

4. Sobreviure en terra hostil: l'evolució econòmica

L'agricultura de Quatretondeta, precària i orientada a l'autoconsum, es remunta al neolític. Durant l'edat mitjana i moderna donava prou per a sobreviure i sostenir, de pas, alguns luxes i despeses dels senyors feudals. Quan aquests atorgaren carta de poblament als valencians i mallorquins que reemplaçaren els moros (1611), l'oli d'oliva era la principal producció, seguida dels cereals, les ametles, les figues, les prunes, les cireres, les nous, etc. Antoni J. Cavanilles (1792) quantificà també el blat i altres cereals, la dacsa de les Índies (que ajudava a augmentar la població des de la segona meitat del segle XVII), el vi i l'oli. Anotà, de pas, la inexistència de moreres per a alimentar cucs de seda i de garrofers, que es gelaven. Eren dos conreus que donaven molts diners aleshores.

L'expansió demogràfica dels segles XVIII-XIX, extraordinària, permeté rompre, arrabassar i abancalar molts erms. Un conreu comercial com era l'ametla, passà a la vall de Seta de les 2.000 arroves del 1704 a les 16.000 del 1787, i pel 1792 es treien 12.000 arroves d'oli i 16.000 cànters de vi. Ja en les dècades del 1820-1840, es hi proliferaren les vinyes, sembrats i olivars a les faldes de Serrella. Segons el diccionari de Madoz (1847), “está cultivada por todas sus vertientes, hasta dos tercères partes de su altura”. Els habitants, a més, pujaven al pla de la Casa, quan nevava, per a plegar neu i omplir el ventisquer (21 m de diàmetre: un dels més amples del País Valencià) i la monumental nevera, de 11,5 m de diàmetre i 13 m de fondària. Aquesta compta amb quatre estreps d'on eixien dos arcs creuats, que sostenien la teulada. Data aproximadament dels anys 1760-1790, el de les grans nevades que se succeïen en temps del botànic Cavanilles. El creixement del poble permeté, a més a més, que funcionara, vora la font dels Dos Xorros, una teuleria, la qual proporcionà materials per a les noves cases que s'estaven obrant. Allà baix al barranc, funcionava un molí hidràulic fariner, en actiu fins a ben entrat el segle XX.

Segons dades municipals del 1881, hi havia al terme 1.164 peus d'oliveres combinats amb terra campa i ceps; més 2.876 fanecades de vinya, 1.735 de sembrats de secà i 101,25 fanecades d'hortetes, on predominava el cereal: blat, civada, ordi i dacsar. Per aquesta època, la competència del blat americà repercutia negativament en la renda agrícola. Però com les plagues afectaven les vinyes de França i de Catalunya, els quatretondants apostaren pel vi: arrancaren oliveres centenàries —encara en queda alguna— i plantaren “vinyes i parrals de ric raïm de planta, clotet i valenci”, com deia Martí i Gadea (1906).

A banda dels conreus destinats al mercat, tenien fama d'excel·lents les bresquilles de Quatretondetà. El 1929, quan el musicòleg contestà Just Sansalvador, estudiós de la cultura valenciana, vingué a replegar cançonetes tradicionals, el rector i altres “prohoms locals” el convidaren “a anar a uns camps pròxims a menjar préssecs”. Actualment se'n cullen de la varietat *golden*, però són millors els de la varietat local Andresito.

Cap al 1910, la vinya (620 hectàrees) triplicava en superfície a l'olivar (275 ha) i aportava el doble de valor la collita: 136.000 pessetes enfront de 70.000. Fins i tot, hi havia una destil·leria d'aiguardent, oberta almenys des de la dècada del 1840. Tanmateix, la forta secada dels anys 1908-1912 propagà el cuquet americà de la fil·loxera i arruïnà els vinaters. Els qui no emigraren, hi sobrevivien com podien: menjant pa de segó; produint oli, blat, civada, creïlles, cigrons, guixes, pèsols, melons, dacsar per a criar animals, figues seques i conserves de tomaca, bresquilles i perellons... Hi havia al poble dos o tres cups per a fer vi i almàsseres particulars; unes eres de batre comunals a la part de dalt i altres de particulars, compartides per quatre o cinc. De pastors, en quedaven pocs, però a les cases tots criaven una cabra per a la llet, un porc per a la matança de Nadal, gallines i conills, i el matxo i la burra, per a llaurar i dur càrrega. Era una economia de subsistència. Només les quatre cases de *senyorets*, d'aquells que havien acumulat molts bancals, per herència o per compra, vivien amb jornalers, criats, comoditats i bon menjar sempre a taula.



L'olivera mil·lenària del Boellí: 5 m de perímetre en la cintura del tronc, 14,5 m de perímetre en la soca. Pot tenir perfectament més de 1.000 anys



El desaparegut ametler apuntalat de la font de l'Espinal.
Foto del 2009 (JM)



La vinya ha tingut molta exposició en temps passats

Una de les joies de l'economia local, i una garantia precisament de tenir el rebost abastit, eren les Hortes heretades dels moros i situades enfront del poble: unes 82 fanecades (6,84 hectàrees) dins el perímetre, de les quals es consideren de reg preferent 56 (4,67 hectàrees). Es tracta d'un bell conjunt abancalat d'hortets irrigats des de la bassa del Carrascal¹³ per l'aigua de la font de la Vinyeta, anomenada fins a primeries del segle XX la font de l'Alcavó, amb 150 l/min. de cabal màxim instantani. Ara parlen, en plural, dels "alcavons". Hi ha un alcavó principal o galeria subterrània coberta a dues aigües per lloses calcàries, que trau el naixement de les entranyes de la Boira. La mina compta amb una bifurcació o alcavó secundari, excavat directament en el tap, que aprofundeix cap a l'Olivar. Cal diferenciar entre la font de la Vinyeta pròpiament dita, que ix al començament de l'alcavó i pertany al poble, i l'aigua de reg "dels alcavons del barranc de la Vinyeta", que és la que ompli la bassa, la qual ja és propietat dels regants de l'horta.

Aquest regadiu dels alcavons del barranc de la Vinyeta i bassa del Carrascal, en actiu tal volta més de mil anys, és la *màquina* més antiga i més profitosa que ha funcionat mai al poble. Els 31 regants (2022) es distribueixen l'aigua en tanda rotatòria d'11 dies, partida en torns de 12 hores, de 9 h a 21 h, i de 21 h a les 9 h del sendemà. El reg per tanda funciona d'abril a octubre: el llarg *estiu* dels pastors i dels antics. Cada hereter disposa de lapses d'entre 3 i 15 hores, que manifesten una primitiva distribució en lots de 12 hores; potser en el segle XVII, quan arribaren els primers colons valencians i mallorquins. En temps d'escassetat, antigament, els regants es repartien proporcionalment el dèbit disponible en la bassa introduint-hi una canya senyalada amb marques verticals. Així ho fan encara els regants amazics del Magreb. Actualment, la canya s'ha reemplaçat per marques de la paret, que està enlluïda. Així es pot saber quanta aigua queda i dosificar-la com cal.¹⁴

¹³ La comunitat, que actualitzà estatuts legals el 2012, s'anomena "del Carrascar", però la pronúncia local i regional ha sigut sempre amb -l-, com els Blanquinals, l'Espinal, el Juncalet, etc.

¹⁴ La Comunitat de Regants de la Bassa del Carrascar, reconeguda el 2012 per la Confederació Hidrogràfica del Xúquer, amb la concessió d'un màxim anual de 41.671,14 m³, ha realitzat millores en la infraestructura del sistema de reg. Compta amb uns estatuts legalment homologats, i amb una gestió participativa i transparent.



Les hortes morisques de davant del poble

Segons una estadística del 1958, en les hortes del poble i del terme (26 hectàrees) es conreaven creïlles, dacsà, herba d'alfals i hortalisses. El secà produïa blat, ordi i cigrons; a més d'oli d'oliva, en 186 hectàrees d'olivar. En la dècada del 1960, aquesta economia de subsistència entra en



Quatretondeta, vista des del regadiu de la bassa del Carrascal

crisi i accentuà l'emigració. Com la principal collita era l'oli i només hi havia dues almàsseres particulars, les de Federico i Leopoldo, els colliters o minifundistes (el 80% dels hereters posseïen entre 2 i 10 hectàrees) s'ajuntaren el 1968 per a comprar aquesta segona i un bancal ad-

jacent, i transformar-la en l'almàssera cooperativa Sant Blai. El primer president fou Josep Pérez, 'Jose el Negret'. Pocs anys després, en el bancal adjacent es construí una segona nau, que en l'actualitat alberga les bàscules, les cintes transportadores i les gronses. El 1987, però, urgia modernitzar la planta, però s'optà per integrar-se en la cooperativa de segon grau de Muro, Socapma, que agrupava molts pobles del Comtat i la Marina. Així que la collita del 1987-1988 la portaren a Muro.

Des d'aleshores, la cooperativa no mol, sinó que recull, pesa i transporta les olives a Muro. L'olivera no cessava d'expandir-se (240 Ha el 1960, 476 el 1993) en detriment de la vinya (quasi desapareguda) i, en menor mesura, de l'ametler (175 Ha el 1993). La bresquillera continuava present (30 Ha), com alguns cirerers i altres fruiters. Mentrestant, envellia la població laboral del camp, perdia habitants el poble i l'agricultura a temps complet esdevenia una quimera. Quant al sector serveis, tancada la carnisseria, pel 2001 sols subsistia el bar Canyares, regentat per Carmen i Pepe, i el seu fill Rolado Pérez (l'actual propietari) i la tenda de Mila, al carrer del Trinquet. La tenda també tancaria.

Actualment, la cooperativa continua tenint 38 socis, que comercialitzen a través de Muro una collita anual d'olives que oscil·la, segons els anys, entre els 95.000 i els 163.000 quilos (dades del 2019-2022). La presència de les dones és significativa, i la presidenta, des del 2013, és Margarita Pérez. L'entitat comunal ofereix als associats provisió d'adobs i productes fitosanitaris i activitats formatives, i coordina l'acció per a afrontar nous reptes conjunturals (l'expansió de la plaga de la *xylella fastidiosa* des del 2018) o estructurals: l'aposta per la transició energètica, que fomenta les comunitats de producció fotovoltaica local; el conreu en comú per a fer front a l'envelliment de molts llauradors, etc.

Ara mateix, el principal motor econòmic del poble són les vora 50 pensions de jubilació i viudtat, relativament baixes (700-1000 euros) que arriben puntualment cada mes. A banda d'això, determinades subvencions permeten fer faenes de manteniment de la serra d'entre 5 i

7 mesos. Hi ha alguns professionals autònoms empadronats, i venen cada setmana venedors ambulants: un flequer, que porta pa; un carnisser; dos pescaters i un venedor de productes de drogueria. El turisme (ciclistes, excursionistes, muntanyistes, hostes de cases rurals) i l'afluència estiuenca d'antics emigrats ajuden també.



El magatzem de la cooperativa agrícola



El llavador de la bassa del Carrascal

Precisament, el sector del turisme rural s'està desenvolupant en el que portem de segle XXI: un hotel de 14 habitacions i 28 places, i 5 cases rurals amb 29 places, segons una estadística del 2020. En realitat no en són tantes: l'hotel dels Frares (obra del 2005) es troba en remodelació, però hi ha en actiu diverses cases rurals. Es tracta de Ca Iaià Rosario, al carrer de Sant Blai, amb 3 dormitoris i 6 places, i de Diànica, al carrer de Santa Anna, amb 3 habitacions i 5 places. A banda d'aquestes, el 2022 obriran les portes dos establiments més: Casa Bienvenida, amb 12 persones, i Casa del Pla de la Casa, amb 10 més. És preveu que en els pròxims anys se n'obriran encara més. Sobretot, si donen resultats les activitats de dinamització empreses al poble i a la vall, com ara el I Trail Vall de Seta i el Geolodia (2022), que atrauen al poble desenes de visitants, o l'agroturisme i les rutes per visitar oliveres centenàries, sumades als altres atractius.

Igualment innovadora és la iniciativa de Rosa Gil i Alejandro Redondo, que envasen olives adobades de producció local ecològica i les porten a vendre per diversos mercats des del 2013, des d'Elx fins a Benimaclet. Ella és filla de llauradors; ell, fill d'olivers. Les adoben amb aigua i sal marina, vinagre, espècies i herbes aromàtiques del terreny, i elaboren olivades (patés) i altres productes. Per la seua banda, Gloria Pérez i Perfecto Sansalvador, els amos de Ca Iaia Rosario, comercialitzen ametles naturals, fregides, torrades, moltes, en crema, etc., i elaboren melmelades i confitures artesanes de figa, bresquilla i cirera. S'estan revalorant, doncs, els productes autòctons, comercialitzats directament pels productors del poble. Perquè, com ja recollia la Història de Quatretondeta publicada el 1983, el llaurador fa temps que és conscient que "ell explota les seues terres, però que el valor afegit des que li compren el producte fins que l'adquireix l'ama de casa se l'aproprien altres". És "el mercat": el mercat capitalista especulatiu. No res a veure amb la subsistència d'antany, ni amb els criteris de justícia social i de qualitat a què aspiren els quatretondans.



Rosa Gil, de l'Olivateria, al mercat d'Elx (2018)



L'Olivateria: productes del terreny, revalorats



L'Hotel dels Frares



Una de les cases rurals, per fora



Ca Iaia Rosario per dins



Les cases rurals del net de Bienvenida