RAMON TARÍN I LÓPEZ

PASTORS I RAMADERS D'ALAQUÀS: UN ESTUDI SOBRE LA RAMADERIA LLANAR DE MEITAT DE SEGLE XX

Breus apunts històrics sobre la ramaderia i la seua evolució

Garcia Càrcel, en un article sobre la situació de la ramaderia valenciana al segle XVI basat en el cens de 1510 i elaborat amb motiu de la celebració de les Corts a Montsó, ens ofereix una estadística molt completa de la cabanya, bestiar existent amb una xifra total de 978.934 caps distribuïts de forma irregular arreu de tot el País Valencià.

A les darreries del feudalisme, i a causa sobretot del despoblament de la baixa edat mitjana anterior, ja és constant l'aflorament de petits símptomes de davallada en l'evolució del ramat llanar, que apunta no tan sols un clar retrocés de la seua expansió sinó també l'enfonsament dels models islàmics. Tanmateix, i malgrat els nous procediments de la ramaderia moderna, no aconseguirà aturar aquesta línia de reculada enllestida, com posa de relleu una estadística del segle XVIII. Segons el Cens de Fruites i Manufactures de 1799, al País Valencià hi havia 586.000 caps de ramat de llana i 252.000 de cabrum, la qual cosa resulta molt simptomàtica ja que deixa entreveure una secular tendència de descens que s'accentuarà de forma absoluta al País Valencià. Les posteriors estadístiques de mitjans segle XIX publicades en l'Anuari Estadístic d'Espanya, així ho confirma i situa el total de caps del ramat oví entre les tres províncies a 509.764, mentre que el cabrum només era de 145.921. La tendència serà molt aclaridora al primer terç de segle XX, si observem com només a València el nombre de caps del ramat oví havia disminuït un 10%, mentre que en el cabrum es registren unes xifres que oscil·laven al voltant del 27%.

A nivell local, i dins dels límits raonables, cal pensar que l'activitat pastoral, degué gaudir d'una importància tan intensa com equiparable a la resta del País Valencià gràcies a la virtut i valor de llurs pastures, que convertirà el pasturatge amb un dels pilars fonamentals de l'economia, sobretot a partir de la dominació

musulmana i posterior reconquesta cristiana del segle XIII, on la ramaderia registrarà un espectacular impuls de creixement, com a conseqüència de la demanda de llana als mercats tèxtils europeus al llarg del segle XIV.

Francament, és difícil interpretar de forma estadística la quantitat de caps que formava la cabanya de bestiar oví i cabrum d'Alaquàs als períodes històrics anteriors al nostre treball. Encara que caldria afirmar com l'explotació de la ramaderia al nostre poble, al llarg de l'època andalusí on esdevingueren la majoria de deveses feudals, era ja una pràctica habitual que es perllongarà fins al segon terç de segle XX. Si atenem a la quantitat de plets i litigis entre ramaders i llauradors que conformen els diferents informes del tribunal d'Amprius i que apareixen documentats als llibres clams al llarg del segle X1V, i principis del XV, cal aventurar, la nombrosa concentració de xicotets nuclis de ramat oví i cabrum que conforma la cabanya bestiar a la nostra població, la qual cosa referma l'explotació de la ramaderia ja a la baixa edat mitjana, així com la gran quantitats de ramaders locals (majorment moriscos) preexistent.

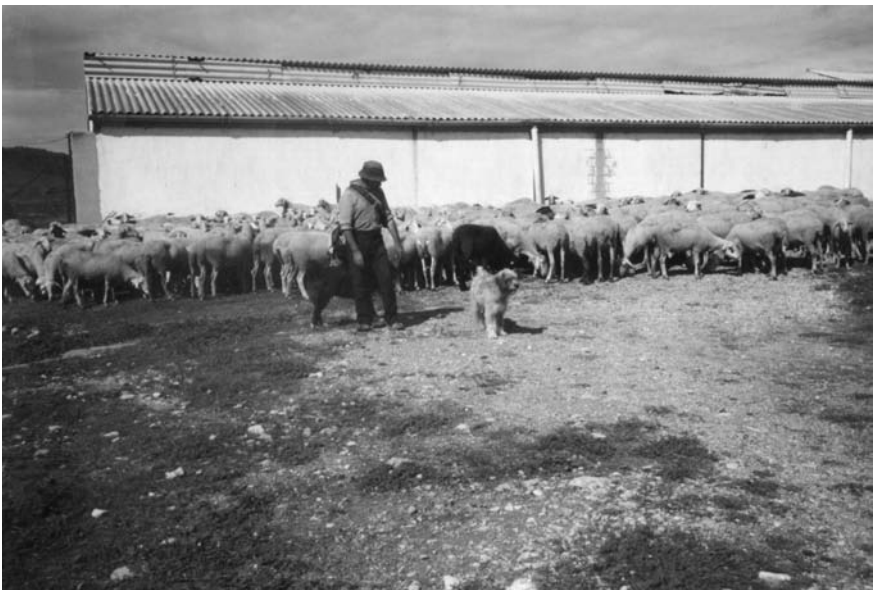
Les fonts documentals del segle XIV apunten a Alaquàs com un poble i una terra de pastors i ramaders amb una presència constant de la ramaderia, tot i haver registrats períodes posteriors d'ensorrament en els ritmes productius que han afectat a l'ancestral ramader. Algunes xifres parcials localitzades al llarg del període 1402-1482, confirmen el predomini de les petites raberes integrades per 14 a 25 caps per cabanya, davant les més nombroses i esporàdiques registrades el 1410 i 1482 amb 100 caps de ramat oví i 1.300 caps de cabrum, respectivament.

L'Ampriu, com assenyala el professor Graullera en el seu treball "Conflictos en la huerta de Alaquàs en el siglo XV", publicat en Quaderns d'Investigació de 1999, estava basat en un privilegi Reial de Jaume I decretat el 1239, a través del qual es concedia a la ciutat de València i la seua àrea, el dret de l'ús sobre els pastos i béns privatius comunals d'altres, tant del patrimoni reial com del senyoriu. El primigèni privilegi destinat a afavorir en principi als pastors de la ciutat no fa més que mostrar les complexes necessitats que ja al segle XIII el monarca havia d'abordar els problemes que podia presentar l'expansió de la ramaderia, buscant el lliure aprofitament de les pastures per als ramats del regne mitjançant la primigènia llei que disposava que les terres foren comunals, no només d'ús per als veïns de cada localitat sinó per a tots els habitants del regne, decretant àdhuc que cada població tinguera dos abeuradors per als ramats locals o transhumants, a més d'altres mesures.

Certament, els decrets reials establiren un complex sistema d'acords bilaterals per a la dispensa del tribut d'herbatge o drets de les pastures perquè els ramaders

pogueren pasturar lliurement al territori i aprofitar al màxim els recursos pecuaris del regne, perquè urgia la necessitat de donar la major utilitat a les pastures comunals, donat les dificultats que presentava als ramaders, la falta de pastures a l'horta de València i la urgent necessitat d'abastar de carn a la població de la capital. I malgrat que tots els pobles disposaven d'una zona d'ús comú de pastures anomenat bovalar[1] on els veïns podien portar el ramat, la veritat és que per diferents raons, i a mesura que passava el temps, els bovalars anaren quedant-se cada vegada més xicotets. Aquest fet acabaria generant molts problemes entre els propis municipis veïns fins al punt d'haver de regular el rei Martí l'Humà les institucions municipals referents als Amprius, fixant les competències dels Jurats de la ciutat de València per a resoldre els respectius conflictes.

En aquest sentit cal afegir, i malgrat dels privilegis decretats pels successius monarques, que la pràctica del pasturatge no deixarà de ser una font de conflic-



Els Decrets Reials establiren un complex sistema d'acords bilaterals per a la dispensa del tribut d'herbatge o drets de pastures.

[1] Segons el professor Enric Juan Redal al segle XV el poble d'Alaquàs ja disposava d'unes terres comunals a la partida del Bovalar, que era el lloc vedat o tros de terra tancada d'abundats prats, on s'enviava el ramat de la comunitat a pasturar sota la vigilància de diversos "bovers". JUAN REDAL, Enric; "Los señoríos de Alaquàs i Aldaya a mediados del siglo XVIII". *Quadern núm. 2. Alaquàs, maig de 1982.*

tes entre ramaders i habitants del territori; és el cas dels veïns d'Alaquàs que se senten afectats pels mateixos criteris i mostren el seu recel davant de tot aquell que sense ser veí de la localitat volia pasturar als seus prats. Aquestes situacions solien saldar-se en agressions o expulsió del ramader del terme. El pas del ramat per la població d'Alaquàs també era un fet que generava infinits problemes a causa de l'oposició dels seus veïns, que en molts casos acabaven degollant algun corder (cosa que sembla ser típica a l'edat mitjana) al·legant que el ramat havia entrat al bovalar.

No obstant, els ramaders d'Alaquàs, quasi sempre moros, també es veien obligats a eixir amb el seu ramat a pasturar als termes d'altres municipis veïns, principalment a causa de les petites zones de pastures condicionades pels estrets límits del seu propi terme. Tot açò significava haver d'arriscar-se alhora a patir algun dany físic i, fins i tot, la pèrdua d'una part del ramat o peces personals que els agressors s'emportaven com a penyora per les suposades infraccions.

Al segle XVI el dret de pastures ja correspon al senyor d'Alaquàs, com es desprén de les dades proporcionades per Jaume d'Aguilar al seu testament de 1538, on es confirma que a principis de segle ja pertanyia exclusivament als habitants del senyoriu. Dos-cents trenta-nou anys més tard seran el propi alcalde i regidors de la vila els encarregats de reordenar els drets de pastures, com es pot observar a les Ordenances Municipals de 1879, on s'estableix un complex sistema de disposicions legals per a regular i delimitar la pràctica del pasturatge amb l'objectiu de protegir els bancals de l'entrada del bestiar. Entre els principals casos d'infracció contemplats als seus articles es troba l'entrada del ramat a abeurar o pasturar dins de les séquies per evitar que fóra danyat el caixer de terra; també es contempla la prohibició de pasturar pels vessants dels camins i terres de sembrats, introduir corders i ovelles en els camps abans de recol·lectar la collita i, fins i tot, per a poder entrar (una vegada arreplegada la collita) serà imprescindible disposar d'un permís escrit pel mateix propietari o bé per l'arrendatari.

Com a conclusió final, afegirem que el pasturatge al terme d'Alaquàs ha estat a l'abast de tothom, de manera que el domini d'explotació de pastures no sempre ha recaigut en els ramaders locals, sinó que de vegades passaven a mans de ramaders forans per raons òbvies d'adjudicació, com va ocórrer al llarg de l'anterior centúria on van compartir els pasturatges del terme dos ramaders: José Cervera i Fulgencio Yuste. Fins i tot al present segle XXI els escassos prats del terme municipal d'Alaquàs continuen adjudicats a un ramader forà, de la localitat de Xiva, que està casat amb una cosina d'Enric Martí, l'actual Jutge de Pau d'Alaquàs.

La transhumància

La històrica transhumància a les nostres terres ha sigut l'altra vessant fonamental de la ramaderia. Des de temps immemorials, any rere any i en arribar la tardor, començaven a baixar els primers ramats registrant-se moviments més intensos a mesura que arribava l'hivern; milers de caps amb molt pocs pastors al front envaïen extenses zones de les terres valencianes. A l'Horta Sud, cada primavera d'hivern davallaven els cabanyers transhumants del baix Aragó, Guadalajara o la Serra de Conca, creuant l'abrupta orografia meridional de la primitiva Caprasia, buscant els prats més càlids a les frondoses terres del Pla de Quart fins arribar als mateixos límits de les la nostra mediterrània.

Primitivament ho foren els berbers que vestien capes llargues de llana en contrast amb els llauradors d'ací, que preferien els saragüells i les túniques blanques de lli. Venien acompanyats de centenars d'ovelles, a la recerca dels prats hivernals a les pantanoses terres de l'Albufera. Durant la seua estada a terres valencianes els cabanyers solien albergar-se en tendes de pell de cabra i a la primavera de l'estiu se'n tornaven a les muntanyes naturals, on refrescava més i hi havia bons prats d'agostada[2].

Cada primavera d'hivern davallaven els cabanyers transhumants del baix Aragó, Guadalajara o la Serrania de Conca, creuant l'abrupta orografia meridional de la primitiva Caprasia buscant els prats més càlids a les frondoses terres del Pla de Quart fins arribar als mateixos límits de la nostra Mediterrània.

[2] Vegeu les rutes principals en PIQUERAS, Juan; SANCHIS, Carmen. "La trashumancia ibérico-valenciana en la Edad Moderna". *Cuadernos de Geografia, 49, València 1991, pàg. 35-47.*

Una de les conseqüències directes de la transhumància serà el ressorgiment d'un organitzat sistema de deveses, així com el naixement d'una complexa xarxa de camins ramaders, assegadors[3], abeuradors (basses, piques, fonts, pous, aljubs amprius, descansadors, corrals, etc.) que van constituir la base de tot un muntatge comercial que generarà certa prosperitat econòmica, ja que per l'ús de les vies o rutes ramaderes els cabanyers transhumants havien de pagar el corresponent tribut (portatge), decretat en 1319 per l'Orde de Montesa per tal de regular la transhumància.

Típica barraqueta originària del Maestrat que es remunta a temps medievals. Construïda solament amb pedra, aquesta espècie de cabanya ha servit de refugi als pastors per a protegir-se de les tempestes o rigor del clima.

Els anomenats llibres d'establiments (espècie d'ordenances municipals) contenen abundants detalls pel que fa a la regulació del pasturatge sobre els respectius termes que s'amollonaren no sols per a delimitar jurisdiccions sinó també per a fitar zones i drets de pastures dins de la pròpia universitat (terminologia foral que s'aplicava per a referir-se a un lloc amb territori propi i un cert grau d'auto-

[3] Els assagadors eren xarxes viàries que van tindre una transcendència molt rellevant en el passat. El seu origen és molt primitiu: és sabut com els romans ja els van utilitzar en el trasbals del ramat.

nomia veïnal). Els terrenys acotats per al bestiar gros (bous, vaques, cavalls) constituïen un bovalar, els destinats al bestiar menut (ovelles, cabres) constituïen una devesa. Cada poble tenia llur pròpia devesa, anomenada també redona[4].

Una de les probables rutes utilitzades pels mil·lenaris cabanyers transhumants per a dirigir-se cap a la ciutat o terres seques de ponent ben bé podia ser l'antiquíssim pas de ramat que creuava la població d'Alaquàs pel carrer Major, atés que aquesta antiga sendera d'ús públic coincidia, llevat del tram Mislata-Xirivella que seria modificat posteriorment i fixat a la mateixa Creu Coberta, amb la primitiva via romana mencionada per Don José Esteve Forriols a la seua obra "Valencia, Fundación Romana". Una via secundària que, desviant-se de la ruta de València a Quart, servia d'accés als *veteres* per endinsar-se a les explotacions agrícoles del *pagus* (nom utilitzat pels romans per a designar les terres ocupades destinades a l'agricultura). Segons l'autor, l'esmentada via romana partia de València per ponent en direcció al centre de la península. Connectada amb el *decumanus* (prop de la confluència del carrers de Las Cocinas amb la de Cavallers). Des d'aquest punt, seguia en línia recta al llarg del carrer de Cavallers discorrent a través de l'espai d'amplitud constant i immediat a la muralla fins arribar a la xicoteta plaça del Compte de Bunyol. Des d'ací continuava cap al sud on es trobava el vèrtex (situat prop de la presó Model) que disposava la divisió de la carretera de Mislata a Quart, per on discorria la via romana i l'antic camí romà, corresponent al Camí Vell o Camí Fondo de Torrent, configurat per una senda transversal que discorria per la recta descrita per l'eix que travessava el carrer Major de l'antiga Silvella (Xirivella) dividint en dos l'antic casc de la població. Després el camí es desviava pels Fondos cap Alaquàs, creuant la principal artèria de la localitat des d'on es prolongava fins a la solana dels límits occidentals.

Miguel Juan Fuertes Izquierdo (1898-1974), ramader transhumant originari d'Alcalà de la Selva (Terol), que acabà aveïnant-se el 1936 al poble d'Alaquàs, al carrer de la Pau núm. 44, tot i que posteriorment s'establirà al carrer Dos de Maig d'Aldaia, lloc on desenvoluparà una fecunda activitat ramadera.

[4] Consulteu "La ganaderia lanar" dins l'obra de SIMÓ CASTILLO, Juan B. *El Maestrat, para andar y ver, pàg. 239,* Vinaròs (Castelló), 1986.

El *tio* Miguel Juan i la seua dona Clemencia. Retratats a la dècada dels setanta quan ja havia deixat l'explotació ramadera.

Aquest sistema de transhumància heretat d'al-Andalus es mantingué vigent durant segles amb escasses modificacions. Encara és possible observar la presència de famílies molt arrelades amb Alaquàs que són descendents directes dels darrers transhumants que van decidir establir-se molt prop de nosaltres al llarg de la primera meitat de segle XX. És el cas del ramader Miguel Juan Fuertes Izquierdo, originari d'Alcalà de la Selva (Terol), i pare de Pepe Fuertes, *el Borreguero*, el que fou secretari tècnic de l'Alaquàs durant el període (1952-1968). Aquest cabanyer de la transhumància, aveïnat a la nostra localitat el 1936 al carrer de la Pau 44, arribaria a tindre quatre pastors i una rabera propera a les vuit-centes ovelles paridores, a més de cent corders de recriar. Sal·lustià (no hem pogut localitzar el seu cognom) és un altre ramader procedent de Gúdar (Terol) i vinculat a la transhumància, que acabà recalant al carrer Maestro Serrano. Fulgencio Yuste Marín (1903-2003) fou un altre ramader natural de Salvacañete (Conca) que davallaba tots els hiverns al front del seu remat, "bajar al Reino" com deia ell: Xiva, Setaigües, Bolbaite, Alberic, Sueca (els rostolls dels arrossers de Sueca eren molt apreciats pels cabanyers) i Alaquàs són una bona mostra de les localitats que va recórrer buscant els càlids prats que oferien els recursos pecuaris més abundants d'aquestes zones. L'any 1944

Fulgencio Yuste Marín (1903-2003), cabanyer transhumant natural de Salvacañete (Conca), que davallava tots els hiverns al front del seu remat fins al 1944, data en què s'afincà definitivament al Pla de Quart, molt pròxim al motor de la Viuda. Retrat de 1929, on apareix junt a la seua dona Eustaquia i el seu fill major Julián.

s'establí definitivament amb la seua família al Pla de Quart, molt pròxim al motor de la Viuda.

Anys més tard, una filla seua Milagros Yuste Navarro, junt amb el seu marit Juan José Ruiz Caballero, un antic pastor del ramader Miguel Juan, són els que prenen el relleu de l'explotació ramadera a la dècada dels seixanta, ubicant la seua vivenda i corrals al quilòmetre 2 de la carretera de ca la Curra (antic camí de Torís) al costat de la caseta de Pepe *el Carboner*, i junt al camí d'accés al motor del Pilar. Actualment, Juan José Ruiz Yuste, el nét de Fulgencio Yuste, manté una propietat de 60 caps al seu corral ja que està vinculat a la compra i venda d'ovelles i a recriar corders.

A través de la interpretació històrica, hem pogut constatar que és a partir de la segona meitat de segle XX quan es produeix la davallada del sector ramader: la constant pèrdua del ramat oví a la nostra població, és un fet palpable que afectarà, en un període relativament curt, a la pròpia supervivència, cosa bastant lògica, perquè a partir d'aleshores el nombre de caps dins de la rabera va disminuir de forma alarmant. L'ampliació d'àrees urbanitzables, la pràctica eliminació de les vies pecuàries i els canvis estructurals del paisatge rural arran de l'abandó massiu de l'agricultura, han estat les principals causes en la desaparició de la totalitat de raberes en xifres absolutes.

Al present segle XXI, els escassos prats del terme municipal d'Alaquàs continuen estant adjudicats a un ramader forà de la localitat de Xiva. Al retrat podem vore el ramat d'ovelles de Gabriel Vallès Lacalle pasturant per les parcel·les abandonades enmig de fàbriques del polígon del Bovalar.

Al llarg del procés dels anys seixanta, i bona part dels setanta, la situació de l'explotació ramadera sols es farà visible en alguns corrals dels carnissers del poble. A pesar de tot açò, i hores d'ara, encara és possible localitzar a la partida del bovalar la presència d'una important rabera formada per vora cinc-cents caps d'ovelles, propietat de Gabriel Vallès Lacalle (ramader de la localitat de Xiva) i gaudir, al mateix temps, de les tècniques de conducció i guarda d'un ofici mil·lenari.

Aquest ramat d'ovelles dorm en un corral emplaçat davant de l'Hort del Notari (a la partida del Coscollar d'Aldaia) i ix sis dies a pasturar als termes d'Aldaia i Quart. I només un dia per setmana (dissabte o diumenge) ve a pasturar pels escassos prats que queden entre els polígons industrials del Bovalar i dels Mollons. Generalment, són parcel·les abandonades pels llauradors o solars en enmig de fàbriques i vies d'accés.

La base alimentària de les raberes estava constituïda bàsicament per l'aprofitament de les terres d'ús agrícola primari o secundari per a la ramaderia.

La família Cervera Requeni

A través del rastreig fet al llarg de la primera meitat de segle XX hem pogut comprovar un tret sistemàtic en la nostra ramaderia, com és el protagonisme generacional del cognom Cervera relacionat amb l'explotació ramadera comunitària de

forma absoluta, des de les darreries del segle dènou. Parlem de la família Cervera, de la qual cal citar al seu primer patriarca Pasqual Cervera Martínez *Pistoles* (1867-1922), un ramader torrentí establert a Alaquàs que va treballar l'explotació ramadera a partir de l'últim terç del segle XIX.

Segons hem pogut investigar, pel testimoni dels familiars o bé per les fonts orals de la gent major del poble, sabem que Pasqual Cervera Martínez es feu veí al nostre poble a finals de 1890. Tot i que no hem pogut precisar la data exacta, podem avançar que en aquesta època tenia un corral d'ovelles al carrer Sant Hipòlit, número 10, i era propietari d'una desena de vaques i una xicoteta rabera que no ultrapassa les setanta ovelles.

Casat amb Carmen Requeni Andreu (una jove de Mislata família, dels Andreu d'Alaquàs), el matrimoni tindrà tres fills, una xica i dos barons:

Pasqual Cervera Martínez *Pistoles* (1867-1922). Ramader torrentí establert a Alaquàs en l'últim terç de segle XIX. Va pertànyer a una família de ramaders vinculats amb el comerç de la llet i posteriors derivats.

Façana principal de l'antiga casa de Pasqual Cervera ubicada al carrer dels Benlliure núm. 26, on tingué la carnisseria el besavi Pistoles.

Pasqual i Francisco, que l'ajudaran en les diferents tasques del ramat i en la pròpia organització socioeconòmica familiar.

Pasqual Cervera Martínez mor el tretze de gener de mil nou-cents vint-i-dos quan tenia cinquanta-cinc anys d'edat. Arran la desaparició del patriarca, l'anàlisi del concepte ramader per als germans Cervera-Requeni és de preveure que no va representar cap entrebanc l'assimilació en llur gestió, sobretot, perquè des de la més tendra infantesa tots dos germans havien estat immersos en el desenvolupament d'una explotació basada en la ramaderia mixta i comunitària, a la qual s'afegiria una altra font econòmica substancial com va ser l'obertura de dos carnisseries des de principis del segle XX.

L'economia familiar

A meitats de segle XX, l'economia de la família Cervera-Requeni se sustentava fonamentalment sobre l'explotació ramadera constituïda per una cabanya que oscil·lava entre els tres-cents i quatre-cents caps d'ovelles; seixanta corders de recriar i 25 caps de ramat boví distribuïts als corrals de la seua propietat, heretats del seu sogre Àngel Palop. També disposava d'un corral al Mas de Pai, on tancava una rabera de cent ovelles que treia a pasturar al terme de Quart.

Edifici modernista al carrer dels Benlliure propietat del ramader Francisco Cervera *Pistoles*, on encara s'hi pot apreciar l'explotació de la carnisseria familiar.

A aquesta font econòmica, derivada del sector ramader, s'havia d'afegir altres vies de riquesa que, tot i semblar secundàries, li proporcionaven importants ingressos econòmics, com ara les dos carnisseries al carrer dels Benlliures així com distintes explotacions agrícoles de la seua propietat que tenien repartides entre les diferents partides: calvari, rambleta del Rollet, Camí de Quart (prop de la via del tren d'Aldaia), que li proporcionava una tinença total pròxima a les 40 fanecades d'horta. A tot això, calia acumular les tres cases del carrer de Sant Hipòlit.

El resultat de tots aquests béns en el seu conjunt, feia que el patrimoni econòmic de la família Cervera –Requeni esdevinguera en un estatus social bastant acomodat dins de la jerarquia local.

Els aspectes socials

Els trets més destriables en l'aspecte social de tots dos germans, són variables i d'allò més interessants, tant des del punt de vista polític com del vessant cultural, a causa, sobretot, del seu compromís personal i humà en el esdevenir de la societat alaquasera. En aquest sentit, caldria assenyalar les distintes facetes que nodreixen la trajectòria personal dels germans *Pistoles*.

Des de l'angle estrictament històric, podem catalitzar la seua presència dins de dos àmbits aparentment oposats, encara que convergents en el context d'una societat tan activa i dinàmica com fou la societat alaquasera al llarg del primer terç de segle XX.

Pasqual Cervera, el major dels germans es vincularà ben aviat amb el Casino Roig, seu de la Musica Primitiva, del qual serà un destacat fundador i president enllà pels anys trenta. Entre els seus ideals més acèrrims es troba la política activa que aclapararà una part molt important en la seua vida, ja que arribarà a militant en la Dreta Regionalista Valenciana, tot i que mai gaudirà d'un càrrec prestigiós dins de la cúpula del partit.

Pasqual Cervera Requeni *Pistoles*, (1899-1973). Ramader i carnisser influent dins de la jerarquia local, on va destacar per la sua vinculació amb el Casino Roig, del que serà un dels dirigents més destacats.

D'altra banda, el seu germà Paco *Pistoles* s'involucrà des de jove en la constant i lloable trajectòria de l'antic teatret del poble, tan arrelat en el cor de la societat alaquasera des dels seus inicis. Al llarg de la sua vida, Paco Cervera protagonitzà magistralment totes les disciplines artístiques dalt de l'escenari: drames, comèdies, sainets valencians fins a passar per allò que millor ha sabut interpretar, la lírica i obres de sarsuela. Es conta que, a pesar de ser un barítón amb una veu no massa potent, la seua aposta i domini de l'escena el convertia en un personatge imprescindible per a fer les delícies del públic.

L'explotació ramadera

L'activitat ramadera, àmpliament desenvolupada pels cristians i musulmans d'Alaquàs, continuà fins la primera meitat de segle passat. Podíem aventurar que, des dels models islàmics fins als posteriors períodes del feudalisme de la baixa edat mitjana, l'explotació de les ovelles sembla ser que havia estat orientada de forma tradicional a l'exclusiu aprofitament de la llana, a causa sobretot a la importància assolida per la ramaderia de llana que proporcionava no tan sols la matèria prima per a la indústria tèxtil sinó també, carn, llet, pells i una gran producció d'altres matèries orgàniques derivades del bestiar com era el fem (l'adob bàsic per al camp). A la primera meitat de segle XX l'explotació del ramat oví es decantaria fonamentalment i, en primer lloc, als beneficis econòmics derivats de venda de la carn, esdevenint com a fonts marginals o secundàries l'elaboració del formatge, l'aprofitament de la llana o l'especulació de l'adob orgànic.

Les activitats productives de carn i llana dintre de l'explotació ramadera estaven sotmeses a un determinat calendari, així es pot observar com el naixement dels corders es produïa en dos períodes estacionals de l'any: febrer i març, i als mesos d'octubre i novembre.

La venda d'aquests animals per a recriar es registrava als mesos de desembre i gener. També la venda d'animals per a sacrificar -cabrits o corders- se centrava es dues dates diferents: la primera en març i abril, i la segona en juliol i agost. El calendari per a la venda de la llana es fixava en el mes de juny, essent setembre i octubre els mesos propicis per al cobriment de les femelles. La producció de llana era comprada pel llaner, que venia a arreplegar-la amb un carro els dies d'esquilar. La llana sempre es venia al llaner a pes sota preus estipulats. Antigament, el pagament es feia en espècie, essent les mantes un dels productes emprats en el bescanvi. Destacarem com a fet curiós el que la llana negra es pagava més barata.

Com acabem d'apuntar, la venda dels animals per al sacrifici constituïa la principal font d'ingressos de gran part de les explotacions ramaderes. Els xots, corders o ovelles es venien negociant la quantitat de diners a pagar per cap. El preu s'establia a ull, valorant el pes aproximat dels animals, la raça i l'oferta que hi hagués, entre altres factors. Si l'animal es venia a pes, llavors es negociava el preu per quilo en canal. Si el tracte es feia a ull, els caps es pesaven en una romana que es penjava d'alguna de les llindes del corral. Tot i que la fórmula més habitual emprada entre carnissers i ramaders ha sigut la primera, és a dir, el ramader portava l'animal a l'escorxador municipal i, després d'ésser sacrificat, es pesava

la canal. En alguns casos, el mateix ramader disposava també d'una carnisseria i dedicava part de les cries a abastar el propi negoci.

Altres fonts econòmiques complementàries han estat els productes residuals que reportaven alguns xicotets beneficis, com ara les pells que proporcionaven els animals morts de malaltia o d'accident; les banyes del bestiar cabrum que solien emprar-se per a fer el mànec de navalles o fabricar els batalls de les esquelles i, sobretot, l'especulació del xerri que és concentrava als corrals, i que era molt apreciat pels llauradors que ho feien servir com adobs orgànics per a una terra sobreexplotada.

Antigament, el seu valor econòmic es convertia en un important mitjà de pagament en espècie, dret de pastures, queviures o sou del pastor de la rabera.

Al període de mil nou-cents al mil nou-cents seixanta, a Alaquàs sols hi hagué una sola ramaderia important en nombre de caps, com ho va ser la rabera de la família Cervera, cosa que acabarà repercutint de forma negativa en l'expansió ramadera local, ja que només als anys quaranta, i de forma conjuntural, havia esdevingut en una dualitat l'explotació de la ramaderia de llana, supeditada, sobretot, per l'esporàdic aveïnament a la nostra localitat del ramader Juan Miguel Fuertes.

El ramat

La composició de la rabera estava constituïda pel conjunt de caps, d'una sola espècie o mixt, que es treia a pasturar en grup. El ramat solia estar integrat per un nombre molt variat de caps -habitualment femelles de diferents edats i uns quants mardans (mascles)- que solia variar des dels cent cinquanta caps fins als tres-cents, xifres que han sigut la base més freqüent de l'explotació ramadera local de mitjans de segle XX.

Els trets més característics d'una rabera són l'aparició de determinades etapes evolutives, com poden ser el naixement, el deslletament, l'aparició del zel, la primera parida, l'evolució de la dentició, etc. Des del naixement el nadó d'ovella rep el nom de corder, nom que se sol aplicar indistintament als dos sexes.

Des del primer moment, i durant les primeres setmanes de vida, els corders s'alimentaven de les mares. Passat aquest temps són desmamats i acostumats a menjar per si mateix per a facilitar l'explotació lletera. Finalitzada l'etapa de recriar, constituïa la primera venda del corder de l'explotació ramadera. La resta

La composició de la rabera estava constituïda pel conjunt de caps d'una sola espècie, o mixt, que es treia a pasturar en grup.

de caps joves destinats al sacrifici es venien quan tenien entre quatre i cinc mesos d'edat.

Aproximadament a l'any la res canvia les dues dents frontals i es en aquesta edat quan l'ovella sol fer la primera cria. I, seguint el procés natural, és al quart any quan el bestiar de llana canvia les penúltimes dents, essent al cinquè any de vida quan sol tindre tota la dentadura completa.

Les ovelles tenien un cicle de vida de sis o set anys i després se sacrificaven per a la carn. Cada dos anys es podia obtindre tres corders per ovella; al pocs mesos aquests eren venuts als carnissers i, aleshores, se seleccionaven nous corders per incorporar-los a la rabera perquè el nombre de caps es mantinguera més o menys estable.

Hi havia diferents tipus d'explotació: les ovelles que eixien tots els dies a pasturar per les zones de pastures, les que es quedaven al corral alletant les cries i aquelles ovelles que s'engreixaven dins de les quadres.

Als sis anys d'edat, sol efectuar-se cada any, després de realitzar-se la venda del xot o corder, resulta òbvia la necessitat de substituir als animals vells per tal de mantindre la quantitat de caps que formen la rabera de base. Els ramaders con-

sideren que l'ovella quan té sis anys ja és un animal vell i, per tant, la seua explotació comença a ser problemàtica en l'aspecte econòmic. Així doncs, a l'arribada a aquesta edat, l'ovella se separa de la rabera i se sol vendre per a la carn als carnissers de la localitat. Normalment, l'època escollida per a realitzar l'operació solia ser cap a finals de la tardor.

Cada ramader marcava les seues ovelles amb un distintiu particular que indicava la procedència, en cas que de l'animal es perdera, del patrimoni de cada propietari. Els sistemes de marques més emprades solien ser els talls o incisions de diferent forma practicats a les orelles, o bé d'altres signes que podien representar formes molt simples basades sempre en el cercle, el quadrat, el triangle o les inicials del propietari que anaven pintades en la part darrera del llom o en un costat de l'animal. Les marques passaven de pares a fills i ningú podia apropiar-se d'elles.

El pastor

En l'organització de la rabera, l'element humà bàsic era el pastor, que era la persona que s'encarregava de la vigilància, la conducció i l'alimentació dels caps, amb l'estimable companyia d'un gos pastor escolta i l'ajuda eficaç, constituïda per les ovelles manses, que tenien com a funció fer punta. Les ovelles manses es distingien per portar unes esquelles al coll: el so d'aquest instrument servia per a indentificar el camí a la resta d'animals quan marxaven agrupats. Essent el siste-

L'organització de la rabera, es complementava amb la figura del pastor i l'ajuda eficaç d'un gos pastor escolta, que s'encarregava de les tècniques de conducció i guarda del ramat. Al retrat, el Pastor Juan Garcia conduint el ramat pel camí del cementiri (Polígon del Bovalar).

ma de pasturatge de la rabera el tradicional sistema de la dula, on han predominat les tècniques de conducció i guarda d'un ofici sense festa. A més de la duresa de la seua professió, els pastors estaven exposats a la pèrdua d'algun animal de forma fortuïta o bé per robatori.

La tipologia del pastor ha estat estructurada a partir de dos trets bàsics: la propietat o no de la rabera i el període de temps dedicat a la seua conducció i guarda. Tot açò conforma, des del punt de vista etnogràfic de l'ofici tradicional del pastor de ramat oví o cabrum, el marc de referència útil a tot el procés d'explotació ramadera tradicional.

Els pastors solien dur un sarró a l'esquena amb alguns aliments molt frugals, sobre tot en temps de la postguerra: un tros de pa, una sardina o un tros de cansalada era tot el menjar. El pastor aprofitava per a beure l'aigua de riu que corria per les séquies emplaçades per tota l'horta.

El garrot de fusta sol ser l'instrument fonamental en l'equip del pastor, que el feia servir com estri eficaç de càstig. El propi pastor era la persona que solia fabricar-se'l a partir d'una branca de lledoner o d'om. També solia fer figuretes decoratives de fusta amb la navalla aprofitant les hores lliures que tenia durant la jornada de pasturatge.

A la vestimenta del pastor solia incorporar-se alguns detalls o elements identificadors del l'ofici que han estat tradicional, com ara, el barret de palla o gorra de visera per a protegir-se del sol i el típic sarró.

Durant el període estudiat de 1900-1960, a Alaquàs rarament han sigut els propis ramaders qui s'han encarregat de traure la rabera a pasturar, tret d'alguns casos aïllats, ja que disposaven de pastor per a exercir el pasturatge. De fet, la família Cervera-Requeni sempre han tingut pastors que treballaven indistintament a l'explotació ramadera i agrícola i, fins i tot, als quefers diaris de la carnisseria, com posar la caldera al foc per a bullir la ceba, preparar l'embotit, transportar la carn des de l'escorxador, etc.

Per regla general, el pastor solia menjar i dormir a casa de l'amo. Altres gaudien d'una autonomia més autosuficient i, per tant, vivien sota el mateix sostre familiar. Dins de la llarga nòmina de pastors de la família Pistoles es troba Vicent Garcia, el tio *Torero*, natural d'Albal, que va ser criat des de xicotet a casa de l'avi Pasqual, on va treballar de pastor durant molts anys. El tio *Torero* es va convertir en un personatge molt popular pels cinquanta, essent aleshores l'escorxador del tio *Xoxo*. Va estar casat amb Carmen Forment, *la Casabana*. Altres pastors de la

família *Pistoles* van ser el tio Guillermo Torrijos, Balbino, l'home de Carmen *la Quatra* i Jesús Martínez Lizandra *el Xufa*, que als 12 anys ja anava amb el tio Gullermo: mig dia a pasturar i l'altre mig al camp a segar un carro d'alfals amb la dalla per als animals.

Cada matí el pastor es situava al cap del ramat i iniciava la marxa fins l'àrea de pasturatge. Entre llurs principals funcions es trobava la de controlar que les ovelles no entraren als sembrats o feren malbé en els conreus circumdants. Periòdicament, hom canviava de zona a fi de no empobrir les pastures amb un aprofitament excessiu de la vegetació existent. Per tant, el pastor és un agent imprescindible en l'organització de la rabera; ell és qui controla tots els moviments del ramat i el condueix per camins de ferradura o antigues sendes, com l'anomenada d'Encamara (Samarra), entrant sols en aquells camps on ja s'havia recol·lectat la collita. També coneix a cadascuna de les ovelles i, fins i tot, les crida pel seu nom

Les quadres de bestiar, solen disposar d'un espai lliure o esplanada enfront de la porta principal d'entrada, amb dimensions variables segons les necessitats de cada ramader, essent en aquest lloc on s'aturaven els caps dels bestiar en eixir del corral tot esperant que el pastor inicie la marxa.

Tots els dies havia de traure els animals a pasturar. De vuit a nou del matí era l'hora habitual per abandonar el corral. A l'hora de fer la migdiada, i aprofitant les hores de més calor, parava a dinar i, de pas, donava un xicotet descans als animals. La jornada acabava a la posta del sol, quan ja començava a fer-se de nit. Cada vespre, i abans d'arribar les ovelles al corral que tenien els germans Cervera Requeni al carrer de Conca, el pastor aturava el ramat a l'era del tio *Pallero* per-

què pogueren mamar les cries de llurs respectives mares. Després, el pastor se situava a la porta del corral i, a mesura que entraven les ovelles, anava comptant els caps per a adonar-se'n de la manca de qualsevol animal.

Quan es conduïa la rabera per terres de secà hom permetia al pastor parar mallades per les rambles, entrar en alguns bancals d'arbres (garrofers, oliverar, ametllers) o terres ermes, així com abeurar els animals als gorgs del barranc dels Cavalls i brulls de naixement. Si el ramat pasturava a terres tradicionals de l'horta, el pastor havia de tindre molta cura per evitar que les ovelles mossegaren els sembrats de vora camí, evitant sobretot que el ramat entrara al caixer de la sèquia mare de Benàger o de qualsevol altres sèquies o braçals secundaris. Al mateix temps, si durant la jornada es donava el cas de parir una ovella, el pastor s'encarregava de portar tot el dia el corder penjant d'una mà. A hores d'ara, el pastor que transita les terres del bovalar es fa acompanyar d'un burret aparellat amb una sarrieta que serveix per a transportar el corder i altres estris del pastor. Sovint, també és freqüent veure passejar sobre el llom del ruc algun agró procedent de l'abocador del Coscollar, ubicat als mateixos límits del barranc dels Cavalls.

Per a escoltar el ramat, el pastor, solia tindre un gos pastor que l'ajudava en les tasques de pasturatge, així com per al domini i control de la rabera; es tracta d'un animal amb característiques molt definides. Havia de ser un gos de raça, intel·ligent i ensinistrat, que obeira d'immediat les ordres del pastor per adreçar el ramat; per a fer que aquest avance, s'ature o evite acostar-se als sembrats.

Gos pastor

Aquestes ordres eren transmeses a través de xiulets, intercalats sovint entre nombrosos crits, gemecs i d'altres sorolls bucals. A la part d'Aragó és on més gossos pastors han hagut. Es pot dir que s'hi ha conservat una de les races més pures que han existit. Són animals més aviat petits i llanuts però de potes fortes i àgils. La gossa o gos de raça es posa sempre a una vora del camí en actitud vigilant, guardant els sembrats. Quan alguna ovella es ressaga, sol anar a per ella sense espantar-la; de vegades, quan el pastor es parava a parlar amb un llaurador i el ramat s'havia allunyat molt, l'enviava a per elles i, aleshores, eixia com una fletxa i feia girar i tornar les ovelles sense espantar-les massa; és a dir, acostant-se sigil·ladament, com actua un gos de raça i no com ho faria un llop salvatge.

Els corrals de bestiar

Al principi, els tancats de bestiar van estar emplaçats al tradicional corral comunitari de la pròpia vivenda i enmig de la població, tot i que posteriorment, sorgirien junt a les carrerades i senderes gràcies al pas dels cabanyers transhumants que transitaven per elles. En molts casos eren rústics tancats de pedra que servien als pastors per fer nit i tancar els animals.

En la ramaderia moderna, el corral pertany a un model de disseny organitzatiu de tipus socioeconòmic, a més d'ésser l'espai de recollida, protecció i planificació del ramat, essent, per tant, el lloc fonamental on es concentren tots els processos de treball del ramaders a través de les diferents tasques de producció. Pel seu emplaçament, i de forma genèrica, els corrals solien estar sempre emplaçats de forma dispersa a terres del secà: corral de la *Malapujà* (Vedat de Torrent), corral de Manyes (emplaçat a les rodalies de font de Manyes), corral del Mas de Guindilla (Ereta dels Moros), corral d'Almenar (Coscollar d'Aldaia), etc., són bons exemples d'aquest tipus d'arquitectura representativa de les xarxes andalusines que esdevingué com a mitjà de vida en el marc social. No obstant, dins de la vessant de la ramaderia moderna, també hem de destacar l'aparició d'un model de corral atípic: ens referim als corrals integrats a l'habitatge o bé independents, però adossats a

Corral de la Mala Pujà. Vedat de Torrent, 2004

Tipus de corral adossat a la paret mitgera del domicili del ramader. Normalment, els corrals integrats tenen una part coberta i una altra descoberta separades per una rústica porta o tanca de fusta que permetia el lliure accés d'un espai a l'altre.

la paret mitgera del domicili del ramader. Així, tenim el corral de Miguel Juan Fuertes (carrer Dos de Maig d'Aldaia) o el Corral de Sal·lustià, carrer Maestro Serrano, també d'Aldaia; tots dos presenten una morfologia similar física i territorial i els mateixos elements tècnics que articulen la funció del corral operatiu amb una estructura, espai i distribució que són els límits d'una rigidesa organitzativa que integrava totes les categories accessibles del ramat.

Part organitzativa del recinte bestiar destinat a albergar els lletons que mamen la llet de les mares abans d'eixir a pasturar.

És evident que dins del casc urbà de la nostra localitat ha prevalgut la tipologia de corrals de disseny urbà comunitari, molt diferent en la seua concepció arquitectònica dels esmentats corrals tradicionals que solen estar dispersats entre els caserius de l'interior del secà. Generalment, són corrals d'un sol espai interior habitat que pertanyen a determinats carnissers del poble i es presenten com a llocs planificats únicament per a guardar un determinat nombre de caps del bestiar de llana destinat al sacrifici immediat, és a dir, són quadres per a mantindre un cert grup d'ovelles i corders que no ixen mai a pasturar a l'horta i, per tant, s'aparta un poc de la típica estructura funcional i organitzativa que presenta l'explotació ramadera tradicional.

Són corrals que aflueixen dispersos enmig del nucli urbà i es troben ubicats en diferents punts de la xicoteta trama de carrers de la localitat (carrer Colom, de la Indústria, Tricos, Convent, de l'Olivar etc.). Solien estar bastits per senzilles naus tancades per murs mitjaners de rajola lluïda i amples navades; adossats a espatles de l'entrada principal de la casa, on s'albergaven les corresponents quadres al final de les quals s'emmarcava la portalada que donava eixida a un xicotet carrer que no treia cap (corral d'Enrique Peiró *el Xato*) o bé corrals que disposaven de sengles portalades; una d'entrada pel carreró de Tricos i l'altra d'eixida pel carrer de Conca (corral de Vicent Ros de ca Pureta i José Andreu). El mateix Enrique Peiró disposava d'una porta que donava al citat carrer de Conca i que constituïa, aleshores, una de les principals vies d'unió entre Alaquàs i Aldaia, així com el major eix d'accés des de la nostra població a les planures conreadores del Bovalar. Hi havia altres quadres adaptades enmig de desenes d'estatges comunitàries i unides en illes integrades per cases i tallers artesans (corrals de Salvador Andreu, el tio Salvaoret o Francisco Barberà el tio *Xoxo*) però quasi sempre en llocs separats del domicili del propietari.

La família Peiró retratada a l'antic corral d'ovelles del carrer Colom.

Encara que els carnissers d'Alaquàs s'abastaven de la carn comprada als ramaders locals, cal observar que la principal font de subministrament la proporcionaven alguns comerciants ramaders de la capital, com ara Marçal i Cardo que tenien llurs corrals pròxims al riu Túria (davant mateix de l'escorxador municipal de València). Aquests corrals s'alimentaven del ramat procedent de les famoses fires de Cedillas o de Conca. La bona relació mantinguda pels carnissers del poble amb els esmentats propietaris de la capital permetia que de vegades als seus corrals s'ajuntaren fins a dos-centes ovelles. Ara, tot açò sols es produïa quan hi havia partides de ramat econòmicament molt interessants.

Dins del període rastrejat (1900-1960) hem trobat una adaptació arquitectònica diferent en els corrals dels ramaders locals, on ja apareixen separats de la vivenda familiar i emplaçats als límits meridionals del terme d'Aldaia. Es tracta de recintes funcionals sobre una superfície coberta, a l'interior del qual s'estructuren els diferents departaments que, de forma ocasional, servien per a desenvolupar diferents activitats o funcions relacionades amb la rabera. Per exemple, alberg de corders o lletons que han de romandre separats de les mares al corral durant la jornada de pasturatge, quadres destinades al procés d'emprimació de la pega on es marcaven els animals, pràctica de l'esquilada de les ovelles o bé per emmagatzematge dels aliments complementaris perquè de nit calia omplir els menjadors de pinso. Aquests departaments o espais de divisió, solien estar construïts amb rústics murs fets de morter i rajola o tanques de fusta. En alguns casos, l'adequat emplaçament dels menjadors s'utilitzaven com a tanques.

Abeurador del ramat adossat al mur exterior del corral.

L'interior del corral solia tindre una petita pica d'aigua adossada de forma rectangular a la paret de la quadra. De vegades, l'abeurador del bestiar es trobava a l'eixida del corral, essent la longitud d'aquestes construccions d'aproximadament sis metres de llargària i solien estar ubicats sobre la bastida del mur.

Els corrals moderns destinats a l'explotació de la ramaderia solen ser recintes funcionals sobre una superfície coberta, a l'interior de la qual s'estructuren els diferents departaments que, de forma ocasional, servien per a desenvolupar diferents activitats o funcions relacionades amb la rabera.

Els corrals de ramat solien disposar dos espais de trànsit units per la mateixa estructura (l'interior i l'exterior). També resultava freqüent que tinguera un espai o esplanada davant de la porta principal d'entrada, amb dimensions variables segons les necessitats de cada ramader. En aquest lloc, s'aturaven els caps dels bestiar en eixir del corral tot esperant que el pastor iniciara la marxa; també servia per a traure els corders perquè mamaren de les mares quan el ramat arribava al final de cada jornada.

Normalment, els corrals integrats tenien una part coberta i una altra descoberta, separades per una rústica porta o tanca de fusta que permetia el lliure accés d'un espai a l'altre. D'aquesta manera, es facilitava als animals el fet de tindre la possibilitat de circular entre els dos ambients, depenent de l'oratge i la temperatura estacional.

En 1928 la família Cervera Requeni disposava de dos corrals al terme d'Aldaia per a tancar un ramat de quatre-centes ovelles, edificats sobre un camp d'oliveres del tio Àngel de *Treneta*, sogre de Pasqual Cervera *Pistoles*, situats entre el carrer de Conca i el carrer de Sorolla, i dividides ambdues parcel·les pel carrer del Mestre Serrano. Es tracta de dos recintes tapiats per un rústic mur d'atovó d'uns dos metres i mig d'altura que delimitava la distribució interior de la nau i des d'on s'estructuraven les diferents cobertes sota les quals es van desenvolupar les activitats pròpies de la ramaderia. Fins al 1962, la societat formada pels germans Pasqual i Francisco es mantindrà intacta, tot i que arran d'aquesta data es produirà la separació econòmica i social de tots dos germans, amb la posterior divisió dels respectius corrals, passant, el primer d'ells, a ser propietat de Francisco Cervera, qui destinarà a usos d'elaboració del formatge frescs i quadra

per a tancar les ovelles destinades a carnisseria. En el segon dels corrals es concentrarà tota l'explotació ramadera de Pasqual Cervera *Pistoles*, que tancava al voltant de quatre-cents caps d'ovelles. Orientades cap al carrer de Conca, les quadres tenien una porta principal, encarades a l'antiga era del tio *Pallero*, i que estava ubicada en un solar abandonat, on en el 1954 es va construir el barri de Sant Fermí, més conegut pel barri de "los Faroles".

La nau, construïda sobre un solar pròxim als 5.000 metres de superfície, abastí una morfologia senzilla d'atovons i rematada per unes cobertes d'uralita amb vessants o dues mans, sota les quals s'ubicava un fals sostre que es feia servir de cambra per emmagatzemar el pinso de les ovelles: palla, remolatxa, alfals, fulla seca, farratge, taronja molta, etc. La cambra tenia una obertura central o trapella per on s'abaixava cada nit el farratge o els sacs de remolatxa mitjançant una corriola.

Les quadres es disposaven ordenades a dos mans sobre un corredor longitudinal de comunicació central. El corral comptava amb un total de cinc quadres destinades per als següents usos:

- Ovelles de munyir.
- Recriar corders de menys de 12 kg.
- Estable per al cavall.
- Bous i corders de recriar.
- Ovelles procedents de la fira de Conca que, després d'engreixar-les, eren seleccionades per a recriar o la carn.

Collars i esquellots que solien portar les ovelles manses.

A l'interior del corral, i clavats en els murs, sempre es trobava un nombre variable d'estaques on els pastors penjaven els clàssics estris emprats per a la cura de la rabera, com els collars, esquelles, garrots o instruments de marcar

Zones de pasturatge

La base alimentària de les raberes estava constituïda bàsicament per l'aprofitament de les terres d'ús agrícola primari i secundari o marginal per a la ramade-

ria, on cobrava una importància fonamental l'aprofitament de rostolls, pàmpols dels ceps, branques procedents de l'esporga, bajocars, dacsars, carxofers i d'altres productes residuals de les terres conreades, així com la distribució vegetal que espontàniament creix al mig o als marges dels camps. No obstant això, la utilització compartida d'un mateix territori entre ramaders i llauradors ha generat no poques disputes i conflictes entre els representants de dues activitats de vegades esdevingudes antagòniques, per la qual cosa la utilització de les terres de pastures estava sotmesa a severes restriccions i calia demanar autorització als propietaris de les finques per a entrar el ramat. En les terres de sembrats, per exemple, la pastura en camps de rostolls no estava autoritzada mentre les càrregues de blat estigueren encara als bancals. De vegades, els llauradors posaven alguns senyals dins de llurs propietats -normalment canyes verdes- després de la garbejada per tal d'evitar l'entrada dels ramats i així pogueren espigolar els rostolls les famílies més necessitades.

Els ramaders estaven obligats a pagar a l'Ajuntament una taxa anual pels drets de pasturatge a les terres del seu terme. L'Ajuntament destinava aquestos diners a millorar l'estat dels camins veïnals.

Les modernes senyals de tràfic, indiquen les antigues terres de pasturatge del Bovalar.

Malgrat de les moltes interpretacions que apunten la devesa del Bovalar com a lloc o zona tradicional de pasturatge, molt relacionat amb l'edat mitjana fins la desaparició del règim foral, hem de dir que a principis del segle XX el dret de pasturatge s'estenia a tots els límits del terme d'Alaquàs, és a dir, els ramaders podien aprofitar lògicament les pastures naturals que oferien camins, garrofers, olivars, bancals, vinyes, incloses a les tradicionals terres de regadiu en les respectives partides de l'horta. No obstant això, i com ja hem abordat, els ramaders locals sovint han hagut de buscar altres zones de pasturatge a les diferents partides de termes veïns: Quart, Manises, Aldaia, Xirivella, Xiva han sigut les terres de pastura ja que al segle XV foren els tradicionals bovalars o les deveses les utilitzades pels moriscos d'Alaquàs.

L'associació del dret de pastures del germans Cervera Pistoles als anys cinquanta es distribueixen en dos espais compartits dins d'aquest marc històric que

acabem d'esmentar, com són els termes de Quart i Xirivella. Ocasionalment, i de forma esporàdica, la família Cervera-Requeni també s'adjudicarà el pasturat d'altres termes, com és el cas del de Picanya, localitat on també s'havia de pagar els corresponents drets de pastura. Resulta significatiu com els drets de pastura del terme d'Alaquàs, al llarg de la primera meitat del passat segle, també han sigut associats i compartits ocasionalment per dos ramaders forans, com hem apuntat adés.

El terme de Xirivella estava dividit en xicotetes subpartides, algunes de les quals eren creuades per antics senders com Encamara, que facilitaven la comunicació entre les poblacions de Mislata i Alaquàs. Entre les partides que tenia accés el ramat de la família *Pistoles* s'incloïen les partides de Samarra, Penyetes, Camí Fondo de València, Rajolar, de la Closa, Roll del Molí, Rollet, Alquerieta, Braç del Forn, Ull de Bou, Pont de l'Àngel, Faitanar i Canta-llops.

La tosa del ramat oví

La tosa o esquilada de les ovelles tenia lloc des de mitjans de maig fins mitjans de juny, dades que coincidien amb l'arribada dels primers dies de calors primerencs. El treball es realitzava als mateixos corrals del ramat, ubicats habitualment a la casa dels clients, on acudien proveïts de les respectives eines de treball, que consistien en dues tisores guardades en un resistent estoig de cuir i una pedra d'esmolar.

Al llarg dels seixanta primers anys del segle XX, els germans Campos han sigut els esquiladors oficials del poble, un ofici tradicional que han continuat molts membres de la família des de fa algunes generacions. Això, no obstant, la tosa del ramat local no ha sigut una tasca exclusiva de la família Campos, ans en cada campanya es mobilitzaven esquiladors de diferents municipis veïns i acudien als corrals del poble per eixes dates, bé per o ferir el seu servei als ramaders o bé perquè solien estar ja compromesos d'un any a l'altre sota una espècie de contracte basat únicament en la paraula. Així, hem constatat la presència de colles d'esquiladors forans de localitats com Xirivella o Burjassot, d'on hi ha referències de la colla d'un tal Juano que regentava el trinquet de Burjassot i que enllà pels anys quaranta acudia amb cinc o sis homes per a realitzar la campanya de la tosa.

Com en tantes altres professions artesanes, el temps i dedicació de l'esquilador al seu ofici variava en funció de les èpoques. En alguns casos, l'esquilador

Estoig de guardar les eines emprades en la tosa del ramat llanar.

dedicava tan sols unes quantes hores al dia i podia completar-ho amb altres ocupacions, i en altres períodes de l'any s'havia de desplaçar a les alqueries de l'horta o bé a les masies, a l'interior del secà, on havia d'esquilar raberes completes o xicotets grups de bestiar dispersos.

La tècnica de tondre les ovelles a l'Horta Sud no presentava particularitats diferents a les tècniques emprades en altres indrets d'Espanya, com Castella o Aragó. Els tonedors treballaven en parelles o en quadrilles de quatre o sis persones. Abans de començar a tondre, hom gitava l'animal d'esquenes sobre terra. En aquesta posició, li lligava les potes i, tot seguit, començava a tallar pel centre de la panxa, a dreta i esquerra, procurant que els flocs de llana tallats avançaren cap avall sense desprendre cap del conjunt. D'aquesta manera, la llana anava baixant per la panxa, de forma semblant a com es llevava la pell a un conill. Acabada la panxa de l'animal se la feia tombar sobre un dels costats, en acabar de tondre aquest s'avançava per l'altre, sempre en direcció al cap. Els retocs al cap i cua es feien al final del procés; els flocs resultants de llana tallada es dipositaven sobre el munt de llana prèviament separada del cos de l'animal.

Amb aquest procediment manual, la mitjana d'ovelles que hom podria tondre era de 50 per dia, tot i que, gràcies a les modernes maquinetes elèctriques, avui un tonedor podria acabar en el mateix temps unes 150. L'ús d'aquestes maquinetes aconsegueix estalviar bastant temps, a més de fer la feina molt més còmoda.

Durant molts anys, la llana procedent de la tosa del bestiar va gaudir de diverses aplicacions per al sector matalafer i corretger, essent habitual que els corretgers l'empraren com a material de replè a les colleres, collerons, sellons, coixins i altres guarniments de la vestimenta de l'arada. Tot i això, amb l'evolució de la industrialització en tots els sectors de producció va decaure'n l'ús, trencant, llavors, aquesta mostra d'interrelació que tenien els oficis del medi rural amb altres.

Els productes bàsics

Entre les principals fonts d'ingressos del ramader estava la producció i venda de tota aquella llet que el nadó deixava de xuclar. Una xicoteta part de la llet esmunyida d'ovella o cabra es venia diàriament entre la clientela que acudia a la pròpia casa del ramader, mentre que la resta es destinava a l'elaboració del formatge fresc.

Esmunyidora de ceràmica d'uns 30 cm. d'altura i 50 de diàmetre, amb dues anses i una o vàries petites boques fetes sobre el costat de la part superior, en forma de canaleta, que utilitzava el pastor alhora d'esmunyir les ovelles o trascolar la llet.

L'esmunyida es realitzava una o dues voltes al dia. En el primer cas, es feia de matí abans que els animals eixiren a pasturar. Si hom munyia dues vegades, la segona era a poqueta nit, només arribar al corral. D'aquesta faena s'ocupava el propi pastor, el ramader, la seua dona i els fills, quan el nombre de caps així ho exigia.

Per a esmunyir hom utilitzava un recipient específic de fang cuit, anomenat esmunyidora, d'uns 30 cm. d'altura i 50 de diàmetre, amb dues anses i una o vàries petites boques fetes sobre el costat de la part superior en forma de canaleta, que servia per a trescolar la llet.

Tècniques de producció

Les etapes d'elaboració del formatge tenien una sèrie de trets comuns en la majoria de les classes, independentment dels tractaments específics a què s'haja sotmés el producte durant el procés de producció.

La llet treta de la munyida es posava dins d'una caldera de coure amb capacitat per a més de 50 litres. Quan estava calenta (mai havia d'arribar a bullir) s'afegia uns determinats productes perquè quallara: l'herba colera o flor de card, la saba de figuera, pel de carxofa i l'herba lletera han estat els productes vegetals utilitzats per a produir la coagulació, a més d'altres d'origen animal com ara l'estómac del corder de llet -cabrit o corder de vuit dies que no hagués menjat encara-, que estava considerat com el millor de tots. Per a preparar el quall amb la víscera de l'animal, es molia i es barrejava amb un litre d'aigua i 200 g d'àcid bòric. Quan prenia el color de l'avellana, es filtrava abans de tirar el líquid a la caldera.

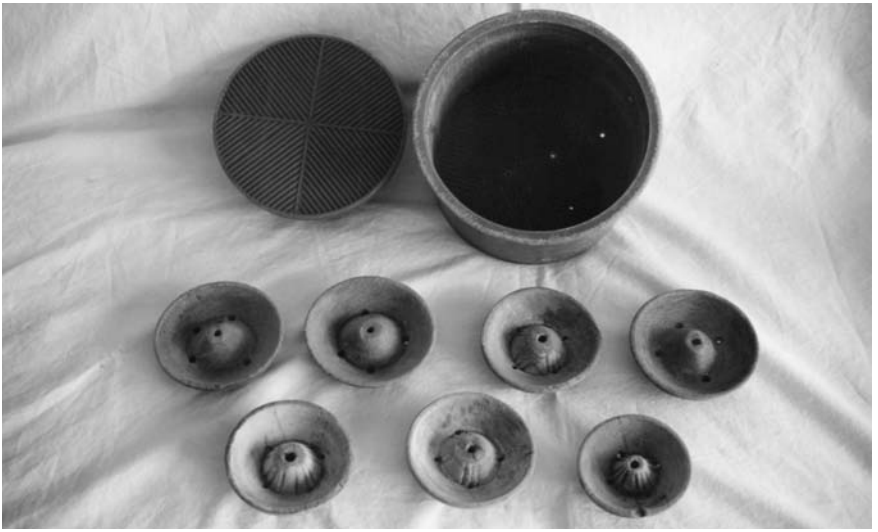
Si es tractava del quallaret fet amb pell de carxofa, es ficava a remullar amb aigua unes quantes hores i, en acabant, es picava i es colava amb una bossa de tela de cotó-fogasser[5] abans de barrejar-la amb la llet. La quantitat apropiada venia a ser: per cada 25 litres de llet s'afegia una copeta d'uns 100 g de líquid. La llet tardava en quallar-se al voltant de mitja hora i, a mesura que anava refredant-se, amb les mans s'anava estrenyent sobre un costat de l'atifell, aglutinant els trossos dispersos de llet quallada i, seguidament, es treien i es dipositaven en un recipient de fusta amb un forat a la part inferior. Ací la bola de formatge s'acabava d'escórrer, fent pressió amb les mans o col·locant una pedra o fusta plana a part superior del recipient. Aquesta primera escorreguda solia a durar entre deu i quinze minuts. Després es posaven amb aigua i sal durant tota la nit i, a l'endemà, ja estava llest.

Formatgera amb una post de fusta damunt amb pedres.

Per a l'emmotllament empraven tres atifells diferents: les formatgeres de fusta, la soleta d'espart o un drap blanc de cotó, depenent de la classe de formatge que es volia fer: de cassoleta, fresc o manxec. Les formatgeres són una mena de petites escudelles de fusta en forma troncocònica, amb alguns forats a la part inferior i que serveix per a colar el serigot que la massa de formatge desprén. Una volta eren omplides de formatge i pressionades amb la mà, romanien damunt d'una petita taula, lleugerament inclinada, que canalitzava els líquids fins a un recipient.

A les formatgeres de fusta que s'utilitzaven en l'elaboració de les diferents classes de formatge curat o manxego, s'havien de col·locar les soletes d'espart entre el motlle i la massa del quall, les quals s'enrotllaven envoltant tota la peça. La llargària i l'amplària de les soletes eren molt variables. Hi havia de tres a quatre cm fins a més de 10, establint-se dià-

[5] Peça de tela blanca i fina de fil de cotó dins del qual es posa la llet en quantitat suficient per a fer una fogassa i pitjant-la dins del d'aquest drap damunt del cervall formatger, col·locat sobre l'olla colera, va sortint el serigot a través de la tela i va donant forma a la peça.



Formatgeres de cassoleta. Per a l'emmotllament del formatge salat s'emprava un atifell o petita escudella de fusta en forma troncocònica amb forats a la part exterior.

metres des de 12 cm fins superar els 30. Una altra forma distinta de fer el formatge consistia a agafar la gassa blanca amb el formatge i ficar-la en la formatgera amb una post de fusta damunt amb pedres, la pressió de les quals feia que s'escorregués el sèrum que anava a parar dins d'un poal i era aprofitat per fer brull i també per a criar vedelles i jònecs.

Formatgera amb soleta d'espart que s'utilitzava per a elaborar el formatge manxec o curat.

Les ovelles s'esmunyien dues voltes al dia: a poqueta nit i a la matinada; a l'esmunyida del matí, hom tornava a repetir l'operació perquè el formatge estigués a punt al vespre. Generalment, a l'hivern, i més concretament a Nadal, solia decaure la venda d'aquest producte i, aleshores, s'elaborava el formatge fresc o el manxego curat. La indústria del formatge tenia un caràcter domèstic i era una activitat que solia dur a cap el mateix pastor i la resta de membres de la família.

La comercialització

A principis de segle XX, la venda de l'anomenat tradicionalment formatge saladet es feia de forma domiciliària entre el veïnat de la mateixa localitat i coincidia amb un període de la vida rural on l'entramat urbà de la població s'estructurava sobre uns quants carrers. Per aquests carrers deambulaven les vaques lleteres de la mà dels seus amos, qui proveïts amb pitxers de llauna de quart, mig o de litre, abastien a l'instant a qui sol·licitava la llet més fresca. A primeries de segle XX, el tio Pasqual Cervera *Pistoles*, que aleshores era un xiquet de deu anys, recorria els carrers del poble amb una vaca lletera.

Modalitat de cistella de vímet folrada de cinc empra-da per a vendre els diferents formatges de cassoleta i fresc als mercats de València.

A mitjans dels anys cinquanta, la comercialització del formatge fresc es realitzava al mateix domicili del ramader, és a dir, als propis taulells de les carnisseries que tenien els germans *Pistoles*. Però de vegades, i depenent dels ritmes productius, la principal font comercial ha estat sempre orientada cap a la ciutat de València, on se solia vendre, una gran porció de la mercaderia a determinades persones del poble que la comercialitzaven als distints mercats de la ciutat. Russafa, Jerusalem o el mercat del Cabanyal han estat els punts més freqüents de venda o distribució del formatge de cassoleta. Altres ramaders del nostre entorn, cas de Miguel Juan Fuertes, distribuïen la seua producció en els mercats de Bilbao i Barcelona.

En determinades èpoques la capacitat de producció diària a la nostra localitat podia ultrapassar els 100 kg, i en la seua elaboració intervenien els pastors i tots el membres de la família.