





Miquel Escrivà Gregori



## LA TARONJA A BELLREGUARD (El conreu i el comerç tradicional)

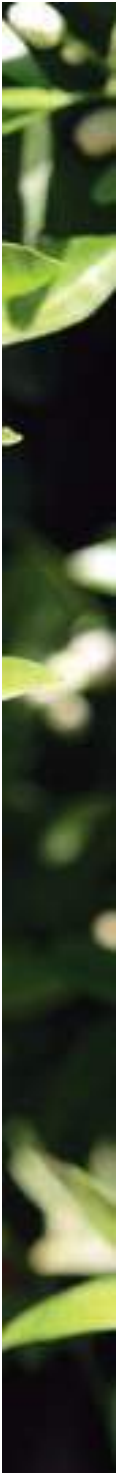




Edita: -----Edicions Tivoli  
-----Ajuntament de Bellreguard  
Director -----Javier Aura  
Coordinació -----Miquel Escrivà Gregori  
© De les fotografies -----Arxiu D. Muñoz & M. Escrivà  
-----Museu de la Taronja  
-----Miquel Escrivà Gregori  
-----Edicions Tívoli  
Autor dels textos -----Miquel Escrivà Gregori  
Disseny / Maquetació -----Iván Guerola, Elena Guerola  
Retoc digital  
Correcció lingüística -----Ximo Victoriano Laviña  
  
Impressió -----Gráficas Alcoy  
Depòsit legal -----  
ISBN-13 -----  
  
Cap part d’aquesta publicació no pot ser reproduïda,  
emmagatzemada o transmesa, de cap manera ni per cap  
mitjà, sense l’autorització prèvia i escrita de l’editor, tret de  
les citacions en revistes, diaris o llibres si se n’esmenta la  
procedència.

# ÍNDEX

|    |                                                                                                                                                                                                                                               |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    | PRÒLEG.                                                                                                                                                                                                                                       | 7  |
|    | INTRODUCCIÓ.                                                                                                                                                                                                                                  | 9  |
| 1. | SITUACIÓ GEOGRÀFICA DE BELLREGUARD.                                                                                                                                                                                                           | 11 |
| 2. | DESCRIPCIÓ DE LA ZONA. CARACTERÍSTIQUES DEL SÒL I CLIMA.                                                                                                                                                                                      | 13 |
| 3. | NOTES SOBRE LA HISTÒRIA AGRÍCOLA DE BELLREGUARD:<br>VARIETAT HISTÒRICA DELS CULTIUS, INTRODUCCIÓ DEL TARONGER.                                                                                                                                | 17 |
| 4. | PREPARACIÓ DE L'HORT.<br>Tractament del sòl. Regar. Plantar. Varietats. Empeltar.                                                                                                                                                             | 25 |
| 5. | TRACTAMENT QUE CAL FER ENTRE COLLITA I COLLITA.<br>Treballar la terra. Combatre les males herbes. Femar. Abonar o tirar guano.<br>Entoldar. Polvoritzar. Esporgar. Desmamar.<br>Descorar o descocar. Incisió anular o ratllat. Posar forques. | 35 |
| 6. | INFLUÈNCIA DELS AGENTS METEREOLÒGICS EN EL CONREU DEL TARONGER.                                                                                                                                                                               | 43 |
| 7. | LA COLLITA.                                                                                                                                                                                                                                   | 47 |
| 8. | EL COMERÇ.<br>Etapes i Comerciants. El treball en el magatzem.                                                                                                                                                                                | 51 |
| 9. | CROMOS.                                                                                                                                                                                                                                       | 65 |
|    | GLOSSARI.                                                                                                                                                                                                                                     | 87 |
|    | BIBLIOGRAFIA.                                                                                                                                                                                                                                 | 95 |







## Pròleg

Fa ja uns anys que la moderna historiografia presta una atenció cada vegada major a la història local, aqueixa microhistòria que ens permet apropar-nos a l'esdevenir històric d'un lloc concret i en la qual els protagonistes no són nobles, polítics o militars famosos sinó el poble pla, que la va escriure dia a dia amb el seu treball silenciós sense esperar altra recompensa que la millora de les condicions de vida de la col·lectivitat en què van viure.

Afortunadament assistim a una multiplicació d'aquestes investigacions històriques que no sols permeten conèixer les peculiaritats d'una població concreta sinó que, ajuntant-se unes amb altres, van formant un mosaic que ens proporciona una visió més completa, i al mateix temps més detallada, de la història del País Valencià. Bon exemple d'això és el treball de Miquel Escrivà, feliçment convertit en llibre gràcies al suport de l'Ajuntament de Bellreguard, que estudia l'evolució del cultiu del taronger en aquesta bella població de la Safor.

Estem davant d'una obra en què amb rigor i amenitat, dues característiques que no sempre van unides, Escrivà comença ubicant el lector en la situació geogràfica de l'objecte del seu treball, Bellreguard, i de la comarca, la Safor, per a continuar amb una descripció dels cultius històrics que van precedir a la introducció del taronger en les seues terres i l'anàlisi de les causes que van induir els

seus agricultors a abandonar una agricultura tradicional orientada a l'autoconsum per a substituir-la per un monocultiu, la taronja, destinada al mercat.

El nucli del llibre el constitueix la descripció minuciosa de les tasques agrícoles i comercials que comporta el cultiu i l'exportació de la taronja desenvolupades al llarg del temps pels hòmens i dones de Bellreguard, per a la qual cosa l'autor ha buscat el testimoni directe dels seus protagonistes recorrent amb notable encert a la història oral, que converteix en l'eina bàsica de la seua investigació. D'aquesta manera podem seguir pas a pas com es feien, alguns encara perviuen, els treballs en el camp (treball del sòl, reg, adobament, poda, tractaments insecticides, etc.) i en el magatzem de confecció, amb una interessant descripció dels comerciants i exportadors locals.

Després d'incloure nombroses imatges dels protagonistes (llauradors, dones de magatzem i comerciants), l'obra conclou amb sengles apèndixs dedicats, el primer d'ells, a les etiquetes tarongeres dels exportadors de Bellreguard, i el segon a un exhaustiu glossari de veus, algunes d'elles en camí de desaparició, la qual cosa fa que, ací i ara, siga necessari recuperar-les.

Per paradoxal que sembla, a tot el que s'ha dit cal afegir l'oportunitat d'aquesta publicació. En efecte, el llibre veu la llum en uns moments en què la citricultura valenciana està patint la major crisi de la seua història i sobre ella planegen negres núvols que llancen seriosos dubtes sobre el seu futur. Davant d'aquesta situació bo és recordar un passat gloriós, no per a lamentar la seua pèrdua sinó, sobretot, per a agrair l'esforç i sacrifici dels que van saber sobreposar-se a l'adversitat transformant les seues caduques economies en noves fonts de riquesa. Perquè no oblidem que, per a bé o per a mal, els valencians dels regadius costaners som el que som gràcies a la taronja i el seu futur depén de nosaltres.

**Vicent Abad**

Director del Museu de la Taronja





# Introducció

El Bellreguard actual és fruit d'aquell que els nostres avantpassats van anar llaurant, tot procurant-nos als que avui l'habitam, un poble amb expectatives.

El segle XX ha estat el període més emblemàtic en l'aconseguint del benestar per als veïns de Bellreguard i, sens dubte, la taronja ha sigut l'element que ha fet possible que passàrem de l'escassetat i carència de tot a la qualitat de vida de finals de segle.

La història dels veïns del nostre poble està lligada a l'increment i la fluctuació del conreu i el comerç d'aquesta fruita daurada. La nostra vida econòmica i la millora en les nostres condicions de vida ha estat paral·lela a la problemàtica de la citricultura. Ens sentim profundament arrelats en aquest petit espai saforenc, quasi sense terme i amb una petita línia de mar.

Tot i que, a hores d'ara, la taronja ja no és l'eix de la nostra vida econòmica, tots els dies, a tota hora, en qualsevol lloc, continua parlant-se de la problemàtica actual del món taronger. El professor Vicent Caballer<sup>1</sup> ens diu que “la situació actual no ha aparegut de la nit al matí, ni és fruit d'una casualitat, sinó que és el resultat d'un conjunt de causes externes, com el desajustament entre l'oferta i la demanda en el mercat globalitzat, la concentració de la demanda en mans de grans cadenes de distribució, els canvis sociològics en el consum, els costos de la comercialització i tot un seguit de canvis propis de l'evolució d'un context cada vegada més globalitzat i, en conseqüència, més vertiginós i incontrolable”.

És per això que ara, acabat d'encetar el segle XXI, he volgut amb aquest treball recollir, encara que siga com una mena d'esbós, el que ha estat el conreu i el comerç tradicional de la citricultura a Bellreguard, fer un repàs des d'aquells primers moments en els quals els nostres majors davant les dificultats, que es presentava el seu quefer quotidià, van saber transformar els conreus, el paisatge, l'economia, l'activitat del nostre entorn per donar-nos les condicions de què ara gaudim.

El llibre que teniu a les mans s'inicia amb una petita descripció geogràfica i climàtica del lloc, acompanyada d'una presentació de l'evolució històrica dels conreus a Bellreguard. La part més interessant per a mi, que no sóc llaurador, han sigut els capítols en els quals, des del record de l'activitat del meu pare i les converses amb veïns actuals que han dedicat tota la seua vida laboral a treballar els horts, he intentat descriure les feines més importants que cal fer per transformar un terme d'horta en un jardí de tarongers, sempre des de la perspectiva tradicional.

L'apartat del comerç és apassionant des de les meues vivències infantils. Quan començava a fer fred i la terra dormia el poble bullia d'activitat, tot era un anar amunt i avall. Els horaris dels magatzems no estaven fixats, igual no es treballava de matí i es vetllava a la nit. Els davantals de les dones lluien per la purpurina daurada, els hòmens portaven “camalets” protectors als pantalons, per les portes obertes dels magatzems es notava tot l'enrenou del seu interior acompanyat pel so de la ràdio amb el “discos dedicados”. I els cromos... Aquelles litografies, a quatre tintes, precursoras de la moderna publicitat. Gràcies a la col·laboració d'alguns veïns i a la recerca realitzada en l'arxiu del Museu de la Taronja de Borriana, he pogut recuperar una bona part de les etiquetes, marques, cromos, dels comerciants de Bellreguard i de comerciants que, o bé treballaren al nostre poble, o les seues marques van ser treballades per comerciants locals. Finalment he tractat de recollir un breu vocabulari lligat al conreu i el comerç tradicional de la taronja.

És, en definitiva, un homenatge a la terra i a la gent treballadora i emprenedora que va saber transformar el seu present procurant-nos aquest benestar a tots nosaltres i, també, m'agradaria que nosaltres siguem capaços de reflexionar sobre el paisatge i el futur que deixem als nostres descendents.

<sup>1</sup> VICENTE CABALLER MELLADO. *Las claves de la citricultura valenciana*. Fundación para la Promoción de la Ingeniería Agronómica. Pág. 25. Valencia 2007.





# 1. Situació geogràfica de Bellreguard

Bellreguard es troba situat a 69 km. al sud de València i a 111 km. al nord d'Alacant. És un municipi de la comarca de la Safor, emplaçat al bell mig del pla al·luvial de la Llacuna, entre les estribacions de la serra Gallinera, a la vora dreta del Serpis i la mar Mediterrània. Amb una extensió de 2'9 km<sup>2</sup>, està assentat sobre una planura sedimentària, a tan sols 22 m. d'altura.

El municipi està format per dos nuclis de població importants: el poble, pròpiament dit –travessat per la carretera nacional 332 de València a Alacant, entre Gandia i Oliva–, i la Platja de Bellreguard, façana marítima del nostre terme municipal, en l'actualitat totalment urbanitzada, que en època estiuenca fa que es duplique la població del municipi.

“Bellreguard és el poble típic de la plana d'horta saforenca, de la planura al·luvial de feraços llims i airejadores graves, solcada per aigüeres, rambles i barrancs en suau pendent cap a la mar. Poble pla i hortolà, senzillament, amb el meravellós regal d'un esquinç frondós de marjal i un braç de mar. És només i senzillament un poble pla d'horta. Però si hi ha un poble saforenc que resulte ràpid i ineludible de descobrir des de qualsevol cim o puntal de les muntanyes que envolten la comarca, amb el seu clar i ben dreçat campanar, enlairat al bell mig de la maragdina fronda de la plana de l'horta de tarongers oberta a l'ample ventall de la mar, i des de la qual millor s'aprecie, amb equidistància, tota la rodonesa i grandiositat de l'arc de roca viva que ens arrecera i el precís perfil dels seus cims i cresteries, llomes i carenes, arestes i relleus, un poble obert i ofert a totes les vistes i esguards, amb el natural privilegi d'estar assentat al bell centre de la Conca, aquest és, amb la màxima modèstia i exactitud, Bellreguard”.<sup>2</sup>

Aquesta situació privilegiada que té la comarca de la Safor, protegida dels vents de ponent per les serres de la Safor i Montdúver i oberta al mar, ens permet gaudir d'un clima benigne durant tot l'any, amb uns hiverns suaus, unes primaveres i unes tardors delicioses i un estiu temperat per la brisa marina.

<sup>2</sup> PELLICER i BATALLER, JOAN. *Bellreguard, verd esguard*. Ajuntament de Bellreguard, 1994, p.12





## 2. Descripció de la zona. Característiques del sòl i el clima

Els escassos 3 km<sup>2</sup> del terme municipal estan dividits en 7 partides, cinc de les quals envolten el nucli urbà: Sant Antoni, Belló, Fil del Poble, la Vela i Paloma; i dues constitueixen la zona de marjal i platja: De l'Est i Rodafam.

En la part més occidental hi ha la partida de Sant Antoni, que és la més menuda de tot el terme. Per trobar-se en la part més alta del poble és la més exposada a les gelades. En l'actualitat, a causa del creixement urbanístic del poble, s'ha quedat reduïda a un cantonet de terra dedicat íntegrament al cultiu del taronger.

Entre les partides que hi ha al voltant del nucli urbà la situada més al nord s'anomena partida de Belló. Fita amb el terme de Gandia pel nord, per l'est amb la partida de Paloma, pel sud pel camí de la Marjal. Malgrat estar dividida per la carretera general i trobar-se en ella els dos polígons industrials del poble, i, per tant, haver perdut bona part de les terres de conreu cedint-les a la indústria, continua essent la partida més extensa del terme.

La partida del Fil del Poble abraça el nucli urbà de primer pel sud i seguint el curs del barranc de Sotaia, el tanca per l'est. Aquesta partida pren el seu nom complet de la sèquia, fila o fil d'aigua de reg que la travessa de cap a cap, baixant d'Almoines com a ramal de la sèquia Mare o Comuna de Gandia, la qual procedeix de l'assut d'En Carròs que recull les aigües del riu Serpis entre Vilallonga i Potries.

Situada sobre la lloma de terres al·luvials acumulades entre la rambla del camí de la Marjal i el barranc de Sotaia és la partida més càlida del terme, i sense menystindre, ni de bon tros, la qualitat de les terres de Belló o de Paloma ni de les restants partides, es pot dir, que és la millor molla de terra, la més suau i fàcil de tallar i treballar, i sobre la qual es plantaren, segurament, els primers tarongers de Bellreguard.





La partida de la Vela és la partida que segueix el curs del barranquet de Sotaia des de l'eixida del poble fins que aquest entra en el terme de Miramar. Pel nord fita amb la partida del Fil del Poble i, pel migdia, separada per la sèquia del Dijous, amb el terme de Palmera.

Joan Pellicer<sup>3</sup> ens diu que La Vela és per més d'un motiu la partida més interessant ecològicament, la que té el millor camí, les millors sendes i els més preciosos marges en els quals podem trobar encara algunes mates de ginestó, de coronel·la, de margarida de prat, d'arítjol i d'altres herbes i vestigis que ens parlen de l'antic bosc natural d'oms i de carrasques que cobria el terme. En realitat es tracta d'una xicoteta valleta o, si es vol, d'una "vall bonsai" a l'entorn del barranquet, que abans degué ser una extensa i fenomenal omeda

amb una vora, l'esquerra, costeruda, davall la qual corre el camí; i una altra, la dreta, molt més suau i de fàcil inundació durant les revingudes que, de tard en tard, fa el tranquil barranquet.

La partida de Paloma presenta la característica més singular de totes, ja que ha estat sempre habitada, i és el nom de l'alqueria o la casa Paloma la que ha donat nom a la partida. Sembla ser que aquest nom prové d'un penell en forma de coloma metàl·lica, d'uns tres metres d'amplària amb les ales obertes, que els primers habitants col·locaren al damunt de la torre de l'immoble. Don Evaristo Morant<sup>4</sup> en les seues memòries ens diu que ell encara la va conèixer i veure. Aquesta partida limita, al nord, amb terme de Gandia; a l'est, amb la patida de Paloma del terme de Miramar, al sud amb la partida del Fil de poble i a l'oest, amb la de Belló i la del Fil del Poble.

Si baixem del nucli urbà cap a la platja, després de deixar la partida de Paloma, travessarem el terme de Miramar i –situats ja en terra de marjal– ens retrobem de nou amb terme de Bellreguard. Estem en la partida de l'Est. Aquesta partida, juntament amb la de Rodafam, constitueix la zona del terme oberta a la mar. Limita al sud i al oest amb Miramar; al nord, amb l'Alquerieta de Guardamar i, per l'est, amb la citada partida de Rodafam. Va ser utilitzada en temps passats tant com a prat de pastura per als ramats del poble, com a terreny de cultiu d'arròs. Tradicionalment ha estat terra de fruiters i hortalisses i, en l'actualitat, el taronger s'ha convertit en el conreu dominant, Encara, però, podem trobar bancals d'hortalisses en aquesta feraç terra de marjal capaç de produir sense descans.

El terme de Bellreguard arriba fins a la mar amb la partida de Rodafam. Terra entre aigües, antiga contrada de pastura, terra de marjal, ja arenosa, dominada per les sèquies, els canyars i batuda pels vents de la mar que tot ho sequen. Però, malgrat les adversitats, el llaurador bellreguardí ha sabut traure d'aquesta terra tan arenosa i permeable les millors verdures i hortalisses mitjançant la instal·lació de sènies que permetien un reg constant.

En el límit d'aquesta partida es troba la zona marítima, ara totalment urbanitzada, que constitueix el segon nucli de població de Bellreguard. La nostra platja ofereix les possibilitats de gaudir del descans estiuenc i de fruir de la mar Mediterrània. És una platja d'arenes finíssimes i aigües temperades les quals, conjuntament amb l'oferta i la qualitat dels serveis que ofereix, l'han convertida en un espai molt visitat per tots aquells que desitgen passar unes bones vacances fent ús de la xarxa d'apartaments i xalets que hi ha.

La superfície del terme de Bellreguard és totalment plana; és, com hem indicat, terra de procedència al·luvial i d'origen calcari i conté una elevada proporció de terra argilosa. En les partides de marjal, prop de la mar, per contra, abunda el sòl arenós.

El clima és mediterrani. S'hi produeixen pluges de gener a abril i de setembre a novembre. Hi ha vents dels quatre quadrants: predominen el SO a l'hivern i el NE a l'estiu. Les variacions tèrmiques no són excessives, ja que la temperatura mitjana és de 17 graus, que ens ofereix una diferència de 26 graus entre els valors extrem de la mitjana estival (30°) i la de l'hivern (4°). El cicle de les temperatures



segueix un ritme bastant regular: són baixes a finals de desembre, tot i que s'accentuen encara més durant els mesos de gener i febrer, que pot, fins i tot, donar un període de mínimes en març; a partir d'ací la temperatura segueix una marxa ascendent fins arribar a assenyalar les màximes a finals de juliol i durant tot l'agost; però entra una altra vegada en disminució quan arriba setembre. Poques vegades hi ha temperatures inferiors a 0°, i si alguna vegada passa, sempre ho fa a finals de l'hivern.

La major part de l'any gaudim d'un cel blau i clar. És a la tardor i a la primavera, però, quan podem observar major presència de núvols. La pluja està mal repartida, i, tal com diu Raimon *"al meu país la pluja no sap ploure, o plou poc o plou massa..."*. El fenomen de la gota freda, que ens visita un any sí i l'altre també, sol ser durant la tardor, de vegades les pluges són tan intenses que arriba a provocar inundacions a la zona del barranc de Sotaia; no debades Sant Miquel –titular del poble– s'ha guanyat el sobrenom de "sequier major". A l'estiu domina la sequera, i al bell mig de l'hivern, les pluges són poc freqüents i si ens visiten ho fan amb poca intensitat.

<sup>3</sup> PELLICER i BATALLER, JOAN. *Bellreguard, verd esguard*. Ajuntament de Bellreguard, 1994.

<sup>4</sup> MORANT MARCO, EVARISTO. *Monografia geohistòrica de Bellreguard*. Ajuntament de Bellreguard, 1997, pàg. 27





### 3. Notes sobre la història agrícola de Bellreguard: varietat històrica dels cultius, introducció del taronger

Si alguna cosa caracteritza el paisatge agrícola de Bellreguard a través del temps, des de l'edat mitjana, no és altra que la varietat d'espècies.

En la Carta Pobra d'Oliva, de mitjan segle XIV, es parla dels conreus propis en aquells temps: olivera, vinya, figueres, ametllers, garrofers, etc. El primer cultiu del que parla és el de la vinya; després se n'ocupa dels farratges i alfals; figues seques, en sequer o riu-rau; oli i oliveres, amb la seua administració i regulació d'almàsseres; i per acabar dels ametllers, garrofers i llegums.

D'aquest document es pot despendre que les terres del nostre poble gaudien de les mateixes condicions típiques de cultiu que aquell. En el poble de Bellreguard, a més d'aquests conreus, dominaven els arbres fruiters, com la pomera, la perera, el magraner, la palmera i altres, que, com la canya de sucre, constituïen el paisatge agrícola, si exceptuem el conreu de l'arròs en petites parcel·les pantanoses properes al mar, fins que en 1861 es va procedir a marcar les fites i acotar els terrenys, així com també dissenyar els camps per a conrear arròs en aquest terme.<sup>5</sup>

<sup>5</sup> Lligall d'expedients núm. 1 de l'Arxiu Municipal de Bellreguard. Citat per EVARISTO MORANT o.c. pàg.51.



de miedos tibulaz de este pueblo. El 8 enero le contesto que mi Padre no existe y que la plaza de medio  
ya esta cubierta. Lo 16. El Jefe Warden miedos (Mabunin) me expuso y preguntaba el valor  
de algunas cosas. El 24 le contesto que buenas 160 reales caja de cuatro anobas  
y 10 reales los ordinarios (frente pagado finansi). El 25 le contesto que felicitó su Santo. Y



Era en 1543, Bellreguard, segons Vician: “un trozo de la Huerta de Gandía de los más bellos y encantadores, donde la Providencia derramaba a manos llenas el pan, aceite, seda y excelente azúcar; una riqueza inmensa, que ya en 1530 era la admiración de todos”. I així ho afirma Escolano quan diu que el nostre poble era “la riqueza del Ducado de Gandía –a donde pertenecía– y uno de los más prósperos de la costa levantina”. I continua dient el mateix Escolano: “La Huerta de Gandía tiene renombre entre todas las de España para los dulces por su extremado azúcar que en ella se hace sobre todo el mundo, que por serlo tanto hace ricos a sus vasallos y a su señor. El arte valenciano inventó confituras de las varias flores y frutos de que allí abundan con tanta delicadeza y perfección que a la venida de los cristianos existía en la Conca de la Zafor (que significa campo de repasto y hartura) un moro muy rico llamado Mohamed que viviendo en Potries y habiendo en su casa un balcón (cosa rara antes de la expulsión morisca), cuéntase que tuvo en cierta ocasión tanta pena que rompió las hormas del azúcar y las echó a la acequia que desembocaba en el río, tomando el agua del Serpis tal sabor del azúcar, que endulzó con su riego los campos de toda la Huerta”.<sup>6</sup>

Amb el conreu de la canya de sucre es va transformar progressivament el nostre poble, ja que amb els enginys i el comerç de la canya de sucre s’afavoria l’augment de la població. “La implantació de la canyamel a la zona, conreada per mà d’obra musulmana i regada pel sistema de sèquies, fou d’allò més vertiginosa i transformadora. L’any 1450, per exemple, en la llista de cultius predominants al rogle de Bellreguard figuren en primer terme les canyes del sucre: *sucre, olis, formens, dacsos* [menudes o moresques], *paniços, arrossos e altres fruyts*. La promoció del canyamelar pels Roca, senyors de Sotaia (Bellreguard) i els Abelló, senyors de l’alqueria del costat, rebé un fort impuls mitjançant la construcció del trapig fàbrica de sucre de Bellreguard (dècada del 1430).<sup>7</sup> Entre els diversos enginys haguts a Bellreguard, un document sobre el pagament del delme del dia 1 de març de 1698 cita el trapig de Ramis; segurament n’hi havia d’altres donada la importància d’aquest conreu en aquesta època. Segons consta en un expedient trobat en un lligall d’aquest Municipi de l’any 1870, va ser autoritzat En Santiago Marco Pastor per a instal·lar una màquina de vapor en la seua casa del carrer Major,

amb la finalitat de fer funcionar el seu invent, inspirat pel sacerdot de Xèrica En Ramon Adrián Ballester i que es referia a la indústria del trapig transformadora dels productes sucrrers. Segons referències verbals fetes a D. Evaristo Morant Marco<sup>8</sup> pel seu fill, En Carles Marco Català, aquest enginy posseïa cinc pedres de molí de canya, sis calderes per a coure i clarificar, per mitjà d’una lenta operació, i cinc perols per a l’abocament després de cuit i passar-lo als bocois d’envasament amb la seua melassa. D’on, tal com diu Vician: “que las mejores tierras del valle fueron destinadas al cultivo de la caña de azúcar”. Aquells mateixos camps que llavors ocupaven els canyars, amb un aspecte semblant als de la dacsà, en l’actualitat estan plens de tarongerars.

Els bellreguardins, en veure que el conreu de la canyamel no rendia econòmicament, en van abandonar el cultiu, i es van decantar per la cria de la morera en la qual s’albirava un major rendiment, de manera que es va donant lloc a la indústria de la seda.

Ja al segle XVI existia, encara que en poca quantitat, aquest cultiu i, amb ell, la seua indústria en el paisatge rural perifèric i urbà de Bellreguard; però l’època en què va florir la indústria de la seda abasta més de dos segles, des de 1750 fins a la darrerria del segle XIX, quan es va iniciar la seua decadència; en concret, a les nostres terres, la davallada del conreu de la móra –pràcticament l’únic aliment del cuc de seda, base de la indústria–, va començar a notar-se a partir del segon terç del segle XIX, poc abans que les malalties epidèmiques atacaren el cuc productor, la qual cosa va portar la ruïna sedera. Només la regió murciana i l’Horta de Gandia van resistir tan gran crisi sense arribar a interrompre la seua producció en aquesta època tan difícil; però, alertat el productor bellreguardí, va anar desplaçant aquest conreu i iniciant el del taronger.

<sup>6</sup> *Cartas Cervantinas de Joan Antoni Mayans*. Citat per EVARISTO MORANT o.c. pàg.53.

<sup>7</sup> SOLER, ABEL i TORRES, JOAN A. *Història del poble de Bellreguard*, Ajuntament de Bellreguard, 2006, pàg.47

<sup>8</sup> MORANT MARCO, EVARISTO. *Monografia geohistòrica de Bellreguard*. Ajuntament de Bellreguard, 1997, pàg. 53.



De tota manera, el conreu de la morera sempre va ser per aquestes terres un poc rudimentari, ja que no va estar mai considerat com una planta o arbre de grans atencions, ni que s’haviem d’ocupar terrenys amb grans plantacions, com a Múrcia i, a hores d’ara, els nostres tarongerars. Generalment les plantacions de moreres es feien per les vores dels bancals, camins, barrancs, sendes i sèquies, de manera que es deixava quasi completament lliure la superfície rústica per a dedicar-la a altres conreus. No vol dir això que no hi haguera cap plantació regular de moreres –que segurament en degué haver-hi–, amb les files dels arbres bastant separades per tal de facilitar el desenvolupament de les collites de les plantes estacionals que se solien sembrar entre elles.

Pascual Madoz<sup>9</sup> diu que Bellreguard, en 1846, era “*terreno llano y fértil, plantado de moreras y árboles frutales, con producción de: trigo, maíz, seda, frutas y hortalizas*”. Quasi ens podem imaginar el terme del nostre poble com un bell jardí, però el dia a dia dels nostres avantpassats no era tan poètic. A la darrerria del segle XIX, els bellreguardins vivien conjugant les epidèmies, el conreu de la vinya, l’escaldada de la pansa, les crisis econòmiques... però, això sí, l’afany per millorar la vida i guanyar el futur feia que en un poble agrícola com el nostre, tantes vegades que la naturalesa els era adversa (gelades, aiguats, sequera...), tantes altres els bellreguardins reconvertien la seua activitat econòmica buscant solucions.

Tradicionalment l’activitat econòmica de Bellreguard ha girat al voltant de l’agricultura, això sí, en constant reconversió. Durant els segles XVI i XVII el conreu de la canyamel era important i el seu trapig un gran centre sucrer. En els segles XVIII i XIX s’abandonà la producció de canyamel i es va substituir per la morera i la vinya. A principis del XX la crisi de la seda i les plagues de la vinya van provocar que un nou conreu s’imposara, fins ara, el taronger.

A Europa a mitjan segle XIX creix la demanda de productes camperols. L’agricultura tradicional es deteriora en l’economia espanyola, en general i, a casa nostra, hem d’afegir la fallida d’una de les indústries bàsiques: la seda. A poc a poc, les moreres seran substituïdes pels tarongers. Només hi faltava la fil·loxera al tombant del segle XIX, amb la qual cosa s’accelerà la plantació de tarongers, ja que, com es demostrava a la Plana i a la Ribera, la collita de la taronja era l’únic producte que mantenia un preu competitiu.

L’any 1889, segons informacions extretes de les anotacions personals del veí de Bellreguard D. Wenceslao González, en una carta escrita al metge de València D. José Wieden el dia 24 de gener, diu que “*las naranjas buenas iban a 60 reales la caja de cuatro arrobas y 40 reales las ordinarias*”. Amb aquestes expectatives no ens ha de resultar estrany que els llauradors bellreguardins s’interessaren pel nou producte.

Quan la fil·loxera va acabar amb la vinya... plantaren tarongers. Però com i quan s’enceten les plantacions de taronger a Bellreguard, i com arriba a ser l’únic objectiu d’explotació agrícola? Segons les investigacions fetes per Joan Antoni Torres, en un protocol notarial de Pascual Sanz i Fores del dia 20 de juny de 1858 en l’Arxiu Municipal de Gandia sobre la finca de la Casa Paloma, sembla que ja en aquesta data hi havia plantacions de tarongers al terme de Bellreguard. Es tracta de l’arrendament de la casa i 103 fanecades de la finca de Paloma que fa el seu amo, el senyor José Polo Castillo, advocat i acabalat de Gandia, a Francisco Bertomeu Cots (50 fanecades), a Miguel Femenía Oliver (31 fanecades) i a Joaquín Femenía Oliver (22 fanecades). D’aquestes 103 fanecades, 49 són de secà plantades de vinya moscatell i les restants 54 fanecades eren horta de regadiu. L’horta de regadiu es dividia en 12 fanecades per a horta pròpiament dites on es cultivava alfals i farratge per als animals i verdures i productes hortícoles per a consum humà (tomaques, fesols, albergínies, cacauet, creïlles, etc.), 15 fanecades on hi havia fruiters i les restants 22 plantades de tarongers.

D. Evaristo Morant<sup>10</sup> ens conta que les primeres plantacions es van fer en la partida del Fil del Poble, a la vora de la via, pel *tio* Pere Vicent. Eren de peu bord o poncirer i corrien els anys 1860-1862. Pels voltants de 1895-1898 les plantacions van augmentar i es van estendre a altres partides del poble, però ja amb peu ver procedents d’uns vivers de Potries i de taronja comuna.

Amb l’expansió del regadiu, durant la segona meitat del segle XIX es roturen noves terres i augmenta la fragmentació de la terra en petites propietats; de primer, pel sistema de llogar la terra, i després, comprant-la. En les anotacions de D. Wenceslao González es pot veure com després de pagar lloguer per la terra, procedia a comprar-la, la millorava i s’obrien pous per al consum i per al reg. El 3 de juliol

de 1887 li compra a José Ripoll Pellicer “*...una y media hanegada de tierra situada en el término partida del hilo del pueblo (frente a la vía del ferrocarril) por valor de mil pesetas. La finca no tiene ningún árbol es tierra blanca y solo tiene un derecho de dos y medio cuartos de hora de riego en cada turno. En el citado julio en la linde norte edificué dos navadas unidas de cuatro metros de longitud y otros cuatro de latitud cada una, siendo habitación la de poniente y riurau la de saliente... En julio de 1890 se hace el pozo, buena y fresca agua*”.<sup>11</sup>

El 28 de gener de 1890 el mateix don Wenceslao compra tres quartons de terra de secà plantada de vinya moscatell a la partida



del Fil del Poble, terra que fita pel nord amb el camí de la mar i que estava situada al costat de la via del ferrocarril; el 5 de juliol del mateix any compra un quartó més al costat de la que ja té. No ens ha d’estranyar, doncs, que el seu germà Juan siga un dels primers comerciants de Bellreguard.

<sup>9</sup> P. MADOZ. *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Madrid, 1845-1850, volum IV, pàg. 154.  
<sup>10</sup> MORANT MARCO, EVARISTO. *Monografia geohistòrica de Bellreguard*. Ajuntament de Bellreguard, 1997, pàg. 64.  
<sup>11</sup> Anotacions de D. Wenceslao González (inèdites).



Però, encara, en aquells moments a Bellreguard, com en tota la Safor, la pansa monopolitzava el conreu. Tant era així que la seua importància en l'exportació retarda l'aparició del taronger en la comarca. En el manuscrit de D. Wenceslao, que va des del 1887 fins a l'any 1910, l'enviament de panses és constant, fins i tot, com a regal. Les expressions *...regalo un elegante y buen cajón de pasas, su peso 14 Kg, ...una caja de una @ de pasas, ...felicitó pascua y santo y le remito una caja de pasas, ...a primo Orduña regalo pasas, panquemado y frutos, ...le regalo un saquito cacahuet, otro moniatos y una calabaza de horno...* són un bon testimoni dels conreus a Bellreguard entre els segles XIX i XX.

Amb la crisi total del sector de la vinya a finals del segle XIX i principis del XX, a causa de la pèrdua dels mercats i la fil·loxera, augmenten els regadius, la qual cosa afavoreix la producció d'hortalisses i l'afirmació del taronger. Vicent Abad diu que “a partir d'aquesta

data, s'inicia el descens d'aquesta activitat econòmica, a causa de la recuperació dels ceps francesos i de l'aparició de la fil·loxera al nostre país, moment en què els cítrics comencen a substituir les vinyes en els secans valencians. En aquest canvi, tindrà un paper fonamental la introducció de modernes motobombes elevadores d'aigua que faran possible la transformació en regadiu d'extenses àrees de secà”.<sup>12</sup>

El taronger, del qual ja en l'antiguitat se n'havien cantat les excel·lències, que procedia de l'extrem del continent asiàtic, que havia passat per Grècia i Itàlia i que durant l'edat mitjana no deixa de ser un element decoratiu i ornamental, des de principis del segle XX es convertirà en l'arbre que s'apoderarà de tot el terme i que omplirà d'il·lusió els bellreguardins, ja que els va ajudar molt a millorar la seua qualitat de vida.

<sup>12</sup> ABAD, VICENTE. *La taronja (1781-1939)*. Edicions Alfons el Magnànim, IVEI 1987, pàg. 11.







## 4. Preparació de l'Hort

La introducció del taronger en el conreu va suposar, ben segur, un canvi radical en la mentalitat i en la tradició agrària dels nostres avantpassats, però, al mateix temps, ens demostra la capacitat de superació que tenien davant les adversitats.

### TRACTAMENT DEL SÒL

Al terme de Bellreguard va ser en les partides del Fil del Poble i de Paloma on es va començar a plantar el taronger. El primer que van haver de fer els nostres llauradors va ser la transformació del secà en regadiu. Arrencades les vinyes es deixava la terra blanca, sense res, abans de procedir a plantar-hi els tarongers. Calia traure totes les restes de les arrels, el “relum”, de la plantació anterior i fer-hi una bona cavada o llaurada fins uns quaranta centímetres de profunditat per tal d'assolellar i esponjar la terra.

El terme de Bellreguard es caracteritza pe tenir una bona molla de terra, com correspon a terres al·luvials. Ja hem dit que ocupa el bell mig de l'anomenat Pla de la Llacuna. Sols en alguns llocs molt concrets i escassos, fonamentalment en les partides més baixes, es troba pedra solta, grava de riu.

El més habitual era l'ús de l'arada o forcat, ja que no calia molt d'esforç per tal d'aconseguir la profunditat dels solcs. L'arada de ferro, amb pala lateral, anomenada xaruga no era molt emprada al terme de Bellreguard si no era en terres molt resseques i altes, on calia fer els solcs molt profunds.

Cada matinada, quan els carros eixien del poble i agafaven els diferents camins de les partides del poble era habitual veure'ls carregats amb el forcat i la rella.

Com que el taronger és arbre de regadiu, això obliga a plantar-lo en bancals plans, perfectament anivellats. Per a posar a nivell s'han de determinar les altures de diferents punts d'un tros de terra. S'aconseguia posar un bancal a nivell fent servir la llença; el fet consistia a posar un





cordell tens, estirat, entre dues canyes col·locades a l'extrem del camp, tot buscant la inclinació apropiada per al reg.

Observats els punts on hi ha més terra acumulada es passava a anivellar-lo utilitzant la rabassadora, i així aportar terra allà on calia. La rabassadora és una eina formada per un caixó de fusta ample i obert en la part davantera, i estret i tancat en la part posterior. Des dels dos extrems de la part ampla ixen dues cordes o cadenes que es lliguen a les bèsties a fi que arrosseguen el caixó, i en la part estreta té dues esteves o anses a fi que el llaurador puga dirigir-lo i abocar la terra arrossegada. Aquesta faena, tan pesada llavors, avui es fa, fins i tot, amb la utilització del raig làser.

Una vegada solcat un camp calia esclafar els terrossos de terra; ja ho diu la dita: *abans de sembrar, cal desterrossar*. Per a desterrossar s'utilitzava una entauladora de ganivets. Es tracta d'una post o tauló ample que a la banda de sota porta clavats tres files de ganivets o tallants per a aplanar la terra i rompre'n els terrossos. Aconseguida una terra sense terrossos es deixava fina amb la rascadora, un tauló proveït de tres relles que deixaven el camp uniforme. Anivellat un camp, cal procedir a marcar-lo. Aquesta tasca consisteix a assenyalar amb canyes estacades a terra el lloc on s'ha de plantar cada taronger.

No s'ha d'oblidar que tot aquest treball sobre la terra s'havia de fer tenint en compte i preparant el sistema de reg, les entrades d'aigua i les escorrenties. A més, calia fer els marges de l'hort que tenien una doble funció: impedir l'arrossegament de la terra per l'aigua de reg i establir els límits amb els horts veïns.

L'encadufada, és a dir, el conjunt de cadufs que formen una canonada o conducte d'aigua, no era habitual en la preparació dels bancals en el terme de Bellreguard, atesa l'estructura plana del terreny; només es feien quan s'havia de donar aigua i camí a algun propietari que tenia l'hort a la part de darrere d'un altre hort.

Tot aquest treball es feia a mà o amb l'ajuda dels animals. Les eines més utilitzades pels llauradors eren l'aixada, més concretament, l'aixada plana, per les característiques del terreny que, en general, està constituït per una bona molla de terra, cosa que permet fer una tonyada fonda. L'ús dels ganxos no era habitual a Bellreguard, sols en algun bancal pedregós o per a tonyar en sec sobre terra clavillada, per tal de buscar el clavill i alçar la terra profundament. En aquest

tipus de tonyada el terreny s'airejava i s'assolellava, i després, amb una bona regada la terra es desfeia molt i això era molt bo per al cultiu subsegüent.

## REGAR

L'acció de vessar aigua sobre una superfície de terra, per subministrar-hi la humitat necessària als arbres plantats, és una de les activitats més importants per al creixement del taronger. Tant és així que al nostre poble l'expansió de les plantacions de tarongers va paral·lela a l'obertura de pous que garantien la transformació del secà en regadiu.

De sistemes de reg, n'hi ha molts, però el més clàssic a les nostres terres és el que es coneix amb el nom de *reg per inundació o a manta*: consisteix a deixar que l'aigua negue lliurement el camp; també era conegut amb l'expressió *regar a taules o a la fila*, ja que el bancal estava treballat a taules entre les files dels tarongers, separades per cavallons, i un solc en forma de cercle, el cèrcol, que rodejava l'arbre, cosa que evitava que l'aigua tocara la soca del taronger. Aquest sistema exigeix que el bancal estiga ben anivellat si es vol aconseguir que l'aigua córrega per ella mateixa. Si el camp no està ben anivellat caldrà construir-hi cavallons transversals per tal de retenir-la.

Se solia regar de motor o del fil. Ha estat un costum habitual entre els propietaris constituir-se en una comunitat de regants i, entre tots, construir un pou que els asseure el líquid element quan les pluges són minses. En quasi totes les partides del terme hi ha alguna d'aquestes perforacions. *Regar del fil*, per contra, és quan es rega amb l'aigua que prové del pantà de Beniarrés.

Quan els plantons dels arbres són menuts se sol regar a poal per tal que la fila d'aigua no faci malbé els arbres encara joves.

Quan les plantacions van començar a estendre's per les terres baixes de la marjal els sistema d'extracció d'aigua es feia amb la sènia i, fins i tot, en terres molt baixes s'arribava a *regar a taona*.

L'acció de regar era, de vegades, una font de conflictes entre els propietaris, unes vegades per no respectar els torns de reg, d'altres per inundar un tros de bancal del veí; d'aquesta última acció se'n diu sorregar.





Per tal de fer arribar l'aigua a tots els camps i distribuir-la pels tarongers hi ha tot un seguit de construccions: canonades, canals, regadores, totes necessàries per a donar a l'aigua la direcció desitjada; després, l'home obrint i tancant els "testelladors" farà que l'aigua negue l'hort. Les eines utilitzades pels llauradors en la feina de regar eren el llegó i l'aixada ampla.

Per a regar del fil, calia demanar el torn de reg a l'alba, cada dia, al sequier. Si es regava de motor el torn s'havia de demanar a l'encarregat del motor. En alguns motors hi havia l'encarregat del manteniment i posada en marxa del motor, el motorista, que fins i tot vivia allí mateix, ja que l'edificació del motor tenia una petita dependència que feia de vivenda, com era el cas del motor de Belló i Sant Antoni i el motor del Poble.

Conèixer la distribució i la periodicitat del reg és un factor decisiu per a obtenir bones collites i, a més, constitueix una condició indispensable per al bon desenvolupament de l'arbre. La periodicitat depèn molt de la climatologia, però també de les característiques del sòl i del règim de pluges. Els que regaven del 'fil del poble' tenien tanda d'aigua cada vint-i-cinc dies i l'encarregat adjudicava l'aigua per minuts. Els anys que hi havia molta sequera, per tal d'estalviar aigua, en lloc d'inundar tots els fraus o taules, es regava un frau si, un altre no, alternativament, es passava d'un a un altre botant el d'enmig; d'aquesta pràctica se'n deia regar "*fraubaltraltre*".

Modernament, en la mesura que ha crescut la conscienciació sobre la necessitat de l'estalvi d'aigua s'han instal·lat nous sistemes de reg, sobretot l'anomenat reg localitzat o de degoteig.

Cadascuna de les partides del poble s'abastia d'aigua per a regar des de diferents punts. Així, la partida de Sant Antoni, antigament, es proveïa d'aigua de la 'bassa del frare' situada en el terme d'Almoines però, modernament es va construir un pou amb motor i es va constituir la comunitat de regants de Sant Antoni. De la qual també se'n beneficiava part de la partida de Belló. La partida del Fil de Poble regava de l'anomenat 'motor del poble' situat en la carretera d'Almonies. Els propietaris de la partida de La Vela regaven del fil de Palmera. Les terres de la partida de Paloma, de primer havien de demanar aigua del fil de diversos motors, fins que, se'n van construir un i es va constituir com a Comunitat de regants de Paloma. Les



partides del de l'Est i de Rodafam al ser terra de marjal i les aigües estar molt superficials es regava extraient l'aigua amb la sènia, la taona o el carabassí, però en augmentar la superfície de tarongers, tot substituint l'hortalissa, ha calgut fer un pou i una comunitat de regants per tal de donar resposta a la major necessitat d'aigua i així reemplaçar els mecanismes tradicionals per ser ja obsolets.

### PLANTAR

Preparat el camp, una vegada tonyat, regat i degudament anivellat, calia solcar-lo amb l'arada, el forcat, abans de plantar. Segons l'estructura del terreny, tot tenint en compte el sistema de reg (entrada d'aigua, esorrenties..), es feien els cavallons sobre els quals es procedia a marcar, amb canyes i cordells, el punt on es plantaria el taronger.

El minifundisme extremat que hi ha al nostre terme ha fet que els sistemes de plantació no hagen sigut massa ortodoxs. El petit propietari ha tractat de traure-li el màxim rendiment al tros de terra que posseïa.

Es plantava a 24 o 25 pams, més ample que ara, i seguint la fila, sense cap dibuix predeterminat del bancal. La tècnica de la poda en aquella època i el tipus d'arbre conreat deixava més llenya que no ara, tant es així que es plantaven 35 o 36 arbres per fanecada.





Però si es tractava de taronja comuna (blanca) es plantaven 30 arbres per fanecada; si era sanguina, per ser aquest arbre menys llenyós, s'arribava fins a 40 arbres per fanecada.

Plantar a la tira o fila facilitava la tasca sobre el sòl i els arbres; a més, els solcs i els cercols, permetien regar pel mig, a taula, de manera que s'evitava la humitat a l'arbre. Quan una plantació deixava de ser rendible, o mentre els arbres eren menuts, el que feien els llauradors era doblar-lo, és a dir, disposar tires de plantons enmig de les taules o dels arbres vells: aleshores la plantació semblava fer la figura del cinc d'oros.

Per ser les propietats molt menudes i molt sovint irregulars, al tros de terra que se n'eixia del quadre s'anomenava cartabó i es plantava paral·lelament a les files contigües. L'aprofitament del terreny feia que, fins i tot, es plantara sobre la fita mitjancera entre dues propietats, de manera que eren amos dels tarongers els dels dos bancals fronterers; llavors, s'anomenava tira mitgera. Més aviat aquesta solució era font de conflictes constants entre els propietaris; hi ha refranys que així ho demostren: *tira mitgera niu de plets, a mitges ni amb la dona...*



## VARIETATS

Els peus base de taronger o patrons utilitzats antigament eren de taronger bord i ponciler ja que aquest arbre suporta molt bé l'empelt. Però, ben aviat, els llauradors bellreguardins van començar a fer els seus propis planters. Don Wenceslao González el dia 5 de març de 1900 escriu que li envia al doctor Don José Wieden, de València, “... *por su petición remito tres buenas plantas de naranjos*”.<sup>13</sup> Per a fer el planter cal plantar la llavoreta en primavera, i entre els 8 i 12 mesos l'incipient taronger és traslladat al viver, on romandrà aproximadament un any i mig, abans de posar-lo definitivament a l'hort, bé bort, bé empeltat.

De ben antuvi els cítrics es cultivaven sobre el seu propi peu. El més utilitzat era el taronger amarg, fins que va aparèixer la tristesa. Aleshores tot buscant una millor producció, una major uniformitat en la plantació, un cert control sobre la qualitat i la quantitat de la collita, i, sobretot, vigilar les plagues i malalties, es tendeix en fer les plantacions amb peus més controlats i regulats pel Ministeri d'Agricultura, amb la qual cosa el castellanisme “patró” ha anat substituint progressivament el genuí de ‘peu’.

Entre les varietats més conreades durant el segle XX cal distingir les següents: en primer lloc dins del grup de les mandarines, la mandarina comuna, la satsuma i la clementina; i en el grup de les taronges tres grans famílies: les blanques, amb la blanca comuna, cadenera, visieda, salustiana, verna (peret i alberola) i valència late; les navels, amb la washintong navel, la thomson, la navelina, la navel lane late, la navelate; i, finalment, les sanguines, amb la sanguina oval, la sanguineli, la doble fina i la murtera.

A finals dels anys cinquanta la navel va anar en descens a causa de la malaltia de la lepra que ataca l'arbre. Amb la roturació de terres noves per al conreu del taronger, sobretot a zones de marjal, es van incrementar les plantacions de navelines i de navel-late.

Tradicionalment han estat importants el conreu de la sanguina, l'oval doble fina i la murtera, totes de pell molt resistent. L'oval doble fina, com el seu nom indica, es caracteritza per una pell molt fina i prima, és molt estimada per la gent no només per les bones qualitats per a ser embarcada i pel seu color, sinó també pel seu sabor. No debades popularment es coneguda com “roba de pobres”, ja que no

hi ha cap arbre que carregue tant com el de la sanguina, i a l'època de la collita, amb la fruita madura, el seu aspecte és meravellós.

Mereixen especial menció la cadenera, taronja de bona mida, sense pinyols, amb molt de suc, d'immillorables condicions per a ser embarcades, de gran durada en l'arbre i molt ben acceptades. Aquest és el taronger pròpiament valencià, amb una alçada mitjana, copa esfèrica i allargada cap avall amb un cimal arrodonit, fulles menudes no alades, flors reunides en ramells i el fruit gran amb la corfa molt fina, molla sucosa, groga i aromàtica. Dintre de la mateixa família de blanques hi ha les següents varietats: la visieda i la torregrossa. És bastant primerenca ja que es poden aconseguir fruites per a l'exportació a mitjan octubre. La seua qualitat és excepcional.

La washington-navel, d'origen americà (E.E.U.U.), és una taronja de gran grossor, sense pinyols, amb molta molla, però té poca resistència per a ser embarcada, és més apropiada per al mercat nacional. És molt estimada perquè madura molt abans que les altres varietats i pot ser comercialitzada com a fruita primerenca. Dintre d'aquesta classe es troben les navelines, victòria tompson, etc.

La salustiana és una blanca selecta molt bona pel seu suc. La verna, fruit oval molt estimat, té la corfa grossa, amb pocs o cap pinyol i molt tardana, ja que la seua permanència en l'arbre permet collir-la fins al mes de juny i la seua varietat valència-late, originària dels E.E.U.U. i anomenada amb aquest nom en honor a València tot reconeixent la importància de la producció tarongera en aquesta terra, que col·locada en cambres frigorífiques, roman fresca i com acabada de collir durant molt de temps, fet que permet gaudir del seu saborós paladar quan no hi ha una altra classe de taronja.

El taronger mandarí no ha gaudit de massa extensió de conreu ja que les característiques de la seua fruita la fan poc comercial: excés de pinyols i poques condicions per al transport. Darrerament les varietats clementina i satsuma tenen més acceptació.

Entre el peus més utilitzats tradicionalment a Bellreguard el més antic ha estat el peu de blanca del qual encara avui en queden.

<sup>13</sup> Anotacions de D. Wenceslao González (inèdites).





Per extensió, el taronger amarg o de peu bord era el que més s'utilitzava, però amb l'arribada de la tristesa i d'altres malalties, modernament es busquen peus tolerants com el taronger dolç, el mandarí cleopatra, el carrizo i el troyer. En l'actualitat sobre aquests peus, en els vivers ja s'empelten les diverses varietats i el llaurador compra els tarongers vers.



## EMPELTAR

Empeltar és un mètode de propagació vegetativa molt antic. Existeixen cites bibliogràfiques que situen el seu coneixement allà per l'any 100 a. C. Des de llavors fins avui ha estat utilitzat amb caràcter general en agricultura i jardineria.<sup>14</sup>

Consisteix a unir dues porcions de teixit vegetal viu, una escorça amb una o més gemmes o grums procedents d'una mateixa planta o plantes diferents, perquè contacten íntimament entre si i continuen vivint, comportant-se, a partir de llavors, com una sola planta. D'aquesta manera s'aconsegueix una planta de naturalesa mixta formada pel peu base o patró, que és aprofitat com a sosteniment ja que amb el seu sistema radicular aporta els elements nutritius del sòl, i l'empelt que aporta la varietat conreada i les branques que d'aquí nasquen realitzaran la funció de respiració, transpiració i fotosíntesi.

En l'actualitat el procés d'empeltar ja es realitza en els vivers. Abans aquesta tasca es feia sobre el peu base una vegada trasplantat en el camp. Les raons per a dur a terme aquesta operació han estat molt diverses. Els arbres eren empeltats, fonamentalment, per a conrear noves varietats i així rendibilitzar millor la producció de la plantació i també per tal de reparar les parts malaltes d'un arbre, i perquè els arbres empeltats produeixen abans i fan millor collita.

Les eines utilitzades són les tisores de fulla corba amb un diàmetre de 5 o 7 cm. per tal de no danyar el tronc de l'arbre i l'empeltador, una mena de ganivet curt i de fulla ampla amb tall per un sol costat.

L'acció d'empeltar cal fer-la en el període més adient per a la planta. La millor època per a fer-ho és quan l'arbre solta la saba, normalment a partir d'abril. En març ja es pot empeltar però és perillós per si ve el fred, ja que aleshores la saba es retira i l'empelt s'asseca.

Quan el peu és bord a l'any ja es pot empeltar i normalment es fa a uns 60 cm de terra; si l'arbre es gran i es vol canviar de varietat, abans d'empeltar un taronger cal buidar-li el ramatge per a afavorir l'entrada de llum i el creixement dels nous brots.

Els tipus d'empelts més habituals entre els llauradors bellreguardins són els anomenats de planxa i escudet.



<sup>14</sup> M. AGUSTÍ. *Citricultura*. Ediciones Mundi-Prensa. Pàg. 366





## 5. Tractaments que cal fer entre collita i collita

Per a poder aconseguir bons i abundants fruits l'hort ha de rebre l'atenció constant del llaurador. Moltes són les tasques que s'han de fer sobre el sòl i sobre l'arbre durant el cicle de producció fins que arriba la collita.

### TREBALLAR LA TERRA

Descarregat el taronger del seu fruit, i abans que l'arribada de la primavera desperte el creixement de l'arbre, el llaurador procedia a esporgar, tirar el guano i li feia el primer tractament a la terra, que ha de procurar-li els nutrients a la plantació. En primer lloc s'havia de tonyar el bancal, amb l'aixada gran, fent-li una cavada profunda per a orejar la terra i afavorir una irrigació més intensa. Després de regar o d'una bona saó, abans plovia més que no ara, calia recavar l'hort, cavar per damunt damunt, superficialment, amb l'aixada ampla i així mantenir la saó. Finalment la terra era lleugerament rascada amb el llegó, allisant la seua superfície, lliurant-la de les males herbes, alhora que es refeien els cavallons. Era tanta la cura que es tenia de la terra, que cap llaurador eixia de casa per anar al bancal sense dur, en la bicicleta, l'aixada ampla o el llegó.

### COMBATRE LES MALES HERBES

Les males herbes han estat secularment l'enemic número u per al llaurador; eren considerades com els paràsits que es menjaven tot el tractament fet al sòl. Després de cada regada calia tornar a treballar el camp i eliminar-les; era una constant fer i desfer. Tonyar, regar, rascar... i torna a començar si volies tenir un hort net; la lluita contra les males herbes havia de ser constant, no es podia deixar que s'apoderaren de l'hort. Fins que modernament van arribar els herbicides, que permetien ser aplicats amb la motxilla i fins i tot amb l'atomitzador o les cubes polvoritzadores. Aquest treball ha sigut costós i ha ocupat la major part del temps dels petits propietaris del terme.





En un principi les eines més utilitzades eren el llegó, amb el qual es rascava sense aprofundir la terra i les males herbes eren tallades d'arrel, però si aquesta acció no s'aplicava en el temps just, les llavors tornaven a fer nàixer l'herba en qüestió, i a més, com que totes no tenen el mateix cicle, aquesta tasca era constant. Unes altres eines eren la llegona, per a fer cavallons i la birbadora, per a arrancar les herbes.

Modernament amb l'ús dels herbicides s'ha fet molt més còmode el treball per a l'agricultor, és suficient que a partir de la primavera i després de cada regada es faci una passada de motxilla per tal d'aconseguir tenir les males herbes a ratlla.

### FEMAR

Adobar la terra amb fems procedents de les defecacions animals, a més de netejar les quadres i els corrals de les cases dels llauradors, era la manera d'aconseguir els nutrients que la terra blanca del terme de Bellreguard necessitava per tal d'assegurar el creixement i les collites en els primers horts plantats. Segons conten els més vells no es tirava cap tipus de producte químic a la terra, només s'hi abocava fem dels animals estabulats a casa.

Aquesta tasca passava per diverses fases, com ara, traure el fem, cosa que es feia de bon matí abans que la calor no el fera fermentar, i es transportava al bancal amb matxos i carros i era deixat en muntons repartits per l'hort. Aquesta faena es feia amb els anomenats ganxos de traure el fem: una mena de forca amb els punxons metàl·lics. Si es comprava, es venia a tires i la mesura era 9 cabassos de fem per cada tira.

### ABONAR O TIRAR GUANO

La pobresa mineral del sòl ocasionada per la sobreexplotació, l'augment de les fanecades dedicades progressivament al conreu del taronger, i voler aconseguir sempre les collites més abundants va fer que l'única manera de combatre la baixada de nutrients de la terra de l'hort fóra amb l'aplicació d'adobs orgànics i minerals. Dels primers cal destacar el guano provinent de Xile i del Perú. D'entre els minerals el sulfat amònic i el nitrat de Xile. Amb la indústria dels adobs els sacs ja venien preparats amb la mescla adient de amoníac, súper (fosfat + potasi) i ferro.

El que es buscava era tenir un arbre vigorós amb uns fruits esplendorosos, però l'ús excessiu d'aquests productes químics ha acabat enverinant l'aigua, en un primer moment fent insalubre les primeres aigües i després, fins i tot, les més profundes, de manera que les ha deixades no aptes per al consum humà i només bones per al reg.

L'abonada cal fer-la de gener a març per a previndre el creixement i la floració; també se'n fa al juliol i agost per donar-li aliment a l'arbre i millorar-ne els fruits. S'acostuma a tirar 100 quilograms per fanecada.



### ENTOLDAR

El treball d'entendar es feia durant l'estiu i es tractava d'un procés molt agressiu que eliminava tota classe d'insectes i plagues de l'arbre i del fruit. Era tan fort que si es deixava la lona massa temps sobre l'arbre, fins i tot, es podia assecar.

Aquesta faena consistia a cobrir l'arbre, un o dos, segons foren de grans, amb una lona o "toldo"; aquesta no havia de tenir cap forat per tal d'evitar que els gas s'escapara i calia que estiguera ben seca, si es banyava per la rosada s'havia d'interrompre la tasca, perquè s'hi produïa la condensació del gas. Les lones es tiraven de terra a dalt de l'arbre amb l'ajut d'uns pals i calia deixar l'arbre totalment cobert.

S'entoldava durant les nits d'estiu i cada quadrilla estava formada per quatre hòmens. Dos s'encarregaven d'eleva les lones amb els pals, un tercer feia la faena de tallar, és a dir, tancar l'arbre, i el quart era el capatàs que s'encarregava d'injectar el gas prèviament preparat; aquesta tasca era molt delicada i fins i tot s'havia de tenir un carnet d'entoldador.

Primerament es preparava la mescla en uns gerros de test, es posava una part i mitja d'aigua per una d'àcid sulfúric i s'afegia el cianur en proporció al cubicatge de l'arbre. En períodes posteriors el gas ja venia liquat en bidons i amb ell s'omplia una màquina dosificadora i es passava a manxar dintre del cubicatge de la lona. Un arbre havia d'estar uns 45 minuts tapat amb les lones o "toldos". Com que aquesta tasca es feia de nit, ja que amb la calor del sol s'activava massa el gas i es podia cremar l'arbre, els operaris feien servir carburadors i fanals per a il·luminar-se. El jornal es pagava per quantitat d'arbres entoldats i, si el temps no acompanyava, el treballador podia tornar a casa, després d'haver estat tota la nit en l'hort, sense jornal. La perillositat d'aquesta faena, el seu cost i l'arribada dels moderns insecticides van fer que aquest tractament desapareguera.

Durant el dia les dones s'encarregaven de cosir i repassar les lones, assegurant-se de no deixar cap forat, i posar-les a punt per a una nova jornada.





### POLVORITZAR

Com he dit abans “entoldar” era molt car i perillós, i a més estava mal pagat. Amb l’arribada de nous productes –que dissolts amb aigua s’aplicaven vaporitzats sobre el taronger–, la indústria química va començar a guanyar-se un espai propi en el tractament de les plagues que afecten el taronger i la taronja.

Aquesta tasca es feia, primerament, amb una màquina de palanca, que estava formada per un cos en forma de bidó amb un èmbol i un depòsit amb dues aixetes, de les quals eixien unes gomes que permetien als treballadors moure’s pel camp sense haver de moure constantment la màquina, i a la goma o mànega anava connectada una canya amb un atomitzador. Amb cada màquina treballaven quatre hòmens, dos portaven les canyes, un altre manxava i l’últim s’encarregava de portar aigua i preparar la mescla.

Amb la mecanització a motor la màquina de palanca ha estat substituïda per les màquines amb motor de gasoil i per modernes cubes. Per a combatre la mosca es penjava en la rama del taronger una botella sense coll, de forma cònica i amb un forat en la base per on la mosca entrava a xuclar el vinagre o insecticida allí depositat i ja no podia eixir-se’n.

### ESPORGAR

Esporgar, podar o netejar, és una operació que consisteix a tallar i traure les rames i branques supèrflues, mortes, malaltes, d’un taronger per deixar-lo en millors condicions de fructificar, i per donar-li una forma determinada que en facilite els diversos treballs que sobre ell s’han de fer.

Si les rames del taronger, de tant en tant, no foren retallades, es farien grans i xuclarien la saba que hauria d’anar dirigida als fruits; i a més, cal suprimir i tallar les rames per a facilitar la formació, la il·luminació i orejada de l’arbre, cosa que millora la producció i la qualitat del fruit.

Hi ha diversos tipus de poda. Durant els primers anys de vida de l’arbre cal dur a terme un tipus de poda orientada a obtenir una forma concreta d’arbre, tractant d’aconseguir una estructura forta i equilibrada capaç de suportar les collites, al temps que s’eliminen les restes i rebrots del peu. Quan l’arbre ja està a plena producció, després d’haver collit i abans que l’arbre moga en la primavera, cal fer la poda



de manteniment, amb la qual cosa s’afavoreix una bona brostada en primavera i es garanteix la floració i la posterior fructificació. Si es tracta d’arbres vells amb molta fulla i poca producció, cal actuar severament sobre ells amb una bona esporgada per tal que es regenere o bé procedir a empeltar-lo d’una altra varietat.

Les eines utilitzades per a esporgar són la destal, la serra i les alicates. S’ha de tenir cura amb les ferides ocasionades a l’arbre amb l’acció de la poda i en ocasions cal procedir a cobrir els talls produïts.

### DESMAMAR

Rep aquest nom l’acció que té com a finalitat eliminar els brots vigorosos que solen créixer després d’haver esporgat un arbre. Com que són uns brots que no interessen al llaurador i, per tant, no fan altra cosa que xuclar-li la saba a l’arbre, reben el nom de mamons. Aquests brots s’han d’eliminar quan encara són tendres; si es fa així, no cal utilitzar cap eina, per a no ocasionar ferida a l’arbre. Aquesta tasca convé a la qualitat i quantitat del fruit.

### DESORCAR o DESCORAR

Aquesta és una faena de gran especialització i demostra l’estima i cura que abans es tenia pels arbres com a éssers vius que són. Es feia fonamentalment en els tarongers de varietats molt llenyoses, com per exemple amb els horts de blanca. Quan l’arbre estava malalt perquè la soca s’havia corcat es procedia a sanejar-lo. Consistia a buidar el cor de l’arbre del corcó i provocar-li unes galeries i forats per on l’aigua poguera eixir i, d’aquesta manera, evitar el podrit de la soca i afavorir l’entrada d’aire. Les ferides ocasionades a l’arbre es pintaven amb pol o quitrà. Si les branques de l’arbre estaven massa obertes i havien quedat massa escarbades, es procedia a lligar-les amb filferro per a evitar que s’esguellaren.

Les eines utilitzades eren el perpal, la massa, la barrina (curta i llarga), el formó o puntacorrent, l’escarpre (llarg i curt). Aquesta tasca era molt feixuga, donava molta faena, avui ja no es fa pel seu cost econòmic, tant és així que podríem dir que ha desaparegut, tot i que encara queden alguns testimonis d’aquesta faena en alguns arbres centenaris que hi ha pel terme. Ara la màxima és: arbre malalt, arbre tallat i en el seu lloc un altre.



### INCISIÓ ANULAR I RATLLAT

Quan un arbre només feia que créixer i no donar fruit, el llaurador procedia a ratllar-lo o a fer-li una incisió anular. Consistia a ferir-lo produint-li uns talls en l'escorça, bé longitudinals, bé circulars, i així interrompre la circulació de la saba elaborada, amb la qual cosa es produïa una acumulació d'aquesta per sobre de la zona on s'havia actuat i s'afavoria el desenvolupament de la floració i, per tant, dels fruits.

Diuen que amb el ratllat la flor qualla més prompte i també s'elimina la goma, però no era recomanable en totes les varietats, ja que a més producció, menor grossària.

### POSAR FORQUES

Quan ja és a prop el temps de la collita i el llaurador veu amb goig la quantitat de fruit del seu hort comencen uns altres patiments. El tipus de poda que s'aplica al taronger fa que aquest sembli més un arbust que no pas un arbre, la seua forma arrodonida i les faldes arran de terra fan que amb el pes de la fruita les rames es corben fins a tocar terra. El contacte amb la humitat podreix les taronges; és per això que el llaurador apuntala les rames amb unes canyes, tallades els anys anteriors, cosa que fa que estiguen seques i tinguen més consistència, amb un dels seus extrems retallat en forma de forquilla per tal de sostenir millor la rama.







## 6. Influència dels agents metereològics en el conreu del taronger

Si el sòl és pobre, amb una gran quantitat de nutrients, tant si és orgànic com inorgànic, podem aconseguir una bona collita, però si el clima no ajuda tot se'n pot anar per terra. El procés de creixement del taronger està lligat a factors climàtics com la temperatura, el règim de pluges, les hores de llum i el vent, el seu gran enemic.

Si el vent ve de ponent ho seca tot i si ve de llevant, a l'hivern, en les partides de la marjal a prop de la mar, tot ho crema. El llaurador ha resolt el problema del vent amb la construcció de bardisses. Aquestes són formacions vegetals espesses i impenetrables, fetes amb xiprers i canyars per a protegir les plantacions; modernament, també, amb canya seca i bigues de formigó. En les terres a prop de la mar, quan els tarongers eren menuts es feia, amb canyes i boga, una barraqueta per a cada arbre per tal de protegir-lo del vent de la mar. Un altre efecte pernicios del vent és el ramejat. S'anomenen així les ferides que sobre la pell de la taronja fan les rames seques de l'arbre a conseqüència del moviment produït pel vent, la qual cosa els fa perdre tot el seu valor comercial.



La seua característica d'arbre subtropical fa que no tolere les gelades, ja que és un arbre que no resisteix el fred, però cal dir que en el microclima de la Safor, els hiverns tan suaus que tenim, temperats per la mar, han fet possible la gran adaptació del taronger en tota la comarca.

A Bellreguard des que a finals del segle XIX es van començar a plantar tarongers, el clima s'ha portat molt bé amb aquest conreu. El repàs per la estadística de les temperatures feta per Don Wenceslao González, entre 1885 i 1887, així ho demostra.<sup>15</sup>

Però puntualment les gelades han posat l'ai!, l'esglai, al cor dels llauradors. Especial menció mereix la gelada de la nit de l'onze al dotze de febrer de 1956, en el nostre terme no van quedar ni les fulles.

Les inclemències del temps han estat una de les causes del canvi en les varietats de taronger, tot i buscant taronges primerenques per tal de fugir del fred o cercant arbres resistent a les baixes temperatures i de maduració tardana, amb la qual cosa es diversifica la producció i s'assegura el mercat durant un temps més continuat.

<sup>15</sup> Anotacions de D. Wenceslao González (inèdites).







## 7. La collita

Per als bellreguardins la paraula collita era sinònim de temporada taronjera; de fet, la collita de la taronja era considerada en tres fases: la primera temporada, que començava a moure's a mitjan octubre; la segona temporada, que anava des de la primera meitat de gener fins a finals d'abril; i la tercera temporada, des de primers de maig.

Aquesta és l'època de més activitat en el nostre terme. Si hom anava pel terme els tic-tic de les alicates dels collidors t'acompanyava durant tot el trajecte; per dins dels horts se sentien veus, les quadrilles de collidors es mouen sense descans, els carros aturats en els camins, els burros amb les anganelles per traure la taronja del bancal. Des de bon matí tot és tràfec i enrenou pels horts, això, si no hi ha hagut rosada, perquè en aquest cas caldrà esperar que s'eixugue.

La taronja es cull amb unes alicates especialment fabricades per a aquesta tasca. Cal tallar-la el més prop possible del fruit, sense arrencar-li el peduncle ni ferir-la. Les taronges collides són depositades dins d'un cabàs de palma i quan el collidor ja el té ple el trau del bancal al muscle o amb carretó fins al lloc on es troba la bàscula per tal de procedir a pesar-les. Antigament, després de pesades, les taronges eren depositades en muntons de 40 o 50 centímetres d'alçada fins que, arribada l'hora, eren col·locades en cabassos i, carregades en carros, les transportaven al magatzem. Després es va passar a utilitzar caixons d'arrova i mitja i amb aquest envàs es feia més fàcil el transport i el recompte i, a més a més, la fruita no es feia malbé en ser transportada, primer amb carros i després amb camions, als magatzems.



El comerciant compra la taronja al productor a través del corredor. Aquest s'encarrega de voltar pel terme i aconseguir les taronges de més qualitat i al millor preu per al comerciant; ell s'encarrega d'entrar en contacte amb el productor i fer-li l'oferta pels fruits del seu camp. El tracte es feia de manera verbal, entre cavallers, sense que calgués cap document escrit.

El sistema de venda més habituals eren dos: “a ull” i “a pes”. En el primer es valorava aproximadament la collita i es pagava el seu import a l'amo del bancal (a partir d'aquest moment el comerciant podia disposar al seu gust de la recollida del fruit). Amb aquest sistema l'agricultor restava tranquil si després del tracte es produïen aiguats o gelades; en el segon, una vegada compromesa la fruita i havent fixat el preu unitari per arroves, s'avisava l'amo del dia i hora que es colliria la taronja, i aquest duia la bàscula amb la qual es faria la pesada de la fruita en la seua presència o la d'algun treballador de la seua confiança.

Les quadrilles de collidors estaven formades només per hòmens, però en les temporades amb molta producció i en èpoques de penúria econòmica, també les dones es van afegir a les quadrilles. Estaven formades per un cap de quadrilla i sis o set hòmens, entre els quals hi havia algun xicot que s'encarregava de collir les parts més altes de l'arbre, sobretot en arbres de blanca que eren molt llenyosos i alts. Si es feien servir escales amb punta, al crit de “*escaler ací hi ha una escala*” “l'escalero” havia d'anar a collir-les; és per això que aquest sempre havia d'anar l'últim.

Per al transport fins al magatzem es feien servir carros amb els quals era més fàcil endinsar-se pels estrets camins del terme, i més tardanament, amb la millora dels camins es va passar a utilitzar camions. Les taronges eren carregades en els carros en cabassos de palma folrats amb tela de sac; se'n feien tres pisos i anava folrat amb tela i cobert amb la vela per tal de protegir la fruita. Amb els camions es guanyava en rapidesa ja que es podien carregar de 3,5 a 6 tones de fruita i amb els caixons de fusta la fruita anava més protegida.







## 8. El comerç: etapes i comerciants

El conreu i el comerç de la taronja a Bellreguard està completament identificat amb el que ha estat a la resta de tot el territori valencià. És per això que faré servir cronològicament la divisió en períodes que Vicent Abad, el millor estudiós i coneixedor de la història de la taronja a casa nostra, ha fet en les seues publicacions <sup>16</sup> dels dos primers segles de producció citrícola al nostre país.

La primera etapa, *Els orígens* (1781-1984). Vicent Abad després de parlar de l'origen del cultiu ens explica com es va estendre, amb un creixement considerable, durant la segona meitat del segle XIX, de manera que en aquell moment, la Safor va arribar a ser una comarca productora important. És en el final d'aquest període quan a Bellreguard comencen a convertir en regadiu les terres de secà i a fer-se les primeres plantacions de tarongers. És durant la segona meitat del segle XIX que anirà estenent-se la plantació de tarongers al nostre poble, com ja hem vist anteriorment. Don Evaristo Morant en la seua *Monografia Geohistòrica de Bellreguard* <sup>17</sup> ens conta que les primeres plantacions van ser fetes pel *tio* Pere Vicent en la partida del Fil del Poble, a la vora de la via i eren de peu bord o ponciler, allà pels anys 1860-62; altres plantacions van seguir a aquesta, plantaments que es van incrementar a finals de segle. El seu pare en va plantar a Sotaia i en el Fil del Poble, l'any 1895, i En Wenceslao González en la seua caseta, a prop de la via del ferrocarril, on tenia pomeres el *tio* Miquel del *Largo*, a qui li va comprar l'hort i on també va plantar tarongers el dia 3 de març de 1898, <sup>18</sup> però ja amb plançons de peu ver

<sup>16</sup> ABAD, VICENT. "La fruita daurada", dins de *La Fruta Dorada (la indústria espanyola del cítrico 1781-1995)*, Generalitat Valenciana, 1996.

<sup>17</sup> MORANT MARCO, EVARISTO. *Monografia geohistòrica de Bellreguard*. Ajuntament de Bellreguard, 1997, pàg. 64-65.





procedent d'uns vivers de Potries i de taronja comuna. Des de finals del segle XIX el terme de Bellreguard es va omplir progressivament de tarongers, però haurem d'esperar el segle XX perquè la taronja comence a comercialitzar-se.

La segona etapa, *L'expansió europea* (1895-1914), està caracteritzada pel ràpid creixement del comerç exterior dels cítrics espanyols i la seua difusió per tot el continent europeu; en aquest moment els primers bellreguardins productors de taronja enceten, també, la seua experiència com a comerciants tot aprofitant el bon moment, la qual cosa anima els altres propietaris de terres a reconvertir els seus conreus i substituir-los per les plantacions de tarongers. Els primers contactes comercials de certa importància comencen a fer-se a principis del segle XX. Els primers comerciants exportadors que va haver-hi a Bellreguard en aquest període van ser Joaquín Femenia (*de la casa Paloma*), fundador d'una nissaga important fins als anys cinquanta i seixanta del segle passat; José Carbonell (*Xemillo*); Jaime Carbonell (*de la Casà*), que en un dels seus papers timbrats porta dibuixat la primitiva imatge de sant Miquel que hi havia a la parròquia; Juan González (*del Capità*) germà de D. Wenceslao González; Patricio Esteve, José i Vicente Marco Costa (*Saes*) i Baptista Escrivà (*el Bord*) que havien format societat l'any 1914, i el Sr. Roselló que es dedicava a més de l'exportació de taronja, a la de la ceba, la tomaca, la pansa, etc.

Les vendes eren fetes directament pels comerciants o per representants que tenien instal·lats en els llocs on era destinada la mercaderia. Alguns comerciants bellreguardins tenien agents comercials a Londres i en el sud de França. Cal destacar els senyors Femenia i Carbonell, que tenien com a representant el senyor Alfred Cerdà, home honest, amb prestigi, coneixedor de l'idioma i el caràcter anglès, molt ben relacionat i que sabia defensar el negoci com ningú. D'aquesta manera s'explica la bona ratxa en el comerç dels seus clients, i les importants transaccions efectuades; encara que alguns comerciants també van fer fallida econòmica, com va ser el cas del senyor Juan González i la Societat Esteve i Companyia en 1896, any molt dolent per a aquest comerç.<sup>19</sup>

Tercera etapa, *Guerra i crisi* (1914-1918). De sobte l'eufòria expansiva de l'exportació es veu truncada. Es perden els mercats, hi ha

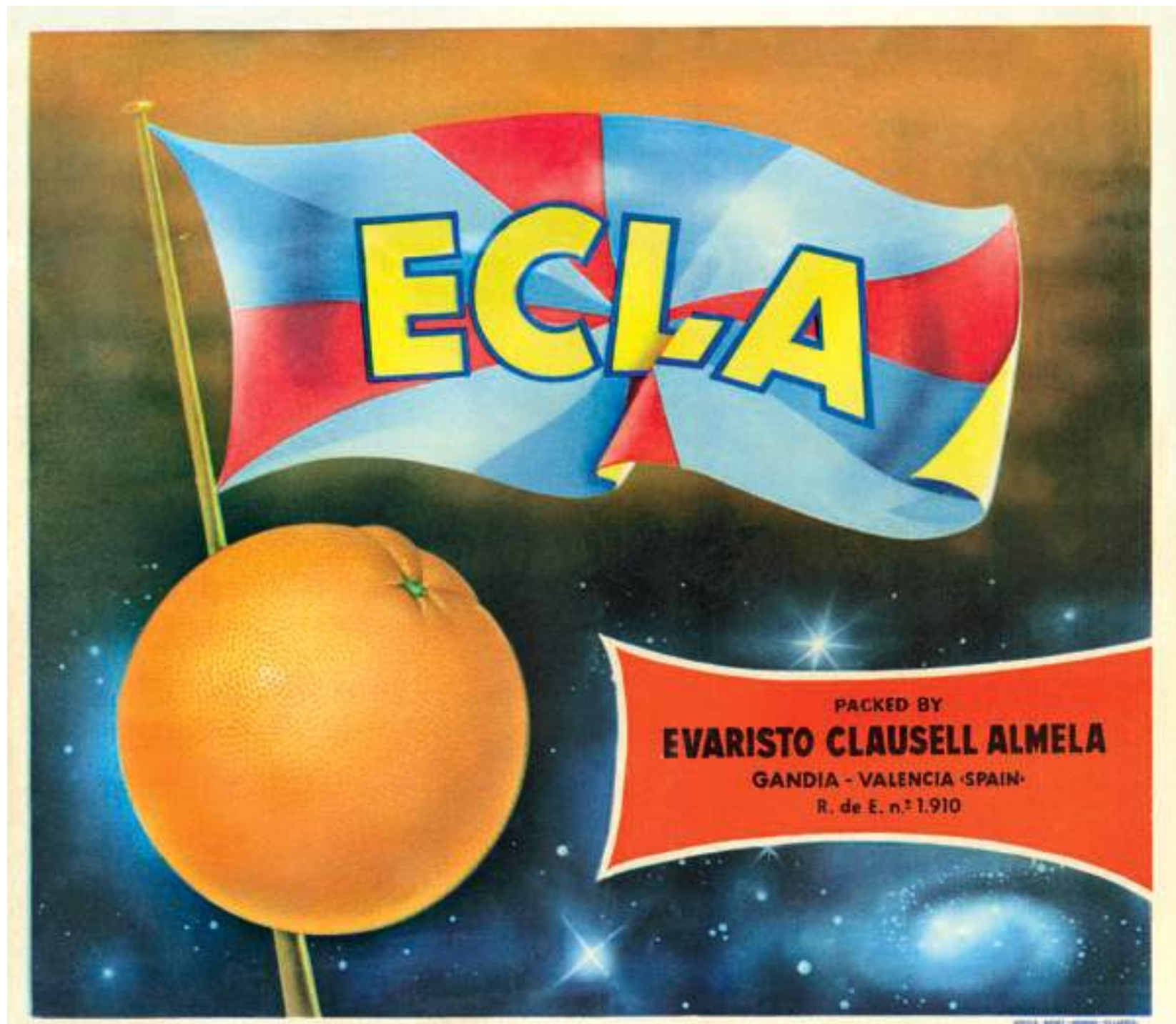
dificultats en el transport. És aleshores quan es manifesta la precarietat del sistema tan individualista que es tenia per a exportar. Sols els grans exportadors, vinculats a importadors i naviliers, aconsegueixen incrementar els seus guanys. Per contra els petits comerciants, com és el cas del nostre poble, entren en un període de gran crisi i veuen frenat el seu enriquiment. A conseqüència de la situació econòmica i per haver-se convertit el taronger com a monocultiu a Bellreguard, alguns veïns emigren cap a Amèrica i es produeixen les primeres manifestacions de jornalers al poble tot demanant subsidi.

Els *Feliços Anys Vint* (1920-1930). En aquesta etapa el sector citrícola va experimentar una ràpida recuperació. Creix la demanda (Gran Bretanya, Holanda, Bèlgica, els Països Escandinaus, França, Alemanya), sembla que tots volen taronja, cosa que comporta l'augment de fanecades de plantacions; torna la tranquil·litat en el transport marítim; s'incorpora el transport ferroviari. Tot açò durarà fins l'any 1930. A Bellreguard comencen a construir-se els primers magatzems, tot introduint millores en els processos de manufacturació i selecció de la taronja per tal d'oferir al consumidor un producte més selecte i millor presentat. La taronja era envasada en caixes per a facilitar el transport, la qual cosa feia necessària la identificació del producte, davant de les altres marques, i del comerciant. Naixen, així, els cromos, les etiquetes identificatives on figura el nom del propietari exportador, la localitat i un dibuix que facilitava la localització del producte. Gràcies als cromos recuperats d'aquesta època dels comerços existents al nostre poble podem conèixer els noms dels exportadors dels anys vint: Sindicato de Exportación de Cosechas, Camilo Caudeli, Francisco Gadea, Hermenegildo Ballester, José Ballester, Francisco Ballester, entre d'altres.

*El declivi dels Anys Trenta* (1930-1936). Possiblement la febre exportadora del període anterior, la dècada d'or, en què la producció va augmentar, sense que el comerciant i el productor es preocuparen excessivament de la selecció de classes comercials d'exportació, va tenir unes conseqüències fatals pel que feia a la serietat i l'estabilitat del negoci. En aquesta crisi tarongera va tenir molt a veure, també, la pujada de les tarifes duaneres del govern francès, l'establiment

18-19 Dades preses de les memòries d'En Wenceslao González.





dels contingents francesos en defensa de la seua collita algeriana i l'augment considerable de producció que s'havia triplicat el 1932. Nous comerciants ocupen l'espai econòmic del poble: Federico Barberà, Franciso Gadea, Bautista Franch Ripollés, Rafel Llorca, Vicente Clausell Almela, Evaristo Clausell Almela. Des del final del període anterior i el principi d'aquest arriben al nostre poble els primers comerciants de Borriana. La família Clausell ja s'havia establert en la comarca de la Safor la temporada 1924-25.

Durant el govern de la Segona República no s'aconsegueix un model d'ordenació de l'exportació, ni tampoc s'assoleix un mecanisme de control suficient que garantira la qualitat de la taronja en els mercats exteriors, i al mateix temps la política monetària del govern en matèria de control de divises limitava els beneficis dels exportadors.

En aquest estat de coses es produeix l'esclat de la Guerra Civil, període que Vicent Abad anomena "*Taronges per a una Guerra*" (1936-1939), en una clara al·lusió a la necessitat d'entrada de divises que tots dos bàndols tenien i com el daurat de la taronja esdevé or per a les arques de l'Estat. En la zona republicana les centrals sindicals, tot aprofitant la debilitat del Govern Central, encetaran noves formes d'organització agrícola i comercial, el primer amb les confiscacions i col·lectivitzacions de terres, i el segon amb la creació del Consejo Levantino Unificado de la Exportación Agrícola (CLUEA), que estava controlat per les centrals sindicals UGT i CNT, convençudes que la guerra els oferia la possibilitat de dur endavant la revolució del proletariat. El CLUEA mai va estar reconegut oficialment per Govern Central i al novembre de 1937 va ser substituït per la Central de Exportación de Agrios (CEA). Tal com anava avançant la Guerra i el bàndol franquista anava controlant comarques tarongeres, el règim va crear un nou organisme per tal de controlar i organitzar l'exportació de la taronja en els territoris que tenia sota el seu control: la Rama de la Naranja Dulce. Des de postulats ideològics ben diferents, hi havia un mateix objectiu: posar la major quantitat possible de divises en mans dels respectius governs, i així obtenir armes per als seus respectius exèrcits.

A Bellreguard amb el nomenament –per part del Govern Civil de València el 27 de febrer de 1936–, d'una Comissió Gestora formada per Esquerra Republicana i el Partit Socialista, presidida per Antonio Vicente Borràs Ibáñez, es van posar en marxa els processos de

col·lectivització i es creà el Consejo Local Unificado de la Exportación de Frutos (CLUEF), com es va fer en la majoria de poblacions tarongeres, integrada dins de la CLUEA. Des del mateix dia 9 de novembre de 1936, data d'inici del CLUEA, fins al mateix mes de 1937 el Consell Local (CLUEF) de Bellreguard va ser capaç de posar en funcionament aquesta nova forma d'organització de l'economia citrícola. En el seu funcionament seguia els criteris generals fixat pel CLUEA que tenia com a objectiu prioritari el pagament de jornals, tant dels collidors com dels treballadors dels magatzems, a més de fer front als compromisos econòmics de pagament puntual als diversos proveïdors i la seua activitat. El CLUEF bellreguardí forma part del 65 per cent de Comitès Locals que funcionaven bé, tal com es desprén del seu llibre de contabilitat.<sup>20</sup> El CLUEF de Bellreguard va estructurar el sistema productiu del comerç de la taronja del poble en cinc magatzems. Els magatzems números 1 i 2 estaven regentats pel comerciant Joaquín Femenia que va tenir com a comprador majoritari a Koninckx (GKF) i va exportar per via marítima, amb destinació a Anvers i Rotterdam, un total de 1.867.868 quilos en el treball realitzat en el magatzem número 1, i 236.399 quilos, aquests per via marítima i per ferrocarril, amb destinació a Anvers. El magatzem número 3 estava dirigit pels comerciants Federico Barberà i Francisco Gadea i van exportar 1.067.343 quilos de taronja amb destinació a Anvers. El magatzem número 4, de Rafael Llorca, que li venia la taronja a la firma Nebot & Fabregat, va exportar un total de 315.914 quilos i les destinacions van ser Londres, Anvers, Liverpool i Hull. El magatzem número 5, del qual no consta en el llibre Diario el nom del comerciant, va exportar un total de 758.483 quilos de taronja destinats als ports d'Anvers, Le Havre, Marsella, Dunkerque, Sete, Nantes, Hull, Odessa.

Com es pot observar, la gestió del CLUEF bellreguardí, malgrat les circumstàncies, va intentar posar en marxa unes reformes que, si més no, van salvar la temporada 1936-37, ja que aconseguir exportar, sols amb cinc magatzems, un total de 4.009.608 quilograms de taronja va ser tot un èxit.

<sup>20</sup> Diario. CLUEF de Bellreguard, manuscrit.



|                                                |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| 130 <i>Joaquin Femenia Bultos que ha</i>       |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |
| <i>por via maritima y terrestre en firme a</i> |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |
| Nº de Bultos                                   | Nº de Compras                           | Destino                                 | Comuna                                  | Bultos                                  | Comuna                                  | Bultos                                  | Comuna                                  | Bultos                                  | Comuna                                  |
| 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.                  | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           |
| 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.                  | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           |
| 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.                  | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           |
| 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.                  | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           |
| 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.                  | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           |
| 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.                  | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           |
| 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.                  | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           |
| 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.                  | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           |
| 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.                  | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           |
| 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10.        | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. |

|                                                               |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| 131 <i>Relacion de los bultos y sus clases tanto en firme</i> |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |
| <i>como conguados por Rafael Garcia Almacén n: 11</i>         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |
| Nº de Bultos                                                  | Nº de Compras                           | Destino                                 | Comuna                                  | Bultos                                  | Comuna                                  | Bultos                                  | Comuna                                  | Bultos                                  | Comuna                                  |
| 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.                                 | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           |
| 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.                                 | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           |
| 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.                                 | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           |
| 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.                                 | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           |
| 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.                                 | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           |
| 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.                                 | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           |
| 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.                                 | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           |
| 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.                                 | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           |
| 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.                                 | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           |
| 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10.                       | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. |

|                                                                 |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| 132 <i>Relacion de los kilos de naranja tanto en firme como</i> |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |
| <i>como conguados por Rafael Garcia Almacén n: 5</i>            |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |                                         |
| Nº de Bultos                                                    | Nº de Compras                           | Destino                                 | Comuna                                  | Bultos                                  | Comuna                                  | Bultos                                  | Comuna                                  | Bultos                                  | Comuna                                  |
| 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.                                   | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           | 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.           |
| 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.                                   | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           | 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2. 2.           |
| 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.                                   | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           | 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3. 3.           |
| 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.                                   | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           | 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.           |
| 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.                                   | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           | 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5. 5.           |
| 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.                                   | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           | 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6. 6.           |
| 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.                                   | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           | 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7.           |
| 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.                                   | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           | 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8. 8.           |
| 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.                                   | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           | 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9.           |
| 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10.                         | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. | 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. |

“Acabada la guerra, fou allò la postguerra.  
S’apagaren els riures estellats en els llavis.  
I sobre els ulls caigueren teranyines de dol.”

Amb aquests tres versos, el poeta Vicent Andrés Estellés, en el seu *Llibre de Meravelles*, ens descriu la cruesa que va seguir a la Guerra. L’economia espanyola va entrar en l’anomenat període autàrquic que la portaria a un endarreriment en el desenvolupament econòmic. Es desmantella el sistema productiu anterior, les propietats que havien estat expropiades en el període precedent són tornades als seu propietaris, i així, els comerciants esdevenen de bell nou en el poder dirigent dintre del sector taronger.

A les dificultats del comerç, amb l’inici de la II Guerra Mundial els aliats bloquejaren l’enviament de taronges a Alemanya, cal afegir la reducció de les collites. Hi havia manca de tot: adobs, fertilitzants, mà d’obra, de superfície cultivada. A Bellreguard, i altres pobles de la rodalia, es van arrancar horts de taronger, sobretot en les zones marjalenques, per a plantar cereal, llegums i hortalissa, tan necessàries en eixa època de penúria i fam. La poca taronja produïda es va destinar al mercat interior: els rebutgers inicien tímidament l’activitat comercial.

A partir dels anys cinquanta del segle passat, s’enceta un període de creixement. Els comerciants comencen a posar en marxa els magatzems i, si el seu volum de producció no els permet treballar per a ells, cobriran les encomandes d’altres comerciants de la comarca. Era habitual en molts dels magatzems del poble veure treballar taronja per a un altre comerciant de la zona, fenomen fàcil d’entendre si tenim en compte les reduïdes dimensions dels magatzems locals. Però quan semblava que aquell camí comercial es redreçava i que aquell autèntic motor econòmic feia entreveure una millora en les rendes familiars, la forta gelada de febrer de 1956, va produir un mal considerable amb la pèrdua de la major part de la fulla dels arbres, la qual cosa va provocar una disminució de la collita en els anys següents, va truncar totes les expectatives i molts jornalers de Bellreguard van haver d’emigrar a França per a contribuir al manteniment familiar. Aquesta temporada i la següent s’havien perdut.

Recuperats de la gran gelada de 1956 i amb la creació de la Comunitat Econòmica Europea (CEE) el 1957, s’albira un temps

nou per a les campanyes exportadores, ja que els països fundadors de la CEE consumien el 74% del total de taronja que s’exportava.

S’obrin nous magatzems, es treballa fins i tot la taronja de terra i de destrio. Entre comerciants de taronja i rebutgers arriba a haver al poble 27 establiments. En els magatzems hi ha moments que es treballa a un ritme frenètic, de nit i de dia. Els carros i els camions de petit tonatge creuen el poble en totes direccions. No hi ha carrer on no es respire l’ambient taronger. El port de Gandia esdevé capital en el volum de taronja embarcada.





d'elles encara és utilitzada actualment per Salvador G. Marzal, que de primer va començar de soci amb Abelardo, però en morir el senyor Cremades Moscardó, segueix el camí en solitari i trasllada el magatzem a l'Avinguda del Mar.

L'actual carrer Santa Teresa, carrer dels afores d'abans, era tot com un gran magatzem. Enrique Comes Monfort, que de primer va treballar a l'Alqueria de la Comtessa i després es va establir ací i exportava pel port de Dénia; Rafel Llorca; Antonio Sarió Donderis (*Cèntim*); Salvador Ibáñez; i darrerament, Meneu Export. Cal destacar, també, l'activitat desenvolupada al nostre poble per exportadors importants d'altres regions, com és el cas del comerciant Antonio

Muñoz, conegut amb el sobrenom de "*el murciano*", empresari molt fort que va treballar ací durant la temporada de 1964-65, amb moltes i diverses marques comercials, com ara *Bambi*, *Limandina*.

En direcció a la mar, les poques cases que hi havia –en la que actualment és l'Avinguda del Mar–, eren quasi totes magatzems o serradores. Hi havia els magatzems dels germans Angelino, José i Alvaro Aparisi (*els xulets*), Enrique Pellicer (*el surdo*), Salvador Ibáñez Burguera (*barraquero*). En el carrer de Sant Domènec, al magatzem de Francisco Ballester, va treballar moltes temporades José Castelló. Hi ha hagut famílies que sempre han tingut algun dels seus hereus dedicant-se al comerç de la taronja; és el cas de Jesús Ballester

Ripoll en el carrer del Dos de Maig; de Miguel Riera, en el carrer Mestre del Burguete; d'Aurelio Albuixec Ortiz, en el carrer de La Vela, comerciant que va llogar una temporada el magatzem a José Pérez (*el tio Sempere*), home molt emprenedor que, malgrat que no tenia local propi, va treballar durant molts anys en diversos llocs i per a altres comerciants. En direcció a Palmera, al costat del cine, hi havia el magatzem d'Emília Cremades Viñarta, on van treballar diversos rebutgers o comerciants d'interior com ara José Martínez, José Ballester i José Sempere.

Segons com anava la collita i el volum de treball que tenien els comerciants més grans, els rebutgers o comerciants d'interior, també, tenien més o menys activitat, ja que aquests no disposaven de quadrilles de collidors ni de la infraestructura necessària.

Com es pot deduir de tot el que hem exposat anteriorment, durant la dècada dels anys 1960 l'exportació citrícola comença a remuntar i ofereix un panorama molt optimista. Els canvis en els sistemes de producció, la incipient mecanització del treball en l'hort, l'ús de nous tipus d'adobs i fertilitzants, la introducció de noves classes de taronges i mandarines –ja que s'adapten les varietats a les exigències del mercat–, el relleuament del cooperativisme en l'exportació –al nostre poble es crea la Cooperativa Agrícola San Miguel–, donen una embranzida nova a la indústria tarongera. El 24 d'octubre de 1964 es va fundar la Cooperativa Agrícola San Miguel, formada per un total de 34 socis. La primera Junta Rectora va estar constituïda per Antonio Llopis Borràs, president; Carlos Cremades Borràs, secretari; Francisco Ballester Gadea, tresorer; Pascual Ramis Marco, Camilo Puig Pellicer, Jaime Torres Borràs i Gabriel Borràs Rocher, vocals. Entre les marques comercials treballades per la Cooperativa de Bellreguard cal destacar *Rodafam*, que fa al·lusió a la partida del terme del poble; *La Marta*, registrada com a marca per a l'exportació de cítrics davant el Ministeri d'Indústria el 1967 i que abans havia estat propietat del comerciant Koninckx (GKF). Aquest exportador era tan potent que, pràcticament, tots els comerciants del poble, en un moment o altre, van treballar per a ell.

També va influir en gran mesura la locomoció, ja que al transport per ferrocarril s'afegeix, i en augment, el transport per carretera. França i Alemanya tornen a ser els països de més demanda

comercial, i fins i tot, s'enceta l'entrada als mercats dels anomenats Països de l'Est. La marca sota la qual s'enviava taronja als països de l'est era A.R.E.F. i al nostre poble la treballaven conjuntament Abilio Muñoz, Vicente Femenia i Abelardo Cremades

Al final d'aquesta dècada s'inicia un canvi en la qualitat de vida a Bellreguard. El poble comença a tindre una altra cara: els que havien emigrat a França tornen a poc a poc, s'obrin nous carrers, les cases comencen a adaptar-se a les comoditats de la vida moderna, als carrers ja hi ha més cotxes que carros, a Gandia ja no es va amb tartana, hi ha més bellreguardins i bellreguardines que segueixen estudis superiors, sembla que el poble navegue a bon ritme.

### EL TREBALL EN EL MAGATZEM

Els magatzems de confecció de taronja eren la peça clau en tot el procés exportador. A Bellreguard els comerciants que en van iniciar la comercialització, a principi del segle XX, feien els seus primers enviaments treballant la taronja en el seu propi domicili, com fou el cas del "*tio*" Jaume "*de la Casà*", els germans Marco Costa "*de Saes*" i en la mesura que la producció anava creixent es van començar a construir les primeres naus per a aquest a ocupació.

El edificis dels magatzems estaven configurats en tres seccions ben diferenciades: la fusteria on es feien les caixes i caixons, la zona de rentat i la de la confecció de la taronja.







A la fusteria s'emmagatzemava la fusta degudament tallada a mida per a confeccionar els diversos tipus d'envasament que serien utilitzats; però si no estava ben seca i el magatzem era menut es treia al carrer perquè s'eixugara. Els magatzems grans, fins i tot, tenien un pati a cel obert on es disposava d'una caldera que servia per a tenyir amb color (roig, verd, o blau) els llistons d'algunes caixes per a enviaments especials. Però, sens dubte, el centre de la fusteria era el banc del muntador de caixes on el fuster, amb gran habilitat, clavava unes tatxes grans en unes lleixes de fusta molt primes. Dintre de la fusteria hi havia, també, una petita impremta on es marcava amb tinta, de primer amb l'ajuda d'una trepa i després mecànicament, la marca del comerciant. Quan finalitzava la tasca del fuster es procedia a encolar els cromos, les etiquetes, en la part frontal de la caixa; aquesta faena era feta per dones o xiquets. L'aparença externa de la caixa es cuidava molt ja que era la carta de presentació de la marca i el comerciant, hi havia ocasions en les quals s'exigia que la fusta no presentara cap imperfecció.

Quan la taronja arribava del camp es deixava un parell de dies o més en el magatzem per tal d'eliminar totes aquelles que estaven en procés de podridura, "*perquè porgue*". Després era abocada en la bassa per tal de procedir a la primera de les tasques: netejar-la de la negreta, la serpeteta, el poll-roig i de qualsevol altra brutícia. Una vegada rentada, passaven a una escorredora on eren assecades amb uns raspalls cilíndrics que començaven a conduir-les pels diversos laberints on eren encerades, classificades i depositades en uns caixons amb fons de lona o cabassos folrats amb teixit de cànem on les triadores feien l'última tasca, que consistia a seleccionar les millors taronges per al mercat exterior i es deixava el rebuig, *el destrio*, per a l'interior.

En les primeres èpoques la taronja quan arribava del camp al magatzem era amuntegada damunt de palla i pellofes de dacs, perquè no es fera malbé i després es procedia a triar i seleccionar les millors. Aquesta faena era feta per dones.

En créixer les encomandes i ultrapassar el comerç l'àmbit local la manufacturació es va industrialitzar i es van construir els primers magatzems.

Però, el procés de mecanització del treball en els magatzems de taronja ha estat molt lent i antigament la pràctica totalitat del treball

era manual. En la nostra comarca, com he dit abans, cal destacar la instal·lació de la primera màquina calibradora l'any 1929 pel comerciant de Borriana Evaristo Clusell. El treball en el magatzem era fet, fonamentalment, per dones i com diu Vicent Abad "sols el baix nivell dels salaris del personal femení emprat en aquestes faenes, entre 0,50 i 0,75 pessetes per dia, era capaç de compensar la gran quantitat de mà d'obra utilitzada".<sup>21</sup>

El rebuig era classificat en diverses categories. Si era bo per al consum humà passava a altres magatzems, més menuts, on uns altres comerciants, els rebutgers, s'encarregaven de preparar-la per al mercat interior. En canvi, les que estaven tocadetes, aiguades o podrides es destinaven a l'alimentació del ramat, sobretot de les ovelles, que estabulades, hi havia en moltes de les cases dels llauradors del poble.

De les mans de les triadores les taronges passaven a les de les marcadores i les encaixadores o empaperadores. Les primeres marcaven el senyal del comerciant amb tinta sobre la fruita. Les encaixadores o empaperadores embolicaven cada peça de fruita amb paper de seda, que duia gravada la marca o el logotip del comerciant, i procedien a col·locar amb molta cura les taronges en les caixes de manera que no quedaren ni massa fluixes ni excessivament atapeïdes. Aquesta feina es feia sobre uns bancs a manera de pupitre d'una certa alçada que feia que les dones treballaren dretes. Una vegada la caixa era plena passava a mans del fuster que la depositava en unes vies amb uns rodets; aleshores era aturada sobre una plataforma giratòria on aquest li clavava la tapa sobre les testeres de la caixa, tot procurant clavar les tatxes ben rectes, per a no ferir cap fruit. Per a aquesta faena s'emprava el martell propi del fuster de magatzem que tenia plana la part per on es donaven els cops, i l'altra era una mena de tallant amb una escletxa que s'emprava com una mena d'estenalles per tal de traure les tatxes mal clavades. Finalment, s'assegurava el tancament de la caixa amb el fleix, que consistia a subjectar amb un filferro els extrems de la caixa, de manera que feien més resistent l'embalatge.

<sup>21</sup> ABAD, VICENTE. *La taronja (1781-1939)*. Edicions Alfons el Magnànim, I.V.E.I. 1987, pàg. 29.





Les caixes eren rectangulars amb tres compartiments. A Bellreguard la més utilitzada era l'anomenada caixa americana, amb dos compartiments i de 30 kg. Abans de procedir al seu transport eren degudament etiquetades i marcades, tot indicant el calibre, la marca i el cromo identificador del comerciant. Tot seguit era carregada primerament en carros i després en camions de poc tonatge, amb destinació al port de Gandia o al ferrocarril de via estreta que unia aquesta ciutat amb Carcaixent. Aquestes eren les dues úniques eixides que la comarca de la Safor tenia aleshores per a distribuir, fonamentalment, la fruita daurada per Gran Bretanya, França i Alemanya.

En la darrerria dels segle XX els nous sistemes de producció amb l'alta tecnificació de la manufacturació de la taronja, la diversitat de la demanda, la diferent reglamentació del mercat, l'obertura de nous espais comercials, han fet que els magatzems menuts desapareguen, i així a finals del segle XX sols quedaven quatre magatzems de taronja: Ibáñez, en els seus inicis va ser un comerç que treballava fruita i hortalissa sols per al mercat interior. La tenacitat d'aquests germans ha convertit aquesta firma comercial en una central hotofrutícola capaç d'exportar a qualsevol part del món; Salvador G. Marzal que amb la nova ubicació i instal·lacions gaudeix d'una forta capacitat exportadora; la Cooperativa Agrícola San Miguel que, amb la participació dels petits productors bellreguardins es manté, a més de facilitar als seus cooperativistes i públic en general els seus serveis financers per mitjà de la Caixa Rural i dispensar productes fitosanitaris als llauradors, a més d'assessorament per a millorar la producció dels seus horts; i, el Germans Fuster, tot i que en l'actualitat han ubicat el seu comerç a Daimús, van iniciar la seua activitat comercial al nostre poble amb el seu pare al magatzem de Riera al carrer Mestre Burguete i, després, van continuar a l'antic magatzem de Clausell.

La modernització dels magatzems ha fet que encara que s'haja reduït la quantitat d'aquests; l'exportació comptada en tones ha augmentat, però la vida econòmica de Bellreguard ja no depén d'aquesta fruita daurada. Ara la petita indústria, el turisme, les professions liberals i el sector serveis, són la base econòmica dels bellreguardins, però tots ens sentim ben arrelats en aquest terme ple de tarongers.





## 9. Cromos



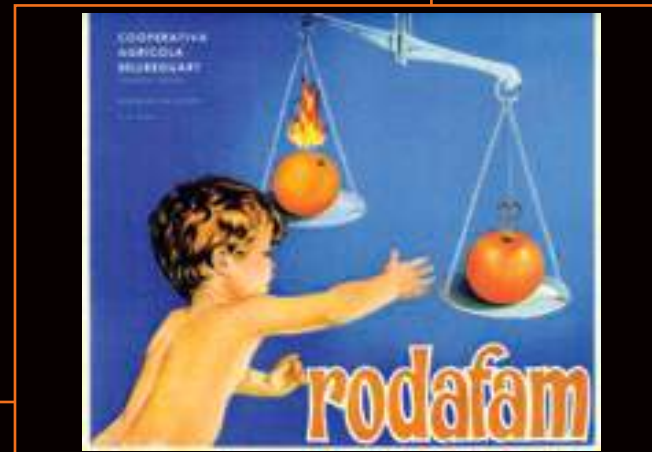




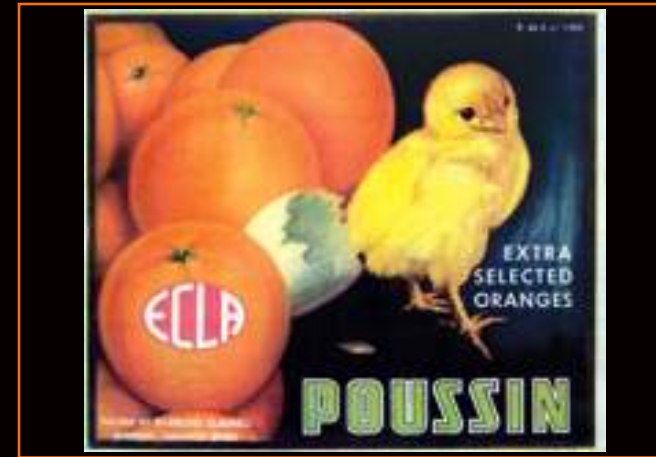








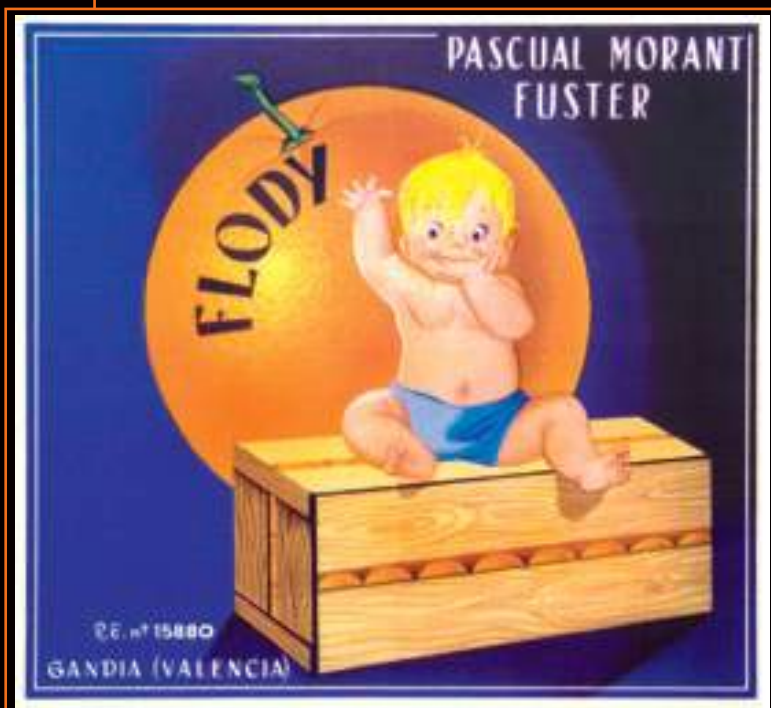
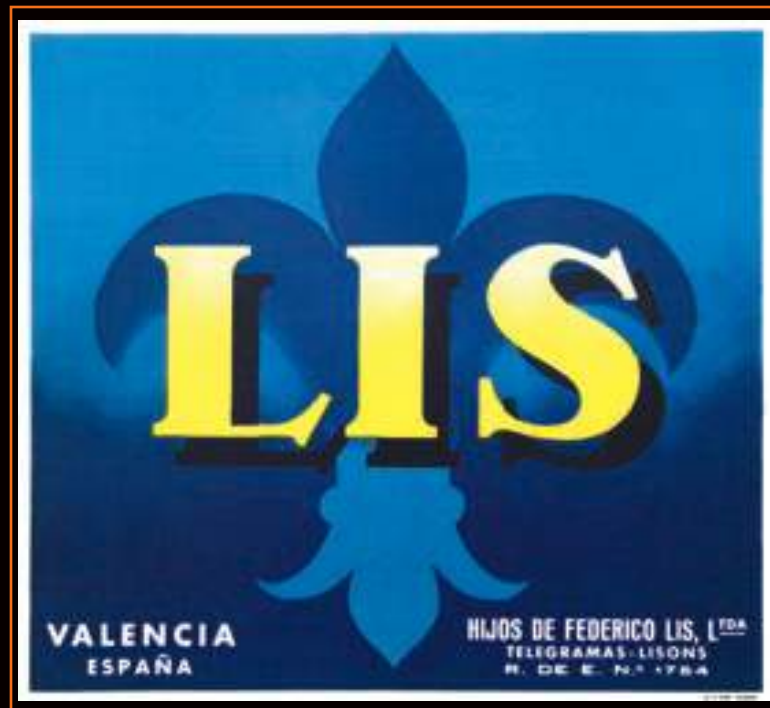




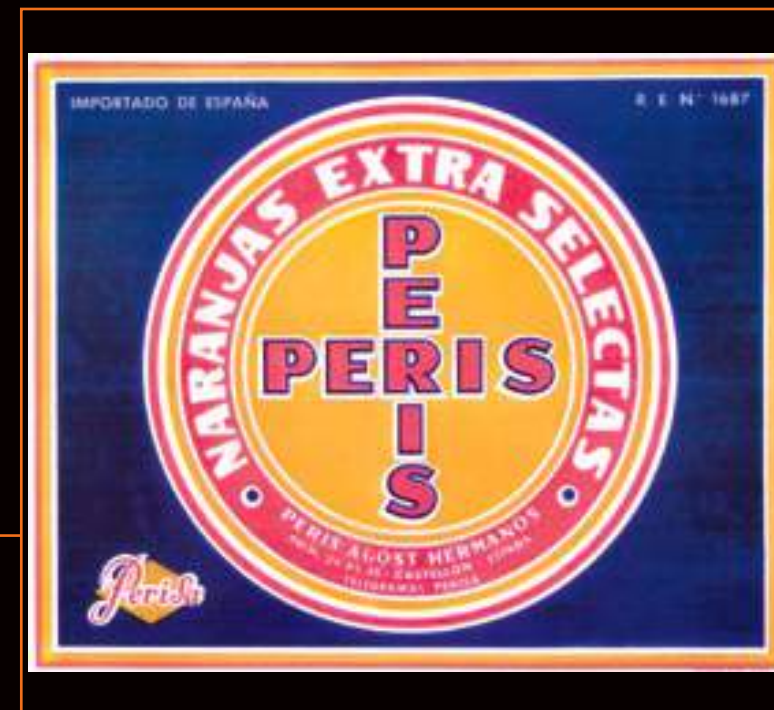
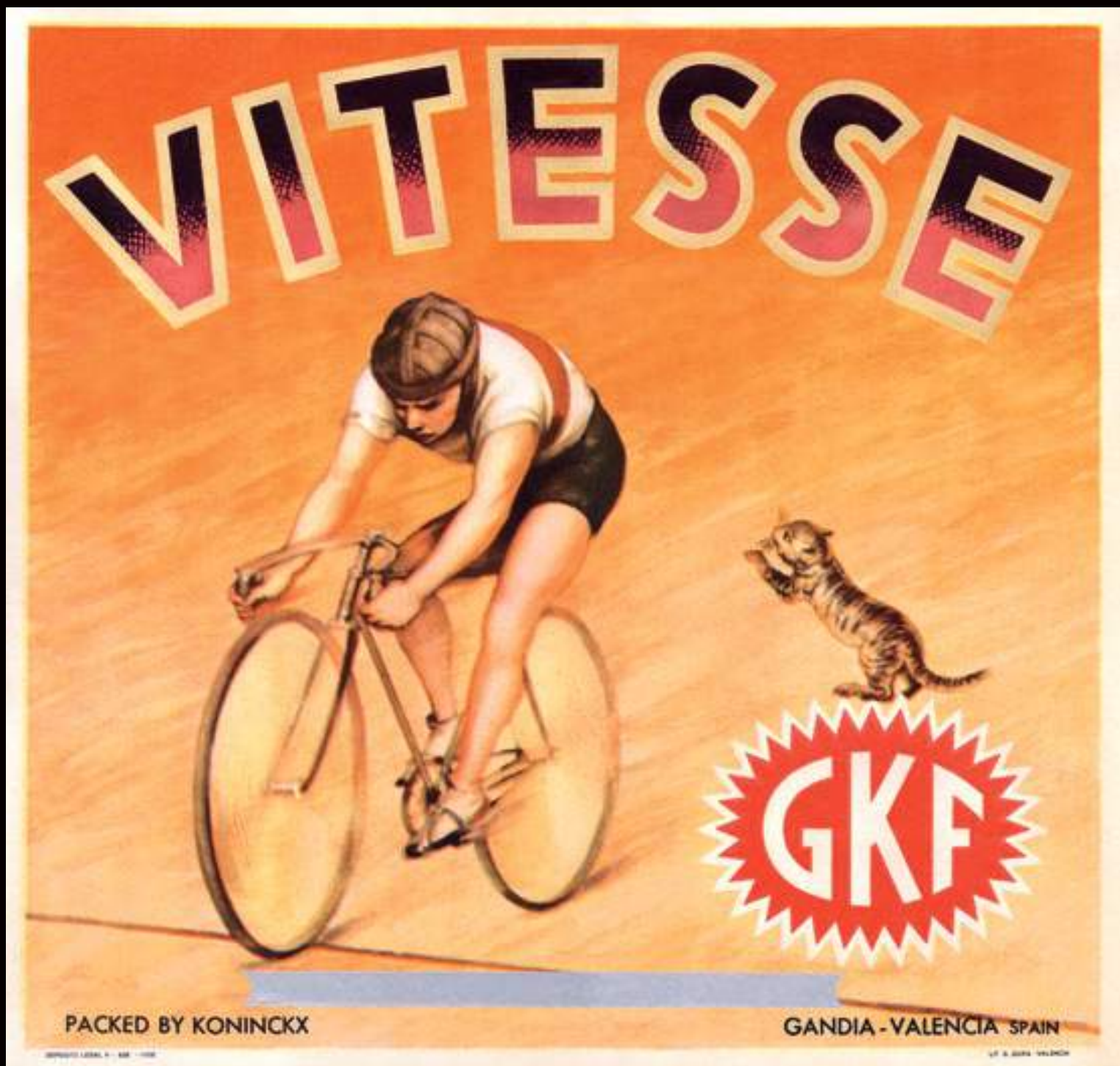




























# Glossari

**Adob.** Substància orgànica o mineral que conté un o diversos elements químics indispensables per al creixement dels vegetals i que, addicionada al sòl, el compensa de les deficiències que puga tenir d'aquests elements.

**Adobar.** Femar la terra, fornir-li adobs químics, millorar-la amb matèries fertilitzants.

**Aixada.** Eina per a cavar la terra que consisteix en una planxa de ferro més o menys grossa, plana o lleugerament corba, de forma comunament rectangular o trapezial. A Bellreguard donades les característiques del terreny era més usada la plana; cal dir que era la que menys pesava. Hi havia una altra anomenada de 6 lliures que pesava molt i era més utilitzada per a rabassar.

**Alicates.** Instrument format per dues peces metàl·liques articulades simètricament mitjançant un passador que serveix per a subjectar, torçar o tallar. Les més utilitzades són les de collidor i les d'esporgador.

**Anganelles.** Ormeig d'algunes barres unides pels extrems que formen un bastiment quadrat, en el buit del qual es depositen els cabassos o els caixons de taronja per traure-la del camp al camí i carregar-la al carro o camió.

**Anivellar.** Fer que la superfície (d'una cosa) esdevinga plana i horitzontal. Determinar les altures de diferents punts d'un tros de terra amb el nivell.

**Arada.** Instrument agrícola que permet d'obrir solcs a la terra, generalment per tal de condicionar-la millor per a la plantació.

**Arroves.** Mesura de pes. L'anomenada arrova valenciana equival a 12,730 kg., però a la Safor el pes de l'arrova és de 13 kg.

**Assolellar.** Exposar (alguna cosa) als raigs del sol. Es diu quan la terra és tonyada i es deixa ben remoguda perquè s'airege.

**Atomitzador.** Màquina emprada per a fumigar camps, plantes, amb un petit difusor que vaporitza l'aigua a distància reduïda.

**Bardissa.** Formació vegetal, sovint espessa i impenetrable, feta per a protegir del vent les plantacions, sobretot en terres de marjal o prop de la mar, constituïda especialment per xiprers i canyars. Després es va passar a fer-les de canya seca i bigues de formigó per tal d'evitar que les arrels dels xiprers i canyar feren malbé els arbres.





**Bàscula.** Sistema mòbil consistent en una palanca els braços de la qual oscil·len alternativament a banda i banda d'un punt fix de suport. La bàscula de pesar taronja està formada per dues plataformes: en l'una es depositen les peces de pesatge equivalent a una arrova, i en l'altra el cabàs o caixó ple de taronges.

**Bassa.** En el magatzem, construcció feta per a procedir al rentat de les taronges acabades de portar del camp per tal d'ajudar a eliminar la brutícia i restes de plagues que tenia la fruita.

**Birbadora.** Eina amb un mànec molt llarg i fulla de ferro ampla i estreta que s'utilitza per a arrancar les males herbes sense remoure la terra ni ajupir-se.

**Bord.** Dit d'un arbre que no produeix fruit, silvestre, no empeltat.

**Braçal.** Escorrentia feta de terra, com una mena de canal, que servia per a regar. Calia tenir-les sempre ben netes per tal d'afavorir el pas de l'aigua.

**Brostada.** Part tendra, conjunt dels brots i les branquetes novelles, d'un arbre o un arbust.

**Brot.** Branqueta tendra, en fase de creixença, novellament originada a partir d'una gemma.

**Cabàs de palma.** Recipient constituït per un material flexible i proveït de dues anses. Era el més utilitzat pels llauradors ja que se'n servien tant per al treball en el camp, com per a dur les eines i els objectes personal, a manera d'una motxilla actual. El que s'utilitzava per a la taronja anava folrat amb tela de sac.

**Caixó.** Caixa petita, amb tapa o sense, destinada a guardar-hi alguna cosa. En el treball amb la taronja el seu contingut equival, en pes, a una arrova i mitja.

**Calibre.** Diàmetre interior. Per a procedir a la classificació de la taronja per calibres es feia servir un instrument format per una planxa metàl·lica amb diversos orificis amb la mesura a calibrar, cosa que permetia verificar de manera ràpida, senzilla i precisa si les dimensions d'una peça estaven dins de les toleràncies preestablertes, sense necessitat de realitzar-ne una mesura directa.

**Canal.** Sequiols fets d'obra que constitueixen la xarxa que serveix per a distribuir l'aigua de reg als bancals.

**Carro.** Vehicle per transportar càrrega, consistent generalment en un tauler o postissada de fusta amb baranes a dreta i esquerra, muntat sobre dues rodes i proveït de dos braços per a engarxar-hi els animals que l'estiren. La part superior, de vegades, es cobria amb la vela, una mena de "toldo" rígid i de forma corbada, que servia per a protegir la càrrega i les persones de les inclemències del temps. Als carros utilitzats per al transport de la taronja del camp fins al magatzem, se'ls afegia en la part inferior una mena d'anganells, quasi arran de terra, i així s'augmentava la capacitat de càrrega. En un carro s'arribaven a carregar 45 cabassos de palma plens de taronja.

**Cartabó.** Costat irregular, en forma de triangle, d'un bancal rectangular.

**Cavada.** L'acció de cavar era la primera acció a fer, el treball fonamental d'airejar el sòl. Hi havia diversos tipus de cavada: d'un colp, de dos i, fins i tot, de tres cops, segons la profunditat que es necessitava.



**Cavalló.** Llom de terra entre dos solcs. Llom de terra més alt que separa o limita les propietats en els horts o que serveix per a deturar l'aigua o variar-ne la direcció en els regatges.

**Cèrcol.** Cavalló redó que es fa al voltant dels arbres, particularment del taronger, per tal d'evitar el contacte directe de l'aigua de reg amb la soca i així dificultar l'extensió de malalties de peu.

**Collita.** Acció d'arreglar la fruita. Dit també del conjunt de la fruita després de ser arreglada. A Bellreguard és sinònim de temporada tarongera.

**Corbella.** Eina que hom empra per a tallar l'herba, consistent en una fulla de ferro acerat, corba, tallant en la seva part còncaua, amb un dels extrems acabat en punxa i l'altre amb un mànec. Era típic que el propietari portara les seues inicials marcades amb foc sobre la fusta del mànec.

**Corredor.** Persona que per professió fa d'intermediària en operacions mercantils entre el comerciant i el productor o amo de l'hort, amb percepció d'una comissió o correatge.

**Cromo.** Sistema d'impressió litogràfica en tintes vàries. Cadascuna de les estampes obtingudes per aquest sistema. Cada comerciant disposava de diversos cromos, que feia servir segons la destinació comercial de la seua taronja.

**Desterrossar.** Esclafar els terrossos que presenta un terreny. La faena de desterrossar un camp. Calia fer-la després d'una tonyada profunda.

**Desterrossadora.** Instrument format per una peça de fusta amb tres files de ganivets o tallants que servia per a desterrosar la terra. Funcionava amb tracció animal i el llaurador anava dret sobre ella fent de contrapés.

**Destral.** Eina de tall formada per una fulla plana de ferro, proveïda de tall en un cap i que en l'altre té un ull on encaixa el mànec que segueix el mateix pla de la fulla. La destral d'esporgar té una fulla petita i molt afilada, és de poc pes ja que s'utilitza amb una sola mà.

**Doblar.** Acció de plantar arbres joves entre mig de les files o al costat d'arbres vells per a substituir-los.

**Empaperadora.** Dona que en el magatzem s'encarregava de revestir amb el paper de seda timbrat les taronges.

**Encadufar.** Acció de col·locar les canonades per davall de terra.

**Encadufada.** Conjunt de canonades o cadufs. A Bellreguard també es deia caduf o cadufada als caixons de la sènia.

**Encaixadora.** En el magatzem les dones que s'encarregaven de col·locar i arreglar les taronges dintre de les caixes ja destinades a l'exportació.

**Entauladora.** Eina formada per una fusta plana que servia per allisar la terra fent taules. Anava enganxada a la cavalleria que l'arrossegava i el llaurador romania dret sobre ella guiant les regnes de l'animal fent de contrapés.

**Escaler.** Dit del collidor que s'encarregava de dur l'escala en la quadrilla quan es tractava d'arbres alts. Anava proveït d'un cabasset, amb un ganxo, per recollir les taronges i no llançar-les a terra.

**Escorça o pell.** Part externa de l'arrel, tija i branques de les plantes llenyoses.





**Esponjar.** Treballar la terra d'un camp per a deixar-la més tova.

**Esteva.** Peça corba i posterior de l'arada i altres eines agrícoles, que en la part superior té l'agafall per a manejar-la.

**Faldes.** Conjunt de branques i de brots exteriors de la capçada del taronger inclinats cap a terra.

**Falçó.** Mena de corbella menuda emprada per a tallar les canyes i fer forques.

**Fem.** Adob constituït pels excrements dels animals domèstics d'una explotació agrícola, barrejats amb els eixuts, un cop han sofert una fermentació més o menys completa.

**Femar.** Adobar la terra amb fems.

**Fes.** Aixada que té el ferro amb punta o boca estreta per una banda i amb escalpel o tallant per l'altra. S'utilitza per a arrencar les soques i estellar la llenya.

**Fila.** Al País Valencià, unitat volumètrica de reg equivalent a la quantitat que surt per un orifici o espai entre dos partidors. Dit, també, d'un 'tipus de reg'.

**Fita.** Senyal de pedra més o menys treballat, o bé d'obra, que indica el límit d'una propietat. Es col·loca en zona mitgera de dues propietats enfonsant una part d'ella en terra.

**Fleix.** Cèrcol de filferro amb què se subjectaven ambdós extrems de les caixes de taronja destinada a l'exportació, fent més segur el seu embalatge.

**Floració.** Procés de formació de les flors que comporta la transformació de la gemma vegetativa en gemma floral.

**Forcat.** Peça de fusta en forma de forca que hom posa al bescoll de les cavalleries.

**Forques.** Canyes retallades amb un extrem bifurcat per a sostenir les rames vinclades pel pes dels fruits, i alhora impedir no només que la rama es trenque, sinó també que la fruita no toque terra i es podrisca a causa de la humitat.

**Ganxos.** Cal distingir entre els ganxos de tonyar que són com una mena d'aixada de dues puntes que s'utilitzava en terrenys pedregosos, i els ganxos de traure fem que era com una mena de pala amb el mànec de fusta i la forqueta amb quatre dents primes de ferro. Peça de metall o de matèria dura i de forma corbada que acaba en punta i serveix per a penjar-hi o agafar-hi alguna cosa.

**Herbicida.** Dit de les substàncies químiques emprades per a eliminar les males herbes.

**Llaurada.** Acció de llaurar.

**Llegó.** Aixada petita de fulla plana i mig mànec de ferro on s'encastava l'altre mig de fusta; s'utilitzava per a remoure la terra superficialment i eliminar les males herbes.

**Llegona.** Aixada amb la peça de ferro molt ampla i gairebé quadrada.

**Lligassa o nigassa.** Cadascuna de les envoltures fetes amb ràfia per a sostenir els empelts. Dita també nigassa pel creuament amb el vulgarisme del verb "nigar".

**Magatzem.** Local on es procedia i es feia tot el procés de manufacturació de la taronja per al comerç. Estava format per diverses seccions que anaven des de la fusteria fins a l'embalatge de la taronja.

**Mamons.** Dit dels brots nous que no convenen per al desenvolupament de l'arbre, i que com que sols xuclen saba són eliminats pels llauradors.

**Marca.** Cadascun dels noms comercials que els exportadors donen als diversos enviaments de taronja als mercats i que es reflecteix en les litografies o cromos.

**Marcadora.** Dones que en el magatzem marcaven les taronges, amb tinta, amb un segell de cautxú amb el senyal del comerciant.

**Marcar.** Acció de posar la marca en les taronges i en les caixes.

**Marge.** Vora, límit d'una extensió superficial, especialment quan fa desnivell o forma graó. Vora d'un terreny que forma graó o desnivell.

**Martell.** Eina de percussió que consisteix en una cabota de ferro, acer, etc, de forma allargada fixada, formant una T, amb un mànec que la travessa per l'ull. L'utilitzat en els magatzems de taronja en una de les seues parts és tallant i amb una esclotxa per a treure les tatxes a mena d'alicates.

**Motxilla.** Per semblança, dit de la màquina utilitzada per a polvoritzar que el llaurador porta a l'esquena, penjada per mitjà de corretges que passen per sobre les espatles, i que serveix per a fer faenes de poca envergadura: repassar faldes o brots, tirar herbicida, etc.

**Peu.** Base, soca que serveix de suport a una altra; part d'un objecte que li serveix de sosteniment, de fonament. Tronc d'una planta o d'un arbre. Planta o arbre. Arbre o planta sobre el qual és fet un empelt.

**Plantar.** Fixar a la terra un plançó, un esqueix, etc, perquè hi arrela.

**Planter.** Lloc on es crien les plantes, especialment si són destinades a ésser trasplantades. Planta jove, especialment la destinada a ésser trasplantada. Per extensió, conjunt de plantes arrelades en un mateix terreny.

**Ponciler.** Poncemer. Arbre de la família de les rutàcies (citrus medica), de fulles el·líptiques, agudes i creuades, flors rosades o purpúries i fruits en hesperidi; els poncems, molt grossos, oblongs i de pell, del qual es treien antigament les vares d'empeltar.

**Pou.** Excavació vertical i profunda, practicada en el sòl fins a trobar una capa aquífera, generalment el mantell freàtic més pròxim a la superfície.

**Quadrilla de collidors.** Colla, grup de gent que actua conjuntament, formada per 8 o 9 hòmens; un d'ells hi actua com a cap o "cabo".

**Ramejar.** Acció produïda pel vent en moure les rames i ferir aquestes la pell de les taronges, la qual cosa, durant el procés de maduració, les marca de tal manera que perden el seu valor comercial.

**Rascadora.** Eina consistent en una peça de fusta de forma rectangular guarnida a sota amb tres relles o ganivets, utilitzada per a allisar la terra.

**Rascar o rasar.** Aplanar, fer llis el sòl eliminant els terrossos o les parts que en sobresurten.

**Ratllar.** Fer una incisió circular amb un tallant o tisores a la pell de l'arbre per a combatre la gomosi, o bé, per a ajudar a quallar la fruita.

**Rabassadora.** Eina formada per una caixó de forma irregular, més ample davant que darrere i obert pel costat ample. Es feia servir per a anivellar la terra; per la part ampla anava unida a la cavalleria amb unes cadenes, i en la part estreta tenia dues anses perquè el llaurador la guiara i depositara la terra on calia.





**Rebrot.** Brot nou.

**Rebuig.** Part d'alguna cosa que, per la seua qualitat deficient, ningú no ha volgut. *La fruita bona, ja l'ha venuda tota: no li queda sinó el rebuig.*

**Rebutger.** Comerciant que es dedica a la comercialització del rebuig. Quasi exclusivament es destinava al comerç interior.

**Regar.** Espargir, vessar, aigua sobre la superfície d'una terra (per fornir-li la humitat necessària per a les plantes).

**Rella.** Peça de ferro, tallant per un extrem i amb mànec o cua a l'altre, mitjançant el qual és fixada al dental de l'arada, que serveix per a penetrar dins la terra i obrir-hi els solcs.

**Relum.** Conjunt d'arrels petites que queden en un camp després d'arrençar l'antiga explotació.

**Sària.** Recipient d'espart o de palma que forma bossa a cadascun dels dos extrems, i serveix, posat de través damunt del llom del burro o matxo, per a transportar tot tipus de coses, sobretot fruita, verdura, terra, fems, etc.

**Sénia.** Màquina d'elevat aigua que consisteix en una roda horitzontal, accionada per un animal que fa voltes fermat a l'extrem d'un pal horitzontal solidari amb el seu eix, que engrana amb una altra roda vertical que mou una cadena sense fi, proveïda de catúfols en tota la seua llargada, l'extrem inferior de la qual és submergida en l'aigua del pou.

**Serra.** Eina constituïda per una fulla d'acer proveïda de dents agudes en una de les seues vores, emprada per a tallar fusta, ferro i d'altres matèries dures. Serra de mà. Serra d'arquet.

**Sifó.** Tuberia tancada, en forma de U, que serveix per a fer passar l'aigua per un punt inferior als seus extrems, i així salvar un vial, camí o pas. Mereixen especial interès els que encara queden en l'antic traçat del ferrocarril.

**Sistema de reg.** Conjunt de construccions formada per tots aquells elements que fan que l'aigua vaja des del punt d'extracció fins al bancal.

**Sistemes de venda.** Cadascuna de les formes de comprar la taronja. Els més usuals són “a pes” i a “ull”.

**Sorregar.** Regar accidentalment, per filtració, una terra diferent d'aquella que hom volia regar.

**Taona.** Eina de fusta que s'utilitzava per a regar en les zones de marjal, consistent en un caixó molt llarg, sense tapadora, més ample d'un cap que d'un altre, que es fica pel cap estret dins una sèquia, s'ompli d'aigua, es trau i es buida dins els bancals situats més amunt de la sèquia.

**Tapa.** Peça que cobreix o tanca una caixa. En les de taronja es clavava sobre les testeres.

**Taula.** Espai comprés entre dues tires o files de tarongers.

**Temporada.** Espai de temps que es distingeix de la resta de l'any per alguna cosa (faenes pròpies del temps, producció de fruits, canvi temporal de residència, jocs, espectacles, etc.)

**Testellador.** Post que es posa com a comporta per a tancar i obrir el pas de l'aigua dins una sèquia o canal; tenia dues anses i es disposava amb unes guies.



**Testera.** Front, cara anterior, de certes coses. La caixa americana, de taronja, en tenia tres, dues exteriors i una d'interior, sobre les quals es clavava la tapa.

**Tira mitgera.** Filera de tarongers plantada sobre el cavalló mitger i que és compartida i explotada per dues meitats pels propietaris.

**Torn de reg.** Cadascuna de les tandes de reg establertes, pel costum immemorial o pel sequier, i que donada l'escassetesa i la importància de l'aigua en el conreu calia respectar escrupolosament.

**Triadora.** Operària en el magatzem encarregada de classificar i distribuir les taronges segons la seua qualitat.

**Varietat.** Cadascuna de les classes de fruita.

**Vela.** Coberta de lona emprada en molts carros, anomenats carros de vela, per tal d'impedir que la pluja o la intempèrie puguin perjudicar el que porten.

**Xavegó, aixavegó o aixavigó.** Compost de quatre barres unides per dos travessers o per una post, amb una tela fixada al damunt, que va sobre l'albarda de la bèstia i que serveix per a transportar palla, canyes, alfals, etc. lligant-se la càrrega amb cordes que s'entrecreuen passant per les dites barres.

**Xaruga.** Arada de ferro, amb pala lateral, emprada quan calia fer els solcs molt profunds. S'utilitzava per a rebassar un hort i traure els arrels profunds, per exemple de l'alfals. Aquests arrels, prèviament picats, eren bons per a alimentar els bous.







# Bibliografia

**ABAD GARCÍA,VICENTE:** *La Taronja 1781-1939*. Ed. Alfons el Magnànim (1988).

**ABAD GARCÍA,VICENTE:** *Historia de la Naranja (I-II)* Comité de Gestión de la Exportación de Cítricos. Valencia. (1988).

**AGUSTÍ, M.:** *Citricultura*. Ediciones Mundi Prensa. Madrid (1999).

**ALCOVER, A. M., F. de B. MOLL:** *Diccionani Català-Valencià-Balear*. Ed. Moll. Palma de Mallorca (1985).

**CABALLER MELLADO, VICENTE:** *Las claves de la citricultura valenciana*. Fundación para la Promoción de la Ingenieria Agronómica. Valencia (2007).

**CAVANILLES, A.:** *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reino de Valencia..* Ed. Gràfica Soler. Valencia (1972) Edició facsímil de la primera.

**FERRER PASTOR, FRANCESC:** *Diccionari General*. Impremta Fermar. València (1985).

**G.E.C.:** *Diccionari de la llengua catalana..* Barcelona, Enciclopèdia Catalana, 12a. ed. (1991).

**GONZÁLEZ FERRER, W.:** *Anotacions personals, 1885-1911* (Inèdites).

**MADOZ, PASCUAL:** *Diccionario Geográfico-Estadístico- Histórico de España*. Vol. 4. Madrid (1848).

**MORANT MARCO, EVARISTO:** *Monografia geohistòrica de Bellreguard*. Ajuntament de Bellreguard (1997)

**MUÑOZ CARBONELL, V.; CASANOVA MIRET, V.; PUIG MUÑOZ, F.:** *L'antic règim demogràfic a una comunitat rural: Bellreguard (1609-1919)*. Ajuntament de Bellreguard (1987).

**PELLICER BATALLER, JOAN:** *Bellreguard, verd esguard*. Ajuntament de Bellreguard (1994).

**SOLER, ABEL i TORRES, JOAN A.** *Història del poble de Bellreguard*, Ajuntament de Bellreguard, 2006.

**VICIANA, MARTÍN de:** *Páginas de historia de Gandia (segunda parte de la Crónica de Valencia)*. Castell de Bairén. Gandia (1980).

**V V A A:** *El llibre de la Safor*. Gandia (1983).





## AGRAÏMENTS

A l'Ajuntament de Bellreguard per editar-lo.

Al Museu de la Taronja de Borriana.

A Vicent Abad pel seu mestratge.

A Joan Enric Pellisser i Borràs per l'assessorament lingüístic.

Als llauradors de Bellreguard que m'han obsequiat amb la seua experiència.

A tots els relacionats amb el món del comerç de la taronja per les seues orientacions.

A Pura Borràs Pastor per facilitar-me les dades locals de la CLUEF.

A Joan Antoni Torres per la seua recerca arxivística.

A Timbrados Miñana.

Al meu cosí Agustí Negre Gregori per la seua col·laboració.