

HISTÒRIA ORAL

JOSEP BALTASAR ESCRIVÀ i FORT
FRANCESC GARCIA i BARBERÀ
VICENT MARTI i GIL

DADES PER A CONEIXER LA NOSTRA AGRICULTURA A PRINCIPI D'AQUEST SEGLE

Agraïment.

Agraïm la col·laboració a tota la gent que ha fet possible, aquesta "mena d'introducció" a l'investigació sobre la nostra agricultura a principi d'aquest segle. En especial volem citar a:

Francesc Garcia de ca "Prima", sobre agricultura general.
Micalet Garcia de la "Plaça", sobre agricultura general.
Micalet Forment el "Frare", sobre agricultura general.
Quiquet Moret de "l'Hort", sobre el cànem.
Jesús Ferrer cl "Pastoret", sobre l'Herba".
Vicent Pallardó "Barrina", sobre les vinyes.

Gràcies a tots.

L'evolució de les propietats de la terra.

Les terres d'Alaquàs tant les d'horta com les del secà pertanyeren als senyors feudals. Durant el segle passat, aquestos senyors veneren llurs terres a la classe més pudient.

De la noblesa amb poques terres ací al poble, es trobem: la Comtessa de Luna, la qual posseïa les terres que avui en dia és el Barri del Carme; El Marqués de Càceres, algunes terres al Dijous; El Marqués de la Casta, unes terres al Terç i el M. Il. I. Senyor Mariano Frigola, amb terres al Rollet. També posseïen terres en altres termes, com era a Aldaia, Xirivella.

D'aquesta xicoteta noblesa, tan sols han quedat els hereus del M. Il. I. Senyor Mariano Frigola. Sembla que aquest tenia algun títol.

La gent recorda i ha conegut a D. Julio Giménez Llorca com a qui posseïa grans propietats (terres, castell, forn, molí...). Al secà posseïa tot allò que avui és de l'estat i voltants. A l'horta l'actual Barri de Sant Vicent Ferrer i el que fon l'hort de les catequistes. Al Terç tenia 57 fanecades i tres quarterons. També en tenia al Dijous i a la Sequieta.

Tot açò heu va vendre, fins i tot el castell, entre la primera i la segona dècada d'aquest segle. De nou passaren les propietats a les mans d'uns quants comerciants de la ciutat de València. Malgrat açò, els arrendadors seguien essent els mateixos.

Els arrendadors posseïen unes llibretes, les quals presentaven als propietaris de les terres quan, per Sant Joan i Nadal, anaven a pagar. Aquestos amos els anotaven en les llibretes el que pagaben tant si ho feien semestral-

ment o anual.

Desconeguem la forma com es duia a terme l'arrendament entre els amos i els llauradors. El que si està clar és que els arrendaments passaven de pares a fills de forma continua. En alguns casos si no hi havia família, les terres arrendades passaven als parents més propers.

En la llibreta de Don Julio Giménez podem veure els preus que li pagaben d'arrendament per fanecada, a l'any 1900.

Partida del Dijous i Terç a 22'50 pts.

Partida de la Sequieta a 15 pts.

Partida del Boalar a 5 pts.

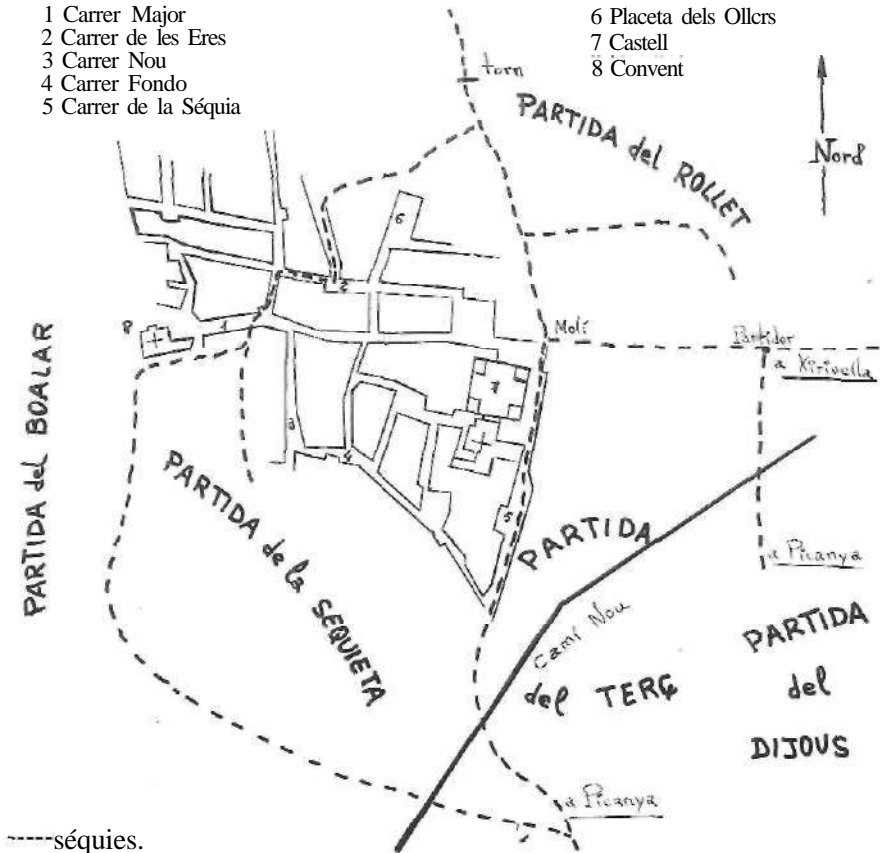
Podem deduir que solament de la partida del Terç, treia una renda anual de 1.282*50 pts.

Entre els anys 1920 i 1930, els amos veneren els terrenys directament als propis arrendadors, quedanse la terra prou repartida. D'aquesta manera passava definitivament als qui les trevallaven.

Aproximació a les Séquies i Partides del poble.

- 1 Carrer Major
- 2 Carrer de les Eres
- 3 Carrer Nou
- 4 Carrer Fondo
- 5 Carrer de la Séquia

- 6 Placeta dels Ollers
- 7 Castell
- 8 Convent



Les Séquies.

La séquia que rega nostre terme rep el nom de Benàger i Faitanar, dos noms àrabs. Conten que aquestes dues persones projectaren el portar l'aigua des de l'assut del Túria en Manises fins a Alaquàs mitjançant les sèquies.

La séquia mare te tres braços que rega tota l'horta d'aquest terme. El primer braç rega la partida de la Sequieta, el segon braç la partida del Rollet i el tercer braç la partida del Terç. Segon segueix la sèquia mare cap a baix rega l'última partida del terme, anomenada del Dijous.

Cada partida te unes normes o una organització pel reg.

El Terç era la partida amb més extensió. Començaba en el molí i acabava vora al terme de Picanya. Tenien regà per quatre dies setmanals venent-ne dos dies a Picanya. No se sap exactament els motius de la venda. Aquesta sembla que fon durant el segle passat. Començaba el reg el dimecres a l'eixida del sol i acabava el divendres, també a l'eixida del sol.

Els rolls que hi havia eren: 1.^{er} roll del Molí, 2.^{on} roll de l'Hort, 3.^{er} roll de la Conserva, 4.^{at} roll de la Tonota, 5.^é roll Curt, 6.^é roll de les Pomes, 7.^é roll Mitger.

Eren anomenats "rolls" per què l'aigua entrava per uns forats rodons que es trobaven a les parets de la sèquia mare. Les séquies que tenien rolls tenien privilegi ja que l'aigua sempre hi estava passant, per tant sempre podien regar.

El Dijous era la partida més petita del terme, per tant el reg era molt curt. Per aquesta partida passa la sèquia mare, la qual va a perdre a Picanya. La sèquia te cinc parades: 1.^a Camí Fondo, 2.^a Motor de la Pastora, 3.^a Alqueria de "Salvaora", 4.^a de ca "l'Angel", 5.^a Mitger. El reg que hi pertanyia era: un dijous a l'eixida del sol fins les dues del mig dia. L'altre dijous a partir de les dues del mig dia fins a l'eixida del sol del divendres.

La Sequieta creuava el poble per a regar la zona sudoest. En aquesta partida tenien aigua tots els dies, anomenant-se la Sequieta de Gràcia. Creiem que seria algun privilegi donat antigament. El primer braç es trobava a l'hort de Treneta, regant fins al Terç. El roll de les monges regaba l'actual fillola i voltans, aplegant a creuar el Camí Nou per anar a perdre a la sèquia del Terç. L'hort de les monges al ser més alt regaba mitjançant una nòria. Després d'aquest roll l'aigua continuava per la divisòria del Bobalar i de la Sequieta creuant el Camí Nou a perdre també a la sèquia del Terç.

El Rollet era el segon braç que apareixia en la séquia mare. Tenia un roll que regaba la part est de la població. Aquest roll també era anomenat el Rollet de Gràcia, per tenir aigua contínuament.

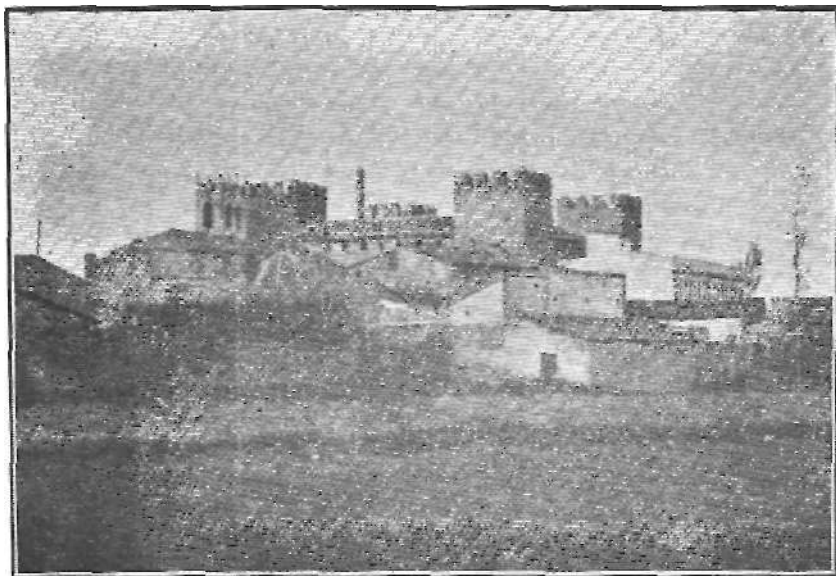
Cal destacar tres personatges relacionats amb la séquia de Benàger i Faitanar. El síndic, el guarda i el atandador.

El síndic de la séquia ha segut sempre de Picanya o de Paiporta. En molts casos han passat el càrrec de pares a fills. El síndic és el que fa cap i representa al Tribunal de les Aigües.

El guarda i atandador ho exercia la mateixa persona. Tenia varies funcions: Entre algunes abaixar el torn quan venia la rambleta. Aquest torn es troba abans d'aplegar al primer braç de la Sequieta; presentar al Tribunal les possibles denúncies dels llauradors; vigilar al llarg de la séquia: Convoacar les tandes en temps de séquia, reunint als llauradors la l'entrada del pontet del molí. Els donava prioritat d'aigua per a les collites més necessitades. Les tandes desaparegueren al fer-se els motors d'aigua sobre l'any 1918.

Dels quatre motors que feren a l'horta un era particular. Aquest era el de D. Julio Giménez, el qual es trobava a dins del castell. El feia servir per a regar les terres de la seua propietat. (Actual hort de les catequistes i Barri de Sant Vicent Ferrer).

Els altres tres motors estaven constituïts per comunitats de regants. Hi havia socis amb accions. Aquests tres motors eren; Motor de la Divina Pastora (motor de la Pastora) fet durant l'any 1917. Es rega la partida del Dijous i terme de Xirivella; Motor de la Mare de Déu de l'Olivar (motor del Terç) el qual regaba aquesta partida. Es feu a l'any 1917. Motor de la Mare de Déu dels Desamparats (motor del Rollet) fet a l'any 1925. Aquest motor rega la partida del Rollet i terme d'Aldaia.



Vista des del Camí Nou. Les primeres cases que podem vore són les que cauen al carrer de la Séquia. Podem vore les quatre torres i el gran fumeral del castell. Aquest fumeral era del motor d'aigua que hi havia al castell. Aleshores els motors funcionaven mitjançant el vapor.

Forment o Blat.

El principal conreu de l'horta era el forment. Més de la meitat del terreny de l'horta n'era plantat.

Per Tots Sants es venia a sembrar i a Juny començava la "segà" com molt be diu el refrany; "En Juny corbella en punt", també hi ha altre refrany que diu: "No digues blat mentre no el tingues al sac", referint-se a la possibilitat que es llançara a perdre el forment, degut a una ponentà. Després de la segà el procés que hom seguia era el següent: el "trillaben" a l'era o al mateix camp on havia estat sembrat, després era "aventat" per dos o tres homes i acabaven "garbellant-lo" per a portar-lo, ja net, al molí. Ací es molia i es treia la farina. Els llauradors venien la farina, quedant-se la necessària per autoabastir-se, ja que les dones pastaven el pa a casa. A l'any 1920 era a 2 pts. la càrrega.

El rastrell que quedaba a l'era, es replegava per a "batre'l" i després dur-lo a les pallises.

El rastrell que no hi cabia, feien pallers al mateix camp. Aquesta palla s'aprofitava per escampar-la als estables com a llit pels animals.

Hi havien distintes classes de forment. Al llarg d'aquest segle anaren introduint-se aquests tipus;

- blanal, xurro, mentana i arnito, tots aquestos se sembraven a l'horta.
- L'ordi i el xurro, sembrats al secà. Aquest primer era destinat com a pinso per als animals. Es plantava al secà aprofitant l'arrancada d'alguna vinya.

Quan el deixaven segat al camp, perquè tenien alguna feina o bé perquè esperaven el torn en l'era, feien pileres per càrregues en forma de barraça. Així quedaba més resguardat per si venia alguna tronà. La barraqueta hi quedava arreglada d'aquesta mena:

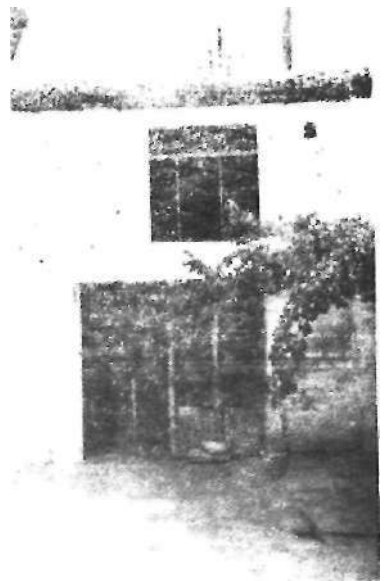
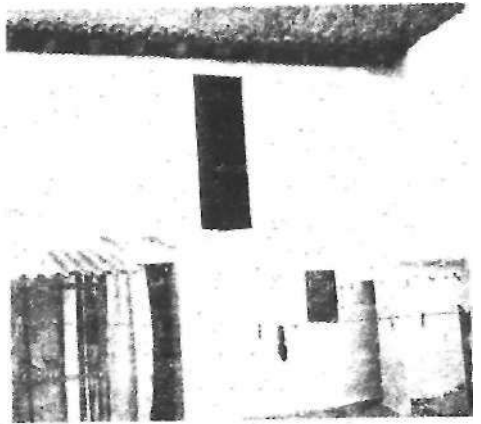
El primer feix tocant el sòl
1 pis de dos garbes
3 pisos de quatre garbes = 12
1 pis de tres garbes
1 pis de dos garbes
1 pis d'una garba
Total vint garbes = una càrrega.

Si arribava a fer alguna pluja forta les estenien en forma de treneta damunt dels caballons, les espigues cap a fora.

L'Alfals.

Després del forment ocupava gran importància en extensió l'alfals, ja que era el forratge principal pels animals.

Els llauradors que tenien tant animals de càrrega com de corral solien tenir plantades algunes fanecades. Als qui els en sobrava, solien vendre-la



Vista de quatre pallisses d'ací del poble.
Les pallisses eren llocs destinats, generalment, a tenir la palla i l'herva seca.

als hervers. També ni havia gent que en sembrava per a arrendar als vaquers o als hervers, acó es solia fer mitjançant càrregues, fanecades o be per anys.

L'alfals després d'esser segat continuava creixent ininterrompudament. Així d'aquesta manera al llarg de tot l'any es segava moltes vegades, tenint una durada de tres o quatre anys.

Acabat el període de les segades, els vaquers afonaven la xiruga a la terra ajudats de dos o tres caballs per a treure les rabasses que eren les arrels de l'alfals. Les rabassetes eren rentades i picades per a després donar-los-en a les vaques d'aliment.

Al llarg de l'estiu es feien més segades que durant l'hivern. Per exemple per Juliol solien segar 80 càrregues i per Gener 60 càrregues. Una càrrega equivalia a 20 garbes.

Com a l'estiu realitzaven més segades aprofitaven per deixar l'herva en el camp estesa per què es secara. Així després era guardada a l'andana o a la pallissa per a l'hivern.

Els hervers d'Alaquàs solien anar per Aldaia, València i altres pobles de la contornada a vendre'n casa per casa pels animals domèstics, als carnisers per a llurs corrals de ramat, als quarters militars per a la caballeria (quarter de la guardia civil d'Aldaia).

Per a fer-se una idea, a l'any 1917 el preu de dos garbes d'herba era d'una aguileta.

Entre alguns dels herbers, s'hi trobaven:

Quico "de caguera" pare i "Cuixo la Rex" fill.

Miquel "el Pastoret" pare i fill.

Tano "de Miravella".

Pasqual "el Quinqui".

Salvaor "el Vascós".

El Cànem.

El cànem també tingué gran importància en l'agricultura del nostre poble. Es venia a plantar a les darreries de Març i principi d'Abril i es venia a segar al voltant del dia de la Mare de Déu del Carme (16 Juliol). Aquest cultiu anà desapareguent per la segona dècada d'aquest segle.

El procés que hom seguia després de la "segà" era el següent: Els homes alhora de segar el cànem, que solia tenir fins a dos metres i mig d'altura, anaven amb la cama i el braç de l'esquerra embolicats amb pell per què el cànem no els esgarrara la roba ni els ferira. En la mà dreta duïen la Corbella amb la qual anaven a colps segant el cànem. Una vegada segat el deixaven estés per a després espolçar-lo i més tard pegar bastonades fins que caigueren les fulles dels canyots.

Tot seguit feien garbes primes per a embassar, tota la gent que semblava cànem no tenia bassa, aleshores empraven les basses d'altres.

La "bassà" començava en Agost i la darrera era a Sant Miquel (29 Setembre). Per a fer una bassà es necessitaven 9 fanecades de cànem, per tant com no tots tenien dita quantitat, s'intentava reunir l'esmentada quantitat entre uns i altres.

Una vegada la bassa plena de cànem tiraven damunt d'aquest pedres roges de rodeno per mantenir-lo submergit. D'aquesta manera el cànem s'anava "coguent" i la fibra es soltava. Al cap d'uns dies de trobar-se el cànem a la bassa el traïen i el rentaven amb aigua neta, per a estendre'l al sol. Si l'oratge es nuvolava l'arreglaven per a ficar-lo a cobert, ja que si es banyaba la fibra canviava de color, passant de blanc a obscur.

L'últim pas era l'anomenat "esgramà". Consistia essencialment en traure de la canyamissa la fibra. Aquest procés es duïa a terme al llarg de tot l'hivern pels esgramadors.

Entre alguns estaven: el tio Quico "el Cabdell", el tio Quico "Moret", el tio Sento "Creïlla", el tio "anguilero", i el tio Mariano "Salao". Com a nota curiosa cal dir que els esgramadors anaven en saragüells.

La venda del cànem es feia per "costals". Normalment es venia als corredors, cordellers, espardenyers, etc.

De la fibra del cànem es feia roba d'interior (sinagües, camises de llenç) cobertors de llenç, lones per a la verema, cordes, espardenyes, etc..

Dels desperdiciis del cànem treïen les "simes" que les feien servir per a soflamar els porcs quan a la matança. També cal dir que de Torrent venien les draperes a comprar les "simes" per a fer llumins sofrats.

Amb les canyamisses, desperdici del cànem, les aprofitaven per a fornicar els camps.

A continuació detallem les basses que n' hi haven al poble.

Partida del Terç;

Bassa de ca Montalt

Bassa de ca Quico "el Castell"

Partida del Rollet

Bassa de ca "Ceba"

Bassa de ca "Panolla"

Partida del Dijous

Bassa de ca "l'Angel"

Partida de la Sequieta

Bassa de ca Quiquet de "la Ribarrogera"

Les Moreres i la criaça dels cucs.

Al llarg dels camins, marges i séquies de l'horta podíem vore tireres d'arbre de morera. Moltes famílies es dedicaven a la criaça del cuc de seda, d'aquesta manera obtenien alguns ingressos més en l'economia familiar.

La criaça del cuc es duia a terme a les andanes de les cases. No totes en criaven, ja que acò suposava tenir andanes amb molt d'espai.

Aquestes cases tenien un primer pis o cambra que generalment es destinava per a guardar les collites del camp, i un segon pis o andana, el qual es destinava a la criaça del cuc. Aquest segon pis es comunicava en el carrer per mig d'unes finestretes.

Encara hui en dia podem vore'n en algunes cases del poble.

Els llauradors quan arribava la primavera arplegaven les fulles de les moreres, les quals eren escampades per damunt dels canyissos servint d'aliments als cucs. Aquestos es trobaven per tot el llarg d'aquests canyissos de tres o quatre pisos d'altura.

Els cucs aplegat un moment començaven a teixir el capoll embolicant-se dins. Una vegada estava format el capoll i abans que ixquera la papallona o la palometa, els agafaven i els escaldaven en unes calderes per asfixiar-les i així evitar que el fill ixquera discontinuat. Aleshores eren venuts els capolls als telers.

En 1874 existien 3.500 telers a la ciutat de València. Aixó ens pot donar una idea de la quantitat de criadors que s'hi dedicaven.

No tots els cucs eren destinats per a traure seda. Se'n deixaven alguns, els quals aplegat el moment sortia la papallona i es ficava a pondre ous. D'aquestos i a la primavera sortien els nous cucs.

Durant l'hivern, en els dies de més fred, s'encenia foc a les andanes per a mantenir-hi la temperatura escaient. En varies cases encara se'n pot vore les parets i sostres fumats.

Al voltant de l'any 1912 s'acabà la criaça dels cucs ací al poble. Les fulles de les nostres moreres eren venudes a gent d'Aldaia ja que aquestos continuaren la criaça uns quants anys més que nosaltres.

A l'horta a més dels productes que hem anomenat, també s'hi plantaven: creïlles, fesols, bajoques, encissams, endívia, pèsols, etc.

Entre alguns dels que més han destacat, es trobaven:

Tomates.

Hi havia tres classes

- Tomata valenciana; la qual es solia emprar generalment per l'ensalada.
- Tomata de pruna; feta servir per conserva i confitura.
- Tomata de penjar; la qual duraba tot l'hivern, penjada al sostre.

Melons.

Es trobaven les dues grans classes, Meló de Tot l'Any i Meló d'Alger.

- Meló de Tot l'Any, n'hi havia dues varietats, el "tendral" i el "terraxa".

Aquestos, com molt bé diu el seu nom duraven tot l'any, penjats a les bigues de les cases.

- Melo d'Alger, de la varietat de "melona". Aquest durava tot l'estiu.

Pimentons.

Es plantaven de Març a Abril i es venien a collir de Juliol a Agost. Hi

haba dues classes

- Pimentó "borrejo"; servia per a fer conserva.
- Pimentó "valencià"; el qual era per a torrar i fregir.

Cacaus.

Aquesta classe de cacau feia tres i quatre grans. Es feia servir per a torrar i fer xocolata. Es plantava després del forment, en Juny i es collia a Setembre.

Ceba.

- Hom solia fer primer el planter i després es plantava el cebollí.
- Ceba de "gra"; que es plantava d'Abril a Maig.
- Ceba "babosa"; es plantava de Novembre a Desembre.

Dacsa o Panís.

Es plantava a Maig i es collia a Setembre. Hi havia dues classes de dacsa. La blanca i la roja.

- Dacsa Blanca; s'usava més per a fer pa.
- Dacsa Roja; era més usada per a pinso dels animals de corral. Abans de collir la dacsa, molta gent tallava els caps dels canyots per a pinso de les vaques. Els canyots solien ésser arplegats per a fer-los servir de llit als estables dels animals (vaques, caballs). Quant collien les panolles, al desfullar-les solien fer penjolls amb unes quantes panolles i per a mantenir-les, les penjaven al sostre.



Les dones realitzaren un paper molt important en el treball del camp. Aquest retrat està fet a la partida del Rollet, allò que avui és el Barri del Carme. Les terres eren de la Comtessa de Luna. Podem veure a Micalet de la "Plaça" i a la seua neboda Julieta de "Caretà".

A les vores de les séquies i marges, havien arbres fruitals. Aquestos eren més per abastir-se els llauradors. A més de menjar-se-la com a fruita fresca solien fer confitures. La majoria eren figueres, també abundaven pomeres, pereres, nouers, codonyers, bresquillers, pruners, albercoquers, etc..

Per a mantenir l'horta, que era terra de collita baixa, neta i desinfectada cal esmentar l'operació de formigar.

Aquesta consistia en fer uns dos-cents formiguers per fanecada. Aquestos formiguers eren uns clots aproximadament d'un metre de diàmetre i d'uns tres o quatre pams de fondària. Es trobaven repartits per tot el camp. Una vegada fets, hi ficaven uns garbons de garrofera o d'olivera a dins en forma de muntanya. Aleshores amb el lligó de formigar s'anava tirant la terra del voltant del clot al damunt del garbó; es tirava de forma que se quedara la terra tova. De nit s'agafava un grapat de canyamisses i s'encenia el foc, romaguent encés un dia o dos segons els convenia. D'aquesta forma a poc a poc anava creman-se tota misèria i llavors que hi havia a la terra.

Una vegada apagat el foc es repartia tota la terra i la cendra del munt pel voltant d'aquest. Així es quedava desinfectada i femada la terra.

Les Vinyes.

Les vinyes jugaren un paper important en el quefer dels nostres avantpassats. els nostres vins han passat desapercebuts per tots nosaltres , però, sembla que hi tingueren força importància.

Les vinyes ocupaven més del cinquanta per cent de l'extensió del secà. A l'horta ocupava molt poca extensió, en especial a la partida de la Sequieta.

La plantació dels ceps hi era en Novembre i Desembre, sempre esperant alguna pluja per què hi haguera saó. La "poda" es duia a terme des de Novembre fins a Febrer. L'esporgà al voltant de Maig. Els ceps venien a tenir de quaranta a seixanta anys de vida.

Les varietats de raïm eren molt nombroses.

Raïm blanc: Moscatell, Planta Nova, Merseguera, Rosseti, Planta Encorts, Pedro Giménez, Macameu, Malbasea i Garnaxa.

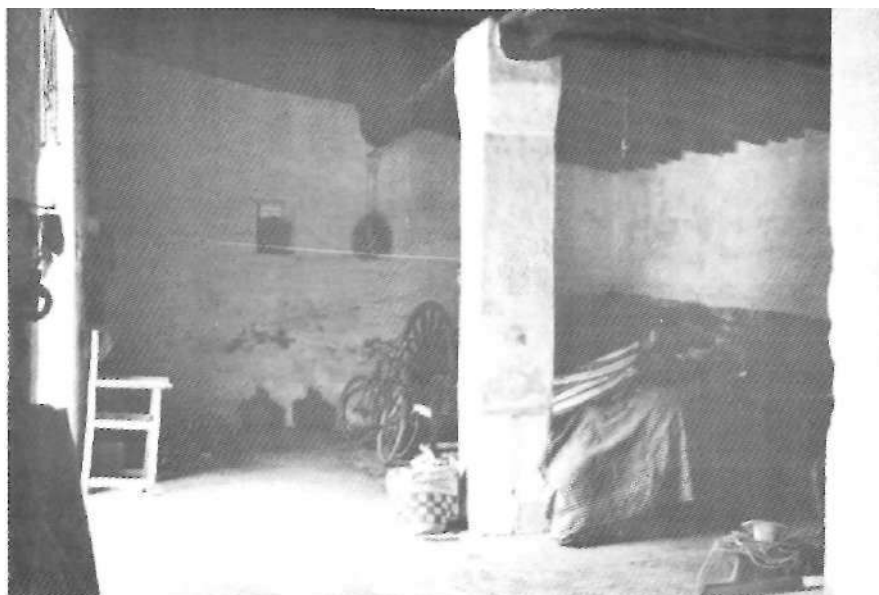
Raïm negre: Gateta, Mondragó, Forcallat, Garnaxa, Monastrell, Tintorera, Bobal, i Xinxillera.

Tots aquestos eren per a veremar, es dir per a treure vi.

Com a raïm de taula empraven el Moscatell, Rosseti i Planta Nova. Durant tot l'hivern seguien menjant el Forcallat, ja que era el que més durava. El solien conservar pcnjant-lo als claus de les vigues dels sostres.

La verema començava a la Mare de Déu d'Agost (15 d'Agost) amb el Moscatell i la Tintorera, la resta s'hi feia a les festes del poble primeries de Setembre. Solia venir gent de la comarca dels Serrans a veremar i a trepitjar.

En l'horta començaven més prompte degut a què era terreny de regadiu.



Vista de dos cellers del nostre poble, llocs destinats per a guardar el vi. Avui en dia com podeu veure, tenen una funció molt distinta a la que hi tingueren.



Una vegada veremat, el raïm era transportat mitjançant els carros des del secà fins al trull. El trull era una bassa entaulada.

Solia tenir una fondaria de metre i mig. A un metre d'altura del pis, es trobaven unes posts que cobrien el trull. A sobre aquestes posts abocaven el raïm i el trepitjaven, passant el suc i quedant-se davall d'aquestes posts.

La pasta que hi quedava sobre les posts era arreplegada en unes gavetes de fusta i abocada a la premsa de ferro, per a treure el suc que li quedava. El most anava a desembocar al llac, que era una basseta xicoteta. Aquesta es trobava entre el trull i la premsa replegant també el most que venia del trull.

Quan es trobava ple el llac, amb un carabassí el passaven al cuiro. El cuiro tenia forma de sac i fet amb pell de cabra, tenia capacitat de 50 a 60 litres.

Ple el cuiro, el vi era trascolat a les botes. Aquestes es trobaven al celler sobre uns bastiments. Les botes tenien una capacitat de 80 Dl.

Per a conservar-lo millor ficaven 11 litres de vi bo i 1 d'esperit.

La classificació del vi segons els graus, era el següent;

- de 14° a 16°

Macameu, Pedro Giménez, Planta Encorts, Garnaxa i Monastrell.

- de 12° a 13°

Merseguera, Mondragó, i Tintorera.

- de 5° a 6°

aquest que tenia poca graduació i el que no estava ben conservat, era destinat per a fer vinagre.

A continuació detallam els trulls i cellers que n'hi haven al poble.

ca la "Rumbruna"	Plaça de la Constitució
ca la "Porxà"	Plaça de la Constitució
ca el "Fraret"	Carrer de les Eres
ca "Sidra"	Carrer de les Eres
ca "Bolà"	Carrer de les Eres
ca "Cabellera"	Carrer de les Eres
ca "Ceba"	Carrer de les Eres
ca Salvaor de "Pau"	Carrer de les Eres
ca "Panolla"	Carrer Nou
ca la "Farrona"	Carrer Fondo
ca "Estrela"	Carrer de la Séquia
ca "Llustros"	Carrer de la Séquia
ca Quico el "Castell"	Carrer de la Séquia (2 trulls)
ca el "Burro"	Carreró del Forn
ca "Panolla"	Carrer de Sant Josep
ca Tereseta la "Viuda"	Carrer de Sant Josep
ca "Daniel"	Placeta dels Ollers
ca "l'Àngel"	Carrer de Sant Jeroni
ca el "Quartero"	Carrer de la Carnisseria

ca el "Rullo"	Carrer Major
ca "Bolà"	Carrer Major
ca "Treneta"	Carrer Major
ca "Montalt"	Carrer Major
ca "Medina"	Carrer Major
ca "Cassola"	Carrer Major
ca "l'Angel"	Carrer Major
ca el "Busquera"	Carrer Major
ca "Benito"	Carrer Major
ca els "Xocolateros"	Carrer Major
ca Quiquet la "Ribarroguera"	Carrer Major

Les tres raons de la total desaparició del raïm fon: per la disminució de l'exportació del vi, degut al començament de la 1.^a Guerra Mundial; per la baixà de preus i l'aparició de la fil·loxera que invadí els camps produint la secasió dels ceps.

Molts intentaren plantar alguns tipus de plantes americanes, preparades per a no ésser atacades per la fil·loxera. Però molts, a la fi, optaren per plantar altres cultius, entre ells tarongers.

Conten que el raïm anomenat d'Encorts, era cridat així per què una vegada feren una selecció de vins a les Corts de Madrid elegint per majoria aqueix tipus. Aquest raïm era blanc, de poca pell i poca brisa.

Les garroferes, oliveres i ametllers.

Al secà també n'hi havien garroferes, oliveres i ametllers, arbres característics de les costes mediterrànies.

- Després de les vinyes les garroferes eren les que més extensió de terra ocupaven. Les garrofes es venien a arregar a Setembre. A les cases que n'hi tenien animals les guardaven a les andanes per a poder tenir assegurat durant tot l'any el pinso pels animals.

- Les oliveres eren aprofitades en quasi tota la seua totalitat per a fer oli.

Podem classificar-les en quatre classes;
Villalonga, Del terreno, Blancaleta i Serrana.

Del Terreno era la que més abundava tant al secà com a l'horta. En aquest lloc eren més fàcils vore-les a les vores dels camins i séquies. Eren les millors per adobar i es venien a arregar a les festes del poble.

La Serrana, era la millor en quant a qualitat d'oli.

La Blancaleta era l'única que no aprofitava per adobar i si per a treure-li oli.

La Villalonga tant la feien aprofitar per a verd com per a oli.

La recolecció de l'oliva començava en Octubre. Es duia a terme expolçant amb una canya les olives que hi havien als arbres. Es feia aquesta

operado quant l'oliva estava negra.

El "segelló" era la caiguda de les primeres olives, les quals no aprofitaven per a fer oli.

El procés que es seguia per treure l'oli, era el següent;

Les olives eren dutes a les cases on hi havia almàssera i abocades a la mola de pedra la qual tenia la forma de cassola. Al damunt es trobava un "regló" el qual era rodat per un animal, xafant les olives i desfen-les, quedant-li una pasta. Aquesta era passada a la premsa de ferro i repartida entre els esportins. Els esportins eren com uns cabassos plans d'espart.

La "premsa" de la Blancaleta era duta més d'espai per què no esbarara i se'n ixquera de la premsa.

L'oli tant el que eixia de la mola com de la premsa anava a parar a una basseta per a després omplir les gerres.

La pasta que quedava solia ser duta a Torrent per a ésser premsada millor i posteriorment venuda als rajolers per cremar-les.

L'oli també tenia altres usatges, com ara per a ús medicinal barretjat amb vegetals, etc..

Les almàsseres que hi havien al poble eren les següents;

De ca "Panolla"	al carrer de Sant Josep.
De ca "Cabellera"	al carrer de les Eres.
De ca "l'Angel"	al carrer Major.
De ca "Treneta"	al carrer Major.
De ca "Montalt"	al carrer Major.
De cal "Burro"	al carreró del Forn.
De ca "Llustros"	al carrer de la Séquia.
De ca "Estrela"	al carrer de la Séquia.
De ca "L'Estanqueret"	al carrer Major.
De ca "Medina"	al carrer Major.
De ca "Bolà"	al carrer de les Eres.

- Les classes d'ametlers plantats ací eren;

Marcona, Comuna, Mollar i Amargs (per a traure Plantes).

Les ametles eren usades com a condiments de molts menjars típics del nostre poble. A les festes grans del poble o bé familiars, les dones duïen les ametles com el cacau a moldre a Picassent per a fer torrons.

Els Tarongers i els Motors al secà.

A les darreries del segle XIX començaren a plantar els primers tarongers a l'horta. Al voltant de 1905 començaren a plantar-ne al Bobalar. Açó fon possible ja que l'aigua de la Mina d'Aldaia aplegava al nostre terme. Aleshores aprofitan-la feren le séquies per a poder regar els tarongers.



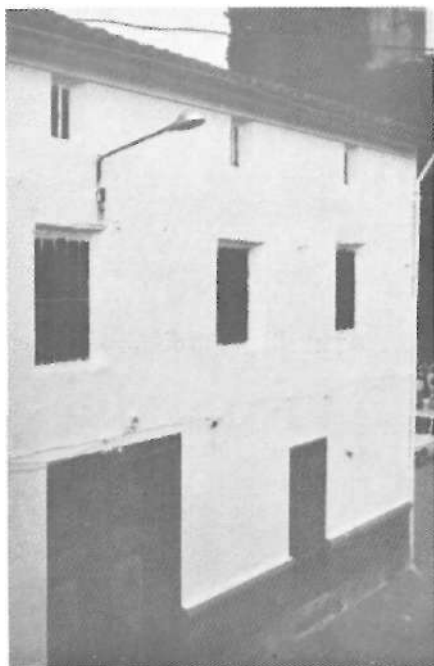
El cep, l'ametler, l'olivera i la garrofera cultius que poblaven el nostre secà, en un temps no molt llunyà.

Sembla que el primer motor fon el de "D. Julio Giménez Llorca", amo del castell, el qual regaba les terres de la seua propietat.

Anaren aparegument després més motors pel secà, els quals d'un principi eren particulars passant més tard a pertanyer a comunitats de regants.

A l'any 1913 apareixia el motor dels "Burros" i en 1915 el motor de "Bailón". Més endavant es veren obligats a fer-ne dos més degut a què l'aigua de la Mina d'Aldaia es secà. Aquestos foren el motor de la "Viuda" en 1926 i el dels "Llauradors" en 1929.

Tots aquestos motors eren moguts mitjançant el vapor, passen-se més tard a electricar-los.



Aquestes vistes del poble, ens mostren les dues andanes que tenien algunes cases. La primera andana es destinada a guardar algunes collites del camp. La segona era la cambra més alta i amb les finestres més xicotetes destinada a la cria dels cucs de seda.

