

# Paseos por los campos de la Marina Alta

El legado de una época agricultora

Hugo Renaerts



# Paseos por los campos de la Marina Alta

El legado de una época agricultora

Hugo Renaerts



## Introducción

Entre Denia en el norte y Benissa en el sur, la comarca de la Marina Alta todavía guarda muchos testimonios de su vida agrícola que durante muchos siglos era la fuente principal de su economía.

Mucho ha llovido en la Marina Alta desde el siglo XVIII hasta ahora. Las poblaciones se han multiplicado por 30 y han pasado de una economía basada en actividades primarias como la agricultura y la pesca a ser una de las mayores potencias turísticas de la región.

Pero lo que más llama la atención es cómo ha cambiado la demografía si se compara la situación de las principales localidades de la comarca. Dénia es hoy en día capital comarcal y la población con más habitantes: alrededor de 42.000, frente a los casi 28.000 de Jávea, el segundo municipio con más población. Si la diferencia ya es grande entre estas dos localidades vecinas, aún lo es más con el resto de poblaciones.

Hasta la gran revolución que supuso en todos los sentidos la explosión turística del último tercio del pasado siglo, las actividades económicas que tradicionalmente se realizaban en la zona eran la agricultura, la pesca, el comercio marítimo y la artesanía basada en el palmito. Los principales cultivos eran de secano: vides, olivos, algarrobos, higueras, almendros, trigo... cubrían las tierras de labor, todos ellos cultivos mediterráneos comunes a la cuenca del Mare Nostrum.

Solo los libros sobre el vino o el aceite de oliva bastarían para llenar bibliotecas enteras; las tradiciones, cultura, gastronomía, e incluso la religión de la cuenca mediterránea, se encuentran impregnadas y relacionadas con estos cultivos, que han llegado a formar parte de un estilo de vida.

El importante crecimiento de la población durante los últimos tres siglos llevó al aprovechamiento de cualquier terreno que pudiera ser transformado en agrícola.

En las últimas décadas del siglo XIX, la fuerte demanda de pasas para consumo propio y para exportación propició hasta el aterramiento de las laderas del Montgó para el cultivo de la uva de Moscatel.

Actualmente las vides que todavía persisten en la zona, se destinan a la producción de vino dulce en su mayor parte, la afamada Mistela de la Marina Alta.

En la actualidad estos usos tradicionales se encuentran en franca regresión y en grave peligro de desaparición, debido a los cambios en las estructuras económicas de la Marina Alta que, centradas en el turismo y la construcción, ya han modificado de forma evidente el estilo de vida, las costumbres y tradiciones, e incluso el paisaje de la zona.

Pero hay y había otras cosas, como enfermedades de las plantas. Durante la década de 1870, se produjo una plaga de la filoxera en las principales zonas vitivinícolas españolas. La filoxera entró en la Península Ibérica por tres focos: Oporto, Málaga y Gerona. Los dos primeros se debieron a la importación de pies americanos y el tercero a la entrada natural por expansión desde Francia, a través del Rosellón y Pirineos Orientales.

Entró a inicios del siglo XX prácticamente a la vez por el norte y por el sur en la Comunidad Valenciana. Por el norte fue en 1902 proveniente de Tarragona, infectando los viñedos de Benicarló y Vinaròs. Por el sur fue en 1900 proveniente de Murcia, infectando los viñedos de Dolores.

Entre 1904 y 1906 se detectaron tres nuevos focos que no tenían relación con las zonas de entrada de la plaga, sino con la importación de plantas americanas infectadas: Gata de Gorgos, Benigánim y Chiva. Grandes extensiones infectadas fueron sustituidas principalmente por el cultivo de naranjo, y menor medida por olivos y almendros.

Los almendros, uno de los productos mas extensos que sobreviven en la agricultura de la Marina Alta, son amenazadas por la Xylella.

En el momento de escribir este libro todavía no se puede ver el fin del desastre. *Xylella fastidiosa* es una bacteria fitopatogena, de la clase proteobacteria con gran potencial de daño económico. Ataca sin curación en la actualidad a diversas plantas de utilidad económica como la vid, el olivo, el almendro, el ciruelo, el melocotón y el limonero así como otros que no producen frutos, como el laurel. Es complicado aislar y cultivar la bacteria en el laboratorio, de donde deriva el adjetivo de fastidiosa. Los vectores o agentes transmisores de la enfermedad son insectos que se alimentan del xilema de las plantas. Una vez que el vector pique y chupe en una planta infectada, adquiere la bacteria que permanece en las estructuras de alimentación del insecto y lo transmitirá a la siguiente planta que pique para nutrirse.

A pesar de todo, la historia de la agricultura en la Marina Alta nos ofrece muchos testigos arquitectónicos de su rico pasado, paseando por los campos, ahora por gran parte abandonados. En la primera parte de este libro vamos a descubrir los elementos arquitectónicos más usuales que podemos encontrar y durante las descripciones de los itinerarios vamos a leer también algo sobre unos edificios característicos de los pueblos de donde salimos.



*Campo de viña en Lliber*

## Las rutas

Paseando por los campos... he elegido rutas que no tienen ninguna dificultad. Nunca vamos a subir a una montaña, ni tenemos que hacer algún esfuerzo, salvo en la ruta 14.

La mayoría de las rutas discurre sobre caminos asfaltados o de hormigón, sobre pistas forestales o caminos de tierra pero a veces también caminamos por una senda. Raras veces nos encontramos con una subida o bajada, aunque no se puede evitarlo siempre.

He hecho las rutas en febrero y marzo de 2018, pero siempre hay posibilidad que ha cambiado algo durante el itinerario y hay que tenerlo en cuenta. Un camino de tierra puede ser asfaltado, una senda puede ser suprimida por alguna razón, por ejemplo porque han construido una casa, un árbol a que me refiero puede ser derrumbado, una casa blanca puede ser pintada en ocre, viñas pueden ser arrancados y cambiados para plantar almendros o al revés... siempre hay circunstancias que pueden cambiar la descripción de la ruta.

Aquí abajo los dibujos que he usado en los mapas:

	AUTOPISTA
	CARRETERA
	CAMINO ASFALTADO
	CAMINO RURAL
	SENDA
	RÍO O BARRANCO



# Los elementos arquitectónicos

## Construcciones en piedra seca

Piedra seca, pared seca, piedra en seco o albarradal son términos que hacen referencia a una técnica constructiva de origen tradicional y popular que se realiza mediante el uso de piedras pero sin utilizar ningún tipo de mortero o argamasa. En ocasiones se usa arena seca para rellenar los huecos de la pared y de ahí viene el nombre.

Las piezas de roca (mampuestos, mampostería), a veces talladas, se encajan convenientemente para la construcción de estructuras (bancales, muros, represas, chozos de pastor y obra en general) sin necesidad de argamasa que las una, simplemente debido a la correcta disposición, al máximo contacto entre piezas y a la propia gravedad.

El origen de las construcciones de piedra en seco hay que buscarla en la antigüedad con dos premisas que irán paralelas al paso del tiempo: la necesidad y la técnica constructiva. Seguramente la primera necesidad fue el refugiarse de las inclemencias del tiempo y la segunda la defensa ante otros grupos.



La revolución del Neolítico llevó al hombre recolector-cazador y nómada a ser agricultor, ganadero y sedentario. Esto le planteó nuevas necesidades algunas de las cuales las resolvió empleando la piedra en seco.

Las piedras, cortadas o no, se encajan a conveniencia para construir sin necesidad de ningún material para unirlos. Simplemente se busca una correcta y adecuada disposición intentando encontrar el máximo contacto entre las piezas. Se usan piedras de distintas formas y medidas en el lugar apropiado para buscar el efecto máximo de la gravedad, e intentar evitar los derrumbamientos.

En su nivel más básico, esta técnica no requiere ninguna herramienta. Si las piedras presentan buen aspecto, se levanta el muro con tan solo las manos. En el polo opuesto está el trabajo con sillares perfectamente tallados que encajan y se asientan sin necesidad de argamasa alguna.

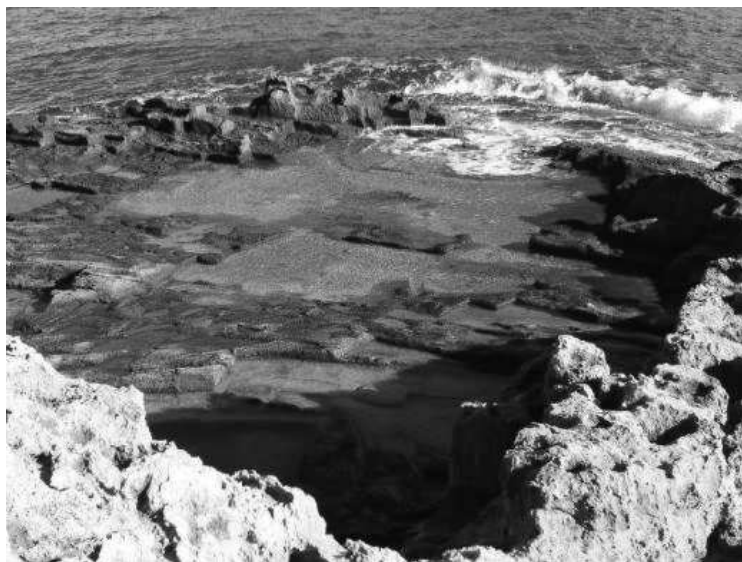
La pared seca utilizada para hacer vallas aparta una gran cantidad de piedras, haciendo el campo más cultivable al facilitar el trabajo de arar. Las paredes se utilizan también para proteger la vegetación y los cultivos de los vientos dominantes que continuamente cruzan la región. La pared seca divide y delimita campos, caminos y fincas, además de, por ello, permitir el pasto rotacional.

La candidatura de la técnica de construcción de la piedra en seco a Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad ha sido presentada a la UNESCO para que sea evaluada en 2018 por el Comité Intergubernamental de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Se trata de una candidatura internacional impulsada por Chipre y Grecia y a la que se han sumado Croacia, Suiza, Eslovenia, Francia, Italia y España, donde además de la candidatura valenciana, están Cataluña, Baleares, Aragón, Extremadura, Andalucía, Canarias, Galicia y Asturias, ha informado la Generalitat en un comunicado.

## **Piedra Tosca**

Se trata de una roca arenisca calcárea formada de dunas de playa hace unos cien mil años. En su corte se conservan los estratos de la duna (llavades) así como las fisuras (pels) utilizadas por los picapedreros ‘arrancadors’ como ejes para obtener las piezas básicas, posteriormente trabajadas y retocadas. Sin duda los yacimientos o ‘pedreres’ más importantes de piedra tosca encontramos en todo el litoral valenciano, son los dos Muntanyars de Jávea, (el de Dalt y el de Baix).



*Cantera de piedra tosca*

Estas grandes canteras han sido explotadas desde época romana hasta el año 1972, cuando fue prohibida su extracción. Otro yacimiento importante es el de la Cova Tallada entre Jávea y Denia.

En el interior se han hallado algunos restos de época andalusí, que nos permiten pensar en el uso de esta cantera desde el siglo XII. Aunque parece que ya los Romanos extrajeron aquí la piedra tosca. Actualmente estos ‘toscars’ constituyen un valioso patrimonio natural, que nos descubre el paisaje y clima del pasado, pero también las técnicas y procedimientos tradicionales de extracción de bloques de la tosca, elemento singular e imprescindible de la rica arquitectura tradicional no solo de Jávea pero también de algunas masías grandes en la comarca.



*Cova Tallada, ahora amenazada por la gran afluencia de turistas*

## La Masía

Una masía es un tipo de construcción rural, muy frecuente en toda la península ibérica y sur de Francia, que tiene sus orígenes en las antiguas villas romanas. Se trata de construcciones aisladas, ligadas siempre a una explotación agraria y ganadera de tipo familiar.

Los elementos utilizados en su construcción han ido variando con el paso del tiempo; además, la ubicación de las masías ha condicionado también el tipo de material elegido. Así, en las zonas de montaña, el material más usado ha sido la piedra sin pulir. En los dinteles de puertas y ventanas se utilizaba la piedra picada. Durante la Edad Media, las piedras se unían mediante barro, material que se sustituyó más adelante por la cal o el cemento. En el Antiguo Reino de Valencia, las primeras masías vinieron a sustituir o complementar a las alquerías. En los lugares en los que la piedra escaseaba se recurría al adobe para la construcción.



*Casa Nova in Calp, een gerestaureerde masía*

La mayoría de las masías tiene su fachada principal orientada hacia el sur. Las construidas con anterioridad al siglo XVI tienen una puerta de entrada de dovela mientras que las que se construyeron hasta el siglo XVIII son de dintel. La planta no solía superar los cinco metros y el cubrimiento se realizaba mediante un entramado de vigas de madera colocado de forma perpendicular a la fachada. Se recubría con tejas o baldosas. Solían ser de dos pisos y su distribución interior variaba según las necesidades de la familia que la ocupaba. La distribución más usual reservaba el primer piso para las tareas propias del campo mientras que el segundo piso era el destinado a vivienda. Los animales podían tener un establo independiente. Si la masía disponía de un tercer piso, este se destinaba a granero.

Muchas masías disponían de torres defensivas, o muros exteriores para defender a los habitantes de ataques. En la Comunidad Valenciana, en muchos casos disponían del característico miramar y frecuentemente, la parte superior se habilitaba como palomar, utilizado tanto para el desarrollo de la colombicultura, como para en caso de necesidad poder dar aviso de posibles ataques hostiles.

Numerosas masías se han transformado en casas adaptadas para el turismo rural y la hostelería.

## **Riurau**

El riurau es una construcción rural característica de la comarca de la Marina Alta. Su función estaba relacionada con la producción de pasa en esa comarca, principalmente para protegerla de las inclemencias del tiempo.

Se trata de una construcción sencilla, de planta rectangular alargada cerrada en todos sus frentes excepto el que orienta hacia el soleamiento, donde dispone de amplias arquerías carpanel formadas con ladrillo macizo y mampostería, sobre pilares realizados también con mampostería o ladrillo.

De una sola crujía, se cubre con teja hacia el lado de los arcos. Esta construcción se sitúa exenta o bien adosada a uno de los frentes de la casa o edificación principal.



*El riurau de Bonaire en Benissa*

En aquel tiempo, los propietarios de las viñas sabían que para corresponder a las esperanzas del que se consagra a su cultivo, es preciso que la vid reciba la acción directa del sol, hay que tener presente, que aunque el sol y el clima no pueden cambiar los caracteres botánicos de las vides, el sabor y la calidad de sus frutos dependen de las circunstancias locales y de la tierra. Tradicionalmente la cosecha duraba hasta finales de Septiembre.

Se cortaban los racimos de la uva de moscatel y en caballerías o en carro se transportaban hasta el riurau. La preparación del “lexiu” se iniciaba dos días antes. Al día siguiente, con las primeras luces, los agricultores ponían el agua a calentar en una caldera situada a ras de tierra.

Normalmente, era un niño el encargado de mantener el fuego. Era este un recipiente de una capacidad entre cien y doscientos litros. Usualmente la caldera era de hierro, aunque también de cobre.

Después de sacar la uva de la caldera eran siempre las mujeres las encargadas de esparcir los racimos recién escaldados en los cañizos, a cada cañizo le cabían tres arrobas de pasa.

Los cañizos se dejaban, durante el día al sol y si había buen tiempo, se apilaban y se colocaba encima otro cañizo para proteger del rocío, si por el contrario, amenazaba lluvia o se acercaba mal tiempo, se entraban los cañizos dentro del riurau en pilas de seis o siete.

Doce localidades de la Marina Alta decidieron unir sus fuerzas para preservar el legado de los riuraus.

Las localidades de Jávea, Teulada, La Xara, Jesús Pobre, Jalón, Benissa, Gata, Llíber, Parcent, Pedreguer, Poble Nou de Benitatxell y Ondara forman el grupo de pueblos que han decidido otorgar la importancia histórica que merecen a estas sencillas construcciones que servían para secar este producto y almacenarlo. El compromiso alcanzado de preservar y difundir este patrimonio, con el riurau del Senyor de Benissadeví como ejemplo, sucede a la conocida como “ruta de los riuraus” que enlaza el sector turístico y el ámbito cultural, y cuya influencia económica se deja sentir todavía, por ejemplo, en la industria del moscatel con gran presencia en localidades de la Marina Alta.

## **La porche o naia**

Un porche, en la Marina Alta mas conocido como naia, es aquel espacio arquitectónico abierto lateralmente y cerrado por la parte superior adosado a una construcción. Quedan situados al lado del núcleo principal del edificio, en contraposición a un soportal que queda incluido dentro (debajo) del edificio. Pueden ser anteriores, situándose inmediatamente antes del recibidor, y también posteriores o laterales, como zona de estancia anexa a las salas de descanso interiores. Los porches son comúnmente utilizados en las viviendas, sin embargo es también común observarlos en los edificios públicos, privados y gubernamentales.