



© Martí Domínguez

La comarca de l'Horta té una profunda cultura agrària, basada en l'heterogeneïtat dels cultius. Un dels conreus més tradicionals i característics d'aquesta zona és el de la xufa valenciana. En la imatge, cultiu d'aquest tubercle a l'alqueria del Pelut i el Calet, a Benifaraig (Horta Nord).

EL NOSTRE LLEGAT AGRÍCOLA

LLAVORS TRADICIONALS DE L'HORTA NORD

Marta Ribó Herrero

A partir de la segona dècada del segle xx van tenir lloc una sèrie de canvis importants en el món agrari que van deixar de banda tot el coneixement tradicional i el saber fer dels llauradors que des de sempre havien viscut arrelats a la terra i a les condicions del seu voltant. Al llarg d'aquest procés de canvi s'han anat deixant de cultivar multitud de varietats locals que constituïen un patrimoni dels nostres agricultors i que es van desenvolupar d'acord amb seu coneixement empíric i els seus criteris de selecció. La conseqüència directa han estat terribles pèrdues de material genètic; actualment només 120 espècies de plantes cultivades i catorze espècies de mamífers i aus proporcionen el 90% de l'aliment humà (Alföldi, 2002). Segons estimacions de la FAO (Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació), cada any desapareixen una mitjana de 50.000 varietats d'interès per al sector agrari, amb pèrdues que arriben fins al 75% de les varietats vegetals de tot el món.

L'erosió genètica és un procés extremadament perillós que ja ha generat greus problemes ecològics i que ha fet els conreus molt més vulnerables davant els canvis de clima o l'acció dels fitopatògens. Com més reduïda siga la diversitat d'un agrosistema, més fràgil serà davant possibles perturbacions i més febles seran els seus mecanismes de defensa. La història ja ens ha ensenyat alguns d'aquests perills (National Research Council, 1972). Per exemple, als EUA als anys 1970, el fong *Helmintosporium maydis* va destruir més de la meitat de la collita de dacsa al sud del país. Les llavors que es van utilitzar tenien una base genètica molt limitada i eren totalment susceptibles a aquesta malaltia. El problema es va poder solucionar fent ús dels recursos filogenètics que es trobaven en altres parts del món i que presentaven resistència a aquell fong. Un cas similar es va donar a Irlanda a finals del segle XIX, amb la creïlla, o en tot Europa, amb el greu problema de fil·loxera que va destruir totalment les vinyes.

Apostar d'aquesta manera per la uniformitat i l'homogeneïtat en les produccions pot ser devastador per a

la supervivència dels agricultors i per al sistema de producció d'aliments. És com jugar-s'ho tot a una sola carta i, a més a més, tothom apostant per la mateixa. I aquesta uniformitat no sols afecta directament els productors, també és perjudicial per als consumidors, que som tots nosaltres, perquè es redueix la varietat de verdures en les botigues d'alimentació, s'empobreixen els mercats locals i es retalla, sense adonar-nos-en, el dret que tenim com a consumidors a poder escollir allò que més ens agrada.

Els recursos fitogenètics constitueixen un patrimoni de la humanitat d'un valor incalculable i perdre'ls representa un procés irreversible que significa una greu amenaça per a l'estabilitat dels ecosistemes, el desenvolupament agrícola i la seguretat alimentària del món. Ara que l'expressió *seguretat alimentària* s'ha posat tan de moda i està freqüentment en boca dels mandataris, una de les millor maneres de garantir-la seria conservar els caràcters eminentment locals, preservar la localitat com a forma de lluita contra la uniformitat que proposa l'anomenada globalització.

Una de les causes fonamentals de la pèrdua d'agrodiversitat ha estat que s'ha perdut el paper de l'agricultor en la selecció i millora genètica de varietats i races autòctones. Abans aquest procés es basava en la millora col·lectiva, en la qual l'agricultor participava activament i escollia les plantes més adaptades per a la producció de llavors, identificava quines varietats eren més interessants d'acord amb la seva adaptació al territori, quines eren les que tenien més acceptació en els mercats, etc. Però, progressivament, tot aquest procés s'ha anat substituint per l'ús d'unes poques varietats d'interès comercial, i la selecció i millora ha passat a ser funció quasi exclusiva d'empreses comercialitzadores de llavors. L'interès d'aquestes empreses no és fomentar l'agrodiversitat, sinó que se centra en unes varietats bastant reduïdes.

Hem de pensar que l'agricultura tradicional està molt arrelada a la cultura d'un poble. Ser llaurador és una manera de viure i l'agricultura tradicional es basa en un

**«ACTUALMENT NOMÉS 120
ESPÈCIES DE PLANTES
CULTIVADES
I 14 DE MAMÍFERS I AUS
PROPORCIONEN EL 90%
DE L'ALIMENT HUMÀ»**



coneixement que s'ha anat transmetent de generació en generació. En aquest sentit és molt diferent a l'agricultura moderna, en què la producció d'aliments s'ha transformat en una variant de la indústria. Per això, a més de frenar les pèrdues de diversitat biològica, s'ha de prestar molta atenció també a la conservació de la diversitat cultural, que té una estreta relació amb aquestes varietats.

Com citen Gómez i Bello (1983): «Els homes del camp saben molt del seu funcionament i de la manera d'aprofitar-ne els recursos. Seria absurd perdre aquesta important font de coneixements. La cultura viscuda, la transmesa de manera no escrita, o es posa en pràctica o es perd.»

Des d'aquest punt de vista els valencians hauríem de reflexionar profundament. Els nostres llauradors han estat posseïdors d'una de les cultures agràries més riques i productives de la història; han sabut aprofitar eficientment els recursos de l'entorn mediterrani. No obstant això, en l'actualitat poc queda ja d'aquest coneixement perquè es tracta d'un coneixement que es manté per transmissió oral i és la base de «l'ús i costum del bon llaurador». Cal rescatar aquest saber i reescriure'l amb els conceptes agronòmics actuals perquè siga d'utilitat, juntament amb altres formes de coneixement, com a base per a elaborar les bases agronòmiques de l'agricultura ecològica (Domínguez *et al.*, 2002).

■ L'AGRICULTURA DE L'HORTA

Una de les comarques valencianes que històricament ha tingut una profunda i interessantíssima cultura agrària és la comarca de l'Horta. L'horta valenciana representa un dels models de sistema agrari més diversos, eficients i sostenibles del món. Es tracta d'una àrea geogràfica que té unes característiques molt especials. L'existència de sòls d'alta productivitat agrícola conreats molt probablement des de l'època romana (Maroto, 1994) ha dibuixat un paisatge únic amb una personalitat pròpia que la identifica i forma part del patrimoni de la cultura valenciana.

Com a sistema físic es pot considerar aquesta comarca com la superfície formada per les aportacions

A dalt, tija florida i seca de ceba de gra per a extraure llavor. La ceba de gra és un dels cultius tradicionals de l'Horta, tot i això aquesta ceba ha estat en gran part substituïda en els últims anys per la ceba babosa híbrida.

En la imatge del mig, cacaua de l'Horta, un cultiu molt estès antigament en aquesta comarca que pràcticament ha desaparegut en l'actualitat.

A sota, carabassa de torrar, una varietat molt apreciada en els pobles de l'Horta de la qual no és difícil trobar llavors entre els agricultors locals.





Col·lecció dels pots de llavors que ens van recollir durant el treball de prospecció.



del riu Túria i els barrancs de Carraixet i Catarroja, i regada per vuit sèquies procedents del Túria (Montcada, Tormos, Mestalla, Rascanya, Manises, Mislata, Favara i Rovella). Sobre aquest espai geogràfic vivia una població rural en alqueries i barraques, i era fàcil trobar construccions amb els sequers de xufa, de cebes, de dacsca, etc. La geometria dels camps, la vegetació de les sèquies i la xarxa de camins formaven un paisatge de gran valor etnològic, que envoltava la ciutat de València com un gran cinturó verd (Domínguez, 2002).

També la biodiversitat dels conreus representava una part molt important dins d'aquest sistema agrari. L'Horta es basava en l'heterogeneïtat de cultius, amb nombroses formes locals que responien a l'estratègia de les societats tradicionals de diversificar al màxim les seues fonts d'alimentació per assegurar-se l'autosuficiència. Aquesta visió és l'origen d'una rica cultura agrària que té ferramentes i tècniques pròpies, i també una gastronomia basada en varietats locals: carxofes, creïlles, cacauets, moniatos, melons i melons d'Alger, bajoques, garroffons per a les paellas, cebes, carabasses i xufes. En l'actualitat, molts d'aquests conreus han desaparegut o són marginals, com el blat, el cacau, la dacsca, o el tabac, com també han desaparegut les moreres que envoltaven els camins i eren la base de la seda com a activitat econòmica tradicional.

No cal incidir, doncs, en la importància de conservar aquesta zona, perquè encara constitueix un tresor per descobrir, un museu de saviesa agrària, i perquè,



Reunió de llauradors de Meliana, lloc on es van fer algunes prospeccions.

com tots sabem, es troba greument amenaçada per les fortes pressions urbanístiques i especuladores de l'últim mil·lenni. Una forma de conservar un territori és conservar les seues fonts orals, perquè si es perd aquest coneixement no podrem recuperar-lo mai més.

L'associació Llavors d'ací es va crear per intentar rescatar aquest coneixement, per contribuir a evitar que es perda la saviesa dels llauradors més grans, per aprendre d'ells i transcriure'ls, per a fomentar l'ús de les varietats tradicionals i que tornen novament als nostres mercats locals, perquè les llavors no romanguen oblidades en les prestatgeries de les cases sinó que se'n faça ús, que s'intercanvien, que tornen a la vida...

Amb l'objectiu de conservar les fonts orals de coneixement de l'agricultura tradicional hem començat a fer una tasca de recerca i recuperació de les varietats antigues de l'Horta Nord. No hem d'oblidar que cada dia que passa pot desaparèixer un trosset de la nostra cultura i del patrimoni genètic.

Amb aquesta finalitat, després de localitzar els agricultors que encara conserven alguna varietat típica de la zona, es van fer entrevistes obertes, seguint un protocol establert, per conèixer les tècniques de conreu i la història de cada varietat (identificació i procedència de la mostra, dades culturals, etnobotàniques i dades agronòmiques). També es va recollir material vegetal de cadascuna. En total, es van fer dotze entrevistes en què es van arrebregar disset varietats tradicionals de plantes hortícoles. Com ja hem assenyalat, no només

«UNA DE LES CAUSES FONAMENTALS DE LA PÈRDUA D'AGRODIVERSITAT HA ESTAT QUE HA DESAPAREGUT EL PAPER DE L'AGRICULTOR EN LA SELECCIÓ I MILLORA GENÈTICA DE VARIETATS I RACES AUTÒCTONES»

ens interessava arreplegar llavors per a tenir una mostra de cada varietat en el banc de germoplasma, sinó que preteníem també transcriure tota la informació afegida a aquesta varietat, com ara conèixer la millor època de sembra, les necessitats hídriques, preferència de tipus de sòl, fertilització, plagues o malalties que poden afectar-la, usos culinaris per als quals és més apropiada cadascuna de les varietats, etc. Recollir tota aquesta saviesa popular és fonamental per garantir la perdurabilitat d'aquestes varietats i per poder millorar-les i utilitzar-les en un futur.

■ LES VARIETATS TRADICIONALS DE L'HORTA

De les varietats que s'han trobat en les entrevistes cal destacar una successió molt interessant que es feia en el temps i en l'espai dels camps d'horta quan arribava el bon temps. Per exemple, els agricultors ens van parlar de melons de quatre tipus: el meló calent, que era el més primerenc i que donava les primeres collites a mitjan juny; el meló roget, que arribava pel mes de juliol; el meló *pell de sapo* (pell de granota), que es trobava als mercats a mitjan agost i començament de setembre; i un tipus de meló que li deien tendral o negre, que tenia la pell més dura i la carn més consistent, característiques que permetien guardar-lo en llocs frescs i ventilats. Generalment, es penjaven al sostre, per evitar la humitat i els ratolins, i es guardaven fins al Nadal. Era una de les fruites d'hivern més apreciades, quan encara els hivernacles no s'havien apoderat del paisatge i no ens arribaven les fruites des de l'altra banda del planeta. Actualment, és molt difícil trobar llavors locals d'aquests melons, perquè van ser suplantats per les varietats híbrides de meló *pell de sapo*, més resistents als problemes de col·lapse (d'origen criptogàmic) i a la fatiga dels sòls, deguda a l'abús del cultiu de melons en les mateixes terres. Els entrevistats van parlar amb enyorança del seu sabor, i del seu contingut en sucre, «eren com si te ficares una cullerada de mel a la boca».

Les carabasses han estat des de sempre molt apreciades en els pobles de l'horta i han format una part fonamental de la seua gastronomia, per això no ha estat difícil trobar llavor de carabassa entre els llauradors entrevistats. La llavor que es guarden majoritàriament és la de la carabassa de torrar, que encara és prou popular a la comarca, però cada vegada menys perquè va ser substituïda per la carabassa de cacauet, amb més demanda en l'exportació. Es tracta d'una varietat molt rústica, amb poques neces-



Cultius de lletugues al terme d'Alboraya (l'Horta Nord), exemple de producció artesanal, d'alta qualitat i a prop de la ciutat.

«L'HORTA VALENCIANA REPRESENTA UN DELS MODELS DE SISTEMA AGRARI MÉS DIVERSOS, EFICIENTS I SOSTENIBLES DEL MÓN»

sitats hídriques i bastant resistència al fred: es trasplantaven al maig o es feien per sembra directa a mitjan primavera i es collien de manera escalonada durant tot el mes de setembre. Els fruits eren de pes intermedi, d'un color taronja intens i forma redona i aplanada, amb la pell molt gruixuda. Un valor afegit era que aquestes carabasses es podien conservar durant molts mesos i era

típic fer-les en els forns dels pobles; es consideraven unes postres delicioses, perquè eren molt dolces i tendres.

Sols un dels llauradors entrevistats encara fa un tipus de ceba tradicional, la ceba de gra, molt coneguda i apreciada en els pobles de Meliana i Foios. Es tracta d'un cultiu que porta en mans de la seva família més de 150 anys. Desgraciadament en l'actualitat ja no es cultiva gens perquè fa catorze o quinze anys va ser substituïda per la ceba bavsosa híbrida, que s'aprofita sobretot com a ceba tendra. La ceba de gra és una ceba molt dolça, que agafa color amb el temps i que presenta poques capes externes i una forma prou redona. La poca que encara es cultiva està molt cotitzada perquè els carnisers dels pobles diuen que és la millor per a fer botifarres. El planter es feia en una data fixa —en la Puríssima (8 de desembre)—, es trasplantava al camp a l'abril i es collia a l'agost.

Quan fem una ullada pels camps de conreu de l'Horta pràcticament és impossible trobar un cultiu que en el passat era molt popular, el cacau. Es va contactar amb un llaurador que encara conservava llavor de cacaua, la varietat autòctona de l'Horta valenciana. Si guardava



© Fotos d'aquesta doble pàgina: Marta Ribó



Un agricultor mostra el procés de manipulació de la llavor una vegada assecada escampant les llavors per evitar que s'apeguen, tot just abans d'emmagatzemar-la.

aquest tipus de llavor era amb intenció purament conservacionista, perquè abans es cultivava molt i ara és pràcticament impossible de trobar. Ens va parlar d'aquest conreu amb molta estima, perquè té una història social increïble; abans famílies senceres treballaven en les diferents parts de la producció: els homes cultivaven els camps, les dones triaven els millors cacaus i els pelaven, i fins i tot hi havia grups de dones que per guanyar-se un jornal pelaven sacs sencers de fruits que després posaven a la venda. Qui no tenia pati per assecar els cacaus ho feia en els carrers o en els sequers comunitaris amb la col·laboració de tot el poble. Hi havia una complicada xarxa social implicada en la producció de la cacaua, varietat que es caracteritzava per tenir una forma més allargada, amb tres o quatre grans a l'interior.

Però la varietat per antonomàsia més famosa i reconeguda de la comarca de l'Horta Nord és la tomata valenciana. Aquesta varietat no és gens difícil de trobar, pràcticament cada llaurador conserva la seva llavor, i sempre «la seua és la millor» perquè ha passat tota la vida millorant-la i seleccionant-la. L'han anat cultivant anualment i és la varietat a la qual dediquen més atencions, per això es troben gran quantitat de tipus dins de la mateixa varietat i d'una qualitat inigualable.

A banda de les varietats comentades, també s'arreglaren altres com fava del terreny, col llombarda, xufa valenciana, pebrot de morro de vaca i del terreny, carlota morada, julivert, bajoca rogeta...

Amb els resultats obtinguts, ha quedat prou demostrada la necessitat de continuar amb els treballs de recerca, no només en l'Horta, sinó en totes les nostres comarques, per aconseguir conservar tant els recursos genètics locals encara existents com la informació cultu-

ral i agronòmica que s'hi associa, abans que siga massa tard i tot aquest patrimoni acabe perdent-se per sempre.

Cal començar a arregar urgentment tot el que ens poden transmetre les fonts orals de coneixement, fer un esforç perquè no es perda la cultura relacionada amb la producció d'aquest tipus de varietats que estaven molt més arrelades a la tradició i als costums dels nostres pobles, que han estat fruit de l'esforç dels nostres avantpassats i que estan actualment en greu perill d'extinció. En altres parts de l'estat espanyol està molt més desenvolupada tota aquesta tasca conservacionista, però ací es troba encara en un estat molt incipient. Per això, és fonamental que tots hi col·laborem, que donem suport als treballs de prospecció que fan associacions com Llavors d'ací i que frenem d'alguna manera el continu procés d'empobriment cultural en què estem totalment immersos i que podria eliminar un dels elements més característics de la nostra identitat com a poble. D'altra banda, cal aturar el procés d'empobriment genètic que representa l'actual situació i que atura tant el desenvolupament de l'agricultura ecològica en la nostra Comunitat com la necessària sobirania alimentària basada en el consum d'aliments produïts fonamentalment en el territori valencià. El menjar és una qüestió massa important per deixar-lo en mans dels mercats globals. La nostra cultura agrària és un tresor massa valuós per a no ser conservat com a font d'estudi i anàlisi per a la recerca d'una nova agricultura sostenible i respectuosa amb el medi ambient.

Agraïments

A tots els llauradors que m'han ofert el seu temps i les seues apreciades memòries per a poder fer aquest treball: Vicent Ferrer, Silvestre Carceller, Vicent Putxol, Cristobal Casares, Ramon Bressó, Boro Totsants, Vicent Marco, Albert Andrés, José Hurtado, Antoni Ramon, Boro Galan i Vicent Martí.

BIBLIOGRAFIA

- ALFÓLDI, T. et al., 2002. *Organic agriculture, environment and food security. Environment and natural resources Series*, 4. FAO. Roma.
- DOMÍNGUEZ, A., ROSELLÓ, J. i J. AGUADO, 2002. *Diseño y manejo de la diversidad vegetal en agricultura ecológica. Cuadernos de agricultura ecológica*. Phytoma. València.
- FAO, 1997. *The state of the world's plant genetic resources for food and agriculture*. [en línia]. FAO. Roma. Disponible en: <http://www.fao.org/ag/AGP/AGPS/PGRFA/pdf/swrfull.pdf>
- FAO, 2000. *El estado mundial de la agricultura y la alimentación*. FAO. Roma.
- GÓMEZ, A. i A. BELLO, 1983. «Planteamientos ecológicos en la exportación de sistemas agrarios de montaña. La rotación cereal-esparceta en los montes de Teruel». *Agricultura y Sociedad*, 26: 382-421.
- MAROTO, V., 1994. «Potencialidad y expectativas de la producción hortícola de primor en la huerta de Valencia». In SALVADOR, P. J. (coord). *Seminario Internacional sobre la huerta de Valencia* [Palau de la Música de Valencia del 28 al 30 de abril de 1993]. Ajuntament de València. València.
- NATIONAL RESEARCH COUNCIL, 1972. *Genetic Vulnerability of Major Crops*. National Academy of Sciences. Washington DC.

Marta Ribó. Presidenta de Llavors d'ací, Bonrepós (València). Doctora en Farmàcia. Institut Valencià d'Investigacions Agràries de Montcada, Generalitat Valenciana.

