sus abnegados y desinteresados hijos.

Fustigó al poder central, que nada hace por mejorar la enseñanza, cuando él se ha convertido absurdamente en Estado-maestro, e hizo notar al Gobernador civil, para que éste lo hiciera presente a sus jefes, que Foyos era de los pueblos de la tierra valenciana que cuando el Estado y la política nada hacen por su progreso, él lo consigue de su propio esfuerzo, de su actividad y cultura.

Don Félix Blanch, Delegado Regio de Primera enseñanza, habló también para manifestar que acto como el que se estaba realizando llenaban de esperanza el pecho y de alegría el corazón, pues las nuevas generaciones tendrían ya su legítimo palacio de la enseñanza.

Ofreció pedir al Gobierno material para estas escuelas con arreglo a lo dispuesto en una reciente real orden.

Defendió la enseñanza católica, como única capaz de salvar la inteligencia y el corazón de los niños.

El señor Blanch fué ovacionado al terminar su oración.

Después de unas palabras dando las gracias a todos del señor Alcalde, el señor García Ormaechea puso fin al acto inaugural con un breve discurso, ensalzando al pueblo de Foyos, y recogiendo todas las aspiraciones manifestadas allí por los oradores para trasmitirlas al Gobierno.

Marc reclama a gritos, desde los brazos de su padre, la atención de la yaya. Se ve que extraña la intromisión de un desconocido entre él y su familia. Ella le hace carantoñas y el marido, Pepe, el yayo de Marc, continúa explicándome:

—Esto era precioso, el paseo de la Alameda. Un jardín precioso. Había un señor, con la pierna cortada, que lo regaba todo y lo tenía bien cuidado. Esto era como los Viveros, un jardín que era una maravilla. Y, claro, los niños, ya sabes cómo jugamos los niños, que íbamos rodando. Si pisabas... ya te puedes imaginar. Si se chivaban a tus padres, ya estabas castigado. Y esas escuelas las pagó el pueblo. Yo no venía aquí, a mí me enviaron a los maristas, pero esto me lo comentó mi padre, que era secretario del ayuntamiento. Las escuelas las pagó el pueblo de Foios.

Maria Pilar acabó el colegio a los doce años, como era costumbre, y a los catorce entró a trabajar en la fábrica de la Yutera Española.

—Era la edad mínima exigida, catorce años. Pero, ¿tú sabes por qué entré yo? Por unas casas que hicieron para los trabajadores. Hay una calle a la que llaman «el Barrio», allá en la parte del pueblo que mira a Valencia. La calle de los Mártires. Si vas, verás que son unas casitas pequeñas, todas iguales. Esas casas te las daban con unas muy buenas condiciones, pero tenías que ser trabajador de la Yutera. Y claro, mi padre tenía que heredar una de esas casas, pero él no había trabajado en la fábrica. Y en mi casa vivíamos de alquiler, y para tener opción a quedárnosla, entré yo a trabajar.

—Mira, la siesta del borrego—dice Javi, el padre del niño. En brazos de su padre y

oyendo hablar a la yaya, el pequeño se ha dormido. Su madre lo mira contrariada, y el marido la interroga en silencio. Seguramente calculan cómo trastocará esto los horarios de las comidas y el descanso. Maria Pilar vuelve a alabar la belleza del nieto, y tengo que coincidir con ella: es una preciosidad.

—Y bien criado que está —dice, orgullosa—. Todavía no tiene el año, y mira como está de grande. Y eso que nació sietemesino. Mira, ¡es que está para comérselo!

—Dicen eso, ¿no? —le pregunta el hijo—, que cuando son pequeños te los comerías, y cuando son mayores te arrepientes de no habértelos comido.

—¡Uy, no, tú te portabas muy bien! Obediente y comedor.

Qué preocupación, la de las madres, con la comida. Los problemas que surgen con la crianza, y esas sencillas señales que las ponen en alerta, como el mal humor o no tener hambre, signos de que algo no marcha como debería.

—Yo la hacía sufrir mucho, a mi madre, con la comida, pobrecita —reconoce Maria Pilar—. Mira, esto que te he dicho hace poco de la fábrica —dice, dirigiéndose a mí—: mi madre lloraba y todo, de verme. Porque yo estaba muy delgadita, era muy poco comedora, y me tenía que levantar muy temprano, porque a las cuatro y media entraba a la fábrica. Y ella sufría mucho: «*Ai, filla, ai, filla*». Es que era muy pesado. Había tres turnos: por la mañana, por la tarde y por la noche. Aquello no paraba nunca. Yo iba una semana por la mañana, una semana por la tarde, alternando. Los turnos de día estaban reservados para las mujeres. Por la noche solo iban los hombres.

Entre traguito y traguito de horchata, Maria Pilar rememora los años de trabajo en la Yutera, cuando no era más que una niña, o una adolescente.

—Es que era muy pesado, lo de los telares. A mí me pusieron primero en telares pequeños, de yute. Había cuatro. Una mujer te enseñaba, pero enseguida lo cogías. Y como me iba bien, el jefe me dice «mira, te hemos probado, pero tú es que eres muy buena, estás que no pareces aprendiz, te vamos a poner en los grandes, porque tú cumples. Y además cobrarás más». ¡Ay, si lo llego a saber! Unos telares que eran de aquí a allá, grandísimos, que no parabas arriba y abajo!

Yutera Española SA fue una industria dedicada a fabricar tejidos de yute y esparto. Fundada por Hugo de Bacharach, un judío de origen alemán, se instaló en las afueras de Foios en 1926. Con capital alemán y mano de obra mediterránea y barata, la empresa pasó, en solo cuatro años, de los trescientos empleados iniciales a más de un millar, mayoritariamente mujeres. La fábrica revolucionó el mercado con una fibra exótica de origen oriental, el yute, más fácil de tejer y más resistente que el cáñamo, y por tanto más rentable. También fue una gran revolución para el pueblo de Foios, que vivió un crecimiento demográfico y económico espectacular, además de un cambio en el modo de vivir, de puramente agrario a otro también industrial.

—Había más de fuera que de casa. O sea, de aquí del pueblo era de donde más había, pero si juntabas a todas las forasteras, eran el doble que las de Foios. Sobre todo de por aquí cerca: Museros, Rafelbunyol, Meliana, Albalat, Vinalesa, Massamagrell, Moncada… pero las había también de Alboraya, de Valencia, yo qué sé. Mucha gente.

—Esas de más lejos venían en tren, un tren que tenía un horario adrede para Foios. Lo llamaban «*el tren de les fabriqueres*» —ríe Pepe.

—*De les fabriqueres, sí* —ríe también Maria Pilar—. Es que prácticamente éramos todas mujeres. Las tejedoras éramos todas mujeres. Hombres, poquitos: los que llevaban las máquinas, mecánicos, mantenimiento. ¡Anda, que nos daban qué hablar! —se queja—. Mira, yo estaba justo frente al lavabo de los hombres. Imagínate, cuando abrían, ¡hala! —ríe, apurada.

—Yo conocí a todos los hombres, que ya han muerto todos, de la fábrica —afirma Pepe—. Eran todos labradores. Cumplían el turno, y después todos al campo. Claro, tenían dos jornales. ¿Qué pasaba? Que a la fábrica iban a hacer poquito. Los había muy honrados, pero los pillos, sin hacer daño a nadie, pero fumando, escondiéndose… porque en la fábrica tenían un jornal seguro, estaban asegurados, y después todos a la huerta.

> "Un tren que tenía un horario adrede para Foios. Lo llamaban *el tren de les fabriqueres*"

—Sí que es verdad que algunos iban por ir. Y si los llamabas porque no te funcionaba el telar, o porque no te habían traído material, o por cualquier cosa, te llamaban *reguinyosa* y te decían de todo. Ay, y que no se lo dijeras al amo, porque te cogían manía.

Estas son las historias que a mí me gusta escuchar. He leído, al venir en tren, sobre la fábrica, pero siempre me ha parecido que la historia escrita peca de frialdad, como si quisiera dotarse de más cientifismo exponiendo muchas cifras, fechas y nombres, pero sin reflejar la emotividad y los sentimientos, tan necesarios para entender los procesos relativos a las sociedades humanas. Encuentro a menudo más explicaciones en el testimonio subjetivo de un protagonista que en el relato pretendidamente objetivo del analista.

—Ahora, también he de decirte, que el yute, igual que trajo mucho bien al pueblo por los puestos de trabajo, también le ocasionó mucho mal. No sé si es bueno que te lo diga.

Pepe me ha dejado atónito. Estos giros de guión son los que dan jugo a las buenas historias. Le animo a continuar con el gesto atento y afirmando con la cabeza, y él duda un instante si confiarme la información.

—El barrio que te ha dicho ella —empieza, pausado—, si vas, verás que la calle contigua también tiene unas casas todas igualitas, pero un poquito más grandes. Esas eran para los labradores. Verás que tienen una puertecita al lado, para entrar el carro. Es la calle de Francisco Corell, pero allá al final.

"El yute, igual que trajo mucho bien al pueblo por los puestos de trabajo, también le ocasionó mucho mal"

Apunto mentalmente, esa calle y el barrio de al lado, para visitarlos. Pero todavía no sé qué tiene que ver con la historia, y el preámbulo no hace otra cosa que aumentar mi interés.

—Bien, mi padre compró una casa ahí, de labrador. Porque él era secretario y labrador. Enfrente vivía un señor al que llamaban el tío Bendicho, *no sé si t'enrecordaràs tu d'ell* —le dice a su mujer. Ella niega con la cabeza y yo pido a la fortuna que no se entretengan ahora explicándose el uno a la otra quién era aquel hombre, y que podamos llegar al fondo del asunto, que me tiene en suspenso. Por suerte, Pepe continúa—. Mira, yo no podía dormir ninguna noche, con aquel hombre tosiendo. Venga la tos, venga la tos. Y era del yute.

—Del yute, del yute –confirma Maria Pilar—. Del esparto, no. El esparto dicen que no era malo, pero el yute, sí.

—Y, como él, murió mucha gente, mucha gente que había trabajado en la fábrica, por culpa de haber respirado esas fibras.

Me imagino el drama para ellos y las familias. Realmente no hace tanto tiempo que las normativas de prevención de riesgos laborales se han vuelto exigentes. En otras épocas, unas veces por desconocimiento, y otras por falta de regulaciones, los accidentes y las enfermedades derivadas añadían no pocas veces una ironía amarga a aquella frase de «matarse a trabajar».

—Ella también es asmática, mi mujer. Y es del yute. De los doce años que estuvo trabajando allí, hasta que nos casamos.

—Doce años y unos meses —matiza ella—. Que por eso tengo yo la pensión, del tiempo que estuve cotizando.

Según Maria Pilar, las mujeres más mayores eran viudas o solteras. Por regla general, cuando las chicas se casaban dejaban la fábrica. Había quien se casaba para no ir a trabajar. Algunas volvían después de casarse por necesidad, pero al quedarse embarazadas solían ser baja definitivamente. A veces colocaban al marido en lugar de la mujer. Ella recuerda que al dejar el trabajo por casamiento, la fábrica les otorgaba una gratificación.

—Si te ibas, siempre que fuera para casarte, te daban una dote en dinero.

“Si te ibas, siempre que fuera para casarte, te daban una dote en dinero”

—Gracias a eso compramos los muebles —reconoce el marido—. Que mi padre había hecho la casa y le faltaba pagarlos, y yo le dije «padre, no sufra, que podemos». Y con la dote de ella, que le dieron… —se queda pensando—, no sé si fueron veinte o treinta mil pesetas, de aquel tiempo, ¿eh? Era mucho dinero.

—Ellos no querían que me fuera: «Es que eres muy trabajadora, me sabe mal que te vayas». Al hombre aquel yo le caí en

simpatía, porque era cumplidora. Pero a última hora yo ya estaba acobardada. Y todas como yo, de verdad. Hacíamos muchas horas.

—*Mal descansó pegares tu, quan nos casarem!* —exclama Pepe—. Años después de dejarlo todavía oíamos la sirena de la fábrica, a las cuatro de la mañana, y se despertaba sofocada —recuerda.

—Ay, sí. Y la de Vinalesa —confirma—. Él me decía «va, que a ti ya no te toca, ya no te toca» —ríe.

Les pregunto por los directivos de la fábrica. Según cuentan, los cargos medios eran del pueblo, y los directivos, alemanes, como el fundador.

—¿Sabes de quién me he acordado yo ahora? —pregunta Pepe para si—. De Cali.

—*No sé qui dius* —responde su mujer.

—*El fill del tio alemany* —ella niega con la cabeza—. Ahí en la Yutera hay unos chalés —me explica— en los que vivían los jefes de la fábrica. En un chalé de esos vivía un niño que era amigo nuestro, que se llamaba Cali. Su padre era el director, y su madre era una mujer altísima. Eran de Alemania. Y el chaval aquel iba vestido como los tiroleses, ¿sabes cómo digo? Un pantaloncito de cuero, tirantes… yo me acuerdo que tenía una curiosidad por él, «*xe, que templat va*». Éramos niños, de

esto hace muchos años —Pepe se queda pensativo, recordando. Seguramente se pregunta qué debe haber sido de aquel amigo—. Yo recuerdo que tenía curiosidad por entrar a la fábrica. Y mi abuela solía decirme «*porta-li l'almorzar al tio*». Pero había un conserje, un hombre delgado y muy alto, que murió hace cinco o seis años, y nunca me dejaba entrar. Tenía que salir mi tío a recoger el almuerzo; el conserje no dejaba entrar a nadie. Entonces la fábrica funcionaba bien.

"Las cosas son así o asá, según quién te las cuente"

—Funcionar, funcionaría, pero el sueldo no era suficiente para vivir. Había familia que iban padres e hijos, y mujeres que por la tarde iban a las casas a hacer faenas. Yo me conformaba, porque era jovencita y no sabía si cobraba mucho o poco, y lo daba todo en casa. Pero visto desde ahora, pagaban muy mal, la verdad.

—*Cobraveu igual les dones que els hòmens?* —pregunta el hijo, Javi.

—*No ho sé, què cobraven ells*.

—*Però també és que no podries comparar* —dice Pepe—. Eran trabajos diferentes, y turnos diferentes.

—Ahora hay quien dice que en la Yutera contrataban a más mujeres porque a las mujeres nos pagaban menos —comenta Maria Pilar—, pero yo pienso que querían mujeres porque éramos más cumplidoras. Lo que pasa es que las cosas son así o asá, según quién te las cuente.

—La Yutera, vista la cosa desde hoy —reflexiona Pepe—, reconozco que han sido un cincuenta por ciento ogros, y un cincuenta por ciento positivos. O sea, hubo mucho trabajo para mucha gente, pero abusaron pagando mal. Abusaban de horas y las mujeres estaban muy vigiladas, pero los hombres, no. Había mucho machismo, mucho moro.

—También, las que íbamos a trabajar a la fábrica, como yo, había quien nos miraba cómo si fuéramos de un estatus bajo.

—Los ricos de Foios, que diríamos —confirma Pepe.

—Los tontos del pueblo —rectifica Maria Pilar.

—Es que hubo una época en que, aquí en Foios, quien tenía tierra, quien vivía de la naranja, se hizo muy rico. Porque la

naranja valía mucho dinero. Por eso Foios cogió fama de *bufons*, de presumidos —me explica él.

Eso es verdad. Me he encontrado repetidamente comentarios sobre el carácter chovinista de *foiers* y *foieres*. Esto de los bufones de Foios me lo dijeron en Bonrepòs i Mirambell; en Meliana alguien se burlaba de que presumieran de tener una catedral; también una chica de Albalat dels Sorells, que criticaba que aquí se atribuían la invención de la coca cristina, y en Almàssera me contaron que cuando los foieros subían al tranvía para volver al pueblo, decían «¡A París!».

—Aquí es que decían el París *xicotet* —ríe Maria Pilar—. Foios era el pequeño París.

—Aquí se hicieron unas pegatinas en las que había un burro tirando de un carro y ponía «*Arre, rossí*». Esa era la burla por todos esos que digo yo, que a partir de las ganancias que obtuvieron con la venta de las naranjas, se hicieron bastante presumidos.

—Pero, además de la naranja, Foios era más conocido por los melones, ¿no? —intervengo yo, recordando—. Yo he escuchado decir eso de «*pa melons, els de Foios*».

—Antiguamente, sí —confirma Pepe—. Aquí había unos melones de semilla propia, muy buenos. Pero si quieres saber de melones, mi consuegro Vicent. Ese te hablaría en cantidad, de melones y de lo que quieras —coge el teléfono, mira el reloj y niega con la cabeza—. Ya debe estar en el campo. Si hubiera sido más pronto te habría enviado a verle, que almuerza todos los días allá por la Yutera. Un bar que llaman de Juanjo.

—Ah, sí. Ahí se almuerza muy bien —confirma Javi, que ha estado disfrutando tanto como yo de las anécdotas de sus padres—. Entre cuatro y cinco euros tienes el bocadillo, la cervecita y la *picaeta*. De la fábrica de válvulas deben de ir todos los días una treintena, a ese bar.

Mientras me apunto el nombre y me explican la ubicación del bar, Pepe ha llamado al consuegro, Vicent, por teléfono—Mira, dice que está viniendo, precisamente.

Hoy estoy de suerte: en unos minutos ha aparecido. Ha llegado deprisa, hablando por teléfono, saludando efusivamente. ¿Querrá explicarme lo de los melones? Marc, el niño, ya está despertando, así que sus padres empiezan a recoger.

—Por aquí ya nos vamos, que ahora cuando se despierte estará de mal humor y querrá comer —justifica su madre—. Encantada.

La yaya también se va. Me presentan a Vicent, y me disculpo por las molestias que se toman por un desconocido.

—No, hombre, no. Que hemos pasado un buen rato —dice Maria Pilar, mientras ayuda a recoger la toca y los juguetes—. Nos has hecho recordar los tiempos de juventud. *Este xic és foraster* —le explica a Vicent—, *i preguntava per la Jutera. I diu que si en Foios eren famosos els melons.*

—*Els melons de Foios tenen molta història*. El caso es que yo voy con prisa, porque si no te contaría. Pero, mira, mejor te lo enseño. Espera que voy al coche.

Vicent saluda a unos y a otros, yendo hacia el vehículo. Halagado por mi interés y a pesar de mis protestas, vuelve con un melón bajo el brazo, hablando de nuevo por teléfono.

—Es mi cuñado, que ha ido a ver cómo está la *saó* —explica, disculpándose, cuando cuelga—. Es que somos tres cuñados, que trabajamos la tierra entre los tres. Mi cuñado, el cuñado de mi cuñado y yo —ríe—. Mira, ese es aproximado a los antiguos que se hacían aquí —dice, mostrándome el melón—. Es una semilla nueva que estamos probando ahora.

Habla deprisa y se mueve deprisa. Dinámico, enérgico, se le ve de esos hombres que parecen tener la sangre hirviendo y no pueden estar quietos.

—Este es una clase de melón *mollet*, maduro, como los antiguos que se hacían aquí. El *calentet*, que decíamos. Era así, amarillo. Hoy en día se hacen melones, pero con distinta semilla. Aquel melón, de repente tú lo cosechabas, y en tres o cuatro días, lo metías ahí en un capazo a la puerta de casa, y entrabas y sin comer melón, del olor ya estabas comiendo. No hacía falta que perfumases la casa. Ese era el auténtico melón de Foios, el *calentet*. Para mí ese era el tradicional, el que le dio la fama a Foios. Era un melón que se deshacía en la boca.

Vicent habla como un enamorado de aquel producto, pero también de cómo se cultivaba.

—Mi abuela era de ahí del camino del Charco, el camino de la Mar de Foios. Pasas la Via Xurra, bajas y la primera que hay a mano derecha, ahí nació. Ahí se jugaba antiguamente mucho al *birler*, a los bolos. El camino es de Foios, y la casa ya es Meliana. Mi tío, que ya ha fallecido, era un gran labrador. Muy buen labrador, más que yo y que cualquiera que conozcas. Él se estimaba mucho las semillas, porque en aquellos tiempos no era como ahora, que las compras directamente a un viverista —las palabras le salen de la boca a la misma velocidad que actúa—. Él y todos tenían sus *planterets*, muy típicos, muy bonitos. Hacían una balsa, se llenaba de estiércol de la cuadra de los animales, y ahí se hacían unos agujeros e iban plantando, con una cuerdecita que marcaba. Y cuando se hacían los *gassonets*, los terrones, se iban sacando en *gavetes*, que son unas tablas así con dos maderas delante y detrás, y *au*, a repartir por el campo. Después mi tío quedaba con otros labradores a probar los melones. Y de los mejores, compartían la semilla. Mi tío le daba al primo, el primo al vecino, y así iban pasándosela. Esto, el melón *de tot l'any* que decimos, pero de *meló d'alger*, sandía, también había uno muy bueno que se llamaba *sang de bou*, sangre de toro, que tenía una pepita muy pequeña, roja. Muy bueno.

—¿Y qué pasó con aquel melón *calentet*? ¿Por qué dejó de hacerse?—pregunto, decepcionado.

—Porque era un melón que duraba muy poquito. Tenía un aroma estupendo, e igual de bueno que era el aroma, era el sabor, pero enseguida se maduraba demasiado. Cogió mucha fama y lo querían de toda España, pero era gracias a quien lo había probado aquí en Valencia, porque era un *melonet* que funcionaba muy bien aquí, pero para enviarlo a Madrid o a Bilbao, lo tenías que cosechar verde. Y ya no tenía el mismo sabor.

Qué lástima. Por lo que cuenta Vicent, se tenía que aprovechar la demanda pero manteniendo la calidad, y se intentó encontrar una variedad que aguantara más. Aparecieron otras variedades, como por ejemplo el *franceset*. Más tarde, esos melones dejarían de cultivarse por falta de materia orgánica para abonar la tierra.

—Es que el melón necesita mucho estiércol. Y ya no era lo mismo. Toda la parte de Cuiper, hasta la mar, era todo melones. El *franceset* y el *roget*. Plantaban, qué te diré yo, cinco hanegadas, o una *cafissada*, que son seis hanegadas. Seis hanegadas de este, seis del otro, y así, de quince a veinte días entre cosecha y cosecha, uno tras otro. Pero la tierra se saturó. Dejaron de ser productivos, y apareció la variedad sancho, que ya era un híbrido. Ese se crió más por la parte del marjal de Sagunto.

Y entonces el teléfono de Vicent vuelve a sonar y ya no es posible retenerlo más. Tiene otro cuñado ingresado y se tiene que encargar de atender a la hermana. Me guardo el contacto para más adelante, aunque no sé como será de fácil o difícil poder contactar de nuevo con él, con tanta actividad como demuestra. Dice que está jubilado, pero por lo que veo no descansa ni un minuto ni falta que le hace.

El **melón de Foios** es el producto más emblemático del pueblo. Sabemos por Cavanilles que a finales del siglo XVIII ya había una gran producción y la calidad era «superior a cuantas se conocen en Europa». El nombre de Foios creó marca, sobre todo en el siglo XIX. La gran calidad del producto lo convirtió en una fruta muy demandada fuera de nuestras fronteras, y los labradores de Foios abrieron mercado para exportarlos a lugares tan lejanos como por ejemplo Cádiz, Argel, Francia o Inglaterra.

Haciendo tiempo para comer he estado paseando por las calles alrededor de la plaza y he descubierto más casas magníficas. Cometo una injusticia al no nombrarlas todas, pero dejo aquí alguna pista que espero que aproveche de punto de partida a quien quiera descubrir más: el chalé del número 11 de la calle de Ruiz de Lihory, una preciosidad; las magníficas casas de la calle de los Barons d'Alcahalí, junto al jardín de la Alameda; algunas de la calle de Manuel Martínez; muchas de la calle de Francesc Corell, y, sobre todo, el conjunto de casas modernistas de la calle de la Unió, a cuál más bonita e interesante.

He entrado a la pastelería de Mónica, junto a la plaza, a pedir una coca Santiago, recomendación de Pepe. Dice que es una especialidad del horno, y que vienen desde muchos pueblos a comprarla. Me lo confirma Laura, mientras me atiende. Pero me advierte que el nombre de Santiago no es acertado.

—Es una coca de almendra nuestra —dice, mostrándome una tarta hojaldrada espolvoreada de azúcar glacé—. Como la ven así toda blanquita, dicen que se asemeja a la Santiago.

Laura me ha hecho el favor de cortármela a trocitos y la ha envuelto con cuidado para poder guardarla en la mochila sin que sufra demasiadas desgracias.

Más adelante, en la plaza de la Creu, hay una cruz de término admirable, seguramente enclavada ahora dentro del casco urbano por el crecimiento del pueblo. Me llama la atención la guirnalda, que recuerda a las *high crosses* irlandesas de época celta. Yo diría que es renacentista, por los adornos y las figuras.

En la misma plaza tenemos el restaurante Jadelu, del cual me han dicho que hace una cocina creativa con ingredientes de temporada y proximidad. Hoy tengo previsto comer en Meliana, pero queda apuntado para venir a cenar un día de estos.

La **cruz de término de Foios** data de 1538. Obra de los maestros picapedreros Jaume Vicent y Jeroni Nadal, fue recuperada, restaurada y reubicada en los años ochenta del siglo pasado por iniciativa de Josep Corell i Vicent, hijo del pueblo, filólogo, teólogo, profesor de la Universitat de València y cronista de Foios.

Por la avenida de Hugo de Bacharach he atravesado la vía. Más casas remarcables a esta parte del pueblo. He entrado por la calle de la Constitució hacia la Yutera. Después de dar vueltas a los chalés y las naves del polígono ubicando las historias de Maria Pilar i Pepe, he salido a la carretera atravesando la plaza del Rei en Jaume. Justo al otro lado está la Alquería de Minguet y Cal Campaner, donde, sobre la fachada sur, queda un anuncio en cerámica de Nitrato de Chile. Entre las dos casas tomo el camino de la Mar, paralelo a la acequia del braç Fondo y, enseguida, a mano derecha, me desvío para entrar a comer a la Alquería de Montoliu, donde me espera una paella.

Toni Montoliu es un hombre enérgico, efusivo e intenso. Enamorado de la huerta en la que nació, fue precursor en dar a conocer a los turistas este paisaje, el producto de calidad y la gastronomía. Ha convertido su alquería en un museo que muestra una colección verdaderamente impresionante de aperos del campo y objetos domésticos que, hasta hace no muchos años, eran de uso habitual. Toni se hace entender por los visitantes mediante un discurso que mezcla el valenciano, el castellano y el inglés, todo salpicado de expresiones y dichos tradicionales. Les explica el uso que tenían los distintos artilugios; les muestra las cuadras donde hay cabras, caballos, vacas, gallinas, patos; les hace demostraciones en el campo de cómo se trabaja con el *haca*; les habla de las calidades de los productos y las variedades más típicas y apreciadas, y los pasea en carro por los caminos de la huerta. Todo, para acabar guisándoles una auténtica paella, y enseñándoles alguna artimaña más o menos secreta para conseguir que el plato llegue al punto óptimo de sabor y aroma.

Japoneses, norteamericanos, italianos, alemanes, argentinos… reunidos en torno al plato más internacional y a la vez más desconocido. La experiencia es completa. Supone una inmersión, durante unas horas, en una cultura, la valenciana de la huerta, que seguramente solo habían oído de refilón o habían imaginado a partir de fotografías. O pensaban que conocían, y Toni les hace ver que estaban equivocados y solo se quedaban en la superficie, sin ver la esencia. Es de agradecer que este hombre haya sabido convertir en una manera de vivir su pasión por transmitir los valores de la tierra, que se haya constituido en auténtico embajador y promotor de la cultura valenciana de la huerta y su producto. Para quien no los conozca, la Barraca de Toni Montoliu es el lugar indicado para una toma de contacto.

—Eso es porque yo tengo necesidad de comunicar nuestra historia, nuestras raíces, explicar de dónde venimos —argumenta Toni. Finalmente, cuando ha terminado de servir la paella y ha salido a recibir el aplauso sincero y espontáneo de los comensales, he podido abordarle en un descanso y preguntarle cómo le nació la idea de traer el turismo a la huerta—. Toda esa colección de herramientas que guardo —señala—, los carros, las cosas que hay ahí, todo eso explica quiénes somos y el porqué de las cosas —Toni hace una pausa para atender a un japonés que se ha acercado a felicitarle por la paella—. *Tot producte de proximitat, del camp a la taula* —le dice, como si fuera san Vicente y por milagro este señor oriental le entendiera—, *from field to the table!* —acaba explicándole, mientras aquel le sonríe, asintiendo con un gesto.

Más tarde, cuando ya se van los turistas, agradecidos y con el espíritu satisfecho, Toni sale al campo y yo me voy tras él a escuchar de primera mano sus razones y reflexiones. Solo oyéndole te das cuenta de su carácter apasionado. Toni habla de la huerta como se habla de una madre, con un amor puro e incondicional. Reverencia cada palmo de la tierra que lo ha criado, y detrás de esas manos tan trabajadas y esa piel bronceada por el sol, late un corazón de poeta fino, gentil y elegante, un enamorado al que la visión de un campo abandonado le sacude el alma.

—Esto, yo no lo había visto en la vida. ¡En la vida! Me dan ganas de llorar...

Toni tiene el restaurante en la alquería, en término de Meliana, y la barraca, en término de Foios. Solo hay unos trescientos metros entre una y otra, y el camino, la Via Xurra, muestra a ambos lados una riqueza desbordante. Precisamente por encontrarse rodeado de tierras fértiles y atendidas, ese campo descuidado se hace más visible, y lo hiere al evidenciar su desatención. Le acompaño hacia la barraca y le pregunto cómo ve el futuro.

—El futuro nadie lo sabe a ciencia cierta. Yo conozco el pasado, a mí pregúntame de dónde venimos. Porque saber a dónde vamos, no lo sé. Ahora, una cosa he de decirte: vamos tan a prisa, tan a prisa, que yo creo que la hostia la tenemos garantizada.

Toni no es optimista respecto del futuro de la huerta. Ve que la gran mayoría de labradores son gente mayor, y que año tras año siguen trabajando la tierra por amor propio, pero sin rendimiento económico.

—Es el mundo al revés. Date cuenta de que aquí se produce el alimento, y los mismos que lo producen se mueren de hambre.

Le da miedo que una cultura milenaria como esta, desaparezca en cuatro días cuando no esté ya la generación que actualmente la sostiene.

—Es que no nos damos cuenta de la pérdida que supondría. Porque todo esto no es de anteayer. La cultura no se hace en un día, la cultura se hace a lo largo de los siglos. Si desaparece la huerta, no es que desaparezca el paisaje, es que, de golpe desaparecería una cultura milenaria. ¡Qué irresponsabilidad es esa! Hay quien piensa «no pasa nada, siempre se podría volver a cultivar». ¿Ah, sí? ¿Y quién es el guapo que nace enseñado? Esto se aprende de los sabios, y aún así nunca sabes lo suficiente. Si no queda nadie que tenga esos conocimientos, ¿qué hacemos? Porque esto no es plantar y cosechar. Un labrador tiene que saber cómo organizar el orden de rotación de los cultivos, por ejemplo, ya que una mala programación puede agotar la tierra. El nabo proporciona hidrógeno al campo, pero la chufa lo agota, extrae los nutrientes. Mientras un cultivo sale adelante se tiene que preparar un *planter*, para conseguir que las plantas tengan un tamaño más regular. Cuando se cosecha se tiene que hacer una elección de semillas y guardarlas como es debido. Hacer las barracas de cañas para criar tomate o *garrofó* no es nada fácil; conocer la clase de abono y la cantidad que pide cada cultivo tampoco; cuánta agua hay que darle, y en qué momento; conocer las herramientas, saber cómo usarlas, cómo cuidarlas y para qué trabajos son más apropiadas…

Toni se para y saluda desde la distancia a un labrador que riega el campo, arriba y abajo por el borde de la acequia, abriendo el paso al agua y rectificando con la azada alguna regadera. Le ofrece ayuda, que aquel hombre rechaza con gratitud.

—Y esto no es todo —dice Toni, retomando el parlamento—. El buen labrador sabe que vive en comunidad, y que si hoy le ha ido bien y le sobra, mañana puede hacer corto y estar en apuros. Por eso es importante estar a buenas con todos y abierto a cualquiera. Aquí desde antiguo se trabajaba *a la torna*, *a tornallom*. Hoy por ti y mañana por mí.

Los gallos cantan dándonos la bienvenida a la barraca y se apartan cuando Toni abre la reja y me invita a pasar. A mí me ha quedado cierto regusto amargo cuando le he oido decir que a la huerta, tal como la conocemos, tan solo le queda una generación.

—Si las cosas no cambian, así es. Yo lucho todos los días para que eso no pase: a las tres de la mañana estaba aquí regando dos campos, y a las siete otro, por la parte de la mar. Yo necesito que esto perdure. Lo necesitamos todos, los que vivís en la ciudad más que nadie. Por eso yo intento transmitir el valor que tiene. Porque, por desgracia, hay mucho *moniato* que vive engañado. La publicidad y las modas les hacen perder la brújula y se despistan de aquello que verdaderamente tiene valor.

Toni no se está quieto, tampoco. ¿Qué les pasa a estos hombres de la huerta, que no encuentran la pausa y siempre tienen algo que hacer? Va de aquí para allá organizando todo, mientras yo atiendo sus argumentos acerca de cómo la nueva sociedad consumista promociona una globalización mal entendida, que se carga toda clase de diversidades: de productos, de culturas, de paisajes, de gastronomías. No importa la calidad, ni la variedad, ni la autenticidad: solo se le da valor a la rentabilidad.

—Esto de la globalización son *romanços*: intereses de cuatro espabilados, empresas grandes, multinacionales. Quieren fabricar donde la mano de obra es barata y vender donde les convenga y sin pagar aranceles. Y esto con la verdura no puede ser. La cosechan verde y la meten en cámaras. Todo son camiones: carga, tráelo, descarga, mételo al barco, llévalo, vuelve a descargar, camión frigorífico, échale kilómetros, échale gasóleo. Después hablan de cambio climático. Y son ellos mismos quienes lo provocan. Cuando no, te lo meten en un bote, todo lleno de conservantes, y dicen que es ecológico y sostenible. *Collons!*, ecológico y sostenible es comprarle al labrador del lado de casa. Lo otro es propaganda, mentiras y marear al personal. Toda la vida se ha dicho «compra en casa, vende en casa, y harás casa».

Yo no comprendo cómo nos hemos dejado llevar. Supongo que es cuestión de comodidad y de precio. Una hamburguesa barata, si es con salsas tiene buen gusto, y una compra rápida en el supermercado te ahorra tiempo para otras cosas.

—¿Buen gusto? ¡Tú no sabes lo que es el buen gusto! ¿Y tiempo para qué, a cambio de qué? A la gente le han metido prisa, y con esa prisa que llevamos, no nos paramos a saborear el placer de vivir y la sencillez de las cosas auténticas, de la esencia. Y la felicidad está ahí, en una *tomateta* que te da placer al paladar, y no en unas salsas que van llenándote de grasas la sangre y reventándote la salud. Después todo son pastillas y ansiedades. La felicidad está en pasear por aquí o compartiendo un buen *armossar*, y no en el móvil de marca de última generación o en la pizza congelada «de estilo casero». Yo me enciendo cuando dicen en la propaganda eso de «casero». «Tomate frito casero», dicen. ¿Qué *collons* casero? Casero es si te lo haces en casa, y eso no está hecho en casa, está hecho en fábricas, a saber por quién, con qué y de qué manera. Va, hombre, va. *Huits i nous i cartes que no lliguen* —Toni se nota alterado y hace una pausa. Al momento continúa, más relajado—. A mí no me engañan, pero hay mucho inconsciente, y lo acabamos pagando todos. Lo acabaremos pagando, porque la gente compra siguiendo los mensajes publicitarios, cuando al lado de casa tiene a unos labradores, que los puede mirar a la cara, y que hacen un producto de mucha más calidad. ¿Qué te cuesta, unos céntimos más? ¿Qué son unos céntimos a cambio del placer y la salud, y la satisfacción de proteger este paisaje para disfrute de tus hijos?

Toni ha sacado dos sillas de enea y me invita a sentarme con él frente a la puerta de la barraca. Yo recuerdo la *coca* de Mónica, la saco de la mochila, con cuidado, y le invito. Se levanta y entra otra vez, y le escucho desde afuera.

—Cuando tuvimos que encerrarnos por la pandemia, aquí en Valencia no lo notamos apenas. Los supermercados grandes sí, ya sabes de quién hablo, pero tú ibas a la tienda de al lado y tenía de todo, porque van a la tira de contar a primera hora de la mañana y cargan lo que quieren. Pero en capitales como Madrid, Barcelona o las grandes capitales europeas y mundiales, hubo desabastecimiento de alimentos en todos los comercios. La gente iba a comprar y no había de nada. Y aquí, en el supermercado tampoco. Claro, porque lo traen de fuera, de Marruecos, del Perú, de la China, de allá *a fer la mà*. ¿Cómo habían de traerlo, si estaba todo cerrado? —Toni sale de la

barraca con dos vasitos y una botella de vino blanco y me guiña el ojo—. *Cavaller, pare vosté el got* —dice, sirviéndome—. En cambio —continúa—, Mercavalencia estaba lleno, como siempre, y las verdulerías de los barrios han visto cómo crecía la clientela, porque allí encontrabas de todo, y fresco.

La solución, en su opinión, es sencilla; pero cuesta de transmitir a una sociedad que no tiene tiempo de reflexionar y que vive en una realidad virtual.

—Yo confío en que la pandemia haya creado consciencia de la importancia de tener la huerta al lado y poder disfrutar de

un buen producto. Tengo esperanza de que sea así. Aquí la verdura va del labrador al mercado y del mercado al consumidor, cuando no directamente. Si lo cuidamos lo tendremos siempre, pero si no lo cuidamos... a la próxima que venga *forteta*, nos acordaremos llorando. Quien no guarda cuando tiene, no come cuando quiere.

Un gallo se pasea ante mí, orgulloso, levantando la cresta y exhibiendo de vez en cuando su canto territorial. Toni y yo saboreamos la *coca* en silencio, contemplando cómo cae la tarde.

Cuando sale de sus reflexiones, se levanta de un salto y entra a la barraca. Enseguida sale con una fotografía antigua que acaba de descolgar de la pared.

—Mira —dice mostrándola—: mis abuelos. Ellos, y antes de ellos sus padres, y así una cadena de gente, fueron filtrando lo malo y dejando lo bueno.

Toni vuelve a sentarse en la silla de enea, y señalando la foto retoma el razonamiento, explicándome cómo nuestros antepasados fueron perfeccionando, generación trás generación, un paisaje, unos productos y una manera de vivir.

—A nosotros solo nos ha llegado lo bueno. Siglos y siglos, seleccionando las mejores variedades, las recetas más sabrosas, las soluciones que más convenía. Mira esto de aquí, una cosa tan sencilla —dice de repente, refiriéndose al emparrado—. La parra, además de ser bonita, da una sombra fresquita en verano, cuando aprieta el calor. Y el aroma de las hojas perfuma el ambiente y la entrada de la casa. Según llega el invierno, va poniéndose marrón, que también está preciosa, porque hay tantas tonalidades de color, y todas a la vez, que es un auténtico cuadro. Y cuando

llega el frío han caído las hojas y permite el paso del sol. Aparte, el fruto: un *raïmet moscatell, dolcet com ell asoles*, ¡divino!. Y es una especie adaptada al clima, que no necesita ni que la riegues. Solo hay que hacerle una poda, y ella sola se va enredando. ¡Un mantenimiento más bajo, ya me dirás! —exclama, admirado—. Esta herencia no la tiene cualquiera, ese haber seleccionado la plantita que nos hace la vida agradable durante todo el año. Eso no es por casualidad. Y como la parra, todo.

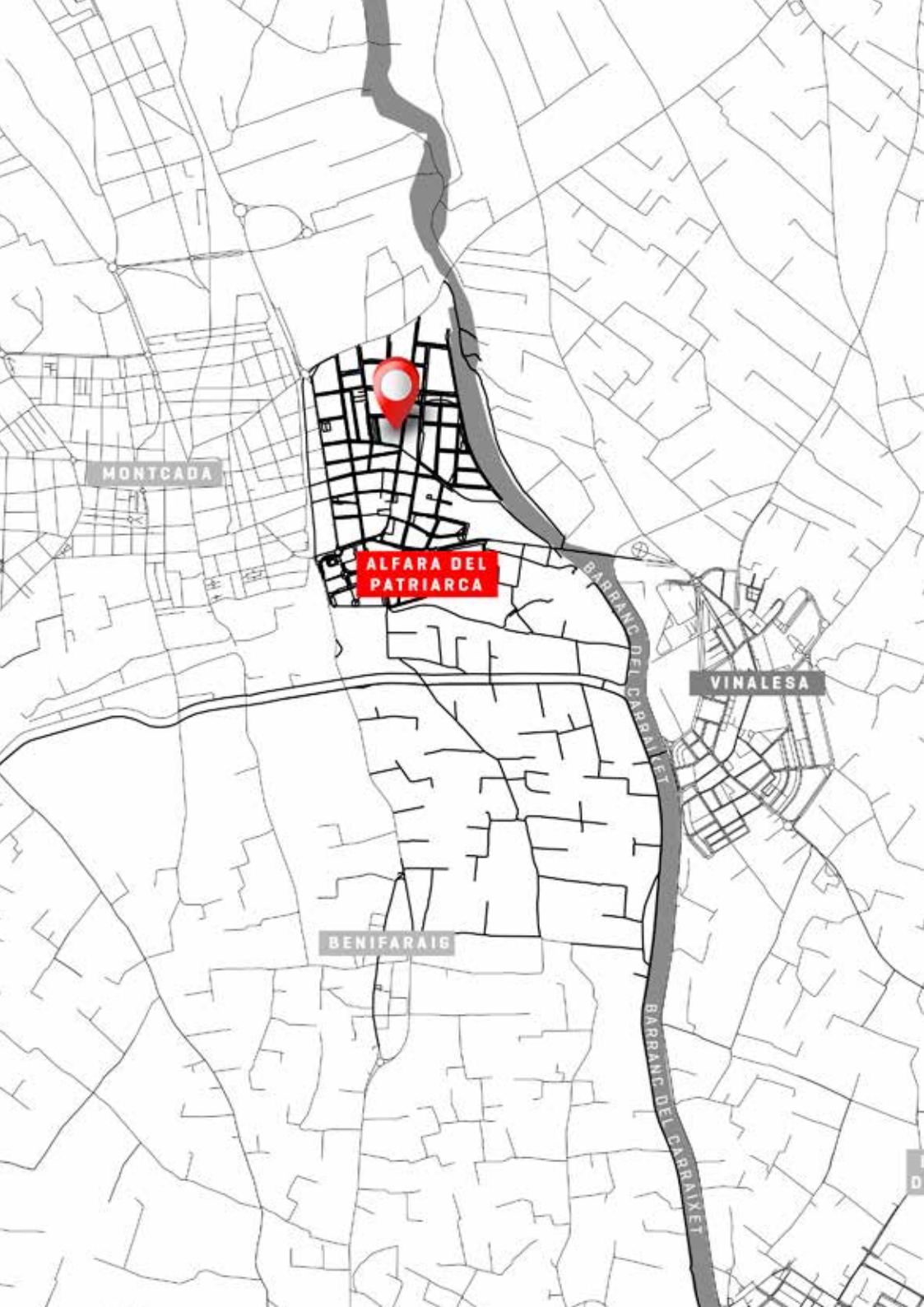
Como el alumno que queda cautivado por la materia de estudio, contagiado por la pasión del maestro, en silencio he descubierto los dibujos que proyecta el sol al filtrarse entre la parra. El suelo, la pared, mi piel. Sombras doradas que bailan, pintando un cuadro en movimiento según la brisa mueve las hojas. ¿Cómo haré para poder irme y volver hoy a la ciudad? Se lo confío a mi anfitrión: he descubierto que el paseo de vuelta siempre se me hace cuesta arriba, a pesar de ser plano. Él sonríe.

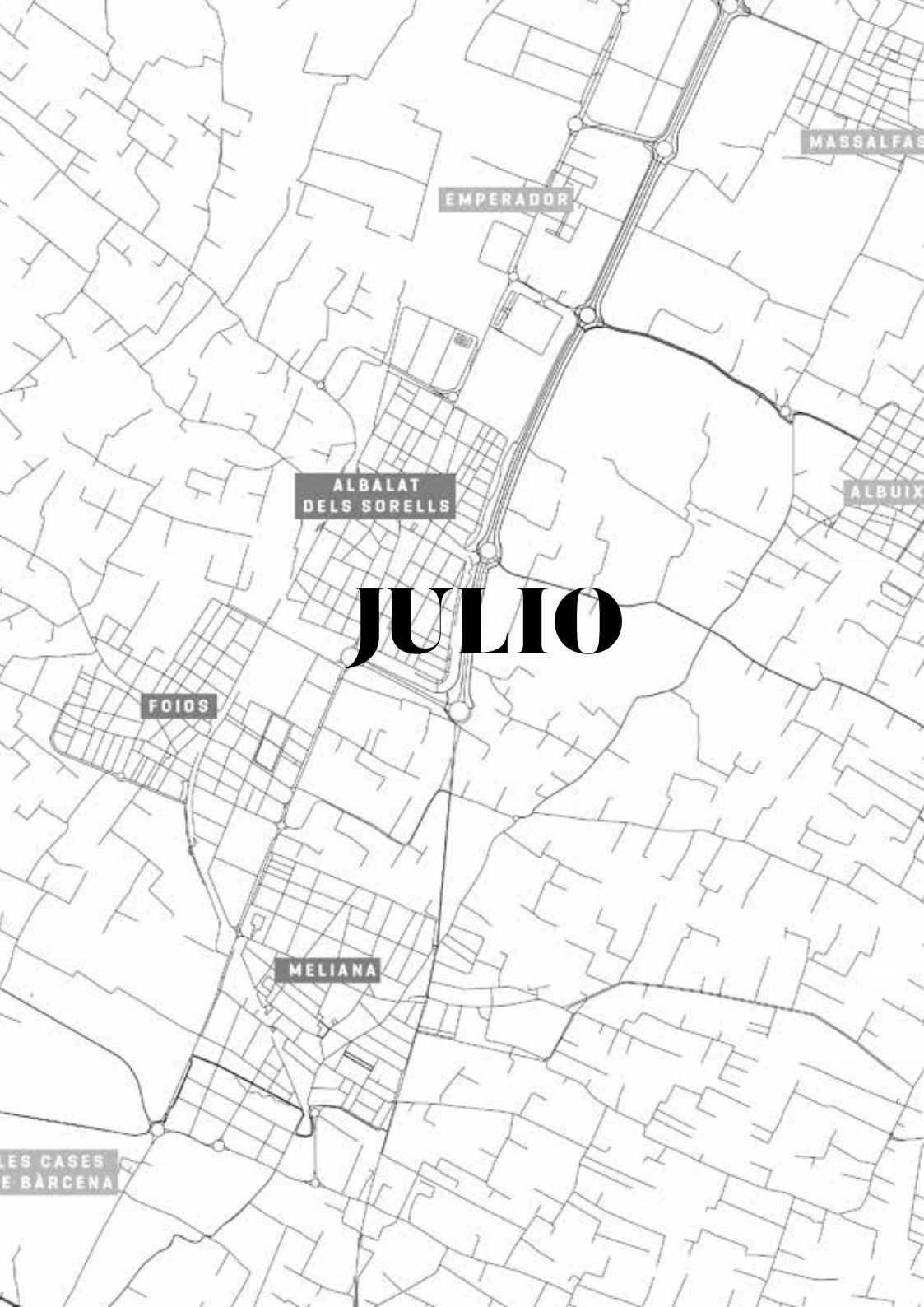
—Yo nunca viviría en la ciudad —dice, más serio, Toni—, porque la calidad de vida que tengo aquí no la puedo tener allá. Aquí soy una persona, un nombre, una historia. Conozco a todos y todos me conocen. En la ciudad solo sería un número más.

Bien es verdad que su reflexión no me ayuda en nada. Comprensivo, me anima a quedarme con él y disfrutar de lo que queda de tarde. Se está de cine, como dice. En efecto: la película se expone ante nosotros en forma de nubecitas de color grana que pasan despacito recortando el horizonte y reflejando la luz del sol, que según que se pone, pinta de amarillo y rojo las hojas de las chuferas. La sombra de la parra, detrás nuestro, mancha de verdes la barraca, y su oscilar ya me hace dudar si la danza se debe a la brisa que mueve el follaje o al efecto del alcohol del vino *embocaet*. Recuerdo las palabras de Eurípides al hablar del dios Dioniso en Las bacantes: «él hace cesar la pena de los infelices mortales cuando se sacian del zumo del racimo y les ofrece el sueño y el olvido de los males de cada día, y no hay otra medicina para las desgracias».

El silencio no llega a romperse, tan solo se aligera con la frase pausada de Toni, absorto como yo:

—Vivimos en el jardín de Europa. ¿Tú sabes la suerte que tenemos, los valencianos?


MONTCADA
ALFARA DEL PATRIARCA
VINALESA
BENIFARAIG
BARRANC DEL CARRAIXET
BARRANC DEL CARRAIXET



JULIO

Lo llaurador torna a casa,
ix del taller l'industrial;
corren los xics; ab curts passos
passegen los ciutadans.

Junt a la fumosa fàbrica
obri son ample portal
un hort: ¡quina olor de roses
i gesmil sent al passar!

Acamine sens detindre'm
i alene quan isc al camp;
¡que falagador silenci!,
¡que dolça tranquilitat!

¡S'ou, només, l'aucell alegre
que torna a son niu cantant,
i una campaneta trista,
que al dia, al morir-se, plany.

Teodor Llorente. «Passeget de maig»

De buena mañana me voy cruzando con gran cantidad de gente, se nota que es verano y los escolares ya están de vacaciones. Y que el poniente de estos días ya ha amainado. Algunos cargan toallas y sombrillas, hacia la playa. Los «*bon dia*» se suceden, adornados con algún graznido de pato y el timbre de las bicicletas alertando a los despistados.

El paseo a orillas del barranco nos ofrece un contraste gracias al cual se evidencia la importancia y la dificultad del trabajo en la huerta: a un lado del camino queda la naturaleza salvaje y desorganizada: riachuelos, manantiales, cañaverales, albaida, adelfa, hierba de San Antonio; al otro lado, el espacio productivo, ordenado y geométrico: acequias, caminos, caballones, *antares*, hileras de chuferas, barracas de tomates y judías.

El trazado es agradable, recto y llano. Algún banco hay, de vez en cuando, a la sombra de los árboles, pinos o moreras, que ofrece descanso a los más mayores, o palco con vistas a los más curiosos. La anchura es más que suficiente para llevar buena marcha y adelantar a los caminantes.

Deleitándome de la alegría contagiosa que percibo a mi alrededor y gozando un día más de las novedades que encuentro en el paisaje, he llegado ya a cruzar la carretera de Barcelona por el lado de la ermita de los Desamparados, entre Tavernes Blanques y Almàssera. Continúo por la orilla derecha del barranco y, al llegar al puente que da entrada a Mirambell, giro a mano izquierda y de casualidad me encuentro a Pilar, la pascuera de Bonrepòs que tanto me contó en mi visita de abril.

—Pilar, *bon dia* —ella se queda parada, mirándome, rebuscando en la memoria–. Amigo de Doménec —le aclaro—. Pascua en el barranco, estuvo usted contándome…

—Uy, ya caigo —reacciona, riendo—. *Jo dic, de què conec jo a este xic?* ¿Qué vas, a Carpesa?

Le explico que quiero ir a Benifaraig y visitar la Casa de la Serena, una vieja alquería que ha sido noticia hace poco: por lo que leí en el diario, un empresario quiere recuperar el edificio y transformarlo en un establecimiento hostelero.

—Ay, sí, la de la torre. Ahí se tendrán que dejar muchos duros, que está muy vieja. ¡A ver si se dan prisa y todavía voy yo de convite! –los ojos de Pilar no paran de sonreír, enmarcados por unas patas de gallo que son notarios fehacientes de una manera optimista de afrontar la vida. Mientras se va hacia Mirambell, se gira y me alerta, divertida:

–¡Ve con cuidado, que en Benifaraig no se mueren, se matan!

Me divierte comprobar cómo en todos los pueblos hay dichos y motes aplicados a los de los pueblos vecinos, cuando entre ellos son todos primos, maridos, cuñadas, yernos, nueras e hijos. Tomo el camino del Calvari, que discurre pegado a la acequia del Braç del Camí de Carpesa. Paso junto a las alquerías de Fesol, del Pelut y la cruz del barranco. Al llegar a la casa del Coixo Norat, giro por el camino de l'Alquería de Gilet, que pasa por la puerta de las escuelas, y salgo al camino de Moncada, donde me topo con una fea valla que tapa la vista de Benifaraig desde la huerta y la de la huerta desde Benifaraig. Supongo que debe ser para evitar el ruido de la carretera, pero dudo que sea la solución más adecuada, si en el otro plato de la balanza están las vistas a los campos y el soplar refrescante de la brisa marinera. Además, teniendo en cuenta que cada vez hay más de los silenciosos vehículos eléctricos, me parece una decisión muy poco meditada. Cruzo por el paso subterráneo para llegar al pueblo y visitar la antigua alquería.

Benifaraig tiene su origen en una alquería andalusí. El topónimo proviene del árabe Beni (hijos) y, probablemente, Faradj (diplomático, visir del rey Al Qàdir y más tarde hombre de confianza del Cid). Es una pedanía de Valencia, que forma parte del distrito Poblats del Nord que comprende varias poblaciones, anexionadas a la capital a finales del siglo XIX. Las más próximas a la ciudad son Poble Nou, Borbotó, Carpesa, Massarrojos y el propio Benifaraig. Más hacia el norte y dispersas por la comarca están Cases de Bàrcena, Mauella, Tauladella, Rafalell y Vistabella.

En la actualidad está bastante deteriorada, y solo la fachada está en un relativo buen estado, sobre la que encontramos la puerta principal, de estilo renacentista. Destaca la torre esquinera, que recuerda el carácter defensivo de las antiguas alquerías, y un huerto amurallado que, si todo va bien, no tardará en acoger buenos banquetes y celebraciones.

Casa de la Serena: llevo toda la mañana dándole vueltas a ese nombre. La *serena* es en valenciano esa humedad que, al anochecer o al amanecer, nos deja el rocío. Pasar la noche *a la serena* es pasarla al raso. ¿Por qué, pues, ese nombre tan literario? ¿Qué leyenda esconde? (La respuesta la encontraré más tarde al ver el escudo que había en la puerta, expuesto ahora en el interior del Palau de Alfara del Patriarca).

La Casa de la Serena es una de las pocas alquerías fortificadas que todavía quedan en la comarca y un buen ejemplo de arquitectura civil renacentista. A pesar de pertenecer al término municipal de Alfara del Patriarca, se encuentra integrada en el casco urbano de la pedanía de Benifaraig. Casa señorial que fue de los Ferragud, el origen de la finca se encuentra en el siglo XVI, y esa es una de las razones que la hacen importante, porque la inmensa mayoría de las alquerías conservadas son de dos siglos más tarde.

Me he comprado unos *rotllets d'anís* en el horno de San Isidro. La chica que me ha atendido no está nada contenta con la valla de la carretera. Al pedirle opinión le ha mudado el gesto, dice que nadie se había quejado nunca del ruido, y que el pueblo está indignado y presionando para que la quiten. Me alegro mucho. Mal negocio, si para evitar la contaminación sonora recurres a la contaminación visual.

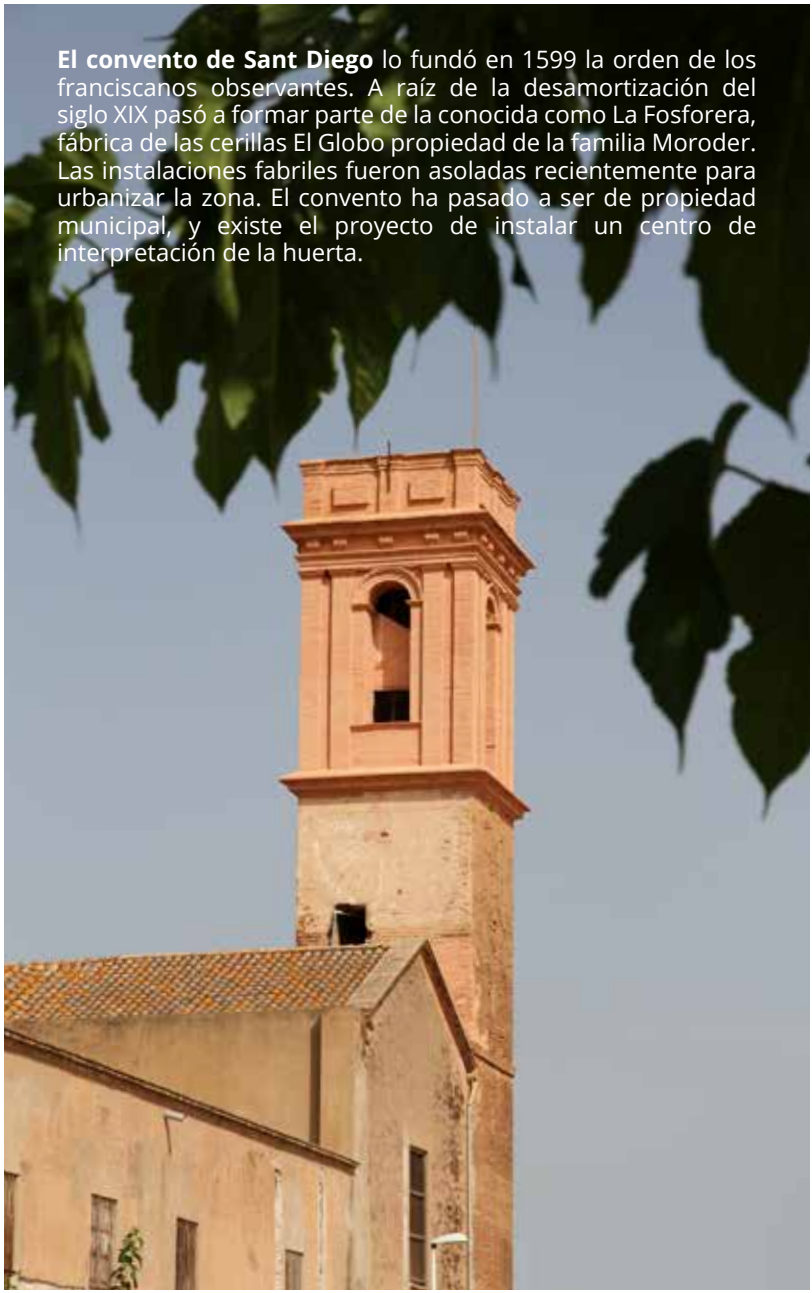
Me he perdido, de buen gusto, por las calles de Benifaraig, llegando a una plazoleta muy bonita en la que destaca la iglesia de Santa Maria Magdalena. La fachada es pequeña, pero con un campanario de una altura considerable. En la fuente he cargado agua. Por la calle de Massamagrell el jazmín se derrama por la tapia de un corral y llena de dulce aroma toda la plaza, aprovechando la brisa de levante que se cuela entre el final de la valla de la carretera y un edificio. Me he dejado caer en un banco para disfrutar del aroma, la sombra y la quietud y, por supuesto, dar cuenta de los *rotllets d'anís*: es-pec-ta-cu-la-res.

El rotllet d'anís es un dulce tradicional valenciano que se hace con harina, aceite de oliva, azúcar y anisete

Vuelvo por donde he venido. Justo frente a las escuelas sale la senda de la Mosquitera en dirección a Alfara, y pido consejo a un labrador. «Mejor que vayas por el camino de San Diego», responde amable. Entre las barracas de caña, los tomates desechados cubren su campo formando una densa alfombra. «Planchadas, del poniente», me explica. La mitad de la cosecha la ha tenido que tirar por culpa del tiempo de estos tres días pasados. Le manifiesto mi pésame y me despido. Al ponerme en marcha lo escucho detrás mío mascullar «*de ponent, ni vent, ni gent, ni casament!*».

Qué bonita está Ca Norat, con la hiedra cubriendo entera la fachada trasera. «Masía Paraíso», blasona un azulejo junto a la puerta. Giro por aquí y me dirijo hacia Alfara del Patriarca siguiendo el consejo del labrador. La chufa era la protagonista desde Carpesa hasta aquí, pero ahora los naranjos se hacen más presentes a ambos lados del camino, recordándonos que la tierra cambia según nos alejamos del mar. A las primeras curvas ya distingo los campanarios de Moncada, del convento de San Diego y, más pequeño, detrás, el de Alfara. Pasando por el puente sobre el *barranquet* del Palmaret, llego a la imponente Acequia Real, la arteria que transporta incansable la preciada sangre que oxigena la huerta.

Entrando al trazado urbano encuentro el antiguo convento, que a buen seguro ha conocido mejores épocas. El edificio, por lo que se ve desde afuera, ha sufrido algún incendio, pero la



El convento de Sant Diego lo fundó en 1599 la orden de los franciscanos observantes. A raíz de la desamortización del siglo XIX pasó a formar parte de la conocida como La Fosforera, fábrica de las cerillas El Globo propiedad de la familia Moroder. Las instalaciones fabriles fueron asoladas recientemente para urbanizar la zona. El convento ha pasado a ser de propiedad municipal, y existe el proyecto de instalar un centro de interpretación de la huerta.

construcción todavía se conserva en buen estado. En la cara sur del campanario ha quedado la impronta de un reloj de sol. Imagino que sería de buena ayuda para los labradores y demás gente que cruzara estos caminos. Queda en pie la iglesia y el claustro. Por lo que se ve, el nivel del camino ha subido considerablemente, porque la puerta original del templo, ahora tapiada, quedaba en parte sepultada y la han hecho visible gracias a excavar unos escalones en la acera. Confío en que pronto se le encuentre un uso al conjunto y pueda recuperar la presencia que en sus tiempos debió tener.

Más adelante, a mano derecha, hay una edificación que tiene todo el aspecto de fábrica: se trata de la antigua Unión

La Unión Conservera y Arrocera S.A. fue una empresa valenciana del siglo XX. En sus instalaciones de Alfara del Patriarca, conocidas popularmente como La Conserva, trabajaron muchos vecinos del pueblo y la comarca. La actividad principal era el envasado de verdura, como por ejemplo el tomate y la judía, pero también contribuyeron a innovar en el procesamiento de alimentos, fabricando jaleas, mermeladas y almíbares, comercializados y exportados a todo el mundo con marcas como La Camarera.

Conservera, ahora sede de una de las facultades universitarias que acoge el pueblo. Afortunadamente, la reforma respetó el aspecto industrial y podemos leer en la estructura su pasado fabril.

Hemos de estar alerta al tráfico al atravesar el camino de Vinalesa para entrar hacia el centro urbano. Yo lo hago por la plaza del Nou d'Octubre, por donde se divisa el campanario.

La plaza de Sant Joan de Ribera, cargada de historia por los cuatro costados, es una muestra magnífica de lo que debe ser una buena actuación arquitectónica y urbanística. Cerrada al tráfico rodado, bonita y acogedora, podemos admirar aquí, además de la puerta de la iglesia, el Palau de la Senyoria o de Cruïlles y la Casa del Doctor Navarro, sede actual del ayuntamiento.

Aquí se hace necesario comprender la historia del pueblo: el señorío de Alfara tiene una larga historia y ha cambiado a menudo de manos. En origen fue, como muchos de estos pueblos, una alquería andalusí. Donada en el *Repartiment* por el rey don Jaime I a los caballeros Ximén Pérez de Tarazona, Gil de Barrachina, Doménec Villalba y otros, a lo largo del tiempo ha ido cambiando de nombre según cambiaban los señores: Alfara d'en Llosa y Alfara d'en Sadorní eran los dos núcleos en el siglo XIII. Guillem Jàfer los reunió en una única propiedad. Entre los señores posteriores encontramos a Bonifaci Ferrer en el siglo XIV, hermano de san Vicent Ferrer, el cual se alojó aquí, según cuentan. Más tarde, el pueblo se conocerá por Alfara dels Cruïlles, cuando Bertomeu Cruïlles se convierte en el propietario. A finales del siglo XVI, la familia Cruïlles vendió el señorío a Joan de Ribera, arzobispo y virrey de Valencia, patriarca de Antioquía, y desde entonces será Alfara del Patriarca. Alfara fue, al menos desde la Edad Media, un importante centro productor de ladrillos, y Joan de Ribera compró el pueblo para asegurarse, con sus rentas y ladrillares, el mantenimiento del Colegio de Corpus Christi de Valencia. Después cedió la propiedad al propio Colegio, el cual detentó la jurisdicción hasta 1819, cuando se extingue el régimen señorial. También hay constancia de algún nombre no oficial, como Alfara de l'Horta, Alfara dels Rajolars y, durante la Guerra Civil, el nombre de Alfara-Libertad en un documento de la CNT.

En cuanto a la sede del Ayuntamiento de Alfara, se trata de la primera obra del arquitecto Antonio Gómez Davó, que más tarde

sería el responsable de edificios de la capital tan característicos como la sede del Banco de Valencia en la calle del Pintor Sorolla, la de la Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Valencia en la calle del Mar junto a la Glorieta, o la antigua clínica de maternidad La Cigüeña en el paseo de la Alameda, entre otras. Su propietario, el médico Vicente Navarro Gil, participó de manera destacada en la primera campaña de vacunación contra el cólera en 1885. En cuanto a la casa, a pesar de ser un proyecto de 1918, las referencias al estilo gótico del palacio vecino y la imitación de los elementos volumétricos consiguen crear un equilibrio perfecto y una continuidad armónica.

La Casa del Dr. Navarro es un edificio de tres plantas con torre, obra de Gómez Davó. Después de la muerte del doctor Vicente Navarro, el edificio se convirtió en convento y colegio para niñas. En 1971 pasó a ser propiedad del municipio de Alfara del Patriarca y desde entonces es la sede del Ayuntamiento.

No soy arquitecto, por lo tanto en cuestiones técnicas mi criterio no cuenta, pero eso no impide que pueda opinar de arquitectura desde un punto de vista estético. Y… ¿cómo decirlo? Igual que cada ocasión pide una manera de vestir y una persona elegante sabe que satisfacer esa norma es una muestra de respeto, un edificio se ha de integrar en el paisaje respetándolo. Si quieres ser protagonista has de saber hacerlo conjugando tu carácter con el que tienes alrededor, porque la elegancia reside en el equilibrio entre discreción y distinción. La casa del Doctor Navarro es un ejemplo perfecto de obra al servicio del espacio y no del autor, y de la cual tendría que tomar nota más de un arquitecto vanidoso, de esos que inventan los edificios mirándose el ombligo y no el lugar donde los tendrían que hacer encajar.

La plaza de Sant Joan de Ribera, cargada de historia por los cuatro costados, es una muestra magnífica de lo que constituye una buena actuación arquitectónica y urbanística. Cerrada al tránsito rodado, bonita y acogedora, podemos admirar aquí, además de la puerta de la iglesia, el Palau de la Senyoria o de Cruïlles i la Casa del Doctor Navarro, actual sede del ayuntamiento.

El Palau de la Senyoria nos muestra desde la plaza una torre lateral, ventanas con arcos trilobulados y la galería de ventanas de la logia superior, característica de la época. A sus pies una escultura representa a San Juan de Ribera, el Patriarca. Aprovecho que llega un chico y abre la cerradura de la puerta para acercarme y echar, disimuladamente, un vistazo al interior.

—*Vols passar?* —me ofrece. Por supuesto que sí. Al entrar, un antiguo carro de bomberos reluciente se expone ante unos carteles de cerillas El Globo, de la antigua fosforera: definitivamente, en Alfara tienen estima por su patrimonio.

El chico atraviesa el patio mientras habla por teléfono y se dirige escaleras arriba. Como me ve dudar, con un gesto me invita a subir. Le pido permiso para hacer fotografías, y me pierdo curioseando por las distintas dependencias. Variados y muy cargados de historia son los objetos que se muestran en estas habitaciones: azulejos góticos del

pavimento original; un piano con decoración modernista y una mesa de despacho que pertenecieron al compositor Manuel Palau, hijo del pueblo; una cruz patriarcal de hierro forjado, la original cruz de término del camino de Carpesa, ahora sustituida por una reproducción, y, por fin, la solución al enigma de la Casa de la Serena: el escudo que había sobre la puerta principal, que muestra una serpiente o una anguila con cabeza de mujer, es decir, una sirena (*serena* es la palabra occitana para sirena).

Jaume aparece y conversamos un momento. Es concejal del ayuntamiento, y me explica que están intentando acondicionar el palacio para trasladar aquí las oficinas del consistorio. Antes de irse me pide seguirlo y abre una puerta más: se trata del

oratorio. Según cuenta la tradición, san Vicente Ferrer se alojaba en el palacio cuando venía a visitar a su hermano. La parte superior de las paredes da fe de ello, exhibiendo el lema apocalíptico característico del santo: «DATE ILLI HONOREM QVIA VENIT HORA IVDICII EIUS BEATE VTE» ('Dadle gloria, porque ha llegado la hora de su juicio. Beato Vicente').

Agradecido a Jaume, feliz por la visita, me siento en un banco de la plaza para encajar lo que acabo de ver y vivir. Sobre todo el haber estado bajo el mismo techo, en el mismo lugar preciso en el que una vez estuvo un personaje tan decisivo para la historia, no solo valenciana, sino de toda la Corona de Aragón.

La iglesia parroquial, dedicada a Sant Bertomeu seguramente desde que los Cruïlles adquirieron el señorío, es de una sola nave y de estilo barroco. Tiene sobre la portada el escudo que también exhibe el palacio: el del Colegio del Corpus Christi, el mismo que usó Juan de Ribera. Esto es debido a que hasta el año 1818 esta iglesia era de los señores del pueblo, puesto que Alfara dependía eclesiásticamente de Moncada. El campanario y toda la fachada están hechos de ladrillo, excepto la portada barroca y el zócalo, trabajados en piedra.

Rosario, Lola i Maria

Paseando por la plaza, admirando los edificios, impresionado por la historia que llega a acumular este lugar y haciendo alguna que otra fotografía, he despertado la curiosidad de tres mujeres que hay tomando el fresco en uno de los bancos frente al *Castell*.

—*Fes-nos una foto a les agüeles*! —pide una de ellas, descarada, mientras las otras ríen.

La foto la hago, pero pienso cobrármela en anécdotas y explicaciones. Primero soy yo quien ha de responder a sus preguntas: de dónde soy, para qué las fotos, qué edad tengo, si estoy casado, si tengo hijos, dónde trabajo… Por fin encuentro la oportunidad y empiezo a sacar jugo. Las tres son hijas del pueblo, de tres generaciones distintas: noventa, ochenta y setenta años; Maria, Rosario y Lola, respectivamente.

—Dolores, el nombre más famoso de España: dolor de pierna, dolor de cabeza… ¿Quién no tiene un dolor? —explica Lola, mientras Rosario ríe.

Maria, la más mayor, no tiene ganas de historias y se desentiende. En cambio, las otras dos van atropellándose la una a la otra recordando sus años de juventud trabajando en La Conserva. Lola trabajaba por temporadas; en cambio Rosario era una de las pocas que trabajaba allí todo el año.

—Yo entré a los catorce años, y de fijas solo éramos cinco o seis, depende, todas de Alfara. Pero cuando llegaba la temporada de verano cogían a mucha gente. Mucha, mucha.

—Todas las mujeres de Alfara —confirma Lola—. Y venían muchísimas de Moncada, de Benifaraig, algunas de Massarrojos, de Massamagrell. La Fosforera también estaba llena de gente de Moncada. Mira, de padres y madres a hijas y nietos, si se colocaba uno, iban todos detrás. Venían a pie, en bicicleta, o ya más tarde las traían los novios o los maridos en moto. Coches, no; coches, no había.

Alfara era el polo de atracción industrial de gran cantidad de gente de todos los alrededores. El trabajo era mecánico y monótono, como corresponde a la producción en serie característica de la época.

—Yo estaba en el almacén haciendo cajas, encajando y, cuando no, en la etiquetadora. Y las fijas hacían bote: de tomate, pimiento...

—*Bajoqueta* —apunta Rosario.

Cuando llegaba la temporada de la *bajoqueta*, la judía, la empresa las distribuía en sacos por las casas.

—Casi todas las mujeres hacían *bajoqueta* en casa y se ganaban un duro. Despezonaban a mano, los *peçonets*, y, después,

La *bajoqueta* o judía se suele plantar en primavera y se cosecha en los meses de verano. Es una de las verduras valencianas más apreciadas, con algunas variedades tradicionales, como por ejemplo la de *ferradura*, de la *manteca* y *roget*. Sensibles a los extremos, frío y calor, sequía y encharcados, las judías requieren muchas atenciones por parte del labrador. Tiernas y de sabor suave, son indispensables en la paella y el *bollit* o hervido valenciano.

pasaban y te lo pesaban. Y por si habías robado alguna, pesaban los *peçons* y las *bajoquetes*. «¿Qué hay, treinta kilos? A tanto». *Ma mare en faria, de bajoqueta? Pobreta, en glòria estiga*.

Rosario calla recordando a su madre, una mujer que, como ella y tantas otras, trabajaron de lo lindo sin tener ni un día libre, ocupándose de las tareas del hogar, de criar a los hijos y de cuidar a los enfermos, y todavía encontraban un momento para hacer *bajoqueta* o lo que hiciera falta. Mujeres fuertes como el acero que se desvivían por la familia y el bienestar de los suyos, sin descanso ni queja.

—Yo era la tapadora: los botes pasaban por una cinta, yo tenía un pedal, y hacía así con el pie —pisa el suelo con fuerza— y los tapaba. Luego pasaban a unas jaulas… —duda y mira a Lola pidiendo ayuda.

—Para los monos —dice ella, burlona.

—Chica, calla… ¡la olla exprés! Y un día quien estaba a cargo de la olla exprés dice «esto está… que tiene vapor» y yo, que tenía la olla justo detrás, digo «hostia...», y al momento: ¡Pam!

Reventó la caldera y le dió de lleno. Avisaron a don Emilio, el médico. Rosario llegó corriendo a casa. Desnuda y envuelta en una sábana que le dio su madre, hirviéndole el cuerpo de dolor, el médico la acompañó a pie a la clínica.

—Aquí no había ningún coche. Y yo, según pasábamos corriendo, le decía al médico «ay, don Emilio, *jo me tire a la séquia*», y él «el agua no es buena para las quemaduras». Vino a verme el tío Capilla, el director de la fábrica, a la clínica de Sant Vicent: «menos mal que no te has muerto», decía. Un año pasé acostada boca abajo. Y me acordaba de que siempre habían dicho: «el día que explote la Conserva irá todo Alfara *a fer la mà*». Mira, y lo pagué yo.

Rosario tenía veintitrés años entonces. Ahora tiene ochenta, pero el sufrimiento que pasó no se le ha olvidado.

—La suerte que tuve yo, cariño, es que me aseguraron. Que ahí no aseguraban a nadie.

—A nadie —confirma Lola.

—De tantas que había, y la única asegurada, yo. Por eso tengo la pensión. Porque yo tengo todo el cuerpo quemado: el pecho, el costado este lleno de bultos, la *parrusseta* que digo yo, toda la espalda… toda me quemé.

Rosario sobrevivió y ahora puede contarlo. Otros no tuvieron esa suerte. Relatan el caso de Pepe *el Rollo*, que murió quemado. También un tío de Lola, de Bétera, quemado en La Fosforera.

Las condiciones laborales precarias y una tecnología todavía deficiente ocasionaban no pocos accidentes.

—En el *rajolar* había heridos cada dos por tres. Mi padre era *rajoler*, ladrillero –explica Rosario— y mi hermano le lloraba a mi madre: «*jo rajoler no, mare, jo rajoler no*».

Afortunadamente puedo reconducir la conversación apartando las desgracias e invocando las alegrías. Acaban relatándome entre risas anécdotas muy jugosas, sobre todo líos de faldas: jefes con encargadas, encargados con empleadas. «Dicen de ahora, pero en aquel tiempo todo eran amantes y *amantos*», ríe Lola. Los nombres y las circunstancias me los confían en secreto, y como tales los guardaré, pues muchos todavía viven y, como dice Rosario de manera gráficamente escatológica pero muy expresiva, «la mierda seca no huele mal, pero prueba a removerla y verás».

Maria, nonagenaria, callada y atenta, no ha intervenido. Una lástima, porque es como tener ante ti el único ejemplar de un libro que sabes lleno de buenas historias, pero que no se deja abrir. Sea como sea, ya se van a comer, caminando despacio unos cuerpos desgastados por la edad y la fatiga que no se corresponden con la vitalidad y la fortaleza que me han mostrado sus caracteres, capaces de rememorar las dificultades más angustiosas sin rencor, y muy orgullosas de haberlas vencido.

«Mi hermano le lloraba a mi madre “jo rajoler no, mare, jo rajoler no”»

Contento y agradecido de haber compartido con ellas una parte de este día tan claro de julio en un espacio tan señorial y sereno, me quedo en el bar de la plaza, que el sol aprieta y no me apetece ponerme en estas horas a buscar un restaurante. Aquí todo es a base de tapas y bocadillos. El camarero recita la lista de opciones y decido apostar fuerte: bocadillo de *blanc i negre* con habas y alioli. Toma ya. El todo por el todo. Hemos venido a jugar.

Mientras espero me quedo mirando de nuevo la iglesia. El campanario me recuerda al del Colegio del Patriarca en la capital. He tenido que buscar una foto en internet para confirmarlo: como si fuesen gemelos.

Sombra fresca, brisa de levante, cerveza, cacahuetes, aceitunas y... ¡atención, aquí llega ya el bocadillo! Madre mía, creo que me he venido muy arriba cuando lo he elegido.

—¿Algo más? —pregunta, solícito, el camarero, dejándome el plato delante.

—Sí, una pregunta —digo, mirando la bomba de colesterol—: ¿tú qué crees, de esta reventaré o qué?

—¡De gusto es fácil que sí! —ríe mientras se va.

El **blanc i negre** (longaniza y morcilla) es uno de los bocadillos valencianos más típicos de la comarca de l'Horta. Otros *entrepans* con nombre propio son la *brascada* (carne de ternera y jamón a la plancha con cebolla frita caramelizada), el *almussafes* (sobrasada, cebolla frita caramelizada y queso), el chivito (lomo a la plancha, tocino, queso, huevo frito, lechuga, tomate y mayonesa) o el *pepito* (pisto de pimiento, tomate y atún con piñones y huevo duro, con el pan rebozado en leche y huevo, y frito).

Al primer bocado confirmo que no va desencaminado: el alioli, en su punto, picantito; las habas, todavía tiernas a pesar de ser ya verano; la morcilla de cebolla y las longanizas, crujientes y deliciosas. *Carpe diem*. De momento, disfrutemos de la vida y del placer que nos ofrece; ya veremos después cómo arrepentirnos o cómo quemarlo. Entre tragos de cerveza fresca y *picaeta*, en un santiamén, el bocadillo *è finito* y mis papilas gustativas proceden a alzarse en pie y ofrecerles una ovación sincera al inventor del alioli, al agricultor que cultivó las habas, al panadero que amasó el pan, al carnicero que ató el embutido, al cocinero que lo frió, al camarero que me ha servido y, con perdón, a la madre que los parió tan bien a todos. No tengo costumbre de bendecir la mesa, pero sí de agradecer con el pensamiento la dedicación y el trabajo por parte de todas las personas que hacen falta para poder dar cuenta de una buena comida.

A mi derecha, la figura sedente del santo muestra a quien pasa la cruz patriarcal, aguantando impasible el sol de mediodía y agradeciendo seguramente estar hecho de piedra: si pudiese girar la cabeza, a buen seguro pecaría de envidia. Que no sufra, que ese pecado se lo regalo, y de los otros capitales ya haré yo cuenta; de momento la gula ya la puedo tachar de la lista. Ahora toca la pereza.

Sant Joan de Ribera, una de las personas más influyentes de su época, fue además de arzobispo de Valencia, patriarca de Antioquía (Turquía) y virrey de Valencia. Fundador del Real Colegio Seminario del Corpus Christi e impulsor de la Contrarreforma en Valencia, fue uno de los mayores defensores de la expulsión de los moriscos en 1609.

Un aplauso también para quién inventó la sobremesa: la digestión pide pausa. A falta de interlocutor saco el libro de la mochila y pido un café del tiempo, que una cosa es relajarse y otra que te entre modorra. Un amigo mío dice que el gran invento de la vida sería un restaurante con catres para echar una *becadeta*, una cabezadita, al terminar de comer. Tomad nota los emprendedores: ahí tenéis un negocio con clientela asegurada.

¡Qué casualidad! El libro que estoy leyendo: 'Valencia, tierra que alimenta a los héroes' del alcoyano Juan Gil-Albert, obra comprometida y combativa escrita durante la Guerra Civil, me ha hecho girarme de nuevo hacia el amigo San Juan, una de las personas que más empeño puso en el destierrro de los valencianos musulmanes. Copio el elocuente párrafo: «Los arrancaron en su tiempo de estos campos, donde el sudor y las lágrimas habían bordado las cintas de las acequias en torno a los dorados naranjales. La sangre de millares de moriscos, clama todavía por la espesura de nuestras huertas».

Es verdad que no se puede juzgar el pasado desde una concepción contemporánea, pero echar de sus tierras a miles de familias valencianas, arraigadas desde generaciones, por motivo de sus creencias religiosas o sus costumbres no nos puede parecer ni justo, ni ético, ni siquiera compatible con la moral cristiana. Ni hoy en día, ni en el siglo XVII, ni en ninguna de las épocas. Ya lo sé, nada es tan sencillo, y las circunstancias se han de valorar, pero lo cierto es que no soy para nada amigo de Juan de Ribera. En cambio, de Alfara me he hecho amigo para siempre: aquí, leyendo a la sombra del parasol y de los árboles, en esta plaza tan bonita y digiriendo la sabrosa comida, ha caído la tarde y ha remitido el calor que reventaba el empedrado. La bicicleta me espera, y el resto del pueblo me llama a descubrirlo.

Si os gusta, como a mi, la arquitectura más popular, en Alfara encontraréis ejemplos preciosos del modernismo valenciano. Saliendo de la plaza por la travesía de Sant Joan de Ribera, en la plaza del Antic Regne de València y continuando por la calle Major, he estado paseando un buen rato y admirándome de algunas casas de pueblo. También en las calles de Cavallers, de Emilio Ramón Llin y de Sant Bertomeu. En el número 30 de esta última calle hay unos azulejos de perfiles egipcios que he

encontrado también en el número 16 de la calle de Cavallers, idénticos a los que vi en alguna casa de Foios. Y en el número 40 hay una torre coronando un bonito edificio de tres plantas, entre otras casas magníficas. Si continuamos hasta el número 6 encontraremos unos azulejos con aves exóticas y varios motivos florales típicos del *art déco* adornando las jambas de la puerta.

La parte norte del pueblo se ha convertido en un gran campus universitario. Escuelas técnicas, facultades y residencias estudiantiles que conforman otro mundo: juvenil, moderno y multilingüe, que contrasta con las calles de arquitectura tradicional del entramado histórico. De los antiguos ladrillares del

El *fumeral* o chimenea cumple dos funciones: por una parte, dotar del tiro necesario para avivar el fuego; por otra, conducir el humo y expulsarlo hacia la atmósfera. Nacidos de la experiencia de su versión doméstica, las chimeneas industriales de ladrillo se van estrechando a medida que crecen para facilitar el tiro. Según aumentó con el tiempo la necesidad de alcanzar temperaturas más altas en la combustión, las chimeneas fueron ganando altura, adoptando formas menos resistentes al viento que la habitual tetragonal o cuadrada, como son la sección circular o la octogonal (la más usual en tierras valencianas).

Los *rajolars* o ladrillares revolucionaron la antigua tradición artesanal de la fabricación de adobes y se convirtieron, hasta la década de los setenta del siglo pasado, en la industria más importante del municipio. Estas fábricas convirtieron a Alfara en el primer pueblo industrializado de l'Horta, y propiciaron la instalación del ferrocarril.

siglo pasado, que tanta fama y trabajo dieron al pueblo, quedan ahora solo tres chimeneas, vestigios de la actividad industrial de siglos pasados. El más interesante, por bonito y gracioso, es el de la calle de Lluís Vives. De influencia modernista, disimulando su peso y envergadura sube hacia el cielo serpenteante como si nada, emblema orgulloso de una época que identificó a la fábrica como sinónimo de avance y progreso.

Las chimeneas de las fábricas pasaron a convertirse en los nuevos campanarios, los hitos de referencia que marcaban el horizonte y hacían patente la transformación, tanto del paisaje como de la sociedad, que dejaba de ser por completo agraria y adquiría un nuevo carácter y nuevas costumbres. Convertidos hoy en elementos patrimoniales por su valor artístico, quedan como testimonio de una revolución, la industrial, que ya no valoramos tanto por la importancia económica que tuvo en su momento, sino por la transformación social y política que ocasionó, origen de ideologías, movimientos obreros, lucha feminista, revoluciones y guerras, que tanto marcaron la historia de la humanidad en los siglos XIX y XX.

—*Este més alt és del rajolar de Bonet* —dice alguien a mi espalda, refiriéndose a la chimenea de la calle de Ramón y Cajal, donde ahora me encuentro—. Había otro, que estaba decapitado —hace un gesto con la mano como si se cortara el cuello.

El hombre tiene ganas de conversar, y parece que conoce bien el tema.

—Al final lo tiraron del todo. Solo quedan este, el de la serpiente de Roc y el del rajolar del Grauero, allá saliendo al barranco. ¡De más de una docena que había!

Nelo, por lo que entiendo, nació en Bonrepòs, pero vive aquí desde que se casó con una hija del pueblo. Ella falleció hace años, y él, que debe haber sobrepasado en mucho los ochenta, pasea por el campus con la ayuda de un andador.

—Aquí lo principal era el ladrillo. Había cuatro o cinco fábricas que estaban conectadas por el tren. De aquí para allá estaba todo lleno de vías. Todo el pueblo. El trenecito ese… *la mare que va*, si llevó kilos arriba y abajo.

Lo explica como si lo viera, señalando con el dedo esto o aquello: aquí un huerto, allá un vagón, detrás el almacén… fantasmas que solo ve él en su memoria, y que yo, rodeado de edificios modernos no soy capaz de imaginar.

"Aquí lo principal era el ladrillo"

—Naranjas, ladrillos, venga viajes hacia Valencia —recuerda con orgullo.

Nelo me lo explica todo, no sé si porque lo vivió o porque se lo han contado. Soy incapaz de averiguarlo, habla y habla sin cesar y disfruta de que le eschuche. Y yo, ya sabemos, prestando atención humildemente a quien sabe.

—Las chimeneas se construyen desde dentro hacia afuera. Por dentro vas clavando unos hierros en la obra, según vas subiendo. Y ahí vas poniendo el andamio, y vas montando y desmontando según tiras cara arriba. La parte más difícil es el remate, porque lo has de abrir para hacer que no regolfe el humo hacia abajo.

Después de media hora no he podido aclarar dónde trabajó este hombre: en el ladrillar, en el tren, en el campo o en todos a la vez. Una vida larga como la suya da para mucho, y comprendo que resumirla en cuatro frases le es imposible.

Ya va siendo hora de volver, si no quiero que se me haga de noche. Me queda por ver de cerca la chimenea del Grauero y encontrar el Paretó, una tapia que se construyó para protegerse de las avenidas del barranco. Me quedo con el regusto de que la conversación nos ha dejado desconcertados a los dos: yo, incapaz de ubicar un pasado que sigue todavía tierno en su memoria, pero que yo entiendo inconexo; y él, incrédulo de un presente que yo percibo claramente, pero que a él se le desdibuja.

Al salir hacia el barranco diviso la chimenea y me dirijo hacia allí mientras me viene un pensamiento: ¿podría ser que el topónimo de Alfara estuviera relacionado con esta industria del ladrillo? Consultando internet encuentro la sugerencia del arabismo *al-Hâra*, que significa 'pueblo' o 'villa'. Sin ser yo lingüista ni nada parecido, no puedo evitar buscar la procedencia de la palabra *alfar* (el antiguo sustantivo para el castellano alfarería) y encuentro que proviene del árabe andalusí *alfaḫ ḥár*, o sea el 'taller donde se producen objetos de barro cocido'. No me resulta osado pensar que quizá existió aquí en la Edad Media

El Paretó es una antigua obra hidráulica concebida como protección contra las crecidas del barranco del Carraixet. Financiado por el Colegio del Corpus Christi en el siglo XVIII, el propósito era evitar las inundaciones que de vez en cuando afectaban al Molino de Alfara. El proyecto inicial pretendía llegar hasta la acequia de Moncada, pero se desestimó para no perjudicar a Vinalesa.

un taller en el que fabricarían adobes y que llegaría a ser con el tiempo una potente industria ladrillera. Sea como sea, dejaremos el razonamiento como producto de la atrevida ignorancia.

Asomándome al barranco veo enseguida un muro, como un dique de contención, que debe ser el Paretó del cual me hablaba Nelo. Ahora, con las obras de acondicionamiento del barranco, la obra ha perdido la función para la cual se construyó. Queda en pie, olvidado entre las cañas, como testimonio del pasado. «*Soc mur entre pedres de camins desgastats*», dice un verso triste de Maria Carme Arnau i Orts, la poetisa alfarera. Afortunadamente el Carraixet hace muchos años que no trae desgracias, y las *barrancades* quedan en la memoria. El barranco es ahora una reserva natural para especies salvajes, y un lugar de esparcimiento para vecinos y visitantes.

Salgo por la calle de Sant Vicent, donde destaca una casona de tres alturas con una torre. En la primera planta de la fachada principal, uno de los vanos lo ocupa una hornacina, con una escultura del santo que da nombre a la calle. Los ladrillos cara vista siguen la curva sobre los arcos escarzanos adintelados, y dos azulejos muestran las iniciales R. C. sobre la puerta principal.

—Esta casa era de Ramón Cortell. Ahí había un campo que era suyo, y guardaba muchos caballos que utilizaba en la huerta y para el transporte de los adobes y las tejas. Este Ramón era el del *rajolar* del Grauero.

Gracias a que he conocido a Enric, porque he estado buscando un buen rato y no había manera de encontrar referencias a esta casa. Enric me ha explicado, entre otras cosas, que estos ladrillares contaban con hornos Hoffman, un invento de 1867 del arquitecto alemán Friedrich Hoffman, que revolucionó la producción de ladrillos en serie.

—En época del Patriarca, cuando había tantos ladrillares, serían hornos morunos. Es decir, poner los adobes, cubrirlos de tierra y darles fuego. Pero el horno Hoffman lo cambió todo cuando llegó aquí a finales del siglo XIX o principios del XX, que es cuando se casó este hombre —indica, refiriéndose al propietario de la casona—. En ese momento es cuando se crean los ladrillares del Grauero, el de Granell, el de Bonet, es decir, es cuando estos se transforman.

Hasta entonces, la cocción se debía interrumpir entre hornadas para dejar que se enfriaran los ladrillos y poder reemplazarlos. El nuevo sistema consistía en una gran galería anular de dos plantas: desde la planta superior se introducía el combustible (coque, cortezas de almendra, leña) y la inferior estaba dividida en cámaras, lo cual permitía desplazar la cocción por la nave de manera secuencial sin detener el proceso. Las grandes chimeneas, además de servir para expulsar el humo, difundían por succión la corriente de aire necesaria para la combustión.

Esa nueva manera de producir, que exigía el funcionamiento continuado del horno, trastocó el ritmo de trabajo, los turnos de descanso y en general las condiciones de los obreros. Hay quien contaba que sacar los adobes de los hornos era como entrar al infierno unas cuantas veces al día, con cenizas que te asfixiaban y no pocas veces restos de carbón que se te metían en los pies o te quemaban la ropa. Los accidentes eran continuos y las jornadas muy duras.

Yo hace ya unas horas que tengo curiosidad por conocer el porqué de tanta industria en Alfara, y aprovecho la sapiencia de mi interlocutor para intentar satisfacerla. ¿Sería gracias a alguna infraestructura de comunicación que las empresas eligieron establecerse aquí? ¿Quizás el ferrocarril? Enric descarta la idea.

—Al contrario. El molino ya estaba aquí, gracias a la acequia. La Fosforera llegó porque aprovechaba las instalaciones del convento. Los ladrillares funcionaban desde muy antiguo, debido al tipo de tierra de la zona. ¿Por qué desaparecieron? Una de las razones fue, precisamente, la falta de infraestructuras. Mientras se construían cuatro casitas y podías llevar los adobes en carro, funcionaron. Pero después, a duras penas.

Los arquitectos que los conocían los demandaban, pues eran muy apreciados por su calidad. El valenciano Rafael Guastavino, por ejemplo, utilizó ladrillos de Alfara en el teatro La Masa de Barcelona. Pero, según explica Enric, cuando el sector de la construcción vive un gran crecimiento, la demanda de un suministro más rápido supuso el principio del fin del negocio.

—Yo viví la crisis del *rajolar* de Bonet —continúa, confidente—. Bonet Trenco era un hombre centrado, que tenía buen ojo para el negocio. Yo conozco anécdotas que explican el tipo de hombre que era. Él quería hacer una nave nueva, venía el arquitecto y decía «se tiene que poner una viga del ocho». Y él se giraba: «*Xiquet, vine*». Llamaba a algún empleado con el que tenía confianza y le preguntaba «¿esto resistirá?». «Hombre, sería mejor del diez, pero del ocho funcionará». «¡Del diez!» resolvía Bonet. Esa era su manera de funcionar. No iba con tonterías,

tenía claro cómo hacer crecer el negocio y siempre buscando la manera de mejorar. Y vendía a toda España: la estación de Atocha en Madrid, la nueva, la que hizo Moneo, son ladrillos de aquí; la Finca Roja, son ladrillos de Bonet. Hay muchísimos ejemplos, y a lo largo de muchos años. Y yo creo que el museo de arte romano de Mérida aún utilizó cara vista de Alfara.

La cosa cambió. Con los nietos ya al frente, el comercial les pidió una mejora en la comisión:

—Un céntimo más por ladrillo, o algo similar —apunta Enric. Le dijeron que no, porque no salían las cuentas—. Aquel hombre se fue a un ladrillar de Ciudad Real, y allí tenían ventaja, porque estando en medio de la Mancha, con el diseño de carreteras que hay, distribuían mucho más facilmente a donde les viniera en gana. Aquí, ya ves las dificultades que hay para salir. Para llegar al *by-pass* tenías que atravesar los pueblos. El tren llegaba solo a la estación del *pont de fusta*. En fin, que acabaron cerrando. Bonet se va, deja la fábrica de un día para otro, con todos los permisos para traer el gas, que no llegó. Y les pasó igual a los de las cerillas, y a todos. Hubo un momento en el cual Alfara era la zona más industrializada, pero en cuanto creció la demanda y no podían servir rápidamente, todo se acabó.

Que cada cual saque sus conclusiones. Las mías son que el proceso de industrialización se produjo gracias a unos empresarios que solo contaban con su carácter emprendedor y el esfuerzo de los empleados, pero quebró cuando tuvieron que competir con desventaja por la falta de inversiones en infraestructuras y la poca vista de unos dirigentes demasiado alejados de esta tierra y sus problemas.

Son historias pasadas —que todavía hoy no han dejado de pasar— que nos explican el paisaje, este horizonte atravesado de chimeneas que quedan como testimonio, y una buena cantidad de instalaciones fabriles que han tenido que encontrar usos alternativos.

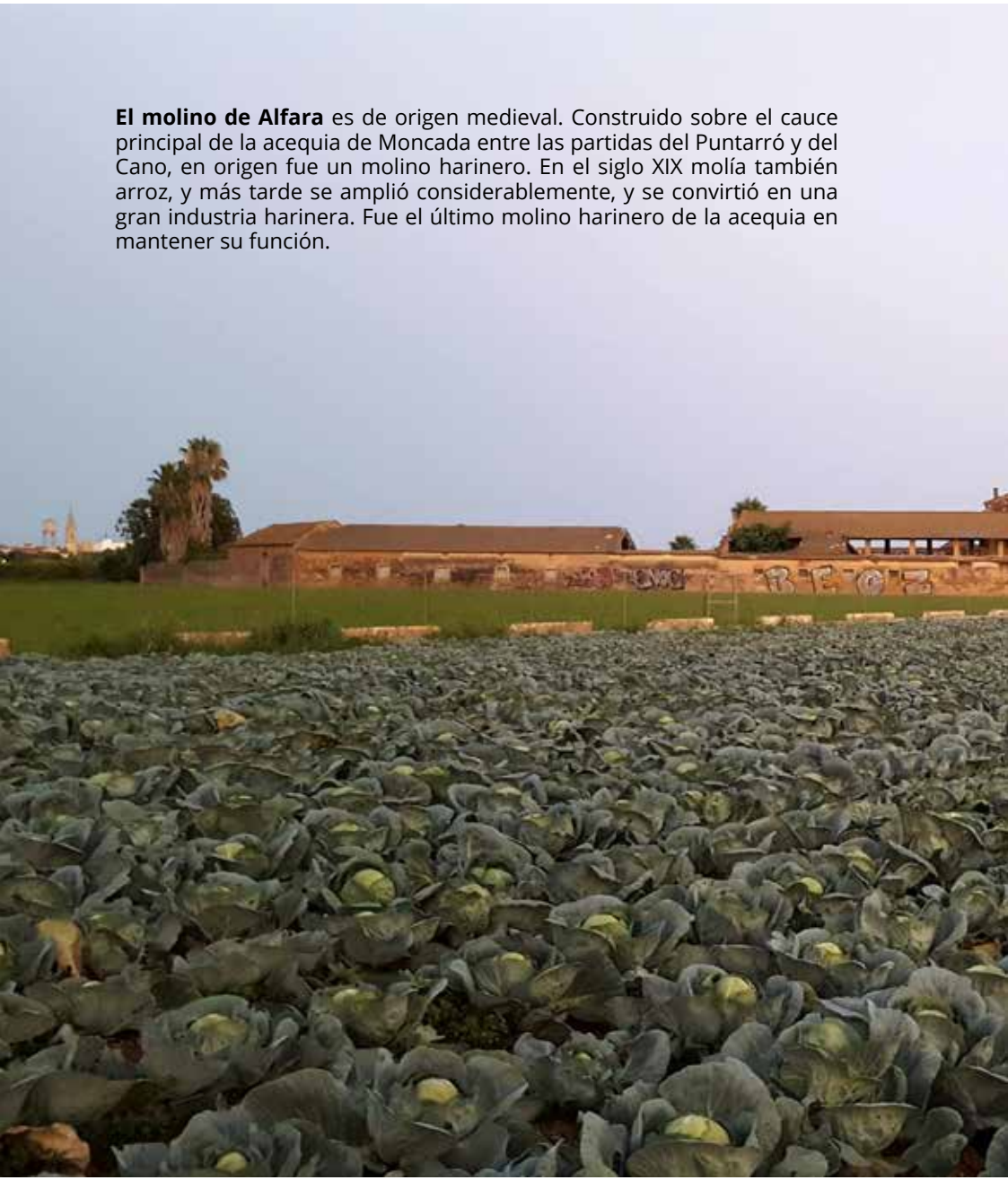
Tengo ganas de salir otra vez a la huerta, a llenarme de vida, de olor a tierra regada y rumor de agua de acequia. Guardo el contacto de Enric para poder quedar de nuevo con él y disfrutar de sus amplios conocimientos, y me dirijo hacia la calle del Mestre Palau para salir del casco urbano.

Manuel Palau Boix, el maestro Palau, nació en Alfara del Patriarca en 1893. Alumno de Ravel y Charles Koechlin, ejerció como profesor de composición e instrumentación, y más tarde director, del Conservatorio de Valencia. Influido por los impresionistas franceses como Claude Debussy, sus composiciones están llenas de lirismo inspirado en la música popular valenciana. Entre su numerosa obra encontramos una ópera con libreto en valenciano de su amigo Xavier Casp. Mediterráneo y universal, además de compositor fue un ensayista prolífico, escribió sobre el fenómeno musical y su problemática, rescató y transcribió, además, multitud de partituras de música antigua y folclórica (entre ellas la música completa del Misteri d'Elx) durante su etapa al frente del Institut Valencià de Musicologia i Folklore a mediados del siglo XX.

Ante mí, un mar entre verde y azul de suntuosas coles redonditas sostiene en el horizonte el imponente edificio del molino. Sentado al borde de la acequia aspiro el aroma del campo y contemplo cómo el sol lo ilumina con los últimos rayos del día.

Querría estarme aquí, sacar el libro y disfrutar de este momento hasta que la luz se apague del todo, pero voy en bicicleta y el camino del barranco tiene algún que otro bache que querría evitar. Vuelvo hacia el convento de San Diego y al atravesar por la *almàssera* me dirijo por la senda del Pardet hacia la parte trasera del molino. Victòria, la chica de Meliana, me contó que aquí se celebró uno de los conciertos de Horta Sonora, en el que el sonido del agua de la acequia tomaba la voz cantante acompañado de las sociedades musicales de Alfara y Vinalesa.

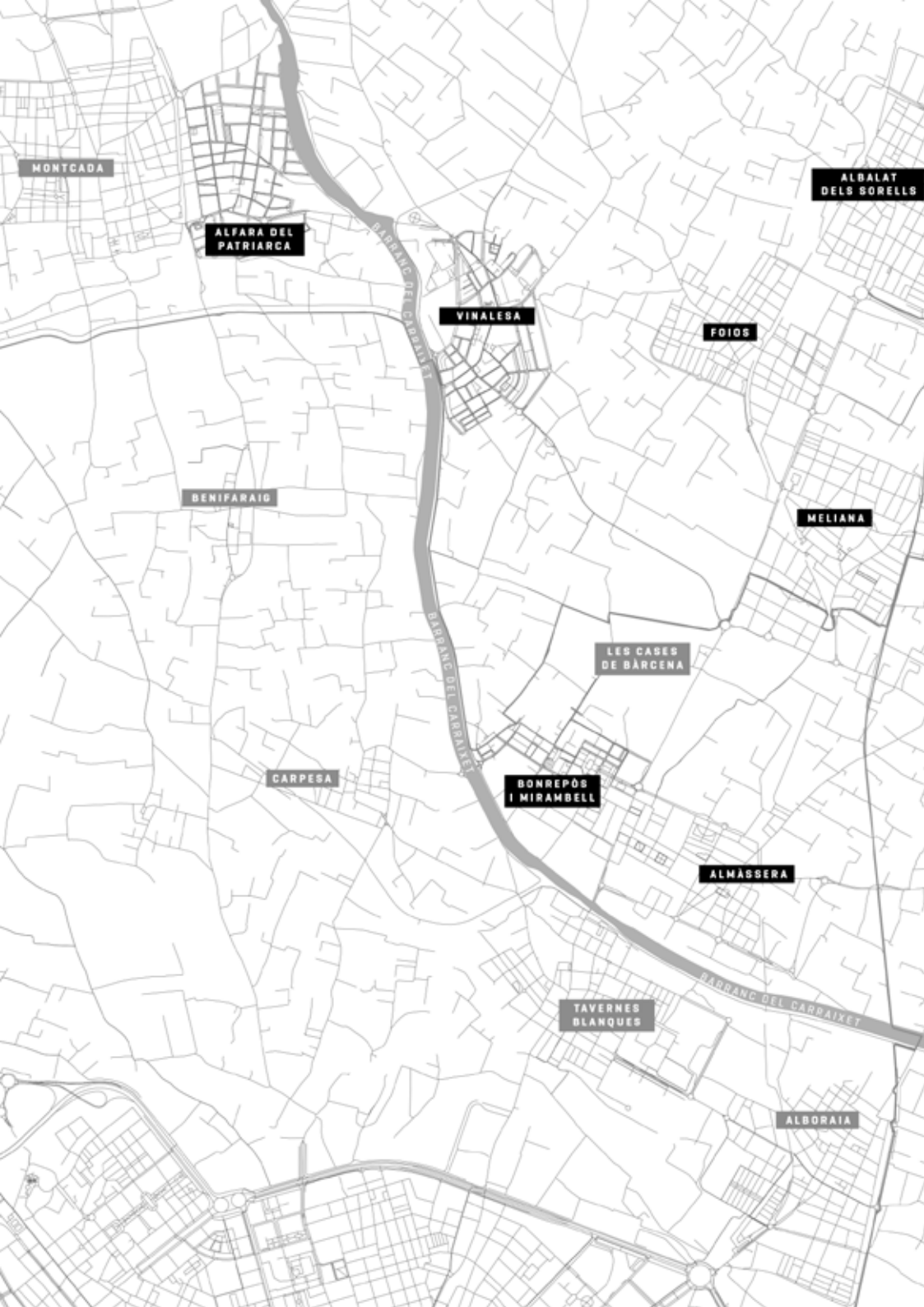
El molino de Alfara es de origen medieval. Construido sobre el cauce principal de la acequia de Moncada entre las partidas del Puntarró y del Cano, en origen fue un molino harinero. En el siglo XIX molía también arroz, y más tarde se amplió considerablemente, y se convirtió en una gran industria harinera. Fue el último molino harinero de la acequia en mantener su función.



Por encima del alboroto del salto de agua se oye el tañido de una campana: las nueve y media. Admirado pero desconfiado de la fuerza con que circula el agua en la acequia, vuelvo a la senda para tomar el camino Fondo de Vinalesa, salir al barranco del Palmaret y llegar a donde éste se une al del Carraixet. Tomando nota mental de venir otro día a visitar Vinalesa, acelero la pedalada para llegar pronto al carril bici, antes de que oscurezca por completo.

Bordeando el Carraixet repaso el día y no dejo de fascinarme: un pueblo tan pequeño y tan cargado de historia. Pero no de esa historia de los libros, que leyendo has de imaginar: Historia con mayúscula, de la que se oye resonando en la toponimia del pasado andalusí; de la que se contempla en los edificios y los escudos de los distintos señores feudales que ostentaron la propiedad, de la desamortización y la Revolución Industrial; historia de la que se vive en los recuerdos de sus habitantes, de la transformación de buena parte de la sociedad agraria en industrial y la desaparición posterior de esa industria.

Hasta no hace muchos años, las calles de Alfara las transitaban las jóvenes que venían a trabajar en las fábricas desde los pueblos vecinos. Hoy se llenan de jóvenes también, pero de todos los países, que acuden a estudiar en la universidad. Cambian los protagonistas y la trama, cambia el vestuario y la decoración, pero el escenario perdura, porque la obra no se acaba nunca. «*Roda la roda, veu del meu poble*», que decía Estellés. «*Pasen, d'ales, de dies, cels sucessius*», pasan volando los días, y los sucesivos cielos, y Alfara, la del Patriarca, la dels Rajolars, la de l'Horta, desde hace mil primaveras contempla el ir y venir de las generaciones, conservando las claves de su identidad.


MONTCADA
ALFARA DEL PATRIARCA
BARRANC DEL CARRAIXET
VINALESA
ALBALAT DELS SORELLS
FOIOS
BENIFARAIG
MELIANA
LES CASES DE BÀRCENA
CARPESA
BONREPÒS I MIRAMBELL
ALMÀSSERA
TAVERNES BLANQUES
ALBORAIA

AGOSTO

leer el paisaje

Alcuni luoghi sono un'enigma, altri una spiegazione.
('Algunos lugares son un enigma, otros una explicación')

Fabrizio Caramagna. «Contagocce»

Si prestamos atención, tan solo observando el aspecto externo de una persona seremos capaces de adivinar muchas cosas sobre ella. No hace falta mucha perspicacia para darse cuenta de que unas manos llenas de rasguños o callos nos darán unas pistas sobre profesiones o aficiones, contrarias a las que nos proporcionan unas manos más suaves y delicadas. Una cicatriz no presenta el mismo aspecto si es debida a un golpe, una quemadura o una intervención quirúrgica; las arrugas en las comisuras de los labios atestiguan una vida llena de sonrisas, pero en el ceño denotan preocupaciones; las canas, los tatuajes, el estilo en el vestir… son muchos los rasgos que, sabiéndolos leer, nos ofrecen gran cantidad de información. Del mismo modo, si nos fijamos en el paisaje, podemos descubrir multitud de signos que nos permiten adivinar momentos significativos de su pasado.

A poco que te adentres en la huerta valenciana, si lo haces con los ojos atentos y la mente abierta, se te hace patente una estructura del territorio, un orden, una geometría determinada: igual que un copo de nieve crece obligado según una pauta geométrica, la huerta entera ha cristalizado siguiendo un

El barranco de Carraixet. Orográficamente, Valencia se encuentra en el centro de una llanura aluvial atravesada por el río Turia y multitud de paleo-barrancos; los más importantes son el de Carraixet en el norte y el de Catarroja en el sur. Los desbordamientos fueron depositando a lo largo del tiempo el barro que hoy es tierra de cultivo.

algoritmo que tiene como base determinante la conducción del agua hacia el último trocito de tierra.

Son las acequias las que mandan, y el paisaje entero se pliega a ellas. Con algunas excepciones, claro: el barranco del Carraixet y las ramblas que desaguan las riadas y las lluvias torrenciales. Pero, incluso esos elementos orográficos naturales, el habitante de la huerta los ha adaptado al espacio antrópico: las ramblas, muchas veces, se utilizan como vías de comunicación —los *camins fondos*— y el barranco se sortea con sifones para el agua y con caminos o puentes para el tránsito humano.

Sorprende cómo, según vamos descifrando las pistas que nos ofrece el paisaje, surge la empatía y la estima por las exquisitas interrelaciones que ha ido entretejiendo la historia, encajando entre sí a los elementos y las personas, para llegar a construir esta maquinaria sutil de producción de alimentos y cultura.

Mis paseos por la huerta me han ofrecido respuestas interpretando estas huellas, pero también me han despertado muchas preguntas: ¿cómo, cuándo, por mano de quién? Se hace difícil averiguarlo. En realidad, nadie verdaderamente sabe cuándo nació la huerta valenciana. Huerta es sinónimo de regadío, por lo tanto, como mínimo nos hemos de remontar al Neolítico.

Los habitantes actuales de estas tierras son conocedores del lugar donde viven, y custodios de la cultura que han heredado; pero, en general, si lo que queremos es averiguar el pasado lejano, la respuesta a nuestra curiosidad a menudo será «*de temps dels moros*». Cualquier cosa que ya sus abuelos conocieran (una infraestructura de riego, un núcleo de población, una técnica artesana o agraria) probablemente exista, a su parecer, desde tiempo de los moros. Lo más gracioso es que, por lo que ahora sé, la mayoría de las veces tienen razón.

Para comprender el lugar donde me encuentro he tenido que entenderlo como acumulación de experiencias que, a lo largo del tiempo, se han ido superponiendo y dejando su poso. El territorio de l'Horta es como un gran libro, donde las sucesivas generaciones y culturas han ido escribiendo capítulos de una misma historia. Y el paisaje que nos han legado es el medio por el cual descubrimos cómo eran sus vidas y cuál ha sido la evolución cultural que nos ha llevado a ser quienes somos.

Hay dos hitos fundamentales que influirán en la fisonomía del paisaje: la primera hacia el siglo II a. C., en periodo romano, cuando se produce la denominada centuriación, una ordenación del territorio que como principal impronta dejará la Vía Heráclea, más tarde conocida como Vía Augusta, y que aproximadamente coincidiría con los actuales trazados de la carretera a Barcelona y la Via Xurra; el segundo momento histórico importante es a partir de la segunda mitad del siglo VIII con la invasión musulmana.

El origen de la estructura de regadío todavía es incierto y se continúa estudiando, pero a pesar de haberse encontrado restos de época ibero-romana, el desarrollo del sistema hidráulico que configura el paisaje es fundamentalmente del periodo andalusí. Las acequias mayores toman el agua del río Turia y la distribuyen por toda la huerta ramificándose *ad infinitum*. Determinan el trazado de los caminos (que suelen acompañar el recorrido del agua), la subdivisión de la tierra (que en l'Horta Nord no ha cambiado apenas durante siglos) y la situación del poblamiento, sea concentrado (pueblos y barriadas sobre las vías principales) o disperso (alquerías y barracas distribuidas por toda la huerta).

La Valentia romano-goda basaba su agricultura casi exclusivamente en el cereal, junto a la viña, mientras las hortalizas se producían solamente para atender el consumo familiar. La cultura islámica revolucionará la agricultura, al transformar profundamente el paisaje. A lo largo de la Edad Media se amplían los sistemas de irrigación y cambian los cultivos. Se introdujo el arroz y una gran cantidad de nuevas especies como por ejemplo la caña de azúcar, el sorgo, el algodón, la naranja, el melón, la alcachofa, el melocotón, la berenjena, las espinacas, el cáñamo, los altramuces, la morera, etc. Otras, ya conocidas en estas tierras, vieron aumentar su cultivo, como por ejemplo la almendra, el higo o el limón.

Algunas palabras valencianas de origen arábigo

afalagar, aixarop, aixovar, aladroc, alamí, alardo, albarda, albardí, albarrana, albelló, albercoc, albergina, albíxeres, albudeca, albufera, alcaduf, alcalde, alcandora, alcassaba, alcàsser, alcavor, alcavot, alcohol, alcova, aldea, alfàbega, alfac, alfals, alfanic, alfarrassar, alficòs, alfil, alfòndec, alforja, alforrar, algaravia, algeps, algorfa, algoritme, alguatzil, aliacrà, alicates, alifac, alifara, aljub, almadrava, almàixera, almàssera, almenara, almesc, almívar, almodí, alqueria, alquímia, alquitrà, argilaga, arixa, armut, arnadí, arrop, arròs, arrova, arrunsar, assagador, assarb, assassí, assot, assut, atovó, atracar, atzar, atzembla, atzucac, atzur, auge, avaria, bacora, badana, badina, balafiar, barbacana, barnús, barragà, barri, basa, bata, benjuí, betzoar, càfila, cafís, cafre, calafatar, canastró, carxofa, catifa, cofa, corfa, cotó, dacsa, debades, drassana, duana, dula, eixareta, falleva, fardatxo, fes, fila, flassada, fanecada, gaidó, gàlib, galvana, gandul, garbell, garbí, garrafa, garrofa, gassó, gatzara, gavan, genet, gerra, gesmiler, gipó, guarisme, guitarra, hala, jàssena, javalí, jupa, jupetí, laca, llaüt, llautó, llebeig, llima, ma (aigua en el llenguatge infantil), maganya, magarrufa, magatzem, mandil, maquila, màrfega, marjal, martava, marraixa, masmorra, matalaf, matraca, mesquí, moixama, mona, moraga, maronja, nenúfar, nòria, quermes, quintar, rabera, racó, rafal, raima, rajola, rambla, raval, ravata, roca (carro), ronsal, safa, safanòria, safareig, safrà, saga, sanefa, saragüells, sarbatana, saurí, sénia, séquia, sicló, sofà, sofra, sorolla, sorra, sosa, sucre, suro, taba, tabac, tabal, tafarra, tafulla, talaia, taleca, talvina, tanda, tara, tarifa, tarima, taronja, tarquim, tassa, taüt, tàvega, tecla, tramús, xafarder, xaloc, xarop, xara, xifra

على باب الله

A la babalà (alà bâb Allah: a la voluntad de Alá)

Para distribuir de manera equitativa el agua entre las acequias del Turia se creó el sistema de filas. **La fila** (del árabe *fil-lah*: fracción, parte de un total) es una unidad de medida variable, y depende de la cantidad disponible de agua. El caudal del río se divide en treinta y ocho partes o filas. A cada una de las acequias madre se les asigna una cantidad de filas según la cantidad de tierra que han de regar. Así, buscando un reparto justo, se evitan los conflictos.

El paisaje de la huerta se hace rico y diverso gracias a una cultura que equipara el huerto al jardín, con el agua como centro. Las mejoras llegaron sobre todo gracias al desarrollo del primitivo sistema hidráulico romano y el perfeccionamiento de las técnicas de riego, pero también por el trabajo de los científicos musulmanes, que traducen al árabe antiguos tratados sobre agricultura y publican otros nuevos: sobre el clima, el calendario agrícola, las diferentes clases de tierra, las técnicas de injerto o los beneficios y utilidad de los fertilizantes según épocas, especies a abonar, resultado deseado o procedencia (humano, gallinaza, guano, etc.).

El desarrollo de la red hidrográfica permitió la división de las tierras de riego en pequeñas parcelas y la multiplicación de los propietarios. La sociedad islámica medieval, con una organización social de base tribal, estableció la ordenación del uso del agua, los derechos colectivos sobre ella y su distribución

proporcional. Con el tiempo, atraídos por las leyes musulmanas que otorgaban la condición de hombre libre a los fieles al islam, llegaron multitud de esclavos de los reinos visigodos, mientras los nativos se convirtieron masivamente a la nueva religión.

La medicina natural, gracias al cultivo de las plantas medicinales, y la gastronomía gracias a los nuevos productos alimentarios y a los condimentos, se enriquecen de manera decisiva. Se desarrolla cierta industria de transformación de los productos hortícolas, como la conserva, la elaboración de jarabes, ungüentos, almíbares o perfumes. La pastelería se convierte en un arte, y las *coques* se cocinan en calidad y variedad gracias a la diversidad de ingredientes. La música, la poesía y las artes decorativas del momento son testimonio del gran vergel en que se convierte el paisaje agrícola valenciano.

Algunas *coques* típicas valencianas:

Coca fullosa o fulloldre, coca de maíz o a la calda (con mucha variedad: la hay de atún salado, de morcilla, de huevo duro, tomate o cebolla frita, anchoas, gambas, etc.), coca cristina, coca d'aire, coca de llanda, coca farcida, coca en sal, coca de almendra, coca de limón, coca de naranja, coca escaldada, coca fina, coca de calabaza, coca farinosa o de molletes, coca tapada, coca de nueces y pasas, coca de manteca, panfígol...

La **Acequia de Rascanya** riega la mayor parte de la huerta de Almàssera gracias al sifón que le permite atravesar el barranco del Carraixet, situado detrás la ermita de los Desamparados en la partida del mismo nombre —antiguamente llamada de Carraixet— en el término de Tavernes Blanques. La comunidad de regantes de esta acequia queda bajo la jurisdicción del milenario Tribunal de les Aigües, del mismo modo que las de las acequias de Quart, Tormos, Mislata, Benàger, Faitanar, Mestalla, Rovella y Favara.

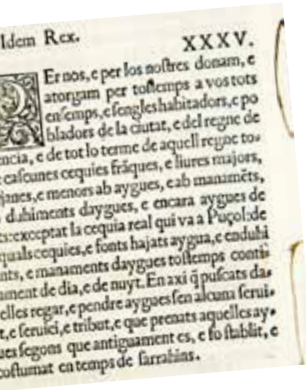
La unidad rural más importante entonces es la alquería, que tenía una casa principal, a veces una torre de vigía, un amplio patio interior y dependencias anejas como por ejemplo horno, molino y cuadras. Las palmeras datileras adornan y proporcionan sombra y fruto.

La conquista cristiana modificará las relaciones político-sociales con la implantación del sistema feudal y la tierra pasará a ser propiedad de los nuevos señores, lo que provocará el desplazamiento de buena parte de los antiguos pobladores y propietarios, y la llegada de nuevos colonos, que se convirten en vasallos.

La primera acequia en tomar el agua del río Turia es la Real Acequia de Moncada, que riega las tierras al norte del Carraixet hasta el Puig (excepto una parte importante del término de Almàssera, que riega de la acequia de Rascanya).

La acequia de Moncada recibe el título de real desde que el rey Jaime I decidiera reservarla para la corona a raíz de la conquista, pasando a formar parte de su patrimonio personal: era la que más tierras regaba y más molinos movía, y por tanto la que más rendimientos ofrecía. Desde el azud en el río Turia hasta el Marjal dels Moros de Sagunto, discurre en paralelo al

mar a lo largo de treinta y tres kilómetros, distribuyendo las aguas de riego para una zona de unas seis mil hectáreas. Más tarde, el rey volvió a dejar el control de las aguas de la acequia y su ordenación en manos de la comunidad de regantes, pero no volvieron a someterse al Tribunal de les Aigües, y crearon su propia institución, manteniendo ciertos privilegios sobre el resto de acequias.



Idem Rex. XXXV.

Er nos, e per los nostres donam, e
atorgam per tostemps a vos tots
ensemps, e sengles habitadors, e po
bladors de la ciutat, e del regne de
[...]ncia, e de tot lo terme de aquell regne to-
[...] cascunes cequies fràques, e liures majors,
[...]jannes, e menors ab aygues, e ab manamēts,
[...] dubiments daygues, e encara aygues de
[...]ts: exceptat la cequia real qui va a Puçol: de
[...] quals cequies, e fonts hajats aygua, e enduhi
[...]nts, e manaments daygues tostemps conti-
[...]ament de dia, e de nuyt. En axi q̄ puscats da-
[...] elles regar, e pendre aygues sen alcuna serui-
[...]t, e seruici, e tribut, e que prenats aquelles ay-
[...]ues segons que antiguament es, e fo stablit, e
[...]costumat en temps de sarrahins.

El fuero XXXV admite que el agua es propiedad de todos, independientemente de si hay mucha o poca. Cualquier propietario de un campo tiene asegurado el derecho al agua, y no se puede vender la tierra sin vender también ese derecho, dado que son indivisibles la una del otro.
El conjunto de propietarios de las tierras irrigadas por una red de acequias forma la **comunidad de regantes**. El agua se entiende como propiedad de esa comunidad, por lo cual su fundamento es distribuirla equitativamente entre todos sus miembros. Las ordenanzas marcan la manera en que se administra la acequia, y se basan en unos principios fundamentales: control y autoridad locales, participación popular, aumento de los beneficios, justicia en la distribución e imparcialidad ante los conflictos. La comunidad de regantes tiene un gobierno o junta administradora, compuesta de síndicos, que eligen todos los miembros de la comunidad. Los miembros de la junta han de ser labradores, cultivadores directos de las tierras y con conocida fama de hombres honrados. Existe también la figura del guarda, que se encarga de vigilar la asignación correcta de las tandas de riego y el buen uso y estado de las infraestructuras.

En el siglo XV, el crecimiento de la industria de la seda también supuso la proliferación de las moreras, y convirtió el paisaje tradicionalmente horizontal y diáfano que alternaba los verdes y amarillos de los cereales, el arroz, y las hortalizas, en una densa extensión de árboles de un verde perenne. L'Horta verá otra gran transformación en el siglo XVI, con la llegada de productos procedentes de América como la patata, el maíz, el cacahuete o el tabaco.

La centuria siguiente empezó con la expulsión de los moriscos, y la huerta quedó prácticamente despoblada y abandonada. Una gran oleada de colonos, en su mayoría procedentes de Occitania, satisfizo el deseo de los señores de encontrar nuevos vasallos que trabajaran sus tierras.

Algunos apellidos de occitanos llegados a tierras valencianas a lo largo del siglo XVII

Vila, Martí, Boix, Guinot, Casanova, Fabra, Mateu, Ribera, Vidal, Chalmeta, Peris, Arnal, Corell, Bernat, Dubon, Gascó, Monfort, Castells, Sorní, Usó, Laguarda, Badia, Castanyer, Delàs, Granell, Mulet, Peiró, Sempere, Cifre, Lavernia, Viciedo, Samper, Artola, Baila, Calvet, Carreres, Orts, Cassanya, Sanç, Estruch, Forés, Coret, Ferriol, Murgui, Nogués, Orengo, Sarthou, Orts, Subies, Mondí, Gisbert, Sales, Lleonart, Ros, Petit, Cabanes, Gil, Fortea, Navarro, Roís, Aparisi, Gallent, Sabater, Ramón, Juan, Francés, Bosch, Sanmartí, Claramunt, Bonet, Carsí, Martines, Garcés, Moliner, Tamarit, Garriga, Aguilar, Costa, Pasqual, Albert, Marqués, Besó, Oller, Broseta, Mollà, Cadroy, Peset, Carrera, Guillem, Pons, Adell, Devís, Soler, Baset, Julià, Lanusa, Arnau, Casany, Sorlí, Andreu, Saurí, Cabrera, Salanova, Cabo, Marco, Esteve, Ausell, Guillot, Blanch, Faubell, Mirambell, Llorens, Rosell, Garrigues, Saboya, Barres, Ribes, Capilla, Rumbau, Verger, Lluch, Pujades, Belloch, Roger, Domenech, Giner, Balaguer, March, Climent, Parra, Pujol, Roget, Durà, Mijavila, Mansanet, Claver, Baquero, Messeguer, Viana, Salabert

Hay una parte del paisaje que no se ve, porque forma parte de las relaciones humanas. **Las Ordenanzas** de la Real Acequia de Moncada constituyen la mejor expresión del contrato social y el acuerdo de concordia de una comunidad, la de los labradores y labradoras de esta parte de l'Horta, dado que disponen las normas de organización que establecen la mejor manera de repartir un bien que, siendo de todos, en tiempos de sequía ha de atender criterios racionales por mor de la convivencia en paz.

Los siglos XVIII y XIX traerán, entre otros cambios, la epidemia de pebrina que acabó con los gusanos de seda, lo cual ocasionó la desaparición de las moreras. El fin del feudalismo, las revoluciones burguesas y el capitalismo provocaron el cambio más profundo: avanza la industria de la Primera Revolución Industrial y con ella crecen los molinos y las fábricas. Los campanarios de las iglesias, hasta entonces protagonistas de la verticalidad, encuentran un duro rival en las chimeneas de ladrillo, que se multiplican. El arroz y las hortalizas viven un gran protagonismo gracias al ferrocarril, que facilita su comercialización.

La nueva industria y el éxito comercial de la producción agrícola atrae grandes masas de población en el siglo XX, sobre todo del sur y centro de España, lo que provoca un gran crecimiento urbano y la creación de los polígonos industriales. Se incrementa el número y el tamaño de las vías de comunicación, y se

reduce todavía más la superficie agrícola, a la vez que se transforma la producción con la expansión del cultivo del naranjo.

Una parte importante del paisaje la constituye el paisanaje. ¿Qué huellas nos hablan de quiénes son, a día de hoy, los valencianos de l'Horta? Indudablemente, cuanto más queremos remontarnos en el tiempo las pistas se tornan más escasas y, si las encontramos, se desdibujan. Siguiendo el rastro desde el presente, la huerta valenciana ha visto llegar, estar, pasar y quedarse, pueblos de las más diversas procedencias y culturas (cristiana, islámica, visigoda y judía, greco-romana, ibérico-edetana), que se enriquecían del paisaje y su gente, y dejaban en ellos, a la vez, su impronta. Con pinceladas, más o menos gruesas, añadidas por toda clase de gentes mediterráneas (sobre todo catalanes, aragoneses, occitanos, bereberes, romanos, pero también cartagineses, fenicios o griegos), se ha pintado, capa sobre capa, un cuadro de un estilo heterogéneo, un mosaico identitario que hoy conocemos como cultura valenciana.

Como enseñaba la escuela filológica alemana del *Wörter und Sachen* ('a las cosas desde las palabras'), han quedado en los apellidos, la toponimia y la lengua en general, multitud de trazas mediante las cuales podemos averiguar la influencia y el peso de todas esas culturas y pueblos. La música popular, la indumentaria tradicional, las artes decorativas como la cerámica, los ritos, costumbres y manifestaciones festivas nos ofrecen gran cantidad de información en la investigación de esas raíces.

Las primaveras y otras celebraciones en la sociedad agraria ibero-romana

De primeras, conviene señalar que tradicionalmente los valencianos han distinguido dos primaveras: la del verano y la del invierno. Más antiguamente tan solo se diferenciaba entre dos estaciones (el verano y el invierno) y el nombre de primavera se empleaba tan solo para los días concretos de los equinoccios.

Para las sociedades agrarias, el equinoccio de primavera (entendido aquí por *la primavera d'estiu*) supone un tránsito hacia una nueva etapa de fertilidad. Culturalmente encarna las ideas de renacimiento, resurrección y renovación. Simboliza el triunfo de la luz sobre la oscuridad, de la vida sobre la muerte, puesto que a partir de ese momento el día va alargando su duración sobre la de la noche. Según aumentan progresivamente las horas de sol y la temperatura, vuelven a salir las hojas de los árboles caducifolios, crecen las flores, los animales salen de las madrigueras, vuelven las aves migratorias y la fauna en general empieza los rituales de apareamiento.

Obviamente, las distintas civilizaciones han festejado este momento de manera especial a lo largo de la historia y, es de suponer, la prehistoria. Actualmente, los valencianos tenemos dos festividades que hunden sus raíces en estas celebraciones ancestrales: las Fallas y la Pascua Florida o de Resurrección.

En cuanto a la primera, encontraréis a menudo que se intenta vincular a una celebración de la fiesta del patrón por parte del gremio de los carpinteros, San José. La investigación más reciente apunta a que en origen sería una fiesta pagana de renovación, por la cual el pueblo se deshacía simbólicamente del pasado con la ayuda del fuego purificador, para afrontar liberado el nuevo tiempo. Celebraciones relacionadas con la quema de figuras antropomorfas para celebrar el cambio de estación las encontramos por toda Europa: el *wicker-man* de Irlanda del Norte, el *entrudo* portugués, el *tararu* asturiano o *la vecchia* del norte de Italia; si bien es cierto que solo en tierras valencianas ha alcanzado un grado tan alto de popularidad, sofisticación y plasticidad.

La palabra 'Pascua' nos ha llegado a través del latín y el griego, pero en origen proviene del arameo *pásja* o el persa *pashé* ('transformación',

'cambio'). Actualmente es una fiesta cristiana que conmemora la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo, y adapta una costumbre anterior del pueblo judío que consistía en el sacrificio de un cordero para propiciar el fin de las penurias del invierno y pedir fecundidad en la llegada de la primavera.

En nuestras tierras y en general en el continente europeo, la Pascua de Resurrección sustituye a una fiesta ancestral de celebración del equinoccio de primavera, más relacionada con el concepto de Pascua Florida y la diosa de la fecundidad. La abstinencia de comer carne y huevos, previos a la celebración de la Pascua, es una costumbre también heredada de antiguos rituales de purificación del cuerpo en preparación de la llegada de la nueva estación, que se celebraba con bailes y canciones y el consumo nuevamente de los productos de origen animal (huevo y longaniza de pascua en nuestro caso). El huevo es un símbolo de fertilidad muy extendido en países de toda Europa y del África mediterránea, donde es costumbre compartirlo y degustarlo precisamente en estas fiestas.

Las hogueras son, también desde tiempos prerromanos, las protagonistas en la noche del solsticio de verano (la noche más corta del año), y se cree que se celebraban con la intención de procurarle más fuerza al sol, que a partir de ese día empieza a perder horas ante la noche. Hoy en día las encontramos transmutadas en *Fogueres de Sant Joan*. Otros pueblos valencianos saludan también el solsticio de invierno con hogueras, en este caso llamadas de Sant Antoni.

Saturnalia era la celebración que la cultura romana dedicaba a Saturno, el dios de la agricultura y los frutos. Esta fiesta celebraba la cosecha poco antes de empezar el invierno. Duraba una semana (del 17 al 23 de diciembre) durante la cual se instalaban mercados, se hacían regalos (las estrenas, del latín *strena*, 'año nuevo') y se celebraban banquetes familiares. La noche del solsticio de invierno (la del día 24 de diciembre) es la más larga del año, a partir de la cual el sol renace y empieza a ganarle horas a la oscuridad. La cultura romana celebraba el día 25 la fiesta *Deus Sol Invictus* ('el dios Sol invicto'), derivada del mitraísmo persa, otra religión mistérica. El cristianismo sustituyó al dios Sol por Cristo, y asimiló la conmemoración como Pascua de Navidad.

En resumen, todo tiene un porqué y una razón de ser, y las fiestas valencianas, a pesar de haber sido revestidas de elementos religiosos cristianos, hunden sus raíces en antiguas tradiciones de celebración y festejo de los ciclos naturales, determinados por el movimiento de los astros, y su vinculación con el arte de la agricultura.

L'Horta, deseada por todos quienes llegan a conocerla, se ha convertido, a base de mestizaje, en paradigma de la tierra de acogida. La valenciana es una sociedad que otorga su gentilicio a todo aquel que quiere asumirlo. Tan cerca en el tiempo como los siglos XIX y XX, intentando huir del hambre y la precariedad, llegaron a esta tierra miles de personas de toda la península ibérica, y hoy en l'Horta encontramos valencianos nacidos en Andalucía, en la Mancha, en Aragón, en Murcia, en Castilla o Extremadura. Ya en el siglo XXI, gente de todos los continentes viene buscando su oportunidad de vida, y vemos valencianos de origen chino, ruso, ecuatoriano, rumano o nigeriano, trabajar codo a codo con los valencianos nativos.

Por lo tanto, como vemos, la huerta valenciana y sus habitantes constituyen un paisaje cambiante y en evolución constante a lo largo de la historia. Un paisaje que llega al siglo XXI desestructurado y amenazado por el crecimiento demográfico y la falta de rentabilidad de la agricultura y la industria locales, provocada por las políticas globalizadoras. La sociedad valenciana ha reaccionado apostando por la protección del paisaje, que forma parte indisoluble de su identidad y que le es tan necesario, sobre todo ahora que la contaminación, el cambio climático y la pérdida de diversidad natural y de soberanía alimentaria nos golpea de una manera tan contundente.

El paisaje, con la ley de protección de la huerta, está en parte asegurado. Ahora toca revertir la tendencia y convertir de nuevo esta tierra en fuente de riqueza y bienestar para todos, para lograr que perdure y la puedan disfrutar las generaciones que están por venir.

Los imprescindibles de l'Horta

1. Di 'bon dia'

«Bon dia», «bon dia de matí», «bon dia de vesprada», «bona nit». Saludar, y más en la lengua propia de los anfitriones, es una muestra de respeto y una manera sencilla de ganarnos su estima. (Y sí, todos entienden el castellano, pero no hablamos de comprensión, hablamos de cordialidad y complicidad).

4. No estropees

Los campos son propiedad privada. No debes entrar, ni tú ni tu perro, ni aunque creas que no hay nada sembrado, o porque pienses que está acabado de cosechar. Es habitual ver un campo todo cosido de pisadas de algún inconsciente. Los carteles indicadores o informativos son de propiedad pública, y cuestan dinero a la ciudadanía. Las pintadas en monumentos, antiguas alquerías o márgenes de acequia, además de ensuciar, provocan daño económico y estético en el patrimonio de todos.

5. Alerta a los maleducados

No se trata de ir de guarda, pero sí de alertar a aquellos que con su comportamiento estropean el trabajo y las propiedades, públicas o privadas. Ensuciar los monumentos o el mobiliario urbano, arrojar basura o hurtar en los campos provoca el empobrecimiento del paisaje y de la economía local. Es responsabilidad de todos cuidarlo y protegerlo.

8. Descubre

Si no sabes algo, el vecindario estará encantado de explicártelo. Comprender es amar, de manera que no tengas vergüenza y abre el corazón a nuevos conocimientos y experiencias. Hay mucho que ver, mucho que oír, mucho que oler y mucho que probar. La huerta es una fiesta para los sentidos.

9. Comparte

Las experiencias, si son compartidas, son más satisfactorias. Invita a tu pareja a cenar en un restaurante especial en un lugar especial. Ven con la familia y pasea por nuestros pueblos mientras disfrutas de una buena merienda. Queda con los amigos a almorzar en un bar distinto. Cuenta a compañeros y conocidos tus mejores descubrimientos en cuanto a lugares, productos y establecimientos.

2. No estorbes

Los caminos rurales son de uso preferente para los trabajadores y trabajadoras de la huerta, que es su lugar de trabajo. No dejes una bicicleta atravesada en medio del camino o apoyada en una infraestructura de riego. No aparques un coche a la entrada de un camino o al borde de un campo.

3. No robes

Seguro que en la verdulería o en el supermercado no se te ocurre coger sin pagar una cebolla o una naranja con la excusa de que «solo he cogido una y hay muchas». Puede ser porque seas una persona honrada o porque allí te vigilan. El labrador pasa muchas horas trabajando en el campo, pero no puede estar las 24 horas vigilando. Los hurtos provocan que acabe protegiéndose rodeando el campo con una valla, para desgracia de quienes amamos el paisaje.

6. Prueba

Los productos de la huerta se cultivan con cuidado buscando conseguir la calidad más alta. Exige en tu comercio productos de proximidad y disfruta saboreando las diferentes variedades de fruta y verdura que se crían en la huerta. Elige los bares y restaurantes de la zona, verdaderos especialistas en cocinarlos, tanto en los platos más tradicionales como en las propuestas más novedosas. Pide en los hornos y pastelerías las especialidades locales, expresión de la cultura gastronómica más refinada.

7. Compra

Los pueblos de l'Horta acogen muchos negocios, como por ejemplo pequeñas industrias, talleres de artesanía y comercios de todo tipo. Al adquirir productos locales contribuimos de alguna manera a proteger el paisaje y a hacer que nuestros paseos por el carril bici, o por los caminos y calles, continúen siendo una experiencia rica.

10. Disfruta

Como me dijo la tía Angelita, «olvídate de modas y modos y déjate estar de romances: la vida son cuatro días y tres los pasamos trabajando». La sociedad actual nos ofrece cantos de sirena en forma de dispositivos electrónicos y toda clase de experiencias vacías. Escúchate atentamente y dale satisfacción real a tus sentidos y tu espíritu.

Estos diez consejos, como los mandamientos católicos, se resumen en uno:

Respeta i disfruta

RESPECTEM I CUIDEM L'HORTA
DURANT ELS PASSEJOS I EIXIDES PER A FER EXERCICI, HI HA QUE RESPECTAR EL TREBALL DE LES PERSONES QUE CUIDEN I TREBALLEN L'HORTA
NO ESTÀ PERMÉS
DUR ANIMALS SOLTS I NO RECOLLIR ELS EXCREMENTS
ENTRAR ALS CAMPS ESTIGUIN CULTIVATS O NO; FIXAR-SE DE CAMINS O SENDES DE FERRADURA
AGAFAR FRUITA, VERDURA O QUALSEVOL MATERIAL DELS CAMPS SENSE PERMÍS EXPLÍCIT I PER ESCRIT DE LA PROPIETAT
EL DEPÒSIT DE QUALSEVOL TIPUS D'ABOCAMENT NO RELACIONAT AMB L'EXPLOTACIÓ AGRÀRIA
EL TREBALL DELS AGRICULTORS I AGRICULTORES ÉS FONAMENTAL I IMPRESCINDIBLE PER A TOTS I TOTES
LES ACCIONS INCÍVIQUES SERAN SANCIONADES

MUSEROS
EMPERADOR
ALBALAT
DELS SORELLS
FOIOS
MELIANA
LES CASES
DE BÀRCENA

SEPTIEMBRE

«La tierra valenciana, dividida en pequeñas parcelas, teniendo sobre sí, a todas horas, una familia que necesita sacar su sustento de reducida superficie, se ve peinada, acicalada y nutrida con infinito cariño. [...] El jornalero apenas existe. Cada uno cultiva su campo, como los ciudadanos de las antiguas repúblicas».

Blasco Ibáñez. *Alma Valenciana*

El término municipal de Albalat es parecido al del vecino Foios, más estrecho pero igual de larguirucho; llega desde el mar hasta la Lloma, más allá del trazado de la acequia madre de Moncada. Hoy realizo la misma operación que cuando fui a Foios: cargar la bicicleta en el metro y llegar de buena mañana para aprovechar el frescor de las primeras horas del día.

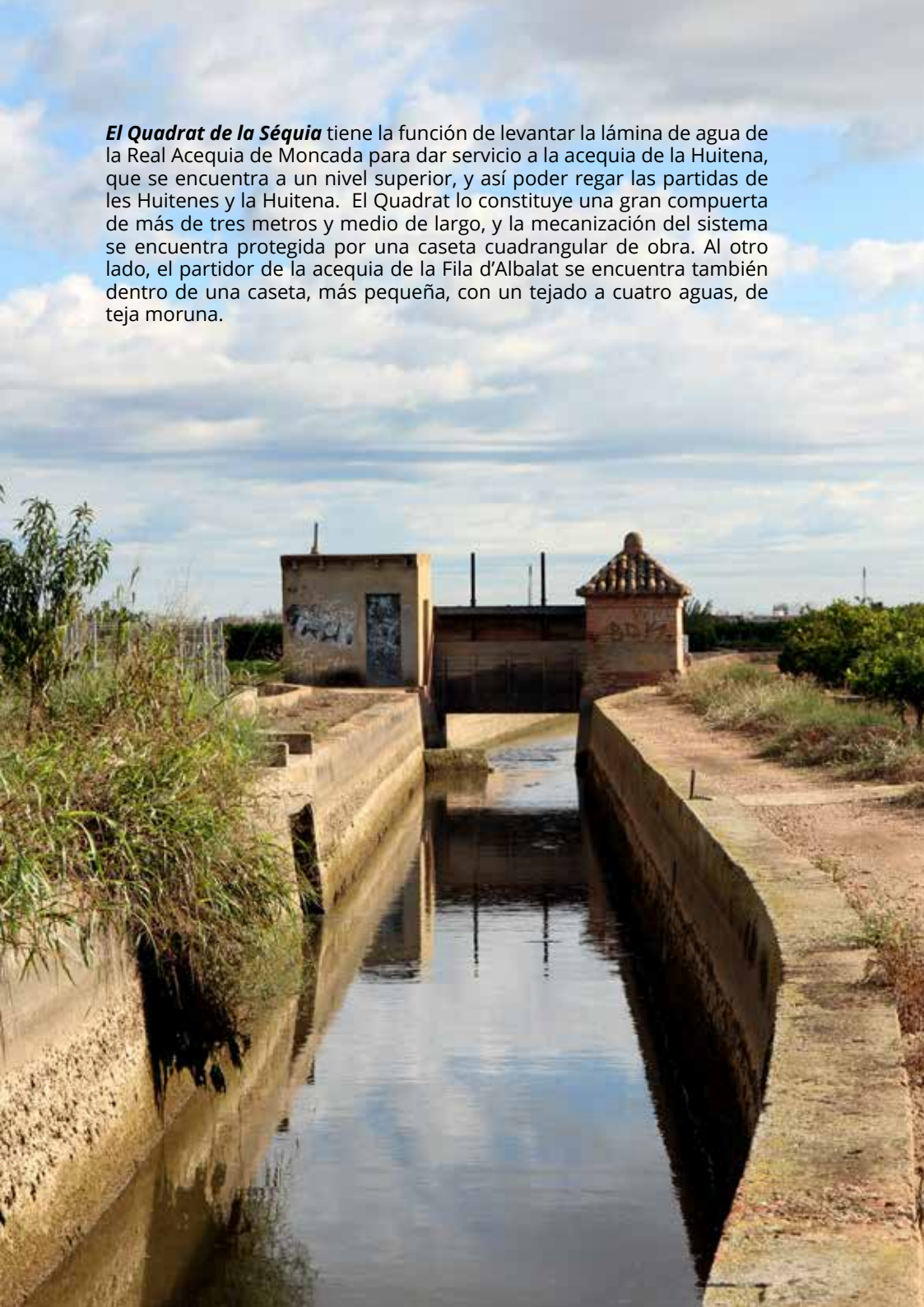
Al llegar a la estación me encuentro con un mural muy vistoso que promociona el comercio local. Totalmente de acuerdo. En la calle Major lo he resuelto en un momento: en el horno de Ilu he comprado una buena *pataqueta* de pan, y en Carnes Oliver unas rebanadas de queso curado y sobrasada. Orgulloso de mi elección, me voy con ella de nuevo hacia el norte, ya vendré más tarde a curiosear las casas de la calle Major y el magnífico *Castell*. En cuanto evito las vías del tren por el paso subterráneo, junto a la estación, tomo el camino del Molí buscando la acequia madre.

El antiguo molino de Albalat forma parte actualmente de una espléndida residencia particular. En el patio hay una muela catalana y restos de algunas otras, integradas como elementos

ornamentales. El edificio concreto del molino se corresponde con el que queda instalado sobre el cajero del Roll d'Albalat. Me satisface comprobar que el propietario ha conservado los accesos del cajero a las rampas del salto y la almenara, en una muestra de respeto a un elemento fundamental dentro del patrimonio de l'Horta. Los molinos hidráulicos valencianos son un ejemplo paradigmático de instalaciones productivas de época preindustrial. Aprovechaban la energía del agua para mover un rodillo que, mediante un eje, hacía girar las muelas de piedra. La importancia de los molinos en la sociedad agraria era inmensa, puesto que la harina era el pilar fundamental de la dieta. Con la llegada de la Revolución Industrial, algunos molinos cambiaron los mecanismos e instalaron motores de vapor, pasando a moler minerales para la industria o dedicándose a la producción de energía eléctrica.

El Molí d'Albalat, situado en la partida del mismo nombre, es anterior al siglo XVII, puesto que se menciona en el año 1658 en las Ordenanzas de la Acequia Real de Moncada. Estuvo en funcionamiento hasta el año 1947. Antiguamente tenía una balsa, que supone una excepcionalidad en esta clase de molinos, puesto que el caudal de agua estaba garantizado por su ubicación sobre el cajero de la acequia.

El Quadrat de la Séquia tiene la función de levantar la lámina de agua de la Real Acequia de Moncada para dar servicio a la acequia de la Huitena, que se encuentra a un nivel superior, y así poder regar las partidas de les Huitenes y la Huitena. El Quadrat lo constituye una gran compuerta de más de tres metros y medio de largo, y la mecanización del sistema se encuentra protegida por una caseta cuadrangular de obra. Al otro lado, el partidor de la acequia de la Fila d'Albalat se encuentra también dentro de una caseta, más pequeña, con un tejado a cuatro aguas, de teja moruna.



A partir de aquí el camino cambia su nombre por el de senda del Quadrat d'Albalat, referido a la infraestructura hidráulica que constituye uno de los lugares que vengo a visitar. Remonto el Roll d'Albalat hasta el partidor, que facilita el reparto del agua. Unas escalerillas dan acceso a la caseta donde se esconde el artefacto. Por aquí, bordeando la acequia madre, corre la antigua senda de Museros a Vinalesa. A unos cincuenta metros está el Quadrat de la Séquia de la Huitena y el Partidor de la Séquia de la Fila d'Albalat. La acequia de la Huitena es excepcional, puesto que es de las pocas que toma el agua por el margen izquierdo de la Acequia Real.

Domesticar el agua: ese ha sido a lo largo de la historia el trabajo de buena parte de los valencianos, empujados por la necesidad y alentados por el conocimiento acumulado generación tras generación. Fácil de decir, pero nada sencillo de hacer. Sobre todo porque los elementos naturales presentan un comportamiento caótico y difícil de prever, pero también por la circunstancia particular del medio físico y el régimen de lluvias mediterráneo.

Desde hace mil primaveras, especialmente durante la época musulmana, los habitantes de estas tierras se empeñaron en construir un entramado de estructuras, idear un sinnúmero de artefactos, descubrir un conjunto de leyes naturales y desarrollar toda una serie de saberes técnicos, que permitieron aprovechar el agua y transformaron estas tierras en motor de vida y expresión de cultura.

Originalmente las acequias eran canales excavados en la tierra con escasos o puntuales refuerzos de obra en los cajeros, sobre todo en los lugares más estratégicos (el azud, las almenaras, los partidores, puentes, arcos, anillos o sifones). El refuerzo natural que mantenía esa estructura fue la vegetación de cañaverales y árboles de los márgenes de la acequia, mientras los refuerzos artificiales podían ser de tejas, adobes, o una hilera de estacas de madera entre las cuales se entrelazaban cañas.

Paseando por la orilla de la acequia e intentando imaginar qué aspecto presentaría este ingenio hidráulico tres décadas atrás cuando el cajero no estaba revestido de cemento, he terminado el bocadillo de queso y sobrasada, rematando la pequeña excursión en un momento delicioso. Un aroma de cítricos perfuma el ambiente, el agua circula con alegría, hace fresco. Un poco más arriba, la chimenea del *rajolar* de la Gatera emerge desde los naranjos acechando el cielo, y apunta señalando unas nubes que amenazan lluvia desde la distancia. Es hora de volver hacia el pueblo y visitar ese palacio tan impresionante.

El *Castell* es la sede del Ayuntamiento de Albalat dels Sorells. En esencia, lo que queda muy claro desde el exterior es su carácter fortificado, como correspondería a las residencias nobiliarias rurales de la Edad Media. Tiene una estructura parecida al otro palacio gótico que visité en Alfara del Patriarca, de planta cuadrada y articulado alrededor de un patio interior, con una

El Palau dels Sorells data del siglo XIV. Ha sufrido a lo largo del tiempo varias obras y reformas, que hacen difícil averiguar su apariencia original. Una de las intervenciones más importantes fue cuando en el siglo XIX se le volvieron a añadir tres de las torres, que se habían derrumbado con el paso del tiempo.

escalera descubierta, un pozo y una galería. Pero aquí son cuatro, las torres, el patio es más grande, y el edificio está exento, se puede rodear entero para apreciarlo desde todas partes. Una gran puerta arqueada, ventanas lobuladas, las torres almenadas y con ventanales góticos, el conjunto constituye una auténtica joya de la arquitectura civil del gótico valenciano.

He llegado por la parte de atrás. Lo que fue el huerto del Palau es en la actualidad un magnífico jardín abierto que incluye también un parque infantil y una calle peatonal. Se nota que ya ha empezado el colegio: no hay gente. La parte anterior del edificio se abre a la plaza del Castell, donde hay una fuente y un jardín. Curioseando por el interior me he colado por la puerta del hueco de la escalera a la habitación que fue la bodega, donde hay expuestos una serie de paneles con fotografías antiguas que nos ayudan a interpretar las características más destacadas y la historia del palacio. En la planta noble está el Salón de Plenos y las oficinas municipales.

—Perdón, no sabía que esto eran oficinas. ¿Hay alguna sala más del palacio que se pueda visitar?

El Castell en una fotografia de 1915, con un aspecto muy distinto. De hecho, la torre de la izquierda no existe, las otras no están almenadas, y las ventanas no se corresponden con las actuales.

—Se puede hacer una visita por todo el *Castell*, y subir a las torres, si quieres, pero se ha de reservar —me explica un joven. Desgraciadamente, yo soy un despistado y no preparo las cosas. Pregunto cómo hacer la reserva.

—Mira, como te veo interesado, mientras llega quien estoy esperando te enseñaré una cosa —se ofrece, solícito.

—Hombre, yo no querría estorbar. Si acaso ya volveré otro día —voy diciendo con la boca pequeña, mientras lo sigo. Entramos en el Salón de Plenos y abre la puerta del fondo.

—No te preocupes, es que hace poco hicimos un descubrimiento y me muero de ganas de enseñarlo —sonríe divertido—. Mira, estamos quitando el gotelé —el chico atraviesa la habitación avanzando a zancadas, señalando los muros y explicándome la función de los agujeros que se abren equidistantes—. Esto era para apoyar los andamios, ¿ves? Ahí arriba hay otra hilera. Según los albañiles llegaban a cierta altura, subían el andamio para seguir obrando el muro, y ahí se quedaba la huella.

Me presento, para conocer su nombre y poder dirigirme a él. Colau, se llama. Le hago saber que encuentro muy acertada la decisión de dejar los muros totalmente desnudos. El Salón de Plenos, enlucido y pintado de blanco, también está precioso,

pero aquí puedes apreciar el tamaño y la disposición de los sillares, las improntas de puertas antiguas que se cegaron, los arcos de adobes sobre las ventanas y, por ejemplo, los agujeros de los andamios que me acaba de mostrar.

—Y eso que no has visto todavía lo que quiero enseñarte —sonríe, enigmático. Yo estoy confundido y emocionado como un niño a punto de recibir un regalo, y él divertido y expectante por ver mi reacción. Arrimado al muro del fondo, Colau saca el móvil del bolsillo, enciende la linterna y la aproxima a la pared. Al contraste de la luz rasa sobre la piedra, se hacen visibles las marcas del emblema de los March.

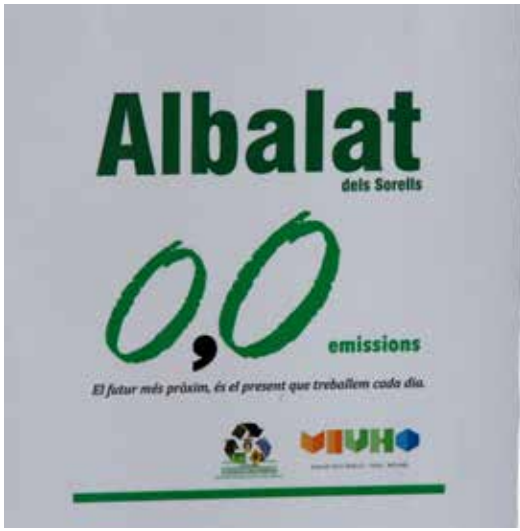
Alguna persona de la familia de los March hizo estos dibujos en el siglo XIV. Se dice pronto, pero cuesta asumir que siete siglos más tarde (¡siete siglos!), estoy yo aquí delante, contemplándolos. Colau se va hacia el muro de enfrente para mostrarme otra marca, esta vez el dibujo de un ave. Se le ve orgulloso, y no es para menos: estos hallazgos constituyen un legado de valor incalculable para el patrimonio valenciano, además de reforzar la autoestima y la identidad del pueblo.

El chico ha de irse enseguida. Le agradezco enormemente que me haya enseñado algunas dependencias del palacio y, sobre todo, las marcas extraordinarias en los muros. Me despido y me voy a buscar un sitio donde comer. Al atravesar el patio

Pere March, tesorero de Jaime II, adquirió el señorío de Albalat después de que pasara por diferentes manos a raíz de la conquista cristiana. Albalat lo constituían en tiempo islámico dos núcleos de población o alquerías: *Albalat Fauquia* o 'de Arriba' (la población actual), y *Albalat Aciflia* o 'de Abajo' (en la parte litoral). A la muerte de Pere en 1338 el lugar lo heredó su hijo, Jaume March, abuelo del poeta Ausiàs March. En 1352 Albalat es adquirido por la familia Codinats, que vende el lugar en 1480 a Tomàs Sorell (mosén Sorell). De esta familia ha quedado el apelativo actual «dels Sorells».

oigo la voz de una mujer mayor que sale de las oficinas y saluda «*Senyor alcalde, ja està tot arreglat. Moltes gràcies*». ¿Como? O sea, que me ha estado haciendo de cicerone el alcalde de Albalat. Es otra de las ventajas de vivir en un pueblo pequeño: conoces al alcalde y los concejales, y ellos te conocen a ti, y esa expresión de «servidor público», que tantas veces encontramos vacía de contenido, se llena de significado.

He comido en el bar del Centre Cívic un arroz con acelgas buenísimo acompañado de una cebolla tierna deliciosa. Después ha llegado Colau y he aprovechado para abusar de su paciencia y conocer más cosas del pueblo, mientras nos tomamos el café. En concreto, le pregunto por un lema que he visto aquí mismo, entre otros lugares: Albalat 0,0.



Albalat 0,0 es la hoja de ruta de Albalat dels Sorells hacia la transición energética. Mediante varias iniciativas municipales se pretende reducir las emisiones de CO_2 y otros gases contaminantes, a la vez que abaratar el precio del consumo eléctrico. Premiado a nivel estatal, el proyecto marca el tránsito hacia un modelo energético más sostenible.

—El nombre hace referencia al objetivo de reducción de emisiones, pero en la actualidad implica muchas más cosas —el alcalde me explica el proyecto y enumera las diversas medidas puestas en marcha en los últimos años, y las actuaciones que llevan a cabo en la actualidad: por ejemplo, Albalat fue uno de los primeros municipios en instalar un punto de recarga público de vehículos eléctricos, allá por el 2017. Desde entonces, el pueblo ha hecho un esfuerzo para cambiar el alumbrado urbano y el

de los edificios municipales, además de instalar captadores de energía solar en las azoteas de las escuelas o del Centre Cívic. Se han puesto en marcha incentivos fiscales para fomentar las energías limpias: por ejemplo, los vecinos disfrutan de rebajas importantes en el IBI si instalan placas fotovoltaicas, y reducciones en el impuesto de circulación para los vehículos eléctricos.

Desde el consistorio se impulsa también el cooperativismo energético. Albalat tiene por ahora tres cooperativas energéticas locales con implicación del vecindario y empresas del municipio. El proyecto es unirse a otras poblaciones y polígonos industriales para lograr que la iniciativa continúe creciendo.

—El objetivo del Ayuntamiento es llegar a una reducción del treinta por ciento del consumo energético. El esfuerzo presupuestario de la corporación es grande, pero a la larga estas cosas son las que benefician al pueblo y ya se notan los efectos.

Acabo de conocer a Colau, pero... ¿un alcalde hablando de proyectos «a la larga»? Esto no es nada habitual. Me gusta escucharlo, y me llenan de admiración estas iniciativas que, desde el ámbito local, se enfrentan a los monopolios y se hacen protagonistas de su propio modelo, jugando un papel clave en la creación de su ciudad y construyendo alianzas con otros colectivos que participan del mismo ideal. Es el espíritu de la cooperativa agraria, tan presente en los pueblos de l'Horta desde finales del siglo XIX y principios del XX.

La Cooperativa Agrícola d'Albalat fue una de las primeras en fundarse en la comarca de l'Horta, en concreto en 1914. Constituida como empresa de administración democrática y buscando el beneficio común, tenía tres finalidades principales: de una parte, asegurar los suministros –semillas, fertilizante, combustible, maquinaria– a precios asequibles, protegiéndose de especuladores; de otra, colaborar en la mercantilización del producto –transformación, empaquetado, distribución y venta–; en tercer lugar, pero no menos importante, convertirse en la entidad de crédito, caja de ahorros y seguros mutuos de los labradores.

Las cooperativas siempre tuvieron mucha fuerza en estos pueblos. En concreto, la más importante de Albalat sería la Cooperativa Agrícola, que como entidad de crédito pasaría a denominarse Caja Albalat, y que se fusionó en 2018 con varias cajas rurales para conformar la actual Cajamar. Esta entidad ocupa todavía hoy en día la que fue sede de la Cooperativa, en la plaza, frente al Palau. Sobre la puerta conserva la antigua inscripción «Cooperativa Agrícola Valenciana Los Santos de la Piedra. Local Social».

Me voy enseguida a curiosear el resto del pueblo y sus bonitas casas, cargado de la ilusión que transmite este hombre. La plaza ya está llena de chiquillería corriendo de aquí para allá y corrillos de gente mayor conversando. Justo a mitad de camino entre el Palau y la sede de la Cooperativa se está reformando una casa ancha que, por su aspecto, ha de ser del siglo XVII. Según el panel informativo que hay ante el *Castell*, se trata de la Casa de Claramunt-Grafiada. Me lo dejo apuntado para volver, dentro de unos días, cuando el andamio ya no esté tapando la fachada. Esta calle, la del Pare Salvador Mollà, ha de ser, sino la más antigua, de las más antiguas del pueblo, dado que une el palacio señorial y la iglesia.

Del templo parroquial destaca la portada barroca de piedra y la gran cúpula azul de teja morisca. Desde siempre me ha llamado la atención su emplazamiento. Una carretera que, desde que sale de la ciudad circula recta, de repente forma un ángulo para adaptarse a la planta del campanario de Albalat y la abadía, que se presentan en oblicuo respecto de la iglesia y el camino. Un misterio más.

A lo largo de la calle Major encuentro, en general y como es habitual, las casas más distinguidas. Sobre todo la del número 82 en la parte sur, y las de la parte norte, donde hay muchas de estilo modernista. Por cierto, en los números 119 y 121 he vuelto a encontrarme el famoso perfil egipcio que he visto en otros pueblos: se ve que tuvo mucho éxito. Otras muchas viviendas, como es natural, han sufrido el paso del tiempo y han ido perdiendo la configuración inicial, pero quedan algunos ejemplos notables de las tradicionales casas valencianas a dos manos.

La típica *andana* se transformó en primera planta en las casas de las familias acomodadas. Un balcón centrado con una gran barandilla de hierro forjado, y dos más, enrasadas a la fachada en las ventanas laterales. Las de la planta baja suelen disponer de rejas, en algún caso llegando al nivel de la calle.

El acabado de la fachada suele ser enlucido y pintado, predominando el blanco y los colores claros. La alternativa es el ladrillo cara vista, y en ese caso (mi preferido) la decoración recurre a distintas soluciones para las cornisas, los zócalos, las ménsulas y otros elementos.

Hay un par de rasgos significativos que nos permiten diferenciar la casa del labrador acomodado de la del burgués; la del burgués utiliza en general una decoración más elaborada en los montantes, dinteles, ménsulas y cornisas; y en vez de alero de teja rematan la fachada con una barandilla de obra, decorada con pináculos o copas con motivos vegetales. En ocasiones también las delata un emblema heráldico o un anagrama en un lugar destacado (encima de la puerta, en el centro de la barandilla superior, o decorando las rejas).

La casa *a dos mans* es la casa tradicional de pueblo en l'Horta. Se corresponde con una vivienda entre medianeras, en general con planta baja y planta alta, y cubierta de teja curva. La fachada presenta una distribución simétrica, con el acceso central de anchura suficiente para caballerías y una ventana a cada lado (una habitación a mano derecha y otra a mano izquierda, de aquí el nombre de «*dos mans*»). En la parte trasera hay un patio, el corral. La longitud de la fachada oscila entre los seis y los diez metros, y las parcelas tienen una profundidad de entre quince y treinta metros.

96

Plaça
d'Abdalà de Sorelló

GUERRA

Albalat
comerç
local
A

Ahora bien, todo esto es a rasgos generales, y hay casas que destacan por salirse de lo acostumbrado, sobre todo con la llegada del modernismo. Os animo a recorrer la calle Major de Albalat dels Sorells y las de otros pueblos vecinos, y a fijaros en las distintas tipologías de casa, el acabado de las fachadas y las soluciones decorativas que exhiben. Descubriréis otra manera de pasear por un pueblo, más rica en sensaciones y más consciente.

En dirección a Puçol he visto una de las cooperativas energéticas de las que me hablaba el alcalde. Más adelante, en la rotonda, una casa conserva un anuncio de Nitrato de Noruega, en un formato parecido al de Nitrato de Chile que vi en Foios, también en la carretera. Justo por aquí giro a mano derecha para cambiar de sentido y volver hacia el pueblo a curiosear por las calles de la parte más nueva. En la pastelería de Jorge Marco he comprado un poco de dulce para la merienda y atravesando la Via Xurra me dirijo por el camino de la Mar de Albalat a pasar la tarde visitando su huerta.

Hay mucha verdura a punto para cosechar: tomates de los tardíos y las últimas sandías, *bajoqueta*, *garrofó* (la típica judía ancha y delgada), calabacines, calabazas *del cacauet* y también

La carabassa xata de torrar es una de las muchas variedades de este fruto espectacular. Calabazas las encontramos de varias formas, tamaños y colores (rojo, verde, amarillo, negro, blanco, calabaza, gris, y mezclas de los unos y los otros). Hay calabazas de verano y de invierno. Esta variedad se cosecha en agosto y septiembre y es un dulce muy apreciado en la gastronomía valenciana, ingrediente fundamental de la repostería en forma de pastel, calabazate, mermelada, buñuelos, *arrop i talladetes* o *arnadí*.

Calabaza al horno
Ingredientes: una calabaza.
Elaboración: 1. Calentamos el horno a 180 grados. 2. Cortamos la calabaza por la mitad. 3. Tiene que cocer de cuarenta minutos a una hora y media, dependiendo del tamaño. Consumición: la calabaza por sí misma es dulce, pero los más golosos es típico que le añadan un poquito de azúcar o miel. Está buena tanto tibia como fría. Si te sobra, la puedes congelar para disfrutarla fuera de temporada.

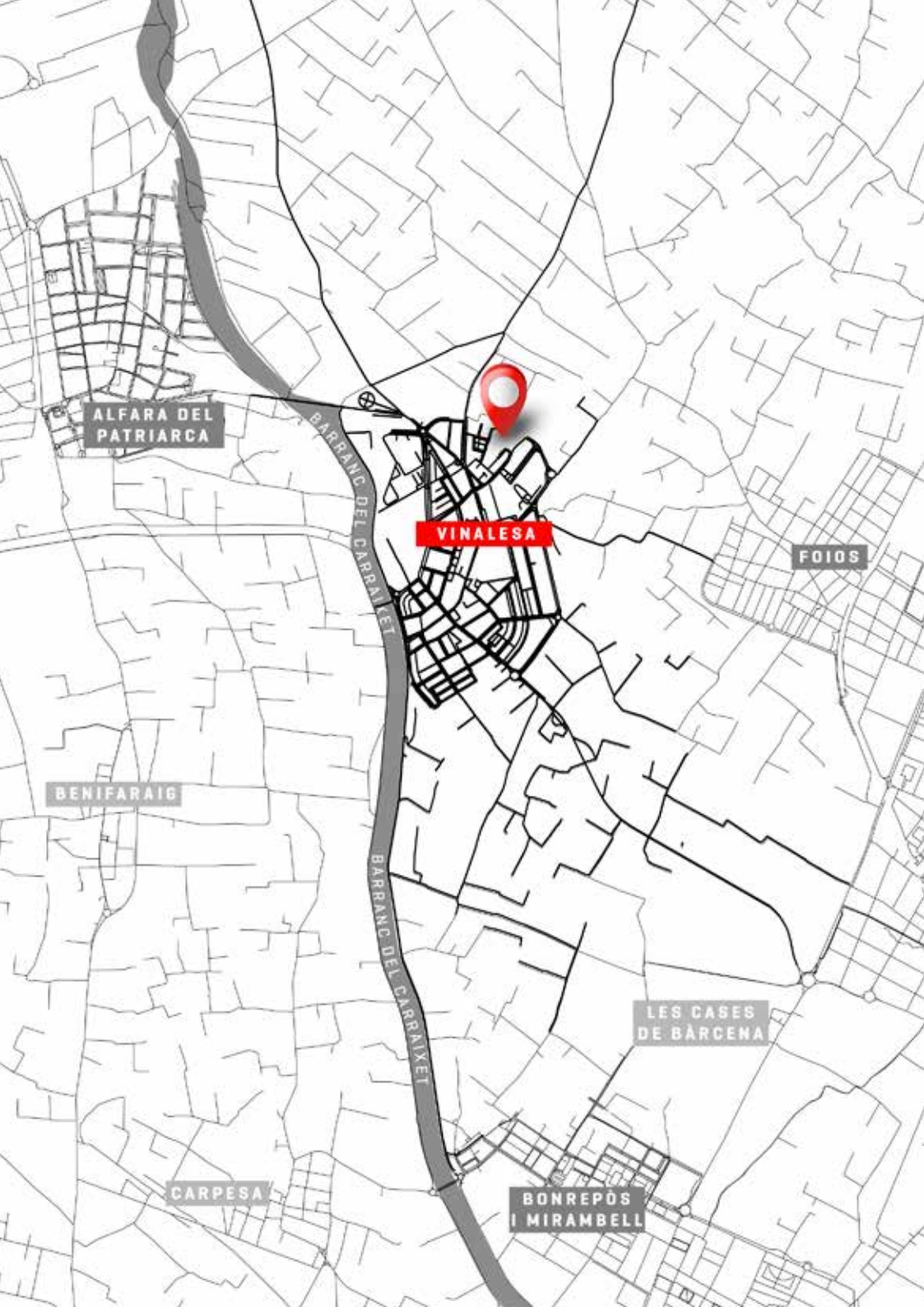
de las chatas de asar. Las chuferas ya están muy secas, y algunas cebollas bastante altas. Al pasar el camino de Albuixech, quedan a la derecha las pedanías de Mauella y Teuladella. He estado un par de horas paseándome entre las alquerías, los campos y los caminos.

No somos conscientes de la riqueza que supone esta tierra, tanto cultural como productivamente. Todavía hay a quien le da igual que la entierren bajo el asfalto de autopistas, urbanizaciones y centros comerciales. ¿El proverbial *meninfotisme* valenciano? Yo pienso que es pura ignorancia y desconocimiento. Por supuesto, está el egoísmo de quien se beneficia en ese instante. Pero, a la larga, ¿dónde queda el beneficio? En ningún sitio. Se ha evaporado, y todos hemos ido a peor.

He parado al borde de la acequia para merendar, y la amargura de este pensamiento se ha tornado en alegría cuando he probado la dulzura de la calabaza al horno. No debe existir un pastel más sencillo y a la vez tan exquisito.

He de confesar que tengo un problema con la explicación del topónimo, igual que me pasó con el de Alfara. Según he leído en el panel de la plaza y las referencias que encuentro por internet, el topónimo Albalat proviene del árabe *al-balāṭ*, 'la calzada', referido a la Vía Augusta que probablemente atravesaba la población. Pero la traducción literal del nombre al-balat es más bien 'los ladrillos'. Podríamos relacionar esos ladrillos con el empedrado de la calzada romana, pero habría otro problema: según la información que he leído hace poco en el *Castell*, en época islámica había dos Albalat, el de arriba y el de abajo, este último más cerca del mar. ¿Cómo se explicaría, entonces, que ese otro Albalat recibiera también el nombre de 'la calzada'? Por otra parte, dado que habría otros muchos núcleos poblados a lo largo de la carretera, ¿cómo es que habría solo uno que recibía el nombre de 'la calzada'? ¿Podría ser, en cambio, que los *rajolars* medievales tuvieran también aquí una importancia que hubiera quedado reflejada en la toponimia, y el nombre estuviera relacionado con una actividad concreta de fabricación de adobes? ¡Vaya si le doy vueltas a las cosas! Debe de ser por la cantidad de oxígeno que producen estos campos alfombrados de verdura, y el azúcar natural de la calabaza, que me suministran demasiado alimento al cerebro.

De cualquier manera, el sol se esconde detrás de aquellas nubes que por la mañana parecía que vendrían a descargar, y la luna hace un rato que se expone, allá lejos colgada sobre el mar. Dejando Albuixech a mano izquierda, sigo el camino hacia la playa paladeando todavía la dulzura que me han dejado, por un lado la calabaza, y por otra el día estupendo que me ha brindado Albalat dels Sorells, admirado de la historia que atesora, y también de su lucha por conseguir de manera cooperativa un poquito más de soberanía y de cuidado del medio ambiente.


ALFARA DEL PATRIARCA
BARRANC DEL CARRAIXET
VINALESA
FOIOS
BENIFARAIG
BARRANC DEL CARRAIXET
LES CASES DE BÀRCENA
CARPESA
BONREPÒS I MIRAMBELL

OCTUBRE

–«Si fores el Rei d'Espanya,
¿què dinaries tu hui?»
Alçant lo front ple d'arraps,
i soltant la llengua prompta,
li contestà: –«¿Pués, no ho saps?
¡Quina pregunta més tonta…!
Arròs en fesols i naps».

Teodor Llorente. «Arròs en fesols i naps»

La vida late en la huerta a cada palmo de tierra: chufas, cebollas, calabazas, coles, alcachofas, lechugas, patatas, habas, tomates, melones, *bajoquetes*, nabos, ajos puerros, *garrofons*, acelgas... las diferentes verduras van relevándose en las parcelas dibujando un mosaico vivo que no para de mutar; tan solo la estructura dibujada por el trazado de las acequias y los caminos naturales sostiene la idea de la continuidad temporal en un paisaje que con tanto cambio llega a hacerte dudar si estuviste aquí el mes pasado o has llegado por primera vez, desorientado. En verdad, hay otro elemento que no cambia: el trabajo continuo de hombres y mujeres incansables, sacando provecho de un saber ancestral heredado de sus mayores. En muchos casos, las cosechas ya no les dan para vivir, pero aprecian tanto esta tierra que continúan trabajándola con la misma dedicación que les transmitieron aquellos sabios que les precedieron, manteniendo vivo un territorio de una belleza y armonía extraordinarias.

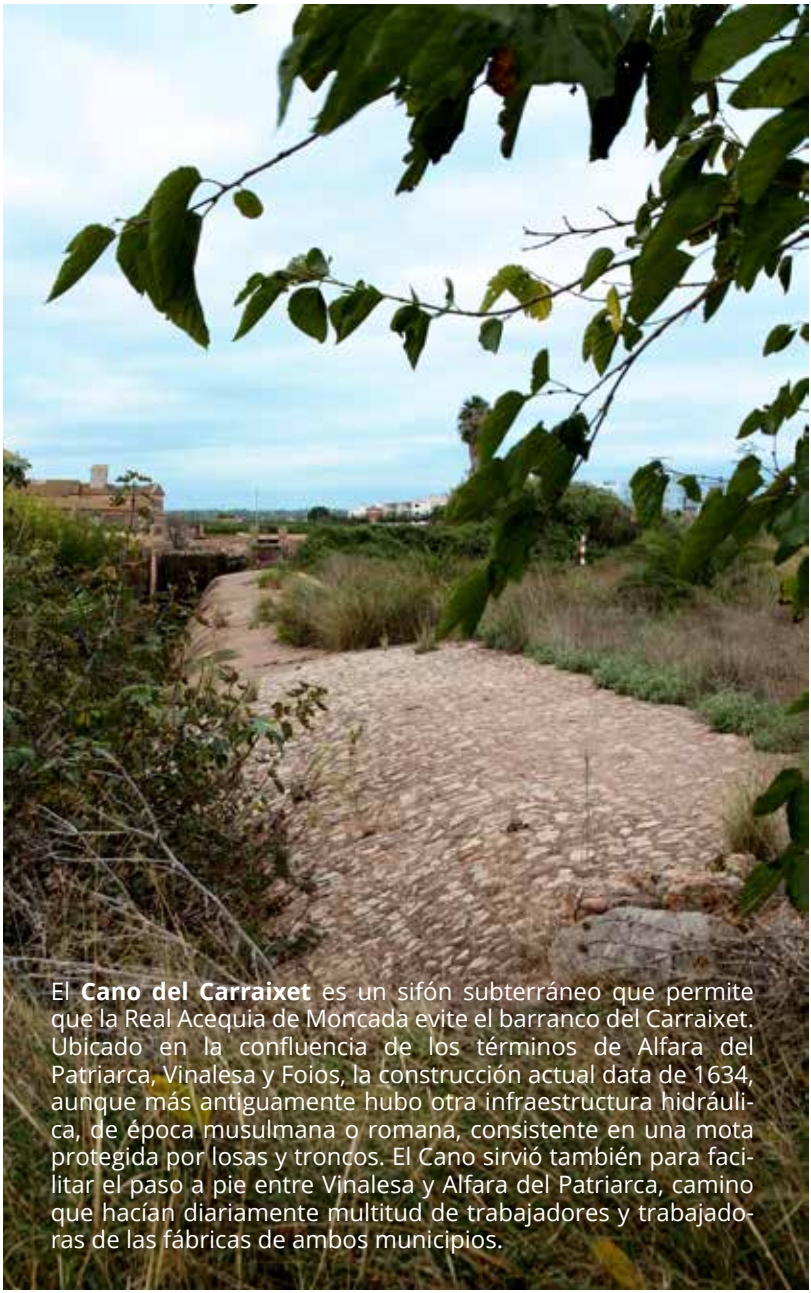
Pasado Mirambell, yendo hacia Vinalesa, están los restos de la Alquería del Pi, seguramente del siglo XVII. El término de Valencia cruza por aquí el barranco para quedarse justo con este trocito. He visto que todavía queda el azulejo con el número de la casa, seguramente de los años cincuenta, y me he puesto a imaginar quién viviría aquí. ¿Habría niños y niñas? ¿Cómo debieron ser sus vidas en plena huerta? ¿Acudirían a la escuela a Vinalesa, o a Bonrepòs? Una liebre pequeñita ha salido del naranjal y se ha quedado mirándome, curiosa, mientras rodeo los restos de la alquería. No es la primera que me encuentro, aunque sí la más valiente, o quizá la más inconsciente. He tenido que acercarme bastante a ella para que saliese huyendo. Con tres saltos ha bajado al lecho del barranco, donde está todo cubierto de hierba: siempreviva, romaza, mijo, grama, manzanilla, trébol. También se ve hinojo, llantén, achicoria. Algún cañaveral y una gran cantidad de adelfa, claro. Más de una madriguera se

adivina entre la hierba. No sé qué harán cuando comiencen las lluvias y el barranco traiga agua en cantidad. Supongo que las abandonarán y volverán a excavarlas en primavera.

Un peirón con una bonita cruz gótica nos da la bienvenida a Vinalesa. Más adelante hay un estrecho puente para pasar al otro lado del barranco. Justo delante, un monolito que conmemora una avenida de mitad del siglo pasado: «Recuerdo del desbordamiento de las aguas de este barranco. 28-9-1949. Altura que alcanzaron las aguas: 7 m.». Vaya si me ha costado leer la inscripción, entre tanto grafiti molesto.

Yo continúo, pues quiero ver el Cano del Carraixet. Hay otro cano en el término de Tavernes Blanques, que atraviesa el barranco y lleva las aguas de la acequia de Rascanya hacia Almàssera. Este es el que lo hace con las de la Real Acequia de Moncada para pasarlas desde Alfara del Patriarca hasta Vinalesa y continuar su camino recto hasta el Puig.

20



El **Cano del Carraixet** es un sifón subterráneo que permite que la Real Acequia de Moncada evite el barranco del Carraixet. Ubicado en la confluencia de los términos de Alfara del Patriarca, Vinalesa y Foios, la construcción actual data de 1634, aunque más antiguamente hubo otra infraestructura hidráulica, de época musulmana o romana, consistente en una mota protegida por losas y troncos. El Cano sirvió también para facilitar el paso a pie entre Vinalesa y Alfara del Patriarca, camino que hacían diariamente multitud de trabajadores y trabajadoras de las fábricas de ambos municipios.

El cajero de la acequia, una vez sale del *cano*, traza una gran curva para rodear toda la zona de la Devesa, donde ahora está el polideportivo municipal, antes de volver a girar junto al camino de l'Anell y entrar al casco urbano .

He vuelto hacia la cruz de término y entro al pueblo por la calle del Pare Sapinya. Se nota que hoy es 9 de octubre y es fiesta, hay mucha gente en la calle. En la plaza del Castell hay una casa muy aparente, pero no es tan antigua como para ser el palacio del señor. Según encuentro explicado en la web del Ayuntamiento, el antiguo palacio fue derrocado en los años cuarenta del siglo pasado, para hacer más ancha la calle del Doctor Rafael Mollà.

Entro por la calle Major, que enseguida forma una esquina que llaman del Pou de Sant Vicent, y después se abre también a mano derecha formando una plaza donde está la iglesia parroquial, con un campanario imponente de ladrillo que muestra reminiscencias mudéjares. He sacado el móvil para hacerle una foto y, reculando para poder encajar el conjunto en el encuadre, por poco no he hecho caer a un niño que pasaba en bicicleta. No me ha dado tiempo a disculparme. Según me ha esquivado el pequeño, su padre, que venía detrás, ha pasado riendo y gritando «*Saps què passa? Que el campanar és més gran que la plaça!*».

Me alegro de que el niño haya estado más espabilado que yo, y de que su padre se lo haya tomado a buenas, podría haberlo hecho caer.

La iglesia está abierta, y he aprovechado para asomarme. A la entrada hay un mural de cerámica conmemorativo con la explicación de la fundación de la parroquia: «*Commemoració del V Centenari de la fundació de la parròquia de Sant Honorat de Vinalesa. 1472-1972*». Se explica en él que Vinalesa se desmembró de la parroquia de Foios gracias a Gabriel García, señor de las 32 casas que constituían el poblado, y médico de la casa real de Aragón. El primer templo gótico estuvo situado en la actual plaza del Castell, conservándose hasta los primeros años del siglo XX.

Sant Honorat fue obispo de Arle (Provenza), donde es especialmente venerado. Según cuenta la tradición popular, es patrón de Vinalesa desde que el 14 de octubre de 1651 salvara milagrosamente a la población de una avenida del Carraixet. Hay constancia de que en 1570 el señor de Vinalesa regaló a la iglesia una reliquia del santo. También se sabe que había un incunable de «*La vida de Sant Honorat arquebisbe d'Arles*» datado en 1495, a partir del cual se hicieron las pinturas y la decoración de las capillas. La iglesia actual de Sant Honorat data del siglo XVIII. De estilo neoclásico con elementos rococó, fue restaurada en 1993.

La calle de la Iglesia discurre justo por el lado derecho del templo. Al pasar las primeras casas encuentro unos edificios que por su aspecto serían las antiguas escuelas municipales, de estilo modernista. Ahora es el Centro de Día Pere Bas, pero la disposición del conjunto lo delata, mostrando dos naves principales que a buen seguro acogerían los aularios separados por sexo, como era costumbre entonces.

—Açò són les escoles velles. Tu deus buscar la Fàbrica de la Seda.

¿Ves? Ya lo decía yo. Esta es una de esas cosas que pasan en los pueblos a menudo: sacas el móvil para hacer fotos de algún edificio, o te quedas mirándolo un momento, y en seguida hay alguna persona de edad que viene a explicarte tal o cual cosa. ¿Orgullo de pueblo? No, yo creo que más bien es una cuestión de educación, que busca facilitarle las cosas al forastero desorientado. Sea o no sea el caso, siempre se ha de agradecer la buena disposición y el espíritu de acogida.

José y María fueron alumnos aquí. Él dice que de eso hace casi setenta años. Ella no lo dice, pero es bastante más mayor que él. La discreción me impide preguntarle la edad, pero creo que ya debe haber hecho los noventa. En todo caso, parece ser de una generación mayor que él. Me confirman que las niñas y los niños aprendían por separado.

—*Què!* ¡No nos dejaban ni olernos! —dice José.

—Mejor, mejor. ¡Que los chicos erais muy brutos! —responde María.

—Mujer, pero ahora van todos juntos y no pasa nada tampoco, ¿eh?

—Lo que pasa es que en aquellos tiempos no era igual, y a cada uno lo educaban, pues depende.

—¿Depende? *De si li penjava o no li penjava...* —ríe José.

—*...la punta del mocador!* —remata María, contrariada—. Las niñas íbamos a costura, que decíamos. Aprendíamos a leer y a escribir, las tablas, geografía, todo eso; pero también teníamos un ratito de hacer labor, punto de cruz y esas cosas.

—También nos podrían haber enseñado a coser a los chicos —protesta José.

—Eso no te digo que no —ríe María—, aunque fuera a coser botones. Que más de un viudo ves por ahí que da lástima. Cuando no, el dobladillo del pantalón colgando, descosido. Y digo yo, ¿no tendrá una hija que se lo cosa, a este hombre?

El pensamiento de María es buena muestra de la idiosincrasia de la época en la cual creció y en la que recibió su educación, condicionada por una concepción binaria de la sociedad, que marcaba dos roles sociales distintos y diferenciados según el sexo, identificando qué trabajos y qué oficios eran adecuados para las mujeres y cuáles para los hombres. Ha estado relatándome cómo eran las jornadas escolares, y me ha hecho sin querer un retrato antropológico perfecto de la sociedad de mediados del siglo pasado, caracterizada por una formación centrada en premios y castigos, en la que lo que se esperaba de los niños y las niñas era que se convirtieran en padres de familia trabajadores los unos, y en madres abnegadas y amas de casa, las otras.

—Ese era el de las niñas y ese otro el de los chicos. Ahora es un Centro de Día, que dicen. *A mi no me porteu ahí, eh?* –le dice a José— *que ahí está tot ple d'auelos*.

José y yo no podemos evitar una sonrisa cómplice. María puede ser que pase de los noventa, pero en la plenitud de sus facultades mentales no se reconoce vieja. Al menos no tan vieja como esos otros del Centro de Día, quizás más jóvenes de edad.

—A todo esto, tú no eres d'aquí. ¿Qué has venido, a las calderas?

María vuelve a acertar. Efectivamente, he aprovechado la fiesta de hoy para venir a conocer el pueblo y así poder probar

las famosas calderas, siguiendo la recomendación de Elvira, una chica del pueblo que conocí por medio de la mujer de Doménec, el músico de Bonrepòs i Mirambell. Cosas de los pueblos de l'Horta, donde todos tienen familiares, amigos, compañeros de trabajo o antiguos compañeros de instituto en los pueblos vecinos. En concreto, los institutos de secundaria parece que son uno de los aglutinantes en la construcción del tejido social de la comarca. En Vinalesa no lo hay, de instituto, como tampoco en Albalat dels Sorells, Bonrepòs i Mirambell o Almàssera. Así, los estudiantes de los distintos pueblos confluyen en los institutos de Moncada, Foios, Meliana, Tavernes Blanques o Massamagrell, donde se mezclan los unos con los otros y forjan vínculos de amistad que acaban fortaleciendo las relaciones entre los municipios.

María y José conocen a Elvira y me dan recuerdos para ella. Ya los dejo, manifestándoles mi admiración hacia el pueblo por el hecho de haber conservado el edificio y la memoria de las escuelas y deseándoles que pasen un buen día de fiesta.

En esta calle hay unas cuantas casas interesantes con la fachada de ladrillo visto, pero es sobre todo a lo largo de la calle Major donde encontramos las viviendas más destacables, algunas con unas fachadas de una anchura extraordinaria.

La Fábrica de la Seda, donde desemboca la calle, es el verdadero centro neurálgico de Vinalesa. Se trata de un conjunto de naves que rodean un gran patio central. En los paneles informativos se explica las partes de la fábrica y los trabajos que se hacían en ellas. Un dato relevante es que incluía residencia para los propietarios, pero también para los trabajadores. El patio quedaba dividido en dos partes: una más grande dedicada a la producción y otra más pequeña que se dejaba como jardín residencial. La innovación en la concepción y disposición del espacio estaba influida por las ideas ilustradas de su creador. La fábrica se convirtió así en el polo principal de la industria sedera y textil valenciana, y los *vinalesins* y *vinalesines* vieron transformarse profundamente su pueblo. Con la Revolución Industrial llegó también el crecimiento demográfico, la incorporación masiva de la mujer al trabajo y unas nuevas relaciones de poder entre empresarios y obreros.

En los años ochenta el municipio adquirió la antigua fábrica y actualmente las dependencias se han convertido en biblioteca municipal, salón de plenos, espacios multiuso… Se merecen un reconocimiento, porque es habitual que la historia se pierda al desaparecer las improntas que nos ha dejado. En el pasado alguien tomó la decisión de derribar el castillo señorial. Una lástima. Afortunadamente en el caso de la fábrica han sabido apreciar la importancia de unos edificios que forman parte de la memoria y la identidad, no solo del pueblo, sino de todo el país.

La **Fábrica Nacional de la Seda** de Vinalesa se creó a finales del siglo XVIII, en un intento de modernizar y mejorar la producción de la seda valenciana. Josep Lapayese, un comerciante ilustrado de origen francés establecido en Valencia, financió la iniciativa y aprovechó y reformó unas naves industriales del XVII que había en Vinalesa. Lapayese aplicó los métodos de mecanización que en Francia había introducido Jacques Vaucanson, y se preocupó además de establecer unas buenas condiciones laborales para los trabajadores. Las máquinas para hilar y torcer la seda eran movidas gracias a una gran rueda hidráulica que impulsaba la corriente de la Real Acequia de Moncada, de la cual todavía se puede ver la impronta. En 1840, la fábrica la adquirió la familia Trenor, pero pronto una epidemia de pebrina que afectó a los gusanos motivó la crisis de la seda. Los propietarios reaccionaron variando la producción a sacos de esparto y yute. La introducción de la máquina de vapor como fuerza motriz desligó la fábrica de la acequia. De esa época data la chimenea de ladrillo. Más tarde, la fábrica estuvo en manos de la familia Corell. Desde 1983, la antigua fábrica es de titularidad pública, y acoge dependencias municipales y espacios culturales.

La Fàbrica de la Seda

Hoy, día 9 d'octubre, el edificio está rodeado de un ambiente festivo fenomenal. La parte trasera confronta con la escuela pública José Blat Gimeno, y es precisamente entre un edificio y el otro donde han instalado las calderas. Forman una hilera impresionante, ocupando en longitud media calle dels Jocs. Llega hasta aquí el griterío de la chiquillería y la música de las atracciones que ha hecho instalar el Ayuntamiento en el patio de la escuela para esparcimiento de los más pequeños. De vez en cuando, un trenecito pasa cargado de niños y hace sonar la campanilla. Yo me he quedado deambulando por la calle, curioseando los calderos y los trabajos. Uno de los cocineros más jóvenes se ha acercado a la fábrica buscando la sombra que a estas horas de la mañana proyectan las paredes, huyendo del humo y la temperatura que desprenden las ollas. Aprovecho para acercarme con la intención de iniciar una conversación haciendo alusión al calor, pero veo que no tiene muy buena cara.

—*Bon dia*. ¿Necesitas algo?

—Estoy más mareado que un alioli. No te preocupes. Ahora se me pasará.

Enseguida un compañero ha venido a interesarse:

—*A este, qué li passa?!*

—Dice que se ha mareado.

—*Ai, mare!* Por la noche leones y por la mañana cagones. Ve ahí al bar y hazte algo.

Se va, en compañía del colega. Los caldereros muestran gran compañerismo y compenetración, se nota que se conocen entre ellos y también los trucos del oficio. No paran ni un momento, como tampoco cesan los diálogos.

—Debe haber sido un golpe de calor.

—Y que saldría anoche y no habrá dormido. El que está para velar, está para madrugar.

—Que a algunos les gusta mucho la fiesta —interviene un vecino.

—Hablando de fiesta, lo que no me explico es qué hacéis vosotros aquí —contesta uno de los cocineros, irónico, dirigiéndose al grupo que ya hace cola—. Nosotros que no tenemos otro remedio, bien, pero vosotros, ¿a dónde vais tan temprano?¡Sufrir por sufrir!

—*Ieee! Va, no estraleges* —dice uno, desaprobando el comentario del compañero.

—*Collons*, es que es llegar y ponerte a descargar y ya hay quien está cogiendo turno —protesta riendo—. ¡Que habrá para todos, che, no os preocupéis!

—Sí que habrá, pero si no coges turno comes muy tarde —protesta aquel.

Bien es verdad que con tanta leña ardiendo y tanto caldero hirviendo, no debe ser nada agradable el trabajo. Y eso que el sol todavía no está alto, pero con el buen día que ha salido hoy,

no querría estar yo junto a las calderas cuando llegue el mediodía. Empático, se lo hago ver a uno de los cocineros.

—¿Esto? Esto quema como un demonio —dice él—. Pero para que unos disfruten, otros tienen que trabajar. Eso es así.

—Quinientos o seiscientos grados, alcanzan —indica un compañero suyo.

—¡Y que no sean setecientos! —apunta otro.

Mi ignorancia y mi curiosidad me obligan a preguntar por el origen de esta tradición. ¡¿Qué has dicho?! Los pocos vecinos presentes comienzan una competición de recuerdos y años. Citan fiestas memorables y también cocineros míticos: el tío Pepe *el del mataero*, Norat *el torrentí*, Emilio *l'alguatzil*, Fermino, Trabuc, Chispa, el guarda Figuerol, Vicente *el peixero*… la relación es más larga. Como si de figuras del fútbol o la *pilota* se tratara, los vinalesinos y vinalesinas guardan memoria respetuosa de los más destacados caldereros.

Pero yo me refiero al origen. «A saber» y «de toda la vida» son las respuestas más aproximadas que obtengo, buena prueba de que esta celebración es más antigua de lo que yo pensaba. Me recomiendan preguntarle a algún calderero, por si conociera el dato.

—¿Las calderas? ¡De siempre! ¿No, tú? ¡Enrique!

—*Què vols?*

—*De quan ve la tradició de les calderes?*

—*De quan Judes era fadrí i sa mare festejava!*

—¡Che, que va en serio! Que lo pregunta este chico.

—*Jo què sé? Pregunta-li a Aloy. Aloy, veges a vore!*

Yo había entendido Eloy, pero no lo llaman por el nombre, sino por el apellido. Aloy es «*el que va per davant*», me dicen. Significa que él es el responsable de la organización, el cocinero principal y el capataz, todo a la vez. Se nos acerca y responde atento a mis preguntas.

—Esto antiguamente se hacía para los pobres. Qué te diré yo... gente mayor que estaba a solas, impedidos... Mi abuelo ya las hacía en los años veinte.

—Es verdad —confirma una vecina—. Hacían dos calderas. Dos sólo. Y repartían barras de pan. Mi abuela lo contaba. No hace mucho hicieron aquí una exposición de fotos antiguas.

rias *tracas*.

En Vinalesa

También comenzarán mañana las fiestas en honor de San Honorato y la Santísima Virgen del Rosario, con volteos de campanas, dianas, pasacalles, *plega*, serenata por la banda del pueblo, bailes populares y *coloquis*.

El lunes volteo de campanas, morteretes y dianas. A las diez la gran misa del maestro Giner en *si* bemol, tomando parte el tenor Sr. Alonso y una nutrida orquesta compuesta de los mejores profesores de Valencia. El panegírico del Santo está á cargo del muy elocuente orador sagrado D. Raimundo de P. Sarrió. Terminada la misa se dispararán 2.500 morteretes, de los cuales 500 son para *doblar* y *redoblar*, terminando con el *engraellat* que recorrerá toda la calle Mayor de S. á N.

Después se repartirán á los pobres tres grandes calderas de sana y confortable comida, y por la tarde habrá concierto por la banda, y por la noche la procesión, terminando esta fiesta con un bonito castillo de fuegos artificiales y la vuelta del Santo á casa del clavario.

El martes será la fiesta á la Virgen del Rosario, y por no ser menos que los del día anterior, tienen sus dianas, pasacalles, campanas y morteretes. A las diez misa solemne, en la que tomarán parte los profesores del día anterior y el tenor Sr. Traver, siendo el orador sagrado D. José Ruiz.

Tampoco faltará la *mascletá*, el *engraellat*, y sobre todo las calderas de arroz con abundante carne y demás menestra para los pobres. Por la tarde serenata, pasacalle y procesión, terminada la cual se disparará otro bonito castillo de fuegos artificiales, en competencia con el del día anterior.

'La Correspondencia de Valencia'. 12 de octubre 1907

La llamada **olla de los pobres** era una práctica muy extendida en los pueblos de l'Horta, bien documentada desde el siglo XVII. El día de fiesta mayor se repartía en el pueblo una comida de caridad para la gente necesitada, que acudía en buena cantidad desde todos los alrededores. Se tiene constancia de la edición de un almanaque que recogía las fechas y los lugares de celebración de calderas.

—Ahora los ricos van antes que los pobres —apunta Paco, uno de los cocineros—. En esto y en todo.

—En muchos pueblos se perdió, se dejaron de hacer —continúa explicando Aloy—. En algunos lo han recuperado desde hace unos años. Pero aquí las han hecho toda la vida. Yo creo que no se han dejado de hacer nunca, en Vinalesa —hace una pausa, pensativo. De repente se gira hacia los compañeros y grita—. *Ie, almorzem o qué?*

«Aquí las han hecho toda la vida. Yo creo que no se han dejado de hacer nunca, en Vinalesa»

A Paco le toca hacer la guardia, y los otros se van alegres hacia el bar. Yo, como no puede ser de otra manera, aprovecho y me voy con ellos. Dicen que para encontrar un buen lugar para comer, tienes que fijarte en si hay camiones aparcados. En tierras valencianas, si quieres saber dónde se almuerza bien y con buena relación calidad precio, tienes que seguir a los trabajadores y los ciclistas. Los caldereros conocen y explican las bondades de los bares con más solera y tradición de Vinalesa, algunos ya desaparecidos: el bar Mollà de Avelino, el Musical de Chipa, el bar Isaías, el bar Frontón, el bar Pepet.

Llegando al barrio de Gafaüt las bromas son continuas. En todas las pandillas, sean de amigos o de compañeros de trabajo, siempre hay uno que va repartiendo bromas. Si es gracioso, como es el caso, el ambiente es distendido y todos lo pasan bien. En el bar nos espera Pere, que es quien organiza les *colles*, las cuadrillas. Durante el almuerzo me explica el proceso de preparación de las calderas.

—Por aquí hacemos muchas: Massalfassar, Massamagrell, Foios... pero también vamos allá arriba, a Petrés, a Gilet... yo qué sé, corremos más que Meló. Lo normal es hacerlas por Sant Antoni. Por Sant Antoni tienes calderas por todas partes... no damos abasto. Pero aquí en Vinalesa se hacen tres veces al año: en las fiestas de Sant Honorat, allá en la plaza del Castell, esas las organizan los festeros; por Santa Bárbara, aquí en Gafaüt, también; y las de hoy, que las paga el Ayuntamiento. Yo, en Vinalesa, vengo a fiestas. Estas de hoy las hace Aloy.

La víspera, una vez comprados todos los ingredientes, un grupo de peladoras (normalmente son mujeres) preparan la verdura y la carne. Mientras, los hombres se van a por la leña y la *pols*, es decir, tierra de la de hacer ladrillos, más espesa que la tierra de la huerta. Por la noche, la verdura se deja en remojo en unos capazos de goma y así al día siguiente está fresca.

El día, para los caldereros, empieza de buena mañana. Una vez descargado el material, el primer trabajo es pintar el exterior de los *perols* con la arcilla que amasan con el polvo de los *rajolars*. El fuego alcanza una gran temperatura, y de esta manera las ollas quedan protegidas y se evita que queden tiznadas y será más fácil fregarlas. La leña, que ha que ser de naranjo, se dispone en montoncitos y se pone el agua a hervir. Tres cubos por cada caldera. Se añaden las alubias. A las siete y media u ocho de la mañana han de estar ya hirviendo, si se quiere tener el plato a punto a la hora de la comida.

Cuando las alubias han estado hirviendo entre diez y quince minutos, se añade un cubo de agua por caldera, para «engañarlas». Con el cambio de temperatura se consigue ablandarles la piel y que revienten, ya que se tienen que deshacer por completo para dar más consistencia al caldo.

Sobre las nueve de la mañana se añade la verdura y se sube el fuego alimentándolo con más leña. De vez en cuando, con una paleta larga se remueve el contenido. A las diez se mete la carne: pie, oreja y careta de cerdo. Es momento de añadirle más agua, un cubo o dos por caldera.

Continuamente se ha de ir echando leña al fuego para subir las calorías. Al cabo de tres cuartos de hora se mete el tocino. Las ollas han de alcanzar el máximo de temperatura. Después se añaden las especias, que le darán sabor y sobre todo aroma.

—Y ahí está nuestro secreto, el de los caldereros de Vinalesa —apunta Pere, confidente—, porque la fórmula del especiado solo la sabemos nosotros. No es por presumir, pero las de aquí están consideradas las mejores calderas, de entre todos los pueblos.

Una vez condimentado se añaden las patatas y se recupera el nivel del agua. Se deja hirviendo una hora y media más, y después se riegan bien de sal. Al cabo de media hora ya tendremos el caldo preparado. Llega el momento de verter el arroz, que en diez minutos se cuece, absorbiendo todo el sabor de los ingredientes. Se retiran las calderas del fuego y se echan las morcillas, que se acaban de cocinar con el calor.

—Y ya lo tienes. Hace doscientos años que usamos la misma fórmula. Desde los años veinte, que yo sepa. Transmitida de padres a hijos.

Claro, sabiendo todo el trabajo que comporta y la cantidad de pasos de la receta, ahora ya no me extraña la devoción con que recordaban los vecinos a los diferentes caldereros de categoría que me recitaban antes.

—Y después viene la parte difícil: repartir y que queden todos contentos. Difícil no, imposible —los otros asienten, contrariados—. A mí me han llegado a tirar una olla a los pies.

Yo me muestro incrédulo. Un día de fiesta, buen ambiente, buen tiempo, una comida exquisita y gratis… ¿cómo puede ser?

— Uy, porque consideraba aquel hombre que le había puesto poco arreglo. Siempre hay alguno. Pero, claro, ten en cuenta que hoy haremos caldera para casi cuatro mil personas. De todos esos siempre hay un *moniato* que no está conforme.

Según me explica, cuando la fiesta la organizan los festeros, quien quiere caldera ha de reservar las raciones por adelantado; de esa manera los cocineros pueden calcular las cantidades que necesitarán de los ingredientes, porque saben exactamente cuántos platos habrán de servir. La dificultad se presenta en fiestas como la de hoy, cuando el Ayuntamiento invita y hay caldera para quien venga. Aquí el cálculo se tiene que hacer considerando la cantidad de habitantes y la experiencia de años anteriores, pero sin conocer la cifra exacta de comensales.

—Estas cosas se hacen a ojo y con la mejor voluntad, y alguna vez sin querer haces corto, porque tú vas mirando la cola que hay, pero a lo mejor se presenta uno que son veinte de familia, o de amigos, y trae siete cacharros en bolsas. Y claro, te lo descuadra todo. Por tanto, has de ir midiendo para no hacer corto.

El momento del almuerzo se me ha pasado en un visto y no visto. Los caldereros tienen trabajo y se han de ir. Me prometen guardarme un plato para comer con ellos. Yo entro al horno del Roig, aquí al lado, que he visto que está abierto. Ya hay pastelillos de boniato. Aprovecho y compro una docena. La excusa mental es que vienen días de fiesta y a buen seguro que me vendrán bien si recibo alguna visita.

Los **pastissets de moniato** son un dulce típico del invierno, particularmente de las fiestas de Navidad. Se trata de un pastelillo semicircular y con el borde crestado, relleno con pasta de boniato cocido y aromatizado con canela y ralladura de corteza de limón.

He estado dándole la vuelta a la ermita. El pequeño templo está situado en una plaza abierta, y dedicado a la advocación de santa Bárbara. Es sencillo y muy bonito. En la fachada destaca un reloj de sol y un panel cerámico que representa a la santa, además de la espadaña con la campana. Delante hay un peirón con una cruz, como corresponde a la bifurcación de caminos que salen desde aquí, uno hacia Moncada y otro hacia Foios.

Según van pasando las horas, aparece más gente. Pasan cargados con ollas en dirección a la fábrica. Yo estoy más tranquilo, que los cocineros me han prometido apartarme un plato para comer con ellos. De todas maneras, tengo curiosidad por ver el proceso de reparto del arroz. Al volver de la Venta del Sombrerer, un barrio de Foios que está aquí pegadito al barrio de Gafaüt, la brisa me ha traído un aroma intenso. Vuelvo hacia la plaza. Cuando llego ya están retirando las calderas del fuego. Fuerte, saludable y activo, Aloy parece mucho más joven que esos sesenta años que dice tener.

—Yo es que era bombero—dice, orgulloso. Enseguida baja el tono quitándose importancia y provocando la risa de los presentes— Y ahora, ya ves, aquí me tienes, jugando con fuego.

Santa Bárbara fue el sustituto cristiano para algún personaje mitológico de la antigüedad que tenía la capacidad de mediar con la divinidad. En realidad no hay ningún hecho que invite a pensar que la santa existió y, hoy, como en el caso de otros santos de dudosa historicidad, ha desaparecido del calendario litúrgico oficial de la Iglesia Católica. Esto no ha evitado que en las sociedades agrícolas, como todavía lo es la valenciana de l'Horta, continúe la devoción. Considerada tradicionalmente defensora de las cosechas por la capacidad de deshacer o desviar tormentas, es la advocación más repetida en l'Horta Nord, donde encontramos los ejemplos de las ermitas de Santa Bàrbara en Vinalesa, Moncada, Rocafort, Alboraya o el Puig.

Ermita de Santa Bàrbara

La banda juvenil de la Societat Musical Renaixement de Vinalesa ha ofrecido un concierto en el Espai Cultural la Nau, aquí mismo, y al acabar, los asistentes se mezclan con quienes esperan su ración de caldera. Se forman distintos corros y todo son saludos, sonrisas y abrazos. Las *festeres* lucen sus vestidos, los músicos forman para el pasacalle, y al grupo de caldereros se le añaden las mujeres para ayudar a servir.

Es impresionante la cantidad de gente que hay. E imposible no contagiarse del buen humor. La alegría que demuestran se puede explicar por muchos motivos: por el hecho de ser fiesta, por el hecho de comer gratis, por la ilusión de servirse un plato tan apreciado… de entre todas las razones posibles, yo apuesto por la satisfacción que deben de sentir por el hecho de compartir con vecindario, amistades y familia una tradición tan arraigada que construye identidad y comunidad.

Cuando ha comenzado el reparto, los asistentes han estallado en un aplauso. Hay quien llega corriendo a última hora y despierta las protestas, quien explica en qué pueblos las ha probado, y quien se queja del ritmo del reparto. Hay quien se ha quemado y sin querer ha soltado un asa de la olla, esparciendo por el suelo el estimado contenido, desatando el griterío general. Eso sí, todo dentro de la alegría y el buen ambiente. Yo he estado apuntando frases al vuelo, con la esperanza de que a través de ellas quede constancia del ambiente festivo y el humor tan particular del que alardean vinalesinos y vinalesinas.

—Menos mal que ya estás aquí. Ya me veía poniendo las manos y la boca a la hora de servir.

—¡Chico, que llevo mucho trajín! Todo el día arriba y abajo. Estábamos poniendo la mesa.

—Oye, ¿va o qué? Esto es más largo que *l'obra de la seu*!

—Yo a las nueve ya estaba aquí. Estoy más harto... que Mahoma de la *cansalà*.

—¿Tú no eres de Bonrepòs? ¿Que no tenéis allí, caldera?

—No, hoy hacen paellas. Las calderas el día doce.

—Las de aquí están más buenas, dónde vas a parar.

—Ya lo creo, cariño, lo de tu pueblo siempre es mejor.

—Yo las he probado en Almàssera, en Meliana, en Foios y en Massamagrell… pero las hacen por Sant Antoni.

—Las de Almàssera son en agosto.

—Sí que es verdad. Pero como las de aquí, ninguna.

—En el Puig, por Sant Pere. Mis consuegros son de allí. Dicen que empezaron a hacerlas por unos cautivos que llegaron desde Argel, muertos de hambre, los pobrecitos. Y desde entonces…

—...*mig almud i quatre onzes!* Nada, mujer: las de aquí de Vinalesa son las primeras que se hicieron, que las inventaron aquí. ¿Verdad que sí, cariño, que las inventasteis aquí?

—*Ma que és engorrós*. Es que es de Foios, ¿sabes? Parece que le sepa mal que sean más famosas las de aquí.

—Sois muy ufanos, los de Foios.

—*I molt bufons, dis-li-ho!*

—*Sí, però bufem en caldo calent*.

—Oye, Vicent, que cargas demasiado! ¡A ese no le pongáis, que ese no es del pueblo!

—Pero mi mujer sí, y la tuya no. ¡Y las mujeres mandan!

—A qué buena hora viniste tú aquí a buscar novia, ¿eh, bandido? *A la olor del dot acudix el borinot!*

—Mira, el *dot*: aquí lo llevo en el perol. ¡Au, cacau, ahí os quedáis!

—De fuera vendrán, que de casa nos sacarán.

—Esto no va ni cara al aire. Tú, *no te faces el llonguis i aboca gènero!* ¡Que el ritmo no pare!

—Poco a poco llegaremos.

—*Poc a poc, diuen les gallines!*

—¡Quien hace lo que puede no está obligado a más! ¡Que pedís más que el gobierno!

—¡Che, che, che, che, che! *Au, l'arròs per terra a fer la mà!*

—¿Que le ha pasado a ese?

—Que le debe haber salpicado y ha soltado el perol.

—*El qui és desgraciat, en els collons entropessa*.

—¿A dónde vas tú, con tanta bolsa? ¿Que cuántos sois?

—Ciento y la madre.

—¡Che, tampoco se ha de hilar tan fino! Entre el poco y el demasiado, hay una taza.

—Hazte hacia allá, que aún te meteré el *braç dins la mànega*.

—Chico, va, un poquito más, que mi marido es muy *fartera*. Que si hacemos corto me reñirá la suegra.

—Tu suegra te reñirá igual, *que té la figa més agra que un cabàs de llimes*.

—No querrás que te lo llene todo. Mira, donde comen dos comen tres. Este año haremos corto, lo que yo te diga.

—¿Pero me has puesto *botifarreta*?

Según va amainando la cola, el alboroto baja de decibelios. Al final ha habido caldera para todos y la calle queda vacía. Muchos se lo llevan a casa, pero una gran parte ocupa las mesas que ha instalado el Ayuntamiento bajo una carpa en el patio de la antigua fábrica. Allí es donde tomo asiento con mi plato.

Todo lo que diga sobre este arroz estará de más y a la vez me quedaré corto. Porque hay sensaciones que no puedes describir de una manera acertada. ¿Cómo explicas un olor o un sabor? Solo con analogías lo puedes intentar, pero no le harás justicia. Lo más recomendable es invitar a experimentarlo, si se quiere comprender, y eso hago y haré: probad el *arròs amb fesols i naps*, si todavía no lo habéis hecho; si es de caldera, mejor; si es de las calderas de Vinalesa, mejor que mejor. Como dice mi compañero de mesa, «panza llena, corazón contento».

He aprovechado la compañía para preguntar por las inundaciones, recordando el monolito que he visto esta mañana al llegar al pueblo.

—Aquí no hay inundaciones— me explica una chica joven, veinteañera. Se gira hacia un señor mayor de la mesa vecina—. ¿No, yayo? *Ací en Vinalesa sant Honorat protegix de les barrancades.*

El abuelo se pone a cantar, y otro señor de la misma mesa le hace la segunda voz:

«*Som testics de molts milacres*
que el pare sant Honorat
sempre ha fet per este poble
quant ha estat necessitat.
La barrancà nos anuncia
el Carraixet tots els anys
i la barrancà s'allunta
quant el sant estén les mans.»

«*Quant el sant estén les mans*» repite toda la mesa a coro, que se une al canto en la estrofa siguiente:

«*Remembrant la seua història, Vinalesa*
acudix al seu patró Sant Honorat
perquè sent la devoció que li professa
al seu pare, al seu bisbe i al seu sant,
perquè sent la devoció que li professa
al seu pare, al seu bisbe i al seu sant.»

El ***cant dels auroros*** tiene mucha tradición también en otros pueblos valencianos, sobre todo Albalat dels Sorells. Se trata de un canto polifónico, interpretado en la calle por un grupo de gente no profesional, esencialmente *a capella*. Musicalmente ofrece abundancia de melismas y distintos grados de complejidad armónica, con muchas características comunes a otras manifestaciones musicales mediterráneas. Se interpreta de madrugada convocando a los fieles a la celebración del rito cristiano del rosario de la aurora. Actualmente es más un símbolo de identificación e integración comunitaria del pueblo, al cual acuden personas no vinculadas a la liturgia.

He de reconocer que me han dejado impresionado. Me explica esta chica que su abuelo Francisco forma parte de la asociación L'Aurora de Vinalesa, que hace más de treinta años que, ininterrumpidamente, cantan el primer domingo de cada mes a las cinco de la mañana por las calles de la población.

Trini, una mujer más mayor, interviene para explicarme que el santo no los ha protegido en todas las ocasiones, por desgracia. Ella recuerda especialmente la *barrancà* del 49 (la referida en el monolito).

—Yo la vi entrar, desde Gafaüt. Los árboles venían que parecían escobas.

Relata entre otras cosas que quien era alcalde entonces, un tal Vicentico, perdió dos bueyes ahogados, además de sufrir diversos destrozos en su casa. También nombra la casa de la tía Virtudes. Según cuenta no ha sido la única inundación que ha sufrido el pueblo, también en el 50 y en el 57 entró el agua y el barro, aunque no provocó tantos daños.

—En Foios, sí, porque la acequia madre todavía no era de obra, era de tierra, y reventaba. Pero aquí en Vinalesa no hemos sufrido tantas como allí, y la gente dice que es porque aquí tenemos al santo. También hay quien dice, en broma, que es porque sant Honorat se le declaró a la Patrocinio (la patrona de Foios) y ella le dio calabazas.

Ha venido Elvira a saludarme. Parece cansada. En verdad ha venido a saludar a todos, porque todos la conocen. Se va hacia Gafaüt, donde yo tengo la bicicleta, así que me voy con ella. Al salir, pasando la acequia, Elvira sonríe y suspira. Ante mi mirada curiosa, me confía un recuerdo personal.

—Siempre que paso por aquí me acuerdo de mi abuela. Cuando ella atravesaba la acequia, siempre decía «*Ja fa una altra olor, ja estic en Gafaüt, redeu*» —ríe abiertamente—. Como que se relajaba, ¿sabes? Era como volver a su casa.

Me pregunto cuál debe de ser la razón, y si en el pasado hubo realmente diferencia entre los dos núcleos del municipio, y si la fábrica ejercería de nexo de unión o de frontera.

—A mí lo que me ha llegado por parte de mi abuela, porque ella era de aquí, del carrer Ample, era como si la dualidad Gafaüt-pueblo reflejara dos entes diferenciados. La parte del pueblo, más tradicional, y la parte de Gafaüt, más popular.

Una mujer, desde su casa, nos ve pasar por la puerta y sale a saludar a Elvira.

—*Mercedes, venia contant-li a este xic que Gafaüt té una identitat pròpia, que és diferent al poble.*

—*Ui, clar. Més alegres i més feliços* —ríe—. Yo me considero más de Gafaüt que del pueblo, si quieres. Porque mi abuela ya era de Gafaüt.

Mercedes nos invita a entrar. Elvira saluda a Paco y Honorat, hermanos de Mercedes.

—La vida y el ambiente en Gafaüt siempre han sido diferentes. La gente éramos de otra manera. Aquí aprendíamos a bailar, que en el pueblo era pecado —me explica Mercedes, irónica.

—Mi abuela contaba que hacían veladas, cuando eran jóvenes, y bailaban y cantaban —confirma Elvira—. Que aquí, la gente, aún con las dificultades de la posguerra, intentaba disfrutar de la vida. De hecho, hay una canción popular, *Beure, cantar i ballar*, que está escrita por gente de aquí, de Gafaüt.

Beure, cantar i ballar

Cantant i tocant l'orgue
tots els diumenges se'n va
La quadrilla el Bureo
De paella o berenar

Portem molta alegria
I anem molt divertits
A passar un bon dia
A la platja en tots els amics

P'a entrar en la quadrilla
Té que estar u molt *luchat*
Vergonya que no tinga
I tal qual de deshonrat
Que li agrade la *juerga*
I poc el festejar
Això és la nostra vida
Beure, cantar i ballar

I si algú per enveja
Ens diu que som uns perduts
Diguent que som la risa
Del poble i de Gafaüt

El millor que farien
Deixar-nos i callar
Que això és la nostra vida
Beure, cantar i ballar

Tenim ací tres tendes
que no n'hi han de millors
per estar sempre alegres
i no tindre mal humor.

El vi que nos mesuren
està molt acertat
per tindre l'alegria
i no vore's mai cansat.

El vi de casa el Xurro
ens pega per cantar,
el de casa Tissara
de beure no pots parar,

el de cal Musserenc
ens pega per ballar.
Això és la nostra vida
beure, cantar i ballar.

Deixam estar;
no em digues perdut.
Si vols ballar
vine, vine a Gafaüt,
que ballaràs
si dus mig pet
que la quadrilla
ja el porta complet.

—Y sabíamos nadar, por ejemplo —apunta Mercedes.— Aprendíamos a nadar ahí en la acequia, todos los de Gafaüt —dice Mercedes refiriéndose a la acequia mayor—. La *bessona*, si la vieras, ¡nada como si fuera un pez! y aprendió en la acequia.

—Mi padre aprendió a nadar en la acequia, también —recuerda Elvira, divertida. Parece como si a ella también, como le pasaba a su abuela, la relajara estar en Gafaüt.

—Nosotras nadábamos, pero sin que lo supieran en casa. Mi madre no nos dejaba nadar. A las madres les horrorizaba, porque más de un niño se ahogó.

A mí también me da miedo, solo de pensarlo, viendo como he visto la fuerza que alcanza a llevar el agua.

—Eran más tolerantes, en Gafaüt —interviene Paco—. En temas de juego, por ejemplo. Aquí jugaban mucho a la *pareteta*. Hacían apuestas. No mucho, todo lo más diez chavos. Pero si lo veía alguna autoridad procuraba que pasara desapercibido.

—Algunas cosas no funcionaban igual, en Gafaüt —confirma Honorat.

—Vivimos en una época en mitad del pueblo, y era muy diferente. Siempre ha habido más medios económicos, allí. Yo recuerdo ver cenar a alguna familia, y decirle a mi madre «*Mare, Hilario està menjant-se un ou ell a soles*» —Paco sonríe, melancólico—. Me extrañaba que se comiese el huevo entero para él solo. Está todo dicho, ¿no?

—*Jo recorde un comentari teu, Paco* —ríe Mercedes, divertida—. En aquel tiempo, lo más escaso era el pan. La madre nos daba un trozo a cada uno, y Paco, todavía no lo había partido, cogía el pan y decía «*me cague en ell, en ca David estaven dient* "mamá, no tengo apetito", y yo me la comería entera!».

La familia ríe abiertamente, y Elvira y yo también, contagiados. Las penas, con el tiempo, se despojan del sufrimiento del momento y quedan en el recuerdo como experiencias desnudas, quizás con cierto regusto amargo, pero no el suficiente como para evitar querer recordarlas y reírse de ellas y de uno mismo.

Paco es el mayor, de siete hermanos. Recuerda haber trabajado en la huerta, aún niño, y presumir de ganar *jornals d'home*. Pero el trabajo de jornalero era precario, sin cotizaciones y muy duro. Probó a trabajar en el ladrillar, pero solo estuvo un par de semanas.

—Cuando cobré me quedé muy decepcionado. Yo estaba acostumbrado a ganar más dinero en la huerta, y cuando fui a preguntarle al de la fábrica si me subía el jornal, me dijo que no, porque pagaba a bases, y le dije «pues ya no vuelvo más». Era en el *rajolar* de la Gatera, que está ahí en la carretera de Albalat.

Su padre trabajaba en la fábrica (la Fábrica de la Seda, que entonces ya no tejía seda, sino yute y esparto). A pesar de que hay muchas fábricas por todos los alrededores, en Vinalesa solo hay una que es «la Fábrica», sin necesidad de apellido para identificarla.

—Yo debía de tener diez añitos cuando entraba a llevarle el café con leche, una botellita calentita, a mi padre. Entraba, atravesaba la fábrica, hasta el taller que él tenía, porque él era mecánico. Y yo lo veía allí haciendo piezas. Mi padre hacía incluso las agujas para coser los sacos. Forjaba la pieza para aproximarla a como tenía que ser, y después, a lima, la iba acabando.

—Eso era en la posguerra, que fue necesariamente autárquica —explica Honorat—, de forma que las piezas de las máquinas, si alguna se rompía, se las tenían que hacer ellos mismos. Yo recuerdo, ahora que dices, haber ido a llevarle la comida al tío Enrique y a Norat, al *rajolar*. Debía de ser el año 55 o 56. Recuerdo también haber ido a la fábrica a llevarle el desayuno a María.

—Eso era lo normal —dice Mercedes—. Nuestra madre me llevaba todos los días el almuerzo a mí, a la fábrica. El pan acabado de comprar, si era frito acabadito de hacer. Con el *calentet*, que nos lo bebíamos. Todos los días mientras pudo.

Me llama la atención el hecho de ir los niños y entrar a las fábricas a llevar el almuerzo o el desayuno a los mayores, o las madres a los hijos. Expresa una manera de entender la fábrica muy distinta respecto de la época actual. Por lo que veo, se tenía por un lugar más familiar y, a pesar de que hubiese un dueño, los trabajadores la sentían como propia, como una empresa común, familiar y del pueblo.

—Es que en la fábrica los trabajos pasaban de padres a hijos —explica—. Yo, como la madre era tejedora, *Mercedetes* tejedora. De una manera natural.

—Un abuelo nuestro ya trabajó en la fábrica. El padre de mi padre —recuerda Paco—. Y más antiguamente también, porque desde 1770, cuando la seda, ya empezaron a trabajar. Y yo, llegó un momento en que tenía claro que tenía que intentar trabajar en la fábrica. Hombre, yo habría sido más partidario de trabajar de oficinista, o algo así. Pero bien, mi padre era mecánico, y yo entré de mecánico. No se ganaba mucho, pero era un trabajo de más categoría. Quiero decir, en la huerta tenías todo el trabajo que quisieras, y aquí había más fábricas que en ningún sitio: Foios, Albalat, Vinalesa… Pero aquí en la fábrica era un trabajo más digno en el sentido que estabas asegurado, cotizando, y no era como en el *rajolar*, que era un trabajo más penoso, amasando tierra dentro de la balsa, hiciera frío o calor, a la intemperie.

Paco, Mercedes y Honorat son un tesoro de conocimientos, del pueblo y de la fábrica. Me interesa saber a qué edad empezaban, cuál era el proceso de aprendizaje del oficio, los horarios, la organización. Afortunadamente los encuentro dispuestos a satisfacer mi desbocada curiosidad.

—A los catorce entré a trabajar, en el año 51. Me faltaba muy poquito para cumplir los quince —dice Paco—. E hicieron una escuela, a la que íbamos dos hermanos, Bono y yo. Era una innovación. Quien nos propuso para la escuela no quería que nos contamináramos de los vicios de los mayores. De los vicios laborales, se entiende —aclara, divertido—. El caso es que, cuando en la práctica habíamos de aprender algo, los que lo sabían lo escondían. Por miedo a perder su categoría, vete a saber. Hay una anécdota, referida a esto —Paco ríe, recordándolo—: los sábados se barría el taller, y lo hacían los técnicos, los trabajadores, los oficiales. Y había uno, Elias Montalt *el poeta*, que decía «*mireu, els aprenents estudiant astronomia, i els oficials agranant la ferreria*».

El periodo de formación estaba previsto que durara cuatro años, con clases teóricas y clases prácticas. Tan solo duró dos: al resto de mecánicos, más mayores, no les gustaba aquel sistema, recelosos de la novedad.

—De todas maneras había muy buen ambiente. También propiciado por los propietarios, la familia de los Corell. Los anteriores, los Trenor, también tuvieron muy buena relación con el pueblo. Por ejemplo, el terreno donde se hicieron las escuelas lo donaron ellos. Pero yo todo el tiempo que trabajé fue en tiempo de Corells. Mercedetes todavía estaba cuando vinieron los que están ahora, que son de Santander, creo.

—Yo recuerdo también, cuando estaba enfermo el padre, que don Joaquín pagó una operación —rememora Honorat—. Recuerdo haber acompañado a la madre, siendo todavía un niño, a llevarle coques cristines al señor amo, en agradecimiento. A una casona que tenían los Corell ahí en Bétera.

—Y cuando estaba Francisco Corell, el día de su santo, teníamos fiesta. Todo esto, cuando vinieron estos, desapareció —dice Mercedes, referida a los propietarios actuales de la industria de los sacos.

—Era otra manera de funcionar, más familiar, si quieres, pero muy paternalista —matiza Paco—. Y los trabajadores estábamos completamente implicados por una sencilla razón: si fallaba la fábrica, fallaba el pueblo. Y por eso también teníamos nuestras demandas de mejora, que a menudo confrontaban con los deseos del propietario. Aquí nació el primer sindicato de izquierda de la posguerra: la USO.

—Él fue secretario general —me indica Honorat—. Primero fue delegado nacional del sector textil en la CNS, el sindicato vertical. Aprovechando esa estructura y las conexiones que se habían establecido con los trabajadores de otras regiones, nació la Unión Sindicalista Obrera a finales de los años sesenta. También estaba el caso de Bene, de aquí del pueblo, que era de las Comisiones Obreras. Es una época en la que en Vinalesa se va conformando progresivamente una conciencia social, con una base de iglesia pero con tendencias más progresistas. Paco y sus correligionarios se reunían con gente de Foios, de Llíria, de Moncada, porque en todos esos lugares había fábricas de sacos. ¿No, Paco?

—En ese momento yo era vocal nacional del ramo textil, y se estaba negociando un convenio, y lo que queríamos era que tomaran parte cuantas más empresas mejor, y en Llíria estaba una de las fábricas más importantes. La fábrica de Ríos. La pretensión era hacer una huelga general, pero al final no se consiguió.

Las reivindicaciones podían ser variadas: cobrar la media hora del almuerzo, aumentar el precio de las horas, ya ves tú.

Paco, desde la USO, y su compañero Bene desde las Comisiones Obreras, se convirtieron en los referentes de la lucha sindical. Tanto es así que muchos años después, todavía fueron protagonistas involuntarios de otra polémica.

—Eso fue en el año 68 —cuenta Honorat, divertido—. Un grupo de personas pidieron permiso para hacer una manifestación para pedir más actividades para los jóvenes.

—Esa manifestación no se llegó a hacer —continúa Paco. En principio tenían la autorización, pero cuando el alcalde, Jesús, supo que la habían pedido para el día 17 de octubre, cayó en la cuenta de que coincidía con el aniversario de la revolución rusa. ¡Se armó un escándalo! —ríe Paco—, y lo primero que dijo fue «estos jóvenes no tienen suficiente criterio para armarla así. Esto es cosa de Fulano y Sotano».

—Y Fulano y Sotano eran Bene y Paco —aclara Honorat—, que eran la imagen del demonio.

—Yo no tuve nada que ver, pero todavía hoy debe haber quien lo creerá así. En fin, volviendo a aquello del convenio: al final, aquella pretensión inicial de huelga general se convirtió en una huelga de baja producción a lo largo de una semana. Tienes que tener en cuenta que mucha de la gente que trabajaba en la fábrica tenía otras fuentes de ingresos. Había quien hacía algún jornal en el campo, o tenía algún naranjal. El caso es que, como se solucionaban el comer, no había ganas de revolución.

—Es que con el jornal de la fábrica no podías pasar —confirma Mercedes—. Cuando yo entré ganaba cuarenta y cinco pesetas a la semana. Nueve duros. Ten en cuenta que yo estaba de tejedora, y entraba a trabajar a las cinco menos cuarto de la mañana. Ese cuarto de hora era por el almuerzo. A la una salía a comer, y después iba a hacer horas, y a hacer trabajos a las casas, a lavar. Mi madre cargaba cuatro o cinco coladas y las lavaba en casa y las planchaba, y las entregaba planchadas. Con el jornal normal de la fábrica no había ni para pan.

—Era muy distinta esa época respecto de la mía. De los siete hermanos, los tres mayores la pagasteis. No pudisteis estudiar, como nosotros —reflexiona Honorat refiriéndose a sus hermanos Paco, Mercedes y Maria Amparo, con cierto sentimiento de culpa.

—Pero esto no era solo en nuestra familia —niega Mercedes—. Era por la época. Las cosas eran así.

Paco era mecánico; Mercedes, tejedora; Maria Amparo, hiladora. En su primera época, la mayoría de las trabajadoras eran mujeres. Venían de todos los pueblos de alrededor: Alfara, Moncada, Massarrojos, Bétera.

—Las de Bétera, *pobretes*, se levantaban a las tres de la mañana. Venían en tren y, después, como todas, atravesaban a pie el barranco, lloviera o estuviera raso, fuese verano o invierno.

Normalmente, al casarse dejaban la fábrica. No es el caso de Mercedes, soltera, que estuvo de tejedora cuarenta y ocho años.

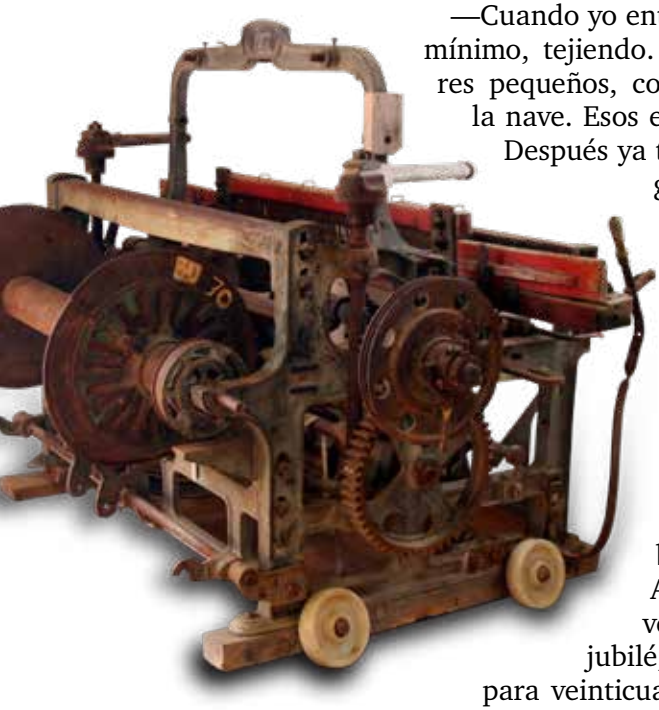
—Alguna volvía. Cuando ya tenía algún crío y lo tenía *boniquet*, volvía. Por necesidad, claro. Por gusto, no. En aquel momento no teníamos ni agua, y trabajábamos con el esparto. ¡Y olíamos a esparto! Que aunque fuera domingo y te cambiaras de ropa, todavía olías.

Al cabo de los años hubo también tejedores hombres, pero iban por separado.

—Hicieron un turno por la noche. Ahí Paco ya no trabajaba. El turno de día era para las mujeres, y el de la noche para los hombres. Pero después vinieron estos que están ahora, y dijeron que todos a rodar. Por la mañana, por la tarde y por la noche. Hombres y mujeres. Y más tarde lo cambiaron y hacíamos turnos de siete días seguidos, cayera como cayese. Si era domingo, domingo; si era sábado, sábado. El día que fuese. Descansabas

dos días, y otra vez. Si habías ido por la mañana, ibas por la noche. Mi última temporada fue así.

A lo largo de su vida laboral, Mercedes fue testigo de un cambio tecnológico que provocó la modernización de la producción y en consecuencia una gran reducción de puestos de trabajo. También los materiales fueron cambiando, y del esparto y el yute se pasó al polipropileno.



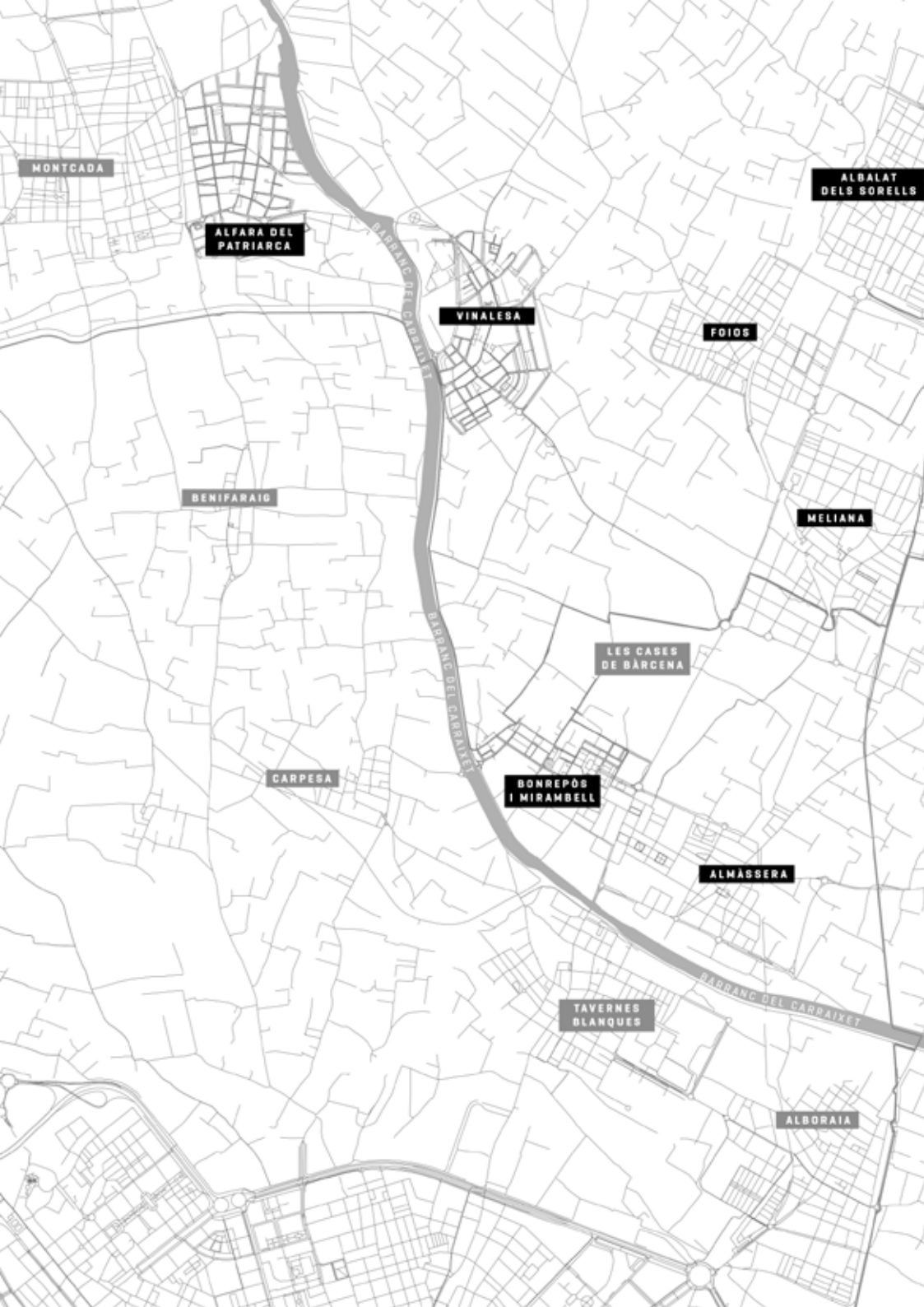
—Cuando yo entré había cien chicas como mínimo, tejiendo. Estábamos en unos telares pequeños, como el que hay ahora en la nave. Esos eran los de las aprendices. Después ya te pasaban a los otros más grandes. Se cortaba la tela en donde estaba Paca *la reina*, y la llevábamos cortada a la cosedora, que hacía el dobladillo. Luego pasábamos a coser el saco, y una vez cosido estaba Arturo *el de la basqueta*, que lo marcaba. Y allí ya salían tantos sacos, los apartaba y los empaquetaban. Ahora no lo sé, pero hace veinte años cuando yo me jubilé, solo había dos chicas para veinticuatro telares. Tejíamos una tela de diez mil metros o así, la metíamos en un rulo, y la máquina iba cortando los sacos, que salían cosidos, marcados y empaquetados. El último yute lo tejí yo, en el 81. Pero ya había plástico desde hacía mucho tiempo.

He notado que a Paco, ya mayor, la conversación se le hace larga. Mejor me voy; les agradezco, a él y a Mercedes, la confianza y la hospitalidad, a Honorat la complicidad a la hora de animar a sus hermanos a relatar anécdotas, y a Elvira habérmelos presentado a los tres. Lástima que yo siempre me quedo con ganas de más.

Más tarde, mientras disfruto de una partida de *pilota* en la calle del Poliesportiu Municipal de la Devesa, saboreando las últimas horas de este magnífico día de fiesta, pienso en cuántas historias se quedan sin contar, cuántos pensamientos se quedan sin manifestar, y cuántas vivencias, que podrían explicarnos tantos porqués, se quedan guardadas en los cajones de la memoria sin más esperanza que el olvido.

Pero, recontra, el *mitger* acaba de sacarse un golpe que me ha devuelto a la realidad. ¡Qué nivel de juego tienen aquí! No en vano el Club Pilotari Vinalesa, que ya ha cumplido más de cuarenta y cinco años de historia, ha dado figuras como el actual campeón del individual de *escala i corda*, Puchol II. Le viene de familia, porque también su padre, Xavier Puchol, fue un *escalater* destacado, y su abuelo materno, Valero, un magnífico *pilotari* de *galotxa* e impulsor de la *pilota* en Vinalesa.

La partida está emocionante, ¡este *quinze* ha sido magnífico! Levantémonos en pie con todos, disfrutemos del momento y aplaudamos con fuerza; demos cuenta de los *pastissets de moniato* compartiéndolos con los espectadores vecinos; aceptemos de buena gana la bota de vino que pasa de mano en mano; y disfrutemos de estar vivos y con salud como aconseja el sabio. Que ese es el secreto de los vinalesinos y vinalesinas, cuando dicen que «*això és la nostra vida: beure, cantar i ballar*».


MONTCADA
ALFARA DEL PATRIARCA
BARRANC DEL CARRAIXET
VINALESA
ALBALAT DELS SORELLS
FOIOS
BENIFARAIG
MELIANA
LES CASES DE BÀRCENA
CARPESA
BONREPÒS I MIRAMBELL
ALMÀSSERA
TAVERNES BLANQUES
ALBORAIA

NOVIEMBRE

epílogo

Comencen noves primaveres
al teu camí. Crema el destí.
Il·lumina l'horitzó de hui.
Aspencat. «Naixen primaveres»

He pasado toda la cena explicándole a Elisabet las bondades y bellezas de la huerta. Precisamente aquí, en Roca, donde hace apenas unos meses empecé a descubrirlas. Y precisamente yo, que hasta hace nada era un completo ignorante del tema.

Ella escucha y asiente, encantada, y parece en verdad interesada. Tan solo me ha interrumpido para alabar el vino y la comida, en especial las albóndigas de bacalao al estilo de Carmensín que, ciertamente, son deliciosas. También para hacer referencia a lo divinos que ha encontrado los *figatells del Cabanyal* con revuelto de patatas y morcilla. Y la sepia a la plancha. Y… en fin, ¿para qué hablar? A cada plato que nos han puesto delante ha habido gruñidos de placer y gestos invitándome a probarlo.

Ca Pepico nos ha ofrecido, en verdad, una cena espectacular. Pep y Ana, nietos de aquel Pepico fundador, son el alma del restaurante. Su apuesta por los productos de calidad, su conocimiento en la cocina y el saber experto en el arte de la sumillería, bien les ha valido un *Bib Gourmand* de Michelin.

Afuera, la noche en la huerta invita a pasear. Y más por aquí, que el carril bici está iluminado y, entre cultivos variados, se asemeja al camino de baldosas amarillas que promete llevarte al mágico reino de Oz. El silencio que reina en los campos estimula la conversación, y salen a relucir también los problemas que sufre la huerta. Le cuento aquello que he aprendido, y cómo los cambios en el estilo de vida han transformado el entorno a lo largo de la historia, y las dificultades a las que hoy en día se enfrenta nuestra agricultura.

—¿Sabes quién es el mayor distribuidor de naranja de toda la Unión Europea? —pregunto.

—Valencia, claro —responde Elisabet sin pensárselo dos veces, convencida.

—No lo adivinarías nunca, porque es un país que no produce naranja —la extrañeza de ella me divierte, ciertamente, porque es la misma reacción que tuve yo cuando Vicent, aquel labrador de Foios que me habló de los melones, me lo explicó—. Es Holanda —le aclaro, por fin—. Al puerto de Róterdam llegan los barcos procedentes de Sudáfrica y descargan las naranjas directamente en unas cadenas automáticas que, sin necesidad de mano de obra, clasifican y encajan el producto. De allí salen hacia Alemania, Francia, Inglaterra, Italia… No las analizan, porque si las analizaran encontrarían cantidad de fitosanitarios prohibidos por la misma Unión Europea y que se utilizan allá sin problema. O en Marruecos, o en Israel. Imagínate, el coste de la mano de obra, los químicos que aquí tienen prohibidos… la naranja valenciana, siendo de más calidad y cumpliendo con la normativa, no puede competir.

—Pero..., ¿cómo lo permiten? —protesta ella.

Yo callo, porque no lo sé. Recuerdo cómo Vicent me decía «*mira, me tremola la panxa*», cuando me explicaba con disgusto y resignación que son cuatro los distribuidores poderosos que manipulan el mercado y tienen su grupo de presión, que ejerce sobre los parlamentarios europeos. «Arrancamos los naranjos y plantamos caqui, y a los cuatro días estamos igual», argumentaba. «Arrancamos caqui y plantamos aguacates, y a los cuatro días estamos igual. Otra vez a empezar, y *estem més nets que Carracuca*, arruinados».

Son muchos los hombres y las mujeres con los que me he encontrado que me han manifestado su sufrimiento por el futuro de la huerta. Batiste, por ejemplo, un labrador de Albalat dels Sorells, me decía mientras regaba las cebollas de su campo en la partida dels Alcavons: «¿A qué joven, o a qué niño, le puedes decir "*vine ací, al costat del pare*" y llevártelo a la huerta a trabajar? Yo querría enseñarle a alguien lo que mi padre me enseñó, pero tal como están las cosas es condenarlo a sufrir».

Mientras rememoro las palabras amargas de unos y otras, mi compañera pasea a mi lado, en silencio, desconcertada. Elisabet hace seis años que vive en Valencia, desde que vino de Erasmus, y ahora está haciendo el doctorado sobre aspectos relacionados con el cambio climático. Y yo, que la conozco un poquitín y la sé valiente y decidida, la adivino cavilando sobre mil maneras y soluciones mágicas de salvar la huerta ella sola.

—¿Y cuál es la solución? —pregunta, directa, con actitud de científica, invitándome a reflexionar y ofrecer una respuesta concreta.

—No lo sé —replico, abatido—. Hay quien piensa que reactivar los mercados de proximidad. Yo pienso que esto puede ayudar, pero la manera de comprar ha cambiado y no puede ser la solución. El cultivo ecológico también es una alternativa, con un producto que pueda escapar de la competencia en precio y

juegue en la liga de la competencia en calidad. El problema es que parece que no hay suficiente demanda. También se habla de luchar para conseguir una nueva legislación, que obligue a ofrecer unos precios justos para el productor, pero en mi opinión siempre tendrás el mismo problema: habrá quién lo producirá más barato en el extranjero utilizando mano de obra más barata y volverás a la competencia en precio.

Reflexiono en silencio mientras poco a poco vamos alejándonos de Roca, en donde tenemos la moto. Da igual. No hace demasiado frío, la compañía es buena y la conversación interesante. Pienso que, soluciones hay muchas, pero ninguna definitiva. Son como zurcidos en unos pantalones: alargan un poco su vida útil, pero no frenan su decadencia.

—Hay una chica, también en Foios —apunto, intentando recordar su nombre— …Susana, se llama. Ella vende por internet las naranjas que cultiva su padre. Él solo cosecha las que están en su punto, de manera parecida a como se hacía antiguamente, cuando el labrador trabajaba la tierra y su mujer vendía la cosecha en el mercado. De un día para otro. Pero aprovechando el mercado que te brindan las nuevas tecnologías. En veinticuatro horas, el comprador tiene el pedido en su casa. Igualmente, no sé si es la solución. Y también está el tema de Europa, que tendría que protegernos contra los productos foráneos, sobre

todo si son competidores y además no cumplen la normativa que exiges a tus productos propios. En fin —acabo, rindiéndome—, que es muy complicado. Al final, pienso que no está en nuestra mano, y lo único que nos queda es votar. Votar a quien ofrezca soluciones y las pueda poner en práctica. Yo no puedo.

—¡Votar! ¡Precisamente es esto! —exclama ella, con esa sonoridad tan extraña que otorga a su acento la procedencia alemana—. Fíjate que cada vez que eliges un producto local y no uno importado, votas. Cada vez que eliges cenar en un restaurante que utiliza producto de proximidad, como esta noche, votamos. Cuando compras directamente al productor. Cuando pides en la pastelería un dulce artesano. ¡Votas!

El caso es que tiene razón. La mentalidad nórdica, que tanto nos puede enseñar en cuestiones de organización y de compromiso social.

—Valencia necesita a la huerta —dice, con rotundidad—. Cumple una función ambiental muy importante. Es un espacio libre de construcción, con suelos sin sellar por el asfalto. Posibilita la circulación de las brisas marinas y la regeneración del aire de la ciudad. Regula el CO_2 gracias a la vegetación, y las acequias mitigan los efectos de las lluvias torrenciales, tan recurrentes en esta zona —ella es de esas personas que necesitan vocalizar los pensamientos para aclararlos, y habla mientras piensa y piensa mientras habla, con la rotundidad de su carácter germánico—. Evita la continuidad urbanística, y es un conector ecológico con otros espacios naturales, como la Albufera por el sur o el jardín del Turia por el oeste.

—También nos proporciona espacios abiertos y verdes, para disfrutar. Aunque sea con voluntad contemplativa o solo para pasear —apunto, tímido, sin saber si mi intervención aporta demasiado al discurso articulado de ella.

—Sí, sí —afirma, sin tenerme demasiado en cuenta—. Valencia necesita a la huerta.

—Antiguamente, por lo que sé, también la huerta necesitaba a Valencia —intervengo—. Los labradores iban con los carros a recoger el estiércol, que utilizaban como abono para los campos una vez se secaba. También la justicia del Tribunal de les Aigües se imparte en la ciudad. Allí compraban las herramientas y los

aperos que necesitaban, en calles que todavía llevan el nombre de los artesanos que allí se establecían: aladrers, manyans, rotlons, de l'espart… Y allí iban a vender, a los mercados que había por toda la ciudad.

—¡Es que esa es la cuestión! —exclama Elisabet, parándome—. ¡Es una simbiosis: la ciudad necesita a la huerta y la huerta necesita a la ciudad! Tenéis aquí una riqueza inmensa y no podéis dejarla morir, porque si desaparece la huerta desaparece el alma de la ciudad.

Esta chica tiene esas cosas que desconciertan a cualquiera: lo mismo equilibra un análisis frío y aséptico, en consonancia con el carácter que se le presupone según su cultura de origen, que se enciende de pasión y vehemencia cuando se entusiasma con una idea.

—Se te está pegando cierto apasionamiento mediterráneo, *teta* —le digo, irónico.

—Y tú eres bastante *meninfot*, *tete* —responde ella, remarcando el *tete* con cierta sorna—. Te hablo en serio: los ciudadanos de Valencia tienen que comprender que esa simbiosis es buena y necesaria. Si le dan la espalda a la huerta, la ciudad morirá. Será otra ciudad, más pobre, más insustancial, y no será Valencia.

Otro Vicent, el joven agrónomo con quién almorcé aquel primer día de abril en Roca, al cual hemos saludado poco antes de entrar al restaurante, nos ha salido al paso y ha interrumpido el excitado razonamiento de Elisabet.

—Vicent, ¿todavía estás aquí? —pregunto, desconcertado.

—Ya me voy. Hace dos horas que me estoy yendo —protesta—, pero siempre sale alguna puta que confesar.

La frase ha provocado la risa de mi acompañante, bastante sonora, y se ve que ha sobresaltado a una pareja de adolescentes que no habíamos advertido y que ha salido de la oscuridad, disimulando.

Vicent se les queda mirando, puede ser que intentando averiguar si los conoce. Pregunta si continúo comiendo *cacau del collaret*, mientras se despide y se va por fin a descansar. Los amantes, remoloneando, esperan a que pasemos de largo para volver seguramente a la intimidad de la oscuridad. En silencio, continuamos el paseo mientras musito unos versos, intentando sin éxito recordar el nombre del autor: «en este mundo violento, los amantes siempre encuentran lugares secretos donde hacer transacciones con la belleza».

Este paisaje, que tan armoniosamente invita a unir agricultura y poesía, me deja claro quién era yo hace solo unos meses, y cómo he cambiado, y cómo me han cambiado. Porque todo viaje de descubrimiento lo es también de introspección, y mi propio yo, que no se reconocía a sí mismo, huérfano de significados, ha encontrado la plenitud y se ha liberado del sentimiento de extrañeza personal cuando ha conectado con la cultura que emerge de esta tierra, mi propia cultura. Los ídolos han caído, desnudos y desamparados, y la autenticidad me ha proporcionado una nueva mística con la que deambular por la geografía

de mis anhelos. La brújula que necesitaba, para guiarme en esta posmodernidad en la que la verdad ya no tiene valor, está aquí, ante mis ojos y bajo mis pies: mi Ítaca particular.

La conclusión es clara: cuanto más se sabe sobre estas tierras, cuanto más amplio se hace el entendimiento de su esencia, más se comparte el amor por ellas y la admiración por los que la preservan. Ahora lo veo claro: el momento de nuestras vidas y el espacio que transitamos es tan solo un instante fugaz, perdido entre la inmensidad y la eternidad, y desde una perspectiva histórica, nuestros quehaceres, los de cada uno de nosotros, parecen insignificantes e incluso frívolos. Aun así, como dice el dicho, *tota pedra fa paret*, y la piedra que a nosotros nos toca añadir a esta pared colectiva ha de colocarse con cuidado y estar al servicio del crecimiento y no de la ruptura; si no lo hacemos de ese modo, la pared podría derrumbarse, echando por tierra todo el trabajo de los que nos precedieron. Nuestra responsabilidad es, por lo tanto, comprender quiénes somos y dónde estamos, cuál es nuestro papel y la finalidad de la obra en la cual estamos participando para, de esta manera, poder llegar a apreciarla y poder contribuir a su mejora. Sabernos parte de ese devenir nos otorga significado y protagonismo pero, a la vez, humildad frente a tanta carga cultural, que nos hace sentirnos como enanos que van a hombros de gigantes.

Perdido en mis pensamientos no me he dado cuenta de que Elisabet se ha quedado atrás, sentada al lado del camino, contemplando el paisaje. A pocos metros, la silueta de un labrador pastorea el fuego a contra viento, quemando la paja de las chufas. Vuelvo atrás y contemplamos en silencio cómo las llamas, menudas, atraviesan el campo de parte a parte, reptando como una serpiente de fuego. La brisa ha cambiado de dirección y ahora hace frío. Elisabet se arrima a mí. «Mañana volvemos» dice. Llega el invierno a la huerta. En mi interior, sin embargo, y desde abril, continúa floreciendo la primavera.

Turisme de l'Horta
CARRAIXET

mancomunitat
CARRAIXET

GENERALITAT
VALENCIANA

TURISME
COMUNITAT VALENCIANA

VALÈNCIA
TURISME

DIPUTACIÓ DE
VALÈNCIA
Colze a colze amb els Ajuntaments