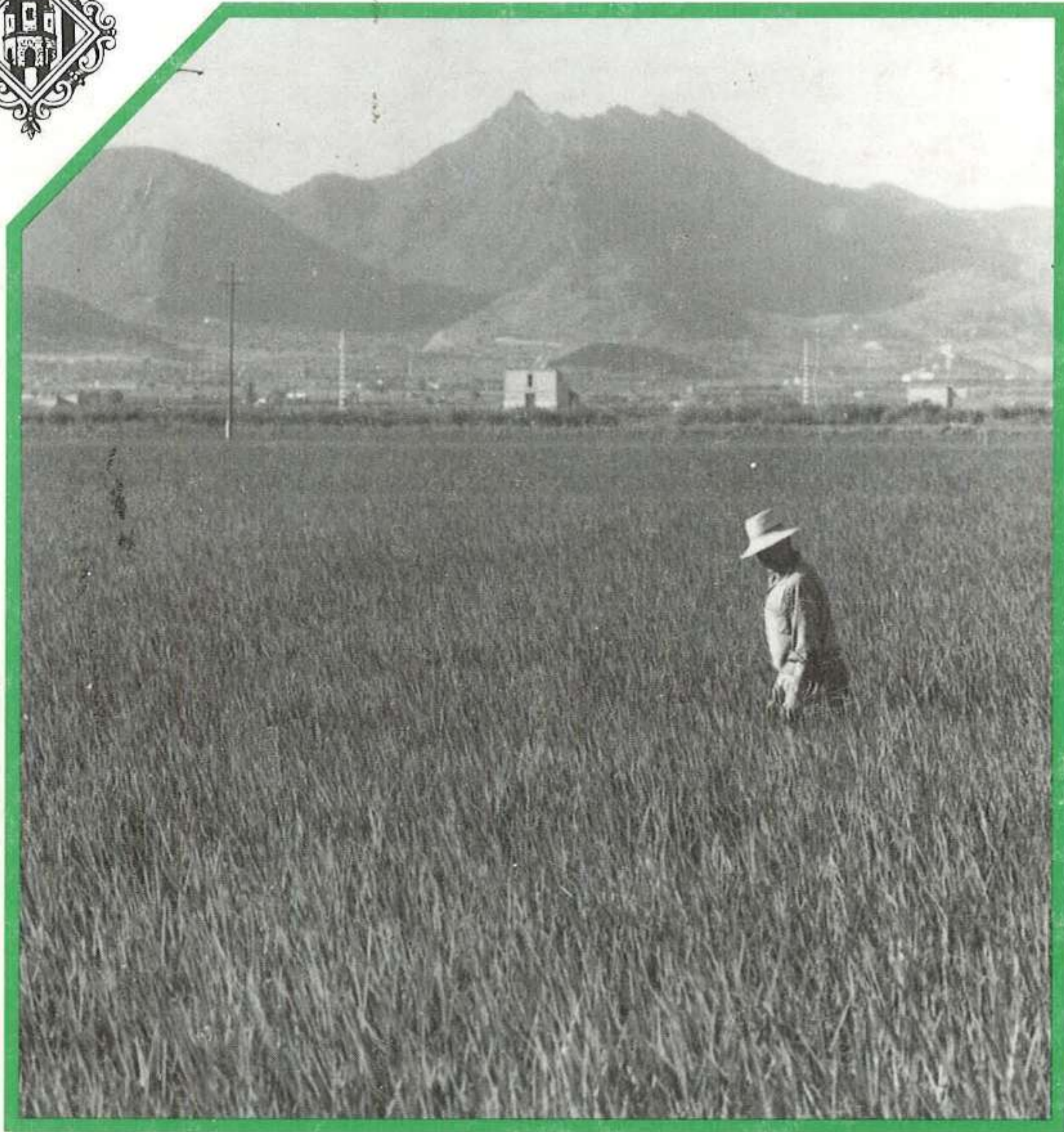


L'ARRÒS A CASTELLÓ

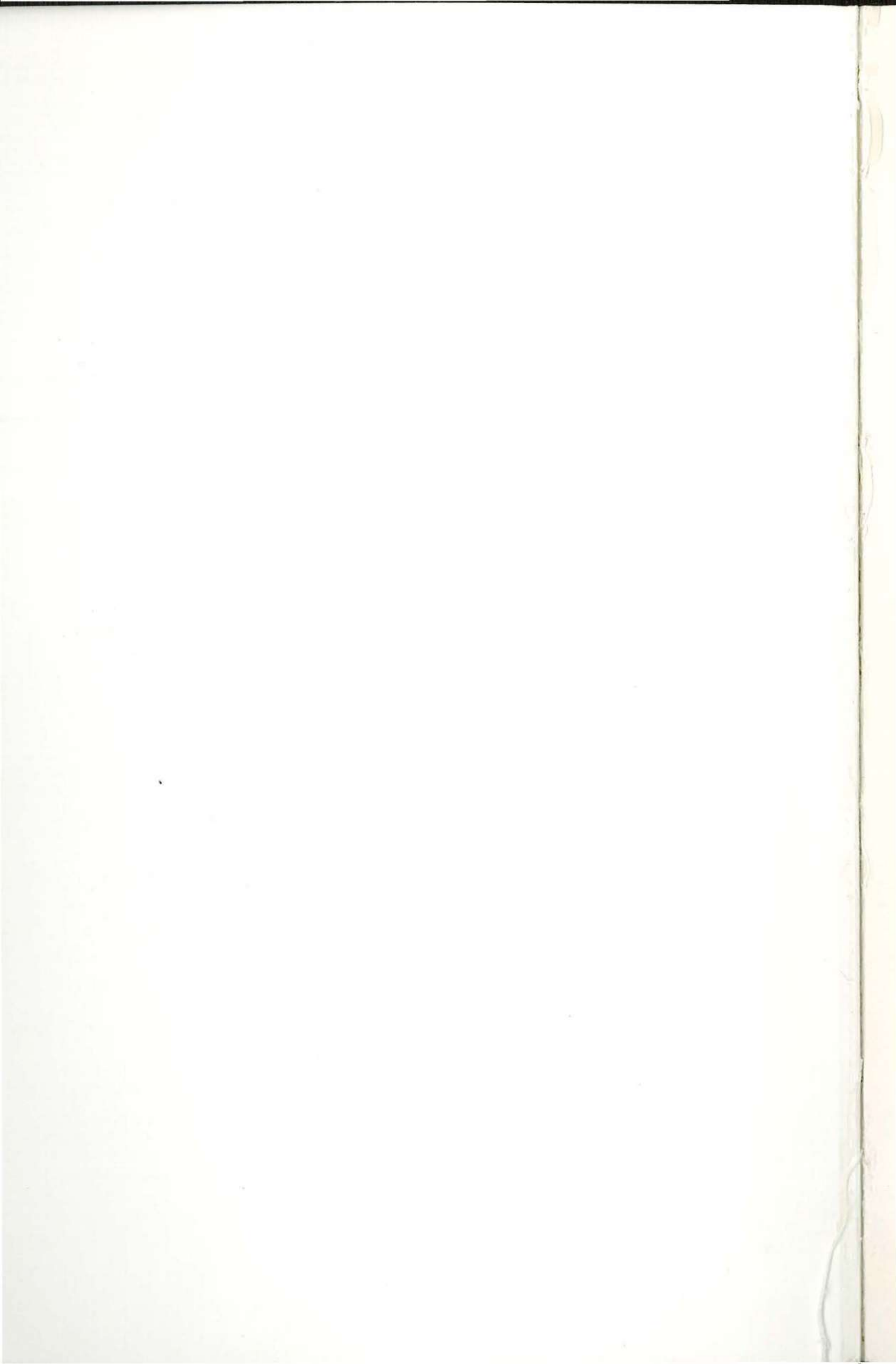
R. RIBÉS PLA



Col·lecció Monografies del
Museu Etnològic Castellonenc

SERVEI DE PUBLICACIONS DE L'EXCM.
AJUNTAMENT DE CASTELLÓ DE LA PLANA

BILINGÜE



FL/1064

COL·LECCIÓ MONOGRAFIES DEL
MUSEU ETNOLÒGIC CASTELLONENC

L'ARRÒS A CASTELLÓ

R. Ribés Pla



Publicacions de l'Excel·lentíssim Ajuntament
de Castelló de la Plana



© PUBLICACIONS DE L'EXCEL·LENTÍSSIM AJUNTAMENT
DE CASTELLÓ DE LA PLANA

I.S.B.N.: 84-606-1299-6

Dep. Legal: CS 127-1993

Fotocomposició i Impressió: LITOGRAFIA CASTELLON, S.A.

Assessor lingüístic: Josep Miquel Francés i Camús

Foto portada: Breva

DEDICATÒRIA

*Als qui amb suor i fang li
donàren riquesa a Castelló.*

I. LA PLANTA, EL SEU ORIGEN I EXPANSIÓ

L'arròs és una planta herbàcea de la família de les gramínies, especie "oryza sativa" d'arrels que es desenrotllen i compleixen la seua funció dins de l'aigua, amb tija buida i com d'uns 50 o 60 cms. d'alçària i de vegades un poc més, fulles allargades i espiga de grans múltiples i separats els uns dels altres, característica aquesta de certes gramínies, d'un creiximent i maduració ràpides, és a dir, de cicle curt, amb els seus grans envoltats per una dura closqueta que, una vegada despresa, s'anomena pallús.

Encara que hem sentit parlar i hem llegit sobre els arrossos anomenats de secà, no els hem conegut personalment, perquè en general és planta aquàtica tal com hem indicat, tot i que hem vist arrossars als cinc continents.

L'arròs com el blat i segons molts autors, és original de les valls seques de l'Àsia central. El blat es donà a conèixer uns 5.000 anys a. de C. i l'arròs tan sols 2.900 anys a. de C.

Diuen molts investigadors històrics que l'arròs s'adapta fàcilment a l'aigua, realitzant-se aquesta adaptació en les terres del Nord de l'Índia, passant d'allí ben aviat a les terres del Sud de la Xina o antiga Catai, i remuntant-se després fins a l'Indonèsia i arribant al Japó al segle I de la nostra era més o menys.

Més tard, sobre el segle IV a. de C., passà a l'antiga Persia en època imprecisa, esbargint-se per les conques baixes dels rius Eufrates i Tigris per a eixir d'allí cap els països riberenys de la Mediterrànea portat pels àrabs d'allí durant la seua expansió a partir d'aquest pròxim Orient, començant el seu conreu molt possiblement al delta del Nil i passant posteriorment a les peninsules d'Itàlia i Ibèrica, però ¿quan va ser açò? No s'ha pogut aclarar aquest punt fins ara.

Sembla que el poble grec que tanta varietat, cura i refinament varen aportar a l'art de la gastronomia, no usaven l'arròs de manera destacable en la seua cuina, malgrat que Sòfocles el poeta, l'esmenta en les seues tragèdies. Com tampoc els romans que tant famosos eren preparant copiosíssimes farteres amb els més variats i exòtics productes dels seus vastes dominis per tot arreu, entre altres raons perquè ni els uns ni els altres foren esmerats agricultors, ja que es dedicaven tant sols a adquirir com fora, per les bones o per les males, els articles que produïen els altres pobles per ells dominats. Però després de l'expansió àrab per la majoria de les

voreres i costes de la nostra mar llatina, més prompte o més tard, però dins del llarg període dels 800 anys que durà la seua dominació de la península Ibèrica, son ells molt possiblement els que ens portàren, com varen fer amb molts altres conreus donats el seus grans coneixements de l'agricultura i el reg, aquesta planta sota el nom de «al-ruzz», que és precisament l'adoptat també per la llengua castellana com per la catalana amb el nom que tots coneixen com arròs. Certs autors diuen que aquest conreu començà en Andalússia el segle VIII, extenent-se després al País Valencià sobre l'any 1200, malgrat que aquesta regió la conceptuen altres historiadors com el bressol del començament del conreu arrosser en Espanya. És després quant comencen a sembrar-lo a les goles de l'Ebre.

Per aquelles èpoques, en gran part d'Europa pareix que no hi era, almenys el seu conreu, gaire bé conegut a les darreries de l'Edat Mitjana i començament de la Moderna, exceptuant Italia i Espanya, i inclòs en les rodalies de l'actual Castelló, aleshores ja, com més endavant veurem, perquè segons Fernand Braudiel i altres viatgers i misioners que visitàren Asia durant els segles XVI i XVII, com per exemple el P. Las Cortes, els era extrany de veure extensos arrossars sobre tot en referir-se a lo vist en el Sud de Xina en la vall del riu Yangze Kiang, on un Emperador anteriorment, havia establert allà per l'any 2800 a. de C. un luxós i complet ritual per festejar la plantació anual de l'arròs. L'admiració d'aquests visitants europeus, és prova evident que en varios països del nostre continent, no es coneixia aquest conreu o almenys no tenia la importància que a l'extrem Orient, encara que els grans de l'arròs eren un producte conegut a l'Inglaterra on arribà a guardar-se en cofres com si alló fos un tresor. Judy Ritgway en el seu treball "Llibre del Cuinat de l'arròs", manifesta que la Comtesa de Leicester en 1265, gastà 100 lliures d'arròs en quatre mesos que li costaven l'elevat preu de dues "penys" la lliura, que aleshores fou un veritable malbaratament, doncs tans sols posteriorment es va coneixer que Alice de Bryne, un gran títol nobiliari de la Cort anglesa d'aquell temps, va consumir en sa casa en un sol any tres lliures al mateix preu. Però d'un altre costat resulta curiós el fet que d'aquesta gramínea i ja a la mateixa època que acabem d'esmentar, l'arròs fos un conreu molt polèmic que va ser motiu de moltíssimes lluites i trencaments de cap per a les autoritats així com per a tota la gent que vivia a la Plana, com després veuran els amables lectors.

Tant important és aquest conreu de l'arròs i de les seues collites a l'ample i llarg de tot el món, que unes dades que disposem proporcionades per la F.A.O. corresponents a l'any 1977, molt semblant a les actuals, ens donen les enormes quantitats de 147 milions d'Hectàrees ocupades pel conreu arrosser amb una producció de l'ordre dels 366 milions de Tones de collita. La mateixa font d'informació ens diu, que de blat al mateix any, es sembràren un total de 232 milions d'Hectàrees amb una collita obtinguda de 386 milions de Tones.

II. RAONS DE LA GRAN COLLITA MUNDIAL ARROSSERA

Hem vist al final del capítol precedent, com per les dades donades hi ha una gran diferència dels rendiments obtesos a favor de l'arròs, perquè mentre el blat o forment ve donant una mitja de producció de l'ordre dels 16,6 Quintals/Ha., d'arròs arriba fins unes collites de 26 Quintals/Ha., la qual cosa per ella mateixa evidencia un gran al·licient per a l'agricultor que produeix per tot arreu en circumstàncies normals i uns mètodes adequats.

Però a més d'aquesta poderosa raó, hi ha una altra molt digna de tenir-se en compte consistent en que essent l'arròs planta aquàtica i que li cal cert calor ambiental, pot produir-se en uns terrenys i uns climes que per les seues característiques especials i elevat índex d'humetat possiblement no serien aptes per a altres conreus que fòren rendables i necessaris amb els quals poder alimentar a les creixents poblacions d'alt índex de fecunditat i proliferació des de sempre, per una altra banda, típiques dels llocs on es produeix en abundància l'arròs com ocorre en quasi tota l'Àsia, venint a ser aquest producte l'aliment bàsic d'aquelles pobres poblacions, mentre que el blat i altres cereals, han seguit sempre des de l'època greco-romana l'aliment bàsic dels països que es deien més rics o de climatologia més freda i seca. Encara avui hi ha més. Quasi pot assegurar-se que la Xina en realitat, no comença a ser poderosa i a expansionar-se en tots els sentits, fins que adoptà i es dedicàren de ple a aquest conreu gran part de les seues terres útils abans pantanoses i improductives, igual que en molts altres països d'aquell continent.

Una altra poderosa raó a favor de la producció arrossera consisteix sobretot als països càlids, en que la configuració del grà, per la cascarilla o corfeta tan dura que l'envolta abans de moldre'l o blanquejar-lo, li proporciona una gran resistència per a poder ser conservat, ja que a l'estar així protegit, resulta altament resistent als atacs dels corcons i d'altres insectes i fongs. També impedeix en gran manera l'absorció d'humetat en comparació a altres cereals i leguminoses permetent-li un emmagatzement o ensilat per períodes de temps més llargs sense tant de risc per a la seua conservació.

Un refrany del Punjab diu... "que el bon arròs, la llet de búfala, una bona esposa i blanques vestidures, són els quatre signes del Cel". I Confuci allà pels anys 551 al 476 a. de C.

manifestava: "Arròs esquellat per a menjar, aigua per beure i com a coixí el meu braç doblegat". Res més calia a aquest filòsof, perquè la composició interna de l'arròs i la seua digestibilitat així com el seu poder nutritiu que més endavant veurem, el converteixen veritablement en un aliment completíssim.

Per si tot allò que hem manifestat fora poc, hem vist personalment molts llocs a Tailàndia on es produeixen fins a tres collites a l'any i igual ens han manifestat que ocorre a Birmania. Però és freqüent a la Xina, a l'Índia i a Indonèsia -Bali es un clar exponent- que dues collites són perfectament factibles.

A l'Índia, país dels més atrasats en el domini de l'agricultura sobretot, es venen obtenint per any entre 10 i 12 Q.m. per Hectàrea d'arrossars. A la Xina arriben al 30 Q.m.. Al Japó i en Egipte entre 47 i 50 Q.m., i a Itàlia i Espanya algo més de 50 Q.m.. De les extenses produccions americanes de la conca del Missisipi i de l'Amazones al Brasil, no disposem de dades pel que fa al rendiment per unitat de superfície.

Respecte del grau de riquesa de la terra requerit per aquesta planta, pensem que és poc exigent perquè és extensíssima i variada l'àrea del seu conreu per tot arreu del món, necessitant tant sols, quan més molla millor i una temperatura adequada, però pel que fa a l'aigua necessària, aquesta si ha de contindre poquíssimes sals, quan més molla millor, i sobretot, que siga molt abundant, doncs es calcula que per a obtindre un kilo d'arròs li cal un volum d'aigua dels 2.800 litres i no estancada, que siga corrent per a evitar putrefacció de les arrels i les tijes.

Actualment el major colliter és la Xina amb una producció de l'ordre dels 155 milions de Tones, seguint-li l'Índia amb 86 milions de T.m. i Japó amb 12 milions de Tones. En Amèrica del Sud, Brasil és el productor més notable i en aquell continent es recullen 15 milions de Tones. A Amèrica del Nord, Mèxic recull 600.000 Tones i els EE.UU. sobre un milió de Tones als estats de Carolina, Luisiana, Texas, Arkansas i Califòrnia. En aquesta part d'Amèrica arribà l'arròs anecdòticament al 1694 quan un vaixell procedent de Madagascar hagué de fondejar per arribada forçosa a les costes de Carolina del Sud per tal de reparar unes averies, essent el seu Capità invitat pel Governador que es portà molt bé amb ell i els seus tripulants. En anar-se'n de cap nou, en prova del seu agraïment li donàren a l'esmentat Governador un sac d'arròs en corfa que aquest sembrà, multiplicant-se arribant a ésser aquest estat el primer productor de Nord Amèrica. A Europa l'antiga U.R.S.S. fou el major productor global. No debades hi ha un refrany rus molt popular que diu: "Qui te blat desitja arròs" Allí es recollen fa poc, dos milions i mig de Tones, seguint-li Itàlia amb 900.000 i Espanya amb unes 480.000, Grècia amb 83.000 i fins França a la regió de la Camargue recull unes 27.000 Tones.. A Austràlia la collita global és de 850.000 Tones.

III. ELS TREBALLS DE SEMBRA, PLANTACIÓ I SEGA

Tenint en compte els peculiars treballs que es practiquen en aquest conreu de l'arròs, anem a intentar extractar-los. Aixó és el que es venia fent fins fa pocs anys a Espanya.

Durant l'hivern els camps dedicats a aquest conreu permaneixien inundats amb aigua dolça per les següents raons:

- a).- Per ser aquestes terres generalment baixes respecte al nivell de la mar i aprop d'aquesta. Amb aquesta operació s'evitava la pujada a la superfície de la terra de les sals roins i dipositades al fons, per la natural capilaritat del sol.
- b).- També així s'aconseguia ofegar a la fauna subterrània existent i perjudicial, com els cadells, cucs, formigues, etc. i part de la flora o broses dolentes que després creixien.
- c).- A l'estar les terres submergides, les arrels i rastolls de la collita anterior es descomposaven convertint-se tota aquesta matèria orgànica en «humus» fertilitzan-se així la terra i permetent d'aquesta manera millorar-la i mantindre, un any darrere l'altre, el monocultiu sense empobrir el sol.

Per Gener o Febrer, els camps s'eixugaven i es xarugava la terra, voltant-la per a meteoritzar-la deixant-la torrar-se al sol.

Per Sant Josep, a mitjan mes de Març, es feien els planters en parcel·les ben nivellades i no gaire grans per a evitar les onades de l'aigua que podien arrancar els brins després si feia vent fort i ben dragades o fangetjades aquestes bases, s'esbargia a mà repartint a «boleo» la llavor després d'haver-la tingut a remulla dins de l'aigua dels canals dos o tres dies en sacs d'arpillera a fi d'unflar-la i facilitar d'aquesta manera la germinació. Generalment, a les darrerries d'Abril, quan els planters estaven en condicions per haver crescut fins a arribar a tindre una alçada d'un pam i mig i després de haver-lo adobat varies vegades per mantindre'l ben tendre, aquest planter s'arrancava a ma estirant-lo i sense trencar molt les arreletes, formant amb varios manollets una garbeta que es lligava amb brins d'espart remullat per a reblanir-los i facilitar el lligar-los. Aquestes garbes es traïen a carregador a mans o amb carrets de taules planes que

esvaraven sobre el fang i son arrastrats per homens o animals a fi de traslladar-los amb carros de rodes normals als talls de plantació, i allí amb els mateixos tipus de carrets que també es relliscaven sobre el fang però més grans tirats per haques es repartien les garbes de planter per a procedir a la seua plantació sense fer carrilades ni amuntar el fang desnivellant-lo.

Mentre es feien els planters, les terres que anaven a plantar-se s'acondicionaven també fent-les fang ben trit amb una espècie de tauladores amb cutxilles anomenades «dragues» i arrastrades per un cavall amb un home dalt per fer pes o amb tractors que portaven unes rodes traseres en forma de gabies de ferro, a fi de fangejar bé les parcel·les o bases, produint un fang molt fi per a que les arrels dels planters al soterrar-se arrelaren amb facilitat, i al mateix temps també, per a que la tasca dels homes plantadors al clavar amb els dits cada guaix de planter, cosa que feien anant cap enrere amb molta destresa i rapidesa, no es feren mal a la mà.

Les feines d'arrancar i plantar, es feien pels mateixos homens que primer acudien als planters per arrancar alló necessari per a cada jornada. A continuació prenien la «mañanita» que consistia en menjar unes madalenetes o rotllets i bevien una copa d'aiguarent, per a després traslladar-se al tall de la plantà, esmorzar allí i posar-se després a plantar. Aquesta operació es feia prenent les garbes del planter ja esbargides que mantenien fent pressió entre l'avantbraç y la cuixa de la cama esquerra, de manera que prenien de la garba un manollet mantingut en la mà esquerra, que passaven a la dreta cada vegada quatre o cinc brins, per a formar un guaix que amb la mateixa mà dreta, plantaven a una distancia uns dels altres d'uns 20 centimetres.

Als quinze dies de plantat, més o menys, i estar ja presos i arrelats els guaixos, es llevava l'aigua dels camps i es procedia a adobar-los amb una barreja d'entre 25 i 35 kgs. de sulfat amònic, 20 o 25 kgs. de superfosfat i com uns 10 kgs. de potasa, tot per fanecada, repetint-se aquesta tasca en certes terres pobres en quantitats menors, dos o tres vegades més. A continuació es ficava als camps més aigua un altra vegada i es procedia a «birbar» els camps dos o tres vegades, per arrancar totes les males broses que eixien com la jumpsa i els serretjos, a estirons i manualment, fent manollets que es soterraven per a que es podriren, per tal de tenir les terres netes.

A últims d'Agost o primers de Setembre, a Castelló, començava la sega de les varietats més primerenques i quan el gra ja quallat prenia una color groc-daurat, encara que la palla de la planta estigués verda, que és una senyal de sanitat en la collita. Primer es llevava l'aigua i després, als tres o quatre dies, els homens segaven a mans l'arrós amb una corbella, deixant els rastrols de com uns 10 centimetres i els guaixos segats eren apilats sobre el fang. En tenir-ne prou per a fer una garba, amb sis o huit brins lligats per la part de les espigues per allargar aquesta lligassa que previament es posava sobre el fang a l'iniciar la garba transversal, es procedia a amarrar aquestos feixos just per baix de les espigues. A continuació un home anomenat surracador amb una falç més gran i dentada anomenada «surrac», asserrava la garba deixant el manoll amb les espigues ja lligades damunt del muntó de la resta de la palla més grossa anomenada de culs després de surracada, conseguint amb aquesta operació que el gra de les espigues no tocara el fant i no es grillara fins que aquestes garbes foren tretes i transportades a les eres, conseguint al mateix temps manipular molt menys volum i pes. A les parts baixes de la palla que quedava a muntó en el camp, es deia la palla de culs per a distingir-la de la palla treta de l'era una vegada batuda o de la trilladora de junt a les espigues, que es coneixia com palla de rolls.

La primera es feia a garbes que es plantaven per a que es secara bé eixugant-se i aprofitava com a protecció lateral dels vagons de taronja que es carregaven a granel i per a acondicionar el piso i les parets dels magatzems de confecció. La segona més fina i molleta, aprofitava per a embalar i protegir la ceràmica, el vidre i com a jaç a les quadres del bestiar i dels cavalls que se la menjaven acabada de trillar i encara vercosa.

Segons les garbes es transportaven de les bases als carregadors amb uns carrets amb dos patins de fusta en forma de trineu que relliscaven pel fang i tirats per una cavalleria. Després amb carros normals es portaven a les eres.

Un altra manera de sembrar l'arròs, encara que menys utilitzada aleshores i per ací, era amb el sistema de barretja que consistia en esbargir a voleo la llavor directament en els mateixos camps de conreu, feina que començava més tard, allà per l'Abril, seguint la resta del conreu les mateixes normes que amb el sistema de plantà.

Avuí totes aquestes operacions o la majoria, s'han mecanitzat en la manera de lo possible.

IV. INDUSTRIALITZACIÓ DE L'ARRÒS. SUBPRODUCTES. EL SEU PODER NUTRITIU I QUALITATS

Ja hem dit abans, que els grans de l'espiga de l'arròs no estàn apilats com els dels cereals per tractar-se d'una graminia, encara que després de la segà ha de procedir-se també al seu desgranament mitjançant la trillà. Ací a Castelló antigament, aquesta feina es feia unes vegades emprant els trills plans i corrents de serra o de pedernal, i altres vegades la feina es feia a pata, o siga fent trotar als animals sobre l'empall de l'arròs estès a les eres, que amb les seues potes ferrades feien que soltaren tots els grans de la palla, donant-li girs a aquesta empallà fins aconseguir l'objectiu. Després s'aventava aquesta palla de rolls amb forques de tres puntes, per a més tard amb forques ara de cinc puntes de fusta també, tornar a aventar la capa de grà encara brut de palla, i posteriorment amb pales de fusta aventar l'arròs fins que el vent s'endugues la totalitat de la palla menuda i els grans fallats, deixant ja ben net el gra.

Cap els anys 20 d'aquest segle començàren a emprar-se trilladores mecàniques fixes, mogudes per motors de gasolina, i la majoria de les de per ací, estaven construïdes de fusta per la casa Domiguez de València, arribant després altres mòbils, fetes per la casa Ajuria de Vitoria, acabant utilitzant-se molt després com ara es fa en la majoria dels casos, complicades i eficaces maquinaries que seguen i trillen a la vegada, conegudes com «cosechadoras», fent la feina als mateixos camps si la extensió de les parcel·les permet el maniobrar aquestes màquines.

Als països orientals, com per ací en començar el conreu aquest, la trillà es fa encara colpejant els feixos o manolls de les plantes senceres i sense surracar, contra branques d'arbres o surracant-lo i colpejant l'empall amb llargues vares, així com també i més modernament emprant unes rudimentaries trilladorettes mogudes a mà amb un manill que fa girar uns cilindres punxosos, que al fregar les espigues fan que el gra s'amolle.

Després amb qualsevol sistema de batuda i sobre unes superfícies de terra espitjada

ben plana o amb paviment de rajola o de formigó, llocs anomenats sequers, extenien l'arròs amb una capa d'uns 9 o 10 cms. d'espessor i emprant uns rastells amb puntes de fusta molt amples i d'una alçada d'altres 10 cms., es llaurava amb un home que estirava del mànec/a fí de formar uns cavallonets que a l'ondular i augmentar aquesta el cap exposat a l'aire i al sol, feien que el grà s'eixugara ben aviat fins que aquest al ser mosegat amb les dens, l'arròs es trencava netament sense esclafar-se, fet que vol dir, que aquest conté dintre tan sols una humetat del 10 ó del 11%, màxim admissible per a que una vegada ensacat o ensilat, no s'escalfara degut a alguna fermentació que podria el gra, produint-li l'anomenat encourat, que el fa negre i inutilitza el producte. Modernament es solen emprar «secaderos» per a eixugar l'arròs per un sistema de columnes, que al baixar el gra per gravetat, es sotmet a unes correns d'aire calent. Sec al gra amb la seua corfa encara exteriorment, es coneix internacionalment amb el nom de «pady» i en valencià com arròs amb corfa.

Però per a poder fer mengivol l'arròs cal procedir al seu blanquejament llevant-li la corfa o pallús exterior. Aquesta operació es feia al principi de la mateixa manera que encara es fa a molts països poc desenvolupats i pobres o d'abundosa má d'obra; o siga, ficant el gra dintre d'uns recipients cilíndrics o quadrats a manera de grans morters de pedra o de fusta, d'una alçada d'uns 60 cms. i més amples de dalt que de baix a la part del fons, i amb una estaca rodona i algo grosseta que es puja i baixa sense parar el cops. Al picar d'aquesta manera el gra, per fricció, s'aconsegueix llevar-li la costra separant-la del grà propiament dit, aventant-lo després per a traure el pallús de la part comestible. Ací es feia antigament igual, fins que a finals del segle passat aquesta feina començà a fer-se en molins que han anat perfeccionant-se per altres sistemes a mesura que la tècnica mecànica ha avançat, però sempre sobre la base de fricció, primer emprant conos de pedra i després cilindres de goma endurida/a velocitats diferents, però tots fent que el pallús s'amolle del grà procurant que aquest es trenque lo menys possible. Després, uns ventiladors separen el gra del pallús que no te cap aplicació específica donada la seua composició, duresa i perillosa digestibilitat per als animals rumiants o no, i l'arròs obtés, lleugerament oscur donat que encara te apegat un telet molt ric en vitamines diverses i que ara li diuen impròpiament «arroz salvaje», però que el seu real nom és d'esquellat a l'argot dels moliners. En un altra segona fase i també per fricció, es lleva el germen del gra, i aquest subproducte li diuen «morret», netejan-se també el gra de l'esmentat telet exterior, que dona lloc a obtindre el segó d'arròs. Tots dos excel·lents productes emprats com pinso per a molts tipus de bestiar. El morret pel seu alt contingut en proteïnes i el segó pel seu contingut vitamínic, son molts aptes per als animals de ploma i per als porcs. Del morret es trau un oli que s'empra per a la fabricació de margarines.

Amb aquesta operació, es trenquen molts grans, segons la varietat i les condicions agroclimàtiques del conreu i de la zona de producció, per la qual cosa, amb un sistema de sedassos, es van colant, obtenint-se els anomenats mitjans. Uns, els més grossos, es cuinen i menjen com l'arròs sencer i solen vendre's a països pobres, generalment africans, i els altres més menuts, es molen per fer sèmols i farines, usades en altres plats de cuina o per afegir-los a les xocolates barats. L'arròs completament sencer i amb grans de major tamany, se'l coneix com a «granza», i perque es conserve més temps evitant els atacs dels corcons i altres insectes, sol sotmetre's a un pulit amb olis especials que no s'oxiden. Aquesta operació se la coneix com glacejat.

El percentatge de matèries que componen el grà de l'arròs, són els següents:

	<u>Arròs integral</u>	<u>Arròs blanc</u>
Proteïnes en grams	2'5	2'0
Grases en grams	0'6	0'1
Hidrats de carbono idem.	25'5	24'2
Fibres en %	0'3	0'1
Calci en miligrams	12'0	10'0
Fósfor en miligrams	73'0	28'0
Potasi en miligrams	70'0	28'0
Tiarmina en miligrams	0'09	0'02
Riboflavina en miligrams	0'02	0'01
Niocina en miligrams	1'4	0'4

Evidentment és molt més complet i gustos l'arròs integral que el blanc. Cent grams simplement bollits amb aigua, proporcionen 90 calories, augmentant aquestes com és natural, segons els condiments o origen del brou emprat per la cocció.

La mitjana dels rendiments normals que s'obtenen en els molins arrossers i dels seus sub-productes per cada 100 quilograms de gra en corfa o «pady», venen a ser:

18'00%	de corfa, que com hem dit no aprofita per a res.
1'50%	de morret o germen ric en vitamina B.
8'00%	de segó per a pinsos.
2'50%	de grans trencats.
<u>70'00%</u>	d'arròs sencer o granza.
100'00%	

Amb aquestes dades constatem que el producte que ens ocupa és un excel·lent aliment per les seues qüalitats dietètiques i de digestibilitat com hem indicat fent-lo un element sumament bó i escaient per a la gent sana, siga jove o d'avançada edat, afegint a més que la seua bondat el fa molt recomanable per a varios règims dietètics especialment per aquelles persones que tenen delicat l'aparell digestiu. És cert també, que una dieta tan sols amb arròs blanc bollit amb aigua, ja que l'integral és diferent, màxim si li afegim altres elements complementaris com les verdures que tenen altres sals i vitamines, tot sol, repetim, pot produir una malaltia que solia atacar a les poblacions pobres de l'Àsia, per als quals l'arròs és més que per a nosaltres el pa, perquè representa fins el 90% de la seua alimentació, coneguda com el «beri-beri» per manca de la vitamina B.

Un altre avantatge dels arrossos, i aquest des del punt de vista culinari, és la seua vasta adaptabilitat a ser cuinat de mil diferents maneres. La constitució dels seus grans és molt susceptible d'absorbir amb molta facilitat els més diversos sabors dels diferents condiments

emprats. Axí i en lloc més oportú, en un altre moment d'aquest treball, veurà el lector valencià sobretot, tan avesat a les «seues» paelles fins el punt de no concebir altres arrossos que els allí coneguts, algunes de les diverses formes i maneres que hi ha de preparar-los sempre amb delectació i plaer.

Els arrossos, per a un mitjanament coneixedor de la materia, resulten millors o pitjors, és a dir, el seu grau qüalitatiu s'hi troba en el major o menor contingut d'almidó dels seus grans, i aquest factor depén generalment de la seua procedència varietal, però sense oblidar com ja diguerem, la composició del terreny i fins i tot de les aigües emprades per al seu reg, més o menys alcalines, així com les condicions climatològiques del lloc de producció. Qualsevol pot constatar que els arrossos amb un major contingut d'almidó, són els més fluixos, perquè al començar a coure's s'endureixen per fora, al formar l'esmentat almidó una capeta que envolta els grans i que actua a manera d'impermeable, impedit en gran manera que el gust i la qüalitat del brou del condiment penetre i s'esbargesca interiorment saturant-lo de manera uniforme i homogeneament, mentre que en els de bones qüalitats ocorre tot el contrari, raó per la qual els millors arrossos, com per exemple el conegut com varietat de «bomba» li cal major quantitat d'aigua o brou per coure's.

V. HISTÒRIA, DADES, RAONS I CONTRADICCIONS DEL CULTIU ARROSSER AL TERME DE CASTELLÓ

Quan el Rei Jaume I conquerí la Plana al 1233, es trobà amb unes terres planes, boscoses i quallades de romigueres, botjes, canyars, senill, joncs, murtes i llorers, en els quals els aiguamolls sovintejaven molt, així com els llueus d'aigües embadinades procedents de les pluges, dels desbordaments del riu Sec i del barranquet de Fraga i d'altres que com el de la Magdalena, el de la Ratlla i el de Sigalero baixaven de les serralades del Desert de les Palmes i d'altres muntanyes que tanquen la dita Plana per la part del ponent; d'inundacions procedents i provocades pels temporals de llevant en la mar i de les aigües naixentes com les de la font de la Rabasota o Barlasota en la part sud de l'actual terme de Castelló i la coneguda com «Font de la Reina» per haver begut allí estant de passada Na Violant d'Hongria segons diuen, situada en la part nord, així com de la gran qualitat d'ullals desperdigolats per les terres més baixes, com el de la Follola del Curto, l'ullal Salat i molts altres. Es demostrava la gran frondositat d'aquests paratges per la gran vegetació tot arreu i els freqüents boscos de pins, oliveres bordes, llorers, carrasques i alborços i d'altres espècies que hi havia, a part del que encara hi ha a la part del Grau. Hi havia un altre molt espès i gran fins el segle passat situat aprop de l'antic convent de Sant Francesc eixint de Castelló cap a Vila-real i on després de la desamortització estigué el quarter del Regiment d'infanteria de Tetuan i huí es troba la plaça botànic Manolo Calduch i altres edificis al voltant. Aquest dos esmentats pinars i altres terrenys, fóren venuts a la nostra Vila per Enric de Trastámara durant el seu senyoriu sobre aquestes terres, però molts anys després, part d'aquests boscos s'acapolaren i treballaren, inclús un que hi havia al Pla del Moro margevorer a Benadresa, per dedicar les seues fértils terres a altres conreus. També les zones més pantanoses es convertiren en marjarls com després veurem.

El vell Caminás o camí gran que corre paral·lel a la mar, ve de temps immemorial com una via transitada encara d'abans de la dominació romana i de la construcció de la via Augusta, que des de la Vila-real es dirigia a Borriol i Tarragona com ho demostren els diversos jaciments històrics, restes de construccions d'èpoques diferents i objectes trobats, treballs fets molt inte-

resants, investigacions de notables estudiosos versats amb aquestes materies que demostren com es lógic que es traçà aquesta via per zones de cotes altes i travessant les terres més fermes. Després de la reconquesta, sembla ser que aquest important camí d'aleshores, es prengué com a eix a partir del qual les terres de la dreta i de l'esquerra fóren donades als cavallers, nobles i il·lustres bisbes, capellans i Ordes Militars o monàstiques que acompanyàren i ajudàren En Jaume I, afrontant aquestes terres per la part del llevant amb els camins coneguts com les dues Donacions (la de dalt i la de baix) i que precisament delimiten les terres baixes amb les més altes, deixant aquelles més pantanoses i els aigüamolls entre aquestes vies i la mar, aleshores sense aprofitament agrícola perquè en aquells temps la climatologia regnant amb plujes i nevades més abundoses i una quasi nula higiene, exposaven a la gent a moltes malalties, la qual cosa feia que el poble fugira de les humetats, donant les poblacions molta importància salutífera a les terres o llocs secs, perquè de tots és sabut que l'excés d'humetat era un gran perill per a tot i per a tots.

Passat el temps, els que no tenien terres pròpies, els servents que per ací es quedàren per guanyar-se la vida treballant, ja que els rics, amos i senyors passàren de llarg, varen anar adquirint per diferents mètodes, parts d'aquelles terres sempre i moltes vegades enfangades per les aigües. I a la força de moltes penalitats i suors, creàren les conegudes marjals de saò pel sistema de remuntar els nivells de les terres a base de cavar sèquies amples, recreixent la cota d'elles amb el fang tret. Primer aquestes sèquies es feien al tum-tum, però ben aviat s'anàven unint unes a altres, per tal de donar eixida a l'aigua fins la mar, mitjançant les sèquies mares, per les conegudes goles. Fou un sistema primitiu i rudimentari si se vol, però eficaç drenatge emprat a molts llocs del món, no sabem si ja abans o després de l'època a que ens referim. Potser per les raons que acabem d'exposar, Mossen Febrer escriu a les seues Trobes:

Es desembaraza

Tota aquella Plana de molta pinaza

E escorren aigües que crien renochs,

Les llansen a la mar donantles desboches.

Hom pensà en aprofitar en part aquelles terres baixes i les aigües que allí anaven a parar, per produir arròs, però es confonen moltes coses i les Autoritats mogudes, no sabem si per la ignorància o per altres interessos, és el cas que per moltíssim temps, segles, suscitàren ací una sèrie d'aconteiximents, mesures i contramesures sobre la pràctica de l'esmentat conreu arrosser a Castelló i altres pobles de la Plana. Segons compta amb molts detalls l'historiador Sanchez Adell al seu treball «Castellón de la Plana en la Baja Edad Media», diferents monarques, unes vegades autoritzant i altres prohibint el conreu de l'arròs, depenent de quí els influïa a cada moment per les raons que foren, ja que d'un costat la poderosa influència de l'Orde Militar de Santiago, sobretot en el que a la partida de Fadrell d'aquest terme municipal respecta, forçava aquest conreu ja que amb els seu desenvolupament ells augmentaven les seues rendes i per altra, les molt a sovin i reiterades queixes dels diferents pobles de la Plana, els inclinaren a prohibir-los, perquè per ignorància general com després veurem, anatemitzaven aquest conreu creent-lo la font de tots els seus mals. Allò cert era, que el paludisme per aquells temps delmave als habitants d'aquestos pobles i alqueries i la emigració i lès baixes sofertes a les seues poblacions, empobrien les nostres terres al faltar mà d'obra per a treballar.

Vega'm com descriu admirablement, encara que després li afegim els nostres comentaris sobre el particular, En Joan A. Balbás que fou il·lustre Arxiver i Cronista de la Ciutat, al seu interessant llibre «Cosas y Casos de Castellón» premiat als Jocs Florals de València el 29 de Juliol de 1883 i editat al 1884, al seu capítol que tracta sobre «Los Arrozales y la Salud Pública en la Plana» on diu tot lo següent, que pel gran interès copiem literal i íntegrament:

«Funestos han sido los estragos que en todos los tiempos ha producido el cultivo del arroz en todos los pueblos de la Plana. No es cosa fácil señalar la época en que empezó a cultivarse esta planta; lo más posible es que la introdujeran los árabes con su denominación y fuera extendiéndose a medida que se proporcionaban abundantes aguas.»

«Lo que sí es cierto es, que en el primer tercio del siglo XIV se notaron ya funestas consecuencias en la salud y empezaron a proscribirse los arrozales en este país; pues en el índice del antiguo Archivo Municipal hemos visto un decreto del Rey D. Alfonso IV cuyo original no hemos podido encontrar, prohibiendo semejante cultivo.»

«D. Pedro IV en las Cortes del año 1342 confirmó las prohibiciones que anteriormente se habían hecho y debieron sobrevivir grandes enfermedades en esta hasta entonces prospera villa, pues en un privilegio fechado en la Torre del Grac a 1º de Febrero de 1357, perdona el rey a sus habitantes de Castellón el pago de ciertos censos en atención de las enfermedades que habían sufrido. Es un pergamino muy deteriorado; sin embargo aún se puede leer que el rey concedió además muchas libertades y franquicias a los que vinieran de nuevo a poblar la villa y después añadía: “...*maiorment el any proposat (1356) son estades en aquella part per la pestilencia dels aigües moltes morts...*” “*é per falta de molta gent que es morta, no basten a sostenir ni conrear les abres, terres, heretats, etc.*”».

«El mismo rey D. Pedro, en privilegio fechado en Valencia en 10 de Junio de 1382, perdona a Castellón toda clase de contribuciones por espacio de diez años a causa de la pobreza y miseria de sus habitantes y de la muchas enfermedades y despoblación de la villa, que había según dicho documento expresa».

«D. Jaime I hallándose en Zaragoza, publicó en 27 de Mayo de 1388 una provisión prohibiendo se plantaran arrozales con escorrentias o estanquias en Castellón y demás pueblos de la Plana bajo la pena de 30 sous per hanegada, por las muchas enfermedades que se seguían. Poca debió parecer la pena, pues el mismo D. Juan en otra provisión dada en Zaragoza en el mismo año, las impone mucho más severas y proscribió con más energía el cultivo de dicha planta.»

«El rey Martín en 1403, no solo la prohíbe en la Plana, sino que en todo el reino.»

«Documento de suma importancia és una pragmática de D. Alfonso y fechada en la abadía cerca del castillo de Fangho en 21 de Marzo de 1448, en la que dice el rei que sus predecesores... “*solicitos circa conservationem corporum subditorum que cenoso vapore arrotiorum ingratorum*”, habían prohibido la plantación de arrozales... “*ex quibus Pestifera clade comsumptis orbatu populi civitates el ville condolentes*»; que el rei Martín, su antecesor, las había prohibido terminantemente y a pesar de esto, los moradores de Castellón llevados por la ambición -“*ambicione impaciente*”- cultivaron dicho producto en gran abundancia en el año anterior (1447)... “*et utique anno proximo fecerunt ex quibus solitis infectionibus plures infesti vita functi sunt plurimisque infirmatibus infesti*”».

«Después añade, que las defunciones fueron muy numerosas y que la villa quedó completamente despoblada; por todo lo cual prohíbe bajo las más severas penas el cultivo de tal mortífera planta en Castellón, Almazora, Villarreal y Fadrell».

«El mismo rey D. Alfonso desde Nápoles donde se hallaba, renueva el 30 de Agosto del mismo año la anterior pragmática, estableciendo penas más rigurosas».

«Estos datos no pueden ser más elocuentes, pero los hay mucho más».

«Por los años 1530, atendiendo los terratenientes de Fadrell más bien a su interés particular que a la salud, hicieron grandes plantaciones de arroz en sus posesiones. El Sindico de Castellón D. Pedro Catalá de Monzonis, acudió en queja en nombre de la villa a la reina emperatriz D^a Isabel de Portugal, mujer del Emperador Carlos V y se expresa del siguiente modo: «Que en diversos fueros y privilegios fun hecho prohibiciones so muchas e diversas penas de los arroces correntias y estanquias a las villas de Castellón, Almazora y Fadrell, Burriana, Villarreal y toda la Plana de Burriana por razón de las muchas fiebres y dolencias que por la infección de los dichos arroces se sigue en aquellas, y suplica les hiciese merced mandándoles guardar los dichos fueros y privilegios».

«La reina en carta fechada en Medina del Campo, ordena a Jaime Viciara portanteveces general gobernador del territorio que se extiende desde el río Uxó acá, que oidas las dos partes administre recta y severa justicia. Siguióse de este un ruidoso pleito; pues los de Fadrell y sus arroces fueron segados y talados. La sentencia dice así: *«Que segóns tenors dels dessus dits privilegis a la dessus dita vila, otorgats é als per fursé privilegis del present regne es prohibit als hereters del terme de Fadrell fer arroces, escorrentias é estanquias é es provebit é manat quels que fan sien tallats, erradicats é arrancats, é aquells sien encorreguts en les penes en els dits privilegis estatuides»*».

«El Emperador Carlos V en privilegio dado en Monzón el 12 de Noviembre de 1503, concede permiso a la villa de Castellón para construir una albufera en las marjales y dice hablando de estas: «Les aigües podrides que en aquelles marjals se fan corrompen los aires é infeccionen les cosos humans é causen moltes malalties de hont se segueixen moltes morts en dita vila».

«El documento más precioso por diferentes y variados conceptos y en particular para el objeto de que tratamos, es un memorial dirigido por la villa de Castellón al rey D. Juan II en 20 de Abril de 1438. Empieza diciendo, que el año 1357 después de la guerra con el rey D. Pedro de Castilla, contaba Castellón con 1.110 «fochs» (casas habitadas), pero dejemos de hablar al citado documento: ...*«é per ço com en apres a Nostre Señor Deu ha plagut per lurs demerits per frequentacions de mortaldats é malalties visitar los habitants de la dita vila que en l'any 1398 moriren pus de mil sisentes persones com moltes é diverses jornades hagués que moriren en la dita vila trenta sis. Quen l'any 1410 moriren en dita vila de febra pestinencial pus de noucentes persones. Que l'any 1435 de huitentes persones ensus, aiximateis de febres pestilencials, entre les quals, entre homens y dones moriren pus de docents cinquanta caps de cases. En tan que huí, per dolor, en la dita vila no stan ni habiten sino 569 fochs entre casats, viudos, viudes, pubills é persones miserables, en los quals ha pus de cinquanta viudos é noranta viudes é tretze fadrins que jamés encara no hagut muller jatsia stinguen é tinguen casa oberta»*».

«Hace mención después a Burriana y dice: «Semblantment es un punt de completa despoblació é ruina que en lo dit any de 1362 font comptada é es trobaren 897 fochs y en lo dia de huí (1438) nos troben en aquella y en el terme de aquella entre cristians, moros, judios, etc. 190 fochs.»

«Despues ruega el rey piedad y misericordia de... *“tantes viudes, pubills pobres é persones miserables quen les dites universitats habiten, que destituides de tot auxili baguen da desempeñar ço del seu é anar com a desesperats per diverses parts del mon per medicants suffragis per suportar lur miserable vida”*».

«¡Cuan caro pagarian los habitantes de esta comarca las ventajas que puede producir la cosecha del arroz!»

«Resumiendo el movimiento que la población de Castellón tuvo en aquella época resulta: que en 1357 había 1.100 casas habitadas, en 1438, por las causas expuestas, bajó el numero a 569 y en el año 1478 sólo había ¡33 fochs!».

«¡Tal era el estado de misera, despoblación y ruina a que esta villa antes tan prospera y fértil había llegado!».

«Las sabias disposiciones que los reyes todos habían tomado anatemizando tan pernicioso cultivo, contribuyeron a que renaciera la salud y fuera repobablandose poco a poco, pues en 1574 contaba con 700 casas todas habitadas. Hay que tener muy presente que no siempre conviene establecer determinados cultivos por seductores que sean sus resultados y aún cuando en la calidad del terreno se encuentren la condiciones geológico-agrícolas necesarias, si se ha de ocasionar algún perjuicio a la salud pública. Así en este país debe proscribirse enteramente el cultivo del arroz, pues al hallarse cerrada la Plana al Norte, Noroeste y Oeste por montañas de bastante elevación, hace que los vientos reinantes que son los de Levante y Sur no puedan circular libremente; de donde resulta que se infecciona la atmósfera y se convierte en un foco continuo de mala índole».

«El Señor Cabanilles que con tanto talento y sagacidad supo ocuparse en su descripción del reino de Valencia de todas las cuestiones útiles a sus habitantes, se expresa en los terminos a proposito de esto: *“A la vista de los tristes efectos que iban produciendo los arrozales, se decretó su proscripción y cesó la epidemia. Esta experiencia prueba que vale más dejar inculta mucha tierra que beneficiarla en perjuicio de la salud. No conviene introducir dicho cultivo aun en tierras pantanosas por naturaleza, sin examinar antes la posición de los lugares vecinos y sin ver si hay montes que impidan el curso libre de los vientos”*.

«Después, hablando de los perjuicios que dichos cultivos ha ocasionado a Castellón, dice: *“Las abundantes aguas que el Millars facilita a los de Castellón y villas vecinas y las ideas lisonjeras de ganancia y ocio que supieron abultar los aficionados al cultivo del arroz, tentaron e hicieron caer en el lazo a muchos de las citadas villas. Escogieron por arrozales los sitios banegados y casi pantanosos muy cerca del mar; empezó el cultivo y muy pronto se vició la atmósfera; siguieronse efectos tan funestos, que la humanidad y la justicia se armaron contra este enemigo. Desde luego se convirtieron en hospitales las villas más sanas; las tercianas eran malignas y pestilenciales; dias hubo de diez muertos en la sola villa de Burriana. No pudiendo sufrir el extrago que*

causaba el arroz, se prohibió su cultivo y desde aquella época empezó la felicidad renaciendo la salud, la abundancia de producciones y el aumento de la población».

Refiriéndose a Villarreal se expresa en los siguientes terminos:

«Sus vecinos prefiriendo el interés a la salud plantaron arroces y muy pronto conocieron el yerro al ver la muerte en sus casas o en la de los vecinos, y el pueblo lleno de enfermos y cadáveres».

De Burriana viene a decir lo mismo y añade:

«Los que en aquella infeliz época no pagaban con la vida, diferian el momento fatal entre enfermedades y congojas».

«La verdad es, que por donde quiera que se introducía tan pernicioso cultivo, ha diezmando las poblaciones con enfermedades, contra las cuales son impotentes las más de las veces, todos los remedios de la medicina».

«El abate Rozier, celebre agricultor francés dice, que en todos los países de Europa donde se cultiva arroz, son continuas las tercianas y que vale más que salga cada año del reino (Francia) una cantidad de dinero para comprar el arroz que se consume, que sacrificar la salud de sus habitantes».

«Es inutil poner más de manifiesto la necesidad que hay de prescribir en este país el cultivo del arroz después de los datos expuestos».

«Casi todos los años se suelen hacer plantaciones fraudulentas de este producto en las marjales de esta ciudad y las autoridades todas están en el imprescindible deber de poner coto a tales abusos y velar por la salud pública, pues como decían los romanos: «Salus Populi suprema Lex esto». Així acabe el que al respecte opinava el Sr. Balbás influit potser, per un estat ambiental i segurament no molt partidari del conreu arrosser a jutjar pel que manifestava i la fraseologia emprada».

Peró nosaltres volem fer notar al lector que si bé en els primers anys a que es refereix l'estudi transcrit, les gents per ignorància pugueren pensar que la planta de l'arròs era la causa de les greus febres palúdiques o malària que indiscutiblement assotaven la zona matant a la gent i minvant la població, ja a l'època de finals del segle passat quant no tan sols aquest autor sino el senyor Cabanilles també, homens molt cultes sense dubte de cap mena, ens sembla mentida que sustentàren tals criteris i empraren un lèxic veritablement tan dur i fins i tot apocalíptic i sense raó respecte a l'arròs que ací es plantava, dient i mantenint que aquest era l'únic responsable de tots els mals i malalties.

El que sense dubte ocorria era el següent: Tots sabem que el paludisme al món sencer on es sofreix, és trasmès pel mosquit «*anopheles*», que al picar les femelles la pell dels animals fins a xuclar-los la sang, ja que pareix ser que els mascles s'alimenten d'una altra manera, i després d'haver picat a un home ja palúdic, la seua tompa queda infectada de manera que al picar de cap nou a un altre individu sá, li trasmet aquesta malaltia de l'organisme, que es solen presentar amb dos o tres dies d'interval, i de ahí que es coneguen també amb el nom de «*tercianes*».

Aquest mosquit, com d'altres espècies diferents, es reproduïx al posar els seus ous únicament sobre la superfície de les aigües mortes, perquè les vives i en moviment, els fa sofrir molt inclús els inutilitza en ser arrossegats. Aquestes aigües generalment i al faltar-los l'oxigen quan estan estantises per la natural descomposició de la matèria orgànica que puguen contindre,

activada pels raig solars, desprenen més olors, accentuant si fa calor i no corren les brises o els vents. Per aquesta raó es relacionaven les pestilències i les pudors amb les enfermetats, i com els que plantaven i treballaven en els arrossars, vivien precisament o permaneixien per llargues temporades en llocs que generalment estaven prop dels lluent i aigüamolls amb aigües estantises, eren picats pels mosquits «*anopheles*» que tants hi havia per tot arreu i amb molta facilitat, al ser portadors del virus, els apegaven la malaltia de les febres palúdiques a altres veïns. Si hi havia daltabaixos en la proporció i extensió dels focus d'aquestes febres, era degut segurament i sense dubte, als cicles de més o menys pluges, però no a que es cultivara o deixara de fer-se arròs.

Per a major abundament afegirem, que les arrels de la planta de l'arròs necessiten per a mantindre's vives, molt d'oxígen, raó per la qual les aigües mortes i quetes, maten els arrossars i per aixó en aquest conreu és absolutament necessari que els camps tinguin una entrada i una eixida continua d'aigua renovant-se sense parar, la qual cosa fa que la fauna que viu en ella siga més extensa i variada i al mateix temps, els ous de «*l'anopheles*» no poden prosperar, i si en algú racó de les bases hi ha ouets d'aquests, resulten més apetitosos i siga més fàcil que les granotes i alguns peixets que se'ls menjen, acaben amb ells. També els pixavins solen atacar-los.

No era doncs l'arròs el causant de tantes desgràcies, i per a major abundament mirem, que en tota la nostra zona de marjaleria baixa als voltants del Grau com a centre urbà més aprop, malgrat de no fer-se arròs allí, ha segut sempre un centre palúdic, fins i tot després de descobrir-se i usar-se la quinina com a gran remei i solució per a curar als malalts atacats per aquesta malaltia que tan sols s'erradicà com a altres llocs del món, al minvar la plaga dels mosquits mitjançant la sembra a les sèquies i badines, d'alevins de la «*gambucia*», que es tracta d'uns petits peixets que es menjen els anomenats ous dels «*anopheles*». A l'usar molt més tard el petroli per a formar una pel·licula damunt de l'aigua que no circule, que produeix l'ofegament d'aquestes postes. Després arribà com a bon remei un insecticida anomenat D.D.T. però molt perillós per a la salut humana, i després d'aquestes operacions i de l'ús de l'atebrina enllà pels anys 40 per a medicar-se, la plaga de la malaltia podem dir que quasi ha desaparegut per tot arreu.

I com a prova definitiva de les causes d'aquesta malaltia tenim, que pocs anys abans i després que el senyor Balbás es manifestara recollint sense dubte un sentir molt generalitzat, es promulgà pel Govern de S.M. a Madrid l'any 1860, una R.O. fixant normes per a l'establiment d'un pla de sanejament de marismes i terres pantanoses, desenvolupant aquesta, un Decret del 15 d'Abril de 1861 i seguint-li altres disposicions del 5 de Maig de 1890, 21 d'Agost de 1906 i 22 d'Agost de 1908, per les que es creaven els anomenats «*Cotos Arroceros*» que consistien en l'ordenació i establiment en cada zona, dels drenes i desaigües oportuns per a secar les terres que sol·licitaven aquest privilegi, sempre que es contara amb les fonts, manantials o dotacions d'aigües potables necessàries per al reg i renovació de les aigües que calien per als esmentats «*Cotos Arroceros*». Resumint, que s'estimulava ordenant-lo el conreu de l'arròs, precisament, com a element per a sanejar les terres d'aiguamoll. El contrari del que abans sustentaven alguns per a manca de coneixements.

Les Autoritats de Castelló, amb mesures i tàctiques encertades o nó, es preocupàren sempre de sanejar aquelles terres fangoses per tal d'erradicar el paludisme que tan equivocadament es culpava als arrossers. I com la part pantanosa més gran era la coneguda ara com El

Quadro al Nord del terme de Castelló margemitjer al terme de Benicàssim, ja hem vist com l'11 de Juliol de 1501 acordà el nostre Consell municipal la deguda sol·licitud per a demanar al rei Carles V la conversió d'aquelles terres i la marjalera del seu entorn, en una albufera, que la otorgà estant en Monzon el 12 de Novembre de 1503, després de rebre una informació del Batlle General del Regne de València. Però és el cas, que sense coneixer les causes, aquest projecte no es portà a efecte, possiblement per raons econòmiques. Amb aquest projecte es pretenia convertir tota la zona del Bassot de l'antic Quadro de Santiago de Benicàssim en un lloc aprofitant la seua baixa cota i portant l'aigua de la mar per uns canals, convertint-lo en una espècie de llac artificial per a aprofitar-lo per a criar i explotar peixos a l'estil de la coneguda «Encanyada» del delta de l'Ebre no lluny de Sant Carles de la Ràpita.

Poc més tard, cap a l'any 1652, el Consell municipal acordà la reanudació de la idea i la ficada en pràctica de la qüestió de fer l'albufera, acordant-se la compra al Baró de Benicàssim de les marjals conegudes com el Bassot, que com hem dit, estaven situades entre la seua propietat i l'actual séquia de l'Obra, que és l'eixida natural de les aigües de la font de la Reina i de la fillola del Curto, però tampoc aquesta segona vegada es realitzà aquests projecte, i ja molts anys després, en 1882, es parlà que una empresa ens anava a construir un gran dic al llarg de la costa per tal de dedicar les terres altes del Quadro a ser cultivades, i en les baixes construir una piscifactoria, i inclús en les penyes dels cafés d'aleshores i de rebotiques de Castelló on es feia molta política, es deia que amb aquestes mesures de sanejaments, el Grau es convertiria... *«en una deleitosa estació balnearia i de banys, que deixava molt en darrere a les més conegudes d'Europa i seria aquest país, sà per excel·lència, l'abric i consol de tots els malalts del pit -deien- que avuí busquen lluny de la seua patria l'alleugerament de les seues dolències»*. Més bonic no podia pintar-ho, tal era el criteri de les coses en aquell temps.

VI. EL CONSUM DE L'ARRÒS I EL SANT PATRÓ DE CASTELLÓ

Segons Arcadi Llistar Escrig en el seu llibre «Historia de Castellón» fà poc reeditat amb gran encert per l'Obra Social de la que fou «Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Castellón», ens il·lustra sobre un fet que, al menys nosaltres desconexiem, relacionat amb Sant Cristòfol com patró de la nostra ciutat.

Diu aquest autor, molt al tenor amb el criteri i terror de la tràgica manera d'expressar-se d'aleshores en parlar del conreu de l'arròs... «que el excesivo cultivo del arroz vino a infeccionar la admósfera de la Villa en tales términos, que en la primavera de 1698 se desarrollaron entre sus moradores unas fiebres malignas de tan perversa calidad -que com afegeix el curiós Llorens Clavell- «dejaban las personas de servir a los enfermos y aún los parientes se excusaban cuanto podian, pues en las casas que entraban las fiebres, las pasaban todos o casi todos y los ponian de manera que a las dos o tres días les causaban como un dormitorio que les dejaba tan entroncados que no les podian despertar y a otros ocasionabales un delirio espantoso: y fue tal la extensión de la enfermedad, que la mayor parte de los días se daba el Viático a diez o quince y días de dieciocho personas y en algunas ocasiones salía el Señor y sin volver a la iglesia comulgaban los vicarios a cinco o seis personas y en una casa a un tiempo comulgaban tres o cuatro enfermos: con que continuaban las enfermedades hasta el día de San Cristobal y en ese día milagrosamente cesaron aquellas calenturas y los que antes estaban enfermos se mejoraron y convalecieron.»

Els veïns de Castelló, en veurès lliures de la malaltia i del seu contagi, conminaren al Justícia i a l'Ajuntament a celebrar una Junta General de veïns, en la qual es proposà i accedí a fer una festivitat perpètua en honor del Màrtir Sant Cristòfol, adoptant-lo com a Patró de la Vila, en prova de pleitesia i agraiment.

Aquesta petició fou satisfeta per la Butla Apostòlica pocs anys després, perquè els tràmits foren llargs, entronitzant en un altar de l'Església Major en memòria de tan insigne benefici, una imatge fosa amb argent d'aquest Sant, que després desaparegué sense saber com, donat el seu indubtable valor crematístic i en qualsevol de les revoltes civils que tingueren lloc en aquestes terres posteriorment i per aquells temps.

VII. S'ENCETA A CASTELLÓ

EL CULTIU DE L'ARRÒS LEGALITZAT

Allà on, com hem indicat, es posà a beure un bon dia suposadament una reina que es diu Na Violant d'Hongria, en aquella font al peu de l'actual ermita de Sant Francesc i junt al camí conegut com carrerassa de les Vinyes i no de les villes, com després la batejarien, antiga via que ens duia a Benicàssim, anavem sempre a abeurar els ramats de vaques, ovelles i cabres que per allí pasturaven i a beure de les seues fresques aigües que brollaven, els que vivien a prop o lluny o anaven de pas. Però aquestes aigües després, ningú no les aprofitava, seguint un curs per elles mateix obert, per la qual cosa s'escampaven embadinant les terres baixes d'allí prop fins a la mar, ajuntant-se amb les escorrenties de la dita Fillola del Curto i altres ullals. Però un dia allà pel segle XVI, algú pensà en remuntar-les de la fontonada on naixen, per a formar un petit salt i moure un molí de moldre farina que allí es construí. El després anomenat molí de la Font, manantial format per varies fontetes que brollaven pels costats de la esmentada fontonada que hem conegut envoltada per garroferes i canyars.

Quan seguidament per a evitar les humitats es va obrir la coneguda séquia de l'Obra per a canalitzar aquelles aigües fins a la mar per a evitar que s'esbargiren com fins llavors, després, allà per 1860, com a uns 300 m. aigües avall i al marge esquerre de la séquia, es construí un altre molí del qual encara podem veure les seues ruïnes cobertes de romigueres avuí, per a aprofitar un altre petit salt per a fabricar paper d'estraça a partir de la celulosa que es pugués extraure dels canyots, senill, i boga, que tant abundaven per tot el Quadro, industria aquesta que ben aviat fracasà no sabem perquè.

Essent l'Ajuntament de Castelló el propietari com ja hem dit, entre altres terres, d'una heretat coneguda amb els noms de Pinar de la mar, Prado o Quadro, d'una superfície total de 383 Hectàrees amb 83 arees que formaven dues parcel·les unides entre sí, inscrites aleshores al Registre de la Propietat de Castelló amb el número 17.007 al Foli 50 del Llibre 190, en 1911, acordà la Corporació municipal sol·licitar dels organismes pertinents el que algunes d'aquestes terres es dedicaren a Coto Arroser a tenor de les disposicions ja esmentades, amb el bon fi de sanejar la zona, perquè el criteri de la gent sobre el particular havia canviat sobremanera, essent la prova la petició feta per R.D. del 17 de Gener de 1912.

Emparant-se amb aquesta aprovació, varios particulars van transformar les seues terres de marjaleria col·lindantes amb la descrita propietat municipal, i a la vista dels resultats obtesos, l'Ajuntament en sessió celebrada el 12 de Març de 1921, acordà convocar una subhasta per al dia 10 de Maig del mateix any. El plec de condicions d'aquesta licitació en el seu punt primer, deia... *«El Ayuntamiento de Castellón vende debidamente parceladas las tierras llamadas Prado en pública subasta y de conformidad con lo que se previene en este pliego de condiciones y en su defecto y en cuanto en lo mismo no esté previsto, se hará uso de la Ley del 11 de Mayo de 1920»*. El punt 9º deia: *«La propiedad de las aguas y obras existentes y las que con motivo de la construcción de canales y demás servidumbres de caracter general indicadas en el proyecto puedan alumbrarse o construirse, serán de propiedad del Ayuntamiento como también las servidumbres de desagüe, si bien con la obligación de ceder el usufructo de estos derechos a los adquirientes de las tierras con las reservas de imponer un canon anual por la cesión de uno y otra, o sea, riego y desagüe a todas las parcelas incluidas en el Coto sin excepción de ninguna índole y aunque algunas de ellas por su condición o situación no utilicen dichos servicios»*.

En el punt 10º s'havia previst que l'administració dels serveis de reg, desaigües i camins, correria de compte i carrec d'un Sindicat amb la deguda representació de l'Ajuntament.

El punt 12º deia: *«No obstante lo prescrito en la condición anterior y hasta tanto el Ayuntamiento proporcione aguas suficientes superficiales para el cultivo del arroz y como consecuencia de ello, los adquirientes de las tierras que tengan que proporcionarsela ellos y llevarserla por medios mecánicos, los que en tal situación se hallen, estarán exentos de la parte de canon correspondiente al mencionado concepto»*.

«Si el Ayuntamiento proporciona en parte aguas superficiales suficientes y en parte no, cobrará el canon proporcionalmente a las aguas que suministre».

Es deia al punt 16º: *«La cesión se hace a riesgo y ventura del adquiriente, sin que el Ayuntamiento responda más que del disfrute de la aguas cuya concesión haya obtenido previamente»*.

Les aigües a que fa referència aquest últim punt, eren les de la font de la Reina, desconeixent nosaltres en quines condicions i quan li fou atorgada a l'Ajuntament aquesta concessió pel Regne o l'Estat al tractar-se d'aigües públiques abans, encara que sabem existeix, perquè anteriorment ens consta que tan sols regaven d'aquestes fonts les terres altes de l'actual «Coto Arrossero», on precisament anys després es feien els planters d'arròs i en la zona compresa entre els actuals canals nº 1 i nº 2 i des de la séquia de l'Obra fins la de la Travessera, perquè el Molí de la Font ja no prestava servei ni treballava.

VIII. EL SINDICAT

Feta la subhasta de les terres del Quadro el 29 de Desembre de 1924, es constitueix «*La Primitiva Arroquera*» essent elegit President Batiste Blasco, Secretari Jaume Segarra, Dipositari Pasqual Quintana i vocals Tomás Escuder, Pere Torrent i Vicent Guinot, associació formada per administrar els serveis de reg, conservació dels camins, canals i desaigües de les terres comprades a l'Ajuntament, i el 12 de Març de 1925, es constitueix el «*Sindicato Agrícola Arroquero*» emparat per la legislació llavors vigent i que assumí el que indicava la Llei de Sindicats del 28 de Gener de 1906, fent-se càrrec de les funcions de la Primitiva en un àmbit més ample al poder acollir a altres terratinents de la zona arrossera, reformant-se després aquest Sindicat amb nous Estatuts a tenor de les disposicions legals del 21 d'Abril de 1931, passant a ser el representant legal de tots els propietaris de terres de dins i que formaven el Coto Arroser. Avui encara estan en vigor els seus Estatuts adaptats a quantes disposicions legals han aparegut per a la deguda actualització i vigència. La Comissió fundadora d'aquest Sindicat estigué formada per Cirilo Montesinos, Vicent Ripollés, Antoni Gozalvo, Pasqual Quintana, Vicent Porcar, Antoni Martínez, Sento Balaguer i Francesc Muñoz.

Aquest Sindicat Arrosero tenia com a finalitat el dotar a les terres d'arròs del Quadro, de tota la infraestructura precisa per sanejar les terres i proporcionar-les reg i esorrentia, mantenint tot aquest sistema i els vials necessaris mitjançant el pagament d'una quota de 0'25 pesetes per fanecà, més les derrames necessàries per a noves obres. També pels articles 3º i 4º es creava una secció de compra-venda d'arròs a través de la qual els socis que voluntàriament s'inscrivien en ella, podien comercialitzar les seues collites d'arròs en cofa en comú, sota la direcció del Sindicat.

En acabar la nostra darrera guerra civil i al trobar-se Espanya aïllada i bloquejada en virtut de la situació creada per l'última guerra mundial entre els anys 1939-1945 i encara després i començar la manca d'aliments, l'arròs cobrà grandíssima importància per mitigar les fams a tot arreu. I d'aquelles 5.000 fanecades aproximadament que es cultivaven abans de 1936, s'arribà a les 6 ó 7.000 en xifres rodones, per haver-se incorporat a aquest conreu i al Coto Vell, les terres que vingueren a anomenar-se del Coto Nou, no sabem si legalment o no, però tolerades per la manca de mejar, així com les terres fondes de la partida de la Plana amb el

seu Lluent. Llavors les necessitats de reg s'incrementàren i el cabdal natural de prop dels 25.000 l.p.m. aforades a la font de la Reina que era quasi l'únic mitjà de que disposavem en el Quadro, més les sobres i escorrenties de la sèquia Major, varen resultar insuficients perque a més, aquesta font minvava a mesura que anaven fent-se nous pous a la partida de la Magdalena. El Sindicat i a costa de tots els terratinents arrossers, es veren forçats a fer unes galeries que creuant subterràniament la carrerassa de les Vinyes, van dret a la muntanya, conseguint-se amb aquestos treballs el mantindre el cabdal precís per al reg de tots. I a partir d'aquest moment, l'Ajuntament a petició dels interesats, acordà condonar el pagament del cànon. Fou també entre el 1942 al 1944, que el Sindicat amb l'ajuda de l'Estat i a través de la Confederació Hidrogràfica del Xúquer de la qual era Director el General Abriat que tant ajudà a Castelló amb els seus plans hidràulics, va fer les obres de millora i revestiment dels canals de desai-güe i les seues goles amb les comportes encara existents, mitjançant una subvenció del 80% del cost a fons perdut i a pagar la resta en 25 anys amb un interès del 2'50%. Per conseguir aquesta obra de evident millora, ens ajudà també molt l'Enginyer Ramón fill de Castelló i gendre d'En Julià Benedito que hi era el Director d'aquesta Confederació a València.

Aquestes obres, contribuïren molt al necessari sanejament i defensa de la zona, junt a la construcció per aquells anys de la carretera entre el Grau i Benicàssim per vora mar, feta per la Diputació per a donar treball als obrers portuaris i pescadors, així com altres, donada la gran crisi que travessava el nostre país per la guerra mundial que hi havia. Aquesta carretera ha vingut fent de mur de contenció de les crescudes de nivell de les aigües de la mar als temporals de llevant que abans invadien els camps.

També per aquells anys i pels motius esmentats de demanda de terra d'arròs, es formà a Castelló un grupo constituït pel «*Banco de Vizcaya*» i els senyors Quintana, Lacreu, Estrades i Ribés que van comprar a Paco León Fontdemora una finca erma de 350 hectàrees del terme de Benicàssim coneguda pel nom de Quadro Santiago, transformant-la a base de parelles de bous portades de Sanvatierra de Alava i un vell tractor Fordson per a xarugar les terres i traent l'aigua per al reg d'uns pous que es varen fer al terme de Castelló pel senyor Lacreu. Després d'acondicionar les parcel·les i traure tota la finca dotant-la de camíns i canals convertint-la en nous arrosars, es parcel·là i vengué a crèdit a nombrosos petits agricultors amb facilitats de pagament.

L'any 1960, o perque plou o neva menys que abans o per la desafortada i sense control obertura de nous pous i explotació de les aigües subterrànies a tot arreu, els cabdals de la Font de la Reina van minvar i les sobres de la séquia Major desaparegueren, per la qual cosa el Sindicat es va veure forçat a comprar els terrenys margevorers a la font al costat de l'esmentat molí, per a rebaixar el nivell del cul de la bassa on brollaven els vells manantials en uns dos metres de fondària i recuperar així una part de les aigües més profundes que ara i en moltes ocasions es tenen que elevar mecànicament. Després veurem com acabà tot açó.

IX. FORMACIÓ DE LA COOPERATIVA ARROSSERA

Després d'establida l'organització i començament del conreu arrosser a les terres del Quadro, els industrials arrossers de la part de València on més hi havia, venen a Castelló per a comprar part de les collites que ací es produïen i ells necessitaven. Però els preus eren molt baixos inclús per aquells temps en que tot era tan barat. Ací, En Francesc Rambla, industrial espavil·lat, s'associà amb En Josep M^a Lacreu Alexandre, gran persona i millor coneixedor de la matèria; home intel·ligent i seriós del que jo guarde gratíssims records per infinitat de raons i del que vaig dependre moltres coses; valencià del barri de la Creu Coberta de Silla si mal no recorde i que essent jovenall se n'anà a viure i treballar a Amposta per dedicar-se al conreu i al comerç de l'arròs al Delta del Ebre, vingué després a Castelló, associant-se amb el senyor Rambla, i entre tots dos, primer tragueren unes terres a la vora de la gola de la séquia de l'Obra darrere de la desapareguda casa dels Carabiners que més tard varen vendre i fou coneguda com «*la finca d'Ortega*», la de més superfície de tot el Coto. Després montàren un molí arrosser a la ronda de la Magdalena. També Pepe Pla Roig, el major productor d'arròs d'aleshores a Castelló, comprà el molí fariner de Casalduch mogut per les aigües de la séquia Major a la família del Baró de la Pobla, instal·lació junt al camí de Vil·lamargo. De seguida, aquesta instal·lació es transformà en la indústria arrossera que encara és allí i treballa amb arrossos duts des de l'Ebre i propietat d'En Josep Bauzà. Però malgrat aquestes dues instal·lacions, no es solventà la venda en bones condicions de la totalitat de les collites dels arrossers castellanencs.

Els preus de l'arròs en corfa es mantenien baixos al final dels anys vint quan comença a acusar-se la crisi econòmica mundial que convulsionà a tot el món al final d'aquesta dècada i s'agravà la situació exportadora dels excedents agraris espanyols, molts dels quals anaven a parar a Anglaterra, amb les decisions i mesures preses a la Conferència de Ottawa en 1931 junt a les adoptades per altres països aplicant la majoria d'elles per a la seua àrea de comerç exterior, l'anomenat sistema de «*clearning*» per tal de protegir-se tots ells. Per aquesta raó i front a la competència que els propis moliners es feien continuament, la Federació Espanyola d'El·laboradors d'Arròs amb seu a València prén l'acord de pagar un cànon anual per cada «*cono*» que es paralitzara voluntariament, pagant aquesta despesa entre tots els industrials que decidiren continuar treballant.

Aquests fets, feren més greu la situació dels colliters castellonencs ja afiliats al Sindicat, i els membres de la Secció de Compra-venda acordaren en 1934, la fundació d'una Cooperativa arrossera a Castelló, essent aprovats els seus Estatuts l'11 de Gener d'aquest any, començant a funcionar amb una Junta Directiva integrada per Pasqual Quintana, com a President, Vicent Balaguer, Lluís Nebot i Pasqual Pascual, tenint com a finalitat la societat, la col·laboració amb el Sindicat Arrosser i la Federació Sindical d'Agricultors arrossers d'Espanya, constituïda el 17 de Maig de 1933, així com comercialitzar i industrialitzar l'arròs de les collites dels seus associats i el foment del crèdit agrícola.

Al començament, la Cooperativa només emmagatzenava i venia l'arròs en corfa replegat, però ben aviat arrendà l'esmentat molí del senyor Rambla, essent molt posteriorment reformats els Estatuts en 1946, per adaptar-se a la nova Llei de Cooperació dictada en 1942, canviant-se el nom pel de «*Cooperativa Agrícola Arroquera*» de Castelló essent President el senyor Gozalbo, que retrasà el canvi tot el que pogué per diferències i topeties polítiques, anomenant-se nou President a Pepe Bauzà. Més endavant, es tornàren a modificar els Estatuts varies vegades, per anar-los ajustant a les normes que es dictaven i apareixien.

En 1936 tant els arrossos valencians, els de Castelló i els de l'Ebre, varen col·laborar molt al necessari subministre civil i militar de la zona republicana una vegada consumat l'alçament de l'Exèrcit, a través de les Comissaries d'Abastiments del Front Popular.

La Cooperativa arribà a industrialitzar fins a 1.988.674 quilos d'arròs en corfa propietat dels socis cooperants que cultiven fins 10.120 fanecades a l'any de màxim conreu de 1954 i que abans de 1934 i després de 1960 foren tans sols unes 5.361 fanecades. Els socis que arribaren a ser un màxim de 938, a 1977 eren solament 786, amb una mijana de superfície cultivada per soci de tan sols 6'82 fanecades.

X. L'ARRÒS A CASTELLÓ DES DE 1940

A l'acabar de barallar-se els espanyols amb la folla Guerra Civil de 1936 i canviar-se tantes coses, les estructures arrosseres es mudàren també com és lògic, màxim a l'intervindre's per l'Estat la majoria de les collites. Pel que respecta a Castelló, la mecànica operativa imposada fou la següent: La Federació Sindical d'Agricultors Arrossers d'Espanya amb el seu President En Josep Antoni Gómez Trenor al seu front per molts anys per mèrit propi, personatge amb una gran personalitat així com de grandíssima integritat i dedicació a més d'una acrisolada honestitat, gran defensor dels interessos agraris, per delegació del Ministeri d'Agricultura i a través de l'Estació Arrossera de Sueca, sel·leccionava i proporcionava als Sindicats Arrossers locals, la llavor necessaria per a cada any. També facilitava el sulfat amònic que es podia proporcionar als agricultors, mitjançant l'establiment d'uns cupos de quantitats fixes per fanecada, sempre insuficients malgrat la protecció que tenia aquest conreu, just és reconèixer-ho, donat el seu rendiment quantitatiu, perquè era un element alimentari, que com altres, escassejava molt. El superfosfat i la potasa eren lliures, conseguint-los ací per la nostra Cooperativa. En aquells temps tan difícils, fou President del Sindicat Arrosser de Castelló, qui té l'honor de dirigir-los aquestes fulles, i més tard i per nombroses raons, Delegat d'aquesta província al Consell Nacional de l'esmentada Federació Arrossera com a simple conseller.

Els agricultors, de la collita obtesa, podien quedar-se amb 200 kilos d'arròs en corfa o l'equivalent en arròs blanc com a consum familiar, i la resta de l'obtès, era forçós entregar-lo a la Cooperativa per a ser, una vegada el·laborat, entregat a la disposició de la Comissaria General d'Abastiments i Transports per a la seua distribució per tota Espanya. Els subproductes eren de lliure disposició, però havien de notificar-se les vendes fetes a un altre Organisme anomenat Delegació Especial de l'Arròs.

Aquesta manera d'actuar comportà, el que per a augmentar el sumistre de queviures a cada casa, la gent simulava infinitat de contractes d'arrendament de terres, que en realitat hi eren falsos, per tal de conseguir un acceptable racionament d'aquest producte. Moltes vegades, per part de certes persones, es cobraven certes quantitats de diners per aquest favor. Més tard s'exigí l'entrega de 200 kgs. d'arròs en corfa per fanecada cultivada com a mínim i la resta quedava per a ser venuda lliurement, però en els primeres anys solia vendre's l'arròs en corfa d'*«estraperlo»* en

certes mesures, perquè alguns agricultors, sobretot els menuts, escamotejaven una part de les collites que després blanquejaven a mà picant-lo o en petits molinets per canviar-lo per oli, farina i altres productes intervinguts i que escassejaven en els racionaments. Aquest comerç negre es feia, perquè els preus de l'arròs dels cupos intervinguts eren molt baixos.

Als efectes de constituir els preus de venda, els industrials assignaven un tant per kilo d'arròs el·laborat a base d'uns rendiments mínims i en allò que traïen de més, feien també «*estraperlo*», per la qual cosa als socis de la Cooperativa els beneficiava aquest sistema, al rebre legalment un sobrepreu igual als margens assignats als industrials pels drets de maquila.

En la Memòria que es presentà a la Junta General de socis de la Cooperativa Arrosera de Castelló del dia 29 d'Agost de 1943 corresponent a la campanya de 1942-43, es manifestava, que per la Federació d'Industrials El·laboradors d'arròs d'Espanya i donada la capacitat de molturació al nostre molí llogat, tan sols es podien blanquejar 500.000 quilos d'arròs en corfa, per la qual cosa s'hagueren de fer grans esforços i moltes gestions per tal de conseguir de les autoritats el que reconegueren el dret que teníem, en bona justícia, com a Cooperativa i nosaltres cooperats per moldre la totalitat de les collites propietat del socis que hi era molt superior, cosa que finalment s'obtingué, conseguint el nostre llaurador al final d'aquell any, 4 pessetes per Q.m. de mes per l'arròs corrent el·laborat i 6 Ptes/Q.m. per l'arròs especial, així com una bonificació al final de la campanya de 7 Ptes. per 100 quilos d'arròs blanquejat, la qual cosa sense dubte representava una gran millora si tenim en compte que a aquell any es pagà l'arròs en corfa corrent intervingut a 2'40 Ptes. el quilo.

Pel que fa als adobs que es pugueren disposar, s'especificava en aquesta Memòria, que es conseguiren de la «*Unión Espanyola de Explosivos*» gràcies a la valuosa mediació d'En Joaquim Llansola com a representant d'aquesta Societat a Castelló, 130 Tones de superfosfat a granel FOB Cartagena a 27'50 Ptes. els 100 quilos, i de la casa Cros, 70.250 quilos a 26'81 Ptes. els 100 quilos a urri sobre magatzem, més 50.000 quilos de super-potasa a 36'10 Ptes. en iguals condicions. Per part de la Federació d'Agricultors Arrossers es facilitaren 53.790 quilos a granel a 29 Ptes. i 24.000 ensacats a 36'50 Ptes. més 24.830 a 29'50 Ptes.

De totes aquestes quantitats es pugueren repartir 80 kilos per fanecada per als planters fets socis que es cobraven a 35 Ptes. per 100 quilos i 40 quilos per fanecada al mateix preu, més 10 quilos a 36'40. De sulfat amònic a aquella campanya facilitat per la Federació, es repartiren 20 quilos per fanecada. Totes aquestes dades donen idea de les grans dificultats en l'obtenció de l'adob i dels preus de llavors.

Els rendiments per aquest any es fixàren per a l'arròs corrent per la Federació d'Industrials d'acord amb la Delegació Especial de l'arròs i foren:

Arròs blanc	71'00 %
Mitjans.....	2'00%
Morret	1'50%
Segó	8'00%
Pallús	17'50%
i per a l'arròs especial de les varietats bomba i similars:	
Arròs blanc	63'00%
Mitjans.....	4'00%
Morret	2'00%
Segó	10'00%
Pallús	21'00%

Alló el·laborat per aquesta Cooperativa i posat a la disposició d'abastiments per mediació de l'esmentada Delegació Especial de l'Arròs de la 2^a Zona fou:

Variedad	Arròs corfa el·laborat	Blanc produit	Mitjans	Morret	Segó
Corrent	1.615.451	1.188.135	18.215	31.517	87.328
Especial	373.223	261.400	5.580	6.538	23.909
Totals	1.988.674	1.449.535	23.795	38.055	111.237

L'escandall dels rendiments reals obtesos fou:

Arròs Corrent

Arròs blanc	73'55 %
Mitjans.....	1'13%
Morret	1'95%
Segó	5'40%
Pallús	<u>17'97%</u>
	100'00%

Arròs Especial

Arròs blanc	70'04 %
Mitjans.....	1'49%
Morret	1'75%
Segó	6'45%
Pallús	<u>20'31%</u>
	100'00%

Tot l'arròs corrent el·laborat s'entregà, seguint les instruccions de la Delegació, als destinataris que es relacionen a continuació:

Sindicat Arroser de Castelló, per a consum dels socis.....	269.911 Kgs.
Treballadors de la Cooperativa, per a consum familiar	816 "
Francisco Brea Perales, per a consum familiar	504 "
Rosa Gargallo Amposta, , per a consum familiar	396 "
Francisco León Font de Mora, per a consum familiar	540 "
Sindicat Arroser de Nules, per a consum familiar.....	87.400 "
Sindicat Arroser de Xilxes, per a consum familiar	18.600 "
Sindicat Arroser d'Almenara, per a consum familiar	31.000 "
Sindicat Arroser de La Llosa, per a consum familiar.....	5.800 "
Governador de la Provincia.....	748.918 "
Economat Segarra de la Vall d'Uixó.....	3.144 "
Director de la Presó Provincial	11.700 "
Delegació Provincial Auxili Social.....	7.200 "
Economat miners	1.500 "
«Jefe Comandància» Costes.....	475 "
Ramón Samid Sanchis	35 "
Bisbe de Segorbe	73 "
Total	1.188.012 "
Mermes	123 "

D'arròs especia es varen servir:

Sindicat Arrosser de Castelló,, per a consum familiar socis	1.224 Kgs.
Personal Delegació 2 ^a Zona, , per a consum familiar socis	1.000 "
Governador de la Província	155.300 "
Delegació Turisme	800 "
Cía. Canalització de regs	400 "
Comercial Borés, S.A. de Figueres.....	1.000 "
Cooperativa Santiago de Madrid.....	10.000 "
Organització Nal. de Cegos Madrid.....	5.000 "
Economat Sindical Indústries Químiques.....	5.000 "
Col·legi Escoles Pies.....	320 "
Cía Gral. Asfaltos de Barcelona	5.000 "
Economat Pic Aguilera de Barcelona	2.000 "
Economats Reunits de Pamplona	5.000 "
À.E.G. Ind. Eléctricas de Terrassa	1.000 "
Governador Tarragona.....	26.230 "
Economat Familiar CNS de Terrassa	40.000 "
Salvador Fontcuberta de Benicarló.....	2.000 "
Total	<u>261.274 "</u>
Mermes	<u>126 "</u>

Els subproductes produïts es vengueren:

	<u>Mitjans</u>	<u>Morret</u>	<u>Segó</u>	
Sindicat Arrosser Castelló	—	33.985	104.262	Kgs.
Coop. Arrossera Castelló	—	470	1.095	"
Fco. León Font de Mora	—	1.080	2.520	"
Fco. Breva Perales	—	720	1.680	"
Rosa Gargallo Amposta	23.795	—	—	"
Demetrio Segarra	—	720	1.680	"
Totals	<u>23.795</u>	<u>38.055</u>	<u>111.237</u>	" = Prod.

Rosa Gargallo Amposta a qui també se li suministrà arròs corrent com hem vist i que ara es quedà amb tota la producció del mitjans produïts, donava la casualitat que era la suministradora exclusiva de fruites i hortalisses al Quarter del Regiment de guarnició a Castelló.

En la mateixa Memòria es donava compte d'un fet que volem reproduir lo més fidedignament possible, tan sols per recordar com es procedia aleshores en alguns aspectes.

La Cooperativa Arrossera desitjosa de tindre un local propi amb una capacitat i una instal·lació moderna per augmentar i millorar la producció i els rendiments reduint costos, havia comprat l'any 1939 un solar situat a un lloc conegut com l'Olivaret, que era una parcel·la de terra situada a la vora del riu Sec i contra la Sequiota que corria tot lo llarg de la Ronda de la Magdalena, on ara es troba l'estadi Castalia. Però l'Ajuntament de Castelló mantingué llargues i dificultoses negociacions amb la Junta de la Cooperativa en les quals no

varen faltar velades amenaces de l'aleshores també Governador Civil i «Jefe Provincial del Movimiento» Sr. Andino, i entre tots varen obligar a la seua venda per a construir en ell un camp d'esports per a «El Frente de Juventudes», però pagant tant sols el preu de cost que fou de 51.818'05 pessetes i ni una perra més. Però el temps passava i després de mes de dos anys de feta l'operació, no s'havia liquidat encara, per la qual cosa s'hagué que demanar per escrit el pagament del deute a l'Alcalde En Josep Casado, qui respongué de es liquidaria si es podia fer, en càrrec al presupost municipal de 1944, com així fou, però sense liquidar ni un xavo pels interessos de demora.

Per aquells anys i segons dades recollides de la Federació Sindical d'Agricultors Arrossers d'Espanya, la collita nacional global en quilos d'arròs corfa fou la detallada a continuació per campanyes, amb detall de les Hes. dedicades a aquest conreu.

Campanya	Superfície cultivada (Ha.)	Arròs en corfa recollit (quilos)
1936-36	43.098	296.359.500
1944-45	48.601	214.701.293
1945-46	48.068	179.358.878
1946-47	50.057	176.763.544
1947-48	52.152	219.578.887
1948-49	52.290	212.712.502
1949-50	56.251	232.856.050
1950-51	57.312	263.578.850

Les mateixes dades referents a la província de Castelló amb les collites de Torreblanca, Benicàssim, Castelló, Nules, Moncòfa, La Llosa i Almenara, varen ser:

Campanya	Superfície cultivada (Ha.)	Arròs en corfa recollit (quilos)
1935-36	1.115	6.396.500
1944-45	1.211	4.352.537
1945-46	1.121	3.331.312
1946-47	1.383	4.513.024
1947-48	1.403	4.513.024
1948-49	1.656	5.454.571
1949-50	1.811	6.885.481
1950-51	1.875	6.937.292

Per aquestes dades s'observa una merma de la producció unitària en rel·lació a l'any 1936, deguda sense dubte a la manca de fertilitzants malgrat que la superfície sembrada augmentà, per a després al desapareixer aquest factor, continuar en alça. Però si se comparen les xifres nacionals amb les de la nostra Província veurem, que ací no sols hi ha un augment de la superfície, sinó que també es detecta un augment dels rendiments i per això mateix dels totals recollits. Açó fou degut no sols a l'augmentar el sumistre dels adobs sinó també a les noves llavors i varietats adoptades als conreus i al perfeccionament de les tècniques emprades pels arrossers d'ací junt a l'entrar en cultiu el Quadro Santiago al terme de Benicàssim i zones marginals de Castelló.

Pel que fa a les despeses necessàries per al conreu normal, l'escandall que disposem de l'any 1951 per a una fanecada de 831 m² fou:

Jornals varios	28'074	Ptes.
Nivellar i xarugar	58'884	"
Gasolina dragar	8'881	"
Llabor	4'911	"
Jornals planters	15'890	"
Abdobs planters	15'418	"
Jornals plantà	108'900	"
«Mañanita» (*)	0'851	"
Jornals adobar	10'532	"
Birbar (binar)	53'371	"
Dividendos Sindicat	195'249	"
Lligases espart	2'300	"
Reparació ferramenta	1'700	"
Segar	177'934	"
Trillar	8'000	"
Assegurances Federació	14'970	"
Adobs del cultiu	14'970	"
Total	140'250	"

(*) La «mañanita» consistia en una copaeta d'aiguardent i una pasteta o madaleneta.

Un altre escandall, aquest més complet i estudiat baix el patrocini de la Federació, ens donava en Castelló l'any 1954:

Concepte	Clase Unidad	Unitats	Preu unitat	Import parcial	Import total
Replegar palla i cremar	Jornal peó	0'15	35'00	5'25	
Arreglar margens	Jornal peó	0'10	35'00	3'50	
Xarugar	Peó i cavall.	0'40	125'00	50'00	
Cavar racons	Jornal peó	0'20	35'00	7'00	73'00
Taular i ratllar terreny	Peón i cavall.	0'05	125'00	6'25	
Sulfat amònic	kilo	50'00	2'40	38'00	
Superfosfat	kilo	50'00	7'60	120'00	
Transport i repartiment	Jornal carro	0'10	125'00	12'50	
Mesclar i distribuir	Jornal peó	0'30	35'00	10'50	181'00
Dragar	Peón i cavall.	0'48	125'00	60'00	
Compra planter	Garba	0'90	1'50	135'00	
Transport i repartiment	Peó i cavall.	0'17	125'00	18'75	
Plantar	Jornal peó	1'00	104'00	104'00	
Replantar barques	Jornal peó	0'20	35'00	7'00	324'75
			Suma i segueix		578'75

			Summa anterior.....		578'75
3 escardes o birbases	Jornal peó	2'80	50'00	140'00	
Segar vores	Jornal peó	0'10	50'00	5'00	
Despeses regs i desaigües	Cost	1'00	50'00	<u>50'00</u>	195'00
Sega a braços	Jornal	1'90	78'00	148'00	
Traure garbes i transport a l'era	Jornal	0'10	78'00	7'80	
Manipulació i trillà	Peó i Cavall.	0'25	203'00	50'75	
Cost trilladora	Preu	4'00	7'00	28'00	
Eixugar era o solejar	Peó	0'50	35'00	17'50	
Palejar, apilar i omplir sacs	Peó	0'05	35'00	<u>1'75</u>	207'05
Assegurança agrària.....				9'07	
Assegurança accidents.....				2'80	
Lloguer graner.....				8'00	
Arrendament de la terra.....				200'00	
Cànon camins i sèquies.....				13'00	
Diputació «Riqueza Radicante» a 0'50 Ptes. per 110 kilòs.....				2'50	
Interessos capital circulant en sis menos al 5%.....				40'67	
Subsidi familiar i de vellesa(*).....				82'52	
Despeses vigilància i gestió.....				8'75	
Manutenció, «mañanitas» i suplement jornals.....				10'00	
Guarderia.....				2'00	369'31
				<u>2'00</u>	<u>369'31</u>
					<u>1.135'11</u>

(*) El subsidi familiar i el de la vellesa junt amb la quota sindical, representava el 9'50% dels totals de les despeses dels jornals pagats.

En l'any 1954, la Cooperativa de Castelló liquidà als seus socis a 3'21 pessetes per quilo d'arròs corrent i l'extensió cultivada en aquesta província en fanecades i per municipis fou:

Castelló.....	10.120
Xilxes.....	5.255
Benicàssim.....	2.304
Torreblanca.....	2.040
Nules.....	1.307
La Llosa.....	<u>1.224</u>
Total.....	22.240 (*)

(*) Ens falten les dades d'Almenara, no sabem el perquè.

Ja varem senyalar, que tenint en compte les necessitats alimentàries de després de la nostra guerra civil, s'augmentaren les superfícies plantades d'arròs per totes bandes on es disposava de bon clima i aigua, donades les grans produccions quantitatives d'aquesta producció agrícola, com senyalàrem al començament. Així a Castelló, tant a les zones arrosseres d'abans del 1939 com a Almenara, Nules i altres, es dedicaren moltes terres de fora de Coto o marginals. Per aquesta raó es van fer arrossars també a La Llosa, Benicàssim i Torreblanca, junt a la Ribera de Cabanes i a Torrenostre, no podent-se transformar la gran extensió de l'esmentada Ribera

encara que s'interessà, per manca d'aigua potable suficient, doncs una explotació que començaren els senyors Peris, de València, fracasà perque prenent aprofitar uns ullals del terme de Torreblanca, a l'afondar-les per obtindre més cabdal i aprofitar més extensió de terra, isqué aigua salada i hagueren d'abandonar-lo tot.

La Cooperativa Agrícola Arrossera de Castelló, en les campanyes que anem a resenyar-los, industrialitzà les següents quantitats d'arròs en corfa dels seus socis, amb els rendiments corresponents:

Campanya	Clase d'arròs	Rendiments	Quilos parcials	Quilos totals
1940-41	Corrent	72'208	2.140.941	2.140.941
1941-42	Corrent	70'574 (*)	1.878.489	
1941-42	Especial	65'748	373.327	2.251.816
1942-43	Corrent	73'438	1.617.875	
1942-43	Especial	59'888	374.021	1.991.906
1946-47	Corrent	72'030	1.650.179	
1946-47	Especial	67'273	667.218	2.317.397
1947-48	Corrent	70'787 (*)	2.515.632	
1947-48	Especial	66'580	113.944	2.729.576
1948-49	Corrent	72,652	2.632.298	
1948-49	Especial	66'747	117.397	2.749.696

(*) En aquest anys, en el primer, hi hagué moltes inundacions al temps de la collita i en el segon hi hagué una gran fallada general a tota Espanya per qüestions climatològiques. al 1947-48, no tenim dades entre 1943 i 1946, no sabem per quina raó.

Durant aquestes campanyes, els resultà als socis l'arròs en corfa a entre 2'28 i 2'90 pessetes el quilo de corrent i l'especial entre 3'50 i 3'85 pessetes el quilo, segons els rendiments obtesos per cadascú. Després el preu liquidat en cadascuna de les campanyes que anem a donar-los fou el següent:

1957-58	4'75 Ptes./quilo.	corfa	corrent
1958-59	5'52 "	"	"
1959-60	4'90 "	"	"
1960-61	5'05 "	"	"

En la campanya 1961-62 abans de l'alliberament total del comerç d'aquesta producció, se seguí el sistema d'entregar un cupo forçós de 200 quilos per fanecada d'arròs corfa que es pagà a 3'60 Ptes. el quilo i la resta quedà llibre per a vendre's, liquidant als socis de la Cooperativa a raó de 6'15 pessetes el quilo de mitja.

En 1948 la Cooperativa compra el molí que tenia llogat al Sr. Rambla per 350.000 pessetes, local ubicat com hem dit a la Ronda de la Magdalena, fent-se precis millorar les instal·lacions i disposar de més lloc per a poder emmagatzemar en les degudes condicions la totalitat de l'arròs collit pels socis, així com per a deupurar les tècniques a fi de millorar els preus i qualitats.

Amb motiu d'un viatge que qui escriu aquestes línies va fer en 1952 com a comissionat per la Cooperativa Nacional de l'Arròs formada pels Industrials i Agricultors i en representació precisamente d'aquestos a les zones de la Camargue francesa i a Vercheli a la vall del riu Pó a Itàlia, juntament amb el Sr. Ansonera, Director de l'Estació Arrossera de Sueca i el Sr. Corell en

representació dels Industrials, per estudiar el conreu i l'el·laboració, tècniques i comerç de l'arròs, es planificà la construcció d'un nou molí en un solar ja comprat en l'avinguda de Benicàssim d'una superfície de 2.854'62 m².

Estem ja a 1954 i en la data del 7 de Febrer d'aquest mateix any, la Junta General Extraordinària de la Cooperativa convocada a l'efecte per a poder atendre als pagaments relatius als crèdits que s'havien sol·licitat i conseguit per a la construcció del nou molí, acordà establir una derrama entre els socis de 50 Pts. per fanecada i any, amb un acord que copiat textualment diu: *...«però podria donar-se el cas que en els terminis convinguts per amortitzar els crèdits no es disposara de l'efectiu necessari per a poder-los atendre, i el crèdit bancari de que disposava aquesta entitat el necessitara per al desenvolupament de la seua activitat comercial, és a dir, per a liquidar als socis els seus arrossos, comprar adobs, llavors, etc., prenent-se l'acord de poder acceptar préstecs dels propis socis fins una quantitat anual de 50 Ptes. per fanecà reintegrables el dia que la Junta General ho acordara»*. En aquell moment hi havia 5.370 fanecades inscrites, propietat dels cooperants.

Aquest préstec arribà a representar pel total de les diferents entregues anuals, 800 Ptes per fanecà, per la qual cosa la Cooperativa, en el transcurs de 16 anys, o siga fins 1970, va rebre dels socis prestades 4.296.000 pessetes, cancel·lant amb aquests diners els seus deutes a tercers.

En 1954, per certes anomalies detectades per l'aleshores Consell de Vigilància en l'administració de la Cooperativa per part d'alguns components que tenien càrrecs en la Junta Directiva junt amb certs empleats tots combinats, causàren infinitat de mals-de-caps i disgustos i després d'unes estrictes inspeccions i intervencions, que demostràren la veracitat de les sospites, en una molt tensa i nombrosa Junta General Extraordinària, es renovà la Junta Directiva, es destituí al Gerent anomenant-se un altre i després d'aquest incident es traslladaren totes les activitats als nous locals ja essent President Antoni Quintana, anomenat al canvi hagut.

La mitjana de rendiments per unitat de superfície als anys que ens ocupen, ací a casa nostra, no era de les més elevades d'Espanya ni molt menys, però la quantitat dels nostres arrossos en general sí que era puntera i molt per endavant de la conseguida en altres regions espanyoles. Fins el 1948-50, per manca dels adobs necessaris, la mitja de collita solia ésser de 400 quilos per fanecà, equivalents a 4.800 quilos per Ha., per a després anar augmentant a mesura que la situació es normalitzava, fins arribar als 5.500 / 6.000 quilos per hectàrea equivalents als 450 / 500 quilos per fanecà.

Gràcies a la qualitat dels nostres arrossos i a la bona industrialització, la marca de la nostra Cooperativa es venia bé i amb facilitat no tan sols a Castelló i província, sinó també en altres mercats espanyols. Però poc a poc les despeses del conreu anaven incrementant-se i no al mateix ritme que els preus de venda obtesos per al producte acabat. Els costos de les llavors i treballs dels conreus, principalment els de la plantà i la segà, que es procurà fer el possible per a rebaixar-los a base de mecanització d'algunes eines, però la mitjana de les superfícies per explotació era tan menuda per estar, afortunadament, molt repartida la propietat, i el subsol turbós a extenses zones del Quadro, feu que aquesta mecanització no fora possible en la majoria de les propietats castellonenques. Per una altra banda, s'anava detectant ja una manca d'aigua per al reg degut a que el cabdal de la Font de la Reina minvava cada any més, la qual cosa feia que la gent cada vegada estigués més descontenta, i a més, hi havia un altre factor molt important, doncs era un fet, el que els fills dels arrosseros no seguien l'ofici dels seus

pares, donat que l'època de llogament total de la mà d'obra disminuïa cada dia més després del 1960 junt a que la gent trobava fàcilment altres oficis i no volia treballar dins del fang. És en aquest moment que es presenta una ocasió quan l'Ajuntament, malgrat unes veus i crítiques contra la meua persona per haver seguit jo tanmateix una mica el promotor de la idea, patrocinà una dessecació de les terres amb drenes sota la terra amb una gran ajuda estatal. Al poc de temps i a la vista de la revalorització de les terres, aquells que despotricaven se n'adonaren de lo beneficiosa que aquesta operació els va resultar. Es varen fer les obres del drenatge necessàries i arribà un dia, en que Castelló primer i el Quadro Santiago de Benicàssim després i a la resta de les terres, fet que ningú pot negar perquè ahí està, la majoria de les terres pugueren dedicar-se a altres i diversos conreus menys pesats que l'arròs, necessitaven menys aigua també i moltes terres, ben aviat es vengueren com a solars. Què hagués passat sense aigua i sense mà d'obra?

La Cooperativa, al mancar-li l'arròs, per cabuderia de certs socis molt amics del que era President, no volen dedicar-se a altres activitats, mentre altres dels components si que volien explotar les seues terres amb altres conreus i desitjem vendre les seues collites de fruites i hortalisses que comencen a produir-se aprofitant part de les infraestructures de la Societat, i per voler contentar a tots, es constitueix com a una Secció de la Cooperativa Arrossera, la «*Sociedad Frutera Agraria Castellonense*» (S.O.F.A.C.) anomenant com a primer President al jove Toni Quintana, que de seguida s'avorrí del càrrec, renunciant a ell.

L'instal·lació de molturació amb un valor de maquinària superior als dotze milions de pessetes de llavors, es quedà improductiva per manca de materia prima, per la qual cosa algun soci recomanà al soca del President i a la Junta Rectora, que per a no tindre aquest considerable capital mort i poder aprofitar al mateix temps i a més el fons comercial asolit i constituir per les marques, utilitatge, organització i sobre tot la clientela o mercat creats, que aquesta instal·lació s'explo tara com a una entitat comercial qualsevol, pagant els necessaris impostos o que al menys es llogara o que es venguera, però donada la bogeria de molts, no accepten l'idea.

A tot açó, feia com dos anys, el molí arrosser amb la seua maquinaria es botà foc, costant-nos la reparació nou milions de pessetes.

La S.O.F.A.C. començà a treballar, però sense ordre ni concert ni idea, amb una manca de personal escaient, doncs es fiquen en el cap que no hi ha que fer despeses, i per si fora poc, sense una estructura comercial ni administrativa, per lo qual, el negoci no podia anar bé de cap manera. La selecció dels diferents productes que s'aporten siguen melons, peres, carxofes, melons d'alger, tomates, bajoques, etc. la fan els propis colliters i als magatzems de la Cooperativa, no es trien, acondicionen, classifiquen i envasen degudament tots aquestos productes, per la qual cosa les mercaderies s'han de vendre barates, i al no fer marques, no es disposa d'una clientela fixa, essent el trist resultat, el que poc a poc, com les liquidacions que se'ls fan als llauradors socis de la S.O.F.A.C. son pitjors que els preus que els que ho fan bé poden obtindre, les collites es venen per compte i risc dels colliters als comerciants, i cada dia s'entren menys mercaderies i les despeses generals no es cobreixen. És la característica espiral d'aquestes situacions.

Així les coses, com a més la propietaria del patrimoni representat pels solars, edificis i instal·lacions continuava essent la Cooperativa Arrossera i la llei deia que una Cooperativa no pot permaneixer inactiva més de tres anys, S.O.F.A.C. abandona les seues activitats i es fa

càrrec l'Arrossera de tot com a Cooperativa mare altra vegada, reformant-se el seu nom i tasques, passant a anomenar-se «*Cooperativa Arroceras y Frutícola de Castellón*».

La Junta Rectora i especialment el seu President, que s'aferra al càrrec com una lapa a la pedra, malgrat la seua manifesta incapacitat i inutilitat, resulten tots inoperants en grau superlatiu, doncs han anomenat Gerent a un antic administratiu, persona aquesta que no té la més mínima idea comercial, i aquest, per no perdre l'entrada de mercaderies i productes com acabem d'indicar, practica de cara als socis unes liquidacions fictícies abultant i creant uns preus polítics superiors a la realitat cantable. Després, com a la S.O.F.A.C. li ocorre lo mateix que li passà a l'Arrossera, és a dir, que al no tindre cap activitat tenia que disoldre's, al Gerent, al President i a altres directius se'ls ocorre la disbaratada idea de montar una tenda com un supermercat a nom de la S.O.F.A.C. com una Cooperativa de consum, il·legal completament, doncs a aquesta, ni la donen de alta, ni adequen els Estatuts a tenor de la legislació que va dictant-se, ni la seua comptabilitat està clara ni independent. Tampoc es controla res, perquè per a que en aquesta activitat no aparegueren pèrdues, es carregaven moltes despeses a l'Arrossera. I la bola de neu d'endeutament es fa més gran cada dia, hipotecant-se tot el patrimoni social. A més, en una actitud d'idiotesa supina, s'expedienten quasi a la meitat dels socis per no entrar les seues collites a la Cooperativa, sense adonar-se'n que aquestes podien fer això, però atenien religiosament els pagaments dels dividendos pasius que es feien per tal de cubrir les pèrdues de cada any, agreujants-se amb aquesta política més encara la situació creada. A la fi, en veurés perdut, simulà tres solucions amb sengles incendis. I diem simulà, ja que en cap dels tres les portes d'entrada foren forçades i tan sols es cremen papers, llibres, notes i documents comprometedors sense que faltaren diners. Però tota la Junta Rectora obra altra vegada negligement i no apareixen els responsables d'aquestos fets tan sospitosos, malgrat una ineficàcia actuació policial. Per qué no intervingué ningun jutjat?

Finalment algú s'imposà procurant tallar totes les fons que produïen pèrdues constants i s'aconsegueix traspasar la tenda a uns professionals a l'anomenar-se com nou President a Vicent Llorens, amb la percepció d'un sustanciós arrendament. Es retallen draconianament totes les despeses, però encara hi ha una minoria que junt a l'ex-President, boicotejen tot sense que puguen arribar a conèixer les veritables raons que els induïen a aquestes actituds tant especials i tancades, i per a cancel·lar els ruinosos deutes de la Cooperativa no hi hagué més remei que decidir vendre poc a poc els valuosos bens cooperatius i aquelles instal·lacions que amb tanta il·lusió i sacrificis s'aconseguien gracies als esforços i aportacions de tots. Ara no sabem el que pot ocorrer i el que quedarà d'aquell patrimoni tan sòlid que teníem, perquè quan escrivim aquests records, allò cert és, que la Cooperativa ja ha desaparegut i els diners ningú aclareix on es troben, ni es done compte als socis de res, situació creada per la imbecilitat d'alguns que ho tiraren tot per terra i Déu ens perdone de tindre mals pensaments.

Allò cert és, que passa el temps, els socis que aportaren els seus diners no cobren ni els interesos devengats, malgrat que hi ha uns compters de la Cooperativa oberts (creem) en una entitat d'estalvi que sempre ha assessorat pèsimament als arrosseros i repetim, d'aquells esforços fets per molts com deïem abans, en pro de crear una autèntica riquesa per a Castelló. Possiblement ja no quede res.

És la nostra finalitat, que de tot el que hem contat, sols volem que quede una constància escrita, seguint un ordre i per a record dels qui ens seguirán.

XI. ALGO MÉS SOBRE L'ARRÒS I CASTELLÓ PER A ACABAR

Un fet que tingué lloc a Castelló molt relacionat amb el conreu arrosser que no podem oblidar per la seua transcendent importància per a la salut pública del món, va ser el següent.

Entre les persones que treballaven als arrossals, començà a observar-se que alguns homes caïen malalts sofrint una simptomatologia pareguda a la del paludisme. Tremolaven i patien d'unes febres molt altes, però que no eren alternatives com ocorria amb les «*tercianes*» i a més es posaven grocs com si sofriren del fetge. La malaltia era greu, la recuperació lenta i es donàren molts cassos de mort.

Aleshores l'insigne castellanenc Doctor En Vicent Altava, cap de medicina interna a l'Hospital Provincial, home molt estudiós i que ha viscut sempre entregat a la seua professió, aprofundí més amb les seues apreciacions, arribant a la conclusió de que aquella malaltia era trasmesa per la contaminació d'un virus per contacte amb el torrent sanguí del malalt, i aprofundint més amb les seues observacions, es va assabentar que segons uns estudis fets per dos metges, un polac que no recorde el seu nom i un altre italià, el Professor Balbudieri, l'agent contaminant, efectivament era una espiroqueta pareguda a la de la sífilis i trasmesa pels orins de les rates camperoles de la rasa «*norvegius*» que arribaren a Espanya amb les forces napoleòniques, no gaire ben estudiada i de difícil curació, que s'apegava al xafar amb els peus descalços els treballadors de l'arròs que caminaven pels marges i el fang tenint qualsevol ferida o ulceració en les seues extremitats. Lo primer que va fer el Dr. Altava va ser el procurar posar-se en contacte amb aquells col·legues seus.

Amb l'italià fou fàcil, però amb el polac, degut a que aquestos fets tenien lloc pel 1948 i Espanya no tenia relacions diplomàtiques amb cap país de l'Est europeu, em va cabre l'honor per l'amistad que teniem tots dos, de ser qui a través de l'Ambaixada polaca a París li conseguí el necessari i difícil d'obtindre visat per tal de traslladar-se a Varsòvia.

A la tornada i amb la seua característica celeritat, formà un equip junt amb els metges Barreda, Villalonga i crec que un altre que no recorde ara el seu nom junt amb un practicant que tampoc recorde qui era i al laboratori del Dr. Villalonga a la Plaça de la Pau, es montà un

viver de rates d'horta, que una colla de talponers caçava cada diumenge als arrossars. Amb aquestes bestioles feien els seus estudis i experiments, col·laborant també un grup d'amics fent censos i fitxes de persones contaminades per aquesta malaltia, coneguda com «*brucelosis*». En una parcel·leta d'unes dues fanecades propietat d'en Josep Maria Lacreu prop de Sant Francesc de la Font, es dotà amb una pareteta de com un metre d'alçada i revestida a l'interior amb rajoles vernisades per a que relliscaren i no pogueren botar fora, es van posar altres rates per estudiar la seua vida i costums, donant-los a menjar arròs en corfa.

Després d'algo més de dos anys de molts treballs, aconseguiren una vacuna que va ser revisada pel professor Balbudieri en un viatge que va fer ací i que a mi em va cabre la satisfacció d'invitar a tot l'equip que havia alcançat tant rotund èxit sota la direcció d'en Vicent Altava, a un dinar per a onze persones a l'Hotel Voramar de Benicàssim, i que em costà segons factura que guarde per gust i record –hi sols ho dic a títol anecdòtic per comparació amb els costos d'avuí– la suma de 2.031 pessetes, menjant opíparament, bevent cava Codorniu i inclòs un puret, malgrat la situació d'escassetat del moment.

I és gràcies a la tenacitat i els esforços d'en Vicent Altava, que aquella vacuna que començà a facilitar-se a tots els arrosseros de Castelló, que es salvaren moltes vides humanes, no tan sols ací sinó també arreu de tot el món. I per tot lo manifestat i per altres moltes raons, jo desitjaria molt ferventment que a aquest il·lustre casteller que és en Vicent Altava, se li donara un merescut i just homenatge que ell tan el mereix ara que encara està entre nosaltres i que siga per molts anys.



Lluent de la Plana
Foto: RIBES



Xarcullant una sequia a la Mota / *Limpiando una acequia en la Mota*
Foto: BREVA



Foto: RIBES

Xarugant rastoll d'arròs / *Labrando rastros de arroz*

Foto: WAMBA





Arrancant planter d'arròs / *Arrancando plantel de arroz*
Foto: WAMBA



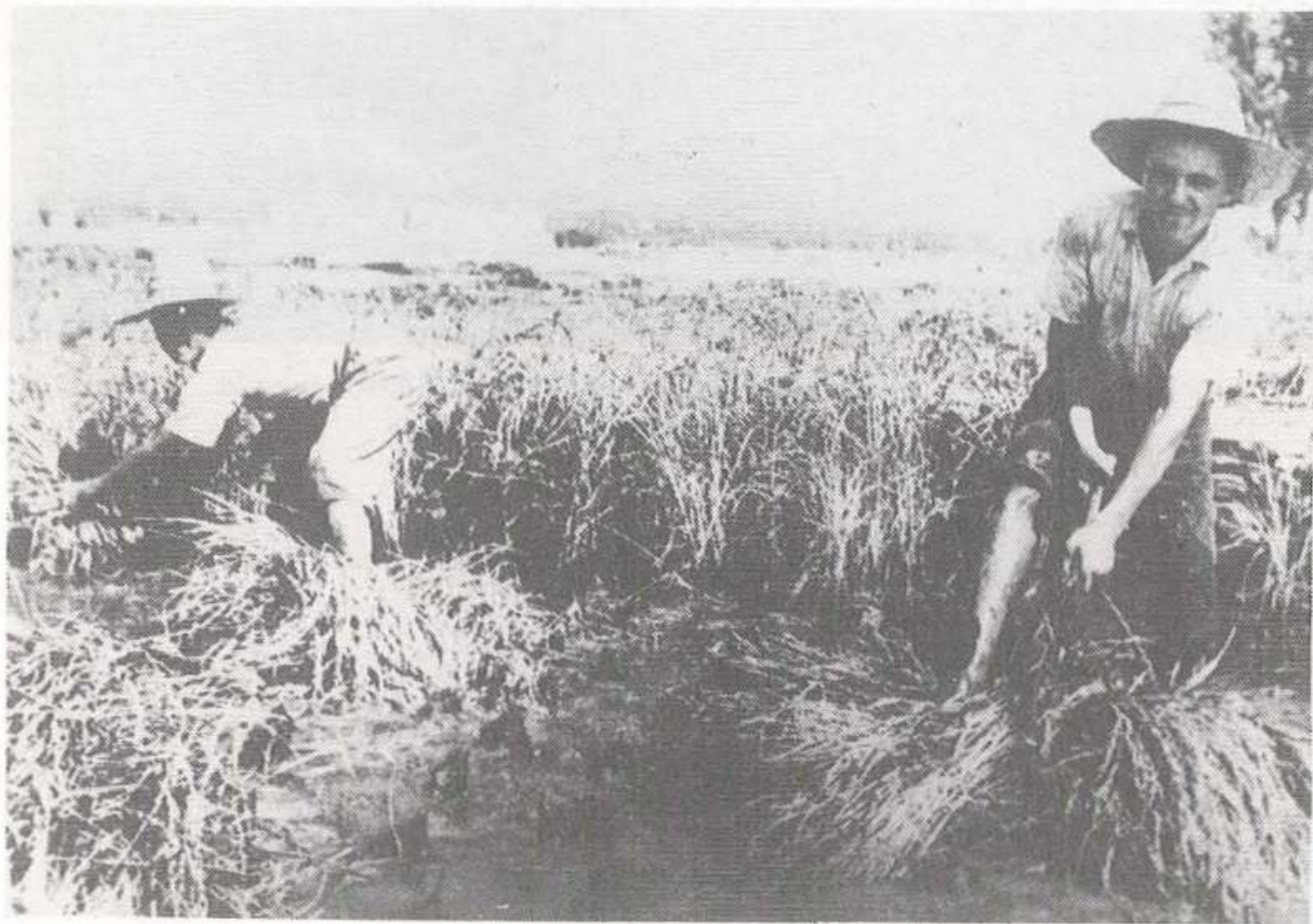
Repartin garbes del planter d'arròs / *Repartiendo los planteles de arroz*
Foto: WAMBA



Plantant arròs / *Plantando arroz*
Foto: BREVA



Plantant arròs / *Plantando arroz*
Foto: WAMBA



Surracant garbes / *Separando el grano de la paja*
Foto: RIBES



Traent garbes d'arròs segat / *Acarreando el arroz segado*
Foto: WAMBA



Rastoll d'arròs / *Rastrojo de arroz*
Foto: RIBES

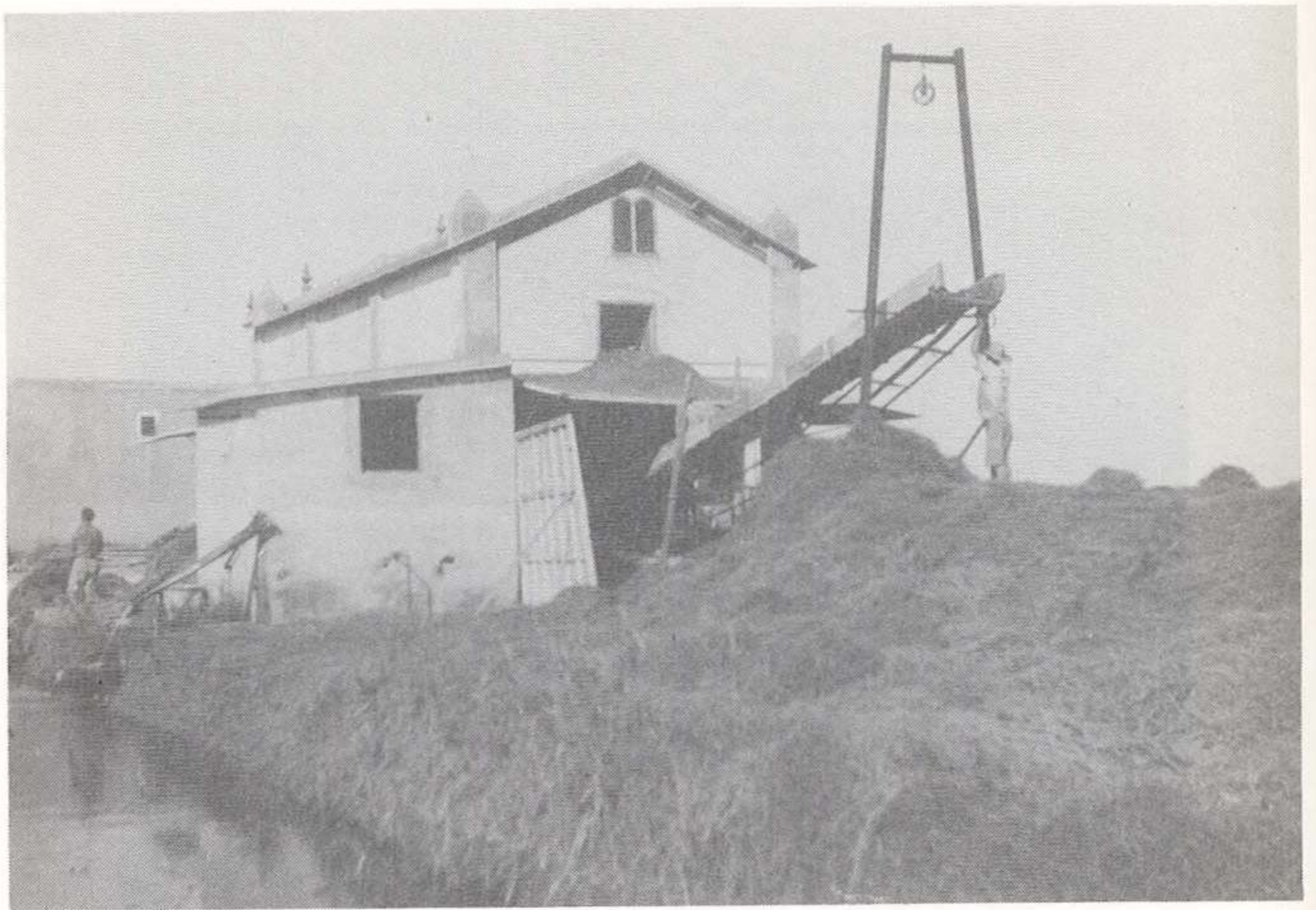


Carro als arrossars / *Carro en los arrozales*

Foto: RIBES



Dinan a la segà / *Comiendo en la siega*
Foto: RIBES



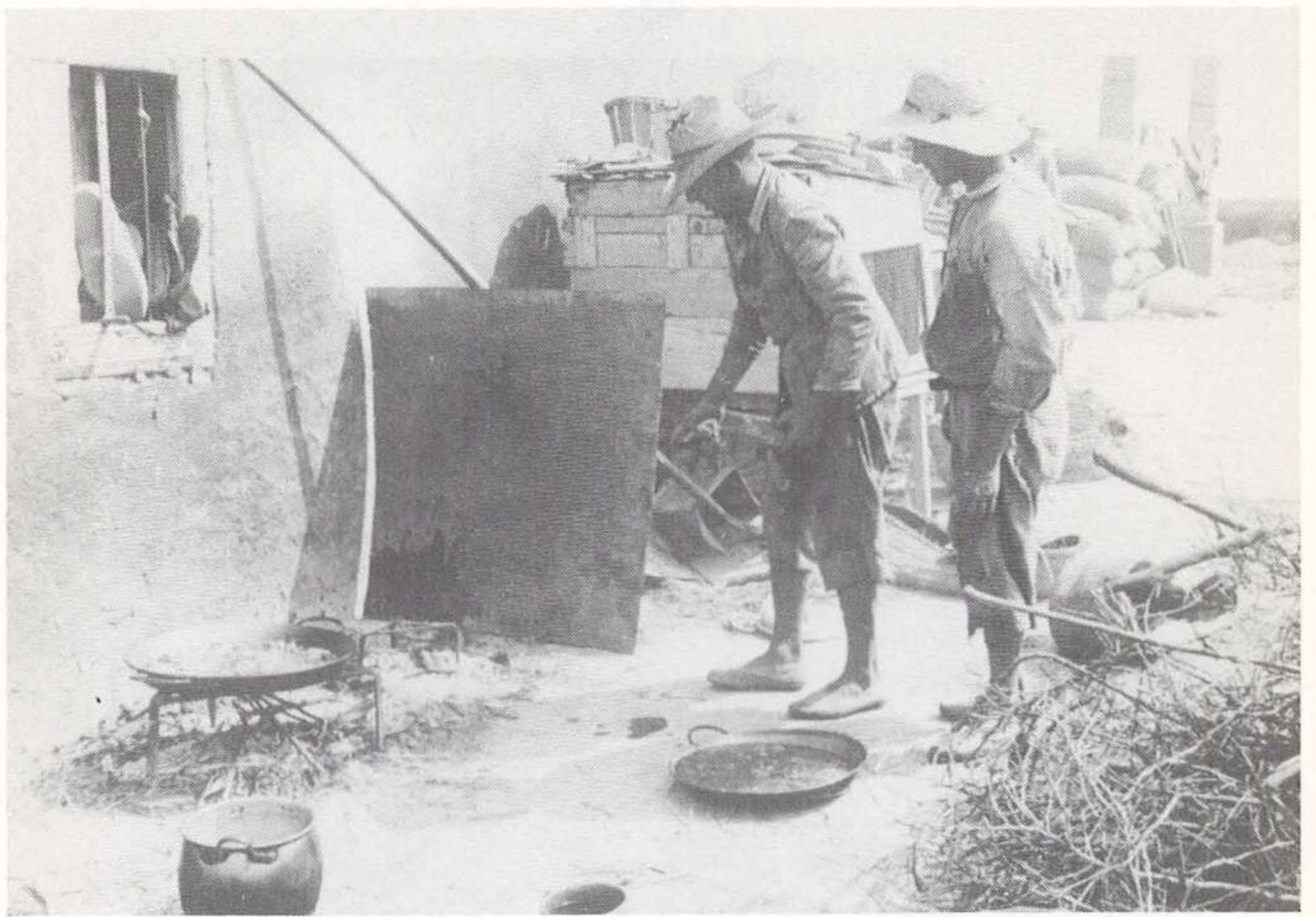
Trilladora fija / *Trilladora fija*
Foto: RIBES



Llaurant arròs al sequer / *Arando arroz en la era*
Foto: RIBES



Amuntonant arròs al sequer / *Apilando arroz en la era*
Foto: RIBES



Paella amb anguiles per a dinar / *Paella con anguilas para comer*

Foto: RIBES



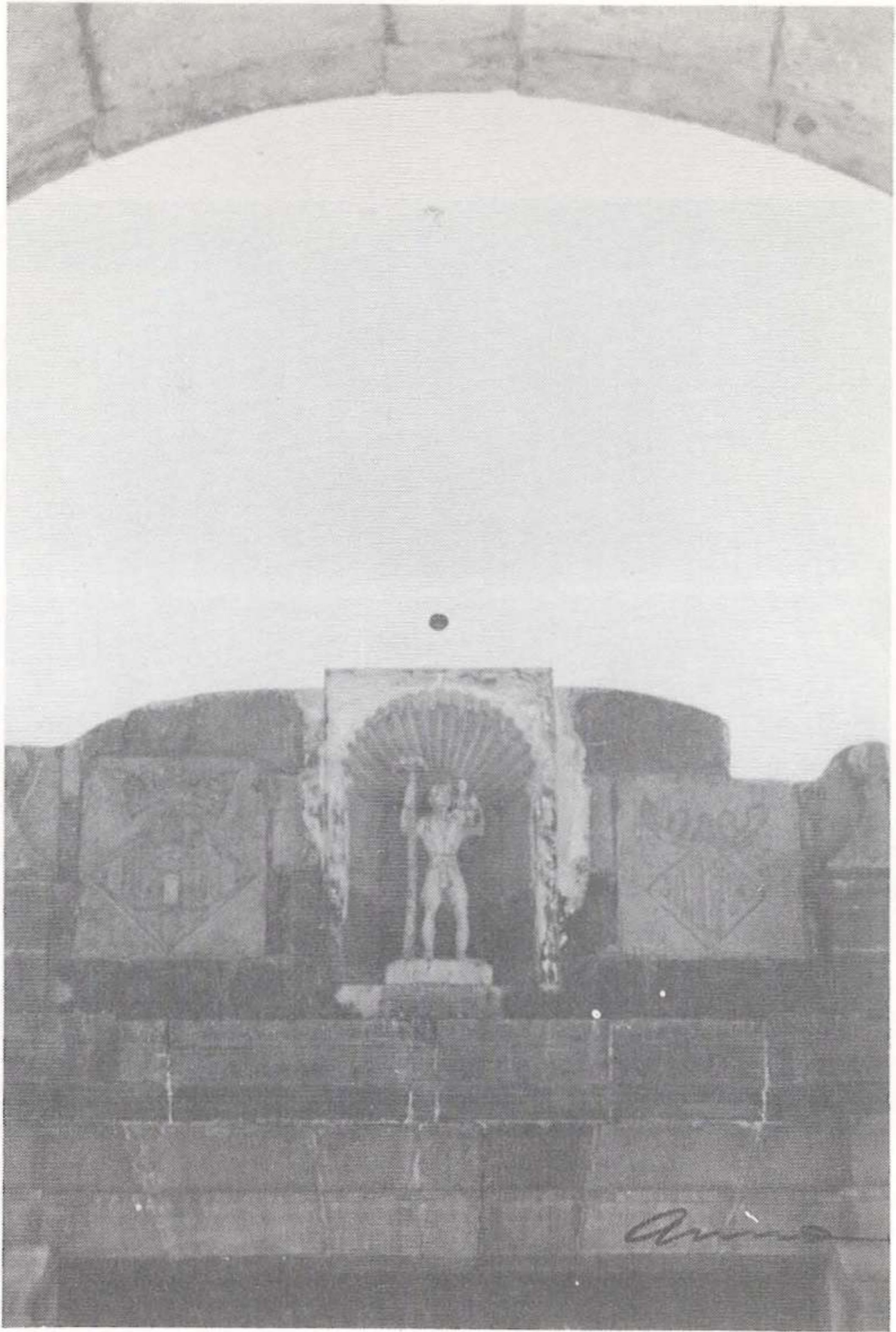
Amuntonant arròs al sequer / *Amontonando arroz en la era*
Foto: BREVA



Cosint sacs d'arròs a l'era / *Cosiendo sacos de arroz en la era*
Foto: BREVA



Carreiant sacs d'arròs / *Cargando sacos de arroz*
Foto: BREVA



Sant Cristòfol, Patró de Castelló - Escultura en pedra sobre la porta de l'Ajuntament
San Cristóbal, Patrón de Castellón - Escultura en piedra sobre la puerta del Ayuntamiento
Foto: ANA

I. LA PLANTA. SU ORIGEN, HISTORIA Y EXPANSION

El arroz es una planta herbácea de la familia de las gramíneas, especie «oryza sativa», de raíces que se desarrollan y cumplen su cometido dentro del agua, tallo hueco como de unos 50 o 60 centímetros de altura y a veces más, hojas alargadas y espiga de granos múltiples y separados entre sí característica de las gramíneas, de rápido crecimiento y maduración y con los citados granos envueltos en una dura cascarilla.

Aunque hemos oído hablar y hemos leído sobre los arroces llamados de secano, no los conocemos, pues en general es planta acuática y así la hemos visto crecer en los cinco continentes.

El arroz como el trigo, y según varios autores, es originario de los valles secos del Asia central. El trigo se dio a conocer 5.000 años a. de C. y el arroz sólo unos 2.900 años a. de C.

Dicen estos autores, que el arroz se adaptó fácilmente al agua, realizándose esta adaptación en la parte norte de la India, pasando de allí muy pronto al sur de la China remontándose luego hasta las primeras estribaciones del Himalaya en el Tíbet, bajando más tarde a Indonesia y alcanzando el Japón sobre el siglo primero de nuestra Era.

Después pasa a Persia en época imprecisa pero cercana al siglo IV a. de C. asentándose en las cuencas bajas del Eufrates y del Tigris, para ser traído desde allí a los países ribereños del Mediterráneo por los árabes en su expansión a partir del Asia Menor, iniciándose muy posiblemente en el delta del Nilo y pasando posteriormente a Italia y España. Pero, ¿cuándo sucede esto? No lo hemos podido aclarar fehacientemente.

Sí parece ser, que los griegos que tanta variedad, esmero y refinamiento le dieron al arte de la gastronomía, no lo usaron de manera destacable en su cocina a pesar de que Sófocles el poeta lo menciona en sus tragedias; como tampoco los romanos que tan famosos eran preparando copiosísimos ágapes con los productos más variados y exóticos de sus vastos dominios, entre otras razones, porque ni los unos ni los otros fueron esmerados agricultores, ya que se dedicaban tan sólo a adquirir como fuera, por las buenas o por las malas lo que otros pueblos producían. Pero a partir de la expansión árabe por la mayoría de las costas de nuestro mar, más pronto o más tarde pero dentro del largo período de los 800 años que duró su dominación en España, son ellos muy posiblemente quienes nos lo trajeron como tantos

otros cultivos agrícolas, dada su sapiencia en la materia, bajo el nombre de «al-ruzz», que es precisamente el adoptado tanto por castellanos como por valencianos y catalanes con el nombre que todos conocemos de arroz o «arròs». Algunos autores dicen que este cultivo comenzó en Andalucía en el siglo VIII propagándose desde allí al País Valenciano el año 1200, a pesar de que precisamente a esta región la conceptúan otros la cuna del comienzo del cultivo arrocerero en España.

No obstante, en gran parte de Europa parece ser que no era, al menos su cultivo, muy conocido en las postrimerías de la edad media y principios de la moderna, lo que no ocurría ni en Italia ni en España, e incluso en Castellón entonces ya como más adelante veremos, pues según Fernand Braudel, viajeros y misioneros que visitaron Asia durante los siglos XVI y XVII como por ejemplo el jesuita P. Las Cortes, se asombraban entonces al ver las extensas zonas de producción del mismo, sobre todo al referirse a los vastos campos de arroz al Sur de la China en el valle del río Yangtzé Kiang donde un Emperador mucho tiempo antes había establecido ya allá por el año 2800 a. de C. un lujoso y complicado ritual para festejar la plantación anual del arroz. La admiración de estos europeos, es prueba evidente de que en algunos lugares de nuestro continente no se conocía este cultivo o al menos no tenía la importancia que en el Extremo Oriente, aunque sí era un producto conocido pero exótico y muy caro, que incluso en Inglaterra llegó a guardarse en cofres como los tesoros, pues manifiesta Judy Ridgway en su «Libro del Amante del Arroz», que la Condesa de Leicester en 1265 gastó 50 kilos de arroz en cuatro meses que le costaron nada menos que a dos peniques la libra, lo que fue un gran derroche, pues tan sólo posteriormente se sabe, que Alice de Bryne, un gran título de entonces también, consumió en su casa en un año tan sólo un kilo y medio al mismo precio. Más por otro lado resulta chocante el hecho de que de esta gramínea y ya en la misma época que acabamos de citar, el arroz fuera un polémico cultivo que causó innumerables quebraderos de cabeza a las autoridades y a todas las gentes de la Plana como veremos en su momento.

Tan importante es tras haberse esparcido y adoptado su cultivo por casi todo el mundo, que unos datos que poseemos proporcionados por la F.A.O. correspondientes al año de 1977, nos dan las enormes cifras de 147 millones de hectáreas de cultivo del arroz con una producción del orden de los 366 millones de toneladas. La misma fuente nos dice, que de trigo en el mismo año se sembraron un total de 232 millones de hectáreas con una cosecha obtenida de 386 millones de toneladas.

II. RAZONES DE LA GRAN PRODUCCION MUNDIAL ARROCERA

Hemos visto al final del capítulo precedente cómo por las cifras dadas existe una gran diferencia de rendimientos en favor del arroz, pues mientras el trigo viene dando una producción media de 16'6 quintales por hectárea, el arroz alcanza nada menos que unas cosechas de hasta 26 quintales/Ha. también, lo cual y por sí sólo es evidentemente un aliciente para el agricultor que lo produce, en circunstancias normales y con métodos adecuados.

Pero a más de esta poderosa razón, existe otra muy digna de tenerse en cuenta, consistente en que siendo el arroz planta acuática y que necesita cierto calor ambiental, puede producirse en unos terrenos y unos climas, que por sus características especiales y su elevado índice de humedad, posiblemente no serían nada aptos para otros cultivos rentables y necesarios con los que poder alimentar a las poblaciones crecientes y de un alto grado de fecundidad y proliferación desde siempre típicos de los lugares de su cultivo como ocurre por casi toda el Asia, viniendo a representar el arroz el alimento básico de los países que se dicen más ricos o de climas más frescos y secos. Es más, casi se puede asegurar que la China en realidad no empezó a ser poderosa y a extenderse en todos los sentidos, hasta que se adaptó y dedicaron a este cultivo gran parte de sus tierras antes pantanosas e improductivas, ocurriendo lo propio en otros muchos países de aquel continente.

Otra poderosa razón a favor de la producción arroceras estriba sobre todo en los países cálidos, en que dada la configuración del mismo, por la cascarilla tan dura que envuelve sus granos antes de ser blanqueado o descascarillado, le da una enorme resistencia para su conservación, pues al estar así protegido resulta altamente resistente a los ataques de los gorgojos, a otros insectos y a ciertos hongos, e incluso a captar humedad en comparación a cualquier otro cereal u otros granos de leguminosas, lo que permite un almacenamiento o un ensilado por períodos mucho más largos y sin tantos peligros para su conservación.

Un refrán del Punjab reza, que «el buen arroz, la leche de búfalo, una buena esposa y blancas vestiduras, son los cuatro signos del Cielo» y Confucio allá entre los años 551 y 476 a. de C. manifestaba: «Arroz basto para comer, agua para beber y de almohada mi brazo

doblado», pues la composición interna de sus granos y la digestibilidad así como su poder nutritivo que más adelante veremos, lo convierten verdaderamente en un alimento completísimo.

Por si todo lo manifestado fuera poco, hemos visto por nuestros propios ojos lugares en Tailandia, donde se producen hasta tres cosechas por año y lo propio nos han manifestado que ocurre en Birmania. Pero es frecuente tanto en la China como en la India e Indonesia —Bali es un exponente claro— que dos cosechas son perfectamente factibles y corriente el que se obtengan.

En la India, país de los más atrasados en varios aspectos, sobre todo en el dominio de la agricultura, se vienen obteniendo por año entre 10 y 12 quintales por hectárea de cultivo. En China llegan a los 30 Qm., en Japón y en Egipto, entre 48 y 50 Qm. y en Italia y España algo más de los 50 Qm. De las grandes producciones americanas en extensión de la cuenta del Mississippi y del Brasil, no poseemos datos en cuanto a rendimientos.

Con respecto a los suelos, debe de ser la planta que nos ocupa poco exigente, pues es extensísima y variada el área de su cultivo por todo el mundo, pero referente al agua, ésta sí la precisa exenta de sales y en abundancia, pues se calcula que para obtener un kilo de arroz se necesita un volumen de agua del orden de los 2.700 litros y no estancada, sino circulando para evitar la pudrición de sus raíces y tallos.

Actualmente, el mayor productor es China con nada menos que 155 millones de toneladas cosechadas, siguiéndole la India con 89 millones de Tns. y Japón con 12 millones. En América del Sur, Brasil es el productor más notable y en todo el continente se dan unos 15 millones de Tns. En América del Norte, Méjico recoge 600.000 Tns. y los EE.UU. sobre un millón en sus Estados de Carolina, Luisiana, Texas, Arkansas y California. A esta parte del continente llegó el arroz en 1694, cuando un barco procedente de Madagascar tubo que fondear en las costas de Carolina del Sur para reparar unas averías, siendo su capitán huésped del Gobernador, y cuando reemprendió su viaje, en prueba de su agradecimiento le regaló a esta autoridad unos granos de esta gramínea, de los que una vez sembrados, se fueron obteniendo cosechas cada vez mayores hasta llegar a ser el primer estado productor de allí. En Europa la URSS es el mayor productor global. No en balde hay un popular proverbio ruso que dice: «El que ya tiene trigo, desea arroz», cosechando allí nada menos que dos millones y medio de toneladas, siguiéndole Italia con 900.000 Tns. y España con 450.000. Grecia obtiene 83.000 Tns. e incluso Francia en las Bocas del Ródano, la conocida Camargue, recolecta unas 27.000 toneladas. Hasta en Australia producen 850.000 Tm.

III. LOS TRABAJOS DE SIEMBRA, PLANTADA Y SIEGA

Teniendo en cuenta las peculiares labores que se practican en este cultivo, vamos a intentar extractarlas. Esto es lo que se venía haciendo hasta hace escasos años en España.

Durante el invierno, los campos dedicados a este cultivo, permanecían inundados por las siguientes razones:

- a).- Por ser estas tierras generalmente bajas con respecto al nivel del mar, con ello se evitaba el ascenso a la superficie de la tierra de sales nocivas por la natural capilaridad de los suelos.
- b).- Así se conseguía ahogar también a la fauna subterránea existente y perjudicial, como a parte de la flora nociva.
- c).- Al estar sumergido el terreno, las raíces y los rastrojos precedentes, se descomponen convirtiéndose toda la materia orgánica en humus, fertilizando así el terreno y permitiendo el monocultivo año tras año sin empobrecer los suelos.

Por enero o febrero los campos se desecaban y se araban volteando la tierra mediante labores de vertedera para metorizar los suelos.

A mediados de marzo, se hacen los semilleros en parcelas bien niveladas y labradas, y el suelo hecho un fango muy fino mediante la labor que se conoce como dragar o «fanguexar», esparciendo a continuación la semilla a mano y a voleo tras haberla tenido en remojo durante dos o tres días para que se infle y facilitar así su germinación. Generalmente a últimos de abril el plantel está en condiciones de ser arrancado por tener los tallos una alzada de palmo y medio tras haberlo abonado varias veces. Esta operación de arranque se hace a mano tirando de las matas y formando con ellas pequeños haces o garbas atadas con una brizna de esparto remojado para ablandarla y facilitar el anudamiento. Estas garbas se sacan a manos o en unos carretillos de tablas llanas por debajo, para tras ser cargadas en otros vehículos, llevarlas para su reparto y esparcimiento por los campos que van a ser plantados.

Mientras, el terreno donde va a realizarse este cultivo, se acondiciona también mediante

caballerías con sendas dragas en ristre o con tractores portadores de unas ruedas especiales de hierro, se batían el agua y la tierra para formar así mismo barro fino para que las raíces del plantel puedan prender fácilmente y se facilite también la labor de esta plantada por los hombres dedicados a ello y que hundían cada manojito de tallos de plantel con la ayuda de los dedos más largos de la mano derecha y de manera muy peculiar y difícil de explicar. Pero lo hacían muy rápido.

La faena de arranque y plantada se hacía por los mismos hombres que por la mañana, tras la llamada «mañanita» consistente en tomarse una copa de aguardiente y un rollito o una magdalena, aviaban el plantel que luego gastarían durante toda la jornada. Después de almorzar, comenzaban a plantar las garbas ya diseminadas con los mismos carritos tirados por caballerías. La plantada se hacía tomando entre tres y cinco tallos o briznas cada vez y plantando entre cada uno de estos llamados «guaixos» a una distancia de como sobre 20 centímetros entre sí.

Cuando el arroz estaba ya prendido, se disminuía la capa de agua dejando las parcelas casi secas y se procedía a su abonado con una mezcla de entre 25 y 35 Kgs. de sulfato amónico, 20 o 25 de superfosfato de cal y unos 10 Kgs. de potasa, y esta labor se repetía en algunos terrenos más pobres con cantidades algo menores.

A continuación y una vez puesta de nuevo el agua a los campos, se binaba o escardaba para arrancar los hombres a tirón las malas brozas, faena esta que se repetía dos o tres veces, para mantener las tierras limpias.

A últimos de agosto comenzaba la siega en las variedades más tempranas y cuando la miés estaba ya dorada y bien cuajada se quitaba el agua. Los hombres segaban a mano con hoz dejando un rastrojo como de unos 10 cms. y los «guaxios» o manojos segados, se depositaban sobre el barro para cuando estaba terminado el montón con el que se formaba una garba, con varias matas atadas por la parte de la espiga para alargar esta atadura, procedían a amarrar estos haces justo por debajo de las espigas. A continuación, un hombre provisto de una especie de hoz mucho más grande y de gruesa hoja dentada llamada «surrach» aserraba la garba justo por debajo de la atadura o «lligasa» que acabamos de explicar, posando el manojito de espigas solo, encima del resto de la paja más gruesa de la parte de abajo de las matas que tras el corte del «surrach» quedaba en el suelo. Con ello se conseguía que las espigas no tocaran el barro y no grillaran sus granos hasta que éstas se transportaban a las eras y así mismo, el volumen a sacar de los campos resulta mucho menor. A la paja que quedaba tumbada en el suelo se la llamaba «palla de culs» para distinguirla de la de «rolls» que era la que salía después de la trilla. La primera servía una vez bien seca, para revestir los vagones de naranjas que se cargaban entonces a granel y las paredes de los almacenes de confección de esa misma fruta, o también para cama en los corrales de ganado y la segunda para estos últimos menesteres o para aislar y acondicionar el embalaje de cerámicas, vidrios y otras mercancías delicadas.

Hechas estas garbas, se sacaban cargadas sobre unos carritos especiales con dos patines laterales para facilitar el deslizamiento sobre el barro, siendo tirados por sendas caballerías que sacaban su carga a los caminos para ser cargadas así mismo en carros hasta las eras.

Otra manera de cultivar el arroz, aunque menos practicada, era realizando la siembra por el sistema de «barreixa», consistente en esparcer la semilla a voleo sobre y directamente los campos.

Hoy en día, todas estas faenas se han ido mecanizando en la medida de lo posible.

IV. INDUSTRIALIZACION DEL ARROZ, SUBPRODUCTOS, SU PODER NUTRITIVO Y CALIDADES

Ya hemos indicado que los granos de la espiga del arroz no están apiñados como los de los cereales por tratarse de una gramínea, por lo que tras la siega, hay que proceder también a su desgranado mediante la llamada trilla. Aquí antiguamente esta faena se hacía, unas veces empleando los trillos llanos y corrientes de sierra o de pedernal y otras a «pata» o sea, haciendo trotar a las caballerías sobre la parba para con los cascós soltar todos los granos de la paja, dándole vueltas a esta hasta que se conseguía el objetivo. Después se separaba la paja llamada de «rolls» de la era mediante horcas de tres puntas para más tarde con horcas también pero de cinco puntas ir aventando el montón hasta que la paja gorda desaparecía para posteriormente y mediante palas de madera, acabar de limpiar el grano haciendo que el viento se llevara la totalidad de la paja chica y el arroz fallado. Allá por los años 20 de este siglo, se comenzaron a emplear trilladoras fijas, la mayoría de por aquí construidas por la casa Domínguez, de Valencia. Luego hubo también máquinas móviles, generalmente de la casa Ajuria de Vitoria y se ha acabado empleando ahora en la mayoría de los casos complicadas y eficaces cosechadoras que siegan y trillan a la vez, donde la extensión de las parcelas y la consistencia de los terrenos permiten maniobrar a estas máquinas.

En Oriente como por aquí, suponemos que al comenzar los tiempos de este cultivo, la trilla se practica todavía golpeando los haces con una larga vara o pegando con los manojos de las espigas contra troncos de madera, o también, usando unas rudimentarias trilladoras pequeñas mediante unos cilindros con puntas por los que discurren los tallos y que accionadas a man o mediante manibrios van desgranando el arroz.

Luego, sea cual fuere el sistema empleado para trillar, en todas partes y sobre unas llanas superficies de tierra apisonada, con suelo de ladrillos o de hormigón llamadas sequeros, se extiende el arroz en cáscara formando una capa como de unos 10 centímetros de espesor y empleando unos rastrillos de puntas muy anchas de madera, se va labrando para hacer unos pequeños caballones y que la superficie quede ondulada con el fin de aumentar la misma a

la exposición del sol y del viento y que se vaya secando lo más rápidamente posible hasta que apretando un grano entre los dientes, éste se quiebre limpiamente sin aplastarse. Ello quiere decir que ya está seco y con una humedad de entre 10 y 11%, máximo admisible para evitar recalentamientos y fermentaciones perjudiciales. Modernamente se emplean secaderos a fuego que calientan aire que a la vez seca el grano mientras este baja lentamente por unas columnas. Entonces ya este arroz en cáscara que internacionalmente se conoce con el nombre de «paddy» está en condiciones de ensacarse o ensilarse para su almacenamiento posterior.

Más para hacerlo comestible hay que proceder a su blanqueado quitándole la cascarilla externa. Esto se hacía en un principio, tal como lo vienen haciendo aún hoy en algunos países pobres o de mucha mano de obra, o sea, echando el arroz en unos recipientes cilíndricos o cuadrados a modo de grandes morteros de una altura de sobre 60 centímetros y más anchos de arriba que de abajo en el fondo, y con una estaca o cachiporra, su extremo inferior lo va picando a fuerza de golpes al accionarlo repetidamente hacia arriba y hacia abajo, de manera que por fricción la cascarilla se vaya desprendiendo aventando todo más tarde para separar lo comestible del resto. A finales del siglo pasado, el blanqueado comenzó a hacerse en molinos que han ido mejorando sus sistemas mediante los avances de la técnica, pero siempre por fricción, primero mediante unos conos y luego por cilindros de goma endurecida que hace que esta repetida cascarilla se suelte del grano procurando que se quiebren los menos posibles de este.

En esta operación unos ventiladores separan la cascarilla que no suele tener aplicación alguna determinada por su composición, dureza y peligrosa digestibilidad por los animales que tiene y el arroz resultante, ligeramente oscuro tras esta operación se le conoce con el nombres de arroz integral o «esquellat» en el argot de los molineros aquí. A este arroz oscuro, moderna e indebidamente le llaman «arroz salvaje».

En una segunda fase y por fricción también, se separa de los granos el germen, conociéndose este subproducto como «morret» y a la vez, se limpia el grano también de una fina cutícula que lo envolvía todavía, aprovechándose este otro subproducto conocido como salvado, para pienso destinado a distintas especies de animales, siendo el arroz obtenido ya apto para el consumo humano. El «morret» por su alto contenido en proteínas se emplea como pienso también y es muy apropiado para cerdos y aves, pudiéndose obtener del mismo ciertas materias grasas sumamente apropiadas para la fabricación de margarinas.

Pero en estas operaciones, evidentemente se han quebrado varios granos según la variedad de arroz y condiciones agro-climáticas de la zona de producción, por lo que entonces y mediante un sistema de cedazos, se va colando, obteniendo los llamados medianos gruesos que sirven para comer y guisar como el arroz y al ser un producto barato se suele consumir en países pobres y de los medianos de menor tamaño haciéndolos harina más o menos gruesa proporcionan la llamada sémola de arroz o las harinas del mismo producto para múltiples usos en cocina y en chocolatería.

Al arroz completamente entero y de más tamaño se le denomina «granza» y para que se conserve más tiempo evitando sobre todo los ataques de los gorgojos, se suele someter a un pulido mediante unos aceites especiales y apropiados. A esta operación se la conoce como glaceado.

El % de materias que componen el grano de arroz, es el siguiente:

	<u>Arroz integral</u>	<u>Arroz blanco</u>
Proteínas en gramos	2'5	2'0
Grasas en gramos	0'6	0'1
Hidratos de carbono idem.	25'5	24'2
Fibras	0'3	0'1
Calcio en miligramos	12'0	10'0
Fósforo en miligramos	73'0	28'0
Potasio en miligramos	70'0	28'0
Tiarmina en miligramos	0'09	0'02
Riboflavina en miligramos	0'02	0'01
Niocina en miligramos	1'4	0'4

Evidentemente es pues un alimento mucho más completo el arroz integral que el blanco, y de éste, cien gramos simplemente cocido con agua proporciona 90 calorías, aumentando éstas como es natural, a tenor del condimento empleado.

Los rendimientos medios normales que se obtienen en los molinos tanto de arroz como de sus subproductos por cada 100 Kg. de «paddy» o arroz en cáscara vienen a ser:

18'00%	de cascarilla, que como dijimos no sirve para nada.
1'50%	de morret o germen rico en vitamina B.
8'00%	de salvado para piensos.
2'50%	de granos rotos.
<u>70'00%</u>	de arroz entero o granza
100'00%	

Con todo ello vemos que este producto del que nos ocupamos, es un excelente alimento por sus cualidades dietéticas y digestibilidad, haciéndole un elemento sumamente apropiado para gente sana tanto joven como de edad avanzada e incluso excelente y recomendado para muchos regímenes, especialmente para quienes tienen delicado el aparato digestivo. Claro que una dieta tan sólo a base de arroz blanco hervido con agua, pues el integral ya no es lo mismo, máxime si se le adicionan otros elementos complementarios para la dieta humana como las verduras, sólo, repetimos, puede producir una enfermedad que solía atacar a las poblaciones pobres del lejano Oriente donde el arroz es más que el pan para nosotros, pues representa el 90% de su alimentación, y que se conoce con el nombre de «beri-beri», por su falta de vitamina B.

Otra ventaja de los arroces y ésta bajo el punto de vista culinario es, su vasta adaptabilidad para ser cocinados de mil maneras distintas, ya que sus granos son susceptibles de absorber

con facilidad los más diversos sabores de los diferentes condimentos. Así y en el momento oportuno más adelante, verá el lector valenciano sobretodo, tan acostumbrado a «sus» paellas hasta el punto de no concebir otros arroces que los allí conocidos, algunas de las muchas maneras que existen de prepararlos y degustarlos siempre con deleite.

Los arroces, para un mediano conocedor de la materia, resultan mejores o peores, es decir, su grado de calidad estriba, en el mayor o menor contenido en almidón de sus granos, dependiendo este factor generalmente de la variedad de que proceden, pero sin olvidar como ya dijimos la composición del suelo e incluso de las aguas de riego empleadas, más o menos alcalinas así como de las condiciones climatológicas del lugar de producción.

Cualquiera puede constatar, que los arroces con un mayor contenido en almidón son los más flojos, pues al comenzar a cocerse éstos, se endurecen al formar el aludido almidón una capa alrededor de cada grano que actúa a manera de impermeable impidiendo en parte que el sabor y la cantidad necesaria del condimento, penetre y se esparza interiormente saturándole homogéneamente, mientras que en los de buena calidad, ocurre todo lo contrario. De ahí también, que los mejores arroces como por ejemplo el conocido «bomba», absorban mayor cantidad de agua o de caldo durante su cocción.

V. HISTORIA, DATOS, RAZONES Y SINRAZONES DEL CULTIVO ARROCERO EN EL TERMINO DE CASTELLON DE LA PLANA

Cuando el rey D. Jaime conquista la Plana en 1233, se encuentra con un terreno llano, boscoso y plagado de cañares, juncales y mirtos, en el que abundan las aguas embalsadas procedentes de las lluvias, de desbordamientos del actual río Seco y de los barrancos que bajan de la serranía del Desierto de las Palmas tales como el de la Magdalena, la Ralla, la Parreta y el Sigalero. De inundaciones procedentes y provocadas por el agua del mar y de las nacidas en los manantiales de la Rabasota en la parte Sur del actual término municipal de Castellón de la Plana y de la conocida como fuente de la Reina por haber bebido en ella Na Violant d'Hongria en la parte Norte así como de gran cantidad de manantiales o «ullals» dispersos por las tierras más bajas tales como la Fillola del Curto, el Ullal Salat y otros. Demuestran la frondosidad de su vegetación, los frecuentes manchones de tupido bosque de pinos, acebuches, carrascas y otras especies que había por todos estos alrededores, pues aparte del que todavía disfrutamos de junto al Grao, existía un pinar hasta el siglo pasado que llegaba muy cerca del convento de San Francisco saliendo de Castellón hacia Vila-real, donde luego estuvo el Cuartel del Regimiento de Infantería de Tetuán y hoy está ubicada la Plaza del Boticario Manolo Calduch. Estos dos pinares fueron vendidos a la Villa nuestra por D. Enrique de Trastamara durante su señorío sobre estas tierras, más luego el bosque se taló, incluso otro que había en el llamado Pla del Moro lindando con Benadresa para dedicar sus fértiles tierras a otros cultivos. También las zonas pantanosas convirtiéronse en marjales, como después veremos.

Si el camino conocido como Caninás o camino grande que corre paralelo al mar data de tiempos inmemoriales como vía transitada incluso antes de la dominación romana y de la construcción de la Vía Augusta que desde Vila-real se dirige vía Borriol a Tarragona como lo demuestran fehacientemente los yacimientos históricos, restos de construcciones de épocas diversas y objetos hallados a todo lo largo del mismo y descritos en interesantes trabajos de notables estudiosos versados en esta materia, se trazó como es lógico por zonas de cotas altas y atravesando las tierras más firmes, tras la reconquista parece ser, que esta importante vía de

comunicación entonces, se tomó como eje a partir del cual los terrenos ubicados a la derecha y a la izquierda del mismo, fueron donados a los nobles, caballeros, ilustres prelados u Ordenes Militares o Monásticas que acompañaban a D. Jaime I, lindando estas tierras por Levante, con el camino conocido como de la Donació o Donación y que precisamente delimitaba las tierras pantanosas de las que no lo eran, quedando los terrenos bajos y encharcados entre este camino y el mar y sin aprovechamiento alguno de momento, pues en aquellos tiempos una climatología reinante diferente, con más lluvias y nieves y con una escasísima higiene entre todas las gentes expuestas a innumerables enfermedades, se le daba gran importancia salutífera a los terrenos y lugares secos, ya que es de sobra conocido que las zonas húmedas y con los escasos medios y elementos con que entonces se contaban, la humedad era un grave peligro para todos y para todo.

Pasando el tiempo, los que no poseían tierras, los siervos que por aquí se quedaron para ganarse la vida trabajando, pues los amos y señores pasaron de largo, fueron posesionándose por diferentes medios de parte de aquellas tierras inundables o inundadas siempre y a fuerza de penalidades y de sudores, crearon las marjales «de saó» por el sistema de elevar el nivel del terreno a base de cavar unas acequias recreciendo así los niveles de sus finquitas con la tierra procedente de las excavaciones estas. Al principio estos canales se hicieron a capricho, pero muy pronto se fueron uniendo para dar salida al agua por las llamadas acequias madres o colectores generales al mar por las conocidas «golas». Fue un sistema primitivo si se quiere, pero eficaz de drenaje.

Quizás por estas razones que acabamos de explicar, Mossén Febrer de la Torre, diría en sus «trobas»:

*Ell desembaraza
Tota aquella Plana de molta pinaza
E escorren aigües que crien renochs
Les llansa a la mar donantles desboches.*

Alguien pensó en aprovechar en parte aquellas tierras bajas para producir arroz, pero confundiendo muchas cosas y movidas las autoridades no sabemos si por ignorancia o por otros intereses, es el caso, que durante mucho tiempo se suscitaron aquí una serie de acontecimientos, medidas y contramedidas sobre dicho cultivo en Castellón e incluso en otros pueblos de la Plana, pues según describe muy bien Sánchez Adell en su trabajo «Castellón de la Plana en la Baja Edad Media», diferentes monarcas, unas veces autorizaban y otras prohibían el cultivo del arroz, dependiendo ello de quien les influyera en cada momento por las razones que fueren, ya que por un lado la poderosa influencia de la Orden Militar de Santiago, sobre todo en lo que a Fadrell respecta, forzaba el cultivo este pues mediante su desarrollo ellos aumentaban sus rentas y por otro lado las reiteradas quejas de los diferentes pueblos de la Plana, les inclinaban a prohibirlo, pues por ignorancia general como más tarde veremos, anatemizaban el mismo creyéndolo fuente de todos sus males, pues lo cierto es que el paludismo por aquellos tiempos diezaba a los habitantes de estos pueblos y alquerías y la emigración y las bajas experimentadas en sus poblaciones, empobrecían nuestras tierras de por aquí al faltar mano de obra para cultivarlas.

Veamos cómo describe admirablemente, aunque luego haremos nuestros comentarios sobre el particular, D. Juan A. Balbás, poseedor del título de Ilustre Archivero y Cronista de esta Ciudad, en su interesante libro «*Casos y cosas de Castellón*», premiado en los Juegos Florales de Valencia en fecha 29 de julio de 1883 y editado en ésta en 1884, donde en su capítulo sobre «*Los arrozales y la salud pública en la Plana*» dice todo lo siguiente, que por su gran interés, vamos a copiar literal e íntegramente.

«Funestos han sido los estragos que en todos los tiempos ha producido el cultivo del arroz en todos los pueblos de la Plana. No es cosa fácil señalar la época en que empezó a cultivarse esta plana; lo más posible es que la introdujeran los árabes con su dominación y fuera extendiéndose a medida que se proporcionaban abundantes aguas».

«Lo que sí es cierto, es que en el primer tercio del siglo XIV se notaran yá funestas consecuencias en la salud y empezaron a proscribirse los arrozales en este país; pues en el índice del antiguo Archivo Municipal hemos visto un decreto del rey D. Alfonso IV cuyo original no hemos podido encontrar, prohibiendo semejante cultivo».

«D. Pedro IV en las Cortes del año 1342 confirmó las prohibiciones que anteriormente se habían hecho y debieron sobrevenir grandes enfermedades en esta hasta entonces próspera villa, pues en un privilegio fechado en la Torre del Grao a 1º de febrero de 1357, perdona el rey a sus habitantes de Castellón el pago de ciertos censos en atención de las enfermedades que había sufrido. Es un pergamino muy deteriorado; sin embargo aún se puede leer que el rey concedió además muchas libertades y franquicias a los que vinieran de nuevo a poblar la villa y después añadía: “...*maiorment el any proposat (1356) son estades en aquella part per la pestilencia dels aigües moltes morts...*” “*é per falta de molta gent que es morta, no basten a sostenir ni conrear les abres, terres, heretats, etc.*”».

«El mismo rey D. Pedro, en privilegio fechado en Valencia en 10 de junio de 1382 perdona a los de Castellón toda clase de contribuciones por espacio de diez años a causa de la pobreza y miseria de sus habitantes y de las muchas enfermedades y despoblación de la villa que había, según dicho documento expresa».

«D. Juan I hallándose en Zaragoza, publicó en 27 de mayo de 1388 una provisión prohibiendo se plantaran arrozales con escorrentias o estanquias en Castellón y demás pueblos de la Plana bajo la pena de 30 sous por hanegada, por las muchas enfermedades que se seguían. Poca debió parecer la pena, pues el mismo D. Juan en otra provisión dada en Zaragoza en el mismo año, las impone mucho más severas y proscribire con más energía el cultivo de dicha planta».

«El rey Martín en 1403, no sólo la prohíbe en la Plana, sino que en todo el reino».

«Documento de suma importancia és una pragmática de D. Alfonso y fechada en la abadía cerca del castillo de Fangho en 21 de Marzo de 1448, en la que dice el rei que sus predecesores... “*solicitos circa conservationem corporum subditorum que cenoso vapore arrotiorum ingratorum*”, habían prohibido la plantación de arrozales... “*ex quibus Pestifera clade consumptis orbatu populi civitates et ville condolentes*»; que el rei Martín, su antecesor, las había prohibido terminantemente y a pesar de esto, los moradores de Castellón llevados por la ambición -“*ambicione impaciente*”- cultivaron dicho producto en gran abundancia en el año anterior (1447)... “*et utique anno*

proximo fecerunt ex quibus solitis infectionibus plures infesti vita functi sunt plurimisque infirmatibus infesti”.

«Después añade, que las defunciones fueron muy numerosas y que la villa quedó completamente Despoblada; por todo lo cual prohíbe bajo las más severas penas el cultivo de tan mortífera planta en Castellón, Almazora, Villarreal y Fadrell».

«El mismo rey D. Alfonso desde Nápoles donde se hallaba, renueva en 30 de agosto del mismo año la anterior pragmática, estableciendo penas más rigurosas».

«Estos datos no pueden ser más elocuentes, pero los hay mucho más».

«Por los años 1530, atendiendo los terratenientes de Fadrell más bien a su interés particular que a la salud, hicieron grandes plantaciones de arroz en sus posesiones. El Síndico de Castellón D. Pedro Catalá de Monzonís, acudió en queja en nombre de la Villa a la reina emperatriz D^a Isabel de Portugal mujer del Emperador Carlos V y se expresa del siguiente modo: “*Que en diversos fueros y privilegios fun hecho prohibiciones so muchas e diversas penas de los arroces correntias y estanquias a las villas de Castellón, Almazora y Fadrell, Burriana, Villarreal y toda la Plana de Burriana por razón de las muchas fiebres y dolencias que por infección de los dichos arroces se sigue en aquellas, y suplica les hiciese merced mandándoles guardar los dichos fueros y privilegios”.*».

«La reina en carta fechada en Medina del Campo, ordena a Jaime Viciana portavoces general gobernador del territorio que se extiende desde el río Uxó acá, que oídas las dos partes administre recta y severa justicia. Siguióse de este un ruidoso pleito; pues los de Fadrell y sus arroces fueron segados y talados. La sentencia dice así: “*Que segóns tenors dels dessus dits privilegis a la dessus dita vila, otorgats é als per fursé privilegis del present regne es prohibit als hereters del terme de Fadrell fer arroces, escorrentias é estanquias é es provehit é manat quels que fan sien tallats, erradicats é arrancats, é aquells sien encorreguts en les penes en els dits privilegis estatuides”.*».

«El Emperador Carlos V en privilegio dado en Monzón el 12 de noviembre de 1503, concede permiso a la villa de Castellón para construir una albufera en las marjales y dice hablando de estas: “*Les aigües podrides que en aquelles marjals se fan corrompen los aires é infeccionen les cosos humans é causen moltes malalties de hont se segueixen moltes morts en dita vila”.*».

«El documento más precioso por diferentes y variados conceptos y en particular para el objeto de que tratamos, es un memorial dirigido por la villa de Castellón al rey D. Juan II en 20 de Abril de 1438. Empieza diciendo, que el año 1357 después de la guerra con el rey D. Pedro de Castilla, contaba Castellón con 1.110 “*fochs*” (casas habitadas), pero dejemos de hablar al citado documento: ... “*é per ço com en apres a Nostre Señor Deu ha plagut per lurs demerits per frequentacions de mortaldats é malalties visitar los habitants de la dita vila que en l’any 1398 moriren pus de mil sisentes persones com moltes é diverses jornades hagués que moriren en la dita vila trenta sis. Quen l’any 1410 moriren en dita vila de febra pestinencial pus de noucentes persones. Que l’any 1435 de huitentes persones ensus, aiximateis de febres pestilencials, entre les quals, entre homens y dones moriren pus de docents cinquanta caps de cases. En tan que huí, per dolor, en la dita vila no stan ni habiten sino 569 fochs entre casats, viudos, viudes, pubills é perso-*».

nes miserables, en los cuales ha pus de cincuenta viudos é noranta viudes é tretze fadrins que jamés encara no hagut muller jatsia stinguen é tinguen casa oberta”.

«Hace mención después a Burriana y dice: “*Semblantment es un punt de completa despoblació é ruina que en lo dit any de 1362 font comptada é es trobaren 897 fochs en lo dia de huí (1438) nos troben en aquella y en el terme de aquella entre cristians, moros, judios, etc. 190 fochs”.*».

«Después ruega el rey piedad y misericordia de... “*tantes viudes, pubills pobres é personas miserables quen les dites universitats habiten, que destituides de tot auxili baguen da desempeñar ço del seu é anar com a desesperats per diverses parts del mon per medicants suffragis per suportar lur miserable vida”.*».

«¡Quan caro pagarían los habitantes de esta comarca las ventajas que pueda producir la cosecha del arroz!».

«Resumiendo, el movimiento de la población que Castellón tuvo en aquella época resulta: que en 1357 había 1.110 casas habitadas, en 1438, por las causas expuestas bajó el número a 569 y en el año 1478, sólo había ¡33 focs!».

«¡Tal era el estado de miseria, despoblación y ruina a que esta villa antes tan próspera y fértil había llegado!».

«Las sabias disposiciones que los reyes todos habían tomado anatemizando tan pernicioso cultivo, contribuyeron a que renaciera la salud y fuera repoblándose poco a poco, pues en 1574 contaba con 700 casas todas habitadas. Hay que tener muy presente que no siempre conviene establecer determinados cultivos por seductores que sean sus resultados, y aún cuando en calidad del terreno se encuentren las condiciones geológico-agrícolas necesarias, si se ha de ocasionar algún perjuicio a la salud pública. Así en este país debe proscribirse enteramente el cultivo del arroz, pues al hallarse cerrada la Plana al Norte, Noroeste y Oeste por montañas de bastante elevación, hace que los vientos reinantes que son los de Levante y Sur no puedan circular libremente; de donde resulta que se infecciona la admosfera y se convierte en un foco continuo de mala indole».

«El Señor Cabanilles que con tanto talento y sagacidad supo ocuparse en su descripción del reino de Valencia de todas las cuestiones útiles a sus habitantes, se expresa en los términos a propósito de esto: “*A la vista de los tristes efectos que iban produciendo los arrozales, se decretó su proscripción y cesó la epidemia. Esta experiencia prueba que vale más dejar inculta mucha tierra que beneficiada en perjuicio de la salud. No conviene introducir dicho cultivo aún en tierras pantanosas por naturaleza, sin examinar antes la posición de los lugares vecinos y sin ver si hay montes que impidan el curso libre de los vientos”.*».

«Después, hablando de los perjuicios que dicho cultivo ha ocasionado a Castellón dice: “*Las abundantes aguas que el Millars facilita a los de Castellón y villas vecinas y las ideas lisonjeras de ganancia y ocio que supieron abultar los aficionados al cultivo del arroz, tentaron e hicieron caer en el lazo a muchos de las citadas villas. Escogieron por arrozales los sitios banegados y casi pantanosos muy cerca del mar: empezó el cultivo y muy pronto se vició la atmósfera; siguiéronse efectos tan funestos, que la humanidad y la justicia se armaron contra este enemigo. Desde luego se convirtieron*

en hospitales las villas más sanas; las tercianas eran malignas y pestilenciales; días hubo de diez muertos en la sola villa de Burriana. No pudiendo sufrir el extrago que causaba el arroz, se prohibió su cultivo y desde aquella época empezó la felicidad renaciendo la salud, la abundancia de producciones y al aumento de la población».

Refiriéndose a Villarreal se expresa en los siguientes términos: «*Sus vecinos prefiriendo el interés a la salud plantaron arroces y muy pronto conocieron el yerro al ver la muerte en sus casas o en las de los vecinos, y el pueblo lleno de enfermos y cadáveres.*»

De Burriana viene a decir lo mismo y añade: «*Los que en aquella infeliz época no pagaban con la vida, diferían el momento fatal entre enfermedades y congojas.*»

«La verdad es, que por donde quiera que se introducía tan pernicioso cultivo, ha diezmado las poblaciones con enfermedades, contra las cuales son impotentes las más de las veces, todos los remedios de la medicina».

«El abate Rozier, célebre agricultor francés dice, que en todos los países de Europa donde se cultiva el arroz, son continuas las tercianas y que vale más que salga cada año del reino (Francia) una cantidad de dinero para comprar el arroz que se consume, que sacrificar la salud de sus habitantes».

«Es inútil poner más de manifiesto la necesidad que hay de proscribir en este país el cultivo del arroz, después de los datos expuestos».

«Casi todos los años se suelen hacer plantaciones fraudulentas de este producto en las marjales de esta ciudad y las autoridades todas están en el imprescindible deber de poner coto a tales abusos y velar por la salud pública, pues como decían los romanos: «*Salus Populi suprema Lex esto*»». Así termina lo que al respecto opinaba el señor Balbás, seguramente no muy partidario del arroz por lo manifestado y fraseología empleada.

Pero nosotros queremos hacer notar al lector, que si bien en los primeros años a que se refiere este estudio, por ignorancia se pudieran pensar que la planta del arroz era la causa de las fiebres palúdicas que indudablemente diezmaban a las gentes de por aquí entonces, ya en la época de finales del siglo pasado cuando tanto este autor como el señor Cabanilles, hombres sin duda cultos, parece mentira que sustentaran tales criterios y que se expresaran usando un léxico verdaderamente duro y hasta apocalíptico y sin razón con respecto a que el arroz que aquí se plantaba, era el único responsable de todos los males.

Lo que sin duda ocurría era lo siguiente. Todos sabemos que el paludismo en el mundo entero es transmitido por el mosquito «*anopheles*» que al picar las hembras a los animales de piel fina para chuparles la sangre pues parece ser que los machos se alimentan de otra manera, tras haber picado previamente a un hombre palúdico ya, su trompa queda infectada y al picar de nuevo a otro individuo sano, le transmiten esta enfermedad caracterizada por unas fiebres muy altas por reacción del organismo, que se suelen presentar con dos o tres días de intervalo y de ahí que se conozca esta dolencia también, con el nombre de tercianas o malaria.

Este mosquito como otros de especies diferentes, se reproducen al poner sus huevos únicamente sobre la superficie de las aguas estancadas, pues en las vivas o corrientes suelen sufrir mucho al ser arrastrados.

Estas aguas en general y al faltarles oxígeno cuando están quietas por la natural descom-

posición de la materia orgánica que puedan contener, activada ésta por el calor de los rayos solares, despiden malos olores, más acentuados si hay calmas y no corren las brisas o los vientos. De ahí que se relacionara la pestilencia y los malos olores con la enfermedad y como quienes plantaban los arrozales de entonces moraban precisamente o permanecían por largos períodos en estos lugares, que en general estaban ubicados muy cerca de las pantanosas y cenagosas aguas estancadas, eran picados por los mosquitos «*anopheles*» que tanto abundaban y que podían con suma facilidad, al ser portadores del virus, transmitirles y contagiarles la malaria. Ocurriendo lo propio al trasladarse los seres infectados a sus casas en los pueblos y villas limítrofes transmitiendo a la vez las fiebres palúdicas mediante los aludidos mosquitos a otros vecinos. Y si había altibajos en la propagación y extensión de los focos de estas fiebres, era debido, sin duda alguna, a los ciclos más o menos lluviosos, pero no a que se cultivara el arroz o dejara de hacerse.

Para mayor abundamiento añadiremos que las raíces de la planta del arroz necesitan para mantener viva a la misma mucho oxígeno, razón por la cual en aguas muertas o estancadas esta planta se muere, por lo que en este cultivo es absolutamente imprescindible que los campos tengan una entrada y una salida continua de agua y mantener ésta en continuo movimiento o renovación. Donde, además, la fauna que vive en ellas es más variada y extensa, por lo que los huevos del «*anopheles*» no prosperan y si en algún rincón existen puestas de sus huevos, resultan un apetecible manjar para las ranas y algunos pececillos. También las libélulas solían atacar a estos insectos.

No era pues, el arroz, el causante de tantos males. Y para mayor abundamiento diremos que toda la zona nuestra de la marjalería baja con el Grao como centro urbano, a pesar de no cultivarse arroz por allí en sus cercanías, ha sido siempre una zona sumamente palúdica incluso luego de descubrirse la quinina como remedio y que fue una gran solución para curar a los enfermos aquejados de este mal, el cual tan sólo se erradicó como en otros lugares del mundo, al disminuir la cantidad de mosquitos mediante la siembra en las acequias y charcas de la «*ganbucia*» que son unos diminutos pececillos que se comen los huevos del «*anopheles*» y al emplear mucho más tarde el petróleo que al establecer una capa sobre el agua estancada ahoga estas puestas y luego al empleo de insecticidas muy potentes como el DDT. Tras estas operaciones se acabaron los enfermos al descubrirse y medicarse éstos con la atebrina, allá por los años 40.

Y como prueba definitiva tenemos, que pocos años antes y después de que el señor Balbás se manifestara, recogiendo sin duda un sentir muy generalizado entonces como acaba de ver el lector, se promulga por el Gobierno de S.M. en Madrid en el año 1860 una R.O. fijando normas para el establecimiento de un plan de saneamiento de marismas y tierras pantanosas desarrollándose éste por un Decreto del 15 de abril de 1861 y siguiéndole distintas disposiciones del 5 de mayo de 1880, 21 de agosto de 1906 y 22 de agosto de 1908, mediante las cuales se crean los llamados Cotos Arroceros que consistían en el establecimiento en cada zona de los drenes y desagües oportunos para desecar las tierras que solicitaban tal privilegio, siempre que estas contaran con fuentes o manantiales a la vez propios y de aguas potables para establecer el riego y renovación de las aguas para dichos cotos. En resumen, que se estimulaba ordenándolo el cultivo del arroz precisamente, como elemento para sanear tierras pantanosas. Lo contrario de lo que antes sustentaban algunos.

Las autoridades de Castellón, con métodos y tácticas acertadas o no, es lo cierto como

hemos visto, que se preocuparon siempre en su afán de sanear las tierras cenagosas para erradicar el paludismo que tan equivocadamente se achacaba a los arrozales. Y como la parte pantanosa más extensa era la conocida como el Cuadro al Norte del término municipal de Castellón y ubicado junto al de Benicasim, ya vimos como el 11 de julio de 1501 acordó nuestro Consejo la debida solicitud para recabar de Carlos V la conversión de aquellos terrenos y la marjalería de su entorno en una albufera, quien la otorga estando en Monzón el 12 de noviembre de 1503 tras recibir un informe de Baile general del Reino de Valencia. Pero es el caso que sin conocer las causas, este proyecto no se llevó a efecto posiblemente por razones económicas. Por el mismo, se pretendía convertir toda la zona del llamado «*bassot*» en un lago, mediante el acceso del agua del mar por unos canales para aprovechar esta laguna artificial como criadero de peces y aprovechar al estilo de la conocida «*Encanyzada*» del delta del Ebro.

Algo más tarde, allá por 1652, el Concejo aprueba la reanudación de la puesta en práctica de la idea de la albufera, acordándose la compra al Barón de Benicasim de las marjales comprendidas entre el linde del término de este pueblo y la acequia de la Obra que es la salida natural de las aguas de la fuente de la Reina al mar, pero tampoco esta segunda vez se culmina este proyecto. Y ya muchos años después, en 1882, se habla de que una empresa iba a construir un gran muro en la costa para dedicar las tierras altas del Cuadro a ser cultivadas y las bajas a piscifactoría, e incluso en las peñas de los cafés de entonces y en las reboticas de Castellón se dice que con estas medidas de saneamiento, el Grao se convertiría en... «*una estación deliciosa de baños que dejaría muy atrás a las más renombradas de Europa y sería este país sano por excelencia, el abrigo de todos los que, afectados del pecho —decían— que buscan hoy lejos de su patria el alivio de sus dolencias*». Más bonito no podían pintarlo, tal era el criterio de las cosas en aquellos tiempos.

VI. EL CULTIVO DEL ARROZ Y EL PATRON DE CASTELLON

Según D. Arcadio Llistar Escrig en su libro «*Historia de Castellón*» recientemente reeditado con gran acierto por la Caja de Ahorros y Monte de Piedad de aquí, nos ilustra sobre un hecho que desconocíamos relacionado con San Cristóbal como Patrón de Castellón de la Plana.

Dice este autor muy a tenor con el criterio y tonos trágicos de aquella época cuando hablaban de este cultivo... que el excesivo cultivo del arroz vino a infeccionar la admosfera de la villa en tales términos, que en la primavera de 1698 se desarrollaron entre sus moradores unas fiebres malignas de tan perversa calidad, que como dice el curioso Llorens Clavell: «*dejaban a las personas de servir a los enfermos y aún los parientes se escusaban cuanto podian, pues en las casas que entraba las pasaban todos o casi todos y los ponian de manera que a los dos o tres dias les causaba como un dormitorio que les dejaba entroncados que no les podían despertar y a otros ocasionabeles un delirio espantoso y fue tal la estensión de la enfermedad, que la mayor parte de los dias se daba el Viatico a diez o quince y dias de dieciocho personas y en algunas ocasiones salia el Señor y sin volver a la iglesia comulgaban a tres o cuatro enfermos: con que continuaban las enfermedades, hasta que el dia de San Cristóbal y en ese dia milagrosamente cesaron aquellas calenturas y los que antes estaban enfermos se mejoraron y convalecieron*».

Los vecinos de Castellón al verse libres de la enfermedad y su contagio, conminaron al Justicia y al Ayuntamiento a celebrar una junta general de vecinos, en la que se propuso y accedió hacer una festividad perpetua en honor del mártir San Cristóbal adoptándolo como Patrón de la Villa en prueba de pleitesía y agradecimiento.

Esta petición fue satisfecha por Bula Apostólica pocos años después ya que los trámites fueron lentos y duraderos, colocando en un altar de la Iglesia Parroquial en memoria de tan insigne beneficio, una imagen labrada de plata de este santo, habiendo desaparecido luego sin saber cómo, dado su indudable valor crematístico y durante alguna de las revueltas civiles que tuvieron lugar en estas tierras posteriormente, pero por aquella época.

VII. COMIENZA EN CASTELLÓN

EL CULTIVO DEL ARROZ LEGALIZADO

Allí donde cuentan como indicábamos, que un buen día se paró a beber supuestamente una reina que se dice fue Na Violant d'Hongria, en aquella fuente a los pies de la actual ermita de Sant Francesc y junto al camino de la Carrerassa de les Vinyes o antigua vía que conduce a Benicasim y no de les Villes como lo nombran ahora, iban desde siempre a abreviar los ganados de por allí y a calmar su sed las personas que moraban o pasaban por sus alrededores, más sus aguas después no las aprovechaba nadie, por lo que siguiendo un curso que ellas mismas se habían trazado, se desparramaban por los terrenos vecinos encharcándolos de continuo junto con las aguas de otro manantial un poco más al norte conocido como «*La Fillola del Curto*». Pero un buen día, allá por el comienzo del siglo XVI, alguien pensó que remontando estas aguas de la susodicha fuente, podría aprovecharse la energía de su salto para accionar un molino. Cosa que así se hizo ignorando nosotros en virtud de qué privilegio o autorización. Esta fuente en realidad la formaban varios manantiales que manaban alrededor de una depresión del terreno y hechas la presa y el molino, vino este a llamarse «*El Molí de la Font*».

Casi seguidamente, para evitar las humedades, se excavó la conocida acequia de la Obra, canalizando aquellas aguas que antaño se perdían hacia el mar y posteriormente, allá por el año 1860, como a unos 300 m. aguas abajo y en el margen izquierdo de dicha acequia, se edificó otro molino, cuyas ruinas todavía pueden verse cubiertas de zarzamoras, para aprovechando otro salto de agua, producir papel de estraza a partir de la celulosa procedente del tratamiento de los «*canyots*» y juncos que tanto abundaban por todo aquel entorno tan pantanoso del Cuadro, industria esta que muy pronto fracasó. No sabemos el por qué.

Siendo el Ayuntamiento de Castellón propietario, como ya indicamos anteriormente, entre otros terrenos, de una heredad conocida con los nombres de Pinar del Mar, Prado o Cuadro, de una superficie total de 383 hectáreas con 83 áreas y formando dos parcelas unidas entre sí, inscritas entonces en el Registro de la Propiedad de Castellón con el número 17.007 al folio 50 del Libro 190, en 1911 acordó la Corporación Municipal solicitar de los organismos pertinentes el que algunas de estas parcelas se dedicaran a Coto Arroceros a tenor de las disposiciones

antes aludidas, con el buen fin de sanear la zona, pues ya el criterio de las gentes sobre el particular había cambiado, siendo aprobada tal petición por el R.D. de fecha 17 de enero de 1912.

Amparándose en esta aprobación, varios particulares van transformando sus tierras de marjalería colindantes con la descrita propiedad municipal y a la vista de los resultados obtenidos, el Ayuntamiento, en sesión celebrada el 12 de marzo de 1921, acuerda convocar una subasta para adjudicar estas tierras, fijándose ésta para el día 10 de mayo del mismo año. El pliego de condiciones de esta licitación en su punto 1º dice:

«...el Ayuntamiento de Castellón vende debidamente parceladas las tierras llamadas Prado en pública subasta y de conformidad con lo que se previene en este pliego de condiciones y en su defecto y en cuanto en el mismo no esté previsto se hará uso de la Ley de 11 de Mayo de 1920».

El punto 9º decía:

«La propiedad de las aguas y obras existentes y las que con motivo de la construcción de canales y demás servidumbres de carácter general indicadas en el proyecto puedan alumbrarse o construirse, serán de propiedad del Ayuntamiento como también las servidumbres de desagüe, si bien con la obligación de ceder el usufructo de estos derechos a los adquirentes de las tierras con la reserva de imponer un cánón anual por la cesión de uno y otra, o sea riego y desagüe a todas las parcelas incluidas en el Coto sin excepción de ninguna índole y aunque algunos de ellos por su condición o situación no utilicen dichos servicios».

En el punto 10º se prevé que la administración de los servicios de riego, desagüe y caminos, correrá a cargo de un Sindicato con la debida representación del Ayuntamiento.

En el punto 12º dice:

«No obstante lo prescrito en la condición anterior y hasta tanto el Ayuntamiento proporcione aguas suficientes superficiales para el cultivo del arroz y como consecuencia de ello, los adquirentes de los terrenos que tengan que proporcionarsela y llevarsela por medios mecánicos, los que en tal situación se hallen, estarán exentos de la parte de canon correspondiente al mencionado concepto.

Si el Ayuntamiento proporciona en parte aguas suficientes y en parte nó, cobrará el canon proporcionalmente a las aguas que suministre».

Se dice en el punto 16º:

«La cesión se hace a riesgo y ventura del adquirente sin que el Ayuntamiento responda más que de el disfrute de las aguas cuya concesión haya obtenido previamente».

Las aguas a que hace referencia este punto eran, las de la Fuente de la Reina, desconociendo en qué condiciones y cuándo le fue otorgada al Ayuntamiento esta concesión por el Estado o el Reino al tratarse de aguas públicas anteriormente, aunque sabemos existe, pues con anterioridad nos consta que tan sólo regaban de estas aguas las tierras altas del actual Coto Arrocerro donde precisamente años después se harían los planteles de arroz y en la zona comprendida entre los canales 1 y 2 y desde la acequia de la Obra hasta la de la Travesera, pues el molino de la Font ya no prestaba servicio ni trabajaba.

VIII. EL SINDICATO

Efectuada la subasta de las tierras del Cuadro, en fecha 29 de diciembre de 1924 se constituye «*La Primitiva Arrocerá*» siendo Presidente de la misma D. Bautista Blasco; Secretario, D. Jaime Segarra; Depositario, D. Pascual Quintana y vocales, Tomás Escuder, Pedro Torrent y Vicente Guinot. Asociación esta constituida para administrar los servicios de riegos, conservación de caminos, canales y desagües de los terrenos adquiridos al Ayuntamiento y el 12 de marzo de 1925 se constituye el «*Sindicato Agrícola Arrocerá*» con arreglo a la legislación de vigente y que asumió de acuerdo con la Ley de Sindicatos del 28 de enero de 1906 las tareas de la *Primitiva* y era de un ámbito más amplio al poder acoger a otros terratenientes de la zona arrocerá, reformándose luego este Sindicato con nuevos Estatutos a tenor de las disposiciones legales el 21 de abril de 1931, pasando ya a ser el representante legal de los propietarios de tierras ubicadas en el Coto Arrocerá. Hoy todavía está en vigor con sus Estatutos adaptados a cuantas disposiciones legales han ido apareciendo para su actualización y vigencia. La comisión organizadora de este Sindicato estuvo formada por D. Cirilo Montesinos, D. Vicente Ripollés, D. Antonio Gozalbo, D. Pascual Quintana, D. Vicente Cabrera, D. Miguel Felip, D. Vicente Belenguer, D. Vicente Porcar, D. Antonio Martínez y D. Francisco Muñoz.

Tenía como fines este Sindicato Arrocerá, el dotar a las tierras de arroz del Cuadro de toda la infraestructura necesaria para sanear los terrenos y proporcionarles riego y escorrentías, manteniendo todo este sistema y el vial necesario mediante el pago de una cuota de 0'25 Ptas. por hanegada más las derramas extraordinarias necesarias para nuevas obras.

También por sus artículos 3º y 4º se creaba una sección de compra-venta a través de la cual los socios que voluntariamente se inscribieran en ella, podían comercializar su arroz cáscara en común, bajo éjida de este Sindicato.

Cuando al terminarse nuestra guerra incivil y al encontrarse España aislada y bloqueada en virtud de la situación creada por la última contienda mundial entre los años 1939 y 1945 y todavía luego y comenzar la penuria de alimentos, el arroz cobra grandísima importancia para mitigar las hambres de aquí. Y de aquellas alrededor de cinco mil hanegadas que se venían cultivando hasta 1936, se llega luego a las seis o siete mil en números redondos, por haberse incorporado a este cultivo y su Coto las tierras del que se llamó Coto Nuevo y las más hondas

de la partida de la Plana incluido su «*Lluent*». Entonces las necesidades de riego aumenta y el caudal natural calculado en unos 25.000 litros por minuto de la Fuente de la Reina que era casi el único medio de que disponía el Cuadro más las sobras y escorrentías de la acequia Mayor, van resultando insuficientes, pues además iban disminuyendo algo a medida que se iban alumbrando pozos en la partida de la Magdalena, por lo que el Sindicato y a costa de todos los terratenientes, se ve forzado a hacer unas galerías, que atravesando subterráneamente la carretera de Les Vinyes van en dirección al monte, consiguiendo con estos trabajos el mantener el caudal necesario para el riego de todos. Y a partir de este momento, el Ayuntamiento, a petición de los interesados, acuerda condonar el pago del antes aludido cánon. Fue por entonces también, allá entre 1942 y 1944 que el Sindicato con la ayuda del Estado y a través de la Confederación Hidrográfica del Júcar de la que era Director el General Abriat, que tanto ayudó a Castellón en sus planes hidráulicos, hizo las obras de mejora y revestimiento de los canales de desagüe y de las golases con sus compuertas hoy existentes, mediante una subvención del 80% del coste a fondo perdido y a pagar el resto en 25 años con un interés del 2'50%. A esta obra nos ayudó muchísimo el Ingeniero Ramón, hijo de Castellón, yerno de D. Julián Benedito y entonces Ingeniero Director de la mentada Confederación en Valencia.

Contribuyó también mucho al debido saneamiento y defensa de la zona de arrozales, la construcción por entonces de la carretera del Grao a Benicasim por orilla del mar, hecha para dar trabajo la Diputación a los obreros portuarios y pescadores así como a otros, dada la crisis por la que atravesaba el puerto de Castellón debido a la guerra mundial. Esta carretera desde entonces vino haciendo de muro de contención de las mareas en los temporales de Levante del mar.

También por aquellos años y por los motivos antes apuntados ante la demanda de tierras de arroz para conseguir comida, se formó aquí un grupo constituido por el Banco de Vizcaya y los señores Estrades, Quintana, Lacreu y Ribés, quienes adquieren de D. Francisco León Font de Mora una finca de 350 hectáreas del término de Benicasim conocida como Cuadro Santiago, que permanecía inculta, transformándola a base de yuntas de bueyes traídos de Salvatierra de Alava y un viejo tractor Fordson y regándola mediante el agua obtenida de unos pozos sitios en el término de Castellón. Luego de ser convertidos aquellos terrenos en nuevos arrozales, la finca aludida se parcela y vende a crédito a modestos agricultores en general.

Allá por los años 60, o porque llueve y nieva menos o por la desafortunada y sin control apertura de pozos por doquier, los caudales de la fuente de la Reina se van mermando y las sobras proporcionadas por la acequia Mayor también van desapareciendo, por lo que el Sindicato se ve forzado a adquirir unos terrenos junto a la referida fuente, los del antiguo molino allí ubicado, para rebajar el fondo de la llamada «*balsa*» donde vertían los manantiales que la circundaban en cosa de dos metros y recuperar así las aguas más hondas que se tienen luego que elevar mecánicamente. Más tarde y en su momento, veremos cómo termina todo esto.

IX. FORMACION DE LA COOPERATIVA ARROCERA

Tras la organización y puesta en cultivo de las tierras del Coto Arroceros, los industriales arroceros de la parte de Valencia, donde había varios de ellos, venían a adquirir aquí parte de los arroces que necesitaban, pero los precios que pagaban eran sumamente bajos, incluso para aquellos tiempos también. Aquí D. Francisco Rambla, adelantado industrial castellonense, se asoció con D. José M^a Lacreu Alexandre, gran persona esta y mejor conocedor de la materia; hombre inteligente y serio y del que guardo gratísimos recuerdos por infinidad de razones; valenciano del barrio de la «*Creu Coberta*» a la salida hacia Silla si la memoria no me falla, que de muy joven emigró a Amposta para dedicarse al cultivo y comercio arroceros en aquella zona del Ebro, viniendo luego aquí y poniendo en cultivo junto con su socio el Sr. Rambla y entre ambos, primero una finca junto a la desembocadura de la Obra y detrás de la casa de los Carabineros, que luego fue la conocida como finca de Ortega, siendo la más extensa de este Coto; y después montando un molino arroceros en la Ronda de la Magdalena.

También D. José Pla Roig, el mayor productor de arroz de Castellón por aquel entonces, compró el molino de Casalduch a la familia del Barón de la Puebla, instalación esta que movida por las aguas de la acequia Mayor está situada todavía en el llamado camino de Villamargo, adaptándolo luego para elaborar arroces. Hoy este molino es propiedad de D. José Bauzá y trabaja con arroces importados. Pero con todo ello, tampoco se solventaba la venta en buenas condiciones de las cosechas de la mayoría de los agricultores castellonenses.

Los precios de compra del arroz en cáscara se mantenían bajos al final de los años 20, ya que comienza a acusarse la crisis económica mundial que convulsionó a todos a finales de esa década, agravándose nuestra situación exportadora de los excedentes agrícolas españoles, pues muchos de los cuales iban a parar a Gran Bretaña, con las decisiones tomadas en la conferencia de Otawa en 1931 junto con las medidas adoptadas por otras naciones aplicando la mayoría de ella para su comercio exterior el llamado sistema de «*clearing*» para protegerse cada cual. Por esta razón y ante la competencia que los propios molineros arroceros se hacían mutuamente, la Federación Española de Elaboradores de Arroz con sede en Valencia, acuerda pagar un cánón anual por cada «*cono*» que se paralizara voluntariamente, costeando este gasto entre los industriales que decidieran continuar trabajando.

Todo ello agrava más la situación de los agricultores castellonenses ya afiliados al Sindicato, y con los miembros de la sección de compra-venta, acuerdan en 1934 la fundación de la Cooperativa Arrocería de Castellón, siendo aprobados sus Estatutos el 11 de enero del referido año, comenzando a funcionar con una junta Directiva compuesta por D. Pascual Quintana como presidente; D. Vicente Castell, como Secretario y los Vocales, D. Agustín Segarra, D. Miguel Felipe, D. Vicente Balaguer, D. Luis Nebot y D. Pascual Pascual, siendo sus fines el colaborar con el Sindicato Arrocería y con la Federación Sindical de Agricultores Arroceros de España constituida el 17 de mayo de 1933, así como comercializar e industrializar los arroces de sus afiliados y el fomento del crédito agrícola.

Al principio la Cooperativa tan sólo almacena y vende las cosechas recogidas, pero muy pronto alquila el ya aludido molino del Sr. Rambla, siendo muy posteriormente reformados sus Estatutos en 1946 para adaptarlos a la Ley de Cooperación recién promulgada de 1942 y cambiando el nombre por el de *Cooperativa Agrícola Arrocería de Castellón*, siendo presidente entonces D. José Bauzá. Otra vez, más adelante, se volverían a reformar los Estatutos varias veces para irlos adaptando a las nuevas leyes que aparecían.

Al llegar 1936 y tanto los arroces producidos por aquí como los de la zona del delta del Ebro, sirven muy bien para surtir el necesario suministro civil y militar de la zona Republicana a través de las Comisaría de Abastos del Frente Popular.

La Cooperativa llegó a industrializar 1.988.674 Kg. de arroz cáscara, correspondientes a las cosechas de sus socios que cultivaron 10.120 Ha. en el año de máximo cultivo de 1954, y que antes de 1953 y después de 1960 fueron solamente 5.361 hanegadas. Los socios fueron 786 en 1977 y 938 en las campañas de máximo cultivo, con una media de superficie por socio de 6'82 hanegadas.

X. EL ARROZ EN CASTELLON A PARTIR DE 1940

Al acabarse nuestra contienda y cambiar tantas cosas, las estructuras arroceras cambian también, así mismo, como es lógico, máxime al intervenirse por el Estado las cosechas. En lo que respecta a Castellón, la mecánica operativa impuesta fue la siguiente.

La Federación Sindical de Agricultores Arroceros de España con su recordado Presidente, D. José Antonio Gómez Trenor al frente durante muchos años, personaje este de una gran personalidad y una inmensa integridad y dedicación así como poseedor de una acrisolada honestidad, gran defensor de los intereses agrícolas, por delegación del Ministerio de Agricultura y a través de la Estación Arroceras de Sueca, seleccionaba y proporcionaba a cada Sindicato local la semilla necesaria. También facilitaba el sulfato amónico que podía conseguirse a cada agricultor mediante unos cupos de cantidades fijas por hanegada siempre insuficientes a pesar de la protección que tenía este cultivo dados sus rendimientos cuantitativos, pues era materia que entonces escaseaba mucho. El superfosfato y la potasa eran libres y se conseguían a través de nuestra Cooperativa. Por aquel entonces fue Presidente del Sindicato Arroceros de Castellón quien escribe estas líneas y más tarde y por varios años, Delegado de esta provincia en la referida Federación de Agricultores Arroceros y miembro de su Consejo.

Los agricultores, de la cosecha obtenida, podían quedarse con 200 Kgs. de arroz en cáscara o su equivalencia en arroz blanco como consumo familiar y el resto de lo obtenido era forzoso el entregarlo a la Cooperativa para ser, una vez blanqueado, puesto a disposición de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes para su distribución por toda España. Los subproductos eran de libre disposición, pero había que notificar sus ventas a un organismo denominado Delegación Especial del Arroz.

Esto trajo consigo el que para aumentar los suministros de vituallas en cada casa, la gente simulara infinidad de contratos de arrendamiento de la tierra falsos, con tal de conseguir un buen racionamiento de este producto. Más tarde se exigieron la entrega de 200 Kgs. de arroz cáscara por hanegada cultivada cuanto menos y el resto quedaba libre para ser comercializado. Pero en los primeros años se solía vender el arroz en cáscara de «*estraperlo*», ya que algunos agricultores, sobre todo los pequeños, escamoteaban una pequeña parte de sus cosechas que luego blanqueaban a mano o mediante unos pequeños molinitos para cambiarlo por

aceite, harina y otros productos intervenidos que escaseaban. Esto se hacía además, porque los precios de intervención, eran muy bajos.

A los efectos de constituir el precio de venta, a los industriales se les fijaba un tanto por kilo de arroz blanqueado a base de unos rendimientos mínimos, por lo que a los socios de esta Cooperativa les beneficiaba este sistema al recibir un sobreprecio igual a los márgenes beneficiarios que percibían los industriales por la molturación.

En la Memoria que se presenta a la Junta General de Socios de la Cooperativa Arrocería de Castellón celebrada el 29 de agosto de 1943 correspondiente a la campaña 1942-43, se manifiesta que por la Federación de Industriales Elaboradores de Arroz de España y dada la capacidad de molturación de nuestro molino alquilado, tan sólo se podían blanquear 500.000 Kgs. de arroz cáscara, por lo que se tuvieron que hacer ímprobos esfuerzos para conseguir de las autoridades pertinentes el que reconocieran que se pudiera molturar la totalidad del arroz propiedad de sus socios que era muy superior, y en aras de una buena justicia, percibiendo al final de la campaña por encima del precio fijado para la cosecha de ese año, 4 Ptas. para el arroz corriente elaborado y 6 Ptas. por el arroz especial conseguido, así como una bonificación al final de la campaña del orden de las 7 Ptas. todo por 100 Kgs. también del arroz blanqueado, lo que representó una gran mejoría, si se tiene en cuenta que aquel año el arroz en cáscara corriente intervenido se pagó a 2'40 Ptas/Kg.

En cuanto a los abonos de que se pudo disponer, se explica en la aludida Memoria que se consiguieron de la Unión Española de Explosivos gracias a la valiosa mediación de D. Joaquín Llansola como su representante que era en esta, 130 toneladas de superfosfato sin envasar FOB Cartagena a 27'50 Ptas. los 100 Kg. granel sobre almacén más 50.000 Kgs. de super-potasa a 36'10 en iguales condiciones. Por parte de la Federación de Agricultores Arroceros se nos facilitaron 53.790 Kgs. a granel a 29 Ptas. y 24.000 envasados a 36'50 más 24.830 Kgs. a 29'50 granel también.

De estas cantidades, se pudieron repartir 8 Kgs. por hanegada para los planteles de los socios que se cobraron a 33 Ptas. los 100 Kgs. y 40 Kgs. por hanegada para el cultivo, más 10 kilos envasados a 36'50 por 100 kilos. De sulfato amónico en aquella campaña y facilitado a los agricultores a través de la mentada Federación se repartieron por hanegada 20 kilos. Todas estas cifras dan idea de los precios de entonces y de las escaseces que se sufrían.

Los rendimientos que para este año se fijaron para el arroz corriente por la Federación de Industriales de acuerdo con la Delegación Especial del Arroz, otro organismo estatal ya aludido antes, fueron los de:

Arroz blanco	71'00 %
Medianos	2'00%
Morret	1'50%
Salvado	8'00%
Cascarilla.....	17'50%

y para el arroz especial, o sea, de las variedades bomba y similares:

Arroz blanco	63'00%
Medianos	4'00%
Morret	2'00%
Salvado	10'00%
Cascarilla.....	21'00%

Lo elaborado por esta Cooperativa y puesto a disposición de Abastecimientos por mediación de la Delegación Especial del Arroz de la 2ª Zona fueron:

Variedad	Arroz cáscara elaborado	Blanco producido	Medianos	Morret	Salvado
Corriente	1.615.451	1.188.135	18.215	31.517	87.328
Especial	373.223	261.400	5.580	6.538	23.909
Totales	1.988.674	1.449.535	23.795	38.055	111.237

El escandallo de los rendimientos reales obtenidos aquí fue:

Arroz Corriente

Arroz blanco	73'55 %
Medianos	1'13%
Morret	1'95%
Salvado	5'40%
Cascarilla.....	<u>17'97%</u>
	100'00%

Arroz Especial

Arroz blanco	70'04 %
Medianos	1'49%
Morret	1'75%
Salvado	6'45%
Cascarilla.....	<u>20'31%</u>
	100'00%

Todo el arroz corriente elaborado, se entregó siguiendo las instrucciones de la Delegación, a los destinos que se relacionan seguidamente:

Al Sindicato Arroceros de Castellón, para consumo familiar socios	269.911 Kgs.
Dependencia Coop. Arroceros, para su consumo familiar.....	816 "
Francisco Breva Perales, para su consumo familiar.....	504 "
Rosa Gargallo Amposte, para su consumo familiar	396 "
Francisco León Font de Mora, para su consumo familiar	540 "
Sindicato Arroceros de Nules, para su consumo familiar.....	87.400 "
Sindicato Arroceros de Chilches, para su consumo familiar	18.600 "
Sindicato Arroceros de Almenara, para su consumo familiar	31.000 "
Sindicato Arroceros de La Llosa, para su consumo familiar	5.800 "
Gobernador de la Provincia.....	748.918 "
Economato Segarra Vall de Uxó	3.144 "
Director Prisión Provincial.....	11.700 "
Delegación Prov. Auxilio Social	7.200 "
Economato mineros	1.500 "
Jefe Comandancia Costas.....	475 "
Ramón Samid Sanchis	35 "
Segorbe.....	73 "
Total	1.188.012 "
Por mermas	123 "

De arroz especial se sirvieron:

Al Sindicato Arrocerero de Castellón, para consumo familiar socios	1.224 Kgs.
Personal Delegación 2ª Zona, para consumo familiar socios.....	1.000 "
Gobernador de la Provincia.....	155.300 "
Delegación Turismo.....	800 "
Cía. Canalización de riegos.....	400 "
Comercial Borés, S.A. de Figueras.....	1.000 "
Cooperativa Santiago de Madrid.....	10.000 "
Organización Nal. de Ciegos Madrid.....	5.000 "
Economato Sindical Idas. Químicas	5.000 "
Colegio Escuelas Pías.....	320 "
Cía Gral. Asfaltos de Barcelona	5.000 "
Economato Pic Aguilera de Barcelona	2.000 "
Economatos Reunidos de Pamplona.....	5.000 "
A.E.G. Ind. Eléctricas de Tarrasa.....	1.000 "
Gobernador Tarragona	26.230 "
Economato Familiar CNS de Tarrasa	40.000 "
Salvador Fontcuberta de Benicarló.....	2.000 "
Total	<u>261.274 "</u>
Por mermas	<u>126 "</u>

Los subproductos producidos se vendieron a:

	<u>Medianos</u>	<u>Morret</u>	<u>Salvado</u>	
Sto. Arrocerero Castellón	—	33.985	104.262	Kgs.
Coop. Arrocerera Castellón	—	470	1.095	"
Fco. León Font de Mora	—	1.080	2.520	"
Fco. Brea Perales	—	720	1.680	"
Rosa Gargallo Amposta	23.795	—	—	"
Demetrio Segarra	—	720	1.680	"
Totales	<u>23.795</u>	<u>38.055</u>	<u>111.237</u>	" = Prod.

Rosa Gargallo Amposta a quien también se le suministró arroz corriente como hemos visto y que ahora se quedaba con la totalidad de los medianos producidos, daba la casualidad que era la suministradora exclusiva de frutas y verduras al Cuartel del Regimiento de guarnición en Castellón.

En la misma Memoria se daba cuenta de un hecho que queremos reproducir lo más fidedignamente posible, tan sólo para recordar cómo se procedía entonces en algunos aspectos.

La Cooperativa Arrocerera deseosa de poseer un local propio con una capaz y moderna instalación para aumentar y mejorar su producción y rendimientos abaratando a la vez costos, había comprado en el año 1939 un solar en el lugar conocido como «*Olivaret*» que era una parcela de terreno situada contra el río Seco y junto al final de la antiguo Sequiota que corría a lo largo de la Ronda de la Magdalena y donde ahora está ubicado precisamente el estadio Castalia, pero el Ayuntamiento de Castellón, tras penosas y dificultosas gestiones entre las que no faltaron veladas amenazas del entonces Gobernador Civil, Sr. Andino, obligó a venderlo para

construir un campo de deportes para el Frente de Juventudes, pero pagando tan sólo el valor de coste o sea 51.818'05 Ptas. y ni un céntimo más. Pero el tiempo transcurría. Pasaron más de dos años y la operación no se liquidaba y por ello hubo que pedírsele por escrito al entonces Alcalde D. José Casado, quien contestó que se liquidaría si se podía en el Presupuesto Municipal de 1944, como así se hizo, sin pago de compensación alguna por intereses de demora.

Por aquellos años y según datos recogidos por la Federación Sindical de Agricultores Arroceros de España, la cosecha nacional global en kilos de arroz cáscara fue la que se detalla a continuación por años y con especificación de las hectáreas dedicadas al cultivo de esta gramínea:

Campaña	Superficie cultivada	Arroz cáscara recolectado
1936-36	43.098	296.359.500
1944-45	48.601	214.701.293
1945-46	48.068	179.358.878
1946-47	50.057	176.763.544
1947-48	52.152	219.578.887
1948-49	52.290	212.712.502
1949-50	56.251	232.856.050
1950-51	57.312	263.578.850

Los mismos datos referentes a la provincia de Castellón con sus arrozales de Torreblanca, Benicasim, Castellón, Nules, Moncófar, La Llosa y Almenara en concreto son:

Campaña	Superficie cultivada	Arroz cáscara recolectado
1935-36	1.115	6.396.500
1944-45	1.211	4.352.537
1945-46	1.121	3.331.312
1946-47	1.383	4.513.024
1947-48	1.403	4.513.024
1948-49	1.656	5.454.571
1949-50	1.811	6.885.481
1950-51	1.875	6.937.292

Por estas cifras se observa una merma de la producción con relación al año de 1936 sin duda debido a la escasez de fertilizantes y a pesar de que la superficie sembrada aumenta para luego al desaparecer este factor, continuar un alza. Más si se comparan las cifras nacionales con las de la provincia de Castellón observaremos no sólo un aumento de la superficie, sino que también hay un alza en el total de kilos recolectados. Esto se debió no tan sólo a los abonos, sino que también a las nuevas variedades adoptadas para su cultivo y al perfeccionamiento de las técnicas practicadas por los arroceros de aquí junto con la puesta en cultivo del Cuadro Santiago del término municipal de Benicasim y zonas marginales en Castellón como ya dijimos.

En cuanto a los gastos de cultivo, un escandallo que disponemos del año 1951 nos daba los siguientes costos por hanegada de 831 m²:

Jornales varios	28'074	Ptas.
Nivelar y charugar	58'884	"
Combustible dragar	8'881	"
Semilla	4'911	"
Jornales planteles	15'890	"
Abonos y planteles	15'418	"
Jornales plantada	108'900	"
«Mañanita» (*)	0'851	"
Jornales abonar	10'532	"
Birbar (binar)	53'371	"
Dividendos Sindicato	195'249	"
Ataduras (llogases)	2'300	"
Reparar aperos	1'700	"
Siega	177'934	"
Trillar	8'000	"
Seguros Federación	14'970	"
Abono cultivo	14'970	"
Total	<u>140'250</u>	"

(*) La mañanita consistía en una copa de aguardiente y una pasta o una madalena.

Otro escandallo, este más completo y estudiado bajo el patrocinio de la Federación, nos daba en Castellón para 1954:

Concepto	Clase Unidad	Unidades empleadas	Precio unidad	Importe parcial	Importe total
Recogida y quema rastrojos	Jornal peón	0'15	35'00	5'25	
Arreglo márgenes	Jornal peón	0'10	35'00	3'50	
Charugar	Peón y caball.	0'40	125'00	50'00	
Cavar ángulos	Jornal peón	0'20	35'00	7'00	73'00
Tablar terreno «ratllat»	Peón y caball.	0'05	125'00	<u>6'25</u>	
Sulfato amónico	kilos	50'00	2'40	38'00	
Superfosfato	kilos	50'00	7'60	120'00	
Transporte y reparto	Jornal carro	0'10	125'00	12'50	
Mezclar y distribuir	Jornal peón	0'30	35'00	<u>10'50</u>	181'00
Dragar	Peón y caball.	0'48	125'00	60'00	
Compra plantel	Garbas	0'90	1'50	135'00	
Acarreo y reparto campo	Peón y caball.	0'17	125'00	18'75	
Plantar	Jornal peón	1'00	104'00	104'00	
Replantar barcas	Jornal peón	0'20	35'00	<u>7'00</u>	324'75
			Suma y sigue.....		578'75

		Suma anterior.....			578'75
Tres escardas o birdadas	Jornal peón	2'80	50'00	140'00	
Segar orillas	Jornal peón	0'10	50'00	5'00	
Gastos riegos y desagües	Coste	1'00	50'00	<u>50'00</u>	195'00
Siega a brazos	Jornal	1'90	78'00	148'00	
Sacar garbas, transporte, era	Jornal	0'10	78'00	7'80	
Manipulación y trilladora	Peón y Caball.	0'25	203'00	50'75	
Costo trillar	Precio	4'00	7'00	28'00	
Jornales secar era	Peón	0'50	35'00	17'50	
Palear y llenar sacos	Peón	0'05	35'00	<u>1'75</u>	207'05
Seguro pedrisco				9'07	
Seguro accidentes				2'80	
Alquiler granero				8'00	
Arriendo tierra.....				200'00	
Pagos caminos y acequias				13'00	
Diputación Provincial a 0'50 por 110 kilos				2'50	
Intereses capital circulante en 6 meses al 5%				40'67	
Subsidio familiar y vejez(*)				82'52	
Gastos vigilancia y gestión				8'75	
Manutención, «mañanitas» y suplemento jornales				10'00	
Guardería				<u>2'00</u>	369'31
<u>Total por una hanegada.....</u>					1.135'11

(*) El subsidio familiar y vejez junto con la cuota sindical, representaba el 9'50% del total de los gastos de jornales pagados.

En el año 1954 la Cooperativa de Castellón liquidó a sus socios a 3'21 Ptas. por kilo de arroz corriente y la extensión cultivada en la provincia de Castellón fue en hanegadas y por municipios la siguiente:

Castellón	10.120
Almenara	5.255
Benicasim	2.304
Torreblanca.....	2.040
Nules.....	1.307
La Llosa	<u>1.224</u>
Total	22.240

Ya indicábamos antes, que a la vista de las necesidades alimenticias después de nuestra guerra, se aumentaron las superficies de cultivo de la gramínea de que nos ocupamos, por todas partes se disponía de clima y de agua, dadas las grandes producciones cuantitativas de esta producción agrícola como indicábamos en un principio, y así en Castellón, tanto en las zonas de cultivo anteriores de 1936 como en Almenara, Nules, Castellón y otros, se dedicaron muchas tierras de anteriores cotos y marginales a los mismos. Por ello surgieron arrozales también en La Llosa y en Benicasim, así como en parte de Torreblanca junto a Torrenostra, no pudiendo cultivarse el extenso Cuadro de Cabanes aunque se intentó hacerlo, por falta de

aguas potables suficientes, pues una explotación que se comenzó por los Sres. Peris, de Valencia, fracasó, ya que pretendiendo aprovechar unos «ullals» o manantiales junto a l vía del ferrocarril cerca del linde de los términos de Torreblanca y Cabanes, al pretender profundizarlos y obtener más caudal para poder sembrar más superficie, encontraron agua salada y hubo que abandonarlo todo.

La Cooperativa Agrícola Arrocerá de Castellón, en las campañas que vamos a reseñar, elaboró las siguientes cantidades de arroz cáscara de sus socios, con sus correspondientes rendimientos:

Campaña	Clase arroz	Rendimientos	Kilos parciales	Kilos totales
1940-41	Corriente	72'208	2.140.941	2.140.941
1941-42	Corriente	70'574 (*)	1.878.489	
1941-42	Especial	65'748	373.327	2.251.816
1942-43	Corriente	73'438	1.617.875	
1942-43	Especial	59'888	374.021	1.991.906
1946-47	Corriente	72'030	1.650.179	
1946-47	Especial	67'273	667.218	2.317.397
1947-48	Corriente	70'787 (*)	2.515.632	
1947-48	Especial	66'580	113.944	2.729.576
1948-49	Corriente	72,652	2.632.298	
1948-49	Especial	66'747	117.397	2.749.696

(*) En estos años, en el primero hubo inundaciones durante la cosecha y en el segundo se sufrió una gran fallada por cuestiones climatológicas también.

Durante estas campañas, el arroz en cáscara les venía a resultar a los socios cooperados, el kilo de corriente entre 2'28 y 2'90 Ptas./Kg. y el especial entre 3'50 y 3'85 Ptas./Kg. según rendimientos.

Posteriormente el precio liquidado en cada una de las campañas que ya referimos fue el siguiente:

1957-58	4'75	Ptas/Kg.	cáscara	corriente
1958-59	5'52	"	"	"
1959-60	4'90	"	"	"
1960-61	5'05	"	"	"

En la campaña de 1961-62 y antes de liberalizarse por completo esta producción, se siguió el sistema de entregar un cupo forzoso de 200 Kgs. por hanegada que se pagó a 3'60 Ptas./Kg. y el resto quedó libre para su venta, liquidándose a los socios de esta Cooperativa a razón de 6'15 Ptas./Kg.

La Cooperativa en 1948 compra el molino que tenía alquilado al Sr. Rambla por unas 350.000 Ptas., local incluido, pero ante la necesidad de poseer instalaciones propias donde poder almacenar la totalidad de las cosechas de sus socios en las debidas condiciones y de tener a su disposición una instalación también más capaz y con una más depurada técnica para mejorar precios y calidades, a raíz de un viaje que el autor de estas líneas hace en 1952 como comisionado de la Cooperativa Nacional del Arroz, formada por industriales y agricultores y en representación precisamente de éstos a las zonas de la Camargue y Vercellí (Italia)

junto con el Sr. Ansorena Director de la Estación Arroceras de Sueca como técnico y del señor Corell en presentación de los industriales con el fin de elaborar un informe sobre el cultivo, elaboración y comercio del arroz allí, se planifica la construcción de un nuevo molino en un solar adquirido al efecto y sito en la Avenida de Benicasim, de una superficie de 2.854'62 m².

Estamos ya en 1954 y en fecha 7 de febrero de dicho año la Junta General Extraordinaria convocada al efecto para poder atender a los pagos relativos a los créditos que se habían solicitado y conseguido para la construcción del nuevo molino, acuerda establecer una derrama entre los socios cooperativos de 50 pesetas por hanegada y año, cuyo acuerdo textualmente rezaba así: *«...pero podía darse el caso de que en los plazos convenidos para amortizar los créditos que esta Cooperativa tiene concedidos, no se dispusiera del efectivo necesario para poderlos atender y el crédito bancario que posee esta entidad lo necesitara para el desarrollo normal de su vida comercial, es decir, liquidar a los socios sus arroces, comprar abonos, semillas, etc. tomándose el acuerdo de poder aceptar préstamos de los propios socios por hasta una cantidad anual de 50 Ptas. por hanegada reintegrables el día que la Junta General lo acuerde»*. En aquel momento había 5.370 hanegadas inscritas propiedad de todos los cooperados.

Este préstamo llegó a representar por sucesivas entregas anuales la cantidad de 800 pesetas por hanegada, por lo que la Cooperativa en el transcurso de 16 años o sea, hasta 1970, llegó a recibir 4.296.000 ptas. cancelando con ello todas sus deudas a terceros, entonces existentes.

En 194 a raíz de ciertas anomalías detectadas por el entonces Consejo de Vigilancia en la administración de la Cooperativa por parte de algunos de los componentes que ostentaban cargos directivos y que causan infinidad de quebraderos de cabeza y disgustos, tras unas severas inspecciones e intervenciones que demuestran la veracidad de las sospechas, en una tensa Junta General Extraordinaria se renueva la Junta Directiva, se destituye a su Gerente, nombrándose otro, pasando luego a los nuevos locales aludidos pocos meses después, siendo presidente D. Antonio Quintana Pérez.

Los rendimientos medios por unidad de superficie aquí y en los años que nos ocupan, no eran de los más elevados de España ni mucho menos, más la calidad de nuestros arroces en general sí era puntera y muy por delante de la conseguida en otras varias regiones españolas. Aquí y hasta 1948-50, por falta de los abonos necesarios, la media de cosecha solía ser de unos 400 kilos por hanegada, equivalentes a 4.800 por hectárea para ir luego aumentando a medida que la situación se normalizaba hasta llegar a los 5.500 / 6.000 Kgs./Ha. igual a 450 / 500 kilos por hanegada.

Gracias a la calidad de nuestros arroces y al esmero en su industrialización, la marca de esta Cooperativa se vende bien y con facilidad no tan sólo en Castellón y su provincia, sino en otros mercados de España también. Pero poco a poco los gastos del cultivo aumentan y no al mismo tenor de los precios de venta obtenidos para el producto terminado, por lo que en todas partes las faenas más costosas del cultivo, la plantada y la siega, se procura ir disminuyendo su costo a base de mecanización de las mismas en la medida de lo posible, pero aquí, la media superficial de las explotaciones es tan pequeña, debido al estar muy repartida la propiedad, afortunadamente, y el subsuelo turboso en extensas zonas del Cuadro, hacen que esta mecanización no sea posible en la inmensa mayoría de las fincas de por aquí. Por otro lado, se

iba detectando ya una escasez de agua para el necesario riego en el caudal de la fuente de la Reina, pues cada año disminuía el mismo y todo ello hace que la gente se vaya mostrando más descontenta. Otro factor importante es el hecho de que los hijos de los arroceros no siguieran a sus padres y por la época de pleno empleo que se vive entonces, a partir de 1965 cada día haya más escasez de mano de obra para realizar las necesarias labores entre el barro. Así pues, se presenta una ocasión cuando el Ayuntamiento contra unas a veces acervadas críticas contra mi persona, por haber sido un poco el promotor de esta idea, aunque luego la realidad de los hechos me diera la razón al ser el padre de la idea, patrocina una desecación de las tierras con la ayuda estatal. Se hacen obras de drenaje necesarias y llega el día, en que Castellón primero, en el Cuadro Santiago de Benicasim luego, y en el resto de las zonas arroceras de la provincia más tarde y por otras razones, el arroz desaparece como cultivo, beneficiándose aquí todos los propietarios mucho con la plusvalía de sus tierras, hecho que nadie puede negar pues ahí está, ya que al drenarse todos los terrenos de los Cuadros de Castellón y Benicasim tan oportunamente, aquellas fincas se revalorizaron extraordinariamente. Unas al dedicarse a cultivos varios más cómodos y necesitando menos aguas y otras al venderse como solares. ¿Qué hubiera sucedido sin mano de obra y sin aguas?

Entonces esta Cooperativa al faltarle el arroz de aquí, por cerrazón de varios socios muy allegados a su entonces Presidente, no quieren dedicarse a otras actividades, mientras que otros componentes sí desean comercializar en común los frutos y hortalizas que allí comienzan a producirse aprovechando parte de la infraestructura social y por tal motivo se tiene que constituir como sección de la Arrocería la Sociedad Frutera Agraria Castellonense (S.O.F.A.C.) cuyo primer presidente fue el joven Antonio Quintana, que muy pronto se aburriría del cargo.

Antes de estos hechos, en la penúltima campaña arrocería y sin saber cómo, para colmo de desdichas, el molino de arroz se incendia y su reparación cuesta mucho dinero a la entidad, ocasionando el primer revés económico en su hasta entonces saneada situación económica.

La instalación de molienda con un valor muy superior a los doce millones de pesetas de aquel entonces, se inactiva por falta de materia prima y alguien recomienda al Presidente y a su Junta Rectora, que para no tener este considerable capital muerto y poder aprovechar además el fondo de comercio alcanzado y constituido por las marcas, utillaje, organización y sobre todo clientela creada, que esta instalación se explote como una entidad mercantil cualquiera pagando los necesarios impuestos o que se alquile o se venda en conjunto. Pero dada la mentecatez de muchos no se acepta la idea.

La SOFAC comienza a trabajar pero sin orden ni concierto y con falta de personal adecuado, pues se empeñan en no hacer gastos y sin una estructura social y administrativa mal puede ir un negocio. La selección de los diferentes productos que se aportan, sean melones, peras, alcachofas, sandías, tomates, judías verdes, etc. la hacen los propios agricultores y en los almacenes de la Cooperativa no se seleccionan, acondicionan, clasifican y embalan debidamente todos estos productos hortofrutícolas, por lo que las mercancías se tienen que vender baratas y al no hacer marcas, no se dispone de una clientela fija, siendo el triste resultado el que poco a poco, como las liquidaciones que se les practican a los asociados por la SOFAC son peores que los precios que se pueden obtener vendiendo las cosechas por su cuenta y riesgo, paulatinamente va entrándose menos mercancía y los gastos generales no se cubren. Es la característica aspiral de estas situaciones.

Así las cosas, como además la propietaria del patrimonio representado por los solares e inmuebles en verdad continuaba siendo la Cooperativa Arrocerera y la Ley dice que una Cooperativa no puede permanecer inactiva más de tres años, SOFAC deja de tener actividad alguna y se hace cargo la Arrocerera de todo como cooperativa madre otra vez, reformando su nombre y pasando a denominarse Cooperativa Agrícola Arrocerera y Frutícola de Castellón.

La Junta Directiva, y especialmente el Presidente de entonces, se aferran al cargo como una lapa a pesar de su manifiesta inutilidad, resultan todos inoperantes en grado sumo, pues han nombrado Gerente a un antiguo administrativo, persona esta que no posee la más mínima idea comercial y para no perder la entrada de productos tal como indicábamos, practica de cara a los socios unas liquidaciones ficticias abultando y creando unos precios políticos superiores a la realidad contable. Luego, como a la SOFAC le ocurre lo mismo que le pasó a la Cooperativa Arrocerera, es decir, que no desarrollaba actividades y por ello tenía que disolverse, al Gerente, Presidente y otros señores se les ocurre la peregrina idea de montar una tienda como supermercado a nombre de la SOFAC como Cooperativa de Consumo ilegal completamente ya que ni le dan de alta ni adecúan sus Estatutos a tenor de la legislación que va dictándose, ni su contabilidad es clara ni independiente.

Tampoco se controla nada. Para que en esta actividad no figuren pérdidas se cargan muchísimos gastos a la Arrocerera. Y la bola de nieve del endeudamiento se va haciendo grande de día en día, hipotecándose más y más el patrimonio social.

A más, en un arrebato de idiotez supina se expedienta a varios socios, casi a la mitad de ellos, por no entrar sus cosechas a la Cooperativa, sin darse cuenta que estos atendían religiosamente al pago de los dividendos pasivos que se hacían para enjuagar las pérdidas de cada año, agravándose con ello todavía más la situación.

Alguien simula tres robos con sendos incendios, y decimos simula pues las puertas de entrada no se fuerzan y lo que se quema son papeles, libros, apuntes y documentos comprometedores sin que faltara dinero. Pero la Directiva obra otra vez negligentemente y no aparecen los responsables de estos hechos tan sospechosos.

Finalmente alguien se impone procurando cortar todas las fuentes que producen pérdidas constantes y nombrando nuevo Presidente al Sr. D. Vicente Llorens y se consigue traspasar la tienda con la percepción de un sustancioso arrendamiento. Se recortan draconianamente todos los gastos, pero todavía existe una minoría que junto al ex-presidente lo boicotean todo sin alcanzar a comprender los móviles que les llevan a esta actitud tan cerril. Para cancelar las ahora cuantiosas deudas que la Cooperativa Arrocerera tiene no hubo más remedio que decidir la venta de los locales paulatinamente y que se enajene la maquinaria del molino como chatarra. No sabemos qué puede ocurrir con los restos de aquel patrimonio tan saneado que se poseía y que la imbecilidad de algunos echó por tierra.

Lo cierto es que pasa el tiempo, los socios que prestaron sus buenos dineros no cobra ni los intereses devengados a pesar de existir unos fondos en una cuenta de la Cooperativa en una entidad de ahorro y de aquellos esfuerzos hechos por muchos en pro de crear una auténtica riqueza para Castellón, ya no queda nada.

Con todo lo expuesto, deseamos que al menos quede un recuerdo.

Faint, illegible text, possibly bleed-through from the reverse side of the page. The text is arranged in several paragraphs and appears to be a formal document or report.

XI. PARA TERMINAR ALGO MAS SOBRE EL ARROZ Y CASTELLON

Un hecho importantísimo tuvo lugar en Castellón muy ligado al cultivo del arroz que no podemos omitir por la trascendente importancia que tuvo para la salud pública mundial fue el siguiente.

Entre las personas que trabajaban en los arrozales comenzó a observarse que ciertos individuos caían enfermos sufriendo una sintomatología parecida al paludismo. Tiritaban y sufrían fiebres muy altas pero que no eran alternativas como en las «*tercianas*» y al propio tiempo se les ponía el cuerpo amarillo, como si de una enfermedad epática se tratara. La dolencia era grave, la recuperación lenta e incluso se dieron varios fallecimientos.

Fue entonces cuando el insigne doctor castellonense D. Vicente Altava, médico de medicina interna del Hospital Provincial, hombre altamente estudioso y que ha vivido siempre entregado a su carrera, profundizó en sus apreciaciones y llegó a la conclusión de que aquella enfermedad era transmitida por contaminación de un virus por contacto con la corriente sanguínea del paciente, y ahondando más en sus observaciones enteróse de que según unos estudios hechos por otros dos médicos, uno polaco que no recuerdo el nombre y otro italiano llamado Balbudieri, el agente contaminante, efectivamente, era una espiroqueta parecida a la de la sífilis y transmitida a través de la orina de las ratas de campo de la variedad «*norvegius*» no bien estudiada todavía pero de difícil curación, y que se contagiaba al posar los trabajadores del arroz que iban descalzos, pisando la tierra o barro contaminado y tener alguna herida o ulceración en aquellas extremidades los atacados, por lo que lo primero que hizo fue el procurar contactar con estos dos colegas suyos.

Con el italiano fue fácil, pero con el polaco... Dado que ello sucedía allá por 1948 y España no tenía relaciones diplomáticas con ningún país del Este, me cupo la honra, dada la amistad que me une con el Dr. Altava, de ser quien, a través de la Embajada polaca en París, le consiguió el necesario y difícil visado para trasladarse a Varsovia.

A su regreso y con su característica celeridad, formó un grupo junto con los doctores Barreda, Villalonga y creo que otro, así como con un practicante que tampoco recuerdo su

nombre, y en el laboratorio de Villalonga en la P. de la Paz, se montó un criadero de ratas que un grupo de «*talponers*» cazaba cada domingo en los arrozales. Con estos animales hacían sus estudios y experiencias, colaborando un grupo de amigos con ello facilitándoles datos sobre la vida de estas ratas en el campo y haciendo censos y fichas de personas contaminadas de esta enfermedad conocida como «*Brucelosis*». Hasta en una finca de dos hanegadas de D. José M^a Lacreu sita cerca de Sant Francésc de la Font se acotó una parcela mediante un murete de algo más de un metro de alto y revestida en su interior con azulejos para que las ratas resbalasen y no pudieran huir, alimentándolas con arroz de cáscara.

Tras más de dos años de ímprobos trabajos, consiguieron una vacuna que sancionó el profesor Balbudieri en un viaje que hizo aquí y que a mi me cupo la satisfacción de invitar a todo el equipo que había conseguido tan rotundo éxito a las órdenes del Dr. Altava, a un almuerzo el 12 de mayo de 1953 al que asistieron 11 personas en el Hotel Voramar de Benicasim, por el que pagué muy gustosos –y lo cito a título anecdótico, comparado con la actualidad– la suma de 2.031 Ptas., almorzando opíparamente, puro incluido, a pesar de la situación de escasez de la época.

Y es gracias a la tenacidad y esfuerzo de D. Vicente Altava, que aquella vacuna que empezó a facilitarse a todos los arroceros, se salvaron muchas vidas no sólo de gente arrocera de esta zona sino también de otros muchos lugares del mundo. Por ello y por otras muchas razones, desearía muy fervientemente que a este ilustre castellanense se le rindiera el merecido y justo homenaje que se merece. Ahora todavía está entre nosotros, y que sea por muchos años.

APENDICE

EL ARROZ Y LAS MULTIPLES MANERAS DE PREPARARLO

Hecha esta breve historia del cultivo del arroz en Castellón, y aunque ahora el panegírico que hagamos sobre el consumo del mismo ni nos va ni nos viene bajo el punto de vista económico, sí deseamos hacer algunas manifestaciones más sobre el particular, bajo un prisma muy personal. Pues el arroz aunque no sea el nuestro, siempre es rico, y por ello vamos a disertar a continuación y antes de terminar, sobre diferentes maneras de consumirlo saboreándolo.

Ya hemos indicado que dadas las propiedades físico-químicas que el grano de esta gramínea posee, se puede cocinar de las más diversas maneras, puesto que absorbe con suma facilidad los sabores de cualquier condimento.

Habida cuenta que en la cocción del arroz este aumenta como tres veces su volumen, a título orientativo de quien lo cocine diremos que por persona y según los guisos, se necesitan entre 50 y 60 gramos de este producto, poco más o menos, y según lleve incorporadas verduras, carnes o pescados o no lleve más que caldo. Otras precauciones a tener en cuenta de acuerdo con la intensidad del fuego y el utensilio donde se cocina, si es más o menos hondo, o tapado son que por cada medida de arroz, sea taza, cazo o vasito, se requieran dos o tres veces y media de agua o caldo y el tiempo de cocción vendrá a ser sobre unos 20 minutos, generalmente.

He aquí algunos guisos que seguro espantarán a más de un valenciano, pero a mucha gente sin perjuicios, seguro que estos guisotes les pueden encantar.

Arroz simplemente hervido:

Tomar el arroz necesario poniéndolo en un colador y con agua fría debajo de un grifo, lavarlo.

En un recipiente con tapadera poner el doble en volumen de agua que de arroz, añadiéndole un pizco de sal y echando inmediatamente de lavado el arroz.

Cuando comience a hervir a borbotones, removerlo a ser posible con una cuchara o espumadera de madera y taparlo nuevamente.

Como a los 15 minutos de echar el arroz, ver si este está cocido y en cuanto lo esté, se apaga el fuego y se remueve bien con un tenedor para dejarlo suelto.

Este arroz blanco o amarillo, según se le añada colorante, o mejor azafrán, va muy bien acompañado de huevos y un plátano frito como arroz a la cubana. Asimismo sirve como guarnición del «*osso buco*». Cualquier otro arroz simplemente hervido, es el plato equivalente a nuestro pan de trigo en casi toda Asia.

Arroces al horno:

Hagan un buen caldo con la sustancia que deseen (con el caldo de cocido resulta excelente). Póngase una parte de arroz y dos de este caldo ajustado de sal y azafrán o colorante. En una cazuela, a ser posible de barro y no muy honda, échese el caldo y el arroz metiéndolo en el horno calentado a 180° C durante 20 o 25 minutos. Sáquese y sirvase.

Este arroz puede comerse solo como principio o acompañando a carnes o pescados, según de qué esté hecho el caldo.

Arroces fritos:

Sirven como base para preparar el arroz estilo chino, bien a la «*cantonesa*» o el conocido «*tres delicias*».

En una sartén y con mitad de aceite de soja y la otra mitad de manteca de cerdo o las mismas proporciones de aceite de oliva y mantequilla, se sofríe el arroz sin dejar de removerlo con utensilio de madera hasta que los granos estén transparentes. A continuación se añade el agua y se ajusta de sal al gusto en las proporciones ya indicadas, dejándolo cocer hasta que los granos estén sueltos pero cocidos.

Para el arroz a la «*cantonesa*» y en sartén aparte, se hará una tortilla de huevo redonda, de escaso espesor y una vez bien cuajado el huevo previamente batido, se sacará del fuego y al enfriarse se cortará a tiritas como si fueran tallarines que se reservarán.

En la misma sartén se fríe cebolla cortada muy menuda hasta que quede glaseada y tras escurrirla bien del aceite, reservarse así mismo.

En el aceite sobrante de freír la cebolla se le añade algo de salsa de soja y se le dan vueltas a guisantitos muy tiernos frescos o mejor en conserva, incorporando al arroz estos guisantes, las tiritas de tortilla y la cebollita, removiéndolo bien todo y sirviéndose seguidamente.

Para el arroz «*tres delicias*» se hace lo propio, adicionándole además unas gambitas chicas peladas o gambas normales hervidas y cortadas a rodajitas, así como unos daditos muy chicos de «*bacon*» o tocino de cerdo bien frito estilo tostón, o un picadillo de carne de pechuga de pollo y otro picadillo de pimiento rojo asado previamente y pelado, rebanaditas de champiñones crudos o guisados, al gusto. Remover todo y servirse.

Arroces a su aire:

Vamos a hacerles algunas sugerencias para que cada cocinero o cocinera obren como más les plazca. Siempre resultan gustosos los platos que se hacen, si los condimentos, fondos o caldos son buenos y lo más concentrados posible, aunque conviene desengrasarlos para

hacerlos más digestivos. A más, estos arroces tan simples pueden hacerse secos, bien cocidos de manera que queden melosos o caldosos a gusto del consumidor pero sin olvidar que estas dos últimas maneras resultan las más digestivas.

- Con caldo de buey, vaca o pollo o un poco de todo, cociéndose con una cebolla, una hoja de laurel y un poco de apio, más colorante o mejor azafrán y de ser posible añadiendo un cubito de Maggi, Starlux o similiar siempre, ya que al contener estos productos glutanato los sabores se acrecentan:
- Con un consomé de lata bueno o mezclado con el caldo normal para reforzarlo.
- Con un buen caldo de verduras variadas y algusto según la época, añadiéndole una o dos pastillas de caldo concentrado de cualquier marca, por las aludidas razones, y sacando la verdura o mejor, reincorporando esta cortada menuda, sólo hervidas al hacerse el caldo o sofritas antes de añadir el agua. Ponerle azafrán y unas hojas de hierbabuena para perfumarlo.
- Con caldo mixto de verdura y carne.
- Con tomate abundante bien tamizado y sofrito con un poco de cebolla pudiendo añadir algo de ajo machacado, pero siempre con un toque de salsa Worcestershire.
- Con caldo de pescado y un sofrito de ajo estilo arroz a banda.
- Con leche de coco y azúcar como postre.
- También como postre, con agua bien azucarada, al gusto, y añadiéndole a la mitad de la cocción una mezcla de pasas de corinto y nueces crudas picadas en un mortero junto con un poco de corteza de naranja. Un poco antes de sacarlo incorporarle orejones cortaditos a tiritas o en cuadritos. Se puede rociar con miel líquida.

Ensalada de arroz:

Hervir arroz solamente con agua y sal, como ya se explicó, dejando enfriar. Puesto en un bol o caldera, añadirle aceite virgen de oliva, a ser posible, o mahonesa o ajoaceite al gusto. Incorporar, removiendo bien todo, una latita de anchoas cortadas menudas o machacadas, otra lata de sardinas en aceite machacadas, una de atún como las anteriores y otra de mejillones, así como aceitunas sin hueso y alcaparras. Se le puede adicionar así mismo, cebollita cortada muy menuda cruda, otro tanto de tomate pelado y sin semillas, unos guisantitos de lata, rebanaditas de carlota cruda y huevo duro a trocitos. Remover todo bien y servirse frío.

«Pulao» de pescado: (para cuatro personas)

Dos cucharadas de aceite de oliva, cuatro cucharadas de perejil picado, dos cucharadas de polvo de curry, una cuaradita de circuma, si se tiene, 1/2 cucharadita de pimentón picante, una cucharada de zumo de limón, 350 grs. de balao a trozos bien desalado, 250 grs. de arroz de grano largo, 350 grs. de gambas hervidas y peladas, sal, una cebolla mediana finmente picada, pimienta negra molina al gusto y como medio litro de agua.

En una sartén se sofríe la cebolla hasta dorarla y se le añade el perejil y las especies junto con el zumo de limón y al minuto se echa el balaco y las gambas, dejando que se sofrían

durante unos 3 minutos, sacándolo luego. Se añade al agua dejándole cocer unos 10 minutos, se le incorpora el arroz dejándolo hervir otros 10 minutos más y entonces se adiciona el pescado dejándolo cocer todo durante otro cuarto de hora a fuego muy lento.

Arroz con lentejas:

Para 4 personas se precisan 115 grs. de lentejas limpias, 4 cucharadas de aceite de oliva, 2 cebollas grandes picadas, sal, pimienta recién molida y una hoja de laurel, más otros 115 grs. de arroz y caldo de pollo o gallina. Se le pueden añadir unas patatitas cortadas en cubitos.

Las lentejas se remojan con agua caliente durante unas 2 horas. Se sacan luego echándolas en una cazuela o puchero, cubiertas de agua dejándolas cocer durante unos 35 o 40 minutos a fuego lento.

En otra cazuela o puchero se sofríen las cebollas y las patatitas si se ponen, añadiendo luego el agua de la cocción de las lentejas y el arroz dejando que se vaya cociendo todo a fuego lento. En el sofrito pueden ponerse también unos trocitos de tocino de panceta y media cucharadita de pimentón dulce, a sofreir, y a gusto de uno.

Pilaf turco:

Para cuatro raciones se dispondrá de 30 grs. de mantequilla, dos cucharadas de aceite de oliva o vegetal cualquiera, un pollo partido entre 8 y 12 trozos previamente salpimentado en una fuente, una cebolla grande troceada, dos dientes de ajo picados, 1/4 de cucharadita de canela y otro 1/4 de comino picados más una pizca de nuez moscada, 4 cardamonos chafados, una cucharadita de curcuma, 2 cucharadas de pasas de corinto o normales deshuesadas, 2 almendras machacadas crudas, 225 grs. de arroz de grano largo a ser posible y 5'5 decilitros de caldo de pollo o de pastilla.

Se calientan el aceite y la mantequilla en una sartén o vasija metálica con tapadera y se doran muy bien los trozos de pollo, se sacan y se reservan. En la grasa que queda se sofríen la cebolla y las especias hasta que aquella esté simplemente tierna, incorporando entonces de nuevo el pollo removiéndolo todo y dejando que cuezca a fuego lento durante 15 minutos. Entonces se le añade caldo y cuando esté hirviendo de nuevo se le incorpora el arroz, se ajusta de sal y se deja cocer como otros 20 minutos.

Arroz con fideos estilo árabe:

Es comida que se suele servir en todo el Oriente Medio la noche de su Año Nuevo Mahometano junto con lonchas de cordero asado o con pinchos de la misma carne y también para cuatro raciones se precisan: 50 grs. de garbanzos que hayan estado toda la noche anterior a remojo, 25 grs. de mantequilla, una cucharada de aceite de soja, una cebolla picada, 100 grs. de fideos gordos, 150 grs. de arroz, 1/2 l. de caldo de gallina o de pastilla, 2 o 3 clavos, sal y pimienta negra recién molida o pimentón picante.

Se escurren los garbanzos echándolos en una cazuela de barro y cubriéndolos de agua dejándolos cocer durante unos 40 minutos. En sartén aparte se sofríen en el aceite y la mantequilla, primero la cebolla hasta dorarla añadiendo después el arroz y los fideos troceados sin

dejar de remover hasta que el arroz se vaya glaceando, para luego pasarlo todo a la cazuela de los garbanzos incorporando los clavos y el caldo y removiendo todo una sola vez para luego pasar la cazuela al horno dejando que se vaya cocinando todo por unos 40 minutos a una temperatura de 180°C hasta que el líquido se haya absorbido y evaporado.

Risotto de higadillos de pollo:

Es plato italiano como su nombre indica y muy popular, así como rico. Para cuatro personas, como siempre, prepararemos: 85 grs. de mantequilla, 2 cucharadas soperas de aceite de oliva bueno, 225 grs. de higados de pollo o harina, una cebolla mediana picada, 225 grs. de arroz, un vaso de vino blanco, 5'5 decilitros de caldo de pollo con una pastilla incorporada de extracto de pollo también, sal y pimienta molida, más 85 grs. de queso parmesano molido o rayado.

Se calienta la mitad de la mantequilla en una sartén con el aceite, sofriendo los hígados durante 2 o 3 minutos tan sólo, sacándolos, picándolos y reservándolos. Se añade el resto de la mantequilla y se sofríe la cebolla hasta que esté transparente, incorporando seguidamente el arroz, el hígado de pollo y el vino por este mismo orden y sin dejar de remover bien con una espumadera de madera, dejándolo cocer todo hasta que el caldo se reduzca. Para entonces añadir la mitad del caldo y dejarlo llegar a hervir nuevamente, dándole alguna removida y procurando que sin dejar de servir no se quede seco, para lo cual se le irá incorporando el caldo necesario, salpimentándolo al gusto, añadiendo parte del queso dejando que se vaya fundiendo, y sirviéndose el arroz caliente. Una vez en el plato, cada cual añadirá por encima el queso restante al gusto de cada comensal.

Arroz a la zamorana:

Cortar tiritas muy finas del morro y la oreja del cerdo, que se sofreirán en una cazuela de barro. Cuando comiencen a dorarse, se añadirá ajo al gusto, cortadito fino, cebolla picada y abundante tomate pelado, añadiendo al final pimentón dulce para sofreirlo pero sin que se quemé. No dejando de remover, y una vez hecho este sofrito se le añade agua en proporción al arroz requerido dándole otro remeneo, dejando que todo se vaya cocinando al hervir el caldo hasta que el cerdo esté tierno y tras ajustarlo de la necesaria sal. Entonces, si se ha consumido mucho caldo, se le añade agua y al hervir de nuevo se le echa el arroz según los comensales, dejando que vaya cocinando en la cazuela tapada durante unos 10 minutos. Se cubre todo con unas lonchas finas de tocino de panceta o de buena papada y con la vasija ya destapada, se mete en el horno a una temperatura aproximada de 160°C otros 10 minutos. Cuando el tocino de encima comience a dorarse, para lo cual si es preciso se subirá algo más el horno, se saca. Es plato exquisito y muy propio del invierno.

Arroz con bacalao:

También para cuatro personas, prepárense 500 grs. de bacalao cortado a trozos como para freír, más previamente desalado en agua que se irá renovando, una hoja de laurel o dos, 2 limones, 6 granos de pimienta, 50 grs. de mantequilla, una cebolla mediana pelada y picada, 225 grs. de arroz, 4 huevos duros picados, entre una y dos cucharaditas de polvo de curry al gusto, una pizca de nuez moscada, 2 cucharadas de nata y perejil recién picado así como un botellín de cerveza.

El bacalao se pone en una cazuela con el laurel, un limón cortado en 4 rodajas y los granos de pimienta, cubriéndolo todo de agua mientras se deja que hierva a fuego lento hasta que el pescado esté tierno. El líquido se reserva y el bacalao se despelleja y se le quitan las espinas reservándose luego. En sartén aparte y con la mantequilla licuada, se sofríe la cebolla por dos o tres minutos añadiéndole al arroz y removiéndolo todo hasta que este esté glaseado. Seguidamente se le añade el caldo de hervir el bacalao, la cerveza y el agua necesaria hasta obtener como un litro tras ajustarlo de sal y dejando que el arroz hierva durante unos 15 minutos, añadiendo entonces el pescado, los huevos duros a rodajas o picados, el curry y la nuez moscada así como la nata y el zumo del otro limón y el perejil, cubriendo el guiso con el perejil machacado y dejarlo terminar de cocerse sin removerlo por unos 5 minutos más.

Moros y cristianos, o soldaditos de pavia:

Es plato que se hace tanto aquí como en Cuba donde es muy popular, preparándose de la siguiente manera: Las judías negras que se precisan, se ponen a remojo la noche anterior.

En un puchero y con un poco de aceite de girasol se sofríen unos torreznos de tocino de cerdo fresco hasta que estén bien doraditos y hayan soltado toda su grasa. Entonces se sofríe cebolla cortada y ajos machacados o cortados también, así como abundante perejil cortado. Se echan las judías negras y tras añadirles el agua necesaria y la sal precisa, se deja que vayan cocinando hasta que estén tiernas. Entonces se les añade el arroz y se ajusta de agua, dejando que todo se vaya cocinando ya destapado por unos 20 minutos. Es plato nada pesado y bueno para el verano. Puede hacerse con unas buenas judías rojas o pintas, pero no es usual aunque también resulta un plato excelente.

Paella de verduras:

Hágase una paella a la manera que cada cual desee, pero observando tan sólo las siguientes recomendaciones, y seguro que les gustará la fórmula.

Antes de hacer el sofrito con un poco de aceite de oliva, a ser posible refinado, sofreír unos torreznos de tocino fresco de cerdo hasta que estos suelten toda su grasita y estén bien doraditos, para lo cual se cortarán menudamente.

Luego sofreír todas las verduras de que se disponga, cuantas más clases mejor y según la época del año, empezando por hechar lechuga y luego a medida que se vayan reduciendo y por este orden, cosa muy importante, judías verdes y de manteca o blancas, bajocones, «*carichs*», guisantes, alcachofas previamente a remojo con agua y zumo de limón, para que no oscurezcan el guiso, repollo, etc. Seguidamente se le añade tomate bien maduro y sin pipas y pelado o pure de idem, y ajos cortaditos. Tras salar un poco este sofrito añadir agua i que vaya cocinando todo bien a fuego lento y por lo menos 45 minutos. Luego se ajusta de nuevo de sal incorporando azafrán o colorante y echando ya el arroz. Al cuarto de hora de cocción, incorporar unas hojitas de hierbabuena y acabar dejándolo reposar tras comprobar que el arroz está bien cocido.

Arroz con col:

Hágase en un puchero o cazuela honda un sofrito al gusto con costillas de cerdo y lo normal (tomate, pimentón, ajos, etc.). Añadir agua y cuando esté bien hecho el caldo y las costillas

cocidas que habrán pasado unos 50 minutos, se adiciona la col o la coliflor, al gusto y poner el arroz, procurando que la proporción caldo/arroz sea de 3 partes del primero y una del segundo, dejando cocer todo unos 20 minutos, pues el arroz debe de quedar meloso y con algo de caldo que a medida que se enfría y se va sirviendo se irá absorbiendo. Es un plato muy digestivo y de excelente sabor, y al echar el arroz, se le pueden incorporar también unas morcillas de cebolla.

Arroz con mejillones y otros:

En un puchero metálico, se ponen unas cucharadas de mantequilla sofriendo en ella unas rodajas finas de cebolla. A continuación se incorporan 250 grs. de mejillones gruesos y frescos por comensal, un vasito de vino blanco y unas rodajas de limón, tapándolo y dejando que los mejillones cuezcan sólo 10 minutos. Se sacan, se extraen de la olla y se separan las mallas de las cáscaras reservándolas en una fuente, apartando el limón y guardando el caldo y la cebolla obtenidos.

Se toman calamares, sepias y a ser posible pulpo grueso, cortándolos a trozos pequeños, reservándolos.

En una cazuela y con aceite de oliva, se sofríe tomate y un poco de ajo así como la cebolla que coció con los mejillones. Luego se incorpora su caldo añadiéndole el agua necesaria para el arroz que se ponga, se salpimenta y se incorpora el picadillo de calamar, pulpo y/o sepia más el arroz. A los 10 minutos que esté todo ello cociendo, se incorporan las mallas de los mejillones cocidos. El arroz debe quedar cocido, pero lo más suelto posible. Al servirse se le añade «*all-i-oli*» al gusto de cada comensal, y al incorporar el arroz, previamente se habrá adicionado al caldo, azafrán o colorante.

Como arroces para postres y además de los indicados en «*arroces a su aire*», vamos a darles las siguientes recetas.

Arroz dulce:

En agua, a la que se habrá incorporado una pastilla de sacarina normal por cada 1/4 de litro, se cuece arroz siguiendo las instrucciones dadas para el arroz blanco hervido y a los 10 minutos, se añaden pasas de corinto o normales deshuesadas y cortadas por la mitad, nueces crudas algo machacadas en un mortero junto con cortezas de naranja o limón frescas o desecadas cortaditas pequeñas y orejones a tiritas. Cuando todo hierva por lo menos 15 minutos más que menos, pues si se hace antes se corre el riesgo de que el arroz se endurezca, se espolvorea todo con una cucharadita de café colmada de azúcar por ración, removiendo el conjunto y dejándolo cocer todo tres o cuatro minutos más. Al sacarse y antes que se enfríe, se añade al gusto mermelada de albaricoque (como una cucharadita o dos por ración) y algo de miel licuada. Se remueve todo en caliente, se deja enfriar y a comérselo. Es postre que llena mucho.

Pudin de anís estilo indú:

Para 4 personas precisaremos 4 cucharadas de café de anisetes, 15 gramos de mantequilla, 115 gramos de arroz a ser posible de grano largo, 2 cucharadas soperas de copos de almendra o almendras crudas peladas y machacadas, 5'5 decilitros de buena leche de vaca, 55 grs. de azúcar moreno y 4 cucharadas de nata batida.

Se machacan los granos de anís en un mortero. En una cazuela se funde la mantequilla, se glacea el arroz y se incorpora el anís primero y la leche luego junto con las almendras, dejando hervir durante 45 minutos hasta que se haya absorbido o evaporado el caldo. Entonces se le añade el azúcar y se remueve bien, dejándolo calentar de nuevo con la nata añadida. A esta pasta se le puede añadir, según gustos de cada cual, unas pocas pasas de corinto, guindas confitadas y sin pipa y mermelada de naranja.

Agua de arroz:

Se trata de macerar el arroz en agua bien caliente durante 3 horas para luego dejarlo hervir con esta agua durante una hora más. Después se cuela y el agua a temperatura normal es excelente para los enfermos aquejados o convalecientes de afecciones intestinales, sobre todo si se le añade una cola de pescado. Si se le quiere dar un poco de gusto, en el agua y cuando vaya a hervir, se le incorpora zumo y corteza de limón.

Leche de arroz:

Se pone en un cacharro, una cucharada de harina de arroz, un poco de agua para que no resulte excesivamente pastosa, 8'5 decilitros de leche de vaca y 15 grs. de corteza de naranja o de limón confitados.

Se hace una pasta con el agua y la harina de arroz. Se añade gradualmente la leche, virtiéndolo todo en una cacerola junto con las cortezas confitadas, dejando que la mezcla se vaya cocinando durante una media hora y sin dejar de remover todo. Luego se cuela y se sirve.

ÍNDIX / INDICE

I. LA PLANTA, EL SEU ORIGEN I EXPANSIÓ.....	5
II. RAONS DE LA GRAN COLLITA MUNDIAL ARROSSERA	7
III. ELS TREBALLS DE SEMBRA, PLANTACIÓ I SEGA	9
IV. INDUSTRIALITZACIÓ DE L'ARRÒS. SUBPRODUCTES. EL SEU PODER NUTRITIU I QUALITATS	13
V. HISTÒRIA, DADES, RAONS I CONTRADICCIONS DEL CULTIU ARROSSER AL TERME DE CASTELLÓ	17
VI. EL CONSUM DE L'ARRÒS I EL SANT PATRÓ DE CASTELLÓ	25
VII. S'ENCETA A CASTELLÓ EL CULTIU DE L'ARRÒS LEGALITZAT.....	27
VIII. EL SINDICAT.....	29
IX. FORMACIÓ DE LA COOPERATIVA ARROSSERA.....	31
X. L'ARRÒS A CASTELLÓ DES DE 1940	33
XI. ALGO MÉS SOBRE L'ARRÒS I CASTELLÓ PER A ACABAR	45
FOTOGRAFIES / FOTOGRAFIAS.....	47
I. LA PLANTA. SU ORIGEN, HISTORIA Y EXPANSION.....	63
II. RAZONES DE LA GRAN PRODUCCION MUNDIAL ARROCERA	65
III. LOS TRABAJOS DE SIEMBRA, PLANTADA Y SIEGA	67
IV. INDUSTRIALIZACION DEL ARROZ. SUBPRODUCTOS. SU PODER NUTRITIVO Y CALIDADES.....	69
V. HISTORIA, DATOS, RAZONES Y SINRAZONES DEL CULTIVO ARROCERO EN EL TERMINO DE CASTELLON DE LA PLANA.....	73
VI. EL CULTIVO DEL ARROZ Y EL PATRON DE CASTELLON	81
VII. COMIENZA EN CASTELLON EL CULTIVO DEL ARROZ LEGALIZADO.....	83
VIII. EL SINDICATO.....	85
IX. FORMACION DE LA COOPERATIVA ARROCERA	87
X. EL ARROZ EN CASTELLON A PARTIR DE 1940	89
XI. PARA TERMINAR ALGO MAS SOBRE EL ARROZ Y CASTELLON.....	101
APENDICE EL ARROZ Y LAS MULTIPLES MANERAS DE PREPARARLO.....	103



Arràn dels presupòsits que des d'un principi s'imposà de seguir la Direcció del Museu Etnològic Municipal de Castelló, sobre les edicions de monografies, referents a distints cultius practicats en el nostre terme municipal, l'autor del present treball D. Rafael Ribés Pla, Director Honoràri de l'esmentat Museu, després de l'aparició al 1989 de l'obra «LA TARONJA I CASTELLÓ», va creure oportú l'estudi del cultiu de l'arròs a la Plana i la seua importància per a la nostra economia de subsistència.

Vet ací el nou treball, sota el títol de «L'ARRÒS A CASTELLÓ».

La participació activa del seu autor en els cultius i industrialització del producte, ha fet possible aquest recull del màxim interès, tant per als castellonencs d'un temps passat no massa llunyà, com per a les noves generacions que, sobre aquest, faran el Castelló del futur.

