

# Falla L'Allufera

Llibret 2021





*Llibret*

2021

---



FALLA  
L'ALBUFERA  
CATARROJA

*Festa i Cultura*



# Suplement del Llibret editat en 2020



## CRÈDITS

El present llibret ha participat en la convocatòria dels premis  
“EL MÒLE” al millor article d’investigació en el llibret, i  
“PURNA”, a l’us de la llengua valenciana en el llibret organitzat  
per l’associació cultural Casal Bernat i Baldoví.

### **Edita:**

A.C. Falla L’Albufera,  
Catarroja

### **Disseny i Maquetació:**

AG Nou Art

i la comissió

### **Assessorament**

### **LLINGÜÍSTIC:**

Aureli López i Muñoz  
Xavier Gil i Escudero

### **La Marjal:**

Ampar Orellano

L’arròs, la

paella, i un breu  
conte d’ella:

Bernat López

### **Fotos:**

Bernat López i la  
comissió

### **Coordina:**

Enric Villanueva

[www.fallaalbufera.com](http://www.fallaalbufera.com)

### **Depòsit Llegal:**

V-129-2012

### **Llibret de Falla:**

#### **Pròlec:**

Equip Llibret 2021

Enguany,

Sergi Gómez

#### **Artiste Falla Gran:**

Josep Manuel Gramaje

#### **Versos Falla Gran:**

Donís Martín Albizúa

#### **Artiste Falla Infantil:**

Vicent Domínguez

#### **Versos Falla Infantil:**

Donís Martín Albizúa



**Direcció de descàrrega:**

<http://www.fallaalbufera.com/Historic.aspx>





## PRÒLEC 2021

**S**ervixquen estes primeres paraules per a donar un alé d'ànims a totes les falleres i fallers, artistes i artesans, indumentaristes, floristes, músics i pirotècnics, distribuïdors de beguda, empreses d'espectàculs, als nostres poetes i poeteses fallers, teixidors, hostelers i al cap i a la fi, a tota la mermada societat a la que nos ha canviat la vida per complet estos darrers mesos. I un recort a totes les persones que han sofrit i a les que nos han deixat per culpa, directa o indirectament, d'esta malaïda pandèmia. Com be hauran pogut comprovar, enguany no tenen en les seues mans un Llibret imprés, pero no hem volgut trencar una de les nostres marques d'identitat i, reinventant-nos, hem editat este Llibret 2021 en format digital. Un Llibret que acompanya al del 2020, i que serà reflex inequívoc de tot allò que el malaït virus nos va privar. Segurament, quan estiguen llegint estes paraules cauran en el conte de que serà (o haurà segut, si el presentem en juliol) el segón més de març seguit que no tingam Falles en el carrer, un fet casi inèdit que no se donava des de la Guerra Civil. Pero nosatros sóm fallers, i sabem refer-nos de totes les adversitats que nos ixen al davant. I sino, que li ho diguen a les nostres Falleres Majors 2020 i 2021, i al nostre President Infantil, Carlos, que ya és casi més alt que el que escriu estas paraules. Despuix del brutal impacte emocional que sofrírem a escasos cinc dies de la semana fallera en març del 2020, seguixen sense tirar la tovalla, orgullosos del càrrec que ostenten esperant per a poder pegar fòc als seus monuments fallers, acabats pràcticament ya fa dos anys, i poder rematar aixina el seu regnat

paralisat per qui tots ya sabem. Malgrat esta pausa obligada, el passat novembre duguérem a terme un acte diferent i adaptat a la nova realitat que estem vivint. En el nom de "¿Qué serà, serà?", un reduït número de públic va poder riure i plorar en un acte a on Núria i Natàlia foren proclamades com a Falleres Majors 2021 imponent-los la banda que aixina ho acreditava. Esta ha segut l'única activitat física o presencial que la Falla ha dut a terme els darrers mesos, no obstant, hem sabut adaptar-nos i virtualment estar més junts que mai: ofrena, apuntà, junta general, concurs de tapes, de creus de maig, de postals nadalenques... !tot virtual! ¡Beneïdes rets socials! I és que, aixina som els fallers... que inclús hem editat un ¡llibret virtual! Segur que troven a faltar seccions clàssiques de la nostra tradicional publicació, pero lo que no va a faltar són els Saludes dels nostres representants, els esbossos de les falles que no hem pogut plantar ni cremar i seguixen esperant el seu moment i els magnífics treballs d'investigació i divulgació a càrrec de la nostra secció de Cultura, i que enguany versaran sobre el nostre major tesor natural, la fantàstica Marjal de Catarroja. En definitiva, els convidem a gojar d'esta publicació feta en el major carinyo per "lo nostre", oblidant-nos per uns moments de tota la realitat que nos cobrix i convidant-los a seguir; a seguir lluitant i mirant el futur en el cap ben alt i els cors enfortits. Perque d'esta eixim tots junts, puix és l'única forma de mantindre la nostra festa més gran i bella.

*Salut, i ¡FALLES!*

*Sergi Gómez i Cuallado*





## Salutació del President

Amigues i amics que vos doneu a llegir este llibret:

Per tercer any, tinc l'honor d'escriure en estes pàgines com a President d'esta la nostra comissió, la qual, dins de la secció de cultura fa un gran esforç per a traure avant este magnífic llibret. Vullc aprofitar per a desijar un any ple de bons moments als màxims representants que enguany me tornen a acompanyar, Carlos, Natàlia i Núria, i animar a tots els veïns a que s'unixquen ad esta maravellosa Festa i gogen de les falles que els nostres artistes plantaran en la Llongeta, en quan se puga, i de tots els actes que organisem per a deixar patent que som partícips de la millor festa del món, les Falles.

Me despedixc de tots vosatros, desijant que, l'alegria i la germanor nos acompanyen a tots i que la pandèmia nos respecte en les FALLES 2021.

¡Que vixquen les falles, la Falla l'Albufera i els seus fallers!

*Sergi Gómez i Cuallado*



# Natàlia Ramón Martí

FALLERA MAJOR 2021

## **Benvolguts fallers i amics.**

Est any tinc l'immens plaer i privilegi de poder dirigir-me a tots vosatros, una vegada més, com a la màxima representant de la nostra comissió pero enguany d'una manera diferent a través d'este meravellós llibret virtual, i ya que se me deixa est apartat com a mig per a poder comunicar-me en vosatros i escriure les meues humils paraules vullc dir-vos, gràcies, gràcies i MIL GRÀCES. Gràcies per persistir i per demostrar que els fallers estem fets d'una atra pasta i que som capaços de deixar a banda les

nostres diferències i remar tots en una mateixa direcció: LES FALLES, perque ara més que mai hi ha que demostrar que el món faller no se rendix. Se que tenim el cor ferit i és que, ya será el segon març que no podem celebrar la nostra volguda festa, pero tenim que remar tots junts, puix aixina sobreviurem, res farà que el colectiu faller se done per vençut. I és que quant manco ho esperem tornarem a viure les nostres tradicions i farem reviure l'esperit de la festa. Tornarem a gojar dels nostres extraordinaris monumets envolts de música, llum i color. Tornarem a eixir al carrer

sentint l'olor a pólvora, a vore els nostres pasacarrers i tornarem a esperar, i més que mai, en devoció l'ofrena a la nostra mareta. Junts tornarem a sentir el calor de la cremà perque el vostre caliu és el que engrandix la nostra festa. A tots vosatros, gràcies per estar ahí, perque gràcies a vosatros, fallers, continua viva la gran essència de la família fallera de la A.C Falla L'albufera. ¡Orgullosa de ser Albuferenca i se der la vostra Fallera Major! I que no se vos oblide que pronte TORNAREM i en més força que mai.

*¡Vixquen les falles 2021!*

*Enguany Natàlia aporta el gran estil  
que dona a nostra Falla l'alegria,  
serà el més dolç message d'harmonia  
que exalte en un bell cant al seu perfil.*

*Nos deixa la fragància de gesmil  
que embriaga els nostres cors al caure el dia  
i el bell somriure ple de simpatia  
que fa adorar el teu rostre gentil.*

*Va a ser en Catarroja la garlanda  
que enguany farà lluir en eixa Banda  
que és símbol venerat per tot faller.*

*La Falla l'Albufera és un clamor.  
Natàlia pot sentir el seu amor  
com Reina de la Gràcia i del Plaer.*

**Donís Martín Albizúa**



*César González*  
Photography



**Fallers Perpetus**

Agustí Gradoli Pons  
 Enrique Ferrandis Alapont  
 Genoveva Pelayo Chardí  
 José Miguel Carramolino Ramos  
 Francisco Raga Baixauli

**Junta Directiva**

**PRESIDENT:** Sergi Gómez i Cuallado

**SECCIÓ SECRETARIA**

**Secretària:** Maria Isabel Blasco i Ferrer  
**Vicesecretària:** Maria Jose Blasco i Ferrer  
**Bibliotecària-Arxivera:** Laura Quiles i Català

**SECCIÓ D'ECONOMIA**

**VICEPRESIDENT PRIMER:** Manuel Moral i Cañas

**Tesorera:** Remedios Ferrer i Sanjuan  
**Contadora:** Isabel Rodrigo i Porcar  
**Vicecontadora:** Sara Bernabeu i Sanz  
**Delegada Loteries:** Silvia Puchalt i Guillem

**SECCIÓ DE FESTEJOS**

**VICEPRESIDENT SEGON:** Jorge Cabanes i Ferrer

**Delegada de Festejos:** Merce Pelayo i Bort

**Subdelegats de Festejos:**

M<sup>a</sup> Ángeles López i Sargues  
 Cristina Raga i López  
 Pepe Clèrigues i Gradolí  
 José Juan Borja i Pons  
 Carmen Lozano i Morella  
 Rosa Maria Carramolino Ramos  
**Delegació de Playback:**  
 Àngel Martínez i Huertas  
 Mguel Àngel Rey i Acosta

**SECCIÓ D'INFANTILS**

**VICEPRESIDENTA TERCERA:** María Pilar Nàcher i Jorge

**Delegada d'infantils:** Carmina Pons i Puchalt

**Subdelegats d'infantils:**

Cristina Pons i Puchalt  
 Noelia Niño i Ávila  
 Lorena Vidal i Sorrentino  
 Miquel Verdeguer i Mesado  
 Javier Pérez i Toledo

**SECCIÓ DE CULTURA**

**VICEPRESIDENT QUART:** Juan Jose Villanueva i Sepúlveda

**Delegat de Llibret:** Bernat López i Galiana

**Delegada de Cultura:** Ampar Orellano i Alapont

**Subdelegats de Cultura:**

Enrique Villanueva i Sepúlveda  
 José Antonio Raga i Almudever  
 Francisco Vicent i Ramón  
 Ana Maria Gil i Jiménez  
 Raul Rosaleñ i Garrido  
 José Manuel Romeu i Quiles

**SECCIÓ JUNTA LOCAL FALLERA**

**Delegada UAFC:** Elena Navarro i Sanleón

**Delegat UAFC:** Alex Estarlich i Fortea

**Comissió Major**

ACOSTA MERINO, PAQUI  
 ALABAU RAGA, FRANCISCO  
 ALCOY MORENO, ABEL  
 ARANDA BAJO, LUCIA  
 ARANDA PRIETO, RAFAEL  
 ARCOS OBIOL, SUSANA  
 BELDAD NUÑEZ, EVA  
 BORJA PELAYO, MARIA  
 BORJA PONS, JOSÉ JUAN  
 CABANES RAGA, ANDRÉS  
 CARRAMOLINO RAMOS, ROSA M.  
 CATALÁ ROSALENY, FLORINDA  
 CHINER MORELLÀ, SILVIA  
 CLÉRIGUES GRADOLÍ, PEPE  
 ESCOBAR FORTEA, LYDIA  
 ESTIVALIS ALAPONT, ELISA  
 ESTIVALIS ALAPONT, MARTA  
 FERRER GEA, MARIA ISABEL  
 GARCÍA BARRIENTOS, SERGIO  
 GASSÓ MARTÍNEZ, MARIA AMPARO  
 GIL JIMÉNEZ, ANA MARIA  
 GRADOLÍ LLUCH, ANTONIO  
 GRADOLÍ LÓPEZ, MARIA PILAR  
 GRANCHA CARRAMOLINO, MARIA  
 GUARCH LORENZO, MARIA ELENA  
 HERRERO ATIENZA, JOSÉ MANUEL  
 HERVÁS CHAQUÉS, ASUNCIÓN  
 LLORENS DEL POZO, CARLA  
 LLORIA CARRAMOLINO, AITANA  
 LLORIA GARCÍA, TERESA  
 LÓPEZ FERRER, ÁNGEL  
 LÓPEZ GASSÓ, BERNARDO  
 LÓPEZ GASSÓ, ISABEL  
 LÓPEZ SARGUES, MARIA ÁNGELES  
 LÓPEZ VAQUERIZO, ZAIDA  
 LOZANO MORELLA, CARMEN  
 MAGALLÓ ROYO, IRENE  
 MARTÍNEZ CONDE, DANIEL  
 MARTÍNEZ PONS, DANIEL  
 MARTÍNEZ RAGA, JOSÉ  
 MARZAL PERIS, JOSÉ VICENTE  
 MORAL FERRER, ÁNGELA  
 MORENO GARCÍA, SALVADOR  
 MOYA TORRES, JAVIER  
 NÁCHER NAVARRO, BELÉN  
 NACHER NAVARRO, PABLO  
 NAVARRO MESTRE, HÉCTOR  
 NIÑO ÁVILA, NOELIA  
 ORELLANO ALAPONT, AMPARO  
 PELAYO BORT, LAURA  
 PÉREZ SÁNCHEZ, ANTONIO MIGUEL  
 PÉREZ TOLEDO, JAVIER  
 PERIS BORJA, MARIA  
 PONS PUCHALT, CRISTINA  
 QUILES MAÑEZ, ANTONIO  
 RAGA ALMUDEVER, JOSÉ ANTONIO  
 RAGA LÓPEZ, CRISTINA  
 RAGA ORELLANO, AMPARO  
 RAGA ROSALEÑ, NATALIA  
 RAMÓN MARTÍ, ALBA  
 RAMÓN MARTÍ, NATALIA  
 RAMÓN MASCARELL, QUIQUE  
 RAMÓN RAMÓN, EMPAR  
 RAMÓN SOTO, MARIA ISABEL  
 REY ACOSTA, SANDRA  
 RIERA PERIS, ISRAEL  
 ROSALEÑ GARRIDO, RAÚL  
 RUBIO MARTÍNEZ, ÁLVARO  
 RUIZ VALERO, YAZMINA  
 SARGUES ALMARCHE, AGUSTINA  
 SENA BORJA, BLANCA  
 SENA NAVARRO, VICENTE  
 TORRALBA COSTA, CARMINA  
 VERDEGUER MESADO, MIQUEL  
 VICENT RAMON, FRANCISCO  
 VIDAL SORRENTINO, LORENA  
 VILA TORROMÉ, IVAN  
 VILLANUEVA SEPÚLVEDA, ENRIQUE  
 ZAFRA ALAPONT, JOSEP

# Carlos Pérez Nácher

*PRESIDENT INFANTIL 2021*

## *Hola amics i amigues;*

Soc Carlos, president 2021 de la falla l'Albufera. Des d'este llibret tan especial vullc agrair-vos a tots el suport que nos haveu donat als representants de la comissió en un any tant difícil per a nosatros. L'ensomi que tant esperàvem s'ha tingut que pospondre, pero finalment

tindrem les nostres falles. No seran unes falles com les de sempre, pero si algo les va a fer especials són les ganas que tenim de viure-les i lo molt que les anem a disfrutar. Vos convide a que vixcau junt a nosatros les falles més esperades de l' història.

Vixquen les falles i especialment La nostra falla l'Albufera.

*Carlos Pérez Nácher*

*Carlos va a tindre el plaer  
de que enguany i cada dia  
dirigirà en alegria  
als menuts del món faller.*

*Ell en el seu saber fer  
donarà categoria  
a una Falla que confia  
del seu estar i voler.*

*Mil estandarts i banderes  
saludaran rialleres  
a un President de solera.*

*I enguany Catarroja en Festa  
podrà valorar la gesta  
de Carlos en l'Albufera.*

*Donís Martín Albizúa*





# Núria Cubillos Juan

## FALLERA MAJOR INFANTIL 2021

### *Estimats fallers i amics;*

Novament tinc l'oportunitat de dirigir-me des d'esta pàgina, a tots vosatros com a la vostra fallera major infantil de l'any 2021.

Tota l'ilusió que teníem depositada en la semana gran de les falles de 2020, se va vore interrompuda el dia 10 de març quan el President de la Generalitat emetia el comunicat de que les falles se suspènien. No me podia creure lo que

estava passant i me desfiu en llàgrimes al pensar que tot s'havia acabat. A poc a poc vaig prendre consciència del motiu pel qual se prengué esta decisió i que ha segut molt més greu de lo que pensàvem.

Passà tot el més de març i foren els membres de la nostra comissió els que decidiren que repetiríem el nostre regnat, donant-nos l'oportunitat de reviuere la nostra ilusió.

En estos moments ya és un fet que tampoc tindrem enguany la semana fallera i que esperarem a

millor temps per a poder plantar i pegar-li fòc als monuments. Lo que el virus no pot detindre és l'esperit faller i per eixe motiu, la nostra comissió està preparant la semana fallera virtual com tants atres actes que aixina hem fet.

Vos agraïxc profundament tot l'esforç que esteu fent al mateix temps que vos convida a tots a que participeu de la festa virtual, una nova forma de fer festa.

*Vixca la Falla L'Albufera*

*Eres Núria el bell tesor  
que nos vens a omplir de llum  
portant el més ric costum  
que tot chiquet porta al cor.*

*Eres la mística flor  
que embriaga de perfum  
i obri els pétals a la llum  
en tendre ball que mai mor.*

*Enguany seràs del menut  
l'elegància i la virtut  
la seua image fallera.*

*Seràs del món infantil  
la Princesa més gentil  
en Falla de l'Albufera.*

**Donís Martín Albizúa**





## Junta Directiva INFANTIL 2021

### *President*

Carlos Pérez i Nàcher

### *Vicepresident Primer*

José Vicente Marzal i Rodrigo

### *Vicepresident Segon*

Hugo Estarlich i Fortea

### *Secretària*

Carmen Albiach i Diego

### *Tesorera*

Irene Aranda i Bajo

### *Contadora*

Ainara Araoz i Boix

### *Delegada*

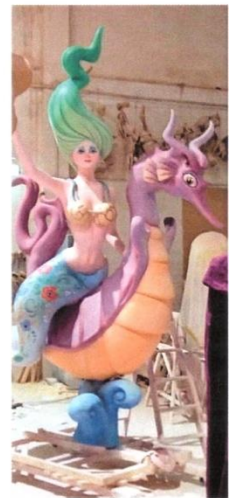
Natàlia Chulvi i Ruiz

### *Delegada*

Maria Corcoles i Palomeque

## Comissió INFANTIL

ALABAU CHINER, CESC  
 ALBIACH DIEGO, CARMEN  
 ALCOY NIÑO, JONÁS  
 ALCOY NIÑO, NICOLÁS  
 ARANDA BAJO, IRENE  
 ARAOZ BOIX, AINARA  
 CORCOLES PALOMEQUE, MARIA  
 CORTÉS LÓPEZ, EMMA  
 CORTÉS LÓPEZ, MARTA  
 CUBILLOS JUAN, MARTA  
 CUBILLOS JUAN, NURIA  
 CHULVI RUIZ, NATALIA  
 DELGADO VERASTEGUI, DANIELA  
 DUATO GARCÍA, LOURDES  
 ESTARLICH FORTEA, HUGO  
 ESTEVE NIÑO, LUCAS  
 ESTEVE NIÑO, VEGA  
 FORTEA SÁNCHEZ, JUAN VICENTE  
 GARCÍA ARCOS, ALBA  
 GARCÍA RIVES, MANUEL  
 GARCÍA RIVES, MARCOS  
 GARCÍA RIVES, NICOLÁS  
 GRADOLÍ CHIRIVELLA, LLUÍS  
 GRADOLÍ GUARCH, PAULA  
 GUILLEM QUILES, FERRAN  
 HERRERO PONS, ALBA  
 HERRERO PONS, SARA  
 LLORIA CARRAMOLINO, ÁLVARO  
 LOZANO BLASCO, ELENA  
 MARTÍ PERIS, MERITXELL  
 MARTINEZ ESCOBAR, ERIKA  
 MARTINEZ ESCOBAR, LYDIA  
 MARZAL RODRIGO, JOSE VICENTE  
 MUÑOZ BLANCH, BERTA  
 MUÑOZ BLANCH, CARLA  
 NÁCHER NAVARRO, ANA  
 OJEDA GONZALÉZ, LUCÍA  
 PEINADO OLMOS, ROSA  
 PERAMOS COMOS, HUGO  
 PERAMOS COMOS, MARIA  
 PÉREZ NÁCHER, CARLOS  
 PÉREZ NÁCHER, JORGE  
 PUCHADES VICENT, JIMENA  
 PUCHADES VICENT, VALENTINA  
 RAGA CLAVEROL, CANDELA  
 RAGA CURADO, DANIEL  
 RAGA LLUCH, LLUC  
 ROCHE OLMOS, ERIC  
 ROCHE OLMOS, LAIA  
 ROSALEÑ LÓPEZ, ARIANNE  
 ROSALEÑ LÓPEZ, GISELA  
 SÁNCHEZ ÁVILA, ÁNGELA  
 SÁNCHEZ ÁVILA, IVÁN  
 SANTARREMIGIA LÓPEZ, ZAIRA  
 SIMÓ PÉREZ, LOGAN  
 SODEKAMP FERRER, CELIA  
 SOLVES VIDAL, JAVIER  
 TOMAS CASTELLS, NEUS  
 VERASTEGUI NICOLAI, NOA



Festa i Cultura





**Josep Manuel Gramaje**  
Artiste

**Mare Nostrum**  
falla gran

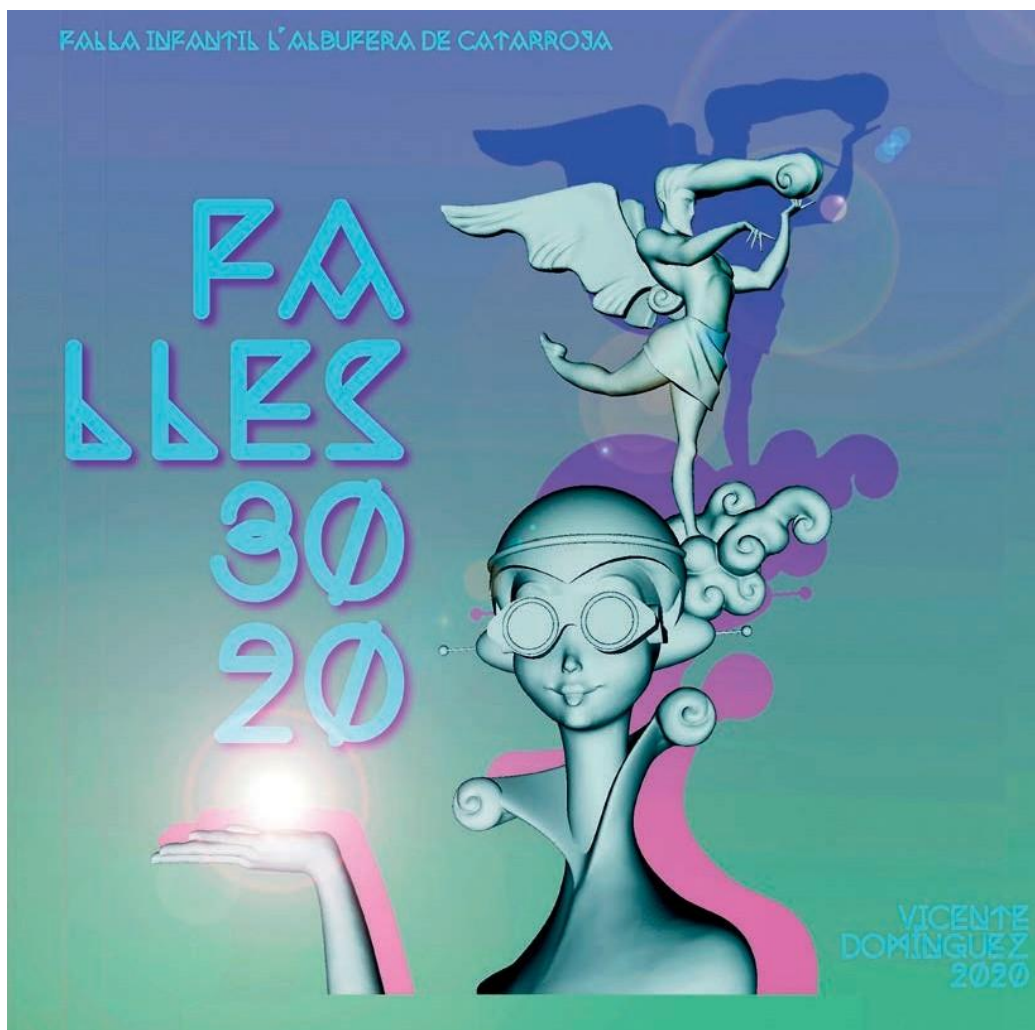


JOSE MANUEL GRAMAJE  
2020



Vicente Domínguez Pérez  
Artiste

**Falles 3020**  
falla infantil







# mare nostrum

## explicació de la falla



per  
Donís Martín Albizúa

### L'ARTISTE AL FER-NOS LA MAR S'HA CLAVAT EN UN FANGAR

Enguany la barriada  
va a vore plantada  
la mar que nos banya, ficant-la ací dins.  
Serà un fet inèdit  
que no dona crèdit  
ni a qui nos visita, ni manco als veïns.

Pareix que l'artista  
s'ha fet un turiste,  
volent donar cancha que aumente l'encant  
i fa geografia  
que és pura utopia,  
que no pega en cola per alucinant.

La gent que passeja  
perdrà la correja  
creent bruixeria l'estampa que veu,  
mirar la la mar blava  
que ací dins se clava  
creua els seus cables i els fa perdre el lleu.

Tindrem ací plaja  
i tot el que vaja  
vorà unes escenes que semblen d'estiu,  
assalt de turisme,  
peixcar cataclisme,  
i fauna marina que no sé com viu.

Vorem com la costa  
va desfent-se a posta  
menjant-se a les plages deixant-les en res  
i molta malícia  
tirant immundícia  
i fer ports a manta cada dos per tres.

Molta aigua salada  
i contaminada  
tindrem en la Falla que ací es va a plantar,  
mes hi ha qui sospita  
que al fer la visita  
farà la barriada... ¡gust a calamar!

## COM ERA DE FIGURAR ¡SE N'ANEMA FER LA MAR!

El vore ací esta Mar Mediterrànea  
pareix en nostre barri massa rar  
puix queda com a cosa extemporànea  
i a mi pot enviar-me ja fer la mar!...  
*(!Només faltava això, que el barri es fera  
la gola fins la mar per l'Albufera!)*

La mar... El Mare Nostrum que nos banya,  
un nom de mil cultures portador,  
és tema on puc pegar-me la castanya  
o eixir tot a remull sens banyador.  
*(I més quan aguantem la gran somanta  
de negres en la llanda del "topmanta".)*

¿Per qué -preguntareu- si és un bon tema  
i en ell se poden dir la mar... de coses?  
Precisament és eixe el gran problema  
perqué és la mar d'una aigua... i no de roses.  
*( Si ad ella va a parar la porqueria  
ací nos va a regar... ¡la chirivia!)*

Aquella mar antiga i turbulenta,  
caprig dels Deus antics i espill de Zeus,  
és hui la mar... de sòrdida i pudenta  
que en lloc de curar mals, els fa més greus.  
*(¡Més greus encara? ¡Ya anem apanyats!  
¡A soles falta que ens deixe prenyats!)*

Aquella mar, radiant per sa bellea  
d'un blau que reflectia al sol, alegre,  
pareix que és ara el bany d'una Popea  
com pura llet de burra... ¡pero en negre!  
*(Si rega els nostres camps, serà molt fina,  
tindrem una "Taronja Popeïna".)*

Aquella mar besant a les arenes  
que fon l'inspiració de tant trobare,  
pareix un cau de plages totes plenes  
de gents, patins, de "surf" i... ¡pits a l'aire!  
*(I el llauro ensenyarà ací els seus "parells"  
que aguaiten pels camals dels saragüells.)*

Les costes, que eren port de les cultures  
com un meravellós amfiteatre,  
són boscs d'apartaments de mil altures  
que a més, costen un "sou"... ¡i part de l'atre!  
*(Tan sols faltava això en nostre serial  
que encara no ha aprovat el "Pla Especial")*

Aquell aire tranquil, de brisa fresca  
com cant a la claror de les albaades,  
és hui soroll de Pubs que acaba en gresca,  
i motos, borracheres i galtades.  
*( Açò ya no és tant rar, que ací en les nits  
te foten les quadrilles pegant crits.)*

D'aquell comerç, portat per uns fenicis,  
lligam dels riberencs en un mercat,  
hui queden eixos negres sense oficis  
que assalten a la gent venent barat.  
*( Ací portant la mar en mala llet  
tindrem en tots els dies mercadet.)*

Total, tenim un tema de castanyes  
que es pot desenrollar tornant-nos locos  
i enguany, l'artista en un: "¡Ahí t'apanyes!"  
m'ho traue en nostre barri a trencar cocos.  
*( Ya puc acabar pronte fent-ho breu  
perque el primer que trenquen... ¡serà el meu!)*

Haurem de desfullar, puix, la lletuga  
tractant de traure el suc que pot deixar  
i dir acàs un: ¡Salve's-hi qui puga!  
quan veja que comence a naufragar.  
*(Tireu-me un salvavides... ¡Vos ho pregue!  
que enguany, en esta mar... ¡És que m'ofegue!)*

Ací tenim la mar, la mar que ens banya,  
la mar que ha fet de porta dels programes  
dels pobles que han entrat en nostra Espanya  
trobant-la oberta, sí... ¡pero de cames!  
*(Puix tots varen entrar a taula rasa  
mateix que entra Sant Pere per sa casa.)*

Vorem, si fullegem la nostra Història  
que açò ha segut un coto sense guarda  
per ser com el sinònim d'una glòria  
mes ampla que "l'això" de "La Bernarda".  
*(Puix no contents en fer-nos la desfeta  
venien a sucra la rosquilleta.)*

I ho saben des d'aquells cartaginesos  
que varen perdre el "chollo" pels romans,  
fenicis, grecs, egipcis, sudanesos,  
vikings, judeus, els gots i els musulmans.  
*(I hui, per completar eixe mercat  
la tropa d'immigrants que ens ha arribat.)*



I sempre nostre Poble, sense angúnia,  
mollet, cosmopolita i molt versàtil  
deixà que el buscador de la pecúnia  
poguera, tot tranquil, chuplar-se el dàtil.  
*(Que a la vista de tot lo que ací han fet,  
devia ser un dàtil molt dolcet.)*

Anem, puix a admirar el monument  
i lo que mar i vents varen deixar  
i en cas de no trobar res de forment,  
nos queda l'anar tots... ja fer la mar!  
*(La mar no estic segur si la farem.  
pero està clar que allí ens ofegarem.)*

### UN GRAN REMAT NOS VE A DUR LA NOSTRA MAR DEL FUTUR

Una dòna feta d'aigua  
que és la deesa Talasa  
dalt de la Falla s'encasa  
i enaltix nostre remat,  
sobrevolant les tempestes  
apareix d'entre les ones  
admirant a les persones  
per sa gràcia i calitat.

És l'imatge de deïtat  
com la nimfa bella i pura  
que emergix i que assegura  
la mar nostra del futur,  
enfrontant-se a tots els vents  
ella naix de la mar vella  
com la nova maravella  
que un temps nou nos ha de dur.

Esta deesa dels grecs  
és la nimfa que reclama  
que es desfaça eixe programa  
promotor d'apartaments,  
vol desfer tots els grans lucre  
i que es torne una mar nova  
que supere tota prova  
de "pilotes" indecents.

El seu nom llatí de Mare  
dona al nom de mar la vida  
desimbolta i decidida  
pel camí del bon sentit.

Eixint del Mediterràneu  
és la Mare inspiradora  
d'una mar encantadora  
preservada a l'infinit.

En la Falla es representa  
com la mar de vella història  
que reclama la memòria  
de mantindre l'esplendor  
i no caure en la vergonya  
d'acabar en l'empastrada  
pels països abocada  
com l'aigüera de pudor.

### PARLEM DE TOT FÒC INSÀ QUE CREMA AL BON VALENCIÀ

En nostra mar de cultura  
pareix que se done el choc  
de parlar també del fòc  
que en nostres festes perdura.  
L'element sempre figura  
com un succés obligat  
i en nostra Comunitat  
mostra el gran poder que encén  
que es torna en un santiamén  
en tota una adversitat.

Nostra terra és pura flama  
del fòc de mil interessos  
que per motius inconfessos  
l'han enrollada en la trama.  
Es l'heroïna d'un drama  
fet a les seues esquenes  
on, despuix de mil faenes  
rossegant-li el patrimoni,  
la envien junt al dimoni  
carregada de cadenes.

La crema el meninfotisme  
que impera en la nostra casa  
que aviva el fòc de la brasa  
naixcuda en pur ostracisme.  
La crema l'abstencionisme  
de "¡Ací me les donen totes!"-  
quan ya cauen massa gotes  
del got que a la fi ha colmat  
fent surar al desgraciat  
que ací s'ha ficat les botes.

La crema la gent passiva  
que deixa perdre lo seu  
i a soles alça la veu  
quan ha de pagar un I.V.A.  
La que marcha a la deriva  
per viure sense problemes  
i fa mut als anatemes  
d'aquells que per conveniència  
diuen que "Regne" i "València"  
son dos paraules blasfemes.

La crema la marcha torta  
d'eixos fills que la reneguen  
que quan parlen empudeguen  
com el fem tirat a l'horta.  
Són la gent de mata-morta  
que ací fan de carronyer  
furtant-li tot el paper  
per a donar-li-ho a un atre  
i deixant-la en el teatre  
com un traïdor botifler.

La crema qui s'aprofita  
del seu nom com a etiqueta  
i apareix com un profeta  
que vol fer de Santa Rita.  
És eixe que s'acredita  
per a fer-se en jerarquies  
i que fent galimaties  
lo patriòtic adultera  
lluïnt una gran Senyera  
que ha comprat fa quatre dies.

La crema l'intolerància,  
l'insolència, la desídia,  
la coentor, la perfídia,  
l'indolència i l'ignorància.  
La crema l'extravagància  
de qui té tot en la mà  
i ho envia a fer... "safrà"  
capitulant les prebendes  
com els saldos de les tendes  
i perdent tot lo que hi ha.

És la foguera que creix  
perque ningú reacciona  
sense tindre un mal ICONA  
que la talle pel seu eix.

Si seguim fent lo mateix  
cremarem més ilusions  
i si anem a redolons  
en nostra obtusa tendència  
se donarà l'evidència  
que ací hi ha massa... i "carbons"!

*(I perdoneu si pel fòc,  
he canviat l'erre de lloc)*

### L'ALBUFERA ÉS MOLT AMENA PERQUE ALLÍ SE FA "FAENA"

Només mireu esta escena  
se vos farà el cos flamenc  
al vore com fa "faena"  
la parella que ací estrena  
fer ús de l'albuferenc.

I és que un passeig tan romàntic  
com és el del llac en barca  
pot provocar fer un càntic  
(dit això en un to semàntic)  
a un pardal de bona marca.

És un càntic natural  
que se fa en la veu molt fosca,  
i en eixe duo genial  
ella aguanta el "parsifal"  
i ell el clava en plena "tosca".

I mentres canten, els cossos  
revolcant-se en la sentina,  
agiten tots els seus ossos  
pegant sacsades i mossos  
fent un "aria" que és divina.

Veus que el tenor està amunt  
i la soprano està baix  
marcant un cant furibunt  
tan feroç i tan rotunt  
que estan perdent el pantaix.

I en les sacsades expertes  
dels dos que estan barallant-se  
voreu dos cames obertes  
que a soles estan cobertes  
pel tio en mig agitant-se.



Lo bo és que això va a durar  
pese al desgast d'energies,  
puix el pardal va a cantar  
fins que el vagen a cremar...  
I això seran... ¡quatre dies!

Aixina que no t'estranyes  
si un dia, per prendre el sol,  
passejant entre estes canyes  
veus botar a dos castanyes  
entre dos cames al vol.

### ESTE PARC OCEANOGRÀFIC TÉ MOLTS PEIXOS... I MOLT TRÀFIC

Un nou Parc Oceanogràfic  
que pareix té molt de tràfic  
nostre artista té entre mans  
pero ple d'ansies burlones  
fa exhibir a les persones  
i fa als peixos visitants.

Ací els peixos són els amos  
i els humans són els marchamos  
que es presenten a exhibir,  
podreu vore a moltes classes  
que figuren en els passes  
com ací podreu llegir.

Lo curiós que té l'aquari  
és que el nom originari  
dels humans en eixe accés  
porta el nom del tot illògic  
on es mostra el nom zoològic  
que té un grup pero al revés.

Podreu vore a **Congres-sistes**  
que estan apuntats a llistes  
per a femar-se un bon sou  
i també a molta **Rajada**  
sense trellat, desbocada,  
que parlant mai diu res nou,

Voreu **Raps-odes** poetes  
fent romanços i quartetes  
buscant tindre el Baldoví  
i **Orca-teres** valencianes  
buscant àvides i en ganes  
que un fartó les suque ahí.

Hi ha **Besuc** de poca traça  
patint sempre l'amenaça  
de **Taburons** del poder  
i alguna grossa **Serviola**  
que es junta en la **Castanyola**  
junt a molt peix **Trompeter**.

També hi ha una dona **Llisa**,  
**Sardineta** que precisa  
un **Cabot** a omplir-la un poc  
i també una **Oblada** vella  
que es figura ser **Donzella**  
i li entra tot l'**Aladroc**.

Voreu a molt **d'Abadeig**  
de poca sal i molt lleig  
cacarejant com un **Gall**  
i a **Peix-Pallasso** fent gràcies,  
**Peixos-mamons** en falàcies  
i a un **Peix-Serra** fent un tall.

Trobareu a un **Peix Espasa**  
que al clavar-la sempre arrasa  
perque et deixa molt fotut  
I algun pobre **Pelegrí**  
figurant-se que és diví  
quan sols és un **Peix-Cornut**.

Com voreu en esta escena  
nostre artista en ella estrena  
tot un canvi de valors,  
i bufat per la cassalla  
fa als hòmens ninots de Falla  
i als peixos espectadors.

### D'ACORT EN EL NOSTRE LEMA ÉS LA MAR UN BON MORFEMA

La paraula **mar** s'implica  
fent paraules quotidianes  
d'una llengua extensa i rica  
d'estes frases valencianes:

Hui qui **mar-mola** i **mar-gina**  
tots escrits en valencià  
va cobert per barretina:  
¡la **mar-mota** de **Mar-zà!**



El València, hui per hui,  
té d'amo a un **"mar-shall"** molt dur  
que ha matat a **Mar-celí**  
d'un tir des de Singapur.

Si veus penjar matalafs  
en estrelles quan camines  
segur que t'entren embafs:  
són **mar-fegues** catalines.

Si la Generalitat  
ni **mar-ca** ni tapa un parche  
sols podem dir que em quedat  
fotuts i arrimats al **"mar-che"**.

La paraula **mar-ieta**  
pareix molt fina i molt guai  
pero és hui **mar-ca** obsoleta  
perque s'estila dir "gai".

Un **mar-cador** ens prodiga  
lo que digué un vell patriarca;  
que més tira un pel de figa  
que una **mar-oma** de barca.

Un italià dels collons  
no para de **mar-ejar**  
deixa en València uns **mar-rons**  
que no ens deixen caminar.

Per tota la **mar-abunta**  
de tant turisme en manada  
nostra costa es desconjunta  
convertint-se en **mar-ranada**.

I acabe per fi el morfema  
de nostra **mar** valenciana  
fumant-me sense problema  
bons porros de **mar-higuana**.

## EN L'EVENT, L'ARTISTE ENS GUIA PER NOSTRA GASTRONOMIA

En la qüestió d'aliment,  
un tesor es conjumina  
com el menjar excelent  
de la montanya o marina.

El menjar té gran impacte  
per a gent de molta gana  
perque ací se'ns mostra el tracte  
de la cuina valenciana.

Podeu vore en esta escena  
lo millor que es pot trobar  
puix la primera faena  
té un nom sagrat: ¡L'almorzar!

Davant d'una ensaladeta,  
cacaus, pebrera i olives,  
la gent queda satisfeta  
si al "carajillo" no el prives.

El dinar és maravel·la  
quan u ha de pegar un mos  
puix no sols té la paella...  
¡Som el breçol de l'arròs!

Tant dona l'arròs a banda  
o arròs en fesols i naps,  
en assunt de la vianda  
sense dubte som els caps.

Ací tenim un bollit,  
un rossejat i un "puchero",  
uns peixos i un embotit  
que no se'ls bota un torero.

¿I qué dir de Catarroja  
i lo que d'ací es pot rebre  
quan la gent es torna boja  
per un perol d'allipebre?

¡Che! Quan se para la taula,  
siga de nit o de dia  
no cal dir ni una paraula  
¡Tot és de categoria!

En resum, que no es estrany  
que la gent, mirant l'escena  
demane café i champany  
puix tindrà la panxa plena.

O siga que ací no és prou  
parlar de la nostra mar  
perque ací tot lo que es cou  
dona gust al paladar.



## DELS PETARTS I EL SEU CONSUM SE FARÀ EL MUSEU DEL FUM

A resultes de les normes que el Govern Central proclama, s'ha capgirat el programa de pirotècnia i de foc, ara han clavat tantes pegues als castells i mascletades que deixen festes tallades i als disperss fòra de joc.

Per això enguany nostre artiste volent deixar la constància de normativa tan rànica monta escena de museu: i en lloc de la balconada que en mascletades rebenta nostre artiste nos presenta els petarts com a trofeu.

Presentarà així la pólvora que en mascletà és increïble com element apetible als amants del seu retum. I repetats en la plaça suant tots la gota grossa voreu furta molta bossa pels "cacos" entre el bumbum.

Allí van els venedors de cerveses i de papes i els calents que a chiques guapes s'acosten en dissimul Són els que en tot l'entusiasme botant en el terremot aprofiten l'avalot per a tocar un bon cul.

Entre suors i colzades tot el món reclama l'hora i la gent que es queda fòra fan espenta d'huracà, tots criden a les falleres que en un avís fonotècnic reclamen al pirotècnic començar la mascletà.

La mascletà ací se queda com gran signe de la Festa que han tractat com una pesta per a fotre al món faller. Per lo manco se conserva eixa tradició tan bona del perfum acre quan trona que empapa tot el carrer.

## UN CORREDOR ESPONTÀNEU MARCHA PEL MEDITERRÀNEU

Mire a un tren ple d'aflicció i observe el gran desconcert d'uns governs que han descobert com fer en canut la "o". D'eixe trenet en qüestió quan el projecte s'incoa, els governs perden la proa i no els entra en el seu cràneu corredor mediterràneu malaït per la Moncloa.

No existix en el mon via mes sacsadeta -¡la pobra!- perquè sols pensar en l'obra ya està morta d'agonia. Sap tota la Geografia manco els del Nort i del Centre, no hi ha camí que concentre mes rebujos del poder que el gasta com un paper dels que es porta al fer de ventre.

El Ministre de Foment, que és Àvalos i no avala pareix que se tinga a gala passar de la seua gent. Potser tinga el pensament que en tot este marejol ell tinga com protocol seguir òrdens de Madrit com arma del seu Partit en tant de fer-nos la col.

Hui se pregunta mig món  
quin invent o filigrana  
vol fer el Govern que ens mana  
plantant eixe ou de Colon.  
En un Pla de "quita i pon"  
no saben per a on eixir  
i el poble es torna faquir  
mossegant claus i perilles  
mentres eixes camarilles  
fa temps que nos fan parir.

Viager i Comerç sumís  
que de RENFE eres esclau  
i t'han pres com un babau  
a qui fan la "mis-en-plis".  
No ni ha un "chollo" ni un pastís  
que no et lleven de les mans.  
Tin clar que de temps lluntans  
quan hi ha cosa que ens apanya  
se'n va a atre lloc d'Espanya  
i per a fotre als valencians!

### **SOBRE UN CAVALLET DE MAR LA SIRENA VE A CANTAR**

Escoltar cant de sirenes  
com músiques celestials  
venen a ser les ofrenes  
que fan borrar nostres penes  
promeses electorals.

Estem farts de vore aci  
com Poder i Oposició  
nos canten sense juí  
perque alguns diuen que sí  
mentres atres diuen no.

Ens canten noves promeses  
quan no han complit anteriors  
i van augmentant despeses  
per a recaptar remeses  
de nous i incauts electors.

Sempre escoltem la cançó  
d'una veu molt ostentosa  
pregonant ple de ficció  
lo que té hui de visió  
Catarroja fastigosa.

Nos la canten sense taca,  
curiosa de cap a cua,  
preservant nostra bojaca,  
i on no se chafa una caca  
i mai nos multa la grua!

Canten l'eixemple del tràfic  
ple de bicis i patins  
que dit d'un modo molt gràfic  
marca el pla encefalogràfic  
al viandant que està dins.

Prometran un nou conveni  
del pont de Pista de Silla  
i també el P.A.I, Nou Mileni  
i el tramvia primigeni  
que a la Rambleta maquilla.

La cançó ponderarà  
un poble sense pudors  
on no defeca ni un ca  
i on la gent no buidarà  
fòra dels contenidors.

Ens mostrarà un poble net  
lliure de mosquits i rates  
peatonal en tot dret  
i on pot jugar un chiquet  
sense posar-se sabates.

Ya no es voran les aceres  
plenes de valles i alçades  
ni a cap de colles obreres  
foradant com unes feres  
les més recents asfaltades.

I quan vinguen les plogudes,  
el poble no serà un caos;  
no hi haurà cases caigudes  
ni llacs en les avingudes  
mes grans que els pantans de Laos.

Es prometran grans accessos  
per a entrar o eixir del centre  
tenint semàfors atesos  
i sense esglais acomesos  
dels que fan buidar el ventre.

Ya no tindrem que patir  
dins d'esta vila d'oferta  
la Sirena ve a aclarir  
lo que la cançó vol dir:  
¡Catarroja descoberta!



**NOSTRA SIRENA S'OFEGA  
ENMIG D'ESTA MAR "DE PEGA"**

Ya fa temps que la mar turbulenta  
per l'aigua pudenta  
pareix un comú  
i el producte de les canyerries  
de mil porqueries  
no ho para ningú.

El pecat de l'avanç tecnològic  
pel caos ecològic  
resulta evident  
perque a més que la caca indigesta,  
l'aigüeta que apesta  
joxida l'ambient!

Allí va lo que pixa Mariana,  
la costra marrana,  
la pell d'entre els dits,  
el paper que se gasta en el "water",  
la caspa del "pater"  
i els "cleenex" florits.

Allí para el sobrant d'allioli,  
ruïnes i espoli,  
les sobres d'arròs,  
els envases, les llandes, les corfes,  
espines, pellofes  
i els trossos de l'os.

Allí aboca l'indústria porcades:  
les mil gorrinades,  
mondongos letals,  
les resines, les brees, els màstics,  
les gomes, els plàstics,  
bidons i poals.

Allí es junten els pots de la laca,  
bonyigues de vaca,  
i els tanques de "fuel"  
i el "Dodotis", el "Tampax", "l'Ausònia"  
l'escuma, colònia  
i els frascos de gel.

La sirena en això està que trina  
per més que alucina  
mirant gorritons  
i als governs que davant del desastre  
combaten l'empastre  
i rasant-se els collons!

Tot allò està pijor que una fira  
puix tot el món tira  
la "guala" a grapats  
i els que manen damunt no se planten  
i se callen i aguanten...  
els molt desgraciats!



## ORACIÓ FINAL

¡Oh mar i mare natura,  
soport de l'home inconscient  
que en fòc, caca i detergent  
te porta a la sepultura!

Fes que torne la cordura  
i que respecte la gent  
nostre preat mig ambient  
al que li està fent tortura.

Fes que l'home al fi raone  
puix quan per bèstia t'afone  
deixant tot pelat i ras,  
serà el seu fi per matar-te...  
mes... ¡Tu pots regenerar-te!  
I al cap d'un temps... ¡Reviuràs!



# falles 3020, ¿tens futur?

explicació  
de la falla  
infantil



per  
Donís Martín Albizúa

## UN INSÒLIT MONUMENT SORPRÉN ENGUANY A LA GENT

Chiquet que vas a costura  
i en deures estàs patint  
vas a viure una aventura  
que la Falla te procura  
portant-la a l'any tresmil vint.

No sé si en un malensomi  
s'alçat l'artista en mal roll  
a punt per al manicomi  
o que buscant molt d'encomi  
el pobret s'ha tornat foll.

I així em deixa majareta  
o pertorbat pels enganys  
puix m'ha fet una falleta  
que pareix d'atre planeta  
per successos molt estranys.

Resulta que el creador  
fent les mil galimaties  
nos presenta sens rubor  
un futur prou torbador  
que patirem tots els dies.

Ací tots els habitants,  
d'este futur inaudit  
són uns ninots discordants  
convertits en uns mutants  
sense raó ni sentit.

Seran els seus organismes  
integrats per implements  
de chips i atres mecanismes  
fabricant anabolismes  
plens d'antivirus potents.

La gent serà molt més alta  
i de pell més enfosquida  
grans ulls i de bella galta  
i no es trobarà malalta  
fins als cent vint anys de vida.

No hi haurà cap diferència  
de color entre les races  
i a impuls d'una nova ciència  
tot el món serà eminència  
descobrint un fum de traces.

Les Falles, en atres formes  
es voran molt diferents  
i la Festa en atres normes  
no tindrà als fallers conformes  
mateix que són les presents.

Això és lo que enguany tenim:  
un futur de tararots  
d'un desarifo sublim  
on l'artista ha fet un mim  
inventant-se estos ninots.

I com no hi ha atra manera  
perque pareix un conjur,  
prepareu-vos la mollera  
per l'aventura fallera  
que ens passeja pel futur.  
*(Sense un "compromís" distint...,  
¿Hi haurà Falles tresmil vint?)*

### TENIM A UN DEU AL REMAT EN EL RELLONGE PARAT

El Deu Cronos nos remata  
la falleta que relata  
tot un temps futur faller,  
perque ell és el responsable  
d'eixe pas inexorable  
d'un pervindre on tot potser.

El rodegen els planetes  
que són com unes boletes  
penjant en un orbe astral  
i el seu rodar determina  
tot lo que el cosmos confina  
dins de l'espai sideral.

Cronos monta un aquelarre  
que quan vol marcha diu: ¡Arre!  
i quan vol frenar diu: ¡Soo!  
pero mai voreu que para,  
Cronos té la cosa clara  
que el temps no té interrupció.

Ell maneja un artefacte  
que provoca un gran impacte  
marcant hores d'un destí  
i el seu pas marca les rutes  
on la gent són com reclutes  
que tenen principi i fi.

Té l'aspecte d'una imprenta  
on el pas del temps espenta  
tot el viure d'un demà,  
marca allí una partitura  
dirigint cada aventura  
que va a tindre el ser humà.

Quan el Deu el botó apreta  
voreu que la maquineta  
va amollant a dolls de fum  
i del fum que així se crea  
voreu eixir a volea  
ninotets formant volum.

Voreu en l'any tresmil vint  
com les Falles van eixint  
mateix que el fum de canyot  
seran coses molt estranyes  
fetes d'unes artimanyes  
que ens fan quedar com camot.

Seran cadafals quimèrics  
de conceptes esotèrics  
on no importa lo que es veu  
perque allò serà una cosa  
que ningú farà una glossa  
puix ni un loco se la creu.

### EN ESTA FALLA ALS NINOTS NO ELS TROBAREU... ¡SÓN ROBOTS!

El futur mostra un invent  
que tindrà a un públic devot,  
suplirà a tota la gent  
que es convertirà en robot.

Ací nostre artista els planta  
com veïns d'esta ciutat  
perque fan treball a manta  
ràpid, perfecte i barat.

Ells faran les mil faenes  
en la casa i en l'escola  
llevant-nos totes les penes  
i els mals de la testerola.



Els seran nostres artistes  
de les Falles tresmil vint  
i seran protagonistes  
del festeig que estem vivint.

Sols u farà la faena  
que es treballa en el taller:  
el remat i cada escena  
fins el montage faller.

Per molt dur que el treball siga  
faran tot lo que se'ls mana  
"pencaran" sense fatiga  
i així tota la semana.

Tornaran a la gent boja  
per lo que poden percebre  
guanyant sempre en Catarroja  
els concursos d'allipebre.

Tindran un aspecte gràcil,  
lo embrollat faran senzill,  
tot lo mamprés faran fàcil  
deixant-ho com un espill.

En els deures escolars  
brodaran totes les pràctiques  
i per molts exàmens rars  
trauran deu en matemàtiques.

El robot tindrà un talent  
sense cap limitació  
deixant viure a l'indolent  
a tocar el violó.

En fi, que tindrà un pervindre  
que no tindrà qui li rasque  
solament s'ha de mantindre  
per a que el robot no "casque".

En fi, que va a fer-se l'amo  
de tota l'humanitat,  
deixant a l'home el marchamo  
que el seu patir... ¡s'ha acabat!

## EN LA PLAÇA S'HA TROBAT UN FALLERET CONGELAT

En la Plaça La Llongeta  
s'ha trobat un tros de gèl  
i dins d'ell, cobert de pèl  
a un falleret congelat.  
Data de l'any dosmil dèneu  
i fon la seqüela immersa  
per la sentència perversa  
que va dictar un Jurat.

Segons cròniques antigues  
el falleret en conserva  
forma part de la reserva  
de molts desenganys festius.  
Era Pepet el seu nom  
i es quedà així d'entumit  
al saber el desprofit  
d'un grup de desaprensus.

Passà que en la seua Falla  
del Barri de les Barraques  
el Jurat sols trobà taques  
sense cap mèrit faller  
va cascar-li tot un zero  
i algun fill de Belzebú  
li puntejà en un menys ú  
més pancho que un pardaler.

Potser que ni l'últim Premi  
s'arribara a conseguir  
i sentara com un tir  
l'èxit que tingué el Llibret.  
Pareix ser que en este Poble  
tot lo que es fa en bons conreus  
no siga banyar-se els peus  
¡ya l'has cagat pastoret!

Lo que s'ignora es desprecia  
i la mala fe i errors  
fa aflorar els malhumors  
i els desdenys als infantils,  
poc guanyarà aquell que s'unfle  
perque si un Premi és la paga  
tindrà l'honor que s'amaga  
dins de pilotes servils.

Potser que al tercer mileni  
retorne al fi la justícia  
i s'acabe la malícia  
de tots els jurats injusts  
i els infantils s'ilusionen  
per una bona falleta  
i no al Premi que empaqueta  
la ràbia els plors i els disgusts.

## TENIM ACÍ UN CREUER TÀCTIC FET PEL "CORTE INGLÈS" GALÀCTIC

En la nova societat  
en la que els robots dominen  
comprovem que han arribat  
gents que el Cosmos han solcat  
per vore ací com traginen.

Són un grupet d'alieniens  
que han contractat un creuer  
des de molt lluntans orígens  
a estudiar als aborígens  
que han creat el món faller.

Voreu que eixos visitants,  
d'este creuer inaudit  
són ninots horripilants  
d'aspectes alucinants  
sense raó ni sentit.

Hi ha qui sembla una garrafa  
que té un gran ull en el centre  
atre en un coll de girafa,  
atre pla com una safa  
i atre com el suc del ventre.

Hi ha qui pareix una anguila,  
té atre forma de tramús  
hi ha qui el cos és tot pupila  
i alguns van en retafila  
portant aspectes d'obús.

Pareix un plat de favada  
en choriços, botifarres,  
pernil tendre, cansalada,  
resumint, una empastrada  
que quan la veus te desbarres.

Ací en la Falla els tenim:  
un grupet de tararots  
d'un desarifo sublim  
que són mes llejos que un crim  
i espanten fins als robots.

Ignore com pensaran  
en quan coneguen la Falla  
pero el cas és que ací estan  
molt sorpresos tot el clan  
entre tanta faramalla.

De moment ací pretenen  
integrar-se al món faller  
i aixina tal i com venen  
a tota la gent sorprenen  
marchant fent passacarrer.

I no volent perdre's pla  
de cada festeig que es mou  
el foc i la traca els va  
i per a fer despertà  
tirant-se pets tenen prou.

I com no sé atra manera  
d'explicar el seu glamur,  
els deixe d'eixa manera  
fent l'aventura fallera  
que nos ve des del futur.

*(Això sí, el seu modelat,  
ha resultat ben barat.)*

## L'ORDENADOR DEL FUTUR NO NECESSITA DISC DUR

Com projecte futuriste  
nos modela ací l'artista  
lo més nou com a portal,  
un model que és la repera  
puix durà la "web" fallera  
per tot l'orbe sideral.

Com voreu no hi ha pantalla  
per no haver no hi ha ni Falla  
tot està dins de la ment  
i si ací es fa una figura  
justifica la factura  
que haurà de pagar la gent.

Se farà en tecnologia  
de total telepatia  
sense tecles, discs ni fulls.  
Sols pensar en fer un acte  
qualsevol tindrà un impacte  
i el vorà tancant els ulls.

No farà falta un hardware  
ni sistema que se pare  
ni rets, módems ni ratons,  
ni quick time ni impresora,  
cada pàgina s'explora  
sense cap tramitacions.

Esta tècnica futura  
que a la gent d'ací assegura  
ple domini del cervell,  
se fa en forma molt senzilla  
per un chip que és de pastilla  
que s'implanta baix la pell.





Per l'impuls que se propícia  
quan se dona la notícia  
se coneix casi al minut  
i com no hi ha ret molesta  
va a conèixer nostra Festa  
l'univers desconegut.

Diu l'artista que al segon  
inlús gents d'un atre món  
podran vore eixos tragins  
i com uns eixemples pràctics  
ha plantat a uns sers galàctics  
que en la "Web" s'han ficat dins.

Si est eixemple se realisa  
la futura "Web" avisa  
que farà falta valor  
puix si agrada nostra Festa  
serà objecte de conquesta  
de "Alien" i "Depredador".

### SER O NO SER DE L'OFRENA ÉS CÒRRER A CAMA PLENA

Fa dos sigles que l'Ofrena  
se feya, honrant a la Verge,  
molt més lenta que un conserge  
que patix de mal d'esquena.

I era així perque en dos dies  
tal rollo de desfilada  
complia a la matinada  
matant als crios i cries.

Pero ara el Poder Central  
que a tot dona solució  
ya ha deixat una instrucció  
de compliment general.

Lo que abans durava una hora  
s'ha fet ara en dos minuts  
i qui trenca els temps rebuts  
l'any que ve... ¡se queda fora!

I així els fallers i falleres  
tant els grans com els chiquets  
van tots montant patinets  
en motors i... ¡fent carreres!

Pero els que ara fan furor  
per adaptar-se a estes modes  
són els que van sobre rodes  
impulsats per reactor.

Els portadors del pas sonso  
s'han tornat en mancomú  
pilots de "Fòrmula U"  
com l'antic Fernando Alonso.

I així en l'escena voreu  
com els carrets van per l'aire  
i els pilots, sense donaire,  
defecant-se a tot arreu.

I voreu en estos "bolos"  
que el nou sistema ha inventat  
mares en el cos volat  
i perdent fins els pololos.

Ara es tira en metralletes  
les flors als colocadors  
que porten, molt previsors,  
guants de béisbol i raquetes.

I lo que és molt important,  
ara ya ni es talla el tràfic  
perque acte tan sismogràfic  
ise'l durà tot per davant!

Ha segut una porfia  
pero així s'ha conseguit  
que l'Acte s'ha reduït...  
¡Dos Ofrenes... en mig dia!

Ha segut un gran invent  
tota la gent va encantada:  
de l'eixida a la tornada:  
deu minuts... ¡l a pegar vent!

### ARA EN FÚTBOL, LA BATALLA SE MAMPREN EN LAPANTALLA.

¿Ara qui ens anava a dir  
que en el deport nacional  
s'anava a substituir  
un estadi per a omplir  
per una caixa visual?

Hui ya no es peguen patades  
que fan rodar la pilota,  
per a cobrir les jugades  
en pulsar dos botonades  
fas el gol de millor nota.

No es juga ni en les escoles  
perque no tenen ni espai,  
tot el fútbol que controles  
se juga en unes consoles  
i una pantalla "Display".



En elles, pensant la tàctica  
i apretant un botonet  
o una palanca molt pràctica,  
d'una forma autodidàctica  
fas gol en un periquet.

Pots donar-se així una escena  
normal en el temps de hui:  
veus a un chic en la faena  
i al baló plorant de pena  
perque el gasta de coixí.

El joguet és formidable  
i no ocupa on se situa,  
molt fàcilment acoplable  
i damunt molt confortable  
perque el jugador... ¡ni sua!

A més d'estos protocols,  
que al chiquet no dona fòbia  
sempre troba els grans consols  
de que pot marcar més gols  
que Rodrigo o que Kondòbia.

És una invenció oportuna  
on l'emoció no mai falla,  
sense cost d'una fortuna  
com va costar eixa runa  
de l'assolat "Nou Mestalla".

*Ara fa prop d'un mileni  
que el volgueren començar  
i sense diners ni ingeni  
s'afonà sense acabar.*

### L'AIGUA DEIXA SA ETIQUETA FENT LA "PISCINA LLONGETA"

Provocat pel mal orage  
i això que ara diuen "DANA",  
Catarroja s'empantana  
i es desfà com un formage.  
En la Falla es veu l'image  
de la Plaça La Llongeta  
que l'han oberta l'aixeta  
per tanta aigua que confina  
com una enorme piscina  
que l'ha deixada desfeta.

Pareix que el canvi climàtic  
té molt que dir al respecte  
puix la Plaça té un aspecte  
semblant al golf Adriàtic.  
El fenomen sistemàtic  
ha fet pujar a la mar  
i ara allí se pot peixcar  
inlús pot donar-se el conte  
de que Mireya Belmonte  
puga vindre ací a nadar.

Pareix que l'Ajuntament  
no sap si fer allí un port  
o dedicar-la al deport  
tornant-la un lloc atractiu.  
Potser l'espai deportiu  
per a practicar allí:  
regata en velam llatí,  
perchar en albuferenc,  
rem en kayak canadenc  
i bots des de trampolí.

La Plaça aixina anegada  
despuix de moltes plogudes  
podria captar ajudes  
per a fer una olimpiada.  
Es troba molt preparada  
per ad eixe event famós  
seria un succés gloriós  
que en València ningú espera  
perque en lloc d'una Albufera  
Catarroja en tindrà dos.

### FINAL

Sabent com som, d'on venim,  
no està gens clar on anem  
el festeig, al seu extrem  
podrà ser més gros o prim.  
Dins de mil anys tot l'ordim  
serà de llevar-se el gorro,  
i si ara hi ha molt de morro,  
per l'activitat i estètica  
les Falles de cibernetica  
no es semblaran ni en el forro.



# MEMÒRIA D'ACTIVITATS



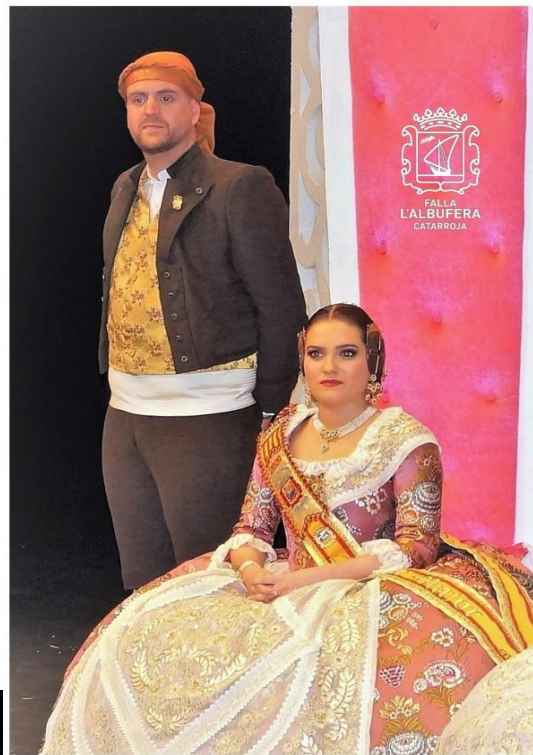
*Fins el dia 11 de març de 2020  
data del confinament...*



FESTA I CULTURA



# EXALTACIÓ FALLERES MAJORS I CORTS D'HONOR

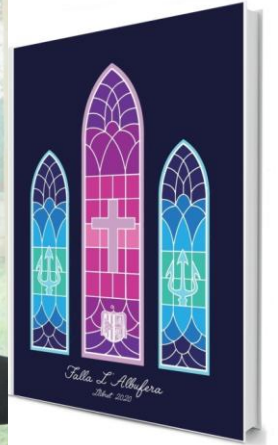








# PRESENTACIÓ DEL LLIBRET I DINAR AMICS DE L'ALBUFERA









# CAVALCATA DEL NINOT









## PRESENTACIÓ DE LA REVISTA LLETRAFALLER EN EL NOSTRE CASAL





# EXCURSIÓ AL PORT





# CONCURS PAELLES





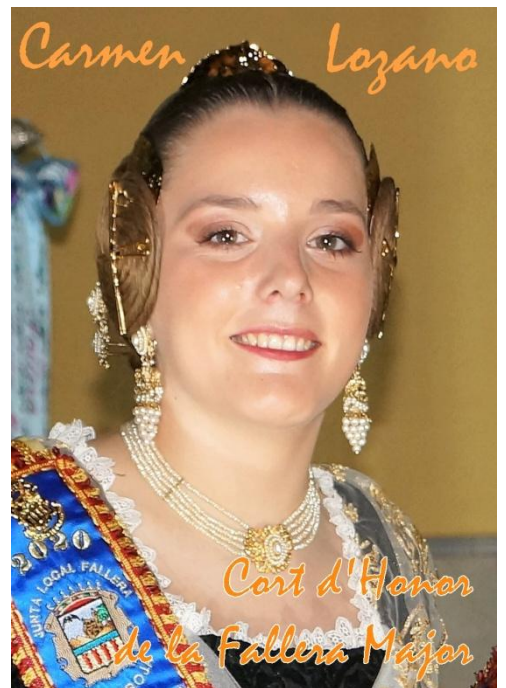
# CRIDA







*Alba i Lara, Falleres Majors  
de Catarroja 2021*



*Carmen Lozano*

*Cort d'Honor  
de la Fallera Major*



# EXPO NINOT





*¿QUÉ SERÀ, SERÀ?*

# *Qué serà, serà?*

Dumenge 22 de Novembre

12:00h - Teatre Auditori de Catarroja















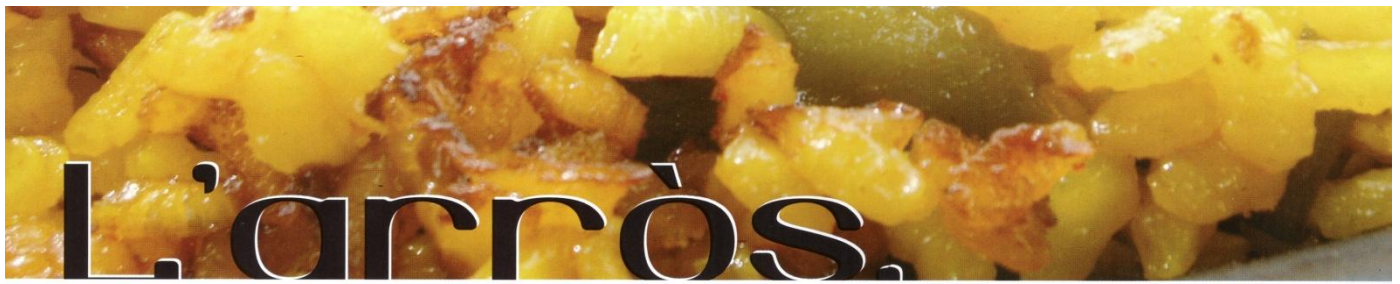
TREBALLS  
2021



FALLA  
L'ALBUFERA  
CATARROJA

Festa i Cultura





## L'arròs

la paella i un breu conte d'ella *Per Bernat López Galiana*

**B**uscant informació sobre l'arròs, que és el tema escollit per al llibret d'enguany, he tengut que regirar llibres, fullejar enciclopèdies, i escodrinyar per la web, aixina d'esta manera, fent de ratolí de biblioteca he pogut documentar-me i saber més de lo poc que sabia sobre l'arròs. Hi ha arrossos silvestres i arrossos domèstics. Els grecs denominaven *zitzània* a un gra rebel i salvatge de que poc més se sap. En els marenys de Canadà creix una gramínia silvestre que va servir d'aliment bàsic per als nadius, pero no és pròpiament arròs, encara que històricament en l'arròs s'ha emparentat. Té per nom científic el de *zizania aquática*, i vulgarment rebia el nom de *tuskaro*, *manomín* o gra d'aigua.



En el nord d'Europa es va donar una atra variant salvatge al que es va denominar en el nom de *manna*. Antany, estes espècies de gramínies donaven la força als iroquesos, als chippewa i als pobles eslaus, i en la seua farina es cuinaven exquisits pans i sopes. Són coneguts com a arrossos salvages, pero no són arrossos, en ningun cas, i dubte que encara siguen salvages, perque es poden adquirir en qualsevol tenda.

L'arròs domèstic, el comú, pareix ser que prové de l'Índia, encara que va ser en China a on major progrés va experimentar el seu cultiu i atenció. Les fonts existents indiquen que des de l'any 3000 a.C. s'ha cultivat en el lluntà orient. De l'Índia va passar a la China, d'allí a Corea, a Japó i a Filipines. En direcció oposta, les tropes d'Aleixandre el Magne varen portar el gra fins a Grècia, a on se li va denominar *oriza*. No obstant això, no va ser sino fins a l'expansió àrap-musulmana, en el segle VIII d.C., que el cultiu de l'arròs no s'estén per tot el Mediterràneu i concretament a la marjal de l'Albufera. És llavors quan dona començament l'història popular de l'arròs guisat en occident. Com a prova, de la paraula àrap *ar-rozz* es deriva l'actual denominació en valencià i espanyol.



El cuiner d'una paella valenciana feta entre bons amics complix un rigorós ritual quan està guisant l'arròs, açò no és una qüestió banal, és molt important, tant per a obtindre un resultat culinari satisfactori com per a convertir en harmònic i grat per als comensals que observen el procés, que a fi de contes són els mateixos que rendiran contes davant de l'arròs.





El nostre cuiner (a partir d'ara li direm "el nostre amic") s'ha disculpat davant de tots els presents perquè desija, primer que res, pegar-se un passeig. No ho diu, però sé que vol fruitar en soletat de la grata funció de buscar herbes de camp. En els parages al voltant d'a on se trobem hi ha abundància de plantes aromàtiques: espígol, pebrella, orenga, romer, en fi, dona igual, perquè el nostre amic sempre retorna en un somriure i les mans en la bojaca. La mescla ja la té pensada i preparada, desconexim quina és la seua composició, és el seu secret, el seu toc personal.

En totes les ocasions en que he segut testimoni d'una paella feta pel nostre amic, sempre li he vist acompanyat d'un ajudant de cerimònies. Però més que un ajudant voluntari, sol ser com un escolà, solícit i disposat, un aprenent que diuen que, inclús, supera de vegades al mestre. No obstant això, quan coincideix en este, sap limitar-se a la seua llabor, per respecte, i perquè entén que el ritual està per damunt de les vanitats del cuiner.

Abans de res, el nostre amic selecciona la llenya propícia: palla i retrama per a l'arrancada del foc; branques de taronger per a provocar brases de foc lent, i branques de cep sec només per a alguns moments difícils. L'ajudant prepara la llenya, potser discuteixen algun detall sobre l'adequació d'una o altra espècie, però els testimonis no fem cas. No estem cridats a comprendre estes qüestions internes del ritual. El control de la flama requereix una certa complicitat en el foc i, en tot cas, agilitat i experiència. La fusta agarra en ràpida. El primer pas està donat. Una vegada assentada la flama, s'inicia la paella.

Una "*paila*", terme arcaic castellà, o paella, en valencià, és com tots sabem, un utensili metàl·lic, ample, poc profund, pla i en dos anses. Segurament, les dos paraules procedeixen del llatí "*patella*". En tot cas, hui, només subsistix la denominació valenciana que ja, de fet, és internacional. En rigor, la paraula paella només invoca la paella, l'utensili, però devem assumir, per molt rigorosos que vullgam ser, que el terme, almenys popularment, fa referència a l'arròs cuinat i no a l'utensili.

En la carta de qualsevol restaurant del món pot aparèixer la paella, tal com l'escriu, i, en molts casos en tota seguretat, ni el gerent de l'establiment ni els comensals, sabran com se nomena la paella, ni l'orige ni les curiositats locals que rodegen el ritual d'este plat. Els reitero, un terme i una fórmula universal, encara que tingam clar que va tindre un oríge concret en les nostres terres valencianes.





En la conca mediterrànea de la península ibèrica es cultiva l'arròs. Són innumerables les varietats d'esta gramínia. És el cereal que més es cultiva i consumix en el món. D'entre totes les espècies, i generalisant, el gra de grandària mijana o arròs redó és el més recomanable per a cuinar-lo en paella per les seues qualitats en l'absorció dels sabors, i per a aconseguir, en definitiva, un arròs sec i saborós. Este arròs cou en un temps suficient i apropiat per a harmonisar els sabors de les viandes, sense excessos, en una justa mida.

Els ingredients estan preparats junt al fòc: oli d'oliva, sal, pebre roig, arròs, pollastre, conill, bajoqueta o tavella de qualsevol varietat valenciana: *ferradura o roget*, tomata picada en un all trossejat, safrà natural o colorant, caragols i el nostre fesol autòcton, el garrofó, el fesol blanc i pla.

Nivellen la paella sobre el ferro de tres peus i comencen a guisar. En l'oli calent i sense presa doren els trossos de carn. Despuix aboquen les verdures per a sofregir, només uns pocs minuts imprecisos i tiren la tomata picada junt a l'all trossejat per a que esta sue i solte l'aigua. El nostre amic pica en el cantó de la paleta els chicotets trossos de tomata que es van deslligant. En determinat moment, en un gest lleu, com sense donar importància a lo que fa, sala el sofregit i escampa el pebre roig, sense deixar la conversació i atenent al mateix temps les preguntes dels testimonis. De seguida, remou el conjunt ràpidament per a evitar que es creme el pebre roig. Comprova l'estat del sofregit i decidix que ya és el moment de posar l'aigua.

L'aigua; l'aigua és una de les claus de l'arròs. Es diu que la mesura és de dos gots d'aigua per u d'arròs. Potser serà cert en les cuines, en els receptaris, pero mai sabrem la mesura ideal que usa el nostre amic. Coneix l'aigua, i no totes funcionen igual en tots els arrossos. Hi ha raons científiques per a estos efectes, pero ací només importa el ritual de l'experiència. Va abocant l'aigua sense aparent control ni mesura. L'ajudant se desespera, perque és u dels secrets que el nostre amic es nega a revelar-li. Pero el seu silenci no és per a mantindre les distàncies ni la jerarquia, perque la seua generositat és llegendària, la raó és que un bon ajudant deu dependre a dominar la paella sense fer-se càrrec de les mesures físiques, ha d'aprendre a controlar a ull i a ajustar l'aigua per a evitar les menors rectificacions possibles, perque a vegades, en l'arròs, la correcció no cap, i intentar-ho pot precipitar el desastre.

Hem afegit el safrà mentres couen els ingredients en l'aigua, que va reduint el seu nivell. En el càlcul de la quantitat de líquid per arròs també està previst l'efecte de l'evaporació. Les preguntes que li fem al nostre amic reben sempre oportunes respostes encara més imprecises que una evasiva... *"És que depén de diverses coses, entre atres de la durea o la "mollor" de l'aigua, de la classe d'arròs... unes vegades necessita més aigua i atres vegades menys... que voleu que vos diga... puix això... depén"*.

El nostre amic desvia l'atenció dels presents en uns llargs monòlegs sobre guisats llegendaris. Parla de l'importància de l'arròs en l'època en que ell era una criatura, de com cuinava la seua yaya els arrossos, que la base de l'alimentació en qualsevol casa de l'horta valenciana, fora rica o pobra, era sempre la mateixa: les olles, tant de carns com de peix. Les sobres d'estos guisats del perol servien per als atres plats de la semana, els arrossos en totes les seues varietats possibles.





Sabem que la difusió de l'arròs per la conca mediterrànea es deu als àraps, encara que se sabera de la seua existència sigles arrere, i encara que s'elaborara en els temps dels romans i grecs alguna infusió o guisat poc elaborat. També sabem quina era la fauna comestible i els cultius habituals en terres de València: l'hortaliga i el llegum de l'horta, el conill de la montanya, el caragol dels racons verds i humits, i el pollastre del corral. Sabem, en concret, sobre els cultius d'arròs en la marjal de l'Albufera en l'alta edat mija. És la paella un plat popular, més o menys ràpid en la seua elaboració, barat, si es vol, onerós, si no se sap calcular, agraït i fàcil de menjar, sempre vistós en la seua presentació, en fi, barroc de formes i senzill d'orige i esperit. Medieval, en la cronologia.

No fan falta moltes cròniques ni documents per a deduir l'orige de la paella: la base era l'arròs, un aliment abundant que, sec, es conservava fàcilment; les verdures eren les hortalices disponibles segons la temporada; l'ingredient de substància podia ser una carn llaugera de montanya o de corral, o un peix de llac o del litoral. No cap una atra possibilitat. La paella originària tenia tantes fòrmules com aliments haguera disponibles, és la regla de la cuina popular, perque no es cuinava conforme una recepta preestablida, sino com es podia, pero sempre dins de l'esquema exposat, habilitat per la tradició de cada família. Des de llavors, tot cap en una paella. Les fòrmules existents actualment són innumerables, algunes en el seu matís local i històric, com els arrossos en mandonguilles, cigrons o pimentons i unes atres, que apareixen presidides per l'exquisitat i l'ampulositat, i paelles que, moltes vegades, corren el risc de resultar ridícules i exagerades com per eixemple, per a mi, les mixtes.



L'arròs en paella o qualsevol atra varietat d'arròs, be siga en calder o al forn, han segut tradicionalment la fòrmula de traure partit a l'olla o a la caçola, el plat que ha presidit durant sigles les taules ibèriques, incloses les del mediterràneu. Són els coents els que parlen molt sobre les innumerables receptes originàries dels arrossos. Que els pregunten als vells de l'horta quines èpoques de penúria varen conèixer i quina era l'ortodòxia de la cuina casolana. En el perol tot cabia. Despuix, a lo llarc dels següents dies, es cuina l'arròs de diverses formes, be en el caldo sobrant, be en cigrons, be en retalls de la carn. Molts d'estos arrossos són llegendaris i es mostren com a receptes independents quan no són sino extensions de l'olla, qualsevol olla que es poguera permetre cada família. Ara, dona la sensació que cada recepta de paella o arròs va nàixer de manera espontànea i s'ha d'aplicar conforme una fòrmula indestructible. Pero no, hi ha tantes paelles com cuiners, abans valencians, i ara mundials.

La cocció de les verdures i la carn ya han bollit suficient i fet un bon caldo. El bull produïx ulls i bombolles de greix, encara que en est aspecte és un plat equilibrat. El nostre amic, despuix d'afegir al bull una rameta de romer uns minutets, es prepara per al moment més solemne, un pas aparentment banal, pero decisiu. Una vegada corregit de sal el caldo, agarra en una mà un grapat d'arròs, l'escampa en llaugers i precisos moviments, pren un atre grapat, i també l'escampa, aixina successivament. L'arròs s'afona en el caldo que seguix bollint i bambollejant. No es distinguen els espais sense arròs, pero la precisió del nostre amic per a cobrir la paella és sorprenent, inclús fa comentaris i intercanvia opinions, sense que li cause un crebant en la concentració.





La distribució de l'arròs no és del tot homogènea, no ha de ser-ho, tampoc té perquè mitificar el pols del cuiner. No importa, perquè este aparent desordre no minva gens ni miqueta la fam, és més, provoca una gana de menjar exagerada. A partir d'ara, ni el nostre amic ni el seu ajudant tocaran per a res la paella, ni afegiran ni llevaran caldo, es limitaran a controlar el foc. Si té molt de foc es pot precipitar l'evaporació, si ne té poc, es prolongarà la presència de l'aigua, però... ¡atenció!, el resultat pot ser extrem: cremar o deixar cru l'arròs de la paella.

Han dominat molt bé les flames, prestant la màxima atenció i sense necessitat d'apartar retrames o troncs rebels. Tot queda en brases en la llar per a quan l'arròs ha pres cos.

El nostre amic retira del foc la paella i la deposita sobre terra humida, mentrestant comenta que esta acció és per a soltar l'arròs del fondo, el del cul de la paella en valencià coloquial. Despuix, d'humir uns fulls de paper d'estrassa, cobrix la paella en ells. Els grans de dalt, els més reseca per perdre abans l'aigua que els recobria, acaben de fer-se d'esta manera.

Potser que l'arròs s'haja cremat un poc. Els valencians diem ad este resultat socarrat. El socarrat és un fet que s'ha convertit en un repte, en una forma d'entendre la paella. Que si cremat, que si torrat, que si dorat, que si ha que cloixir, en fi, és un producte que té fervents adeptes i indignats enemics, casi sempre forasters, que no comprenen la benevolència que es té en este possible erro. I potser siga un erro, cert, però en qüestions culinàries, la tradició ha fet del defecte virtut. Potser l'arròs socarrat requereix un juí en totes les garanties. Soc u dels que acodiria en la seua defensa, o potser que no, depén de com quede lo restant de l'arròs, el que no s'ha socarrat.

L'arròs té un moment en que ha de ser menjat. És molt impacient. No és la paella un plat qualsevol. A propòsit d'impacients, els he de confessar una cosa, i és que... entre la sublim oloreta que fa, que tinc la boca feta aigua, i la meua bona gana de menjar, ací és precís acabar el relat del conte. Aixina que, els demane mil perdons, i en el seu permís, me retire per a paladejar-la.

**¡¡Vixca per sempre la paella valenciana, i com no, l'arròs en paella!!**

*Bernat López Galiana. Catarroja Falles de 2021*







FALLA  
L'ALBUFERA  
CATARROJA

*Festa i Cultura*

# *La Marjal*

*Per Ampar Orellano*



**P**er a poder parlar de l'arròs, és necessari parlar abans de la marjal, puix són les terres que anteriorment formaven part del Llac i que ara estan dedicades al cultiu de l'arròs, enclavat dins i formant part del Parc Natural de l'Albufera.

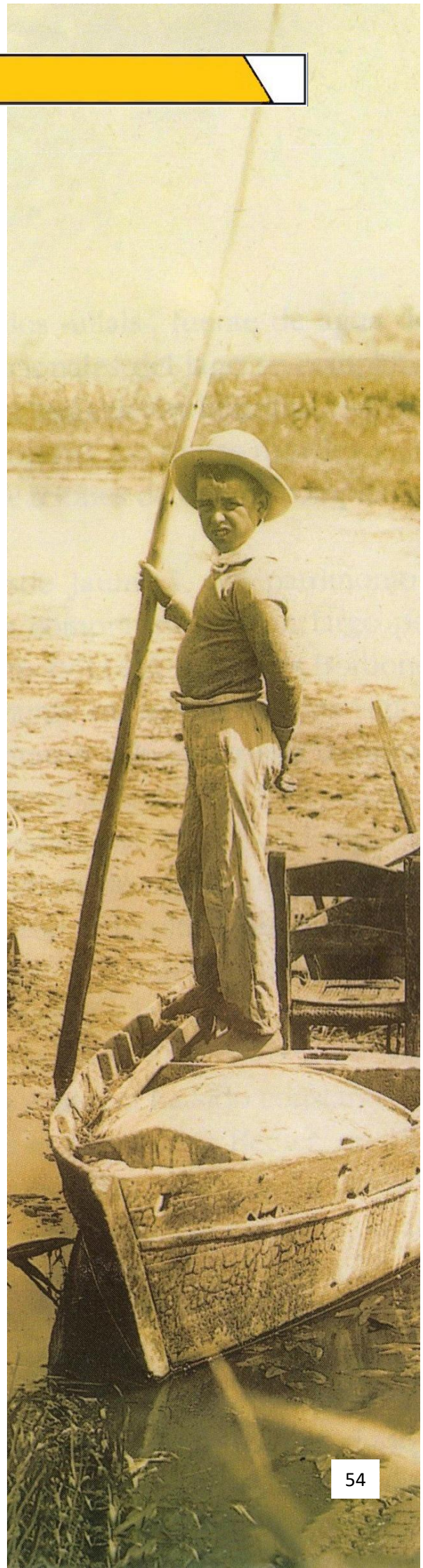
Prop de 14.000 Hectàrees de marjal, formen l'àrea més extensa del Parc, representant les zones planes inundables i formant un paisatge agrari de gran significat històric en el context valencià. Encara que es tracta d'un mig somés a un règim d'explotació intensiva, l'arrossar constituïx un hàbitat imprescindible per al funcionament del sistema ecològic de l'Albufera i una activitat econòmica tradicional de la població de la zona.

Les especials condicions d'inoxidabilitat que rodegen l'entorn del llac, i l'escassa profunditat, el convertiran en el lloc idòneu per a estendre el cultiu de l'arròs. En esta expansió, se varen colonisar les terres des del segle XVIII, per mig d'els aterraments, deixant-lo reduït a l'extensió que ara té. La major expansió tingué lloc des de finals del segle XIX fins a les primeres dècades del XX, quan se prohibiren els *aterraments*.

El llaurador ha necessitat de tot el seu ingeni per a guanyar-li a l'Albufera cada pam de terreny i dedicar-lo al cultiu de l'arròs. En el terme de Catarroja, algunes partides i tancats, s'han format de lo que era aiguamoriu al voltant de l'Albufera, és a dir, mareny, terres pantanoses del llac.

La posta en explotació, lo que es coneix com a *establir*, en l'espai que pertany al llac, se podien encontrar dos tipus de terreny, en vegetació o sense ella, és a dir, canyar o agle; el primer estava ocupat pel canyameral, senill, mansega, bova... i el segon s'encontrava cobert d'aigua. Era més fàcil establir-se en l'agle que en el *canyar*, ya que, en este, era necessari traure prèviament el *suro*, o conjunt d'arrels que si se podrien dins del terreny, el feen massa esponjós o tou, per lo que s'afonarien les cavalleries en el seu treball i seria inadequat per al cultiu. El llaurador previst de tallants, trea els gassons que amontonava en les motes o màrgens, per a delimitar el camp o la bassa a preparar.

La primera faena que hi havia que fer, era senyalar els límits per mig d'estaques, i fer els màrgens i motes que tanquen el camp en diversos materials. Una volta assegurats els màrgens, s'escomençava a omplir de terra, lo que més avant seria un camp d'arròs. Ad este procés, el coneixem com *aterrar* i *dragar*, ardu treball per a establir els camps i que tan be reflexa l'escriptor Vicent Blasco Ibáñez en la seua novela, "Cañas y Barro".







Eren vàries les formes utilitzades per a aterrar:

\*Dels *terrers*, o camps d'horta que fitaven en la marjal; eren terres de canyar i que se destinaven a traure'ls la terra per a aterrar els nous camps d'arròs.

\*Dels *campes d'arròs alts*, que s'alcen a causa de la terra que depositen les aigües del barranc de Chiva que venen de dalt o be que estaven un poc desnivellats a causa de la terra depositada que porta l'aigua en suspensió, i que sobrava al nivellar-los.

\*De les *séquies*, aprofitant el fanc quan les dragaven.

Esta terra se posava en cabaços d'espart o cabaços terrers, per a ser depositats en el camp i eren transportats per barques, barquetots i barquets de càrrec, per les séquies, perquè el trayecte des dels terrers o camps d'horta allindats en la marjal era llarc i la càrrega pesada. Els treballs d'aterrar, com era l'extracció de gassons, el dragat de les séquies, carregar i transportar la terra, els abocats....eren molt penosos i laboriosos, i a vegades abofegadors, perquè despuix de mesos treballant, el nivell sempre era el mateix, pareixia com si l'aigua s'engolira la terra. Se treballava la terra en els mesos d'hivern i sempre en aigua pel genoll o la cintura, pero era l'única forma de conseguir els trenta o quaranta centímetres de terra bona (*terra flor*) per al cultiu, que tenia que sobreixir entre cinquanta o xixanta centímetres sobre el nivell de l'Albufera.

Per ad esta llavor d'aterrament, feen falta ferramentes i utensilis com: aixada de mànec llarc, aixada descarregadora, pastera, lligó, cabaç i fustes que servixen per a fer el mur de contenció.

Els gassons es tallen en el *tallant*, que és un estrí molt utilitzat en la marjal per a tallar el suro, per a tapar forats, que són molt abundants en els màrgens a causa de les rates o per a arreplegar la boquera. Se fan tres talls en la paleta del tallant i s'arranca depositant-los arreglats vora al port per a ser carregats fàcilment en els barquets. La terra ha d'estar ben qualladeta, és a dir sense aigua i començant a *eixugar-se*, deixa forma el gassó ix molt be. El barquet de càrrec podia portar de trenta a quaranta gassons cada barquetada.

Quan s'havia fet la primera tirada de terra per tot el camp, s'escampava be la terra en l'aixada de cavar i despuix menejaven la terra, a fonat-se en el fanc, a continuació en una *entauladora*, li feen una passada.





A partir del segon o tercer any, ya podia entrar en el camp l'haca o el rossí, en la *rellla* i el *forcat*. En principi el cavall caïa molt a sovint, pero quan ya havia fet un parell de passades i el fanc anava assentant-se, se podia treballar millor.

La terra que es tirava als camps recent establits, i la que encara es tira hui, en el cas de que tinguen que omplir algun clot, sol ser fanc dragat, que normalment es trau dels sequiols. En estos s'assola la terra que arrosseguen les aigües, sobre tot en les fortes pluges de l'hivern, quan l' aigua baixa roja. Els barrancs que tenen molta pendent tenen més terra en suspensió. Este és el cas del barranc de Massanassa, conegut també pel del "Poyo", que té molt de depòsit de fanc.

El fanc dragat, com és una terra verge, és rica en greix, molt propi de les terres de dalt, i dona molt bon resultat per a l'arròs, perque és una terra flor, més dolça i que permet que es treballe mior.

El dragat se podia traure dels sequiols de dos maneres:

\*En màquines: Es posava en la séquia una safa i se fea rodar en els peus, se tapava la séquia i es trea l'aigua en la safa fins que se quedava sec i podien traure el fanc omplint els cabaços que se colocaben en la barca o el barquet.

\*En una aixada de mànec llarc: En este cas es treballava des del barquet, dins d'ell se posava una espècie de caixa de fusta, la *pastera*, que té forma de barquet pero més curta, i en l'aixada de mànec llarc i pala ampla, van traent el fanc que està baix l'aigua.

Estos treballs, es fan fins al més de marc, que és quan escomencen a secar-se els camps. Per a ajudar a l'eixugó, se fan unes chicotetes séquies, les *anguileres*, al voltant de la bassa, que permet secar-la més ràpidament i que en acabant serviran per a regular el nivell de l'aigua durant la cria de l'arròs.

Feen falta 300 barques de terra per a cobrir una fanecada, i sobre tres anys el temps que costava fer un camp de unes cinc fanecades, pero en els primers anys de collita, solien fer-se forats, que era necessari tornar a reomplir o se trencava alguna mota que hi havia que arreglar. Hi havia que passar cinc, o més anys per a que el camp quedara definitivament consolidat.

La preparació d'una bassa fins a que se puga plantar, costa molt d'esforç i molt de treball. Solament se podia fer front ad estes empreses, si la família tenia prou membres per a treballar o tenia recursos econòmiques suficients.

Tots estos tipos de treballs tingueren vigència fins a l'any 1926, quan se fità l'Albufera i se prohibiren finalment els aterraments. Hui en dia establir nous terrenys per a sembrar l'arròs, seria sumament costós.



## ELS TANCATS:

Se considera com a tancat, el conjunt de fanecades, que encara que són de diferents amos, tenen un mateix servici d'aigua, tant per a omplir les basses com per a desai guar a fi de conseguir un bon cultiu d'arròs, rodejats de sequiols i màrgens.

El camp de marjal està constituït pels següents elements:

\**La mota*, que és el marge. Si be se diu màrgens a tots, cal diferenciar que els de dins de cada camp, són molt més prims que els de fòra, pero els dos són de fanc. Se diu mota només als màrgens grans que tanquen l'aigua del sequiol i delimiten el tancat.

Les *motes mestres*, són aquelles que tanquen l'aigua del tancat, per la banda de dalt i la de baix.

La *mota mestra de baix*, és la tanca que llimita entre l'Albufera i el tancat, i en algun cas, entre tancat i tancat.

\**Les boqueres*, que és per a on entra l'aigua a la bassa.

\**La solera*, que és un pa de terra argilosa utilizada com a dic, que se talla del mateix marge del bancal, pero també pot ser de rajoles o pedres. Servix per a mantindre el nivell d'aigua adequat i se coliquen al fondo de cada boquera.

\**L'anguilera*, és un sequiol que se fa en les terres baixes, a continuació de la *mota*, a fi de que l'aigua que entre pels forats que fan les rates o anguiles, o per filtracions, vaja per l'anguilera directament al sequiol i no entre en les basses.

Si el camp té dos motes, és convenient que hi hagen anguileres per tota la vora de les motes.

Les anguileres no se poden soltar si no és quan van a secar-se les terres pel servici d'eixugar. Mentres se cria l'arròs, les dos soleres, tant la d'entrada con la d'eixida, no se poden llevar, puix el vent arreplega brosses a una banda i atra, i si l'amo de la bassa bruta alçara la solera, la brutea passaria a l'atre camp.

De les soleres de dins del camp, l'amo pot fer lo que vullga, pero no pot tocar les dos anguileres.

La superfície del camp ha de ser plana, pero llaugerament inclinada cap avall, és dir en un poc de caiguda, per a que puga escórrer be.

El servici de desai guar està format per:

\**El sequiol*, que servix per a desai guar i per a arreplegar l'aigua. Quan no fa falta l'aigua, es desfan les parades i l'aigua baixa cap a l'Albufera i quan fa falta l'aigua, es posen les parades i se dona servici a les terres.





\**El sequiol de baix o sequiol dormidor*, que és a on està colocat el motor.

En la comunitat del tancat, el regador o motoriste, és l'encarregat d'omplir i desaiguar, és dir suministrar a cada partida la dotació d'aigua que necessita. Els llauradors s'administren l'aigua d'uns ad atres per mig de les anguileres situades en els extrems del camp.

Actualment tots els tancats són societats de regants, administrats pels propis llauradors, que en funció de les seues fanecades, fan l'aportació econòmica a la Societat.

En l'actualitat existixen 3 grans tancats i 2 grans partides, que configuren la marjal de Catarroja.

Els *Tancats* que són els que estan situats en la banda de baix, allindant a l'Albufera i formats pel conjunt de camps que en el seu moment foren aterrats guanyant-li terreny al llac.

\**La Sardina*

\**Els Peixcadors* (se fusionaren Peixcadors i Sargues 1989)

\**Del Panasar* (que està format per l'unió del *tancat de Patim*, *el de Naya* i *el del Sarier*), prèviament *La Paísana* se fusionà en *el Sarier* en l'any 1966.

Ad estos tres, hi ha que afegir un tancat que encara que més menut no deixa de ser important es tracta del tancat de *Redimido del Rosario* (*L'Alfawarenc*), antigament, *Tancat del Figuro*.

Cal recordar el gran *Tancat de la Pipa*, que va ser l'últim tancat que es feu, s'acabà en l'any 1918, i fon en l'any 1926, quan se prohibiren els aterraments. En l'actualitat no produïx arròs, ya que, esta terra està expropiada per Mig Ambient.

*Les Partides*, que són tots el camps que estan situats en la part de dalt de la marjal.

\**Del Port*.

\**La Séquia Nova*.

## MOTORS:

En el Tancat dels Peixcadors: *Motor dels Peixcadors* i *Motor de Sargues*.

En el Tancat de la Sardina: *Motor de la Sardina*.

En El Port: *Partida del Port* i *Motor de Miramar*.

En La Séquia Nova: *nº 1*, *nº 2*, *nº 3* i *nº 4*.

En el Panasar: *Motor de Naya*, *Motor de Patim*, *Motor del Sarier* i *Motor de la Paísana*.





# Hidrografia



La franja estreta dels termens municipals que allinden en el llac de l'Albufera, formen l'extensa marjal del Parc Natural. Els terrenys que periòdicament són inundables, comprenen extenses partides dels termens municipals de València, Sedaví, Alfafar, Massanassa, Catarroja, Albal, Silla, Sollana, Almussafes, Alginet, Algemesí, Albalat de la Ribera i Sueca. Formen una zona contínua que a lo llarg de huit mesos que van de Novembre a Febrer i de Maig fins Agost, està coberta per les aigües, que van a desembocar en el llac.

A pesar de que l'Albufera té una conca hidrogràfica pròpia, la majoria de les aigües li apleguen des dels rius Xúquer i Túria.

\*L'Albufera forma part de l'esquema hidrogràfic del riu Xúquer, puix rep l'aigua sobrant dels recs de xixantatrés séquies.

\*Les séquies de la Vega de València, prenen les aigües del riu Túria. Despuix de la Séquia Real de Moncada, aprofitant els últims cabals i deixant els sobrants i escorrenties per a la séquia de l'Or i regadius de Francos i Marjals de l'Albufera.

## LES SÉQUIES:

Des de l'època romana i musulmana, la zona conta en una important ret de séquies i canals de rec, entre les que cap destacar:

\**La Séquia Real del Xúquer*: és el canal de rec que proporciona l'aigua a la major part de l'horta i arrossars situats al voltant de l'Albufera. Desaigua indirectament en l'Albufera, perquè aporta el sobrant del seu cabal a la séquia d'Albal, que sí que desemboca directament en el llac.

\**La Séquia Mare de Sueca*: dona servici als arrossars de la zona sur de l'Albufera.

\**La Séquia de Favara*: és una de les huit séquies de la Vega de València, que estan baix la jurisdicció del Tribunal de les Aigües de València. El seu oríge és el riu Túria, en el terme municipal de Quart de Poblet. Rega les hortes i camps del marge dret de l'antic riu Túria, fins aplegar a la séquia de Rovella i els arrossars del nord-oest de l'Albufera.

\**La Séquia de l'Or*: és l'última séquia de rec de l'horta de València, que rega les terres del marge dret del riu, en la major part terres d'arrossars i la zona nord del Parc Natural de l'Albufera.

Tota esta conca hidrogràfica, aboca a l'Albufera per diversos barrancs o rambles. Els més importants són:

\**La Rambla del Poyo*: També coneguda com a *Barranc de Torrent*, *Barranc de Massanassa* o *Barranc de Chiva*.

\**El Barranc de Picassent*: També conegut com a *Barranc de Beniparrell*.

\**El Barranc dels Algadins*: Ubicat en el terme municipal d'Alginet, descorre també pel terme d'Algemesí, a on pert la definició del seu caixer, per a convertir-se en séquia, que desaigua en l'Albufera.

De l'ampla ret de canals, séquies i sequiols de la marjal, que aboquen les seues aigües a l'Albufera, ho fan des del terme municipal de Catarroja les: *del Corral*, *del Port*, *Nova* i *Naya*.





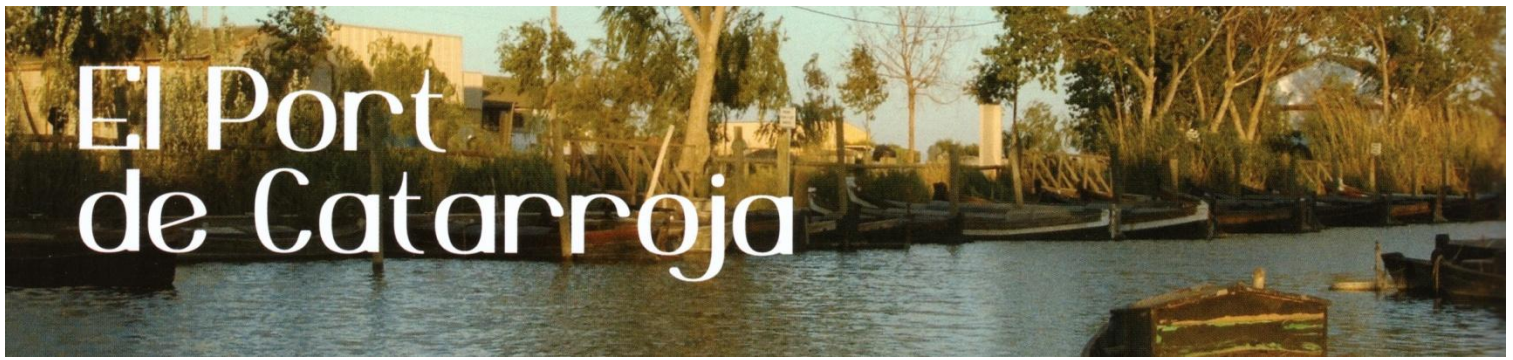
# El Port de Catarroja



FALLA  
L'ALBUFERA  
CATARROJA

Festa i Cultura





És la séquia del Port, la més important i de major activitat del nostre terme a on està ubicat el port, en el lloc de major amplària.

Dins de les activitats primàries, fon sempre la peixca el principal mig de vida dels hòmens de l'Albufera, que més tart fon compartida pel cultiu de l'arròs.

En este lloc, deixaven les barques els peixcadors, i a on s'embarcaven persones i mercaderies, per a efectuar el comerç des de Catarroja fins als pobles allindats al llac, a on travessant les seus aigües, aplegaven principalment a El Perelló, El Palmar i La Devesa.

L'activitat del port en els sigles XVIII i XIX, era molt important ya que, era el lloc des del qual s'accedia a la Marjal i l'Albufera per a poder desenvolupar els diferents treballs vinculats a les activitats del cultiu de l'arròs i de la peixca.

Proba d'esta activitat nos la dona la quantitat de tavernes i botigues que hi havien a finals del segle XIX, a on la gent que vivia de l'Albufera, podia comprar des de menjar fins a espadenyas, passant per canterells, botiges, etc. Recordem la de Vicent Martí (*casa Sulema*), la tenda de Batiste Rosaleny (*Bolares*), la tia Sillera, Miquel Gisvert, (*casa Baina*), Francisco Guillem (*el tio Pirro*), Miquel Gil (*Escolàstica*) i Primitiva Cases (la tia *Primitiva*). A les darreries del segle XX, algunes d'estes tavernes varen ser transformades en restaurants, que fins a hui estan funcionant, i no només són punt d'encontre de peixcadors i llauradors, sino que també els fruïxen tota la gent que acodix al port, per a passejar recreant tant el sentit de la vista contemplant el paisatge com el del gust al paladejar l'extraordinària cuina mediterrànea i els plats típics del llac, entre els quals destaca el nostre tradicional *all i i pebre*.

Era necessari per a tanta activitat, un gran número de barques, barquets i barquetots. La diferència que hi ha entre la barca i el barquet, consistix en el sol pla que té el barquet, mentres que la barca té carena i normalment és major. Segons l'utilitat trobem:

\**Barquets per a peixcar o caçar*, que tenen vintiu pams, és dir uns quatre metres.

\**Barquets de càrrec o d'aterrar*, són els utilitzats per a omplir de terra els camps d'arròs, operació coneguda com a aterrar.

Segons la cabuda, els *barquets de càrrec* podien ser :

\**D'un càrrec*, que podien portar 35 gassons.

\**De dos càrrecs*, en possibilitat de portar fins a 70 gassons.

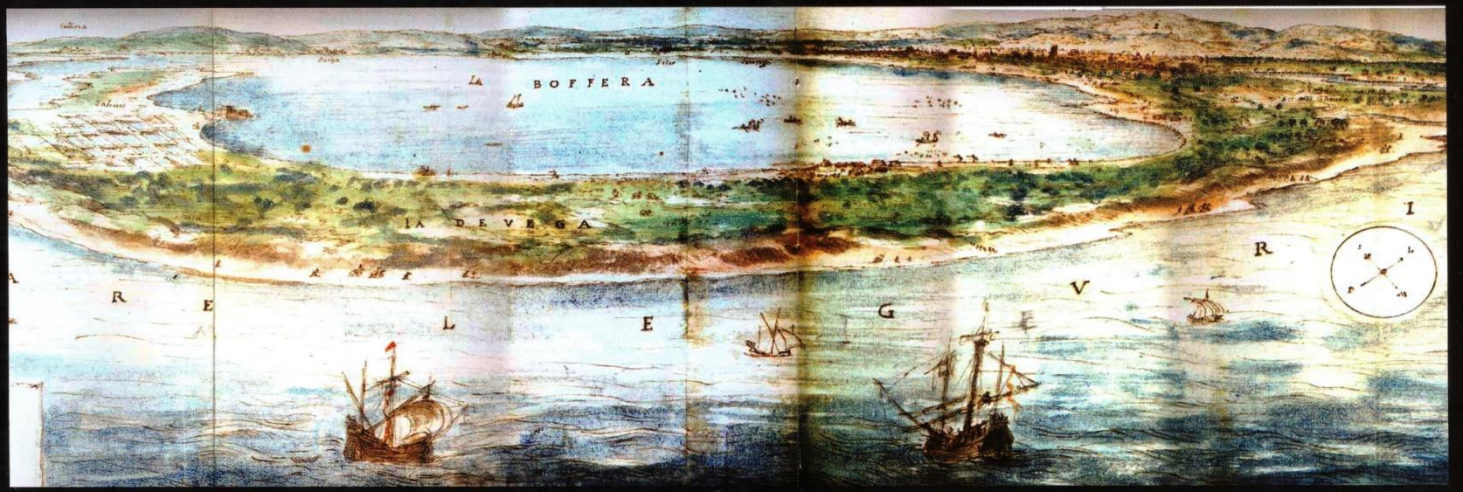
\**De tres o més càrrecs*, ad estos se li diu *barquetots*.

Per a donar abast i suministrar les barques, barquets i barquetots, per als diversos menesters del llac i la marjal, encontrem a l'entrada de la séquia del port un chicotet taller de Calafat, que des del seu inici, se va dedicar a la seua elaboració artesanal.

Esta indústria de calafats, va escomençar en Ricart Mayo i Chulià (*Caragolet*), que tingué continuïtat en els germans, fills, nebots i nets. Tota una família de Calafats, que dedicaren la seua vida ad este menester i que posa fi a la dinastia Antoni Mayo i Fortea, l'últim *Calafat dels Caragolets*.

En l'actualitat seguix regentant este taller el Calafat, Miquel Selma, (*El Roig*).









## LA COMUNITAT DE PEIXCADORS:

La peixca fon una de les activitats més rendables en la vida tradicional de l'home de l'Albufera.

Esta activitat, ya perfectament organisaada en temps de l'Islam, continuarà despuix de la conquesta del Regne i els reis se reservaren la quinta part de tot lo peixcat en el llac, lo qual dona una idea de la seua importància. Fon a mitat del sigle XIX, quan se regularen els cànonns a pagar per les distintes confraries de peixcadors i se substituïx el tribut en espècies, per un pago en metàlic, tant en u com en l'atre se li denomina el *quint*.

Actualment, l'explotació peixquera se realisa per tres confraries: La Comunitat de Peixcadors d'El Palmar, La Comunitat de Peixcadors de Catarroja i La Comunitat de Peixcadors de Silla.

\**La Comunitat de Peixcadors de Catarroja*, és l'institució més antiga del nostre poble, que possiblement naix a conseqüència d'un decret del Rei Jaume I.

El primer document existent que fa menció d'esta Comunitat com a entitat jurídica, data del 17 de giner de 1858.

El seu reglament fon aprovat, el 12 d'octubre de 1902, tenint com a President a En Batiste Borja. Cal recordar entre atres, als següents presidents: Simó Rodríguez (*Simó*), Antoni Fortea (*Tonet de coques*), Josep Selma (*Caparrates*), Francesc Borja (*Quicot*), Salvador Guillem (*Rabosa*), Salvador Gerro (*Colom Chato*), Pasqual Santarrita (*Patitas*), Albert Sargues (*Miquel de la Parra*), Artur Almarche (*Borró*), Ramon Aguilar (*Corruc*), Josep Borja (*Borja*), Francesc Guillem (*Rabosa*), Joan Casañ (*Joanet*), Antoni Guillem (*Blanco*), Josep Ferrer (*Pepet de la Barraca*), Josep Ferrer (*Serenya*), Salvador Soria (*El Boix*), Miguel Raga (*El Morrut*).

Vinculada directament ad esta Comunitat, va vore la llum el 2 de febrer de 1995, l'Associació de Vela Llatina, que entre els principals objectius que té, és l'ensenyança, pràctica i divulgació, d'esta modalitat de navegació, practicada des de varis sigles en les aigües de l'Albufera, i que hui és considerat com a deport autòcton.



L'activitat peixquera, escomençà a disminuir a mitat del segle XX, tal volta produïda pels aterraments i la disminució d'algunes espècies. Fins ad eixe moment, hi havia una important activitat, servint-se de diversos arts de peixcar com el *gamber*, el *mornell*, la *moneta*, el *monot*, les *rets*, *nanes* i *hams* i per supost la *canya*.

També s'han utilitzat les tècniques de: *l'encesa* i *en companyia*.

Els peixos que es troben i algú d'ells es trobaven, són els següents:

*La Carpa, la Tenca, el Tenconet, la Llisa, la Sama, la Rabosa, el Barp, el Samaruc, l'Anguila, el Moixó, la Gamba, el Llobarro, el Cabut, la Madrilla, i el Carranc.*

## LA CAÇA:

La riquesa cinegètica de l'Albufera i la Devesa, la convertiren des de sempre en solaç de prínceps i reis i jornada obligatòria de quantes visites realisaren a la ciutat i regne de València.

En la *marjal*, en acabar la collita de l'arròs, se produïx l'inundació de les terres. L'u de novembre, el dia de Tots Sants, a les dotze de la nit, se tanquen les comportes, és dir, els Perellós i no se tornaran a obrir fins al dia 1 de gener de l'any següent. Ad açò se li coneix com a la *perellonada*, que dura dos mesos.

La perellonada, junt a la solta de les aigües de les séquies, fan que els camps alcancen el màxim nivell d'aigües que permet navegar còmodament per tots ells, convertint-los en zones privilegiades de caça, a on les aus acodixen buscant aliment en èpoques hivernals.

S'organisà un sistema d'arrendament de llocs fixes i d'explotació de la caça que donà bons ingressos als ajuntaments, que despuix serien invertits en la marjal. En un sistema semblant al del llac, s'organisaren els vedats de Sueca en 1830, el de Silla en 1907 i el de Sollana en 1903. De tots ells és el de Sueca el que revist major importància.

En cada vedat, se sortegen els *puestos*, que permeten caçar, previ pago, durant tot el temps que dure la veda.

Tant sols queden lliures dos dies que coneixem com a *l'entrada*, l' 11 de novembre dia de Sant Martí i el 25 de novembre dia de Santa Caterina, a on qualsevol aficionat a la caça pot gojar disparant l'escopeta en la marjal.







## LES AUS:

Fon i seguix sent l'Albufera estació per a les aus migratòries. Unes procedents del nord i centre d'Europa, a on nidifiquen, venen a passar la primavera d'hivern i l'hivern, buscant un lloc manco gelat en estes latituds. Atres passen l'hivern en Àfrica i acodixen ací per a tindre les cries.

A pesar del deteriorament ambiental de l'Albufera, encara podem parlar d'una cinquantena d'aus que encontren ací l'aliment i el clima per a descansar, compartint el llac en espècies sedentàries abans de remamprendre la seua partida. Les zones més visitades per a refugiar-se, sobre tot en el més de giner, fugint de les zones de caça són la Mata del Fanc i l'espai entre l'Antina, la Mata de Sant Roc i la Mansegota.

La singularitat del nostre llac, és degut al fet de ser u dels pocs espais humits que queden en la Península Ibèrica. Per eixa raó, nombroses espècies europees i africanes, prenen a l'Albufera com a l'estació obligatòria en els seus llargs desplaçaments migratoris abdos sentits, a l'igual que per la varietat d'ambients i ecosistemes existents entre el llac i la devesa.

La devesa i les mates permeten la nidificació i la marjal i el llac l'alimentació, formant un conjunt perfectament complementari.

És, sense cap dubte, la població ornitològica el valor faunístic més espectacular de l'Albufera. Més de 250 espècies se refugien en este espai natural, i d'elles més de 90 se reproduïxen ací en èxit. L'espècie de les anàtides, mal nomenades en el nom genèric de *patos*, és la més important en l'hivern, en concentracions entre 40.000 i 60.000 eixemplars.

Entre elles destaca. el *coll vert*, que és una de les aus més familiars i conegudes. Este se reproduïx en el llac a on passa tot l'any. El mascle té el cap i el coll verds en irisacions. La femella té un color moreno més discret que li permet camuflar-se millor entre la vegetació per a poder incubar els pollets. Els llocs de preferència per a pondre els ous són la Mata del Fanc i la Mata de Sant Roc.

Atres espècies de la família de les palmípedes són: *el sarcet*, *el piuló*, *el roget*, *el roncadell*, *el morell*, *el capullut*, *el sivert*, *el cua de junc* i *el bragat*.

\**El sivert*, de cua verda, és una de les aus més representatives de l'Albufera i és de les més rares i belles de l'avifauna europea .

\**El bragat*, *cullerot* o *cullereta*, tenen el pico ample en l'extrem i blanca bragadura.

\**El cua de junc*, és també migratòria i abundant en l'hivern. La coa del macho és llarga i prima i ve cada any des d'Islàndia, Escandinàvia i Gran Bretanya.



\**El sarcet*, és el més chicotet de les migratòries europees, de cap i coll rojos i taca verda allargada en els ulls dels machos, mentres que les femelles tenen colors més modestos, venen en sarrats de milers des dels llocs de nidificació en el centre i nord d'Europa.

Entre les ràlides, aus de la família de les camalludes que habiten en llocs pantanosos destaquen: *la foja*, *la polla d'aigua*, i *el fumatell o negret*.

\**La foja*, viu en aigües obertes, de plumage negre i de cresta blanca, encara que nidifica en el llac, és au de pas que ve en setembre i se'n va en els mesos de març i abril.

\**La polla d'aigua*, o *gallineta comú*, s'amaga en la vegetació aquàtica, és difícil de vore, pero no de escoltar-la, és de plumage obscur, en traços blancs en els flancs. Cria i hiverna en l'Albufera a on passa tot l'any.

De les *camalludes*, abunden distintes famílies de calàdrides, escolopàcides, ardeas i ardeidas, com: *Corricabut*, *corriolet*, *buiquerreta*, *fusell*, *judia*, *carregada*, *becada*, *bequet*, *tifort*, *serranet*, *xerlovita*, *picarot*, *siseta*, *redonell*, *siglot*, *flamenc*, *agró roig*, *tornet*, *martinet de garrofera o d'olivera*, *grulla*, *picardona*, *picardonet*, *guala maresa*, *rascló*, *gall de canyar*.

De tots ells, la *garsa*, en totes les seues espècies és hui en dia la més freqüent i la que millor definix junt als *coll-verts*, el paisatge del llac.

Les garses són aus de ribera de pates llargues i esvelta figura.

\**L'agró blau o garsa real*, és de color blavenc, de coll llarc i plomes negres, present tot l'any i que nidifica en la Mata del Fanc i el Racó de Zacarés.

\**L'agró*, *agró roig*, o *garsa imperial*, és la garsa per excelència, d'original i estilisada silueta.

\**La garseta blanca*, o *garseta comú*, que està present tot l'any.

\**L'esplugabous*, és la garsa més abundant de l'Albufera a lo llarc de tot l'any, és freqüent en la marjal i també en zones d'horta.

\**L'oroval*, és una de les espècies en major perill d'extinció d'Europa i se repartixen en dos colònies estables del Delta de l'Ebre i l'Albufera, freqüenta arrossars i séquies de la marjal i especialment tancats prop al llac.

També podem observar de la família de les colúmbides i palomes, la presència del: *cadellot*, *escabuçó*, *escabuçonet* i *el cabrellot*.

Entre les rapaces, tenim a: *la moixeta*, i *el milà*.

Entre les làrides: *gavina*, *gavinot*, *alcotró*s, *camillonga*, *cisne*, *corba marina*, *martinet de riu*, *mongeta*, *oca*, *teuladí*, *quadrinyola*, *serreta*, *titi*, *tetol*, *estornell*, *tort* i *cigonya*.

Tota esta riquesa faunística, s'encontra sériament amenaçada per la pressió cinegètica a la que se veu somesa. Hui la caça està prohibida en lo que és el llac, només està permesa en els terrenys de la marjal, entre els mesos d'octubre a giner i degudament reglamentada en els vedats, quan s'inunden les terres d'arròs.







## ATRES ANIMALS DE L'ALBUFERA:

Citarem els següents:

-Rata -Talpó (molt paregut a la rata). -Granota -Serp d'aigua -Sangonera.

## INSECTES:

-Mosquit -Tarantella -Llangosta -Llangostí -Pandro/a -Cotimanya.

Antigament també es trobava en l'Albufera la llúdria.

## HERBES DE L'ALBUFERA:

L'excelent temperatura, juntament en el rec artificial que completa l'insuficiència de la pluja, produeixen unes condicions molt favorables, tant per al desenvolupament de les plantes silvestres com per als treballs agrícoles. Existix una vegetació densa, típicament palustre junt a la vora del llac i en l'interior, formant mates o chicotets illots en llocs d'escassa profunditat. Les espècies vegetals, servixen de refugi i lloc a on anuar i font d'alimentació. La vegetació és la típica mediterrànea.

En l'Albufera trobem les següents plantes silvestres:

\**Alfabega*, planta anual de gran fragància i flors blanques.

\**Algues*.

\**Asprella*.

\**Barrella*.

\**Borró*, espècie de jonc que se fa en els camins i les motes i servix per a la cobertura superior de les barques.

\**Bova*, de les seues fulles es confeccionen les cadires de bova. Coet o puro de bova.

\**Canya-vera, canya-xiula i canyiç*.

\**Cola de cavall*.

\**Gram*.

\**Joligroc*, és una varietat del lliri, el dit lliri groc.

\**Jonc*.

\**Llengua de bou*.

\**Llepó*, capa verda formada per certs bolets en la superfície de les aigües estancades.

\**Llicsó*.

*Mansega*, servix per a fer fòc en els forn de rajoles i de calç i també per a confeccionar la cobertura de les barques.

\**Plantage*, abunda en les vores de les séquies grans o sequiols.

\**Passeguera borda*.

\**Punjonet*, paràsita de les plantacions d'arròs.

\**Senill*, són les canyes de l'Albufera, altes i primes com el dit. S'utilisen per a camuflar els llocs (*puestos*) de caça de l'Albufera i per a fer el canyiç o teixit de canyes per al cel ras.

\**Serreig*.

\**Trencadella*.

\**Chufeta*, tubèrcul del qual és la chufa.

\**Tinya*.

\**Coleta*.

\**Llepassera*.

\**Lletrera*.

En quant als arbres que podem vore en la Marjal són:

\**Salze*.

\**Codonyer*, (este prou escàs en la marjal).

\**Tamarindos*.



A close-up photograph of rice panicles and green leaves. The panicles are yellowish-gold, indicating they are ripe, and are arranged in clusters. The leaves are long and narrow, with prominent veins. The background is slightly blurred, focusing attention on the rice grains.

# L'Arròs

L'arròs, és una planta de la família de les *gramínees*, originària dels països del sud-est asiàtic, que vegeta en els climes tropicals i ultratropicals, adaptant-se als monsònics de l'Índia i China i als oceànics continentals, que comprenen regions d'Europa, Àfrica i Amèrica.

Començà a cultivar-se en l'Indochina, en l'ampla zona situada entre la China meridional i la part oriental de l'Índia, en l'any 1800 abans de Crist, encara que les troballes més recents de grans d'arròs, obteses de les excavacions del delta del Yangtsé, al sud de China, els situen en l'any 5000 a.de C. Per als habitants asiàtics ha seguit i és la base de la supervivència, i forma part de la seua cultura. Fins l'època actual, per als que viuen d'ell, l'arròs és molt més que un aliment bàsic. En molts idiomes d'Àsia, el terme *arròs*, equival simplement a *vida*, *aliment*, o *agricultura en general*.

Fon introduït en Espanya pels àrabs en el 711, estenent-se per els valls del Guadalquivir, Segura, Xúquer, Túria i les zones de l'Ebre i del Llobregat.





# El cultiu de l'arròs

En acabar la sega a finals de setembre o principis d'octubre, la terra queda lliure, se crema el rastoll o palla que queda en la bassa, si està suficientment sec per a fer-ho. Esta faena fornix la terra de potassa anhidra, que servix de fem. Hi ha qui el colga o qui el trau al camí. Si l'any ha segut humit, l'aparten a un costat de la bassa i el van removent, per a despuix de charugar, tornar-lo a estendre i cremar-lo quan estiga sec.

El dia 1 de novembre, se tanquen les comportes de l'Albufera a fi de que puge el nivell de l'aigua i inunde tots els camps. Ad esta acció d'inundar la terra se li diu la *perellonada*. A l'haver diferents nivells, les terres baixes, *els tancats*, tenen aigua en abundància, mentres que les terres més altes, tenen manco quantitat, sent necessària l'aigua dels pous, de les séquies del Xúquer i Túria o bombejar-la de l'Albufera per mig dels motors. Estes últimes, les terres altes, de mija marjal cap amunt, com tenen manco nivell d'aigua, veuen aparéixer les brosses o males herbes corn: *l'asprella*, *la barrella*, *el rabo de gat*, *la coleta*, *el llimac*, *els créixens*, *el borró*, *el margall*, que corn cobrixen la terra, retarden la seua dessecació i per això no es pot llaurar fins que passen moltes setmanes despuix d'haver-li tallat l'aigua al camp.

Per a evitar est inconvenient, i fer que entren pronte en saó, es fea una faena preliminar que consistix en donar-li dos passades creuades de carro de discs. (Antigament se passava dos voltes el forcat).

Sobre el 10 o 20 de març, solien posar en marcha els motors per a traure l'aigua i escomençaven a secar els tancats, per a eixugar les terres que estaven tot l'hivern cobertes d'aigua.

Quan en la terra li queda no més que una llaugera capa d'aigua d'uns dos o tres centímetros de grossària i mentres el motor va traent aigua sense parar, se passa el rul de plats, i aixina se conseguix aterrar les males brosses que se feen una massa en la terra i despuix servien de fem.

Quan la terra està fangosa se li diu *arrancapotes*, perque al treballar els cavalls, s'afonen en el fang i pareix que van a perdre les ferradures.

Una atra ventaja d'esta faena i la seua finalitat principal, és la que al rallar la terra en els discs, esta s'obri i penetra el sol en ella.





Hi ha atres treballs preliminars d'hivern i primavera com són: *apanyar els màrgens*, recalçant-los en fanc, en l'ajuda d'aixades i lligons. *Baixant boqueres*. *Birbar vares*, i *netejar vores* abans que se sequen. *Netejar anguileres* abans de rular, se van segant en la corbella i tirant damunt del marge o mota l'asprella i el gram.

Despuix *s'igual* la superfície transportant terres des dels llocs a on sobra, com són les *llomes* o *alterons*, als punt més baixos o als clots. Se diu *remendar* (apanyar) a la faena que consistix en corregir els defectes dels camps.

Les terres fondes dels tancats són millors i necessiten manco fem que les terres altes, perque ajuden a femar l'asprella i atres brosses cremades o enterrades. També les beneficia l'estar inundades d'aigua, perque es conserva millor el calor.

El fem per a les terres d'arròs, el *guano*, és una barreja de super i amoníac en un dos o tres per cent de potassa. La quantitat que se tira i la proporció en la mescla depén de la classe de terra, utilisant *nitrogen*, *fòsfor* i *potaç*. Actualment si se *barreja* l'arròs, necessita manco guano. Se pot tirar abans o despuix de sembrar. Si se tira abans se diu *tirar guano al gassó*, i si és despuix *en covertera*.

Quan se fa este treball, tant si se tira en la terra seca com inundada, s'ha de posar una senyal en els màrgens, com a referència per a una millor distribució. Es posa un tros de tela o plàstic blanc o roig i s'avança cap ad ell. La tècnica és la mateixa que quan se barreja l'arròs.







## LA FANGUEJADA

Quan arriba el moment indicat, s'inunden els camps, s'amollen les aigües, se solta l'Albufera, que té un nivell molt alt. L'aigua entra en gran quantitat i lo més ràpid possible des del moment que escomença l'inundació, perquè si l'entrada als camps llaurats és lenta o lo que és pijor a intervals, se produïx un fenomen inexplicable, que disminuïx la fertilitat dels camps.

Als pocs dies de l'inundació, sobre la segona quinzena de febrer es fa la *fanguejada*, que consistix en fer-li una passada *d'entauladora de ganivets* i tres de *draga*, per a deixar-la completament pastosa i en condicions de transplantar l'arròs de planter.

Preparada ya la terra, i passats uns quants dies, se li torna a fer una passada d'entauladora per si s'ha produït *lleponet* i deixar la terra més plana.

L'entauladora de ganivets, s'utilisa en Espanya des de molt antic, esta formada per una post de fusta de 2,20 metres de llargària per 35 centímetres d'amplària.





A la banda de baix van clavats en pernys i femelles, a distància de 25 centímetres, els extrems plans de huit ganivets de ferro.

*La draga*, consta d'una post d'uns dos metres, que en la banda posterior va armada de ganivetes corbes de cinc a deu centímetres unes de les atres. A la banda de davant, a on s'enganchen les cadenes de tir, poden anar també clavats els extrems de les ganivetes majors sobre una barra de ferro colat a la vora de la post en lloc d'anar clavats sobre la mateixa post. Damunt de la post va el conductor i aixina queda més afonada per davant. Si la draga té doble fila de ganchos, com és més pesada, necessita dos cavalls per a arrastrar-la i se li diu *draga de parell*.

Modernament s'ha mecanitzat este treball utilisant aparells especials de ferro que s'adapten al *palier* de les dos rodes de darrere del tractor per a *fanguejar*, es diuen *gàbies*, i és una roda de metro o metro i mig de diàmetre, que porta unes varetes planes i unes atres de través, que són les que fan la *fanguejada*.



## CHARUGAR

Despuix del fangueig i retirades les aigües, la terra adquirix pronte la saó i se sol clavillar, generalment des de febrer fins al més d'abril. La terra està preparada per a llavorar i en u o dos cavalls se realisa la *charugada*.

Evidentment esta llavor depén de l'estat de la terra, que no se seca tota al mateix temps, per lo que és una llavor escalonada des de les terres altes fins a les baixes, segons el grau d'humitat. Passa el rugló de plats, per a remoure la terra i enterrar les herbes que servixen al mateix temps d'adop. En els tancats, els motors han bombejat l'aigua per a secar els camps, és el temps de tirar el guano per a abonar els camps, temps d'arreglar els màrgens i les séquies, d'igualar terrenys i corregir defectes, de dragar les séquies.

En este moment escomença la charugada:

\*En el forcat senzill.

\*En la charuga de rodes o la charugada.

Si s'utilisava en la marjal, en la cameta porta un foradet que coincidix en la rella i se li posava la *cotellina*. El *tascó* fixava la rella. La cotellina curta i la punta de la rella obri el solc. Per a enganchar-lo al cavall, se li posava la *collera* i els *tellols* de fusta, que s'enganchen al mig.

Se llaura a una profunditat de 18 a 22 centímetros. Al voltant dels camps, vora als màrgens hi ha un tros de terra que la charuga o el forcat no poden llaurar i es diu *antara*. Despuix es llaura de través.

Se diu *llom* a la terra que alça la charuga entre solc i solc.

Se diu *llop*, *geniva*, *genivó*, *remossos*, a trossos de terra que queden per charugar entre solc i solc.

Si se llaura en dos cavalls, s'utilisa el balancí.

Se charuga la primera volta i se deixa secar, *guaretar*, Açò és molt convenient. Quan hi ha una capa seca es *tomba* una atra volta la terra en la charuga o l'aranya. La terra que estava dalt cau baix i la de baix puja dalt a la superfície. Ad este treball si li diu *mantornar*. Els primers anys que se treballaven les terres d'arròs solien ser fluixes i era molt convenient mantornar-les perque aixina anaven *fent piso*. Quant més passades més *piso* es fea i aixina la terra anava assentant-se i els alterons s'anaven aplanant i igualant el terreny al pas de l'animal.

Se *mantornava* dos o tres vegades a l'any perque era molt convenient per a la terra.

En l'actualitat se *charuga* i *mantorna* una sola vegada. I lo que abans se fea en la charuga hui és en el tractor al qual se li acoplen els ganchos. Li fan una passada i als quinze o vint dies, quan s'ha secat, tornen a fer-ne una atra, fins que inunden el camp.

Quan les terres estan ben treballades i abonades, s'acordava de nou inundar els camps, per a procedir a la *plantà* de l'arròs.







## EL PLANTER

Se sol fer la sembra en *planters*, d'a on més avant es transplanta a les basses definitives, als arrossars. Fer-ho aixina té les següents ventages.

- \*Selecció i homogeneïtat.
- \*Reduïx extraordinàriament la permanència de la planta en el camp d'arròs.
- \*Favorix que refillolen i augmenta el rendiment.
- \*S'economisa llavor.

Es tria per a fer el planter les millors terres d'horta, que tinguen una bona orientació i estiguen a racer dels vents. Són preferits els planters de la Ribera Alta del Xúquer, en especial els d'Alberic, perque s'avancen molt.

Les terres reservades per a planter, poden ser *guarets*, pero si no ho són, que és lo més corrent, se practica la *femada* en vert i els resultats són excelents. A primeries de la primavera d'hivern se preparen els camps passant una rella o llaurant i una passada d'entauladora, plantant a vol una barreja d'édrols i faves o favó, perque li dona major solidea i resistència a la plantació. També se sol utilitzar el trébol d'Aleixandria (herba francesa) o "alfalfa mora" perque es pot aprofitar alguna tallada per a fer ferraja. A principi del més de març, és el moment oportú per a procedir a colgar-los per a obtindre el major rendiment. Tant si s'ha adobat en vert corn si les terres són de guaret, la primera faena que se fa és segar les vores dels màrgens en la corbella i en el forcat s'obri un solc, és dir se charuga sobre el marge i l'haca va rodant a peu, chafant-ho i van tirant-li terra fins al nivell suficient.

Fets els màrgens s'inunden els camps, és dir se tira l'aigua per a poder fanguejar o pastar la terra, colgant-li l'herba o l'adop en vert. Esta faena s'ha vengut fent de diferents maneres a lo llarc del temps. Donant-li al camp tres o quatre passades de forcat, despuix es treballa en el *carret de favó*, *grada de discs*, *tròlec*, *carro de plats*, *rulo* o *talladora*.

Per a fanguejar s'utilisa la *draga* i també la *gàbia*, adaptada al palier del tractor. Una atra forma de fer la fanguejada és fer entrar al camp un parell d'haques enganchades a un carro en rodes de fusta i llanda de ferro.

Per a sanejar la terra se li tira calç. Despuix s'inunda d'aigua fins que cobrixca apenes les patades







dels treballadors o dels cavalls, per a que se vegem els possibles desnivells, que en l'ajuda de l'aixada se regularan rebaixant els punts més alts.

Se deixen passar 24 hores per a que s'assorre tot baix, a finals de març, sembren l'arròs barrejant, és dir tirant-lo al vol.

És convenient mantindre la llavor sumergida en l'aigua dins del rec, en llibrells o pasteres, u o dos dies abans, a fi d'augmentar el seu pes per a que s'afone en l'aigua i germine o grille més pronte.

El treball d'escampar la llavor requerix una pràctica i una habilitat que no és fàcil de conseguir. Ho fan treballadors especialitzats, que escampen la llavor de manera homogènea, per a que quede coberta tota la superfície.

Acabant la sembra, es fa entrar l'aigua i es deixa el camp en una capa d'uns dèu centímetres. La germinació del gra i l'arrelament de la nova planteta, depén exclusivament del bon o mal temps que faça durant el periodo crític de vint a vinticinco dies que seguixen a la sembra.

Encara que l'arròs pot grillar a partir de tretze graus, no s'ha de sembrar mentres que la temperatura a l'ombra no siga superior als dèssset graus, perque si la temperatura és més baixa i continuen els dies sense que puge el termómetro, se recobrix de llepó que no el deixa grillar i sol podrir-se en gran part. Pel contrari si augmenta la temperatura, la llavor grilla pronte i en força. La temperatura òptima per a la grillada normal i enèrgica sol ser de vinticinco graus en esta época.

Feta la sembra, el planter ha de tindre gran vigilància per part de l'agricultor. S'ha de mantindre inundat a una altura d'entre quatre a sis centímetres. Passats vint dies de la sembra, escomença a sobreixir la planta de l'aigua, és el moment de llevar les soleres de les boqueres per a que no entre aigua al camp, pero sense deixar-lo que se seque, és dir sense que *s'aprime*, se fa l'eixugó, açò permet que l'acció dels raigs solars destrúixquen els insectes i les plantes perjudicials.

El règim d'aigües en els planters i terres d'arròs està subjecte a diversos factors que s'han de tindre en conte. Si l'ambient és molt càlit és necessari augmentar el nivell de l'aigua, procurant una major refrigeració del cultiu i pel contrari si és molt humit, caldrà disminuir la circulació de l'aigua, disminuir el nivell per a que augmente la temperatura.

Els planters exigixen molta vigilància en el rec, perque és l'época més crítica en el creiximent de la planta. De tant en tant amainen un poc l'aigua, obrint les soleres i quan grilla es fa un atre eixugonet.





Se completa l'adop del planter, afegint l'adop mineral nitrogenat, preferentment sulfat amònic. Per escampar el guano s'utilisa la mateixa tècnica que per a barrejar o sembrar l'arròs a vol. És costum de fer la distribució en dos o tres etapes. La primera un més despuix de la sembra, i se tira una miqueta perque el planter és chicotet, amoníac mesclat en un poc d'insecticida, per a combatre els paràsits i la misèria. La segona se carrega un poc més i en la tercera i última se li tira super i amoníac per a donar-li força i s'arranque be. En l'adop hi ha que anar espai i agarrar-li el punt per a no passar-se.

En el planter no solen fer-se birbades, per tal motiu se procura fer el planter en camps nets i que la llavor no duga serreig, perque és l'única brossa que sol eixir en el planter, en cas de que hi haja algú, tampoc se birba, sino que quan s'arranca el planter s'aparten.

El planter necessita d'un cuidat constant. El planteriste o el llaurador que fa planter, no deixa passar ningun dia sense visitar-lo, i és que ell, millor que ningú sap que el planter pot experimentar canvis radicals en poc de temps.

## LA PLANTADA DE L'ARRÒS:

Sobre la segona quinzena de maig, se procedix a transplantar, quan els brins ya tenen refillols i està tot el planter al mateix nivell, a uns vinticin centímetros.

Per a poder arrancar el planter, s'ompli el camp d'aigua, fins a on permeten els màrgens, a fi de rentar-lo be, per a llevar-li la terra que porta, perque ix tot brut de fanc i per a que pese menys en el carro.

S'arranquen les plantes en la mà, agarrant-les del mig cap amunt. Fiquen els dits entre les arrels i tiren d'elles per a desprendre-les per complet. En un principi s'agarren en les dos mans, i quan estes estan plenes de plantes, se subjecten entre els peus i es continua arrancant manolls fins a formar una garba de cincents a mil brins segons el planter.

Hi ha qui l'arranca com si fora cacau, (*a la potra*), és dir agarrant-lo per dalt. D'esta manera s'arranca doble pronte, pero el planter ha d'estar en bones condicions per a poder-ho fer aixina.

El dia d'abans d'arrancar el planter se posa a arremulla tota la nit l'espart per a lligar les garbes, per a que al dia següent estiguen molles i no se trenquen. Quan ya està la garba arrancada, s'agarra un espart del manoll i se lliga fent un llaç.

Estes garbes se trauen a mà si està propet, pero si el trayecte és llarc, s'utilisa *el carret de garbejar*,





que s'engancha a l'haca per mig de dos anelles.

El llaurador procura no arrancar les plantes fins que la bassa estiga a punt de plantar. S'arranca a la matinada per a plantar-lo el mateix dia, a fi de que estiguen fòra de l'aigua el menys temps possible.

Se calcula la quantitat de plantes que se poden plantar en el dia i procuren no arrancar-ne més. No obstant si ne sobren, se deixen en l'aigua, a racer del vent, per a plantar-les les primeres al dia següent, abans d'arrancar-ne de nou.

Són moments de molta activitat en els que requerixen la presència de gents que procedents d'atres regions, acodien formant colles per a treballar a destall. Eren *churros*, *castellans* i *blavets*, estos últims procedents de La Marina alacantina, que eren dirigits per un cap de colla. Com la temporada era curta, poc més de quinze dies, dormien en els *sequers* dels amos dels camps a on treballaven i alguns que ya havien entaulat una certa amistat inclús dormien en les cambres de les cases dels llauradors.

De bon matí escomençaven la seua faena arrancant el planter, per a despuix passar a les basses a on tenien que plantar-los. Igualment s'unien ad este quefer els membres de la família dels llauradors, que deixaven els seus menesters habituals per a ajudar a la plantada en el temps de la *vereda*. Se plantava tot el terme i tots acabaven la plantada en molts pocs dies de diferència.

Antigament, com no hi havien carreteres, el transport del planter se fea a càrregues i en cada una d'elles se transportaven unes cinquanta garbes. Alguns dels hòmens se valien d'una burreta per a transportar les garbes de planter que carregaven en *sàries*. Pel temps, se canvia la burreta per carros i més avant per tractors.

Quan aplega el planter a la marjal, el llaurador calcula la bassa i en el *carret de garbejar* o la *baixadora*, el va repartint per tot el camp. A la faena de distribuir les garbes en montons de dèu, se li diu *amolar planter*, i a cada montó que formen les garbes se li diu *mola*.

La plantada sol fer-se a finals de maig o principi de juny, i es fa a mà. El llaurador porta una garba que subjecta en el genoll i el colze esquerro. En la mà dreta trau un manoll i el passa a l'esquerra agarrant-lo pels arrels. S'han d'usar els dits en agilitat (*filar*) per a passar de la mà dreta a l'esquerra, de huit a dèu plantetes (*guaix*).

En la mà esquerra prepara les plantetes que s'han d'agarrar. En els quatre dits de la mà dreta fa un clotet en el fanc, en el que introduïx el *filat* o *guaix*, apretant les arrels en el fanc per a que queden ben subjectes. El manoll de plantes introduïdes en cada colp es diu *guaix* que deuen plantar-se a





uns vintihuit centímetros de distància uns d'atres i venen a cabre uns catorze o setze guaixos per metro quadrat.

En un extrem del camp, se deixen unes quantes plantes, destinades a reposar les faltes, que hi haurà que deixar passar tres o quatre dies despuix de la plantada, el llaurador valencià li diu ad este fet *plantar barques*.

Només s'acaba de plantar, s'augmenta el nivell de l'aigua en quinze centímetros fins que les plantes rebroten. En este temps hi ha que reposar les faltes en planter nou és dir *plantar barques*, se li fa un repàs i además de les faltes se replanten els guaixos que haja pogut arrancar l'aire. Si fa mal orage hi ha més faltes que si és un temps normal, pero tant si fa u com l'atre, se sol fer una repassada.

## **BARREJAR:**

Sembrar la llavor directament en la bassa se li denomina *barrejar*, un sistema de plantar que cada volta més li ha guanyat terreny a la plantada tradicional dels guaixos arrancats dels planters, que hem explicat adés.

Per a poder barrejar, se prepara la terra en un parell de passades de rella, passades d'entauladora i una passada de draga, perque este sistema de sembra requerix que la terra estiga ben reballada per a que la llavor caiga entre els clotets i aguante millor les onades. La llavor s'escampa al vol, seguint el mateix procediment que per a sembrar el planter, pero els grapats d'arròs han de ser més menuts, perque la quantitat a sembrar en la bassa és molt menys que en el planter.

En acabar de barrejat, no se fa res en dèu o quinze dies. La llavor permanece coberta d'aigua i va grillant sense que la moleste l'aigua. Pero quan vol eixir i està fent-se *fadrinet* i vol tocar sol i aire, necessita quatre o cinc dies de precaució per a que acabe d'eixir, és dir pujar dalt, perque encara que se procure que els camps estiguen nivellats, sempre hi ha algun desnivell i per això s'ha de vigilar molt l'aigua, controlant-la per mig de les soleres per a no anegar-lo quan està naixent.

Quan passen tres o quatre dies ya sobreix de l'aigua i des d'este moment ya se cria com el que està plantat. Dèu dies despuix de barrejar se li tira granulat per a matar el serreig.

Les terres a on se barreja no necessiten condicions especials en el sistema d'aigües. Abans de fer l'*eixugó*, si hi ha alguna falta, del mateix barrejat, que sempre sol haver-ne prou, se va replantant i quan arriba el moment de secar el camp ya està tot arreglat.





## EL CONRREU DE L'ARROS

En un principi el nivell d'aigua en els arrossars sol ser baix per a facilitar el arrelament de les plantes i per a evitar que el vent alce ones i les puga arrancar.

Una volta han reposat les plantes, en acabant de *plantar barques*, ve un treball continu de neteja dels camps. Hi ha que *birbar* les brosses de les vores a fi de que el *gram* no passe a la terra d'arròs i s'agarre.

També se passa per tot el camp, *birbant* les males herbes, com el *punchonet*, *tinya*, *coleta*, *borró*, *serreig*, *gram*, pero sobretot si hi ha alguna *chufera* que se reproduïx molt.

Quan s'acaba de tirar el guano corn les herbes creixen molt ràpid i abans de fer l'*eixugó*, se torna a birbar, perque si se tarda en arrancar-les, despuix és molt difícil. Una volta inunda l'aigua les basses d'arròs, s'ha de birbar contínuament fins a tall de segar, acabant en una passada llaugera per a llevar els serreigs que sobreïxen de l'arròs. Açò és molt important perque el serreig produïx molta llavor .

Se birba en la mà dreta o en la corbella i es van passant les males herbes a la mà esquerra, i quan té un manoll, el trau a la vora. És una faena pesada per la calor, encara que dins de l'aigua no se nota tant, pero estan exposats a les picades de les cotimanyes que són molt doloroses, quan no són les sangoneres que s'aferren a les cames i la coentor dura dos o tres dies.

Ya està plantada tota la marjal i per mig d'un bando, se fa saber el dia que se llevaran les aigües de la partida. En el dia senyalat, es tanquen les partides, tallen les parades, tanquen les aigües d'entrada, s'arreglen i netegen les anguileres i se lleven les soles a tots els camps per a fer l'*eixugó*.

Una volta s'ha tallat l'aigua escomencen a tirar l'adop al camp. Antigament se fea en acabant de l'*eixugó*, quan se tornava a inundar la bassa, és dir en l'*aigua nova*. Despuix escomençaven a tirar els fertilisants en les *aigües velles*, és dir en l'aigua de la cria de l'arròs. És més convenient tirar l'adop en el primer *eixugó* i no despuix, perque si s'afigen fertilisants, l'arròs creix massa apressa. Convé tirar-li pronte l'adop per a que faça una palla forta i resistent i aguante millor quan aplegue el fort de la calor. Si el fertilisant se tira tart, la palla se fa molla i se gita fàcilment.

Passat el primer *eixugó*, que se fa per Sant Pere, a finals de juny, amollen de nou les aigües per a inundar les basses en l'*aigua nova*. Este és el moment de birbar, més tart tornen a rebaixar l'aigua, és dir se torna a fer un aprimonet d'aigua que se coneix corm a l'*eixugó bort*, per a evitar que l'asprella i les males herbes s'assenten i dificulten el creiximent de l'arròs.



En els últims dies de juliol se fa un atre eixugó, llevant totes les soleres per a que l'aigua vaja cap a l'Albufera, d'esta manera la canya de les plantes reben directament el sol i l'aire i es fa més resistent i no se gita.

És en agost quan l'arròs espiga, ya estan les aigües tornades i la terra neta i en setembre quan l'arròs està granat, es tanquen les entrades de dalt i es deixen anar les aigües cap avall, la terra està més fresca i l'arròs acaba d'entrar en saó.

Les atencions que s'han de prestar a l'arròs en el cicle vegetatiu són:

- \* Mantindre l'aigua renovant-se de bassa en bassa, procurant que no li falte mai.

- \* Fer les oportunes birbades i segar les vores i màrgens quan siga necessari, per a que no entre el gram en l'arrossar.

- \* Mantindre al nivell més convenient les soles de les boqueres.

L'arrosser, deu prestar atenció a les següents senyals:

- \* El canvi de color que sofrix la planta acabada de plantar, fins que s'arrela i escomença el *guaixam*.

- \* Pel temps de l'eixugó, vigilar per si l'arròs té alguna malaltia, especialment la roja.

- \* Comprovar si passat l'eixugó, quan corre l'aigua nova, la planta oferix el color vert característic.

- \* Si les canyes i les fulles mostren tota l'unflor i frondositat, evidenciant els efectes del fertilisat, des de que escomença a florir i despuix d'espigar. Aprofitant este moment per a posar espantapardals per a que els teuladins no se menguen el gra.

## **PROBLEMES: VEGETALS, ANIMALS I MALALTIES DE L'ARROS**

### **VEGETALS**

Pocs dies despuix de la *plantada*, va formant-se a banda de la vegetació verdosa de les algues, una atra vegetació de fanerògames de diverses famílies, que constitueixen els enemics vegetals de l'arròs. Això motiva les operacions de *birbar*, que com ya hem dit adés, consistix en arrancar les males herbes en arrels i tubèrculs, deixant-los sobre els màrgens i vores dels camins, per a que se sequen i muiguen.





\**Salmitre i salobre* és una eflorescència salina de la terra, El salmitre i el salobre és greu per a l'arròs, pero en la marjal, són els perellons els que impedeixen que l'aigua salada del mar pugue terres amunt a través dels sequiols i malecons.

\**El tisó de l'arròs*, són bolets paràsits molt estesos en els arrossars de tot el món. Els símptomes apareixen als pocs dies de l'invasió i són unes taques fosques en les parts baixes de les fulles. Si la malaltia ja s'ha declarat, s'han d'arrancar les plantes i cremar-les. Se pot previndre aremullant la llavor en aigua a 50° uns 10 minuts o desinfectant-la en una solució de sulfat de coure al dos per mil.

\**El capellet*, és un bolet que ataca l'arròs que s'ha sembrat barrejat, i també als planters, abans de grillar la llavor.

\**Algues carals*. Encara que estes algues no són paràsits de l'arròs, són enemigues perquè formen una capa espessa de herbes que se claven en la terra absorbint els elements fertilisants de l'adop, deixant la planta de l'arròs prou dèbil i groguenca. La manera més eficaç de combatre-les és deixar la bassa sense aigua (eixugó), entre tres i deu dies, per a que el sol les seque i mate.

\**El llepó*, és el nom genèric atribuït a diverses plantes, se caracterisen per la finor de les seues fulles i la carença de ramificació, és bavós i s'apega.

\**Cabells de serp*, és una alga de filaments molts prims.

\**El serreig*, és una herba de la família gramínea i és una de les brosses més abundants. És aquàtica i molt pareguda a l'arròs, pero més rústic que este i se propaga més. En l'època de grana és molt difícil distinguir-los, encara que destaquen per la seua alçària. S'eliminen birbant a mà seleccionant-lo de la llavor de l'arròs.

\**La punyalera*, és una planta paràsita i molt perjudicial per a l'arròs.

\**Brullol o borró*, que fa com brins verdets.

\**Llenguadoc*, creix en els camps d'arròs i en els canals de rec, té fulles que pareixen llengües de color vert, que suren damunt de l'aigua dels arrossars.

\**Lliri groc*, és de fulles amples i flors grogues inodores.

\**Pa de granota*, té forma de lletilles.

\**Remugada*, conjunt de brosses aquàtiques que suren en els canals de rec.

\**Espartet, Margarida i Créixens*.



## ANIMALS

\**Palometa-rosquilla*, és molt antiga en els arrossars, la larva d'este insecte té preferència per la varietat d'arròs bomba. És un cuc al que els llauradors diuen rosquilla, se llimita a foradar algunes brinques i no en tots els guaixos, se menja la fulla i alguna espiga. Ataca en els mesos d'agost i setembre, els danys no passen del 10% de la collita.

\**El cucat o chilo*, és més chicotet que la rosquilla i se fica dins de la canya de l'arròs i la cuca.

\**Les palometes del Chilo simplex*, són de color groc i taques dorades. Posa els ous damunt de les fulles de l'arròs, coberts per una massa de pels molt fina, de color groguenc. Són incubades una semana. Les larves s'alimenten de les fulles i despuix foraden la brinca i s'introduïxen en l'interior per a continuar barrinant. La sàbia no puja a l'espiga la qual se seca i mor. Els arrossers lluiten contra esta plaga, polvorisant per al cucat i la rosquilla.

\**Alacrà d'aigua*, és un crustàceu que s'alimenta de larves, ous, insectes i atres sustàncies animals, i quan va en busca d'ells, socava els arrels de les plantes.

\**Salimbanqui*, se menja les fulles de l'arròs a l'igual que la gruga.

\**La granota*, no li fa mal a l'arròs.

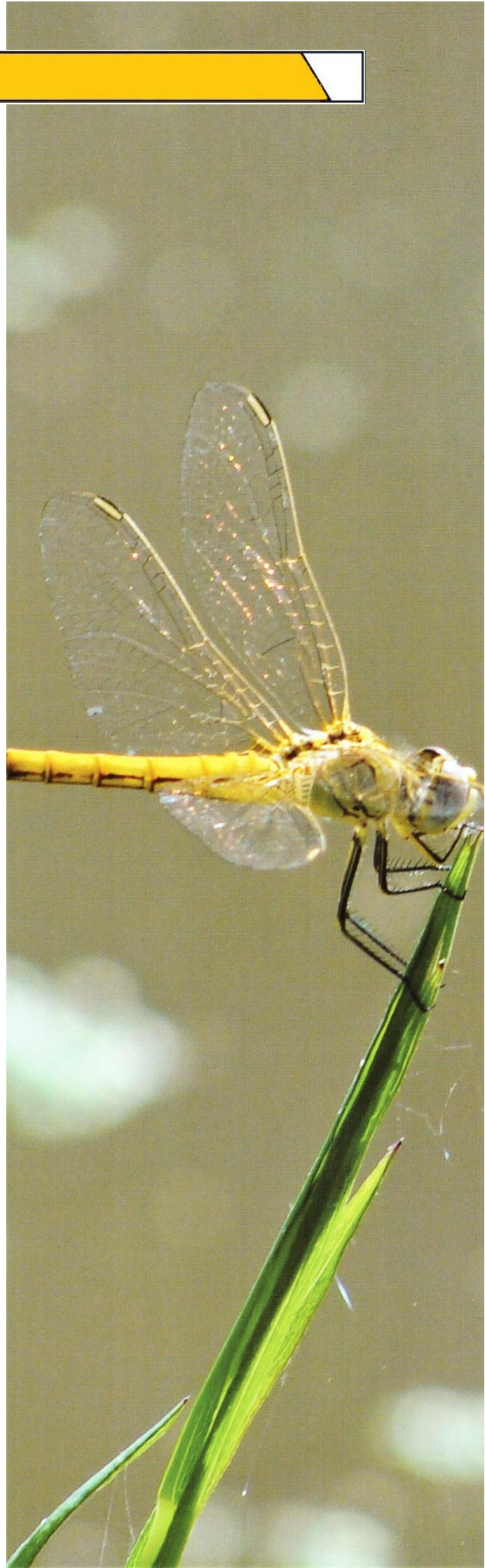
\**La llangosta i el llangostí*, estos insectes no són malignes, mengen mosques, mosquits, tarantelles, etc.

\**La tortugueta*, és perjudicial per als planters d'arròs, se nota la seua presència per l'enterboliment i moviments de l'aigua que ocasionen el desprendiment de les plantes que encara no s'han agarrat prou. Se combat en un quilo de pedreta blaveta que se coloca dins d'un saquet en la boquera d'entrada d'aigua. Açò també és bo per a la misèria i el llepó.

\**Talla-arròs*, és un insecte de color terrós, fa galeries subterrànees i talla les arrels de les plantetes d'arròs, les quals li servixen d'aliment. Corn no pot viure dins de l'aigua, és en l'època de l'eixugó quan apareix i fa la faena. Se combaten elevant el nivell de l'aigua, la qual els fa fugir o els ofega.

\**Poll roig*, les larves d'este insecte són de color roig fort, per això se li diu *cuca de sanc*, viuen dins d'uns tubets formats de terra i substàncies sedoses que segreguen ells. Es mengen les puntes de les arrels a mida que van germinant, per lo que impediex el creiximent.

\**Rates*, que se mengen l'arròs. Abans eren molt buscades per a cuinar-les.







\**Corcó de l'arròs*, és un insecte *Calandra*, de color obscur i quatre taques rogenques. La femella deposita els ous en l'interior del gra. Se combat en sulfur de carbono o en sofre.

\**La ronya o tinya*, és groguenca en taques grises sobre les ales superiors i se desenrolla en l'interior del gra. Per a eliminar-la s'aplica el mateix tractament que per al corcó de l'arròs.

\**Tarantelles, cotimanyes i sangoneres*, no perjudiquen a l'arròs.

\**El Pardalet*, busca els granets per a menjar-se'ls en els planters quan hi ha poca aigua. Els llauradors defenen les collites posant rets i espantapardals.

\**Ànets*, paraula substituïda en la marjal per la de *patos*. Estos també entren a menjar l'arròs de les basses. Entren per la nit i fan molt de mal.

## **ENEMICS DE L'ARROS EN EL GRANER**

Quan la collita se guarda en el graner, és atacada per alguns insectes que li causen danys de consideració.

\**La palometa*, és de color blanc groguenc, que posa els ous sobre la molla d'arròs. Quan ixen les larves penetren cada una en un granet per alimentar-se i se queden fins que ixen del gra en forma de palometa.

\*Atre insecte de l'espècie *Calandra*, també fa molt de mal, quan la larva ix de l'ou escomença a rosegat l'interior del gra deixant-lo mig buit. Això fa que disminuïxca el pes de la collita i fa malbé la qualitat del gra.

\**Rates, ratolins i teuladins*, també acodixen al graner si estan les finestres obertes.

### **MALALTIES**

#### ***La Blanqueta o Coscolla***

És una malaltia que rebé el seu nom per la coloració blanca que presenten les espigues en l'època de la maduració.



La gent entesa, opina que esta malaltia se presenta en arrossars vells, escassament fertilisats i llaurats superficialment. Les plantes presenten un bon aspecte de salut i un creiximent normal mentres estan en el periodo herbari, pero quan aplega la floració, que és quan més falta fa que la planta tinga força, se danyen les arrels per no estar la terra en condicions.

### ***Desgranament o secament de l'arros***

Esta malaltia fa desprendre els grans al més mínim colp que reben les brinques, també se li atribueix a la presència de paràsits animals i a l'acció de paràsits vegetals.

La llavor té un color rosat o d'un Blanc brut, (*arròs moscat*), que fa que siga demèrit en el mercat. Quan se cou, se solta la part externa del gra i si se continua cuinant, l'acció del calor el fa farina i té un gust desagradable.

Una causa de la propagació és la collita, perque en acabar de segar sempre queden grans en terra que germinen en la primavera següent, reproduint la malaltia.

Faran falta fertilisants minerals a base de superfosfats, per a disminuir-la.

### ***La Fallada***

És un fenomen patològic que ocasiona la falta de gra. Hi ha espigues que naixen, ixen de surró i es fallen, és dir no arriben a port.

Les plantes atacades per este mal escomencen a blanquejar i acaben secant-se. Pareix que ho causen diversos factors que poden actuar aïlladament o en conjunt. Els vents càlits i secs de ponent, l'excés de calor en el moment de la granada, l'us de fertilisants de forma inadequada i també l'acció de paràsits vegetals o animals, poden ser la causa de la fallada.

No se dispon de ningun mig eficaç per a evitar est accident, per això se recorre a les varietats resistents. El color moradenc, les fulles en un color rogenc obscur, que van secant-se ràpidament, les canyes i les espigues unes rectes i atres arcades, presenten un conjunt desconsolador. En estos símptomes, l'agricultor veu pròxima la catàstrofe.

### ***Mal de Coll***

Esta malaltia ataca la base de les brinques i despuix el llim. Se manifesta per unes taques moreno-grisoses i destrueix els teixits, arribant a secar les fulles i podrir les canyes. Ataca també el coll de l'espiga, per això el seu nom, (*pericularia orizae*). Segons la virulència impedit més o manco que els grans arriben a saó, causant un fenomen paregut al de la fallada.





Quan queden uns dies per a la sega, l'espiga es queda cap avall. Quan se segava a mà, molestava molt, pero en les màquines no és un problema massa greu.

### ***La Roja***

Està produïda per vegetals. Els símptomes apareixen generalment en unes setmanes més tard d'haver transplantat l'arròs i se manifesta per unes taques rogenques i uns puntets rogenchs sobre les fulles inferiors i que van escampant-se cap a les fulles superiors, impossibilita la refillolada i per tant el desenroll de la planta.

Només apareixen els anys que durant la plantada, ha fet fret impropri de la primavera i ha continuat alguns dies o setmanes més. En estes condicions la planta no pot arrelar lo suficient i està fluixa, per lo que és presa fàcil.

Una volta s'ha manifestat la malaltia, és casi impossible combatre-la. Lo millor és tractar d'evitar la reproducció en un futur, cremant el rastoll i desinfectant la llavor.

*L'arròs balilla*, és la varietat que sol estar més exposada.

## **AGENTS METEOROLÒGICS**

L'arròs passa per dos fases crítiques de molta importància, encara que són de curta duració.

**1<sup>a</sup>.**- Des de que se sembra el planter fins que medix quatre o cinc centímetres passen de vint a vinticinc dies. Si en este temps la temperatura mínima diària és inferior a 13° i la màxima no passa de 17°, la llavor no germina be i l'aigua se cobrix de llepó i se fa misèria. Per a evitar-ho, es deixa el camp primet d'aigua, terrejant, i quan calfa el sol se tira *zotal* rebaixat en aigua.

**2<sup>a</sup>.**- Els dies abans de la maduració, si hagueren temperatures baixes o algun dia de ponent molt calent, es fallaria. En estos dies se puja el nivell de l'aigua de les basses a fi de que la frescor l'ajude.

És el moment de la fecundació i se necessiten de sis a huit dies per a completar-la, en estos moments si hi ha humitat excessiva i boires persistents, l'arròs se banya i marcix, lo qual determina una fallada parcial.

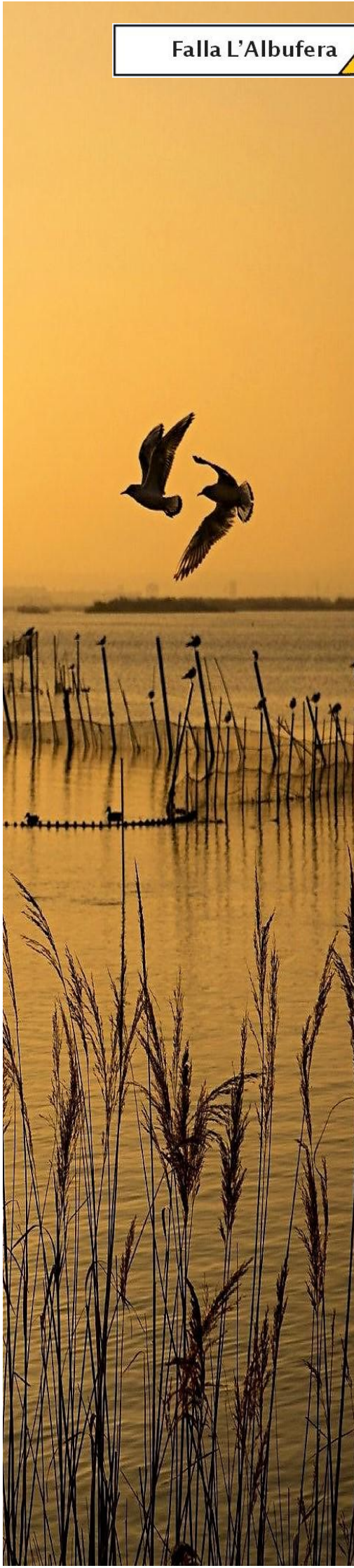
### ***La Llum i el Calor:***

Les dos estimulen la transpiració de l'aigua per les fulles, i per lo tant, l'absorció i assimilació de les sals dissoltes en la terra.

L'acció de la llum solar és imprescindible per a l'activitat vegetativa de l'arròs, per eixe motiu una llum intensa i diàfana és necessària, especialment en l'època de la floració i la fructificació.

### ***L' Humitat:***

L'atmosfera a on viu la planta d'arròs sempre té humitat, la qua varia segons la temperatura i la pressió atmosfèrica, i quan en un volum d'aire ya no es pot admetre més quantitat, se diu que l'aire està saturat.







L'humitat atmosfèrica és beneficiosa o perjudicial segons la saturació de l'aire, l'estat de la planta, de la temperatura, etc.

És favorable quan el percentage oscila de 50° a 80° durant el dia, i de 80° a 100° de saturació en la majoria de les nits. Un dia d'humitat favorix el creiximent de l'arròs.

Per a la cria de l'arròs, fan falta: bon orage, rosades per la nit i aigua. Algun dia de ponent és bo per a sanjar, pero si hi ha excés de calor perjudica.

#### ***Les Plogudes:***

Si són excessives poden perjudicar la planta, sobre tot si coincidixen en l'època de la floració.

Si són en agost i setembre poden dificultar la maduració i la dessecació.

Ademés les inundacions perjudiquen la sega i poden gitar l'arròs, i si este es gita, a la llarga se pot grillar.

#### ***La Pedregada:***

És u dels accident més temibles per a l'arròs, perque a voltes ho ha fet tot malbé.

Si la graniçada es produïx en primavera, quan està recent plantat i no té cos, encara es pot refer igual que els planters, pero sofrix retard.

Ya en el camp, si la planta està prou desenrollada, pero sense espigar, la pedregada no fa tan de mal, encara que com la canya està més dura, la pedra la casca i produïx una floració prematura.

Si este fenomen ocorre quan l'arròs està tot espigat, pot fer malbé tota la collita.

#### ***Les Gelades:***

Si les mínimes registrades són 9° o 10° i duren uns dies, en el periodo de la germinació no brota la llavor sino que se florix, se cobrix de lleponet, s'enruna i ve la misèria, que acaba per podrir la planta. El mal encara és pijor si coincidix en l'eixugó, per lo que convé que el planter tinga aigua per la nit. Despuix en el bon temps l'arròs recupera, pero afecta al rendiment final.

#### ***Les Boires:***

Són un verí per a tot. Segons la seua duració són variables els efectes. Si és breu i a la boira seguix un temps càlit i seré, la planta se vigorisa, pero si és llarga, com impedix l'acció dels raigs del sol, que són indispensables per a la vida de la planta, la debilita i ademés pot produir misèria.

#### ***Els Vents:***

En tota classe de plantes els vents produïxen efectes variats, segons siga la direcció i la velocitat de les corrents de l'aire i la temperatura i humitat que tenen.

Els vents suaus generalment són ventajosos, pero els forts perjudiquen a les plantes en el seu funcionament biològic, com són pèrdua de nutrients a causa d'una excessiva evaporació, rames trencades, caiguda de flors, pèrdua de polen i no pot germinar. Els vents forts en pluja giten l'arròs quan ya està gran. També és molt perjudicial el vent calent de ponent en el més d'agost, perque pot produir una fallada per excés de calor.





## **LA SEGA:**

La sega escomença de la mitat en avant del més de setembre. Quan el gra arriba a la seua saó, es veu el color groguenc de la planta, i penjant l'espiga.

Pot variar uns dies segons la data de la plantada, les condicions climàtiques, el tipo de terra i la varietat de l'arròs cultivat.

Se talla l'aigua uns dies abans per ha deixar eixutes les marjals i facilitar el treball de la sega.

Esta faena se fea a mà, ajudats d'una corbella, colocalant-se els segadors a una distancia prudencial uns dels altres.

Els manolls o *feixos*, se seguen a uns 10 centímetros de les arrels i se deixen sobre un vencill, format per un manoll de guaixos, se deixen un manoll damunt de l'atre formant-se la garba, que quant té la grandària suficient, subjectant-la be, se nuga per la banda de les espigues a uns 20 centímetros d'elles...

Interessava que estigueren ben lligades les garbes, perque era molt important que arribaren sanceres per a poder apilar-les en la batuda.

Atres treballadors, seguien als segadors en unes corbelles més grans, *desbarbadores*, tallant les garbes per baix del lligam, posant el peu dret sobre la garba, per a que no se menejara. La part que se talla és la palla, *rastoll*, que aprofita com a llit, per a colocalar la garba en les espigues i preservar-la de l'humitat de la terra, la qual solen girar per a que li pegue el sol de migdia, perque sempre queda aigua en el camp.

Les garbes que s'han colocalat sobre el rastoll, es deixen tres o quatre dies per a una primera dessecació, i les van girant per a que s'escórrega l'aigua, eixamorant-se, i siguen més llaugeres de transportar.

Finalment les garbes són tretes del camp lo que se coneix com a *garbejar*, be a l'om del cavall o per mig del *carret de garbejar*, que carreguen traent-les a la vora, per una banda del camp que se sega primer per a formar un carril per a on passa el carret de garbejar i facilitar el transport.

Les garbes se deixen en la vora del camp i d'allí si estan un poc distants, se tornen a carregar en carros o tractors per a deixar-les en l'era a on s'ha de batre i trillar.

Antigament no hi havien camins en la marjal, per lo que s'ampraven barques i barquets per a transportar-les, aprofitant les séquies, canal o vies de comunicació, arriaven les garbes a la carretera de l'horta, i allí se tornaven a carregar les garbes en carros i cavalls, per a deixar-les en el sequer, a on s'apilaven a un costat en forma de barraca, deixant les espigues a la banda de fòra, per a que esvarara l'aigua en cas de ploguda.





## LA BATUDA

Hi ha diverses formes de batre, si és en cavalls a *pota* i en batedora mecànica o trilladora. Encara que hi ha un altre mètode molt més primari, que consisteix en soltar l'arròs de l'espiga en les mans. Que s'utilitza quan es tracta d'arròs de llavor i se coneix com a *esmunyir espigues*.

La mecànica se va generalitzar, per la comoditat i l'economia que representava respecte a la de *pota*.

Els llauradors entenen per *batre* la *batuda a pota*, i per *trillar*, batre en la *trilladora*.

\**La batuda a pota*, se realitzava en eres de terra piconada, (*eres terrers*), que antigament estaven situades vora als camps. Eren de forma circular i per a piconar-les s'usava un rugló arrastrat per un cavall. Primerament s'agranava molt bé l'era, rallant la superfície per a llevar les males herbes que havien creixcut i tapant els clavills que s'havien format. Després se retiraven les brosses i la terra solta en el rasclat de fusta, i se regava en poals d'aigua del rec o la séquia. L'agranada se feia en un *ramaç*, que el gastaven els homes per arramaçar o en una *granera* que la gastaven les dones. S'humia un poc per a evitar que se clavillara i quan encara no estava seca, se piconava en un carro rodant. A continuació s'escampava una llaugera capa de palla, que impedia que els grans d'arròs s'incrustaren en la superfície de l'era quan feien la batuda.

Quan l'era estava preparada, se col·locaven les garbes, primer tres o quatre en el centre plantades en posició vertical i en les espigues cap a dalt, seguien col·locant-ne més en forma de cercle, procurant que queden molt apinyades.







Despuix se fan passar als cavalls que porten els ulls tapats en unes "ulleres de batre", per a que no se distrauen ni se maregen, deixant-se conduir dòcilment per a batre l'arròs en les potes.

Quan les espigues apareixen desgranades, es trauen els cavalls fòra de l'era i escomença l'operació *d'arrancar la parva*, que consistix en traure una per una les garbes patejades pels cavalls, espolsant-les i tallant els vencills que les lligava, amontonant unes damunt d'atres, sempre deslligades, procurant que la palla d'un tapen el gra de les atres, a fi d'evitar les potades directes dels cavalls.

Se reprén de nou la batuda fent trotar als cavalls, per a desprendre el gra que encara queda en les espigues, seguit de la colla de treballadors que proveïts de forques de tres pues, trauen la palla i deixen el gra. Van repetint-se estes accions fins que se separa tot el gra, i trauen als cavalls definitivament de l'era mentres els treballadors van despallant en les forques. Uns trauen la palla i uns atres l'espolsen en força per a soltar els grans que li queden i la tiren en un montó. En l'era quedaran tres montons molt definits, u de palla, atre de gra i un tercer de palla menuda i gra mesclat.

A continuació, en pales de fusta i *tregilles* arrastrades per cavalls o be pels hòmens, van arreplegant el gra fent un montó, separat del montó de gra mesclat de palluç i pols, que s'haurà d'amentar.

Hi haurà que esperar a que gire el vent, per a escomençar a *amentar*, és dir a tirar l'arròs a l'aire en pales de fusta, per a que este s'emporte la pols i el palluç. Els grans, pel seu pes cauen als peus de l'amentador.

Quan s'acaba d'amentar encara falta separar la pols, el gra fallat i el palluç més diminut, és dir la *coada*, per això se fa passar tot el gra per l'*erer*, que és de forma circular fet de joncs primets i armadura de teixit d'espert, (*garbell*) i que se sosté en dos pals d'uns dos metres d'altura, els quals acaben en forca a on s'enganchen les anses de l'erera.

La diferència entre l'*erer* i el *garbell* és que el primer és com dos garbells de gran i la tela és de junc i els costats de llata d'espert, mestres que el garbell té la tela metàlica o de pell de cabra.

Esta faena se fea entre dos hòmens, u arreplega el gra en un cabaç i l'aboca en l'erera i l'atre, meneja i sacsa l'erera en els braços donant-li un moviment de vaivé. Els grans d'arròs cauen verticalment, mentres que la pols i els grans fallats com cauen obliquament per la força del vent, se separen del montó que va formant-se. Tot açò se repetia fins a deixar el gra totalment separat i a punt per a traslladar-lo als sequers.

*\*La Batuda mecànica.* Se fea en batedores mecàniques que podien estar fixes en una era o mòvils, les quals passaven d'era en era segons les contractaven. Unes peces dites trills o batedores de forma cilíndrica generalment d'acer, que són giratòries, freguen l'arròs en unes atres peces analògiques, fixes i concèntriques que se diuen *contrabatredores*.



Si la trilladora està fixa, el transport de l'arròs al sequer se fa en carros o tractors i si la trilladora és mòvil la porten al sequer de l'amo de l'arròs i despuix de batre, escampen l'arròs en *serretes*, per mig d'uns carrets especials que tenen una capacitat de cent quilos i el fondo està format per una plancha metàlica mòvil per a poder buidar-lo automàticament al ser retirada. Les dos rodes han de portar llantes de goma o de corda a fi de no despellarfar l'arròs en el sequer despuix de batut.

La batedora mecànica o trilladora, només reporta ventages, puix s'eviten els inconvenients dels dies calmosos, se guanya temps i se treballa menys, per lo que deixà obsoleta la *batuda a pota*.

Actualment les batedores mecàniques han segut substituïdes totalment per les recolectores mecàniques, que seguen i trillen al mateix temps en els camps, lo qual ocasiona una gran ventaja.

## LA SECADA

Quan ya s'ha acabat la batuda, tant en un procediment com en l'atre, s'ha de secar el gra, perque en acabar de batre té entre un 18 i un 22 % d'aigua i s'ha de secar fins a que quede en un 13% d'humitat.

Per això l'arròs que estava en un montó o en serretes, s'escampa pel sequer, que generalment està enrajolat i per lo tant té la superfície llisa, en una chicoteta pendent per a que escorreguera l'aigua fàcilment.

S'utilisava la *tregilla* per a escampar-lo, sobre tot si està en un únic montó, i despuix en *rascles*, i *pales*, s'acabava d'escampar per tot el sequer.

A fi d'augmentar l'evaporació, és costum de *llaurar* l'arròs en rasclets de diverses classes (*llauradora*). En esta faena sol intervindre tota la família i es fa vàries voltes al dia, aprofitant les hores de més sol, és dir des de les 9 o 10 del matí fins a les 5 de la vesprada, quan l'arròs si no està del tot sec, se torna a amontonar, arplegant-se en la *tregilla*, tirada per hòmens o per cavalls. A poc a poc se va canviant la costum de la tregilla per els rascles, per a seguir acomodant als tractors els rascles i les tregilles i també les escampadores i arplegadores.

Generalment hi ha prou en dos o tres dies de bon sol per a que l'arròs alcance el grau d'humitat adequat i quede en condicions de ser almagasemat. Pero si s'utilisen les recolectores mecàniques, com l'arròs no se banya, el temps de secat és poc, en apenes un dia o dos és suficient.

Molts agricultors venen l'arròs directament en el sequer, procedint a envasar-lo en sacs allí mateixa, per lo contrari, se transporta l'arròs al graner.

Tant en la batuda com en la secada, els hòmens tenen que patir la molèstia que produïx la polseta viscosa de l'arròs, que ocasiona una *picor* molt particular.





## L'ALMAGASENAGE

Del montó de l'arròs, s'omplien els cabaços, que tenien una cabuda de 18 quilos aproximadament, primer ho feen en les mans i més tart s'utilisava una espècie de caixó de plancha metàlica, (*barcella*).

Els sacs que són de teixit espés de yute i espart, d'un metro d'alçària per mig d'amplària, tenen una cabuda d'uns 75 quilos i quan estan plens se cusen en un cordell de cànem, espart o pita i una agulla corba que se li coneix com *agulla de cosir sacs* (*agulla saquera*). Una volta plens, se pesen en la bàscula o la romana.

Mentres l'arròs se secava passaven els comerciants o corredors per a comprovar la qualitat. Si hi havia tracte, despuix d'envasat, se pesava en presència de l'amo i del corredor, qui se fea càrrec de l'arròs i del transport.

Si l'arròs no se venia en l'era, se carregava en el carro des de la part de baix, *la sorra*, per a ser transportat al seu destí. La majoria dels agricultors solien destinar per a graner la *cambra*, és dir la part de dalt de la vivenda, Quan arriben a casa descarreguen el carro. Un home alça els sacs acostant-los a la part de la telera, de manera que des de terra se'ls carreguen a l'esquena per a pujar-los a la cambra.

L'ambient del poble canvia en estos dies. Es nota en l'aire una activitat poc habitual. L'oloreta viscosa de l'arròs penetra per totes les parts. I a la vespradeta se senten els sons característics dels carros carregats de gom a gom en sacs d'arròs.

Pel temps, s'escomençà a guardar l'arròs en almagasenaments, o graners prop de les eres. Eren edificis orientats de nort a sur, per a una ventilació adequada i tenien amples finestres a una banda i l'atra, protegides per una tela metàlica per a evitar l'entrada de rates i tauladins.

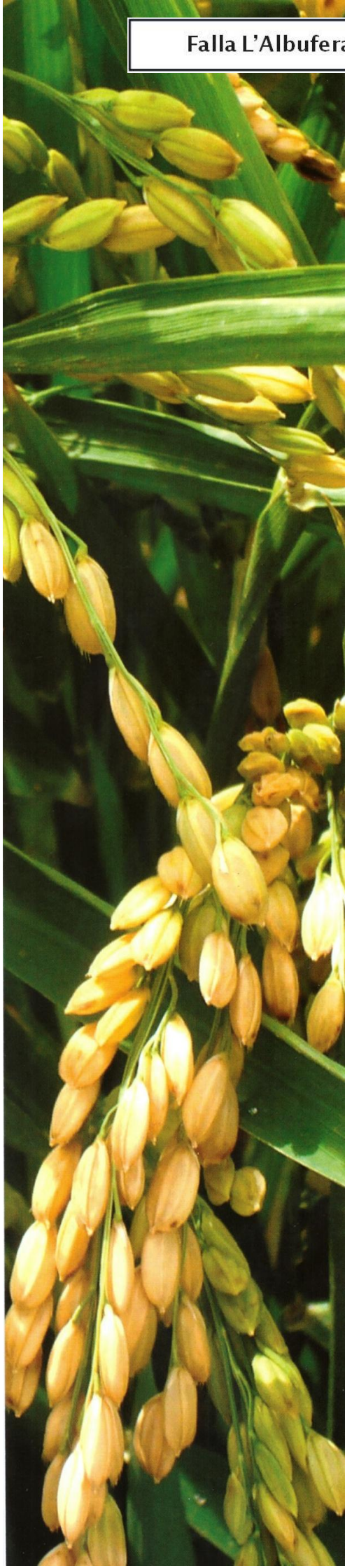
Tant en un lloc com en l'atre, hi ha que tindre molt de conte, perque en cas de que no tinguera la sequetat adequada, o el graner siga un lloc humit, sofrix un procés de fermentació perjudicial per a la seua elaboració i consum. Quan açò ocorre, se sent un olor característic, l'arròs s'ha *calfat*.

Per a comprovar-ho se posen unes canyes en el centre del montó i cada dos o tres dies se trauen, Si la canya està fresca l'arròs esta be, pero si està calenta, s'ha de girar l'arròs en les pales a fi d'airejar-lo i aventar-lo.

Abans de portar l'arròs des de la cambra o el graner al molí, el comprador trau mostres de l'arròs almagasenat per a cerciorar-se de l'estat de conservació i les condicions en que està.

L'amo de l'arròs el pesa i el corredor ho comprova, una volta s'ha pesat i cosit els sacs, se colocava des del balcó al carro que estava esperant baix, una post llarga en dos post laterals (*la tiradora de sacs*), per a on esvaraven els sacs fins al carro i dins d'ell s'arreglaven.

Carregat el carro, el comprador lliura al venedor un taló a on s'especificuen els sacs i els quilos que s'emporta.







## LA COLLA

En totes les faenes d'envasar, pesar i manipulació dels sacs, tant en l'era o sequer, com en el graner o la cambra, ajuden els hòmens de la colla.

Antigament els corredors o compradors tenien els seus jornalers, i quan venien o compraven arròs eren els mateixos jornalers els qui feen la faena, pero posteriorment es varen associar uns hòmens especialment dotats físicament (molt forçuts) els quals pagaven els drets pertinents i ningú més que ells podien fer estes faenes de càrrega i descàrrega de carros d'arròs.

En Catarroja la colla, se fundà en 1920 i la formaren entre atres: Josep Garrido "Botero", Enric González "Morrut", Ernest Gradolí "Romana", Gaspar García "Gasparo", Lluís Polit "El Polit", continuant despuix els seus fills i alguns més que s'uniren com: Francesc Muñoz "Paco Seba", Enric González "Manrel", Vicent Chulià "El Chino", Edmon González "Manrel", Marià Peris "El Maco", Salvador Garrido "Botero", etc. I era en el bar Pedrero a on s'arregaven els encàrrecs.

Si be no pertanyen a la colla, cal destacar la faena de transportar els sacs d'arròs i les faenes pròpies del seu cultiu, en carro i haques, als germans Antonio i Faustino Monzó Raga "Els Carreterots".

Al mecanisar-se casi tots els treballs que normalment fea la colla, despuix de més de mig sigle d'activitat, se dissolgué en l'any 1973.







## EN L'ACTUALITAT

L'arròs, de la família de les gramínees, introduït pels àraps en el segle VIII, ha conegut moltes vicissituds a lo llarg de la seua història, per cultivar-se en llocs pantanosos, considerats malsans degut a l'estancament de les seues aigües i la provocació de malalties infeccioses.

El seu conreu va ser prohibit moltes vegades des de l'entrada de Jaume I a València.

La proliferació de casos de paludisme, conegut en l'època com a *febres terciaries*, de les quals foren responsables a les plantacions d'arròs com als principals causants; la creença sobre l'arròs com a causa de diverses malalties i l'expansió a terres més allà de la marjal, provocaren una extensa i rigorosa normativa de prohibicions.

Ya en el segle XVIII, el Botànic Cavanilles, seguix insistint en les conseqüències malignes del conreu de l'arròs. Només troba correcte el cultiu en la Ribera Baixa del Xúquer, i fa una crida per a la supressió en la Ribera Alta.

Josep Franco acusà a Cavanilles de no haver visitat personalment els llocs de les Riberes del Xúquer. Afirma que el motiu de moltes de les prohibicions més que per causa de la salut varen ser per raons econòmiques, perquè si fora tan maligne, després de sis o set sigles de cultiu, tots deurien d'estar soterrats. A l'igual que tampoc troba explicació de que la China siga el país més poblat del món i el primer productor d'arròs.

Des del segle XV fins al XVII, l'arròs conegué èpoques de prohibició i de rehabilitació, fins al començ del segle XVIII, en l'any 1805 quan l'1 d'abril, queda regulat per una orde, que fon la que anticipà la que seria la nova etapa permissiva per Real Orde del 14 de juny de 1805.

A pesar de les dificultats governamentals i lo malsà de l'arròs, l'elevada rendibilitat d'esta planta en comparació d'altres cereals, torna a fomentar el seu cultiu, que s'estengué per totes les zones de marjal a lo llarg de la geografia valenciana.

Tots els processos i treballs al voltant del cultiu de l'arròs, que tingueren vigència fins als anys cinquanta del segle XX, estan en desús.

Hui la posta en explotació (*establir*) és sumament cara i el llac des de l'any 1926 en que finalment se prohibiren els aterraments, s'encontra perfectament delimitat per mig de fites i ningú li pot robar més terreny.





Moltes de les llavors del camp i activitats per a combatre plagues i malalties s'han vist modificades buscant una major rendabilitat dels cultius davant de l'encariment de la numerosa mà d'obra que en altres temps demanaven els arrossars i que hui la mecanització ho ha suplert.

La presència diària de l'home en la marjal, la massiva aflluència de treballadors temporers quan les àrdues llavors del camp ho exigien, pertanyen al passat, la presència de màquines els han desplaçat.

La marjal s'ha mecanitzat. Avionetes fumiguen els fems químics que se dissolen en l'aigua. Planten les màquines, grans tractors realisen les llavors de fangueig i llaurat dels camps, monstruoses segadores buiden d'espigues els camps en unes hores, deixant darrere la palla i són els tractors carregats d'arròs els responsables de portar-lo als molins o a les cooperatives.

Ha desaparegut l'era, la batuda, el sequer, l'activitat familiar dels dies de la sega i tot un conjunt d'elements característics com: pales, forques, rascles, ruls de trillar, ganchos, garbells, llauradores, tregilles, igualadores, entauladores, corbelles, etc. La majoria, dormen en almagasens o servixen de decoració en algunes cases.

A partir dels anys quaranta i degut a que els cultius hortícoles adquirixen major rendabilitat, perquè la mecanització també els beneficia, se produïx una nova crisi.

En 1951 els terrenys de la Marjal de l'Albufera representaven la quarta part de la producció de l'arròs espanyol, però en els anys xixanta, se presentà el problema dels excedents i escomençà la reconversió de cultius donant pas a la dacsa i al taronger. En la segona mitat del segle XX, el conjunt d'arrossars en la Comunitat Valenciana s'ha vist reduït en un 50% ocupant un lloc secundari en la producció nacional.

En Alacant s'abandonà el cultiu en l'any 1976 i en Castelló en 1979, i se reduïx la producció en la província de València, passant a ser el 30% del total nacional i se fa en el Parc Natural de l'Albufera. El tipus d'arròs produït es el *redó*, fonamentalment les varietats de *Sénia*, *Sequial*, *Bahia* i *Bomba*. Hui baix la denominació d'orige "*Arròs de València*".

Lo únic que se manté igual en tots estos anys, és el paisatge canviant que a lo llarg de tot l'any experimenta la marjal en les distintes fases o etapes per les que travessa el cultiu de l'arròs, modificant-lo substancialment.





# L'ARRÒS EN LA CUINA

**L'**arròs és el cereal més saludable perquè aporta a l'organisme proteïnes d'alta qualitat com són els fosfats, els greixos, la vitamina B i l'almidó.

El seu consum és recomanable per a prevenir o combatre diverses dolències. És positiva la seua ingestió en malalties com les diarrees, l'excés de colesterol, l'hipertensió, les pedres de renyó, etc.

És un aliment nutritiu, de bona digestió i capaç d'absorbir perfectament el sabor dels aliments que l'acompanyen com a condiments. Fàcil de cuinar, és la base de l'alimentació del poble valencià i un dels elements més imprescindibles i apreciats de la famosa *dieta mediterrànea*.

En la nostra cuina, seriem capaços d'utilitzar este cereal tots els dies del més, sense repetir en ningun moment la mateixa recepta. Tal és la varietat de plats que en ell se poden preparar, que intentar escriure totes les receptes culinàries se faria massa extens, per lo que hem triat al nostre modest entendre, les més típiques de la nostra comarca.



## PAELLA VALENCIANA

Ingredients per a 10 persones: 1 pollastre trossejat, 1 conill trossejat, mig pato trossejat, 1 quilo d'arròs, 1 quilo de bajoqueta, mig quilo de garrofó, 300 grams de caragols i mig quilo de fesols de tavella, cinc decílitos d'oli d'oliva, pebre-roig dolç, safra, tomata madura rallada, sal i aigua.

Elaboració: En el mateix caldero, sofregir la carn, quan estiga prou doradeta, incorporem primer la bajoca i la tavella, a les quals donarem



unes quantes voltes, afegim el garrofó, menejant-lo també, després la tomata el pebre roig, incorporant 3'5 litres d'aigua, deixant-ho coure una hora, afegir el safrà, tastar el punt de sal i si és correcte adicionar l'arròs, que deu de bullir al voltant de 10 minuts a foc fort i després 10 minuts a foc lent.



### **ARRÒS EN BLEDES:**

Ingredients per a quatre persones: 250 grams de creïlles, 175 grams d'arròs, 150 grams de caragols, 100 grams de fesols secs, 2 tomates madures i pelades, sense pepites i picades, 1 ceba, 2 manolls de bledes, 1'5 decílitsros d'aigua, 1 decílito d'oli d'oliva, uns brins de safrà i sal.

Elaboració: Ficar a remulla els fesols la nit anterior. Netejar els caragols a fondo, canviant-los l'aigua algunes voltes, cobrir-los d'aigua gelada i deixar que bullguen a foc lent fins que

traguem la molla (enganyar-los). Coure els fesols en aigua gelada i quan escomencen a bullir, canviar-los l'aigua, afegir un chorro d'oli i coure a foc lent. Quant alce el bull, assustar-los afegint-li aigua gelada, repetint la mateixa operació tres voltes i seguir la cocció.

En una caçola en oli, fer un sofregit en la ceba tallada finament, la tomata, les creïlles tallades en daus, posar-li l'aigua en la que s'han bullit els fesols i deixar coure lentament per espai d'una hora. Incorporar l'arròs, els caragols, els fesols, el safrà, i les bledes, prèviament llavades, escorregudes i tallades. Deixar coure 15 minuts i servir en la mateixa caçola.



### **ARRÒS AL FORN**

Ingredients per a quatre persones: 180 grams de cigrons, 300 grams de creïlles, 2 tomates partides per la mitat, un cabeça d'all, 400 grams d'arròs, 1 decílito d'oli d'oliva, 200 grams de cansalada magra i 150 grams de costelletes de porc, 2 botifarrons de ceba, 8 decílitsros d'aigua, sal, safrà i pebre roig.

Elaboració: Ficar a coure els cigrons i la cabeça d'all en l'aigua. Sofregir en la caçola de fang les tomates partides per la mitat i les creïlles en

rodanches, (pegar-li volta i volta), apartar-les i posar a fregir la cansalada i les costelletes, sofregir l'arròs i el pebre roig, posant-li ràpidament l'aigua de coure els cigrons. Repartir de forma homogènea tots els condiments en la caçola, posant en el centre la cabeça d'all. Provar de sal el caldo i deixar-la coure en el forn a 200° de temperatura i per espai de 15 minuts, i deixar 5 minuts més per a que repose l'arròs.

Observacions: Segons el lloc a on se cuine, hi ha costums diferents en quant als condiments, puix per eixample en Torrent ademés de tot lo nomenat, afigen pilotes de carn i en Albal panses de raïm.

En la província d'Alacant, incorporen ad este plat ous batuts quan està a mitat de cocció, i se li denomina: **ARRÒS EN COSTRA**.





## ARRÒS A BANDA

Ingredients per a quatre persones: 1'5 quilos de peix (rap, llobarro, escarpa, carrancs i galeres), 150 grams de sépia, 200 grams de creïlles, 1ceba, i llesca de pimentó roig, 75 grams de tomata, 6 dents d'all, safrà, llorer, sal i aigua.

Elaboració: Posar a coure tot el peix en companyia de les creïlles pelades i netes, la ceba, la llesca del pimentó roig i el llorer. A partir de quant alce el bull, coure 20 minuts. En acabar de coure, traurem el

caldo, reservant els demés ingredients en el perol.

En la paella, sofregir la sépia, a continuació l'arròs, els alls picats, tomata picada i el pebre roig i li afegirem l'aigua en la que hem bollit el peix, en un total de 8 decílitsros, deixarem que coga uns 18 minuts, fins que l'arròs estiga sec.

Servim com a primer plat l'arròs i com a segon el peix que havíem reservat, junt a la creïlla i la ceba, i com acompanyament posarem allioli.



## ARRÒS EN COL I ABADEJO

Ingredients per a quatre persones: 200 grams d'abadejo esgarrat, 400 grams de col, 400 grams d'arròs, 6 dents d'all, 2 decílitsros d'oli d'oliva, pebre roig dolç, 1 tomata madura, safrà, sal i 7 decílitsros d'aigua.

Elaboració: Sofregir la colflor i quan escomença a dorar, afegir l'abadejo, despuix els alls, deixant-los que se doren, a continuació el pebre roig i la tomata rallada, unes voltetes i posar l'arròs per a sofregir-lo

un poquet, incorporant-li immediatament l'aigua que deu estar calenta, finalment posarem el safrà i tastarem el punt de sal, per si fera falta posar-ne. Deixarem coure el caldero 20 minuts, fins que quede l'arròs sec.



## ARRÒS EN FESOLS I NAPS

Ingredients per a quatre persones: 500 grams de carn de porc (manetes, cap de llomello, papada o careta, corbets i rabo), cansalada, botifarrons de ceba, 1 decílitrro d'oli, 200 grams d'arròs, 150 grams de fesols secs, 400 grams de naps, sal, pebre roig dolç.

Elaboració: Ficar la carn a trossos i el fesols que haurem posat a remulla la vespra, a coure en aigua gelada, en un perol de bon tamany. A mitat de cocció afegim els naps pelats i trossejats, quan ya estiga casi

cuit, en una paella en oli, quan este estiga calent, sofregirem una cullera sopera de pebre roig, incorporant-lo immediatament al perol i deixar bullir per espai de 10 minuts, a continuació posarem els botifarrons de ceba, la sal i rectificarem d'aigua si fa falta. Se posa l'arròs i el deixarem que coga 18 minuts, apagant el fòc i deixant-lo reposar, per a conseguir un caldo lligat.

En la zona del Parc de l'Albufera, afegint als ingredients que hem nomenat abans, pato, foja, fesols de garrofó, creïlles, bledes i cardets, es coneix com a **PEROL**.



## POSTRES D'ARRÒS



### GELAT CALENT D'ARRÓS

Ingredients: 1 plancha de bescuit de 4 ous, 4 clares d'ou, 750 grams de llet, 100 grams d'arròs, 4 rovells d'ou, 150 grams de sucre, mija vara de vainilla, 1/2 decílitro de rom, 1'5 decílitos de nata líquida.

Elaboració: Coure la llet en la vainilla fins a que alcance el punt d'ebullició, posar l'arròs i deixar-lo coure de 20 a 25 minuts, fins a que l'arròs se chuple tota la llet, tenint en conte que un poquet abans de que acabe hi ha que posar el sucre. Se retira del fòc i el triturarem abans de que se gele. Deixarem que se gele i li posem la nata i

el rom, mesclant-ho i ho posarem en la geladora.

Per a presentar el plat, posarem el bescuit en el fondo banyant-lo en rom, cobrirem el bescuit del gelat d'arròs i el recobrim en les clares montades a punt de neu.

A l'hora de servir, se dora en el forn a molta temperatura.



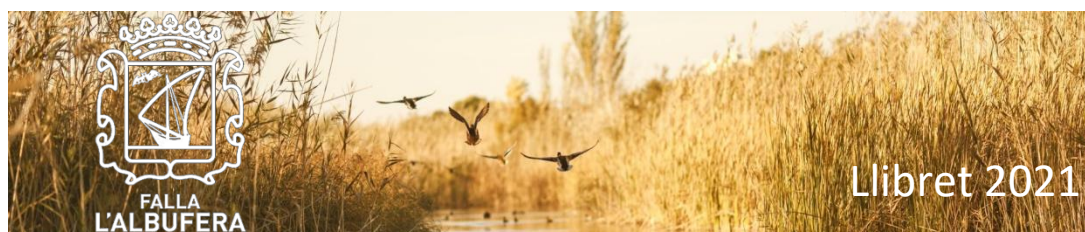
### ARRÒS EN LLET

Ingredients: 1 litro de llet, 400 grams d'arròs, vara de canella i de vainilla, la pell de mija llima i mija taronja, i 200 grams de sucre.

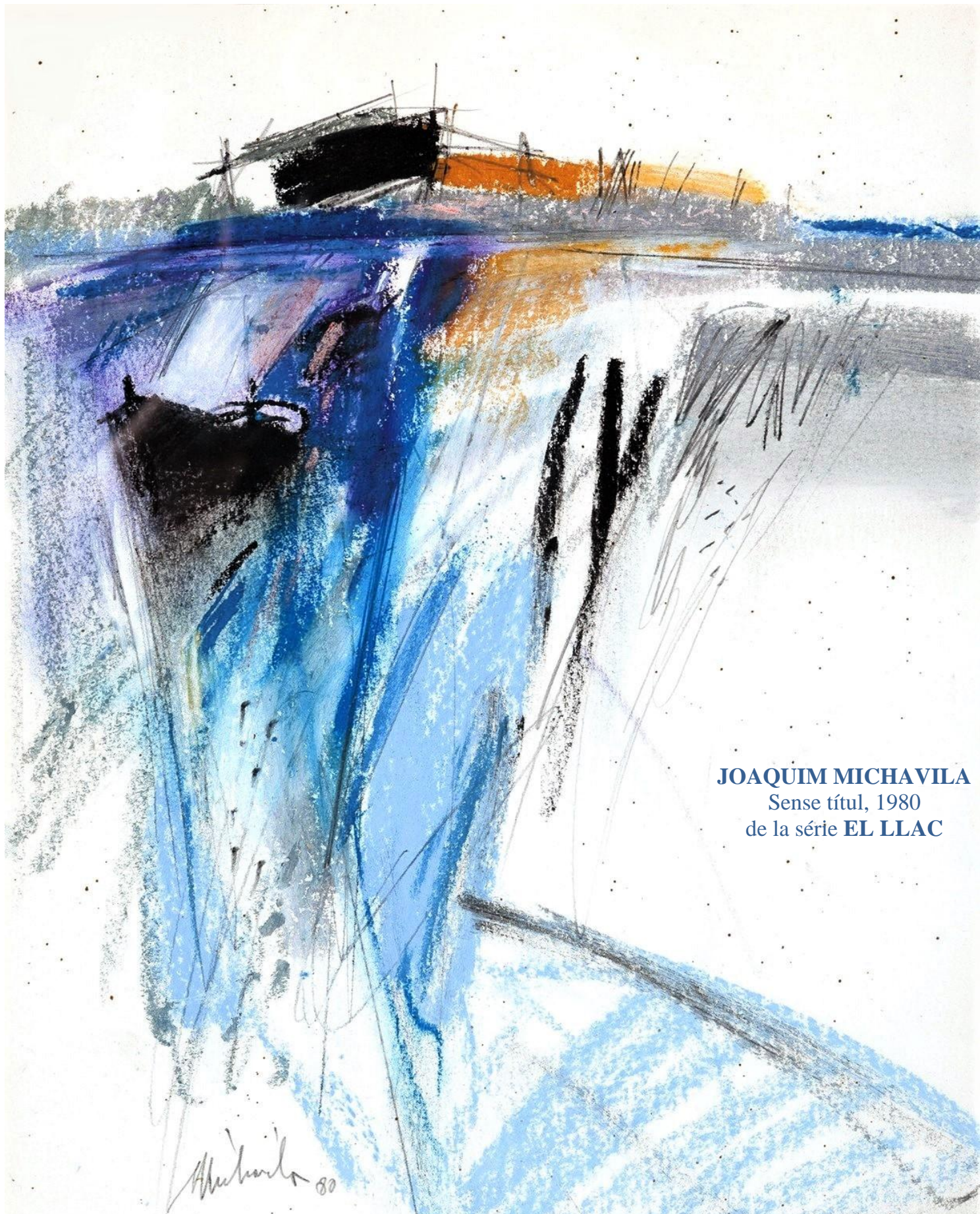
Elaboració: Ficar a bullir la llet en la canella, la vainilla i les pells de llima i taronja. Quan alce el bull, incorporar l'arròs i a mija cocció posar-li el sucre, remenejant sense parar fins a que s'acabe de coure l'arròs. Deu de quedar el caldo espès.

Per a presentar-lo, serà en recipients de fanc individuals, polsejant en canella en pols, deixant-los gelar en la nevera.

*Ampar Orellano*







**JOAQUIM MICHAVILA**  
Sense títol, 1980  
de la sèrie **EL LLAC**

Joaquim Michavila Asensi, (L'Alcora 1926 + Albalat dels Tarongers 2016) En acabar la seua etapa dedicada a l'abstracció, fixa la seua atenció casi obsessiva en el llac i en la marjal de l'Albufera, no des del punt de vista naturalista o realista, sino, com un compendi de formes i colors en els que crear un món personal. Michavila veu en les llums una excusa per a proseguir el camí cap a l'abstracció. Ací s'inicia la seua amplíssima sèrie denominada "El Llac", una etapa que és part important de tota una vida, el motiu repetit solen ser els reflexos en l'aigua d'elements senzills com casetes, o els canyços de les vores, i sempre en una certa tendència cap a l'abstracció.



**AG**<sup>L</sup>  
**NOU ART**

**TODO LO QUE TU FALLA  
NECESITA**



**TODO TIPO DE MERCHANDISING,  
CAMISETAS, FORROS POLARES,  
SUDADERAS,...**

**...TODO PERSONALIZADO,  
SERIGRAFÍA, BORDADOS...**

**PIDE YA  
PRESUPUESTO  
PARA TU  
LLIBRET 2021!!**

**...Y TODO LO QUE PUEDES  
NECESITAR EN IMPRESIÓN**

Cami Nou, 9 · 46910 Benetusser (València)

Tlf. 96 375 67 84 · info@agnouart.com

[www.agnouart.com](http://www.agnouart.com)







Cooperem  
amb les persones.

**Com sempre,  
al costat de les falles.**



[caixapopular.es](http://caixapopular.es)





## MÁS DE 10 AÑOS EXPERIENCIA EN EL SECTOR DEL COMBUSTIBLE

**Sistema filtrado para las impurezas en las descargas**

**Sistema GPS para geolocalización de la carga**

**Sistema de robo con aviso de apertura de puertas**





# COMES & ASOCIADOS

ASESORES S.L.P

**CONSULTORÍA  
FISCAL  
CONTABLE  
MARKETING  
96 110 12 49**

Plaza Alqueria de la Culla, n 4  
Edificio Albufera Center Despacho 607  
46910 Alfafar (Valencia)  
E-mail: [info@comesasociados-tax-advisors.eu](mailto:info@comesasociados-tax-advisors.eu)  
[www.comesasociados-tax-advisors.eu](http://www.comesasociados-tax-advisors.eu)

  
economistas

  
Asociación Profesional  
Asesores Fiscales de la  
Comunidad Valenciana

  
Experto Contable  
Acreditado®



No te preocupes, guárdalo en **Green box**



Todo el espacio  
que necesitas



**Green box** te ofrece las mejores soluciones para guardar todo aquello que necesitas.

- Ⓢ **El box que necesitas.**  
Ofrecemos una amplia variedad de tamaños adaptándonos a tus necesidades.
- Ⓢ **Recepción de mercancías y correspondencia.**  
Domicilia tu correspondencia en nuestra sede sin problemas.
- Ⓢ **Abierto las 24 horas** del día con **parking en su interior.**
- Ⓢ **Contratación personalizada.**  
Contrata únicamente los días que necesites y sin permanencia.
- Ⓢ **Alarma individual y videovigilancia.**  
Nuestras instalaciones cuentan con el mayor sistema de videovigilancia conectado a **central de alarmas** y cada módulo cuenta con alarma individual **personalizada.**

**C/ ÁNGEL GIMUERA 71, VALENCIA**  
**963 850 178**

**WWW.GREENBOXVALENCIA.ES**





## ***ESTACIONES DE SERVICIO***

### ***PEYMON OIL SL***

**COMBUSTIBLES DE MAXIMA CALIDAD \* AUTOLAVADO \* BOXES \* MINIMARKET 24 H  
FACTURACION MENSUAL PARA EMPRESAS Y PROFESIONALES \* REPARTO DE GASOLEOS**

**ATENDIDA O AUTOSERVICIO, USTED ELIGE**



**AVDA. RAMON Y CAJAL, 97 CATARROJA**



**P.I. CATARROJA , RONDA NORTE 2012**

**NUEVA ESTACION DE SERVICIO PEYMON OIL EN ALBAI.**



**C/.FERRERS, 1 ( JUNTO SALON MEDITERRANEO )**

**Telef. : Oficina/Pedidos 96 127 42 39 - Tienda 96 127 06 26 - Poligono 96 127 35 04**

**Correo electronico [peymon@biomaroil.es](mailto:peymon@biomaroil.es)**





*teresa comos*  
floristes

teresacomosfloristes@gmail.com

**Decoració floral bodes,  
events, corones...**

**Decoració artificial**

**Jardineria i paisagisme**

**Servici a domicili**

Joanot Martorell, 25  
46470 Catarroja (Valencia)

Tel. 96 126 12 36  
636 23 59 92  
690 82 84 45



*deSedaiOr*

INDUMENTÀRIA VALENCIANA

Ramón y Cajal, 61 • CATARROJA • desedaior@gmail.com

653 156 503 • 960 192 657

Síguenos:   @desedaior





# Fallas 2020

 **caixa rural torrent**

Año tras año, **comprometidos contigo.**  
Comprometidos **con lo nuestro.**



[www.grupocooperativocajamar.es](http://www.grupocooperativocajamar.es)

902 20 60 20



Degustaciones | Salazones | Charcuteria | Conservas | Degustaciones | Salazones | Jamon al corte | Charcuteria | Vinotecas | Conservas | Degustaciones | Salazones | Charcuteria | Conservas | Degustaciones | Salazones | Jamon al corte | Charcuteria | Vinotecas | Conservas

**SABORES**  
tiendas gourmet

**Sabores Catarroja** Mercado Municipal, Puestos 56 y 57. Tlno 691 08 34 37

**Sermatex s.l.**

C/. La Creu, 4  
Tel. y Fax 96 125 04 78\*  
46115 ALFARA DEL PATRIARCA  
(V a l e n c i a)

**N.º DE INSCRIPCION**  
R.I. 46/66627

**Instalaciones contra incendios**  
**Extintores**  
**Deteccion incendios**  
**Deteccion y extraccion Monoxid**  
**Bocas Incendio Equipada**  
**Grupo Bombas Incendios**

**Mantenimientos**

**Empresas, Particulares, comunidades**  
**Propietarios**





**BAR - RESTAURANTE**

# LES CORTS

**Plaza Corts Valencianes 19 - 46470 Catarroja (Valencia)**



**Siguenos**



**615 093 810**



Fabricado en España  
Made in Spain

## Grupo Dos S.L.

Diseños Auxiliares S.L.

Mueble auxiliar



[www.grupo2.com](http://www.grupo2.com) - [www.MueblesAuxiliares.es](http://www.MueblesAuxiliares.es)





LES  
**BARRAQUES**

CARMEN ASINS

LA QUALITAT ESTÀ EN EL NOSTRE PROCÉS ARTESANAL

Carrer Adreçadors, 16 · 46001 · València · Tel 963 940 530  
carmenasins.lesbarraques@gmail.com



**Agustín** **Gradoli**

**Materiales de Construcción**

**Tel./Fax. 96 126 26 97 Albal (valencia)**

**ALMACÉN**  
Final Avda. Rambleta

**CATARROJA**

**PARTICULAR**  
Galicia, 84

**Tel y Fax 96 126 26 97 46470 ALBAL Valencia**



# VIVES Y MARÍ

FABRICA DE TEJIDOS



PROVEEDOR OFICIAL  
DE LOS ESPOLINES DE  
LA FALLERA MAYOR  
DE VALENCIA 2018  
Y DE SU CORTE DE HONOR



# GAVILÁN & SANCHÍS

ABOGADOS & ECONOMISTAS

Plaza Vannes 1 , entresuelo B  
46007 Valencia  
Telefono 96 351 40 04





# Cold-Facilities

Refrigeración – Climatización – Ingeniería - Mantenimientos

- Instalaciones llaves en mano - Proyectos de frio CO2 - Consultoría frigorífica - Calderas -
- Mantenimientos Integrales - Climatización frio y calor viviendas e Instalaciones Industriales -

 960 044 031 - Servicio 24h - 365 días al año- [comercial@cold-facilities.com](mailto:comercial@cold-facilities.com)

[www.coldfacilities.com](http://www.coldfacilities.com)

también en Face 



AVDA BLASCO IBAÑEZ Nº. 1  
46470 CATARROJA (VALENCIA)

96 126 14 46  
SERVICIO A DOMICILIO



Avd. Blasco Ibanez, 9 46470 Catarroja

Tel: 96 11 72 910  
Servicio a Domicilio









# ba el ravachol

RESTAURANTE

 637 454 769

 c/ 29, num 310 · Pol. Ind. Catarroja (Valencia)

 [facebook.com/pg/Rte-El-Ravachol](https://www.facebook.com/pg/Rte-El-Ravachol)



EN ALCÀSSER:  
VENTA DE VIVIENDAS, GARAJES CON TRASTEROS  
Y BAJOS COMERCIALES

-REFORMAS INTEGRALES  
REHABILITACIÓN - COCINAS Y BAÑOS

INFORMACIÓN Y VENTA:  
C/. Filiberto Rodrigo, 14 bajo  
46470 CATARROJA  
Tel./Fax: 96 126 14 06





baixauli  
FARMACIA

HOMEOPATÍA  
FITOTERAPIA  
DIETÉTICA Y NUTRICIÓN  
FORMULACIÓN MAGISTRAL  
DERMOFARMACIA Y PARAFARMACIA  
ORTOPEDIA MENOR  
ANÁLISIS DE GLUCOSA, COLESTEROL  
Y TRIGLICÉRIDOS  
ANÁLISIS DE PIEL  
ANÁLISIS DE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS  
NUTRICIONISTA Y ASESORAMIENTO NUTRICIONAL  
ATENCIÓN FARMACÉUTICA  
SPD Y PREPARACIÓN DE PASTILLEROS SEMANALES

Carrer de Ramón y Cajal, 73  
46470 Catarroja • Valencia  
Teléfono: 961 26 29 86



d e y c o  
c o n s u l t i n g

## Soluciones Integrales para la Empresa

Implantación de Sistemas:



Hardware.  
Telecomunicaciones.  
Mantenimientos.

Desarrollos Web:



Gestión de Dominios.  
Hosting  
eCommerce.

Programación a medida:



Soluciones sectoriales.  
Integración de aplicaciones.

Service Partner SAGE SP



Ttel. 96 381 88 59. Fax. 96 381 88 57  
[www.deyco.net](http://www.deyco.net)





## ¡TE LLEVAMOS A VER A TUS ARTISTAS FAVORITOS!

MADRID Y BARCELONA POR **25€\***  
IDA Y VUELTA

Próximos conciertos



25€ CON UN MÍNIMO DE 40 USUARIOS - CONSULTA TODOS LOS PRECIOS EN LA WEB



### FloresComos

96 126 16 73 - 649 45 17 03



flores@florescomos.com

C/ Miguel Hernández, 30. Catarroja - Valencia | [www.florescomos.com](http://www.florescomos.com)







**EDVIJU SL**

Taller Electromecánico

Tel: 685 478 520 -- 960 721 906

[edvijusl@gmail.com](mailto:edvijusl@gmail.com)

c/ Vell de Russafa, 318-B

Catarroja ( Valencia )



# Administración de Loterías Nº 2

## CATARROJA

Ramón y Cajal, nº 11  
Tel.: **96 126 52 55**

46470 CATARROJA - Vcia.  
[loteria.catarroja2@gmail.com](mailto:loteria.catarroja2@gmail.com)





# ASTECOL

calefacción · climatización

Tu clima de confianza

[www.astecol.com](http://www.astecol.com)

**96 126 09 54**



**Mármoles Artísticos**

**CASAÑ, S.L.**

*LÁPIDAS Y CONSTRUCCIÓN*

TALLER:  
Senda les Ànimes, 10  
Polígono Industrial de Catarroja  
(FRENTE ESTACIÓN)  
TEL: 96 126 12 30

EXPOSICIÓN:  
C/ Cervantes, 28  
46470 CATARROJA Valencia  
TEL: 96 127 03 58



**Puerta de Hierro**



# Restaurante

COCINA VALENCIANA Y ARROCERÍA

**Carnes a la Piedra • Cochinito • Lechazo al Horno**

Avda. Levante, 25  
46489 BENIPARRELL (Valencia)  
[www.restaurantepuertadehierro.com](http://www.restaurantepuertadehierro.com)

Tels.: 96 121 27 96  
629 79 16 85

# TITTO BARROCO

Avda. Generalitat Valenciana n° 3  
CATARROJA



**SEGUROS:**

AUTO - HOGAR - VIDA  
SALUD - ACCIDENTES PERSONALES  
DECESOS - EMPRESAS  
SEGUROS AGRARIOS  
PRODUCTOS FINANCIEROS  
SOLUCIONES PARA SU JUBILACIÓN

**Laura Quintana Ricart**

lauquin@mapfre.com

**Ester Herreros López**

eherrer@mapfre.com

**Antonio Gómez Gómez**

gomezga@mapfre.com

T. 96 390 29 98 - M. 687 369 561 - F. 96 316 01 66

[www.mapfre.com/oficinas/9612](http://www.mapfre.com/oficinas/9612)

# APP\_

## APP Informàtica Catarroja vos desitja bones festes i felices Falles 2020

Visita'ns en Avd. Ramón y Cajal, 86 BAIX  
durant la setmana fallera per a descobrir  
les nostres ofertes. Estem en flama!  
També pots cridar-nos al 96 122 00 22



la teua tenda  
de informàtica\_



# MULTIÓPTICAS

**+40**  
*años*

Desde 1979

## CATARROJA

Camí Real, 15 - 96 126 10 17  
Filiberto Rodrigo, 14 - 96 126 46 95

## VALENCIA

Carteros , 80 - 96 358 72 96



# santacreu

*Instal.lacions elèctriques, enllumenats públics, manteniments,  
telecomunicacions, aire condicionat... i a més...*

*Lloguers i muntages d'il·luminació festiva  
Fabricació d'elements decoratius a mesura*

*Il·luminació centres comercials  
Façanes i edificis amb projecció LED*




*...t'il·luminem les festes!!*

**santacreu**  
INSTALACIONES ELÉCTRICAS, S.L.

Av. Augusto Villalonga, 36  
03750 Pedreguer (Alicante)

Tel. : 96 576 18 29  
Móvil: 659 27 16 89

info@ilusantacreu.es  
ilusantacreu@prosinf.com

Segueix-me en 

www.ilusantacreu.es



# D

**DAVID CANDEL**

**EMPRESA INSTALADORA**

**FONTANERIA •**  
**CALEFACCION •**  
**GAS •**

**Tel/Fax 96 127 03 26 - Mov: 619 255 998**

**Ronda Nord nº1 Bajo Derecha**  
**fontaneriadavidcandel@yahoo.es**

**Café  
Tempus**

**Desayunos,**  
**Almuerzos**  
**Cenas**

**TEL.: 960 095 714 - 620 828 911**  
C/ Joaquín Escrivá, 19 Esquina con Diputación  
46470 - CATARROJA - VALENCIA





*Instalaciones Hípicas  
Carpintería para  
el mundo del caballo*

Polígono Industrial  
Camí de les Eres, s/n  
Tel. 96 126 33 38  
Fax 96 126 58 77  
46470 CATARROJA (Valencia)

info@hnosraga.com  
www.hnosraga.com



Nº Registro. VS-2000-82

-MEDIADORES DE SEGUROS-

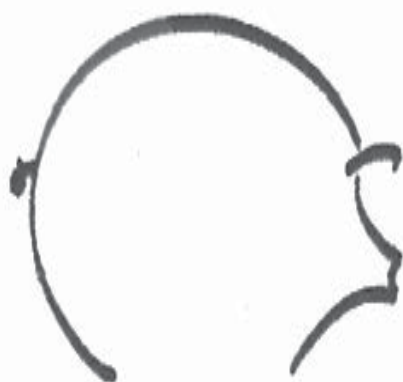
**-Monzó-Chirivella S.L.-**

correduria@monzochirivella.es

Calle El Charco. 18-bajo. Esquina  
46470 CATARROJA (Valencia).

Teléfono y Fax:  
96 126 85 50





*Carnes Vicente Maties*

PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD

CATARROJA 46470 VALENCIA

COLON,43 TEL.96.126.05.43

E-mail:VMATIESB@NEXO.ES

CHARCO,S/N TEL.96.126.47.20

Alejandro Ribes  
Carmen Arasteny

## **AGENCIA DE VIAJES OCITRAVEL**

C/. Francisco Ramón Pintor nº 1 Bajo  
46470 - Catarroja

Tel.: 96 127 05 10 - 670 31 69 26

[info@ocitravel.com](mailto:info@ocitravel.com)

[www.ocitravel.com](http://www.ocitravel.com)





**ORIENTACIONES  
INFORMATICAS S.L.**

INFORMÁTICA • MATERIAL OFICINA • MOBILIARIO

*Desde 1985 a su servicio*



# Tu papelería de confianza

- **Papelería**
- **Cartuchos de tinta** para impresoras
- Trabajos de **impresión**
- **Mobiliario** de oficina
- **Librería**
- **Tóner** para impresoras laser
- **Sellos** de caucho por encargo
- Y mucho más...

C/ Asturias 3 (Junto al ferial)

96 126 69 67

[info@orientaciones.es](mailto:info@orientaciones.es)

C/ Rei Jaume I 2 (En florida universitaria)

96 122 03 80 Ext. 770

[papeleria@florida-uni.es](mailto:papeleria@florida-uni.es)

[www.orientaciones.es](http://www.orientaciones.es)



## Escola Infantil "Xicalla"



- Centro plurilingüe (Inglés-Valenciano) autorizado por conselleria de 0 a 3 años.
- Centro de 420 m<sup>2</sup> con aulas de 35m<sup>2</sup> y 40m<sup>2</sup> muy amplias y luminosas.
- Gran patio con césped artificial de más de 120 m<sup>2</sup>.
- Atención pedagógica incluida.
- Estimulación temprana.
- Comida mediterránea casera.
- Horarios flexibles 7:30-19:00 h.
- Subvención de conselleria y ayuntamientos.

Avd Blasco Ibáñez, 121 Albal. (695392171-654760895)

Más información en [www.xicalla.es](http://www.xicalla.es) y .





**Bar Mesó**  
**L'Albufera**  
(LES BARRAQUES)  
*desde 1986*

**DESAYUNOS Y ALMUERZOS**

**¡NUEVO HORARIO!**

de Lunes a Viernes de 7:00 a 17:00 h.

Sábados de 7:00 a 13:00 h.

Domingos CERRADO

**C/ San Miguel, 29**

**☎ 96 126 69 56**

**CATARROJA**

**(Valencia)**

 **unicat**

**vestuario y protección laboral**

*nuestro trabajo, hacer el tuyo más cómodo*

**Av. Padre Carlos Ferris, 14**

**Telf. 96 126 95 70**

**www.unicat.es**

**46470 - Albal**

**Fax.96 126 69 46**

**info@unicat.es**





HARINAS Y COLAS VIDAL, S. L.



PRODUCTOS QUIMICOS



Avda. Espioca, 167 Teléfono 96 121 13 55 - 56 Fax 96 121 23 16  
46460 - SILLA (Valencia) - [administracion@harinasycolasvidal.es](mailto:administracion@harinasycolasvidal.es)




**Princes**

GRACIAS POR ELEGIRNOS Y AYUDARNOS A SEGUIR CRECIENDO

Av. Generalitat Valenciana 9 (Catarroja) Tel 960702830







**PIROTECNIA**  
*Tamarit*

*Pasión por la tradición*

📍 Partida L'altero s/n - C.P. 46893 - Alfarrasí (Valencia)

☎ 962 135 597      ✉ info@pirotecniatamarit.com

**LUIS SAMPEDRO**



**PELUQUERIA  
DE CABALLEROS**

C/ Torero Antonio Carpio, 16  
Catarroja (Valencia)  
Telf.: 961 272 543

RACHADELL RACHADELL RACHADELL RACHADELL

**R** ELECTRODOMÉSTICOS  
FERRETERÍA

**RACHADELL, S.L.**

VTE. BAIXAULI RACHADELL E HIJOS

TODO EN PRIMERAS MARCAS AL MEJOR PRECIO,  
CALIDAD Y SERVICIO,  
BRICOLAJE, MENAJE Y HOGAR

C/ Santander, 5  
46470 CATARROJA (Valencia)  
Tel. 96 126 87 21  
rachadellcata@gmail.com

RACHADELL, S.L.

RACHADELL, S.L. RACHADELL, S.L. RACHADELL, S.L. RACHADELL, S.L.



# NEUMÁTICOS ASENSIO

MIGUEL ASENSIO FERNÁNDEZ



Pol. Ind. El Bony - C/. 30, nº 1  
46470 **Catarroja** (Valencia)  
Tel. 96 321 73 98 - M. 627 551 990  
neumaticosasensio@hotmail.com



## La Masereta

• BODEGA •



**PINCHOS, MONTADITOS, VINOS...**

Plza. Mercado, Palco 12 Catarroja  
(Mercado Municipal de Catarroja)

*Martes y viernes de 8:00 h. a 14:30 h.*

*Viernes tardes de 18:00 h. a 20:00 h.*

*Sábado de 9:00 h a 15:30 h*

**Nasa**  
Nasa Correduria de Seguros S.L.

Health  
Car  
mana  
H  
H

**NUUESTRO  
ACTIVO MÁS  
IMPORTANTE  
LAS PERSONAS**

Plaça del Jardí, 2 - 46470 Albal. (VALENCIA)  
TEL. 96 127 20 20 · MÓVIL: 638 034 649 - 638 034 669  
nasa@nasaseguros.com www.nasaseguros.com



RECETAS DE LAS MUCHAS VARIETADES  
Y FORMAS DE COCINAR LA ANGUILA

**ANGUILES  
"EL GALET"**  
5ª GENERACIÓN

▪ CATARROJA  
JUNTO ESTACIÓN FERROCARRIL RENFE  
ESQUINA JOSÉ MANUEL IZQUIERDO

**Tel. 96 126 25 98**

e-mail: anguilasgalet@telefonica.net

▪ VALENCIA  
MERCADO CENTRAL  
PARADA 5-6

**Tel. 96 382 92 88**

<http://mercadocentralvalencia.com>



# Carnicería Clara

Especialidad en Hamburguesas



Mercado de Catarroja  
puesto nº21

Telf : 679 675 006

CARNICERIA  
CHARCUTERIA

Elisa



C/ ASTURIAS Nº6 BAJOS 10-11  
ESQUINA C/ HUELVA CON EMILI FERRER Y GOMEZ  
CP 46470 CATARROJA (VALENCIA)  
cfstienda@gmail.com



TEL. 961270723



PELUQUERÍA Y TIENDA  
CANINA

**ITACAN**

ENCARNA GIL VERDEGUER

**CITA PREVIA**

C/. Sagasta, 56  
46470 CATARROJA (Valencia)  
Tel. **961 261 153**  
itacan.agv@gmail.com

electro.mecafil@gmail.com



**ELECTRO-MECAFIL S.L.**

*Venta, instalación y  
reparaciones eléctricas, antenas  
y video-porteros electrónicos*

**ERNESTO PUCHALT**

**CAMÍ REIAL 109 - BAJO  
46470 CATARROJA (VALENCIA)**

**TEL. 961 273 435**

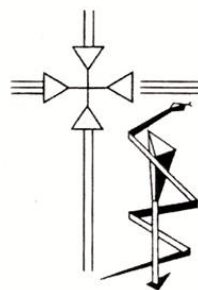




**Farmacia**  
**JOSE VTE. NACHER**

DERMOFARMACIA • HOMEOPATIA • HERBORISTERIA  
FORMULAS MAGISTRALES • ORTOPEDIA  
ALIMENTACION INFANTIL • TEST RÁPIDO DE SANGRE  
CONSEJOS COSMÉTICOS Y DIETÉTICOS

Camí real, 64  
Teléfono 96 127 46 52  
46470 CATARROJA (Valencia)



El Farmacéutico de su barrio  
les desea

**FELICES FIESTAS**

**D. Francisco**  
**Navarro Monforte**

C/ Sagasta, 58  
Tel. 96 126 30 66



pon  
tu vista en  
buenas manos

ópticas con garantía de salud

 **FARMAOPTICS**

**CENTRO ÓPTICO RAGA**

C/ Joaquín Olmos, 4 • Catarroja (Valencia)  
Teléfono: 96 127 09 68



**HIJOS DE BLAS MIGUEL GARCIA S.L.**  
**CARPINTERIA EN GENERAL**

*Más de 40 años a su servicio*

C/ Navarra, 6 - CATARROJA (Valencia) cod. 46470

Tel. 690 981 940

e-mail: [carpinteria@blasalba.es](mailto:carpinteria@blasalba.es)

[www.blasalba.es](http://www.blasalba.es)

PUERTAS • ARMARIOS CORREDEROS  
PUERTAS DE ENTRADA • PUERTAS DE PASO  
TECHOS • PARQUET  
MUEBLES A MEDIDA  
RESTAURACIÓN DE MUEBLES  
MUEBLES COCINA



INSTALADORES AUTORIZADOS

(BOLETINES ELÉCTRICOS / TELECOMUNICACIONES)

INSTALACIONES ELÉCTRICAS

VIVIENDAS

REFORMAS

ILUMINACIÓN (Leds, Bajo Consumo...)



NAVES / OFICINAS



TELECOMUNICACIONES

ANTENAS COLECTIVAS e INDIVIDUALES

PARABÓLICAS



VÍDEO PORTEROS



Manolo Pascual

Avda. Blasco Ibañez, 13 - Massanassa (Valencia)

96 125 52 59 · 659 56 12 84 - [electrotecnia.impr@hotmail.com](mailto:electrotecnia.impr@hotmail.com)

[www.manolopascual.com](http://www.manolopascual.com)

**Compro  
ORO  
y PLATA**

**Suso Joyero**

Avda. Camí Real, 55 bajo

CATARROJA. Tel. 96 126 74 08

**FORN  
EL PROGRÈS**

MIGUEL I MARINA



LA FONT, 46

CATARROJA

Valencia

Pedidos: 637 65 63 88

96 126 31 52

**Semillas  
Dalmau, s.l.**

PRODUCTOR DE TEPES DE CÉSPED

VENTA DE SEMILLAS DE CÉSPED



C/BAILEN Nº30 B

46007 VALENCIA

TLF: 96 342 36 73 FAX: 96 341 85 18

[www.semillasdalmau.com](http://www.semillasdalmau.com)

[semillas@semillasdalmau.com](mailto:semillas@semillasdalmau.com)





**gràcies als  
colaboradors publicitaris  
que en la seua inestimable ajuda  
nos permeten que pugam continuar  
difonent la cultura i la festa  
del nostre poble  
i de la nostra comunitat**





**Este llibret ha vist la llum en format digital en la web de l'A.C. Falla l'Albufera, en les falles de 2021, any del centenari del natalici de dos valencians preclars, el cineasta Lluís García-Berlanga i l'actor Antoni Ferrandis abdós vinculats en l'art de l'interpretació, en el cine i el teatre.**



### **BENVINGUT “MISTER” BERLANGA**

**Lluís García-Berlanga Martí**, naix en València 12 de juny de 1921, mor en Somosaguas, el 13 de novembre de 2010, als 89 anys.

Estudià Dret i posteriorment Filosofia i Lletres, més tart, en 1947, canvià la seua vocació i ingressà en el “Institut d’Investigacions i Experiències Cinematogràfiques de Madrid”.

Gran aficionat a l’erotisme, codirigí de 1979 a 2004 en Tusquets Editors una col·lecció lliterària d’esta temàtica que otorgava el premi “*La Sonrisa Vertical*”.

Debutà com a director en 1951 en la pel·lícula *Esa pareja feliz*, se’l considera un dels renovadors del cine espanyol de posguerra. Entre les

seues pel·lícules destaquen títols exitosos en l’història del cine espanyol, com *Calabuch*, *El Verdugo* o *Bienvenido, Mister Marshall*.

El seu cine se caracterisa per la seua ironia i les àcides sàtires sobre diferents situacions socials i polítiques. En l’etapa de la dictadura franquista despuntà per la seua habilitat per a burlar la censura de l’època.

La seua pel·lícula *Plácido* fon candidata a l’Óscar a la millor pel·lícula de parla no anglesa en 1961. En 1980 obtingué el Premi Nacional de Cinematografia, en 1981 la Medalla d’Or de les Belles Arts, en 1986 el Premi Príncep d’Astúries, i en 1993 el Goya al millor director per la pel·lícula *Todos a la cárcel*. En 1988 va ser elegit membre de la Real Acadèmia de Belles Arts de San Fernando.

Obtingué guardons internacionals en els més importants festivals, com Cannes, Venècia, Montreal i Berlín. En el Festival de Karlovy Vary fon elegit com u dels deu cineastes més rellevants del món.

La Falla l’Albufera també utilisà algun argument i estil de Berlanga, com l’apropòsit de l’any 2000 titulat *París Tonto-tú*, emulant la famosa pel·lícula, *París Tombuctú*.

### **ANTONIO FERRANDIS “CHANQUETE”**

**Antonio Ferrandis Monrabal**, naix en Paterna el 28 de febrer de 1921, mor en València, el 16 d’octubre de 2000 als 79 anys.

Estudià Magisteri, i des de la seua infància va participar en grups de teatre d’aficionats.

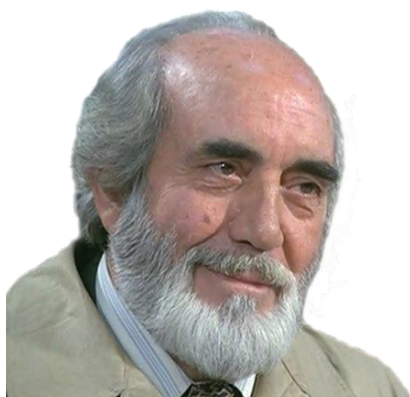
A pesar d’haver participat en alguns dels títols més importants de l’història del cine espanyol, per a molts el seu recort és el d’aquell mariner en terra que, en 1981, va protagonisar la sèrie televisiva “*Verano Azul*”. Encara que que intervingué en pel·lícules d’indubtable qualitat com a “*Memòries del General Escobar*”, o “*Jarrapellejos*” les successives reposicions de l’emblemàtica sèrie d’Antonio Mercero, acabaren per ocultar a l’actor i només quedà el personage: “*Chanquete*”.

En el treball junt a Francisco Rabal en “*Edipo*” conseguix reafirmar la seua carrera. Més tart, Ferrandis és requerit per José Tamayo per a incorporar-se a la seua companyia en el montage de “*Muerte de un viajante*”. Passat un temps, en el María Guerrero, anirà obtenint èxits gràcies a títols com “*El rinoceronte*”, de Ionesco, o “*Los verdes campos del Edén*”, d’Antonio Gala.

Ferrandis conseguix el seu primer paper en el celuloide en “*Carne de horca*”, en 1953, a les òrdens de Ladislao Vajda, i següen breus aparicions en “*Vuelo 971*” de Rafael de Sàlvia o “*Ha desaparecido un pasajero*” d’Alejandro Perla. No obstant això, no va ser fins que un atre valencià, a qui recordem ací, García-Berlanga, li oferíx un curt paper en “*Plácido*” (1961), quan el públic va escomençar a conèixer-ho.

L’èxit li somriu en l’escomençament dels anys 80. L’Acadèmia de Hollywood concedix l’Óscar a la millor pel·lícula estrangera de 1982 a “*Volver a empezar*”, dirigida por J. L. Garcí interpretada per A. Ferrandis.

És nomenat fill predilecte de Paterna en 1991, i allí, en febrer de 2000 s’obri un teatre que porta seu nom. El Govern valencià li concedix, en 1993, la Distinció al Mèrit Cultural i el Consell de Ministres, el mateix any, la Medalla d’Or al Mèrit en Belles Arts. En 1998 la Mostra de Cine del Mediterràneu de València li va rendir un mereixcut homenage. Fon amic íntim de la pintora catarroquina Antonia Mir.







FALLA  
L'ALBUFERA  
CATARROJA

*Festa i Cultura*



*La Marjal*



*Moltes gràcies Amic lector per haver arribat fins ací en la lectura del llibret 2021.*





FALLA  
L'ALBUFERA  
CATARROJA  
2021