

E. BELTRAN MANRIQUE



# La Plana de Castellón

✦ ESTUDIO DE LA INTENSIDAD AGRÍCOLA  
NARANJERA Y DE LOS RIEGOS COMO BASE  
PRINCIPAL DE SU RIQUEZA ECONÓMICA ✦  
**REFERENCIA HISTÓRICA : EL MIJARES**  
**:: EL PROBLEMA NARANJERO ::**

HIJOS DE J. ARMENGOT  
CASTELLÓN

RC  
69



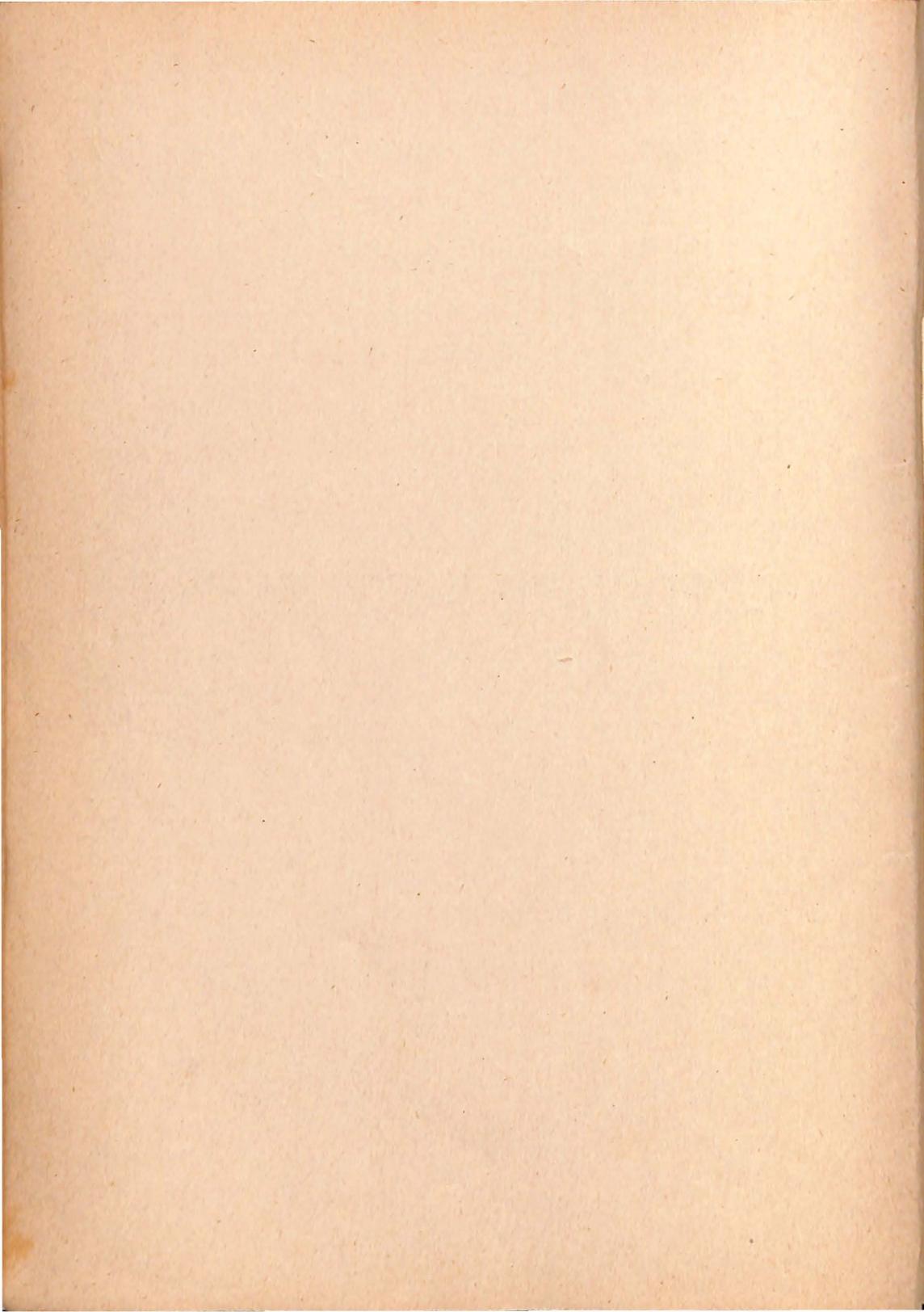
1500032447

R 1460

$\frac{F-4}{13}$

1769

# LA PLANA DE CASTELLÓN



# Memoria

PRESENTADA EN EL INSTITUTO DI-  
PLOMÁTICO Y CONSULAR Y CENTRO  
DE ESTUDIOS MARROQUÍES POR ::

E. Beltrán Manrique

CUYO TRABAJO OBTUVO AL SER DIS-  
CUTIDO LA MÁXIMA PUNTUACIÓN EN  
EL DIPLOMA CONSULAR DE FIN DE  
ESTUDIOS ::

:: CASTELLÓN ::

EST. TIP. HIJOS DE J. ARMENGOT

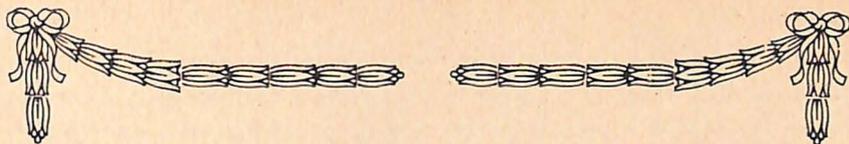
:: 1919 ::



Al Magnífico Ayuntamiento  
de Almazora dedica este modesto  
trabajo

*El Autor*





## La Plana de Castellón

---

La presentación de una memoria como requisito indispensable para obtener el Diploma de este Instituto, una vez terminados los dos cursos que componen el plan de estudios del mismo, me ha inducido a exponer con toda la fuerza y el valor de la enseñanza recibida en este Centro la modesta labor que, por ser el primer ensayo hecho relativo a este orden personalísimo de exposición de materias, adolecerá seguramente de incorrección en la forma y de poca intensidad en el fondo, contra lo que requieren tan árdas tareas. Pero como fruto obligado para poner digno rematé al proceso de una preparación especializada como lo es esta, no ha habido la menor vacilación aunque sí algunos esfuerzos para compaginar en unas cuantas hojas lo que muy bien podía ser tema de un trabajo mucho más extenso.

\* \* \*

Considerando que son los riegos uno de los elementos principales para la mejor explotación agrícola y que hay partes feracísimas del suelo español que tanto por su belleza como por su

rendimiento económico pueden ser colocadas entre las primeras del mundo y teniendo en cuenta además lo mucho que se ha escrito acerca de sistemas de riego y modos de aprovechamiento de las aguas para el mismo, proyectos de explotación y estudios para su mejoramiento, me he apartado de todo aquello cuyo estudio general fué hecho minuciosamente por hombres peritísimos en la materia. Nada podría decir que no fuese repetición de lo que tan bien se ha dicho. Por eso la labor que esta Memoria encierra es mas bien una labor local, encaminada a sonsacar la tradición, el esfuerzo y al mismo tiempo el enorme progreso realizado en una parcela de suelo nacional levantino que es sin duda alguna lo mejor y más fecundo que se conoce en tierras explotadas para la agricultura: La Plana.

Testigo presencial he sido muchas veces cruzando el litoral levantino en el ferrocarril de la línea Valencia-Barcelona, de las exclamaciones de asombro hechas por el turista extranjero que después de haber recorrido el territorio hispano, al entrar en la zona de la Plana (esa sábana de naranjos siempre verdes, apriionados por el mar y las montañas) quedaban absortos en la contemplación de una tan grande y continuada riqueza, prodigada por el suelo con el auxilio esforzado y tenaz del agricultor.

¿Qué era la Plana hace poco más de medio siglo? La misma tierra apta para el cultivo, las mismas aguas para el riego, los mismos agricultores quienes la explotaban, pero no igual su valor productivo, ni la zona de explotación, ni los mismos cultivos. La introducción del naranjo de modo intensivo, fué la base de tan rápido y progresivo movimiento; desde que comenzó a ser producto de exportación a él se deben exclusivamente un tan grande desenvolvimiento agrícola.

La Plana, hermosa y feraz llanura, que se extiende desde las Agujas de Santa Agueda, cuyas últimas estribaciones van a morir al Cabo de Oropesa, siguiendo hacia el S. O. por las montañas del Desierto de las Palmas, las de Borriol, hasta llegar, recorriendo un semiarco de ramales montañosos, desprendidos unos de otros, sin altitud ni importancia, a las estribaciones de la Sierra de Espadán, terminando en el Collado de Almenara, junto a la costa. Todas estas sierras, más o menos directamente, derivan de la gran cordillera Ibérica que enlaza el «Mons Idubeda»

de Ptolomeo, o sea la Sierra de Espadán (aunque en verdad fuese la misma cordillera Ibérica) con la masa Orosipedana, haciendo por tanto la provincia castellonense la más montuosa y árida en su conjunto de las tres que forman la región valenciana, una vez remontadas esas primeras estribaciones de montañas que limitan la Plana del Maestrazgo por la parte N. E. y traspasada la Sierra de Espadán que separa la otra porción S. O. de la provincia.

Es, pues, como vemos, algo parecido al segmento de círculo cuyo arco está en la línea montañosa ya dicha y cuya cuerda es la playa del tranquilo Mediterráneo. De 35 a 40 kms. es el lado de la costa y de unos 10 a 12, hacia el OE. el lado perpendicular. En total unos 400 kms. cuadrados.

Al penetrar en la Plana por cualquiera de los dos extremos de la referida cuerda, se divisa la hermosa plantación de naranjos cuya impresión canta el poeta valenciano <sup>(1)</sup> en las siguientes líneas: «¿Qué maravilla se ofrece a nuestros ojos? ¿Hemos entrado en el jardín de las Hespérides? A la izquierda la línea azul turquí del tranquilo Mediterráneo; a la derecha, a lo lejos, un nudo de montañas cerúleas y luminosas sobre las cuales alza su frente Peña Golosa, y en la dilatada planicie, naranjos por todas partes, en rectas y prolongadas hileras, pomposos, lozanos, resplandecientes, cubiertos con las blancas estrellas del azahar que impregnan el ambiente con su dulce y enervante fragancia, o doblando las flexibles ramas al peso del sazonado fruto que semeja globos de fuego en el oscuro follaje. No son los naranjos de la Plana tan grandes como los de Alcira y Carcagente, no forman bosques que nieguen la entrada al sol; pero cada árbol es un ramillete y al juntarse a lo lejos sus filas apretadas, cubren la llanura de un manto de perenne verdor. Acá y allá rompen su monotonía una aislada palmera de delgadísimo fuste y elegante penacho, o un grupo de ellas que dibuja en el horizonte bosquecillo aéreo; o la línea negra de los cipreses que formando cerrado seto, divide los huertos; o la copa lacia de algún altísimo eucalipto, que señorea el frondoso vergel. Con las blanqueadas alquerías, cubiertas de rojizas tejas, alternan en esta alegre espesura las quintas, pintarrajeadas de azul o de amarillo, que abren al aire y

(1) D. Teodoro Llorente.

a la luz sus galerías y azoteas y miramares...» ¡Exquisita descripción de pluma tan maravillosa que solo el pincel de otro de sus insignes hijos ha podido igualar en el lienzo!

## BREVE RESEÑA HISTÓRICO-AGRÍCOLA

Presumen algunos historiadores, el posible asiento en esta región de las tres razas prehistóricas de Constadt Cro-Magnon y Furfooz, por algunos restos encontrados en cuevas y excavaciones subterráneas, pero bien es lo cierto que nadie pudo afianzar su hipótesis sobre hecho positivo.

Lo que sí no ofrece duda es que desde los primeros tiempos históricos, fué esta porción de territorio lugar de disputa para el asiento del elemento invasor. Territorio explotable, feraz, de clima benigno y al borde del viejo camino marítimo por donde avanzó la humanidad hacia Occidente fué visitado por los primeros pueblos invasores de la Península. Los Ilercaones y Edetanos luchan por defender el territorio cuyo límite común se asentaba en el río Mijares (Idubeda); los Ilercaones ocupaban la parte N. de la provincia desde el río Cenja hasta el Mijares, teniendo por cabeza a Ilerca (Tortosa) y los Edetanos desde el Mijares al río Júcar, siendo su capital la antigua Edeta o Leria (Liria). Los celtíberos se instalaron en la margen derecha del Palancia. Los fenicios o Iacintios de Murviedro (Sagunto), tenían sus factorías en la Edetania; los griegos instituyeron colonias comerciales en la Ilercaonia; cartagineses, romanos, alanos, visigodos y musulmanes se disputaron las primicias de dicho suelo, siendo teatro de sus luchas enconadas y sangrientas hasta que D. Jaime el Conquistador hubo de abatir el poder musulmánico al ondear el pabellón cristiano.

De todos esos pueblos se conservan vestigios de su existencia en la provincia. Pero circunscribiéndonos a la Plana hemos de encontrar una preponderancia del elemento árabe que tanto tiempo la disfrutó.

De origen griego es Onda, <sup>(1)</sup> última población de la Plana

(1) Prescindimos por completo de los orígenes fabulosos por cuanto no corresponde a nuestro trabajo historiar antes que servirnos sólo de lo imprescindible para llegar a otro tema muy distinto.

hacia el SO., asimismo la capital debió su origen primitivo a un castillo fundado por los griegos jonios. De origen primitivo, aunque más indeterminado es Burriana la que bien pudiéramos llamar hoy factoría naranjera de la Plana. De origen latino, recordando la dominación romana, Borriol, Villavieja de Nules. De origen árabe, Moncófar, Carabona, Bellaguarda y Mabretorn, precursores de Villarreal, Almazora, Fadrell, hoy desaparecido, Montornés, castillo arruinado, Benicasim de la familia de los Beni-Casi, Castillo de Villamalefa, etc. Algunas se despueblan y desaparecen; otras nacen de nueva fundación como hemos dicho de Villarreal a principios del siglo XIII, y otras bajan del monte al llano ante los augurios de paz, como Castellón al Palmeral de Burriana, desde el antiguo poblado de Castalia y Nules desde la Villa vieja.

### LA CALZADA ROMANA

Ha sido tema de gran controversia el determinar de modo incontrastable el asiento de este camino. Dos opiniones han prevalecido: una la del canónigo Cortes y otra del historiador Escolano. Según el primero, la calzada tocaba Espelaci (Onda) y corría paralelamente a la costa a esa distancia. Según Escolano ésta pasaba más cerca del litoral a unos cuatro kilómetros del mar, pues para él Espelaci es Burriana y no Onda.

La opinión más admitida es la del principio, pero siendo cierta también la del segundo, por cuanto existieron los dos caminos: aquél era la de la Vía Augusta y éste la Vía del litoral, siendo la clásica «Pila» del Mijares mudo testigo de esta aseveración.

Todo ello demuestra el firme asiento que tuvieron en la Plana todos estos pueblos. No hay más que recorrer las huertas y cruzar los ríos para admirar los restos de las obras realizadas; los romanos con puentes magníficos en buen estado y machones derruidos de algunos de ellos; parte de carreteras enlosadas, según costumbre romana; arcos, columnas miliarias, inscripciones, etc. Pero si algún pueblo dejó las huellas de sus pasos ninguno como el árabe. Raro es el pueblo de la Plana que no

ofrezca una rancia estética musulmana en sus casonas; pocos son los que no tienen su tradición moruna: del subterráneo que cruza la aldea; de las cuevas ocultas donde guardaban los káids sus tesoros; de las casetas de piedra en puntos estratégicos; de las obras para el riego; de los castillos o fortalezas rurales para resistir los embistes de los cristianos, etc. La tradición es musulmana. En el pueblo y en el campo, en los usos y en las costumbres, en los procedimientos para el cultivo de las tierras y aprovechamiento de las aguas se conservan en gran parte lo que aquéllos dejaron.

Cuando Roma en sus expansiones de conquista se adueñó de nuestra patria comenzó a dar medios para el mejor desarrollo de la actividad humana y una de las fases de la vida que más prosperaron fué la agricultura; dato elocuente de tal aseveración es el haber sido la provincia Ibérica, al igual que lo fué Siria, el granero de Roma, porque el sobrante de sus frutos más de una vez salvaron de grandes apuros a la dominadora del mundo. Es más, los restos de monumentos antes dichos, objetos y hallazgos de aquella época nos demuestran la prosperidad que tuvo siendo la producción agraria la única encargada de suministrarle lo de la subsistencia. Pero por si esto no fuera bastante, la fertilidad y los florecientes cultivos fueron cantados por los historiadores romanos y entre ellos merece algún crédito el gaditano Lucio Junio Moderato Columela en sus tratados de *Rústica* y de *Arboribus*. Y si todo es cierto no menos deja de serlo que la Plana fué uno de los puntos que con mayor intensidad se realizaron tales labores, no sólo por sus condiciones propias para el cultivo agrícola, sino porque como punto del litoral fué de los primeros visitados y con mayor tenacidad defendidos. Los romanos nos dejaron el arado y son los labradores de la Plana gentes tan pegadas a la tradición, que mientras hoy en Castilla se emplean las modernas máquinas de labranza, en esta región continúan con el aparato de madera y la primitiva reja de hierro plana, cuando para muchos lugares y ciertos cultivos forzosamente debía representar un gran beneficio la sustitución de lo viejo por lo nuevo.

Pero el florecimiento o relativa importancia de la agricultura romana decayó en su última época de dominación, sin duda

agobiada por los grandes tributos que pesaban sobre las tierras. Los cultivos preferentes eran los cereales, especialmente el trigo, pues en el anverso de las monedas romanas de Segobrida (Segorbe), ya aparece el simbólico haz de espigas. Seguía en importancia la uva, de la cual viene la palabra griega *Histra* (país de viñas) con que se denominó el cabo de Irta más al N. de la Plana, cerca de Alcalá y Benicarló. También se cultivaban el aceite y los higos; cerca de los ríos las huertas de legumbres y hortalizas, los frutales, peras, manzanos, limones y aún no existía el naranjo que fué importado de Asia por el árabe en el siglo VII, base hoy de la riqueza del suelo de la Plana, al cual debe ésta su gran importancia.

Toda esta importancia agrícola decayó con la invasión de los Alanos que invadieron con su destrucción el suelo patrio, agravada más aún por el enorme desprecio con que los guerreros del N. veían el trabajo agrícola. La propiedad territorial sabido es que en esta época continuó acaparada por los magnates tan indolentes como perezosos o amortizada en manos del clero. Los siervos pegados a las tierras; los esclavos sin personalidad jurídica y las tierras abandonadas a la penuria de aquellos hombres negados por completo al progreso de la agricultura. Así pasaron los germanos pueblos eminentemente guerreros <sup>(1)</sup> por la feraz llanura de la Plana sin dejar vestigio alguno relacionados con los trabajos del campo.

Pero les toca el turno sucesivo de invasión a los árabes. El año 714 capitulada Zaragoza invadieron este territorio al mando de Tarik ben Zeyad por la parte interior y por el litoral los de Abdelazid, hijo de Muza.

Estos, más políticos que sus antecesores, respetaron no sólo las vidas, sino también las haciendas o propiedades. En vez de apropiarse de todo el suelo o de sus dos tercios como sus antecesores, sólo se adueñaron de las tierras de los emigrados de los pueblos que se les resistieron y del clero de los que daban un quinto al califa. Los que habitaban estas tierras no opusieron resistencia a la invasión, por eso fueron respetados. Los serviles adquirieron el derecho de enajenar<sup>o</sup> de disponer libremente de

---

(1) Los alanos, tribus a quien tocó en el reparto del suelo conquistado nuestra Plana, rendían fervoroso culto al sable clavado en la tierra, que ésta era su divinidad.

sus bienes. Los esclavos pasaban a ser libres por la conversión al Islamismo y éstas fueron las causas por las que muy pronto el elemento árabe sobrepujó al cristiano. Y puede decirse que es el primer pueblo que labora con intensidad la tierra y abre ancho camino al progreso agrícola, mejorando la condición de los campos y cultivos e introduciendo la creación de los jornaleros de la tierra. Fueron los árabes de Muza quienes se asentaron definitivamente en la Plana, mientras que los invasores de Tarik quedaron relegados a otras tierras más áridas.

Según afirman los Sres. Bellver y del Cacho, los árabes variaron el antiguo sistema extensivo de cultivo de barbecho por el cultivo intensivo. A la tierra dedicaron todos los esfuerzos y así llegaron a conseguir en menos terreno una mayor producción. Pero donde la labor de los árabes se muestra con toda intensidad es en el aprovechamiento de las aguas para el riego que sus antecesores dejaban perder. A ellos se debe la construcción de esos grandes azudes o presas y esa red complicada de acequias que riegan sin dificultad alguna las parcelas más insignificantes de los hoy naranjales de la Plana. En el Mijares, con la construcción de dichas presas y azudes, sustrajeron aguas para el riego de 2.828 hanegadas en Burriana y Nules; 2.094 en Villarreal, antes de su fundación; 1.870 en Almazora, y 2.169 en lo que luego fué Castellón. Y según afirma M. Jaubert de Passa confiesa que la aplicación del sifón en los cruces de las acequias con carreteras era ya conocido por los árabes, ocho siglos antes de ser conocido en el mediodía de Francia y que fué importado como una novedad.

Ellos trajeron también el sistema de norias de Egipto para el alumbramiento de las aguas subterráneas; son las mismas que hoy se conservan en los terrenos de la Plana donde escasea el agua o en las tierras de secano convertidas por ellos en hermosas huertas con la sola excepción de que el primitivo sistema de ruedas dentadas de madera para hacer girar la serie de alcauces (al-ga-dus) los cuales eran de barro cocido, puestos en rotación por una caballería que da vueltas alrededor del pozo atada a una palanca, hoy se troca en engranaje de hierro y canchilones de plancha galvanizada. Moncófar, La Llosa, Mascarell y Benicasim convirtieron en tierras de regadío cerca de 3.000 hectáreas de tierra de secano.

Relacionado con la agricultura y en lo tocante a la parte higiénica, desecaron multitud de charcas pantanosas en la parte baja próxima al mar y aún hoy repercuten los estancamientos de aguas en los susodichos huertos cercanos a la playa, debidas según opiniones autorizadas de viejos huertanos a las crecidas inusitadas de las ramblas o ríos secos. La observación del agricultor ha demostrado que a grandes temporales de agua en la zona del interior grandes reblandecimientos en las tierras bajas costeras. Son los llamados «aigua-molls», terrenos que fueron desecados con las mismas arenas de la playa, debiendo anotar aquí el penoso esfuerzo y exagerado esmero con que el pequeño propietario cuidó dichas tierras corrompidas y malsanas para llegar a hacer de ellas verdaderos jardines de naranjos que incansablemente siguen dando un crecido rendimiento allí donde solo hubo charcas de barro pestilente.

Bien puede afirmarse, porque está en el ambiente huertano, que los árabes iniciaron la verdadera agricultura de la Plana, ellos cultivaron en bancales las faldas de los montes; ellos poblaron la vega de blancas alquerías o barracas dedicando las horas al roturado de las tierras, a la siembra, a los cultivos, a los abonos por el estiércol, ingertos, podas, etc. Para convencerse de ello no hay mas que hojear el libro de agricultura de Abu-Jacaria-Ebu-el-Aivam. El señor García Maceira aseguraba que «tales restos de provechoso cultivo hoy existente, transformador y atrevido, son restos de aquella raza que levantando en una mano el Korán y en otra la espada había salido de entre los abrasados arenales del desierto y recogido en su marcha triunfal a través de antiguas naciones, ideas de civilización y de cultura que fundió en un solo pensamiento regenerador».

Además de las conocidas plantaciones nos importaron el arroz, altramuz y judías, algarrobo, morera, naranjo, palmeras datilíferas, higuera negral, granado, albaricoquero, azufaifo, níspero, almez y membrillo; la alfalfa, acelga, alcachofa, berengena, sandía, zanahoria, chirivía y calabaza, acaso también la caña de azúcar (cañamiel), el azafrán y el algodónero.

En cuanto a los aperos de labranza introdujeron nuevas formas de azada que aún subsisten; sustituyeron el toro por el caballo para los trabajos de labranza y acarreo, hasta el punto

de ser hoy totalmente desconocido el empleo de dichas bestias como es costumbre en el resto de España. También les es debido a ellos la introducción de la hoz grande llamada «fals canemera»; la propagación de los silos o graneros subterráneos (por la prohibición de vender grano a los extranjeros) y como consecuencia, la substitución de los pósitos.

Pero este adelanto en la agricultura se tradujo también en el de la sevicultura y floricultura. Decía el Xerif Edrisi en su memoria «Descripción de España» que entre Medina-Burriena (Burriana) y Murbeter (Sagunto) había muchas alquerías, arboledas bien cultivadas y aguas bien repartidas. Y Yacut en su Diccionario geográfico decía que Onda poseía abundantes aguas con que se regaba sus jardines poblados de variedad de árboles. Más modernamente decía M. Jaubert de Pasa que desde que las aguas del Mijares la recorrieron, la industria de los moros creó uno de los más bellos dominios sometidos a los califas de Occidente.

La introducción del arroz, a cuyo cultivo tenían gran afición los sarracenos, fué un foco de corrupción el cual trató de subsanar en los primeros días de la reconquista de este territorio D. Jaime el Conquistador.

Ordenó dicho Rey el saneamiento de la Plana de Burriana, al autorizar a los vecinos de la antigua Castalia su traslado al Palmeral de Burriana, donde está hoy la capital.

A consecuencia de los estragos que hacían en la salud los arrozales obligó a los reyes a dictar medidas sanitarias, llegando hasta prohibir dicho cultivo en la Plana. Según documentos que se conservan en el archivo de la capital, D. Alfonso IV y D. Pedro, el del Puñalet, en las Cortes de 1342 prohibieron dicho cultivo en Castellón. En 1356 hubo muchas muertes por las pestilencias de las aguas y según reza en el documento "*per falta de molta gent qu' es morta no basten a sostenir ni conrrear les abres, terres, heretats, etc.*"

Anteriormente los reyes perdonaban el pago de censo a los labradores de la Plana por las muchas enfermedades que sufrían.

El mismo rey D. Pedro en otro privilegio de 1362 por igual causa perdonó las contribuciones por diez años. También Juan I en Zaragoza en 1388 prohibió plantar arrozales en la Plana bajo

pena de «30 sous» por hanegada. El rey Martín mantuvo la prohibición que hubo de ampliar a todo el reino. Alfonso V en 1448 insiste en la misma para Castellón, Almazora, Villarreal y Fadrell (hoy desaparecido) y en 30 de Agosto, desde Nápoles, redobra las penas a los contraventores. Carlos V y Juan II hubieron de intervenir igualmente.

A tal punto llegó el estrago causado por las pestilentes plantaciones, que en 1398 murieron en Castellón más de 1.600 personas; había día de 40 defunciones. Como dato interesante bastará decir que quedó Castellón reducido a 33 casas miserables en 1478, cuando en 1357 contaba con más de 1.110 viviendas ricas. Igualmente sucedió en Burriana cuya población quedó reducida a una séptima parte en menos de un siglo, y otro tanto con Almazora.

Con la Reconquista comienza a decaer la agricultura de un modo alarmante. Toda la vega es campo de luchas sangrientas entre los cristianos que disputan palmo a palmo estos vergeles a los árabes y éstos que lo defienden como fieras a quienes se les arrebatava lo más precioso de su vida, lo que consiguieron con tanto trabajo y acendrado cariño al suelo feracísimo de la Plana. Dejaron de ser agricultores para convertirse en guerreros.

No cabe dudar que la expulsión de los musulmanes por las huestes cristianas fué un enorme paso de retroceso de nuestra agricultura. Comenzaron las expulsiones hechas por D. Jaime, siguieron a ellas las órdenes de los Reyes obligándoles a abrazar el cristianismo, como la real cédula dada por Carlos V en 1528. Con todo ello comenzó, como decimos, a mermarse la riqueza agrícola de la Plana. A pesar de las reflexiones hechas por varones piadosos e inteligentes, como el Arzobispo de Valencia Juan de Ribera en favor de los moriscos que al decir de ellos eran «útiles cultivadores, industriales y comerciantes»; a pesar de los deseos de conciliación por parte del Obispo de Segorbe Figueroa y de los propósitos igualmente pacificadores del Papa Paulo V, así como las súplicas de los mismos señores del reino ante el virrey D. Felipe III aconsejado sin duda por el Duque de Lerma les obligó a expatriarse de aquellas tierras de sus amores con lágrimas en los ojos, dominados por la amarga tristeza del que abandona su casa, sus riquezas y el suelo sagrado donde

dejaron enterradas unas cuantas generaciones de sus mayores. Cuenta la crónica que en el primer embarque hecho en el puerto de Vinaroz salieron más de 10.000 moriscos y comenzaron a despoblarse los campos, aquellos campos que necesitaban la útil y entendida labor de sus cultivadores, los árabes. Al tiempo que morían los cultivos se iban convirtiendo aquéllos jardines otra vez en tierras de erial donde habían de pasar luego muchos años para que se comenzara de nuevo aquel cultivo intenso tan aprovechable.

Añádase a ello las guerras continuas que desde aquella época se sucedieron, la forzosa emigración en el siglo XV hacia el nuevo continente; las manos muertas, la desamortización forzosa, las enconadas luchas civiles, las vinculaciones y mayorazgos, los privilegios del muy honrado Concejo de la Mesta, y otras muchas causas paralizaron el desarrollo agrícola de la Plana y sólo de poco más de medio siglo a esta parte se dedicaron por completo al trabajo agrícola aquellos viejos y honrados huertanos que todo lo fiaron en la tierra que en verdad lo daba todo, legándonos los verdes y floridos jardines de sus hermosos naranjales.

## EL RIO MIJARES

La distribución de las aguas del río Mijares para su aprovechamiento en el riego procede ya desde tiempos de los últimos reyes moros. El Mijares es la arteria principal que fecunda los huertos de la Plana y la distribución y aprovechamiento de sus aguas fué motivo constante de refriegas entre los pueblos de la ribera que disputaban su derecho. Este descontento lo motivaba las concesiones para disponer del agua. La concesión más antigua que se conoce es la del penúltimo rey moro Ceit Albuzeit <sup>(1)</sup> que en la diócesis de Segorbe se convirtió al cristianismo con el nombre de Vicente. Así consta en un pergamino árabe que seguramente conserva hoy el Ayuntamiento de Villahermosa.

Casi todos los pueblos cuyos términos municipales atraviesa

(1) Ocultándolo entre los suyos para que no recelasen en aquéllos aurisimos momentos en que fué desposeído del reino de Valencia por su enemigo Gionul Zeyan.

el río todos tienen concesiones y acequias para el riego, así como el agua corriente para los molinos. Pero es de advertir que la mayor cantidad de aguas siempre fueron usufructuadas por los pueblos de la Plana donde riega una extensión aproximada de unos 20 kilómetros de ancho por seis de largo en la faja de terreno costero. Muchos son los restos de construcciones árabes hechas en el Mijares para la distribución y mejor aprovechamiento de las aguas; partidores, pequeñas presas, sifones al paso de las acequias, red complicada de las mismas con sus tandas de riego y turnos, según la posición que ocupen las propiedades de los regantes. Legislación tradicional que perduró a través del tiempo y que siguen disfrutando los huertanos de la Plana.

Vino la Reconquista y D. Jaime concedió el aprovechamiento de las aguas del Idubeda <sup>(1)</sup> en la misma forma que se regía en tiempo de los árabes. Así consta en el libro de los fueros. (Furs del Rey en Jaume lo Conqueridor).

Las grandes contiendas en cuanto al derecho a las aguas y las cantidades que debían disfrutar los pueblos ribereños, continuó dando quehacer a los síndicos de las Corporaciones municipales hasta que por fin los procuradores de los cuatro Ayuntamientos más importantes de la Plana, Castellón, Villarreal, Burriana y Almazora, reunidos el día antes de las kalendas de Marzo de 1346 ante D. Bernardo de Fabrica, notario de Valencia, convinieron otorgar escritura de compromiso actuando de árbitro D. Pedro Conde de Ribagorza, proponiéndose cada uno por sí y mancomunadamente respetar, cumplir y hacer cumplir lo que el Infante resolviera bajo «pena de 1.000 marcos de plata».

El Infante D. Pedro, después de razonar sobre el asunto, oyendo consejos de personas peritas, y deseando concordar las aspiraciones de todos, pronunció un fallo el día 13 de las kalendas de Abril (20 de Marzo) que es la ley por la que se han regido y continúan rigiéndose los pueblos de la Plana.

Los Síndicos Procuradores que representaban a las cuatro Villas eran: Por Castellón: Guillermo Berenguer, Notario y Arnaldo de Torrafrer; por Villarreal: Miguel Garí, Jurado y Gui-

(1) Así se llamó el río y anteriormente Turulins, según Tolomeo, y en tiempo de don Jaime «Aventosa». Pomponio Mela le dió el nombre de «Serabis» (Dic. Geog. Cortés).

lermo Safont; por Burriana: Lorenzo Monzó, Jurado y Juan Bevallporcar, y por Almazora: Bartolomé de Tapiols, Notario, y Juan Matet.

Además de éstos a presencia del Infante D. Pedro se encontraban en el otorgamiento de la escritura, el Venerable Jaime de Pertusa, Canónigo y Pavorde de Valencia; Jaime Pallarés, Doctor en Leyes; Juan Calvo, Abogado de Valencia, Juan de la Raga. Presbítero y el Noble Gilaberto de Centelles.

Según dicha Sentencia quedan divididas las aguas del río en 60 filas o partes iguales de las cuales pertenecerán 14 a Villarreal, 14 y  $\frac{1}{4}$  a Castellón, 12 y  $\frac{1}{4}$  a Almazora y las restantes a Burriana.

Si en tiempo de sequía tanto llegasen a disminuir las aguas que discurren por su cauce que la parte correspondiente a Almazora no llegasen a formar una fila, se le dará entonces el agua a una acequia, regando de ella: Villarreal por 28 horas, Castellón por 29, Almazora por 25 y Burriana por 38.

Luego se suscitaron muchos conflictos respecto de su aprovechamiento cuyos pleitos se fallaron siempre a favor de los pueblos de la Plana. Así en tiempo de D. Juan de Navarra las cuatro villas citadas acudieron en queja por cuanto dos individuos quisieron servirse de la corriente del río para el transporte de maderas en perjuicio de todas las presas y partidores y demás obras que se tenían hechas, y el rey hubo de fallar la negativa a tales señores, imponiendo una multa de 1.000 florines oro en caso de contravención. No obstante se concedieron luego permisos, pero obligándose a pagar los daños y perjuicios que hicieran.

En el Archivo del Ayuntamiento de Almazora se conserva copia testimoniada del ramo de diligencias practicadas por el Comisionado del real acuerdo, D. Pedro Aparici y Ortiz para la nivelación y distribución de las aguas del riego, y en este documento, fechado en Villarreal a 28 de Marzo de 1817, consta la «Tabla de correspondencia que tiene el agua del Río del Mijares en sus varios y diferentes estados de aumento y disminución entre las cuatro Villas de Castellón, Almazora, Villarreal y Burriana, en proporción a las tierras de regadío que cada una de dichas Villas tiene y considerando siempre el río en todos sus

dichos estados, dividido en 60 partes iguales, sean filas, palmos, dedos, etc.» y se establece la siguiente proporción:

Castellón por	26.100 hanegadas,	14 y $\frac{1}{2}$ partes
Almazora por	22.500 id.	12 y $\frac{1}{2}$ id.
Villarreal por	25.200 id.	14 id.
Burriana por	34.200 id.	19 id.
Total . .	108.000	60 id.

En la actualidad, de las aguas del río Mijares se riegan:

En término de Castellón	28.000 hanegadas
En término de Almazora	15.645 id.
En término de Villarreal	32.000 id.
En término de Burriana	48.607 id.
Total . .	124.252

En el término de Almazora han disminuído considerablemente el número de hanegadas de regadío, las cuales, sin duda, han sido arrebatadas por el propio río Mijares.

La primera en tomar las aguas del río es Villarreal por medio de una presa rectilínea de sólida sillería, entrando en canal cubierto y saliendo luego a cielo abierto hasta llegar al punto donde están ya las acequias de distribución. Viene luego la presa de Castellón y Almazora, inaugurada en 21 de Julio de 1894, bajo la regencia de D.<sup>a</sup> María Cristina, uno de los Azudes mejores del siglo XIX, hecho a iniciativas del Sindicato de Riegos de Castellón y Ayuntamiento de Almazora. Las aguas entran seguidamente a la presa por un sifón construído por los romanos, cruzando la desembocadura de la Rambla de la Viuda, último afluente del río Mijares, y siguen las aguas por un túnel paralelo al cauce del río hasta llegar muy cerca de la Villa de Almazora, donde en obra denominada «Casa de las rejás» (les reyses) existe el partidor de aguas entre Almazora y Castellón, divididas por un tajamar que lo hace en la proporción correspondiente, tomando cada canal la dirección hacia su término municipal. Antes las aguas correspondientes a Almazora y Castellón pasaban todas por Almazora y seguían hacia la Capital, pero los vecinos de aquélla en época de escasez tomaban toda la que podían valiéndose de conductos ocultos llamados talponeras y

además como las aguas bañaban las puertas de sus casas arrojaban toda clase de inmundicias. Todo ello dió origen a cuestiones serias entre los Ayuntamientos de ambas, acordándose por fin las obras de separación de las dos acequias por Decreto de 3 de Noviembre de 1787 del Rey Carlos III. El nuevo canal quedó inaugurado el 11 de Marzo del 1790 con gran solemnidad, como correspondía a un asunto de tal importancia para la capital de la Plana; por cierto que el Decreto se extravió, yendo a Ceuta y llegando con lamentable retraso. La acequia costó más de 30.000 reales.

El otro Canal importante es el que surte de agua al otro pueblo de la Plana, Burriana. Antiguamente servía esta acequia para que Nules se aprovechase de las aguas del Mijares. Este condominio fué origen de grandes luchas entre ambos pueblos. Se construyó una nueva acequia para Nules pero ello no fué bastante para apaciguar las contiendas entre los regantes. Por fin D. Pedro Cabanilles, lugarteniente general del Reino de Valencia, pronuncia una sentencia arbitral en 21 de Junio de 1440 distribuyendo las aguas del Mijares entre Burriana y Nules señalándoles a Burriana once días naturales y cinco a Nules. En 20 de Septiembre de 1879 se decretó la separación de las aguas del Mijares para el riego de ambos pueblos.

Esta es, pues, la distribución de las aguas del Mijares para el riego de los citados términos municipales de la Plana.

Veamos ahora con qué aguas cuenta este río.

El río Mijares nace en Sarrión (Teruel) en cuyas tres fuentes principales Mas Rojo, Bajor y Escaleruela, se inicia. Es afluente del mismo, el río Valbuena y como más principales están el río Villahermosa, y la Rambla de la Viuda: formada por la confluencia del río Monlleó y Carbonera, naciendo este último en la Muela de Ares (1318 metros de altitud). El caudal medio es de ocho metros cúbicos; en época de escasez de unos seis metros; en abundancia, 10, 12 y 14 metros cúbicos y si es en las grandes avenidas resulta materialmente imposible hacer ni un cálculo aproximado, baste decir que cerca del mar las aguas entran a pleno cauce, cuya anchura es de más de un kilómetro.

En cuanto al aprovechamiento como hulla blanca es poco importante; pero no obstante hay dos o tres centros productores

de energía eléctrica y muchos molinos harineros en su cauce así como de fábricas de papel y puntas de París.

Antes se calculaban en 30.000 caballos de fuerza aprovechable de sus saltos de agua; hoy, debido a las continuas exploraciones hechas por gentes entendidas, se van denunciando muchos sitios donde la corriente podría suministrar más potencialidad.

El riego de las tierras es siempre preferente en el uso de sus aguas a los molinos harineros o cualquier otra clase de industria, cosa muy natural dado el carácter agrícola de sus habitantes y la gran fertilidad del suelo, que bien puede decirse es la única riqueza. Tanto más cuanto que en época de estiage el reembalse de las aguas hecho para el trabajo de las muelas es sumamente perjudicial para la agricultura, pues dado el riguroso turno de riego en que se cuentan hasta los minutos y los hilos de agua que transcurren por las acequias, sería objeto de continuas reyertas. Por eso los reembalses de agua en los molinos se procura compaginarlos con las horas menos aptas para el riego. La mayor parte de ellos tienen sus turnos fijos para moler.

## CANTIDAD DE AGUA NECESARIA PARA EL RIEGO DE LA PLANA

Las huertas de Castellón, Burriana, Villarreal y Almazora, suman en total una extensión de 124.252 hanegadas o sean 10.325 hectáreas. Pero, ahora bien, para que no hubiese deficiencias en los riegos de estas huertas se necesitan, según cálculo pericial, 0'75 litros de agua por segundo y por hectárea, que anualmente suponen 23.652.000 litros por hectárea o sea el agua necesaria para dar dos riegos mensuales con una capa de agua sobre la tierra de 9 a 12 centímetros de espesor.

Con arreglo a estos números que hemos señalado se necesita que el río Mijares lleve como minimum un caudal de aguas de 0'75 por 10.325 hectáreas o sea 7.743 litros por segundo para poder ser regadas en buenas condiciones ese número de hectáreas de los susodichos pueblos de la Plana. Ahora bien, es sabi-

do que el Mijares en casi todos los veranos reduce su caudal en gran cantidad dejándolo disminuído a unos 6.000 litros por segundo y aún menos. Faltan, pues, como vemos, 7,743, 6.000, 1.743 litros por segundo.

Visto, pues, de modo preciso la insuficiencia de sus aguas para el riego en esas determinadas épocas, lógico será pensar los trastornos causados en los naranjales siendo este árbol el que más pronto traduce al exterior la falta de agua, arrugando sus hojas y dejando reducidos en tamaño sus frutos.

Así, pues, mientras no se procure un aumento de caudal equivalente a esa pérdida sufrida durante el estiaje, nunca podrá estar normalizado totalmente el servicio de riegos del Mijares. A ello van encaminados los trabajos infatigables de la Junta de aguas dedicada al estudio del problema que con el tiempo se resolverá, indudablemente, mediante la creación de dos pantanos con los que se almacenarán durante la invernada unos 12.500.000 metros cúbicos de agua, con lo cual quedarán salvadas las deficiencias apuntadas durante los estiajes.

Es cuestión a resolver por los mismos huertanos, pues sabido es que la función protectora del Gobierno se ha limitado casi siempre a armonizar los exaltados ánimos de aquellos labradores en espera de que los cambios atmosféricos trajesen la solución al problema con el agua bienhechora de las lluvias.

Para hacer frente a la angustiosa situación en que suelen encontrarse las huertas en determinadas épocas del año; para poner fin a los desvelos del pequeño propietario que ve agostarse sus naranjos ante un sol abrasador y unas tierras de fuego mirando al cielo entre rogativas y desesperados lamentos; para dar, por decirlo así, el toque de remate a la sorprendente red de distribución por acequias de las aguas para el riego de esa parte de la Plana, hacen falta los dos pantanos ya proyectados: uno sobre el río Villahermosa afluente por la izquierda del Mijares, otro sobre el barranco de la Maymona, pequeño arroyo afluente por la derecha del citado río.

El volumen de agua que embalsarían sería de 12 millones y medio de metros cúbicos; el coste total de ambos pantanos, según cálculo ya hecho, es de un millón aproximadamente de pesetas; el precio por metro cúbico de agua de los dos pantanos

juntos de 0'82 pesetas; coste que correspondería a cada hanegada de huerta 8'50 pesetas.

En una palabra, con una peseta por hanegada de tierra en equitativo reparto durante nueve años se amortizaría el capital invertido en las construcciones. En cuanto a su vida futura, el pantano la tenía garantizada por cuanto el agua que concedería para el riego en época de estiaje se pagaría muy a gusto y con la esplendidez con que suele obrar siempre el huertano tratándose de sus huertos. ¿Por qué no se ha pronunciado ya la sacrosanta palabra «manos a la obra»? Es mucha la desconfianza que tiene el agricultor en todo lo relativo a alumbramientos, proyectos de utilización de las aguas, etc., etc. Construyendo pozos para convertir en tierras de regadío lo que eran campos de erial, se enterraron muchas fortunas sin lograr otra cosa que dejar a cielo abierto pozos y más pozos cuyas aguas remotas no quisieron dar señales de existencia. Muchos son los que con escaso trabajo lograron alumbrar las aguas transformando lo que era pura roca en bosquesillos de naranjos tempraneros; para éstos el pozo fué una verdadera mina que les rindió crecidos intereses en época normal; para aquéllos los pozos fueron trabajos estériles, hoyos donde enterraron toda una vida de trabajos e ilusiones.

Cuando restablecida la normalidad vuelvan las naranjas a los mercados extranjeros y continúen los precios anteriores a esta guerra fatal para los agricultores de la Plana, y por bien de la Humanidad ya terminada, en 11 de Noviembre de este año 1918, entonces no se vacilará, seguramente, en aceptar como un hecho el proyecto de pantanos iniciados por la Junta de aguas de la Plana.

### RAMBLA DE LA VIUDA

Afluente por la izquierda del Mijares. En 1872 la Diputación provincial otorgó a D. Antonio Barrachina la concesión a perpetuidad de las aguas visibles y subterráneas de la Rambla de la Viuda, con destino al riego de 400 hectáreas de la partida llamada de Benadresa, en término municipal de Castellón, no regando en la actualidad más que 258 hectáreas. Se aforaron las aguas visibles en 171 litros por segundo.

Para llevar a efecto las obras y la explotación de la concesión se construyó una sociedad. En 1873 la Diputación concede al citado señor la construcción de un pantano en el cauce de la misma Rambla de la Viuda punto llamado «Estrecho Tosal del Morral» como ampliación y complemento de la concesión anterior para retener las aguas de avenida. Pero esta concesión se declaró caducada por la Diputación por no haberse construído todas las obras.

Por R. O. de 2 de Julio de 1900, se concedió a D. Carlos Barrachina autorización para el riego de 4.500 hectáreas en los términos de Castellón y Almazora con aguas de la citada Rambla mediante la construcción del repetido pantano llamado de «María Cristina», concesión que fué hecha por 99 años y sin auxilio ninguno por parte del Estado. La concesión fué traspasada por D. Carlos Barrachina a la «Sociedad general de riegos de Barcelona» que es la que actualmente construye la obra con presupuesto de 4.339.288'66 pesetas, pero ya con una subvención por parte del Estado de un 40 por 100 en total. Esta Sociedad comenzó las obras dos veces, siendo la segunda y casi definitiva, en Julio del 1912.

La capacidad del pantano de «María Cristina» es de 26 millones de metros cúbicos, teniendo una derivación por el canal de salida de unos 2.250 litros por segundo, como máximum.

#### UTILIDAD PÚBLICA Y PRIVADA DE LA OBRA

Cultivo actual en hectáreas.	}	Olivos.....	500 hectáreas	
		Algarrobos.....	3.000	»
		Viñedos.....	<u>1.000</u>	»
		Total.....	4.500	»

o sean 54.151 hanegadas.

Regará seguramente unas 60.000 hanegadas.

Valorando aproximadamente la zona con los cultivos actuales a 1.000 pesetas hectárea, resulta un total de 4.500.000 y teniendo en cuenta el valor que hoy alcanza una hectárea de naranjos (en época normal) que es de unas 10.000 aproximadamente, se tendrá 45.000.000 de pesetas. De lo que se deduce

que el aumento de riqueza que creará esta obra es de 45 millones menos 4.500.000, esto es, de 40.500.000 pesetas.

El agua del pantano se distribuirá por una red de canales y acequias que alcanzan en conjunto un recorrido de 45 kilómetros.

Los riegos serán de 500 metros cúbicos por hectárea y según las tarifas aprobadas, el número de estos riegos que se darán a las tierras inscritas dedicadas a naranjos será de ocho durante el año y el cánon máximo que se estipula será de 100 pesetas por hectárea.

Las tierras dedicadas al cultivo de cereales y hortalizas podrán recibir diez riegos y el canon máximo será de 125 pesetas.

El estado actual de las obras es muy favorable. La presa de contención alcanza en la actualidad unos 25 metros de altura de los 38 que deberá tener hasta la coronación, con cimientos de 20 metros; anchura de 30 metros en el mismo lecho de la Rambla y cuatro metros en su coronación; su longitud de 320 metros. El embalse tendrá nueve kilómetros de longitud por seis de anchura máxima, y se almacenarán hasta 30.000.000 metros cúbicos de agua. Van construídos más de 12 kilómetros de canales y para este invierno estarán terminados 10 kilómetros en las acequias primera y segunda de su cuadro de distribución, para dar riego con aguas embalsadas actualmente a terrenos del término municipal de Almazora y partida de Benadresa del término de Castellón.

Es, pues, como vemos, una obra importantísima, de las mejores del mundo, y hoy la mayor de España en su clase, que además del desarrollo de la riqueza territorial, dando vida nueva a tierras de plantaciones decadentes, traerá también sus utilidades al Estado, no tan solo en el sentido industrial y comercial, sino como consecuencia inmediata del aumento de riqueza.

Es el pantano de «María Cristina» el tema obligado entre los agricultores de los principales pueblos de la Plana. Tantas veces como se comenzaron las obras con algún entusiasmo, otras tantas salían los interesados huertanos en peregrinación hacia el pantano trayendo a sus hogares la buena nueva. Pero de repente se suspendían las obras y se afirmaban en la triste creencia de que nunca llegaría a ser un hecho. Así han sufrido éstas una serie alterna de comienzos y paros en la construcción del enorme muro en

forma de arco. Hoy es, pues, un hecho realizable a plazo no muy lejano, y por si algún rezagado insiste en su incredulidad le organizan una excursión a las obras para que se extasíe ante la realidad.

## UN PUEBLO AGRICULTOR MODELO: VILLARREAL

Este pueblo fué creado por D. Jaime el Conquistador hacia la primera mitad del siglo XIII, después de la conquista de Burriana, que por ser destinado para recreo de sus hijos le denominó de este modo.

El admirable y pintoresco artículo de D. José Usó, Presidente del Sindicato de Riegos, publicado en los periódicos de Valencia y de Cataluña con grandísimo éxito, nos da una idea perfecta del progreso y estado actual de su agricultura; dice así:

«EL REGADÍO EN EL SECANO DE VILLARREAL».—«El término de Villarreal tiene una extensión de 72.789 hanegadas (6.049 hectáreas): de éstas se riegan del río Mijares 29,037 y queda una zona de secano de 43.752 hanegadas.

En esta zona de secano, un pocino triste, años ha, se cultivaban algarrobos, olivos, viñas e higueras; como el terreno, aunque de excelente calidad es escaso y las lluvias son más escasas todavía en esta región, el secano de Villarreal a pesar de no estar mal cultivado, producía poco y poco era también el valor de sus tierras. De 30 a 40 duros el jornal (seis hanegadas) era el precio de estas fincas, que hoy convertidas en huertas, llegan a pagarse a 1.500 pesetas hanegada o sean 9.000 el jornal.

Fueron D. Carlos Sarthou Monfort y D. José Ramón Latorre Batalla, los primeros que concibieron la idea de convertir en tierras de regadío las de secano y para conseguirlo emprendieron la tarea de perforar el subsuelo en busca de agua subterránea. Ambos comenzaron a hacer sus pozos en 1875 y el 9 de Agosto del citado año, el señor Latorre encontró a 35 metros de profundidad el agua deseada y poco tiempo después comenzaba a regar su finca, extrayendo el agua con una noria de tracción animal. No tardó mucho el señor Sarthou en colocar una má-

quina de vapor en su pozo, haciendo lo propio el señor Latorre en el suyo. Algunos años después construyeron otros dos pozos: uno el Sr. Aggery y otro el Sr. Amorós.

Y el tiempo transcurría; la naranja se vendía a muy buenos precios y los labradores algo huraños, algo desconfiados de las cosas nuevas, pasaron por aquellos campos que fueron viñas y algarroberales, veían crecer los naranjos con mayor rapidez y vigor que en la huerta y comenzaron las discusiones siendo tema obligado de muchos este asunto; convinieron dos, cuatro, seis, en asociarse para hacer entre varios lo que cada uno de por sí no pedía llevar a efecto y hubieron recelos y disputas y hoy se mostraba uno confiado y otro estaba en duda, hasta que en 1901 después de algunos intentos que no llegaron a realizarse, se constituyó la primera Sociedad para construir un pozo y regar sus tierras. Los labradores algo desconfiados en el éxito de esta empresa bautizaron esta Sociedad con el nombre de «Els Atrevits», (Los Atrevidos) pues un atrevimiento significaba, hace 13 años, comenzar una empresa de este género. La Sociedad «Pozo del Madrigal» (que así se denomina la Asociación a que nos referimos) construyó un pozo a muy poca distancia de la población y cuando comenzaron a regar vieron los labradores que esta transformación de cultivo no era patrimonio exclusivo de gente acaudalada, que también los propietarios modestos podían reunir un crecido capital aportando pequeñas cantidades entre varios asociados y el espíritu de asociación fué desarrollándose y hoy se formó una sociedad y poco después otra, hasta que hemos llegado al momento actual y contamos con la cifra de 53 Sociedades destinadas a convertir tierras de secano en regadío. Y lo simpático de estas Sociedades es que no las forman capitalistas para explotar grandes negocios, están constituidas por labradores modestos, la mayoría de escasas fortunas y su organización es muy sencilla. La daremos a conocer:

Concibe un propietario la idea de hacer un pozo: «me pareix qu' allà podríem fer un pou» (me parece que allá podríamos hacer un pozo), le dice a su mujer y muy temprano se marcha hacia su finca; mira hacia Poniente, a Levante, al Norte, al Mediodía; vuelve a mirar, da algunos pasos, vuelve sobre ello y cuando está embebido en sus cavilaciones, «bon dia» (buenos

días), le dice otro propietario convecino que acaricia la misma idea «bon día, fulano» (buenos días fulano). «¿Saps qu' así podríem fer un pou?» (¿Sabes que aquí podríamos hacer un pozo?) y recorren la zona que se ha de regar, eligen el punto más alto para hacer el pozo, calculan el desnivel, trazan la trayectoria que han de seguir los regueros (todo a ojo de buen cubero) y como ya han hecho apetito, mientras «trahuen el saquet» (mientras sacan la bolsa de la comida) para almorzar, se sientan y a la sombra de un algarrobo discuten la forma en que se ha de constituir la Sociedad.

Por la noche, estos dos, ya entusiasmados con su proyecto, visitan a todos los propietarios que tienen tierras en aquella zona. Unos aplauden el proyecto, otros desconfían, hasta que se han reunido ya una noche 15 o 20 todos conformes en constituir la Sociedad. En la mañana del primer domingo siguiente a esta reunión se congregan todos ellos en casa de un Notario; exhibe cada cual su cédula, manifiesta cada uno las hanegadas que ha de regar; se discuten las bases por que se ha de regir la Sociedad, se nombra una Junta Directiva, se discute y acuerda el nombre que ha de tener la Sociedad y queda ésta constituida. La Directiva se reúne la misma mañana, nombra un escribiente (con dos reales diarios de sueldo) y acuerda girar un dividendo a los socios de un duro por hanegada. De cinco en cinco o de diez en diez pesetas se van haciendo dividendos para el pago de las obras; hecho el pozo y hallada el agua, se tapa aquél con maderas y viene ahora el punto de mayor discusión: Junta general. «¿Quín motor posém?» (qué motor ponemos?) Se entablan discusiones sobre si la máquina ha de ser de vapor o a gas o si es más conveniente el motor eléctrico. Se piden presupuestos, se discuten y tras muchas idas y venidas a Valencia y múltiples visitas de viajantes de maquinaria; (que vuelven loco al presidente de la Sociedad), se acuerda la compra de la maquinaria, se busca un albañil, que con arreglo a planos que se le dan, construye una casa para la maquinaria, sobre el pozo, y hace una escalera de caracol para bajar hasta el fondo de éste. Llega la maquinaria, se instala, funcionan las bombas, se agota el agua y nueva discusión. Otra Junta general. Se acuerda hacer una perforación artesiana, el agua aumenta, vuelve a funcionar la má-

quina, sale el agua turbia mientras duran los trabajos en el fondo del pozo, el ánimo y la alegría cunde entre las socios, las bombas funcionan tres minutos, luego paran, siguen los trabajos los poceros; las bombas trabajan ya doce minutos, luego van ya una hora, el manantial aumenta; se construyen regueros, se talan algarrobos, se comienza a cavar en las fincas y un año o año y medio después la «Senia» funciona con normalidad, se sacan del pozo de 1.000 a 1 500 litros de agua, las tierras de secano, antes tristes y caldeadas por el sol, en verano se pueblan de verdes naranjos, con tiernos brotes, que el labrador cuida con esmero, con cariño, cual hijos a los que ha dado vida.

El total de pozos para riego en el término de Villarreal es el de 62, de éstos pertenecen 9 a propietarios y 53 a sociedades; La profundidad media a que se encuentran aguas subterráneas se puede calcular en 55 metros, pero este dato es bastante variable, pues el primer pozo de la Sociedad del «Corazón de Jesús» tiene 29 metros y el de la Sociedad «La Esperanza» 73. Muchos de ellos además del pozo tienen en el fondo perforación artesiana, siendo en algunos pozos el total de suelo perforado cerca de 150 metros.

El coste para hacer el pozo varía según el terreno, de 25 a 60 pesetas el metro de profundidad es lo que suele costar en los que se están haciendo ahora. También es variable el agua que se extrae, siendo el tipo más corriente el de 1.500 litros por minuto.

La maquinaria obedece a tres tipos: máquinas de vapor, motores de gas y electromotores.

En los 37 pozos cuyas fincas están en explotación, hay 29 máquinas de vapor, 7 de gas y una eléctrica. En los pozos que se están construyendo, hay colocadas tres instalaciones eléctricas y varias de gas. La tendencia actual es la electricidad y el gas; éste con más preferencia, no colocándose ya actualmente ninguna máquina de vapor.

Los caballos de fuerza que desarrollan estas máquinas es también muy variable, pues la fuerza de la maquinaria está en relación con la profundidad del pozo y el caudal de agua que se eleva. Las hay de 6, 15, 18, 20, 30, 40 y 45 caballos. Lo mismo que varía la fuerza de las máquinas, varía su precio, claro está.

El motor a gas adquirido por la Hidro-Agrícola para sacar 1.500 litros a una altura de 53 metros costó 17.800 pesetas con todos sus anexos, bombas inclusive; para igual cantidad de agua y 40 metros de profundidad, cuesta 17.800 pesetas la instalación de bombas y motor a gas de la Sociedad «La Igualada». Otros motores hay que cuestan 30.000 y aún más.

Las máquinas de vapor han costado de 15.000 a 33.000 pesetas.

Las instalaciones más baratas son las eléctricas; su coste oscila entre 10.000 a 15.000 pesetas toda la instalación, para una profundidad de 50 a 60 metros y 1.500 litros de agua.

Las hanegadas que riegan estos pozos son 300 como término medio. La Sociedad «Corazón de Jesús» tiene inscritas 220 hanegadas. «La Hidráulica» 390.

El número de socios también es variable: citaremos cuatro Sociedades las dos de menor número y las dos que tienen más: «San José», 34; «San Isidro», 35; «La Unión Agrícola», 114, y «San Roque», 112.

El total de tierras de secano convertidas en tierras de regadío es próximamente de 20.000 hanegadas, de las cuales están en plena producción 9.239 y las restantes están roturándose la mayoría y recién plantadas otras.

Muy variables son los gastos de roturación, pues dependen de la calidad del terreno; de los diversos datos que hemos adquirido, deducimos un promedio de 225 pesetas por hanegada; igual cantidad por hanegada puede servir de tipo medio para calcular el gasto hecho en el alumbramiento de las aguas; resulta pues en 450 por hanegada el gasto para transformar las tierras de secano en huerto. Claro es que esta cifra es variada para cada finca. Hay huertos que han costado menos de roturar y los hay que han costado bastante más. Calculando el gasto total hecho en el secano de Villaraeal, con arreglo al tipo medio consignado, resultan ser 9.000.000 de pesetas lo gastado por los labradores de esta ciudad en alumbramientos de aguas, obras, maquinarias, roturación de terrenos y plantaciones. La cifra sería mucho mayor si agregásemos el interés de los capitales invertidos en las fincas hasta que comienzan a producir éstas, y el gasto (que no es pequeño) hecho en mejorar los caminos de la

zona de secano, en abrir otros nuevos, así como lo gastado en «Masets y Alquerietes». (Pequeñas masías y alquerías).

Como complemento a cuanto llevamos expuesto, fáltanos consignar que no todas las Sociedades han tenido éxito en su empresa. Dos de ellas se disolvieron por no hallar agua suficiente para el riego en los pozos construídos. Otras cuatro «La Fanguera», «Corazón de Jesús», «San Cristóbal» y «San Antonio» han sido más tenaces en sus proyectos. Hechos los pozos se halló en ellos agua tan escasa, que era insuficiente para el riego de las fincas; no por esto desmayaron los socios, cada una de estas Sociedades construyó un nuevo pozo; las dos últimas nombradas alcanzaron regar sus fincas con regularidad. «La Fanguera» tiene agua también en su segundo pozo y la del «Corazón de Jesús» está haciendo perforación artesiana en el fondo del nuevo pozo. Ojalá sean sus aguas abundantes.

Termina el autor su crónica con un elogio caluroso, entusiasta a esos labradores que con tanto esfuerzo, constancia, energía y tenacidad inquebrantable, convirtieron el árido secano de Villarreal en huertos frondosos que han de dar (pasado este período de tristeza) mucho provecho a sus dueños, belleza y alegría a la zona en donde extienden su verde lozanía y prosperidad a dicha ciudad que bien puede estar orgullosa de la laboriosidad de sus moradores.

Veamos ahora para terminar la parte referente a los riegos, cómo se verifica la toma de aguas del Mijares para los respectivos términos citados y su complicada distribución por las acequias que dibujando caprichosamente con su recorrido las huertas de la Plana, no dejan de abastecer del fecundo líquido al menor y más apartado y escondido rincón naranjero.

Es sabido que en la distribución de las aguas para el riego, ningún sistema ha llamado tanto la atención como los de la región levantina, hasta el punto de que los mismos ingleses en su afán de implantar en el Nilo algo parecido a las acequias de estas tierras, enviaron comisiones de hombres expertos para el mejor estudio y aplicación en aquél rincón Norte-Africano.

Empecemos pues por la toma de agua desde el río y sigamos luego su cauce para verla discurrir por entre los bosques de naranjos.

Para tomar-el caudal de aguas que se le adjudica a cada pueblo de los que tienen derecho al riego del Mijares, cada Corporación tiene un encargado denominado azudero. Este cargo ha de recaer según mandato de los Reglamentos en un vecino de la Villa, mayor de edad y de una reputación intachable. El cargo dura alrededor de cuatro años si depende del Sindicato, estando expuesto al cambio de las situaciones políticas si son nombrados por los Ayuntamientos donde no hay Sindicatos de riego como ocurre en Almazora. Son pagados del fondo de la Comunidad, percibiendo por vía de salario «150 escudos al año», que según el texto de las Ordenanzas de riego de Villarreal serán pagados por mensualidades anticipadas.

Este azudero presencia las particiones de agua, cuidando de tomar toda la que según fuero se le tiene adjudicada a su pueblo. El, vigila el azud y la presa y está a la mira del río para la toma de aguas en caso de avenidas, dando aviso a la Comunidad si acaso disminuyesen sus aguas.

Después están los celadores que son los que cuidan de la dirección y distribución de las aguas, una vez sigan su curso a través de los huertos. Estos son los que por decirlo, administran el agua para el riego, cuidando de que no se pierda en el trayecto, ni se les usurpe el derecho a los que los tengan por riguroso turno, imponiendo multas a los defraudadores y procurando que no entre más agua en los campos que la necesaria según la plantación.

Penoso oficio este en época de escasez de agua, en que el labrador que ve sufrir de sed a sus árboles en plena producción, no duerme, no sosiega apenas, esperando el descuido para poder abrir la pequeña esclusa salvadora.

La distribución de las aguas para el riego una vez estén dentro de las respectivas acequias, como venimos diciendo, se hace del siguiente modo: al entrar las aguas en el término municipal de la villa respectiva, se divide la acequia «madre» en las partes necesarias con sus correspondientes acequias iniciadoras de la complicada red que cruza el término. Así por ejemplo: refiriéndonos al término municipal de Almazora, la acequia «madre» se divide en dos partes iguales aproximadamente, llamadas «parte de arriba» y «parte de abajo»; según que esté más cerca

o más lejos del mar, así se riega por tandas, llamadas del mismo modo: de arriba y de abajo. La primera comienza el viernes al salir el sol y termina el lunes a la misma hora y la segunda comienza el lunes a la salida del sol, terminando el viernes a la misma hora.

Si notable es el caprichoso entrecruzamiento de acequias entre la arboleda, no menos pintorescos y lugareños son los nombres de las mismas y las partidas que atraviesan.

Durante el día y la noche se van regando las propiedades por turno riguroso y concediéndose los mismos vecinos el derecho al riego mediante la entrega de la simbólica «vareta» (varita) que va recorriendo alquerías y más alquerías pasando de padres a hijos, siendo acatado su prestigio por hombres de tanta religiosidad y tradición como en la llamada partida «de hull de les forques» (ojo de las horcas).

En algunos términos influye en la valoración de una finca de naranjos la calidad privilegiada del riego, dándose el caso de que por dicha circunstancia dos huertos vecinos en igualdad de condiciones alcancen precios muy diferentes según rieguen de una o de otra acequia.

Así pues de esta forma, no hay rincón huertano que deje de regarse. Es verdaderamente admirable presenciar el tortuoso recorrido de las aguas que partiendo de un punto determinado de la acequia principal en una partida del término, van internándose a través del intrincado laberinto de huertos y más huertos, contorneando los linderos de las propiedades para ir a fecundar el rincón más apartado del campo. Allí no hay tierra que no dé frutos. Todo es verde en cualquier época del año. Los caminos del Municipio están siempre triturados por el continuo rodar de carros de labranza que salen de los pueblos antes de romper el alba para estar de vuelta al anochecer. Es un continuo desfile de huertanos que todos avanzan en una misma dirección: hacia la huerta de madrugada; hacia el pueblo cuando se oculta el sol.

Cuál será el espíritu de trabajo arraigado en el agricultor, que cuando llueve y la tierra está imposible para el cultivo y los caminos intransitables, los huertanos que se ven en la precisión de quedarse en el pueblo, se encuentran en él como metidos en una jaula, teniendo que salir por lo menos a los alrededores para

ver naranjos, tierra de labor, aguas que discurren rojizas como el barro por las acequias que demuestran el temporal habido por la parte alta y comentan en comparsas los beneficios que reporta la tormenta o a veces el estropicio que supone para la cosecha por estar los campos encharcados como repeliendo los trabajos.

Bien puede decirse que estos hombres, verdaderos amantes de la agricultura, allí donde vieron un palmo de tierra apta para cualquier cultivo comenzaron a roturarla para buscar el pan que encerraba su costra en forma de erial.

En las márgenes del río Mijares hicieron verdaderos milagros, apropiándose parte de aquellos guijarales imposibles a los ojos profanos para la siembra.

Comenzaron por plantar inmensos cañaverales y al mismo tiempo que con el rendimiento que daban las cañas vendidas a poco precio, fortificaban el suelo ribereño con la amalgama de sus raíces.

Poco a poco lo que de cañaveral pasó a la plantación de alfalfa y de ésta al cultivo de los cereales, está hoy convertido en bosquecillos de naranjos, jóvenes cuyos brotes de verdor son el orgullo de la Plana, porque chuparon la tierra virgen abarrotada de naturales elementos depositados con el arrastre de las aguas. Y no es eso solo, sino que es tal el afán que tienen por explotar el suelo agrícola, que en las llamadas «golas» del río, esto es, en la zona de contacto con el mar, lo que aún no hace dos lustros eran pequeñas lagunas, focos de infección que nutría el río en grandes avenidas, donde solo era manigua de plantas silvestres y terrenos pantanosos aptos solo para la caza del ánade, son hoy grandes plantaciones de cereales y hortalizas, las cuales están expuestas siempre como ya ha sucedido, a ser barridas por las avenidas en días de tormenta. Pero mientras el labrador que vive en su choza improvisada, las explota como puede.

Es un hecho sumamente curioso ver en mitad del cauce del río, una porción de norias de cadena aspiratoria que sacan el agua embalsada a dos o tres metros de profundidad para regar tales propiedades que bien podríamos llamar furtivas, pues robar el pleno cauce del río es exponerse a perecer ante la tromba de agua que baja alguna vez en el año. ¡Cuántas veces

las aguas rojizas y furiosas se llevaron las viviendas dejando desamparados a sus desdichados moradores que esperaban el auxilio en un pequeño altozano sito en la bifurcación de las aguas!

## EL PROBLEMA NARANJERO

Este es el verdadero problema de la region porque bien podemos decir que el corazón de la Plana son huertos y si en su parte alta no abundan tanto los naranjos, poco tardará el día en que olivos, viñedos y algarrobos sean arrancados y substituídos por aquéllos, según ya se ha iniciado.

Comencemos por historiar la venida a España de dicho árbol.

Risso y Poiteau afirman que la más antigua noción que existe acerca del naranjo se refiere a una de las expediciones de Hércules. La fábula ha puesto entre los trabajos de este héroe el robo de las manzanas de oro del jardín de las Hespérides. Pero este jardín no se sabe a ciencia cierta donde estuvo implantado.

Según Diodoro de Sicilia los hermanos Hesperus y Atlas poseían grandes dominios en el occidente de Africa. Hesperis, hija de Hesperus, fué la que dió el nombre a la comarca. Casó con su tío Atlas y una de las hijas fué llamada Hespérides o Atlántides, que en griego significa occidental, en cuyo jardín se encontraban las manzanas de oro.

Ovidio y Virgilio creen también lo mismo; Apolodoro creía que estaba en lo que después se llamó Mauritania.

Algunos afirman que en Canarias; otros, como el jesuíta Ruoms, en las islas de Cabo Verde; otros en Andalucía la región del Betis.

Pero dejando los tiempos fabulosos y entrando ya en historia sabemos que el naranjo crece en la parte meridional de la China, en Amboina, en Banda y en casi todas las islas del Pacífico.

En cuanto al proceso seguido para su introducción en Europa la mayor parte de los autores atribuyen el hecho a los portugueses y entre ellos a Juan de Castro. De la India pasó a Portugal y el señor Arias asegura que en Lisboa subsiste aún el

primer árbol de su raza traído a Europa. Data desde el 1520 y está situado en el jardín del Conde de San Lorenzo.

En cuanto al naranjo agrio es opinión comunmente admitida que fué traído por los árabes, desde el Canges, hacia el siglo X, aclimatándolo en todos los países de su dominación y según el agrónomo sevillano Ebu-el-Awam este árbol se cultivaba ya en Sevilla a fines del siglo XII.

Existen hoy árboles notables por su tamaño, su edad y la producción que llegaron a alcanzar.

En la «Naranjería», invernadero de Versalles, afirma el señor Bon Gascó que en 1789 existía un naranjo agrio conocido con los nombres de «Gran Borbón», «Gran Condestable», «Francisco I», cuya historia es la que sigue: Una reina de Navarra dió en 1421 a un jardinero una semilla para que la sembrase en una maceta. Se crió en Pamplona y pasó por sucesión a Chantilly, en donde permaneció hasta el reinado de Francisco I. El Condestable de Borbón señor de Chantilly se sublevó a favor de Carlos V y Francisco I mandó confiscar sus bienes y principalmente el naranjo, único entonces en Francia, trasladándosele a Fontaineblau en 1572. Luis XIV lo mandó trasladar a Versalles en 1684; contaba este naranjo en 1879, unos 449 años y se conservaba en magnífico estado; medía siete metros de altura y su cepa era de 15 metros de circunferencia.»

Otro dato es el que citaba una revista de Londres diciendo que un naranjo, en las islas Azores, dió 20.000 naranjas en perfecto estado para ser exportadas a Inglaterra.

En cuanto al número de árboles por hectárea, se encuentran en la Plana términos de Villarreal y de Burriana dos propiedades como son las de D. Anastasio Marques y la de D. José Polo con 900 hanegadas de tierra o sean 75 hectáreas respectivamente, habiendo en dichas plantaciones más de 36.000 con árboles.

En la Plana existían antes de la enfermedad llamada «del naranjo» árboles enormes, de gran tronco y hermosa copa, que producían cantidades increíbles de naranjas; pero hoy el agricultor está convencido de que no es ventajoso en el sentido económico criar tales naranjos y a ello es debido que los actuales sean pequeños pero trabajadores.

Es cosa cierta que a principios del siglo XVIII ya existía el

naranja en la Plana con alguna cantidad que pudiera ser objeto de transacciones comerciales en el mercado interior. Claro que no tenía ninguna importancia comercial ni industrial dicha plantación.

Hacia el año 1791 D. Antonio José de Cavanilles es nombrado por el rey para recorrer España estudiando los vegetales. Dicho señor Cavanilles publica hacia el 1797 sus observaciones acerca del resultado del viaje y al describir los productos de la huerta de Villarreal consigna que «se cojen en ella 500.000 arrobas de toda clase de frutas de las cuales gran parte son naranjas chinas y agrias». Luego a fines del siglo XVIII existía un principio de cultivo.

Poco tiempo después comenzado ya el siglo XIX estos primeros cosecheros de naranjas pudieron muy pronto ofrecer una regular cantidad de dicho fruto, así es que no tardaron en presentarse en las playas de los expresados pueblos, barquitas de Cataluña y de Mallorca en su demanda, y a pesar de pagar la naranja a dos duros el millar, transportada a las citadas playas por cuenta y riesgo de los mismos cosecheros, se mostraba la gente muy satisfecha.

Iba el consumo en aumento y no bastando la naranja que se cogía en dichos huertos para cubrirlos, solían venir de la Ribera de Valencia carros cargados de ella que muy pronto despachaban. Una buena porción era transportada por arrieros a los pueblos del interior.

De entonces acá comenzó a intensificarse el cultivo del naranjo. Durante la guerra civil del 34 al 40 se fué plantando algún que otro huerto, pero con poca animación por las circunstancias porque el país atravesaba y así continuó sobre poco más o menos hasta el año 45 de cuya fecha en adelante se plantó cada vez más, poblándose en breve tiempo de naranjos muchos campos de los términos de Almazora, Villarreal y Burriana. Estos tres pueblos han sido durante algunos años el verdadero y casi único centro productor de naranja en la provincia de Castellón, habiéndose convertido en naranjales la mayor parte de su término. Más tarde se fué extendiendo su cultivo a los otros pueblos de la costa, tanto por la parte de Cataluña como por la de Valencia, y hoy se ven huertos en Tortosa, Vinaroz, Benicarló,

Alcalá, Torreblanca, Cabanes, Borriol, Castellón, Onda, Los Valles, Nules, Moncófar, La Llosa, Chilches y Almenara.

En Castellón que apenas había al principio interés por plantar, empezaron a animarse aquellos últimos años en tales términos que se iban convirtiendo en naranjales muchas de sus margales, y en las mejores tierras dedicadas antes al cultivo del trigo, maíz, alubias y cáñamo, veíanse después algunos huertos.

Hasta en las partidas de secano llamadas de Benadresa y Estepar se arrancaban algarrobos, almendros y viñedos para plantar en su lugar naranjos, contando con las aguas de la Rambla de la Viuda que ya empieza a explotar la sociedad de «Fomento Castellonense».

En los secanos de los demás pueblos ocurrió lo mismo, alumbrando para el riego de sus naranjos, aguas subterráneas, algunas de ellas como ya dijimos anteriormente a gran profundidad y para cuya elevación se han empleado toda clase de maquinarias con motores de diversos sistemas; pero hemos de volver a hacer hincapié en el término de Villarreal donde han sabido convertir los terrenos casi estériles, rocosos y pobrísimos de tierra, en frondosos huertos con un rendimiento mayor que los plantados en los terrenos de regadío inmemorial.

Bien puede decirse pues, que en menos de medio siglo han convertido la Plana en un emporio de riqueza incalculable en época normal, como luego hemos de ver.

Acatando la opinión del Sr. Cavanilles y rindiendo tributo de admiración hay que decir con él, que el citado pueblo de Villarreal fué el iniciador de este cultivo en la Plana, cuya ciudad se valió para mejorar la plantación del sistema de riegos a que antes hemos hecho referencia y que en opinión del Sr. Zulueta, diputado agrícola y persona perita en estas materias declara al visitarla que no se podía llegar a mayor grado de perfección.

La importancia que ha llegado a adquirir en la Plana se demuestra con decir que Valencia y Castellón representan un 90 % del total de la cosecha de naranja en España; en Valencia hay unas 20.000 hectáreas de plantación y 16.000 en la Plana de Castellón, o sea el 40 % de la producción total. Según las tablas aduaneras el importe medio anual en época normal vendrá a ser de 65.500.000 pesetas de los cuales bien podemos adjudicar

en reparto equitativo alrededor de los 26.000.000 de pesetas para la Plana.

Modelo de labradores son éstos, los de la Plana, por lo que afecta al cultivo del naranjo, que han llevado a su mayor grado de perfección. Es tal la preocupación que tienen por este cultivo, que han realizado y realizan penosísimos esfuerzos por conservar los árboles y las tierras de modo intachable. Es orgullo de los labradores tener los huertos limpios de toda broza y los naranjos de un oscuro verdor que demuestra estar saturado de elementos nutritivos y pródigos regalos para una mayor producción. Es muy corriente encontrar naranjos que siendo bien atendidos den hasta 2.000 frutos; los hay que llegaron a dar hasta 10.000 pero esta es la rara excepción.

Bien puede decirse que han conseguido los agricultores de la Plana dar un exceso de producción por cuanto los mercados abiertos para sus cotizaciones son hoy los mismos que hace 20 años en que la producción era mucho menor. El problema actual, mejor dicho, el problema que se presenta para una vez terminado el conflicto que trajo la guerra, está en poder llevar el dorado fruto a otros mercados nuevos de Europa, ensanchando de este modo el radio de acción de su comercio. El inteligente huertano está confiado en que ello ha de ser un hecho.

---

La cantidad de naranja que se coje hoy en la provincia de Castellón sobre todo en la Plana es enorme. Al ocuparnos de la naranja tendremos ocasión de apreciarla.

Prescindiendo de los limones (género citrus) de cuyas 170 variedades conocidas solo se cultiva una. (el limón vulgar que contribuye en una pequeña parte a la exportación), citaremos tan solo algunas de las 77 variedades del grupo naranjos (género aurantius), 32 de la especie agria y 45 de la dulce.

De la especie agria apenas si quedan en la Plana, por no ser apta para la exportación, alguno que otro naranjo y sobre todo en la huerta de Castellón, debido a la antigua costumbre de plantar un naranjo agrio frente a las puertas de las casas de campo (alquerías) al que dejaban crecer cuanto quería para que hi-

ciera sombra, llegando algunos a adquirir mucha altura. Su fruto solo se utiliza para limpiar las tripas de los cerdos destinadas a embutidos, y sus hojas son solicitadas por el vulgo para preparar infusiones tónico-estomacales. En la actualidad solo abundan en los viveros con la idea de criar pies vigorosos para el ingerto de las demás variedades.

En la especie dulce apenas si queda alguna que otra variedad, como la procedente de semilla sin ingertar, llamada por esto franca silvestre o borde.

Este naranjo es considerado como el tipo de los demás naranjos de fruto dulce y sin embargo no se cultiva por presentar dos inconvenientes: primero por las espinas que tiene que rayan el fruto en los grandes vientos y lastiman las manos de los que las cojen y segundo por tardar a veces ocho y diez años a dar fruto.

En el huerto de D. Jaime Pesudo, de Almazora, había un naranjo de esta clase con la rara particularidad de tener el tallo oscuro, casi negro, las hojas ahuecadas en forma de cuchara y el fruto pequeño como una mandarina grande, de corteza gruesa, de baya muy pequeña, a propósito para confitar. Con este objeto se sacaron muchas veces de este árbol escudos para ingertar pero seguramente no se ha podido reproducir este tipo de fruto.

La naranja que constituye la base principal de este gran comercio de exportación es la llamada común, procedente de árboles propagados por ingerto sobre pié de semilla agria y dulce. Después sigue en importancia la naranja común tardía de Malta, conocida en la Plana con el nombre de «naranja de sangre» por tener la pulpa roja. Esta naranja va siendo cada día más solicitada y hasta se paga más que la común y las plantaciones van aumentando cada vez más por las razones dichas.

La naranja mandarina se cultiva también en gran escala desde que la importó a la Plana en el año 1856 el Excmo. señor D. José Polo de Bernabé. Produce mucho más que la común en igualdad de superficie de cultivo por ser árbol más pequeño y por lo tanto permitir más espesura en sus plantaciones, ser su fruto más pequeño, menos pesado y por tanto menos expuesto a ser derribado por los vientos y sobre todo porque madura más pronto que la común.

Otra variedad de la naranja es la llamada roja oval inglesa cuyo cultivo se ha extendido desde hace algunos años y suele pagarse también más que la común por resistir mejor el transporte a grandes distancias debido a su mayor consistencia y condición.

Otra variedad probablemente perteneciente al mismo género que la anterior, es la doble fina oval que está llamada en nuestro concepto a sustituir a casi todas las demás variedades, porque además de su mayor condición y resistencia para el transporte a grandes distancias, tiene su fruto una corteza de precioso color rojo amarillento y de un brillo tan especial, que parece barnizada al charol, y su pulpa en plena madurez es de un dulzor exquisito y delicado.

Otra variedad nacida de un cruce por ingerto entre la doble fina oval y la de brote de raíz superficial de pie de estaca, inventada por un cosechero de Villarreal, apellidado Viciado, y cuyo nombre lleva, está llamada a tener un gran porvenir porque además de todas las excelentes condiciones de la anterior, tiene la particularidad de ser tan precoz, que su madurez es anterior al de la misma mandarina.

Y por fin enumeraremos las variedades de naranjos siguientes: los ingleses blancos, los blancos de Algeciras, los americanos, los de naranja para confitar, los de naranja enjuta o de grano de granada, los de naranja muy pequeña llamada de miniatura y otros llamados proteos o caprichosos conocidos por los franceses con el nombre de «bizarrerries».

---

Para la propagación y vida lozana del naranjo ofrece la Plana un suelo arcilloso en unas partes y arenoso en otras, pero en general, domina el siliceo-arcilloso que es donde mejor se desarrollan, siempre que en ellos no predominen en gran exceso las sales de cal y contengan bastante cantidad de potasa y alguna de ácido fosfórico. En las orillas del río Mijares y de la Rambla de la Viuda, que además de contener los principios nutritivos antes mencionados abundan los terrenos sueltos y de bastante profundidad, adquieren los naranjos una frondosidad extraordinaria.

ria. En las tierras más compactas de las partes medias inferiores de sus términos municipales y en especial en los campos inmediatos a Castellón, crecen ya más lentamente y no llegan a ser más que medios árboles, máxime si como sucede con frecuencia escasean las aguas para su indispensable riego en cuyo caso se han visto los propietarios obligados a arrancarlos.

Respecto al clima, la provincia de Castellón y especialmente su litoral reúne las condiciones necesarias de temperatura, de 15° a 16° centígrados para su vegetación aparente que tiene lugar de Febrero a Marzo, y de 18° centígrados en adelante para la florescencia y fructificación en Abril y Mayo.

En cuanto a la altura sobre el nivel del mar la mayoría de los naranjales se hallan de los 4 a los 40 metros. Es raro que la temperatura baje más de 0°; no obstante, algunos años ha llegado a 3° sosteniéndose algunos días y helándose casi por completo la fruta sobre todo que ciertas bajas temperaturas han ido acompañadas de nieves y escarchas.

La perpetuación de la especie en los naranjales más antiguos de la Plana fué por multiplicación artificial de sus yemas aéreas en ingerto sobre estaca de naranjo o de limera agria o dulce murciana, conocida con el nombre de limera de bergamota y también escogían pies de cidral o poncilero. En la actualidad se obtienen piés vigorosos por medio de la siembra de semillas agrias o dulces sobre los que se aplican luego los ingertos. Estos semilleros algunos años atrás eran monopolizados por los pueblos de Almazora y Villarreal de donde salían cuantos naranjos se plantaban en los demás pueblos de la Plana. Hoy se hacen semilleros en muchos huertos para cubrir las faltas que ocurran y vender los restantes.

Transcurrido un año y a veces dos, alcanzan los jóvenes naranjos bastante desarrollo para establecer el plantel, operación que se practica entre Febrero y Marzo cuando quiere manifestarse la vegetación: para ello se riega el terreno con objeto de poder sacar las plantas sin deteriorar sus tiernas raicillas. Se trasplantan al terreno dedicado y bien preparado para ello, colocándolos a distancia unos de otros de 35 a 45 centímetros en cuadro. Al año o dos años de estar en el plantel se hallan ya bastantes desarrollados para poderse ingertar si se ha tenido cuidado.

El ingerto conocido desde el tiempo de los fenicios lo practicaban al principio en la Plana, particularmente en Almazora y Villarreal, ingertadores de mucha práctica y fama (especialistas), pero en la actualidad dicha operación lo mismo que la poda, la ejecutan casi todos los trabajadores del campo.

Todas estas operaciones del ingerto, algunos cultivadores las ejecutan después de transplantados los plantones al sitio donde han de estar definitivamente, porque así les parece que arraigan con más facilidad, y continuando silvestres, resisten mejor al frío en su primer crecimiento y esperan un año después de un trasplante. Pero la práctica más seguida por los propietarios es ingertar en los planteles por que reunidos impiden que desaparezca la humedad del suelo, no pudiendo el sol canicular penetrar hasta él, como cuando se hallan aislados.

El trasplante tiene lugar casi siempre en la época en que el naranjo empieza a entrar en vegetación, es decir, entre Febrero y Abril.

---

El cultivo que se adoptó en la Plana desde el principio fué el extensivo, esto es, plantando los naranjos a grandes distancias para dedicar el suelo restante a otros cultivos; pero hoy este sistema está casi completamente abandonado y la inmensa mayoría de los cultivadores siguen el intensivo, colocando los plantones muy aproximados; de tres a cinco metros unos de otros, en líneas contiguas y de igual número de árboles de modo que formen cuadros perfectos (a marco real), o en líneas alternas de la mitad del número de modo que formen cada tres árboles un triángulo equilátero (al tresbolillo), o bien colocando las líneas a doble distancia de la que tienen entre sí los árboles de cada una para sembrar los medios, mientras sean jóvenes y poder laborar con el arado dichos medios cuando los árboles tienen ya su completo desarrollo; en las partidas de secano últimamente plantadas adoptan este último sistema. Pero por uno u otro sistema la tendencia es colocar el mayor número posible de árboles, habiendo huertos de cincuenta naranjos por hanegada, teniendo que aumentar mucho el abono y ofreciendo dificultades para el

laboreo a los pocos años de plantación, porque los árboles se tocan.

Durante los primeros tres o cuatro años de cultivo las líneas de los naranjos quedan dentro de camellones formados a los lados, a la distancia conveniente para poder regarlos y abonarlos por los espacios que median entre los camellones, distancia que se aumenta a medida que avanza la vegetación y adquieren mayor desarrollo.

Desde los cuatro años en adelante principian a ser podados los naranjos, en los meses de Febrero y Marzo, limpiándolos totalmente de las ramas delgadas y brotes llamados chupones que dificultan la circulación de la savia y suprimiendo las ramas bajas que puedan tocar el suelo cuando las doble el peso del fruto.

Otra de las operaciones que se practican en los naranjos es la poda y a su ejecución se dedican trabajadores prácticos y expertos (especialistas) que en cuadrillas dirigidos por un capataz, son alquilados por los cultivadores, generalmente en época en que la savia reposa y la vegetación está dormida, porque el árbol sufre entonces menos con las amputaciones.

Desde el sexto año en el adelante, el naranjo lo consideran ya en plena producción y después de recogida la cosecha y podados los árboles, practican los trabajos del laboreo agrícola; se riega, se cava, se hacen hormigueros (hoy casi desaparecidos), se aran, en una palabra, se prepara la tierra para echar el abono indispensable a la vegetación y fructificación venidera.

Distribuído convenientemente el abono, se riega enseguida con el objeto de disolver la parte soluble del abono que penetra al instante en el suelo en contacto con las raicillas capilares.

Regado el huerto, se ara dos veces en los medios de las líneas en donde lo permita la espesura y una escarda por debajo de la copa de los árboles o en toda la superficie si no puede entrar el arado.

En la Plana riegan los naranjales cada cinco o seis semanas en verano, pero desde Octubre en adelante se riegan cada ocho o nueve semanas y algunos cultivadores solo dan agua a los árboles cuando comienzan a arrollarse sus hojas, que es según ellos el modo de pedirla, pues de lo contrario les daña, provocando en ellos la enfermedad de la goma.

Para abonos los hortelanos de la Plana emplean todas cuantas materias consideran convenientes para producir una buena vegetación. La incineración por los hormigueros, el estiércol de cuadra, el de ganado lanar y cabrío, la palomina, el excremento humano sólido, el líquido, los restos de animales de todas clases, los abonos verdes (paja, hierbas, sarmientos verdes), el guano completo y las diferentes materias fertilizantes que lo componen.

Los hormigueros solo se usan en los terrenos bajos y arcillosos y en los que abundan las malas hierbas, cuyas raíces y semillas destruyen y al mismo tiempo procuran gran cantidad de ceniza rica en potasa tan necesaria para la fructificación de la naranja, contribuyendo a desarrollar los ácidos contenidos en su pulpa.

El estiércol de cuadra a pesar de ser un abono completo y contener el mayor elemento de fertilidad cual es el «humus» apenas si se usa en la actualidad por no poder disponer de la cantidad necesaria y ser su acarreo muy costoso.

La palomina y gallinaza también se emplean escasamente por las mismas razones.

La letrina se usa hoy más, aunque no tanto como antes; ya puro traslado en toneles al campo o ya mezclado con tierra del campo o sedimentos de río (sauló); el excremento sólido o femta no se emplea casi en absoluto.

Los restos de animales solo sirven hoy para la cremación y preparación de guanos llamados animales para cuyo efecto hay instalados algunos hornos provistos de calderas inodoras y que constituyen una nueva industria bastante productiva.

De los abonos verdes, hoy casi completamente abandonados, solo se usa la paja verde de los habones que entierran alrededor de los árboles.

El abono que casi exclusivamente se emplea hoy es el guano o las materias que integran su constitución.

El primer guano conocido y empleado en la Plana fué el procedente del Perú, encontrado en grandes depósitos, principalmente en las islas Chinchas y formados de excrementos y restos de aves marinas y peces.

En sustitución de estos guanos naturales, en bruto, se em-

plearon después los purificados por procedimientos químicos en las diferentes fábricas establecidas en Hamburgo, Emmerich, Londres, Amberes, etc., siendo el primero en introducirlos en la Plana, el señor Trénor de Valencia.

A estos guanos rectificadlos sucedieron bien pronto los artificiales, con los nombres de sus fabricantes Coprosy, Saint Coprain en Valencia y Estruch y Cohen en Barcelona.

El que más aceptación tuvo, extendiéndose rápidamente su empleo en la Plana, fué el de Saint Cobain, representado en Valencia por el inteligente agricultor e ingeniero D. César Santomá, a cuyo éxito contribuyó mucho el acompañar a cada saco una nota escrita en pergamino, en la cual se hacía constar la cantidad proporcional de cada uno de sus ingredientes, garantizados además en las facturas de venta por indemnización en metálico si del análisis resultare una composición inferior a la estipulada.

Este guano puede decirse que ha servido de tipo para la fórmula de composición química generalmente adoptada que es la siguiente con ligeras variantes.

En 100 kilos	}	20	kilos de Sulfato de Amoniaco o 25 de Nitrato de Sosa.
		60 o 65	> de Superfosfato de Cal soluble.
		10 o 12	> de Cloruro de Potasa o Sulfato de Potasa (Kainita)
		5 o 5	> de Sulfato Ferroso (Caparrosa)

Esta composición está en armonía con la del análisis químico de las cenizas resultantes de las diferentes partes del naranjo, incluso el fruto: así sucede que su aplicación es más científica y racional; algunos cultivadores muy inteligentes hacen analizar sus tierras con el fin de reintegrar en ellas los principios que más necesarios son para la buena nutrición de los naranjos y economizar los que puede proporcionarles la tierra de una manera inagotable.

El cultivo tan esmerado y costoso del naranjo en la Plana, se explica por las grandísimas utilidades que de él reportan en su explotación y el haberle dedicado las 90 por 100 partes de la extensión superficial de casi todos sus términos municipales; es natural, si se tiene en cuenta que terrenos en que no se veían más que cañaverales, pobres viñedos y brozas o marjales y cuyo precio por hanegada oscilaba entre 5 y 20 pesetas, llegaron en

épocas recientes, anteriores a la presente guerra, a cotizarse hasta 2.500 y 3.000 pesetas, la hanegada. (Una hanegada equivale a ocho áreas y 31 centiáreas).

La producción de un naranjal en plena vegetación (de los diez años en adelante) da por término medio diez millares de naranjas, calculados unos años con otros; pero hay ejemplos de naranjales en Castellón, Villarreal y Almazora de 20, 30 y más millares por hanegada, sobreproducción conseguida con repetidas labores y abonos sin tasa y que perjudica en gran manera a la buena condición del fruto.

Pero calculando que los diez millares, a un promedio mínimo de quince pesetas millar, dan un ingreso de 150 pesetas y deduciendo 50 de gasto de cultivo resulta un buen rendimiento o renta anual.

Pero en la actualidad hay que abrir un paréntesis, dentro del cual se encierra la mayor desdicha, un verdadero desastre para el agricultor. Los mercados extranjeros se cerraron a la importación y aquellos que continuaron abiertos restringieron su consumo en cantidad alarmante. Pero no es eso solo sino que todo ello ha venido complicado con el problema de los transportes, a los cuales hemos de referirnos luego.

\* \* \*

Los sistemas de explotación de los huertos son tres: Por arriendo, por aparceros o medieros y por cultivo por el mismo propietario. Este último sistema es el seguido por regla general y son los propietarios quienes plantan, crían y cultivan sus huertos.

\* \* \*

El cultivo del naranjo está expuesto como los demás cultivos a sufrir grandes contrariedades y perjuicios, causados por fenómenos atmosféricos unas veces y por enfermedades comunes a todas las plantas y especiales del naranjo.

Los fríos intensos destruyen los brotes nuevos, las flores y los frutos, siguiendo a veces la desorganización hasta de las demás

partes duras del naranjo, pero estos fríos extraordinarios son poco frecuentes, por fortuna, en la Plana.

La nieve perjudica menos y por otra parte es un fenómeno casi desconocido. No ocurre lo mismo con la escarcha, pues en los sitios menos ventilados, como son entre Castellón y Benicassim y entre Villarreal y Chilches es a veces abundante; hielan la naranja y la deja sin jugo no percibiéndose nada en su corteza, secándose luego en el árbol y siendo por lo tanto rehusada por el comercio.

El granizo perjudica muchísimo a la naranja, más, si es grueso y abundante (pedrisco) y sobre todo cuando tiene lugar desde el mes de Marzo que es cuando generalmente ya no pueden cicatrizar las heridas ocasionadas, pudriéndose consecutivamente la fruta en los árboles.

Los vientos perjudican pocas veces por su temperatura, pero por su intensidad ocasionan casi anualmente en Febrero y Marzo, daños considerables, ya tirando gran cantidad de fruto, ya rayándole por el roce con las ramas, espinas y demás partes duras e inutilizándole para el embarque.

Estos fenómenos atmosféricos ocasionan además algunas enfermedades del naranjo. La goma no es más que el producto de trasudación o extravasación de savia debida a los bruscos cambios de temperatura y a las podas excesivas que suprimen gran parte de los órganos respiratorios del árbol.

Para combatirla los agricultores de la Plana practican incisiones longitudinales en la corteza del tronco, pero a pesar de ello, hubo una época no muy remota en que murieron muchos árboles.

La clorosis y la roya confundidas por los hortelanos de la Plana con el nombre de enroya (enrochá) es enfermedad que todavía se ve hoy por algunos huertos, pero antiguamente se extendió tanto y con tal rapidez, que los tratadistas de agricultura la consideraron producida por la propagación de un microbio que atacaba a las raíces de los naranjos y de aquí que aconsejaran para combatirla, desenterrar (cercolar) la parte subterránea del tronco y el arranque de las primeras raíces en una extensión de 50 a 75 cm. de diámetro por otros tantos de profundidad.

Pero las enfermedades que mayores daños causan al cultivo del naranjo son dos: la negreta y la serpetta producidas por insec-

tos que se propagan con extraordinaria rapidez por su fecundidad y reproducción asombrosas.

La negreta es producida, según unos, por el *Kermes Hesperidium* y según otros por el *Coccus Citris* ambos de la clase de los hemípteros.

Estos dos insectos, especialmente el segundo, se ha extendido a casi todos los huertos de la Plana, eligiendo los árboles poco ventilados y buscando los frutos que están unidos para fijarse en los puntos de contacto.

Estos con la infinidad de picaduras que causan en las partes verdes de los naranjos, extravásan la savia que se transforma en breve tiempo en una substancia pegajosa sobre la que tiene lugar el desarrollo criptogámico de la «fumagina», formando manchas negras que constituyen la enfermedad llamada negreta.

Varios tratamientos se han propuesto para combatir esta enfermedad y se han usado todos los insecticidas conocidos, pero los cultivadores de la Plana, se limitan a frotar con trapos mojados con agua los puntos y ángulos más abrigados contra el frío del invierno donde se reúnen en colonias los insectos productores.

Pero la enfermedad que más ha llamado la atención, la más destructora del naranjo de la Plana, a donde fué importada desde Cataluña por desalmados plantereros o traficantes en plantones, es la «serpeta» (*mitilaspis flavescens*).

En muy poco tiempo se propagó esta funesta plaga por casi todos los naranjales de la Plana y muchos propietarios que disfrutaban de una renta anual casi fija con su producto, vieron desaparecer esta renta y tuvieron que desmochar enteramente los árboles aniquilados y medio muertos por el funesto *mitilaspis*.

Diferentes tratamientos se propusieron para combatir tan voraz insecto: lejías, aceites impuros, petróleos brutos, alquitranes, jabones resinosos y demás insecticidas, aplicados sobre los árboles por medio de brochas, esponjas o bombas pulverizadoras que fracasaron por ineficaces y costosos.

Pero hoy ha desaparecido casi por completo, a causa sin duda del esquilmo en el árbol del elemento necesario para la nutrición del insecto cual es la savia, término previsto por el sabio naturalista y micrógrafo de Valencia D. Pablo Colvee.

\* \* \*

Vamos a ocuparnos del comercio de la naranja, modo como ha llegado a su vasto desarrollo, manera como se hace y práctica y brillante porvenir que le espera. Este es el objeto principal de la presente Memoria.

Al tratar de la propagación del naranjo en la Plana, dijimos que Cavanilles encontró ya en Villarreal a últimos del siglo XVIII alguna producción de naranja; que del año 25 al 30 del siglo pasado fueron plantados en dicho punto los primeros huertos destinados a la exportación del fruto y que se fueron extendiéndose las plantaciones en casi todos los huertos de la Plana. Parte de la naranja cogida en los nuevos huertos se consumía en el interior, transportada por arrieros, siendo la mayoría llevada a Mallorca y Cataluña por cabotaje, vendida a 10 pesetas el millar, precio que consideraban muy remunerador los cosecheros.

Este comercio, iniciado en tan pequeña escala, fué poco a poco tomando incremento, hasta llegar a las enormes proporciones de los últimos años anteriores a la guerra actual.

En efecto, limitado en un principio al consumo interior y al comercio de cabotaje, no hizo grandes progresos; mas fueron abriéndose mercados en el extranjero, empezó la exportación en mayor escala y en 1854 se enviaron ya a Francia las primeras 20.000 cajas de naranja, procedentes de esta región (Valencia y Castellón). En 1871 se facturaron para el mismo destino, en las estaciones del ferrocarril de ambas provincias 50.315 cajas y se embarcaron en sus puertos y playas habilitadas 203.134 cajas y 2.769.057 kilogramos a granel.

Durante los meses desde Octubre a Julio de mismo año 1871, solamente en la Plana (Graos de Castellón y Burriana) 9.625 cajas a Francia y 115.452 a Inglaterra y 2.510 por ferrocarril a Francia y 848.920 kilogramos a granel, por cabotaje, a Mallorca y Argel. El total de cajas vendidas al extranjero 127.587, que al precio medio de 12 pesetas una caja importan 1.531.044 pesetas y añadiendo a esta suma 90.765 pesetas, que a 15 pesetas millar, o sea cada 140 kilogramos, valen los 848.920 a granel, resultan 1.621.809 pesetas. A todo esto hay que añadir

que calculando el precio del flete por tonelada en 32 francos a Francia y 4 chelines a Inglaterra, se repartieron una respetable cantidad los armadores de los 45 vapores y 89 barcos de vela con bandera española que hicieron el transporte.

Estos resultados económicos podían considerarse brillantes, puesto que en aquella época en la Plana existían 1.266 hectáreas de naranjales, de las cuales solo había 784 en plena producción, siendo las restantes huertos todavía jóvenes.

Con estos resultados tan favorables no pudo menos de tener gran rapidez la propagación del cultivo del naranjo en la Plana, pero desgraciadamente por más indagaciones que se han hecho no hemos podido recoger datos concretos de su desarrollo en dicha región hasta el año 1877 a 1878.

Desde Octubre del 77 a fin de Junio del 78 se facturaron en las estaciones del ferrocarril de la región 16.578.580 kilogramos de naranja a granel, de los cuales 15.205.690 fueron al Grao de Valencia para embarcarlas a diferentes destinos; 193.850 a Francia por el mismo medio de transporte; 32.980 a Valencia para el consumo interior, y los 1.146.060 kilogramos restantes fueron a Tortosa, Reus, Tarragona, Barcelona, Zaragoza, Madrid y otros puntos del interior.

La exportación por las aduanas de Burriana, Castellón y Benicarló fué la siguiente:

<u>Aduanas</u>	<u>DESTINO</u>	<u>Número de cajas</u>	<u>Totales</u>
Burriana...	Londres .....	75.866	
	Liverpool.....	107.180	
	Glasgow .....	19.713	
	Blamouth .....	6.820	
	Amberes .....	12.700	
	Hull .....	13.040	
	Aguas muertas.....	1.645	
	Newcastle.....	2.150	
	Marsella .....	1.612	
	Pilmouhnt.....	290	
	Nouvelle .....	35	
	Cette .....	2.040	243.041

Castellón..	}	Londres . . . . .	7.560	
		Liverpool . . . . .	12.700	
		Glasgow . . . . .	2.100	
		Amberes . . . . .	1.200	23.560
Benicarló..	}	Liverpool . . . . .	2.720	2.720
			Total . . . .	269.321

A GRANEL

<u>Aduanas</u>	<u>DESTINO</u>	<u>Número de kilogramos</u>	<u>Total</u>
Burriana...	Francia . . . . .	5.012.768	
Castellón..	Portvendes . . . . .	17.000	5.029.768

La exportación por mar en las temporadas de 1878 a 79 y de 79 a 80 fué la siguiente:

**Temporada de 1878 a 1879**

<u>Aduanas</u>	<u>DESTINO</u>	<u>Número de cajas</u>	
Benicarló..	}	Liverpool . . . . .	1.674
Burriana...	}	Francia . . . . .	2.513
		Inglaterra . . . . .	250.091
Castellón..	}	Liverpool . . . . .	14.543
		Londres . . . . .	8.400
		Glasgow . . . . .	2.300
		La Rochelle . . . . .	329
		Total . . . .	279.850

A GRANEL

Burriana...	Francia . . . . .	5.400.540 kg.
-------------	-------------------	---------------

**Temporada de 1879 à 1880**

<u>Aduanas</u>	<u>DESTINO</u>	<u>Número de cajas</u>
Burriana...	Inglaterra .....	235.250
Castellón..	Liverpool.....	26.600
	Londres .....	7.640
	Huli .....	3.800
	Glasgow .....	1.950
	Amberes .....	3.600
	Havre.....	414
	Hamburgo.....	100
	<b>Total....</b>	<b>279.354</b>

A GRANEL

Burriana...	Francia .....	3.774.276 kg.
	(Marsella) .....	44.250 »
	La Nouvelle .....	20.000 »
	<b>Total....</b>	<b>3.838.526 Kg.</b>

El número de kilogramos facturados por ferrocarril, correspondientes a estas dos últimas temporadas, nos son desconocidos, pero podemos conjeturar que serían como los anteriores, sobre poco más o menos.

La superficie destinada a naranjos en la Plana, y su rendimiento en kilómetros era de 1.270 hectáreas y 15.240.000 kilos de fruta.

Capitalizando en 10.000 pesetas el valor en venta de una hectárea de naranjal, resultan 12.700 pesetas de riqueza territorial. Y estimando el precio medio de 12 pesetas los 100 kilos de naranjas, se tenía como producto bruto 1.828.800 pesetas. Y suponiendo el producto neto de 400 pesetas por arrendamiento

o renta y 380 pesetas el beneficio del cultivador, (dan un total de 780) tendremos que 1.268 hectáreas de huertos (en producción y jóvenes) de la Plana daban una renta líquida o beneficio total de 989.040 pesetas.

Vemos pues, por el conjunto de todos estos resultados que la explotación de los naranjales de la Plana, estaba ya bastante desarrollada en aquella época y en vías de un desenvolvimiento mucho mayor.

---

Es interesante también conocer las diferentes operaciones que con la naranja se hacen para dar lugar a su comercio y apreciar la importancia económica de los jornales y materiales invertidos, en lo que gráficamente se llama confección.

La compra y exportación de naranja, empieza en la Plana a últimos de Octubre o principios de Noviembre y suele terminarse en Junio o Julio.

Verde todavía la naranja, a todo lo más con una coloración blanca, es cogida y exportada a Inglaterra y Francia para aprovechar las Navidades, festividades clásicas en las que es costumbre hacer gran consumo de ella.

La venta de este fruto tiene lugar en los mismos huertos y el ajuste se hace a millares, o por un tanto alzado (a ull). En el primer caso se trata solamente de la que reúne condiciones para el embarque desechándose la pequeña, la de piel ahuecada (bufá) y rayada, o bien toda pequeña y grande, buena y mala, con rebaja o sin ella de un tanto por ciento por la inútil. Se fija al mismo tiempo el día en que ha de principiarse la cogida. Si la venta se ha hecho «a ull» la naranja que cae desde el momento de la venta en adelante es del comprador. Si ha sido por millares es del vendedor, hasta que llegue el día señalado para la cogida.

Hacen las compras generalmente los corredores que tienen los comerciantes para recorrer los huertos y avistarse con los dueños. Ajustado el huerto y convenido el día, dispone el comerciante o comprador todo lo necesario al efecto, ya que son de su cuenta todos los gastos que ocurren en la cogida, acarreo y demás. Estas compraventas vienen de antaño haciéndose ver-

balmente, pero ya se hacen algunas, aunque pocas, por escrito para evitar cuestiones que se suceden con frecuencia, sobre todo en los primeros meses en que se va sacando la naranja a medida que va entrando en color.

Como los corredores son en su mayoría simples jornaleros prácticos, que no pueden ofrecer al vendedor garantía alguna, y han habido algunos almacenistas que no han cumplido las condiciones del contrato, se va extendiendo la costumbre de vender por un tanto alzado (a ull) percibiendo enseguida el importe de la naranja; y si es por millares exigen los vendedores se les anticipe una cantidad aproximada al número de millares que se calculan. Este último sistema de venta no pueden resistirlo algunos almacenistas por necesitar grandes capitales para efectuarlo.

Por esta razón, el almacenista adopta para ir reuniendo naranja, el siguiente procedimiento: ordena a su corredor la cantidad de naranja que ha de entrar en el almacén al día siguiente, y éste transmite la orden al capataz o cabeza de cuadrilla encargado de buscar la gente para la cogida y las caballerías o carros para su transporte. Terminado el día, da cuenta el capataz al corredor del resultado y éste al almacenista, quien da nuevas órdenes para el día inmediato. De este modo reúne el almacenista mayor o menor cantidad de naranja de diferentes hortelanos, a quienes satisface el domingo próximo, según costumbre, el valor de los millares de fruta respectivos de cada uno.

El corredor y capataz constituyen el eje superior del comercio. El primero es el comprador y el segundo, además de recolector es el encargado de la operación principal, cual es la de contar la naranja. Ha de procurar además con exactitud la gente necesaria para cojer determinado número de millares calculados previamente por él mismo a no sobrevenir contratiempo, especialmente el rocío, que impide la cogida hasta tanto el sol y el aire hayan enjugado, pues es muy perjudicial que entre el fruto en el almacén mojado aún.

La «cuadrilla» que coje la naranja se compone del capataz, el número preciso de mujeres y algunos muchachos que por su poco peso pueden subir al árbol para cojer el de sus extremos por lo que se llaman «colmeros». Provistos de alicates cortan el pedúnculo que sostiene la naranja, por junto al cáliz que debe

quedar adherido al fruto, y la ponen en capazos de palma que van vaciando en determinados puntos del huerto, en donde de antemano se ha colocado una buena capa de paja o broza.

Antes de transportarla al almacén, se procede a contarla por el capataz y un interesado por parte del propietario; se cuentan de cuatro en cuatro naranjas, dos en cada mano; las 25 manos suman 100 que constituyen un capazo, siendo los 10 capazos un millar.

Como hemos dicho, la operación de contar la naranja es la de mayor importancia para el vendedor, pues hay capataces muy listos para hacer pasar alguna porción sin contarla, procurando al comprador un beneficio ilícito a espensas del propietario.

La naranja es trasladada al almacén por medio de caballerías y carros, actualmente casi toda en carros. Las caballerías cargan en seras de palma o de esparto forradas interiormente de tela de saco, de 800 a 1.000 naranjas. Los carros cargan de 2 a 4 millares según el tamaño o a granel.

Puede formarse una idea de los gastos que ocurren en la recolección y transporte de la naranja a los almacenes de confección, poniendo de manifiesto los jornales de trabajo y acarreo.

El corredor suele tener de 2 a 3 pesetas diarias toda la temporada de exportación, trabaje o no trabaje.

El capataz, 2 pesetas.

Las mujeres, 1 peseta y 1'25.

Los muchachos, 1 peseta.

Las cojedoras con alicates, 0'75 o 1 peseta.

Caballería, de 4 a 5 pesetas.

Los carros, de 6 a 10 pesetas.

Es costumbre que el vendedor dé al corredor una gratificación, generalmente el 1 por 100 del importe de la naranja, a cuyo efecto, están presentes en el almacén los domingos en que se paga la naranja entrada durante la semana o son ellos mismos los que llevan dicho importe a casa del propietario.

El contador por parte del vendedor suele percibir 2'50 a 3 pesetas y a veces más, pues como desempeña un cargo de confianza se procura tenerle contento.

Las condiciones que debe reunir la naranja que se ha de en-

cajar y exportar son las siguientes: debe ser dura, gruesa, jugosa, de piel fina, apretada y muy pegada a la pulpa, de color más bien amarillo que rojo intenso y sobre todo que no esté su piel ahuecada (bufá).

La naranja de la flor de Abril es la natural, la de Junio llamada «sanjuanera» también puede encajonarse, pero la de flor más atrasada conocida por «renaviva» no sirve porque es de mucha corteza y poco ácido.

La «sanjuanera» suele resistir mejor la exportación a grandes distancias que la misma naranja natural. Esta se empieza a cojer en Octubre y aquella de Enero en adelante; la de flor atrasada a partir de Marzo y Abril. Las dos primeras tienen el color propio de la naranja, la atrasada es mucho más pálida y de saboroso y los ingleses la catalogan con el nombre «Autum Oranges».

El precio por millar de la primera y segunda, suele ser a principio de temporada de 10 a 15 pesetas llegando al final hasta 30 pesetas y algunos años a más. El precio de la atrasada «renaviva» es de 6 a 10 pesetas.

Por Octubre y Noviembre suele solicitarse la naranja más gruesa, regularmente de los naranjos jóvenes y confeccionar cajas especiales para las fiestas de Navidad y primero de año, que antes se enviaban a América y ahora a Francia y algunas también a granel a Barcelona.

Depositada la naranja en el almacén, se procede a una serie de operaciones que vamos a describir por el orden con que se practican.

Se empieza por distribuirla en grupos según su tamaño, habiendo empleado antiguamente para ello anillos de hojalata. Hoy lo hacen mujeres a ojo sin recurrir a los anillos. Para ello la abarcan con una mano y ven aproximadamente el número de traveses de dedos que necesitan para unir el dedo pulgar con el del corazón y de este modo aprecian el tamaño, estableciendo las clases siguientes:

Naranja de mano y dedo.....	3. <sup>a</sup> clase
Id. id. dos id. ....	2. <sup>a</sup> id.
Id. id. tres id. ....	1. <sup>a</sup> id.
Id. id. tres a cuatro.....	Floreta
Id. id. de 4 en adelante..	Bombo

Las mujeres las van escogiendo y depositando en seis capazos, uno para cada clase y otro más para la de rehuso (rebuig), para llenar con número determinado de cada clase las cajas que al efecto se confeccionan.

Para ejecutar todas las operaciones del almacén se necesita el siguiente personal:

Por cada pareja de mujeres encajonadoras, cuatro mujeres que elijen la naranja. Dos que las llevan a empapelar. Diez que la empapelan. Dos que la conducen al sitio de encajonar. Dos carpinteros que tapan las cajas y las precintan. Un embalador que sujeta las cajas con sogas de esparto y las deja corrientes para el transporte al barco.

Las encajonadoras ganan de 1 a 1'50 pesetas.

Las que elijen ganan de 0'75 a 1 peseta.

Las restantes mujeres ganan de 0'50 a 0'75 pesetas.

El embalador de 2 a 2'50 pesetas.

Los carpinteros suelen percibir un tanto por caja que oscila entre 0'10 y 0'25 pesetas.

Hay dos sistemas de cajas, uno de dos divisiones anchas para naranja viva y desnuda y cerradas de modo que no se vea, que se exportan regularmente a Francia, esto es a poca distancia y no ofrece tanto peligro de averiarse. Este sistema está hoy casi completamente abandonado.

El otro modelo de cajas es de tres compartimentos, dos iguales en los extremos y uno más pequeño en el centro. Va la naranja envuelta en papel seda con el nombre y marca del comerciante en cada una, timbrados en color negro o rojo para la fruta ordinaria y en color oro para la superior y de piel fina (selected). Este tipo de cajas es el hoy casi exclusivamente adoptado.

En la primera temporada de Noviembre a Febrero se embarcan generalmente cajas de primera clase, floreta y bombo.

En la segunda temporada, las terceras y cuartas.

Los testers o extremos de cada caja, llevan también el nombre y marca del confeccionador, pero en tamaño mayor.

La clasificación de la fruta es en ordinaria, superior, flor fina, selected, blood, blood oval, blood oval doble. El número de naranja que contiene cada caja es 420 las de 1.<sup>a</sup> clase, floreta y bombo; 714 las de 2.<sup>a</sup> clase y 1.064 las de 3.<sup>a</sup>

La naranja mandarina que antes solo se exportaba a Francia en pequeñas cantidades, hoy se embarca en gran escala para todos los mercados y tienen un embalaje especial en cajitas de 50 naranjas dispuestas en dos capas de 25 cada una, formadas por listones estrechos que dejan penetrar el aire por todas partes para su mejor conservación, envueltas también en papel seda timbrado las ordinarias, y en papel de estaño las superiores y presentando bonitos cromos alegóricos en el interior de la cajita sobre la primera hilada de naranjas.

La madera que sirve para la construcción de estas cajas procede generalmente de los pinares de Cataluña (Malgrat), del Maestrazgo (Villafranca del Cid), de Lucena, etc., aserradas por las diferentes serrerías mecánicas establecidas en los pueblos de la Plana o recibidas en fardos de piezas cortadas según patrón, de modo que no hay más que armarlas por los carpinteros al servicio del almacén.

El valor de cada caja comprendidos los materiales diferentes como, son madera, puntas de París, tiras de cuero o lias murcianas, la sogá de embalaje, papel para envolver, más el coste de armarla y tajarla, resulta de 4 pesetas a 4'50 la francesa y 3 a 3'50 pesetas la inglesa.

Hay que añadir además los gastos de conducción al puerto, playa o estación del ferrocarril, variables según la distancia y vehículos, siendo en los pueblos de Burriana, Villarreal, Almazora y Castellón lo más económico el Tranvía de vapor de Onda el Grao de Castellón y que oscila entre 0'10 y 0'25 pesetas cada caja. En total de 4'50 a 5'00 pesetas, incluyendo los gastos de confección.

En las playas de Castellón y Burriana se da al encargado del embarque (cap de cofradía, cabeza de cofradía) 0'10 pesetas por cada caja, añadiendo 0'50 pesetas si en vez de ponerlas a bordo en estas playas lo hacen en el Grao de Valencia.

Siguen luego los gastos de flete o porte hasta el punto de destino. A Inglaterra, el flete hasta Londres era antes de la guerra actual de 2 a 6 chelines 6 peniques caja, y 3 chelines a Glasgow, Hull, Liverpool, Manchester, Bristol, Cardiff, etc. y los gastos de embarque, corretaje, comisión y venta importaba de 1 chelín a 1 chelín y 3 peniques, admitiéndose allí la naranja franca de derechos de entrada.

Para los EE. UU., gastos y fletes resultaban 2'50 pesos, pero pagando además el 20 por 100 del precio de factura por entrada, sin tener en cuenta las averías y deterioro del fruto, siempre que no represente este daño, un minimum de 2 por 100 del valor total.

Por este motivo disminuyó casi por completo la exportación a dicho punto viéndose obligados los exportadores de la Plana a unirse con los de Valencia y Alicante con el objeto de que nuestro Ministro de Estado gestionase la rebaja de tan exorbitantes gastos.

En Francia pagaba la naranja sólo 2 francos por 100 kilos, gracias al convenio comercial de 1865 rebajando el gasto al nivel del de Italia, obtenido por las celosas gestiones de la Sociedad económica de Amigos del país, de Valencia.

Si las cajas eran transportadas por ferrocarril, resultaban a 12'50 pesetas cada una incluidos los gastos de confección, porte, transbordos, derechos de aduanas y demás hasta París. Por mar casi toda la enviaban a granel, por lo que es difícil calcular su coste.

En Bélgica pagaban el 3 por 100 de derechos de aduanas, e incluidos todos los demás gastos resultaban también alrededor de 12'50 pesetas en el puerto de Amberes.

En Holanda tenía libre entrada la naranja y su coste era de 5'50 pesetas por caja puesta en Amsterdam y Rotterdam.

En Alemania, (Hamburgo), costaba aproximadamente lo mismo.

Los puntos habilitados en la Plana para el embarque de la naranja eran: Grao de Castellón y playa de Almazora, con documentación de Castellón (hoy abandonada), y el Grao de Burriana y las playas de Nules y Moncófar, con documentación de Burriana (hoy también abolidas).

Los comerciantes de la Plana trabajaban algunos, muy pocos, por su cuenta y riesgo ya solos o asociados; otros, la mayor parte por encargo y a cuenta de las casas consignatarias y comerciales a la vez de D. Francisco Sagristá, D. Antonio Devesa, Sres. Dart y C.<sup>a</sup>, Sres. Morand y C.<sup>a</sup>, y alguna otra de menos importancia.

Los confeccionadores de la Plana que trabajaban por cuenta

de dichas casas recibían, los más modestos, 7'50 pesetas por caja como anticipo, al principio de temporada y 10'00 pesetas al final, liquidando después al recibir las cartas de cuentas de venta. También había que trabajaba en comisión percibiendo un tanto alzado por caja, al entregarlas a bordo o en la estación del ferrocarril.

Había también otro procedimiento llamado de «Cuenta y mitad», que consiste en percibir el confeccionador el importe de la mitad del número de cajas y de la restante mitad 7'50 pesetas de anticipo, y realizada la venta de todas las cajas sin distinción, se aplica a cada parte lo que le corresponde y consignatario y confeccionador parten ganancias y pérdidas por igual.

Los que remitían por cuenta propia, entregaban las cajas a los consignatarios, pero recogían los conocimientos librados por el capitán del buque y los enviaban directamente a las casas vendedoras de Inglaterra.

Para su mejor comprensión presentaremos una cuenta de gastos de 71 cajas tomadas del libro del Sr. Bou.

GASTOS

	Libras	Chelines	Peniques
Seguro marítimo, sobre libras, 85 $\frac{1}{2}$ % póliza . . . . .		8	7
Derecho de aduana . . . . .		2	6
Flete según conocimiento a 2 chelines caja . . . . .	7	2	
Descarga y examinar a 1 y $\frac{1}{2}$ peniques . . . . .		8	11
Gastos de muelle, a 2 peniques . . . . .		11	10
Conducción al almacén, de 2 a 3 peniques . . . . .		12	1
Gastos de subasta . . . . .		11	8
Almacenaje, dos semanas, a 6 % por semana, Seguro contra incendio, sobre 85 lib., a 1'8 % . . . . .		8	6
Intereses y gastos menores . . . . .		2	2
Corretaje, 2 % . . . . .	1	5	7
Comisión y garantía, 3 % . . . . .	1	18	5
Total . . . . .	13	14	5

Londres, 28 Mayo 1879.

Reducidas las libras, chelines y peniques a nuestra moneda suman 343 pesetas, que divididas entre las 71 cajas, corresponden a unas 4'83 cada una.

Las remesas a Inglaterra, ya directas, ya por consignatarios, se vendían a veces antes de su llegada, sobre los conocimientos y se llamaban ventas a buena acogida.

A la llegada del barco eran examinadas a bordo y quedaba ultimado el trato, si no había averías o daños de consideración en mercancía. Muchas veces las traspordaban para ulterior exportación.

En general, desembarcadas las cajas, se procede a su reconocimiento y clasificación, destapándolas y poniendo el perito práctico en cada una la marca, según su estado, formando cinco grupos distinguidos por las siguientes cifras:  $\left. \begin{array}{l} \text{LOC. C CC xc XC X C} \\ \text{LOF. I II III X XX} \end{array} \right\}$

Hecha la clasificación se sacan a la venta pública como es costumbre en Inglaterra, en los almacenes llamados «Fresh Wharf» (Muelles frescos); los corredores las ceden al mejor postor, terminando la subasta de cada lote con un golpe de martillo sobre un cuerpo sonoro.

En seguida manda la casa vendedora un telegrama con el precio medio de las cajas y los detalles de la venta; después en el catálogo que hace el corredor.

En Francia no hay subasta pública, sino que se venden en plaza por corredores particulares.

Pero desde entonces se ha ido extendiendo la costumbre entre los cosecheros de confeccionarse sus cajas de naranja y enviarlas por su cuenta directamente a los mercados extranjeros y para que este procedimiento pueda conseguir resultados buenos, han propuesto conspicuos productores una porción de medidas todas encaminadas a evitar intermediarios y abusos que ocurren con el sistema de ventas seguido hasta hoy.

Estas medidas consisten en la elección de corresponsales interesados, y, a ser posible, copartícipes en el negocio; la fundación de casas de venta con personal propio; la elección de vapores exclusivamente fruteros que no tengan, por lo tanto, necesidad de hacer escalas en la travesía y cuya cabida sea poca y dividida en compartimientos bien aireados y dispuestos para cargar naranja a granel; la constitución de cooperativas, sindi-

catos y demás asociaciones en cada uno de los pueblos productores de naranja y la federación entre las de todos los pueblos.

De todo ello haremos mención más adelante, cuando apuntemos los defectos actuales del comercio naranjero y hablemos de las soluciones que puede tener para el futuro.

Pero continuemos aún: el naranjo además de ser producto de exportación, puede ser base de explotación industrial.

Otros productos que da el naranjo son: el agua de azahar, un aceite esencial (neroli), otro denominado esencia de Portugal, una materia cristalizada llamada hesperidina, la pectosa, la pectina y pectasa, diferentes ácidos y azúcar de dos clases: la sacarosa y la glucosa.

Todos estos productos primitivos dan lugar a composiciones químico-industriales y medicinales.

Los primeros son: el vino de naranja, el agua de azahar, el neroli, la esencia de Portugal y el curasao y demás licores.

Los segundos son las diferentes partes del árbol, que con muy poca preparación tienen aplicación al tratamiento de ciertas enfermedades.

El vino de naranja es el producto resultante de la fermentación de su zumo. Muchos cosecheros han intentado desde antiguo en la Plana su fabricación para suplir el vino de uva, en los puntos donde el cultivo de la vid es muy difícil o imposible. Para ello se han seguido varios procedimientos. El más sencillo consiste en extraer el zumo de la naranja, añadir a éste cierta cantidad de azúcar, ya directamente, ya disuelto en agua; procurar la fermentación tumultuosa ayudándola si es necesario con un fermento especial, y si no resulta el vino con bastante fuerza, encabezarlo con alcohol puro o aromatizado con flor y corteza del fruto.

Son muchas también las fórmulas publicadas para su fabricación, pero la más adoptada en la Plana es la de Mr. Boret:

Azúcar blanco . . . . .	20 Kilos
Agua . . . . .	15 Litros

Se hace jarabe y se añade zumo de naranja, 15 litros; agua, otros 15 y la corteza de 40 naranjas maceradas en el agua du-

rante algunos días. Esta mezcla se deposita en vasijas de vidrio o de madera y se tapa imperfectamente durante seis semanas.

Transcurrido este tiempo se tapa perfectamente y se deja que termine la fermentación durante tres meses; luego se clarifica y se embotella.

La utilidad de esta fabricación no es otra que la de dar salida a la naranja que los vientos inutiliza para el embarque, yá desprendiéndola del árbol antes de tiempo, yá rayándolas por el roce de unas con otras.

Para que a los cosecheros de la Plana les resultara algún provecho de la fabricación de este vino, sería un consumo extraordinario de él, cosa imposible en el interior, por ser España un país vitícola; y en el exterior los ensayos practicados por algunas casas exportadoras de vino han resultado un fracaso.

A pesar de esto, algunos propietarios han insistido en esta fabricación y uno, especialmente, D. Angel Doménech, obtuvo medalla de oro en la última exposición de París.

Otro producto es el agua de azahar, que se obtiene deshidrando la flor del naranjo en el agua. Las hay de dos clases: la preparada con las flores del naranjo agrio, más antigua, algo amarga de olor, más penetrante, y la que debiera usarse siempre en medicina; y la de naranjo dulce, menos amarga de olor, más suave y más a propósito para la perfumería.

El neroli es el aceite volátil de las flores de azahar, que se obtiene separándole del agua de azahar en donde sobrenada al obtenerla.

En la Plana nadie se ha dedicado a preparar este producto, por escasear mucho el naranjo agrio, que es el que da más cantidad y mejor calidad que el dulce.

La esencia de Portugal o aceite volátil de la corteza de la naranja no se produce en la Plana.

El curasao y demás licores procedentes de la naranja, tampoco se conocen en dicha región.

El segundo grupo de productos del naranjo, comprende las hojas, que se emplean algo en la medicina casera de la Plana, en infusión y maceración; las naranjitas verdes pequeñas (petit-grain) que dan por destilación un aceite volátil, y la madera del

tallo, empleada algo en ebanistería por su bonito color amarillento, y la de poda, que sirve para combustible.

## PROBLEMA DEL COMERCIO DE LA NARANJA EN LA ACTUALIDAD

El problema del comercio de la naranja en la actualidad es de suma importancia. Las explotaciones de tierras aptas para el naranjo se sucedieron con extraordinaria rapidez. El comercio de dicho fruto hecho con las casas extranjeras se intensificó notablemente como consecuencia de esa mayor producción. Los pueblos de la Plana, viven exclusivamente de la producción y confección de la naranja. Bien puede decirse que la producción naranjera ha modificado por completo la vida de estos pueblos, haciéndolos progresar a pasos de gigante. Los años anteriores a la guerra, durante la época de la cosecha, en toda la Plana solo se trabajaba a base del dorado fruto. De un año para otro se notaba el progreso que traía dicha producción, pues los agricultores por modestos que fueran siempre tenían sus ahorrillos para gastarlos en nuevas explotaciones de secano o para comprar las parcelitas de tierra lindante con alguna de sus fincas para hacer una bonita propiedad o para comprar las tierras que eran propiedad de los individuos pertenecientes a otra municipalidad. Los comerciantes levantando almacenes enormes para confeccionar en mayor escala en épocas venideras y así todo a un mismo nivel crecía en gran manera, hasta el punto de haber conseguido cambiar el estado social de sus habitantes.

Para darse una idea del aumento dicho, basta que nos fijemos en las cantidades de naranja exportadas en la Plana desde el año 1910 hasta la fecha.

La Plana en estos últimos años no ha tenido otros puntos de embarque para la exportación que el puerto de Castellón y el embarcadero de Burriana. Da pena y al mismo tiempo se siente una satisfacción inmensa ver como se embarca en la playa de Burriana las cajas de naranjas y en qué cantidad, que es lo más interesante. Sobre barcazas que atracan en la misma arena se cargan las cajas que sacan los operarios de los almacenes a hom-

bros, habiendo para dicha operación un contingente enorme de individuos. Y dichas barcazas a remo trasladan la mercancía a los barcos que están anclados a una considerable distancia de la orilla. Solo existe un pedazo de embarcadero que no sirve ni con mucho para dar salida a todas las cajas que han de ser embarcadas. Por eso tienen que hacer dichas operaciones de embarque de modo tan rudo, tan primitivo, que no parece sino que se esté presenciando las mismas operaciones de que se servían los fenicios para su comercio por mar.

Según estadísticas proporcionadas por las mismas Sociedades exportadoras, los embarques hechos durante los últimos años de dicho comercio fueron los siguientes:

### CASTELLON

Años .....	1910	1911	1912	1913	1914
Número de cajas.	728.727	959.976	1.251.702	1.178.99	812.476
Años .....	1915	1916			
Número de cajas.	857.697	566.962			

### BURRIANA

Años .....	1910	1911	1912	1913
Número de cajas.	1.284.908	1.460.155	1.444.401	1.251.157
Años.....	1914	1915	1916	
Número de cajas.	1.138.452	1.243.601	860.441	

Como vemos, según estos datos estadísticos, la exportación de naranja en estos últimos años, arrojaba los siguientes totales:

Total del número de cajas embarcadas en la Plana en los años:

Años	Número de cajas
1910	2.013.635
1911	2.420.129
1912	2.695.863
1913	2.430.128
1914	1.950.928
1915	2.101.298
1916	1.227.403

Con estos datos a la vista, es fácil colegir el aumento de riqueza que supone para la Plana la explotación del naranjo, tal cual hoy se hace a como se hacía no ha mucho tiempo.

Todas estas cajas eran exportadas a los mercados de Liverpool, Londres, Manchester, Bristol, Glasgow, Newcastle, Hull, Hamburgo, Amberes, Rotterdam, Bremen, Cardiff, Amsterdam, Dunquerque, Stokolmo, Cristianía, Trieste, Copenhague, Goteborg, Havre y hasta Nueva York.

De este modo se explica pues el afán que tienen en la Plana por plantar y criar huertos, pues ningún árbol les daría seguramente el crecido rendimiento que éste. Por eso los agricultores de la Plana cuidaron siempre con esmero los árboles. Pero hoy desdichadamente los huertos no son sino motivo de tristeza para los huertanos. La guerra ha sido un verdadero desastre para el agricultor. Los mercados extranjeros se cerraron a la exportación y aquéllos que continuaron abiertos restringieron su consumo de modo alarmante. Pero no es eso solo, sino que el transporte que antes era una mezquindad como antes hemos visto, convirtiéndose hoy con el aumento de precio, seguro de guerra y sobre precios escandalosos de los consignatarios de buques, poco escrupulosos, en cantidades enormes que imposibilitan las transacciones comerciales.

En época normal los gastos de transporte de una caja de naranja puesta en un mercado inglés, era de 2 chelines aproximadamente. Hoy el mismo transporte ha llegado a costar 50 chelines incluyendo en dicho precio el sobrecargo de seguro de guerra, seguros contra accidentes marítimos, gratificaciones para embarques y desembarques etc., etc.

A todo ésto, téngase en cuenta el precio de confección para envase y el precio del fruto verdaderamente insignificante y se comprenderá el atrevimiento que supone la mayor parte de las veces decidirse a exportar frutas en estas condiciones tan desfavorables. Por eso, repetidas veces el propietario que ante la perspectiva de ver caer el fruto de los árboles por falta de compradores (pues hubo épocas en que no las querían a ningún precio) se aventura a confeccionarla y exportarla por su cuenta, resultó como final tener que abonar dinero encima, en un tanto exagerado por millar de naranjas. Así pues, ante porvenir tan

risueño, fueron muchos los agricultores que prefirieron dejar caer el fruto al suelo para servir de abono a los árboles para la próxima cosecha, pues otro de los graves problemas que se oponen al desenvolvimiento actual de la agricultura de Levante, son los exagerados precios que han alcanzado los abonos minerales. El primer año de guerra, debido a las reservas económicas y gran amor al cultivo del naranjo, se continuó repartiendo abonos aunque en menor cantidad que los años normales; en el segundo año ya fueron muchos los que no pudieron resistir los precios del costoso elemento imprescindible para los árboles, y dejaron sin abonar sus huertos. Ultimamente es norma entre los agricultores de la Plana no preocuparse siquiera de lo que antes era el mayor orgullo entre los de la clase; esto es, abonar pródigamente a su debido tiempo, para tener sus huertos negros y frondosos. Hoy todo lo contrario; los árboles hambrientos reflejan en su hojarasca amarillenta el obligado abandono a que se vieron precisados sus dueños los huertanos. Así que lo que constituía el eterno paseo lleno de encantos para los labradores, es hoy inmensa alameda de naranjales anémicos, triste y melancólica donde el sol levantino no parece brillar con su intensidad característica para no hacer resaltar sin duda, las miserias que se posaron sobre aquél pródigo rincconcito de la Patria.

Lo que antes de la guerra fué campo de riqueza, es hoy campo de ruína. La poca exportación que ha subsistido se hace en condiciones desastrosas. Los únicos mercados abiertos son los de Inglaterra que restringió enormemente la importación, prohibiendo en absoluto el paso a los mercados del mar del Norte, que siempre descongestionaron de fruto a los mercados ingleses; el número de toneladas dispuestas para el transporte es escaso y los barcos que se destinan al cargamento de frutas piden unos precios fabulosos y aún así y todo, solo se consigue cargar mediante valiosas recomendaciones, de no tener la bolsa dispuesta a tapar bocas pedigüeñas; todo ello, hace que la naranja no tenga valor alguno; los árboles no producen; el labrador gastó sus ahorros en mejorar o adquirir nuevas fincas; los campos no pueden ser cultivados con el esmero que requieren; el pequeño propietario que antes se permitía el lujo de alquilar braceros a buenos precios, tiene que volver a las andadas como en los primeros tiempos: a trabajarlos él mismo a golpe de azada.

Por otra parte el trabajo disminuye. No hay jornales, que son el único medio de vida con que cuenta la gente baja.

Aquel gran comercio que se hacía durante la invernada en los pueblos de Levante ha desaparecido; no se ven tan amenudo las numerosas y continuas comparsas de braceros en época de faena y de cojedoras en época de recolección, que entre la algazara propia de la gente que vive bien con su trabajo, salía y entraba en los pueblos en un movimiento continuo de hombres, mujeres y niños dedicados por completo a la naranja.

Casa hubo en que, los pequeños dedicados a cortar la naranja en lo alto de las copas (colmeros), muchachas ocupadas en las diferentes operaciones de cojer el fruto de los árboles, escojerla en el almacén, envolverlas y encajarlas (cullidores, triaores, empaperadores, encaixadores, respectivamente) a más del cabeza de familia, encargado del transporte del fruto desde el huerto al almacén en su carro exprofeso (carrechaors) y la madre al frente del trabajo en los almacenes, todos ellos muy bien retribuidos, venían a ingresar semanalmente en el hogar el crecido rendimiento de su trabajo. Así pues se explica el pronto resurgimiento de los pueblos de la Plana que se encontraban sumidos en el más espantoso de los letargos. Todo labrador tenía sus ahorros destinados para en el mañana, poder pasar de simple jornalero a modesto propietario. Así los pueblos de la Plana, crecían rápidamente en su progreso como la espuma del champaña. Vino la guerra y trocó las sonrisas en lágrimas; aquél cielo immaculado es hoy continua cerrazón de tormenta que amenaza a la huertanía. Los viejos que no podían vivir sin dar sus paseos por la huerta haciendo un alto en la alquería para el almuerzo y que a pesar de la nieve de sus cabellos llevaban alegría y juventud en el alma, han envejecido de repente como por arte maléfico al ver sufrir a los naranjales, joyas veneradas por la santa tradición que legaron los mayores; los jóvenes emigran en número increíble, buscando la nación vecina para ganar con penoso esfuerzo el pan para sus viejos que le negó el rincón de patria donde enterraron juventud y aspiraciones entre las rojizas glebas de los naranjales.

Todo ello ha venido a crear una situación angustiosa. Los desesperados lamentos de los huertanos que pedían la protec-

ción del Poder público, al no ser atendidos tal como requería la gravedad del momento, se tradujeron en actitudes violentas y protestas airadas que lograron por fin ser atendidas aún cuando muy superficialmente. En Burriana, Almazora y Villarreal, iban las gentes en masa pidiendo barcos, pan y trabajo. El Gobierno mandó al Director general de Obras Públicas D. José María Zorita para ver de solucionar el conflicto, por medio de concesiones de créditos para nuevas carreteras donde pudieran trabajar los braceros y de unos miles de pesetas del fondo de gastos de la Dirección, para repartirlos de momento entre los obreros.

Vinieron las autoridades locales a delegar una representación sana de la propiedad de sus respectivos términos, constituyendo la llamada Junta de Defensa de la Plana. Ella venía obligada a estudiar el problema, sirviendo de mediadora entre el Estado y los pueblos representados, para buscar debidas soluciones al conflicto naranjero. Se reunieron asambleas magnas en las que se exponían las opiniones particulares de los interesados.

La solución que encontraban estaban en los créditos agrícolas. La crisis es de la propiedad y como consecuencia de ella, viene la del jornalero. Cortado pues el mal que domina a los propietarios, desaparecería como consecuencia lógica la del proletariado.

Como único medio de salvación estaba el conceder el Estado los créditos agrícolas pero a plazo largo y después de la guerra, pues hay que tener en cuenta, que mientras dure el conflicto europeo la exportación no ha de ser completa, pues si el primer año solo permitía Inglaterra que se importase en sus mercados el 50 por 100 del fruto importado en el año anterior, últimamente consistía en un 12  $\frac{1}{2}$  por 100 de aquella cantidad la importación permitida.

El crédito concedido al labrador debía ser a módico interés y amortizable en un plazo de diez años, a contar dos años después de terminada la guerra.

De lo contrario era imposible resistir las embestidas, porque el único remedio estaba en vender las fincas con un 50 por 100 de depreciación y a veces más, y aún así, la usura no se muestra satisfecha porque no cree ya en el valor de las tierras.

Se pedía pues, que el Estado adelantase el número suficien-

te de millones para que de ellos participase el más insignificante propietario, el cual daría como sólida garantía sus mismos huertos. Esta medida cuyas bases razonadas se presentaron al Gobierno tuvo el proceso siguiente: Las gestiones hechas por la Junta de Defensa de la Plana, dieron por resultado obtener como limosna espléndida 8.000 pesetas que ofreció el Gobierno de momento a los pueblos más necesitados; obtener la concesión de dos carreteras que se están haciendo; pidió luego el préstamo para la propiedad y al telegrafiar la comisión desde Madrid diciendo que estaba casi concedido, vino la dimisión del Director general de Obras Públicas Sr. Zorita, hombre que trabajó con todo afán para buscar un remedio y al cual rindieron los huertanos el testimonio de su profundo agradecimiento.

Cuando se consiguió que retirase la dimisión hombre tan probo e inteligente, verdadero motor de estas cuestiones en el Ministerio de Fomento por aquél entonces, cayó el Gobierno de Romanones.

Por otra parte, el Ministro de Hacienda Sr. Alba en el gabinete García Prieto, tenía ya preparado el proyecto de créditos para presentarlo a la firma de S. M. y en ese preciso momento vino el cambio de situación.

Ocupó el poder el Sr. Dato, encargándose del Ministerio de Fomento un hombre verdadero entusiasta de la agricultura, el Sr. Vizconde de Eza y vuelve a poner en movimiento la cuestión de los créditos, creando una caja central con 10.000.000 de pesetas de crédito, de la cual fué nombrado presidente el Conde de Montornés. Por desgracia, al ir a publicarse el Reglamento, surge el conato de revolución que absorbe la atención del Gobierno. Era el negro fatalismo [que perseguía a tan desdichada región.

Ultimamente el Sr. Ventosa, desde el Ministerio de Hacienda, concedió un crédito de 12 millones de pesetas para todo Levante, pero cantidad tan exigua no ha servido para mucho, pues en el reparto de créditos, era ridículo pensar que se pudiera aliviar con tales dividendos la falta de dinero en todo propietario para atender siquiera malamente sus huertos.

El problema sigue ahora con mayor gravedad que antes, porque si no repercute el malestar del pueblo como en otras ocasio-

nes, es porque dicho pueblo no existe. En población como Villareal, que cuenta con 20.000 habitantes, muy cerca de una sexta parte ha emigrado a Francia. En Burriana, acaso sea mayor aún el contingente dado a la emigración y en Almazora, pueblo de 10.000 almas, hubo día en que salieron para pasar la frontera cerca de 500 individuos.

Los campos siguen despoblándose y llegará día en que restablecida la normalidad, mucha de esa emigración que si ahora tiene el carácter de golondrina retenida en esos países faltos de braceros por innumerables ventajas que no les dara su suelo patrio, se estacionarán en el extranjero, y aquellos jardines de la Plana quedarán sin poder ser labrados por falta de jornaleros.

Por el contrario, de retornar a sus respectivos hogares, como parece haberse iniciado en estos últimos días, debido, según confesión de los mismos, a los malos tratos recibidos más allá de la frontera, el problema para la próxima invernada acaso se recrudezca.

De un modo o de otro es este un conflicto que debe llamar la atención del Gobierno, porque además, cultivo tan intenso y de tanto rendimiento como el naranjo, acaso no lo encontremos en España.

Poco detenimiento hubo por parte del Poder Público en aquél pedazo de suelo; sus ojeadas fueron siempre furtivas, y es que hasta el presente no necesitaron los huertanos protección ninguna, pues todo lo hicieron fiados tan solo en el amor a su tierra, los cuales rindieron verdadero culto al trabajo de los campos. Esa creen ellos que es la base de un regionalismo patriótico y bien entendido.

## QUIEN HACE EL COMERCIO DE LA NARANJA

El comercio de la naranja en la Plana, rotundamente puede afirmarse que lo hace el capital extranjero. El 85 por 100 de los que comercian con dicho fruto solo son intermediarios de las casas extranjeras.

Todo este núcleo de pequeños comerciantes que bien podríamos llamar extranjerizados, hacen sus compras del siguiente

modo: ellos no cuentan con capital ninguno, pero los representantes de las grandes casas explotadoras inglesas, alemanas, belgas, etc., ponen a su disposición las cantidades necesarias para que aquéllos compren el fruto, y éstos se encuentran con el crecido rendimiento de dicho producto español.

Antes de que empiece la recolección de la cosecha se les dan unos anticipos para que con ellos puedan hacer sus compras. Los anticipos se hacen en dos formas: «anticipo en blanco», para que puedan hacer más holgadamente las compras o bien dando un tanto por caja de fruto confeccionada.

De este modo el precio de la cosecha depende en parte de las fluctuaciones que sufran aquellos anticipos, según estén los mercados y las condiciones en que se desarrolla el comercio.

Pocos son los que lo hacen con capital propio. Claro está que en estos años de guerra, forzosamente, han tenido que convertirse en exportadores los mismos cosecheros, debido al poquísimo precio que daban por el fruto y que peligraba a veces se pudriera en el árbol por falta de compradores que no la querían a ningún precio.

No hay por qué insistir para demostrar que la nota característica y dominante del problema comercial es su extranjerización. La mercancía que acude a aquellos puertos libremente por cuenta del propietario o comerciante español, es descargada en los muelles procediéndose a sacar muestras para ver en qué estado llega.

Las casas corredoras hacen sus catálogos en donde consta la clasificación de las cajas. Divididos en casillas se anotan en ellas las condiciones en que llegó el fruto. Al ser descargadas el corredor coje dos cajas, las abre, vé si hay frutos podridos y en qué cantidad y se fija en la condición de las restantes y todo ello va anotándose, llenando las susodichas casillas.

Estos catálogos, así construídos, se imprimen y se les entrega a los compradores para que se den cuenta del estado de la mercancía.

En Inglaterra y Alemania existen las llamadas salas de venta; en Bélgica, Holanda, Suecia y Noruega y Dinamarca las ventas se verifican en el mismo muelle de descarga.

Estas salas de venta o de martillo, en donde se hacen las

transacciones, tienen, en cada plaza, sus días fijos para dichas operaciones.

A ellas acuden los compradores con sus catálogos respectivos, que los corredores tuvieron buena cuenta de repartir. Estos, después de haber ido al dique para convencerse del estado del fruto que el catálogo señala, acuden a las susodichas salas, donde se procede a la subasta, por lotes, de la mercancía.

Las subastas se hacen por turno. Ahora es un corredor que pregona la mercancía de tal marca y queda adjudicada mediante el clásico golpe de martillo, al mejor postor; luego es otro lote el que por turno riguroso tiene que ser subastado, hasta que se dé fin con todo el número de cajas desembarcas en los muelles

Subastados los lotes y adjudicados a los mejores postores, el corredor extiende la orden al comprador y éste va al dique y retira las cajas.

Hechas así las ventas se procede a hacer las cuentas de las mismas, descontando de dicho precio los gastos de flete, seguro, descarga y comisión, sacando de este modo el líquido de las susodichas ventas.

Con esta cuenta de venta se le manda un cheque del importe de la mercancía al remitente, si éste no recibió dinero alguno como anticipo, pues si lo hubiere recibido y por lo tanto fuese deudor, se le descuenta dicho anticipo o se le abona lo que falte.

Hechas todas estas operaciones, el corredor imprime en los catálogos el precio de las ventas y los manda a España para que se den cuenta de las cotizaciones hechas en los mercados.

En un principio el fruto que salía de España era exportado a los mercados ingleses y de ellos pasaba a los mercados de Bélgica, Holanda, Dinamarca, Suecia y Noruega y Alemania. Pero más tarde se inició la exportación directa a estos últimos mercados, decreciendo por tanto la exportación a Inglaterra.

Así el mercado de Hamburgo aumentó rápidamente hasta el punto de haber llegado a consumir 1.000.000 de cajas.

Bélgica hubo un ciclo de 8 años en que importaba dos barcos semanales de 12 a 15.000 cajas.

De todos ellos puede afirmarse que el mejor ha sido el mercado de Hamburgo; allí iba antes de la guerra el mejor fruto, de

mayores condiciones y más precio, pues gran parte del mismo salía reexportado a Rusia, donde el poco fruto consumido era el de insuperable calidad.

La exportación directa a Rusia ha sido casi imposible realizarla hasta la fecha, no porque el problema sea inabordable, sino por el desconocimiento absoluto que se tenía de los mismos y las excesivas gabelas que reportaban dichos envíos, cuando se intentaron hacerlos como vía de ensayo.

El negocio de la naranja con relación los mercados rusos ofrece un porvenir muy risueño, pero precisa que antes de iniciar a ojos cerrados dichos envíos, tengamos allí nuestros representantes entendidos, que estudien sobre el terreno las condiciones en que el comercio se ha de desarrollar. Este es el problema con que finalizamos el trabajo.

Algunos exportadores españoles, después de muchos años de experiencia, vieron que el problema del comercio naranjero era tal que para conseguir los crecidos rendimientos reportados a las casas fruterías extranjeras, era preciso intentar la españolización del mismo.

Se comenzó por hacer una Sociedad que envió sus representantes a Inglaterra para que así, poco a poco, se consiguiera mermar la potencialidad de la nación inglesa, que por medio de sus representantes en España, hacían y siguen haciendo cuanto quieren con nuestro fruto, todo en su favor y nada en beneficio del comercio español y de los agricultores, únicos dueños del tesoro que aquéllos explotan.

Estas primeras tentativas fracasaron, como fracasó igualmente una expedición de fruto directa a Rusia. ¿Y por qué fué tan grande el fracaso? Todo ello solo debe atribuirse a nuestra invencible apatía y a la falta de un mediano espíritu comercial. Porque para el comerciante que no cuenta con capital propio, suficiente para hacer el negocio, y que son los más, les es muy cómodo que se les facilite el dinero extranjero, con lo cual, sin ningún esfuerzo, realizan su lucrativa tarea, que les importa un rendimiento con el cual viven cómodamente todo el año.

Por otra parte, la función protectora del Gobierno no dió nunca señales de vida, tan necesitado como está de ella nuestro comercio en general y especialmente el de la naranja, para que

siendo como lo es hoy yá una base importante de riqueza, fuera en el mañana mucho más perfecto y remunerador.

En la misma expedición directa, primera prueba hecha con los mercados rusos, que se buscó el flete en el puerto de Almería, si hubiera habido una subvención y una protección sólida no se hubieran sufrido las pérdidas casi totales como sucedió, sino que se hubieran obtenido felicísimos resultados a juzgar por la aceptación que allí tuvo la mercancía. No es que las pérdidas fuesen debidas por no haber podido vender el fruto, sino que influyó en el mal éxito de la empresa; en primer lugar el desconocimiento del modo de hacer las operaciones mercantiles en el citado país. Porque así como aquí es costumbre hacer los conocimientos al día siguiente del embarque, al llegar el buque a los Dardanelos quedó decomisado por no llevar el susodicho documento, cosa muy natural.

Gracias a la labor y actividad desarrollada por el ilustre príncipe Pío de Saboya, entonces Embajador, pudo seguir adelante el barco y lograr que se condonase la multa, suponiendo todo esto una pérdida grande de tiempo en perjuicio del estado del fruto, tanto en la tramitación de todas estas reclamaciones, como en la dificultad de la descarga en el puerto de Taganroff, mar de Azof. Todo ello hizo que el fruto llegase en condiciones desastrosas, a medio pudrir las cajas de fruto y la poca que llegó en condiciones menos que regulares, se vendieron aún a muy buenos precios.

Además así como en Inglaterra está libre de entrada la mercancía y en Bélgica se paga un tanto por 100 kilos, en Rusia se puso el fruto en los almacenes y cada vez que se sacaban las cajas para pesarse, se veía pudrir el fruto con una rapidez alarmante.

Hay que apuntar pues aquí, que para la expansión comercial de España respecto a la naranja y otros muchos productos aparte de la falta de un espíritu capaz de resolver toda dificultad, no se encuentran al paso más que una porción de obstáculos que dada la apatía del individuo y el poco poder de nuestro comercio, resultan poco menos que infranqueables.

Ya en Hull hubo una casa española varios años, pero por no poder resistir la competencia y por el poco auxilio prestado por

los mismos españoles interesados, desapareció. Además, como se les iba minando el terreno a los pequeños comerciantes, ellos mismos con la ayuda extranjera eran bastantes para atentar contra todo elemento de vida que aquella pudiera tener.

A todo esto los cosecheros veían que el negocio no iba muy bien, siendo así que era un rendimiento fabuloso lo que el mismo les proporcionaba a las casas extranjeras. Entonces se pensó en las asociaciones como único remedio a dicho mal, fundando cooperativas entre ellos mismos. Pero también la mayor parte de las entidades se acogían a los anticipos ofrecidos a las casas extranjeras, y claro, continuaba con la misma rémora, pues el comerciante prefería siempre esta suerte fácil de hacer el comercio. Porque, claro está, como el extranjero, cuyo espíritu comercial, está consolidado por el sabroso fruto recogido, lo da todo, y así, de este modo, no precisa que se haga desembolso alguno para iniciar por su cuenta el comercio, pues lo que más perjudicó siempre para que continuasen estas sociedades laborándose su fruto, fué el sacar previamente el tanto del reparto hecho para ponerse a confeccionar las cajas en los almacenes.

Es más, en el extranjero, en las mismas salas de venta hay corredores que se adjudican la mercancía para especular luego con ella.

Toda ello y una multitud de detalles que a diario ocurren, demuestran palpablemente que el comercio de la naranja puede llegar a dar y dará sin duda alguna, millones y millones de pesetas a sus propietarios en cuanto éstos se den conjuntamente, cuenta exacta de lo que supone para sus propios peculios, vivir muy hermanados en el negocio, desterrar toda clase de egoismos y tener un buen espíritu de expansión para tratar el problema con todo el cariño y el verdadero interés que requiere.

Las Cooperativas no puede subsistir como hasta aquí lo hicieron algunas de ellas, porque estando asociados no es posible que la entidad progrese si cada cual no busca mas que sus intereses particulares sin atender a los intereses de la corporación y no procurando más que el beneficio propio a costa de los intereses de los demás asociados. No; así no es posible fundamentar sólidamente una agrupación para que prospere y a su sombra se inicien otras y otras, único modo de poder sacar en el mañana

todo lo que fuera de España llegan a dar por nuestro dorado fruto.

Y así constituídas estas agrupaciones, ellas mismas procurarán enviar a los mercados extranjeros representantes cultos, dignos, peritos en la materia, hombres de positivo mérito y en los cuales tengan puestos todos los asociados su confianza; pues es el único modo de que puedan ejercer alguna fiscalización sobre el negocio que se hace fuera de España y que hoy es completamente desconocido para la mayoría de los españoles interesados en ello, para que abran nuevos surcos por donde continuaran pasando una y otra vez los que vengan más tarde, hasta abrir un verdadero canal por donde desborde en su viaje de ida el fruto sabroso de la Plana, y en su viaje de vuelta un río de oro extranjero.

La aspiración de todo un buen cosechero ha de estar en que se llegue a la nacionalización de nuestro negocio que ha de conseguirse por medio de las agrupaciones sólidas y bien fundamentadas y enviando a los mercados personas capaces y prestigiosas, a más de recabar la ayuda de los medios oficiales.

Nuestro cuerpo consular con la presentación en el Centro de Información Comercial de las Memorias anuales a que vienen obligados, aporta para el comercio una labor preciosa de información y de todas aquéllas probabilidades y ventajas de nuestro comercio en dichas plazas consulares.

Hasta ahora ha sido poca la preocupación que tuvieron nuestros comerciantes y cosecheros en leer tales Memorias consulares. Hoy debido a las facilidades prodigadas por el Centro de Información Comercial para su lectura en las entidades y grupos económicos, se va popularizando más su lectura y ya son muchos los que tienen como base de discusión tales informes y hablan ya según sus datos de la labor que será posible realizar con las mercancías en el extranjero una vez terminada la guerra; y se comenta en las tertulias, cafés, entidades, etc., habiendo fortificado su espíritu con las maravillosas lecciones recibida por esta guerra mundial.

Todo ello viene a demostrarnos que la nacionalización del comercio de la naranja ha de ser un hecho, pues en estos cuatro años de guerra el agricultor y el comerciante han visto ya lo que tal vez hubiera sido labor de muchos años en caso contrario.

Además, es un hecho indiscutible que hoy la política va comercializándose e industrializándose si se nos permiten estos dos vocablos, pues hoy los problemas vitales de los pueblos son como vemos, carbones, transportes, producciones, subsistencias, etcétera.

Hoy el problema político de España está sufriendo una gran transformación. Todo ello va encaminado a que se troquen los papeles en orden de importancia de los Ministerios y así como hasta la fecha, para el ciudadano español, han sido más interesantes los amaños y martingaleos políticos del Ministerio de la Gobernación, que los tratados iniciados en el de Estado, para el futuro será todo lo contrario; será el Ministerio de Estado el primero y el de la Gobernación el último, para el mejor desarrollo y formación de una nación fuerte y poderosa.

España ha visto, con la guerra, que debe hacer precisamente todo lo que no hizo: producir todo lo que pueda y poner en práctica lo que tenemos ya hecho.

Así, pues, sin ser exageradamente optimista, el negocio ha de adelantar muchísimo después de terminado este conflicto.

Por lo que afirman algunos, que podía haber en el mañana exceso de producción, nosotros opinamos que ha de ser todo lo contrario, puesto que hay nación que no consume más que pequeñas cantidades de fruto por la gran dificultad en los transportes.

En cuanto al comercio interior ha de ser siempre sumamente difícil y nada beneficioso con relación al que se puede hacer en el extranjero. La naranja está demostrado que tiene gran aceptación en los terrenos mineros y en aquellos países que tienen una alimentación grasa. Indiscutiblemente que nadie podrá gastar tanto con dicho fruto como el inglés y el alemán o ruso. Además que el problema de nuestros transportes está por resolver, pues eso de que las compañías no vean siempre más que un negocio a explotar, sin preocuparse de si podía beneficiar en mayor grado a los que imprescindiblemente se han de servir de dichos medios de transporte, hace que el transporte terrestre de una caja de fruto de Levante a la costa norte sea exajeradamente mayor que el transporte a Inglaterra y de allí a nuestros puertos cantábricos.

Para resolver dicho problema de los transportes por tierra

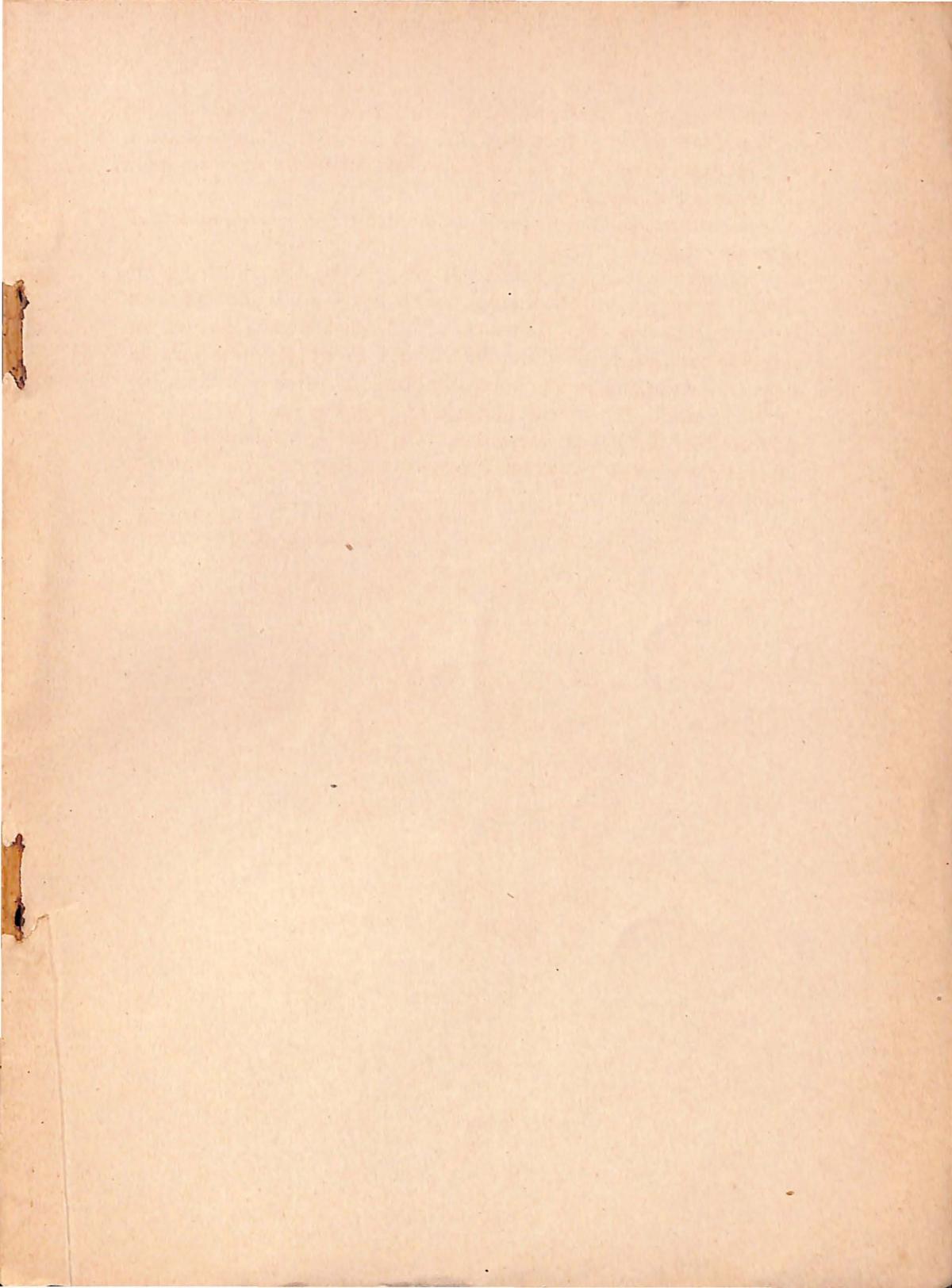
preciso es que el Estado se incaute de las líneas y reduzca sus tarifas, haciendo que sean más que una fuente de ingresos para el Tesoro un medio para allanar los obstáculos que se le oponen al desarrollo de nuestro comercio.

De ello ya se inició algo entre los ilustres componentes del más alto consejo.

Y para terminar. Se acaban de suspender las hostilidades en todos los frentes y los pueblos todos están sufriendo grandes conmociones que han de traer como consecuencia lógica un nuevo estado de cosas y nuevas normas esencialísimas para la dirección de las nacionalidades. No hay que esperar mucho ya, para ver tras la simbólica paloma que es paz y ventura para los pueblos, las anheladas regeneraciones para los mismos y por ende, para nuestra patria tan ilustre que fué y tan querida por todos como lo es hoy.

E. BELTRÁN MANRIQUE.

*Madrid 15-11-918.*



1  
1