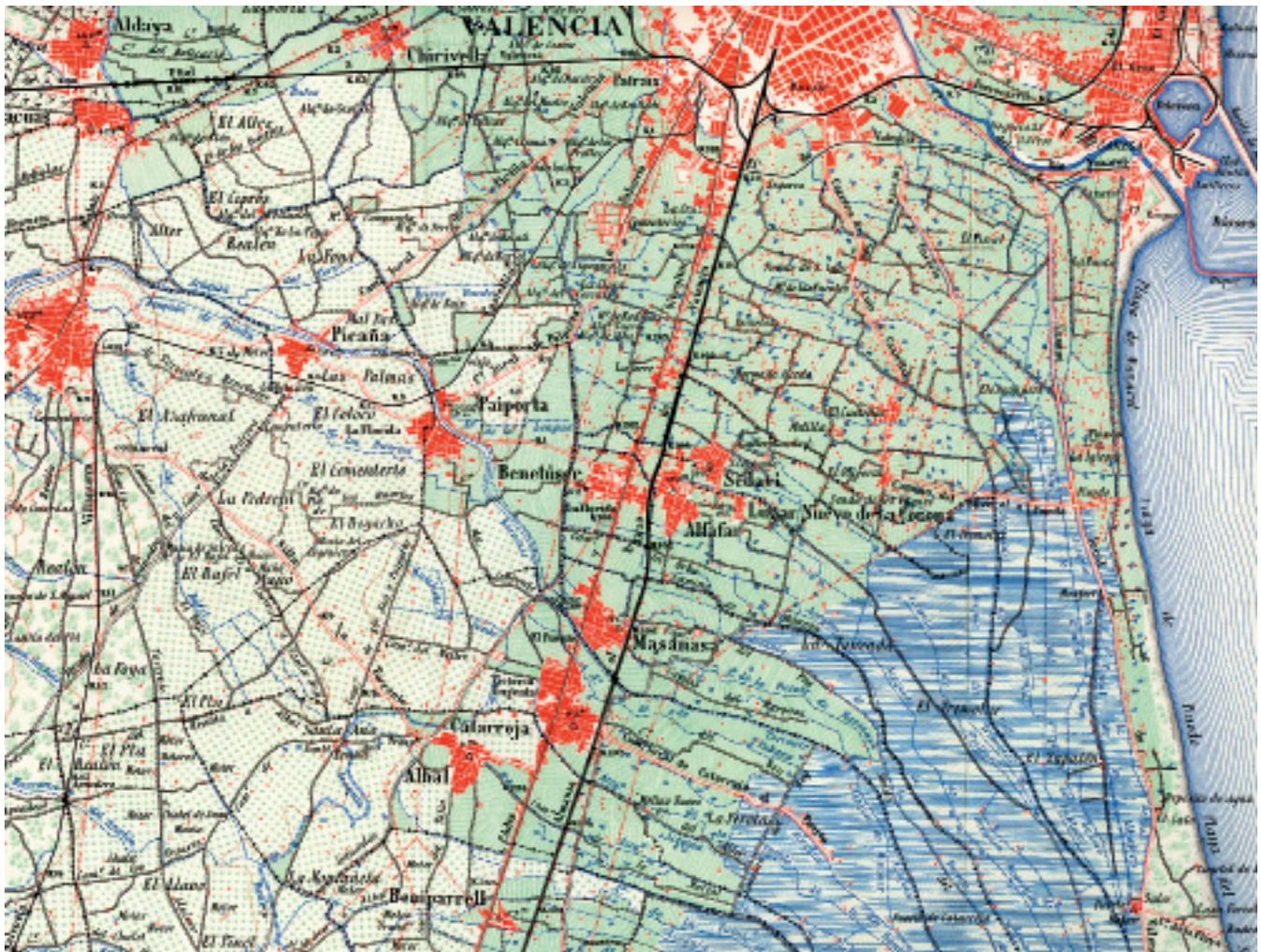


La Huerta de Valencia: paradigma de la fertilidad agrícola

Desde hace muchos siglos la Huerta de Valencia ha estado considerada por propios y extraños como el paradigma de la fertilidad y diversidad agrícola. Así lo apreciaban ya los musulmanes que organizaron el complejo sistema de acequias que la riegan, como también los conquistadores cristianos que vinieron desde el norte a comienzos del siglo XIII y encontraron aquí poco menos que el paraíso terrenal. Poco a poco se fue forjando esta imagen ‘feliz’ o *Laus Valentiae* que consolidaron historiadores y cronistas como Beuter, Diago, Viciana y Escolano en los siglos XVI y XVII y también Cavanilles a finales del XVIII. A ellos se sumarían los elogios de viajeros europeos que unas veces por placer y otras por negocio nos visitaron a lo largo de los siglos. El noble polaco Popielovo y el médico Münzer fueron de los primeros, pues lo hicieron a finales del XV, y el segundo de ellos dejó bien reflejada su valoración en una breve descripción de la huerta: «Toda esta llanura se riega con el agua de los ríos que proceden de los montes, conducida por numerosas acequias; es muy fértil en olivos, granados, limoneros, cidros y demás árboles frutales. Y creo que en el resto de Europa no se hallará otra región marítima en la que se produzcan frutas tan exquisitas» (MÜNZER, 1494, *Itinerarium*, V,1).

Pocos años después, en 1501, era Lalaing, un noble acompañante de Felipe el Hermoso, quien se quedaba extasiado ante lo que describió como «los pueblos y jardines más hermosos que se puedan ver, adornados con higueras, naranjos, granados y otros frutos [...] arroz, azafrán, azúcar, etc.» Parecidos elogios le procuró en 1585 el arquero Cock, uno de los capitanes y notario apostólico de Felipe II, cuando escribía que «su ribera [la del Turia] es muy deleitosa y llena de bosques de árboles frutales, hierbas y flores, que dudo que haya otra tal».

En la segunda mitad del XVIII y comienzos del XIX la Huerta de Valencia fue descubierta por los ilustrados europeos, que tampoco escatimaron elogios. El británico Towsend, que nos visitó en 1787, procuró tomar nota de los trabajos y rendimientos y ciclos de cultivo de una larga serie de productos, desde los cereales y los garbanzos hasta la enorme variedad de hortalizas de las que cita quince y dice que hay muchas más. De sus largas anotaciones merece la pena destacar el siguiente párrafo, que resume la laboriosa y tradicional manera de hacer del labrador huertano: «la tierra no descansa en el fértil valle de Valencia, pues en cuanto recoge una cosecha, el labrador comienza a prepararla para la siguiente. Labran con un caballo, y al hacerlo nunca persiguen más que pulverizar el suelo. El apero que utilizan está admirablemente calculado para este objeto, si consideramos que remueven la tierra ocho o diez veces al año [...]. La tierra está dividida en tablas alargadas y completamente llanas que cubren de agua».



La trilogía del paisaje agrícola

El conjunto agrario formado por el término de Valencia y los otros cuarenta que componen su área metropolitana presenta una trilogía de paisajes agrarios en la que se distinguen por un lado *l'horta* (la huerta tradicional), por otro, *els horts* (los huertos de cítricos) y, por un tercero, *la marjal* (los campos de arroz). Cada uno ocupa un espacio determinado perfectamente definido y posee unas características propias, por más que la frontera entre los cítricos y la huerta tradicional se esté tornando cada vez más difusa, debido al progresivo avance de los primeros sobre los campos hasta ahora dedicados a hortalizas.

Hace apenas medio siglo la huerta tradicional ocupaba todavía 15.000 hectáreas, prácticamente todas las regadas por las siete históricas acequias de Valencia y por la de Montcada, ayudadas en algunos municipios meridionales por la prolongación que el duque de Híjar hizo en 1800 de la Acequia Real del Júcar. Hoy el espacio de la huerta se halla reducido a sólo 5.200 hectáreas, esto es, a casi una tercera parte, y los responsables son el avance de los cítricos desde la corona exterior o periferia y la expansión urbana de la capital y del resto de núcleos de su área, incluidas las grandes infraestructuras, tales como carreteras, ferrocarriles y nuevo cauce del Turia. La huerta tradicional lleva asociada una serie de características, entre

Hace apenas medio siglo la huerta tradicional ocupaba todavía 15.000 hectáreas, prácticamente todas las regadas por las siete históricas acequias de Valencia y por la de Montcada, ayudadas en algunos municipios meridionales por la prolongación que el duque de Híjar hizo en 1800 de la Acequia Real del Júcar. Hoy el espacio de la huerta se halla reducido a sólo 5.200 hectáreas, esto es, a casi una tercera parte.

Mapa Topográfico Nacional, hoja 722, 1945.

las que destacan el policultivo, la rotación de cosechas en un mismo año sin dejar descanso a la tierra, el abonado intensivo y el riego cada una o dos semanas, el minifundismo, las parcelas pequeñas ordenadas en tablas delimitadas por caballones, las alquerías de los grandes propietarios ciudadanos y las barracas (hoy casas) de los arrendatarios, el trabajo manual diario y, todavía hoy, el empleo de caballos para trabajar la tierra, aunque cada vez son más los que han sustituido a este animal por el motocultor.

El cultivo de los cítricos fue en sus primeros años de expansión un proceso ajeno y periférico a la huerta, resultado de la transformación de los antiguos secanos (algarrobos, olivos, viñas) en nuevos regadíos con ayuda de pozos. Esta circunstancia no afectaba por igual a todos los municipios, pues hay muchos cuyos límites quedan dentro del perímetro de la huerta tradicional. Los primeros huertos, con su pozo, su motor con chimenea y su casa de labor, que en ocasiones alcanza la categoría de gran villa de recreo, se practicaron en los municipios periféricos, tales como Puçol, Museros, Montcada, Paterna, Aldaia, Picanya y, sobre todo, Torrent y Picassent, por disponer de términos mucho más extensos que se prolongan hacia tierras del interior. Pero como hemos dicho, entre todos no sumaban más de 7.000 hectáreas en 1959, frente a las 21.000 que llegaron a ocupar en 1995, momento de su máxima expansión, ya que a partir de esta fecha también ellos se han visto desplazados por la expansión urbana y las grandes infraestructuras, como la autovía de circunvalación que discurre por un mar de naranjos y, más recientemente, la vía del tren de alta velocidad, sin olvidar la proliferación de polígonos industriales. No por ello los cítricos siguen ganando terreno día a día a la huerta, debido sobre todo a la escasez y envejecimiento de los hortelanos. Aunque el rendimiento sea muy inferior, las ventajas del naranjo o mandarino sobre la horticultura intensiva son bien conocidas: menos trabajo, menos riegos y mayor posibilidad de alternar el trabajo agrario con el industrial o terciario.

El arrozal es el que menos cambios ha experimentado, ya que se trata de un coto en el que en los últimos cincuenta años no se podían hacer transformaciones. En 1959 ocupaba 3.500 hectáreas, que han quedado reducidas a 3.152 (regresión del 10%) debido a ciertas desecaciones que se han llevado a cabo en la zona más próxima al eje viario y comercial de la conocida como Pista de Silla, afectando a términos como los de Alfafar, Massanasa y Catarroja, sobre todo.

La huerta tradicional lleva asociada una serie de características, entre las que destacan el policultivo, la rotación de cosechas en un mismo año sin dejar descanso a la tierra, el abonado intensivo y el riego cada una o dos semanas, el minifundismo, las parcelas pequeñas ordenadas en tablas delimitadas por caballones, las alquerías de los grandes propietarios ciudadanos y las barracas (hoy casas) de los arrendatarios, el trabajo manual diario y, todavía hoy, el empleo de caballos para trabajar la tierra, aunque cada vez son más los que han sustituido a este animal por el motocultor.



EVOLUCIÓN DE LA SUPERFICIE CULTIVADA EN HECTÁREAS. 1959-2008

Año/Cultivo	Superficie cultivada	Secanos	Regadío	Huerta*	Arrozal	Cítricos
1959	41.524	13.800	27.700	14.900	3.500	6.950
1985	37.888	4.800	33.100	8.660	3.300	20.600
1995	34.300	2.600	31.700	7.300	3.153	21.000
2008	26.200	900	25.300	5.200	3.152	16.700

*Incluye cultivos herbáceos, tubérculos, viveros y plantas ornamentales

Fuente: Cámara Agraria (1959) y Conselleria d'Agricultura (1985, 1995 y 2008)

L'Horta y sus acequias

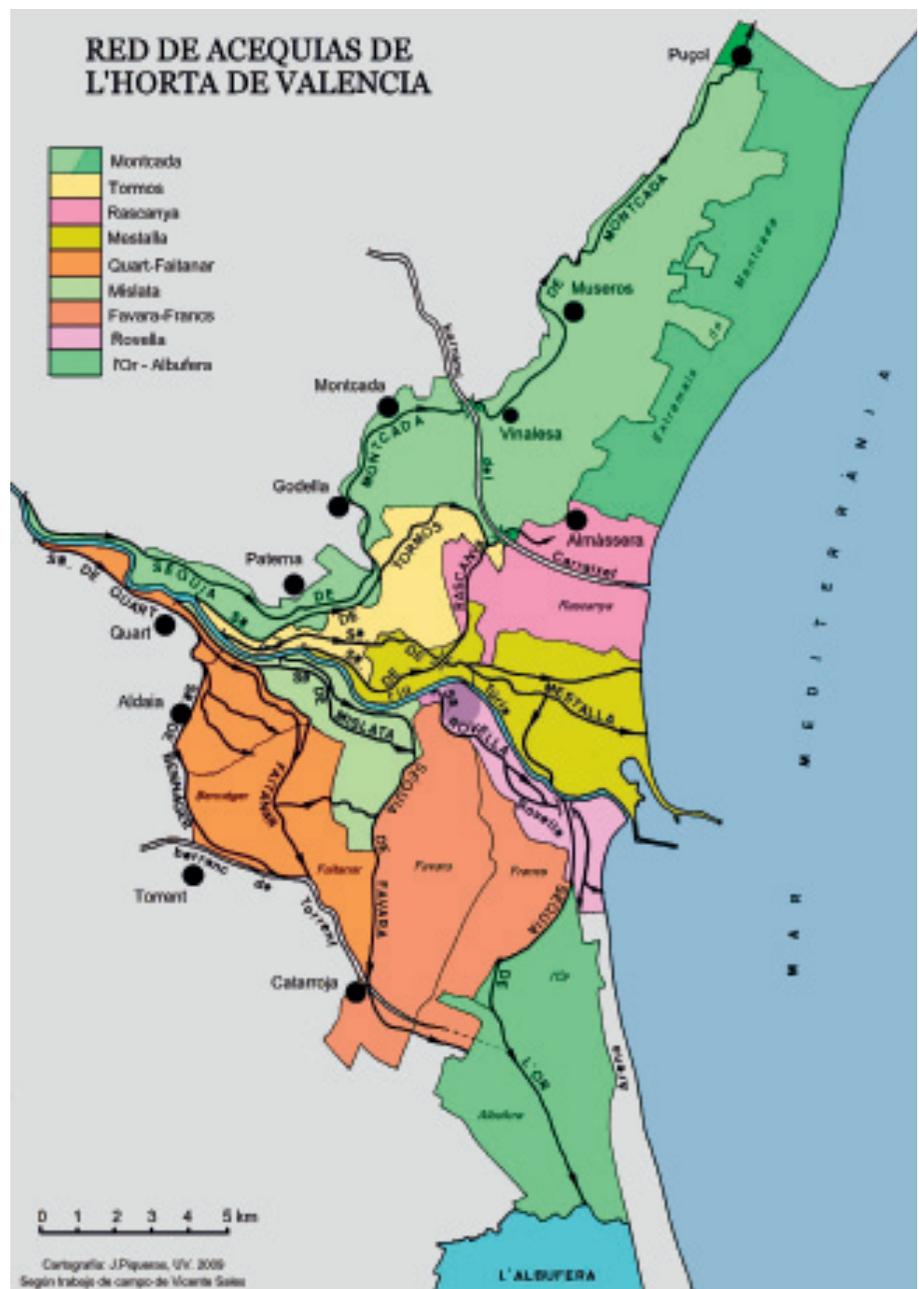
L'Horta de Valencia, al igual que otras de origen musulmán como las de Orihuela, Gandia y Xàtiva, presenta los mismos rasgos comunes de minifundismo, fruto de su antigüedad y de las múltiples particiones hereditarias; una fuerte presencia de los viejos arrendamientos y la rotación de cultivos dentro del año agrícola, lo que permite la obtención de dos o tres cosechas anuales. Esto no sería posible sin una dedicación permanente de los huertanos a su tierra, mediante riegos frecuentes (en verano cada siete u ocho días), abonado intensivo, laboreo casi diario, etc. Los rendimientos son aquí muy superiores a los del naranjo u otros tipos de árboles, pero cada vez son menos los agricultores dispuestos a depender tan estrechamente de la tierra y, por falta de brazos, muchas parcelas de huerta acaban siendo transformadas en huertos de naranjos, cultivo que, aunque da menos dinero, es mucho más cómodo y no exige dedicación exclusiva.

L'Horta de Valencia, tantas y tantas veces alabada y cantada por poetas y aspirantes a la *flor natural* de los certámenes municipales, se halla en franca regresión y parece sentenciada a una muerte inexorable ante la expansión del naranjo por una lado y la urbano-industrial por otro. Su fuente de riego son las famosas ocho acequias de la vega del Turia heredadas del pasado musulmán (Montcada, Tòrmos, Rascanya y Mestalla, por la izquierda, y Quart, Favara, Mislata y Rovella, por la derecha). Algunas de ellas han desaparecido casi en su integridad bajo la expansión urbana (Mestalla, Rovella, Mislata), mientras que la superficie hortícola, en sentido estricto, se estima en unas 5.200 hectáreas, de las cuales casi 1.500 pertenecen al término municipal de Valencia, repartiéndose el resto entre municipios vecinos como Alboraia, Meliana, Almàssera, etc., por citar sólo algunos donde la huerta sigue siendo más extensa que el naranjal. Los cultivos más frecuentes en estos campos son las patatas, las cebollas, los melones, las chufas, las lechugas y las carlotas. Menos frecuentes son ya las alcachofas, el tabaco y el cacahuete. Para mantener los suelos aptos para el cultivo de frutos subterráneos (patatas, chufas, carlotas, cebollas) los huertanos deben aportar periódicamente a los campos carretadas de arena de la playa. El transporte de los carros y el mismo laboreo de los campos se siguen haciendo todavía con ayuda de caballos, lo que pone un punto de contraste entre estas tareas agrícolas tradicionales y el marco moderno y tecnológico de la gran aglomeración urbana.

Las acequias

Mucho se ha especulado sobre el origen del sistema de riegos de *l'horta* que, dicho sea de paso, ha sido motivo tradicional de admiración para cuantos naturalistas de allende los Pirineos, y más recientemente del otro lado

La fuente de riego de L'Horta de Valencia son las famosas ocho acequias de la vega del Turia heredadas del pasado musulmán (Montcada, Tormos, Rascanya y Mestalla, por la izquierda, y Quart, Favara, Mislata y Rovella, por la derecha). Algunas de ellas han desaparecido casi en su integridad bajo la expansión urbana (Mestalla, Rovella, Mislata), mientras que la superficie hortícola, en sentido estricto, se estima en unas 5.200 hectáreas, de las cuales casi 1.500 pertenecen al término municipal de Valencia, repartiéndose el resto entre municipios vecinos como Alboraya, Meliana, Almàssera, etc.



del Atlántico, se han acercado hasta nuestras tierras. Franceses, alemanes, británicos y norteamericanos han visitado durante los últimos dos siglos estos sistemas de riegos con ánimo de averiguar su origen y su perfección. Pero han sido investigadores locales o afincados en Valencia quienes más han contribuido a desentrañar el pasado histórico. A los nombres de Borrull y Jaldero en el siglo XIX, hay que añadir los de Tarradell, López Gómez, Burriel, Cano y Sales en el siglo actual. La primitiva tesis lanzada a comienzos del siglo XIX por Borrull, y difundida luego en Europa por Jaubert de Passà, sobre un origen musulmán del sistema de acequias, ha ido perdiendo fuerza a medida que, primero Jaldero en el XIX de una manera un tanto intuitiva, y ya en época más reciente Tarradell con excavaciones arqueológicas han venido a demostrar el origen romano de algunas de las acequias del Turia. A ellos hay que añadir el reconocimiento de centuriaciones romanas en la zona de Puçol por Gabriel Cano y en la de Catarroja por E. Pinga-

rrón, culminando con los estudios de Vicente Sales sobre otra centuriación en terrenos de la acequia de Montcada y de una serie de fuentes naturales dispuestas sobre la misma que podrían hacer presumir un regadío de origen romano, al margen de las aguas del Turia, en la zona comprendida entre el Puig por el norte y Meliana por el sur.

Por lo que respecta a las ocho acequias tradicionales que derivan del Turia, su origen puede contar con antecedentes romanos pero parece ser que la trama que hoy conocemos y, sobre todo, el sistema de partición del agua son de origen musulmán. Los azudes de estas ocho acequias se suceden a lo largo de un trecho de 11 kilómetros que media entre el primero, correspondiente a la de Montcada, y el octavo, correspondiente a la acequia de Rovella y localizado justo a la entrada de la ciudad de Valencia por Mislata. Tras la conquista de Valencia por las tropas de Jaime I en 1238, el disfrute de las acequias fue cedido por el rey a los nuevos pobladores, a excepción en principio de la de Montcada, que también acabó cediendo, bajo determinadas condiciones en 1268. Este reparto es la causa de que la llamada Real Acequia de Montcada tenga su propia organización independiente, mientras que las otras siete tienen unos reglamentos y ordenanzas comunes que obligan a sus síndicos a reunirse cada jueves en la puerta de los Apóstoles de la catedral de Valencia para constituir el denominado Tribunal de las Aguas, en el que se ventilan los asuntos que interesan a los regantes y se juzgan las denuncias presentadas por los guardas de cada acequia, oyendo al acusado y dictando sentencias que son inapelables y que suelen llevar la pena de una multa. Las actuaciones de dicho tribunal son actualmente motivo de atracción para numerosos turistas que acuden cada jueves a la puerta de los Apóstoles de la catedral.

Tradicionalmente el reparto del agua del Turia entre las ocho acequias se ha hecho mediante el establecimiento de 138 partes o *filas* proporcionales al caudal que lleve el río en cada momento. A la de Montcada le corresponden 48 filas, a las de Tormos y Mislata 10 filas a cada una, y a las cinco restantes 14 filas por acequia. Para los casos de sequía hay establecidos una serie de medidas tales como *la dobla*, que consiste en que cada dos días y dos noches se alterna toda el agua del río entre las acequias de una y otra margen. Cuando la sequía es más grave se recurre a la medida llamada *los tablonnes de Montcada*, por las que esta acequia cede dos días a la semana parte de su agua a las acequias de Mestalla, Favara, Rascanya y Rovella, al tiempo que se establece *el tandeo* con los regantes de aguas arriba, según el cual las acequias de Pedralba, Vilamarxant, Benaguasil y Riba-roja no pueden extraer agua durante cuatro días consecutivos, pudiendo regar luego durante otros cuatro y así sucesivamente. Esta complejidad en los repartos del agua no es nada en comparación con la intrincada red de acequias que sirven tanto para regar como para drenar los campos y que sólo los acequeros, oficio que se suele transmitir de padres a hijos y que requiere un largo aprendizaje, conocen y dominan.

La primera y mayor de la ocho acequias es la de Montcada, que tiene una longitud de 33 kilómetros y de la que tienen actualmente derecho a riego unas 6.500 hectáreas repartidas entre nada menos que 24 pueblos, que son: Paterna, Benimàmet, Burjassot, Godella, Rocafort, Massarrojos, Benifaraig, Carpesa, Montcada, Alfara, Bonrepòs, Mirambell, Vinalesa, Foios, Meliana, Museros, Albuixech, Albalat dels Sorells, Massalfassar, Massamagrell, la Poble de Farnals, Rafelbunyol, el Puig y Puçol. Al salir de Puçol la acequia de Montcada cuenta con una prolongación por el denominado canal del Arrif



que llega hasta el Port de Sagunt pero que hasta el momento no ha sido utilizado. Con anterioridad a la construcción del embalse de Benagéber (1950), las tierras regadas por la acequia de Montcada se dividían en dos partes de aproximadamente la misma extensión. La más próxima a la acequia gozaba de los derechos de riego, por lo que era llamada *jovedat*, mientras que la otra parte, colindante con las marjales del litoral, sólo podía utilizar los sobrantes del *jovedat* y era conocida como el *extremal*. Una larga serie de fuentes aseguraban el riego de este *extremal* cuando no llegaba el agua de Montcada. Actualmente las dos partes tienen el mismo derecho al riego y las fuentes se han secado como consecuencia de la apertura de pozos aguas arriba y de la gran extracción que se hace de los caudales subterráneos.

La acequia de Quart tiene su azud 500 metros más abajo que la de Montcada y deriva las aguas hacia la derecha, subdividiéndose luego en tres canales llamados de Bennager, Faitanar y Quart. Riega en teoría algo más de 1.500 ha, que en la práctica son muchas menos debido al fuerte retroceso que la huerta ha experimentado frente al crecimiento urbano e industrial. Los pueblos beneficiados son Manises, Quart, Aldaia, Alaquàs, Torrent, Picanya, Paiporta, Benetússer y las partidas de Benàger y Faitanar del término de Valencia.

Cinco kilómetros más abajo del azud de Quart arranca, ahora hacia la izquierda, la acequia de Tormos, de la que tienen derecho a riego más de 900 ha pertenecientes a las pedanías valencianas de Benimàmet, Beniferri, Benicalap, Borbotó, Carpesa, Campanar y Els Orriols, y a los términos de Almàssera y Alboraià. La siguiente acequia es la de Mislata, que deriva hacia la derecha y podría regar más de 840 ha en Quart, Mislata, Xirivella y Patraix, si no fuera porque la mayor parte de las mismas han sido devoradas por la expansión urbana y el nuevo cauce del Turia.

Viene luego la acequia de Mestalla, cuyo azud dista tan sólo 300 del anterior. Deriva las aguas hacia la margen izquierda, en donde las 900 ha que tendrían derecho a riego de la misma corresponden en realidad a suelo urbano (barrios de Marxalenes, Sagunt, Benimaclet, avenida Blasco Ibáñez, Cabanyal y el Grau) en el que sólo perduran algunos islotes de huerta amenazada de extinción en un plazo muy breve. La sexta acequia es la de Favara, que deriva hacia la derecha del Turia y que, aunque en su primer tramo

Cinco kilómetros más abajo del azud de Quart arranca, hacia la izquierda, la acequia de Tormos, de la que tienen derecho a riego más de 900 ha pertenecientes a las pedanías valencianas de Benimàmet, Beniferri, Benicalap, Borbotó, Carpesa, Campanar y Els Orriols, y a los términos de Almàssera y Alboraià.

Supervivencia de una alquería medieval en terrenos de la pedanía de Benicalap.



discurre bajo el suelo urbanizado de la ciudad, tras cruzar luego el nuevo cauce del Turia pasa a regar casi 3.000 has en los términos de Alfafar, Seda-ví, Massanassa, Catarroja y Albal, en donde conecta con la Acequia Real del Júcar y van a buscar juntas por un canal navegable el lago de la Albufera.

La séptima es la acequia de Rascanya, que deriva hacia la izquierda y como la anterior tiene un primer tramo 'urbano', aunque más adelante, tras saltar por encima de la de Mestalla y recibir los sobrantes de la de Tormos, se bifurca y da riego a un millar de hectáreas en los términos de Tavernes, Alboraiá y Almàssera. Uno de sus brazos, el de Almàssera, cruza el barranco de Carraixet mediante una tubería y viene a morir, como el brazo de Alboraiá, en el mar.

La octava acequia es la de Rovella y tiene la particularidad de que ya en sus orígenes se le encomendaron funciones urbanas como la de regar los jardines de la ciudad y servir de colector para las basuras que la misma producía. Atraviesa la ciudad de punta a punta, desde el barrio de la Olivereta hasta el de Russafa, regando luego poco más de 200 ha en las partidas de la Font de Sant Lluís y Pinedo.

A mediados del siglo XIX se añadió a estas una novena acequia llamada del Oro, concebida para aprovechar los sobrantes y desagües de la ciudad y que, derivando hacia la derecha en un azud construido a la altura de Monteolivete, cuando el Turia sale ya de la ciudad, pasase a regar así casi 1.400 hectáreas de arrozal situadas en las inmediaciones de la Albufera y pertenecientes a los términos de Valencia y Alfafar.

Por último, la Acequia Real del Júcar, gracias a la prolongación de la misma financiada por el duque de Híjar a finales del siglo XVIII, riega desde el año 1801 un total de 3.400 ha correspondientes a los términos situados en la zona más meridional de la comarca de L'Horta y que son Albal, Beniparrell, Silla, Alcàsser y Picassent. Ya en el momento actual, otras 4.000 ha inicialmente regadas con agua de pozos, la mayor parte correspondientes al término de Picassent, han quedado beneficiadas por el Canal de Trasvase Júcar-Turia.

Los sistemas agrarios y los cultivos de l'horta

Una de las características de la explotación agraria de *l'horta* es su tradicional vinculación con la llamada propiedad ciudadana. Como resultado de

Los cultivos actuales de la huerta difieren profundamente de los de tiempos pasados y es posible que en un futuro próximo ya no sean los mismos, dada la gran versatilidad que este sistema permite para adaptarse a las necesidades del mercado en cada momento.

Recolección de cacahuete en Borbotó.



los primeros repartimientos efectuados por Jaime I en el siglo XIII entre los caballeros que le habían ayudado en la conquista y de la secular tradición de la gente adinerada de la ciudad a invertir en la compra de tierras, buena parte de la propiedad agraria de la comarca corresponde a titulares residentes en la capital, con un grado de absentismo muy elevado como es lógico. Bien es verdad que en la huerta tradicional muchos de los arrendatarios que trabajaban las tierras de los señores de Valencia han acabado por comprar el dominio directo de las mismas, pero todavía hoy perduran muchos de estos arrendamientos históricos en las zonas más próximas a la ciudad. Por lo que respecta a los nuevos regadíos con agua de pozos, este es un terreno en el que la burguesía actual de Valencia ha encontrado un nuevo campo para efectuar sus inversiones, aunque tampoco faltan las realizadas por agricultores de los pueblos comarcanos.

Otra característica de las explotaciones agrarias es su acusado minifundismo, aunque conviene advertir que ello no significa que los agricultores propietarios o arrendatarios sean pobres, dado por una parte la gran productividad de esta tierra (entre veinte y treinta veces superior en términos monetarios a la de los secanos limítrofes) y a la posibilidad de practicar la agricultura a tiempo parcial, sobre todo si se cultivan naranjos, lo que permite a los titulares de las explotaciones compaginar el trabajo agrícola con otras actividades remuneradas.

En el caso de las explotaciones dedicadas a hortalizas suele haber una dedicación más completa por parte de sus titulares, dado que requieren muchas más atenciones que el naranjo y, en correspondencia, una mayor rentabilidad bruta. La feracidad de la tierra, mantenida hoy de forma artificial a base de riegos y abonados constantes, y el buen clima de tipo mediterráneo que aporta gran cantidad de calorías (que empiezan a ser aumentadas mediante invernaderos), hace posible la rotación de varias cosechas dentro de un mismo año agronómico. Lo normal son dos cosechas anuales, aunque no faltan quienes obtienen tres o, como ya empieza a suceder, una cosecha continua durante todo el año.

Los cultivos actuales de la huerta difieren profundamente de los de tiempos pasados y es posible que en un futuro próximo ya no sean los mismos, dada la gran versatilidad que este sistema permite para adaptarse a las necesidades del mercado en cada momento. Por ejemplo, a finales del siglo XVIII, el naturalista Cavanilles describió una huerta en donde el cultivo fundamental era el trigo, porque ese era también el producto de primera necesidad que la gran ciudad de Valencia y los mismos agricultores requerían para su alimentación básica. El maíz, las judías y algunas otras hortalizas cultivadas en pequeña proporción completaban el panel alimentario, mientras que la morera (seda) y el cáñamo era dos cultivos de los llamados industriales que, ya vendidos en bruto, ya hilados, permitían una fuente de ingresos adicional con la que poder pagar los arrendamientos y otros gastos domésticos. Mientras, los secanos eran dedicados al cultivo de algarrobos, básicos para atender la alimentación del ganado de labor, olivos y viñedos, este último con una intención totalmente comercial, siendo los fabricantes de aguardientes sus clientes más asiduos.

El desarrollo que los medios de transporte alcanzaron a lo largo del siglo XIX, con el consiguiente incremento del intercambio comercial, y la posibilidad de aumentar la producción con la importación de guano, a partir de 1845, repercutieron decisivamente en la orientación netamente comercial y especulativa que desde entonces ha caracterizado a la agricultura comarcal.

Sucesivamente se fueron imponiendo cultivos que hasta entonces habían sido auténticos desconocidos, como las patatas, las cebollas, el cacahuete, el tabaco y, ya en fechas más recientes, las alcachofas, las zanahorias, las flores, etc., que junto a las chufas, las habas, las lechugas, los melones, los viveros de plantas ornamentales y una larga serie de otros tipos de hortalizas completan el panorama de las producciones actuales de la huerta. El que mayor extensión viene ocupando en los últimos años es la patata, sobre todo en su variedad más temprana, pero el más peculiar por su larguísima tradición y singularidad con respecto a otras huertas de España es la chufa. Veamos de manera más detallada estos dos cultivos.

Las patatas

Las patatas, siempre en rotación con otros cultivos, ocupan durante los tres o cuatro meses que dura su ciclo vegetativo entre 500 y 1.000 hectáreas, variando mucho de un año a otro en función de las expectativas de la demanda. La mayor parte, en torno a un 70% corresponden a patatas tempranas, que son las que mejor precio obtienen en el mercado y que suelen ser destinadas en su mayoría a la exportación, envasadas ya desde los mismos campos en enormes sacas de unos 800 kilos de capacidad. Otro 25% corresponde a patatas tardías y el restante 5% a extratempranas y de media estación.

Con ser el cultivo actual más extendido, la patata no figura entre los cultivos tradicionales de la huerta, ya que no empezó a ser cultivada hasta mediados del siglo XIX, tras haber superado no pocas reticencias por parte de la población capitalina a consumirlas. Esta planta alimenticia de origen americano, responsable junto con el maíz de la alta densidad de población indígena de los altiplanos de Colombia y Perú, como ya reflejara en 1536 el cronista Gonzalo Giménez de Quesada, fue introducida en España en torno a 1550, pero durante más de dos siglos estuvo considerada como alimento de animales o, a lo sumo, de enfermos e indigentes. En otros lugares de Europa, como Irlanda, Holanda y Norte de Alemania, su consumo empezó a popularizarse ya en la primera mitad del siglo XVIII y permitió un fuerte aumento de la población. En 1784 en conde de Rumford, que había estado en América y había visto sus buenas cualidades alimenticias, la introdujo en Baviera y escribió un famoso tratado sobre su cultivo y formas de

Las patatas, siempre en rotación con otros cultivos, ocupan durante los tres o cuatro meses que dura su ciclo vegetativo entre 500 y 1.000 hectáreas, variando mucho de un año a otro en función de las expectativas de la demanda. La mayor parte, en torno a un 70% corresponden a patatas tempranas, que son las que mejor precio obtienen en el mercado y que suelen ser destinadas en su mayoría a la exportación.



Labores de recogida de patatas en Godella.

prepararla para dar de comer a las clases menos favorecidas. Por las mismas fechas empezó a ser cultivada en Galicia, Castilla la Vieja y La Mancha, e incluso en algunas comarcas interiores valencianas como la Meseta de Requena y la Serranía del Turia. En 1800 la Sociedad Económica de Amigos del País de Valencia, ante la hambruna que padecían muchos inmigrantes que habían bajado de Aragón buscando trabajo y sustento, estableció una ‘sopa para pobres’ siguiendo las recetas propuestas por Rumford, cuyas obras había adquirido y aún se conservan en la biblioteca de la Sociedad. Entonces hubo que traer patatas de Requena, Alpuente y La Mancha, porque los huertanos de Valencia no quisieron sembrarlas, a pesar de los premios e incentivos que la Sociedad Económica estableció para fomentar su cultivo. Sólo en 1835, y gracias a otra campaña de dicha institución, algunos socios de la misma empezaron a plantarla en la Huerta, tales como José Carcelén e Isidro Comes, aunque en 1841 el marqués de Ripalda escribía que no habían sido muchos los que habían seguido esta misma línea.

En los años siguientes se ensayaron nuevas plantaciones con variedades manchegas, gallegas y ‘piñetas’ de Requena, pero fue ya a partir de 1850 cuando se introdujeron variedades de Inglaterra y de Holanda, siendo estas últimas las que mejor se adaptaban a los suelos de la Huerta. En 1860 el secretario de la Sociedad Económica, Juan B. Berenguer y Ronda, mostraba su satisfacción ante la expansión que la patata estaba teniendo en la Huerta y, más todavía, porque su consumo empezaba a ser «corriente incluso entre las clases pudientes» de la sociedad capitalina. Desde entonces las patatas han venido siendo habituales en la Huerta de Valencia, primero orientadas a su mercado local y, finalmente, más atentas al mercado exterior. El término de Valencia, seguido por los de Alboraya, Almàssera y Meliana, son los que mayor superficie dedican a este cultivo.

Las chufas: una seña de identidad

El cultivo de la chufa (*Cyperus esculentus*) se localiza casi exactamente en los mismos lugares que la patata temprana, ya que ambas forman parte del mismo ciclo rotativo junto con las cebollas y las lechugas. La simiente de chufa se planta en campos previamente abonados y adicionados, si fuera necesario, de arena de la playa. Su hierba, de la familia de las Ciperáceas, comienza a brotar a las dos semanas y viene a cubrir los campos durante el mes de junio. Requiere del riego abundante cada dos semanas y viene a madurar a finales de octubre o comienzos de noviembre. Luego, cuando la hierba está seca se procede a su quema controlada y, finalmente, durante los meses de noviembre, diciembre e incluso enero, a su recolección con grandes máquinas que ciernen la tierra arenosa en la que se encuentran los frutos, unos tubérculos de pequeño tamaño (de 10 a 20 mm), forma arrugada, piel de color marrón y pulpa blanca.

Aunque también se suele consumir como fruto, previamente remojado en agua, su aplicación principal es la elaboración de horchata líquida, mezclándola con agua y azúcar. Antiguamente, desde que se tienen noticias de ella en el siglo XIII, la horchata era mucho más consistente, pues venía a ser una especie de leche que además de alimento y refresco solía ser tomada como remedio para ciertas enfermedades. Escolano, en 1609, enuncia algunas de ellas como «las enfermedades del pecho y del costado, la calentura ethyca, la tos, los ardores de orina y las cámaras de sangre». El mismo Escolano dice que las chufas eran habituales en el mercado de la capital y que se



El cultivo de la chufa (*Cyperus esculentus*) se localiza casi exactamente en los mismos lugares que la patata temprana, ya que ambas forman parte del mismo ciclo rotativo junto con las cebollas y las lechugas. La simiente de chufa se planta en campos previamente abonados y adicionados, si fuera necesario, de arena de la playa. Su hierba, de la familia de las Ciperáceas, comienza a brotar a las dos semanas y viene a cubrir los campos durante el mes de junio. Requiere del riego abundante cada dos semanas y viene a madurar a finales de octubre o comienzos de noviembre. Luego, cuando la hierba está seca se procede a su quema controlada y, finalmente, durante los meses de noviembre, diciembre e incluso enero, a su recolección con grandes máquinas que ciernen la tierra arenosa en la que se encuentran los frutos, unos tubérculos de pequeño tamaño (de 10 a 20 mm), forma arrugada, piel de color marrón y pulpa blanca.

Campos de chufa a orillas de la ciudad.

exportaban a otras partes de España, Italia y Francia, y que su zona de cultivo estaba en Valencia, en la zona comprendida «desde sus muros hasta el mar, mas de una legua en ancho y largo». La horchata líquida tal y como ahora se suele tomar empezó a elaborarse a comienzos del siglo xx y se dice que fue Vicent Novejarque, en 1917, el primero en prepararla de este modo en su establecimiento de la calle de Santa Teresa. Actualmente los mayores locales donde se sirve horchata están en Alboraiá, aunque también en la capital sigue habiendo horchaterías de renombre. Otra cosa son las horchatas envasadas que se venden en las tiendas y supermercados. En todo caso se trata de un producto genuinamente valenciano y protegido por su correspondiente denominación de origen, lo que no puede impedir la competencia de horchatas elaboradas con chufa de importación.

En el momento actual la chufa se cultiva en dos zonas. Una es la de Algemesí y Guadassuar, en la Ribera del Xúquer, y la otra en el término de Valencia (unas 200 hectáreas) y en sus vecinos inmediatos de Alboraiá (160), Almàserra (50), Meliana (40), Foios, Vinalesa, Montcada, Godella y alguno más de L'Horta Nord, sumando un total de entre 450 y 600 hectáreas según el año.

Otros cultivos y aprovechamientos de l'horta

Aparte de las patatas y las chufas, los cultivos más habituales en el momento actual son las lechugas, las sandías y melones (en los que son especialistas los huertanos de Meliana y el barrio de Cuiper), calabazas y calabacines, tomates, pimientos, carlotas, alcachofas, coliflores y, en menores proporciones, cacahuete, tabaco y alguno más. Los mayores porcentajes de huerta con respecto a la superficie cultivada se registran en el término de

Mención especial merecen algunos procesos de modernización y aprovechamiento. Uno es el de los viveros de flores, plantas ornamentales e incluso vides y árboles frutales. Los viveros más grandes se localizan en la zona sur, por los términos de Torrent, Alcàsser, Picassent y, sobre todo, Picanya.

Cultivo de plantas ornamentales en invernadero.

Tiempo de recogida de alcachofas en los campos de Almàssera.



Valencia y adyacentes por la parte septentrional (Alboraia, Albuixech, Almàssera, Meliana), en los que todavía la invasión del naranjo es poco significativa. El principal mercado para estos productos de huerta es el formado por la propia ciudad de Valencia y el resto de pueblos de la comarca que, no olvidemos, supone nada menos que 1'5 millones de consumidores. La comercialización sigue estando en buena parte en manos de los propios agricultores para determinados productos de cosechas escalonadas, pero no para las patatas, cebollas y zanahorias. El sistema tradicional más frecuente es recolectar cada día una parte y llevarla directamente a Mercavalencia (sustituto del antiguo Mercado de Abastos de la ciudad) o bien a los mercados municipales del pueblo más próximo. También es muy frecuente la venta al público por parte de los mismos cosecheros en puestos habilitados en sus propias casas. Estos sistemas son peculiares de esta huerta y difieren notablemente de los empleados en otras zonas hortícolas como la de la Ribera del Xúquer, en donde la comercialización corre a cargo de grandes cooperativas como las de Benifaió y Alginet, y está orientada hacia mercados más diversos y alejados, incluidos los extranjeros.

Mención especial merecen dos procesos de modernización y aprovechamiento. Uno es el de los viveros de flores, plantas ornamentales e incluso vides y árboles frutales. Los viveros más grandes se localizan en la zona sur, por los términos de Torrent, Alcàsser, Picassent y, sobre todo, Picanya, donde tienen su sede los del Huerto de San Valero y los de Viverpal, estos últimos de creación reciente (1998) y con más de 60 hectáreas de viveros entre la finca principal y otros campos alquilados por el resto de la huerta. Otra zona donde los viveros están cobrando fuerza es la de Godella, Rocafort y Borbotó. Con ellos se ha extendido también otra modalidad de explotación: la del alquiler de tierra para estos menesteres. Los árboles de jardín suelen ser los que mayor superficie ocupan en los campos abiertos, mientras que las flores y las plantas ornamentales de origen tropical suelen estar en invernaderos bajo plástico.

Otro tipo de agricultura, esta vez muy localizada en una determinada zona, es la de los invernaderos sobre suelos de arena, que se concentran en la partida del Perellonet, justo en el extremo meridional del término de Valencia y en contacto ya con la pedanía suecana del Perelló, donde en realidad tienen su domicilio la mayor parte de las familias y trabajadores ocupados en dichos invernaderos. Se trata aquí de una sucesión de explotaciones bajo





Otro tipo de agricultura, esta vez muy localizada en una determinada zona, es la de los invernaderos sobre suelos de arena, que se concentran en la partida del Perellonet, justo en el extremo meridional del término de Valencia y en contacto ya con la pedanía suecana del Perelló.

Cultivos bajo plástico en el Perellonet.

plástico alineadas a lo largo de unos dos kilómetros siguiendo la carretera de Natzaret a Cullera y entre ésta y el arrozal, mientras que a la otra parte de la carretera se han desarrollado torres de apartamentos y urbanizaciones playeras, cuyos ocupantes durante los meses estivales suelen ser clientes de los numerosos puestos de verduras en donde los huertanos venden parte de sus cosechas de pepinos, berenjenas, calabacines, melones y, sobre todo, los afamados tomates llamados *del Perelló*. Pero este mercado estival no justifica tantos invernaderos ni puede absorber la cosecha casi permanente que permite el cultivo forzado. Sin despreciar el mercado regional, desde hace algunos años buena parte de estos agricultores mantienen contratos de abastecimiento de determinados tipos de lechugas y otras hortalizas con empresarios



chinos, quienes se encargan luego de su distribución por tiendas y restaurantes chinos de toda Europa occidental. Se trata por tanto en cierta medida de una agricultura a la carta. Los mismos chinos suelen ser quienes distribuyen a los agricultores las semillas de las lechugas y hortalizas orientales para que los agricultores cultiven exactamente lo que ellos quieren.

Los cítricos: del huerto con pozo propio a la invasión de la huerta tradicional

Aunque en el momento los cítricos han invadido los antiguos terrenos de huerta y copan ya casi los dos tercios de toda la superficie cultivada, en sus inicios el cultivo del naranjo estuvo asociado a lo que localmente se denominó huerto (*l'hort*) en un claro intento de diferenciarlo de la huerta (*l'horta*). Este término masculino se aplica no a un espacio regado por acequias derivadas de los ríos sino a una porción de tierra, regularmente cercada y regada con agua de pozos, presidida por uno o dos edificios (el del dueño y el del motor) y sobre terrenos que antes fueron de secano.

Recordemos brevemente que el naranjo amargo fue introducido por los árabes y que formaba parte de los jardines musulmanes de Valencia antes de la conquista cristiana. A partir del 1500 se introdujo el naranjo dulce o *de la China* que había sido traído desde aquel lejano país por los portugueses poco antes. A comienzos del siglo XVI las naranjas dulces de Valencia ya eran exportadas por Navidad a la corte madrileña y al sur de Francia, pero los árboles que las producían no llegaban a formar campos regulares de cultivo, esto es auténticos huertos, sino que estaban diseminados siguiendo las orillas de las acequias y linderos de las parcelas de huerta. Fue ya a finales del siglo XVIII cuando algunos ilustrados terratenientes de Alzira y Carcaixent empezaron a establecer plantaciones en huertos sobre terrenos que habían sido de secano y que eran convertidos en regadío mediante pozos, cuya agua era extraída con ayuda de norias de tracción animal. Pero de momento aquella novedad quedó circunscrita a unos pocos municipios de la Ribera del Xúquer y la Plana de Castelló. Fue ya a raíz del incremento de las exportaciones de naranjas a Europa, a partir de 1850, cuando algunos burgueses capitalinos empezaron a plantar los primeros huertos en terrenos antes de secano, inmediatamente más allá de los límites exteriores de la huerta tradicional. Uno de los casos más llamativos fue el del término de Picanya, cuya parte meridional (antes de secano) se vió salpicada a partir de 1870 de grandes huertos de naranjos regados con pozos que sacaban el agua mediante motores de vapor, luego sustituidos por eléctricos en el siglo XX, aunque han perdurado varias de las antiguas chimeneas. Las masías o casas de labor que presidían aquellas propiedades fueron convertidas, al tiempo que crecía la riqueza naranjera, en grandes casonas e incluso en espléndidas villas de recreo por parte de sus dueños. Y así la toponimia rural que en la parte de la huerta vieja seguía siendo alquería de tal o de cual, pasó aquí a ser *hort* (de Lis, de don Esteban, de les Palmes, de Pla, de Montesinos) o villa (Villa Hermosa, Villa Amparo, Villa Celia).

Ya entrado el siglo XX, sobre todo entre 1920 y 1936, se incrementaron los huertos de naranjos y se llevaron a término grandes actuaciones como la de la REVA, que puso en riego un gran número de masías del Pla de Quart antes dedicadas al olivo y el viñedo. La Guerra Civil y luego la Segunda Gran Guerra frenaron aquella expansión debido a la contracción de la exportación. Pero a partir de 1960, y al tiempo que se recuperaba el mercado

Es llamativo el caso del término de Picanya, cuya parte meridional (antes de secano) se vió salpicada a partir de 1870 de grandes huertos de naranjos regados con pozos que sacaban el agua mediante motores de vapor, luego sustituidos por eléctricos en el siglo xx, aunque han perdurado varias de las antiguas chimeneas. Las masías o casas de labor que presidían aquellas propiedades fueron convertidas, al tiempo que crecía la riqueza naranjera, en grandes casonas e incluso en espléndidas villas de recreo por parte de sus dueños. Y así la toponimia rural que en la parte de la huerta vieja seguía siendo alquería de tal o de cual, pasó aquí a ser *hort* (de Lis, de don Esteban, de les Palmes, de Pla, de Montesinos) o villa (Villa Hermosa, Villa Amparo, Villa Celia).

Mapa de los términos municipales de Picanya y Paiporta, 1888.
Casona del Hort de Lis.



europeo y subían los precios de la naranja, mientras que al mismo tiempo se iniciaba la industrialización del área metropolitana de Valencia (AMV), el naranjo se extendió por los antiguos secanos y empezó a invadir también las huertas tradicionales. Primero fueron las zonas regadas por las acequias exteriores de Montcada por el norte (términos de Paterna, Burjassot, Godella, Rocafort, Montcada, Alfara, Vinalesa, Foios, Museros, Massamagrell, etc.) y de Quart, Favara y Faitanar por el sur (términos de Quart, Aldaia, Picanya, etc.), en todos los cuales la huerta acabaría quedando reducida a su mínima expresión ante el avance de los cítricos. En el momento actual la superficie de cítricos sólo es inferior a la de huerta, además del término de Valencia, en los de Xirivella y Alaquàs, por el oeste, y en los de Alboraià, Almàspera, Meliana y Bonrepòs por el norte.

El naranjal es un mundo totalmente opuesto a la huerta en muchos aspectos. Algunos como la comodidad de su cultivo ya han sido apuntados, pero falta el principal, que es precisamente el referido a la recolección y co-



mercialización del producto. A diferencia de lo que sucede en la huerta en donde los hortelanos son recolectores y comerciantes, los propietarios de naranjos (que muchas veces no son agricultores) venden el fruto cuando todavía está en el árbol a comerciantes mayoristas y exportadores, quienes se encargan por su cuenta de la recolección, envasado y comercialización de las naranjas. El cultivo del naranjo es predominante en la mayoría de los municipios de la comarca (a excepción de los ya citados, y encuentra sus mayores contingentes en los términos periféricos y más extensos de Picassent (4.560 hectáreas), Torrent (2.430), el Puig (1.329), Puçol (843) y Montcada (587).

El arroz

El arrozal se localiza en una mancha homogénea situada en el extremo sureste de la comarca, en unos terrenos que siguen de arrozal porque no pueden ser cultivados de otra cosa, a menos que se llevara a cabo una costosa acción conjunta de desecación de esta zona colindante con el lago de la Albufera. En su origen, el mismo arrozal no es sino una parte del antiguo lago que fue rescatada para el cultivo del arroz en el transcurso de los siglos XVIII y XIX con los *aterraments* o relleno del fondo lacustre, mediante el acarreo de tierras, que ocupó durante largos años a generaciones enteras de agricultores.

Los orígenes de un cultivo tradicional

Cultivo tradicional y representativo de los regadíos valencianos en épocas pasadas, el arroz se halla actualmente restringido a los municipios que rodean el lago de la Albufera. La evolución de su cultivo en los últimos dos siglos ha estado muy ligada al interés comercial del mismo en un mercado interior protegido casi permanentemente contra arroces extranjeros y en el cual el arroz valenciano ejerció el monopolio del abastecimiento hasta que, ya a finales del XIX, empezaron a efectuarse plantaciones masivas en el delta del Ebro y, después de 1940, en las marismas del Guadalquivir.

La introducción del cultivo del arroz en tierras valencianas es atribuida a los árabes, pero es probable que ya fuera conocido por los romanos a juzgar por los vestigios de centuriaciones sobre las marjales del Puig y de Puçol. En cualquier caso lo que sí es seguro es que, como consignara al-Idrisi en el siglo XII, los árabes valencianos lo exportaban hacia otros países de la cuenca mediterránea. Desde tiempo inmemorial el arroz ha sido objeto de una permanente polémica sobre la conveniencia de su cultivo, ya que, por un lado, servía de alimento básico barato y fácil de producir, pero, por otro, el estancamiento de las aguas producía fiebres endémicas de gran mortandad entre la población. Se recuerdan como prohibiciones más sonadas las de 1547 y 1783, encaminadas no a suprimir totalmente su cultivo sino a limitarlo a zonas pantanosas naturales y alejadas de los núcleos de población. En 1805 se permitía de nuevo el cultivo libre de arroz y en 1916 se le consideraba incluso beneficioso para sanear terrenos palúdicos.

La tierra de arroz en Valencia: la conquista del medio natural

El proceso de expansión del arrozal valenciano, por efectuarse sobre todo en terrenos pantanosos, exigió el previo saneamiento de las marjales

situadas en el litoral septentrional, es decir, en Puçol, el Puig, Massamagrell, Massalfassar y Albuixech, donde entre 1753 y 1862 lograron ponerse en cultivo casi 6.800 hanegadas, que en 1920 habían aumentado a 9.000 y que más o menos siguieron siendo sembradas de arroz hasta los años 1950 en que unas marjales volvieron a su estado anterior, otras fueron sembradas de melones y las demás desecadas para establecer en su lugar suelo urbano e industrial.

Al sur del Turia las cosas fueron de otro modo. Aquí la masa de agua era mucho mayor, el lago de la Albufera, cuyo extremo septentrional llegaba prácticamente a las puertas de la capital por los barrios de Russafa, la Punta y Pinedo, y se extendía también por varios municipios de los alineados siguiendo el Camino Real de Xàtiva, tales como Alfafar, Sedaví, Massanassa, Catarroja, Albal y Silla. En este caso la figura representativa de la expansión del arrozal es el *aterrament*. Aunque éstos venían haciéndose de una manera ilegal desde tiempo inmemorial, fueron las ordenanzas de 1761 las que reforzaron y legalizaron esta práctica por medio de los *establiments* que el Real Patrimonio (dueño del lago de la Albufera) concedía a los agricultores enfiteutas que recibían lotes de hasta 200 y 300 hanegadas a condición de que las desecaran y cultivaran. Por este sistema se ganaron al lago en la parte correspondiente a L'Horta casi 23.000 hanegadas entre 1773 y 1862, y aún habrían de ampliarse en otras 5.000, hasta llegar a las 40.000 hanegadas que el arrozal cubría en 1920. A partir de 1960, y como en el caso anterior, la superficie arrocera empezó a remitir, en este caso ante la presión urbanística y las grandes infraestructuras, antes de que la creación del Parque Natural de la Albufera lograra frenar la supresión del arrozal, cuya superficie se halla estabilizada en torno a las 38.000 hanegadas desde hace unos diez años.

El arrozal actual ocupa la parte occidental de los términos de Alfafar (7.656 hanegadas), Sedaví (202), Massanassa (2.796), Catarroja (5.052), Albal (684) y Silla (12.432). Por su parte, el término de Valencia cuenta con 9.000 hanegadas repartidas entre la parte septentrional del lago (la Punta, Pinedo, el Saler) y la esquina suroriental, donde están el Perello-net y el Palmar.

EVOLUCIÓN DEL ARROZ EN LA COMARCA DE L'HORTA.1753-2008

Superficie en hanegadas (12 hanegadas = 1 Ha)

Localidad/Año	1753	1862	1920	1997	2008
Valencia	600	6.643	7.500	10.656	9.000
Alfafar	2.000	6.582	10.000	8.616	7.656
Sedaví	–	227	200	240	204
Massanassa	500	2.636	3.500	3.060	2.796
Catarroja	1.200	4.025	5.000	5.676	5.052
Albal	324	551	600	648	684
Silla	666	7.577	14.000	12.480	12.432
Albuixech	–	1.459	1.800	–	–
Massalfassar	–	724	750	–	–
Massamagrell	–	205	250	–	–
El Puig	–	2.299	4.280	–	–
Puçol	–	2.152	2.930	–	–
Total AMV	5.290	35.080	50.810	41.376	37.824

Fuentes: Enric Mateu (Real Orden de 1753); La Crisis Arrocera (1862); Memoria de la Cámara de Comercio de Valencia (1920); Conselleria d'Agricultura (1997 y 2008)

El arrozal actual ocupa la parte occidental de los términos de Alfafar (7.656 hanegadas), Sedaví (202), Massanassa (2.796), Catarroja (5.052), Albal (684) y Silla (12.432). Por su parte, el término de Valencia cuenta con 9.000 hanegadas repartidas entre la parte septentrional del lago (la Punta, Pinedo, el Saler) y la esquina suroriental, donde están el Perellonet y el Palmar.

Mapa del lago de la Albufera y de las zonas agrícolas colindantes de 1834. Transporte de arroz por los canales de la Albufera. Foto: Finezas.



Para hacerse una idea de la superficie que los *aterraments* ganaron a la Albufera baste recordar que en la hitación de 1761 el lago tenía una superficie de 13.962 hectáreas y que un siglo más tarde, en 1863, ésta había quedado reducida a 8.190. Entre esta última fecha y el año 1927, año del amojonamiento definitivo y de la prohibición de nuevos *aterraments*, el proceso de desecación para crear campos de arroz se aceleró de tal suerte que todavía se ganaron para este cultivo más de 5.000 ha, quedando la superficie del lago reducida a tan sólo 3.114 ha. Esta espectacular reducción supuso un trabajo humano difícil de calibrar desde las perspectivas actuales. Para terraplenar una hanegada hacían falta 150 barcas de tierra, lo que suponía unas 1.200 Tm por hectárea.

La regresión del arrozal y su concentración espacial: el 'coto'

La Guerra Civil y el cese de las exportaciones, junto con la intervención del Estado en la fijación de los precios del arroz, supondrían una pérdida de competitividad de este cultivo con respecto a otros más rentables en la huerta valenciana. Es más, el bajo precio fijado por el Estado acabó motivando el abandono total de algunos arrozales y su vuelta a la situación de terreno inculto, dado que los costos de cultivo no se veían recompensados por el valor de la cosecha. Así se perdieron los arrozales de las marjales de Puçol, el Puig, Massamagrell, Massalfassar y Albuixech (casi 10.000 hanegadas en total) mientras que sólo en algunas de ellas se ha llevado a cabo una reconversión de cultivos, dedicándose, previas labores de desecación, a frutales como el peral y el melocotonero, cereales como el maíz y hortalizas como las judías verdes o los melones. En otros casos sobre la antigua marjal hay ahora polígonos industriales como el de Albuixech y Massalfassar, o se proyectan urbanizaciones y campos de golf.

La mecanización del cultivo

Las labores de cultivo del arroz se hallan ya totalmente mecanizadas. El antiguo sistema de plántulas previas, que luego eran transplantadas ma-





nualmente durante el mes de mayo a los campos de cultivo, ha sido sustituido por la siembra directa de la semilla mediante maquinaria. La siega o recolección, que hasta los años cincuenta atraía en septiembre a una gran masa de jornaleros procedentes de los secanos periféricos, de la montaña alicantina e incluso de La Mancha y Andalucía, se realiza actualmente por medio de grandes cosechadoras que separan el grano de la paja y vierten esta última sobre los mismos campos para que sirva de abono o es embalada en grandes haces que son luego retirados y mezclados con abonos para servir de fertilizante. También para los tratamientos fitosanitarios (fumigaciones) han sido abandonados los antiguos métodos, sustituidos ahora por las avionetas.

Los rendimientos de producción siguen siendo de los más altos del mundo, aunque no mucho más que los que ya se obtienen en las marismas del Guadalquivir (entre 60 y 65 Qm/ha) y por delante de los del delta del Ebro (52). A pesar de estos aspectos positivos, y dejando a un lado aspectos coyunturales, el sector arrocero valenciano sigue arrastrando inconvenientes tales como el gran consumo de agua, en un momento en que el resto de regadíos valencianos adolecen de su carestía, y el carácter minifundista de sus explotaciones, cuya media por cultivador es de tan sólo 1'5 hectáreas, frente a las 27'14 de Sevilla, lo que supone una gran desventaja frente a aquella provincia.

Los efectos de la integración de España en la Unión Europea

La incorporación de España a la CEE en 1986 y, sobre todo, la creación de la Unión Europea en 1993, ha exigido por parte valenciana una adaptación de su arroz a la demanda del mercado comunitario, más propicio al

El sector arrocero valenciano sigue arrastrando inconvenientes tales como el gran consumo de agua, en un momento en que el resto de regadíos valencianos adolecen de su carestía, y el carácter minifundista de sus explotaciones, cuya media por cultivador es de tan sólo 1'5 hectáreas, frente a las 27'14 de Sevilla, lo que supone una gran desventaja frente a aquella provincia.

Plantaciones de arroz, durante el mes de julio, junto a construcciones tradicionales de la zona.

EVOLUCIÓN DE LA SUPERFICIE CULTIVADA EN L'HORTA DE VALENCIA 1959-2008

Municipio	Huerta 1959	Huerta 2008	Cítricos 1959	Cítricos 2008	Arroz 1959	Arroz 2008
Albalat	152	109	148	241		
Alboraia	699	402	0	2		
Albuixech	301	112	8	133		
Alfara	85	9	21	104		
Almàssera	222	186	0	28		
Bonrepòs i Mir.	64	39	9	20		
Burjassot	110	39	52	13		
Foios	331	215	197	345		
Godella	135	19	148	123		
Massalfassar	277	40	34	91		
Massamagrell	307	30	62	252		
Meliana	373	310	0	31		
Montcada	225	16	591	587		
Museros	437	93	361	577		
Pobla de Farnals	149	31	128	129		
Puçol	415	100	452	843		
Puig, El	935	81	200	1363		
Rafelbunyol	99	1	166	194		
Tavernes Blanq.	57	3	0	1		
Vinalesa	112	37	0	44		
Alaquàs	139	97	126	37		
Aldaia	466	57	150	428		
Manises	104	40	81	377		
Mislata	91	19	0	3		
Paterna	307	93	90	478		
Picanya	211	44	432	311		
Quart de Poblet	538	112	0	566		
Torrent	569	329	679	2.433		
Xirivella	349	101	23	69		
Alcàsser	244	59	531	535		
Beniparrell	201	16	125	87		
Paiporta	165	93	42	40		
Picassent	931	123	1.283	4.561		
Albal	246	25	274	306	60	57
Alfajar	223	53	0	26	645	638
Catarroja	982	227	225	235	426	421
Massanassa	169	126	3	22	345	233
Sedaví	97	46	0	3	21	17
Silla	906	150	124	458	1.120	1.036
Valencia	5.796	1.479	150	558	770	750
Total	18.319	5.213	6.939	16.696	3.287	3.152

Fuente: Cámara Agraria 1959 y Conselleria d'Agricultura 2008. Elaboración propia

arroz de grano largo. De otra parte se ha impuesto una liberalización de las normas de cultivo o Ley de Cotos que restringía la superficie arrocera, así como la adopción de una política de precios y mercados acorde con la que



El molino arrocero de la casa de Marcos en el término de Sueca. Foto: Paco Tortosa.

Quema de la paja de arroz después de la cosecha en el mes de octubre. Foto: Paco Tortosa.

rige en la UE, la pertenencia a la cual ha significado para el arrocero español poder acogerse a una serie de ayudas que empezaron siendo muy modestas pero que ahora son ya muy significativas.

Tales ayudas han conocido en los últimos años unas mejoras muy notables que devuelven a los arroceros el interés económico por este cultivo y les incentivan a mejorar sus explotaciones. Con anterioridad al año 2004 la ayuda máxima que un arrocero del Parque de la Albufera podía recibir por cada hectárea cultivada era de unos 660 euros: 334 de la UE y otros 330 si cumplía con unos requisitos mínimos en los tratamientos fitosanitarios y de abonado para preservar el Parque Natural. La reforma iniciada aquel mismo año ya contemplaba elevar la ayuda de Bruselas a 1.123 euros/ha, pero no ha sido hasta 2006 cuando finalmente se estableció el sistema de ayudas denominado de *Pago único*, por el que cada productor recibe una ayuda única de carácter anual, siempre que disponga de las unidades de producción adecuadas y cumpla otros requisitos de tipo general. Los derechos al pago único son asignados a cada productor en función de unos 'derechos históricos' que se calculan en función de las ayudas directas percibidas durante un periodo de referencia anterior. En el caso valenciano el montante de la ayuda desde la campaña 2006-2007 se eleva a 1.126 euros/ha, de los que 648 son desacoplados (se perciben tanto si se cultiva como si no) y los otros 476 son de ayuda a la producción de arroz, estimada sobre la base de una cosecha media de 6'35 Tm/ha a razón de 75 euros por tonelada. Semejante ayuda significa un complemento aproximado de casi el 60% al valor bruto medio de la producción de arroz, estimada en unos 1.900 euros/ha, a razón de 0'30 euros el kilo de arroz.

