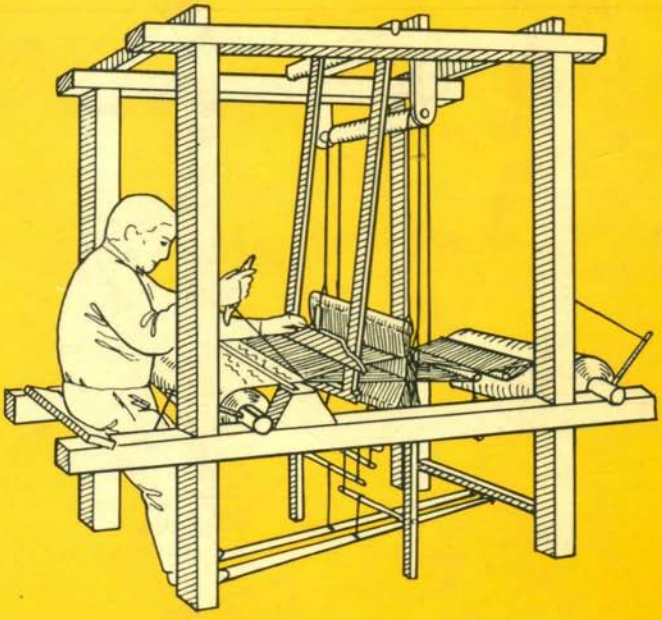
TEMES D'ETNOGRAFIA VALENCIANA

SÈRIE DIRIGIDA PER JOAN F. MIRA



VOLUM · III

BOSC I MUNTANYA, INDÚSTRIA TRADICIONAL, COMERÇ I SERVEIS

Joan J. Gregori, Josepa Cucó, Francesc Llop,
amb la col·laboració de Mª R. Cabrera

Col·lecció Politècnica/20 Institució Alfons el Magnànim
Institució Valenciana d'Estudis i Investigació

CA
GIA
res

TEMES D'ETNOGRAFIA VALENCIANA

VOLUM III

Col·lecció Politècnica/20

JOAN J. GREGORI, JOSEPA CUCÓ, FRANCESC LLOP,
amb la col·laboració de M.ª ROSER CABRERA

TEMES D'ETNOGRAFIA VALENCIANA

SÈRIE DIRIGIDA PER JOAN F. MIRA

VOLUM-III

BOSC I MUNTANYA, INDÚSTRIA TRADICIONAL COMERÇ I SERVEIS

MUSEU D'ETNOLOGIA
VALÈNCIA
100677

Institució Alfons el Magnànim
Institució Valenciana d'Estudis i Investigació

BIBLIOTECA S.I.E.
Nº Llib. 840/3
Nº Reg: 2570

MUSEU D'ETNOLOGIA
VALÈNCIA
R-2.570

EDITA:
© Institució Alfons el Magnànim
Institució Valenciana d'Estudis i Investigació

IMPRIMEIX:
Graficuatre, S.L.
Camí de Benicull, s/n.
ALZIRA

I.S.B.N.: 84-00-06083-0

Dipòsit Legal: V.-1939-1985

PRESENTACIÓ PER AL VOLUM III

Només de reconstruir, com hem fet en el present volum, alguns aspectes bàsics de la producció i de l'intercanvi en la societat valenciana pre-industrial, només amb una descripció parcial com aquesta, ja salta als ulls un panorama fascinant. La visió d'una gent, la nostra, que ha estirat al màxim l'aprofitament dels recursos, que no eren molts, que el país donava, i dels que no donava. D'una societat, no simple ni estàtica, sinó enormement complicada i en un estat d'«ebullició» quasi permanent: activitats, oficis, produccions i ocupacions que apareixen i desapareixen, que pugen i baixen de volum i d'importància, que es ramifiquen i s'entrecreuen constantment. Fins i tot a escala reduïda, en una petita comunitat rural, la impressió d'una vida simple i quieta és només un producte de la nostra òptica contemporània, industrial i urbana. El mateix treball del camp ja era una cosa ben *tècnica* i complexa (ho vam veure en el volum anterior), però és que no era ni de bon tros l'única ocupació de la gent: la gent aprofitava el bosc de mil maneres, gasta o transforma multitud de fibres i de plantes cultivades o no, filava la llana en les comarques de muntanya, feia formatges, embotits i conserves, feia de —o tenia relació amb— ferrers, teixidors, traginers, venedors ambulants, sagristans, barbers, i dotzenes d'altres especialitats, ocupacions i serveis.

I tot va entreteixit, fent una malla espessa de relacions entre tots els sectors i funcions de la societat: els bosquerols que tallen llenya i garriga (i de passada mantenen net i saludable el bosc), els arriers que la transporten a les viles i ciutats (en carros que ha fet el mestre carrer, amb cavalls o mules que ha portat el tractant des del Pirineu) i paren als hostals del camí a menjar i dormir, els forns de pa o de ceràmica que gasten aquesta llenya, els mateixos o uns altres arriers que després carreguen els carros d'olles o de plats i s'en van a vendre'ls per mitja Península... O pensem el llarg

camí del blat des dels masos del Baix Maestrat o de la Foia de Castalla fins al pa consumit en les taules urbanes. O el de la llana, des de l'ovella morellana fins a la roba que cosirà el sastre. O el del vi, o el de l'oli o el de la fusta. Només cal una miqueta d'imaginació, i hom pot representarse tot el moviment, l'acció i la interacció, l'espessor de les relacions i de les connexions que tots aquests processos impliquen. Confiem només que la lectura dels treballs d'aquest volum estimule la pràctica d'aquesta imaginació, la capacitat del lector per representar-se actives i funcionant unes formes de vida que només a primera vista pareixen tan allunyades de les nostres. Justament amb aquest propòsit, una bona part del text (sobretot en els capítols referits a comunicacions, comerç i serveis) presenta un caràcter aparentment lleuger de «descripció activa», pròxim fins i tot a la narració directa.

Quant al contingut de les diferents seccions, cal fer alguna observació prèvia, ja que les diferències en el tractament dels temes responen també a la disparitat de preservació i de caràcter de les diferents activitats, així com a l'existència o no d'una documentació fiable i accessible. En el cas de les activitats de *bosc* i de *muntanya*, si bé han perdut gran part de la seua importància anterior, les que es conserven, precisament per ser marginals, mantenen en gran mesura el caràcter i tècniques tradicionals; d'altra banda, la documentació escrita era molt escassa en aquest camp. Tot això fa que la secció corresponent haja estat elaborada quasi íntegrament a partir del treball de camp, i de l'ordenació de les dades recollides directament dels escassos practicants actuals d'aquestes activitats. Una cosa semblant podríem dir del capítol dedicat específicament als aprofitaments d'algunes fibres vegetals, i sobretot als usos de la canya. Diguem de passada que l'inventari i la descripció dels usos i aplicacions d'una cosa tan aparentment insubstancial com les canyes, representen una mostra esplèndida de l'enginy i la imaginació pràctica que ha tingut i té la gent valenciana: difícilment amb més poca matèria prima, i sense màquines entremig, podrien fer-se més coses útils.

Pel que fa a l'indústria tradicional —a la «indústria pre-industrial», si això es poguera dir—, la situació és diferent: ací hi ha tota una història més o menys ben coneguda i documentada, i unes transformacions en curs des de fa segles. Per tant, la visió de conjunt que es pretenia donar havia de ser necessàriament «històrica», puix que no hi ha cap moment privilegiat que poguérem considerar representatiu d'un «estat tradicional» més o menys uniforme per a

totes les activitats pre-industrials: cadascuna ha evolucionat amb ritmes i extensions diferents. A més a més, a hores d'ara resulta ben difícil trobar-ne cap que no estiga ja definitivament «contaminada» d'elements o processos estrictament moderns o no tradicionals. Tant és així, que quan hem volgut descriure amb detall alguna activitat concreta que com a mínim no utilitzara ni motors ni electricitat ni peces de fàbrica, hem hagut de ressuscitar una instal·lació ja morta, com és el cas del molí hidràulic de Callosa.

Finalment, tot el camp amplíssim del comerç tradicional, el transport i les comunicacions, els serveis o ocupacions diverses, plantejava un altre tipus de problemes: ací, d'una banda no disposàvem de documentació històrica passablement seriosa —salvant poques excepcions i almenys pel que fa a la descripció de la forma i caràcter concret d'aquestes activitats: els historiadors no s'ocupen dels carreters, els venedors ambulants o els barbers, vaja—; i de l'altra, es tracta d'activitats que o bé han desaparegut ja totalment o bé han perdut ja quasi del tot el seu caràcter i dimensió tradicional. Ni el treball de camp, doncs, ni la perspectiva històrica standard podien ser massa útils en aquesta secció. Hem hagut de recórrer, per tant, principalment a fonts periodístiques del segle XIX, a llibres de memòries i «guies de forasters», i a textos diversos sovint para- o sub-literaris, a fi de reconstruir, una miqueta a la manera impressionista, tot un món d'ocupacions i de personatges que van des dels hostals, les parades dels mercats o els fematers, fins als campaners, els agutzils i els ermitans. Un món molt més ric, variat i acolorit del que ara puguem fàcilment imaginar. I d'una importància real en la vida social i econòmica tradicional moltíssim més gran del que la seua representació aparentment anecdòtica puga fer pensar a primera vista.

El lector jutjarà fins a quin punt hem estat capaços —han estat capaços Joan J. Gregori, Josepa Cucó, M.ª Roser Cabrera i Francesc Llop— de donar aquesta visió, tan limitada i provisional com es vulga, d'aquella societat densa i complexa en la seua vida econòmica, extremadament aprofitadora dels seus escassos recursos, ben poc estàtica, i amb una increïble flexibilitat i capacitat per a solventar de mil maneres els eterns problemes materials de la vida de cada dia.

Joan F. Mira

I

EXPLOTACIÓ ECONÒMICA TRADICIONAL DEL BOSC I LA MUNTANYA

Joan J. Gregori

1. *Regesta històrica: la seua importància des de la baixa edat mitjana fins als nostres dies*

L'explotació econòmica del bosc i la muntanya s'ha contemplat sempre en la investigació científica com un aspecte molt marginal de l'activitat humana. En general s'ha parlart dels grans cicles de la producció i l'evolució tecnològica agràries silenciant en major o menor mesura tot aquest gran apartat. No es té en compte que en una Europa rica en recursos naturals i relativament equilibrada entre aquests i l'activitat humana —com ho ha estat durant segles—, la superfície dedicada al conreu agrícola no abastia els nivells d'ocupació del sòl que més tardanament ha assolit. Existeix tot un món d'aprofitament econòmic, diferent de l'agrícola, que ha tingut històricament la seua importància. L'explotació sistemàtica, així com l'aparició i desenvolupament de noves tecnologies, d'aquest món ha contribuït a la seua recessió, i en el millor dels casos, a la seua marginació en àrees econòmicament més «endarrerides» del conjunt europeu occidental. Però als inicis de l'edat mitja, l'home, pobre en recursos i tecnologies, veia mediatitzada la seua vida per l'existència d'una naturalesa exuberant amb importants masses boscoses que l'envoltaven i que dificultaven el seu treball agrícola i la seua comunicació amb els altres hòmens. Evidentment aquest quadre no és vàlid per a tot el conjunt europeu. Ho és per al centre i nord del continent. La conca mediterrània, més humanitzada i amb un règim de pluges més escàs, presentava uns boscos més degradats. Tampoc l'esquema és aplicable en determinades zones de les planes. Aquestes eren més fàcils de roturar i des de ben prompte començaren a veure minvada la seua superfície arbòria. Les muntanyes del Mediterrani, molt erosionades i més explotades, tenien més dificultat que les altres en regenerar el seu bosc.

Aquest era molt vulnerable als incendis. La seua història és una degradació continuada.

Fins i tot algunes espècies autòctones, com la carrasca, avui dia són practicament desaparegudes en moltes comarques, i altres les substitueixen, com determinades varietats de pins. De vegades les espècies de substitució també acaben per desaparéixer, donant lloc a extenses superfícies de formacions vegetals arbustives. Però, aquest, no deixa d'éser un procés molt lent. Encara que el bosc no representa el mateix per a totes les regions d'Europa, a les nostres terres de fa un milenar d'anys, per exemple, el bosc és important.

En els últims anys de l'antiguitat el paisatge apareix confrontat en dos models establerts en zones diferents, en funció del grau de romanització que aquestes haguessen assolit. Per un costat hi havia aquelles clarament llatinitzades, amb un poblament de plana i un espai agrícola dedicat al conreu de la vinya i el cereal —ager—. Generalment relacionat amb l'hàbit alimentici del consum de pa i vi.

Per l'altre, la resta, amb un ús de l'espai més clarament ramader i una alimentació fonamentalment proteínica, basada en el ramat i el producte de la cacera —saltus—. La utilització de l'espai en ambdós models és força diferent. Per a allò que ens interessa direm que el segon fa un ús més directe i recol·lector del seu entorn natural. La superfície explotada també és molt més extensa. Conforme van passant els segles medievals el primer model retrocedeix i es generalitzen determinats elements del segon. Açò va unit, també, a una recuperació dels models de vida indígenes de les poblacions preromanes, que donarà com a resultat un model nou, integrat, i que caracteritzarà el paisatge europeu, més o menys invariablement segons els llocs, fins a la gran expansió agrícola del segle XVIII. En aquest nou model allò més destacable serà l'àmplia explotació de la naturalesa salvatge, com a reminiscència del «saltus» i on la pràctica agrícola en les economies camperoles es complementarà amb l'aprofitament de les pastures —utilitzant en part l'àrea silvestre i en part els conreus en guaret— i les activitats d'explotació del bosc i la muntanya. Per a la supervivència d'aquest model és imprescindible l'existència d'un «hinterland» boscós vàries vegades més extens que l'àrea agrícola.

D'aquest «hinterland» naixeran variables molt importants en l'evolució històrica posterior de les comunitats rurals, com ara l'aparició d'espais d'ús comunal, possibilitats per al desenrotllament de determinats tipus d'associacionismes i solidaritats —recordem,

més pròximes en el temps, les nostres societats de caçadors, per exemple—, i, a un altre nivell, el de les expressions mentals, els sentiments de por i d'acorament, les influències que el bosc ha produït en la tradició oral, de creences, literària i musical de les col·lectivitats camperoles. Trets molts dels quals han perviscut fins als nostres dies.

Després del segle XVIII, per parlar d'una data prou arquetípica, l'equilibri es va trencar en benefici de l'agricultura tot i arraconant, cada vegada més, el bosc cap a la perifèria dels centres de les activitats humanes. És a dir, cap als nous continents o cap a les muntanyes europees.

En èpoques posteriors, les activitats econòmiques del bosc i la muntanya han anat esmorteïnt-se, essent de les tradicionals unes de les primeres a desaparéixer.

2. *Utilització recent del bosc i la muntanya amb fins econòmics*

2.1. *Geografia dels aprofitaments i les seues distribucions*

El País Valencià participa plenament dels condicionants geogràfics esmentats per a la zona mediterrània. La situació dels nostres boscos cobra un tiny de gravetat si tenim en compte que a més a més entra dintre la regió climàtica de la mediterrània seca.

La disposició de planes i marjals pràcticament al llarg de tot el nostre litoral, circumscriu la ubicació de les masses forestals a les serres de l'interior del territori.

Recentment la desertització vegetal ha afectat a comarques senceres, especialment les de mig-jorn. Des del segle passat, en algunes d'aquestes s'han dut endavant projectes de repoblació forestal amb finalitat d'explotació econòmica. Però com que aquest procés ha estat promogut per instàncies oficials el deixarem de banda per eixir-se'n de l'àmbit estrictament tradicional.

En la història més recent se'ns apareixen dues àrees on l'explotació del bosc ha registrat activitats importants. Aquestes es corresponen amb les zones que ofereixen un relleu orogràfic més acusat. Per un costat, al sud, el territori comprés pels massissos de les estribacions penibètiques, en l'actual província d'Alacant. Les serres de La Carrasqueta, Aitana i Mariola serien els exponents més importants. Per l'altre, el que ocupen les vessants de les serralades ibèriques en les actuals províncies de València i Castelló. Especialment centrada a les comarques dels Serrans, Ademús, Alt

Les comarques del nord encara constitueixen una reserva forestal amb importants masses boscoses. Terme de Fredes. Foto: J. Gregori.

Millars i Palància, L'Alcalatén, l'Alt Maestrat i els Ports de Morella.

Les espècies més importants que conformen els boscos d'aquestes serres són la carrasca i el pi carrasc en totes dues; el pi «rodeno» i el roure en determinats punts de la segona.

Tot aquest espai ha estat tradicionalment per una altre costat objecte de l'atenció pública i dels poders constituïts. Així, per exemple, l'arbrat de La Devesa del Saler ja en el segle XIV no podia ésser tallat si no era per voluntat reial. Altres aprofitaments que allí tenien lloc, com el de la rosca dels pins i la cacera dels animals, sofrien el mateix condicionament.

Més tardanament, Cavanilles ens comenta com la marina reial, que feia ús de la fusta per a la construcció de vaixells de guerra —especialment de carrasca i de pi—, en determinades zones controlava les tales abusives d'arbres. Val a dir que, malgrat la seua protecció dels boscos, la marina reial ha estat la responsable directa de moltes desforestacions al nostre País, de vegades més que no pas l'explotació humana tradicional.

També al bosc de Busot, prop de la ciutat d'Alacant, en la segona meitat del segle XVIII la marina regulava la seua explotació, reservant-se els exemplars de més de tres pams de grossària per a si mateixa[1]. Actualment a la mateixa zona apenes resten algunes

[1] GIMÉNEZ LÓPEZ, ENRIQUE: *Alicante en el siglo XVIII*, I. A. M. València, 1981, p. 82.

El sud del País és la zona on la desforestació ha estat més completa. Paisatge de la Vall del Montnegre. Foto: J. Gregori.

taques de bosc que res no diuen de la importància que ha tingut en els segles passats.

Un cas molt semblant també és el de la comarca de L'Alt Vinalopó. Sebastià Garcia Martínez hi calcula que per al segle XVIII els pinars ocupaven el 20% de la superfície no conreuada del terme de Villena. A mitjans dels anys seixanta la mateixa proporció no arribava al 0'53% de l'àrea inculta[2].

De les altres àrees, centre i nord del País, no posseïm dades; però és lògic suposar que llevat d'excepcions molt puntuals el procés déu haver estat molt paregut.

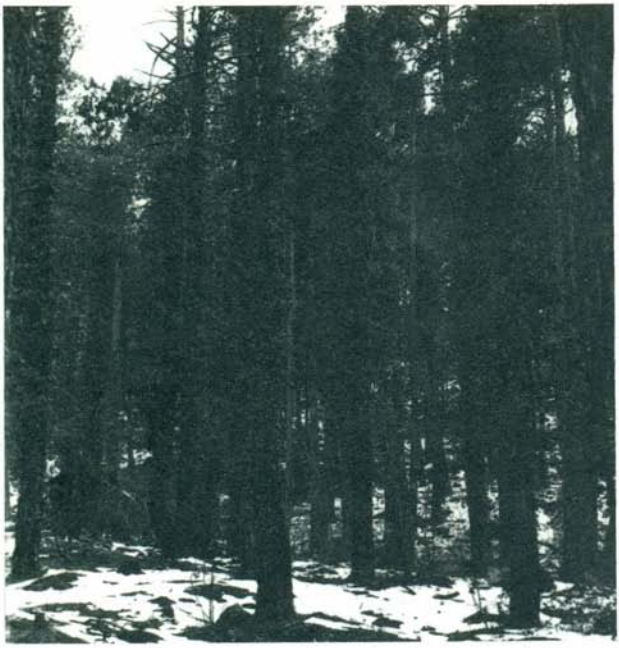
L'aprofitament del bosc i de la muntanya, en les nostres comarques, inclou un altre apartat que no és el pròpiament dels arbres. Existeix tota una altra formació vegetal que cobreix la major part del nostre espai no-agrícola, i que ha tingut una sèrie d'utititats interessants dintre el conjunt de l'economia tradicional.

Ens referim a l'explotació de la màquia i el matossar. Aquests es composen fonamentalment de barrella, espart, margalló i atza-

---

[2] GARCÍA MARTÍNEZ, SEBASTIÁN: «Evolución agraria de Villena hasta finales del siglo XIX», *Cuadernos de Geografía*, número 1, 1964, pp. 181-183.

—— «Riegos y cultivos en Villena», *Cuadernos de Geografía*, número 6, 1969, pp. 279-281.



Les concentracions de grans exemplars arboris es veu reduida a uns pocs indrets com el de la il·lustració al massís de Penyagolosa. Foto: J. Gregori.

vara en les comarques meridionals; argelaga, coscoll i brosses en totes les del País Valencià. Cadascun d'aquests elements ha tingut una explotació particular, arribant alguns fins i tot a possibilitar l'existència «d'indústria» de transformació pròpia. Del procés de tots i de les seues vies d'integració als circuits comercials en parlarem més endavant en un altre capítol.

2.2. *Agents tradicionals dedicats a les activitats de muntanya*

En els treballs de camp encetats sobre la qüestió, un dels punts més interessants que es repeteix abundantment és el que afecta als individus que participen en aquestes activitats i la relació que s'estableix amb la resta de la comunitat. Podríem dividir en tres els grups, atenent a la seua descripció, que es conformen en base als agents humans intervinents en les explotacions:

a) Un grup de gent itinerant que es desplaça generalment amb les famílies, de manera temporal; com una mena de colla

amb participació semblant en els beneficis,de tots i cadascun dels membres, amb un d'ells que va de capdecolla o mestre i fa els tractes en representació dels altres, però sense responsabilitat exclusiva.

L'activitat d'aquest grup generalment s'especialitza en la producció de carbó vegetal. La seua procedència sempre és forània al País, de la Castella limítrof amb l'occident valencià. Almenys durant els segles XIX i XX. No tenim notícies sobre l'actuació de grups semblants, valencians, ni anteriorment ni contemporània a aquells.

b) Altre grup de gent que es troba localitzat al bell mig d'una comunitat rural, generalment amb una composició homogènia en la seua extracció social.

Un tret característic és que no són propietaris de terres ni tampoc jornalers. Obtenen els seus ingressos quasi exclusivament de les seues activitats en la serra. Un cas molt típic el constitueixen els «serretans» de Callosa d'En Sarrià. Fins a pràcticament els anys seixanta, el grup s'ha mantingut totalment identificat tant internament com externa. Fins i tot en anys més recents, malgrat l'ascens econòmic d'alguns dels individus del grup, la resta del poble encara els qualifica com de condició «serretana». Dintre l'escala social del poble els «serretans» han estat el graó socialment més mal considerat i econòmicament més desheretat. La seua ubicació residencial és també peculiar. Viuen en una part perifèrica del conjunt urbà, la més alta, la que dóna a la serra.

El nom de «serretans» els ve donat pel seu lloc d'habitatge i pel tipus d'activitats que fan: l'explotació de la serra. La manca d'altres mitjans de subsistència fa que s'hagen de dedicar a allò que dóna de menjar sense exigir res a canvi que no siga el propi esforç humà.

Altre cas semblant és el que passa a Llíria, on l'explotació de l'espart: «...segueix essent un recurs per als humils. Dones, xiquets i vells van a collir-lo a la serra, donat que els propietaris no presten atenció i no desitgen perseguir a gents necessitades que no causen cap mal»[3].

Un subgrup dins d'aquest el constituiria el de les comunitats rurals marginals que contenen al seu si un elevat percentatge d'elements dedicats a activitats de muntanya —molt sovint la producció de carbó—. En elles es dóna lloc a especialització econòmica,

---

[3] PÉREZ PUCHAL, P.: «Liria, estudio geográfico agrario», *Saitabi*, 1963, t. XIII, pp. 156-159.

Un exemple característic del paisatge de mas. Cal observar la interdependència física de construcció, hort, secà i bosc. Foto: J. Gregori.

ja no tan sols des del punt de vista de l'origen social, com en el cas anterior, sinó també incorporant-hi una procedència geogràfica determinada. D'aquesta manera es dóna a Bolulla, en la Marina Baixa; a Vallada, en La Costera, i a Vallibona, en Els Ports de Morella. Tots tres són municipis de muntanya, perifèrics respecte dels seus nuclis centrals comarcals i amb una desconsideració social pareguda a la que esmentàvem dels serretans. Aquesta és molt més forta que la mera animadversió que tot habitant d'una localitat qualsevol sent pels de les veïnes. En aquest cas la pràctica d'una activitat marginal no s'excerceix atenent a un àmbit local. Més prompte les dependències es formen a partir d'un nucli habitat a altre més important.

c) Per últim, cal esmentar dintre d'un nou grup el d'aquelles persones que viuen als masos. El más és una unitat d'habitatge de muntanya on es dóna una interacció molt forta i estreta entre aquesta i l'acció humana.

Allò que esencialment diferencia aquest grup dels anteriors és la falta d'especialització en la pràctica de les activitats. L'economia de muntanya no té altre remei que ser d'allò més intregradora possible. Per a la família/es que viuen al más es important poder disposar d'una petita horta, uns bancals de cereals i oliveres; animals domèstics i un poc de ramat, i l'aprofitament de l'àmbit natural que els envolta. Els masovers han d'atendre a totes aques-

tes activitats. Quan l'objectiu a complir supera les possibilitats d'un masover, com per exemple la construcció d'un forn de calç, eventualment es demana el concurs dels habitants de masos propers.

Encara que si considerem que l'hàbitat del más és marginal respecte dels nuclis amb trama urbana, l'especialització sí que es dóna. Però sempre entre altres especialitzacions, les pròpies de l'economia de muntanya.

Deixant de banda els grups *a)* i *c)*, el primer per constituir un model forani, i el segon per tenir una dinàmica pròpia, el cos central de les activitats de muntanya ve realitzat pels elements del grup *b)*.

Sobre la gènesi dels components d'aquest grup no es pot dir gran cosa, com a conseqüència de la manca d'estudis monogràfics de caràcter etnològic. Hi ha una idea plausible, que la dóna Rodney Hilton. Aquest entreveu una situació una mica semblant a la descrita per nosaltres en l'anàlisi que fa sobre les societats camperoles medievals. En ella parla de sectors socials inscrits en les comunitats rurals, també dedicats a activitats en el bosc, i altres característiques similars[4]. De tota manera, i fins que no sapiguem més del tema, res no podrem aventurar sobre les possibles relacions entre una situació i l'altra.

3. *Classificacions de les produccions: tecnologies específiques*

3.1. *Llenya i fusta: explotació i transport*

Dintre de les activitats o oficis de bosc i muntanya aquesta és la més important. Almenys és la base de quasi totes les altres. Per exemple, la del carbó i aquesta, molt a sovint van acompanyades. Les restants es poden contemplar com a complementàries d'aquestes.

Ja havíem parlat de les zones més importans en la producció forestal del País. A banda d'aquestes, explotades en l'obtenció de fusta més grossa, hi tenim tota la resta de territoris més o menys muntanyencs on s'aprofita tota mena de llenya baixa o menuda, branques i argelagues que puguen tenir utilitat com a combustible. El tractament i les tecnologies específiques d'ambdues fustes, com és natural, haurà d'ésser diferent.

---

[4] HILTON, RODNEY: *Siervos liberados*, Siglo XXI, Madrid, 1973, pp. 44-45.

Per a la tala d'arbres grossos hi havia una certa dificultat en accedir als espais d'ús comunal degut al proteccionisme que les institucions exercien sobre aquests. Ja hem vist com la marina es reservava els pins més grans del terme de Busot.

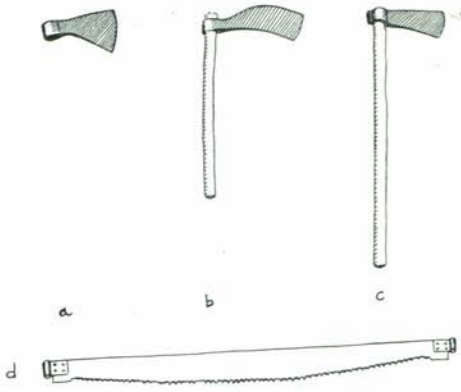
Les regulacions de l'activitat llenyataire han estat molt estrictes i conseguir els permissos necessaris era una gestió generalment lenta i complicada. Una altra possibilitat era el de concertar un tracte beneficiós amb algun propietari privat de terrenys forestals. Aquests solien ser membres de les oligarquies rurals, que entre els seus patrimonis tenien sempre algun bosc. La perspectiva d'un guany fàcil els hi movia a llogar llenyaters per a les explotacions. És probable que en èpoques anteriors s'encarregassen els propietaris directament de dur el treball en els boscos, a l'igual que feien amb les terres. Més usual ha estat la fòrmula del cens de caràcter senyorial.

Per als segles XIX i XX ha funcionat més freqüentment la forma contractual. S'estipulaven unes condicions d'explotació, és a dir, la quantitat d'arbres que s'anaven a tallar, la seua edat, la part en concret de la finca on s'anava a treballar i els beneficis de cadascú. No era estrany que el propietari quedara amb una porció per al consum propi. Normalment, de la llenya extreta, les parts es feien al 50%. Els llenyaters s'encarregaven també de la selecció, serrada i transport fins el lloc on els troncs puguessen ser replegats per un carro.

Era estrany que el llenyater treballara a soles, encara que de vegades ho feien. Usualment funcionaven en grups de dos o quatre. Així, mentre uns tallaven els arbres, altres serraven i/o transportaven la fusta. Un detall curiós respecte a la vida dels llenyaters rau en la seua conducta un xic «antisocial». Tenien fama d'hòmens galls i perdonavides, amb un gran afany de fembres i, sobretot, bevedors. Com que l'ofici tenia certa arrel familiar, de vegades, les colles eren formades de pares, fills i parents.

Totes les activitats de llenyataires es solien realitzar durant l'hivern, quan els arbres estan dormint i pateixen menys els colps de destral. La tecnologia d'explotació no és excessivament complexa. Les eines principals de picar el bosc són la *destral* i la *serra*. La destral és un instrument, la forma del qual no ha variat pràcticament des d'antic. De les destrals utilitzades tradicionalment al País Valencià existeixen tres tipus diferents:

La *destral curta,* té aquesta un recorregut de tall més llarg. Penetra poc en la fusta però l'ascla més.



a) destral curta, b) destral catalana, c) destral llarga, d) serra de llenyater, observeu la disposició de les dents. Dibuix: P. Mas.

La *destral llarga* té un recorregut aproximadament la meitat de l'anterior. Quan se li dóna el colp s'endinsa prou en el tronc.

La *destral catalana* té un recorregut de tall un poc més estret que la curta, però la mateixa longitud de la llarga. A més a més la seua forma és un tant corbada. Compleix les funcions de les dues anteriors. Ascla la fusta i penetra a fons.

A banda d'aquestes hi ha també les destraletes que serveixen per a tallar branques menudes i descorfar els arbres.

De tota manera, la tipologia ressenyada és un tant artificial. Les variables del treball són un poc més complexes, i en la pràctica cada llenyater intenta conseguir el tipus que millor s'adapte a la seua faena. El contacte dintre de la comunitat amb altres activitats o oficis específics, permet aquestes adaptacions: pensem, per exemple, en l'existència d'una ferreria al bell mig de la comunitat rural que s'especialitza en la fabricació de les eines requerides per aquesta.

L'altre instrument de tall utilitzat és la *serra*. El tamany d'aquesta ve en funció de la grossària dels troncs a serrar. Les dimensions oscil·len entre el metre i mig de llarg i quinze centímetres d'ample, fins a ultrapassar els dos metres i mig i els trenta-cinc, respectivament.

Les serres de tallar arbres són manipulades per dues persones, les menudes, i per tres, les grans. El tall és en sentit horitzontal i

Il·lustració setcentista de llenyater asclant un tronc.

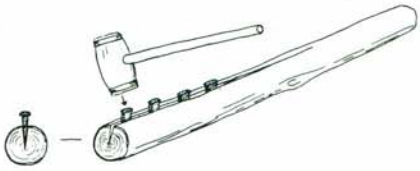
perpendicular al tronc. Generalment les serres de llenyater no porten totes les dents del mateix tamany. Aquestes es fan desiguals per tal que el mos en la fusta siga més efectiu. De vegades un dels membres de la colla és l'encarregat de llimar la serra i dirigir el tall assenyalant per on deuen anar les dents d'aquesta, a fi de fer més cundidora la faena.

Una vegada tallats els troncs, aquests reben el primer tractament «in situ». El primer treball és el del descorfament. Aquest, quan els troncs són de pi, és important perquè dóna lloc a una altra activitat, de la qual parlarem en un altre apartat.

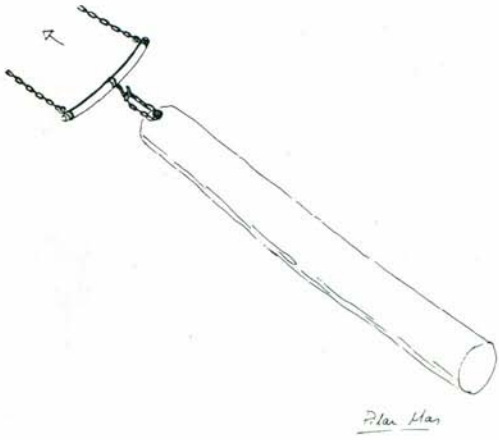
Després, si convé, s'asclen els troncs o es serren longitudinalment. Per a asclar-los s'utilitzen unes *falques* planes que es claven dins del tronc, a colps d'uns *malls* grans de fusta, amb cèrcols de ferro als extrems.

També, de vegades, no es transporta tot el tronc d'una peça, sinó que es serra en sentit longitudinal de manera que no es perda la llargària d'aquest i pese menys. El treball d'aquesta serrada es fa amb el *verduc*. Aquest és una serra normal però muntada sobre un bastidor de fusta quadrat. Un extrem del tronc s'alçava en l'aire posant-hi un cavallet a baix. A continuació es començava a serrar per aquest costat. Un llenyater era dalt del tronc i l'altre baix. Així continuaven fins a la meitat del tronc. Aleshores, alçaven l'altre extrem i baixaven el que hi era alçat.

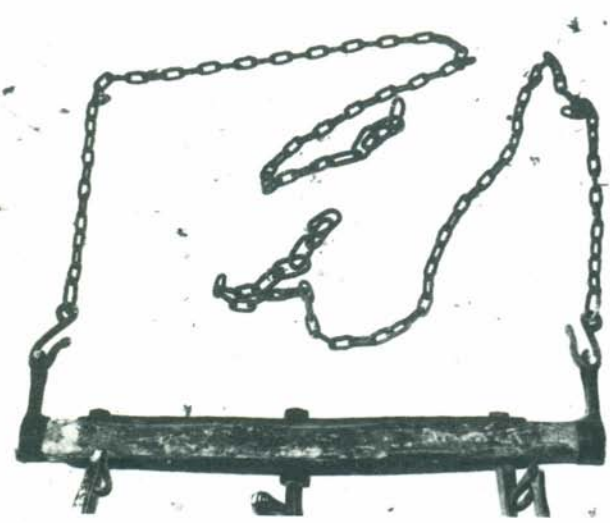
Mall de llenyater, a) tascó de transportar, b) tascó d'asclar.



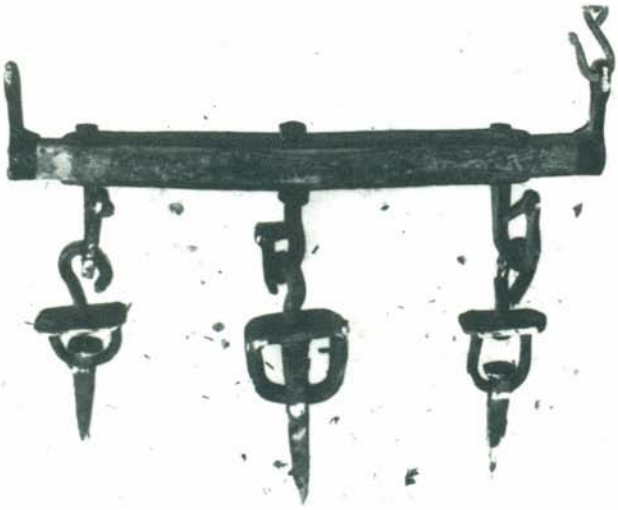
Procediment per a asclar la fusta d'un tronc utilitzant el mall i els tascons. Dibuix: P. Mas.



Transport de tronc. Les cadenes es subjecten a cordes enganxades al colleró de la cavalleria.



Balancí i cadenes de transportar els troncs. Aquest ve reforçat amb ferro per poder suportar el pes. Foto: J. Gregori.



Un detall del mateix balancí. En aquest cas els tascons venen incorporats al conjunt i permeten el transport de tres troncs utilitzant un mateix balancí. Foto: J. Gregori.

El transport dels troncs des del lloc de pica fins a l'esplanada vora al camí o el riu es feia amb l'ajut de cavalleries: en els troncs es clavaven amb el mall dos tascons redons de ferro, i d'aquests s'enganxaven dues cadenes, les quals es junyien a un balancí. Com el pes de la càrrega de vegades era excessiu, el balancí utilitzat estava armat de ferro per dues bandes i també portava uns reforços metàl·lics al lloc on anaven les anelles de tirar. Les cavalleries podien ésser una o dues, segons el pes de la càrrega. L'animal emprat era el matxo, donada la major capacitat d'adaptació d'aquests al terreny muntanyenc.

Una vegada transportats els troncs a vora d'un camí, hi estaven fins que a la primavera es retirarien. El camí havia de ser suficientment ample com per a que capigués un carro. En moltes zones del País els carros de dur troncs eren tirats per bous.

En les parts interiors, amb curs fluvial, el transport fins als llocs de processament de la fusta es podia fer aprofitant els rius Xúquer o Túria. Els qui treballaven en aquesta activitat se'n dien *raiers*. Per baixar els troncs al riu es podia fer barranquejant si hi havia aigua, o simplement amb les cadenes... El transport pel riu sempre es feia inmediatament després de tallar els pins, durant els mesos d'hivern, quan encara els rius portaven aigua suficient.

Una vegada els troncs eren al lloc, es lligaven en l'aigua l'un al costat de l'altre paral·lelament. Quan els raiers el consideraven suficient, acabaven el tram i n'encetaven un altre. El conjunt de diversos trams junyits, l'un darrere de l'altre, formava un rai.

Transport de troncs amb bous i carro. Arxiu Ajuntament d'Alzira.

Una vegada els troncs han estat transportats a la vora del riu els raiers els introdueixen en l'aigua mitjaçant unes perxes. Arxiu Ajuntament d'Alzira.

Per a la conducció del rai pel riu bastaven dues persones que s'adjudaven amb una mena de perxes. De vegades podien treballar en colles de fins a trenta o quaranta persones.

Els raiers només conduïen els troncs durant el dia perquè la navegació fluvial en aquests rius és força perillosa. En ells abunden les sinuositats, congosts, tolls i baixos de fons. Quan el rai arribava a un lloc massa estret o ràpid calia desfer-lo, barranquejar els troncs i recuperar-los més avall. En cas contrari, algun raier podia perdre la vida. El raier havia de ser una persona molt experta i serena, de tal manera que en un moment de perill pugués fer ús dels seus reflexos i, amb una destraleta que portaven tots penjant de la cintura, poder tallar les cordes que lligaven els trams i els rais, si la situació ho requeria.

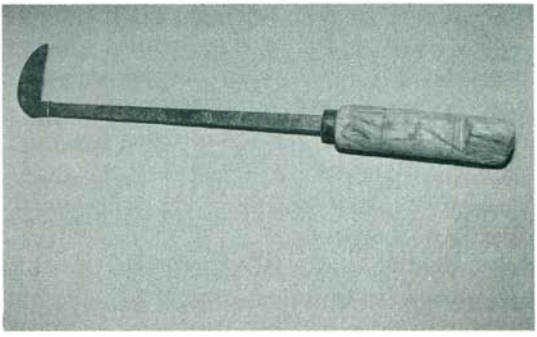
Al País Valencià tenien molta fama els raiers d'Ademús, dels quals es deia que eren molt destres en la conducció de troncs per a la ciutat de València.

El destí dels troncs que arribaven als centres de transformació era fonamentalment la construcció, les fusteries i les drassanes.

La comarca dels Ports a través del port marítim de Vinaròs nodria gran part del consum del País. Fins i tot a la ciutat d'Alacant arribaven els troncs carregats en naus[5]. La ciutat de València s'abastia pel port i també, com ja hem vist, per tot allò que li arri-

[5] GIMÉNEZ LÓPEZ, *op. cit.*, p. 83.

bava pel riu. El centre del País rebia també el material que baixava pel Xúquer. La comarca de La Marina consumia fonamentalment la fusta dels massissos de l'Aitana i el Cabeçó. Per exemple, els fusters de ribera de La Vila Joiosa treballaven amb els troncs d'Aigües de Busot. Les comarques més meridionals eren un bon mercat per a la fusta de La Foia de Castalla.



Sagnadora de pins. Foto: J. Gregori.

D'aquesta manera podem observar que el eixos comercials s'establien així: per un costat, unes rutes paral·leles que anaven de l'interior cap a la costa seguint les valls que desaigüen al Mediterrani. Per l'altre, una línia que partint de Vinaròs cobria tota la ribera marítima valenciana i complementava als eixos anteriors.

Altre aprofitament menor dels arbres era l'obtenció de *reïna* dels pins. Només en tenim informació de la part del País que limita amb l'Aragó. L'obtenció es feia en base al sagnament dels pins, efectuant aquest mitjançant una incisió feta en el tronc del pi amb un estri allargat que té un petit tallant a la punta, i replegant la reïna en uns recipients clavats o lligats al tronc.

Un cas apart el constitueix l'explotació del bosc de suredes de la serra d'Espadà en les poblacions d'Eslida i Villamalur, originalment per a la seua especial utilització en la construcció de bucs. Del procés parlarem més tard al capítol de la mel.

Per últim, la presència del bosc possibilitava un aprofitament que no era pròpiament el dels arbres. Es tracta de la recollida de tota mena d'argilagues i branques que resultaven de la neteja dels pinars i les llomes. Pràcticament tot un sector dels llenyaters es dedicava exclusivament a aquesta activitat, especialment els

Il·lustració vuitcentista representant la confecció d'un costal de llenya menuda.

més majors o els més joves. La càrrega es feia al llom, per costals; o amb cavalleria al bast. En aquest cas, la quantitat transportada no excedia de les quatre o cinc arroves. El destí solia ésser el consum domèstic de les llars d'aquells que no s'autoabastien, i també molt important el consum de tota mena de forns: de pa, d'algeps, de calç, de vidre, etc. Per exemple, quasi tota la llenya d'aquesta classe que es feia a la Foia de Castalla anava a parar als forns de terrissa d'Agost. O també, la llenya que es permetia tallar de la Devesa als habitants del Palmar, servia per a fumejar les xàrcies de pesca i així donar-les una espècie de tiny. Pot dir-se que allà on hi havia forns de terrissa o de ceràmica, tota la muntanya dels voltants estava ben neta de llenya.

3.2 *Carbó vegetal: procés i transport*

Una activitat prou especialitzada del treball del bosc és la producció del carbó. Aquest era realitzat per un determinat tipus de llenyaters que només es dedicaven a aquest ofici. La seua pràctica normalment es donava al si de determinades famílies, en les quals els pares transmetien l'ocupació als fills. Com que la durada de tot el procés era de alguns dies, en aquells llocs on els desplaçaments eren difícils, junt amb els carboners es traslladaven les seues famí-

La carrasca, abans molt abundant al nostre País, ha estat molt explotada pels carboners. Foto: J. Gregori.

lies. Tots ajudaven en la mesura de les seues possibilitats al bon funcionament de les sitges. En èpoques més recents, poc abans de deixar-se de fer carbó, cap als anys quaranta o cinquanta, només hi anaven els carboners i els fills més majors.

Usualment, els carboners treballaven dins del terme del seu poble respectiu, quasi sempre en terres d'ús comunal. En algun cas, especialment en terres del sud, eventualment, apareixien colles de carboners castellans que feien sitges de carbó en terres de propietat privada.

Tant en un cas com en l'altre, els tractes es feien d'una forma semblant a la dels llenyaters, degut a que la faena prèvia de la carbonera era l'obtenció de llenya, i per tant els processos serien paral·lels. De vegades era molt corrent aparaular la llenya que els llauradors havien d'esporgar dels bancals. O també, si aquests pensaven en arrancar els arbres per tal de canviar el conreu. En aquest cas s'arribava a un acord amb l'amo de la llenya respecte a la seua participació proporcional en el producte.

L'època de tallar la llenya ja havíem dit que era durant l'hivern.

Al principi, les carboneres es feien durant l'estiu, quan la llenya ja era tota reunida. També perquè les sitges eren menys exposades

a les ventades, molt perilloses per a la combustió del carbó. Açò entre els qui es dedicaven només a fer carbó i llenya. Els qui també depenien d'alguna altra activitat, com el treball de la terra, no hi tenien més remei que compaginar la producció de carbó amb el cicle agrícola anual. Més recentment i fins a la desaparició de les carboneres, es va imposar el fer-les durant tot l'any, excepte en els períodes de mal oratge, com a mitjà d'obtenir més beneficis econòmics.

Les àrees de construcció de sitges eren les mateixes que les de la llenya. Bàsicament, La Foia de Castalla, L'Alcoià, La Marina, Els Serrans —a Llíria era prou important l'activitat també— i les comarques interiors de l'actual província de Castelló. Alguns pobles, a més a més, estaven quasi especialitzats en la producció de carbó per al mercat comarcal, com per exemple eren els casos de Bolulla, Vallada i Vallibona.

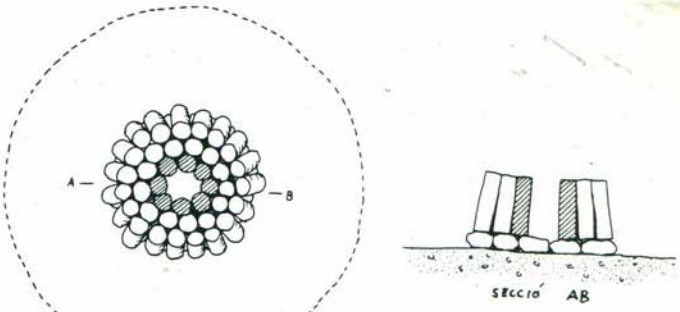
A banda dels carboners, de vegades els masovers també feien carbó en períodes de temps que no tenien altres ocupacions. La seua producció era quasi sempre per al consum propi dels masos, encara que eventualment el poguessen vendre també. Aquest era el cas dels masovers de la Vall de Guadalest i del terme de Llíria. Curiosament, als Ports de Morella els masovers rarament es feien carbó: solien cridar un carboner quan tenien llenya de sobra i després es partien el producte.

La fase de construcció de la sitja. Bàsicament, al País, s'hi han fet carboneres de dos tipus, la de planta redona i la de planta allargada. Començarem per la redona.

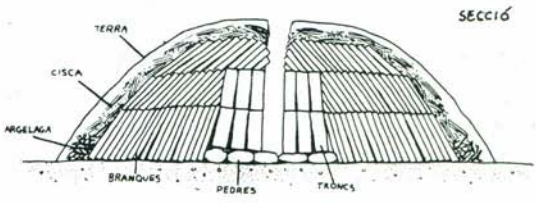
Una vegada triat el lloc de construcció s'explanava una superfície circular d'aproximadament uns deu metres de diàmetre. Encara que era variable segons la quantitat de llenya que s'anava a cremar.

Sobre la classe de llenya a emprar les opinions variaven prou. Les fustes més dures, com la carrasca, l'alzina, la garrofera i l'olivera, solien ésser considerades com les millors. Les raons rauen en la seua uniformitat de combustió i per tant, major capacitat de control d'aquesta. D'altres deien que la qualitat de carbó resultant era la mateixa si la fusta utilitzada era el pi, sempre i quan la carbonera es féra bé. En realitat, allò realment important, de cara a la venda posterior, era el pes. Les llenyes més consistents evidentment feien el carbó més pesat. Però al remat sempre era un problema de quantitat de fusta a cremar. Si la fusta emprada era de pi, es pro-

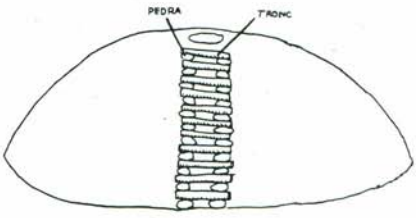
a



b



c



Pilar Ma

Carbonera rodona, fase de construcció. a) disposició dels troncs grans en l'eixampla, b) secció de la carbonera acabada, c) aspecte exterior de la sitja i escala.

curava ficar-ne més, i fer una sitja més gran. El comprador no preguntava mai quina era la classe de fusta utilitzada.

També un altre factor que determinava la llenya a cremar era que, conforme la carbonera fós més gran, la combustió era millor.

Una qüestió que es tenia molt en compte era si la llenya estava verda o seca. La verda donava un carbó mal cremat, prou dolent i difícil d'encendre. És per això que hom preferia la llenya seca i es

procurava evitar tallar els arbres vius, elegint-ne els que estaven secs, o en cas contrari es deixaven secar les branques una bona temporada.

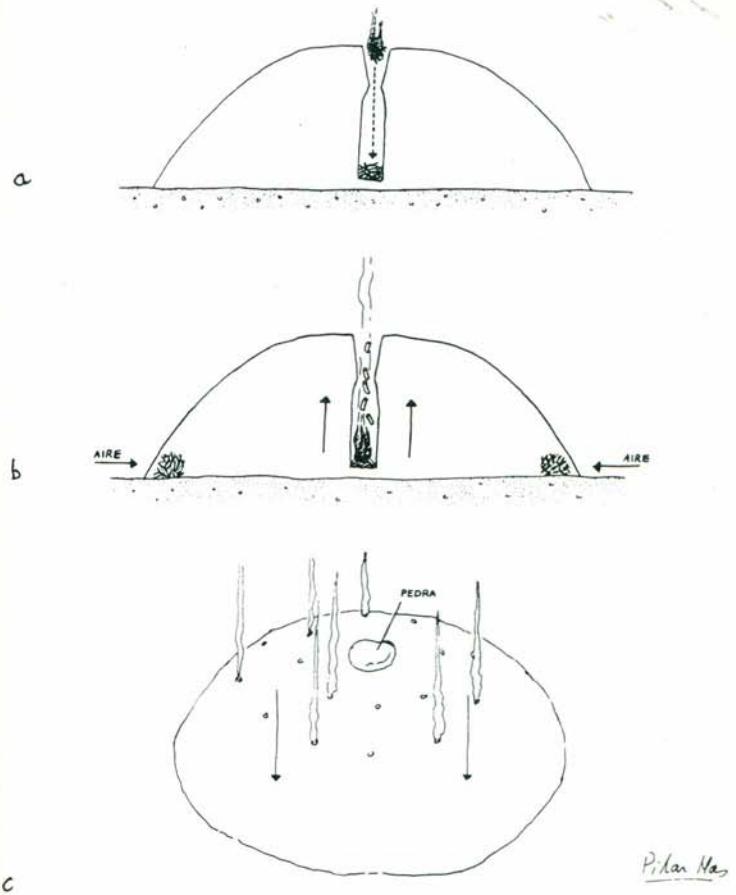
Una vegada triada la llenya, es procedia a construir la sitja. Al centre de l'esplanada es disposaven els troncs més grossos en posició vertical, però una mica inclinats cap al centre. L'altura d'aquests variava entre mig i un metre. S'havia de procurar deixar al centre un espai buit circular de manera que conformara la ximenera de la sitja. En ell es deixava una garba de sarments. A la base d'aquests troncs es disposaven unes pedres planes per tal d'aïllar-los del terra i aprofitar millor la seua combustió. Com més grossos eren, tardaven més a cremar-se, pero el carbó eixia millor.

Segons la llenya disposada es construïen dos o més nivells interns de troncs, sempre en posició vertical. La conformació havia d'ésser d'allò més compacta possible. L'altura de cada nivell requeria estar molt igualada, posant-hi falques de fusta allà on aquesta condició no es donava.

Després, pels costats i pel damunt, es posava una altra capa prou grossa de les branques més primes. Calia respectar en cada moment l'altura dels nivells i que la composició resultara compacta, a l'igual que els troncs centrals. Si açò no es feia, la carbonera corria el risc d'asclar-se. En les branques que tocaven terra no era necessari fer el sòcol de les pedres.

Quan aquestes operacions finalitzaven es recobria tot de cisca, pels costats i per dalt, procurant no deixar badalls pels quals es pugués rescolar la terra que cobriria la sitja. Únicament per la banda de soca, en compte de cisca hi ficaven argelagues, fins a una altura de pam i mig. La raó era per a poder deixar respirar la carbonera i escapar els gasos de la secció de baix. Una variant d'açò, amb la mateixa funció, practicada en algunes comarques, era deixar uns forats, del tamany del puny, sense posar argelagues. Tenia l'inconvenient d'haver de tapar-los amb pedres si el vent els venia de cara i la carbonera corria el risc d'encendre's. Aquesta variant es seguia fonamentalment a La Marina i Els Ports.

Finalment, tota la sitja es cobria de terra. Aquesta convenia que fós arenosa, mai d'argila, amb la finalitat de que no romanguessen badalls per on pogués entrar aire incontrolat. Una solució emprada de vegades era utilitzar la terra semicuita d'altres carboneres anteriors. Si els lloms de la sitja tenien massa pendent, es posava una branca de pi transversalment i així la terra no s'esvarava cap avall.



Carbonera rodona: fase de combustió. a) encesa des de dalt, b) la deflagració puja per l'àrea central cap a dalt, c) després baixa per les àrees laterals.

D'aquesta manera la carbonera estava conclosa. El resultat tenia forma de mitja taronja. La darrera construcció era la de l'escala. Aquesta es feia per un costat i pujava fins a la boca de la fumera o ximeneia d'alimentació. Es formava posant pedres recolzades en la paret de la sitja i entre mig i mig de cadascuna intercalant-hi un tronc de fusta.

Després pujava el carboner i encenia el conjunt deixant caure una argelaga en flames per la fumera. Aquestes prenien en els sar-

ments col·locats en la base de la sitja. Tot seguit es deixava caure un altra garba de sarments, per a que el foc prengués en els troncs de baix. Cada dues o tres hores i durant quatre o cinc dies, es donava de «menjar» a la carbonera. És a dir, que s'havia de mantenir el foc llançant picats de fusta de la mateixa espècie i qualitat dels que hi havia dins.

La combustió, molt lentament, començava per la fusta del centre de la base i continuava cap a dalt seguint els trossos més grossos a través de la seua disposició vertical. En la variant que portava forats a la base, de la qual ja n'hem parlat, la boca de la ximeneia devia ésser tancada amb una pedra durant tota aquesta etapa.

Quan el carboner comprovava que el foc havia arribat dalt de la carbonera acabava la primera fase de la cocció. Aquesta, a partir d'ara, esdevenia autònoma i ja no era necessari alimentar-la amb picats. Aleshores, el carboner, obria petits fumerals amb un palet sense estacar-lo massa. Els fumerals es disposaven circularment i tots en un mateix pla geomètric.

Cada vegada que per aquests fumerals el fum deixava d'eixir de color blanc i ho feia de color blau, l'ignició s'havia complit en eixe pla. Llavors volia dir que el carboner havia d'obrir un altre pla de fumerals més avall. Així ho tornava a fer fins que reconduïa la combustió —ara per les capes més externes— fins a la base de la sitja.

Si el vent bufava o canviava de direcció s'havien de tapar els fumerals corresponents amb una teula. Si per atzar, o perquè el carboner donava una mala passa traginant per dalt de la carbonera, es produïa un forat, s'havien de fer dues coses. El carboner devia botar a terra, donat que els trossos on la llenya ja estigués cuita podien cedir i esfondrar-se'n; amb el consegüent perill per al carboner de veure's ell mateix convertit en carbó. Molt ràpidament, a continuació, s'havia d'introduir pel forat una bona porció de llenya de la mateixa qualitat de la que hi havia cremant-se.

A unes males sempre es podia tapar amb una pedra. La finalitat de totes aquestes precaucions era donar-li al carbó el seu grau precís de combustió. L'entrada d'aire en la sitja podia ésser fatal. Si aquesta s'apagava el carbó eixia cru. Això significava desfer la carbonera i tornar-la a bastir. Però encara podia ser pitjor que l'aire alimentara massa la combustió. En eixe cas el carbó es convertia en cendra i tota la faena es llençava a perdre.

Carboner de Llíria, gravat de principi del segle XIX.

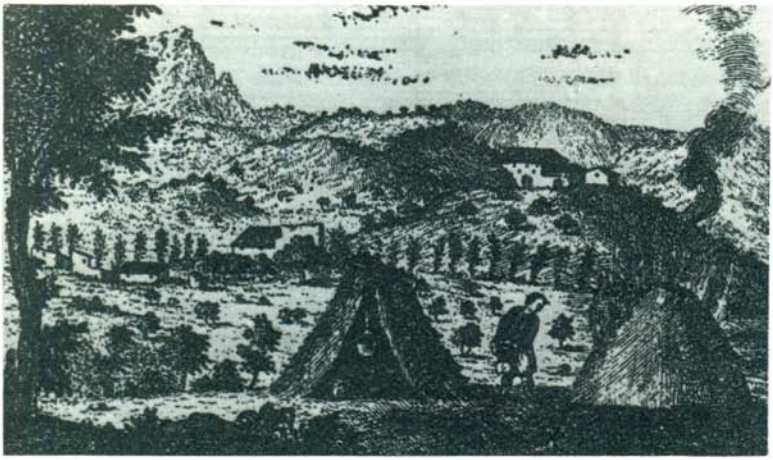
Per últim, quan tota la llenya s'havia consumit, calia deixar reposar la carbonera uns tres dies més. Mentrestant es llevaven les argelagues de baix i amb una lligona es refermava el carbó de la base.

Quan tot era apagat, es començava a llevar el carbó des de la part inferior amb la lligona i s'amuntegava a un costat. La sitja anava enfonsant-se cap a la base a poc a poc. A La Marina es preferia escampar tota la sitja, barrejar el carbó amb terra i deixar-lo refredar encara més. El primer sistema era més ràpid però tenia el perill que el carbó s'encengués una volta dalt del carro, per exemple. En eixe cas, l'arrier esglaiat, devia abocar-lo a terra i deixar-lo perdre's.

Als Ports de Morella extreien el carbó amb un ganxo de fusta de ginebre, tot i preferint-hi el sistema d'escampar-lo per tota l'era.

Una vegada complert tot açò el producte es carregava en carros si el camí era practicable. En cas contrari, el transport s'hi havia de fer a bast, en cavalleries, utilitzant sàries d'espart.

El procés sencer de durada de la sitja venia a ser de 14 o 15 dies, en les normals i de 20 a 30 dies en les més grans. El nombre exacte de dies estava en funció de la quantitat de llenya messa. Les sitges més grans fetes al País Valencià han arribat a tenir fins a vint metres d'altària i a produir unes cent tones de carbó, sobretot a la zona de Llíria. A la resta de les comarques eren més menudes, i la mitja de producció oscil·lava al voltant de les cinc tones. El destí del producte era, en el segle passat, les calderes de vapor de



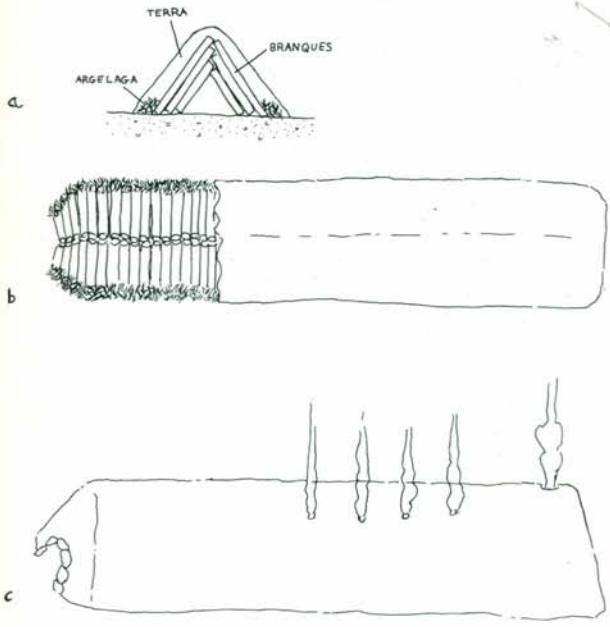
La vida en la carbonada. Observeu la barraqueta del costat. Il·lustració extreta d'un llunari mallorquí.

trens i vaixells. En l'actual, les cuines de foguer de carbó. Als anys cinquanta, al generalitzar-se les de gas, l'activitat va començar a recular i ara es troba pràcticament extingida. Era molt estrany que els carboners feren ells mateixos la distribució del producte. Més a sovint succeïa que transportista i distribuidor fossen la mateixa persona, encarregant-se aquest únicament de comprar el carbó a peu de sitja.

La faena del carboner era molt més ingrata. Aquests havien d'estar al costat de les carboneres durant tot el temps de les operacions, dia i nit. A tal efecte construïen a les vores unes barraquetes de branques de pi per recerar-se. Continuament es tornaven en fer guàrdies al costat de la carbonera per tal de controlar la combustió. De vegades els guaites xiulaven i cantaven de nit per no adormir-se. I si ho feien sempre era amb un ull clos i l'altre dins de la carbonera.

L'altre tipus de carbonera que s'hi ha fet és la de «gata». La seua planta és allargada. Ha estat practicada en totes les comarques on també fan la redona que ja hem esmentat. Aquella, per la seua major facilitat de confecció i rapidesa, era la preferida dels masovers. Tot i que la forma en tots els llocs era la mateixa, hi havia fonamentalment dues maneres de fer-les funcionar.

En ambdues la disposició dels troncs era vertical. Aquests es posaven en dues fileres confrontades i unides per la part superior. Així la forma resultant era una cosa semblant a una barraca. En



Carbonera de gata: a) secció transversal, b) planta, c) combustió. Dibuix: P. Mas.

un dels extrems es deixava una obertura o fumera a l'eix central que anava des de la part superior fins a la base. Els troncs no era necessari que fossen massa grans. En aquest cas també s'havia de procurar que la llenya estigués ben compacta i igualada. Rarament es feia més d'un nivell d'aquests, i les dimensions de la sitja solien ésser molt més reduïdes que les redones.

A continuació es posaven argelagues tot cobrint la secció inferior. Si es disposava de cisca, es podia acabar de revestir la carbonera amb aquesta. De tota manera, l'argelaga a soles no hi anava mal del tot. Després, a l'igual que la redona, es finalitzava l'operació amb una capa de terra. Els fumerals es feien al principi, més o menys a mitja altura, tots en un mateix pla. L'altura total de la carbonera no solia excedir el metre i mig. Llavors se li botava el foc per la fumera d'una manera semblant a com es feia amb la redona, tot i tenint en compte que la durada del procés era menor. Als Ports de Morella immediatament tapaven la fumera i el forat situat a l'altre extrem de la sitja. Així la deixaven respirar només

pels fumerals. A la zona de Llíria idearen un sistema per aprofitar al màxim la carbonera. En compte de fer el forat de l'extrem contrari a la fumera deixaven la sitja inacabada. D'aquesta manera, mentre els troncs anaven cremant-s'hi d'una banda, els carboners anaven fent carbonera per l'altra, d'una manera semblant a com es fan els forns de taulells i rajoles.

En el dos casos, quan ho creien necessari, desfeien la sitja i estenien el carbó per l'eixampla. Com que la combustió no era mai completa, arruixaven les branques amb un poc d'aigua.

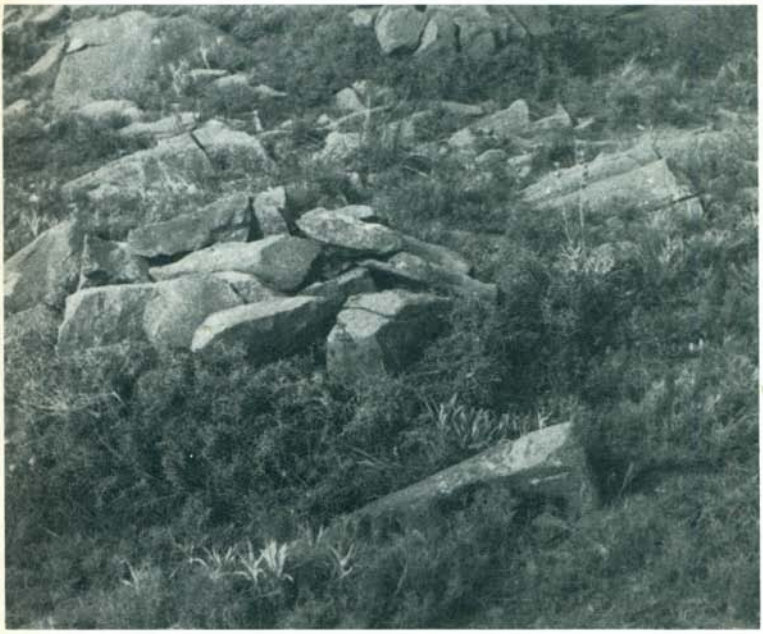
Tota classe de llenya era bona per a aquesta carbonera. En realitat la finalitat no consistia en fer un carbó de bona qualitat, sinó arreu, de la manera més ràpida possible. En efecte, la durada de l'operació rarament ultrapassava la jornada de treball. Fins i tot se'n podien encendre més d'una d'aquestes carboneres a la vegada sense precisar massa mà d'obra.

Generalment aquest carbó no eixia al mercat, més prompte servia per al consum doméstic.

Altra manera molt ràpida de fer carbó i a més a més sense necessitar de bastir cap tipus de sitja era el carbó de picó. El procés era molt senzill. Primer amb la destral es picaven carrasques fent-se branquetes i ascles menudes. Després es practicava un clot de dimensions mitjanes i es ficaven els picons. Així s'encedia una foguera dins. Quan hi havien cremats molts picats amb gran abundància de brases es llençava una bona capa de terra pel damunt. Després d'apagar-se es treia el picó. Aquest carbó es venia per les cases directament i s'utilitzava sobretot per a la seua combustió en els brasers. Qualsevol podia fer-lo, però els carboners en èpoques de menys faena també s'hi dedicaven.

Per a acabar el capítol esmentarem una altra aplicació de la combustió de llenya amb fins agrícoles. Es tracta de les «formigueres». Són una bona mostra de la complementaritat existent durant segles entre els móns del bosc i el conreu agrícola. Conegut és que l'agricultura ha patit un greu dèficit endèmic en l'apartat dels adobaments fins a l'aparició dels moderns composts minerals.

Tradicionalment el problema s'intentava resoldre amb la utilització dels «detritus» d'origen animal. Però molt a sovint aquests no hi eren prou per abastir totes les superfícies conreuades. Aleshores hom practicava el sistema de formiguera. Consistia en fer-se'n amb unes garbes d'argelaga. Aquestes, tallades i amuntegades, es premsaven amb pedres per disminuir el seu volum. Després es portaven al bancal i s'introduïen en uns clots,



Brosses d'argilaga xafant-se i secant-se sota munts de pedres. Foto: F. Martínez.

no massa fons, disposats a conveniència del llaurador. Finalment es recobrien de terrossos i terra i es botava el foc. Més tard, amb el mall s'esclafaven els terrossos cuits i s'escampaven, junt amb la cendra, pel bancal.

3.3. *Rosca: el seu transport i processat*

La corfa del pi té uns components químics que impedeixen la putrefacció produïda per les humitats en determinats materials. Pero això ha estat un element molt apreciat pels membres de dos oficis tan diversos com el dels assaonadors de cuirs i els pescadors, de mar i d'albufera.

Les corfes dels pins que es tallaven pels Ports i les comarques del Nord del País, especialmente les del pi carrasc, es duien a La Vall d'Uixó. Allí es fabricava una espècie de tiny amb el qual banyaven les pells.

Ja a cavall dels segles XIV-XV, el nostre rei Martí l'Humà, entre altres disposicions, permet als pescadors del Palmar tallar troncs

de pi de la Devesa per a calar les xàrcies en L'Albufera, del patrimoni reial. Així mateix els deixa aprofitar las corfes d'aquells per tal de poder tenyir el fil de les xàrcies[6].

Un lloc on aquesta darrera activitat ha perviscut fins als anys seixanta ha estat la Marina Baixa. A la replega de les corfes i al seu transport han participat els «serretans» de Callosa d'En Sarrià. Quan s'havia de tallar algun pinar, aquests acompanyaven els llenyaters. S'esperaven i quan arribava el moment de descorfar els troncs dels pins replegaven els trossos de rosca que la destral deixava en terra.

De vegades, quan l'amo del pinar era algun particular, llogava alguns «serretans» i els hi pagava perquè foren ells mateixos els qui descofaren els pins, donat que aquesta operació era necessària abans de la venda de la fusta.

Per a poder obtenir quatre o cinc quilos més de rosca per cada tronc, els «serretans» cavaven les soques dels arbres tallats i les descorfaven també, amb un fes, fins a les arrels.

Sistema de transport utilitzat per a la rosca. Dibuix: P. Mas.

[6] SALCEDO FERRÁNDIZ, SALVADOR: «Estudio histórico-jurídico de la Albufera de Valencia y sus aprovechamientos», *B. S. C. C.*, 1956, p. 234.

Per a la seua venda calia transportar-la des del pinar fins a Altea, per la serra. Eventualment es podia dur-la a Callosa o a Bolulla on arribaven tractants de Benidorm i la Vila Joiosa que la compraven. Però sempre que es podia, hom preferia dur la rosca directament als ports de mar, generalment el d'Altea, perquè així el preu pagat era millor. Els tractants venien a oferir només la meitat d'allò que es pagava en el port.

El tragí es feia per la serra, en camins de ferradura, amb costals carregats a l'esquena; ajudant-se d'una corda que envoltava aqueix i després passava pel front de l'home. D'aquesta manera es podia aprofitar l'esforç dels músculs de la part davantera del cos. La càrrega transportada oscil·lava entre les cinc i sis arroves. Les persones que ho feien asseguraven que després d'un temps o uns viatges seguits se'ls produïa un bony al front per allà on passava la corda.

Una vegada a Altea, la rosca es venia a uns molins especialitzats, on es triturava fins a convertir-la en pols. Després es deixava aquesta uns dies en maceració i es transformava en un producte semblant a un tiny. Aquest, en cossis grans, rebia las xàrcies dels pescadors i les desinfectava, impedint la seua descomposició. Amb el mateix fi, cada determinat període de temps es pintava el casc de barques i vaixells.

Al poble de Callosa, durant la postguerra vivien d'aquesta explotació unes vint-i-cinc o trenta famílies.

3.4. *Aprofitament de la màquia i la garriga*

La flora silvestre, no estrictament arbòria, ha oferit una sèrie d'explotacions més o menys importants, segons els casos, que han estat de vegades l'única font d'ingressos per a determinats sectors dels grups socials dedicats a les activitats de muntanya. Com que cadascuna d'elles té un procés i aplicació diferents, les comentarem una per una:

3.4.1. *Boga.* Aquesta és una planta que sol créixer en les marjals i zonas humides. Per al seu treball s'han de tallar les brosses i després deixar-les secar. Amb aquest material es feien els seients de les cadires. Per a la seua manipulació convenia que estigués un poc humida per a que adquirira un major grau de flexibilitat.

3.4.2. *Roldó.* És una herba que creix pels màrgens i zones ombrívoles de les serres. De vegades també és coneguda pel nom

de «matacabra». D'aquesta herba es podia fer un tiny de color blau. Una vegada collida dels tossals es posava a secar a l'ombra i després es tallava en trossets molt xicotets. A continuació era llesta per a utilitzar en l'activitat tèxtil. La seua collita donava faena a molts persones de les muntanyes properes a Alcoi.

3.4.3. *Argelaga.* De les seues utilitats ja n'hem parlat un poc. A banda de cremar-les en les formigueres i les sitges eren molt utilitzades en la combustió de forns, especialment els de pa.

3.4.4. *Herbes.* Aquestes s'han replegat sempre amb dos usos diferents. Per a la cuina i per les seues propietats medicinals. En quasi tots els pobles hi ha hagut una persona o dues especialitzades només en herbes. Aquestes després les venien per les cases o a la plaça del poble. De vegades es traslladaven als pobles de les planes també per vendre-les.

Al nostre País sempre han tingut molta fama les herbes de les muntanyes del sud i molt especialment les de la serra de Mariola.

La varietat d'herbes explotades és molt gran i s'hi poden incloure en aquest grup totes les de la flora meditarrània. Les més comunes de les utilitzades tradicionalment són la sàlvia, camamil·la, romer, timó, rabet de gat, espígol, pebrella, corona de rei —aquesta darrera amb propietats abortives molt apreciada per les dones—, etc. Els mateixos que es dedicaven a buscar herbes solien collir tota classe de bolets que trobaven. Alguns eren difícils de comercialtizar, com ara mateix les «giules» o les «turmes»; altres eren prou considerats, com per exemple els bolets de garrofera.

3.4.5. *Esclata-sangs* (Rovellons). Actualment la seua cerca constitueix una mena d'esport als pobles de muntanya. Abans només s'hi dedicaven els qui vivien de la serra. Encara que aquesta era una activitat de temporada i la seua importància era molt reduïda en comparació a les altres. Després es venien per les cases i les places dels pobles.

3.4.6. *Brossa verda.* Aquesta la compraven sobretot els llauradors i tots els que tenien animals domèstics i de tir. La brossa de vegades es feia també per encàrrec, encara que més a sovint s'oferia per les cases.

3.4.7. *Arboços.* Són petites fruites salvatges, prou escasses. Quan es trobaven es duien a la plaça els diumenges on es venien com a llepolies per als xiquets.

3.4.8. *Trufa.* La seua cerca no és tradicional a les nostres terres. Actualment, i per influència dels catalans, la busquen en alguns pobles de l'Alcalatén, l'Alt Maestrat i els Ports de Morella. Per a trobar-les utilitzen gossos que poden olorar-les. Quan arriba la temporada, finals de la tardor, compren el dret de recerca a l'amo de les serres. Els beneficis solen ser prou quantiosos.

3.4.9. *Coscoll.* En realitat allò que s'aprofitava eren les fulles seques. S'arreplegaven i es venien als llauradors. Aquests les tiraven als corrals per a que es podriren i després poder utilitzar-les com a adobs.

3.4.10. *Atzavara*[7]. En algun moment s'ha treballat la fulla de la pitera per a fer fibra de cordes i cordells.

3.4.11. *Llidoner.* Aquest és un arbre més o menys asilvestrat que té una fusta molt flexible i dura al mateix temps. Les seues branques s'esporgaven i es dirigien de manera que prenguessen la forma precisa per a poder construir amb elles els timons dels forcats, els mànecs de les eines i les forques i pales d'era. Aquesta era una activitat molt freqüent en els pobles de la serra d'Espadà.

3.4.12. *Barrella.* Encara que la seua explotació no era una activitat específica de muntanya, també la seua collita constituïa un recurs de persones econòmicament necessitades. Esdevenia un aprofitament important en les àrees de voramar de l'Alacantí i el Camp d'Elx. Les cendres de la planta servien per a la fabricació del sabó.

3.4.13. *Cisca.* És una planta semblant a l'espart, però un poc més fina, llarga i fàcil de treballar. Ja havíem vist com s'utilitzava en el bastiment de les carboneres. També servia, en algunes zones, per a la confecció de bucs d'abelles. Més endavant, al seu capítol, en parlarem. En altres zones, com el Camp d'Elx, servia per a la producció d'alguns elements de cuina tals com setiets, cistelles i costureres, etc.

3.4.14. *Espart* *. L'espart és una planta gramínea amb tiges i fulles molt fortes. Per això ha tingut una gran varietat d'aplicacions. Es cria sobretot silvestre a les serres, o també pot ésser plantat als bancals i a les vores dels màrgens.

* Aquest apartat ha estat redactat en base a les dades proporcionades per M.ª Roser Cabrera.

[7] MELIÀ TENA, CASIMIR: *L'economia del Regne de València segons Cavanilles,* L'Estel, València, 1981, p. 113.

Al País Valencià zones productores d'espart són principalment totes les comarques del Vinalopó, en especial las serra de Crevillent. També es dóna en abundància en les serres del Camp de Llíria. De tota manera, sempre se n'ha importat de la Mancha en major o menor volum.

El treball de l'espart era practicat per conjunts molt importants de població, donada la seua utilitat; els llauradors ho feien en el temps que deixaven lliure les tasques agrícoles i en general tothom quan no hi havia res millor a fer. Per exemple, a les terres de la Marina encara és molt repetida la dita: «Quan el Bèrnia —Montgó, Ifac, Puigcampana, etc.— porta capell, pica espart i fes cordell».

L'espart s'arrancava amb les mans i s'amerava dins d'un safareig. Si es feia a la «lluna» d'agost eixia més blanc. Després d'aproximadament vint-i-un dies ja es podia traure. Mentrestant l'aigua s'havia de canviar diverses voltes. Durant el temps que l'espart era dintre es posaven damunt unes pedres o cantals per a que l'espart prengués bé l'aigua. Quan es treia es posava a l'era per a que es secara. Tot seguit es picava amb una maça al batedor o damunt d'un piló de fusta.

Els treballs d'espart es feien per «malles», l'element bàsic. Aquestes havien d'estar humides. La confecció a partir de dues malles era el cordell. La de tres era la cordeta. La mesura d'aquestes eren la vara i el pam valencians.

La confecció de corda i cordeta podia fer-se en qualsevol moment. Era freqüent la imatge de l'home o la dona amb el manoll d'espart humit, embolicat en un drap, sota el braç esquerre; amb les dues mans treballant i dos dits de la má dreta anant contínuament a la boca per banyar-los un poc de saliva.

Les aplicacions de l'espart són quasi infinites: per a les cases es feia el «mauranet» o ventall de llar, el «sitiet» damunt del qual es posava l'olla o la cassola perquè no mascarassen o cremassen, les estores d'espart cru i d'espart picat; el cabàs d'anar a llavar. Per a les feines agrícolas teixien tota mena de cabassos: terrer, de tirar fem, de collir renda, etc.; l'estiba o cofí, els talzims. També es gastava per a fer lligasses en determinats conreus com tomaques, bajoquetes, etc. Per al transport a bast es construïen la sària i les aiguadores d'arganell. Per a la pesca les barxes i barxetes; també el plat de pescar, que era una llata rodant d'espart amb quatre ansetes. Baix li feien un enreixat de sogall i servia com una espècie de

garbell. Per a aparells de les bésties es feien cabeçades i cabeçons. Per últim s'utilitzava en la confecció d'espardenyes.

3.4.15. *Margalló* *. La planta de margalló es cria en totes les serres valencianes. En general s'explota en totes les comarques en major o menor mesura. En les muntanyes de Catadau, Carlet, Benimodo i Tous les terres a explotar es divideixen en partides i son tretes a subhasta. Els qui tallaven margalló, de vegades, s'unien en una colla de tres o quatre per poder quedar-se'n una. El temps de treball durava des de l'abril fins a l'agost, i durant eixe temps s'havia de fer tot el margalló que s'anàs a necessitar per a tot l'any. Mentrestant vivien i dormien en la serra. Com que la palma arrancada tardava a créixer dos o tres anys, el següent s'havia d'anar a un lloc diferent.

En algunes parts el margalló l'extreien amb les mans, però era més freqüent treballar amb un fes. D'aquesta manera s'evitava fer malbé la socarrel, que després es podia vendre com a llepolia als xiquets, degut al seu sabor sucrat.

Les fulles externes, o guitarres, de la palma es deixaven sacar al sol en una era. Després, amb elles, es podien fer graneres. La part central, la dels ullols, servia per a fer treball de llata perquè les fulles són més flexibles.

Generalment les palmes sofrien un procés de blanqueig a casa, dins d'una gerra i tot posant sofre amb brases, i tenint-les tancades a una cambra, sense llum, preparada amb aquesta finalitat, amb la seua estança per al sofre. Una qüestió important era que no hi hagués ventilació. Les palmes que eixien més blanques i fines eren destinades als treballs més delicats.

Quan s'havia de fer la llata calia amerar les fulles almenys cinc hores abans de començar. Després, mentre es treballava, i per a mantenir la humitat, hom les embolicava amb un drap. El nombre de malles a treballar depenia de l'objecte a construir amb eixa determinada llata. Si era per a capells, cabassos o estores, calien entre set i tretze malles.

La llata de palma es diferenciava de la llata d'espart en la manera de mesurar-la. Mentre que l'espart es feia per vares i pams, la

* Aquest apartat ha estat redactat en base a les dades proporcionades per M.ª Roser Cabrera.

de palma ho era per braces; és a dir, la distància mitja existent entre les dues mans dels braços posats en creu. Actualment les dones a Gata, a La Marina Alta, encara fan a les cases les tires de llata, i els corradors les compren per braces.

Una vegada feta la llata es començava la tasca de fer l'objecte triat. Per exemple, per a fer un cabàs la qüestió més important estava en donar la forma. Aquesta es trobava prenent un altre cabàs com a model, subjectant-lo als genolls. També es feia amb un motle de fusta, o simplement, si la persona tenia pràctica, a ull.

L'acabat es feia cosint el conjunt amb una fulla de la mateixa palma que es passava per una agulla plana de dos forats. Al final del cabàs es feia un vorell o reforç prou gros. Les anses podien ésser de la mateixa palma, encara que eren més usualment d'espart o de cànem perquè quedaven més fortes.

Treballs fets de palma eren les estores estretes que travessaven la casa per a que passàs l'animal al corral i no s'esvarés. Quan aquest ja havia passat, l'estora s'enrotllava i es guardava. Dintre de les cases també, hi havia les estores, els cabassos de compra; de recapte, per a posar el menjar del camp; el maurà, rodó i amb dues ansetes, per a replegar el rebuig d'allò que s'agrana.

Per al camp, cabassos de dimensions diferents, barxes i barxetes. Per a les persones, capells, alguns d'ells amb calats i colors. Els dels diumenges o de vestir eren diferents als de treball i es distingien sobretot per les vetes al voltant de la copa, que en el cas dels hòmens eren negres.

Generalment, a l'igual que l'espart, la gent es feia els seus propis utensilis fent treball de llata.

3.5. *La neu i la seua conservació: utilitats*

És aquesta una activitat genuïna de muntanya. Al País Valencià s'ha explotat pràcticament en quasi totes les zones interiors de serra amb altura superior als huit-cents o mil metres. Simplificant, l'aprofitament consisteix en magatzemar la neu que cau a l'hivern i conservar-la fins a l'estiu.

Sembla que la conservació de la neu és una pràctica que s'ha fet a les nostres terres des de finals de l'edat mitjana.

Al segle XVIII, un il·lustrat valencià, Josep Castelló, fa la relació següent de les neveres en ús en les zones per ell visitades:

— Llíria, «... sus naturales entienden en la conducción de nieve para la ciudad —València—, recógese en un monte vecino

llamado La Bellida, con lo que se mantienen algunas familias.»

— Famorca, una casa de neu en la Serrella.

— Benifato, tres cases de neu en L'Aitana.

— Confrides, quatre cases de neu.

— Benasau, esmenta l'activitat, però no dóna el nombre de cases.

— Alcoleja, una casa de neu.

— Ibi, diu que al seu terme i a la serra del carrascar d'Alcoi hi havia diferents pous de neu i edificis molt grans on s'aplegava la neu en tal quantitat que amb la conseguida s'abastia la ciutat d'Alacant i la seua horta, i fins i tot en alguns anys Oriola i el seu districte i la meitat dels regnes de Múrcia i de València. Aquest tragí enriquia moltes famílies del poble que entenien en la conducció de la neu[8].

No esmenta totes les neveres que a finals del segle passat estaven en funcionament. Un catàleg complet d'aquestes no existeix, i per tant és difícil establir amb precisió la geografia de la seua utilització. Després de l'aparició de les fàbriques de gel, al principi d'aquest segle, l'aprofitament tradicional de la neu va caure en desús.

Si ens atenem a la tipologia de les construccions destinades a conservar la neu podrem fer la següent divisió:

Detalls de la volta gòtica de la nevera del Montcabrer. Avui la teulada ha desaparegut. Foto: J. Gregori.

[8] CASTAÑEDA Y ALCOVER: «Relaciones geográficas, topográficas e históricas de Valencia», *Rev. Archivos, Bibliotecas y Museos*, 1917, t. I, pp. 54-55; 227-230.

a) *Pous de neu.* Aquests es redueixen a simples clots, d'una fondària no excesiva, al voltant dels sis metres, i recoberts per les seues parets de murs de mamposteria. Generalment la construcció no sol ésser coberta. Quan arriba el moment de conservar la neu la seua ubicació ombrívola i la col·locació d'una capa de branques de pi pel damunt substituïen la funció del sostre.

b) *Cases de la neu.* Segons els llocs se les denomina també amb el mot de *neveres.* La seua construcció és un poc més sofisticada. En primer lloc solen ser més grans que els pous de neu. La seua fondària pot arribar a desset o divuit metres en les neveres més grans. També tenen coberta. Aquesta pot estar feta mitjançant una falsa volta o utilitzant columnes i nervis. En el primer cas el sostre és de pedra. En el segon s'utilitzen bigues de mobila —fusta que suporta molt bé la humitat regnant a l'interior de la nevera—, taulells i teules. En aquestes la planta de la volta reprodueix formes geomètriques hexagonals i octogonals. La part superior de les neveres sobresurt pel damunt del nivell de terra. La resta de la nevera roman soterrada obtenint així una mena d'aïllament tèrmic respecte de la temperatura exterior. Els murs interiors solen ser de mamposteria, encara que de vegades poden estar revestits de calç morta, augmentant d'aquesta manera la capacitat d'isolament. Entre el nivell del pis exterior i la teulada solen haver-hi una o diverses finestres, de dimensions suficients com per a que capigués una persona. Són aquestes les vies d'entrada i d'eixida de la neu. Aquestes es tapaven amb pedres per a conservar millor la temperatura interior. De vegades, algunes d'aquestes neveres posseïen una corriola que penjava del centre de la volta i possibilitava la pujada dels cabassos de gel des de l'interior[9]. La part de la serra on s'ubica la nevera no necessàriament ha de ser la umbria. Degut a que estan a molta altura i a que les vessants de les serres són molt pronunciades tota la fàbrica d'aquests edificis sol estar reforçada per contraforts.

c) *«Ventisqueres».* Són llocs on la neu s'acumula per si mateixa degut a la força del vent i a l'existència d'una paret o refugi natural. No porten coberta de cap de classe. A voltes la paret natural pot ésser substituïda per una construcció artificial molt simple consistent en un mur semicircular situat contra la direcció usual del vent hivernenc. Aquest tipus és molt més freqüent en la comarca

[9] SEIJO ALONSO, FRANCISCO: *Arquitectura rústica en la región valenciana,* Alacant, 1979, p. 84.

Aspecte del pou de la meteixa nevera. No tots eren d'aquestes dimensions. Foto: J. Gregori.

dels Serrans, al contrari que els anteriors, els quals són comuns en les comarques del sud i del nord del País Valencià.

El procés tècnic de la neu era el següent. Després de les nevades de l'hivern, en els pocs dies que hi restava la neu sòlida, el propietari o arrendador de la casa de neu llogava jornalers per omplir-la. La neu es baixava rodolant fent boles i s'anava tirant dins del pou. En altres llocs la tiraven a cabassos. Convenia sovint que algú baixàs a l'interior i aixafagàs el conjunt al màxim possible per tal de facilitar la seua transformació en gel. Aquests, passat un cert temps, tornaven a l'exterior per evitar congelacions en els peus.

A altures determinades s'escampaven capes de pallús de blat o d'arròs. En altres llocs, com a la serra d'Aitana, aquestes capes eren fetes de branques de pi.

Una vegada complit tot açò es deixava reposar tot ben tapat.

Al començament de la calor un home anava a cuidar la nevera, en previsió de possibles furts. Generalment era el propietari mateix.

Els pous de neu i ventisquers constituïen sovint un règim de petita propietat, essent en mans de llauradors o masovers. Les neveres, i sobretot les més grans, al precisar una construcció molt

costosa pentanyien a algun «senyoret», consell municipal o monestir important. Aquests darrers van gestionar l'arrendament de moltes neveres fins a la desamortització, com per exemple les cartoixes de Porta-Coeli, Valldecrist i Arachristi i el monestir de Sant Miquel dels Reis, de València[10].

Periòdicament acudien a les neveres els transportistes, que no solien ésser els propietaris. Recordem que açò es contradiu amb el que per al segle XVIII esmentava Josep Castelló (supra). El transport s'havia de fer en cavalleries, donat l'emplaçament muntanyenc de les neveres. Els animals es carregaven des d'una superfície elevada, de manera que la càrrega es pogués fer des d'una altura superior a la del llom d'animal. El gel extret de la nevera s'introduïa per blocs, de vegades dintre de caixes de fusta en sàries d'espart. Tot anava ben envoltat de palla. Entre el conjunt aquest i l'animal s'havia de posar una flassada per a que no es refredés. Així el gel s'havia de dur en el dia, i depressa; encara que malgrat aquestes precaucions, quan s'arribava al punt de destí el gel s'havia reduït ja a la meitat.

El destí de la producció era prou divers. Temps arrere s'ha utilitzat el gel amb fins medicinals, per combatre la febre i altres malalties[11].

També era molt freqüent que per aquells llocs on passaven els matxos carregats de gel, els xiquets en comprassen un poc, com a refresc especial per molt pocs diners.

Molt sol·licitat era el gel en els ports pesquers de la costa, on s'utilitzava en la conservació del peix. Així tota la producció dels pous i casetes de la neu de l'Aitana es destinava als ports de La Vila Joiosa, Benidorm i Altea.

Una altre aplicació ha estat en la confecció de gelats i refrescs. Així l'actual indústria d'aquests en poblacions com Ibi i Xixona té el seu orígen en l'existència de neveres importants en els seus respectius termes.

3.6. *Aprofitaments d'origen animal*

La muntanya és un ecosistema de fauna i flora. Per això l'aprofitament animal més important dels tradicionals rau en la cacera. Encara que la caça major no existeix a les nostres terres en

[10] LLORENTE, TEODOR: *Valencia, España, sus monumentos, arte, naturaleza e historia,* Barcelona, 1887, Fac. Albatros, p. 535.

[11] Ibidem.

abundància, la menor ha constituit una pràctica molt habitual, una font suplementària de proteïnes molt interessant per a alguns grups socials, i de vegades també de beneficis i ingressos econòmics.

De tota manera, el món de la caça tradicional no es tractarà en aquest article i ens limitaren només a parlar d'altres aprofitaments:

3.6.1. *El fem.* Generalment provenia dels ramats que portaven a pasturar a la serra: ovelles i cabres. Era aquest un fem prou fort i ben considerat. El seu nom era el de «xerri». Un altre que també es replegava, però en molta menys quantitat, era el de les cavalleries, que es trobava pels camins de ferradura.

3.6.2. *La grana.* És un petit insecte que es cria als llocs humits, sota les pedres, etc. Amb ell es podia fabricar un tiny de color roig. La seua collita ha estat important durant els segles XVIII i XIX, sobretot a les zones de L'Alforí, Alt Vinalopó i Banyeres.

3.6.3. *Caragols.* Molt utilitzats en la cuina tradicional, se'n fa consum en totes les nostres terres. Fonamentalment es cullen de dues varietats: els «vilernencs», més menuts, que ixen de dia, i altres més grossos i que a cada poble reben un nom diferent. Aquests es cullen de nit i, de fet, són de dues o tres classes.

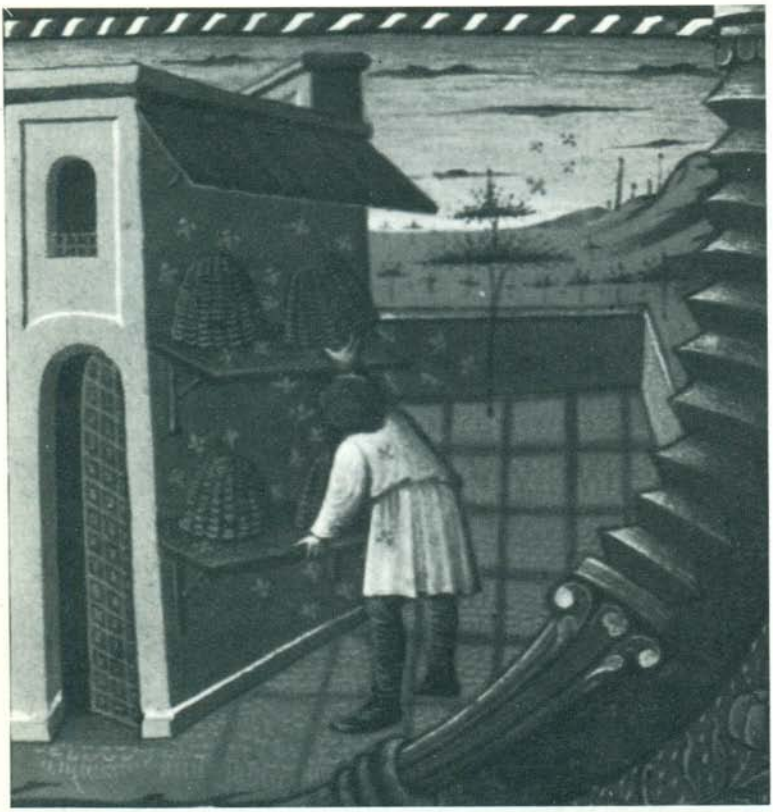
Totes les varietats ixen després de ploure. Famílies senceres sortien a cercar-ne, i si era de nit ho feien amb l'ajut d'un farolet. Després els caragols es podien vendre a la plaça del poble, o si hi havia manera es feien arribar a les ciutats de València, Castelló i Alacant, on podien assolir preus més alts.

3.6.4. *Les abelles i la producció de mel*

Al nostre País la producció de mel ha estat una activitat força important, a l'igual que en la resta de les terres de la mediterrània, des d'èpoques ben antigues, tal i com molt a prop nostre ens mostra l'art prehistòric.

Tradicionalment la mel ha funcionat com a substitutiu del sucre en la nostra gastronomia, amb les mateixes funcions i com aliment ric en calories i vitamines.

Han estat moltes les zones on s'ha produït mel. Especialment les de muntanya han destacat més que les altres. Tot el rotgle que comprenen les comarques de l'Alt Vinalopó, Foia de Castalla, Alcoià i Vall d'Albaida han tingut una producció molt quantiosa. Per



Atenent la rusquera, il·luminació de principi del segle XVI. Arxiu Gil-Carles.

exemple, de la mel de Biar ens diu Josep Castelló que es la millor de totes perquè feien molt bé tot el procés de producció. L'envasaven en unes gerretes de terrissa amb les armes de la vila gravades, i així la mel no es llançava a perdre. Però la cobdícia dels naturals de Biar feia que compraren la mel als de la Font de la Figuera i llocs adjacents i la feren passar per mel de Biar, encara que de tota manera, i en descàrrec, Castelló diu: «... es tan buena miel a la que dan patria i naturaleza los de Biar, que no queda engañado el que la compra por tal»[12].

[12] CASTAÑEDA Y ALCOVER: *op. cit.*, pp. 231-232.

També eren zones productores la serra del Cabeçó de l'Or, La Vall de Guadalest i La Vall d'Ebo, A l'altra banda d'aquestes serres, i ja sobre les estribacions ibèriques, eren termes productors de mel els de Montesa i Moixent, les comarques dels Serrans i Racó d'Ademús, i, per últim, L'Alcalatén i Ports de Morella.

Segons Cavanilles, al segle XVIII la comarca més productora de mel era el Racó d'Ademús amb més de 44.000 arnes o bucs d'abelles en explotació[13].

Tradicionalment ha estat molt freqüent el conreu de les abelles a quasi tots els masos. També als pobles hi havia algun llaurador que feia mel, però fins a èpoques molt recents, amb la introducció de les caixes i la moderna apicultura, no ha segut massa normal una dedicació específica a aquesta activitat.

La sociologia de la seua producció se n'ix, per tant, una mica de quasi totes les altres activitats que n'havíem esmentat fins ara. Vaja per davant, doncs, que tot i ésser una producció feta *a* la muntanya, no es pot considerar estrictament com una activitat *de* muntanya.

La peça elemental sobre la qual es treballa és el *buc* o *rusc*. A les comarques valencianes és coneguda sobretot pel primer dels noms.

Consisteix el buc en un objecte cilíndric, d'una altura entre el mig metre i el metre, i un diàmetre entre els quaranta i els seixanta centímetres. El seu interior consta de dos jocs de creueres que són on les abelles poden construir les bresques. De les dues creueres una és fixa a un dels extrems del buc, per la part interior, i és també un poc més primeta. L'altra es fica cap al centre del buc, encara que pot esdevenir mòbil, i per tant ésser regulada cap a dalt o cap a baix. Aquesta creuera está formada per dos pals més grossos. La posició usual de treball dels bucs és la vertical.

Els materials dels quals estan fets els bucs ens permeten agrupar-los en quatre classes:

a) *El buc de suro*. Amb el fi de construir bucs s'explotaven les nostres suredes, en especial la de la Serra d'Eslida, de la qual ja hem parlat. El temps de picar les alzines començava cap a la primavera. Les eines que s'utilitzaven eren la destral i la burxa. Per saber si les alzines ja eren bones per a descorfar no calia més que donar un colp de destral al tronc, i pel soroll es podia reconéixer.

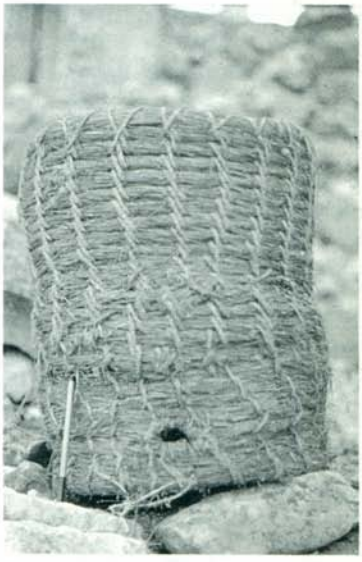
[13] MELIÀ TENA, C.: *op. cit.*, p. 114.

També es feia practicant una espècie de forat o cata al tronc. El suro anava traguent-se a «saques», espècie de tall circular seguint el contorn de l'arbre. Hi havia alzines que podien donar fins a vint «saques». En realitat la corfa d'aquests arbres és prou grossa peró després de cada «saca» tardaven molt a recuperar-se, de vegades fins i tot anys.

La primera capa de totes les extretes és d'un suro de pitjor qualitat, que es diu bornís i no servia per a fer bucs. Els talls de corfa es feien destralejant a partir de la soca fins a l'altura desitjada separant-la mentrestant del tronc amb la burxa.

A voltes, si el tronc era gran i alt, s'havia de pujar un llenyater a muscles d'un altre. Per a poder treballar el suro després es bollia de manera que perdés la seua forma cilíndrica, la mateixa que la de

Tipologia del buc: arna de vidalba. Guardamar del Segura. Fot.: J. Gregori.



Tipologia del buc: a) Buc de suro, Castelló de Rugat. b) i c) Bucs de cisca, Callosa d'En Sarrià. Fotos.: J. Gregori.

Modern sistema de caixes, instal·lades en la vessant d'un tossal. Fot.: Arxiu Municipal d'Alzira.

l'arbre. Així el suro es feia motlurable i més tard se li podia donar la forma que es desitjara.

Amb els bucs no feia falta, degut a que es podia aprofitar la pròpia forma de l'arbre. Una vegada conformat el buc, es cosia amb fibra de savina tendra. Aquesta tenia la flexibilitat del vímet però era més forta encara. Un dels extrems anava també tapat amb un tros de suro circular i clavat amb tatxes fetes també de savina.

Algunes voltes, però, en compte d'això es posava una mena de tapadora d'espart subjectada també per cordells d'espart. L'altre extrem anava sempre tapat amb una peça de suro.

b) *Bucs de cisca.* Es fabricaven confeccionant una torçuda de cisca. Aquesta es pot trenar amb cordes d'espart adoptant una forma cilíndrica. El resultat era una forma prou compacta i impermeable. Un dels extrems es tapava amb una planta de llata de palma o també un amb un capús fet del mateix material, cisca, al qual se li donava forma de capell.

c) *Bucs de troncs.* També es podia aprofitar un simple tronc d'arbre que estigués buit al seu interior. Es solia tapar amb un capús semblant al del buc de cisca.

d) *Arnes.* Tenien, a l'igual que els altres, forma cilíndrica i estaven fets de vidalba. El sistema de construcció era el següent: es clavaven en terra dotze o treze estaques llargues —d'un

Tipologia del buc: bucs de tronc. Fot.: Arxiu Municipal d'Alzira.

metre—, seguint una forma circular i a distàncies regulars les unes de les altres. A continuació es teixia la vidalba tendra formant una trama horitzontal i perpendicular a les estaques o bastonets, fins a cobrir-les del tot, exceptuant un trosset d'aquestes tant a un extrem com a l'altre. La forma resultant no era exactament cilíndrica sinó que en una part era més estreta que en l'altra.

Després de teixida l'arna s'havia de socarrar per fora i per dins per tal d'eliminar tots els pèls de la vidalba que havien quedat.

Aquesta operació era important perquè si no es feia bé dificultava la següent, el revestiment de bovina. Aquest excrement de bou s'havia de posar recobrint tota la trama de l'arna. Així es repetia fins a posar dues o tres capes de bovina. D'aquesta manera es conseguia impermeabilitzar l'arna.

L'extrem més estret es tancava amb un tap fet de taulonets de fusta que s'ajustaven a las dimensions de la boca de l'arna. El conjunt s'immobilitzava amb dos ganxos i un palet, del mateix material que les estaques, que el travessava i el fixava als costats de l'arna. Aquest tap s'embovinava també i quedava en la part superior, a l'instal·lar-se les arnes en posició vertical.

Tots els models de bucs esmentats havien de dur un forat anomenat piquera, situat prop de la base d'aquests, que era per on entraven i eixien les abelles.

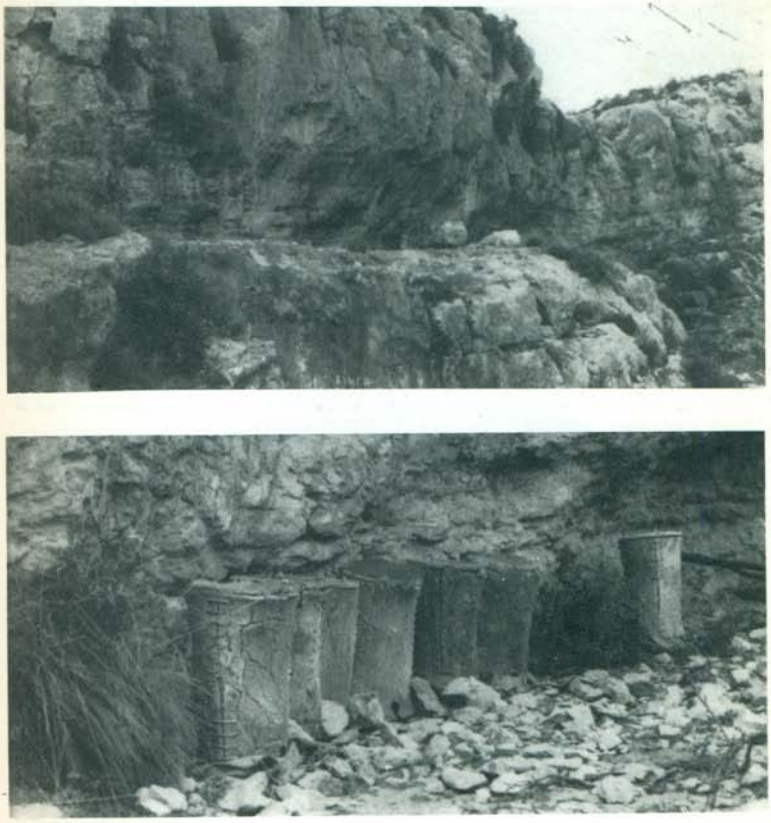
Destapant el capús d'un buc de cisca.

Els llocs on es posaven els bucs es procurava que foren en les solanes de les vessants, prop, a ser possible, d'un lloc arrecerat, com per exemple un refugi natural o un penyassegat. De vegades es lligaven amb unes cadenes per tal de precintar-los i controlar els possibles furts.

Un requisit indispensable era que era els bucs estiguessen prop d'un lloc abundant en herbes i flors. Al nostre País, les més utilitzades per a fer mel eren la del taronger, en zones planes, i el romer, espígol, sàlvia, timó i panical en les vessants de les serres.

L'època de l'any en la qual treballaven les abelles era sobretot la primavera. Si es sabia aprofitar el temps, canviant els bucs de lloc segons el temps i les floracions, es podia fer durar el treball de las abelles tot l'estiu, fins a setembre. Per exemple, aquest era un mètode seguit pels abellers de La Vall d'Albaida, que arribaven a traslladar els bucs a la Vega Baixa fins i tot en gener, cercant la primavera abans d'hora, i seguint les floracions fins a Terol en la tardor, passant per Villena en abril, maig i juny, retornant a hivernar al lloc d'origen[14]. D'aquesta manera es podien fer un parell de tallades de les bresques a l'any. Però més de dues era una cosa excepcional. De fet, les floracions hivernenques, com la de l'ametler, són molt curtes i les abelles no les podien aprofitar conve-

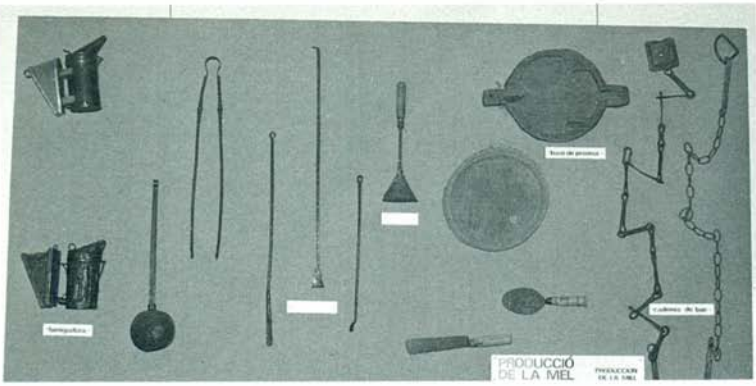
[14] García Martínez, S.: «Riogos y cultivos...», *op. cit.*, p. 283.



Detalls de les ubicacions dels bucs en el recer d'una cinglera d'Alpont. Foto: J. Gregori.

nientment. També cal tenir en compte que les abelles treballaven amb l'eixida del sol i acabaven amb la seua posta. Així, quan més allargava el dia, més traballaven. A l'hivern, entre la manca del sol i el fred, les abelles no eixien massa. Al mes d'abril es podien fer les primeres tallades si la temporada havia anat bé. També començava a ser el moment d'eixamenar, és a dir, de aprofitar la creació de nous eixams, si hom ho considerava convenient.

Dintre del buc les abelles començaven a construir les bresques en la creuera mòbil, la del mig. Quan aquesta era plena continuaven amb la fixa, que quedava dalt a la part superior del buc. Així s'anaven omplint les bresques de mel i ànec. Aquesta darrera substància



Diversos estris del treball amb bucs: castradores, ganxos, rascles, rascadors, talladors, garbell i cadenes. Foto: J. Gregori.

és una mena de pasta que serveix per a alimentar als abegots. Els anys que no plovia massa la producció de mel minvava prou.

Arribat el temps de fer les tallades, l'abeller s'acostava als bucs amb una mascareta de filferro cosida a un mocador i una fumigadora. Amb aquesta es feia fum a la piquera per a que fugissen les abelles abans de destapar el buc. Per a fer fum hi havien diversos sistemes. A banda de la fumigadora s'utilitzaven també, o bé un tros d'esportí amb morca encés, o bé simplement una espardenya o tros d'espart.

Una vegada obert el buc es començava a tallar. Periòdicament calia tornar a fer fum per a que no tornassen les abelles. En tot aquest procés era important no tenir-les por, perquè si no picaven més. Les eines de tallar les bresques eren el ganivet, el ganxo, la rascleta i el rascador. Les tres darreres tenien mànecs llargs i formes apropiades per poder repelar tots els racons de l'interior del buc. També hi havia els talladors, espècie de palustres allargats amb un tallant a un costat per poder separar la capa de cera que tapava les cel·les on hi havia la mel.

Conforme anaven eixint els trossos de bresca es feia una primera premsada amb les mans, «in situ», damunt d'una base de fusta o d'una plàtera. Després, a casa, la mel ja extreta es garbellava per a llevar les impureses i les bresques es tornaven a premsar, aquesta volta amb premsa; la mel que encara eixia de la barreja es feia passar per un sedàs, o de vegades també, per una tela. De la massa

Premses de mel. Foto: J. Gregori.

rebutjada en la premsa es feia un bollitori, del qual es treia un líquid dolç utilitzat en la factura de «l'arrop i tallaetes». La cera bollida sobrant, encara amb algunes impureses, es venia als cerers, els quals passaven pels masos i les cases. Aquesta cera es calfava per fer-la líquida i llevar-li les impureses. Per a emblanquinar-la es banyava i es deixava secar al sol.

La mel premsada i garbellada eixia prou líquida —si era de flor de taronger més que les altres—, i es deixava reposar en gerres dos o tres dies de manera que les impureses que hi puguessen restar suraren cap a la superfície. Aquestes, després es llevaven amb una cullera. Després s'introduïa en pitxerets de terrissa i es deixava endurir.

Durant aquestes operacions era important procurar no alterar la temperatura ambient, degut a que l'escalfor pot fer la mel florir-se. Si tot eixia bé podia conservar-se durant prou de temps.

La distribució normalment la feien els mateixos productors que baixaven als mercats les quantitats destinades a la venda.

3.7. *Aprofitament d'origen mineral*

L'explotació tradicional de la mineria és un capítol un poc a banda de les activitats estrictes de muntanya. Aquelles, general-

ment no han tingut una gran importància al nostre País, llevat de les explotacions de la sal, les pedreres i la terra. Aquestes últimes han generat una sèrie d'oficis específics com són els de pedrapiquer i rajoler. Però hi ha dues activitats que es situen a mig camí entre els móns de la mineria i la muntanya. És així perquè tot i utilitzar matèries primes d'origen mineral són realitzades prop de la serra i per aquells agents humans que treballen en la serra. Ens referim a la producció del calç i algeps:

3.7.1. *Els calciners i la producció de calç.* El calciner, en si mateix, no ha constituït mai un ofici específic. Degut, sobretot, a que la calç la podia fer qualsevol, i la seua producció era una operació indispensable abans d'iniciar qualsevol obra. Als masos, en temps lliure, s'encenien els forns de calç per al consum propi i per a la venda dels excedents. De vegades persones d'altres oficis, sobretot carboners, en èpoques de poca feina, s'enjuntaven i feien fornades de calç tot repartint-se els beneficis després.

La utilització de la calç i el guix en construcció la tenim ja documentada per als segles baixmedievals. Per exemple, en el 1374, el 7 de gener s'estableix un conflicte entre els ciutadans d'Almassora i Castelló sobre la construcció de forns que es resol de la següent manera. «... fer puixen francament e sens preu algú en lo terme de l'altra universitat forn o forns de calz, guix, tallar pedres; e llenyes, verts o seques... així per a obs propis com a vendre... sens llicència que no demanen...».

Per a fer els forns s'havia de replegar primer una quantitat de llenya i pedra. Generalmente s'unien colles de quatre persones per a fer-los. Així, mentre uns arrancaven la pedra, els altres feien llenya. La pedra que es triava era la calissa blanca; també n'hi havia d'altres classes, com la calissa roja pero eren de pitjor qualitat. Després d'extreta la pedra s'estallava amb mall procurant que quedàs reduïda a telles menudes. La llenya conseguida normalment era d'argelaga, coscolls i altres arbusts que resultaven de netejar els pinars i vedats.

A continuació es bastia el forn, o se n'aprofitava un ja fet. S'havia de buscar un marge, amb una altura en relació directa a la grandària que se li volia donar al forn. Aquest consistia en una peça buida de forma cilíndrica o cònica. Tot el conjunt hi era soterrat a l'interior del marge excepte la part frontal, on hi havia la boca del forn. La part superior sobresortia un poc per dalt del ni-

Forn de calç a Fanzara, Plana Baixa. Arxiu Mas.

vell del pis del marge. Les parets de forn eren de mamposteria. A la part inferior, i per baix del nivell de la base del marge, s'obria un clot anomenat l'olla del forn, o cul de l'olla. Consistia aquest en una mena de caldera excavada, de base redona amb repeus o vorells pels costats, a major altura que el cul de l'olla que era on es recolzaven les pedres de calç viva. Aquestes es disposaven a partir del vorell tot pujant-hi i fent una mena de volta amb la qual restava recoberta tota l'olla. Per a comunicar el forn amb l'exterior es construïa la boca, espècie de finestra que s'obria per baix del nivell de la base del marge i a l'altura del vorell de l'olla, sobre la paret de la volta. Les dimensions eren les necessàries per a que una persona pogués ésser-hi alimentant de llenya l'olla. Pel damunt de les telles de pedra de calç viva es disposaven les telles de calç morta fins a arribar a la part de dalt del marge i omplir així tot el forat. Convenia anar tapant tots els badalls que quedassen entre les pedres amb telles o pilots de fang. En algun cas, com a La Marina, deixaven uns petits respiralls per a que isqués millor el fum.

Forn de calç al mas de la Costa, Llucena. Foto: F. Martínez

Una vegada complit tot açò s'encenia el forn. Així, primer es feia una cuita que servia per a templar la pedra i durava quasi tres dies, mentre que es tirava llenya contínuament. Quan el forn ja era calent i semblava que anava a ofegar-se calia fugir uns quants metres arrere perquè era la senyal que anava a encendre's de veres i donava una gran flamerada que eixia per la boca del forn. Després calia tirar dins la major quantitat de llenya possible sense parar. Durant aquest procés l'equip de quatre persones es tornava en la vigília del forn, així durant la nit com el dia, vetlant i carregant llenya. Al final de tres o quatre dies més calia netejar l'olla que era plena de tota classe de cendres. Després es continuava cremant durant uns quatre dies fins a acabar la cuita. El mètode de saber si aquesta era ja finalitzada es basava en el fum que treia el forn;

Boca de forn d'algeps a Callosa d'En Sarrià.

també pel color de la pedra, blanca si encara estava crua, daurada si ja estava cuita. Mentre tirava fum negre calia continuar cremant. Quan eixia el fum blanc ja es podia llevar el foc. Llavors es tapava la boca perquè si entrava l'aire la pedra es podia desfer. Després es deixava refredar el forn durant quatre o cinc dies més.

A continuació es desmuntava aquest començant per la pedra morta. Aquesta es tirava a una bassa en sec on s'amerava més tard, amb aigua suficient com per a que la pedra es desfera i es convertira en un espècie de brou. Després es colgava de terra prop del lloc on la vulguessen utilitzar. Aquesta calç era l'emprada per a la construcció. Finalment llevaven la pedra viva. Aquesta operació s'havia de fer en el dia procurant que el producte no s'airegés massa i directament es ficava en gerres, o en una cambra fosca

Detall de l'era de picar algeps. Cal fixar-se en el paviment de llosa. Fotos: J. Gregori.

colgada i recoberta de calç morta. Aquesta calç servia per emblanquinar.

3.7.2. *La fabricació d'algeps.* El procés de producció era molt semblant al de la calç. Primer calia traure la pedra de guix. Mines d'aquest hi havien a Sucaina, Aielo de Malferit i Callosa d'En Sarrià. Després de feta la llenya, es preparava el forn. Aquest també es ficava dins d'un marge com l'anterior, encara que no necessitava d'olla o clot. La planta era quadrada amb les parets de mamposteria. En una d'elles s'obria la boca del forn, molt més gran que la de calç. Així, a l'interior del forn es construïa una volta amb la pedra de guix. Es posaven les més grans en la volta i les més menudes cap a l'extrem de dalt. Convenia que entre

les pedres hi haguessen orificis o respiralls per on poguessen passar les flames i coure millor. Després de fet el forn s'encenia de bon matí i s'hi tenia cura d'alimentar-lo durant tot el dia. Al capvespre d'aquest el fum començava a eixir negre i el forn s'ensulsia. Això volia dir que ja estava la pedra cuita. Es deixava refredar tota la nit i a l'endemà es desenfornava. La pedra extreta es portava a una era de lloses de pedra. En aquesta es picava l'algeps amb malls de desterronar. Per últim es garbellava i es guardava en sacs per a la seua conservació.

II

LA INDÚSTRIA TRADICIONAL

Josepa Cucó

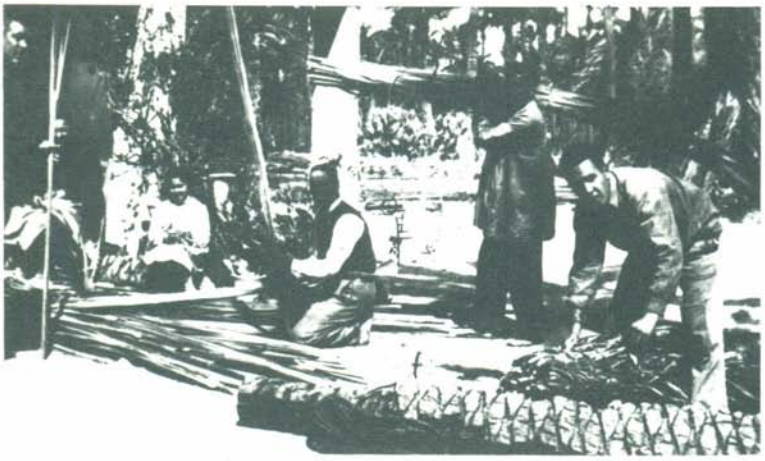
El concepte d'indústria tradicional

L'objectiu d'aquest capítol és descriure totes aquelles activitats que, dintre del marc general de la societat tradicional, suposaven la transformació, elaboració o manipulació de matèries primeres i que tenien com a finalitat la satisfacció de necessitats materials (productes alimentaris, vestits, eines de treball, utillatge d'ús domèstic, mitjans de transport, objectes d'ornamentació i decoració, etc.).

El que no resultava tan senzill era, però, trobar un concepte prou ample per abraçar l'heterogeneïtat d'aspectes i processos transformadors que caracterizaven la societat valenciana d'altres temps. El mateix concepte d'artesania, el més sovint emprat per a designar aquell tipus d'activitats, es mostrava, a més d'equívoc, excessivament limitat. Al definir l'artesà com aquell que exerceix un ofici manual, s'exclouen dos tipus de feines bàsiques de transformació que, durant molt de temps, hi coexistiren amb ella: les que portaven a terme els mateixos productors de matèries primeres i que, per tant, no eren acomplides per gent d'ofici, i les que tenien lloc a les manufactures, on ja apareixien mecanitzades algunes fases del procés productiu.

Calia, doncs, trobar un terme capaç de donar cabuda a totes les activitats abans esmentades. És en base a aquestes consideracions que ha estat triat el concepte genèric d'«indústria tradicional», sota el qual reunim tres tipus d'activitats de caràcter marcadament distint i que, almenys des del segle XVIII, han coexistit al País Valencià, separadament o en íntima simbiosi:

a) La transformació de matèries primeres, d'origen agrícola o animal, que era per regla general executada per les mateixes famílies camperoles. Aquestes assumien sovint sols una part del procés productiu, usualment la més senzilla, com en el cas de la filatura



Treballant la palma a l'Hort del Bou. Elx. Arx. Ripoll.

de la llana i la seda. D'altres vegades, els productors s'encarregaven de tot el procés d'elaboració del producte i, àdhuc, arribaven a abastar la seua comercialització, com succeïa amb els estoraires de Crevillent o els torroners de Xixona.

b) El treball dels artesans o menestrals que exercien un ofici manual i que d'ordinari practicaven la seua professió a temps complet, encara que també era freqüent, sobretot en les petites comunitats, que dedicaren a l'agricultura o a d'altres treballs complementaris una part del seu temps. A les ciutats i viles importants, els artesans estaven associats formant corporacions professionals, gremis, d'àmbit local i caràcter obligatori i exclusiu; els gremis tenien una estructura jeràrquica composta per mestres, oficials i aprenents, i es regien per ordinances i estatuts especials, destinats a regular, entre altres objectius, el mateix exercici de l'ofici.

c) Les manufactures o fàbriques, que estaven dirigides i patrocinades pels empresaris, anomenats també «mestres fabricants», i que ocupaven una massa més o menys nombrosa d'assalariats. Aquests darrers realitzaven el seu treball dintre del marc de la mateixa fàbrica o bé al seu propi domicili. Durant molt de temps, la manufactura es desenvolupà solament en alguns sectors productius molt concrets, com als tèxtils de la llana o la seda, i també a la ceràmica artística (fàbriques d'Alcora i Ribesalbes, per exemple).

Pel que fa al destí final de la variadíssima producció de la indústria tradicional, cal fer també una triple diferenciació: uns

Dones fent xarxes a Peniscola. Arx. Mas.

productes es reservaven bàsicament per a l'autoconsum o tenien una àrea de comercialització molt reduïda, com és el cas de la major part de les indústries de l'alimentació; d'altres eren productes exclusivament comercials i llurs centres de consum estaven esparsos per tota la península i àdhuc l'estranger.

El desenvolupament històric de la indústria tradicional

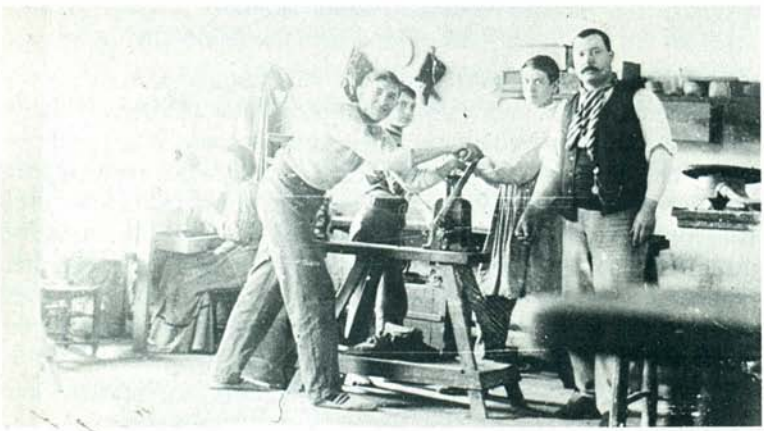
Cal assenyalar d'antuvi que les pàgines que a continuació presentem no tenen com a propòsit mostrar una història sistemàtica de la indùstria tradicional valenciana. Aquest és un projecte massa ambiciós i extens que, per ara, queda fora del nostre abast, però que alguna vegada deurà ser encetat seriosament si de veres existeix la voluntat de conéixer i comprendre en profunditat la societat valenciana. La nostra intenció es més modesta: mostrar una ordenada compilació de les informacions existents sobre algunes de les més característiques activitats transformadores que, des de temps passats, s'han desenvolupat al País Valencià.

El marc cronològic d'aquesta compilació és teòricament molt ampli i abastaria des de l'Edat Mitjana fins a pràcticament l'actualitat. Ara bé, la realitat s'imposa, i el cert és que les notícies

que, a hores d'ara, tenim sobre el renaixement de la vida socioeconòmica després de la conquesta cristiana i el seu desenvolupament posterior són absolutament insuficients. En contraposició, les dades al voltant del segle XVIII són molt nombroses. Erudits il·lustrats i investigadors actuals ens han proporcionat un panorama prou complet de la societat d'aquell temps. Època que, per altra banda, fou crucial car significà el desenrrotllament de la indústria capitalista —de les anomenades manufactures— en alguns sectors cap-davanters de l'economia valenciana.

Lògicament, els condicionaments suara esmentats han limitat la profunditat històrica d'aquest treball, el qual s'enceta gairebé sempre al segle XVIII. Aquest segle representa una fita important en l'evolució general de la nostra societat. Per a la indústria tradicional suposa, per una banda, el moment de plenitud dins de la llarga història dels oficis artesans. Però, per l'altra, és també l'inici de la decadència de l'estructura legal que sustenta als gremis, els quals apareixen ja, als ulls dels il·lustrats, com un seriós obstacle al lliure desenvolupament del mercat i de l'empresa. L'ocàs definitiu dels gremis tindrà lloc més tard, a la primera meitat del XIX, quan es promulga legalment llur prohibició com associacions professionals de caràcter obligatori i exclusiu.

Moltes de les activitats transformadores existents en temps passats han desaparegut completament. D'altres romanen encara vives als petits tallers artesans, al sí d'algunes famílies camperoles i també en certes indústries de caràcter semi-artesanal. Sovint unes i altres han mecanitzat algunes fases del seu procés productiu; però,



Taller d'orfebreria a València

La matança del porc. Dénia.

en totes elles, el treball humà continua essent determinant, i llurs tècniques segueixen transmetent-se de generació en generació.

D'aquest darrer tema en parlarem en la segona part del capítol. Encetem ara, doncs, aquesta mena d'introducció a la història de la indústria tradicional, la qual, per tal de facilitar una més fàcil visió dels diferents sectors productius, ha estat dividida en diversos apartats que a continuació presentem.

Les indústries de l'alimentació

Ara i abans, les indústries de l'alimentació han suposat la manipulació de certs productes agrícoles per a facilitar el seu consum directe, o per augmentar llur temps de conservació.

Tradicionalment, moltes d'aquestes activitats transformadores estaven restringides a l'espai estrictament domèstic; així, la fabricació d'embotits ha estat, i fins fa no massa temps, una activitat típicament casolana, com també ho eren la panificació, la pastisseria i la producció d'altres llepoleries. De vegades, les dites tasques es desenvolupaven també fora de l'àmbit familiar; el cas més freqüent, com a ofici, tant en ciutats com en pobles més grans, és el dels forners de pa o flaquers. Fins i tot, hi havia localitats especialitzades en alguna producció alimentària, la qual es destinava quasi exclusivament a la venda. Seria el cas de les viles torroneres com Xixona, Alacant i Ontinyent, on fabricaven torrons per a tota Espanya i, en certa mesura, per a l'estranger.

Fent embotit a la comarca dels Serrans. Fot.: J. J. Gregori.

No menys freqüentment, els treballs de manipulació de les matèries primeres eren acomplits pels mateixos productors —agricultors o ramaders—, i suposaven una prolongació natural de llur activitat productiva. Sovint es tracta d'elaboracions destinades a un consum reduït —familiar, local o comarcal—; aqueix és el cas dels divesos aprofitaments dels dàtils, de les figues seques i la panfiga, dels formatges i del brull o recuit, etc. D'altres, es tracta de produccions destinades en gran mesura al comerç, com, per exemple, el vi i la pansa. Tanmateix, no cal oblidar que, durant molt de temps, una part important d'aquestes darreres produccions es dedicà a satisfer les necessitats familiars, i això fins la segona meitat del XIX, època en què es produeix una gran demanda exterior, que donà una forta empenta al seu destí comercial.

La mòlta dels cereals i la fabricació del sucre de canya constitueixen un cas una mica especial, quasi diríem una excepció, donat que generalment aquestes fabricacions tenien lloc fora de l'abast del camperol. Les almàsseres suposen una situació intermèdia car, per una part, es troben gran quantitat de premses d'oli a les masies i cases de camp aïllades, prova ineluctable que llur elaboració era feta pels camperols; però, per l'altra, també hi ha notícies, com les que aïlladament proporciona CAVANILLES, d'almàsseres que

cobraven drets de moltura i que sovint es trobaven en mans dels senyors territorials.

En general, es sap ben poc de la situació concreta d'aquestes indústries alimentàries; una cosa semblant passa amb la seua evolució històrica, la qual roman pràcticament desconeguda a hores d'ara, excepció feta de la fabricació del vi, la pansa i el sucre de canya, que ha estat objecte de seriosos estudis per part de J. PIQUERAS, J. COSTA i F. PONS, respectivament.

Collint dàtils a Elx. AAX. Mas

*—Els molins d'oli i de cereals**. Sens dubte, els molins d'oli i de cereals, a l'igual que els trulls de vi, es trobaven esparsos per tot el territori valencià. Hi ha una dada important; segons J. Azagra, en 1857 el 46,1% dels contribuents «industrials» del País Valencià corresponen al ram de *molineria* (molins de cereals i almàsseres). El cas és que, per atendre a la mòlta de cereals, autòctons o importats, hi abundaven els molins. Aquests estaven moguts ordinàriament per petits salts d'aigua, puix al nostre País mai no tingueren importància els molins de vent, fora d'alguna contrada molt

* Veure més endavant apartats monogràfics.

concreta de la costa meridional. Els primers anaren establint-se al llarg dels principals rius, de les rieres, barrancs i barranquets, i també de les sèquies de reg. D'aquest últim fet són testimoni les ordenances i reglaments de les Comunitats de Regants que, encara a principis del segle actual, recullen els drets i deures de tal o qual molí beneficiari de les aigües comunitàries. No poques vegades, tant en uns llocs com en altres, l'escassedat del cabal d'aigua obligava a empantanar-la en una bassa, que estava a la part de dalt del molí. L'aigua de la bassa, amb la qual rodava el molí, es buidava en poques hores, i calia quasi sempre esperar moltes més per tal d'omplir-la una altra vegada.

Els molins de vent estaven gairebé tots situats a la franja litoral del Marquesat i part nord de la Marina, des del Palmar de Dénia fins a Calp. Des del segle XVI fins a les darreries del XIX, aquests molins trinxolaren tota la producció cerealícola del Marquesat i també el gra importat pel port de Xàbia. A partir d'aquella última data, quasi tots els molins de vent arriaren veles; llur decadència, a l'igual que la dels molins d'aigua, fou provocada fonamentalment per la competència dels molins a vapor.

La potència necessària per a extraure l'oli de les olives era molt més reduïda: hi bastava la força motriu d'una cavalleria. Lliures de tota dependència energètica, les premses d'oli s'estengueren per tot arreu; així, hi havia almàssseres a les ciutats, als pobles i llogarets i, àdhuc, a les cases de camp més aïllades.

—*Els trulls de vi.** A finals del XVIII eren comptadíssims els llocs del País, incloent les terres d'horta, on no es cultivara la vinya i s'elaborara el vi. Tal dispersió era deguda a la importància d'aquest producte dins del consum familiar i, lògicament, no suposava la mateixa intensitat de conreu a totes les comarques. Per al conjunt del País i per aquesta mateixa època, J. PIQUERAS calcula una producció mitja de vi de 90 litres per habitant i any, dels quals es consumien 50 l. a l'interior, mentre que la resta era objecte d'un actiu comerç de'exportació.

Fins la creació del ferrocarril, la major part de la viticultura comercial valenciana estigué localitzada a les comarques litorals i, en menor proporció, a les zones properes de les aglomeracions urbanes, a València, Xàbia i Oriola fonamentalment. Així, les contrades vitivinícoles més importants eren el Baix Maestrat

* Veure més endavant apartats monogràfics.

(ports de Vinaròs i Benicarló), la Vall del Palància (Grau de Morvedre), el camp de Túria i Ribera Alta (Grau de València), el Marquesat (Dénia i Xàbia), la Marina (Altea i la Vila Joiosa) i l'Horta d'Alacant (port d'Alacant), a més de les zones properes de les ciutats abans esmentades.

Amb la revolució del transport que significà el ferrocarril, les comarques interiors de l'Alt Vinalopó i de Requena-Utiel esdevingueren importantíssims centres vinaters. Més tard, durant la segona meitat del XIX, la forta demanda exterior de vins i panses provocà una nova onada de plantacions de vinya, que serien dràsticament reduïdes per la fil·loxera a principis del XX.

Durant tot aquest temps, les tècniques de vinificació romangueren incanviades: el raïm, després de trepitjat, restava uns dies al *trull* o *cup,* per tal d'afavorir la seua fermentació; inmediatament, el vi passava a una pileta o *llac* d'on es recollia, per al seu transport, en bótes i tonells.

—*Les panses.** Hom atribueix a les panses un origen musulmà i identifica aquesta producció amb les terres de la Marina i el Marquesat. Tanmateix, aquests llocs comuns no són del tot certs, puix l'elaboració de la pansa és una pràctica general de tots els pobles mediterranis i, a més a més, fou pregonament coneguda i practicada a tota l'àrea vitivinícola valenciana. Durant els segles XVII i XVIII, s'hi poden comptar fins a cinc zones on es confeccionava la pansa: la Serra d'Espadà i la vall mitjana del Palància; la Plana del Túria, la Foia de Bunyol i la Vall dels Alcalans; la Vall d'Aiora; la Marina, i, finalment, la Vall del Vinalopó.

Al segle XIX, l'elaboració de la pansa va anar concentrant-se al voltant dels ports de la Marina i el Marquesat. Una ampla zona entre Gandia i Altea va viure del monoconreu de la vinya, veritablement intensiu i dedicat a l'exportació. L'espai rural es poblà de cases de camp i *riu-raus,* mentre que l'elaboració i comercialització de la pansa atreia cada any forts contingents d'immigrants temporers. Dénia esdevingué una ciutat cosmopolita que dormisquejava a partir de gener, per a despertar febrilment a setembre, amb l'arribada dels primers vaixells i l'apertura dels magatzems de pansa.

A l'última dècada del passat segle, l'economia pansera entrà en una conjuntura fortament depressiva de la qual ja no se'n sorti-

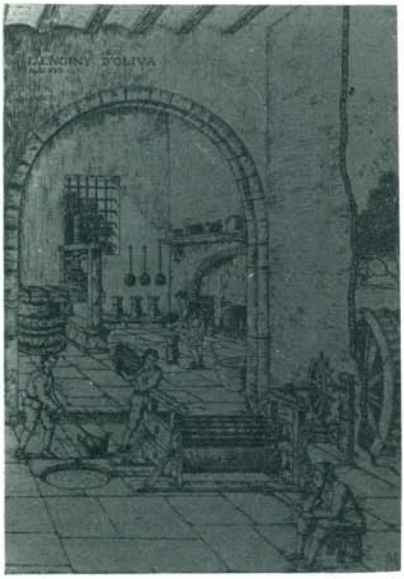
---

* Veure més endavant apartats monogràfics.

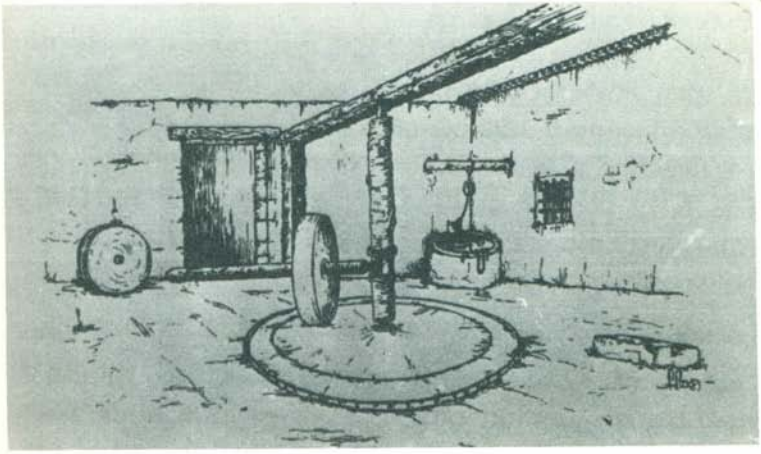
rà. Cap als anys cinquanta del present segle, la venda del moscatell fresc es revelà molt més remuneradora que la pansa, i aquesta desapareix radicalment de les antigues zones productores, quedant reduïda a una petita contrada, la de la conca mitjana del riu Gorgos.

—*La fabricació del sucre de canya.* El cultiu del canyamel i la fabricació del sucre de canya foren activitats importants a la comarca de la Plana, i això fins al segle XVI, època en què aquest producte és paulatinament substituït pel cànem. La fabricació es concentrà llavors a Gandia i Oliva, però no per massa temps, puix ja en els dies de Cavanilles l'elaboració del sucre de canya havia desaparegut totalment. Tanmateix, encara al segle XIX queden alguns residus de la seua fabricació i conreu, a les comarques de la Plana i l'Horta respectivament.

Els noms d'*enginy* i *trapig* s'utilitzaven indistintament per a designar tant les màquines de triturar canya com a les mateixes fàbriques sucreres. Màquines i fàbriques que es diferenciaven tan sols per la força motriu que utilitzaven: animal en el cas dels enginys i hidràulica en els trapigs. La causa de llur decadència serà la competència del sucre americà, que resultava de millor qualitat i més barat.



Enginy per a moldre la canya de sucre, mogut per força hidràulica, segons un esbós per a un plafó de rajoles de F. Pons.



Trapig per a moldre la canya de sucre, que era mogut per tracció animal. Dibuix de F. Pons.

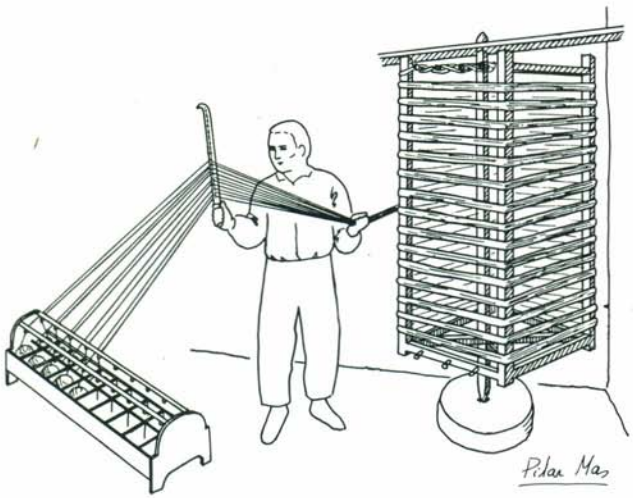
La indústria tèxtil

Les manufactures de la llana, la seda i el cànem han estat les indústries tèxtils tradicionals al País Valencià. Un tret comú les caracteritza totes: una bona part del seu procés productiu es desenrotlla dintre de l'espai domèstic, on tenen lloc la majoria dels treballs previs a la teixidura.

La indústria llanera es va desenvolupar a les terres del nord i del sud del País, mentre que la sedera es concentrà quasi exclusivament a les comarques centrals, on la ciutat de València es revelà com a centre d'importància quasi única. Sols el tissatge del llenç es troba de punta a punta del País, encara que la seua ascendència creix a mesura que hom baixa cap a les zones meridionals.

—*La indústria de la llana.* A les comarques del nord, la història de la indústria tèxtil es troba estretament lligada amb la producció i comercialització de la llana. Des dels temps immediats a la conquesta cristiana, la ramaderia trashumant —que existia entre les terres valencianes i el Baix Ebre d'una banda, i les zones interiors i muntanyenques de Terol— gaudí d'un cert desenvolupament; però va ser el segle XIV quan experimentà un considerable impuls, a recer de la creixent demanda dels mercats tèxtils europeus, en especial els de la Toscana.

Els Ports de Morella i el Maestrat esdevingueren llavors un important centre d'activitat econòmica, on es produïen diversos tèxtils de llana i, fonamentalment, filatures, les quals eren objecte d'un actiu comerç d'exportació, en mans quasi exclusivament de comerciants italians. Al nostre litoral, els ports d'embarcament de llanes i, en molta inferior proporció, teixits, s'estenien des de València fins a Tortosa, estant Peníscola el carregador que major volum de gènere expedia. A Itàlia, cap on es dirigien quasi la totalitat de les mercaderies, els principals centres de recepció eren els ports de la Toscana, on la dependència dels nostres productes arribà a tal extrem que hom ha aplegat a dir que els telers toscans hagueren emmudit en cas de mancar la llana del Maestrat i Morella.



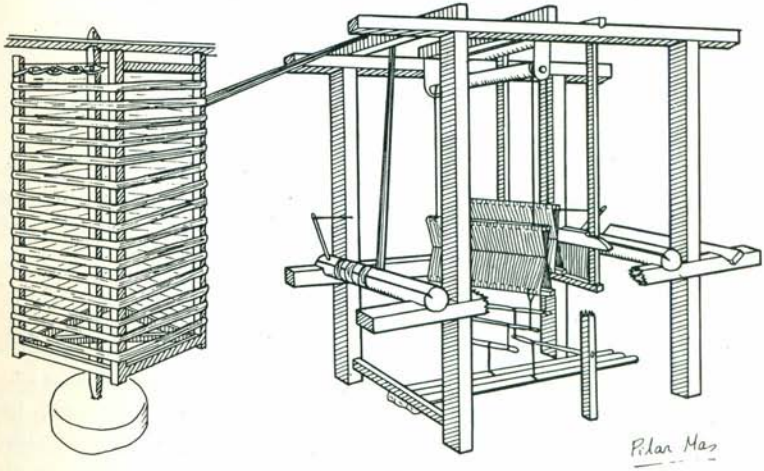
Ordir el fil: treball previ al teixit i que consisteix en disposar paralel·lament un conjunt de fils i enrotllar-los en un plegador. Dibuix de Pilar Mas.

Precisament, és a la capital dels Ports on la indústria tèxtil va gaudir de major prestigi i continuïtat en el temps. Ja al segle XIII, els diversos oficis relacionats amb el teixit de la llana —peraires o cardadors, teixidors, bataners i tintorers—, apareixien agrupats en gremis que feien palès el seu poder i influència en la vida ciutadana. Durant el XVIII, la població de Morella es duplica, i la filatura, el teixit i els altres treballs de la llana ocupen la majoria dels seus habitants. Si com assenyala CAVANILLES, les fàbriques de llana es revelen com a causa principal de l'augment i prosperitat de la

població d'aquesta ciutat, és el mateix factor el que arrela el veïnat de les seues rodalies, i també del Maestrat, ja que proporciona als camperols uns ingressos complementaris a la seua pobra agricultura.

La indústria tèxtil ocupa, a finals del XVIII, més de tres mil persones d'aquesta zona septentrional, la immensa majoria de les quals estan relacionades amb la manufactura llanera: fonamentalment preparen i filen llanes que després vendran a comerciants i artesans, els quals, al seu torn, fabriquen cobertors i faixes, mantes de cavalcar, baietons, estamenyes i altres tipus de teixits; sols uns pocs treballen en la indústria de la seda i el cànem, com és el cas dels pobles de Catí, Villores i el Forcall.

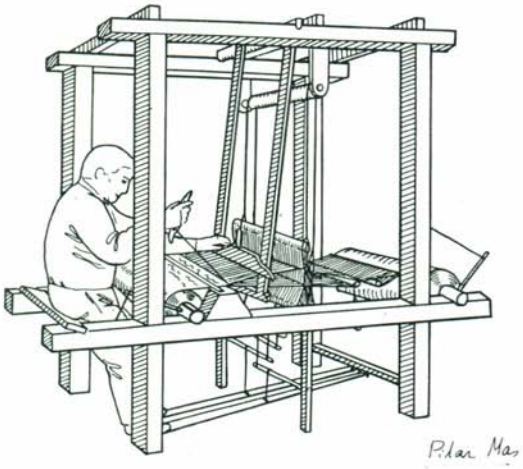
Al segle XIX, la primitiva varietat de producció va desembocar en una certa especialització; així, per exemple, a Castellfort, i més encara a Cinctorres, s'arribà a produir quasi únicament faixes, que eren venudes pels cinctorrers per tota la geografia de l'Estat, igual que feien els morellans i altres veïns de la comarca. Aquesta indústria, però, gairebé mai va ultrapassar l'àmbit reduït dels tallers familiars i, àdhuc, fracassaren els pocs intents de creació de grans fàbriques; d'aquesta manera, a Morella, el crac de la fàbrica Giner, durant la segona dècada del present segle, motivà la ruïna de la major part dels tallers individuals, i encetà l'inici d'una forta emigració d'artesans cap a Catalunya.



Carregar el teler. Dibuix de Pilar Mas.

La comarca de la Plana fou, junt amb el Maestrat i els Ports, el nucli de tissatge més important del nord del País, on hi sobresortiren com a centres Vila-real i Castelló. Destaquen com a produccions els teixits de llana, seda i cànem, la manufactura del qual es troba en relació amb el seu conreu, una de les principals collites de la comarca fins a la segona meitat del segle XIX.

A les comarques meridionals i interiors, emergeix per la seua especial importància la indústria llanera alcoiana. Aquesta, igual que la morellana, parteix també de molt antic. Hi ha constància que, al segle XIII, ja existia formant corporació, encara que daten de finals del XVI, els llibres que refereixen minuciosament l'organització del gremi tèxtil. Tanmateix, és al segle XVIII quan Alcoi esdevé un gran centre industrial, on les noves fàbriques de paper comencen a competir amb les tèxtils.



Teler a mà: el teixidor el fa funcionar amb els peus i les mans, les quals utilitza per fer passar la llançadora d'un costat a l'altre. Dibuix de Pilar Mas.

No cal, però, mesurar la importància de la indústria llanera alcoiana sols pel seu nombre de telers, ans bé per haver format un centre vital que immergí tots els pobles de la seua rodalia en el formiguer industrial. Entre Alcoi i la seua comarca s'establí una peculiar forma de relació de producció, que usualment els estudiosos anomenen manufactura dispersa: «la llana, una volta tenyida, era enviada (des d'Alcoi) a cardar i filar fora de la fàbrica; a més a

més dels veïns de la mateixa població ocupats en aquestes tasques, gran part dels habitants d'Ibi, Penàguila, Benifallim, Benilloba, Cocentaina, etc., comptaven amb les fàbriques alcoianes per a llur subsistència» (ARACIL, M.—M. GARCÍA BONAFÉ, 1974, p. 21). Les llanes, un cop cardades, emborrissades, emprimades i filades —operacions fetes normalment pels camperols d'aqueixes localitats—, retornaven a la fàbrica, d'on eren altra vegada reexpedides a les cases dels mestres teixidors —situades aquestes sempre a l'interior de la ciutat—, on hi havia els telers i s'executava la teixidura.

Hom pot imaginar fàcilment l'immens enrenou en què es desenvolupava un dia qualsevol de l'Alcoi d'aquell temps: carros atapeïts de llanes tenyides eixien de la vila per escampar-se després pels pobles i llogarets de la contornada, mentre que altres hi entraven plens de filats; cavalleries carregades de teixits anaven o venien dels batans; carrers i places apareixen mig coberts de llanes ja tenyides que es secaven al sol; per tot arreu es sentien els colps continus dels telers en funcionament i dels torns en moviment, situats aquests a la porta o dintre de les cases...

Durant molt de temps, les llanes *xurres* d'Extremadura i Aragó forniren les fàbriques alcoianes. Una part important de la seua producció tenia com destí l'exportació i s'embarcava quasi exclusivament pel port d'Alacant, encara que també es podien trobar tèxtils alcoians per tota Andalusia.

A finals del XVIII, la indústria tèxtil d'Alcoi ocupava unes sis mil persones, compte tingut de les localitats que per a ella feinejaven. Però també, en aquell temps, altres pobles del ponent i del sud del País treballaven la llana i produïen, a més a més, una quantitat de teles de llenç de certa importància. Es tracta de Bunyol, Enguera, Teresa de Cofrents, Ontinyent, Bocairent —vila molt industriosa per a la qual preparaven i filaven llanes Alfafara i Ibi—, Monòver, Elda, Novelda —on les dones fabricaven primoroses randes—, i un etcètera no massa més llarg. En total, es calcula que la població treballadora ocupada en el sector tèxtil d'aquella zona —la d'Alcoi inclosa— superava les quinze mil persones.

A les primeries del XIX, amb la introducció de les màquines de cardar i filar, aquests treballs de la llana deixen de ser un ingrés complementari o primordial dels camperols de l'àrea d'influència d'Alcoi, els quals deuran anar, d'ara endavant, a guanyar el jornal a les fàbriques de la vila. S'inicia, doncs, la desaparició de la manufactura dispersa, i s'enceten els primers passos cap a la centralització

de la indústria. Un poc més avant, cap a la meitat de la centúria, amb la substitució del fus manual pel fus mecànic, el sistema de factoria quedarà sòlidament instal·lat. La indústria tradicional comença ja a ser una cosa del passat.

—*La indústria de la seda* Mentre la fabricació de teles de llenç augmenta en importància a mesura que hom descén vers el sud, la indústria de la llana no presenta cap manifestació important a les comarques centrals. En aquestes, la indústria teixidora per excel·lència era la sedera, que gaudí d'un període de prosperitat al llarg del segle XVIII, per a quasibé desaparèixer a les darreries del XIX.

El teixit és, però, l'última fase del procés productiu pel qual travessa el cicle de la seda, el qual permetia el desenvolupament de, almenys, altres dues línies productives: la sericultura i la filatura, incloent-hi una operació específica com la del torçut. Per una banda, la producció dels capolls de seda era palesa per tot arreu del País Valencià, i això és vàlid tant per a les comarques típiques de regadiu com als indrets de muntanya, encara que els seus focus principals corresponguessen a l'Horta de València i a les Riberes del Xúquer. Aquesta producció ocupà, sens dubte, un lloc fonamental en l'economia camperola, puix mitjançant la venda de la collita de seda, hom podia fer front a les fortes exaccions senyorials. Per la seua part, la filatura era també una operació vinculada a les llars camperoles, en la qual culminava normalment el treball del sericultor, encara que també existien filaneres i filaners professionals.

Pel que fa al teixit de la seda, es concentrava principalment a la ciutat de València. Així mateix, Gandia i Requena foren centres secundaris molt importants, seguits de lluny per les teixidures d'Oriola, Ontinyent, Xàtiva i Llíria. En línies generals, durant la segona meitat del XVIII, el teixit de la seda es va desenvolupar seguint dues vies distintes: la que representaven els artesans enquadrats en l'*art major* —existent únicament a València—, i la dels comerciants, que sostenien amb llurs cabals un cert nombre de telers, els quals suposaven més dels 2/3 dels de la ciutat de València i gairebé tots els de Requena.

València, com ja ha estat dit, destaca sobre totes les poblacions de l'antic Regne en l'art de la seda. S'hi troben directament vinculades unes vuit mil persones, havent-hi a les darreries del XVIII quasi quatre mil telers en funcionament. Com ens assenyala

V. MARTÍNEZ SANTOS, «realment devia resultar un espectacle impressionant contemplar el formigueig de gent que diàriament feia cap a la ciutat transportant en carros, o a lloms de cavalleries, les rodes de seda o les càrregues de fulla, entrant per les quatre portes principals, la de Sant Vicent, Serrans, Quart i del Reial, especialment per la primera, encaminant-se pels carreronets tortuosos cap a la Llotja, per a realitzar allí les seues petites transaccions. Els llauradors arribaven d'Alfafar, de Carlet o de Polinyà, de Torrent, de Russafa o d'Almussafes, però també de Sueca o de Castelló de Xàtiva. N'hi havia que sols portaven una madeixa, altres arribaven amb mitja dotzena, deu o vint madeixes o rodes de seda, fetes curosament per les dones a casa i transportades després amb la mateixa cura (...). I a la Llotja hi havia la bullícia del pesatge, el regateig, la compra-venda, les discussions i el guirigall que es barrejava amb el del proper mercat...» (1981, p. 90). A mitjans del segle XIX, però, quan la producció sedera ocupava ja vora de deu mil persones, des de l'andana fins al taller, arribà la crisi i, en poc més de vint anys, la producció sedera quedà reduïda a una supervivència folklòrica.

Gandia constituïa, després de València, el segon centre seder del País, on es tenyia i torcia la seda, i on es fabricaven diversos teixits, en especial cintes, que movien més de mil telers.

La influència exercida des de la ciutat de València traspassa la frontera del Regne i es revela decisiva en el desenvolupament de la indústria sedera de Requena. Mercés al seu impuls i als privilegis aconseguits pel fet d'haver seguit la causa borbònica, Requena esdevingué al XVIII el quart centre seder de l'Estat pel que fa al consum de matèria primera. Durant tot aquest temps, i fins a finals del XIX, l'ascendent d'aquella ciutat resulta ineluctable: la moneda, els pesos i les mesures valencianes tindran, junt amb les castellanes, utilització ordinària, i els cognoms valencians seran freqüents entre els teixidors i comerciants; de València provenien els filats que nodrien els seus telers i a ella es dirigirà una part important de la seua producció.

A finals del XVIII Requena compatava ans uns 800 telers i quasi mil actius ocupats pels treballs de teixidura, comerç i transport de la seda. El segle XIX suposa, però, una gran mutació en l'activitat productiva de la vila: amb la ruïna de la indústria sedera i l'ascensió quasi simultània de la viticultura, Requena perd la seua funció eminentment manufacturera per esdevenir un poble agrícola.

Agramant el cànem: batre la canya per a convertir-la en fibra. Castelló. Arx. Mas.

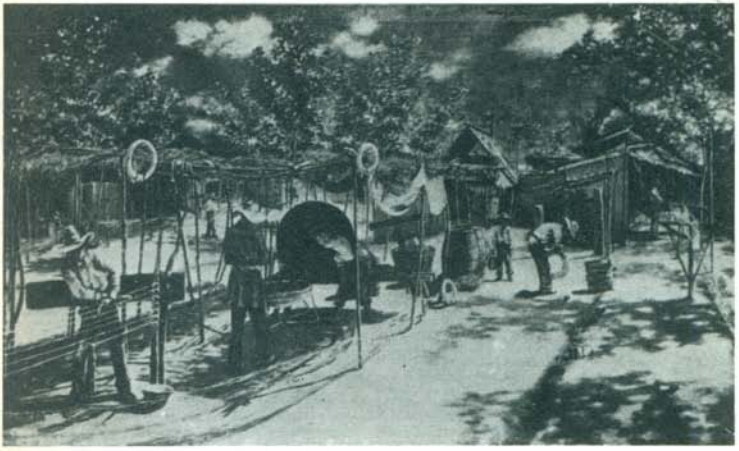
La corderia i altres manufactures afins

L'organització productiva de les manufactures de l'espart, el cànem, el jonc i la palma de margalló ha estat impresa, com en el cas del tèxtil, d'eixa indústria domèstica que preparava i elaborava les primeres fases del seu procés productiu. Al llarg del País trobem una ampla xarxa de pobles on una part important del veïnat treballava manualment aquestes fibres vegetals, fins a obtindre un producte que després serà elaborat definitivament als centres manufacturers, o bé exportat a altres llocs de la península, i també a l'estranger.

Mentre que el treball de l'espart i el cànem, en les seues diverses variants, hi estava molt estés, l'elaboració del jonc, la palma i la fibra d'atzavara o pitera es trobava localitzada en uns pocs centres productius.

—*El cànem.* El cànem, per la necessitat d'aigua que cal al seu conreu, hi era limitat a les zones excedentàries d'aigua, essencialment a les comarques de la Plana, l'Horta de València i a les hortes d'Oriola i Villena. El cànem collit era tractat pels mateixos camperols fins a l'obtenció de fibres que eren enviades als centres productors de cordes i espardenyes i, àdhuc, segons la finor i qualitat del cànem, podia servir com a substitut del lli.

En parlar dels tèxtils, ja es va fer menció d'aquesta darrera aplicació del cànem: la fabricació de teles de llenç; més avant trac-



Treballs del cànem: sendes i rodes en un hort del gremi de soguers. Llenç d'E. Segura.

tarem del seu treball quan té per destí l'elaboració d'espardenyes. Ací sols farem menció de la corderia del cànem, preferida per a les naus i les barques.

La fabricació de sogues i cordells, en mans gairebé sempre de l'ofici de corders i soguers, sembla concentrada en uns pocs centres productius. Això no vol dir que aquesta activitat no fóra practicada en altres localitats a petita escala; però, el gran volum de la producció es devia a uns quants nuclis, entre els quals destaquen Sant Mateu, La Vall d'Uixó, Castelló, València i Alacant, ciutat on la corderia fou essencialment d'espart.

Castelló de la Plana figurava en un lloc preeminent; a mitjans del XVIII hi havia a la ciutat quasi cent-cinquanta mestres soguers i, quan a finals del segle la visita CAVANILLES, diu que aquesta manufactura ocupa a unes 200 famílies. Tanmateix, Castelló elabora sols la meitat de la seua producció, l'altra part la venia. Sant Mateu era un dels compradors i, amb aqueix cànem, cent veïns fabricaven cordell i soga.

Era característica del treball del soguers la necessitat de disposar d'un ampli espai, destinat a estendre en llargues files —anomenades *sendes*— la seues matèries primeres, i també les *rodes* de tòrcer la fibra, generalment mogudes per un xiquet o *menador*. Això donà lloc a que el gremi buscara, a les diferents localitats on s'havia desenvolupat, un espai propi on poder portar a terme aquests treballs. A València, ja al segle XVII, el gremi de soguers tenia en

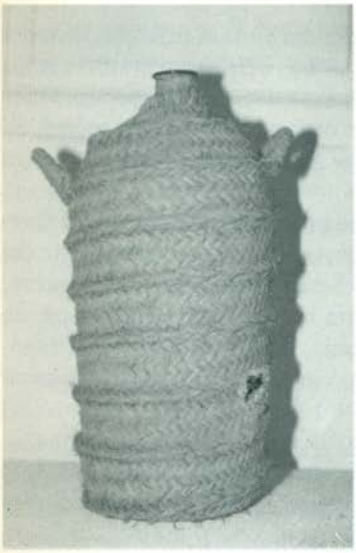
propietat un hort, l'Hort d'En Cendra, on es reuniren les sendes i les rodes de tots els agremiats, i on hi havia a més de l'obrador, la casa gremial, el magatzem de materials i una capella dedicada a la Verge dels Desemparats, protectora de la Corporació. A Castelló, el gremi de corders aconseguí també, a principis del XIX, un hort destinat a idèntiques funcions, que fou incautat en 1870 a conseqüencia de les lleis desarmortitzadores (de fet, però, l'Hort de Corders, o de Soguers, de Castelló continuà actiu durant uns altres setanta anys).

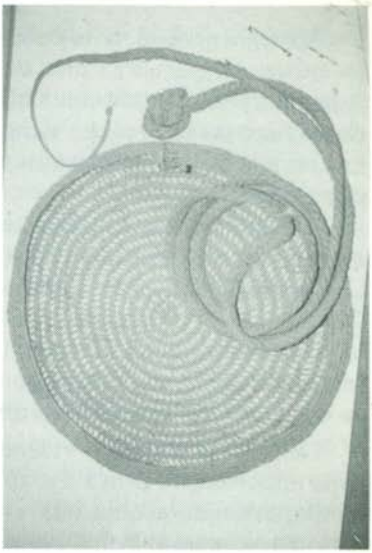
—*L'espart.* El treball de l'espart, encara que sembla ser privatiu dels secans meridionals, va estar prou generalitzat a la majoria de pobles del País com una ocupació subsidiària del camperolat, en especial quan el mal oratge interrompia els treballs agrícoles. «Boira a Pipa i boira al Castell, pica espart i fes cordell», aconsella l'adagi popular a la Vall d'Uixó, adagi que amb diverses variants es repeteix a moltes comarques, com per exemple a La Marina Baixa, on esdevé: «Segària i Montgó amb capell, pica espart i fes cordell».

Amb l'espart es feia principalmente corderia, i també atifells diversos con sàrries, cabassos, estores i cofins per a les premses d'oli, etc., uns utilitzats en la mateixa agricultura i altres destinats al transport i al comerç.

Alacant era la ciutat on major relleu adquirí la manufactura de corda i cordell d'espart per a la marina; les dones i xiquets d'Agost, Santa Pola i altres pobles de la Vall del Vinalopó feien cordells d'espart per a les seues fàbriques. Li seguia en importància Crevillent, on s'elaboraven, a més d'estores de Palma i de jonc, altres fetes de *llata* (trena) i de *filet* d'espart; per a ella treballaven els pobles de Campello, Mutxamel, Sant Joan i altres llogarets de l'horta d'Alacant. En aquestes localitats, i fins a finals del XIX —inici de la decadència de l'artesania del filet—, aqueixa fibra arribà a utilitzar-se com a moneda corrent, actuant els comerços com magatzems recol·lectors de la mercaderia, que era elaborada manualment per les dones i els xiquets amb l'espart collit de les terres comunals, i que havia estat prèviament amerat a la platja i picat amb maces de fusta, per tal d'aconseguir una màxima flexibilitat.

També a la Vila Joiosa la manufactura d'espart per a les almadraves i altres usos adquirí molta importància, car ocupava a finals del XVIII més de 400 hòmens, a més d'un nombre indeterminat de dones i xiquets.





Treballs de l'espart: botella de vidre folrada d'espart; acebail i corda per a collir dàtils. Museu d'Etnologia. Fot.: J. J. Gregori.

Treball d'espart: espardenyer. Fot.: M.ª R. Cabrera.

Per regla general, a les comarques del sud, la manufactura del les estores d'espart era l'ofici de les dones dels jornalers del camp. Aquests treballaven durant l'hivern la terra, mentre que les seues dones feien les estores; a l'estiu, els bracers anaven a la sega i, en tornar, a la tardor, uns quants d'ells eixien a vendre les estores, a més dels arriers.

El treball de l'espart tingué també prou de relleu en altres pobles del sud i del ponent, com a Elda i Elx; a la majoria de localitats del Camp del Túria —Llíria, Bètera, Serra de Portaceli, Nàquera, Olocau, etc.—; a Pedralba, Godelleta i Xest, i àdhuc a Artana, en la Plana Baixa, on tot i mancar l'espart, el manufacturaven alesho-res i encara avuí, tenint com a producció característica la fabricació de cabassos per a les almàsseres.

També a la ciutat de València el treball de l'espart assolí pregona importància: prova d'això és l'existencia del prestigiós gremi d'esparters, que acollia una gran quantitat d'operaris. Tenia la seua casa gremial al Portal Nou, d'on eixia en processó per als actes solemnes, i era llavors quan oferia al públic, com producte de la seua artesania, aventadors d'espart.

—*El jonc.* La manufactura del jonc es centra quasi exclusivament a Crevillent, on la fabricació d'estores d'aqueixa fibra i d'altres constituí, durant molt de temps, la producció característica de la seua indústria. Els seus habitants trobaren en aquesta un recurs capaç de compensar els escassos rendiments d'una agricultura aleatòria i pobra. Matèria primera no en faltava; s'hi trobava, i en abundància, a la mateixa contrada: als extensos espartars de la comarca, als palmerars d'Elx i Crevillent, i als joncars dels aiguamolls pròxims.

Malgrat que les estores d'espart —de llata gruixuda i de filet fi— superaren a les de jonc quant a valor de la producció total, les de jonc foren les més apreciades, àdhuc fora de les nostres fronteres, on es coneixien sota la denominació de «tapis d'Espagne». Junt als comerciants, que s'encarragaven d'escampar l'artesania típica del seu poble nadiu, eren nombrosíssims els traginers crevillentins que corrien la geografia espanyola pregonant la seua mercaderia.

El jonc manipulat procedia majoritàriamente de l'Albufera d'Elx, on anaven a collir-lo els hòmens de Crevillent. Una vegada arrabassat i sec, era transportat als petits tallers familiars per tal de classificar-lo, segons longitud i finor, i donar-li coloració. Fet

això, es passava a la seua teixidura, treball aquest que ocupava fonamentalment dones.

Paulatinament, a partir de la segona meitat del XIX, les estores de filet d'espart substituïren a les de jonc. Tanmateix, poc de temps més tard, cap a finals de segle, aqueixes també entraren en decadència, fonamentalment a causa de l'ús cada vegada major d'altres fibres, com la pita i el sisal. Amb la introducció dels telers mecànics, a les primeries del XX, comença la substitució paulatina de la indústria d'estores de fibres dures per la de les modernes catifes de llana.

—*La palma de margalló.* De molt antic, la palma de margalló ha estat utilitzada per a diversos atifells d'indispensable ús per a l'agricultura, l'arrieria, i altres activitats. Aquesta manufactura, sens dubte molt més estesa del que ens diu CAVANILLES —que sols l'esmenta en els casos d'Alcoleja, Silla, Llíber i Senija—, assolí des del segle XVIII una gran importància a les localitats de Gata i Pedreguer.

En ambdues poblacions, i fins a les darreries del XIX, aquesta manufactura corria a càrrec de les famílies d'agricultors, que treballaven la palma a domicili. Després de recollir els ullols del palmito i deixar-los secar al sol, vells i xiquets es dedicaven a embrinar la palma, que més tard les dones s'ocuparien de trenar. En una segona fase d'elaboració, hòmens i dones col·laboraven cosint la llata, i llur treball donava com a resultat final la producció d'atifells molt diversos: sàrries, cofins, cabassos, cistelles *(barges, barjols* i delicades *bargetes)*, estores, ventalls, graneres, raspalls, etc.

Com a resultat d'aquesta indústria domèstica, ja a finals del XIX s'havia establert a Gata i Pedreguer una economia de troc, segons la qual els traginers d'aqueixes localitats oferien certs productes als camperols —particularment els habituals en la seua dieta alimentícia—, a canvi de l'excedent del seu treball. Al seu torn, els traginers promocionaven dites mercaderies mitjançant el sistema de venda ambulant, i arribaren a forjar una considerable clientela en dues zones equidistants de rica agricultura: els regadius valencians centrals i la conca del Segura.

Cap a 1885 es donen els primers passos vers la centralització d'aquesta manufactura; els comerciants prengueren la iniciativa i habilitaren uns modestos tallers-magatzems per a realitzar els treballs d'acabament i ornamentació dels productes oferits pels

camperols. L'establiment del ferrocarril a La Marina, a l'any 1915, contribuí decididament a desenvolupar el negoci i, a partir d'eixe moment, serà el comerciant el que fornirà al productor de matèria primera, important-la de la Canal de Navarrés i d'Andalusia. Successivament aparegueren noves indústries, totes d'un caire més o menys artesanal —bosseria, barreteria, marroquineria, i moblatge del vímet—, les quals utilitzen a hores d'ara abundant mà d'obra, en especial femenina, que bàsicament continua treballant a domicili.

—*La fibra d'atzavara.* Poques són las notícies que tenim de l'aprofitament de l'atzavara o pitera. Tanmateix, per CAVANILLES sabem que, a les darreries del XVIII, els de Canals fabricaven a partir d'ella sogues i cordells, i feien els magnífics cordons i regnes

Treballs per a l'obtenció de fibra d'atzavara o pitera, segons dibuix de G. Doré.

dels calessers i les enflocadures dels mandils de les aparellades de festa per a les cavalleries dels llauradors de l'Horta de València.

La indústria del calcer

Durant molt de temps, la indústria del calcer es reduí a la fabricació d'espardenyes fetes de cànem o d'espart. Certament s'elaborava també calcer de cuiro, però aquest assolia un caire eminentment urbà i artesà, de petits tallers, on al costat del mestre treballaven alguns oficials i aprenents. Sols a finals del XIX, algun centre manufacturer del sud, concretament Elda, començarà a fabricar sabates de cuiro en proporció creixent, indústria aquesta es generalitzarà i consolidarà definitivament després de la primera guerra mundial.

Indústries del calçat: botins de dona de pell. Museu d'Etnologia. Fot.: J. J. Gregori.

L'elaboració d'espardenyes fou també, des de temps antics, una activitat complementària de l'agricultura i, per tant, una de les faenes domèstiques més generalitzades al País Valencià. El volum de la producció era suficientment ample per a permetre la seua comercialització, la qual corria sovint a càrrec dels mateixos productors. Les dones, i també els xiquets, tenien reservada una important participació en els treballs previs a l'elaboració de les espardenyes. Així, per exemple, eren les dones les que s'ocupaven de confeccionar l'*eixareta* —llata que es fa amb el cànem més bast— per a la sola i de cosir l'espardenya.

Indústries del calçat: espardenyes d'espart i espardenyes amb sola de cànem. Museu d'Etnologia. Fot.: J. J. Gregori.

Es pot assegurar que, pertot arreu, hi havia escampades una infinitat de petites manufactures que fornien de calçat a la gent de la localitat. Tanmateix, a finals del XVIII, els centres espardenyers de major relleu eren, a les comarques del nord, Castelló, la Vall d'Uixò, Forcall i Traïguera —localitat on es feien espardenyes de cànem—; a les terres de ponent destacaven Xelva, Millars i Cortes de Pallars, mentre que a les zones més meridionals sobressortien Callosa de Segura, i Callosa d'En Sarrià, Biar, Castalla i Bocairent. Amb el temps, la indústria espardenyera existent en aquestes localitats desapareixerà, o bé donarà pas a una important indústria sabatera. Tal és el cas de la Vall d'Uixò i de molts pobles del Vall del Vinalopó, dels quals parlarem a continuació.

Hom atribueix la introducció de la indústria espardenyera a la Vall d'Uixó als colons cristians que, procedents del Forcall, la repoblaren després de l'expulsió dels moriscs. El cert és que, a les darreries del XVIII, hi havia més de 400 espardenyers que hi confeccionaven diàriament uns 800 parells. Tradicionalment es feien dos tipus d'espardenyes, ambdues de cànem, que sols es diferenciaven pel tamany de la pala o *puntera:* l'*espardenya de cara,* que cobreix tots els dits del peu, i l'*espardenya de careta,* la puntera de la qual sols protegeix el dit polze, i que era la preferida dels llauradors valencians.

Durant la primera guerra carlista, la indústria esparedenyera de la Vall d'Uixó adquirí un gran desenvolupament, donat que

Espardenyer treballant en el seu banquet.

l'espardenya de cara fou adoptada per l'exèrcit espanyol com calçat de campanya. Des de llavors, la sort de l'espardenya vallera estarà condicionada per les demandes militars. A finals del XIX, s'inicia la fabricació mecànica de la llata de cànem, i la substitució d'aquesta fibra pel iute importat. Un poc més tard, després de la primera guerra mundial, la indústria espardenyera de la Vall, com tota la de la resta del País Valencià, encetarà un procés de reconversió i esdevindrà sabatera, és a dir, substituirà el cànem pel cuiro.

Per tal d'entendre plenament l'evolució de l'artesania espardenyera i sabatera a les comarques del sud, cal recordar breument les peculiars característiques productives de la zona. Per la manca d'aigua, el camperol de la Vall del Vinalopó ha trobat poques possibilitats en la terra i, des de molt prompte, hagué de recórrer a fonts addicionals d'ingressos: la transformació dels recursos naturals fàcilment disponibles —l'espart, el jonc o la palma, per exemple—, o la arrieria, bé de la seua propia producció, o bé dedicada a la compra-venda. El desenrotllament tradicional de l'arrieria s'explica per la privilegiada situació de la comarca, punt de passatge obligatori per anar des de la mar cap a la meseta i des de l'Horta de València cap a la del Segura.

Sobre aquesta doble base, indústria domèstica i arrieria tradicional, es desenvolupà a Elx i a Elda una manufactura, respectivament

espardenyera i sabatera, amb un inici d'organització, ja que sols alguns artesans comercialitzaven el producte, mentre que la resta treballava per encàrrec. Cap a 1870, es munten els primers tallers, on es centralitzen les tasques adminitratives i els magatzems. La major part del treball el continuen fent, però, els treballadors als seus propis domicilis. El pas de la manufactura a la indústria mecantizada tindrà lloc més tard, durant la primera guerra mundial, quan les comandes del calcer fetes per l'exèrcit francés, client que introduirà noves tècniques de producció, obren el comerç a un mercat molt més ampli que el comarcal o regional, que era l'existent fins aleshores.

Taller d'espardenyeria a Elx. Arx. Ripoll.

La indústria del vidre

El segle XVIII va suposar l'època d'esplendor de la indústria del vidre valencià. Segons dades de TOMAS RICORD, a les darreries d'aquest segle hi havia a tot el llarg del país sis obradors de vidre, on treballaven uns cinquanta operaris, amb una producció de dues mil cent peces. Dits obradors es localitzaven a les ciutats d'Alacant i València, a Salines, L'Olleria i Alzira, i la seua producció s'exportava fonamentalment a Castella i Aragó.

La fabricació del vidre a les localitats d'Alacant, Salines i Busot data de molt antic i està estretament lligada a la producció de la barrella, nom que rep la cendra de certes plantes que contenen molt de bicarbonat sòdic, matèria primera indispensable per a l'obtenció del vidre.

A l'Olleria, i fins a la primera guerra mundial, la indústria del vidre va mantindre un to eminentment tradicional, tant pel que fa als seus procediments com al caire dels productes. Dels tossals pròxims a la població s'extreien els diversos tipus d'arena necessaris per a fer les barreges, mentre que la barrella era portada de la zona d'Alacant. La llenya, combustible indispensable per a la fusió dels materials, era també subministrada per les poblacions veïnes, i pels camins polsegosos d'Aielo de Malferit hi anaven diàriament infinites rècules d'ases carregades de pinassa, bruc, romer i altres arbusts que eren després descarregats davant la fàbrica de vidre. La varietat d'objectes que s'hi produïen era molt reduïda: bàsicament es limitava a porrons, marraixes i altres productes de menor importància que els traginers recollidors de pell carregaven per tal de baratar-los per pells.

A les primeries del XX, amb l'arribada d'experts operaris catalans durant la dictadura de Primo de Rivera, la indústria del vidre de l'Olleria evolucionarà cap a manufactures més fines; el nombre de fàbriques augmentarà sensiblement i començaran a utilitzar-se les tècniques més modernes.

Són prou nombrosos els documents que testimonien l'existència d'una important indústria vidrera a la ciutat de València. Tanmateix, al segle XVIII, data en què els gremis arribaren al seu moment

Treballs del vidre: garrafa i ampolles de vidre bufat. Museu d'Etnologia. Fot.: J. J. Gregori.

d'òptima expansió, els vidrers no constituïen cap gremi, sens dubte per ser poc nombrosos. Això no era obstacle per a que l'ofici es manifestara en les solemnitats i festes públiques; en aquest sentit, per exemple, tenim notícies de que en 1755, amb ocasió del tercer centenari de la canonització de Sant Vicent Ferrer, i també en 1767, amb motiu del primer centenari del transllat de la imatge de la Verge dels Desemparats a la seua actual capella, tingueren lloc sengles processons a les quals assistiren amb brillants representacions els diferents gremis i altres oficis no gremiats, com era el cas dels vidrers. Aquests, per a les dites ocasions, representaren un carro triomfal en el qual hi havia instal·lat un forn de vidre on, durant la volta del seguici, es fabricaven tot tipus de peces que eren llançades al públic assistent. Encara a finals del XIX, hi havia una fàbrica al carrer del Forn del Vidre, on es produïen diversos objectes, entre els quals destaquen els típics barrals.

Una fàbrica de paper al segle XVIII, segons dibuix d'Ernest Furió.

La indústria del paper

Xàtiva i Cocentaina foren les primeres ciutats d'Europa en produir paper de draps vells, fabricació aquesta aportada pels àrabs, i el punt de partida de la anomenada *ruta del paper* que, des d'aquells centres, progressà lentament cap a Catalunya i Europa: primer per Banyeres i Ontinyent, després cap al nord per Bunyol i Capellades.

Els molins paperers es situaven sempre a les vores de rius i barrancs per tal d'aprofitar la força motriu de les seues aigües, i

estaven generalment sotmesos al domini major i directe del Rei. La facultat d'establir aquests artefactes era una regalia pròpia de la sobirania, que havia estat reservada a la Corona pel rei Jaume I des dels temps de la conquesta. Per aquesta raó, el Rei podia donar en establiment l'ús de les aigües per a moure els molins i, en certs casos, el terreny per a edificar-lo, si era de reialenc. Tanmateix, eren molts els senyors territorials que gaudien del dret d'establir forns i molins en els seus pobles i baronies, i de prohibir que altres ho feren sense el seu permís.

A les darreries del XVIII, l'antic Regne de València apareix com el primer productor de paper dintre del conjunt de l'Estat espanyol. Segons T. RICORD, comptava amb un total de 90 molins de paper, que ocupaven vora de 700 operaris i que manufacturaven més de dues-centes mil raimes de paper. La fabricació de paper estava localitzada en terres del ponent i del sud, i es produïen dos tipus de paper: el d'estrassa i el blanc. Hi havia molins d'estrassa a Altura, Sogorb, Paterna, Mislata, Tibi, Rossell, Alcoi, Canals, Anna, Alzira i Anahuir. Els de paper blanc es trobaven a Caudiel, Elda, Altura, Sogorb, Bunyol, Xèrica, Rossell, Alcoi, Cocentaina, Ontinyent i Bocairent.

De totes aquestes localitats productores de paper, Alcoi era, sens dubte, la más important, tant pel nombre de molins com pel volum de la producció. Així, segons CAVANILLES, Alcoi comptava en 1797 amb 33 molins de paper que produïen a l'any cent mil raimes. Bona part d'aquestes ho eren de paper blanc i, més concretament, de l'anomenat *paper de fumar*, el qual tenia Amèrica com a destí principal, encara que es venia també a Castella i a altres zones més o menys allunyades de la península. Durant el segle XIX, la producció de paper de fumar constitueix per a Alcoi una font de prosperitat, car sorgeixen nombroses variats que s'adapten a les distintes classes de tabac i als varietats gusts i necessitats dels fumadors.

Tècnicament, la fabricació de paper romangué incanviada fins a les darreries del XIX, puix excepció feta de la introducció de la pila holandesa o cilindre refinador, obeïa als mateixos principis que els emprats al segle XI a Xàtiva: al molí es trituraven els draps fins aconseguir una pasta més o menys fina que, després de ser blanquejada i premsada, sofria diverses manipulacions fins a obtenir raimes més o menys gruixudes, que posteriormente es ficaven a secar. En 1880, amb la introducció de la maquinària necessària

per a fabricar paper continu, s'enceta la fase «moderna» de la indústria paperera al País Valencià.

La indústria del fang

Casimir Melià utilitza aquest concepte genèric per a designar totes aquelles indústries que usaven el fang com a matèria primera per tal de fabricar els objectes més diversos: des de rajoles i teules, necessàries per a la construcció, fins a les gerres, llibrells, olles i escudelles d'ús quotidià i domèstic; inclou també els taulellets o rajoles envernissades, la terrissa fina i, àdhuc, la porcellana. Excepció feta de la porcellana, que constitueix un cas molt especial, les indústries del fang del País Valencià adquiriren un gran desenvolupament durant el període musulmà i, moltes d'elles, han gaudit d'una llarga continuïtat en el temps que arriba sovint als nostes dies. Malauradament, tots aquests aspectes no han estat estudiats per igual, car mentre la terrissa fina, envernissada i decorada ha estat objecte de nombrosos treballs, no ha ocorregut altre tant amb la terrissa ordinària o comuna, aquella que es fabricava als petits obradors familiars esparsos per tota la geografia valenciana.

Terrisser d'Alzira treballant el fang amb el torn. Arx. Ajuntament d'Alzira.

Els rajolars eren petits forns, de tipus moro, on es coïen rajoles i teules. Donada la gran necessitat que hi havia a totes les poblacions d'aquests elements bàsics per a l'edificació, i compte tingut de la rudimentària xarxa de camins i els pobres mitjans de transport, no

Indùstries del fang: cànters, gerres i botiges envernissades de Sogorb i botiges d'Agost en un mercat. Fot.: F. Català.

es d'estranyar que els rajolars estigueren escampats per tot arreu del país. Al segle XVIII, els rajolars o bòbiles eren molt nombrosos i a les seues darreries, segons dades de T. RICORD, hi havia un total de 220 «texerias» que ocupaven a prop de 500 operaris. CAVANILLES, al seu torn, sols parla amb detall de quatre localitats on es feien rajoles i teules: es tracta de Llíria, la Vall d'Uixó, Biar i Elda. En total, de quinze a divuit indústries que donarien treball a unes cent cinquanta persones. Quantitat evidentment molt inferior a la realitat, tal i com assenyala C. MELIÀ TENA.

La terrisseria és l'art de fabricar atuells de fang. Aquest es treballa en un torn fins donar-li la forma desitjada; els objectes així fabricats s'exposen després a la intempèrie per a que l'aire i el sol els assequen i, finalment, s'introdueixen en forns especials on es couen.

Després de la conquesta cristiana, la indústria de la terrisseria local gaudí de tal importància que es concediren cartes de privilegi als pobles i ravals dedicats a aquest ofici. Ja al segle XVIII, diverses localitats —totes elles amb una vella tradició terrisaire—, sobreïxen per la seua producció d'olles, cànters, gerres i altres atifells dedicats a l'ús domèstic i al transport: Traïguera, on s'elaboren preferentement cànters, marraixons i cadufs, amb una ceràmica que es

Indústries del fang: cassola d'anar al forn i olles de la Vall d'Uixó. Museu d'Etnologia. Fot.: J. J. Gregori.

caracteritza per una decoració de *ditades* fetes amb òxid de manganès, i les anomenades *ratetes,* realitzades a pinzell; Betxí, que fabricava pisa envernissada en groc i negre; la Vall d'Uixó, amb olles i cassoles rogenques i envernissades; Sogorb, el tret distintiu de la qual era l'envernissat verdós de les seues peces, botiges i cànters preferentement; Alaquàs, que feia atifells diversos de color blanc terrós, en especial botiges, cànters i gerres; Castelló de les Gerres, on, com el seu nom indica, es fabricaven gerres grans per a la conservació de vi i oli, les primeres de les quals arribaven a tindre més de cent cànters de cabuda i fins 35 les segones, i també uns cànters especials on s'envasava l'arrop de Benigànim. Altres localitats citades també per CAVANILLES i importants per la seua terrissa ordinària són Canals, Llíria, el Ràfol, Biar i Altea.

Menció especial mereix l'obra de Paterna i Manisses. Paterna fou un important centre terrisser abans i després de la conquesta, on es mantingueren nombrosos obradors regentats per musulmans, i tingué la seua època d'esplendor als segles XIII i XIV. Les seues peces es caracteritzaven per una peculiar decoració amb verd i morat; llur tècnica de fabricació tenia com a base un fang fet de *terra del Pla de Quart,* la greda o *terra de cànter,* i el tarquim del riu. La peça, tornejada i seca, era sotmesa a una primera cocció, l'*escaldat,* per a ser després decorada en els obradors, anomenats *pintadors,* i rebre finalment l'envernissat que vitrificava al forn. Els seus temes decoratius eren molt diversos: des dels geomètrics i cal·ligràfics de filiació àrab, fins a les figures animals i humanes.

La ceràmica de Manisses succeí en importància a la de Paterna, i ja al segle XIV adquirí un gran desenvolupament. La seua tècnica de fabricació és idèntica a la de Paterna excepte en la cocció, car aquí es feia una tercera cuita: les peces envernissades passaven altra vegada per l'obrador on eren decorades amb una dissolució que li donava un característic reflex metàl·lic. De palesa importància, la ceràmica de Manisses fou objecte d'una activa exportació, i això des del segle XV, i també de nombroses imitacions.

Indústries del fang: bací i plat de Manisses. Material del Museu d'Etnologia. Fot.: J. J. Gregori.

Si el segle XVI suposa una etapa de brillant decadència de la terrisa de Manisses, als inicis del XVII, amb l'expulsió dels moriscs, es produeix un fort trastocament en tots els obradors de ceràmica del Regne, ja que molts dels expusalts eren terrisaries especialitzats. Durant els segles XVII i XVIII, tant a Manisses com en altres centres, es dedica una especial atenció a la pintura de rajoles envernissades, amb les quals es formaven petits retaules esparsos pels carrers de pobles i ciutats, als calvaris, i que també decoraven els interios d'esglésies i palaus. A les darreries d'aquell últim segle, Manisses comptava, segons CAVANILLES, amb 34 fàbriques que ocupaven a uns 130 veïns.

Front a Manisses, i altres centres de producció popular o popularitzant, la ceràmica d'Alcora representa un brillant intent d'adaptació als corrents internacionals sobre la base d'una antiga tradició terrisaire in una excel·lent argila autòctona. La fàbrica d'Alcora fou fundada a 1727 pel comte d'Aranda i en la seua producció es distingeixen tres èpoques: la primera, que arriba fins a mitjans del XVIII, que estigué dominada per pintors provençals; la segona, que arriba fins a les darreries del mateix segle, on s'imita la porcellana de Saxònia, moment en què la fàbrica ocupa 360

obrers. És precisament en aquest temps quan s'estableixen a Onda i Ribesalbes tallers imitadors de la ceràmica d'Alcora, la producció de molts dels quals encara avui continua. La tercera època de la ceràmica d'Alcora s'estén fins a la meitat del XIX, i suposa la decadència definitiva de la fàbrica.

En l'actualitat, el nombre de centres productores de terrissa comuna ha disminuït considerablement i de molts d'ells sols queda el testimoni de la seua antiga producció, com és el cas, per exemple, de la ceràmica d'Olocau. En altres localitats de vella tradició terrisaire sols queden oberts alguns petits obradors familiars, els quals han substituït sovint els antics motius i formes per altres que, als seus ulls, estan més en consonància amb els nous temps. Tanmateix, també comencen a observar-se les conseqüències del creixent interés per la ceràmica tradicional, que pot suposar el seu lent ressorgiment.

Altres especialitats de la indústria tradicional

El panorama fins ací dibuixat no esgota, ni molt menys, els camps de treball de l'indústria tradicional valenciana. Un cúmul d'activitats cobria totes i cada una de les necessitats de consum de la societat preindustrial del País Valencià, des de les més elementals i bàsiques i que afectaven per tant al comú de la gent, fins a les més sofisticades i refinades, les quals tenien, òbviamen, una clientela molt reduïda. Mentre que les primeres es trobaven esparses per tota la nostra geografia, les altres sols es desenvoluparen allí on existia una massa de consumidors prou nombrosa i heterogènia per a absorbir la seua producció.

Així, l'enorme diversitat de la indústria tradicional sols assoleix al seu zènit als nuclis urbans de major entitat, i especialment a la capital de l'antic Regne, la qual prendrem com exemple clarificador de la complexa i variada xarxa d'oficis, gremiats i no gremiats, que en altres temps existiren en les comarques valencianes.

Gràcies als treballs d'alguns erudits del segle passat, entre els quals cal destacar el marqués de CRUÏLLES i a L. TRAMOYERES BLASCO, hi ha constància que a València es desenvoluparen més de seixanta oficis gremiats, a més d'un nombre indeterminat d'altres que no formaren corporació, bé a causa de la seua escassa importància, o bé pel caràcter purament individual dels qui l'exercien. Tanmateix, no tots aquests oficis es practicaren al mateix temps, car a mesura que la indústria tradicional es desenrotllava i els arte-

sans anaven tenint major importància, nasqueren nous oficis i es modificaren part dels que ja existien, fonamentalment per adaptació a les exigències de la moda; altres desaparegueren completament donant origen a indústries similars. A més a més, els gremis artesans variaren amb freqüència de nom, ja que el derivaven de la matèria primera que elaboraven o de la forma i destí dels objectes per ells fabricats. D'aquí naix el que un mateix gremi figure amb diferents denominacions, segons les imposicions de la moda, el consum i l'estat de la indústria.

No és la nostra intenció presentar una relació exhaustiva de tots els oficis que existiren a València durant el dilatat període de temps que va des del segle XIII fins a les darreries del XIX, època en que s'extingiren definitivament els gremis. El que pretenem és que el lector (en contra de la idea tan freqüent de la suposada «falta d'especialització» de la societat tradicional) puga fer-se una millor idea de la riquesa que assoliren les activitats transformadores en la societat valenciana preindustrial. Amb aquesta finalitat, mostrarem en primer lloc un breu esbós dels principals trets de l'organització i vida dels gremis, que ens servirà de marc general per a presentar una mostra representativa dels variats oficis que alguns d'aquests abraçaven. Dita mostra es centrarà exclusivament en la descripció dels múltiples oficis que es desenvoluparen entorn al treball de tres matèries primeres: el cuiro i altres *pells,* la *fusta* i els *metalls;* activitats que, per altra banda, no han estat esmentades en els precedents apartats.

Originàriament, les associacions d'arts i oficis de València formaren confraries on eren essencials les idees religioses i de beneficència. Els estatuts per al seu govern no contenien cap disposició relativa a la policia industrial, als métodes de fabricació o a altres punts abraçats per las lleis gremials. Aquesta distinció explica i determina, segons L. TRAMOYERES, l'origen i desenvolupament de l'associació amb fins religiosos (confraria) i la que tenia per objecte la reglamentació del treball (gremi). Aquests últims, com ja ha estat dit precedentment, formaven cossos tancats, i els seus membres estaven subjectes a l'observança d'una llei comuna, que era acordada en benefici propi i en interès de la ciutat i pobles que abraçava la seua jurisdicció.

Així doncs, cada ofici elaborava els seus productes segons un formulari, sense que l'individu tinguera la possibilitat d'alterar de manera important la llei general ni introduir novetats. La iniciativa particular quedava ofegada davant el precepte imperatiu de l'orde-

nança, que assenyalava al sabater com devia cosir la sola de les sabates, al blanquer l'adob dels cuiros, a l'assaonador el color de les pells, al teixidor els canonets dels fils, al matalasser les classes de llana que podia utilitzar, etc.

Quan algun artesà arribava a millorar el seu producte, o bé el fabricava quasi de contraban —per no exposar-se a les persecucions de la junta del gremi—, o bé en donava compte als magistrats municipals, i demanava que el nou procediment de fabricació fóra examinat per persones hàbils de l'ofici; si aquestes el trobaven útil, l'inventor sol·licitava que fóra admés per la corporació gremial i, per tant, estigueren lliures de multa aquells que en feren ús.

Durant els primers temps de les confraries, els oficis —per tal de prendre mesures, deliberar i altres funcions que els eren pròpies—, es reunien als convents on es celebrava la festa del seu sant patró. Més tard, quan el gremi obtingué poder públic i permanent, els agremiats consideraren poc decorós no tindre casa pròpia, i alçaren edificis més o menys sumptuosos, segons la importància de la corporació i el nombre dels seus components, on també hi havia instal·lades capelles per a venerar el patró de la corporació.

La importància dels gremis es manifestava en tots els aspectes de la vida ciutadana. Un d'eixos múltiples moments eren les festes, tant religioses com profanes, que hi tenien lloc. Els gremis participaven en totes les celebracions ordinàries i extraordinàries —Corpus, canonitzacions i centenaris de sants i maredeéus, esponsalles dels reis, etc.— i, amb motiu d'eixes ocasions, evidenciaven la seua puixança i riquesa, i rivalitzaven en ornaments, divises i carros triomfals, per tal de manifestar la seua respectiva preeminència.

La participació dels gremis en les processons tenia caràcter obligatori, i la seua col·locació en el seguici no es deixava a l'atzar; per contra, cada gremi es situava segons un ordre de prioritat preestablert, el qual depenia de la seua antiguitat. Així, en primer lloc figuraven els gremis més moderns i, progressivament, es situaven els més antics. Generalment, era el gremi de *pelaires* el que ocupava el lloc d'honor, l'últim, immediatament abans del clero i les jerarquies.

Pràcticament la totalitat dels membres de cada gremi desfilaven en aqueixes procesions cíviques i religioses, amb les seues respectives divises, les andes dels titolars (que sovint eren escultures fetes per renomats artistes i que, en certs casos, eren de plata, com per exemple la de Sant Eloi, patró dels argenters) i també les *roques*

o carros triomfals. Com ja es va dir a propòsit dels vidrers, des de les roques es repartien, a més de dolços i altres llepolies, els productes propis de cada ofici: els guanters oferien al públic guants i cintes, els moliners llançaven farina i segó, especialment a les fadrines; els espardenyers espardenyes i altres objectes característics de la seua indústria en miniatura, etc.

Pel general, la gent del mateix ofici s'establia al llarg d'un mateix carrer, la qual d'ordinari donava nom, i àdhuc arribaven a poblar tot un barri sencer, com és el cas, per exemple, dels adobadors de cuiro i altres pells, dels quals parlarem a continuació.

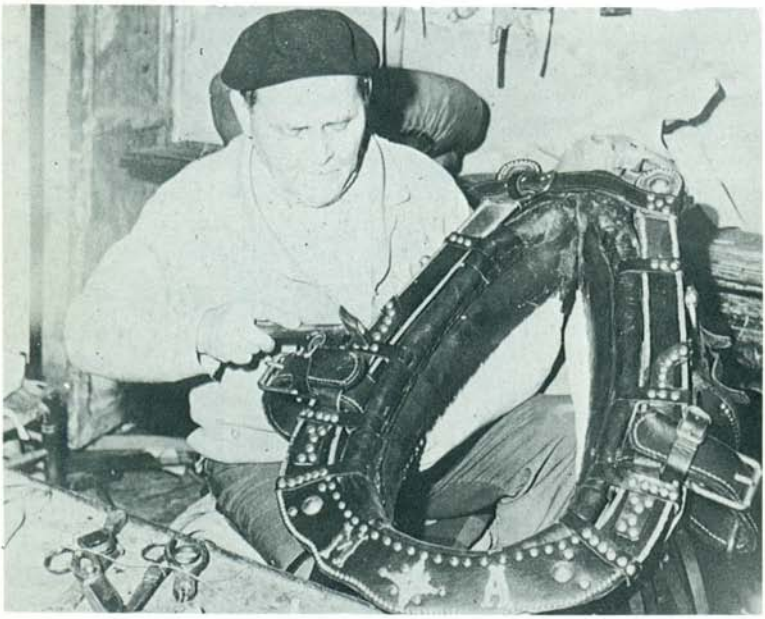
—*El treballs del cuiro i altres pells.* Ja des del segle XIII, els industrials que treballaven en l'adob i preparació de les pells es trobaven dividits en dos gremis: els *blanquers* i *assahonadors*, i els *aluders*. Els primers s'ocupaven, respectivament, d'adobar i donar suavitat, color i lluïssor a les pells de bou, vedell, cabró i cavall —encara que aquesta última estaba prohibida, no sembla que per això es deixara de treballar—. Els aluders, per la seua banda, es

Corretger treballant davant del seu banquet. Arx. Museu d'Etnologia. Fot.: Rafael de Luis

dedicaven a adobar l'aluda, pell blanca, fina i suau, que provenia exclusivament de cérvols, cabirols i daines, i amb qual produïen articles prou apreciats com el pergamí, la vitel·la i el cordovà.

Mentre que a finals del XIX el gremi de blanquers i assahonadors encara continuava subsistint amb idèntic nom, el d'aluders desaparegué molt més aviat, concretament a principis del XVII, o dit d'una manera més exacta, es fongué amb un altre gremi format per diversos braços: els *guanters, bossers* i *tireters.* Els guanters es dedicaven a la producció d'articles d'aluda, no únicament guants. Els bossers fabricaven bosses, mentre que els tireters feien tires estretes de cuiro i altres pells i les remataven amb llautó, fulla de llanda i, fins i tot, amb argent. Les peces per ells fabricades servien per acordonar els gipons i altres peces de vestir i de calçar utilitzades antigament. Amb el temps, de la indústria dels tireters sols persistiran aquells que tenien com ofici el col·locar una testa de llautó o altre metall a l'extrem dels cordons que s'usaven en certes peces.

El gremis d'aluders, blanquers i assaonadors, constituïen a la ciutat de València tot un barri, el de la Blanqueria, on preparaven

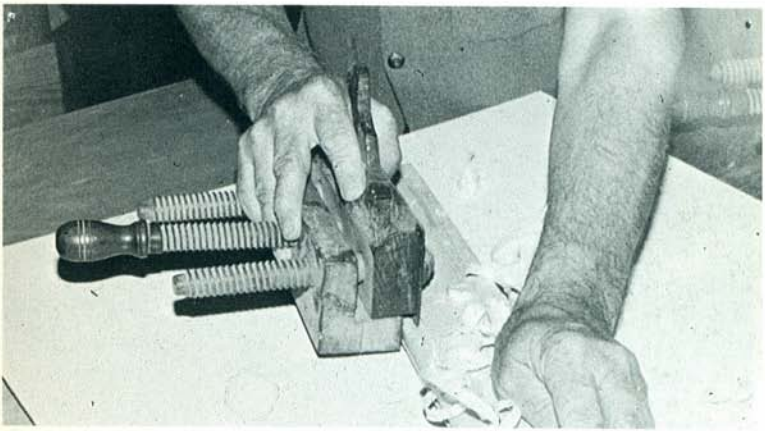


Corretger donant els últims retocs a un colleró. Arx. Museu d'Etnologia. Fot.: Rafael de Luis.

les pells que eren posteriorment treballades pels guanters, els sabaters, els bossers, etc. Les Blanqueries s'establiren sempre un poc apartades del casc urbà, a fi de no perjudicar al veïnat amb la pestilent olor que es derivava de la seua indústria. Igualment, interessava als dits gremis un establiment proper a les aigües corrents, per tal de tindre un fàcil accés a elles. Així, el barri de Blanqueries estava situat dintre de l'espai comprés entre la porta dels Serrans i la porta Nova, i disfrutaven d'un portell que donava el fossat que recorria el sector nord de la ciutat, que habitualment utilitzaven per a llavar les pells.

Separadament, hi existien altres gremis, que també treballaven el cuiro o altres pells. Es tracta, per una banda, del gremi de *corretgers* i de *cinters,* que abraçava, respectivament, els que confeccionaven brides, cabeçons i altres guarniments a base de cuiro, i els que tenien per ofici fer cintes o cinturons de cuiro o altres pells. Per l'altra, hi havia també el gremi de *sabaters,* que com el seu nom indica, fabricaven diversos tipus de sabates de pell.

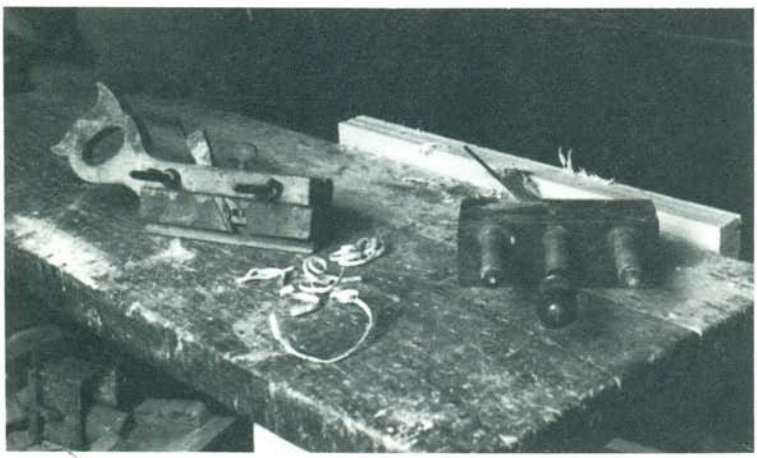
—*Els treballs de la fusta.* El gremi de fusters arribà a constituir amb el temps una amplíssima comunitat de què formaven part tots aquells que treballaven objectes de fusta: *fusters, caixers, capsers, torners, aladrers* i *boters*. Més tard, ja al segle XV, aparegueren nous gremis, com el de *cadirers* i el de *mestres d'aixa*, al temps que s'independitzaven altres branques.



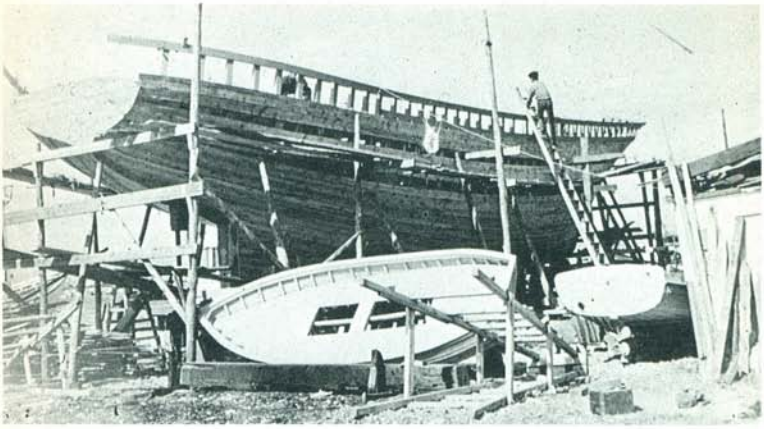
Fuster treballant amb el rosset de marcar. Arx. Museu d'Etnologia. Fot.: T. Torregrossa.

El gremi de fusters pròpiament dit estava format pels següents braços: *a)* els que treballaven de pla la fusta, el carei, l'èben i l'ivori, anomenats comunament ebenistes; *b)* els escultors, tallistes i retaulistes de fusta o algeps; *c)* els que feien cotxes, calesses i carrosses, amb excepció de rodes i escales sense ornaments, que eren competència dels mestres d'aixa; *d)* els que feien instruments o màquines de fusta per als molins de gra i d'oli, sínies i premses; *e)* els que construïen orgues, espinetes i saltiris. També depenien del gremi, encara que sense veu ni vot, els fabricants de cadires franceses i els que feien utillatge agrícola —que després s'independitzaran— els fabricants de cadires de seient de corda i els guitarrers. El gremi de fusters gaudia del monopoli de la construcció de tots els carros processionals i, a més, era privatiu dels mestres fusters la construcció de cadafals per als bous i teatres particulars.

Per la seua banda, els caixers feien caixes i altres mobles anteriors a l'ebanisteria. Els capsers fabricaven objectes de fusta prima, anomenada *fulleta,* el treball de la qual no portava galces ni metxonats, que era el que els diferenciava dels caixers, i únicament utilitzaven claus i colla. Els cadirers feien cadires anomenades franceses, tornejades i sense braços. Els torners es dedicaven a treballar la fusta a torn i feien també dolçaines, oboes, etc.; agregats a aquest gremi estaven els que tenien com ofici el tallar a torn certs canuts de fusta que prenien la forma de carabassetes tancades per una tapadora plena de foradets, que s'utilitzaven comunament per absorbir el tabac en pols. Els aladrers feien eines per al



Banc de fuster i eines. Dénia. Foto: M. R. Cabrera.



Treballs de la fusta: mestre d'aixa construint una barca al port de Castelló. Arxiu Mas.

conreu. Els boters tenien per ofici fer bótes (de fusta) i bots de cuiro. Per últim estaven els mestres d'aixa, nom que rebien els fusters que fabricaven carros.

Aquesta és la relació exhaustiva de tots els oficis que, segons les fonts consultades, es desenvoluparen a València entorn als treballs de la fusta. En dites fonts trobem a faltar, però, una menció expresa dels fusters especialitzats en la construcció i col·locació de peces de vaixell i de qualsevol embarcació, anomenats genericament mestres d'aixa, i localment també mestres de ribera.

—*Els treballs dels metalls.* Els oficis existents entorn al treball dels metalls foren també nombrosíssims, i es trobaven associats en cinc gremis diferents: *argenters, armers, calderers, ferrers* i *manyans.*

Els argenters tenien com ofici la indústria de l'argent, l'or i les pedres fines. Des del segle XIII i fins pràcticament l'actualitat, els argenters han ocupat els voltants de l'església de santa Caterina, i també els que avui són els carrers de les Avellanes i de Cavallers, i l'antic carrer de Saragossa.

El gremi d'armers era el que més braços ocupava, car abraçava tots els menestrals que treballaven en la fabricació de tota classe d'armes blanques i altres objectes propis de l'art militar i coses semblants: *a)* els *espasers* o fabricants d'espases, i *guarnidors*, espasers que feien la guarnició de les espases; *b)* els *dauradors,*

Interior d'una ferreria. Arx. Museu d'Etnografia. Fot.: Rafael de Luis.

que tenien per ofici daurar, *argentadors,* que cobrien o guarnien d'argent, i *empavonadors,* que donaven color de pavó a les coses de ferro i acer perquè no es rovellassen; *c)* els *coltellers,* fabricants de coltells o ganivets, *daguers,* fabricants de dagues —armes blanques semblants a una espasa de fulla curta i generalment de dos talls—, *esmoladors,* i als forjadors d'armes blanques en general; *d)* els *freners,* fabricants de frens de bèsties cavallines, els fabricants d'esperons i els guarnicioners d'armes blanques; *e) els sellers,* que feien selles i altres guarniments de cuiro per a les bísties, els brodadors i guarnidors de selles de cavalcar.

Una curiosa llegenda explica aquesta agrupació d'oficis tan heterogènia: en temps del rei D. Martí, hi havia una gran controvèrsia entre molts oficis amb petit nombre d'oficials, i cadascú d'ells volia manar sobre els altres. Amb aquesta resolució anaren a parlar amb el rei, i arribaren just al moment en què aquest acabava de pujar al cavall, armat de cap a peus. Informat el rei de llurs pretensions, els va ordenar que militaren tants oficis sota una mateixa bandera quants es veien en eixe moment en les peces del seu vestit, armes i cavall.

Treball dels metalls: ferrer dentant corbelles. Arx. Museu d'Etnografia. Fot.: Rafael de Luis.

Per últim, trobem el gremi de *manyans* que integrava als manyans pròpiamente dits, als *escopeters,* als *llanterners* i als fabricants d'hams per a la pesca. Els primers fabricaven i ajustaven panys, claus i altres objectes de ferro per a edificis i mobiliari. Els escopeters fabricaven escopetes i altres armes de foc, i els llanterners treballaven en objectes de llanda.

Els *calderers,* que havitaven el raval del Tossal, tenien com a ofici fer o adobar calderes. Per la seua banda, el gremi de *ferrers* abraçava als ferrers pròpiament dits, als ferradors de cavalls i als manescals; els primers treballaven objectes de ferro en general, els segons es dedicaven a ferrar les bèsties, mentre que els manescals tenien per professió curar les malalties dels animals.

UN EXEMPLE DE TECNOLOGIA COMPLEXA: EL MOLÍ DE CEREALS

El molí és un edifici que generalment consta d'un departament on hi|la mola o moles de moldre i la vivenda del moliner. Al País Valencià, els molins de cereals són majoritàriament hidràulics i es troben, com és natural, a la vora de rius i barrancs, i també dels canals de reg. A aquests edificis els caracteritza la *séquia* de conduir l'aigua, el dipòsit de contenir-la, anomenat *cup,* i la desembocadura d'aigua o *cacau*. Sovint, els molins tenen dues moles, una per a moldre blat i una altra per a moldre altres tipus de cereals i llavors sol haver-hi dos cacaus, un per a cada una *.

El cup, la segitia i el ganxo d'arrancar la mola

L'aigua de fer anar la mola es recull per mitjà d'un mur de contenció o *assut*, i d'allí la séquia la condueix al cup. Com que el nostre país és generalment deficitari d'aigua, i a més el molí deu compartir sovint la poca existent amb els regs dels voltants, hom es troba freqüentment en la situació de no tenir aigua suficient per a moure la mola. La construcció d'una *bassa* o *basseta* a la part de dalt de molí resol parcialment el problema, car aquesta aigua embassada permet moldre unes quantes hores amb independència del cabdal del riu o barranc. Un cop buida la basseta, que serà tant més gran con major siga el dèficit d'aigua, el molí para de moldre el temps necessari per tornar-la a omplir una altra vegada.

Per a que el molí puga funcionar, el *cup* deu estar totalment ple, car és la pressió de l'aigua que acumula la que el fa rodar. El cup és un conducte de forma cilíndrica, llarg i estret, d'uns dos metres de diàmetre i 14 m de profunditat, que està situat a la part posterior del molí. Del cup, l'aigua passa a través de la *segitia* a la cacau, on hi ha tot el mecanisme principal del molí, el qual amb l'ajuda de l'aigua fa rodar la mola.

* El vocabulari i la descripció de les peces del molí que a continuació presentem, no pretén ser representativa de totes les comarques del país, sinó que tan sols reflecteix les característiques dels 23 molins que, en altre temps, funcionaven en la zona compresa entre Altea, Beniardà, Bolulla, Callosa d'Ensarrià i Confrides. Agraïm al Sr. Josep Mestre Solves, antic moliner del molí de Callosa —on va nàixer i treballà quasi tota la seua vida—, la seua inestimable ajuda.

La *segitia* és un caixó estret, amb forma de piràmide truncada, que està format per quatre taulons de fusta de pi subjectats per tres arandelles de ferro, una al centre i les altres dues, una a cada un dels extrems. Els taulons de la segitia no necessiten altre tipus d'unió, puix una vegada hi entra l'aigua, i banya la fusta, aquesta s'infla i no permet eixir ni gota. La part més ampla de la segitia va dintre del cup, mentre que la més estreta s'obre a la cacau, i llança l'aigua a la *roda d'àlems.* L'embranzida de l'aigua fa girar a la roda més o menys de pressa, segons la quantitat que es deixa anar, i que es gradua per mitjà del *ganxo d'arrancar la mola.*

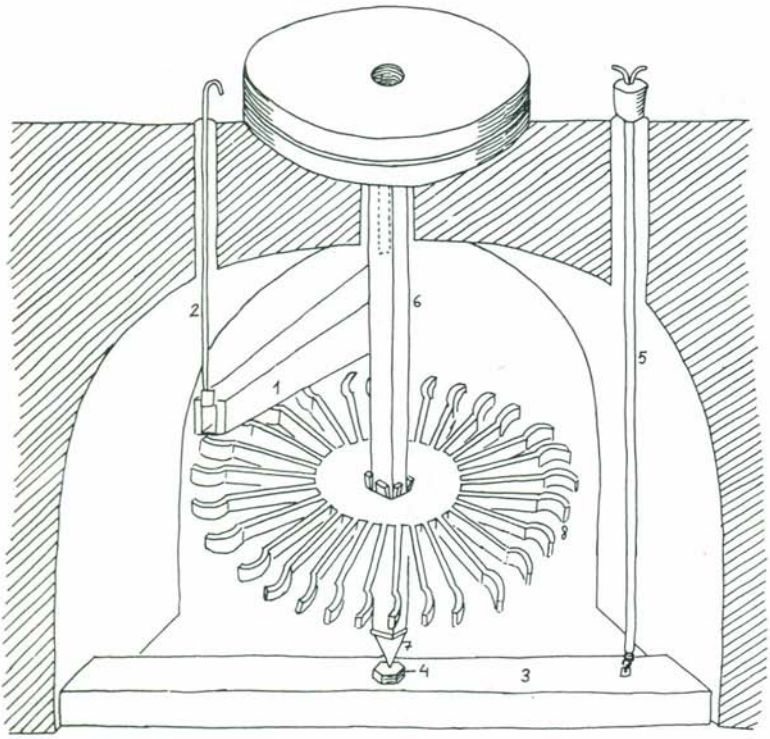
A la part més estreta de la segitia hi ha una altra dolla de ferro, dins la qual va acoblada una paleta també de ferro que té al bell mig una finestra quadrada, d'entre 5 i 10 cm. de costat, on encaixa perfectament una altra paleta més menuda. Aquesta darrera s'uneix, mitjançant una arandella i un ganxo, a una tija de ferro que travessa el sostre de la cacau, i acaba en una espècie de manivela o ganxo, la forma del qual recorda el mànec d'un bastó.

En realitat, el ganxo d'arrancar la mola —el mecanisme del qual acabem de descriure— funciona igual que el tap d'una bassa de reg: en estirar o abaixar el ganxo, es dóna o es tanca el pas de l'aigua, i així es pot posar en marxa o aturar la mola, i també donar-li a aquesta més o menys cavalls de força.

Les principals parts del mecanisme que fa rodar la mola

Com ja ha estat dit, el mecanisme que fa rodar la mola es troba situat dintre de la cacau, que és una mena de canal ample amb el sostre voltat. Dit mecanisme està format per les següents parts: el *banc* o *banquet,* l'*alçador de nivell,* l'*arbre* i la *roda d'àlems.*

El *banc* és una biga quadrada de fusta de pi, d'uns 35 cms de costat i de 2,5 m de llarg, que travessa transversalment el sòl de la cacau. Al mig del banc, i a la seua cara superior, hi ha un buidat on va encaixat un paralel·lepípede hexagonal de bronze d'uns 5 cm de costat, anomenat *quadre.* La peça té, en cadascuna de les seues cares, un petit *foradet* on giravolta el *punxó* de l'arbre. Treballant a un ritme normal, cada tres anys es desgasta una de les cares del quadre —o més exactament, el seu foradet—; en conseqüència, les cares del quadre es van girant a mesura que es desgasten, fins que que es gasten completament al cap de divuit o vint anys, data en la qual s'ha de canviar el quadre vell per un altre de nou.



Interior de la cacau i mecanisme del molí, segons apunts trets del molí de Callosa: 1. segitia; 2. ganxo d'arrancar la mola; 3. banquet; 4. quadre; 5. alçador de nivell; 6. arbre; 7. punxó; 8. roda d'àlems. Dibuix de Pilar Mas.

Un extrem del banc està falcat dins de la sequieta que corre pel fons del cacau, la qual estava antigament feta de grava i de calç i més modernament de formigó, mentre que l'altre va unit a l'*alçador* per mig d'un ganxo i una anella, ambdós de ferro.

L'*alçador de nivell* és una barra de ferro d'uns dos metres i mig de llargària, que baixa verticalment sobre la cacau per un forat practicat en el seu sostre, i que s'uneix formant angle recte amb el banquet. A l'extrem superior de l'alçador, situat a un costat de la mola de pedra, hi ha una peça de fusta amb forma de piràmide truncada i una rosca interior, mitjançant la qual es gradu a l'alçador, que s'obre al damunt en una mena de V. La missió de l'alçador

és, com el seu propi nom indica, alçar el nivell de la mola mòbil, per tal de poder-la traure amb facilitat, per a poder picar les moles quan es desgasten per l'ús, o bé nivellar-les.

L'*arbre* consta d'una biga quadrada, de fusta de pi, d'uns dos metres i mig d'altura i que té la mateixa grossària que el banquet. A la part inferior, l'arbre acaba en un *punxó* de bronze que finalitza en una *agulla,* la qual es recolza en el foradet del quadre, facilitant així el moviment de rotació. A la part superior de l'arbre, va una boixa de ferro dintre la qual s'ajusta —mitjançant unes cunyes de fusta de carrasca, d'estopa i un poquet de greix—, el *parpal* de la mola. El parpal és una barra de ferro forjat que va clavada fins a mig arbre i que constitueix l'eix de la mola. Damunt del parpal descansa la *manilla,* que és una peça de ferro pla que forma com dues pales, amb un foradet al mig, la qual sosté la mola de damunt.

El parpal pot continuar per damunt de la mola, i llavors és més estret i pren el nom de la *vertical.* La vertical transmet el moviment de rotació de l'arbre a una sèrie de rodes o *polees* que hi estan fixades, i que posen en marxa la «*limpia*» per a netejar el blat, el *sedàs* per a separar les diferents classes de farina, les sèmoles i el segó, i finalment, el *cesor,* que s'utilitza per a garbellar la sèmola que surt del sedàs.

La *roda d'àlems* és una roda de fusta de pi formada per una multitud d'ales o aletes, i que mesura 1,80 m de diàmetre i 10 cm d'altura. Cadascuna de les ales que la componen està construïda independentment, i té en un extrem una mena de concavitat semicircular buidada a cops d'aixa a la mateixa fusta, i que mesura uns 20 cm de longitud. En l'extrem oposat, els àlems encaixen perfectament els uns amb els altres, i formen així una roda que és compacta a l'interior i oberta en multitud d'aspes a l'exterior. L'aigua que cau per la segitia colpeja la part còncava dels àlems, imprimint un moviment de rotació que fa girar la roda, l'arbre i la mola mòbil. Al mig de la roda d'àlems, hi ha un forat rodó que dóna pas a l'arbre, al qual hi va col·locat a uns 30 cm del punxó, i subjectat per unes falques entrecreuades, les quals la priven d'escorrer-se cap avall.

Les pedres de la mola i les principals feines per al seu manteniment

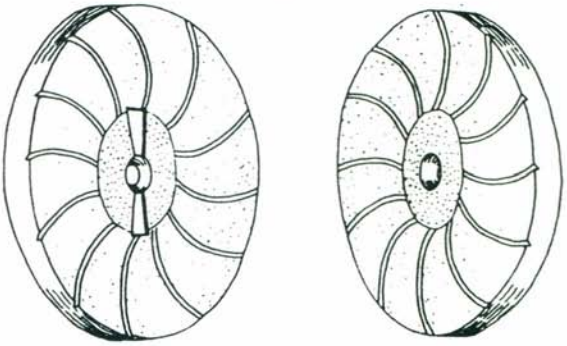
Les pedres per a moldre els cereals són dues: la *mola de baix,* que és fixa i va subjectada amb ciment damunt la volta de la ca-

La rodà d'àlems, vista total i parcial. Molí de Callosa d'En Sarrià. Arx. Museu d'Etnologia. Fot.: J. J. Gregori.

cau, i la *mola de damunt*, que va encaixada plana sobre la manilla del parpal. Les dues moles tenen les mateixes dimensions, 1,40 m de diàmetre i 30 cm degruix, el qual pot variar molt, segons com estiguen de gastades.

Per a que al moldre no caiga la farina pel forat de la pedra fixa, aquest va tapat amb una mena de tap de fusta ben ajustat, anomenat la *boixa,* que fa de coixinet al parpal que hi roda verticalment a dins, engrassat amb greix. Aquest mateix nom, boixa, prenen els ullals o forats centrals de les dues moles.

Antigament, els moliners es feien ells mateixos les moles del molí, però d'això ja fa molt de temps, prou més d'un segle. Tanmateix, sí que cuidaven del seu manteniment, i treien la mola de damunt amb l'ajuda d'un parell de rutlos de fusta menuts, anomenats *correts,* i d'un altre més gran anomenat la *corra,* per a poder-la picar quan estava desgastada per l'ús.

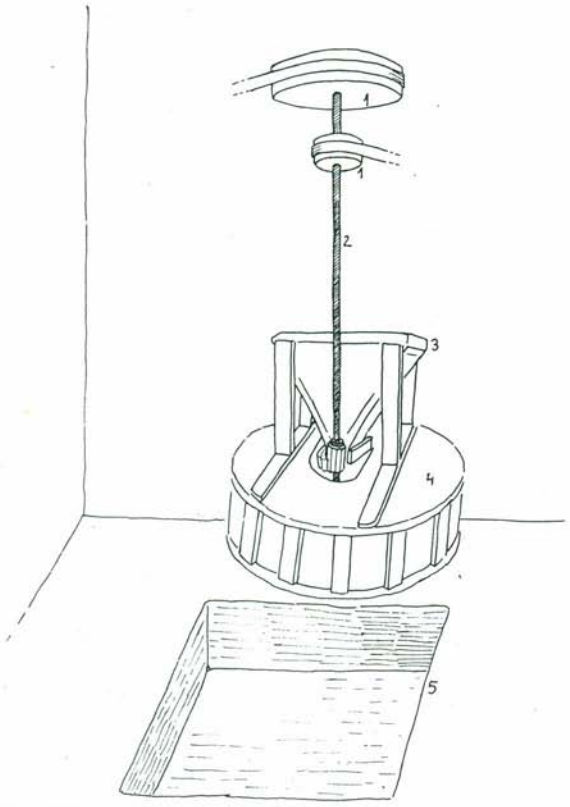


Les pedres de la mola: 1. la mola de damunt; 2. la mola de baix. Apunts trets del molí de Callosa. Dibuix de Pilar Mas.

S'utilitza el *pic* per picar la part rompent de la mola, que és la de dins, i la *picola* per picar el cèrcol que divideix interiorment la mola; la picola i les «*cutxilles*» s'empren respectivament, per a picar i ratllar la mola en la part molent, o de fora. Finalment, s'usa la maça de pedrapiquer per a nivellar el picat.

Una segona tasca de manteniment fonamental és la de mantindre nivellades les moles. Aquesta feina té una enorme importància car en treballar, la mola de damunt gira molt ràpidament i si les moles estan mal nivellades, d'un costat surt la farina cremada, i de l'altre amb fulla. Per això, cada cert temps, el moliner comprovava el nivell de les moles. La primera operació consisteix en llevar la mola de damunt i la manilla que la subjecta, i substituir aquesta

darrera per un nivell de canya. Després, a cada punt cardinal de la mola de baix es fica un polsiu de farina, menys quantitat que la que ocupa un paperet de fumar, i es fa girar el nivell. Si el nivell s'emporta la farina pels quatre costats per igual, és que la mola fixa està nivellada; si s'enduu més farina d'un costat que de l'altre, és que hi ha un desnivell. Per fer-lo desaparèixer, el moliner posa un paperet a un costat de la manilla, entre aquesta i la mola de damunt, el qual elimina, en principi, el desnivell existent. No obstant això, per cerciorar-se que la mola està definitivament nivellada, li dóna quatre cops amb la mà a la mola de damunt —una vegada col·locada aquesta damunt de la manilla—, un a cada punt cardinal. Si en tots els cops es sent el mateix so, hom pot tindre la seguretat



Interior del molí. Apunts trets del molí de Callosa: 1. polea; 2. vertical; 3. gronsa; 4. estora; 5. basseta per a la farina en fulla. Dibuix de Pilar Mas.

que les moles estan nivellades; en cas contrari, cal repetir la darrera operació.

La gronsa, l'estora i la basseta per a la farina en fulla

Per contenir el cereal damunt de les moles per tal que vaja caient per a moldre's, hi ha una caixa en forma de piràmide invertida, feta amb taulons de fusta; i que s'anomena la *gronsa,* la qual té una capacitat per a 3.000 quilos de gra. La gronsa està oberta pel fons, i l'obertura la tapa un canalet de fusta, baix i allargat, que va destapat pel davant, per on cau el cereal a la boixa o ullal de la mola mòbil. La gronsa s'aguanta en l'aire per mitjà de quatre potes de fusta que surten a prop dels angles superiors, i que reposen directament damunt de l'*estora.*

L'estora era antigament una mena de funda feta de llata d'espart, que més tard es convertí en una caixa de fusta, de parets rodones o prismàtiques, i que es posa damunt de les moles per evitar que s'escampe la farina. Així que es va fent, la farina va eixint per un forat o canaleta que hi ha al davant de l'estora, per caure en una mena de caixa feta d'obra que està situada a sota mateix de les moles, i que s'anomena la *basseta per a la farina en fulla.* En temps més moderns, la basseta deixa d'utilitzar-se, puix els moliners prefereixen estalviar-se la feina de recollir la farina, i col·loquen un sac penjat arran mateix del forat de l'estora, o bé la condueixen directament al sedàs per mitjà d'una cinta sense fi proveïda de poalets, la qual corre a dintre d'una canal de fusta que surt de la mateixa estora.

La basseta per a netejar el blat

Quan el blat arribava al molí, la primer feina que tenia el moliner era la de llavar-lo. Antigament, el blat es netejava de forma manual en una *basseta* d'aigua corrent que estava situada a fora del molí, la qual caigué més tard en desús al ser substituïda per la «*limpia*».

El sistema de netejar el gra dins la basseta era el següent: es col·locava un cabàs d'espart buit dins la basseta, es passava una canya per les dues anses, se n'omplia un altre de gra fins que li faltara una llata per a estar ple del tot (hi cabien uns 20 quilos aproximadament), i es posava aquest també a dintre de l'aigua. El cabàs ple s'anava movent poquet a poquet, de manera que el blat passara d'un cabàs a l'altre. La pedra que hi ha barrejada amb el gra,

com que pesa més, va assolant-se al cul del cabàs, mentre que el capoll —que és el gra del blat que no ha granat—, al pesar menys, sura. Però, com que hi ha un raig d'aigua corrent que passa per damunt la basseta, el capoll s'en va amb ell a defora, per anar a parar a un caixonet amb sòl de tela metàl·lica que es col·loca sota la basseta. La pedra es tirava, però el capoll s'aprofitava per a donar de menjar als animals.

Aquest sistema manual era força incòmode, car la feina de passar el blat d'un cabàs a l'altre era molt lenta. A més a més, el gra s'arremullava massa, i calia després ficar-lo a secar al terrat del molí durant una o dues hores de sol, que es convertien en un dia sencer a l'hivern. Per això, en inventar-se la *«limpia»*, el procediment manual s'abandona ràpidament. La *«limpia»* utilitza un sistema bàsicament idèntic, però redueix les operacions de neteja i eixugada del blat a uns pocs minuts, que de seguida estava llest per a moldre.

L'ELABORACIÓ DE LA PANSA

Redactat per Josepa Cucó sobre materials de M.ª R. Cabrera.

El cultiu de la vinya de moscatell i l'elaboració de la pansa han estat activitats tradicionals del Marquesat de Dènia i de la comarca de La Marina. El raïm de gironet, de marseguera, de monastrell, etc., tenen com destí la vinificació, mentre que el moscatell s'utilitza com raïm de taula i també per a fer pansa. Les construccions rurals característiques de la zona, els rius-raus, han estat concebudes en funció de l'elaboració d'aquella.

El pas de raïm moscatell a pansa pot fer-se exposant-lo directament al sol —pansa verge—, o bé secant-lo també al sol però després de ser escaldat —pansa escaldada—. El dia 15 d'agost, festa de la Mare de Déu d'Agost, es prenia abans com la data que marcava el principi de la seua elaboració. Degut als canvis meteorològics —segons creença popular—, en l'actualitat l'escaldat de la pansa s'inicia a primers de setembre, i es poden veure canyissos al sol fins al mes d'octubre. De totes formes, el factor determinant per l'inici d'aquestes feines és la maduració del raïm moscatell. El clima és fonamental en els treballs d'escaldat i secat del raïm. Els llauradors viuen pendents, durant aquests dies, dels núvols del cel. Fa falta molt de sol i poca humitat i sobretot que no ploga. Així ho diu la cançó popular:

La molinera d'Oliva
demana aigua al Senyor,
i ara diuen els panseros
sol i aire, i aigua no.

Davant del riu-rau s'estén el *sequer,* que és on es posa a secar tota la fruita i on també es trilla el blat, i prop d'aquest està situat el *fornet d'escaldar.* Aquest fornet és bastant diferent dels altres forns, i consisteix en una cavitat que mesura un metre quadrat aproximadament, de forma cilíndrica i amb parets fetes amb pedra de tap unides amb fang. Per al seu emplaçament s'aprofita el desnivell de la terra, i a la seua part superior s'hi acobla la caldera on s'escalda el raïm.

Abans de començar l'escaldat hi ha un treball previ: l'elaboració del *lleixiu.* Aquest es prepara dins del *cossi,* receptacle de forma troncocònica fet de terrissa, on es posa cendra, calç i aigua, que reposaran junts durant dos dies. En l'actualitat, la sosa càustica ha substituït al lleixiu caser. Una vegada fet el lleixiu, s'afegeix més aigua a la caldera i es posa al foc, i quan ja bull s'hi introdueix durant un moment unes rames de botja rossa o herba pansera, que donen coloret a la pansa.

L'elaboració de la pansa és una activitat col·lectiva que reuneix a familiars i veïns. Els treballs són diversos i quasi simultanis, i cada membre de la família té el seu paper designat: l'home estará al costat del forn escaldant el raïm, les dones escamparan els canyissos plens del raïm escaldat, i els xiquets col·locaran els pilons, cinc o sis en cada canyís, per poder-los empilar quan desaparega el sol. No es així en casa dels senyorets, que tenen gran quantitat de raïm, on es lloguen hòmens, els *panseros,* als quals els paga, a més del jornal, l'esmorzar. El pansero tindrà com obligació, a més d'escaldar el raïm, tindre'n cura durant la nit per si plou. En els altres casos, és el llaurador el que realitza, amb l'ajuda indispensable de la seua família i també dels veïns, totes les operacions d'aquesta complexa elaboració.

És normal que els veïns es posen d'acord en les dates per elaborar la pansa, de manera que quan un veï acaba d'escaldar la seua i té els canyissos estesos al sequer, es comença a escaldar el raïm del veí del costat. En cas de mal oratge, però, cadascú acudeix al seu sequer, on està la pansa, per empilar-la i protegir-la amb els *bous.* És per això que hom diu: «en agost, el que té pansa, balla la dansa».

L'escaldat de la pansa. Dénia.

El dia fixat per a l'elaboració de la pansa, ja solen estar els canyissos empilats al costat del forn d'escaldar, i els cabassos plens de raïm. De bon matí, quan comença a clarejar el dia, l'home encén el fornet i posa l'aigua a la caldera; després hi afegeix el lleixiu, que al principi és molt fort, i quan l'aigua ja està bollint, introdueix uns segons l'herba pansera. El raïm del cabàs s'aboca a la *cassa,* que és un instrument de metall a manera de sedàs i proveït d'un mànec llarg, que serveix per a traure líquids. El pansero aguanta uns segons la cassa plena de raïm dins de la caldera. Quan trau la primera cassa, comprova si l'aigua té prou lleixiu, segons com quede de tallat el raïm. Si no ha tallat prou, s'afegeix més lleixiu, i si ha tallat massa, s'hi posa aigua. El pansero aboca després la cassa de raïm escaldat sobre un canyís, i dos hòmens o dues dones el porten al sequer, on altres dones van escampant-lo. És el moment que els xiquets col·loquen els *pilons* de fusta de figuera, un a cada extrem i un o dos al centre.

A partir del moment que el raïm comença a secar-se i transformar-se en pansa, comença també la intranquilitat. Un núvol d'estiu, un canvi d'oratge pot tirar per terra el sacrifici de tot un any de treball, puix els beneficis obtinguts de la pansa representaven, fins fa poc de temps, una de les fonts d'ingressos més importants de l'economia familiar.

Si per la nit el cel està ras, es deixen estesos els canyissos al sequer, i si cau rosada o humitat, es protegeixen amb els *bous*. Els bous són lones que descansen damunt d'una espècie de cavallets

Els canyissos amb les panses s'empilaven per la vesprada per tal d'evitar la humitat de la nit, i es cobrien amb lones que estaven subjectes a pals.

de bastons o de canyes clavades a terra, i que va unit amb d'altres similars. Si no es disposa de bous, les piles de canyissos es tapen amb un canyís buit.

En cas que el cel estiga nuvolat i hi haja perill de pluja, els canyissos plens de pansa s'empilen en el riu-rau, que els resguarda de la humitat i la pluja, però on gràcies al seu sistema d'arcades hi ha molta ventilació. Precisament, l'origen d'aquesta construcció popular de la Marina és la protecció de la pansa de les inclemències del temps.

Cada dos dies, es deu girar la pansa per a que el sol li pegue pels dos costats. Aquesta operació es pot fer amb les mans, raïm per raïm, o per mitjà d'unes gafes de ferro que uneixen un canyís buit a altre ple de pansa i, una vegada units, donar-li la volta. Si el temps és bo, la pansa està seca en sis o set dies, el que suposa unes tres giradetes.

Els llauradors que tenen molta quantitat de raïm per a la pansa, solen tindre al riu-rau unes estufes especials a manera d'habitació, que està adequada per a la col·locació dels canyissos, i així, en cas d'oratge, no tenen perill que es faça malbé.

Com que el llaurador no desaprofita res, una vegada està escaldat el raïm, utilitza les brases que queden al forn per torrar albargínies, tomaques i pebreres. Amb aquestes, confecciona després una mulleranga que adoba amb sal i oli cru i que s'anomena el *mullador torrat*. També hi torren polp que, junt amb el mulla-

dor, constitueix la base esencial d'un dinar on hi participen tots els que han col·laborat en aquesta laboriosa feina, familiars i veïns.

Quan la pansa està ben seca, s'amuntega en el sòl de la cambra, i al moment de vendre-la es posa en cabassos de llata. No interessa guardar-la molt de temps, car hi ha el perill que s'ensucre. Tanmateix, si es fa malbé i s'ensucra, es pot aprofitar per a traure alcohol. El transport de la casa al magatzem es fa en carros o a llom de burros, que van proveïts d'anganells on van col·locats els cabassos.

Com diu la dita popular —«en Dénia, port de mar, allí s'embarca la pansa»—, tota la pansa és transportada a Dénia, des d'on s'exporta als Estats Units, Canadà i França, i especialment a Anglaterra. Tanmateix cal afegir que, ja en el segon decenni d'aquest segle, el conreu de la vinya i l'elaboració de la pansa caigueren en franca decadència, principalment a causa de la invasió de la filoxera (1908-1911) i de la primera guerra mundial —moment en què es perd la Gran Bretanya com a principal comprador—. Poc a poc els camps de vinya s'han transformat, primer en ametlers, i després en regadiu, on actualment dominen el taronger i el pomelo.

L'ELABORACIÓ DE L'OLI

Redactat per Josepa Cucó sobre materials de M.ª R. Cabrera.

L'elaboració de l'oli es coneix des de molt antic. Al segle IV a. C. ja n'hi ha notícies de l'existència de trulls per olives i per raïm. Dues modalitats de traure oli de les olives hi eren característiques: separant la polpa del pinyol, o bé extraent el suc de la polpa. Els romans utilitzaven, per al primer sistema, dues pedres cilíndriques que giraven entorn a un eix central a distància variable, la suficient per separar la polpa. L'altra modalitat consistia en retòrcer la part superior d'un sac porós plé d'olives, fins esprémer el seu contingut.

Al País Valencià es coneixen dos tipus de premsa: la premsa de biga, que es la més antiga, i que consisteix en una barra llarga que dóna impulsió de palanca, i la premsa que es mou per mitjà d'un argue o boet. El trull o molí per a moldre olives i també el lloc on es ven l'oli s'anomena, al País Valencià, *almàssera,* i a les Illes i al Principat, tafona i molí d'oli respectivament.

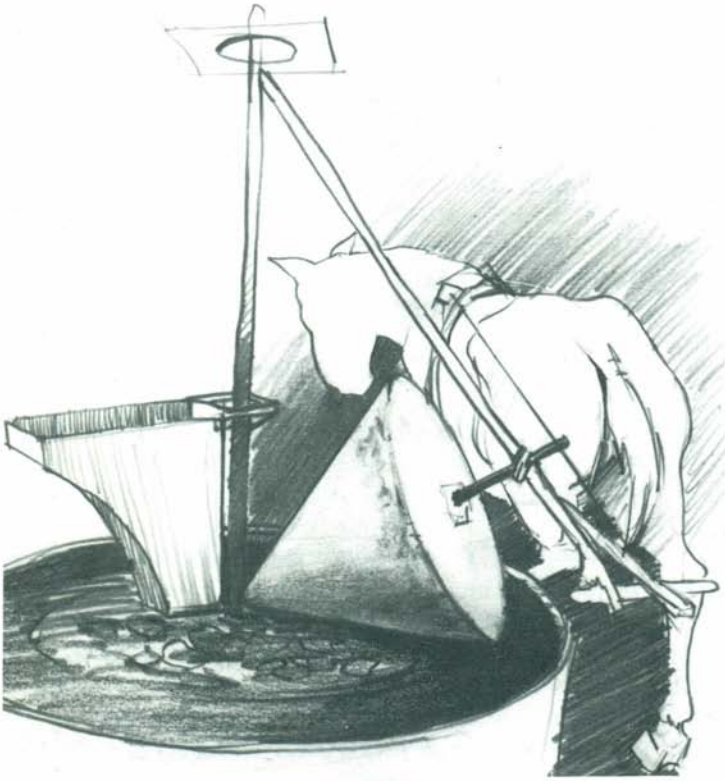
Les almàsseres poden ser de tipus familiar o col·lectives, en les quals els colliters són socis. La principal diferència entre ambdues consisteix, a més del tamany, en uns dipòsits d'obra, de poca altu-

ra, que hi ha rodant les parets de l'almàssera col·lectiva i que tenen com a missió separar la producció d'olives de cada colliter. Generalment, aquests compartiments, anomenats *graners* o *orons,* van numerats, de manera que cada colliter sap quin és l'oli de la seua collita. Mentre que a les almàsseres familiars tots ajuden en el moment de traure l'oli, les col·lectives funcionen pel sistema de tandes. En aquestes, durant les èpoques de molta feina, l'almàssera no s'atura ni de nit ni de dia, i es fan torns de 12 hores.

En les almàsseres col·lectives, les diferents tasques estan perfectament delimitades: l'*almasserer* és l'encarregat de *parar i desparar el peu,* operacions que consisteixen, respectivament, en posar la pasta d'oliva mòlta dins dels *cofins* o *esportims* fins formar una pila llesta per a ser premsada, i traure els cofins una vegada s'ha tret l'oli. Per la seua banda, el colliter s'encarrega d'abocar les seues olives a la tremuja o gronsa, i de traure l'oli al moment d'eixir. Generalment, una vegada el colliter acaba amb la feina d'esprémer les seues olives, roman a l'almàssera per ajudar a premsar l'oli dels altres. Una vegada s'ha tret l'oli de tots els socis, es paga el jornal de l'almasserer, i si aquest és el propietari de l'almàssera, se li abona també el dret de moltura, generalment en oli.

El procès pel qual passen les olives, des de que són collides fins a que es converteixen en oli, és el següent: pel mes de setembre s'arrepleguen, i unes seran destinades per al consum directe, després de ser convenientment preparades, i altres per a fer oli. Aquestes es transporten en cabassos o *talzims,* segons les comarques, damunt l'albarda de l'animal o també dins dels anganells, i en arribar a l'almàssera, el colliter i l'almasserer les abocaran als *orons.* Els orons són, com ja ha estat dit, uns dipòsits fets d'obra i numerats, que solen estar rodant les parets de l'almàssera. Una vegada apuntades les quantitats d'olives corresponents a cada soci, comença la mòlta de les olives, que segueix un torn rigorós. La quantitat d'oli que es trau depén de la classe d'oliva, del terreny i de les condicions meteorològiques; els anys de molta pluja, la quantitat d'oli serà més gran, però qualitativament inferior respecte als anys secs. Tanmateix, la mitja sol ser de quatre litres d'oli per barcella d'olives (12,5 quilos).

El molí d'oli tradicional funciona per tracció animal; aquest va rodant a poc a poc i fa girar l'arbre, que és l'eix del molí. Per a realitzar aquesta feina, l'animal va proveït d'una sèrie d'aparells, que són els tirants, la barriguera, el forcasset i la collera, a més d'unes ulleres de palma, les quals eviten que es marege al girar de



Molí d'oli.

forma continuada. Prop de l'almàssera hi ha sempre un pessebre menut on la bístia menja un poc quan se la deixa reposar.

Les olives, per tal de moldre-les, s'aboquen dins la *gronsa,* i a poc a poc van caent a la *xafa,* mentre l'animal va rodant, per a ser aixafades pel *trull,* anomenat també *trompellot* o *rutló.* El trull és una pedra troncocònica de 1.500 a 2.000 quilos que, en rodar sobre les olives, va convertint-les en pasta. Si l'almasserer observa que la pasta està massa seca, afegeix un poc d'aigua bollint; és per això que es pot veure, prop del molí d'oli, una foguina encesa i una caldera de ferro amb aigua.

La pasta d'oliva s'introdueix després dins dels esportims o cofins d'espart, operació que es fa manualment, i van posant-se dins la premsa uns damunt dels altres, fins formar una pila o *peu* d'esportims. Cada esportimada té uns 12 esportims, que vénen a ser uns 100 quilos de pasta. Aquest treball és *parar el peu* de la premsa.

Quan ja s'ha parat el peu, es fa funcionar la premsa i el plat va baixant i fa pressió damunt la pila d'esportims plens de pasta d'oliva. L'oli comença a destil·lar per una *escorredora* o sequieta, i va caent al *cossiol,* que és un recipient situat a la base de la premsa. Aquest oli primer és l'oli verge, que es diu també *oli de primeres.* L'almasserer s'ajudarà d'una barra, la barra de la premsa, que ell va espentant, per fer una pressió més forta sobre el plat, de manera que l'oli continue eixint.

Quan ja deixa de rajar l'oli, comença l'operació de la *premsada.* Aquesta consisteix en desfer amb les mans el pinyol o pastaseca de l'oliva, que també es pot triturar amb un molinet; escaldar-lo amb aigua bullint, i tornar-lo a posar dins els esportims, moment en què ja està llest per a ser premsat. L'oli que surt, oli premsat o *oli de segones,* és d'inferior qualitat, i va separat de l'oli de primeres, que ja s'haura trescolat a unes piques o a les gerres.

L'oli acabat de fer té un gust especial, és l'oli novell. Per tastar-lo, l'almasserer mulla el dit en l'oli acabat de fer i el xupla uns segons, percebent el gust i l'aroma. Si les olives s'han collit banyades i després s'han posat a secar al sol, l'oli que d'elles s'extrau és coent i pica.

De les olives s'aprofita tot: l'oli d'inferior qualitat i les morques, que és el solatge que queda una vegada reposat l'oli, s'utilitzen per a fer llum —encendre el gresol— i fabricar sabó; el pinyol o pasta seca que resta una vegada s'ha premsat bé la pasta d'oliva, s'usa per encendre la cuina, el forn o el braser, i també, convenientment transformat, com a menja dels animals.

El transport de l'oli des de l'almàssera fins a les cases es fa en cànters de llanda d'uns dotze litres, els quals van dintre d'uns carrets especials. A les cases, l'oli es conserva generalment en cànteres de terrissa, que es guarden al celler i estan classificades segons la qualitat de l'oli. Quan aquest es destina a l'exportació, es posa en cuiros de pell, la qual és generalment de bou, i així no hi ha perill que es trenquen.

L'ELABORACIÓ DEL VI

Redactat per Josepa Cucó sobre materials de M.ª R. Cabrera

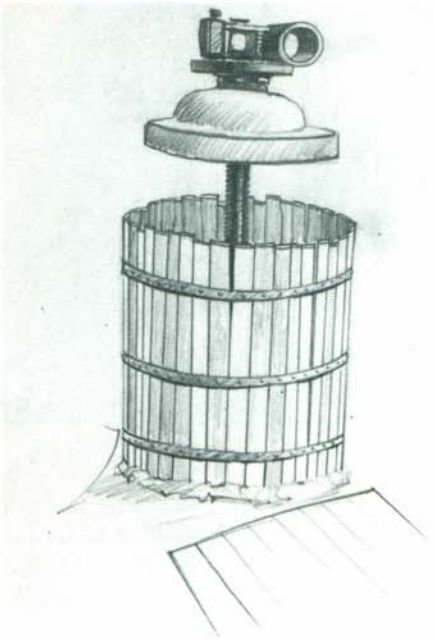
A la comarca de la Marina, l'elaboració del vi era una cosa familiar i generalment la collita es destinava a satisfer les necessitats de la casa. De vegades, per a tallar el raïm es llogava un home, però ordinàriament tant la verema com la resta de treballs que comportava la producció del vi eren tasques on participava tota la família: els pares, els fills i, si era precís, algun parent. En l'actualitat, ja no es fa quasi vi, i els pocs llauradors que tenen raïm per a vi, el venen a un comerciant. Així estem davant d'un treball pràcticament en desús, almenys en la seua concepció familiar.

Entre els treballs de la vinya, hi ha poques diferencies entre els que es fan als ceps destinats al raïm de taula i els destinats a fer vi. A la comarca de la Marina, sols la *desmondada* o poda en verd dels ceps destinats a la vinificació és diferent a la dels altres.

Generalment, els bancals estan plantats d'una sola classe de raïm, de taula o de fer vi, encara que de vegades, als bancals de moscatell —destinat al consum directe i a l'elaboració de la pansa—, es planten les vores amb ceps de raïm de fer vi, que són més forts i resistents. Entre les millors classes de raïm per a fer vi trobem el giró —que és el que més sucre té— i el gironet, la marseguera, el monastrell i el boval.

Abans de decidir el dia per tallar el raïm, es deu saber quan es té la tanda al cup, puix es talla el raïm el dia anterior a la seua vinificació. Arribat el dia de la verema, tota la família s'alça ben de matinada, i si no disposa d'animal el lloga, així com el carro.

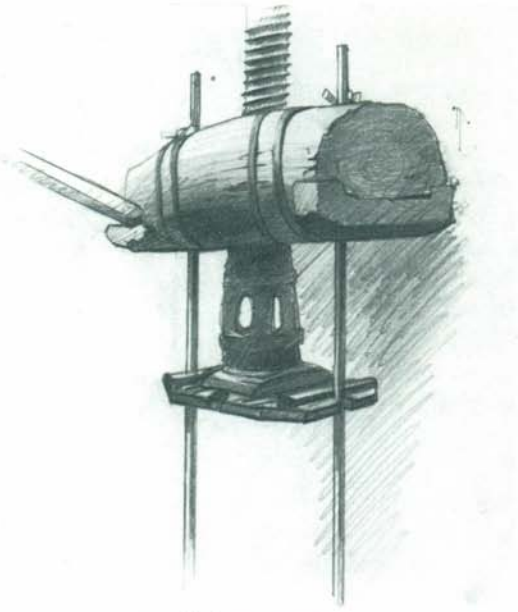
El raïm es talla amb *alfalçons* i es posa a dintre de cabassos de palma, que tenen una capacitat aproximada de dos arroves (uns 25 quilos). La manera de tallar-lo és la següent: es col·loca un cabàs de palma entre quatre ceps, per evitar moure'l el menys possible, i es situen dues persones al costat d'aquest, una a cada *camada* o tira de ceps, i van tirant el raïm que tallen dins del cabàs. Quan el raïm dels quatre ceps està ja tallat, es canvia el cabàs de lloc, i es col·loca enmig d'altres quatre, i així succesivament fins que està ple. Els talladors procuren que els cabassos plens de raïm queden sempre a la mateixa altura de les camades, per a que quan entre al bancal l'animal que els arreplega, puga carregar-los fàcilment. L'animal anirà aparellat amb *anganells* —ormeig compost d'algunes barres de fusta unides pels extrems, de manera



Premsa de vi: gàbia.

que forma un bastiment quadrat, en el buit del qual pengen algunes cordes formant una xarxa ampla— on es dipositen els cabassos. El nombre de cabassos pot variar de quatre a sis: si la missió de l'animal és únicament la de traure els cabassos del bancal, on està esperant el carro, el nombre serà de quatre; però si la bístia deu portar els cabassos fins al cup, anirà carregat amb cinc o sis, que aniran nugats amb una corda. En cas que els veremadors no acaben la feina a migdia, dinaran al mateix bancal per tal de continuar després el seu treball.

En arribar al *cup,* es descarreguen els cabassos i es deixen tots junts esperant la tanda. El nom del cup correspon al local on es porta el raïm per a convertir-lo en vi, i també el recipient gran i generalment de pedra amb unes posts horitzontals entravessades, dins del qual es trepitja el raïm i es deixa el vi per a que fermente. Ordinàriament, solen haver-hi dos o més cups dins del mateix local. A més del cup, està la *cubella,* que es un altre recipient que apareix situat en el punt més baix del si del cup, dins del qual va a parar el vi per un forat proveït d'una aixeta. Un tercer element



Detall de premsa de vi.

indispensable en l'elaboració del vi és la *premsa* on, per mitjà de la premsada de la *brisa* —que és el conjunt de pellofes, rapes i pinyolada del raïm trepitjat al cup—, s'acabarà de transformar el raïm en vi.

El *colliter,* nom que rep el propietari del raïm, hi esta present al cup quan li toca la tanda per xafar-lo, i normalment va acompanyat d'algun familiar per a que li ajude. El propietari del cup pot treballar com a *cuper,* responsable directe del procés de vinificació, i si el cup és gran, pot tindre l'ajuda d'altres cupers.

La distribució del treball és la següent: el cuper aboca els cabassos de raïm i els tira dalt del cup, per a que el colliter i algun altre home el trepitgen. La manera de fer-ho és amb els peus, que van calçats d'unes espardenyes d'espart destinades únicament a aquest treball. El suc del vi va caent per les postes dins del cup, i quan està tot el raïm xafat, es tira també a dintre la brisa. El suc i la brisa reposen junts tota la nit i, al dia següent, es va passant el suc del vi del cup a la cubella, després d'haver posat un tros de tela metàl·lica al forat que els comunica. Així, el solatge i la brisa van quedant adherits a aquesta mena de sedás, i s'arrepleguen per mitjà d'unes *pastereles* o cabassets de goma, tot i ajudant-se dels ganxos i agra-

Elaboració del vi: premsant la brisa dintre de la gàbia. Castalla. Arxiu Durà.

nant amb un ramàs. Després es munta la premsa i es col·loca la brisa dintre de la *gàbia,* que és un recipient de fusta format per costelles o barrots, per a premsar-la. Tot seguit, l'home estreny d'un costat a l'altre la barra que surt del caragol de la premsa, i va traent el suc del vi, que caurà a la cubella. De la cubella, i per mitjà d'un carabassí, el vi es passa als cànters. Per a que quede ben filtrat el vi, es col·loca un embut dintre del cànter, el qual va proveït d'una tela metàl·lica molt fina.

Finalment, es despara la gàbia i es trau de dintre la brisa, la qual es garbella per mitjà d'un garbell gran de cordell, per tal de separar la pellofa de la raspa. Per les juntes del garbell va rajant un vi que és més negre i més aspre que el primer; al principi surt més quantitat de vi, i es diu que plora, i poc a poc va eixint-ne menys. Tot continua caient a la cubella.

Després de premsat el raïm, encara es desfà la brisa amb els ganxos, i es fa el repremsat. Aquesta operació consisteix a premsar per segona vegada la brisa. El vi que hi resulta és molt més aspre encara però, a diferència de l'oli que va separat per les diferents qualitats, totes les classes de vi van juntes i reposen a la cubella. Fet això, es torna a garbellar el solatge, i queda la raspa d'un costat i la pellofa de l'altre, que s'utilitzen per a menjar els animals i també per a fer alcohol. La proporció de vi elaborat respecte al raïm trepitjat és de quatre cabassos de raïm, que equivalen a cent quilos, per sis cànters de vi, o el que és igual, una arrova de raïm per a 10 litres de vi.

En acabar, es paga el jornal del cuper i també els drets del cup, que es satisfan en cànters de vi.

El transport del vi a casa es fa amb cànters i a llom d'animals, proveïts aquests d'uns anganells especials per a cànters. Una vegada arribat a casa, el vi es posa en botes de fusta, o en bocois si n'hi ha en quantitat, i queda guardat al celler per a tot l'any.

ELS APROFITAMENTS DE LA CANYA

Redactat per Josepa Cucó sobre materials de M.ª R. Cabrera.

La canya és una gramínia llenyosa *(Arundo Donax),* de fulles molt amples i terminada en una panícula eixamplada violàcia i molt peluda. Està formada per la *tija,* òrgan cilíndric i aeri, que porta les fulles embeinadores, i per les *rabasses,* que constitueixen la part inferior de la soca de la canya, generalment més gruixuda i que creix sota terra. Les tiges endurides són llises i buides per dins. A l'estiu, el seu color és verd i acaba en una làmina verda de fulla rematada en punta. A l'hivern, la canya pren un color de palla i la làmina verda és substituïda per un canutet dur acabat en un espigó i anomenat la *panícula.* D'origen oriental, la canya s'estén per tot el Mediterrani afavorida per l'acció de l'home, que en treu un gran profit.

La multiplicació dels canyars es fa per mig de les rabasses, plantades a poca profunditat, d'on ixen les arrels; s'escampen amb molta facilitat per a formar freqüents i espessos canyars. Un clima templat, humitat i terres arenoses són les condicions òptimes per al seu creixement. Si les canyes troben terres substancioses i quantitat d'aigua, arriben en un any a créixer més de sis metres d'altura. Les vores dels rius i de les séquies, els barrancs i els terrenys pantanosos són els llocs més freqüents on es troben els canyars.

Sovint, els canyars, han estat plantats per l'home com a límit d'un camp o d'un hort, però també poden haver quedat al marge del codi de la propietat; així és considerat pels grups transhumants com els gitanos, que aprofiten aquesta matèria primera per als seus treballs de cistelleria.

La paraula canya i els seus derivats —canyar, canyaret, canyís, canyissar, canyissada, canyissat, canyissela, etc.— han format expressions d'ús molt corrent en el llenguatge col·loquial. Així, dir «no deixar canya dreta» és sinònim de fer una gran destrossa. Quan algú està molt sec i no té un gram de greix en el cos es diu

que «està més prim que una canya». L'expressió «quin canyaret» s'utilitza quan es dóna massa importància a alguna cosa i es comenta d'una manera reiterativa. «Córrer canyes», quan el xiquets jugen amb canyes com a llances o espasses. Quan una persona està molt fatigada es diu que «està morta a canyades». «Si jugues amb canyes et tallaràs» equival a «si estàs prop del perill i no l'evites, acabaràs caent». També es coneguda l'observació feta per la gent del poble que, per a matar a serps, no hi ha res més eficaç que una canya, i més encara si aquesta està trencada en un extrem i es punxa amb les seues esquerdes.

Tradicionalment, l'home ha tret bon profit de la canya, i li ha donat diversos usos i formes, els quals són el resultat d'un procès de creació, conservació, modificació i transmissió de moltes generacions. Pensats a partir d'una matèria primera abundant i d'unes necessitats funcionals molt variades, els diversos aprofitaments de la canya revelen un sentit equilibrat d'economia entre la matèria, l'ús i l'esforç humà, en què al mateix temps harmonitzen la utilitat i la bellesa.

Aquest treball és el resultat d'una acurada observació dels canyars i les canyes en la comarca de la Marina des de l'òptica del seu artífex, el llaurador, artesà de coses necessàries i quotidianes, que s'ha servit d'una manera directa dels elements que li ofereix la natura, com és per exemple la canya, de la qual aprofita totes les seues parts: les fulles, les rabasses i les tiges.

L'aprofitament de les fulles

Tot i respectant el seu creixement, el llaurador, abans de tallar les canyes, va pelant les seues fulles, feina que comença a l'estiu i es prolonga mentre la canya encara té fulles verdes. S'acosta la canya amb les mans o amb un ganxo, si és que estan allunyades, i comença a pelar-les de baix cap a dalt. Quan arriba a les fulles que encara estan creixent, solta las canya, puix aquestes fulletes són encara massa tendres i menudes per poder ser aprofitades. Aquesta operació de pelar les canyes amb les mans és molt simple i molt ràpida, però s'ha de conéixer la seua tècnica, perquè les fulles de canya tallen fàcilment. Un cop tallades, es posen unes damunt les altres, i es nuguen amb les mateixes fulles del canyar formant una *lligassa*. Aquest conjunt de canyes nugades són els *manolls* o *garbes de fulla,* que tenen com a principal destí el corral o la quadra, on serveixen com a forratge dels animals, especialment de matxos i burros, i també de cabres i conills.

Altra aplicació de la fulla de canya és la de mitigar els colps: posant al fons de la cistella de tomaques, raïm, figues, etc., unes quantes fulles, s'evita que la fruita o la verdura es faça malbé, i a més a més, que la cistella s'embrute. Idèntica funció compleixen els pàmpols de vinya.

Quatre o cinc fulles de canya fan de tap de cànters i botiges quan es deixen al camp. També unes quantes fulles cobreixen les pebreres i les tomaques en salmòrra, per evitar que suren i queden fora de l'aigua, fent-se blanetes i roïnes. Així mateix, amb una fulla de canya es pot fer un cucurutxo, que s'utilitza com a got per a beure en la font.

Les fulles de canya tenen també el seu lloc en els jocs infantils: de la làmina de fulla de la punta de la canya es fan xiulets per als xiquets; amb un trosset de pal i una fulla de canya es construeixen barquets, que entretenen als menuts quan acompanyen als pares o avis a regar els camps d'hortalisses.

L'aprofitament de les rabasses

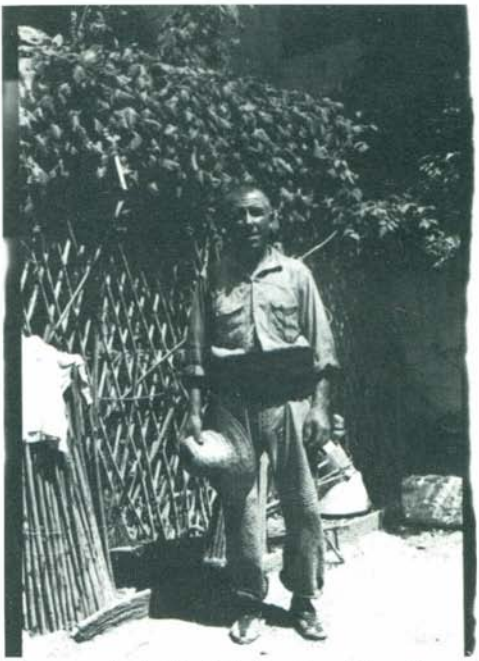
Per la forma peculiar que adopten, algunes canyes són seleccionades amb la seua rabassa, i s'utilitzen com a ganxo per espolsar olives i garrofes. Aquesta mena de bastó serveix per enganxar les rames i sacsar-les, per tal que els fruits caiguen a terra. També s'empra per traure el pa del forn, per abaixar els melons i les tomaques de les bigues del sostre, etc.

Així mateix, les rabasses s'usen com a medicina: tallant-ne trossos i bollint-los, queda una mena de brou que hom pren a baixar la tensió arterial. És molt fort i cal prendre'l amb precaució.

L'aprofitment de la canya pròpiament dita

Les canyes es tallen quan ja no queden fulles verdes, a l'Advent i en lluna vella. No convé tallar-les fora de temps, quan ja puja la saba, perquè es debiliten. Després es deixen secar en un lloc protegit de la humitat, que les ennegreix i fa criar un fong que causa una malaltia en la pell, consistent en picor generalitzat i coentor d'ulls.

Amb les canyes es formen *feixos* o *garbons*. Un feix de canya comuna té 50 canyes que es nuguen amb un cordell de dos malles o amb fil d'aram. Els feixos es col·loquen drets i recolzats sobre la paret, bé descansant els uns amb els altres i formant a manera d'una barraca.



Home davant d'encanyissat. Benigànim. Arx. Dip. Prov. de València.

Generalment, abans de treballar les canyes, cal pelar-les per a llevar tots els residus secs que queden de nuc a nuc, en especial si han de ser destinades a feines de cistelleria. El millor instrument per a pelar-les és la corbella. En sentit figurat, el nom de *pelacanyes* s'utilitza per a designar una persona que no té ofici ni benefici.

Per a que tinguen major flexibilitat, és precís humitejar les canyes abans de començar a treballar amb elles. Després es tallen longitudinalment en tres, sis o nou tires, per mitjá d'una maquineta molt elemental, la *talladora de canyes*.

Les canyes han estat molt utilitzades, en múltiples usos i diferents objectes, a causa de la seua flexibilitat, resistència i lleugeresa. Així, els objectes fets de canya deixen passar perfectament l'aire, són de fàcil transport i, a l'hora de guardar-los, no donen problemes d'espai, ja que poden ser empilats o penjats en la paret. Totes aquestes característiques, unides a l'admirable adaptació dels canyars a les nostres terres, l'han convertit en un dels elements més emprats pel llaurador en l'artesania de les coses necessàries: li ha servit sola o formant conjunt, sencera o partida, aprofitant els

seus nusos o buidant-la, al camp o dins de casa. Tindre canyes a mà ha estat sempre un magnífic recurs.

Per això, les canyes eren abans molt buscades, i qui no les tenia, les comprava. En l'actualitat, però, la nostra comunitat rural ha deixat pràcticament d'autoabastir-se, i les canyes han perdut part de la seua importància, i es freqüent veure canyars abandonats.

1. L'APROFITAMENT DE LA TIJA

La tija de la canya ha estat un element ordinàriament emprat en les feines domèstiques i agrícoles, en la fabricació de senzills instruments musicals, de joguines i d'entreteniments.

a) *El seu ús domèstic*

Entre les utilitzacions domèstiques de la tija de canya destaca, en primer lloc, la de la neteja. Amb canyes s'han fet graneres de tots els tamanys i per a tots els profits: *graneres* dures fetes amb les guitarres del margalló nugades amb espart a la canya, i graneres més flexibles fetes amb els esporguims; les primeres per agranar el riu-rau de terra dura, i les altres per escombrar la casa. Les *granerets,* per agranar la cendra de la llar. L'*esteranyinadora*, que és una granera amb la canya molt llarga i amb un drap enrotllat a un extrem, que serveix per a llevar les teranyines dels racons més alts i apartats.

Una canya molt llarga amb un pinzell nugat a un extrem i clavat amb un clau forma la *canya d'emblanquinar,* que s'usa per blanquejar les parts més altes de la casa i sobretot les façanes.

La llana, després de llavada i seca, queda molt atapeïda i es fa tova amb la punta de dues canyes, que ajuden a sacsar-la en l'aire. També per estendre la roba s'utilitzen les canyes, i el fil d'aram on reposa la bugada descansa en diverses canyes plantades verticalment.

Un segon aspecte de l'ús domèstic de la canya és el de la conservació d'aliments. D'una canya col·locada paral·lelament al sostre es penjen els *embotits,* a la cambra o al celler, i també els *penjolls* de tomaques, nyores, forcs d'alls, etc., que es conserven als rius-raus. Per a secar els polps, tres o quatre trossos de canya —depén del tamany del polp— serviran per separar bé les potes, de manera que no puguen apegar-se; les canyes seran llavors partides i de diferent mida, segons el tamany d'aquell. Una altra canya més menuda separa també la bossa i evita que s'enganxe.

Un trosset de canya que entre fàcilment per la boca d'una botella, serveix per espentar la tomaca en el procés artesanal de fabricació de la tomaca en conserva.

La canya s'utilitza també com a auxiliar de la llar de foc; s'aplica sofre a l'extrem d'una canya per encendre el foc; es bufa per un canut de canya per tal d'avivar-lo, i de canya són fets sovint els mànecs dels *mauranets* d'aventar el foc.

Finalment, entre altres usos podem citar el de la canya que té aplicat a l'extrem a manera d'una caperutxa per apagar els ciris.

b) *Les feines agrícoles*

Ja ha estat dit anteriorment que amb una canya i la seua corresponent rabassa es forma un ganxo que serveix per espolsar les garrofes i les olives. Idèntica funció cumpleix una canya llarga i forta que aprofita per a collir les ametles dels caramulls on no hi arriba la perxa. Per a collir figues s'utilitza també una canya, oberta i separada en un extrem.

S'empleen canyes per a senyalar els bancals, i per ajudar les plantes i arbres tendres a créixer rectes. Així mateix, s'empren canyes per a sostenir les branques de taronger plenes de fruits, per evitar que aquestes es trenquen i les taronges s'aigüen. Un tros de canya és també l'auxiliar indispensable de l'empelt.

c) *Instruments musicals*

La *xitxarra* és un instrument fet amb una canya partida per un dels extrems. S'aguanta en una mà i, amb l'altra, es donen colps al tros de canya partida, produïnt un so insistent.

La *flauta de bec* és un altre instrument musical que consisteix en un canó cilíndric de canya o de fusta, tapat per un extrem i obert per l'altre, amb un forat prop del primer per bufar-hi i amb diferents forats distribuïts al llarg del tub, que s'obren o tanquen amb els dits o amb claus per a produir les diferents notes. A la Marina el tap és un tros de baladre.

Amb canya es confecciona la *flauteta* dels xiquets, amb un paper de fumar a l'extrem, igual que el *canyisset* emprat per raspar sobre canyes disposades de major a menor.

d) *Joguines i entreteniments*

Els *molinets de vent* són fets de canya partida i fil d'aram, que s'enganxaran en una canya sencera introduïda dintre d'un altra més prima i més llarga. De canya està fet l'esquelet del *catxirulo* o *milotxa,* i també s'utilitza per a fer els filets de caçar els ocells.

2. L'APROFITAMENT DEL CANUT DE CANYA

El canut és un tros de canya situat entre dos nusos que s'usa en les ocasions més diverses: per guardar les agulles de cosir —dintre d'un canut taponat amb altre més prim—, les agulles de fer calça —dins d'un canut llarg—, i els punxons. Com saler, amb un tap de suro o de canya, per portat la sal al camp. Com a joc, buidant-lo i tirant amb força per un extrem llidons, pinyols de cirera, etc., o també per *jugar al canut* amb l'ajuda de monedes. Per a graduar l'eixida de líquids, especialment vi, de botelles i carabassins, per a la qual cosa es talla un extrem del canut en forma de llengüeta. Així mateix, el canut s'empra com a *bolet de nugar el fil*. Finalment, la mèdula del nus té aplicacions medicinals i s'utilitza per curar ferides, aplicant-la directament sobre aquestes per tal de tallar l'hemorràgia.

3. L'APROFITAMENT DELS CONJUNTS DE CANYA

Els feixos o garbons de canya han estat tradicionalment un element indispensable per a la construcció, les feines agrícoles i per a la fabricació de tota mena de recipients.

a) *L'agricultura*

El llaurador ha unit les canyes amb un espart o fil d'aram per fer bardisses, barraques i canyissos, auxiliars durant molt de temps insubstituïbles en la seua feina.

La *bardissa* és una paret formada per canyes entrelligades i fermades amb travessers que s'utilitzen per tancar un tros de terra, separar propietats, agrupar plantes de diferents classes, i també per guiar les tomaqueres i bajoqueres que creixen al seu voltant. En aquest darrer cas, fa falta l'ajuda de l'espart picat per anar nugant la planta de forma paral·lela al seu creixement.

La *barraca* és una construcció rústica molt elemental, feta pels mateixos llauradors, que serveix per a resguardar els planters, guiar el creixement de diverses plantes i també guardar les collites. Té les parets i el sostre de canya, el qual pot ser de vegades un simple canyís, com en el cas de les barraques que resguarden del fred als planters de tomaques i pebreres. Una altra modalitat de barraca és l'anomenada *barraca peladillera;* la planta dels fesols de la peladilla o garrofó va creixent guiada per les canyes i, quan la planta ja és gran, queda una barraca de fulles i canyes entreteixides, on

Barraca de canya a l'Hort del Cura. Elx. Arx. Ripoll.

pengen del sostre els fesols de peladilla. Quan la planta està ja seca, s'arranca i al mateix temps es desfà la barraca de canyes, que es construeix de nou cada any. Una estructura semblant serveix per guiar i sostenir les plantacions de tomaques.

El *canyís* és un conjunt de canyes entrelligades paral·lelament i reforçades amb canyes travesseres. S'utilitza per sostenir teulades, per formar cel-rasos, per fer tancats, o bé per posar-hi fruita a assecar. El secat de fruita és una activitat que hem heretat dels moriscs: el raïm, que per un complex procés d'elaboració artesanal i d'exposició a l'acció del sol es transforma en *pansa;* les figues, que obertes de dalt a baix i secades al sol prenen el nom de *xalefes;* les pebreres i tomaques obertes pel mig i amb sal; les ametles i garrofes, que deuen estar ben seques abans de guardar-les a la cambra o vendre-les, i les *olives marcides,* ben seques abans d'adobar-les.

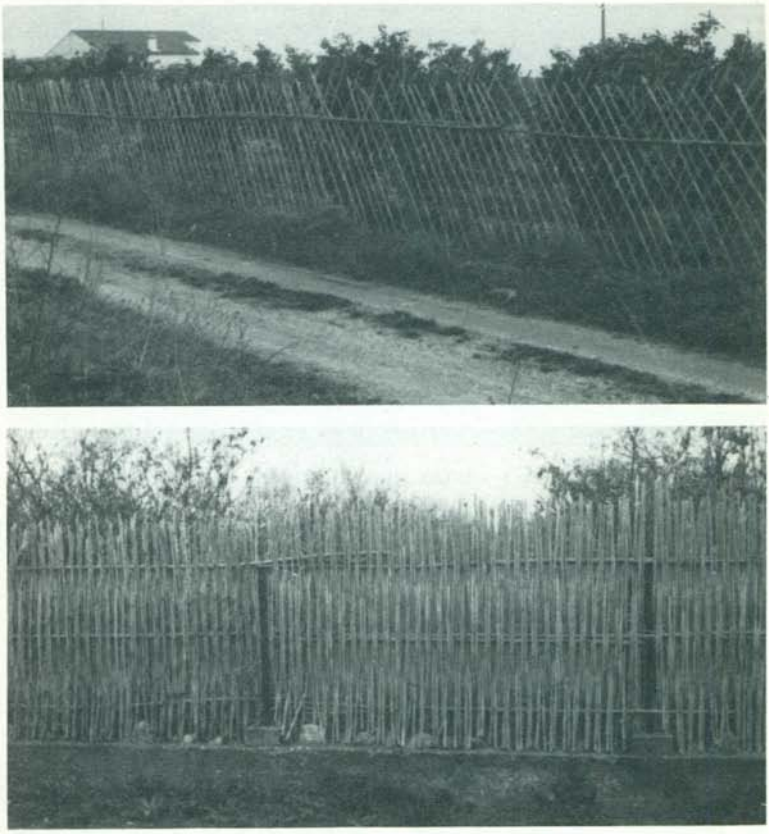
Els canyissos s'usen també com a protecció del fred, la humitat o la pols. Amb canyís es tapa l'ull del riu-rau, on mai no hi ha hagut portes, i de vegades la boca del forn; amb ell es cobreix la pila de canyissos de pansa empilats, per evitar la rosada i l'humitat de la nit.

b) *La construcció*

Aquest és un dels capítols més importants en l'aprofitament del conjunt de canyes. Així, entre les construccions fetes amb canyes tenim: el *bardal* o *esbardal* de fer ombra; les canyes per a fer-lo són tendres i amb fulles, i de vegades encara s'afegeixen rames de pi per que siga més atapeït. El *parral* que guia els ulls de la parra, i que aprofita, a més d'airejar el raïm, per donar ombra quan les canyes estan cobertes pels pàmpols. El *canyisset,* fet de canya badada i sense pell, que s'utilitza per a la realització del cel-ras. L'*encanyissat,* que a diferència del canyisset es fa en la mateixa teulada, nugant canya per canya; les canyes són aquí senceres i amb pell, i es col·loquen sota les teules. Els canyissos coberts d'algeps, que s'usen per a fer tabics. I la *canyissela,* feta amb canyes senceres i primes, o bé partides, que forma una mena de persiana per protegir portes i finestres. A l'Horta de València, la *cebera* forma una construcció sòlida i estable, quasi íntegrament feta de canyes, per a conservar les cebes protegides però a l'aire.

c) *Els recipients*

Mercés a la seua flexibilitat, els recipients fets amb canya han pogut adoptar les formes més variades, per tal de contindre roba, animals, peix, fruita, etc. Entre els recipients fets amb canya tenim: la *cistella,* feta de canyes entreteixides i generalment de forma troncocònica invertida, amb una o més anses, i amb una tapadora o sense ella, que serveix per a tenir i portar fruita i altres coses. El *cistellot,* que és una cistella molt més gran que les ordinàries i aprofita per posar raïm. La *panera,* recipient fet d'esquerdes de canya entreteixides, de base rodona o oblonga i boca més ampla que la base, i que generalment té quatre anses; la seua utilitat principal és la de posar-hi roba. El *plat,* que és un recipient fet de canyes, en forma de disc amb la vora un poc alçada tot al voltant formant una concavitat de poca fondària, i que serveix per posar el raïm de taula i també el peix. El *tabaquet* de cosir, cistelleta que s'usa per contenir les coses de cosir —fils, agulles, tisores, didal, etc.—. Finalment, amb canya es fan també diversos ormeigs de



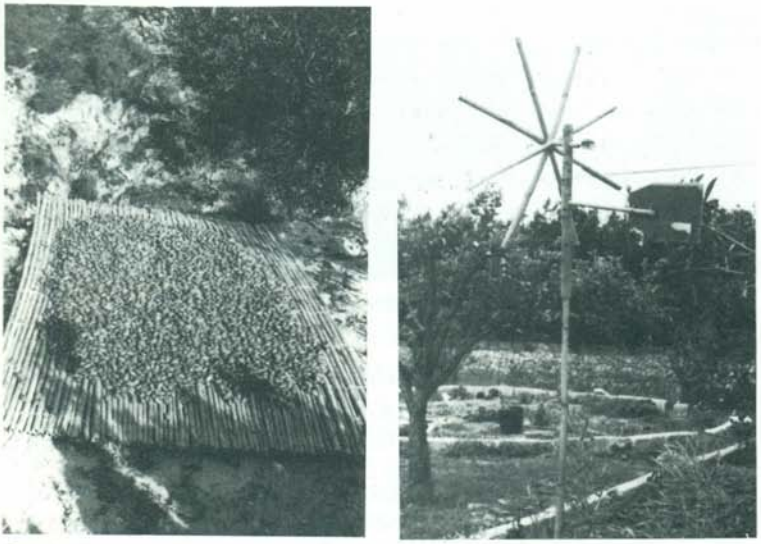
Bardisses de canyes. Dénia. Fotos: M.ª R. Cabrera.

pesca, com les *nanses* i els *mornells,* que consisteixen en un receptacle acampanat fet de malla de canya o de jonc, i que es diferencien bàsicament pel seu tamany —la nansa es més gran que el mornell, el qual serveix per pescar anguiles i peixos petits.

* * *

Aquestes observacions, fetes a la comarca de la Marina i àmpliament comentades amb els seus habitants, ens porten a pensar que ací l'home, abans de realitzar un treball —com és construir, teixir, etc.— es fixa en la natura i la imita. L'home s'adapta al seu entorn i aprofita plenament les matèries primeres que aquest li ofereix, tot i tenint en compte les seues irregularitats. És per això que s'es-

Canyisser amb agulla i canuts guarda-agulles, davant d'un canyís-persiana. Dénia. Foto: M.ª R. Cabrera.



Canyís d'assecar ametles. Molinet de canya. Dénia. Fotos M.ª R. Cabrera.

tableix una certa harmonia entre l'home i el seu medi, la qual li porta a practicar una tecnologia «orgànica», que ajuda a conservar el paisatge al tamps que explota les seues energies, i a la qual dedica, en la mesura del possible, el mínim esforç. La canya és un magnífic exemple d'estalvi de mitjans i materials.

BIBLIOGRAFIA

ALMELA I VIVES, F.,«La antigua industria del vidrio en Valencia»; separata de *Feriario,* mayo de 1954.

— «Historia del papel en Valencia», separata de *Feriario,* Valencia, 1961.

ARACIL, R.-M. GARCÍA BONAFÉ, *Industrialització al País Valencià (el cas d'Alcoi),* Ed. Eliseu Climent, València, 1974.

BERNABÉ MAESTRE, J. M., «Orígenes de la industria del calzado en el País Valenciano», *I Congrés d'Història del País Valencià,* vol. IV, Univ. de Valencia, pp. 153-165.

— *La industria del calzado en el valle de Vinalopó,* Univ. de Valencia, 1976.

CAVANILLES, A. J., *Observaciones sobre el Reino de Valencia,* Albatros Ed., Valencia, 1981, 2 vols.

CORBÍN FERRER, J. L., *Historia y anécdotas del barrio del Carmen,* Caja de Ahorros de Valencia, Valencia, 1980.

COSTA MAS, J., *El Marquesat de Denia. Estudio Geográfico,* Univ. de Valencia, 1977.

CRUILLES, MARQUÉS DE, *Los gremios de Valencia. Memoria sobre su origen, vicisitudes y organización,* Imp. Casa de la Beneficiencia, Valencia, 1883.

GIL OLCINA, A., «Las esteras de Crevillente», *Estudios Geográficos,* 1968, pp. 721-723.

GOZÁLVEZ PÉREZ, V., *La industria de esteras y alfombras en Crevillente,* Círculo de Economía, Alicante, 1975.

— *La ciudad de Elche,* Publ. del Dpto. de Gegrafía, Univ. DE Valencia, 1976.

IBARRA I PÉREZ, J. A., *Precondicions per al desenvolupament econòmic de les comarques meridionals del País Valencià,* Publ. de la Caja de Ahorros Provincial de Alicante, Alicante, 1978.

IGUAL ÚBEDA, A., *El gremio de plateros. (Ensayo de una historia de la platería valenciana),* Alfons el Magnànim, Valencia, 1956.

LORCA VILAPLANA, R., «Monografía de Alcoy», *Estudios Geográficos,* n.° 43, 1951.

MELIÁ TENA, C., *L'economia del Regne de València segons Cavanilles,* L'Estel, València, 1978.

MOMBEIG, P., «Las transformaciones económicas en las huertas y la región entre Alicante y Murcia», *Estudios Geográficos,* n.° 32, 1948, pp. 465-473.

PEDRAZA, P., *El barroco efímero en Valencia,* Ayuntamiento de Valencia, 1982.

PIQUERAS HABA, J., «El desarrollo urbano de Requena», *Cuadernos de Geografía,* n.° 22, 1978.

— *La vid y el vino en el País Valenciano,* Alfons el Magnànim, Valencia, 1981.

PONS MONCHO, F., *Trapig. La producción del azúcar en la Safor (S. XIV-XVII),* Instituto Real Alfonso el Viejo, Gandia, 1979.

RICORD, T., *Noticia de las varias y diferentes producciones como también de sus fábricas y artefactos según el estado que tenían en el año 1791,* Valencia, Imp. Benito Monfort, 1793.

SÁNCHEZ ADELL, J., «La artesanía castellonense», en *Guía de la artesanía de Castellón,* Ministerio de Industria y Energía-Conselleria d'Economia, Indústria i Comerç, Imp. Gráficas de Castellón, Castellón, 1982.

SANCHIS GUARNER, M., «La elaboración manual del cáñamo en la Vall d'Uixó», *Revista valenciana de Filología,* T. III, n.° 1, 1963.

SANTOS ISERN, V. M., *Cara y cruz de la sedería valenciana,* Alfons el Magnànim, Valencia, 1981.

SENIS DOMINGO, J., *Serra,* Imp. Navarro, Valencia, 1978.

TARÍ, J., *Miscelánea Alicantina,* Imp. Vda. Rovira López, Alicante, 1951.

TRAMOYERES BLASCO, L., *Instituciones gremiales, su origen y organización en Valencia,* Imp. Doménech, Valencia, 1889, Ed. Facsímil, Libr. Madrid-Valencia, 1979.

III

COMERÇ, TRANSPORTS I MERCATS

Francesc Llop i Joan F. Mira

A. L'INTERCANVI ECONÒMIC

Cal rebutjar, d'entrada, la idea que la societat tradicional, i especialment la rural, s'organitzava entorn d'una economia exclusivament d'autoconsum, on les unitats econòmiques locals serien autònomes tant en la producció com el consum; amb la qual cosa les relacions amb d'altres unitats econòmiques serien mínimes o quasibé nul·les. En aquest cas, els productes consumits tindrien un origen directament local, després d'una elaboració més o menys simple.

És clar que hi havia, per raons òbvies, una certa prioritat en gastar productes d'origen local, però el conjunt de relacions econòmiques anava sempre molt més enllà de la comunitat local: gastar productes d'origen llunyà no era tan sols motiu de prestigi per a una minoria, sinó que era, sovint, una necessitat.

Tanmateix, fins a una època molt pròxima a la nostra, han persistit notables entrebancs per a l'intercanvi econòmic: el baix nivell tecnològic es manifestava en problemes derivats dels mitjans de transport, de les vies de comunicació, de la difícil conservació d'alguns productes com els alimentaris, etc.; dificultats que es traduïen en l'aportació de molt de treball físic i en la gran quantitat de temps empleat en el procés. Tanmateix, encara que amb gran esforç i molt lentament, funcionava una xarxa contínua de transaccions econòmiques, a distància variable, que no es limitava de cap manera a l'intercanvi entre pobles propers i a la producció del mínim necessari per a la supervivència. Sense oblidar un altre condicionant essencial com és la múltiple distribució dels excedents —«reals» o forçats—, que calia repartir entre molta gent que no intervenia directament en la producció; no tan sols als propietaris de la terra, sinó als senyors de llocs o rodalies, a l'Església o la maquinària de l'Administració, i als dependents i paràsits de tots aquests.

El que sovint cal explicar, en tot cas, no és l'existència mateixa d'una extensa xarxa d'intercanvis, sinó per què, a tot arreu, hom consumeix coses que són considerades «supèrflues» i que cal portar de lluny amb molt d'esforç i amb molt de temps. La manca d'estudis particulars sobre els gusts o les necessitats, sobre les raons finalment culturals que movien els valencians tradicionals, ens fa difícil la comprensió d'uns fenòmens econòmics que sovint respecten tan poc les lleis de la mínima despesa i el màxim profit.

A falta de poder analitzar eixes raons, intentarem resumir els principals moviments per tal de comprendre el conjunt: una xarxa densa de relacions, de funcionament lent i continu, que anem a tractar de seguir acostant-nos als diferents nivells espacials i temporals.

1. *L'intercanvi local*

A nivell estrictament local podem dir, en efecte, que ha existit una alta proporció de consum intern. Començant per l'àmbit més reduït com serien els masos i les grans alqueries, unitats econòmiques amb una certa «vocació» d'autosuficiència. Els amos de masos forts del Maestrat i dels Ports afirmaven que, de fora, només calia comprar la sal, el sucre...i el café. En realitat compraven moltes més coses. I fins el mas més pobre havia de vendre part de la fruita o del gra, o llana i animals si era ramader. Sense comptar que la major part eren parcers o arrendataris, i havien de generar necessàriament una renda.

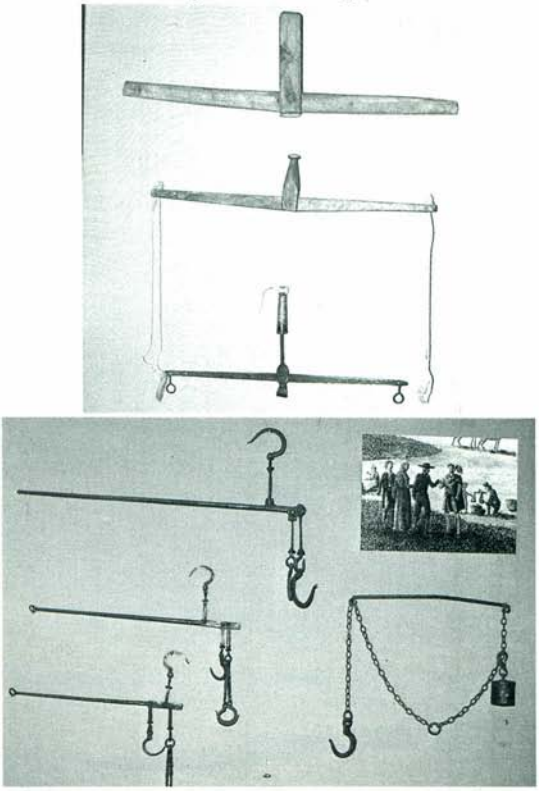
En qualsevol cas, aïllament no volia dir mai autoabastiment absolut: fins el masos més allunyats rebien de temps en temps la visita de venedors ambulants, d'adobadors, de bricallers que els compraven ous i animals domèstics.

Cert que alguns poblets, sempre muntanyencs i mal comunicats, podien ser percebuts com pràcticament autosuficients, i per tant idealment «feliços», tal com diu CAVANILLES parlant de Villanueva de la Reina, a l'Alt Millars:

> «...los habitantes de Villanueva, si se examinan sus habitaciones y vestidos parecen pobres, pero en realidad son felices porque no conocen ni el luxo ni las necesidades facticias, y tienen lo necesario para vivir con los frutos de la tierra... ellos mismos se fabrican quanto necesitan para vestirse y demás usos...: *en ninguna parte del reyno* (subratllat nostre) he visto hombres ménos corrompidos: todos anuncian una bondad natural y se hallan, al parecer, contentos con la suerte que les cupo...»

El text, per ell mateix, ja és prou expressiu. Perquè de fet la immensa majoria dels pobles produeixen d'algunes coses més del que poden consumir, i necessiten per al consum —tant si són *necesidades facticias* com si no— coses que produeixen en poca quantitat o que no es fan al terme. Així, Beneixama tenia excedents regulars de blat i de vi, mentre importava sègol per al consum local. Com diu MADOZ:

> «Benejama...produce trigo en esceso: siendo jornaleros y labradores no gastan más que centeno, cuyo déficit se importa regularmente de la Mancha, estrayéndose el vino sobrante para la ribera del Jucar y Vall de Albayda...»



1. Balances de fusta. 2. Romanes. Museu d'Etnologia. València. Foto: J. J. Gregori.

En aquest cas, doncs, que és el més general, la comunitat local genera uns intercanvis basats en la diferència entre allò que és produït i allò que és consumit. Per què aquesta divergència? A banda els motius culturals i de gust, hi ha una raó genèrica: ben sovint, el

petit agricultor valencià ha enviat al mercat uns productes de molta més qualitat (i per tant de més valor) que els que ell mateix consumeix, i en aquesta diferència ha consistit el seu benefici. Una alimentació frugalíssima era sovint condició necessària per poder aconseguir roba, utillatge o estalvis.

L'intercanvi interior, en comunitats petites i mitjanes, era sovint directe i en espècie: la botiga del poble podia acceptar ous, fruita o animals com a pagament dels productes venuts. Els ous, en particular, han servit àmpliament de «moneda»: els produïts al corral de casa serveixen per comprar a la botiga, i el botiguer els passa al comerciant que els distribuirà a la ciutat. Així, a Madoz li arriba la notícia que a Casas Bajas, al Racó d'Ademús, hi ha «...una tienda de abacería de cuyos géneros se abastece por lo general el vecindario a cambio de huevos...»; fet tan general com les visites del bricaller per masos i alqueries.

Aquesta dimensió no-monetària de l'economia es fa més visible i més important com més ens acostem al nivell local i de relació immediata: totalment o parcialment, hom ha pagat amb productes agrícoles o animals la renda de la terra, els serveis del pastor o del forner —pes de pa per pes de farina, per exemple—, els llogats a jornal o per temporada, i fins i tot els professionals residents com el metge, el mestre o el capellà. Molt sovint els ajuntaments establien els sacs de cereals i les arroves d'oli, com a productes bàsics, que el municipi es comprometia a aportar anualment a casa del metge o del mestre, a més del seu salari en diners, ...i a més dels obsequis estacionals i dels «agraïments» ocasionals de les famílies. I encara ben entrats els anys cinquanta, a les parròquies de l'Horta immediates a la mateixa capital, el rector feia periòdicament el «recapte» per a l'església, amb el resultat d'un carro ple de llegums, cereals i altres queviures.

Vara de mesurar. Pesos per a plat de balança. Museu d'Etnologia, València. Foto: J. J. Gregori.

Però, fins i tot en les comunitats més reduïdes, on la major part de l'intercanvi econòmic no es produïa amb l'intermedi de la moneda, una certa quantitat de diners era sempre necessària, bé com a forma d'estalvi, bé per a les relacions amb l'Administració. Aquesta funció de procurar una certa quantitat de numerari era una de les que complien els mercats comarcals o de rodalia: als Ports, la gent dels masos i dels poblets acudia al mercat setmanal de Morella a vendre fruita, llegums o animals de corral com a única manera de procurar-se moneda, reduint al màxim, com a premisa, el consum alimentari familiar.

Parada de fang i escurada de cuina. Mercat d'Ibi, 1890. Arxiu Barrachina.

2. *L'intercanvi comarcal*

A escala de comarca, hi ha hagut sovint algun tipus d'especialització local; és a dir, hi ha hagut pobles especialitzats en alguna activitat o producció concreta, per una o altra raó, com ara —però no sempre— perquè hom trobava les matèries primes en el terme. Es tracta de localitats que desenrotllen una activitat que les caracteritza, i on una bona part de la població activa es dedica a l'ela-

boració d'uns productes específics que són distribuïts per tota la contornada.

És el cas de Benicarló, que s'especialitzà en la producció i venda de llegums i fruites, que eren distribuïdes per tot el Maestrat i els Ports: mentre els hòmens caminen sis i més hores per arribar als llocs de venda, les dones treballen al camp, collint i preparant noves càrregues. A Torres Torres, moltes de les famílies més pobres feien i distribuïen carbó vegetal, que venien fins a Llíria. O bé la producció era mineral, com l'algeps de la Llosa de Ranes, que era venut per Xàtiva i altres pobles de la Costera, mentre que el tret de Vallada era portat a Manuel, Càrcer i altres pobles de la Ribera Alta. O com Alaquàs, un altre poble orientat cap a una producció específica, del qual anota MADOZ:

> «Industrias: la arriera y la alfareria, que constituye casi la principal riqueza del pueblo: aquí se fabrican utensilios de cocina como pucheros, platos y cazuelas de barro rojo fino que se halla en las inmediaciones del pueblo... de los cuales se surten en la capital y pueblos de las huertas.»

En aquests exemples solts, pobles de diferents comarques s'especialitzaren en produir i distribuir uns productes bé directament vegetals (fruites i llegums), elaboracions d'origen vegetal (carbó) o mineral (guix), o produccions pre-industrials (terrissa). Però en tots els casos, el mateix poble productor fa de centre d'una zona comercial on gent del mateix nucli productor distribueix el producte en qüestió.

Però hi ha encara una altra mena d'especialització a escala comarcal, que genera uns intercanvis més intensos i més complexos: es tracta dels caps de comarca que, amb una activitat industrial definida, es constitueixen en centre de relacions econòmiques d'una àrea més o menys gran, on la vila o ciutat és la receptora d'unes activitats que sovint cobreixen els primers estadis de la manufactura. Recordem tres casos de diferent abast:

Morella, que orienta bona part de l'activitat de la comarca dels Ports entorn del teixit de la llana: a la capital comarcal hi havia els telers, mentre la gent dels pobles i masies s'ocupava de la preparació i filat de la llana. Ací, l'intercanvi era doble; a l'anada a Morella, aprofitaven per portar-hi fruita o altres productes, a més de la llana filada, i a la tornada s'enduien a casa la llana per filar.

València, que estableix una relació extremadament definida i unidireccional amb els pobles de l'Horta al voltant de la seda: els obradors urbans condicionen ací, en sentit únic, una part molt im-

portant de l'activitat i de l'orientació econòmica d'amples sectors rurals que —des de la plantació de moreres a la preparació final dels capolls— tenen assignat l'abastiment de matèria prima.

Alcoi, que ha estat durant generacions el nucli industrial més concentrat i definit del país, representa un cas paral·lel al de Morella, amb major complexitat i abast: les fàbriques de teixits eren realment el suport de la ciutat, però també de la comarca que en depenia, siga a través del transport i altres serveis, siga intervenint en algun dels estadis primaris de la producció. Com Onil, Benifallim, Penàguila, Benilloba, Alcoleja i altres llocs on bona part de la població es dedicava al filat domèstic per a les fàbriques alcoianes.

Estorer de Crevillent. Gravat principis s. XIX.

També cal esmentar un altre tipus de «centripetisme» a escala comarcal, amb forta repercussió econòmica: el desplaçament o emigració interior dels grans propietaris que van a residir a les ciutats i viles caps de comarca. Aquest desplaçament cap a la vida urbana i ociosa suposa, naturalment, una desviació dels beneficis o excedents rurals, que es concentren en un grapat de llocs: València sobretot, però també Castelló, Alzira, Xàtiva, Gandia, Ontinyent, Alacant. Aquesta concentració atraurà un comerç minoritari i car, d'articles de luxe, i propiciarà l'activitat d'oficis especialitzats. Però també desviarà inversions i millores en la terra o en la indústria, com ja denunciava CAVANILLES parlant de l'augment d'Ontinyent a costa d'Agullent:

«...logran tal vez parte de sus deseos, y casi siempre se arruinan en perjuicio propio y de los pueblos donde nacieron, porque de ellos extraen el numerario y frutos, que conservados allí fomentarian la agricultura y fábricas.»

3. *L'intercanvi a escala del país*

El màxim grau d'«obertura» econòmica, i l'abast més gran en l'àmbit de l'intercanvi, el presenten aquelles viles i ciutats on la importància de determinades produccions, o bé de les activitats de distribució i comerç, dóna origen a unes àrees de relació que en alguns casos superen les fronteres del País i del mateix Estat. Es tracta sobretot de llocs amb produccions molt especialitzades (ceràmica, tipus particulars de teixits, pansa...), però també d'altres que, com el ports, canalitzaven l'entrada o l'eixida de mercaderies de tot tipus.

Pel que fa a la difusió de les produccions locals especialitzades, en molts dels casos més coneguts les mateixes poblacions solien disposar d'una infraestructura de transport i distribució, que permetia portar la mercaderia directament de les fàbriques al client, minimitzant així les despeses d'intermediaris. Això suposa, però la capacitat d'organitzar rutes comercials a gran distància, i expedicions que podien durar molts mesos. Capacitat que, certament, no ha estat absent en moltes comarques.

Així, a l'Alcora no solament produïen la coneguda ceràmica d'alta qualitat, sinó que entre cinquanta i cent hòmens s'ocupaven permanentment del seu transport —a llom de mula— i venda per tot l'Estat. La fàbrica d'Alcora, tanmateix, era una iniciativa aristocràtica, i la distribució i venda dels seus productes depenia d'un cert control oficial. No així les «fabriquetes» de la veïna Ribesalbes que creixien i escampaven la seua producció de manera paral·lela i espontània. Més al nord, Cinctorres, aïllada entre les muntanyes dels Ports, desenvolupà —com a especialitat dins de la tradició llanera de la comarca— un producte característic i quasi exclusiu, les faixes. Per a la venda, els mateixos cinctorrers havien establert grans circuits que arribaven a cobrir quasi tota la Península, i que eren coberts en expedicions anuals amb rècules de mules, mantingudes fins ben entrat el segle XX.

A l'altre extrem del País, el cas de Crevillent és, potser, encara més espectacular: hi fabricaven estores, a base de joncs de les llacunes d'Elx, ordits amb fil de cànem del Baix Segura, i les distribuïen per tot arreu... fins a París, on se'ls va trobar CAVANILLES:

Exportació per mar. Carregant barques per als vapors.

> «...siendo ellos mismos los que exportan sus artefactos y los esparcen por toda la península, y aún por reynos estraños. Los vi en París con admiración, a donde fueron sin seguridad de ganancias, sin entender la lengua...»

Sense entendre la llengua, i sense entendre de comptabilitat escrita. Si els mercaders valencians de ciutat van ser dels primers a emprar la lletra de canvi, ja al segle XIV, més de cinc-cents anys després els mercaders rurals encara no sabien escriure, i per als comptes duien només papers amb rengles i columnes plens de ratlletes i de creus, o cordills amb nusos, com els faixers de Cinctorres.

Veiem, doncs, que la nostra societat tradicional no es limitava a l'elaboració de productes per a l'autobastiment o per al comerç comarcal, sinó que en determinades circumstàncies poblets o viles no han dubtat a especialitzar-se en produccions que exigien l'orientació cap a mercats d'abast general. I encara més, en alguns casos aquesta especialització s'ha produït *sense* l'existència d'una matèria prima d'origen local. És el cas de l'espart, en els dos nuclis on ha servit de precedent a la indústria la sabata: ni a La Vall d'Uixó i Artana, ni a Elda, hi havia espart —o prou espart— per a sostenir la producció de pleita o de soles d'espardenya. Un moviment més complet és el que generen Bocairent i Alcoi: com que no hi ha prou llana d'origen comarcal per a la producció de teixits, van a buscar-la amb mules fins a l'Aragó, Àvila i Segovia o Extremadura, on la llana és més barata i d'alta qualitat. I una volta elaborada, les mateixes mules aprofiten el viatge d'anada per a la venda

del producte i, movent-se encara més lluny, arriben fins a Galícia (punt extrem també dels faixers de Cinctorres).

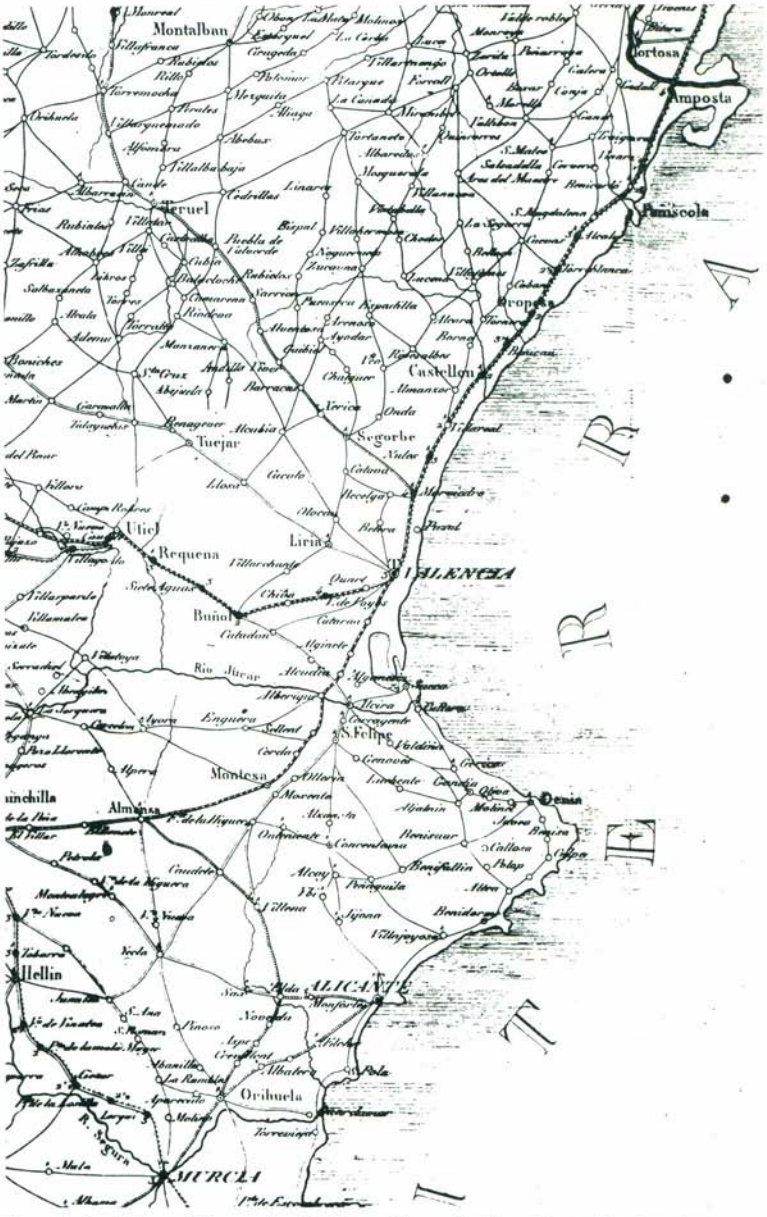
Finalment, anotem dos exemples de màxima mobilitat. En el primer, es tracta d'un producte de màxima especialització i de complexa elaboració local, el torró de Xixona, que els mateixos productors, després d'elaborar-lo a casa, eixien a vendre en parades o establiments ocasionals en llocs tan remots com Barcelona, el Nord d'Àfrica o l'Amèrica colonial. El segon, la compra i distribució d'una «mercaderia» de gran demanda i d'escassa producció a l'interior del País: els cavalls i mules, que hom adquiria al Pirineu (en alguns casos, com els *perxerons,* procedents de Normandia) o a Andalusia, i calia dur-los lentament, al seu pas, per vendre'ls als pobles o a les fires. Hi havia pobles especialitzats en aqueixes relacions, com ara Finestrat, a la Marina Baixa, on segons MADOZ:

> «...algunos habitantes se dedican a la grangeria de compra y venta de ganados que traen de Andalucia y Estremadura, vendiéndolos luego en las principales poblaciones...»

La compra i venda d'animals de tir era també una especialitat important en molts pobles del Comtat, com ara Benimarfull i Beniarrés, ofegats per les càrregues senyorials: anaven fins a Andalusia a comprar ramats i cavalleries, que venien pel mateix Comtat i per la Safor, i aprofitaven els viatges per exportar el vi i l'oli, productes locals, cap a la Vall d'Albaida, la Safor i la ciutat de València.

Quant a les viles i ciutats amb port de mar, canalitzaven l'entrada i l'eixida d'un important volum de mercaderies. Fet comprensible sobretot si tenim en compte que en una societat amb molt dolentes comunicacions terrestres, el transport marítim, encara que lent i dependent de les condicions meteorològiques, era de lluny el més ràpid, segur i econòmic.

El port de Vinaròs era un important punt d'atracció per a l'exportació de vins, cap a Catalunya i a França, especialment durant els mesos de novembre, desembre i gener. També era port de destí del cabotage, on arribava la sal de la La Mata, a l'extrem sud del País: el dipòsit de sal de Vinarós abastia més de vuitanta pobles. Aquesta, com totes les altres relacions del mateix tipus, funcionava en dues direccions: els trenta o quaranta pobles aragonesos que baixaven a portar vi per a l'exportació duien també farina, forment i oli per a les necessitats del Baix Maestrat, mentre que a la tornada pujaven carregats de sal.



Part del «Mapa Itinerario de los reinos de España y Portugal», por el brigadier de infantería de los reales ejércitos D. Francisco Javier de Cabanes. 1829.

El port de Dénia exportava ametles, llimes i taronges, i sobretot les panses de la Marina Alta, especialment les de Calp i la mateixa Dénia, però també les de l'Alacantí, la Safor i la Vall d'Albaida. En 1815, el port de Dénia arribà a exportar 700.000 Qm., i a finals de segle XIX, després de la fil·loxera, encara eixien cap a Gran Bretanya i els Estats Units les panses que hom anomenava «de Dénia» o «Valències». Per qüestions polítiico-administratives, però, el port denier sols podia rebre mercaderies de cabotatge, sense estar autorizat a importar productes de l'estranger.

Alacant era, durant el segle XVIII i gran part del XIX, el port més important de tot el País. Hom n'exportava anís, ametles, figues seques, grana, sabó, canyes, taronges i llimes, barrella, llana, sosa..., productes que eren enviats a d'altres ports peninsulars o americans, i a tota Europa. Per contra, importaven principalment peix salat de la Gran Bretanya, teles de França i quincalla anglesa. El peix salat, la «saladura», per la seua fàcil conservació i pel seu preu relativament barat, era una font bàsica de proteïnes per a les classes populars valencianes, i molt especialment per a les comarques litorals del sud del País. Alacant distribuïa aquesta saladura per tota la seua àrea comercial directa, però n'enviava també a l'interior, fins a Madrid.

Quant al port més meridional, el de Torrevella, estava dedicat quasi exclusivament a l'exportació d'un sol producte: la sal extreta de la propera llacuna de La Mata, que eixia per milers de tones, en un tráfic anual molt desenvolupat que arribava fins al nord d'Europa.

En conjunt, doncs, la imatge idealitzada d'un conjunt de comunitats rurals o semi-urbanes, quasi exclusivament agrícoles i que produeixen pràcticament tot allò que necessiten a nivell local, té realment poca utilitat per a comprendre la nostra societat tradicional. L'existència de produccions especialitzades, dirigides al mercat, i la presència de relacions comercials a gran distància, corresponen molt més a la imatge d'una societat que generava una àmplia i complexa xarxa de relacions econòmiques, monetàries o no, on els intercanvis es realitzen de manera lenta però estable, i en àmbits tant més extensos con més gran és l'especialització. Una societat oberta, en aquest sentit, on el moviment és continu i les produccions no sempre es basen en matèries primes d'origen local, on són freqüents els intercanvis en doble direcció, i on els mateixos productors o els seus veïns són sovint els encarregats del transport i la distribució.

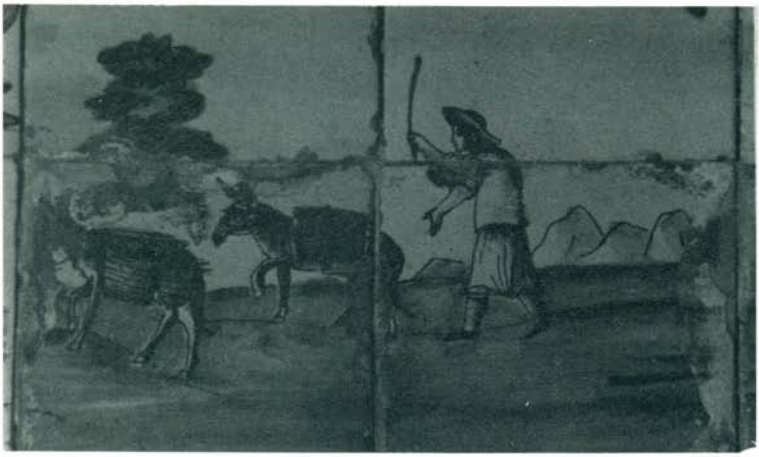
Camí de ferradura. Maestrat. Arx. Mas.

Ara bé, els problemes per a l'intercanvi econòmic tradicional són molts, i en primer lloc els derivats de les dificultats dels camins i del transport. I com a resposta a aqueixos problemes, que demanen sobretot esforç i temps, el reciclatge, és a dir la utilització de les coses fins al límit, serà molt important, i serà l'ocupació de molta gent, com tindrem ocasió de mostrar més endavant.

B. EL TRANSPORT I LA XARXA DE CAMINS

Acabem d'observar que la lentitud del transport terrestre —a pas d'home o de bèstia, òbviament—, sumada a l'escassedat i males condicions de camins i carreteres, valen per a explicar algunes de les particularitats de l'economia valenciana tradicional: reciclatge, fort estalvi en el consum, poca circulació d'aliments frescs per la difícil conservació a llargues distàncies, etc. Però aquestes limitacions en el transport, aquestes dificultats per al moviment de persones i de bèsties, no impedeixen un continu anar i tornar de gent, animals i mercaderies.

La reproducció parcial del *Mapa-Itinerario de los Reinos de España i Portugal*, de 1829, ens pot donar una idea aproximada de la xarxa de carreteres i de camins a inicis del segle XIX: molt pocs camins, els «Camins Reals», permetien el pas de carros i de diligències de manera més o menys regular. Però entre un poble i altre, excepte en les zones més planes, la major part dels camins eren «arriers», és a dir que sols permetien el pas de cavalleries, cosa



Càrrega de llom: arrier. Taulells s. XVIII. Arx. Gil-Carles.

que reduïa i encaria més el transport de mercaderies. Sembla, d'altra banda, que el transport d'una càrrega de valor intrínsec reduït —com per exemple pedra o mineral sense elaborar— a una distància superior a uns 30 Kms., constava ja més que el valor de la càrrega mateixa. I trenta quilòmetres era una bona distància per a tota una jornada de camí. De tota manera, el transport en carro o a llom era l'únic possible, tenint en compte l'absència quasi total de possibilitats de transport fluvial a l'interior del País.

1. *El problema dels camins*

Fins a l'època de l'asfalt, l'administració pública no s'ha ocupat ni poc ni molt de la conservació dels camins, excepció feta, en el cas del País Valencià, dels camins reals que de la capital portaven a Madrid, Barcelona, Aragó i Xàtiva. I no solament això, sinó que la gent, no sols els transeünts, col·laboraven activament a la deterioració dels mateixos camins: a l'Horta, a la Ribera o a la Plana, els llauradors buscaven el fem per adobar els camps agranant els camins, de manera que els deixaven plens de clots, desiguals, i cada vegada més baixos respecte al nivell del terreny, fins a un metre o dos de profunditat. La dificultad de trànsit, i la permanència dels fangars a l'hivern, n'eren la conseqüencia general.

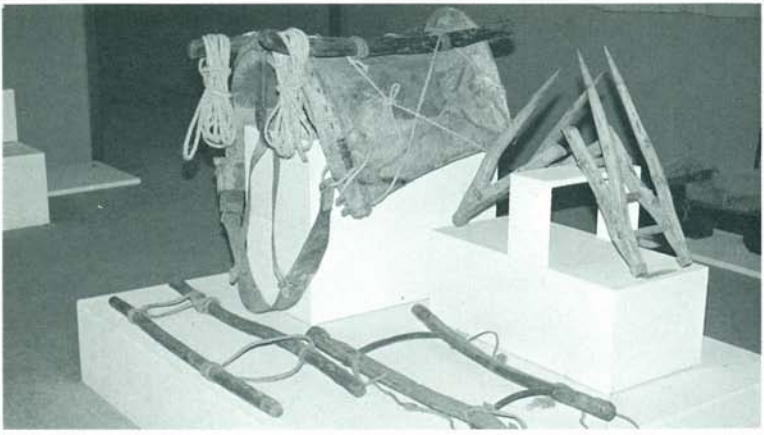
L'estat dels camins no sols feia el transport més lent i incòmode, sinó absolutament impossible en alguns casos: mercaderies de certa fragilitat o de gran volum simplement no podien arribar

a molts llocs. I les de molt de pes no es podien moure: a Asp hi havia pedreres de marbre roig de molt bona qualitat, d'on se'n podrien traure peces de qualsevol grandària... però calia tallar-les a trossos menuts per tal de poder-les transportar.

Les vies de comunicació tenien sovint, a més a més, un important obstacle que encaria notablement el transport de persones i de coses: es tracta dels drets que calia pagar per passar alguns ponts, barcasses, portes de muralles i altres llocs de pas obligat. Els pontatges eren relativament elevats, i servien en teoria per pagar les

Càrrega de llom: cavalleries amb bast i sària. Xèrica. Arx. Mas.

despeses de manteniment; en la pràctica eren una font d'ingressos suplementària per a les caixes municipals, senyorials o reials. En el cas de Cullera, per exemple, el dret de pontatge sobre el Xúquer inicialment era de la vila mateixa, però el patrimoni reial se n'apropià, va limitar una quantitat per a la vila, i se'n va quedar la resta; però més tard va cedir aquest «derecho de esceso al conde de las Torres, en atención a sus méritos y señalados servicios». El preu del pontatge, les obligacions de conservar els ponts, estaven establertes en un contracte anual:



Bast i complements per a càrrega de llom. Museu d'Etnologia. València. Foto: J. J. Gregori.

> «las condiciones principales del contrato se reducen a poder cobrar el arrendador 16 maravedis por persona, y lo mismo por caballeria, y 2 reales [(68 marevedis)] por carruage si pasan todos los puentes, y la mitad si solo el del Jucar ó del Estanque. Se esceptuan de este pago los vecinos de Cullera, Favara y Tavernes de Valldigna con sus criados y caballerias, los abastecedores de nieve, los conductores de leña y efectos de consumo que no pagan más que la primera vez del año, los soldados, etc.»

Cal dir que també les grans fires gaudien d'una rebaixa o fins i tot una exempció per als viatgers d'anada o de tornada. I hem vist que els qui havien de passar sovint o amb càrregues d'interès públic erem també exempts o pagaven només una volta a l'any. De tota manera, els drets de pas encarien notablement el transport a distància, i també l'allargaven: tots aquests arrendataris o administradors de barques, ponts o portes, en fer-se de nit tancaven la caseta, i calia aguardar a l'endemà.

I encara cal comptar amb un altre problema que augmentava les dificultats del transport, especialment en els camins de muntanya: els roders, una amenaça constant al llarg dels segles, amb presència variable segons temps i zones, però ben real fins a les darreries del segle XIX.

En resum, pel que fa als camins mateixos, presentaven una acumulació d'entrebancs que dificultaven la comunicació entre pobles i comarques: condicions físiques del territori valencià, especialment a les comarques de l'interior, absència gairebé general

de conservació del «paviment», problemes de seguretat, i els impostos i drets. Dificultats ben visibles, a pesar de les quals el transport havia de fer-se.

2. *El transport per camins i carreteres*

L'*arrieria,* o tragí, o siga bàsicament la conducció de mules de transport, era sovint l'ocupació principal dels habitants d'alguns pobles valencians, com els que hem nomenat abans en parlar de l'especialització i l'expansió comercial. També molts pobles sense

Transport en carro de bous. Alzira.

cap producció exportable dedicaven part del seu esforç i de la seua població activa per al transport amb rècules de mules. És el cas de Borriol, a la Plana Alta, d'on eixien mules i muleters per llogar-se com a transportistes itinerants per tot el País i fora. Especialització que quedava reflectida també en el conreu de la terra: quasi la meitat de les terres regades eren dedicades a l'alfals. I per tota la Plana la garrofera —una de les bases de l'alimentació de les cavalleries— ha estat el conreu predominant als secans.

També a Xiva i Xest abundaven les rècules de mules per al transport sobre el camí real de València. Els arriers de Novelda es

dedicaven especialment a transportar mercaderies del port d'Alacant i fruita de l'Alacantí cap a Castella, i els d'Onil es van especialitzar en el transport i venda de productes colonials i d'articles de drogueria per tota la Península.

Altres arriers transportaven principalment productes del seu mateix poble o comarca; ja vam nomenar els de l'Alcora, que duien la ceràmica de la seua vila, i també la d'Onda i la de Ribesalbes, per totes les regions de l'Estat. MADOZ en parla així:

> «No necesitan los fabricantes distraerse de sus faenas para dar salida a los productos de su industria: multitud de arrieros van a estraerlos de los almacenes, y los esportan a todas las provincias del interior, á la América en grandes remesas, y aun al estrangero...»

Un altre tragí especialitzat, d'un «producte» local, era el transport i distribució de la neu, al qual es dedicaven també els arriers d'Ibi, que sobretot de juny a setembre repartien la neu conservada en pous, com el famós pou de Simarro, cap a Alacant, Elx, Xixona, Alcoi i altres poblacions importants al sud de les serres. Per la banda nord, feien el transport sobretot els traginers de Salem, a la vall d'Albaida.

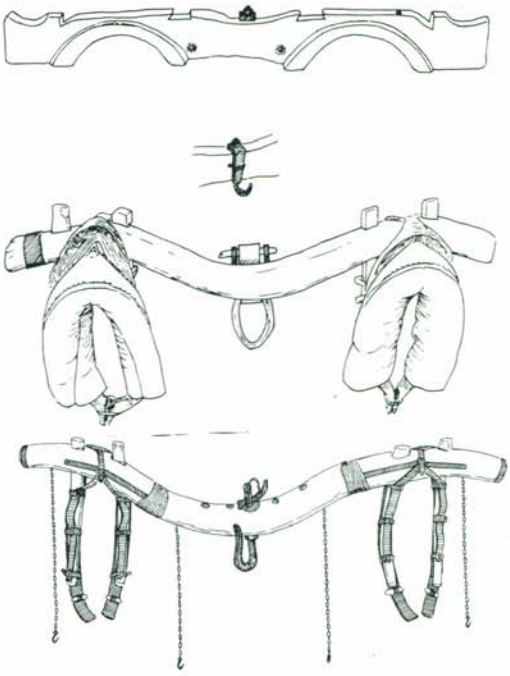
També els arriers de Benigànim distribuïen una producció local característica, l'*arrop-i-tallaetes,* que anaven venent a les fires o de porta en porta per tot el País i més enllà. A la tornada cap al poble, portaven càrregues de garrofes, que hom no collia en prou quantitat dins el terme.

El *transport en carro,* de major rendiment i possibilitats en pes i en distància, requeria una infraestructura de camins que ja hem vist que no existia per a una bona part dels pobles. En tot cas, per a les rutes de llarga distància era més segur el transport a llom —no tan afectat com els carros pel mal estat dels camins—; i així, les rutes de carreteres de què podem donar notícia detallada són més aviat curtes, com les dels carrejadors de taronja als ports de Castelló, València o Gandia. Per il·lustrar aquesta activitat, descriurem alguns transports específics, centrats en la comarca de l'Alacantí:

El transport de la sal de Torrevella es feia en carro fins a Alacant, camí planer i còmode. Eren carros d'Alacant els que baixaven a buscar la sal, fent viatges que podien costar entre dos i tres dies, amb càrregues al voltant dels mil quilos. Una vegada a Alacant, la sal era transportada ja per mar als dipòsits de distribució, com

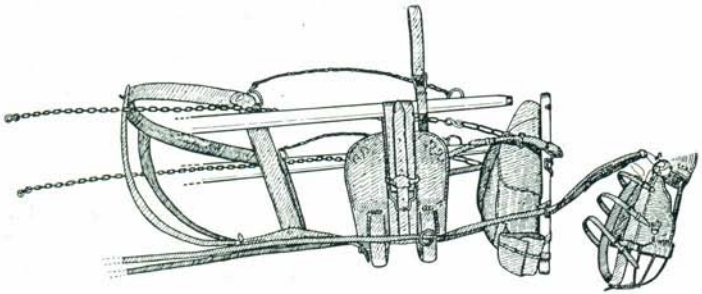
el de Vinaròs a què s'ha fet abans referència. Segons la demanda de transport, els carreters feien un o dos viatges a la setmana.

Els compradors de vi de Sant Vicent del Raspeig cobrien una zona molt àmplia: el Pinós, Monòver, Novelda i altres pobles de la Vall de Vinalopó, i també la Foia de Castalla i poblacions murcianes com Jumilla. El transport era el resultat final d'unes negociacions del comprador amb un corredor o intermediari, amb el qual quedava establert el preu i la quantitat i qualitat del vi. El procés és interessant, perquè en el moment del tracte es relacionen dos representants: d'una banda el comprador, en nom d'uns magatzems de vi d'Alacant, i d'una altra el corredor, que representa al productor del vi. El transport es feia en uns carros grans especials, els quals realitzaven un o dos *viatges* a la setmana, portant-hi de 600 a 1.000 litres de vi. El «viatge» era en realitat una unitat de



Jou de bous i jou de cavalleries. Museu d'Etnologia. València. Dibuix: Pilar Mas.

transport, de capacitat i de temps, tot alhora. Carregaven el carro amb dues *quarteroles* de fusta, d'uns cinc-cents litres de capacitat total, posades paral·leles a l'eix, i completaven la càrrega afegint *cuiros* de cinc arroves (uns 60 litres per cuiro), dels quals n'ajustaven entre tres i sis damunt de les quarteroles. Tant les quarteroles com els cuiros tenien una doble significació: eren recipients per al transport i alhora mesures de capacitat. Els carreters de vi solien portar una bóta de fusta menuda, que penjaven al costat del carro, per a què el venedor l'omplira de vi per al viatge, cosa que no sempre aconseguien. No calia una gran velocitat per al transport de vi, que no té problemes de conservació en un espai de dies.



Aparellada per a carro. Museu d'Etnologia de València. Dibuix: Pilar Mas.

Un altre transport que tampoc exigia gran velocitat era el de la saladura, o peix conservat en sal. Era una part molt important de l'alimentació que, a més de suposar un aport suplementari de proteïnes, no presentava grans problemes de conservació. Així, hom transportava en carro i distribuïa per pobles i mercats grans quantitats de sacs i bótes de fusta amb bacallà o capellanets, sardines, albacora o anxoves. Els transportistes o els comerciants compraven el peix a Alacant, que n'era un importador especialitzat, i el duien cap a les comarques de l'interior, fins arribar a terres de la Mancha.

Però no tots els transports en carro tenien la possibilitat de tardar més o menys temps sense que es fes malbé la mercaderia transportada; n'hi havia algunes, com ara el peix fresc, que havien de portar-se a tota velocitat, en qüestió d'hores, per evitar la descomposició. A l'Campello, i per posar un cas, durant l'hivern

les tartanes, lleugeres, aguardaven l'arribada dels pescadors a migdia, hi carregaven el peix apenes desembarcat, i el portaven a tota velocitat, pel camí sobre el riu Sec i la carretera de Xàtiva, fins a l'hostal de Sant Antoni, on arrivaben a poqueta nit. Dormien allí unes hores per continuar viatge cap a les dues de la matinada i arribar a Alcoi abans de l'alba, on venien el peix tret de la mar vint hores abans. També a Sant Vicent del Raspeig hom carregava de matinada el peix a la Llotja i anava després a vendre'l als pobles de l'interior, com ara Agost, Castalla o Xixona: el peix transportat variava segons el poble on anaren, perquè ni el gust ni les possibilitats econòmiques eren iguals. Per al viatge, cobrien les caixes de peix amb teles de sac, que banyaven de tant en tant a les fonts del camí, per tal que no perdera la frescor. Aquesta especialitat de transport ràpid per a la venda de peix acabat de pescar s'estenia tot al llarg de la costa, entorn dels principals ports de pesca. Depenia de molts factors, com l'estat de les carreteres, la velocitat de les tartanes i la mateixa demanda de peix fresc. Però el principal condicionament era el clima: per això a l'hivern, amb temperatures més baixes, podien arribar molt més lluny del litoral.

Els *ordinaris* relacionaven —i de fet continuen relacionant— els pobles d'una rodalia amb el centre comarcal o comercial que atrau les relacions econòmiques locals. Per a distàncies curtes el viatge podia ser diari, i fins i tot anaven i tornaven en el dia. Els més importants utilitzaven galeres tancades, exclusivament preparades per al transport de sacs, caixes i mercaderies variades; però la major part, i sobretot per a distàncies curtes, gastaven tartanes que, junt a les mercaderies, podien tranportar també viatgers.

D'alguna manera, l'ordinari representa la gent del poble en les seues relacions comercials amb la ciutat. Per encàrrec d'aquesta gent, i amb els seus diners, compre ferramentes, recanvis o medicines, o bé porta encàrrecs personals a la ciutat, fa gestions, o transporta paquets en els dos sentits. També pot resoldre part del subministre dels botiguers locals. A les ciutats importants, i sobretot a València, hi havia hostals dedicats especialment a servir d'estacions per als ordinaris, i en general els d'una mateixa comarca solien parar al mateix lloc. Així, un epígraf freqüent en les guies de forasters del segle passat, a la ciutat de València, parla dels «Mesones que hay dentro de la ciudad y noticia de los ordinarios que acostumbran parar en ellos», rematada amb una «Nota: Hay à más muchos mesones en los arrabales de la ciudad, donde se alojan otros ordinarios, arrieros, etc.».

Carros de transport. Gandia, principis s. XX.

3. *La navegació com a transport*

De la mateixa manera que les característiques físiques del País Valencià havien fet difícil l'existència d'un bon sistema de comunicacions per terra, també han fet impossible una xarxa mínima de vies de transport fluvial. En aquest sentit només podem parlar d'algunes necessitats que calia resoldre, o d'alguna adaptació puntual al medi: casos com els de les barques per passar els rius, el transport de troncs riu avall, i el moviment de persones i coses per l'Albufera i altres llacunes.

Les barcasses per el pas dels rius

Més que barques pròpiament dites, solien consistir en una plataforma flotant, lligada amb cordes a banda i banda del riu, i moguda per tracció de les mateixes cordes. Els passos de barca, com els pontatges, eren originalment propietat bé del senyor local, bé del mateix Rei, que en cobraven un cànon establert. Per donar-ne una idea, citem el pas de Beneixida sobre el Xúquer, a la Ribera Alta, tal com el conta MADOZ:

> «A la distancia de medio cuarto de hora... pasa el rio Júcar... tiene dos barcas llamadas del Rey, que facilitan el paso de la actual carretera de Madrid, la cual al llegar junto a las riberas del río se parte en 2 ramales, que terminan en otros tantos embarcaderos... Dichas barcas pertenecian antiguamente al Excmo. Sr. Duque del Infantado el que cobraba el derecho del barcaje, pero en el año 1786 en que se construyó la carretera, prohibió el Rey D. Carlos III al Duque que tuviese dicha barca, reservándose para sí la propiedad del paso del río, mandando construir una que desde entonces recibió el nombre de Barca del Rey. Se

paga en este paso por derecho de pontazgo 8 mrs. por persona, igual cantidad por caballería, un real de vn. por cada una de estas en carruaje, 8 mrs. por cada rueda y 6 rs. de vn. por 100 cabezas de ganado.»

Com que cada real de billó valia 34 morabetins, resulta que una persona, una roda o una cavalleria solta pagaven un poc menys de la quarta part d'una cavalleria que tira d'un carro; i per cada cap de ramat (204 morabetins per cent caps) hom pagava aproximadament la quarta part del pagat per persona o cavalleria. Aquests són els preus en vigor voltant del 1850.

Navegació a vela. Canal de l'Albufera. Arx. Mas.

Les barques de l'Albufera

En l'àmbit lacustre de l'Albufera de València i la Marjal, des de Pinedo i Alfafar a Sueca i Sollana, s'ha desenvolupat l'ùnic sistema de navegació interior de tot el País Valencià. Un sistema que cobreix no solament les rutes nord-sud, de Pinedo al Perelló, i est-oest, del Palmar o el Saler al port de Catarroja, sinó una multitud de canals que arribaven a tots els camps i racons on no arribaven els camins. La navegació, ací, s'ha aplicat a totes les activitats: la

Navegació a perxa. Canal de l'Albufera. Arx.: Mas.

pesca, evidentment, però també la caça, l'agricultura, el transport de materials i el de viatgers.

A la Marjal, la barca ha fet les mateixes funcions que el carro en les terres d'horta, i algunes més, com ara transportar el mateix cavall fins als camps sense accés per terra, o transportar la terra mateixa per construir els camps en l'època dels aterraments.

Les barques més grans han mantingut —fins que va ser substituït pel motor— la navegació a vela, amb el sistema clàssic de timó i vela llatina importat sense canvis de la navegació marítima. Quant als «barquets», de base plana sense calat, manejats per una sola persona i extremadament maniobrables, empren el sistema de la perxa, típicament palustre.

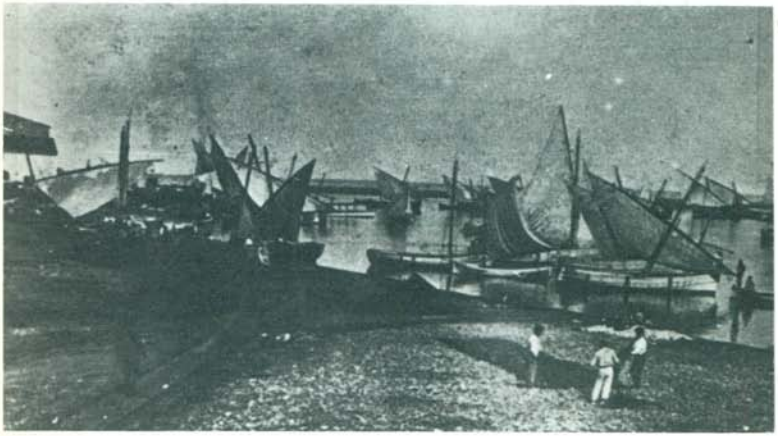
La barca i el coneixement dels llocs han suposat també una font addicional d'ingressos per a molts pescadors de Catarroja, de Silla o del Palmar, que es llogaven per transportar els caçadors als llocs que els havia tocat en el sorteig de les caceres anuals, i feien —fan— no sols de barquers sinó d'ajudants i representants dels tiradors.

El transport de troncs pels rius

El Túria i el Xúquer han estat aprofitats per a transportar fusta des de les zones productores de muntanya (els boscos de Cuenca i Teruel) fins a la costa. Era un treball perillós i que exigia una rigorosa organització. La major part dels raiers, els més especialitzats en la baixada del Túria, eren de Xelva, encara que també n'hi

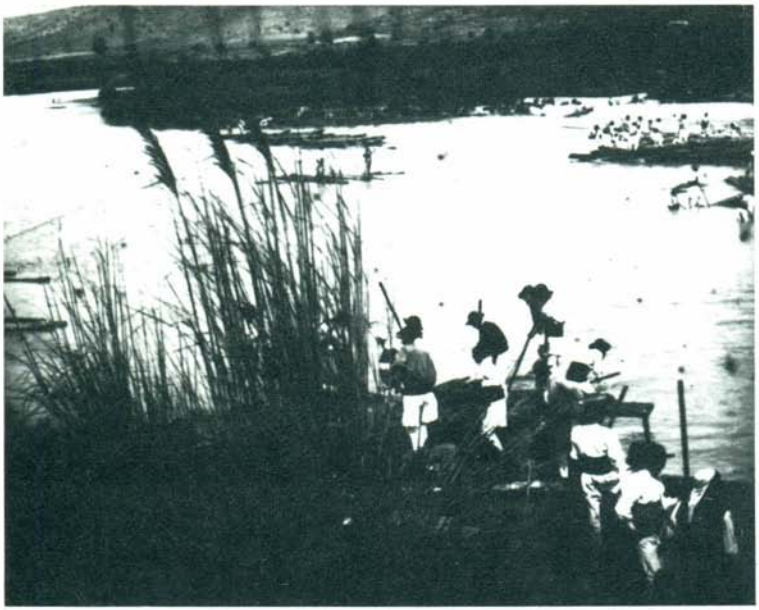
havia d'Ademús, o a Cofrents per al Xúquer. Algunes colles, especialment les de Xelva, passaven gran part de l'any fora de casa, ja que no solament treballaven al País sinó que baixaven troncs pel Tajo, cap a Aranjuez.

Tota la colla de raiers solia portar el mateix vestit: saragüells i camisa, i una jupa. Sols portaven una eina de treball, el ganxo, a l'extrem d'un pal llarg, amb el qual acostaven i dirigien suaument els troncs. En alguns llocs, on el riu és estret i abarrancat, com ara Xulilla, als Serrans, el treball era realment perillós; quan els troncs s'embussaven calia baixar al nivell de l'aigua, despenjats en cordes per les roques, per intentar fer avançar la fusta.



Barques de cabotatge i de pesca: falutxs i llaüts al port de Dénia. Final s. XIX.

La colla estava organitzada per jerarquia i per funcions: d'aquells que anaven en l'aigua, el «ganxer» era el treballador especialitzat, el «quadriller» manava set ganxers, i el «majoral» era el cap de tots. Eren grups molt nombrosos, de prop del centenar de persones, i la jerarquia era necessària pel perill del treball, especialment en moments de riuada (un altre perill laboral eren les febres, pel fet de treballar sempre junt a l'aigua). Per davant dels ganxers, seguint com podien els camins a prop del riu, anava la «tenda», és a dir les mules carregades amb tot allò necessari per als qui anaven treballant en el riu. Hi havia la «roberia», on els encarregats, els *roperos,* portaven dues mudes i jupa de recanvi per a cada home, i els «ranxers», que eren els qui feien el menjar: dos únics «ranxos» diaris, típicament de miques i vi, que anaven a



Transport de troncs pel riu: raiers del Xúquer. Arx. Ajuntament d'Alzira.

càrrec dels majorals o dels empresaris. La provisió d'aiguardent era abundant, però anava a compte dels qui en bevien.

El tranport dels rais de troncs era tranquil, sense presses. Però a la meitat del segle XIX apareix l'«empresari», que per una quantitat fixada es compromet a fer el transport, i pressiona la colla de ganxers a viatjar més ràpidament, amb el consgüent augment del risc.

La baixada de troncs pel Túria, fins a València, es va acabar cap a la dècada del 1880. Els que baixaven pel Xúquer, des de les muntanyes de Cuenca, acabaven el seu trajecte a Alzira, on els troncs eren trets del riu per parelles de bous que els duien en carros a les serreries. En aquest cas, l'activitat dels raiers s'ha mantingut fins entrat el segle XX.

C. LA DISTRIBUCIÓ I VENDA

Amb el transport no acaba, evidentment, el procés econòmic: cal vendre, i no sempre és el traginer o el carreter l'encarregat de la venda. I sempre hi ha hagut qui s'ha dedicat a la venda com una activitat marginal o ocasional, i qui s'hi ha dedicat com a ocupació

principal, siguen venedors estables, en botigues o parades establertes, venedors cíclics, en fires i mercats, o venedors ambulants (dels quals parlarem en el capítol dedicat als serveis).

La «paraeta» és la forma més simple d'establiment d'un venedor professional: poc més que una post o taula damunt d'uns cavallets, en la seua forma originària, on ja es venen mitja dotzena de productes de menjar. I anterior a la «paraeta», més elemental encara, és la venda ocasional de productes agraris a la porta de casa: una cadira amb un cabasset de taronges o d'hortalisses, o una mostra del producte penjada al costat del portal, indiquen la mercaderia a la venda: ací el producte és signe de sí mateix. I entre aquesta forma de venda i la «paraeta» del professional, encara hi ha alguna altra intermèdia: la *carabassera,* per exemple, que instal·la una post de fusta damunt d'una cadira, i posa a la venda mitja carabassa torrada, unes quantes taronges de les més roïnes, un grapat de cacaus i un altre grapat de «mitjos», és a dir trossets de cigrons torrats, rebuig del porrat.

1. *Les botigues*

En anar creixent en volum i complexitat, les viles i ciutats donen origen a una especialització i una distribució espacial de la venda cada vegada més definides: en un extrem hi hauria la botiga única del poblet, on es ven una miqueta de cada cosa, amb molt poca varietat de cada gènere; en l'altra, la botiga urbana especialitzada en tota la varietat possible de productes d'una mateixa classe. En tot cas, és la botiga urbana la que representa més clarament la funció venedora com a activitat bàsica, o única, d'un grup ben definit: els botiguers.

A la ciutat, les botigues es distribuïen segons una especialització espacial sovint paral·lela a la dels gremis, siga per barris o per carrers: Corretgeria, Velluters, Tapineria, Aluders, Plateries... També és cert que en molts d'aquests casos botiga i obrador són complementaris.

A la ciutat, a diferència que als pobles, les botigues, concentrades, hauran de competir entre elles per atraure clients, punt on entra un dels aspectes més interessants d'aquesta activitat: la relació personal que s'estableix entre venedor i comprador. La relació és tot el contrari d'una relació abstracta i funcional: botiguer i client es coneixen com a persones, s'interessen per la família, per la marxa dels respectius assumptes... La botiga —per exemple la

de roba o sabates— té un mostrador o taulell, i unes cadires: els clients s'asseuen, i parlen i comenten llargament. Parlen de tot, sense pressa, i finalment d'allò que volen adquirir, de les qualitats... i del preu, que també cal discutir i explicar, fins arribat a un acord satisfactori per ambdues parts. El sistema permet que el client tinga una «confiança» permanent en el venedor, i que aquest s'assegure un comprador fidel.

D'altra banda, les botigues urbanes han funcionat també com a llocs de retrobament: com que solen vendre uns productes concrets que cal anar a buscar justament allí, i com que tenen una clientela geogràficament molt escampada, seran lloc on es troba i es para a conversar gent de llocs diferents i distants, però amb uns interessos comuns. Un exemple poc ordinari però molt expressiu serien les botigues d'efectes litúrgics al voltant de la Seu: a la casa on es venen les neules, és a dir les hòsties per a la missa, acudien regularment capellans de tota l'arxidiòcesi de València, des d'Alcoi fins als Serrans: quan acudien a València a cobrar o a visitar la Cúria, el pas per la casa de les neules era obligat, i allà hi trobaven infal·liblement col·legues per a conversar i abundant informació sobre succeïts i situacions del clero dels pobles.

Quant a l'organització interna, el propietari funciona com a «amo»: és a dir que les relacions laborals eren, d'entrada, mig paternalistes, mig de sevitud. L'aprenent entrava en una botiga a treballar i sovint, durant el primer any o dos, no cobrava més que l'alimentació. Sovint també, l'aprenent havia de dormir a la mateixa botiga, de vegades a sota del taulell, a manera de vigilant nocturn. Fins i tot els diumenges de matí treballava de debò: era dia que calia fer la neteja gran per a tota la semana. Ara bé, en contrapartida hi havia una perspectiva de seguretat: la figura «ideal» del dependent era la del qui es feia vell, com a dependent principal o «encarregat», en la mateixa botiga on havia entrat d'aprenent.

Les botigues de menjar, amb personal femení, mostren una particular organització interna: el personal de les cuines o per servir el menjador eren sovint dones joves, fadrines, dels pobles de la muntanya, que baixaven per temporades, o per uns anys, fins que podien fer-se l'aixovar per al casament. Un bon exemple, que ha continuat fins ara, pot ser l'orxateria de Santa Caterina de València: la major part de les dones que hi treballaven venien de Alcublas; vivien i dormien a la mateixa casa, dintre d'una tutela maternal, que vetlava pel bon nom de la casa i també pel bon nom de les

fadrines. En èpoques de molt de treball, com en temps de festes, venien a reforçar el grup de faena altres dones del poble, moltes ja casades, que de joves havien treballat ja a l'orxateria.

Les botigues de viles i ciutats, sobretot, concentraven i feien possibles els intercanvis econòmics entre zones allunyades, no sols les que venien productes agraris duradors, com cereals, llegums o ametles, sinó les que s'especialitzaven en ferramentes diverses i eines agrícoles. La botiga, en aquests casos, esdevé el dipòsit, la representació comercial d'una producció determinada, que procedeix de tal poble o tal comarca. Tal botiga, en un barri concret de la vila o la ciutat que fa de cap d'una zona d'influència comercial, connecta així dos móns econòmics: l'àrea de producció especialitzada, i l'àrea de distribució del nucli urbà.

2. *Fires i mercats*

La primera sorpresa per a l'interessat en estudiar la nostra economia tradicional és l'absència pràcticament total d'estudis de conjunt del més important fenomen d'intercanvi econòmic a nivell local i comarcal.

No hem trobat cap bibliografia que tracte de manera global el tema de les fires i mercats tradicionals: al *Diccionario* de MADOZ hi ha informacions soltes, però incompletes i sovint contradictòries. També algunes «guies de forasters» del segle XIX en porten. En moltes monografies és possible trobar la descripció, sovint anecdòtica, de la fira local, però sense cap detall de corrents econòmics, és a dir de l'origen i el destí dels productes venuts a la fira. Però qui vulga conéixer els canals de distribució, els llocs de procedència de les mercaderies, la zona d'influència d'un mercat o una fira tradicional, no té de moment, que sapiguem, cap bibliografia específica.

Potser perquè les fires i els mercats siguen un fenomen econòmic de transaccions predominantment o exclusivament orals, i per tant difícils de documentar; potser també perquè els economistes i els historiadors de l'economia s'han preocupat més, en l'època que ens ocupa, dels fenòmens relacionats amb el capitalisme naixent.

Origen històric de les fires i els mercats

Moltes de les fires i dels mercats contemporanis tenen el seu origen en privilegis arran dels primers anys després de la Conques-

ta, com una manera d'estimular o de consolidar l'activitat econòmica. Els privilegis, a banda d'indicar quan tindria lloc la fira o el mercat —procurant que no hi haguera superposicions en àrees veïnes— donaven una sèrie de facilitats per al transport, per atraure compradors i venedors vinguts de lluny. Així, no havien de pagar drets de viatge ni de peatge els qui anaren o tornaren a les fires, llevat dels «traidors, lladres, roders, heretges, sodomites, i qui hagués comès un crim de lesa Majestat...».

Dia de mercat a Elx. Arx. Ripoll.

Citarem només algunes localitats i dates, per donar una idea del llarg període i de la freqüència amb què s'han formalitzat aquestes concessions:

En 1250, Jaume I concedí a Xàtiva un mercat setmanal i una fira anyal; en 1261 concedí mercat a València, per als dijous; en 1269 la Fira de Tots els Sants, a Castelló.

Jaume II atorgà el mercat a Oliva el 1314; en 1310 concedí una fira anyal a la vila de Gandia per Sant Miquel de setembre; concedí un mercat els divendres a Castelló de Rugat, en un privilegi signat a València en 1312; en 1322 fou concedida la Fira de Franc o Fira de Sant Andreu d'Elx. Pere II confirmà els drets de Xàtiva referents al mercat dels dijous.

Martí I, en privilegi signat a València en 1405, autoritzava els veïns d'Ontinyent a tindre mercat tots els dilluns de l'any; Xèrica va rebre el dret de tindre mercat setmanal per privilegi del 1418.

Gandia ha canviat diverses vegades la data de la fira: el rei Alfons el Magnànim, en privilegi signat a Borja el 1425, concedia la fira anyal del 1 al 20 de desembre; el mateix rei, en 1430, canviava la fira del 1 al 20 de maig; posteriorment, un document signat a Montsó en 1442 la traslladva al mes de setembre.

El rei Joan II concedí en 1460 la fira d'Elda per al 8 de desembre, fira confirmada per Carles I en 1518. Castelló de Rugat tenia la fira concedida per Joan II, en privilegi signat a Sant Mateu en 1466, per al mes de setembre. La fira de Castelló de la Ribera fou atorgada per Felip I (II de Castella), amb la condició de no coincidir amb la de Xàtiva: era la fira de Santa Llúcia, del 13 al 15 de desembre, una fira que començava el dia de Sant Jaume i durava vuit dies.

També els senyors laics o eclesiàstics podien concedir mercats: l'abat del monestir de Santa Maria de la Valldigna atorgà el 23 de gener de 1634 mercat els dijous per als seus vassalls de Tavernes, per als de Simat ell dilluns, i per als de Benifairó els dimarts.

Felip III (IV de Castella) concedí fira a Ontinyent en 1660, amb el privilegi que els pobles veïns fins a sis llegües no en pogueren tindre. Més tard, Felip IV (V de Castella) autoritzà els d'Alzira a tindre fira del 23 de juliol —sants patrons de la ciutat— fins al 23 d'agost. També a la Ribera, Alginet tindria en 1760 l'autorització de tindre mercat el dijous de cada setmana. Finalment, Elx, per resolució del Consejo de Castilla, en març del 1767, gaudia de mercat franc els dissabtes.

3. *Els mercats*

L'àmbit espacial i temporal més interessant i més important dels mercats és el definit, respectivament, per la comarca i la setmana. No tots els pobles, però, tenien mercat setmanal: de fet, tindre mercat suposava un privilegi reial i unes franquícies per al poble i per a tots els qui acudien al mercat, com ara no haver de pagar drets de pontatge o l'exempció de taxes d'entrada de les mercaderies a la població.

El mercat, dins de la tradició mediterrània clàssica (recordem que l'*àgora* grega és alhora «la plaça» i «el mercat») tenia sovint lloc a la plaça central del poble, davant l'esglesia, i solia ordenar-se

amb alguna forma de concentració espacial, en el sentit que les parades del mateix tipus de productes es muntaven totes juntes en la mateixa zona, com després veurem en detall. En el llenguatge de les dones que van a comprar, anar «a la plaça» és encara anar al mercat.

Els mercats setmanals solien tindre un cicle establert, de manera que cada dia pot correspondre a un dels pobles importants de la comarca: així, a la Foia de Castalla i voltants, hi havia aquests

Dia de mercat a Ibi. Arx. Barrachina.

mercats: Xixona el dimarts, Ibi el dijous, Onil el divendres, Castalla el dissabte, Tibi el diumenge; i a la Plana, Castelló el dilluns, Borriana el dimarts, Nules el dimecres, Benicàssim i Borriol el dijous, la Vall d'Uixó el divendres...

Tornant una altra vegada al *Diccionario* de MADOZ, recull aquest fenomen dels mercats de cicle setmanal: «Hay un mercado semanal en cada uno de los pueblos de que se compone el partido...», sol ser la seua referència, però generalment no especifica especialitats o àrees d'influència. En alguns pocs casos, però, com a Gandia, concreta en part les relacions econòmiques que s'hi concentren:

«Mercado semanal los sábados: frutos del país, cerdos, caballerías menores, paños de todas las clases que llevan los fabricantes de Alcoy y Onteniente, lienzos crudos de Albayda y toda clase de manufacturas de esparto. Se abastecen de él todos los pueblos de aquella comarca.»

També hi ha, a les monografies locals, alguna descripció dels moviments que genera el mercat setmanal. Així, GALIANA CARBONER, al seu *Anecdotario Jijonenco*, conta:

«...los dias de mercado eran, como ahora,los martes... se realizaban... las compras semanales: bacalao, para comer crudo o asado, con panoli, «toñina», «bonítol», manjares básicos que con vegetales, patatas y legumbres son la alimentación usual. ...los maseros venden la càrrega, si las frutas y verduras exceden de dos «corbos»; la carregueta, algun que otro «basquet» de brevas, manzanas de verano, melocotones, prunas u otra fruta. ...cuando acababa la feria de Cocentaina..., pasaban por Xixona a vender los restos de ganado, en la plaza de las monjas...»

Alguns d'aquests mercats, a més del seu abast genèric, assolien una especialització més intensa i arribaven a concentrar el comerç d'un producte concret, produït a la rodalia, com el mercat d'Alzira, el més important per al comerç de la seda, que movia, a mitjan segle XIX, més diners que el comerç del mateix gènere a la ciutat de València.

Afegim a continuació una llista de mercats, força provisional i pot ser amb alguna inexactitud, però que pot valdre per donar una idea de la distribució setmanal, especialment concentrada en dijous i divendres:

Mercats setmanals

Dilluns:	Alberic, Aiora, Benissa, Castelló, Caudiel, Ibi, Llombai, Monnòver, Montcada, Ontinyent, Parcent, La Pobla Llarga, Simat de Valldigna.
Dimarts:	l'Alcudia de Carlet, Algemesí, Altea, Benifairó de les Valls, Benigànim, Bocairent, Borriana, Carcaixent, Castelló de la Ribera, Catadau, Elda, Elx, Oriola, Puçol, Teresa, Xàtiva, Xiva, Xixona.
Dimecres:	l'Alcora, Alzira, Betxí, Biar, Bocairent, la Font d'en Carròs,la Font de la Figuera, Mutxamel, Nules, la Pobla de Vallbona, Riba-Roja de Túria, Sagunt, Xest, Xerafull.
Dijous:	Aielo de Malferit, Alberic, Alcàntera, Alginet, Antella, Benegida, Benifaió, Benimuslem, Borriol, Càrcer, Catral, Cotes, Cullera, Dènia, Gavarda,

Guadassuar, Guardamar, Lliria, Massalavés, Montortal, Oliva, l'Olleria, Onda, Puçol, Relleu, Sant Mateu, Senyera, Sumacàrcer, Tavernes de Valldigna, Villena, Xalanç, Xàbia.

Divendres: Benaguasil, Castelló de Rugat, Catarroja, Cofrents, Gata, Muro, Onil, Orba, Pego, la Pobla del Duc, Rafelcofer, Sueca, Torrent, la Vall d'Uixó, la Vila-llonga de la Safor, Villar de l'Arquebisbe, Sax.

Dissabte: Albalat de Pardines, Albaida, Callosa de Segura, Carlet, Castella, Elx, Gandia, Montserrat, Planes, Salines, Sollana, Tous, Xelva.

Diumenge: Morella, Petrer, Pinós, Santa Pola.

La distribució espacial dels venedors dels mercats

Així com les botigues urbanes s'estenien per uns carrers i per uns barris molt definits, els venedors de mercat, que muntaven llur negoci a l'aire lliure, també es concentraven en uns espais coneguts i determinats. Tant se val que es tractara dels mercats setmanals dels pobles i viles, com dels mercats diaris de les ciutats grans. Parlarem ací del mercat del València, més desenvolupat i complex, com correspon a la primera ciutat del País: en aquest mercat diari, veiem molt més definits els trets espacials dels mercats comarcals i locals. El venedors s'agrupaven per zones, que sovint prenien el nom de la mercaderia venuda. Així, a la «fusteria», a prop de l'actual plaça de la Mercè, els fusters venien fusta serrada i moblets simples (hi ha una continuïtat d'aquest comerç en el contigu carrer de Gràcia); al «clot», és a dir, a la Plaça Redona, venien pollastres i altres aus (recordem que ara s'hi concentra el comerç d'ocelleria); a les «estaques», davant Sant Joan del Mercat, hi lligaven i venien cavalls i mules; al «barreig», prop del «clot», hi venien peix salat; a l'«encant», al costat de la Llotja, venien —com ara— articles diversos d'origen sovint dubtós. Una plaça, com la de les Herbes (ara oficialment de Lope de Vega), al costat de Santa Caterina, tenia diverses zones on es concentraven els venedors d'un mateix producte: així, a un costat hi havia dolcers que venien dolç confitat, torró i altres llepolies que guardaven en caixes de llautó; al bell mig de la plaça s'estaven les gallineres, fent tres o quatre carrerons; sota el retaule de la Mare de Déu de la Pau, junt a la porta dels peus de Santa Caterina, hi havia les peroleres, i al seu costat hi havia dos pilons de pedra per impossibilitar

Mercat a l'engròs de productes agraris. Gandia.

el pas de carros i altres vehicles grossos. La «tanda», és a dir, els budells salats per a fer embotits, era també venuda prop del mercat, entre els carrers de Sant Joan i de les Botelles. Quant a les parades, solien quedar muntades de dia i de nit, i sols calia cobrir-les amb la vela a l'hora de vendre.

Però l'especialització espacial no es limitava a l'àrea del mercat: hi havia altres productes que es venien també a l'aire lliure en places i carrers determinats: palla i garrofes a la plaça de l'Encarnació, productes d'espart a la plaça de Mossèn Sorell, porcs i béns al costat de la muralla en la part que és ara carrer de Guillem de Castro, cavalls i mules al pla del Remei, junt a la porta de la Mar. A la plaça de la Botja venien carbó de fusta, mentre que el carbó de pedra —necessari per als treballs industrials, com ara el dels ferrers, platers, calderers— era venut tan sols a aquests professionals en un altre lloc, junt al portal de Valldigna. A la plaça de la Mercè, hom venia també calç i garbons de canyes.

Aquesta llarga llista no exhaureix, com és evident, ni pot fer-ho, tot els llocs de venda especialitzada a l'aire lliure a la ciutat de València. En nomenarem un parell més, de caràcter ben particular, per tal d'anar completant la descripció d'aquest aspecte del comerç tradicional: Els llauradors de l'Horta, uns quants dies abans de casar-se, agafaven el carro i acudien a la ciutat de València, a la plaça dels Porxets, on podien comprar els mobles —escassos— necessaris per a la nova casa: un llit, unes cadires, uns quadres de Sants, que s'emportaven cap a la barraca. Uns altres llocs de venda

especialitzats, que no tancaven de dia ni de nit, eren els dedicats a l'alimentació especial per als malalts, esmentats així en una «Guía de Forasteros» de mitjan segle passat:

> «Recado para puchero de enfermo: de dia y de noche á toda hora, se encuentran cuartos de gallina, carne y garbanzos para pucherito de enfermo en la plaza de las Yerbas, junto al Trench...»

És evident que el fenomen de l'ocupació del mateix espai per venedors de productes similars no és exclusiu de la ciutat de València, sinó que, en major o menor escala, és comú a tots els mercats. Així, a Castelló també hi havia un mercat diari, a la plaça Major, amb seccions per a les fruites i verdura, per a la carn i embotits, etc.; a la plaça de la Peixateria es venia el peix, però també carn de bou i pollastre; a la plaça del Real venien llenya, i al Ravalet hi havia el mercat dels ramats, on es venien mules, cavalls i porcs.

4. *Les fires*

La mancança d'estudis sobre les fires deixa en peu els mateixos problemes dels mercats: no sabem massa cosa en conjunt sobre les línies i formes concretes de tot el moviment econòmic que originaven.

D'altra banda, així com els mercats setmanals han mantingut en general la seua funció i importància a pesar de les noves formes de comerç (fins i tot en una ciutat com Castelló, el «mercat del dilluns» ha hagut de canviar diverses vegades d'emplaçament en els últims anys, per la raó que cada nou emplaçament resultava insuficient per al ràpid creixement del mercat), les fires han anat perdent la seua raó original de concentració de l'intercanvi comercial, i han desenvolupat, fins a convertir-la en quasi exclusiva, la part de festa i diversió que en principi simplement aprofitava i acompanyava una ocasió econòmica ben seriosa.

Les fires, en tot cas, suposaven un esdeveniment econòmic molt més important que els mercats: de fet, atreien gent d'una àrea més ampla, i la seua importància no es limitava a l'estricte intercanvi econòmic. Per a molta gent que vivia aïllada en llogarets o masies allunyades, la fira era l'única oportunitat anual de «baixar» a la vila o al cap de comarca, la finestra més important de contacte amb el món exterior: les poques hores viscudes intensament a la fira serien font d'informació, de conversa i de record durant tot l'any.

Els orígens històrics, els privilegis reials o senyorials que van donar origen a les fires, són dades que han estat prou estudiades, però potser de manera excessivament erudita, sovint sense analitzar quin era el context i la xarxa de relacions econòmiques i humanes que s'hi concentraven, en l'espai i en el temps; relacions d'abast variable, però prou estable. La fira de Xàtiva és una de les poques de què tenim informació en aquest sentit: aquesta fira, a meitat d'agost, era sobretot una fira de ramats —segurament la mes importat del País en aquest camp—, però també tenia una importància notable per al comerç de matèries primeres agrícoles i de productes manufacturats: seda, ganivets i armes, productes de vidre, joguines, pesos i balances. La seua àrea d'influència, molt extensa, abastava tot el centre del País: la Canal de Navarrés, tota la Ribera, la Valldigna, la Safor, la Marina, l'Alcoià, la Vall d'Albaida, a més, evidentment, de la pròpia comarca de la Costera.

Heus ací una altra relació o calendari, ara de les fires, tan provisional, i tan exposada a errors, com la dels mercats. Una primera observació és la concentració de fires els mesos posteriors al temps de les collites, com són agost, setembre i octubre: són els mesos en què hi ha més coses per vendre... i més diners per a comprar.

Fires mòbils:	Tercer diumenge de Quaresma, a Castelló; diumenge de Pasqua, a Cullera; tercer dia de Pasqua de Pentecosta, a Pina; tres darrers dies de la setmana de Pasqua de la Pentecosta, a Cullera; segon dimecres de juliol, dia de la Sang de Crist, a Pego; quart diumenge de setembre, a Caudiel.
Fires de gener:	17 a 19, a Muro; 22, a Guadassuar; 22, a Guardamar.
Fires de febrer:	3 al 10, a Borriana.
Fires de març:	a Cabanes.
Fires d'abril:	21 al 25, a Alcoi; 25, a Aras de Alpuente; 25, a Olocau del Rei; 29 a 1 de maig, a Onil.
Fires de juny:	24, a Alcalalí; 24, a Sant Joan d'Ènova; 24 a 26, a Alberic; 29, a Albocàsser (a l'ermita de Sant Pau).
Fires de juliol:	23, fins a l'agost, a Alzira; 24 a 26, a Albaida; 25 a 31, a Algemesí; fira de Sant Jaume a València.
Fires d'agost:	2, a Cocentaina; 2, a Dolores; 2, a Xelva; 6, a Sumacàrcer; 6 al 20, a Oriola; 10, a Vinaròs; 15, a Albaida; 15, a Alpuente; 15, a Polop; 15 a 17, a Xàtiva; 16, a Sogorb; 17, a Benicarló, per 17 dies; 20, a Moixent; 24, a Vilahermosa; 29, a Asp; 31, a Algemesí.
Fires de setembre:	1, a Peníscola; 1 a 31, a Ibi; 2, a Carlet; 7, a Monfort; 8, a Bocairent; 8, a Cabdet; 8, a Morella, a Requena,

a Sueca i a Xèrica; 8 a 21, a Castelló de Rugat; 14, a Canals i Aiora; 20, a Ontinyent; 20, a Sant Mateu, per tres setmanes; 21, a Xelva; 21 a 5 d'octubre, a Villena; 21 a 15 d'octubre, a Gandia.

Fires d'octubre: 3, a Alcora; 4, a Albaida; 4 al 8, a Oliva; 4 al 12, a l'Olleria; 4 al 19, a Xixona; 10 a 25, a Nules; 12 al 15 a Ènguera; 14, a Onda; 15, a Alcoi; 26, a Ondara; 28 fins al 15 de novembre, a Castelló de la Plana: fira de Tots Sants; 28, a Cocentaina; 28 a 30, a la Jana.

Fires de novembre: 2, a Alacant; 11, a Oriola; 11, a Sogorb; 11 al 18, a Sagunt; 15 al 20 a Ontinyent; 20 al 30, a Monnòver; 30, a Cabanes; 30 al 15 de desembre, a Elx: Fira de Franc.

Fires de desembre: 8, a Xàtiva; 8 a 13, a Elda; 13 al 15, a Castelló de la Ribera; 21 al 23, a Alzira; 21 al 23, a València.

5. *Els porrats i altres fires rituals*

Tant les festes del cicle litúrgic anual, com alguns romiatges a santuaris i ermites, han donat lloc de vegades a una variant molt específica de les fires, on la venda es limita a uns determinats tipus d'aliments no bàsics, que han de ser consumits o regalats amb ocasió de la mateixa festa. Els *porrats* són l'exemple més conegut i habitual d'aquesta mena de fires rituals: solen disposar-se entorn de l'església, el dia o els dies de la festa, i han arribat a ser part tan important de romiatges, aplecs i festes localitzades al voltant d'un santuari, com per a substituir, en l'expressió popular, el contingut central de l'ocasió religiosa. Així, la gent sovint no diu, per exemple, «Vaig a la romeria de Sant Antoni», sinó «Vaig al porrat de Sant Antoni».

A la ciutat de València, els porrats són el 13 de desembre, per Santa Llúcia; el 17 de gener, per Sant Antoni del Porquet, al carrer de Sagunt; el 22 de gener, per sant Vicent de la Roda, a la plaça de l'Almoina i a la Roqueta; el 30 (ara el 29), per Sant Valer de Russafa; el 3 de febrer, per Sant Blai, a l'església de Santa Caterina (ara a Sant Martí) i a Russafa; el 19 de febrer, per la Mare de Déu, a Campanar.

Les venedores —sempre es tracta de dones— munten la parada a l'estil de parada de mercat simple: damunt d'unes potes plegables, com de catre, posen una gran post o taules, coberta amb roba blanca molt neta. En aquest espai, hi posen diferents muntonets de fruita seca, com ara ametles i avellanes torrades, cacau, tramussos, castanyes seques, figues i panses. Als costats, hi tenen els

sacs del «porrat» pròpiament dit, és a dir els cigrons torrats, amb les vores enrotllades curosament de manera que no caiguen els cigrons.

Algunes porrateres solen posar-se juntes, al voltant o davant de l'església, mentre que d'altres munten les parades a l'inici del camí que hi condueix: d'aquesta manera, hi ha qui va rosegant tot el camí, mentre que els qui només volen emportar-se un mocador de porrat a casa no han d'anar carregats més que a la tornada. Tradicionalment, la porratera demanava al comprador el seu mocador (un mocador d'home, dels que en deien «d'herbes», de gran tamany), l'omplia de porrat i dels altres fruits secs i li'l tornava ple i lligat per les puntes: és el que se'n deia «fer el mocador», o «la mocadorada», costum que ha quedat ritualitzat i conservat en la festa de Sant Dionís, molt elaborada i posterior, almenys en la forma actual de regalar un mocador ple de dolços comprat al comerç.

Hi havia nombrosos porrats tot al llarg del País, amb característiques semblants: venda de fruita seca, i especialment cigrons torrats, entorn d'una ermita el dia o dies de la festa. L'ermita era en aquests dies centre de romiatge, i hom aprofitava de vegades l'ocasió per fer un mercat o una fira molt més que ritual: en alguns casos aquestes firetes ocasionals han desaparegut, i en d'altres s'han desenvolupat fins a extrems grotescos, com és el cas de la Magdalena de Castelló, on, de vendre només els rotllos de pa rituals, hom ha passat ha instal·lar-hi centenars de parades amb tota mena de quincalleria, begudes i joguines barates. En parlar també de Castelló, el *Diccionario* de MADOZ fa una breu descripció molt precisa, d'un porrat tradicional:

> «Nuestra Señora del Lidón: en su dia, concurrido porrate. Así castellanizan los valencianos el nombre de porrát con que dan a entender una fiesta o romeria en la que venden garbanzos tostados, almendras, panecillos, avellanas, castañas y otros géneros de su clase...»

Per citar-ne encara alguns altres, a Castelló mateix hi havia el porrat de Sant Blai (amb els pastissets rituals per al mal de gola); a Alginet, a l'ermita de Sant Josep; a Benissa, per al 17 de gener, a l'ermita de Sant Antoni; a Altea, per a Sant Miquel, el 29 de setembre.

Sense eixir ara de la ciutat de València, hi havia, a més dels porrats, altres fires rituals, sovint disposades entorn a esglésies i ermites, i sempre relacionades amb el cicle litúrgic:

Fira de ramat dins el llit del Túria. València. Mitjan s. XX. Reprod. GERV.

Els dies abans del Diumenge de Rams, hi havia la *fira dels Rams:* hi acudien els *palmers* d'Elx (que també feien el mateix mercat a Barcelona), i també els de Carcaixent i altres pobles de la Ribera Alta. Viatjaven en carros, portant les palmes blanques elaborades després d'un llarg procés de dos anys; arribaven una setmana abans a un dels hostals de la ciutat on es passaven tot el dia trenant les palmes que duien a vendre dijous, divendre i dissabte al Mercat, i Diumenge de Rams a la plaça de la Seu. Hi havia palmes més o menys complicades i de diferents preus, segons la grandària i la feina: les més complexes i elaborades eren per a les autoritats, i totes eren portades durant la processó del Rams, que obria la Setmana Santa. Al mateix mercat dels Rams, venien també creuetes de canya, amb papers de colors fent llaços i amb estampes de sants apegades al mig. Tant les creus com les palmes beneïdes eren conservades tot al llarg de l'any, als balcons o darrere les portes, com a protecció de la casa i de les persones.

L'*escuraeta* era una altra fira ritual de la ciutat de València, que durava tradicionalment del dijous de l'Ascensió al dijous del Corpus, i que actualment comença per la Mare de Déu dels Desemparats, el segon diumenge de maig, fins al Corpus. Hi venen perolets, cassoles en miniatura, tassetes i platerets com de joguina, etc., articles que han donat origen al seu nom; però també s'hi venen cassoles i altre material de terrissa de grandària normal per a la casa. El més característic, però, és la venda de campanetes de fang

de tots tamanys, de tres o quatre centímetres de boca fins a uns vint-i-tants, amb la truja de fusta, que hom compra per als xiquets, els quals solen agitar-les contínuament eixos dies —els dels barris pròxims ho feien entorn de la Seu— fins que amb el mínim badat perden el so. Tradicionalment, hi havia afeccionats a les campanes que compraven quatre o cinc «campanetes d'obra» diferents, per tal de reconstruir-se a casa el joc de campanes d'una torre i poder-ne reproduir els tocs.

Per al dijous de l'Ascensió, entorn de la catedral, venien uns siurells de fang, que calia omplir d'aigua i que imitaven el cant dels pardalets. Eixe dia hi havia el costum, mentre durava la festa de la Seu, de xiular contínuament, reproduint l'alegria de la Natura, a l'hora de l'Ascensió.

Els dies abans de Nadal hi havia nombroses fires, sobretot d'aliments especials, a gairebé totes les viles i ciutats del País. En aquests dies, als mercats les venedores lluïen davantals nous, brodats, per tal de mostrar l'alegria per les properes festes. Per nomenar un cas, a Monnòver hi posaven el «mercat de la cascarulla», on venien fruites seques, torrons, llepolies, moniatos, fruites i verdures. A la ciutat de València, hi muntaven la Fira de Nadal a la Baixada de Sant Francesc (al lloc de l'actual plaça del País Valencià), que va anar perdent el seu caràcter de mercat especialitzat —venda de capons, titots i altres aliments especials de cara a Nadal— per convertir-se en una concentració de casetes de tir, d'atraccion i de circ. També per Nadal era el temps que els torroners de Xixona muntaven les seues parades a les ciutats més importants del País, i fins a Barcelona.

D. EL MOVIMENT ECONÒMIC: CAP A UNA EXPLICACIÓ

Hem intentat descriure, de manera ràpida i necessàriament parcial, tot un grapat d'entramats els quals, superposats i entrecreuats, formaven el conjunt de relacions econòmiques de la societat tradicional valenciana més o menys cap a mitjan segle XIX, és a dir, abans que la indústria i el ferrocarril alteraren de manera important el quadre que hem intentat reflectir.

El conjunt és, efectivament, massa complex com per poder recloure'l en uns pocs fulls. De tota manera, podem traure'n unes quantes observacions interessants:

La primera de totes és el gran moviment que genera l'activitat econòmica de tot el conjunt: els intercanvis tradicionals de mercaderies i de serveis són molt més amplis i intensos del que podria semblar, i cal llevar-se del cap la idea d'un rosari d'àrees tancades d'autoabastiment local, tan sols vàlida per a petites comunitats mal comunicades, i que tampoc no estan del tot aïllades del conjunt. L'intercanvi econòmic tradicional inclouria, doncs, un ampli i lent moviment de mercaderies, moviment que sovint va més enllà de les fronteres del País i fins i tot de l'Estat.

Una altra característica és que la relació no sempre és monetària: no es tracta en totes les ocasions d'un idèntic procés producte/diners/producte, i sovint la relació d'intercanvi es limita producte/producte o a servei/producte. Aquesta és, potser, una de les raons de l'escassa atenció que els estudiosos de la nostra història econòmica han dedicat a tot aquest bloc de fenòmens, d'altra banda fonamentals. Si a més la relació producte/producte/ —i fins i tot quan hi ha l'intermedi dels diners— és exclusivament o principalment oral, és a dir, que no deixa rastre documental, és encara més fàcil de comprendre la dificultat d'estudis que haguessen analitzat àrees d'influència, moviments, volum de mercaderies, etc.

Considerem, a manera de resum, el que podríem dir «causes positives» del moviment econòmic, és a dir aquelles que duen a l'intercanvi més enllà dels límits locals. En primer lloc, evidentment, les causes estrictament «econòmiques»: necessitats de matèries primeres o de productes necessaris que no poden produir-se al lloc mateix, i excés d'unes produccions locals que cal fer eixir a un mercat. D'altra banda, hi ha també unes causes positives per al moviment econòmic de caràcter bàsicament «cultural», causes per les quals la gent sovint ha preferit reduir al mínim el consum de coses més necessàries, més barates o més accessibles, a canvi de procurar-se'n d'altres d'origen més remot, més cares, i perfectament «prescindibles». Tant les primeres com les segones juguen a favor de l'intercanvi en petita o gran escala.

Ara bé, en la societat tradicional hi ha també moltes «causes negatives», molts entrebancs que dificulten aquest intercanvi, siguen entrebancs de tipus físic, social o tecnològic. Les dificultats «físiques» es mouen entorn a l'ecologia del País: en la immensa major part del territori valencià la terra conreable és escassa i el conreu molt penós, el que significa que molt sovint simplement no existien, per a molta gent, els excedents de producció agrària necessaris com a base de l'intercanvi; d'altra banda, la dificultat de les co-

municacions per una geografia muntanyenca no feien ni fàcil ni barat qualsevol comerç. Com a entrebancs «socials», recordem les càrregues senyorials, els censos i els arrendaments, que deixaven una gran part del camperolat amb ben pocs excedents fora de l'imprescindible per a sobreviure, i encara tota mena de restriccions i taxes per a l'ús de camins, ponts i barques, pas de portes, etc. Sense comptar l'endèmica presència dels roders que amenacen la possibilitat mateixa del transport. Finalment, hi ha unes dificultats «tècniques», començant per la inexistència o mal estat dels camins (ací la tecnologia existeix, però no l'eficàcia de l'administració pública), la falta de vies d'aigua interiors, i en definitiva tot el que representa d'esforç i de lentitud el recurs exclusiu a la tracció animal.

Cal molt de temps per al transport, no totes les coses es poden dur d'un lloc a un altre, i a moltes parts només arriben molt poques coses, cal aplicar molt d'esforç i molta energia..., però la xarxa està sempre en moviment. És clar, també, que per a una bona part del territori i de la població, el que es pot vendre és molt poc, i el que es pot comprar també, i llavors són necessàries adaptacions com l'estalvi constant, el fer durar les coses al màxim, la selecció del consum, el reciclatge sistemàtic.

Però tenim davant tot un sistema circulatori, des de les grans artèries als capil·lars, un moviment incessant, lent... i pràcticament desconegut: més enllà d'un esbós, força incomplet, més enllà de l'anècdota i de la curiositat erudita, queda tot per reconstruir, tot per analitzar.

IV

ALTES OCUPACIONS I SERVEIS

Francesc Llop

Ja veièrem, en un capítol anterior, com l'intercanvi econòmic tradicional es caracteritzava per nombroses contradiccions que suposaven, en conjunt, un moviment molt ampli i molt lent.

Així, el moviment es realitzava a gran distància, però també amb gran esforç: el consum anava més enllà de les produccions i dels límits locals, però hi havia un gran estalvi de matèries primeres i de productes, que es reciclaven fins a límits extremats; la producció era possible amb una gran aportació d'esforç físic, però de l'ús de l'estalvi, del reciclat i de la saviesa tradicional resultava una aparent convivència harmònica amb la Natura.

De quina manera es va realitzar el canvi cap a una societat basada econòmicament en un intercanvi més ràpid, en un consum creixent? Cal tenir en compte dues coses: eixe canvi cap a una societat més industrialitzada i per tant abocada al consum no fou repentí; i l'aspecte tradicional, econòmic, tecnològic i industrial ha estat molt mal estudiat.

És a dir, la societat tradicional anà rebent tota una sèrie d'atacs, alguns vinguts de fora del sistema, i d'altres interns, que anaren exigint un necessari canvi, el que no vol dir que eixe canvi es realitzàs de manera ordenada i coherent. Així tenim la revolució dels transports, amb la introducció dels ferrocarrils i dels transports marítims a vapor, i les epidèmies, com ara la del cuc de seda o la de la fil·loxera, que desbarataren uns conreus bàsics dintre l'economia tradicional. Però si eixe canvi fou més o menys ràpid a escala domèstica i local, mal ho podem saber: la història i l'economia han estat escrites pels guanyadors, i així com es fàcil trobar materials i informacions de les noves indústries, poca cosa (i gens vàlida) trobem escrita de l'economia familiar o de les artesanies tradicionals. Ja vam veure com hem tingut que reconstruir, de mala manera i massa provisionalment, la xarxa de fires i mercats,

i el conjunt de les relacions econòmiques. Ara haurem de transcriure alguns trets molt espectaculars de venedors, de productors, d'adobadors i d'altres serveis tradicionals, dels qui ignorem gairebé tot l'essencial.

Anem a veure, doncs, en aquest capítol, tota una sèrie de treballs auxiliars i de serveis que feien possible la producció-distribució i la venda ambulant a grans distàncies. Veurem els adobadors, o gent dedicada al reciclat de matèries primeres i de productes envellits; els serveis de neteja, com a part d'un aparent procés d'harmonització amb la Natura i d'aprofitament dels desperdicis. També veurem els diferents serveis de control i d'ordre, molt desenvolupats, que coordinaven i feien possibles les relacions econòmiques i socials en la societat tradicional.

És a dir, intentarem acostar-nos a unes ocupacions i serveis que feien possible, amb un gran esforç quotidià, el funcionament de la societat tradicional, i que sovint marcaren els fonaments per a un posterior desenvolupament capitalista.

A. ELS VENEDORS - PRODUCTORS

En les grans àrees de producció tant industrials (o artesanals) com les agrícoles, els productors en general es limitaven a l'elaboració de tot el producte, o de part del procés, però no eren els encarregats de la distribució i venda. En tot cas, com ja vam veure a l'hora d'esmentar el transport per arrieria o per carros, hi havia en les viles especialitzades en una producció, com ara les fruites primerenques, l'espart o la ceràmica, alguns encarregats de l'exportació, a gran distància, del producte elaborat, i també de la importació de les matèries primeres necessàries per al procés. En certs casos aquests arriers o carreters formaven part de l'empresa productora; en molts altres procedien d'un poble o d'un barri dedicat gairebé exclusivament al transport a gran distància.

En el cas dels venedors-productors d'aliments, com que les matèries primeres són totes d'origen vegetal o animal, la dependència respecte al cicle vegetatiu és molt gran, si a més tenim en compte la tecnologia, complexa però no massa desenvolupada. Es per tot això que el conreu, l'elaboració, la distribució i la venda poden formar part d'un procés únic realitzat per les mateixes persones: cada moment del procés té una «temporada»: un moment

Venent taronges al pas dels trens. Estació de Sagunt, 1917. Arx. Mas.

òptim per a la realització dintre el cicle anual, cicle que depén totalment del ritme marcat per la Natura.

Hi ha, a més, un altre cicle, molt menys important, però que cal no oblidar: es tracta del cicle del consum. Alguns d'aquests productes tenen una època concreta de consum com a menjars rituals, però el cicle dominant és el natural: en un moment de l'any, com ara Pasqua o Nadal, hom «deu» menjar un producte perquè «pot» menjar-lo, perquè en eixe moment es produeix o s'ha pogut conservar. Aquesta dependència del cicle natural és molt gran per la tecnologia, poc desenvolupada, que no permet la conservació de tots els productes, ni permet l'elaboració de molts altres. Com un exemple, la neu, necessària per als gelats, no es pot produir: sols hi ha processos per a conservar-la de l'hivern fins a l'estiu.

Com a exemple d'alguns venedors-productors d'aliments descriurem amb algun detall els venedors d'arrop i «tallaetes» i els venedors de torró.

Els *venedors d'arrop i «tallaetes»* eren gairebé tots de Benigànim, a la Vall d'Albaida. L'arrop era fet tradicionalment amb el most del raïm rosetti, una especialitat local, bollit al llarg de molt de temps per fer-lo espés; després hom feia l'arrop amb el most de figues dolces i seques: era molt més barat i de ràpida elaboració. Les «tallaetes» eren fetes de carabasses grans, «carabasses de porc», tallades a trossos i deixades a remulla en aigua de calç. Finalment ho bollien tot junt, i els mateixos productors s'encarregavem de

Llauradors venent a la ciutat. València, finals s. XVIII. Arx. Gil-Carles.

distribuir-ho i vendre-ho, portat en llandes, a llom de cavalleries o en carro, si hi havia camins que ho permeteren.

Els viatges duraven quinze o vint dies, d'hostal en hostal, fins a la venda total de la producció transportada. La distribució i venda arribava a comarques allunyades. Així, hi havia gent que anava a vendre per l'Horta, a pobles com Catarroja, Massanassa, Benetússer, Paiporta, i la ciutat de València. Altres eixien dels límits del País, i anaven a vendre llur producció a pobles de Murcia, com ara Alcantarilla, Totana i Lorca, i també Jumilla i Yecla. La «temporà» durava del mes de novembre fins al mes de maig; la resta de l'any treballaven la terra. Aquestes produccions, com tantes altres de tradicionals, permetien aprofitar un temps sense treball en la terra i uns productes vegetals excedents, per elaborar-los de manera que pugueren transportar-se i vendre's lluny. Així hi havia un aprofitament d'excedents i una ocupació temporal, i també l'aportació de diners i de productes escassos en el viatge de tornada.

La major part del *torró* era produït a Xixona, a l'Alacantí. La «temporà», com deien al temps d'elaboració del producte, durava d'octubre a desembre: grups de dones anaven a oferir-se a «pelar ametles a mà», des de les quatre del matí fins al migdia. Allà a les deu paraven per esmorzar, a compte de qui llogava el seu treball.

Els hòmens, que havien conreat i collit les ametles, que havien anat a comprar la mel a la serra d'Enguera, i el sucre de Cuba a Alacant, elaboraven penosament el torró amb tots eixos productes. Molts dels productors eren petits propietaris que demanaven

diners prestats a compte de la venda del que anaven a produir, amb els quals diners podien comprar els materials necessaris. Demanaven el préstec en juliol o en agost, a l'inici del procés productiu, per poder comprar les matèries primeres; el tornaven, si podien, si havien venut tota la producció, en gener o febrer, quan tornaven al poble. Els torrons de Xixona i d'Alacant, durs o molls, els pastissos de Glòria (de moniato), el pans de Cadis, eren portats al forn i després empaquetats en caixes de fusta folrades de zinc. Aleshores començava l'aventura: alguns anaven en mules fins a Alacant, on s'embarcaven, mentre que altres anaven directament amb les mules ben carregades, o en un carro tot ple de torró, i amb les taules de fusta per fer la parada, a València, a Barcelona, a Madrid... Els altres, els embarcats, anaven al nord d'Àfrica, i fins i tot a les colònies d'Amèrica: havien d'intentar vendre tota la producció, que es llança a perdre d'un any a l'altre, que havien comprat amb diners que no eren seus i que havien de tornar. La venda més forta era per Nadal, però anaven també a les fires, tot al llarg de l'any, com és el cas de la «Feria de Abril» a Sevilla, o la d'estiu a Ceuta, i a les fires dels pobles del País: Xirivella, Xàtiva, Carcaixent, Llíria... No està clar com, però el cas és que el «viatge», és a dir tot el procés de transport, reserva d'un lloc de venda i venda del producte, es posseïa i es podia transmetre d'unes persones als seus descendents.

Els venedors muntaven uns *puestos* llargs, «la parà», amb un mostrador cobert de tela blanca on exposaven les caixes dels torrons i dels pastissos. Solien dormir al mateix lloc de venda, per no deixar la mercaderia tota sola. D'estiu, això no era cap problema, però dormir per terra a l'hivern, a prop de Nadal, amb el fred i l'aigua, podia ser molt molest. En l'època gelada, solien demanar permís en un pati del centre de les ciutats on venien, per muntar allí dins, coberta, la parada.

B. ELS VENEDORS AMBULANTS

No parlem ara d'aquells que venien mercaderies concretes, en grans circuits econòmics, de gran abast espacial i comercial. Parlem d'aquells venedors que anaven, sovint a soles, de vegades amb la dona o amb algun fill, caminant d'un lloc a l'altre. Es tractava d'un petit negoci, d'un ínfim negoci, però això no vol dir que no fóra, a voltes, d'un gran abast espacial. Alguns anaven a prop

a vendre productes que ells, o d'altres, havien elaborat, però molts altres anaven molt lluny, més enllà de la comarca i del País, en uns llargs cicles comercials, prou estables, i dels quals sabem molt poc.

Perquè aquest és justament el millor exemple per a il·lustrar el nostre desconeixement de la societat i cultura tradicionals: dels venedors ambulants hom pot trobar una nombrossísima literatura, que parla dels crits de venda, d'alguns aspectes superflus i a voltes dels productes venuts, tot contat, d'una manera colorista i si voleu costumista, és a dir epidèrmica, fruit d'una impressió. Però, qui era aquesta gent? Quin era el seu circuit comercial cíclic, és a dir, per on passaven tot al llarg de l'any i quines coses venien? Cal tornar a allò que nomenàvem en parlar de l'economia tradicional: com que es tracta de fenòmens d'intercanvi, no sempre monetaris i sempre orals, sense deixar cap material escrit, almenys de que entenem per escriptura «oficial», no han interessat als historiadors, als economistes contemporanis més que de manera anecdòtica, superficial: es tractava de fenòmens que s'escapaven a llur manera d'entendre l'economia, l'intercanvi.

Però aquesta gent era força important per al conjunt de relacions econòmiques: encara que hi havia moltes unitats de producció relativament aïllades, els venedors ambulants relligaven aquestes

Aiguader ambulant. S. XIX.

unitats al conjunt econòmic, aportant productes necessaris i contribuint a l'exportació de llurs produccions.

Els productes venuts eren generalment d'origen animal o vegetal, i per això llurs cicles de venda i de viatges anaven molt relacio-

nats amb el cicle anual de la Natura; també venien complements per a la casa, la roba, el cos o la faena. Una de les característiques dels venedors ambulants, relacionada amb l'adaptació al cicle natural i al cicle anual, és la seua multiplicitat de faenes: un mateix venedor ambulant podia vendre coses distintes tot al llarg del cicle anual, tenint en cada època una zona de moviment, uns crits i, com es natural, unes mercaderies diferents per a vendre. Vejam ara uns quants casos de venedors d'aliments poc o gens elaborats: venedors d'aigua, de llet, de peix...

Els *aiguaters* anaven en carros, amb bótes plenes d'aigua per a vendre. Venien aigües, a voltes portades de lluny i de gran fama per les seues virtuts curatives; sovint, per a que tingueren millor gust i més efecte, hom hi afegia plantes medicinals.

Així mateix, on hi havia poca aigua, i on el transport era difícil, anaven hòmens amb llargs carretons de mà, preparats per a dur cànters; portaven l'aigua fins a la casa del client.

Els *venedors de llet* entraven, de bon matí, en viles i ciutats, amb el seu ramat de cabres, per a vendre de casa en casa la llet, directament munyida de l'animal. No venien, tan sols, llet de cabra: altres lleters portaven vaques, amb el seu vedellet darrere, i d'altres anaven amb burres lleteres; la llet de burra era molt indicada per als malalts. Tots aquests animals portaven campanetes i esquellots per avisar als possibles compradors. La llet, encara calenta, solia ser consumida directament, sense bollir-la ni tractar-la de cap forma, el que era sovint causa de febres i d'altres malalties de contagi. Però la faena del lleter no s'havia acabat: a mig matí, una volta tornat el ramat a l'estable, eixia amb un cabàs, a vendre unes cistelletes plenes de llet quallada: els «formatgets». Les compradores portaven un platet on el formatger, delicadament, deixava caure el formatget tot d'una peça, apretant la cistelleta. Duia també una bossa on emportar les cistelletes buides. De vesprada el formatger-lleter tornava a eixir al carrer, portant un plat de ceràmica amb «brullo» o mató, un producte de poc gust, blanc, espés.

Hi havia molts altres venedors ambulants d'animals o de productes d'origen animal, poc o gen elaborats, que calia distribuir, pel fet de la mínima preparació, el més ràpidament possible. Un darrer exemple són les venedores de peix, les *peixateres:* les dones dels pescadors eren sovint les encarregades de la distribució i la venda del peix. Mentre els hòmens eren a la mar, pescant, elles feien la faena de casa, i anaven després a aguardar el marit a la vo-

ra de la mar. Quan tornaven els hòmens en la barca, amb la pesca del dia, calia fer la distribució: una de les dones majors, amb un pes més o menys fiable, anava fent les parts per a cada una, segons els drets que tenien. Després cada una se n'anava pel seu circuit comercial, és a dir pels carrers per on solia passar per a vendre el peix, que portava en una cistella baix del braç. En l'altre braç portava el pes, que equilibrava amb pedres o amb tota mena de peces que tingueren pes, foren o no legals. Els crits de venda depenien, evidentment, del peixos oferits: «Pagell vol?» «Molls grossos!» «Aladroc!»... Els circuits comercials, és a dir la volta pegada tots els dies, amb itineraris i clients estables, solien acabar, si encara quedava peix, en el mercat local; així, si les venedores de peix de la Vilanova del Grau, a la ciutat de València, no podien vendre tot el peix que portaven, pegant la volta pel Canyamelar i pel Cabanyal, anaven al mercat del Cabanyal a vendre la resta. A l'hivern, quan hi havia molta pesca, el transport era més fàcil, i no hi havia veda per treure els peixos de la mar, moltes peixateres de la Vilanova del Grau llogaven una tartana, la carregaven de peix i se n'anaven cap a la ciutat, per vendre en la Peixateria Nova, o en el «Clot». Però abans havien de passar per la porta de la Mar, de la muralla, i haver pagat les taxes corresponents pels peixos introduïts. Per a portar el peix d'un lloc a l'altre solien cobrir la cistella amb draps banyats, que conservaven la humitat del peix i retardaven els processos de putrefacció.

Uns altres venedors ambulants, generalment hòmens, venien també peix pels pobles de l'Horta, però de matí i amb carretons grans de caixa plana.

Els aliments d'origen vegetal: el cicle anual

Tots els productes de la terra depenen molt directament del cicle anual natural; i en la societat tradicional aquesta dependència era molt gran, sobretot perquè no hi havia una tecnologia complexa ni una base de coneixements que permetés modificar en gran mesura les condicions naturals (el que no vol dir que no tingueren un cert domini del medi i de la tècnica: no podem caure en l'estereotipada imatge de l'home tradicional impotent i inerme dintre un medi natural que no domina ni comprén).

Aquest cicle natural es veia reflectit en les diferents mercaderies que anaven oferint els venedors ambulants; el producte esdevenia com un senyal, com una referència temporal: «Ara és maig, ja és la

Venedor d'aigua de llima. Mitjan s. XIX.

primavera: prompte vindran les freses». I, també: «Ja sentim vendre les freses: senyal que estem entrant de debò en la primavera!». Així, tot al llarg de l'any hom anava venent aliments d'origen vegetal, acabats de collir de la terra. Per posar uns exemples, a l'inici del mes de maig anaven dones pels carrers, amb una cistella en cada braç, cridant: «Dos quinzets, lliura de freses!»; els venedors de móres, el mes d'agost, anaven pels carrers, a mitja vesprada, quan la calor mata, cridant «Móres d'albarzer ne voleu?».

Però hi havia altres aliments, més elaborats, que no depenien tant del cicle anual, pel que fa a la venda. Es ben cert que el seu component bàsic (fruites, civada, xufa) té una època concreta de conreu i de collita, però el producte ja elaborat es ven al llarg d'una temporada o fins i tot al llarg de l'any sencer. Pensem en l'orxata, l'aigua de civada i altres gelats, venuts tot al llarg de l'estiu, en productes de fàcil venda tot l'any (com ara tots aquells fruits secs per a «rosegar»: cacaus, tramussos, ametles, cigrons...), o en d'altres adequats per l'hivern (coses calentes: café, productes vegetals torrats).

Vejam alguns venedors estacionals i ambulants de productes d'origen vegetal:

D'estiu hom venia productes gelats, com ara l'orxata, l'aigua de civada i altres begudes. El venedors solien produir ells mateixos els gelats, refrescant-los en neu, penosament portada dels pous que la conservaven. De bon matí venien aigua de civada, i després orxata. En alguns casos el carret anava portat a má; a voltes ja era tirat per un burret; sempre portava campanetes que anunciaven el seu pas.

També hi havia venedores d'aigua i de galetes a la vora de la mar, en estiu. Les classes altes anaven a passejar, a la poqueta nit, en cotxe de cavalls, sense baixar del vehicle, fins al costat de l'aigua, i portaven per a la berena embotits, «cortadillos de mojama» i «huevas de atún». Unes dones, amb cistelles al braç i davantals ben blancs, venien galetes dolces i salades, anant de l'un a l'altre cotxe. I també hi havia altres dones que venien aigua fresca, les quals duien un cànter i uns gots de vidre nets.

Un altre producte venut a l'estiu eren les panolles torrades. Hi havia dones que muntaven parades en llocs adequats, i fins i tot que anaven ambulants d'un lloc a l'altre; es tractava de torrar les panolles de dacsa, encara tendres, de tal manera que li apartaven les llargues fulles verdes que cobreixen la panolla a l'hora de posar-la al foc. Després la salaven i la tornaven a cobrir amb eixes fulles per a que conservara el calor.

Tot al llarg de l'any es venien els tramussos, un aliment mal considerat per tot arreu: fora del País es dedicava exclusivament als animals per la seua amargor. Al País Valencià, però, han estat de sempre considerats com un aliment de persones, molt indicat per ser consumits en porrats i altres festes de carrer, i especialment quan es tracta de matar el temps, perquè menjar-los demana certa ocupació... Hi ha tècniques senzilles per llevar-los l'amargor, posant els tramussos en remulla, tota una nit, en aigua salada, i canviant l'aigua... Tradicionalment els tramussers eren gent major: l'ocupació era una mena de jubilació. Entraven de fora de la ciutat (estem parlant del cas de la ciutat de València, prou documentat per que fa en aquests venedors ambulants), cap a les deu o les onze, i tenien una «volta» molt definida: hom conta que els tramussers eren una referència temporal exacta per seu constant pas pels mateixos carrers a la mateixa hora tots els dies... Portaven els tramussos, encara humits, en un cabàs doble de palma; en una de les anses hi havia cosida una tira de cuiro, que feien passar per l'altra

Gelater d'Ibi. Principis s. XX. Arxiu Barrachina.

ansa i penjaven de l'esquena, agafant el cap de la tira amb la mà. Hi portaven deu o dotze lliures de tramussos, coberts amb una tela banyada per conservar la humitat. Portaven sovint un saquet de xufes, també arremullades: molts clients menjaven ambdues coses al mateix temps per a equilibrar amargor i dolçor. Portaven també un pes i mesures d'una lliura, de mitja lliura, i d'unces, sovint substituïdes per pedres. Alguns cabassos portaven a més una bosseta de cuiro cosida, per a posar-hi els diners, encara que acceptaven també ferro vell com a pagament, ferro vell que canviaven per relles, llegones, aixades, en casa del ferrer, i que eren més tard canviades per xufes i tramussos en un cicle econòmic on els diners de vegades tenien una importància secundària.

Per al temps del fred molts venedors ambulants oferien productes vegetals, o d'origen vegetal, calents, com el café, les castanyes, les carabasses o els cacaus.

Gelater d'Ibi. Principis s. XX. Arxiu Barrachina.

Els cafés, els cafetins, eren llocs de reunió i tertúlia, especialment per la vesprada. Però, als moments de més frescor, a la nit i de matinada, eren tancats. Eixien aleshores els venedors de café, amb una cafetera penjada a l'esquena: és a dir, amb un llarg recipient metàl·lic amb una aixeta per on treien el café, i amb carbons encesos en la banda de baix, per conservar-lo calent. També duien uns gots de vidre on poder beure el café, que ja portava sucre. Anaven de matinada, cridant «calent!», «café calent!» als llocs d'arribada i eixida de les diligències, i després al mercat. Tot al llarg del dia ja no hi havia faena més que a la poqueta nit, on anaven als hostals, a les tendes de vins i, més tard, als teatres aguardant l'eixida dels espectadors. Sovint, aquests venedors de café durant l'hiver venien, en la calor, orxata i gelats.

Gelaters ambulants.

La carabassera ambulant portava una taula de fusta, sota el braç esquerre, i damunt d'ella una llanda de llautó, tota renegrida i plena de suc, on duia mitja carabassa, acabada de traure del forn. Eixia a mitja vesprada a vendre-la pels carrers, cridant: «Ara acaba d'eixir del forn!» «Calenteta i com un sucre!», i d'altres crits semblants. Tallava amb un ganivet un tros més o menys grans, segons el gust i les possibilitats econòmiques del client, i li ho donava directament en la mà. Algunes carabasseres muntaven paradetes més estables: el tros de taula de fusta damunt d'una cadira... No venien tan sols carabasses: a l'hivern venien també castanyes calentes, codonys torrats i «faretes calentetes», i d'estiu havien venut panolles torrades.

El cacau, que ara considerem un menjar popular tradicional, era, fa segle i mig, una innovació revolucionària, pel que fa al conreu i pel que fa a l'alimentació. Bona prova d'això és que MADOZ, en el seu diccionari, escrit cap a 1850, no sap com descriure'l ni com nomenar-lo: parla de «avellanas americanas que llaman en el país cacahuetes...» Els venedors de cacau, els cacauers, eren xiquets de sis a dotze anys, que portaven un cabàs a l'esquena amb cacaus acabats de torrar, calents encara, i un farolet de metxa d'oli en la mà. La llum era necessària perquè venien en la tardor, quan els dies són curts, a la poqueta nit, i la il·luminació de les viles i ciutats (i no diguem dels pobles) era quasibé nul·la llevat dels dies de festa extraordinària. Dintre el cabàs portaven tres o quatre lliures de cacaus, i dos o tres mesures de fusta. Anaven cridant «Cacau

Carabassera. València, s. XIX.

calent!», «Cacau torrat», fins que un possible client els demanara. Un dels millors negocis era que el cridaren d'una botiga de vi, on venia en un moment el cacau de dos o tres dies. No ho sabem bé per què, però així com el tramusser solia ser un home vell, el cacauer era un xiquet; un cacauer de més de dotze o catorze anys era mal mirat, encara que fóra un home vell que no poguera fer altra cosa.

També el venedors de castanyes eran molt sovint xiquets que anaven d'un lloc a l'altre amb el cabasset a l'esquena i el farolet en l'altra mà. El cabàs anava ben cobert per a no deixar perdre la calor de les castanyes, acabades de torrar, tal com cal i com abelleix en els dies de fred. Anaven cridant «Castanyes torrades!», «Calentes i bones!», «Castellanes!»... Els cacauers, que venien un nou producte, acabat d'importar d'Amèrica, van suposar una forta competència per als castanyers, que van anar perdent vendes i clients degut a la pressió del nou producte.

Alguns venedors ambulants aprofitaven les festes de carrer o de barri, i fins i tot els aplecs esportius com ara les reunions de colombaires, el tir al colom, les corregudes de cavalls, per vendre cacaus, tramussos, i altres productes comestibles barats i que ocupen i entretenen els espectadors.

Un d'eixos venedors era el cocoter o venedor de «cocots», que portava en una cistella penjada del braç. Els cocots eren una espècie d'empanada de peix, en forma de mitja lluna, molt salats, el que

Venedor ambulant.

demanava beguda, i si era forta, millor, i per això els cocoters portaven una bota de vi. El seu crit de venda ho explica bé: «Cocots i vi, cavallers!».

Els cocoters, els cacauers, els tramussers, venien també llurs productes en les corregudes de bous; com és difícil moure's pel mig del públic, a l'hora de l'intermedi, hom parla de la gran habilitat per llançar amb precisió el producte demanat al client que el volia.

Venedors de complements

Però no tots els venedors ambulants anaven oferint aliments, N'hi havia que anaven venent tota una sèrie de complements per a la casa, la faena, el vestit i el cos.

Aquesta activitat ambulant era molt important per a la gent que vivia lluny dels grans centres comercials: el venedor portava una sèrie de complements, potser de baix valor econòmic però imprescindibles per a la vida i les necessitats quotidianes. Molts venedors ambulants eren, al mateix temps, compradors, perquè la seua activitat, especialment en llocs allunyants, era d'invercanvi. Els diners no corrien massa i sovint es pagava en espècie.

Però la seua presència cíclica tenia un altre aspecte de la major importància: eren un esperat vehicle d'informació, de comunicació amb la resta del món. Els venedors ambulants, que sovint camina-

Quincaller ambulant. Mitjan s. XIX. Dibuix de G. Doré.

ven d'un lloc a l'altre, i que tenien un cicle preestablert, tenien, per la seua baixa velocitat de transport, per la seua necessària estada en els pobles on anaven oferint el seu negoci, una gran relació amb la gent amb qui intercanviaven coses (comprant, venent, baratant unes coses per les altres). Anaven doncs contant els darrers succeïts, les aventures més picants, algun que altre romanç (encara que, cal dir-ho, hi havia altres especialistes en moure's d'un lloc a l'altre cantant i contant).

També hi havia, com en tota la resta d'activitats tradicionals, dos grans grups de venedors ambulants: els qui treballen en els centres urbans i els qui treballen a través de la societat rural. No és que estiguen enfrontats; es tracta de dues activitats distintes, en el temps i en l'espai: els uns són els venedors ambulants de la rodalia d'una gran vila o d'una gran ciutat; els altres van de poble en poble o de mas en mas venent complements i utillatge.

Els primers, és a dir els qui viuen a prop d'un gran centre econòmic, tenen dos cicles laborals: Un quotidià, del seu poble cap a la vila o ciutat: tots els dies hi van. Un altre, setmanal o fins i tot

Venedor ambulant de pisa i menatge de cuina. Primera meitat s. XIX.

de més temps: és el barri que visiten cada dia. Es a dir, tots els dies van a la ciutat, però no van tots el dies al mateix barri: per a això tenen un cicle setmanal, o de més temps.

Dins d'aquest grup entrarien, per exemple, els terrers de Burjassot, que anaven quotidianament cap a la ciutat de València:

El *terrer* solia ser un xiquet de sis a onze anys, que venia terra per a escurar, treta d'una mina de Burjassot, a l'Horta. Aquesta terra blanca valia per a escurar perols, plats i paelles. La replegaven, de bon matí, carregant-la en un burro; seien damunt i es dispersaven per la ciutat de València. El crit de venda era, segons alguna transcipció contemporània, «la terra, la guerra, guerrialaguela, la guerra, la terra...» Al seu crit le dones baixaven amb perols a la porta de casa, i el terrer, sense davallar de l'animal, omplia el perol, estovant la terra per posar-ne menys (és clar que les clientes ja ho sabien, i la xafaven per a que omplira més el perol). Anaven amb molta calma, demanant, a banda dels diners, pa per a menjar-lo. Eren molt controlats pels seus pares, però el seu treball era necessari per al grup familiar, que solia pertànyer al mes baix nivell econòmic... A meitat del segle XIX portaven també un cabasset amb «terra de pelaire», que valia per a llevar taques, la qual terra era motiu de prestigi comercial.

Però l'altre grup de venedors ambulants de complements, els qui anaven d'un lloc a l'altre, comprant, venent i contant, té més importància econòmica: És d'aquest grup del que sabem tan poc: crits, alguns productes venuts i poc més.

Així, el *palleter,* que desaparegué a mitjan del segle XIX, era un dels venedors ambulants més solitaris i d'activitat econòmica més miserable, de supervivència. Portava palletes i ventalls de palma, en un cabàs a l'esquena. Les «palletes» eren trossos de palla, plens de sofre, que valien per a revifar el foc mig apagat de la llar, amb l'ajuda dels ventalls o «palmitos». El palleter canviava les seues mercaderies per vidre trencat i sabates velles: portava els trossos de vidre i cristall a una fundició per a que tornaren a ser refosos, i duia les sabates velles a sabaters que les retransformaven. A voltes cantava romanços per tal que li pagaren un got de vi. La divisió del treball i la primera industrialització acabaren amb aquest personatge: va anar apareixent gent especialitzada en comprar draps, vidres, papers vells; així mateix, les fàbriques de mistos venien uns llumins que permetien fer foc sense cap esforç, i amb tota seguretat, mentres que les palletes necessitaven l'existència de brases enceses del dia anterior.

Alguns venedors ambulants portaven eines i complements per a la casa, com els paellers que anaven carregats de paelles i caminaven d'un poble a l'altre; el seu crit comercial era el so produït pels repics d'un martellet sobre una de les paelles...

D'altres venien lampadetes, palmatòries i altres coses de bronze que també portaven penjades a l'esquena: s'anunciaven amb el so produït per dues tires de bronze, que duien penjades, i que sonaven al compàs dels seus moviments.

Uns altres portaven culleres i cullerots; hi havia qui venia estores per al llit, és a dir unes teles dures «p'a llit de ferro i somier!», «p'a que no es rovellen!...»

El més important de tots els venedors ambulants, pel que fa a la importància econòmica del seu comerç (econòmica, que no monetària) era el *venedor de vetes i fils,* que es movia d'un lloc a l'altre carregat amb una caixa de fusta penjada a l'esquena, amb una finestreta de vidre (la tenda i l'aparador), on tenia fil, agulles, botons, vetes i cintes... A més, en una caixa que portava en la mà duia una o dues botelles de colònia. Tot el que venia eren articles de «consum», si és permesa l'expressió, és a dir, complements no indispensables però necessaris per a ornar el cos i el vestit. Imaginem, en un lloc apartat, mig aïllat, com és el cas d'una alqueria, o millor d'un mas, on aquest home arribava o començava a oferir aquells complements tan «necessaris» i d'impossible adquisició local... Entre altres coses cridava: «la cinta, la veta, a aguileta el tros!». I també venia algun article de bijuteria, i alguna faixa

de llana. (Ja que en parlem, també els faixers, generalment de Cinctorres, recorrien a peu tot el país venent aquesta única mercaderia.) El venedor de vetes i fils solia portar també literatura «de cordell» (romanços i altres històries truculentes) i a aprofitava del seu pas per contar les darreres notícies, tan sols velles d'uns mesos, del que passava pel món.

C. ELS ADOBADORS

El moviment econòmic tradicional s'estenia, en contra de les aparences, a gran distància, com hem tingut ocasió de veure. Però, tenint en compte el gran esforç necessari i el molt de temps que calia per a la producció i el transport, units a una idea diferent del consum, tota mena de productes elaborats eren conservats fins al límit, i reciclats sovint per a permetre continuar guadint del seu ús.

És a dir: l'intercanvi econòmic tradicional a gran distància és una de les bases del sistema. Però també ho són el reciclat i l'estalvi. Per això hi ha nombrosos professionals el treball dels quals fa possible la reutilització dels productes envellits o quasi exhaurits. Reutilització que no vol dir necessariamente el mateix ús.

En alguns casos el treball dels adobadors permet usar de bell nou el producte ja envellit: és el cas dels granerers, dels cadirers, dels esmoladors, dels llanterners, dels matalafers... Exemples no en falten. Però, en altres casos, les matèries primeres són reutilitzades donant-los un nou ús, canviant la forma i aprofitant fins al límit, i més enllà, uns materials de costosa i lenta elaboració. Es el cas dels foguerers.

Vejam primer el cas dels adobadors especialitzats en el reciclat de productes envellits, als quals tornen a donar el mateix ús original.

El *granerer* era un dels adobadors més populars. Anava de lloc en lloc, amb un cabàs a l'esquena, ple de palmes preparades, i també duia alguna granera feta. La major part dels granerers eren de Torrent de l'Horta, on vivien en un mateix barri: tenien una confraria, que els obligava a anar als soterrars d'un company mort i contribuïen al socors dels granerers malalts o vells.

Aquest treball ambulant donava sovint poc per a menjar, encara que treballaren tots els dies de la setmana i tot l'any. Poques ferramentes eren necessàries per a la seua tasca: una agulla, un ganivet, fil de ferro, cordeta... Quan anaven pel carrer, pregonant el

Granerers d'Elx. Arx.: Ripoll.

seu treball, aprofitaven per anar filant la cordeta necessària. Els diumenges al de matí preparaven les palmes, tallant-les a mesura, per a tota la setmana. I d'abril a agost anaven en grups a collir les palmes segant-les amb falç. Anaven a pobles de la Ribera Alta, com Carlet, Benimodo, Llombai, Catadau, i a pobles de la Canal de Navarrés, com Tous, on els ajuntaments treien a subhasta les palmes de diferents partides: s'ajuntaven tres o quatre granerers en una colla per treure-li rendiment al treball, i s'hi quedaven a dormir, en mantes, a l'aire lliure. No collien tots els anys les palmes al mateix lloc perquè li cal uns tres anys a la palma per tornar a créixer. No sempre han estat les palmes subhastades: a meitat del segle passat molts pobles havien perdut les palmes autòctones per collites salvatges i descontrolades (el procés de desertització i d'aprofitament salvatge dels recursos naturals no és un fet actual, encara que ara tinga major importància i més greus conseqüències). El granerer anava, durante la resta de l'any, de lloc en lloc, refent i venent graneres, sempre a peu.

El *cadirer* anava, també, de carrer en carrer, de poble en poble, per canviar el seient de les cadires de boga... Alguns portaven un carret de mà, però el més normal era que dugueren un cabàs a

Granerer. Principis s. XX. Reprod. GERV.

l'esquena amb les ferramentes i la matèria prima. La boga venia de Catarroja, a l'Horta, dels marges de l'Albufera; la preparaven per enfortir-la i donar-li el color blanc necessari. Més tard, en el carrer, seien en terra, davant de la casa del client, tornaven a banyar la boga, que encara es mantenia humida, i l'anaven trenant i convertint en el seient de la cadira, amb poques ferramentes. A voltes portaven palla de colors per entrecreuar-la amb la boga i fer distintes combinacions ornamentals.

Els *esmoladors* ambulants (que sovint eren gallecs) anaven caminant, amb la roda d'esmolar, d'un lloc a l'altre, anunciant-se amb bufacanyes. Tenien, com gairebé tots els venedors i adobadors ambulants, una clientela fixa, i unes «voltes» o cicles espacials i temporals determinats i coneguts. No tan sols esmolaven: també apanyaven tisores, ganivets trencats i paraigües. El pas següent del negoci era ja esdevindre un esmolador públic o «de puesto», que tenia muntada de parada estable, sovint en el mateix mercat.

Uns altres adobadors ambulants eren els *matalafers,* que anaven d'un lloc a altre a fer i refer matalafs o matalassos de llana. Les seues ferramentes eren agulles saqueres, que guardaven sovint dins d'un tros de canya, amb tapadoreta, fil d'empalomar; un tros

de tela dura on seure; un garbell; dues vares de fusta, les quals eren el principal instrument de treball: una era recta, i l'altra tenia l'extrem corbat; mesuraven cadascuna un poc més de metre i solien ser de fusta d'olivera o de lledoner, que hom deixava uns dies a remulla en aigua, i que prenia forma al deixar-la lligada a un balcó uns altres dies més. Varejaven la llana per a estovar-la, perquè la llana s'anava fent dura, i el matalaf endurit dificultava la son. Una combinació de les dues vares, mogudes a gran velocitat anava estovant la llana. Com la llana, d'origen animal, té gotetes de greix, cal que el matalafer treballe a l'estiu, per a que eixe greix no estiga dur i enganxe les fibres. Quan anaven a casa del client, les dones tenien ja preparada la llana en terra; el seu treball solia durar tot un matí. Hom recomanava refer els matalafs una volta a l'any, però la gent solia fer-ho cada dos anys.

Un altre adobador ambulant, de cicle molt més curt, era l'estanyador, o *llanterner*, o adobador de cossis i llibrells. La seua faena principal era la reparació, el reciclat d'utensilis metàl·lics per conservar aliments o fer el menjar, com ara setrills, olles i cassoles. Portava un fogueret, que li servia per a calfar una peça de coure, amb mànec de fusta, l'estanyador, amb el qual tapava els forats de l'utensili trencat, fonent-hi estany. Alguns aprofitaven les possibilitats tecnològiques de poder soldar amb estany per fer algun embut, un farolet o qualsevol altre complement domèstic de llanda, però també hi havia tallers i xicotetes indústries especialitzades en eixa fabricació.

Alguns adobadors, per la faena que feien, eren estables: havien de tindre una certa quantitat de ferramentes, i era el client qui anava a buscar-los: és el cas de tots aquells que treballaven el cuiro, que reciclaven productes descosits o desapegats, però on la matèria de base, el cuiro, encara estava en condicions. A banda dels corretgers, que apanyaven les aparellades de les cavalleries, els mes representatius serien els sabaters.

Els *sabaters* sabien fer tot el procés d'una sabata: preparar les pells, tallar-les a la mida, cosir-les. Però també reciclaven sabates: ja veièrem com els palleters cànviaven els seus productes per sabates velles, que venien als sabateres que les renovaven. Es tractava de molt més que d'apanyar una sola solta o una pell descosida: calia aprofitar els materials fins l'extrem, per a que serviren una altra volta més. Els aprenents començaven «preparant fils»: juntaven fils de cànem amb cera i pegunta, per fer-ne de més grossos. L'engrut, per a pegar, el feien de pasta de farina i sulfat de coure. El

procés de fer o refer una sabata exigia material, utillatge relativament abundant i complex*.

Els sabaters tenien sovint un altre ofici, artístic: dolçainer, campaner... Com el procés de fer o refer unes sabates pot parar-se tot el temps necessari, podien deixar les ferramentes unes hores per anar a tocar el seu instrument.

Per altra banda hi havia tots aquells adobadors dedicats al reciclat en un sentit molt més ampli: aprofitaven les matèries primeres, ja trencades o desgastades per l'ús i en fabricaven nous productes. Alguns d'aquests processos es realitzaven a un ample nivell, ja industrial, i de gran abast, que permetia recuperar roba, espardenyes, draps vells, per fer paper. En aquest sentit si que estem parlant de reciclat, però ja és difícil considerar un comprador de draps vells com un adobador, encara que estiga realitzant, a tot un altre nivell, la mateixa tasca: participar en el reciclat de materies primeres, destinant-les al mateix o a tot un altre ús. De fet, els drapers formen part d'un altre procés interesant, a nivell econòmic: solien canviar a domicili els draps vells, les espardenyes inútils, per escurada, com plats i tasses, cassoles o perols.

Però hi havia altres personatges que, a un nivell més limitat, s'ocupaven en reciclar velles coses per fer-ne de noves. Un bon exemple és el foguerer:

El *foguerer* anava, també, amb un cabàs a l'esquena, ple de fang i de bonyigues de cavall. La seua única ferramenta era una pedra. Les clientes (sempre solien ser dones) devien aportar un perol vell, foradat o gastat. El foguerer el trencava, d'un colp sec, amb la pedra, i el rebaixava a la meitat: per la part inferior, posada boca per amunt, introduïa el fang pastat amb les bonyingues, i el modelava interiorment per fer el foguer. Feia un forat per la respiració del foc, unes anses amb trossos del perol trencat, i, finalment, amb altres trossets, feia una base on posar els recipients per fer el menjar.

La terra humida, pastada amb bonyigues de cavall resisteix

---

* Inventari de materials i utillatge d'un sabater de Castelló: ganiveta o «cutxilla», tisores, tenalles, tenalletes, raspa, llima, martellet de claus, martell de picar sola, xaira d'esmolar, ganxo de traure formes, martell gros, martell llarg, alicates, compàs, maça, punxons, picador de gra d'arròs, picador rebaver, ferros mesilleros, ferros de vius, ull de bou, rodeta, lesna, vidre, paper de vidre, pinet, pota de cabra, eina de fer les vires, costa, tatxes, xinxes, formes, colles, pasta de midó, tinys diversos, cera, foguer d'alcohol, tirapeu, betum, raspalls, draps, sivelles, botons, ullets, cordons, ganxos, burret o peu de ferro, taula, cadira, garbell. (Informació de TOMÀS ESCUDER.)

molt bé la calor, i un foguer fet així podia durar molt de temps: de fet és la mateixa tècnica industrial seguida en les fundicions tradicionals de bronze, ferro, i altres metalls: al calfar-se la terra dels motlles a les altíssimes temperatures del metall fos, les restes vegetals es cremen i deixen en el seu buit petits canals per on els gasos produïts per la calor poden eixir fora, sense que es bade la terra cuita que conforma el motlle. En el cas dels foguers, el fang, ple de forats, deixats per la palleta de la bonyinga pot calfar-se a major temperatura, pel foc interior, sense que es trenque fàcilment. El foguerer, amb les mans banyades, solia polir la seua obra fins a deixar-la llisa i neta, i les dones sovint emblaquinaven el foguer. El procés és interessant perquè val per a recuperar restes inservibles de productes ja usats, i perquè aplica unes solucions tècniques senzilles però plenes d'eficàcia per resoldre un problema tecnològic complicat.

Hem vist com, a distints nivells, la societat tradicional recuperava alguns productes envellits, reciclant-los, és a dir, donant-los de bell nou el mateix o un altre ús. L'actitud subjacent era de conservar, fins al màxim unes matèries, d'origen natural, més o menys elaborades, i que havia costat tant d'esforç (físic i temporal) de conseguir.

Veurem, en parlar dels diferents serveis o treballs terciaris necessaris per al manteniment i l'organització dels grups tradicionals, que els serveis de neteja anaven orientats cap a una mateixa actitud: recuperació i reciclat màxims dels rebuigs produïts per la vida en comú.

D. ELS SERVEIS

Tota una altra idea que cal rebutjar completament respecte a la societat tracional és l'absència de xarxes estables de serveis. Clar està que les limitacions tecnològiques, tan grans, imposaran un altre ritme temporal al sistema, però el control, l'estabilitat, en sentit ampli, son continus.

Veurem tota una sèrie de conjunts de serveis que possibiliten l'organització del grup, les comunicacions, l'allojtament... Es tracta, com en qualsevol intent d'estudi d'una realitat social, del trencament artificial d'una realitat complexa, multiforme i contradictòria. De fet, alguns «serveis» han estat ja esmentats en parlar dels transports, com ara els arriers, els carreters, els encarregats de controlar el pas per ponts i barcasses.

També veurem els serveis especialitzats en la cura i defensa de l'ordre social i cultural a diversos nivells: a nivell comunitari, i llavos parlarem de serveis d'ordre; o a nivell d'edificis, i veurem els guardes, els conservadors de distintes edificacions públiques, així com els grups contra incendis.

Considerarem finalmente com a serveis totes les activitats destinades a la cura i renovació del cos i del vestit.

Veurem, doncs, un conjunt d'activitats tradicionals que no «produeixen», però que son necessàries per a la conservació i manteniment d'una forma entre les possibles d'ordenar el grup, l'espai i el propi cos.

Serveis de neteja

La neteja dels nuclis de població ha estat, de sempre, un problema de necessària resolució per motius higiènics, estètics i econòmics. La manera en què cada grup resol, o fa per resoldre aquest problema, té evident relació amb les possibilitats tecnològiques d'eixa societat, però també té que veure amb el sistema de valors i necessitats dominants en el grup.

Així, la societat tradicional valenciana, basada en una economia de consum limitat i de reutilització, reciclava el fem i la femta, de manera aparentment natural i harmònica. Aquest reciclat no servia tan sols per absorbir i eliminar una massa diària de desperdicis: la dirigia cap a la terra, aprofitan-la com a font de riquesa per a l'agricultura.

Anem a veure, doncs, dos o tres oficis dedicats a la replega de fem i de femta, amb la finalitat de convertir-los en adobs per a la terra.

Es curiós com un d'aquests treballs, el del *femater,* haja estat cantat i ennoblit per tota mena de literatura, mitificant-lo i convertint-lo quasi en la figura ideal del llaurador valencià. Els poetes, como ara LLORENTE OLIVARES, els escriptors, com ara BLASCO, en el seus contes valencians, els viatgers, com CAVANILLES, parlen i no paren d'enaltir aquest personatge, que potser tenia tant de valor per a l'habitant de la ciutat de València, perquè li recordava el seu origen, la seua relació quotidiana amb l'Horta... i els seus interessos de propietari i terratinent absentista.

Els fematers eren sovint llauradors de l'Horta, que aprofitaven el viatge d'anar a portar verdures al Mercat, per tornar-se'n a l'alqueria o a la barraca amb una càrrega de fem. Però hi havia

molts que entraven a la ciutat de bon matí exclusivament per tal d'emportar-se fem. Les portes de les muralles de la ciutat eren tancades cada nit, al toc d'ànimes, i la ciutat quedava aïllada de la resta del País i del món (costum que no ha perdut). A trenc d'alba, al sonar les campanades del toc de l'oració del matí a la torre de la Catedral, tornaven a obrir les portes i entraven els fematers, els venedors ambulants, les diligències...

Hi havia diverses classes de fematers: els qui portaven carro, els qui anaven en cavalleries amb sarieta i finalment els xiquets que anaven amb el cabasset en la mà. Alguns ja tenien clientela fixa, i anaven directament a cases conegudes. Altres, els més xiquets, anaven amb el cabàs cridant «Ama, hi ha fem?», i buscant l'expansió del seu negoci. Es tractava de portar una bona càrrega a casa per adobar els camps, i conten que un carro o una sària ben carregats eren marca de prestigi per al llaurador, que l'exhibia pel poble, pegant la volta necessària quan el muntó de fem s'ho mereixia, abans d'entrar en sa casa.

La relació era en dos sentits, i tots hi guanyaven: els llaurador tenia adob per als seus camps, i el seu client resolia el problema del fem. La gent solia tirar el fem per terra, en un racó de la cuina; el femater entrava i el replegava, rascant el pis si era precís. El femater solia portar, per als clients fixos, melons, carabasses, sobretot en Nadal, i també palla per a les màrfegues.

La ciutat intentà sempre controlar els fematers, i les llicències eren obligatòries: els conflictes eren continus entre els agutzils i els llaurador hi hagué més d'un avalot per l'intent municipal d'augmentar el preu de la llicència. Els fematers tenien, a més, una obligació cap a la ciutat: podien (i devien) agranar la pols blanca dels carrers. En teoria devien renovar aquesta pols, portant noves pedres i també terra xafades, que formaven l'irregular pis urbà, però sembla més bé que els fematers, si la càrrega de fem era pobra, agranaven i rascaven els carrers, fins a omplir el carro... o fins a la vinguda d'un agutzil. Els fematers també col·laboraven a la neteja de la sèquia Mare, o sèquia de Na Rovella, i d'altres sèquies que rodejaven i creuaven la ciutat de València. El tarquim era molt apreciat com adob, i el benefici era doble: per a la ciutat, per la neteja, i per als llauradors, pels adobs.

Uns altres fematers, xiquets, anaven pels camins replegant la femta de cavalls i d'altres animals de tir. Portaven un cabasset en la mà, una llegona, i no dubtaven a creuar i parar-se al bell mig del camí, sense tindre en compte els carros i els animals que hi passa-

ven, per replegar el seu tresor. La competència era ben gran, i els camins, on calia evitar carros i animals i on calia arribar abans que els altres fematerets, eren una bona escola per despertar el geni viu... Però, més que no res, els xiquets, amb el seu esforç, aportaven uns necessaris adobs per a la terra conreada de manera intensiva: els fills, des de ben menuts, havien de col·laborar amb la seua faena en l'economia domèstica, per tal de poder, entre tos, sobreviure un any més a les múltiples pressions de propietaris, Senyors, Església, administració i altres beneficiats dels productes d'una terra que treballaven els pobres llauradors.

El *merdeguer* era un altre ofici orientat cap a la neteja. En els pobles solien tindre, a les cases, un banc de pedra amb un forat, on fer les necessitats. El banc de pedra estava cobert amb una tapadora de fusta, redona com el forat. Els excrements anaven a parar a una bassa que hi havia al corral, bassa que calia buidar dos o tres voltes a l'any. Hi havia en tots els pobles un home a qui li pagaven per què buidara aquestes basses i s'emportara la femta. Fins i tot, en alguns pobles, el «merdeguer» o «merdero» era pagat per l'ajuntament. Solien fer la neteja de nit, per les olors de la càrrega: anaven buidant la bassa amb un poal, sovint cilíndric i amb mànec de fusta, i treien la femta al carrer, a un carro, damunt del qual hi havia una bota o tonell gran, on abocaven els poals amb un embut de fusta, perquè el tonell no podia anar destapat. El tonell tenia, a la banda de baix, un tapó per poder buidar-lo. La femta, transportada de nit per la mala olor, valia com a adob ben cotitzat. Així, a Albal, a l'Horta, era utilitzada com a adob per al conreu del moniato, i també era comprada pels arrossers.

El volum d'aquesta activitat no era gens menys preable. MADOZ, en parlar de Castelló de la Ribera, a la Ribera Alta, conta que:

> «El principal tráfico es el que se hace con el escremento humano y palomina para el abono de los campos, cuyos artículos llevan traficantes forasteros atraidos por el cebo de una ganancia grande y segura pues tanto aquellos vecinos como los de Alberique y otros pueblos inmediatos, no contentos con estercolar sus tierras con los haberes podridos, mantillo y otros abonos, compran con avidez aquellos escrementos, de los que ponen en los arrozares grandes porciones. Suele pagarse generalmente 4 reales por arroba del primero y 7 del segundo, no bajando de 100.000 la suma que se invierte en ello.»

Hem dit que en algun lloc el «merder» era pagat per l'ajuntament local: una de les seues obligacions era anar amb un cabàs

i una llegona per replegar probables excrements deixats per veïns poc escrupolosos en un racó o en un carreró.

En conjunt tots aquells treballs tenien com a objectiu pròxim la retirada d'excrements de tota mena; es tractava de faenes desagradables i brutes, i sobretot mal mirades. Però eixos serveis valien per a reintegrar en el cicle natural, de manera aparentment harmònica unes restes que no podien utilitzar-se de cap altra manera, i que així podien reutilitzar-se com adobs.

Cal repensar, ara, tot el que havíem apuntat a l'hora de parlar dels adobadors: els fematers, com els adobadors, estan reciclant uns productes d 'altra manera inútils per a l'ús, redonant-los un altre de nou, aprofitant matèries primeres. I així, la producció última de fem és mínima, si entenem com a fem aquells rebuigs que no serveixen ja per a cap nous ús. Cap ací una àmplia lectura, d'harmonia: la societat tradicional aprofita i recicla totes les restes, no embrutant ni marcant la Natura: és potser la lectura idealista i romàntica, tan suggestiva per a un observador actual, endinsat en el consum, on la novetat és el basament del sistema econòmic, i on productes que estan encara nous es tiren sense comtemplacions, en grans muntons que embruten i trenquen l'equilibri natural.

Però hi ha tota una altra lectura, no tan «progressista» ni tan «ecologista» i que té poc que veure amb l'harmonia natural de l'home, del seu grup i de l'entorn ecològic: la societat tradicional aprofitava fins al màxim els productes, redonant-los el mateix ús fins al límit, i reciclant la femta i altres restes orgànics i vegetals, perquè no tenien més solució, pel baix nivell tecnològic.

És a dir: havien d'aprofitar les coses fins al màxim, perquè la producció de nous productes de consum (en sentit ampli) era més cara i més penosa que la reutilització dels vells fins a destrossar-los. Ja no és una lectura d'harmonia: és una interpretació de supervivència, de tendència cap al mínim esforç, tendència que caracteritzaria, a la llarga, totes les produccions i relacions econòmiques.

Amb quina de les dues interpretacions extremes del fenomen podem quedar-nos? No és possible de moment preferir l'una o l'altra, degut a l'absència gairebé total de treballs culturals sobre la societat tradicional valenciana. No sabem com pensaven fa un segle i mig, i per què feien les coses que feien. Els movia el mínim esforç per al màxim benefici, o un intent d'harmonia natural? A hores d'ara no ho podem saber, i potser fóra correcte, provisionalment, quedar-se en una postura intermèdia, però tendent cap

a la segona lectura: la tendència al reciclatge vindria imposada pel gran esforç, energètic i temporal, necessari en produir nous objectes per al consum; les lectures d'harmonia amb la Natura serien lectures a posteriori, romàntiques i idealistes, que de moment no tenen cap basament per a poder contrastar-les i acceptar-les.

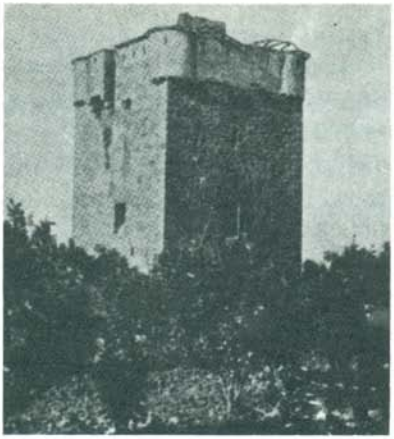
Els serveis de comunicació

Hi havia tota un sèrie de mitjans de comunicació que permetien transmetre informació a distància, a diversos nivells: entre ciutats, d'un lloc a un altre; a tot un grup; a unes poques persones, persona a persona.

Les possibilitats tecnològiques, molt reduïdes, marcaven els límits de la possible comunicació, especialment pel que fa al temps necessari per transmetre i per la quantitat i qualitat del missatge emés. El temps necessari per realitzar tot el procés d'una comunicació podia ser molt llarg: a voltes calien alguns mesos per què el cicle complet, en un sentit, es realitzara, és a dir emisssió, transmissió a través d'un medi conductor, recepció i interpretació. Una altra conseqüència de les limitacions tecnològiques és la qualitat dels missatges: un emissor, com ara una torre de guaita o un campanar, pot transmetre unes referències molt àmplies i abstractes: nocions temporals, nocions espacials; són missatges comprensibles i vàlids, però ben abstractes. Es a dir, una torre de guaita molt especialitzada, com ara la de la Seu de la ciutat de València, per una sèrie de pilotes de cuiro informava, entre altres coses, sobre l'arribada d'embarcacions al Grau, i algunes de les informacions possibles eren:

«1. Vapor por el Este o parte de Cataluña.
2. Vapor por el Oeste o parte de Cádiz.
3. Un vapor por el Este y uno por el Oeste...
7. El vapor que se divisa es de guerra...
9. Esta noche ha dado fondo un vapor.»

És a dir, l'emissor informava d'unes dades relativament concretes: sabem que ve una embarcació o més al Grau, que arriba pel Nord o pel Sud, però al sistema és incapaç de dir altres informacions complementàries que ens puguen interessar com el nom de la nau, el color que té, la companyia propietària, les mercaderies que porta, quanta gent treballa en la cuina i quin és el seu nom... Ja en tornarem a parlar, d'aquest i d'altres sistemes semblants, però la



Torre de guaita i de senyals. Litoral de Borriana. Foto: Sarthou, vers 1910.

idea és que els sistemes de comunicació dominants, és a dir, els més importants, els que funcionaven en aquell moment com a mitjans de comunicació de masses, transmetien unes informacions relativament abstractes, per les limitacions tecnològiques. Tampoc cal oblidar que els serveis de comunicació, com tot altre servei, com tot sistema de comunicació, transmetien informacions i, al mateix temps, recordaven i reforçaven certa forma de veure i d'organitzar el món. Veurem així alguns dels mitjans col·lectius de transmissió i d'informació a distància, com són les torres de guaita i els campanars, així com el correu, encara que aquest participa d'unes característiques més ambigües i restrictives.

Veurem després algunes tècniques de transmissió i informació a nivell individual, en medis urbans i rurals.

Les *torres de guaita,* establertes tot al llarg de la costa, havien servit històricament per a informar del perill que supossava l'arribada de vaixells pirates berberiscos; en el segle XIX algunes torres funcionaven encara (però ja, més que pel perill de pirates, com a part d'una xarxa de comunicacions a distància i sota el control de l'Estat, a manera de sistema de telègraf de senyals). MADOZ parla d'una d'elles, la tore de Badum o Madum, prop de Peníscola, al Baix Maestrat, de la qual diu, entre altres coses:

> «... hay una habitacion bastante capaz, sin otra puerta que una ventana que mira al mar, á la cual se sube por una escalera de cuerda... Está encomendada esta atalaya á 3 empleados de la clase de torreros, de los cuales uno llamado atajador tiene residencia fija con el sueldo de 50

> reales mensuales, y los otros dos, llamados atalayos, 34 cada uno, alternando entre si por semanas en el servicio. La obligacion del primero es pasar los pliegos de sus gefes de un punto á otro; y la de los segundos hacer una hoguera al amanecer y otra al anochecer...»

Les torres informaven, amb la foguera o «falla» del matí i de la nit que no hi havia cap novetat; en el cas d'atac o de desembarcament de pirates hi havia unes senyals (fer fum de dia, tirar la falla encesa de dalt a baix de la torre) que indicaven a les torres properes on calia concentrar-se per rebutjar el perill. La torre de la Catedral de València havia estat històricament la coordinadora d'aquest servei de guaita i observació. A les darreries del XIX encara funcionava, però a nivell local: les torres de guaita que encara servien per l'observació ja no formaven estrictament un sistema d'alarma de dalt a baix del País, com tres-cents anys abans. Un dels «Manual de forasteros» del XIX en parla així:

> «Con el obgeto de proporcionar al comercio, pasageros y cargadores, noticia exacta de la llegada y salida de dichos buques, la junta de comercio de esta capital estableció un vigia en el Miguelete o torre de la Catedral, que advierte por medio de bolas la llegada al puerto de cualquier vapor, su procedencia y salida.»

A nivell local, els *tocs de campanes* eren un sistema molt estable i complex de transmissió i amb ells hom coordinava la vida pública i privada de les comunitats tradicionals.

El seu abast no era massa gran, però el suficient com per a que ciutats tan grans com la ciutat de València pogueren estar informades de fets significatius per al grup total (tota la ciutat) o per als subgrups (les parròquies). Però les campanes no informaven tan sols d'esdeveniments que passaven o anaven a passar: servien també, i sobretot, per a regular i construir un temps col·lectiu, i per a marcar l'organització espacial de la ciutat, dividida en parròquies.

Així, de matí, com ja ha estat esmentat, el toc d'oració de la torre de la Catedral, era, al mateix temps, senyal per fer, tots units, l'oració; senyal per a despertar-se; senyal per obrir les portes de les muralles. El toc de cor indicava la «classe» del dia: segons la classe unes activitats estaven permeses i d'altres no: els diumenges, els dies de primera classe hom no podia treballar; en els dies «morats» (Quaresma, entre altres) hom no podia menjar carn... Hi ha una altra particularitat: la classe del dia podia tindre abast local: una parròquia, que celebrava la festa del sant titular, senyalava

eixe dia com «doble de primera classe», la categoria major; mentre tota la ciutat podia tindre una categoria o classe inferior que permetés el treball, en el barri que depenia de la parròquia eixe dia era festiu.

Els tocs anaven també marcant les «parts» del dia (no podem encara parlar d'hores, a nivell popular): així el toc d'alba marcava el moment de despertar-se; el toc d'oració al migdia, sempre a les dotze, és a dir, al moment que el sol està més alt (aleshores no hi havia com ara una «hora oficial» i una «hora de sol» distintes) marca l'hora d'anar a dinar. De vesprada, el toc de cor indicava la classe del dia següent i marcava l'hora de tornar a la faena. A la poqueta nit tocaven, de bell nou, el toc d'oració, que indicava l'hora de tornar a casa: llavors tancaven els portals de la muralla, és a dir, les portes menys importants. Després la torre de la Catedral sonava «l'oració pel Rei», i tot seguit començava a senyalar la tancada de les muralles: una volta sonava el toc d'ànimes, que demanava una oració pels difunts, tancaven les portes grans de la muralla, i, com veurem al parlar dels hostals, tot establiment públic devia tancar les portes; se suposava que ningú no havia d'anar pel carrer llevat els casos de necessitat, i hom devia anar-se'n a dormir. Per recalcar més aquesta idea, el bisbe recompensava amb uns quants dies d'indulgència tothom que apagara el foc (en evitació d'incendis), tancara bé portes i finestres (per a evitar els lladres) i se n'anara a dormir, com bon ciutadà, a l'hora del toc d'ànimes de la Catedral.

Hi havia altres usos col·lectius de les campanes. Així, hom les tocava per senyalar que hi havia foc, indicant on estava el foc; ja en reparlarem. En alguns casos, com en les festes de tota la ciutat, totes les torres actuaven amb una gran coordinació: la iniciativa venia sempre de la torre més important, que era la que marcava quan calia començar, quins tocs eren els permesos, fins a quan era possible tocar.

Els tocs de campanes eren llenguatges artificials, mol elaborats, però sovint el seu significat era local: un mateix conjunt de notes, un mateix toc, podia significar «toc de festa» en un poble i «toc de mort» al poble del costat.

Els campaners eren sovint professionals, més o menys ben pagats, però sempre molt mal considerats (encara que la seua faena era bàsica per a la coordinació temporal del grup: no sabem el per què de la mala fama). Una altra característica dels campaners del País, que els distingueix dels altres campaners de l'Estat, és que els

campaners valencians solien ser professionals que no tenien res a veure amb els escolans, mentre que en altres llocs ambdues faenes son realitzades per la mateixa persona. Els campaners valencians solen tindre una relació distant amb l'Església, relació professional (és a dir, són pagats), i solen ser més bé anticlericals. Tan sols un d'ells, el «campaner», l'organitzador del grup, que és qui realitza els tocs diaris, sol tractar amb la «gent de baix», és a dir els rectors o altres que figuren com a empresaris, com els que paguen a la colla de gent per la seua faena. La resta del grup es relaciona tan sols amb al campaner, i sovint entren tots per una porta lateral per no haver ni d'entrar en l'església.

Sembla probable que la quantitat de tocs, la complexitat de les tècniques i l'especialització professional dels campaners anaren lligades a una vida social i ritual de la comunitat intensa. És a dir: en els llocs on tocaven les campanes professionals, i on tocaven tocs complicats, era perquè hi havia moltes activitats col·lectives, molt organitzades (convents, parròquies, ciutats), mentre que en els pobles més o menys tots podien fer els pocs tocs necessaris per a la comunicació i coordinació del grup.

Per a repicar les campanes, des de baix de la torre, o fins i tot des del mateix nivell de les campanes, hi havia una tècnica comuna al País (però que no és practicada arreu): hom lliga una corda del batall de la campana a la paret oposada: al bell mig hi ha una cordeta enganxada que baixa cap a baix. Aquesta tècnica simplifica el toc i possibilita molts ritmes sense gran esforç: el pes del batall és descarregat sobre el mur a través de la corda principal, que s'ajusta de manera que el batall quede a quatre o cinc dits de la campana: un mínim tiró des de baix obliga al batall a tocar; les torres solien tindre d'eixa manera tres o quatre campanes preparades per poder tocar-se des de baix.

Una altra característica comuna de les campanes valencianes és el voltejar-les per als dies de gran festa: les tècniques són múltiples, i molt més complicades en les torres on hi havia campaners especialitzats. En els pobles les campanes solien estar «baixes», en relació al pis del departament de les campanes. Per a voltejar-les calia espentar-les en el moment precís i apartar-se. El moviment bàsic era de dins a fora, empentant.

En altres llocs, on les campanes estaven una miqueta més altes, les rodaven en l'altre sentit, de fora cap a dins: cal eixir a buscar els ferros de la «truja» o contrapés, i tirar d'ells. La tècnica és més complicada, però té molts avantatges: si et pega la campana te tira

dins de la torre, mentre que si l'empentes i t'agarra, te tira al carrer. Un altre avantatge de tocar les campanes tirant d'elles en compte d'empentar-les és que si es trenca un batall o si es solta, cau dins de la torre, en compte de caure al carrer. En alguns llocs, com ara el Racó d'Ademús, era qüestió d'habilitat i de valor abraçar-se a la campana i rodar amb ella, costum massa perillós i molt mal mirat pels campaners professionals urbans, que preferien destacar-se per acurades interpretacions de les partitures musicals o per la creació de nous tocs, que demanaven un major domini tècnic i una més gran coordinació del grup.

Les grans campanes de viles i ciutats, més altes encara respecte al pis on es trobaven els campaners, rodaven mitjançant cordes enrollades al «braç» o eix de fusta. Es tracta d'una tècnica complicada i perillosa: cal tirar de la corda en el moment precís i cal evitar embolicar-se les mans o els peus en eixa corda, però la campana roda així a major velocitat, amb un ritme més viu. Cal tenir en compte que per a les campanes majors de la catedral de València calia molts hòmens per poder voltejar-les: el «Manuel» i la «Maria», les campanes grans, portaven quatre cordes: hi havia un home en cada corda; a més, per parar i posar en marxa el «Manuel» hi havia un quint home, que coordinava l'esforç dels altres quatre. Per a la «Maria», la campana major de les que voltegen al Micalet, feien falta dos hòmens per parar-la i per coordinar tots els quatre. Per tocar ben descansats les onze campanes de la torre, calia uns vint hòmens, tots especialitzats i coneixent el seu ofici.

Encara que els tocs de mort, formalment, eren variadíssims d'un lloc a altre, amb moltes contradiccions (el toc de mort dels pobles de l'Horta és la darrera part del toc de festa de les torres de la ciutat de València), tenien una característica compartida, i molt important: els tocs de difunts reproduïen l'estructura local del grup on es tocaven. És a dir, en els poblets tenien prou amb tres o quatre tocs: home, dona; adult, xiquet. Per a la dona sempre tocaven una senyal o «tranc» menys que per a l'home: el més normal era tocar tres «trancs» per a un home mort, i dos per una dons. Però, on hi havia una estructura social més complicada, això quedava reflectit en els tocs: hom tocava més per a un mort de primera classe que per a un de quarta, per a un home que per a una dona, per a un adult que per a un xiquet; també tocaven més per a un eclesiàstic que per a un seglar: és a dir, per a una monja morta i per a una dona morta tocaven dos «trancs», però la resta era

distinta: per a la monja tocaven totes les campanes de la torre, mentre que per a la dona sols en tocaven algunes.

El *correu* no ha estat un instrument de comunicació de masses en la societat tradicional, per moltes causes: pocs saben llegir, el transport és difícil i lent per la dolenta xarxa de camins, i d'un altra banda el servei institucional dels correus és molt elemental, el que encareix moltíssim el transport de les cartes i altres documents enviats. Tot això el converteix en un mitjà no popular, és a dir que no afecta les classes populars: el correu és un mitjà de comunicació i d'informació per als poderosos.

En el segle XV el servei particular dels correus era pràcticament al servei de la corona i dels grans mercaders. És aleshores quan apareix una confraria de «troters», que tenien com a patrona la Mare de Déu dels Àngels (recordem que «àngel» volia dir missatger, enviat, en grec), venerada a l'esglesia de l'orde de Calatrava a València, avui desapareguda. En el XIV i el XV, els «hostes de Correus» són uns administradors particulars, contractats per la Corona, que han de donar llit, aliment i cavall als «troters», encarregats de portar les cartes, i que cobren les «sises» o tarifes postals. Els preus són variables, segons la distància i la velocitat de la carta: una carta més cara ha d'arribar abans. Els contractes indiquen quant de temps ha de durar el viatge, el nom de qui ha de rebre la carta, i unes instruccions molt acurades per al troter, especialment en el cas que no puga localitzar al receptor de la carta.

A mitjan segle XVIII, amb la reconstrucció dels camins reals i l'establiment d'una xarxa regular de diligències, el correu comença a funcionar de manera estable, al llarg d'eixos camins reals: les cartes viatgen en les diligències, però la xarxa sols cobreix les relacions entre grans ciutats. Aquesta estructura lenta i incompleta del transport del correu seguia vigent al començar el segle passat.

Com veiem en la reproducció parcial del «Mapa Itinerario de los Reinos de España y Portugal...» de 1829, tan sols Alacant i Castelló, en tot el País, tenien «Administraciones Principales», que depenien directament de l'Estat. De la resta de viles i ciutats importants, no totes tenien «Administraciones Agregadas», que estaven atorgades a particulars i coordinades amb l'estructura principal.

Com resolien el problema? Perquè el correu era un problema administratiu i de control. No ho sabem massa bé de quina manera estava realment organitzat el servei, perquè, com en tants altres punts de la cultura i la història valencianes, ignorem gairebé tot

d'aquest mitjà de comunicació escrita a través de l'espai i del temps. Sembla, però, que les «Administraciones» eren centres on acudien mules («Balijas») i també homes a peu («Peatones»), que anaven des dels pobles de la rodalia d'una a tres voltes per setmana, per a dur i emportar-se el correu. Tampoc calia anar molt més, perquè les diligències cap a Madrid i Barcelona sols anaven unes tres voltes a la setmana.

No és gens fàcil la reconstrucció de la xarxa dels correus a nivell local i comarcal. Sí que sabem que sovint el «Peatón» era pagat per l'Ajuntament local, i que l'home anava dos o tres voltes per setmana fins a la «Administración» més propera. A banda d'eixe sou estable (i baix) i del preu de la carta, el carter solia cobrar, a qui la enviava i a qui la rebia, una certa quantitat per carta, cosa que MADOZ denuncia, per l'encariment que supossava. Així, a Antella, a la Ribera Alta:

> «CORRESPONDENCIA: se recibe de Alberique los lúnes, miércoles y sábados, y sale los mártes, viérnes y domingos; condúcela un peaton que percibe 200 reales anuales del fondo de propios, además de 12 maravedis por cada plica, lo que unido á que en la administración de Alcira se grava con igual cantidad, aumenta considerablemente el precio de las cartas, en términos que aun antes de la actual tarifa de Correos [1850] una carta regular costaba en Antella 1 real y 22 maravedis, aunque fuese de un punto cercano como Valencia...»

Vejam com a exemple de distribució de correu el cas de Morella, als Ports, com a nucli d'una xarxa de distribució del correu que va més enllà de la comarca.

El correu, que anava pel camí» real, des de Castelló fins a Catalunya, parava a l'Alcalà de Xivert, al Baix Maestrat:

> «Para el servicio de CORRESPONDENCIA hay una estafeta de correos, dependiente de la administración principal de Valencia, á la cual llega la diligencia correo de esta capital los lúnes, los juéves y sábados á las 3 de la mañana, y sale para Cataluña sin mas detencion que la necesaria para cambiar de paquete y mudar el tiro. Los mártes, viérnes y domingos á las 10 de la noche llega la de Cataluña, y con igual precisa detencion, sale para Valencia. En los mismos dias, un poco antes de la llegada del correo general, acude el peaton conductor de las balijas cerradas de S. Mateo y Morella, con la correspondencia del alto Maestrazgo, y recoge las cartas que van dirigidas á dichos puntos.»

Sant Mateu rebia, entre altres, els «balijeros» de Canet lo Roig, la Jana i Rossell (2 a la setmana) i de Cervera del Maestrat

(3 a la setmana); el de Canet era «pagado por el fondo de propios». De Morella,

> «Administración subalterna de Correos: el correo general se recibe los mártes, viérnes y domingo a las 4 de la tarde, y sale [sense dir cap a on] los lúnes, juéves y sábados a las 10 y media...»

Morella concentrava, entre altres, el correu dels següents pobles (entre parèntesi, el nombre de viatges setmanals):

—Particulars: porta el correu qualsevol vei
Bel («sin dia señalado»)
Herbers
—Peatons:
Boixar (3)
Cintorres (3) - on acudia el peató del Portell (3)
—«Balijeros»:
Bellestar: «recibe el correo de Morella los lúnes, miércoles y sábado, de noche, y sale hacia Morella los domingos, mártes y viernes de mañana.» [Dels altres sols indica els viatges setmanals.]
Castell de Cabres (2): allí rebien el correu els de Fredes, que havien de replegar-lo personalment.
Castellfort (3)
Coratxà: no indica els viatges setmanals
el Forcall (3)
Hortells (3)
la Mata (3)
Palanques (2)
Pobla de Benifassà (3)
Xiva de Morella (2)

Per altra banda els veïns d'Olocau del Rei rebien el seu correu a través de l'administració aragonesa d'Alcañiz.

El servei de Correus canvià dràsticament amb l'arribada dels ferrocarrils; cap a 1868 el correu és portat directament pels trens mentre que les diligències van desapareixent poc a poc, i la xarxa de peatons i cavalleries va essent substituïda fins a que l'administració central de l'Estat s'encarregà finalment de tot el servei.

Sense pretendre exhaurir tots els sistemes de comunicació tradicionals, podem nomenar una série de tècniques que servien per a enviar comunicació per damunt del temps o de l'espai.

Així podíem esmentar un cas concret en la societat rural: els veïns dels masos indicaven, per una combinació de pedres posades a l'inici del camí que portava al mas, si hi havia algú a casa, o si

havien eixit i cap a on. Eixes pedres, aparentment deixades caure, indicaven als qui participaven del codi una informació que evitava pegar una caminata debades.

Coneixem molts més casos de la societat urbana, i això és normal degut a l'absència gairebé total d'estudis seriosos de la vida tradicional rural. Per altra banda, la gent que sabia escriure solia viure en medis urbans, i informaven del que tenien més a prop i li xocava més. Així, per a comunicar a distància, en ciutats, estaven, com a exemple, les anelles de les portes del carrer que servien per a avisar un dels veïns, segons una clau preestablerta.

Hi havia un eficaç i senzill mitjà de comunicació a distància, per a transmetre la veu. Un tub de plom, més o menys llarg, passava d'una casa a un altra i d'un pis a l'altre; a l'extrem que emergia de la paret hi havia un tubet de goma: per a cridar als de l'altre extrem calia agarrar el tubet de goma i pegar un crit agut; per comunicar-se calia aplicar convenientment la boca i/o l'orella per parlar/sentir a l'altre.

Hem vist algunes solucions més o menys enginyoses que valien sobretot per a evitar una caminata o pujar una escala innecessàriament: és evident que es tracta de fenòmens de comunicació a distància, encara que curta; però és, evidentment, una lectura molt àmplia d'eixe procés de transmetre i de rebre dades malgrat l'espai o el temps.

Però, si delimitem la comunicació a la transmissió/recepció d'informacions de caràcter oral o escrit, per a transmetre dades concretes, i no nocions abstractes més o menys definides, hem de limitar-nos, en la societat tradicional, a la transmissió oral. La comunicació escrita, encara que important, és tan minoritària que a penes afecta al conjunt. Però hi havia un fenomen molt interessant, basat en la lectura, i que genera informació i opinió: es tracta dels lectors de periòdics: en una societat on l'analfabetisme és encara dominant, aquells qui llegeixen, aquells qui poden interpretar la «lletra escrita», gaudeixen de certa posició de prestigi, i entorn seu, al capvespre, es formen les tertúlies on es comenten les notícies i on es desenvolupa l'una o l'altra opció política. Cal tenir en compte que els periòdics, com depenen d'una estructura de comunicacions molt lenta (transports, arribada de les notícies a la redacció, distribució...) informen d'esdeveniments ocorreguts fa molt de temps. Així, la «Gaceta de Madrid» del dissabte 1 de maig de 1818, un fulletinet de quatre fulls, del tamany d'un llibre,

informava de les següents noves, amb la data, i posades pel mateix ordre d'edició:

—Constantinoble: 10 març
—Austria: 29 març i 2 abril
—Alemanya: 3 abril
—Suissa: 24 març, 31 març i 3 abril
—Itàlia: 16 març
—França: 16 abril

Hi ha una notícia de Xàtiva, del 23 abril, que parla del restabliment del «seminario patriótico de educación». També hi ha notícies de Madrid, del 1 de maig, i la llista de premis del «sorteo de la Real lotería moderna celebrado el dia 29 del pasado...», a banda d'una llista de pensionats pels fets del 2 de maig de 1808, i alguns anuncis oficials del «Tribunal del Santo Oficio de la Inquisición de esta corte», una plaça vacant d'un metge en Biscaia i l'anunci d'un llibre religiós.

És a dir: els periòdics informaven amb molt de retard, i per a un públic minoritari i educat, d'on venia la poca difusió.

Hem vist una sèrie de mitjans de transmissió a distància, propis dels darrers temps de la societat tradicional. Els uns, els de major abast i d'emissió més ràpida, com ara les campanes o les torres de guaita, sols podien enviar missatges ambigus, mal definits per les limitacions tecnològiques d'aquell temps. Els altres, de petit abast, valien en realitat per a evitar-se caminades o curts moviments, i també transmetien molt poca informació, tota plena d'ambigüitat. Hi havia finalment uns mitjans de comunicació que, a través de l'escriptura, podien transmetre informació molt concreta més enllà de l'espai o del temps, però les múltiples limitacions d'aquests mitjans, com ara les minories alfabetes, la lenta distribució, el preu elevat, les informacions de caràcter selecte i poc interessants per a la majoria, reduïen aquests mitjans als límits d'una mínima difusió i una selecta influència.

Ens queda la paraula.

La paraula era el gran mitjà de comunicació a distància. I, així, els llocs de concentració de l'intercanvi econòmic, com fires o mercats, solien ser llocs d'important intercanvi d'informació oral. Un cas entre tants és el de Callosa d'En Sarrià, a la Marina Baixa, del qual diu MADOZ:

> «La casa del ayuntamiento se halla situada en la plaza mayor... El piso de bajo, que antes estaba destinado á cárceles públicas, ha sido transformado en estos últimos años en una lonja con

> cuatro arcos que miran á la plaza: sin embargo no se halla destinada al uso que su nombre indica, sino que solo sirve como punto de reunion y de tertulia regularmente por la mañana, donde cada uno cuenta lo sucedido en el dia anterior...»

També les barberies, un lloc de necessària assistència periòdica per als hòmens, eren un altre centre d'intercanvi i distribució d'informació. I així mateix els emigrants, els cíclics o els permanents, necessitaven veure's de temps en temps per no perdre la relació amb el seu grup d'origen i de referència. Com a exemple, les criades tenien llocs i dies per trobar-se i contar-se les darreres històries del poble, arribades en boca de viatgers o de l'ordinari, i també per a comparar i criticar reivindicacions i problemes laborals. Així, a la ciutat de València, els dijous per la vesprada, a prop del Mercat, solien reunir-se, justament en la zona on hi ha hostals i on arribaven els ordinaris i els viatgers dels pobles.

Als àmbits rurals, i sobretot per als qui vivien aïllats en poblets, masos o alqueries, la principal font d'informació, i gairebé l'única, era la informació oral, aportadora de dades noves, més o menys adobades per la imaginació dels transmissors, i portades en boca d'arriers i de venedors ambulants, que aprofitaven llur estada en un lloc per a contar, sovint amb força detalls, fets i succeïts d'altres llocs.

L'allotjament

Un dels serveis més desenvolupats de la societat tradicional era el de l'allotjament. Hi havia nombrossíssims hostals, tot al llarg del País, en viles i ciutats, i pels camins, que servien per al repós i l'alimentació de persones i d'animals.

Cal recordar els mitjans de transport, moguts per l'esforç de persones i d'animals, i els entrebancs imposats per la dolenta i mal conservada xarxa de camins. Totes eixes limitacions exigien que els hostals, en els camins i en les ciutats, estigueren disposats per facilitar el transport i el moviment de persones i coses d'un lloc a l'altre.

Anem a veure, doncs, dos grans tipus d'hostals, els urbans i els rurals, que ens permetran comprendre la importància d'aquest servei tradicional. Tots dos, els allotjaments dels camins i els de les poblacions, rebien el nom d'«hostals», seguit de la seua característica que permet reconéixer el dit hostal. Així, hi havia els hostals de la Mola, de les Corones, de la Campana o de la Cadena, nomenats així per algun símbol distintiu de l'establiment; d'altres tenien

Interior d'hostal valencià. Principis s. XIX. Gravat del viatge d'A. Laborde.

noms de sants, relacionats amb una església o capella propera, com l'Hostal de Sant Andreu, el de Sant Cristòfol, el de Sant Jaume... També n'hi havia amb el nom del propietari, o amb el nom de la vila o ciutat de la qual rebien viatgers i ordinaris: l'Hostal de Morella, l'Hostal de Teruel...

En tant que servei públics, estan en alguna mesura sota el control de l'Administració: la distància entre hostals, la distribució interior, les normes de funcionament, les característiques de l'entorn geogràfic, estaven clarament definides en determinades reglamentacions, com ara una:

> «real orden de 31 de marzo de 1783, comunicada por el Conde de Floridablanca... con el título: Instrucción general que deberá tenerse presente para su observancia en la disposicion y construccion de una posada que haya de servir de tránsito y alojamiento de los viajeros, traginantes y carruajes en una carretera principal o camino real...»

Calia ordenar les distàncies, especialment dels hostals a la vora dels camins reals, perquè les diligències i altres mitjans de transport més o menys oficials canviaven sovint de cavalleries, per a tindre-les descansades, i poder així recórrer més distància en menor temps. La distribució interior era més o menys ordenada: els animals havien d'estar separats de les persones. L'habitació de l'hostaler havia d'estar en un alt, amb finestretes per poder observar i controlar criats i viatgers. Per altra banda, els hostals havien d'estar bastits en llocs airejats, sans, amb aigua corrent.

Els hostals dels camins podien estar oberts tota la nit, perquè sempre hi havia gent que viatjava fins on podia. Era recomanable

que tingueren, en part alta, un farol encés, per a sevir de referència als viatgers en camí.

Els hostals proveïen llit i menjar al carreter, i lloc on deixar reposar les cavalleries. El carreter solia portar el menjar dels animals, i era també l'encaregat de lligar-los al pessebre, netejar-los i donar-los la palla i les garrofes. Els carreters menjaven, de nit, el plat fort del dia, una volta havien descarregat i alimentat els animals. De bon matí, el desdejuni solia limitar-se a una copa d'aiguardent, o un altre licor fort. El preu de l'allotjament depenia del nombre de mules, del tamany del carro, i dels serveis demanats: un carreter podia deixar el carro al carrer, si era de dia, i podia fins i tot dormir a l'entrada si pareixia bona persona...

Els hostals atreien els compradors i venedors que anaven als mercats setmanals o mensuals: per això alguns dies els hostals solien estar plens de gom a gom; a voltes, els mateixos hostals eren el lloc de l'intercanvi econòmic. També solien fer-se ballades i representacions d'artistes ambulants, al mig del corral.

Alguns hostals famosos podien ser el del Borrego, a Banyeres de Mariola, a l'Alcoià, on paraven els arriers de Benigànim a l'hora d'anar venent l'arrop i tallaetes. També l'hostal de Pasqual, a Pedralba, als Serrans, que era una casota gran, pintada de blanc, amb un gran pati central on deixar els carros, i amb les quadres per als animals tot entorn. I també l'hostalet de Sant Antoni, a prop de Xixona, on paraven per unes hores, després de la llarga pujada de la carretera, els carros i les tartanes que venien de la mar i anaven cap a Alcoi. Per posar un exemple de distribució d'hostals tot al llarg d'una carretera, de Sant Vicent del Raspeig, a l'Alcantí, fins a Castalla, a l'Alcoià, hi havia sis hostals, entre ells l'hostal de Fèlix, només eixir de Sant Vicent, l'Hostal de Pepet, l'Hostal de Sagasta i l'Hostal de Llémena, a mig cami de Tibi fins a Castalla.

Els hostals de les ciutats eren distints: havien d'estar a prop de les portes de la muralla, per a evitar problemes de trànsit. També devien estar molt més nets, i tindre llocs separats per a animals i per a persones. No podien fer-se jocs ni haver-hi dones públiques. Estaven molt més controlats: al toc de les campanes de l'oració de la nit havien de tancar les portes, que no podien obrir fins al toc de l'oració de l'alba. Açò té sentit perquè de nit tancaven les portes de les muralles, al tocar les campanes, i teòricament no havia de quedar ningú pels carrers.

No té cap sentit posar ací llargues llistes d'hostals urbans, que hom pot trobar en qualsevol «Guía de Forasteros» del segle passat. Sí que direm que els hostals de les ciutats tenien una altra important funció, que hem esmentat de passada: eren el lloc de referència per als qui arribaven de fora i també el punt de relació amb altres llocs. És a dir, per una banda els hostals eren parades on arribaven i d'on se n'anaven les diligències, cap a les ciutats, i les tartanes, cap als pobles. Posem per cas l'Hostal de les Diligències, a València, a la plaça de Vilarrasa (desapareguda: a prop del palau del Marqués de Dosaigües). Era el lloc de sortida i arribada de les diligències cap a Madrid, Barcelona, Xàtiva i Castelló.

I, de l'Hostal del l'Àngel,

> «salen todos los dias á las tres de la tarde uno ó dos coches y algunas tartanas para Murviedro (Sagunt) volviendo el sigiente dia á las nueve de la mañana...» *(Manual de Forasteros* - València 1852.)

Els hostals eren també els llocs on arribaven i se n'anaven els «ordinaris», encarregats del transport regular de coses cap als pobles. (Ordinaris que solien estar encarregats de replegar i portar el correu del poble a la «Administración» més propera). També als hostals solien quedar-se els qui venien d'un poble: solien quedar-se al mateix hostal on arribava la diligència, o la galera o la tartana, que comunicava la ciutat amb el seu poble.

Els hostals eren, igualment, el lloc on llauradors, arribats a les ciutats a la poqueta nit, abans de tancar les muralles, passaven les hores, aguardant el moment de poder anar al Mercat a vendre els seus carros plens. A voltes, per estalviar, dormien en la mateixa escala de l'hostal, junt als sacs o a les caixes plenes de verdures.

Eren, així mateix, llocs de distribució comercial per a articles importats de llluny, com és el cas dels embotits, portats a gran distància: un anunci al «Diario Mercantil de València», del 3 de juny de 1835, deia:

> «Acaba de llegar a la posada de San Cristobal, junto al Mercado, un nuevo surtido de jamones gallegos y asturianos, dulces y salados, los que se venden a 8 reales vellon y medio libra; tambien hay garbanzos de la fuente sauco a 40 reales arroba...»

Les autoritats locals dictaven també normes per a millor organitzar i controlar els hostals: així hi ha un «Auto de Buen Gobierno», de 1758, que ordena que els hostals deuran anunciar-se en el carrer; que sols podran rebre hostes els hostals que hagen pagat

llicència; que hauran de tindre els preus de menjars, i d'aliments per a les cavalleries, marcats; que no podran criar ni gallines, ni coloms, ni corbs, ni altres pardals; quina gent poden i no poden rebre, i també els horaries dels establiments, coordinats pels tocs de les campanes de la ciutat.

Així, tots els hostals de pobles i de carreteres, de ciutats i de camins, establerts més o menys regularment, eren un dels factors positius del transport entre llocs llunyans, en facilitar el descans i l'alimentació dels arriers, dels viatgers i dels animals.

Serveis d'ordre

En la nostra societat tradicional, com en d'altres, podríem distingir dos aspectes distints del manteniment de l'ordre social, si ho férem amb una lectura molt àmplia del problema: un primer aspecte seria el manteniment «pur» de l'ordre, basat en la força, que tendeix a castigar, fins i tot amb la mort, les actuacions que atempten contra la unitat i la continuïtat del grup. Un altre aspecte, menys definit, del manteniment de l'ordre té que veure amb la conservació i cura d'edificis i carrers, públics i privats, és a dir de la defensa de la propietat, pública o privada.

Cal recordar que el manteniment de l'ordre és una de les primeres preocupacions de tot grup, preocupació que no té que veure amb el nivell tecnològic assolit. És a dir, la societat tradicional podia tindre moltes dificultats en la comunicació, en els transports o en la producció, però les xarxes de control i de manteniment de l'ordre

Ordre i justícia. Establiments de la vila de Xert. Arx. Mas.

estaven, a nivell local, molt organitzades, per aconseguir els fins d'ordenació proposats.

Veurem primer alguns dels mantenidors «purs» de l'ordre, que usaven de violència, amb el dret que els donava «l'autoritat», per mantindre els valors dominants del grup: agutzils, serenos, portalers, botxí...

Els agutzils dels pobles tenen moltes funcions: mantindre l'orde, cantar els pregons, fer els encàrregs de l'Ajuntament, acompanyar l'Ajuntament en actes oficials...

Els pregons són doblement interessants perquè no tan sols informen de temes oficials: juntes, imposts, noves lleis; també anuncien importants fets comercials, com l'arribada de venedors ambulants. A més, els llocs on pregonen són altament simbòlics, que representen les diverses parts i estaments del poble.

Els agutzils, a les ciutats, ja tenen una faena de defensa de l'ordre més específica i especialitzada: hi ha els que són encarregats de transmetre les ordres d'autoritats dintre l'Ajuntament; els qui desfilen («macers») vestits luxosament, en les cerimònies oficials; els encarregats de defensar els parcs i boscs comunals i la seua fauna i flora, i finalment els agutzils de l'ordre públic, dits «policeros» o «monicipals». (A la Ciutat de València, aquests agutzils de carrer tenien una especial obsessió contra els fematers i els venedors ambulants. Especialment contra els fematers: eren els agutzils els encarregats de vigilar l'observància estricta i literal dels «bandos de policía urbana», és a dir de neteja de la ciutat. El pobres fematers fugien com podien, però l'agutzil tenia un arma poderosa: agafar el rossí o el cabàs del femater i emportar-se'l a la «Llotgeta», un edifici auxiliar del mercat central on el femater sols podia recuperar l'animal pagant una multa i comprant l'obligatòria llicència que no solia tindre. De fet, hui dia, cal encara demanar a la Llotgeta les llicències per als mercats i les vendes ambulants.)

Hi havia agutzils encarregats de cobrar els drets de pontatge, de peatge, encarregats de les portes de les muralles..., alguns dels quals drets ja nomenàrem en parlar de les comunicacions.

Els portalers, encarregats d'obrir i tancar les portes de les muralles, també controlaven les mercaderies que entraven i eixien de les ciutats, com ara el blat que els moliners i arriers treien fora de la ciutat per a moldre'l. Els qui eixien havien de presentar uns «albarans» o rebuts tallats per la meitat: a la tornada dins de la ciutat, els portalers recuperaven l'altra part que permetia el control del blat i de la farina. Conservaven els albarans cosits, «en camiseres»;

l'import dels drets servia per al manteniment i per a les despeses de murs i portals. En els cas que els qui passaven per les portes no pogueren pagar en l'acte, tenien que deixar en «penyora» peces de roba o coses que recuperaven en pagar els drets.

Els *serenos* eren els encarregats, tradicionalment, de l'ordre nocturn. A la ciutat de València tenen una llarga tradició històrica: els coeters foren dissolts, per una Real Ordre de Carles III, el 15 d'octubre de 1771. Joaquim Fos, alcalde corregidor, per tal de donar-los faena, creà el cos de vigilants nocturns, el primer de tot l'Estat, a imitació del cos de *watchmen* de Londres. Reberen el nom castellà de *serenos,* i foren poc a poc introduïts en viles i pobles del País, per una iniciativa il·lustrada de la «Sociedad Económica de Amigos del País» de València en 1782. Foren imitats arreu de tot l'Estat, fins a que foren establerts, a nivell estatal, per un decret del 1834.

Els serenos, que van ser una solució contra l'atur dels coeters, eren pagats pels mateixos veïns. Solien tindre les claus dels patis, i anaven també pel metge o pel rector, en cas de malalts greus. A més, tenien la clau d'accés a un calaixet que hi havia en tots els campanars de la ciutat, retolat «Servicio de Incendios»; el sereno del barri afectat obria el calaixet i tocava la senyal que indicava el barri; els altres serenos repetïen el toc: «foc» - «barri on hi ha foc», que permetia als bombers anar directament al lloc on hi havia foc.

Els serenos es distingien, sobretot, pels seus crits. Deien, en castellà, «Ave María Purísima», l'hora, el clima. Com sovint fa bon temps, deien «sereno», i se'ls quedà el nom. Pel fet de cantar en una llengua estranya, arribaven a dir incoherències de l'estil de «Sereno, las onse, pluviendo!». En cas de perill o d'alarma canviaven els crits, dient mal l'hora, o repetint un crit i dient-lo diferent les dues voltes, per tal de cridar l'atenció del companys de faena.

A València, es reunien totes les nits, abans de començar la faena, davant de l'Ajuntament, i «trencaven la veu», cantant dues o tres voltes. Les jaculatòries eren sempre en castellà, i solien haver-ne variacions locals: «Ave María Purísima», «Alabado sea Dios», o d'altres semblants.

A les viles i als pobles eren molt més que vigilants nocturns. A Morella, posem per cas, no sols avisaven el metge o compraven, si calia, una medicina: ajudaven també a vestir als morts, posant-los l'hàbit, i es quedaven una o dues hores vetllant-los; la família,

agraïda, els donava galetes, a beure, i unes propines. També tenien que despenjar als suïcides, i eixa era potser la faena més desagradable.

En els pobles eren sovint «farolers» (qui encén i apaga els farols), «pasantes» (qui porta els xiquets a escola) i fins i tot agranadors dels carrers i campaners en les festes.

El botxí era, potser, el personatge més odiat de tots els encarregats de mantindre l'ordre: la seua tasca era donar la mort, legal si voleu, però mort al cap i al fi. Com que era un treball «impur» maleït, diuen que hom obligava els fills a succeïr son pare... El que si és cert és que a l'inici d'aquest segle, quan caminava pels carrers la gent li deixava el pas lliure, i ell repetia, amb tristor: «Déu te lliure de caure en les meues mans!». Per no tocar, per no contaminar, duia un palet i assenyalava, al mercat, quin menjar volia comprar.

Hi havia a València dos cadafals, distints, per als ajusticiats; l'un, a la plaça de la Seu, per als senyors, a qui hom tallava el cap. L'altre, a la plaça del Mercat, per al poble, on penjaven la gent. Aquest cadafal fou mantingut fins a la meitat del segle passat. Més tard, els ajusticiaments, públics, tenien lloc al riu, pel mitjà del garrot. Hom solia accomplir una sèrie de ritus abans de matar al condemnat: fins i tot, cap al 1830 encara li tallaven les mans i els peus a l'ajusticiat, abans de penjar-lo, encara que ja no era esquarterat i exposat a les portes d'entrada de la ciutat. Els ajusticiats eren duts, si es penedien abans de morir, a un cementeri especial, el del barranc de Carraixet, on sovint eren tirats i no soterrats. Si a un cas no es penedien, eren tirades les despulles al riu. Els ritus previs, com arrossegar o tallar els membres, eren accomplerts un poc més tard de manera simbòlica: pel que fa a l'arrossegar al condemnat, el feien pujar damunt d'una estora, i tiraven d'ella un pam o dos. Una volta penjat de la forca, que tenia com a cimera les quatre barres, el botxí es pujava damunt de l'ajusticiat per fer pes, i l'ajudant tirava dels peus, per tal d'accelerar la mort del condemnat.

Veurem ara un segon aspecte de la conservació de l'ordre, com és la cura d'edificis i de carrers, l'evitació i l'extinció dels incendis.

Així hi havia gent que tenia encomanada la neteja, cura i control dels aljubs. Els *aljubers* guardaven l'edifici, i fins i tot, en temps de seca, eren els encarregats del racionament d'eixa aigua escassa. Cal tenir en compte que molts pobles no tenien fonts ni corrents d'aigua estables i permanents, i per tant havien d'estalviar el lí-

Ordre i ritual: macers de Morella. 1918. Arx. Mas.

quid, replegant-lo quan era abundant. L'aljub recollia, sovint, per un sistema de canaleres, l'aigua de la pluja caiguda damunt de la teulada de l'església del poble. I això per dues raons: la primera, perquè eixa teulada sol ser la de majors dimensions i una de les més ben conservades del poble: per ser de gran superfície, ben conservada, hom pot replegar molta aigua quan plou. Però no cal oblidar una altra raó, més obscura però no menys eficaç: la protecció simbòlica; no hi ha dubte que l'aigua caiguda del cel, replegada a través de l'edifici sagrat ha de participar més del caràcter sagrat, vivificador i protector que altres aigües també replegades en aljubs. L'aljuber solia ser un treballador municipal, en sentit molt ampli: el seu treball era pagat del comú, el que l'obligava a obrir l'accés a l'edifici i conservar-lo.

També hi havia altres que guardaven i conservaven edificis però que, a més, pel seu treball, col·laboraven al manteniment econòmic i l'organització de l'edifici i de la institució allotjada: és el cas dels *ermitans* i dels *escolans*.

L'ermità devia conservar i tindre net l'edifici, i també captar almoines per al seu manteniment. En algunes ermites hi havia

dues famílies, de manera que un dels hòmens anava amb un burret demanant almoines pels pobles de la comarca, mentre l'altre restava a l'ermita, encarregat dels treballs més durs de neteja i conservació, de conrear les terres de l'ermita, i de defensar-la: sempre havia de quedar un dels hòmens a casa, pel que poguera passar.

No hi havia tan sols ermites al bell mig del mont, com caldria suposar: hi havia també ermites urbanes, en viles i ciutats, i l'encarregat, amb la seua família, estava obligat a conservar i netejar l'edifici, i a defensar-lo contra els lladres, i per tant no podia deixar mai la «casa del Sant» sola. Es el cas, encara actual, de la popular confraria de Santa Llúcia, a la ciutat de València.

Així mateix els escolans eren un tipus especials de conservadors d'edificis i de propietats: no tan sols es dedicaven a ordenar, netejar i treure ornaments per al culte. També havien de guardarlos, i fins i tot, en les grans esglésies, on el tresor era de metalls preciosos, havien d'establir de nit guàrdies armades. Per altra banda també participaven de manera activa en el culte i altres activitats socials de la seua església: en moltes parròquies eren, fins i tot, els conservadors de les tradicions locals: eren els encarregats d'indicar quins ornaments calia posar-se, quines oracions i rites calia fer, quants i quins eren els tocs de l'orgue i de les campanes.

Hi havia uns altres serveis, per a resoldre els problemes d'una vida en grup, i mantindre, de certa manera, l'ordre necessari de la comunitat, com els *bombers* o els *farolers*.

Els bombers no eren professionals amb dedicació exclusiva: es tractava d'hòmens, amb oficis adequats, com manyans, fusters, obrers de vila, que tenien un cert contracte: quan hi havia un incendi, els serenos, al mateix temps que indicaven que hi havia foc, indicaven el barri on estava cremant-se l'edifici. Els bombers anaven corrents, i els primers cobraven doble; la resta cobrava el preu normal, i els qui no acudien havien de pagar, de multa, el jornal d'un dia. Cadascú vivia en sa casa i tenia les seues activitats professionals: sols es juntaven a l'hora del foc.

Aquesta manera de cridar per a un incendi, indicant el lloc del foc, devia ser comuna a moltes viles i ciutats grans del País: almenys ho tenim ben documentat per el que fa a Castelló i a la ciutat de València.

Hi havia també farolers, encarregats d'encendre els fanals primer d'oli, després de petroli i de gas i finalment elèctrics. En molts llocs sols encenien els fanals dels carrers els dies sense lluna: això

Barber en la baixada del pont dels Serrans. València. 1887. Reprod. GERV.

justifica que alguns venedors nocturns ambulants anaren amb el farolet en la mà, i que per a les festes extraordinàries feren tres dies o una setmana de «llumenàries», és a dir, d'il·luminació especial de monuments, carrers principals i edificis públics, acompanyades de castells i altres focs d'artifici i de tocs especials de les campanes.

La conservació del cos i de la roba

El darrer conjunt de serveis tradicionals que considerem ací és el que tenia relació amb la conservació i cura de l'aspecte físic de les persones i de la roba. Conservació que vol dir manteniment dintre unes normes més o menys definides, d'ordre, de neteja, de salut: per a mantindre en ordre el cos i el vestit, d'acord amb els criteris estètics o sanitàris dominants, també hi havia uns professionals específics, estables o ambulants.

Hi havia, pel que fa a la conservació del cos, i sobretot del cabell una clara especialització sexual; dones que pentinaven altres dones, i hòmens per afaitar i tallar el cabell dels hòmens.

Bugaderes al safareig públic. L'Alcora. Arx. Mas.

Les *pentinadores,* amb tenalletes calentes al foc, pinces, bigudís, gafes, diferents tipus de pintes o «batidors», etc., modelaven el cabell de les dones. Hi havia tècniques molt complicades per fer les metxes de cabell, els caragols en la cara o les ones, de manera «permanent». Les pentinadores no solien tindre establiment propi, sinó que anaven a les cases de les clientes, que generalment eren dones de famílies benestants, almenys la clientela regular.

Els *barbers,* pel contrari, eren una institució pública i d'abast majoritari en la societat tradicional: tots els hòmens poden necessitar afaitar-se regularment, o tallar-se el cabell —i no tots tenien ni la pràctica ni l'instrumental per a fer-ho—. A més, els barbers no servien tan sols per afaitar els hòmens i retallar-los el cabell: el seu lloc de treball, de vegades al bell mig de la plaça (és a dir, no sempre una «barberia», sinó potser una simple cadira), era també un lloc de reunió masculina, centre d'informació i difusió de notícies, i també lloc de debat i de formació política. Els clients sovint pagaven una «iguala» anual, per exemple un duro, que donava dret a l'afaitada de tot l'any. També els llauradors de masos i alqueries aprofitaven l'assistència al mercat setmanal per afaitar-se, i sovint pagaven al barber en espècie. La major part dels hòmens de dins del poble s'afaitaven dues o tres dies per setmana, com ara dimecres i diumenge, i de vegades dissabte. El barber, a banda del seu ofici específic, i a més del paper de centre de replega i difusió d'informacions, solia encarregar-se de petites ferides i accidents, embenats, sutures, fins i tot adobar ossos trencats i, en casos ex-

trems i urgents, fins i tot amputacions de membres. També solia ser l'encarregat de l'extracció dels queixals dolents, sense més eina que les tenalles ni més anestèsia i desinfectants que un glop d'aiguardent.

També en els procediments de *conservació del vestit* tornen a aparèixer dues de les bases econòmiques del sistema tradicional: el reciclat i la conservació de les matèries primeres elaborades (tela, llana), pràctiques i hàbits justificats per la dificultat del transport i per l'escassa producció. I qui sap si això podria també explicar en part per què les modes indumentàries canviaven tan lentament.

El reciclat de la indumentària estava, en part, a càrrec d'especialistes —dones—, cosidores o costureres, sovint ambulants o almenys que treballaven per les cases, encarregades de repassar la roba, apedaçar, ajustar la roba de pares a fills o de germans grans a menuts, convertir roba de vestir usada en roba de faena «nova», o simplement apanyar esgarrons i forats. També tenien un cicle establert, sovint setmanal, i acudien a casa de clients fixos, on solien tindre dret a esmorzar, dinar o berenar, segons l'horari.

Hi havia igualment sastres ambulants, que anaven caminant, de lloc en lloc, carregats amb teles noves, i a voltes amb la màquina de cosir penjada a l'esquena: passaven cada dos o tres anys per masades i alqueries, i solien repassar i restaurar la roba envellida i en casos excepcionals —previsió d'un casament, p. e.— fer un vestit nou als hòmens de la casa.

El paper de les *rentadores* de roba, especialment a les viles i ciutats, era absolutament fonamental. En alguns casos, es tractava de dones de pobles de la rodalia, especialitzades com a bugaderes organitzades de les famílies urbanes mitges i altes. Vejam un dels casos de què tenim notícia més concreta (gràcies, en gran part, a informacions recollides per FREDERIC MARTÍNEZ): l'organització de la bugaderia a la ciutat d'Alacant. Les bugaderes vivien en pobles molt prop de la ciutat, com Sant Vicent del Raspeig i partides properes: Alcoraia, Moralet, la Canyada Baixa, Fenollar, Torresgrosses. Les dones anaven a Alacant el dilluns, en colles de tres o quatre, en un carro, per poder pagar entre totes el viatge. Cada dona rentava la roba d'una dotzena de cases; per reconéixer els diferents propietaris marcaven amb fil, i amb diferents combinacions de punts, de barres, de creus, les diverses peces de roba, que juntaven totes en grans cistelles. Marcaven la roba amb fil blau, o millor encara roig, que són colors resistents a les succesives rentades. Passaven la nit a Alacant (en algun hostal especialitzat en acollir

bugaderes, com l'Hostal de la Basseta, o l'Hosta del Tio Pere) i tornaven la roba els divendres, sense planxar, però plegada en cistelles amples i baixes. Per llavar la roba solien gastar barrella i sabó. La barrella —producció característica local, que produeix sosa i que hom gasta també en la fabricació de vidre— era bollida en aigua, o a voltes la cremaven i les cendres eren dissoltes en aigua. En tots dos casos, hom deixava reposar l'aigua, i després la colaven. Posaven la roba tot un dia a remulla en eixa aigua de barrella, i després la rentaven a mà, amb sabó, amb un gran esforç físic, pegant dos o tres rentades, si la roba era blanca, per tal d'emblanquinar-la més. Finalment, la deixaven al sol, cosa que n'augmentava encara la blancor.

Les *planxadores,* en viles i ciutats, solien tindre botigues obertes on planxaven la roba blanca, banyant-la amb midó, i passant per damunt planxes de ferro calfades en una estufa de carbó, o bé plenes de carbons. Hi havia tècniques i ferramentes especials per fer corbes i revoltes de les puntes i randes. Les cases riques solien tindre planxadora a casa, i de vegades, dones que acudien a rentar la roba a domicili.

NOTA per acabar: De la mateixa manera que en el capítol anterior dedicat al comerç, tampoc en aquest hem tingut, evidentment, la pretensió d'exhaurir totes les activitats auxiliars i tots els serveis. D'una banda, perquè uns pocs exemples il·lustren sovint millor que una llarga sèrie de dades. I per l'altra, perquè de fet la major part de la informació i documentació (inclosa sovint la directa i oral) disponible en aquests aspectes de la societat tradicional ha estat superficial, dispersa i poc afortunada: llibres de memòries, premsa periòdica, relacions i narracions, no donen altra cosa que la visió «costumista» i anecdòtica dels seus autors. En definitiva aquest capítol, com tota l'obra, és només un intent d'acostament —amb els materials que *ara* tenim— a una realitat complexa, mal coneguda o, el que és pitjor, idealitzada i manipulada. (F. LLOP.)

ÍNDEX

Presentació. *Joan F. Mira* 5

I. L'EXPLOTACIÓ ECONÒMICA TRADICIONAL DEL BOSC I LA MUNTANYA. *Joan J. Gregori* .. 9

1. Regesta històrica 11
2. Utilització recent del bosc i la muntanya amb fins econòmics 13
   - 2.1. Geografia dels aprofitaments i les seues distribucions 13
   - 2.2. Agents tradicionals dedicats a les activitats de muntanya 16
3. Classificacions de les produccions: tecnologies específiques 19
   - 3.1. Llenya i fusta: explotació i transport 19
   - 3.2. Carbó vegetal: procés i transport 28
   - 3.3. Rosca: el seu transport i processat 39
   - 3.4. Aprofitament de la màquia i la garriga 41
   - 3.5. La neu i la seua conservació: utilitats 46
   - 3.6. Aprofitaments d'origen animal. Les abelles i la producció de mel 50
   - 3.7. Aprofitament d'origen mineral.

La calç i l'algeps 61

II. LA INDÚSTRIA TRADICIONAL. *Josepa Cucó*. . 69

El concepte d'indústria tradicional 71
El desenvolupament històric de la indústria tradicional 73
Les indústries d'alimentació 75
La indústria tèxtil 81
La corderia i altres manufactures afins 88
La indústria del calcer 95
La indústria del vidre 98
La indústria del paper 100

La indústria del fang 102
Altres especialitats de la indústria tradicional 106
Un exemple de tecnologia complexa: El molí de cereals . 116
El cup, la segitia i el ganxo d'arrancar la mola 116
Les principals parts del mecanisme que fa rodar la mola 117
Les pedres de la mola i les principals feines per al seu manteniment 119
La gronsa, l'estaca i la basseta per a la farina en fulla 123
La basseta per a netegar el blat 123

L'elaboració de la pansa 124
L'elaboració de l'oli 128
L'elaboració del vi 132
Els aprofitaments de la canya 136
L'aprofitament de les fulles 137
L'aprofitament de les rabasses 138
L'aprofitament de la canya pròpiament dita 138
1. L'aprofitament de la tija 140
2. L'aprofitament del canut de canya 142
3. L'aprofitament dels conjunts de canya 142

Bibliografia 147

III. COMERÇ, TRANSPORT I MERCATS.
Francesc Llop i Joan F. Mira 149
A. L'intercanvi econòmic 151
1. L'intercanvi local 152
2. L'intercanvi comarcal 155
3. L'intercanvi a escala del país 158

B. El transport i la xarxa de camins 163
1. El problema dels camins 164
2. El transport per camins i carreteres 167
3. La navegació com a transport 172

C. La distribució i venda 176
1. Les botigues 177
2. Fires i mercats 179
3. Els mercats 181
4. Les fires 186
5. Els porrats i altres fires rituals 188

D. El moviment econòmic: cap a una explicació 191

IV. ALTRES OCUPACIONS I SERVEIS.
Francesc Llop 195

A. Venedors-productors 198
B. Venedors ambulants 201
C. Els adobadors 215
D. Els serveis 220

Joan J. Gregori és llicenciat en Història per la universitat de València. Actualment treballa al Museu Etnològic de la Diputació de València i prepara la seua tesi doctoral.

Josepa Cucó és doctora en Història per la universitat de València, ha realitzat estudis d'Antropologia Social a París, i actualment és professora de la universitat de València i directora de l'Institut de Sociologia i Antropologia Social de la Institució Valenciana d'Estudis i Investigació.

Francesc Llop és llicenciat en Sociologia (Antropologia Social) per la universitat Complutense de Madrid, i actualment prepara la seua tesi doctoral.

Maria R. Cabrera és llicenciada en Filologia Moderna per la universitat de València: és professora de francés del I. N. B. Roc Chabàs, de Dénia, i col·laboradora de la Institució Juan Gil-Albert amb treballs sobre Antropologia Social.