



# L'HORTA, ARCA DE NOÈ DE LA BIODIVERSITAT AGRÀRIA

CRÒNICA D'UNA MORT ANUNCIADA

Emili Laguna i Simón Fos

## ■ DESENVOLUPAMENT SOSTINGUT I SOSTENIBLE

Entre els aspectes més rellevants de l'actual procés de globalització destaca la transformació accelerada de la nostra geografia agrària. Les darreres dècades s'han caracteritzat per una forta metamorfosi dels agroecosistemes periurbans, allunyats cada vegada més de l'anomenat "desenvolupament sostenible", en tots els seus aspectes, amb molta de la seua superfície més fèrtil reduïda, quan no exterminada, per al seu ús tradicional. Segons els programadors del desenvolupament macroterritorial, ara per ara més aviat macroeconomistes, hem començat un nou període que molts anomenen de "desenvolupament sostingut", que òbviament, no té cap relació amb el "sostenible", i el paisatge agrari que envolta les ciutats no acaba d'encaixar en el trencaclosques del creixement econòmic indefinit. Aquest escenari va conduint els agricultors urbans cap a una situació

**«L'APARICIÓ DE L'AGRICULTURA  
AL PAÍS VALENCIÀ, FA UNS 7.500  
ANYS, VA CARACTERITZAR-SE PER  
LA DOMESTICACIÓ I EL CONREU  
DE POQUES ESPÈCIES  
BOTÀNIQUES, A PARTIR DELS  
SEUS AVANTPASSATS SILVESTRES»**

de marginalitat social i cultural, quan, fins fa ben poc, atresoraven la saviesa per a garantir l'aprofitament continu de la terra, per extraure'n tots els fruits.

El passat de la nostra agricultura ha estat molt diferent. De fet, les terres valencianes deuen una bona part de la seua riquesa econòmica i cultural als conreus i a la fertilitat de la terra que ara mor humiliada pel progrés urbanístic.

Durant mil·lennis, les ciutats mediterrànies han crescut amb una estreta dependència de l'abastament dels conreus que les envoltaven. Així doncs, molts dels millors nuclis urbans, com ara la ciutat de València, es troben precisament sobre sòls classificats entre els més productius del planeta. Però, ara per ara, la contradicció

més absoluta envolta la nostra geografia agrària: mentre la tecnificació ha permès de convertir en cultius les terres poc o gens adients per a la producció, mitjançant transformacions de sòls forestals, els nostres terrenys d'horta, envejats per moltes de



© E. Laguna

Dalt, terrenys de l'horta d'Alfafar (Horta Sud), en procés d'urbanització. A la dreta, el policultiu tradicional troba refugi als horts de subsistència al voltant de les zones industrials.



© E. Laguna

les cultures de la resta de la Mediterrània, romanen soterrats davall milers de tones de ciment i asfalt. Aquest procés d'extinció del sòl agrari productiu és tota una aposta per la decadència econòmica futura de la nostra societat: que ningú dubte que aquestes mateixes terres ens faran falta en el futur per donar-nos de menjar, fins i tot havent de tombar molt d'allò fins ara construït. A la vegada, l'extinció dels horts periurbans arrossega la desaparició d'un element fonamental de la nostra història, fortament arrelat a la nostra cultura: parlem de la pèrdua de la valuosíssima diversitat biològica associada als horts de regadiu, de la qual pengen com branques d'un arbre els nostres menjars, els remeis curatius, els vestits, les fustes i els mobles, els costums, les tradicions, etc., és a dir, bona part de la nostra identitat històrica com a poble i com a societat al llarg de la història.

## ■ LES ARRELS DE L'AGRICULTURA VALENCIANA

Al llarg dels temps, els nostres paisatges agraris han evolucionat cap a un increment de la seua diversitat específica, com si es tractara de veritables ecosistemes naturals, on la voluntat humana anava suplint l'acció de les forces selectives. L'aparició de l'agricultura al País Valencià, fa uns 7.500 anys, va caracteritzar-se per la domesticació i el conreu de poques espècies botàniques, a partir dels seus avantpassats silvestres. Es tractava de plantes poc productives, com l'espelta (*Triticum monococcum*) i d'altres formes primitives de cereals, verdures i fruiters forestals, però encara així, cultivar-les resultava més profitós que la recol·lecció al medi natural. Els grans avantatges que aporta el nou estil de vida s'estenen amb rapidesa i, al voltant de l'any 5000 aC, ja apareixen al Mediterrani occidental els primers poblaments basats

en una economia agrícola i ramadera. Algunes restes d'aquesta activitat han quedat escampades pel nostre territori, com mostra el ric patrimoni arqueològic dels jaciments neolítics de la cova de l'Or de Beniarrés, la de la Sarsa a Bocairent, la de les Cendres a Moraira, entre altres. Progressivament, l'home generà nombroses varietats cultivades de les plantes agràries, moltes d'elles conegudes actualment com a veritables espècies, tot i el seu origen artificial, com és el cas de la major part dels forments, pertanyents al gènere *Triticum*, amb avantpassats naturals al gènere *Aegilops*. La colonització humana de les riberes de la Mediterrània anava acompanyada d'aquests cultius, al temps que s'intentava conrear les plantes silvestres comestibles que es trobaven als llocs dels nous assentaments.

Moltes de les espècies silvestres d'ampla distribució a la Mediterrània, representants actuals de la rica flora nitròfila, van formar part de la dieta preromana valenciana i el seu ús es va mantenir en la cuina hortolana fins fa poques dècades. Actualment, passejant per les hortes valencianes, encara trobem molts representants d'aquesta flora habitant els cultius i els marges de camins. Moltes d'aquestes espècies, menyspreadorament reunides sota la denominació de males herbes, han estat consentides i, fins i tot, potenciades a l'Horta pel seu aprofitament alimentari, medicinal, agrícola o ornamental. Són molts els protagonistes d'aquests fets per a reunir-los tots en aquestes ratlles, però com a evidència de la seva significació cultural i de les seves possibilitats d'aprofitament en un futur pròxim, ens serveixen alguns exemples. Els lletsons, més coneguts a la comarca com llicsons, donen nom a un conjunt d'espècies herbàcies del gènere *Sonchus* –*S. asper* (lletso punxós), *S. oleraceus* (lletso fi), *S. tenerrimus* (lletso de cingle)–, molt freqüents i



© V. Rodríguez



© S. Fos



© S. Fos



© S. Fos

Els terrenys periurbans són plens d'espècies considerades ara per ara "males brosses", però fetes servir al llarg de la història amb diferents finalitats (alimentàries, medicinals, etc.). D'exemples n'hi ha la cama-roja (*Cichorium intybus*), la camamila (*Matricaria chamomilla*), el lleisó o llicsó (*Sonchus tenerimus*) o la cicuta (*Conium maculatum*).

Àmpliament esteses en cultius i ambients ruderals, i que fins i tot s'endinsen en l'interior de les ciutats, habitant jardins, escossells d'arbres ornamentals i solars erms, o aprofitant xicotetes clivelles i forats plens de sòl en voreres i murs. Aquestes plantes, junt amb el lleisó d'ase (*Taraxacum officinale* i d'altres congèneres i del proper *Leontodon*), eren aprofitades popularment amb diverses aplicacions curatives per les seves propietats diürètiques i refrescants. A més a més, preparades en amanides de verdures silvestres, en bullits o en pastissos de brossa permeteren omplir estómacs buits, enganyar la fam, en els dies precaris de la postguerra, encara que, superades les mancances alimentàries i amb les hortes oferint els seus productes, continuaven collint-se per gaudir d'uns sabors naturals ara quasi oblidats. L'endivieta o cama-roja (*Cichorium intybus*), la pastanaga (*Daucus carota*), la verdolaga (*Portulaca oleracea*), les ortigues (*Urtica dioica* i *U. urens*), els plantatges (*Plantago lanceolata*) i l'arrel carnosa del fenoll (*Foeniculum vulgare*), entre un ampli repertori d'espècies, també enriquiren aquests plats hortolans.

Fins i tot, molts dels anomenats "arqueòfits", plantes exòtiques introduïdes en temps molt antics com a males herbes dels cultius, van ser incorporades als plats i a la cultura dels nostres avantpassats, com ara les roselles (gènere *Papaver*). Les propietats tranquil·litzants de les seues càpsules (*Papaver rhoe-*

*as*) varen ser aprofitades, preparades en infusions, per facilitar el descans de grans i menuts. Al recol·lectar els fruits d'aquesta planta amb fins medicinals, havia de procedir-se amb atenció per no confondre-la amb una altra rosella sense propietats curatives i que habitualment conviu en els mateixos ambients, la rosella mestissa (*Papaver hybridum*) fàcilment diferenciada per les seues càpsules eriçades de punxes. Es pensa que alguns fracassos curatius en l'ús de la rosella

comuna han de ser atribuïts a confusions amb altres espècies del gènere. A més, per amanir l'apreciada paella de rosella i abadejo s'arreglaven acuradament els pètals lleugers de les seues flors; les fulles eren els ingredients principals dels ja quasi extingits pastissos de la Safor. Les corretjoles o corrioles (*Convolvulus arvensis* i *C. althaeoides*) eren popularment emprades per a tractar el restrenyiment i les afeccions digestives. La llista inclouria de fet una bona part d'aquestes "males herbes", certament prou menys roïnes d'allò que el seu nom indica.

comuna han de ser atribuïts a confusions amb altres espècies del gènere. A més, per amanir l'apreciada paella de rosella i abadejo s'arreglaven acuradament els pètals lleugers de les seues flors; les fulles eren els ingredients principals dels ja quasi extingits pastissos de la Safor. Les corretjoles o corrioles (*Convolvulus arvensis* i *C. althaeoides*) eren popularment emprades per a tractar el restrenyiment i les afeccions digestives. La llista inclouria de fet una bona part d'aquestes "males herbes", certament prou menys roïnes d'allò que el seu nom indica.

**«EL CONREU DE PLANTES INSECTICIDES, COM ELS ESTRAMONIS, L'ALFÀBEGA O DIVERSES ESPÈCIES DE CRISANTEMS, ES VA ESTENDRE PER TOTA L'HORTA»**

**■ DELS ROMANS AL SEGLE XX**

Cap a l'època romana, el nombre d'espècies conreades al voltant del Mare Nostrum podia ultrapassar les vuitanta, segons indiquen diversos textos, com el *Tractat d'agricultura* de Pal·ladi (segle IV dC). Aquesta quantitat va anar creixent progressivament en



© E. Laguna



© E. Laguna

Alguns cultius, ara abandonats, han format part bàsica de la dieta i la cultura valencianes, com ara la carabassa de Sant Roc (*Lagenaria siceraria*), dalt a l'esquerra, o el fesol flamenc (*Dolichos lablab*) dalt a la dreta.

passar a l'edat mitjana i a la dominació àrab, responsable del perfeccionament dels sistemes de regadiu i del cultiu combinat d'arbres i plantes herbàcies. També es potenciaren notablement les tècniques de propagació vegetativa, com l'empelt o la producció a partir d'esqueixos. Així, en pocs segles es generaren milers de varietats de plantes cultivades que els moviments humans associats als conflictes bèl·lics –migracions, repoblació dels terrenys conquerits– i al comerç entre cultures i territoris van anar estenent arreu de la Mediterrània. Al secà, el paisatge valencià va estar dominat per diverses espècies que encara es mantenen amb certa extensió al nostre territori, com l'olivera, el garrofer, l'ametller i, amb menor freqüència, el raïm o la figuera, plantes d'origen quasibé ribereñc i de peus de bancal; però, van ser els cereals els que ocuparen les superfícies més extenses, molt superiors a les actuals, perquè sovint es tractava de races i varietats extremadament rústiques, poc productives encara que molt resistents. Podem fer-nos una idea d'aquesta agricultura, pensant que els cereals de muntanya, com el sègol o diverses varietats d'espeltes, es cultivaven als replans de molts dels cims més elevats del Javalambre valencià, com el Collado del Buey a la Pobra de Sant Miquel (Racó d'Ademús), per damunt dels 1.500 m. Aquests cultius es mantingueren fins a principi del segle xx en zones ocupades, ara per ara, pels “boscors horitzontals” de la savina terrera (*Juniperus sabina*).

Al regadiu va consolidar-se el que coneixem com a “horta”, tot i que el seu aspecte era lleugerament diferent a l'actual. Aleshores, els horts combinaven una extraordinària varietat de plantes herbàcies, sovint plantades entre les línies d'arbres, on rarament es



© E. Laguna



© E. Laguna

Dalt, exemples de cultius ornamentals abandonats són la nadaleta (*Narcissus tazetta*), a l'esquerra, i la cala (*Zantedeschia aethiopica*) a la dreta, fetes servir a la vegada per fixar les vores de les sèquies.

A sota, la vegetació nitròfila lligada als cultius i vores de camí constitueix autèntics laboratoris didàctics, on es desenvolupen al nostre voltant els mateixos processos ecològics que els escolars estudien tancats a les aules.



© E. Laguna



© A. Aguilera

Les propietats tranquil·litzants de la rosella varen ser aprofitades, preparades en infusions, per facilitar el descans de grans i menuts.



© E. Laguna



Algunes antigues plantes útils han esdevingut espècies invasores, cas de la mata de la seda (*Araujia sericifera*), a l'esquerra, i de la campanera blava (*Ipomoea indica*), a la dreta, freqüents als tarongerars abandonats.

repetien els peus d'una mateixa espècie. Als horts més petits, els arbres envoltaven el terreny i marcaven els límits de la propietat. En finalitzar la dominació de la cultura àrab, els regadius valencians contenien almenys 150 espècies botàniques conreades, xifra que cal multiplicar notablement si volguérem parlar de les varietats. Molts dels llegums i verdures que formaven part de l'alimentació només es cultiven actualment com a relictos, com es el cas del fesol flamenc (*Lablab purpureus*) o del fesol de careta (*Vigna unguiculata*); la major part, però, de les espècies bàsiques de la dieta dels nostres avantpassats han desaparegut del nostre paisatge agrari, com l'alexandrí o api de cavalls (*Smyrniolum olusatrum*), els blets (*Amaranthus blitum*, *Chenopodium bonus-henricus*), el cerfull (*Anthriscus cerefolium*), el rave de cavall (*Armoracia rusticana*), l'arnal (*Atriplex hortensis*), l'herba de Santa Bàrbara (*Barbarea verna*), la ruca (*Eruca sativa*), el cairut (*Fagopyrum esculentum*), el pesolet (*Lathyrus cicera*), el tito o guixa (*Lathyrus sativus*), el guixó (*Lathyrus tuberosus*), les malves (*Lavatera arborea*, *Malva sylvestris*), el morritort (*Lepidium sativum*), el panís o dacsua vera (*Setaria italica*), el mill (*Panicum miliaceum*), la garrofereta (*Lotus edulis*) o la verdolaga de conreu (*Portulaca oleracea* subsp. *sativa*), entre d'altres. Aquest col·lapse de la biodiversitat agrària és encara més cridaner en parlar dels condiments, amb plantes com la visnaga (*Ammi visnaga*), la tarragona (*Artemisia dracuncululus*), la camel·lina o sèsam europeu (*Camelina sativa*), l'alca-ràilla (*Carum carvi*), el coriandre (*Coriandrum sativum*), el comí (*Cuminum cyminum*), l'asprella d'olor (*Asperula odorata*) o el cerefull (*Myrrhis odorata*). Les terres valencianes van ser productores de primer ordre d'alguns d'aquells conreus, atenyent merescuda fama alguns productes ara per ara inexistent, com el

comí d'Alacant. A la vegada, hi havia nombroses produccions "selectes" reservades a l'alimentació de les classes dominants o lligades als ordes religiosos, com les angèliques (*Angelica sylvestris*, *A. archangelica*). A l'altre extrem hi havia els succedanis, que compen-saven la impossibilitat d'obtenir els productes més cars o inadequats per al conreu en aquestes terres, com el cafè de pobre (*Astragalus boeticus*).

D'altra banda, moltes espècies arbòries del paisatge medieval valencià, ara per ara desaparegudes o només conservades com a ornamentals, eren sovint cultivades per obtenir aliments o medecines, com el poncemer o cidrer (*Citrus medica*), la bergamota (*Citrus bergamia*) i molt especialment la morera (*Morus alba*), el moral (*Morus nigra*) i el taronger amarg o aranger d'Orient (*Citrus aurantium*). A la fi de la dominació àrab, aquests conreus dominaven els paisatges valencians junt amb extenses plantacions de palmeres datileres (*Phoenix dactylifera*). L'actual Horta de València oferia, a més a més, grans plantacions de canyamel (*Saccharum officinarum*) i un ample recull de plantes amb múltiples i molt variades utilitats. Els fruits de la "carabassera de Sant Roc" (*Lagenaria siceraria*) servien per a fabricar botelles i d'altres recipients per a emmagatzemar-hi l'aigua, el vi, etc. D'altres tenien una aplicació tintòria, com les alquenes (*Alkanna tinctoria*, *Lawsonia inermis*), el pastell (*Isatis tinctoria*), la ginesta de riu (*Genista tinctoria*), la gauda (*Reseda lutea*) o la roja (*Rubia tinctorum*). D'aquell antic paisatge només sobreviuen exemplars aïllats de cerotlers (*Crataegus azarolus*), nesprers europeus (*Mespilus germanica*), ginjolers (*Ziziphus jujuba*) o codonyers (*Cydonia oblonga*).

A partir del segle xv, amb el descobriment d'Amèrica va començar la incorporació de nombroses noves espècies agràries, encara que la seua implantació i el



© S. Fos

Tot i l'actual grau de destrucció, els antics habitants naturals dels horts proven de reconquerir el terreny perdut. A la fotografia, exemplar de panical (*Eryngium campestre*), trencant l'asfalt d'una carretera.

desplaçament associat d'alguns dels antics conreus mediterranis va durar fins ben entrat el segle XIX. Cap a les darreries d'aquest segle, el nombre d'espècies conreades als horts i secans de la Mediterrània, ben representats a les terres valencianes, ultrapassava les 200, incloent-n'hi produccions noves o exclusives com la quinoa (*Chenopodium quinoa*), l'alvocat (*Persea americana*), el raïm de moro (*Phytolacca americana*), i els miraguans o mates de la seda (*Gomphocarpus fruticosus*, *Araujia sericifera*). Podem dir que, en començar el segle XX, les hortes valencianes eren autèntiques arques de Noè de la biodiversitat agrària de la Mediterrània occidental, on es conservaven simultàniament els conreus per a l'alimentació humana, per al bestiar i fins i tot per als ocells de cant, barrejats amb el cultiu de nombroses plantes industrials (tèxtils, tintòries, per a assaonar les pells, etc.). Unes poques espècies d'introducció més recent, com els mandariners (*Citrus gr. deliciosa*), arribaven a aquells vaixells de l'evolució botànica agrària.

Als horts de la il·lustració valenciana van implantar-se també moltes espècies vingudes d'Amèrica, Sud-àfrica, el sud-est asiàtic i d'altres nous territoris d'ultramar. Així, les fulles bullides de la marialluisa (*Lippia triphylla*) eren emprades per combatre el mal de panxa, al temps que s'aprofitaven les seves propietats tranquil·litzants i es gaudia del seu aroma inconfusible. Les tiges de la malva-rosa (*Pelargonium capitatum*) eren introduïdes en conserves i confitures per assegurar-ne la conservació duradora. Fins i tot les



© M. Domínguez

«ELS HORTS COMBINAVEN  
UNA EXTRAORDINÀRIA VARIETAT  
DE PLANTES HERBÀCIES, SOVINT  
PLANTADES ENTRE LES LÍNIES D'ARBRES,  
ON RARAMENT ES REPETIEN ELS PEUS  
D'UNA MATEIXA ESPÈCIE»



sèquies es feien servir per cultivar plantes ornamentals com ara la nadaleta (*Narcissus tazetta*), la cala (*Zantedeschia aethiopica*) o les colocàsies (*Alocasia macrorrhiza*). El conreu de plantes insecticides com els estramonis (*Datura* sp. pl.), l'alfàbega (*Ocimum basilicum*) o diverses espècies de crisantems (*Chrysanthemum parthenium*, *Ch. balsamita*) es va estendre per tota l'Horta, mentre les alqueries s'omplien de moltes de les plantes que ara incloem a les llistes de la jardineria tradicional valenciana (*Crinum*, *Agapanthus*, *Aspidistra*, *Clivia*, etc.).

### ■ MALVENENT L'ARCA DE NOÈ

Els qui encara ens trobem a la vora dels quaranta anys d'edat hem viscut de prop la mort anunciada dels últims d'aquests vaixells vegetals, perdent-se cada vegada més dins d'un mar de monocultius, si més no de ciment i d'asfalt. Sent encara xiquets, podríem gaudir d'aquells paisatges multicolors, d'horts petits plens de tot tipus d'espècies, on cada cavalló semblava conrear-se amb una o més plantes diferents, barrejant-se les verdures amb les plantes que feien d'insecticides, amb xicotets racons per a les espècies condimentàries o per a les flors de tallar. Les vores de l'hort estaven formades per fileres d'arbres, on resultava difícil trobar més d'un exemplar de cada cultivar botànic. Les collites i produccions se succeïen amb naturalitat i s'adaptaven a la fenologia de les nombroses plantes conreades.

D'aquella agricultura del policultiu, fonamentalment orientada cap a l'autoconsum i la venda de xicotetes quantitats de productes de temporada als mercats locals, es passà ràpidament a la producció massiva d'una o poques espècies per cada hort, susceptibles de rendibilitat enmig d'una economia basada en la translocació dels productes. Fins aquell moment els llauradors i les seues famílies menjaven bona part d'allò que produïen i tractaven d'atènyer la màxima qualitat possible. Però cap a mitjan segle XX molts d'aquells agricultors passaren a produir menjar per a clients anònims, situats cada vegada més i més lluny. Paral·lelament, els mercats obligaven a incrementar la productivitat, i això només podia aconseguir-se passant de l'agricultura orgànica o biològica cap a la química, abocant els horts a un cicle tancat de destrucció progressiva de la seua biodiversitat natural associada

**«ALLÒ QUE ARA CONEIXEM PER HORTA I QUE ENCARA LLUITEM PER SALVAR D'UNA DESAPARICIÓ QUASIBÉ I MALAURADAMENT SEGURA SÓN NOMÉS RESTES DEL NAUFRAGI DELS VAIXELLS DE LA BIODIVERSITAT»**

—cucs de terra, insectes útils, etc. Així, el territori inicialment destinat als cultius herbacis va patir tota una cadena interminable d'agressions i transformacions: substitució pels cultius intensius dels cítrics, sobreexplotació i contaminació de les aigües, especulació, expansió urbanística, fragmentació i compressió dels enclavaments relictos d'horta, etc. L'oblit i la indiferència

dels governants, al capdavant d'una societat consumista i desarrelada, emparen intervencions traumàtiques i multimilionàries que, oblidant una planificació basada en les característiques físiques del territori, han abocat els nostres horts al perill de l'extinció.

Allò que ara coneixem per Horta i que encara lluitem per salvar d'una desaparició quasibé i malaradament segura són només restes del naufragi dels esmentats vaixells de la biodiversitat. Aquells horts que cada època de l'any oferien dotzenes d'aliments diferents esdevingueren paisatges uniformes destinats a obtenir, en el menor temps possible, grans produccions d'unes poques espècies "rendibles" o, més recentment, a l'especulació i l'urbanisme descontrolat. La resta, aquell extraordinari tresor de plantes a les quals devem bona part de la nostra identitat i riquesa històrica, han quedat reduïdes a uns pocs cultius relictos, com ara la xufa (*Cyperus esculentus*), el garrofó (*Phaseolus lunatus*), el moniato (*Ipomoea batatas*) o el cacau (*Arachis hipogea*), associats a la nostra gastronomia popular. Els llauradors de l'Horta, l'herència més valuosa d'aquest recull de la nostra història, relegats per un poble ingràt a una mena de proletariat agrari i periurbà, encara mantenen aquell esperit de l'arca de Noè, conreant xicotetes parcel·les fortificades entre tanques de taulons i somiers. Ara, amb els ulls vençuts per l'esforç passat i pel temps, descansen a les poques illes on encara resisteixen els conreus que donen nom a aquest territori, les senyes d'identitat d'un poble, esperant que el "bé públic" triomfe per damunt dels nostres records, amb les seues excavadores i tones de ciment o de contenidors. Si finalment ens devora el model urbà monofuncional de ciment i d'asfalt, tota l'antiga coexistència entre el camp i la ciutat morirà i només ens quedarà esperar per a veure com la terra ens passa la factura de les agressions patides. ☺

**Emili Laguna i Simón Fos.** Conselleria de Territori i Habitatge, Generalitat Valenciana.