

Publicació

Publicación

Ajuntament de Benicarló. Benicarló, Maig 2008

Direcció i coordinació

Dirección y coordinación

Mucbe

Continguts i documentació

Contenido y documentación

Mucbe

Disseny gràfic

Diseño gráfico

ARCO, Arquitectura de Comunicació, SA

Assessorament lingüístic i traduccions

Asesoramiento lingüístico y traducciones

Oficina Municipal de Normalització Lingüística de l'Ajuntament de Benicarló

Fotografies

Fotografías

Sansano. Juan Melet. Ramón Illa. Fundació Caixa Benicarló. Fons José Palanques.

Impressió

Impresión

4 Colors

Patrocinadors

Patrocinadores

Ajuntament de Benicarló

IFF

Col·laboradors

Colaboradores

Ashland



BONA TERRA,
BONA COLLITA



BONA TERRA,
BONA COLLITA

ÍNDIX

BENICARLÓ A PRINCIPIS DEL SEGLE XX BENICARLÓ A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX	6
LA VIDA AL CAMP LA VIDA EN EL CAMPO	8
LA CASETA DE CAMP LA CASETA DE CAMPO	10
APARELLS I ARREUS APAREJOS Y ARREOS	12
EL PARRAL EL PARRAL	16
EL REGADIU EL REGADÍO	18
LES SÉNIES. ORIGEN I EVOLUCIÓ. FUNCIONAMENT LAS NORIAS. ORIGEN Y EVOLUCIÓN. FUNCIONAMIENTO	22
EL SECÀ EL SECANO	24
ELS ALJUBS LOS ALJIBES	30
LA INDUMENTÀRIA LA INDUMENTARIA	32



BONA TERRA,
BONA COLLITA

Els orígens de Benicarló i la seua història no poden entendre's sense tenir en compte el medi natural que l'envolta ni la pràctica de l'agricultura.

La independència de Benicarló del terme de Peníscola, al 1359, va donar lloc a l'actual terme de Benicarló, una superfície que comptava només amb 4.975 hectàrees. A aquesta escassa superfície, se li sumava també que no era una terra excessivament generosa, molt àrida i amb escasses precipitacions.

Però aquests fets no van suposar cap obstacle per als seus llauradors i llauradores, que lluitaren per fer aquestes terres productives, i que, juntament amb les tècniques de regadiu i al bon clima mediterrani, van propiciar un desenvolupament agrari, tant de regadiu com de secà, que han configurat un paisatge agrari ple de matisos i amb un gran valor patrimonial i natural.

Los orígenes de Benicarló y su historia no pueden entenderse sin tener en cuenta el medio natural que le rodea ni la práctica de la agricultura.

La independencia de Benicarló del término de Peñíscola, en el 1359, dio lugar al actual término de Benicarló, una superficie de tan solo 4975 hectáreas. A esta escasa superficie había que añadirle que no era una tierra excesivamente generosa, muy árida y con escasas precipitaciones.

Pero estos hechos no supusieron ningún obstáculo para sus labradores y labradoras, que lucharon para hacer estas tierras productivas, y juntamente con las técnicas de regadío y al buen clima mediterráneo, propiciaron un desarrollo agrario, tanto de regadío como de secano, que ha configurado un paisaje agrario lleno de matices y con un gran valor patrimonial y natural.

BENICARLÓ A PRINCIPIS DEL SEGLE XX

La pràctica de l'agricultura ha estat essencial per al desenvolupament del poble de Benicarló en totes les etapes de la seua història. En els seus orígens, l'agricultura es desenvolupava com una activitat d'autosubsistència i de venda als mercats comarcals. Però aquest cultiu va anar incrementant-se i les tècniques agràries van anar millorant, el que va propiciar, que ja en el segle XVIII, es generaren excedents en els cultius dels cereals i en les vinyes. Amb aquests excedents, va començar a desenvolupar-se un comerç d'exportació que va resultar ser el motor del creixement econòmic de Benicarló.

La societat de Benicarló del segle XIX i principis del segle XX estava formada per una gran massa de petits camperols i jornalers del camp amb salaris insuficients, una minoria de burgesos terratinents que vivien de les rendes de les seues terres, i alguns comerciants i industrials que es van enriquir aprofitant el creixement econòmic basat en el comerç exterior, principalment del vi. Aquest comerç de vi va crear una indústria tonellera auxiliar. Tota aquesta economia creixent es va veure truncada per la plaga de la fil·loxera. Però els nostres llauradors no van renunciar a l'esperança: van desermar els camps i van assajar el cultiu de noves plantes.

Per a adaptar-se a la nova agricultura, va ser necessari aconseguir aigua; es van excavar nous pous i els camps benicarlandos es van proveir de les sénies que tant caracteritzen aquestes terres de regadiu.

BENICARLÓ A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX

La práctica de la agricultura ha sido esencial para el desarrollo de Benicarló en todas las etapas de su historia. En sus orígenes, la agricultura se desarrollaba como una actividad de autosubsistencia y para la venta en los mercados comarcales. Pero el cultivo fue incrementándose y las técnicas agrarias fueron mejorando, lo que propició, que ya en el siglo XVIII, se generaran excedentes en los cultivos de cereales y viñedos. Con estos excedentes se empezó a desarrollar un comercio de exportación que resultó ser el motor del crecimiento económico de Benicarló.

La sociedad de Benicarló del siglo XIX y principios del siglo XX estaba formada por una gran masa de pequeños campesinos y jornaleros del campo con salarios insuficientes, una minoría de burgueses terratenientes que vivían de las rentas de sus tierras, y algunos comerciantes e industriales que se enriquecieron aprovechando el crecimiento económico basándose en el comercio exterior, principalmente de vino. Este comercio de vino creó una industria tonelera auxiliar. Toda esta economía creciente se truncó por la plaga de la filoxera. Pero nuestros labradores no renunciaron a la esperanza: roturaron los campos yermos y ensayaron nuevos cultivos.

Para adaptarse a la nueva agricultura fue necesario procurarse de agua, se excavaron nuevos pozos y los campos benicarlandos se proveyeron de las sénias que tanto caracterizan estas tierras de regadío.



BONA TERRA,
BONA COLLITA



LA VIDA AL CAMP

La jornada laboral

El treball de camp era de sol a sol i tots els dies de la setmana, tret dels diumenges. El treball anava lligat a les hores de sol que tenia el dia i per això era a l'estiu quan treballaven més hores i es quedaven a dormir a la caseta. Els xiquets dormien a la pallissa o junt al matxo a la quadra i els grans a l'única habitació (el quarto) que solia tenir la casa.

El matxo era com un membre més de la família, era necessari per a totes les tasques del camp i per al transport. Per això sempre dormia resguardat a la quadra i l'alimentaven amb garrofes, herba tendra i alfals, unes quatre vegades al dia.

Els menjars els feien a la caseta, encara que moltes vegades havien de dinar al camp, quan anaven a treballar a finques llunyanes o quan anaven al secà. Encara que la varietat de menjars no era com la d'avui en dia, mai faltava un plat d'olleta, conill amb tomaca, moniatos al forn, formatge de casa, sardines de casco, abadejo o el que tingueren plantat en eixe moment.

LA VIDA EN EL CAMPO

La jornada laboral

El trabajo del campo era de sol a sol y todos los días de la semana, excepto los domingos. El trabajo iba ligado a las horas de sol que tenía el día, por lo que era en verano cuando trabajaba más horas y se quedaban a dormir en la caseta. Los niños dormían en el pajar o junto al mulo, y los mayores en el único cuarto que solía tener la casa.

El mulo era un miembro más de la familia, era necesario para todos los trabajos del campo y para el transporte, por eso siempre dormía resguardado en la cuadra y lo alimentaban con algarrobas, hierba tierna y alfalfa, unas cuatro veces al día.

Las comidas las hacían en la caseta, aunque muchas veces tenían que comer en el campo, cuando iban a trabajar a fincas lejanas o cuando iban al secano. Aunque la variedad de comidas no era como la de hoy en día, nunca faltaba un plato de *olleta*, conejo con tomate, boniatos al horno, queso caseero, sardinas de casco, bacalao o lo que tuvieran sembrado en ese momento.



BONA TERRA,
BONA COLLITA



El dissabte era el dia de mercat, carregaven el carro i anaven a vendre al poble. Quan tenien molta collita o no ho venien tot a Benicarló, anaven a Morella, Càlig, Tortosa, Vinaròs o Ulldecona.

El paper de la dona llauradora

La dona treballava al camp igual que l'home. Hi havia molta feina a fer i les tasques menys dures es reservaven per a les dones (collir, regar, birbar, abonar...), mentre que els homes eren els que sempre llauraven o carregaven la collita al carro. A banda, la dona havia de fer el dinar i, els diumenges, rentar la roba al safareig i agranar la caseta.

Els xiquets també havien de treballar, als 11 o 12 anys, quan ja havien après a llegir i escriure, deixaven d'estudiar per ajudar en les tasques del camp. Les xiquetes aprenien a bordar i, de ben joventes, ja començaven a fer-se la dot per a quan es casaren. No hi havia grans bodes com les d'avui en dia, es feia un menjar senzill i al sendemà ja tornaven al camp a treballar.



El sábado era el día de mercado, cargaban el carro e iban a vender al pueblo, aunque cuando tenían mucha cosecha o no la vendían toda en Benicarló, se desplazaban a venderla a Morella, Càlig, Tortosa, Vinaròs o Ulldecona.

El papel de la mujer labradora

La mujer trabajaba en el campo igual que el hombre, había mucho trabajo, y las tareas menos duras se reservaban para las mujeres, como recoger, regar, desherbar, abonar, mientras que eran los hombres los que siempre labraban o cargaban la cosecha en el carro. A parte, la mujer tenía que hacer las comidas y los domingos se reservaban para lavar la ropa en el lavadero y barrer la caseta.

Los niños también tenían que trabajar, a los 11 o 12 años, cuando ya habían aprendido a leer y escribir, dejaban de estudiar para ayudar en las tareas del campo. Las niñas aprendían a bordar y ya empezaban a coserse la dote para cuando se casaran. No se celebraban grandes bodas como las de hoy en día, se hacía una comida sencilla y el día siguiente ya volvían al campo para trabajar.



LA CASETA DE CAMP

La sénia és el nom que es dóna en tota aquesta zona a les finques de regadiu. Aquest nom troba els seus orígens en el fet que cada finca tenia la seua caseta de camp i al costat sempre hi havia la corresponent sénia de cadufs per abastir-se d'aigua. L'extensió de les finques era molt variable, des de menudes parcel·les de mig jornal de terra fins a les parcel·les de diversos jornals.

Les sénies eren molt senzilles i menudes. Tenien una forma quadrada, el terrat era pla i el seu mobiliari es reduïa a unes cadires, una taula, unes banquetes, els ribells o cossis i els utensilis de la cuina i de la neteja personal. Els mobles se'ls solia fabricar el propi llaurador amb fusta de figuera.

Hi havia altres elements sempre presents a la sénia, com les quadres, el parral, la pallissa, el galliner, la bassa o el safareig.

Aquesta tipologia va anar evolucionant espacialment i volumètricament i s'hi va afegir en determinades ocasions una quadra per al burro i també dependències més menudes per als animals domèstics. Posteriorment, va començar a construir-se una

LA CASETA DE CAMPO

La sénia es el nombre que se da en toda esta zona a las fincas de regadío. Este nombre encuentra sus orígenes en el hecho de que cada finca tenía su caseta de campo y al lado siempre había la correspondiente noria de canjilones para abastecerse de agua. La extensión de las fincas era muy variable, desde pequeñas parcelas de medio jornal de tierra hasta las parcelas de varios jornales.

Estas casetas eran muy sencillas y pequeñas. Tenían una forma cuadrada, el tejado era plano y su mobiliario se reducía a una sillas, una mesa, unas banquetas, los barreños y los utensilios de la cocina y el aseo personal. Los muebles se los solía fabricar el propio labrador con madera de higuera.

Había otros elementos siempre presentes en la sénia, como las cuerdas, el parral, el pajar, el gallinero, la balsa o el lavadero.

Esta tipología fue evolucionando espacial y volumétricamente, añadiéndose en determinadas ocasiones una cuadra para el mulo y también pequeñas dependencias para los animales domésticos. Posteriormente se construyó una planta sobre la casa



BONA TERRA,
BONA COLLITA

planta sobre la casa originària, amb la qual cosa s'obtenien més habitacions per a passar la nit i, amb això, l'habitatge permanent.

De fet, la dedicació total del llaurador a la seua explotació, la necessitat de tindre resguard per al menjar, les ferramentes, les collites, etc., així com de refugiar-se del sol i les inclemències del temps, foren les raons que van animar els llauradors a construir els seus habitatges temporals.

En els darrers anys, la majoria de sènies han patit reformes i transformacions, i en molts casos és impossible reconèixer la tipologia original.

La pallissa és una de les tipologies de l'arquitectura tradicional que es troba en l'entorn rural de la nostra comarca. Es caracteritza fonamentalment per l'economia i racionalitat de la seua construcció i per la funcionalitat de la seua organització interna, ja que en un espai molt menut s'aconsegueixen múltiples usos. Interiorment l'espai de les pallisses es distribuïa de la següent forma: una sala i una quadra per a guardar el matxo, on de vegades es guardaven també els aparells i els arres.

originaria, con la que obtenían más habitaciones para pasar la noche y con esto se produjo la estancia permanente.

La dedicación total del labrador en su explotación, la necesidad de precisar resguardo para la comida, las herramientas, las cosechas, etc., así como refugiarse del sol y las inclemencias del tiempo, fueron las razones que animaron al labrador a construir sus viviendas temporales.

En los últimos años, la mayoría de ellas han sufrido reformas y transformaciones, y en muchos casos es imposible reconocer la tipología original.

El pajar es una de las tipologías de la arquitectura tradicional que se encuentra en el entorno rural de nuestra comarca. Es caracteriza fundamentalmente por la economía y racionalidad de su construcción y por la funcionalidad de su organización interna, dado que en un espacio muy pequeño se consiguen múltiples usos. Interiormente el espacio se distribuía de la siguiente forma: una sala y un establo para guardar el mulo, donde en muchas ocasiones se guardaban también los aperos y las herramientas.

APARELLS I ARREUS

Llaurar

Per poder plantar la terra que tenien en guaret, abans havien de llaurar-la. Per a fer-ho sempre utilitzaven el matxo, al qual li posaven el coixí i li enganxaven l'aladre. Quan ja estava tota la terra remoguda, l'aplanaven i, a continuació, feien els solcs.

Eines emprades:

- Coixí de llaurar: Collar de tela de sac o de cuir farcit de palla per evitar que el matxo es faça mal al coll en llaurar.
- Cabeçó: Conjunt de corretges que subjecten el cap de la bèstia per a llaurar.
- Barres: Peça formada per dos braços de fusta, arrodonits, corbats formant una U per a col·locar un sol matxo.
- Aladre o xaruga: Instrument compost per una peça, on va fixada la rella i les barres per estirar el matxo, i que serveix per a remoure i girar la terra abans de sembrar.
- Rella: Peça de ferro tallant per un cap i amb mànec que serveix per a penetrar dins la terra i obrir els solcs.
- Esteva: Peça corba i posterior de l'aladre o xaruga que subjecta el llaurador per a dirigir mentre llaura.
- Tinella: Travesser de fusta o de ferro que uneix el dental i la cameta de la xaruga i serveix per a graduar la inclinació de la rella i la profunditat de la llaurada.
- Pales: Peça de ferro que s'enganxa a l'aladre per a trencar i girar la terra.
- Orelleres: Cadascuna de les dues peces llargues, de fusta o de ferro, que van als costats del dental de l'aladre i serveixen per a eixamplar el solc i per a llevar-ne les herbes.

APAREJOS Y ARREOS

Labrar

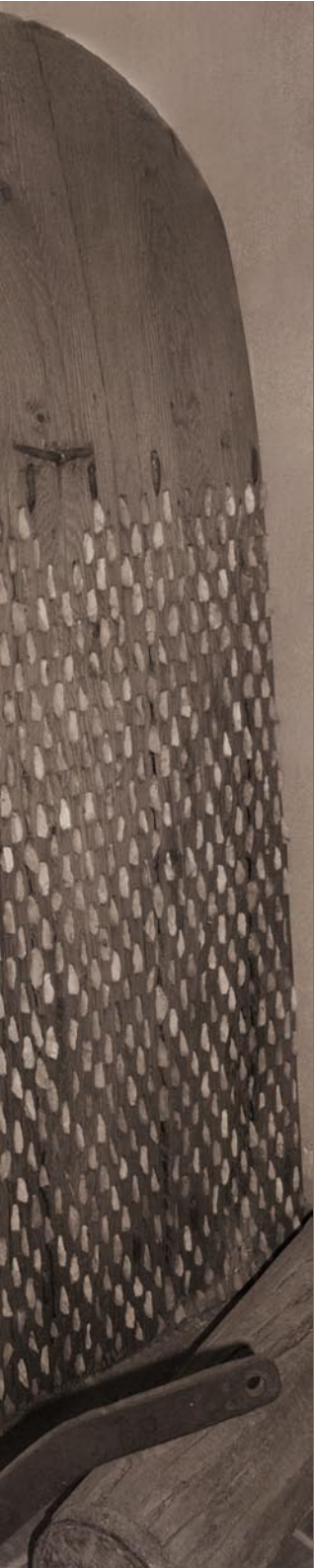
Para poder plantar la tierra que tenían en barbecho, antes tenían que labrarla. Para hacerlo siempre utilizaban el mulo, al cual le ponían el cojín y le engancharon el arado. Cuando estaba toda la tierra removida, la aplanaban y a continuación hacían los surcos.

Herramientas utilizadas:

- Cojín de labrar: Collar de tela de saco o de cuero relleno de paja para evitar que el mulo se dañe el cuello al labrar.
- Cabezón: Conjunto de correajes que sujetan la cabeza del animal para labrar.
- Barras: Pieza formada por dos brazos de madera, redondeados, curvados formando una U para colocar un solo mulo.
- Arado: Instrumento compuesto por una pieza, donde va fijada la reja y las barras para estirarse por el mulo, y que sirve para remover y girar la tierra antes de sembrar.
- Reja: Pieza de hierro cortante por un lado y con mango que sirve para penetrar dentro de la tierra y abrir los surcos.
- Esteva: Pieza curva y posterior del arado que sujeta el labrador para dirigir mientras labra.
- Telera: Travesaño de madera o de hierro que une el dental y la vara del arado y sirve para graduar la inclinación de la reja y la profundidad del labrado.
- Palas: Pieza de hierro que se engancha al arado para romper y girar la tierra.
- Orejera: Cada una de las dos piezas largas, de madera o hierro, que van a los lados del dental del arado y sirven para agrandar el surco y para quitarle las hierbas.



BONA TERRA,
BONA COLLITA



Plantar, sembrar

Una vegada estaven fets els solcs, ja es podia plantar, sempre de bon matí o passada la mitja tarda, per a no tindre massa sol. Si s'havia de plantar a bona fondària es gastava l'aixada de plantar, mentre que per a plantar llavors el forat es feia amb els dits. Una vegada tot plantat, s'havia de regar al moment per evitar que la plantació es mustiés.

Eina emprada:

- Aixada de plantar: Eina del camp que consisteix en un ferro acerat, de diverses formes, acabat en tall més o menys ample o bé en punta, i que té un ull per on passa un mànec de 70 a 90 cm de llarg.

Manteniment

Quan ja estava tot plantat s'havia de procurar un manteniment, com ara birbar les males herbes, regar, podar o ensulfatar per previndre les plagues. D'altra banda, a la primavera, el llaurador solia dedicar un temps al manteniment de la sénia (emblanquinar, substituir el rest i les cordes dels cadufs, etc.).

Eines emprades:

- Aixada de birbar
- Llaona o lligona: Aixada molt ampla per a regar i girar el solc
- Aixada de treure caps: Una vegada estan fets els solcs, cal arreglar les puntes i els cantons perquè es pugui regar.
- Ensulfatadora: Màquina que, amb l'acció d'una maneta permet sulfatar els cultius, és a dir, impulsar en forma d'aerosol una solució aquosa de sulfat de coure o de preparats que contenen, a fi de combatre diferents malures causades per fongs i altres paràsits a les plantes.

Plantar y sembrar

Una vez estaban hechos los surcos ya se podía empezar a plantar, siempre a primera hora de la mañana o al atardecer, para así no tener demasiado sol. Si tenían que plantar a bastante profundidad se utilizaba la azada de plantar, mientras que si eran semillas se hacía el agujero con los dedos. Una vez estaba todo plantado, debían regarlo al momento para evitar que la plantación se marchitase.

Herramienta utilizada:

- Azada de plantar: Herramienta del campo que consiste en un hierro acerado, de diversas formas, acabado en corte más o menos ancho o bien en punta y que tiene un ojo por donde pasa un mango de 70 a 90 cm de largo.

Mantenimiento

Cuando ya estaba todo plantado se precisaba de algunos cuidados, como desherbar, regar, podar, enramar o sulfatar para prevenir las plagas. Por otro lado, en primavera, el labrador solía dedicar un tiempo a tareas de mantenimiento de la caseta y de la noria (blanquear, sustituir cuerdas i cangilones, etc.).

Herramientas utilizadas:

- Azada de desherbar
- Lligona o ligón: Azada muy ancha para regar y girar el surco.
- Azada de regar: Una vez hechos los surcos, hace falta arreglar las puntas y las esquinas para que se pueda regar.
- Sulfatadora: Máquina que, con la acción de una manija permite sulfatar los cultivos, es decir, impulsar en forma de aerosol una solución acuosa de sulfato de cobre o de preparados que

- Destral: Instrument de tall format per una fulla ampla de ferro acerat, de forma aproximadament trapezial amb el tall més o menys corbat, i proveït d'un mànec que segueix el mateix pla de la fulla.
- Pala.
- Serrutx.
- Estisores de podar.
- Rascle: Peça de fusta que, arrossegada pel matxo i amb el llaurador a sobre, passa per damunt el camp sembrat i serveix per a allisar la terra i per a cobrir les llavors .
- Taula d'aplanar: Peça de fusta similar al rascle, però que serveix exclusivament per a aplanar la terra.
- Ganxo per al fem: Aixada que té la fulla formada per algunes puntes i serveix per a treure terrossos i fems.

Collita

La collita tenia lloc majoritàriament als mesos d'estiu, encara que es feien rotacions de cultius durant tot l'any. Depenent del que s'anava a collir o segar es gastaven uns arreus o uns altres, també depenia si es tractava de regadiu o secà. El cultiu de

lo contengan, a fin de combatir diferentes enfermedades causadas por hongos y otros parásitos a las plantas.

- Hacha: Instrumento de corte formado por una hoja ancha de hierro acerado, de forma aproximadamente trapezoidal con el corte más o menos curvado y provisto de un mango que sigue el mismo plano de la hoja.
- Pala.
- Serrucho .
- Tijeras de podar .
- Rastra: Pieza de madera que, arrastrada por el mulo y con el agricultor encima, pasa sobre el campo sembrado y sirve para alisar la tierra y para cubrir las semillas.
- Tabla de aplanar: Pieza de madera similar la rastra, pero que sirve exclusivamente para aplanar la tierra.
- Azada estercolera: Azada que tiene la hoja formada por puntas y sirve para sacar terrones y estiércol.

Cosecha

La cosecha tenía lugar mayoritariamente en los meses de verano, aunque se hacían rotaciones de cultivos durante todo el año. Dependiendo de lo que se iba a recoger o segar, se utilizaban unos arreus u otros. También dependía de si se trataba de regadío



BONA TERRA,
BONA COLLITA

secà era el que més feina requeria, encara que tenia una periodicitat anual.

Eines emprades:

- Aixada d'arrabassar o en punta: Aixada que serveix per a cavar a fondària. S'utilitzava, per exemple, per a collir els moniatos.
- Aixada de cavar: Aixada més ampla que l'anterior i amb el ferro acabat en tall per davant. Es feia servir, per exemple, per a collir les patates.
- Corbella : Eina de fulla corbada, per a segar herba.
- Pic.
- Dalla: Eina consistent en una fulla d'acer, lleugerament corbada, de quatre o cinc pams de llargària, posada a l'extrem d'un mànec més llarg, que s'agafa amb les dues mans i serveix per a segar herba sense haver-se d'inclinar el segador.
- Estisores.
- Ganivets.
- Cistelles, poals, sacs, basquets, cabassos: Hi havia tot un conjunt de recipients per a arrearplegar la collita.
- Falçó: Eina que té la mateixa forma que una falç, però és més petita i té la fulla més robusta. S'utilitza majoritàriament per a collir cols.

o secano. Este último el que más trabajo requería, aunque con una periodicidad anual.

Herramientas utilizadas:

- Azada de arrancar o de punta: Azada que sirve para cavar en profundidad. Se utilizaba, por ejemplo, para recoger los boniatos.
- Azada de cavar: Azada más ancha que la anterior y con el hierro acabado en corte por delante. Se hacía servir, por ejemplo, para recoger las patatas.
- Pico.
- Hoz : Herramienta de hoja curvada, para segar la hierba.
- Guadaña : Herramienta consistente en una hoja de acero, ligeramente curvada, de cuatro o cinco palmos de largo, puesta en el extremo de un mango más largo, que se coge con las dos manos y sirve para segar hierba sin que tenga que inclinarse el segador.
- Tijeras.
- Cuchillos.
- Cestas, cubos, sacos, canastos, capazos: Existían todo un conjunto de recipientes para recoger la cosecha.
- Hocino / hocete: Herramienta que tiene la misma forma que una hoz, pero es más pequeña y tiene la hoja más robusta. Se utiliza mayoritariamente para recoger coles.

EL PARRAL

El parral formava part de totes les casetes de camp. Es trobava a l'entrada de la casa, cobert amb fulles de parra i altres plantes enfiladisses que donaven ombra a l'estiu. Allí passaven l'estona quan s'acabava la jornada i es dedicaven a altres tasques domèstiques, com desgranar el panís, cosir, enrasstrar tomaques o fins i tot fer la becadeta després de dinar.

EL PARRAL

El parral formaba parte de todas las casetas de campo, se encontraba en la entrada de la casa, recubierto por hojas de parra y de otras enredaderas para dar sombra en verano. Allí pasaban el rato cuando terminaban la jornada y se dedicaban a labores domésticas, como desgranar el panizo, coser, hacer las ristras de tomates o incluso hacer la siesta después de comer.



BONA TERRA,
BONA COLLITA





EL REGADIU

Cultius de regadiu

Quan van desaparèixer les vinyes per les plagues del mildiu i de la fil·loxera a finals del segle XIX, la superfície cultivada del terme municipal va anar canviant notablement d'orientació, tant en regadiu com en secà.

En tot el Baix Maestrat, s'ha practicat des de molt antic l'agricultura de regadiu i els productes que es cultivaven eren suficients per abastir els respectius nuclis urbans i, fins i tot, crear excedents que comercialitzaven. Aquests productes eren transportats per carros tirats per cavalls a les àrees de l'interior.

Els productes que es cultivaven eren pràcticament els mateixos que es poden trobar en l'actualitat, encara que hi havia més varietat: el blat, els piments, les bajoques, les pataques, les cebes, els enciams, els moniatos, les tomaques, les carxofes, les cols, el panís o els arbres fruiters.

Amb el temps, l'agricultura de Benicarló es va anar transformant per a convertir-se en una extensa zona d'hortes que han arribat a ocupar fins el 52% del terme municipal. Per tant, podem dir que el cultiu de regadiu i de l'horta ha anat en augment a mesura que han passat els anys, adaptant els cultius a les demandes del mercat.

D'altra banda, el cultiu del taronger va aparèixer a principis del segle XVIII. Aquest conreu no va començar a adquirir rellevància fins la segona meitat del segle XIX, però amb valors encara insignificants al terme de Benicarló. No és fins els anys 20 i 30 del segle XX, després dels atacs de la fil·loxera, quan es

EL REGADÍO

Cultivos de regadío

Desaparecidas las viñas por las plagas del mildiu y de la filoxera a finales del siglo XIX, la superficie cultivada del término municipal fue cambiando notablemente de orientación, tanto en regadío como en secano.

En todo Bajo Maestrazgo, se ha practicado desde la antigüedad la agricultura de regadío y los productos que se cultivaban eran suficientes para abastecer a los respectivos núcleos urbanos e incluso crear excedentes que comercializaban. Estos productos eran transportados por carros y tirados por caballos a las áreas del interior.

Los productos que se cultivaban eran prácticamente los mismos que se pueden encontrar hoy en día, aunque había más variedad: el trigo, los pimientos, las judías, las patatas, las cebollas, las lechugas, los boniatos, los tomates, las alcachofas, las coles, el panizo o los árboles frutales.

Con el tiempo, la agricultura de Benicarló se fue transformando para convertirse en una extensa zona de huertas que han llegado a ocupar hasta el 52% del término municipal. Así podemos concretar que el cultivo de regadío y de huerta ha ido aumentando a medida que han pasado los años, adaptándose los cultivos a las demandas del mercado.

El cultivo del naranjo apareció a principios del siglo XVIII, pero no empezó a adquirir relevancia hasta la segunda mitad del siglo XIX, pero con valores todavía insignificantes en el término de Benicarló. No es hasta los años 20 y 30 del siglo XX, después de los ataques de la filoxera, cuando se reorienta-



BONA TERRA,
BONA COLLITA



va reorientar una part de les terres a la producció de la taronja i la seua comercialització. Aquesta va estar una mesura per a diversificar els cultius, atesa la mala experiència de basar l'economia en un sol producte.

Tècniques de regadiu

Sistemes de regadiu tradicionals

La pràctica del regadiu en els pobles del mediterrani va estar introduïda pels àrabs a partir del segle VIII. En els terrenys propers a la costa, on les temperatures eren més suaus i es mantenien més o menys uniformes al llarg de tot l'any i on les aigües subterrànies no discorrien a gran profunditat, els àrabs varen poder obrir pous sense massa dificultats. De fet, la creació de pous per captar l'aigua era una tècnica que ja coneixien dels seus països d'origen.

Per això, tot i que en un principi el paisatge hídric

ron una parte de las tierras para producir naranjas y su comercialización. Esta fue una medida para diversificar los cultivos, dada la mala experiencia de basar la economía en un solo producto.

Técnica del regadío

Sistemas de regadío tradicionales

La pràctica del regadío en los pueblos del mediterráneo se introdujo por los árabes a partir del siglo VIII. En los terrenos cercanos a la costa, donde las temperaturas eran más suaves y se mantenían más o menos uniformes a lo largo de todo el año, y donde las aguas subterráneas no discurrían a gran profundidad, los árabes pudieron abrir pozos sin demasiada dificultad. La creación de pozos para captar el agua ya era una técnica que conocían de sus países de origen.

Por este motivo, aunque el paisaje hídrico de Beni-



BONA TERRA,
BONA COLLITA

de Benicarló i la seua comarca era desolador (no hi havia rius amb flux d'aigua permanent, ni llacs i les pluges eren escasses), l'agricultor benicarlando no es va acoquinar i va centrar el seu esforç en la cerca d'aigües subterrànies. Així doncs, amb l'ajuda de la sènia de tir i a mà, va anar creant xicotetes zones de regadiu i va ser d'aquesta manera com amplis espais de secà van anar convertint-se en productives hortes de regadiu.

Nous sistemes de regadiu

Els nous sistemes de regadiu són el resultat natural d'aplicar els diversos avenços tecnològics a les formes tradicionals de captació d'aigua. La modernització es va produir en dos direccions: d'una banda, en la tasca d'elevació de l'aigua del pou, on els matxos van ser substituïts per les bombes de motor d'explosió o elèctriques i, d'altra, en la captació d'aigua dels aquífers més profunds en àrees més allunyades de la línia de la costa.

carló y toda su comarca era desolador dado que no había ríos con flujo de agua permanente, ni lagos y las lluvias eran escasas, el agricultor benicarlando no se acoquinó y centró todo su esfuerzo en la búsqueda de aguas subterráneas, que con la ayuda de la *sénia* de tiro y a mano, fue creando pequeñas zonas de regadío. Fue de esta forma como los amplios espacios de secano fueron convirtiéndose en productivas huertas de regadío.

Nuevos sistemas de regadío

Los nuevos sistemas de regadío son el resultado natural de aplicar los diversos avances tecnológicos a las formas tradicionales de captación de agua. La modernización se produjo en dos direcciones: por una parte, en la labor de elevación del agua del pozo, en la que los mulos fueron sustituidos por las bombas de motor de explosión o eléctricas y, por otra, en la captación del agua de los acuíferos más profundos en áreas más alejadas de la línea de la costa.

LES SÉNIES. ORIGEN I EVOLUCIÓ. FUNCIONAMENT

La sénia és un mètode arcaic d'extracció de l'aigua mitjançant perforacions verticals i la instal·lació de mecanismes de tir animal.

Els primers sistemes de reg emprats, utilitzaven les primitives sènies morunes, formades per arets de fusta. Ja en el segle XX, aquestes es van substituir per engranatges de ferro de fosa.

Les sènies han estat el suport tecnològic bàsic de l'agricultura d'aquestes terres durant centúries i, com a conseqüència, ha estat el principal configurant del paisatge agrari. De fet, hi havia centenars de sènies en l'horta de Benicarló, les quals, amb la seva implantació, van transformar terres resseques en terres fèrtils.

Així doncs, la localització dels pous, la feia una persona especialitzada, anomenada saurí, que proveït d'un pom de metall lligat a una corda determinava a quin lloc exacte es podia trobar l'aigua. L'extracció d'aquesta aigua subterrània dels pous es realitzava en les sènies mitjançant els cadufs, amarrats a una gran roda de fusta en moviment, moviment que el produïa l'animal de tir.

Al voltant del sistema de la sénia els llauradors es van organitzar creant societats o sindicats agrícoles. Aquests sindicats de reg van anar especialitzant-se i, al terme de Benicarló, es van crear els següents: el Sindicat del Povet, el Sindicat de Sanadorlí, el Sindicat de les Solades, el Sindicat de la Sequieta, el Sindicat del Palmar i el Sindicat de la Solilla.

LAS NORIAS. ORIGEN Y EVOLUCIÓN. FUNCIONAMIENTO

La noria es un método arcaico de extracción de agua mediante perforaciones verticales y la instalación de mecanismos de tiro animal.

Los primeros sistemas de riego utilizados eran las primitivas norias morunas formadas por aretes de madera, y ya en el siglo XX, estas se sustituyeron por engranajes de hierro de fundición.

Las norias han sido siempre el soporte tecnológico básico de la agricultura de estas tierras durante centurias y como consecuencia ha sido la principal configuración del paisaje agrario. De hecho, había centenares de norias en la huerta de Benicarló que con su implantación transformaron tierras resacas en tierras fértiles.

La localización de pozos se hacía gracias a una persona especializada, el zahorí, que proveído de un pomo de metal ligado a una cuerda determinaba en que lugar exacto se podía encontrar el agua. La extracción de este agua subterránea de los pozos se realizaba en las norias mediante los canjilones, atados a una gran rueda de madera en movimiento, un movimiento efectuado por el animal de tiro.

Alrededor del sistema de la noria, los labradores se fueron organizando creando sociedades o sindicatos agrícolos. Estos sindicatos de riego fueron especializándose y en el término de Benicarló se crearon los siguientes: el Sindicato del Povet, el Sindicato de Sanadorlí, el Sindicato de les Solades, el Sindicato de la Sequieta, el Sindicato del Palmar i el Sindicato de Sorilla.



BONA TERRA,
BONA COLLITA

La bassa d'aigua

Un altre element complementari a la sènia era la bassa d'aigua, mitjana o menuda. Quasi totes les hortes tenen la seua bassa per poder racionar l'aigua del reg. En les zones de secà també es troben basses, però la seua funció és la de recollir les aigües de la pluja per poder abeurar els animals.

La balsa de agua

Otro elemento complementario a la noria era la balsa de agua, mediana o pequeña. Casi todas las huertas tenían su balsa de agua para poder racionar el agua del riego. En las zonas de secano también había balsas, pero su función es la de recoger las aguas de la lluvia para poder dar de beber a los animales.



EL SECÀ

A l'igual que en tota l'àrea mediterrània, els cultius millor adaptats al terreny i al clima de Benicarló, han estat els clàssics de la trilogia de secà: la vinya, les oliveres i els cereals.

1. La vinya

La vinya és un cultiu molt antic en el territori de Benicarló. Es creu que el van implantar els fenicis i els grecs. Després de la reconquesta, es va incrementar la seua extensió, de manera que es van obtenir importants excedents i, ja en els segles XIV i XV, va començar la seua exportació cap a països del Mediterrani. Podem dir que aquest producte va millorar l'economia de la ciutat a finals del segle XIX.

La vinya va ser, per tant, el referent econòmic de la ciutat al llarg de quatre segles. Per això és lògic que la seua tradició haja perdurat al llarg anys i ens haja fet arribar

EL SECANO

Al igual que en toda el área mediterránea, los cultivos mejor adaptados al terreno y al clima de Benicarló han sido la clásica trilogía de secano: la viña, los olivos y los cereales.

1. La viña

El viñedo es un cultivo muy antiguo en el territorio de Benicarló, se cree que lo implantaron los fenicios y griegos. Después de la reconquista se incrementó su extensión de tal forma que se obtuvieron importantes excedentes, por lo que comenzó la exportación ya en los siglos XIV y XV hacia países del Mediterráneo. Este producto mejoró la economía de la ciudad hacia finales del siglo XIX.

La viña fue el referente económico de la ciudad a lo largo de cuatro siglos. De esta forma es lógico que tan larga tradición haya perdurado durante años y



BONA TERRA,
BONA COLLITA



fins els nostres dies un ampli patrimoni etnològic.

A més, ateses les xifres de producció i comercialització sense precedents de la vinya a partir de segona meitat del segle XIX, el seu cultiu va suposar el naixement definitiu d'una agricultura comercial en la comarca. De fet, el conreu de la vinya era la base de l'economia comarcal. L'època de màxima productivitat es va localitzar entre 1865 i 1890, època en què les vinyes europees eren arrasades per la fil·loxera, fet que va comportar la implantació massiva dels vins valencians.

Però aquesta prolífera època prompte es va veure truncada, a causa de les malures del míldiu i la fil·loxera. Així doncs, quan va arribar la fil·loxera a Benicarló va provocar una crisi total, agreujada per la ràpida recuperació que havien tingut les vinyes europees, a les quals els havia afectat la malaltia uns anys abans i, en aquells moments, ja havien aconseguit recuperar-se totalment i ser plenament competitives.

Per tant, la invasió de la fil·loxera, en unes terres on la vinya era el principal motor de desenvolupament, va provocar l'emigració dels habitants de Benicarló, que buscant pa i treball, van dirigir-se a altres països europeus on se seguia cultivant la vinya. Els llauradors que es van quedar van readaptar les seues terres per tal d'adaptar-se a la nova situació i les noves demandes del mercat.

Eines emprades:

- Portadora de vi
- Tonell
- Mesures de vi

nos haya hecho llegar hasta nuestros días un amplio patrimonio etnológico.

A partir de la segunda mitad del siglo XIX, el cultivo de la viña consiguió unas cifras de producción y comercialización sin precedentes en toda la comarca. Este fue el punto de partida de una agricultura comercial. El cultivo de la viña era la base de la economía comarcal y la época de máxima productividad se localizó entre el 1865 y 1890, época en la que las viñas europeas eran arrasadas por la filoxera, por lo que importaban masivamente los caldos valencianos.

Pero esta prolífera época pronto se truncó, por una parte por el mildiu y por otra la filoxera. De esta forma, mientras el mildiu coincidió con la época de máxima prosperidad y beneficios y con una Europa infectada por la filoxera, cuando llegó la filoxera a Benicarló provocó una crisis total, agravada por la rápida recuperación que habían tenido las viñas europeas, que ya estaban completamente recuperadas, reestructuradas y eran plenamente competitivas.

La invasión de la filoxera, en unas tierras donde la viña era el principal motor de desarrollo, provocó la emigración de los habitantes de Benicarló, que buscando pan y trabajo, se dirigieron hacia países europeos donde seguía cultivándose la viña. Los labradores que se quedaron readaptaron sus tierras para adaptarse a la nueva situación y a las nuevas demandas del mercado.

Herramientas utilizadas:

- Portadora de vino
- Tonel
- Medidas de vino

2. L'olivera

El cultiu d'aquest arbre autòcton i l'elaboració de l'oli d'oliva són activitats d'antiga tradició a tota la comarca del Baix Maestrat.

Al llarg del segle XIX, malgrat ser la producció d'oli prou considerable i ocupar un lloc destacat en l'economia comarcal, eren les vinyes les que ocupaven bona part de les plantacions, mentre que la resta de productes eren secundaris. Tot i això, l'oli sempre ha estat un producte d'especial rellevància al Baix Maestrat. Per això, sempre hi ha hagut plantacions d'oliveres al terme de Benicarló, sobretot per a l'autoconsum, tot i que la seua producció sempre s'ha concentrat a les terres de l'interior de la comarca, ja que aquestes no eren aptes per a altres cultius.

Cal tenir en compte, a més, que la producció d'oli i d'olives va anar incrementant-se progressivament i de manera constant al llarg del segle XX. Aquest augment va ser afavorit pel procés de mecanització de les tasques agrícoles, així com per l'aparició de tractaments per a la terra i per als arbres. A més, es van introduir les màquines de replegar olives, que facilitaven que les olives no se floriren i fermentaren quan no es collien suficientment seques.

Eines emprades:

- Canya de perxar
- Escala
- Màquina d'arreglar olives
- Pincers manuals
- Sacs

2. El olivo

El cultivo de este árbol autóctono y la elaboración de aceite de oliva vienen siendo actividades de antigua tradición en toda la comarca del Bajo Maestrazgo.

A lo largo del siglo XIX, a pesar de ser la producción de aceite bastante considerable y ocupando un lugar destacado en la economía comarcal, eran las viñas las que ocupaban buena parte de las plantaciones, provocando que el resto de productos fueran secundarios. A pesar de esto el aceite siempre ha sido un producto de especial relevancia en el Bajo Maestrazgo. Por este motivo siempre han encontrado plantaciones de olivos en el término de Benicarló, sobre todo para el autoconsumo, aunque su producción siempre se ha concentrado en las tierras del interior de la comarca, dado que no eran aptas para el resto de cultivos.

Pero la producción de aceite y aceitunas fue incrementándose progresivamente y de manera constante a lo largo del siglo XX. Este aumento viene dado por el proceso de mecanización de las tareas agrícolas, tanto en los tratamientos para la tierra como en el de los árboles. Además, se introdujeron las máquinas de pinchos de recogida, que facilitaban que las aceitunas no se pudriesen y fermentaran cuando no se recogían suficientemente secas

Herramientas utilizadas:

- Caña de perchar
- Escalera
- Máquina de recoger aceitunas
- Pinzas manuales
- Sacos



BONA TERRA,
BONA COLLITA



3. Garrofers, ametlers i blat

El garrofer va tenir una importància vital en l'economia del Baix Maestrat, ja que és un arbre que necessita poques atencions i era la principal font d'aliment del ramat.

Els cereals també van ocupar una part important de la superfície, tant de secà com de regadiu. El seu consum, bàsicament, es destinava al consum de la població.

L'ametler també ha estat un arbre de tradició en la nostra comarca, però sempre com a arbre que complementava els camps d'oliveres.

Eines emprades:

- Falç: Eina similar a la corbella per a segar el blat.
- Soqueta: protector de fusta per a no tallar-se en segar el blat o l'herba.
- Forca o giradora: Eina de fusta amb dents per a apilar la palla en munts.
- Garbell : Eina per a separar el blat de la palla
- Trilladora: Màquina de batre els cereals

3. Algarrobos, almendros y trigo.

El algarrobo tuvo una importancia vital en la economía de esta comarca del Bajo Maestrazgo, dado que siempre ha sido un árbol que necesita muy pocos cuidados y era la principal fuente de alimento del rebaño.

Los cereales también ocuparon una parte importante de la superficie, tanto de secano como de regadío, y su consumo iba dirigido a la población.

El almendro también ha sido un árbol de tradición en nuestra comarca, pero siempre como árbol que complementaba los campos de olivos.

Herramientas utilizadas:

- Falce: Herramienta similar a la hoz para segar el trigo.
- Zoqueta: Protector de madera para no cortarse al segar el trigo o la hierba.
- Horca: Herramienta de madera con dientes para apilar la paja en montones.
- Criba: Herramienta para separar el trigo de la paja



BONA TERRA,
BONA COLLITA



L'arquitectura de pedra en sec

Les construccions arquitectòniques que es troben en el secà són els marges i els refugis o barraques de pedra en sec.

El marge és un tipus de paret realitzada en pedra en sec que serveix per a contenir les terres i evitar l'esllavissament de la terra cultivable. Per això es creaven franges esglaonades de terra cultivable, els bancals, que formaven graderies que escalaven la muntanya adaptant-se al relleu. Els marge i bancals són característics de la comarca del Maestrat i constitueixen un paisatge únic que va ser construït pel llaurador per aconseguir més humitat i terres fèrtils.

Dins dels refugis rurals de secà de pedra en sec, es pot distingir a Benicarló les següents tipologies, tenint en compte que en molts casos es combinen:

- Casetes de cúpula: Tenen una planta quadrada o circular i normalment una porta d'accés estreta i de poca altura, que no permet el pas a cap tipus de cavalleria. També hi ha conjunts que integren una barraca coberta plana i de volta.
- Caseta de camp de secà: La diversitat tipològica d'aquestes casetes en el litoral del Maestrat és important, tot i que totes tenen com a característica comuna la utilització de la teulada àrab per a les cobertes inclinades. La pendent de la coberta és a una o dos aigües i, algunes, integren un pou o una cisterna per a la recollida i conservació de l'aigua de la pluja. Les més modernes tenen les parets de pedra en sec enlluïdes per les dos parts amb una capa de morter d'arena i cal.

La arquitectura de piedra en seco

Las construcciones arquitectónicas que se encuentran en las tierras de secano son los márgenes, los refugios o barracas de piedra en seco.

El margen es un tipo de pared realizada en piedra en seco que sirve para contener las tierras, evitando el corrimiento de la tierra cultivable. Por eso se creaban franjas escalonadas de tierra cultivable, los bancales, formando graderías que escalaban la montaña adaptándose al relieve. Los márgenes y bancales son característicos de la comarca del Maestrazgo y constituyen un paisaje único que fue construido por el agricultor para conseguir más humedad y tierras fértiles.

Dentro de los refugios rurales de secano de piedra en seco se puede distinguir en Benicarló las siguientes tipologías, teniendo en cuenta que en muchos casos se combinan:

- Casetas de cúpula: Tienen planta cuadrada o circular y normalmente una puerta de acceso estrecha y de poca altura, lo que no permite el paso a ningún tipo de caballería. También hay conjuntos que integran una barraca cubierta plana y de bóveda.
- Caseta de campo de secano: La diversidad tipológica de estas casetas en el litoral del Maestrazgo es importante, teniendo como características comunes la utilización de la teja árabe para las cubiertas inclinadas. La pendiente de la cubierta es a una o dos aguas, pudiendo o no integrarse un pozo o cisterna para la recogida y conservación del agua de lluvia. Algunas de estas casetas más modernas aparecen con las paredes de piedra en seco enlucidas por las dos partes con una capa de mortero de arena y cal.

ELS ALJUBS

Els aljubs són dipòsits d'aigua, excavats sota terra i coberts mitjançant una volta de maçoneria. Emmagatzemem les aigües procedents de la pluja que circulen pels camins i reguers pròxims, després de dipositar gran part de la càrrega sedimentària d'aquesta aigua en un receptacle situat en la part superior.

Per replegar l'aigua de la pluja s'utilitzaven també els cocós, clots naturals de les penyes on es formaven xicotets bassals d'aigua. L'aigua dels cocós s'emprava bàsicament per al consum humà o dels animals d'arrossegament.

LOS ALJIBES

Los aljibes son depósitos de agua, excavados bajo tierra y cubiertos mediante una vuelta de mampostería. Almacenan las aguas procedentes de la lluvia que circulan por los caminos y regueros próximos, después de depositar gran parte de la carga sedimentaria de esta agua en un receptáculo situado en la parte superior.

Para recoger el agua de la lluvia se utilizaban también los *cocós*, agujeros naturales de las peñas donde se formaban pequeños embalses de agua. El agua de los *cocós* se utilizaba básicamente para el consumo humano o de los animales de arrastre.



BONA TERRA,
BONA COLLITA





LA INDUMENTÀRIA

Els llauradors diferenciaven molt clarament quina era la roba de treballar i quina era la de mudar. Aquesta última la compraven, mentre que la primera eren les dones les encarregades de cosir-la. La vestimenta de les dones estava composta per un mocador per al cap, una toqueta, un davantal, unes faldetes, una brusa i unes espardenyens.

La dels homes per un mocador per al cap, una brusa, uns pantalons, una faixa i, depenent de l'ocasió, una manta.

LA INDUMENTARIA

Los agricultores diferenciaban muy claramente cual era la ropa de trabajo y cual era la de arreglarse. Ésta última la compraban, mientras que la primera eran las mujeres las encargadas de coserla. La vestimenta de las mujeres estaba compuesta por un pañuelo para la cabeza, una toquilla, un delantal, unas faldillas, una blusa y unas alpargatas.

La de los hombres por un pañuelo para la cabeza, una blusa, unos pantalones, una faja y, dependiendo de la ocasión, una manta.



BONA TERRA,
BONA COLLITA