

EL CULTIU DE LES GARROFES A ARTANA

En la postguerra l'economia del poble estava centrada en l'agricultura. Les oliveres, les garroferes i ametllers eren els principals cultius de secà, en l'horta es sembrava principalment blat, panís i alfals per als animals així com verdures i llegums, també hi havia gran varietat i abundància d'arbres fruitals. Aquests productes eren la base d'una agricultura de subsistència o autoconsum, ajudada per un producte comercial molt rentable en aquell temps, la taronja.

En aquest article volem centrar-nos tan sols en un producte d'aquests, les garrofes:

El nom científic d'aquesta lleguminosa és ***Ceratonia siliqua L., família papilionàcees.*** Arbre d'origen mediterrani, de la zona oriental d'aquesta mar. El seu fruit són les garrofes, les quals maduren a finals d'agost o principi de setembre, coincidint amb l'eixida de la mostra o flor.

El seu cultiu és exclusiu de la mediterrània, concentrant-se principalment en les zones càlides de les costes de Catalunya i València, sud d'Itàlia, Marroc, Alger, Turquia i Tunísia. Cal assenyalar que darrerament s'han fet plantacions a Amèrica i Austràlia.

Hi havia molts milers des dels secans més plans i prop del poble, convivint amb les oliveres i zones d'horta, fins a les zones més altes de les muntanyes, sempre protegides amb ribassos de pedra seca d'una magnífica fàbrica fruit de l'esforçat treball de moltes generacions d'artanencs.

A finals del segle XVIII Josep Antoni Cavanilles es refereix, entre altres cultius, a les garrofes, diu que són abundants i a part de plantar-les en les terres pròpies, *“han comprat finques en altres termes per a augmentar la producció”*, eixos termes serien principalment els de Nules, Betxí, Onda, La Vall d'Uixó i Vila-real, en les zones més pròximes al nostre poble on encara queden bastants propietats d'agricultors locals.

Les garrofes eren una riquesa, mantenien uns 500 animals entre cavalls, muls i ases que hi havia per a les feines del camp, venent l'abundant excedent als pobles de la Plana i l'Horta de València on eren transportades amb carros i mes tard amb camions. La Vall d'Uixó i Onda eren els primers productors de la Plana, els tercers érem nosaltres.

El fruit és comestible sobre tot en temps d'escassetesa com va passar en la guerra i postguerra civil espanyola. És un aliment energètic amb alt contingut amb sucre, aproximadament un 50 %, un 10 % de proteïnes i minerals com calci, ferro i fòsfor, també s'usa com substitut de la xocolata i en la indústria farmacèutica.

El garrofi o llavor, és ric en mucíl·lags que tenen la facultat de reduir inflamació de les mucoses, tan en vies respiratòries com en les digestives, actuant en aquest cas contra les diarrees. També redueixen el dolor de les contusions.

El garrofer és un arbre de fulla perenne, sensible a les gelades però molt resistent a la sequera per les seves rels molt profundes que sempre troben la humitat del subsòl. El fruit serveix per alimentar el bestiar, és un bon ingredient en moltes receptes de cuina, el garrofi o llavor és un producte espessants que també s'usa en la cuina, la fusta és de qualitat i molt decorativa per a fer mobles, la llenya és la millor per al foc, fa molta flama i una brasí·lida intensa.

Per a un profà, tots els garrofers pareixen iguals, però no és així per a les persones enteses, que desgraciadament cada dia en queden menys. Les varietats es distingeixen pel fruit, pel sabor d'aquest, per la forma de la llenya, per les fulles i la forma de l'arbre. Cada una d'aquestes varietats té un nom que en altre temps tots els llauradors coneixien. Al nostre poble hi han 20 varietats de les considerades veres, al món se'n cataloguen unes 50. Cal dir que generalment la garrofera era plantada borda d'escàs valor nutritiu i de nul valor comercial, volem dir quan tenia valor, encara que d'aquestes múltiples varietats de bordes, en hi havia bastants que resultaven bones i no calia empeltar-les. Eren els llauradors o els talladors (podadors), els que les empeltaven. El peu pot ser mascle el qual no produïa fruit, mascle floridor es diu al nostre poble el qual mai a sigut identificat per classes, segurament en hi ha moltes; femella, són les que fan fruit; hermafrodita, és aquell arbre que fa fruit i s'autopolinitza.

Les llavors dels arbres femelles empeltats o vers que coneixem a Artana són:

Bordes. (1)

Catxeta.

De la Fabeta.

Carrasquenya.

Costella de bou.

De la Vora Roja.

Cassuda negra.

Costellera.

Del Masclet.

Cassuda roja.

Culona. (2)

Del Pom d'Artana.

Del Pom Negre.

Del rallador.

Roja.

Del Pom Roig d'Onda.

Del Varejat.

Vedriana.

Del Pom Roig.(3)

Negreta.

Vieta.

(1) No era pròpiament una llavor, eren moltes varietats de bordes de qualitat que al no empeltar-se prenen aquesta qualificació. Cas d'haver-se classificat, serien més nombroses que les considerades veres o empeltades.

(2) Llavor d'Eslida.

(3) Probablement siga un exemple d'hermafrodita auto fètil.

A continuació descriurem les qualitats de cada una de les varietats d'Artana:

Aclarint que quan parlem de garrofes llargues ens referirem a les de més de 18 cm., les mitjanes seran de 18 à 12 cm. i les curtes seran aquelles de menys de 12 cm.

Bordes: Aquestes són de peu femella on s'empeltava, en hi ha de diferents varietats. També produeixen garrofes però d'escàs o nul valor comercial, excepte algunes que prenen el nom genèric de bordes però amb qualitat i per tan no calia empeltar-les. Molts llauradors entesos esperaven a conèixer el fruit i si resultava de qualitat les conservaven. Cas d'haver-se classificat aquestes varietats, les llavors serien molt més nombroses.

Cassuda Negra: Curta, en ocasions les parts proximal i distal dels fruit s'estreixen resultant un tampany molt curt que la fa molt costosa de plegar, les de mida molt reduïda prenen el nom de "culets". Per aquesta raó els sacs són molt pesats. Resulten de bona qualitat per menjar. El nostre informant també creu que era una de les més antigues. L'arbre en ser vell pot presentar uns bonys a les soques que produeixen també fruit, generalment més curt.

Cassuda Roja: Tamany mitjà, bona qualitat i característiques semblants a la cassuda negra, però com el nom indica és de color roig.

Carrasquenya: De qualitat, dolça, llarga i estreta amb poc de pes. És molt fàcil de plegar i els sacs s'omplen prompte.

Costellera: Molt dolces, llargues i amples amb molta molla, prou de pes i condidores per omplir els sacs. Les persones que els agrada aquest fruit per menjar, les aprecien

molt.

Catxeta: Llarga i de color canella, pareguda a la carrasquenya però de qualitat regular. Respecte a l'arbre, com el seu nom indica, no es fa alt i les branques tenen tendència a baixar.

De la Faveta: Llarga i estreta, per tant amb poc de pes, bona qualitat. Està a poms com la del pom negre, color negrenc.

De la Vieta: Llarga i amplària normal, pes regular, paregudes a les del pom, amb un color negre marró. Té un bordó a la part dreta del fruit.

Del Masclet: Llarga, grossa i ampla, molt condidora per a plegar i omplir el sac que resulta pesat. És basta per a menjar i té un color rogenc. Molt pareguda a la de la Vora roja. Tal vegada el nom indica que té capacitat polinitzadora, si es demostra, caldria catalogar-la com hermafrodita.

Del Rallador: Llarga, ampla i grossa, de molt de pes, color roig mort amb una via de punta a punta. Molt apropiada per posar-la a vora horta on aprofita el reg, en aquesta ubicació treballa molt, al secà no tant.

Del Varejat: Llargues tipus les del Pom Roig, color roig. Amples i de prou de pes.

Negreta: Varietat molt estesa a Onda, és d'on ve. Llargària mitjana, color negre intens com el seu nom indica, l'arbre és molt treballador. Fruit de gust lleugerament coent, tal vegada per aquest gust els agrada molt als animals però es farten prompte.

Pom d'Artana: Llargues, color entre roig i negre, es presenten a poms. Condidora de no molt de pes.

Pom d'Onda: Paregudes al pom d'Artana, negres. Els poms contenen més quantitat de fruit que les altres que també es presenten a poms.

Pom Negre: Llargues, estretes i de poc de pes, negra com el seu nom indica. Condidora per a plegar i omplir el sac. En l'arbre estan a poms que poden arribar a tenir cada un 10 ó 12 unitats, cal pegar fort amb el ganxo per a fer-les caure, cas de deixar-les es mantenen a l'arbre tot l'any.

Pom Roig: Llargues, amb molta molla i amb una dolçor no tan accentuada com la costellera, és condidora per a plegar i omplir el sac. En ocasions s'entorten d'una forma més o menys circular, creixen també a poms.

Roja: Molt llarga, roja, dolçor regular. Eixen a poms, es cria cotonet entre el fruit del que es produeix melassa que atrau a les abelles.

Vora Roja: Llarga grossa i ampla. Pareguda a les del masclet però amb un color roig fosc, té molt de pes, de les que més, i per tant és condidora. Quan és l'arbre adult de molt anys, fa uns bonys per la soca on sol produir garrofes generalment curtes. És basta i poc apropiada per a menjar-la tan persones com animals. Quan un arbre era malfeiner, en un principi li posaven un mascle floridor per a pol·linitzar la flor o mostra. Després van descobrir que posant una branca empeltada d'aquesta llavor augmentava la collita, el qual ens fa pensar que és una varietat hermafrodita. El fruit és paregut al del Masclet però més fosc.

Vedriana Negra: Llarga, estreta i prima normal, amb poc de pes, bona per a menjar i de color negre. No és molt treballadora, la llenya es corca amb facilitat així com les garrofes que després d'un temps en la bodega poden tenir aquest mateix problema.

Vedriana Roja: Condicions semblats a la Vedriana Negra però amb color roig. És prou treballadora i bona per a menjar.

Hi ha tanta diferència entre aquestes varietats, que una persona entesa sabria classificar cada una d'elles si les posaren en un muntó o les vera en els arbres. Alguns dels nostres informants podrien fer aquesta classificació sense cap problema. Cal dir també, que cada una de les varietats, a part de l'aspecte, la forma, el color, Tamany i pes, com em dit abans, tenen un gust diferent que tan les persones com els animals saben distingir.

Unes curiositats:

Era tanta la importància d'aquest fruit, que donava als habitants d'Artana el sobre nom de "cassuts", referint-se a una de les varietats de garrofa més gustoses i abundants al terme. També entre els nostres costums, tenim en compte aquest fruit quan a Sant Joan d'agost li diem "Sant Joan de les Garrofes", per ser l'època de la collita. Quan una persona sap guanyar-se bé la vida diem que "sap guanyar-se les garrofes", quan a un li se para un mos a la gola, "s'engarrofa", hi ha una família del poble que els diuen de sobre nom "els garrofes". La fulla de garrofera borda s'afegeix a les herbes aromàtiques i la sal quan es posen les olives en conserva, diuen evita que es facin molles.

Una anècdota referida a aquest fruit:

Com és sabut, la província de Castelló és la primera productora de garrofes d'Espanya, informació que va arribar al Ministeri d'Agricultura de la postguerra més clarament en un any de molta producció, per aquest motiu aquest organisme va enviar un ofici a les autoritats provincials del ministeri recomanant-los que guardaren la llavor apropiada per a sembrar-la el pròxim any. Com la garrofera és una lleguminosa i gran part de les lleguminoses són plantes de vida anual, desconeixien que aquest vegetal és un arbre de vida molt llarga.

Però vegem ara com era la feina de plegar garrofes:

Allà per les festes de Sant Joan començava la campanya, cada matí una volta aparellat l'animal s'enganxava al carro. Aparellar l'animal consistia en posar la cabeçà per subjectar els ramals, el collaró per acoblar els tiradors, la selleta per posar el corretjot que subjectava les barres del carro per dalt junt amb el pitral que subjectava les mateixes barres per baix. Per últim es posaven les arretranques o retranques per fer-lo aixar a rere amb els aixadors.

A primera hora del matí eixien els propietaris amb alguns llogats a les finques, començant per les més llunyanes de fora terme i llocs més càlids o de solana, on estaven més madures. Calia proveir-se de sacs d'espert o de jute, ganxos per tirar les garrofes i cabassos per plegar-les. Calia també no deixar-se la botija o el cànter d'aigua i el saquet de berena per a tot el dia. Si la finca era de muntanya devien carregar també un bast o albarda per a portar els sacs a l'animal fins al carregador de carro.

Tota la família participava en la campanya, la tasca de les dones i xiquets era principalment plegar, mentre els homes sovintejaven aquesta activitat amb la collida de les garrofes, cosir els sacs ajudats d'una agulla de cosir sàrries o amb el peçó d'una garrofa per a fer els forats per on passar el cordell. També carregar-los al carro o transportar-los amb l'animal a lloc de carregador. En ocasions aquest transport a l'animal, de la finca al carro, es solia encarregar als xiquets, sempre amb el perill constant que es desnivellés i rodés la càrrega.

Hi havia una garrofera, generalment gran amb molta ombra i a poder ser a l'entrada de la finca on es parava i es dinava, era ***el paradador***, una altra servia per posar l'animal convenientment lligat. Si la finca era escalonada es començava de dalt per avall, així es portaven els sacs a carregador, que solia estar a la part baixa de la finca, més fàcilment, també d'eixa manera els mitgers venien a mà. Aquests mitgers al terme

d'Artana sempre eren del propietari de l'arbre encara que estigueren en una altra finca, en canvi a Onda el mitger era propietat de la finca on queia.

Per la vesprada es tornava a casa dipositant el plegat en el dia a la “bodega de garrofes”, solia ser un lloc de dalt de la casa sec i ben ventilat, en ocasions tenia una obertura pel sostre que facilitava dipositar-les amb més facilitat i quantitat.

La venda de garrofes:

Per a vendre les garrofes venien compradors de fora, hi havia un pesador oficial de l'ajuntament proveït d'una barra que subjectaven dos homes mentre ell amb la romana pesava els sacs contant-se en arroves primer i anys més tard en quilos. També hi havia petits comerciants locals que feien la funció de compra, revenent-les als llauradors de La Plana o les empreses trituradores. Eixos mateixos compradors locals, periòdicament anaven casa per casa a comprar els garrofins que prèviament els llauradors replegaven del pessebre.

Com les garrofes eren un producte més de volum que de pes, era habitual veure uns grans carros amb soto, que era la part de baix de les taules o taulell, i també amb càrrega per dalt dels varals, lligant els sacs amb cordes per tal d'aprofitar tot l'espai útil que permetia aquest mitjà de transport. En prou ocasions, a l'animal enganxat a les barres el precedia un altre que feia de punter, generalment de menys força, que ajudava sobre tot a les pujades.

Després amb el pas dels temps, allà pels anys 70 del segle passat, quan per causa de la mecanització del camp, no quedaven animals de treball al poble, va passar de ser un producte d'autoconsum venent-se solament els excedents, a vendre's la totalitat de la collita. Va ser quan es va obrir el magatzem de la Cooperativa on es dipositaven les garrofes de tot el poble venent-se juntes. L'arreplegada no es feia de terra com abans, es gastaven unes malles de plàstic que feien més condidora la feina.

Una modesta indústria a Artana:

Allà pels anys 50 del segle passat, part dels excedents els comprava Vicent Taver per triturar-los en un molí situat a l'actual carrer Tinent Daoiz. Mes tard els germans Traver tenien aquesta mateixa indústria a Nules.

Va ser pels anys 70 quan a Algar del Palància funcionava un important molí de garrofes on es dirigia gran part del producte de les zones cultivadores venut amb gros per les cooperatives i transportat amb camions. Un percentatge no determinat d'aquesta producció de la fàbrica, era dirigit al port de València d'on s'exportava a

diferents països.

Cal aclarir que el producte d'aquestes fàbriques o molins era dedicat als pinsos per al bestiar, d'on s'extreia un subproducte, el garrofi o llavor de garrofa, molt apreciat per les indústries alimentàries.

CONCLUSIÓ

El temps de la garrofa com a producte econòmicament rentable ha passat. En la gelada de 1956 es van malbaratar els arbres de les zones més altes o puntes d'aire, tenint-se que abandonar; després en els plans aptes per al reg, uns van transformar els garroferals en horts de tarongers i en altres zones de secà pla tenia i té preferència l'olivera. També en moltes altres zones del terme es van abandonar les finques esdevenint en pocs anys terres forestals.

Malgrat aquests inconvenients, les garrofes, els garrofins i la fusta o llenya d'aquest arbre és molt apreciada, igualment és una planta decorativa sempre amb un verd brillant molt atractiu que podria utilitzar-se en jardineria. Seria convenient també usar-la per a repoblar zones degradades degut a la seva resistència a la sequera. No es descarta tampoc que en algun temps es pugui descobrir i promocionar una aplicació que fera possible la rentabilitat comercial d'aquest cultiu. De moment cal guardar memòria d'ell i mantenir tots els arbres possibles així com les llavors existents.

LLISTA DE PARAULES RELACIONADES AMB L'ACTIVITAT

A llom de l'animal: transportar els sacs amb bast o albarda.

Abancament: Acció d'aplanar la finca.

Agulla: Modalitat d'empelt.

Aixada: Ferramenta amb mànec de fusta per treballar al secà.

Aixada escarpellera: Per esbrossar. Aixada estreta, amb destral a l'altra part.

Aixaders: cadenes que van de les retranques a les barres del carro per aixar.

Aixar: Fer recular l'animal sol o amb el carro.

Aladre: Instrument per a llaurar amb l'animal. Es diu també forcat.

Albarda: Aparell posat a l'om de l'animal per transportar càrrega en muntanya.

Alera: Pedres de punta a la part alta del ribàs.

Alteró: Part alta de la finca o d'un bancal.

Animal: Fa referència als animals de treball com són el cavall, mul o ase.

Antara: Punta de la finca on calia fer uns solcs perpendiculars rematar la llaurada.

Antuixar: Terraplè que va d'un seca a l'altre de nivell inferior on no hi ha ribàs.

Aparellar: Posar els aparells a l'animal previ a enganxar-lo al carro.

Aparells: Eines de l'animal per a condicionar-lo per al treball o transport.

Arreglar pedra: Construir un ribàs.

Arreplegar garrofes: Replegar la collita.

Arretranques: Vegeu Retranques.

Arribassar o ribassar: Arreglar pedra per construir un ribàs.

Assenyalar: Indicar normalment amb canyes on deu anar el nou plantó.

Bancal: Zona de la finca aplanada o que segueix les corbes de nivell.

Barres: Part anterior del carro on s'enganxa l'animal.

Bàscula: Útil per a pesar. L'antiga servia per pesar sacs, l'actual fins a camions.

Bassal: Part baixa de la finca on en cas de pluja es para l'aigua.

Bast: Paregut a l'albarda i utilitat igual, és més gran, resistent i pesat.

Bodega de garrofes: Habitació per guardar la collita.

Bolo de garrofera: Fong específic d'aquest arbre, molt bo per a menjar.

Bordes: Nom que es dona a tots els arbres no empeltats, en hi han moltes classes.

Bordís: Rama que naix per baix de l'empelt i que normalment deu tallar-se.

Branca: Qualsevol rama gran de l'arbre.

Brossa: Herba que molesta en la finca.

Cabàs: Recipient d'espart per plegar garrofes.

Cabeçà: Útil de cuiro que es posa al cap de l'animal per guiar-lo i controlar-lo.

Campanya de la garrofa: Durada del temps de collita.

Carrasquenya: Llavor de garrofera vera.

Càrrega de Garrofes: transport a lloms o amb carro.

Carregador de carro: Punt on es deixava el carro i posaven els sacs baixats a llom.

Cassuda negra: Llavor de garrofera vera.

Cassuda roja: Llavor de garrofera vera.

Catxeta: Llavor de garrofera vera.

Cavar: Acció de treballar amb l'aixada

Cavar soques: Treballar amb l'aixada els rodals de les soques on no entra l'aladre.

Cèrcol de pedres de la garrofera: Ribàs rodó al voltant de l'arbre.

Cimal: Branques grosses que surten de la soca, les més altes de l'arbre. Cim-alt.

Colmo: Castellanisme. Part alta de l'arbre.

Colleró: Instrument de cuiro que es posa al coll per a que tire.

Collidor: persona que tira les garrofes a terra amb el ganxo.

Collir: Acció de collir el fruit.

Collita: La quantitat de garrofes d'un arbre, una finca o una campanya.

Corca: Arbre afectat pel corc.

Cordell: Cordeta prima que serveix per lligar o cosir els sacs.

Cosir el sac: Encordillar el sac ple deixant un tros de tela a cada banda, orelletes.

Costella de bou: Llavor de garrofera vera.

Costellera: Llavor de garrofera vera.

Culató: Sac que no arriba a estar mig.

Culets: Garrofes menudes costoses de plegar, els sacs resultants són molt pesats.

Culona: Llavor de garrofera vera d'Eslida.

De la Faveta: Llavor de garrofera vera.

De la Vora Roja: Llavor de garrofera vera.

Del Masclet: Llavor de garrofera vera.

Del Pom d'Artana: Llavor de garrofera vera.

Del Pom Negre: Llavor de garrofera vera.

Del Pom Roig d'Onda: Llavor de garrofera vera.

Del Pom Roig: Llavor de garrofera vera.

Del rallador: Llavor de garrofera vera.

Del Varejat: Llavor de garrofera vera.

Desbrossar: Llevar la brossa o herba molesta.

Desnivellar la càrrega: Quan els sacs estan a diferent nivell amb perill de rodar.

Empelt: Posar una planxa, esqueix o escut d'una llavor de qualitat a un arbre bort.

Enganxar l'animal: Acció de posar l'animal al carro.

Ensacar: Acció d'omplir el sac.

Esbrossar: Cavar profund per preparar una finca per plantar els arbres.

Escut: Tros de pell d'arbre ver en forma d'escut que s'implanta a un arbre bort.

Esgall esgallar: fractura d'una rama generalment per causes naturals.

Espigolar: Plegar garrofes una vegada replegada la collita.

Estaca: Modalitat d'empelt posant una vara vera a un arbre bort.

Falda: Part baixa de les branques d'un arbre.

Fer clots: Cavar un forat on deu posar-se el nou plantó.

Fer plegadors: Acondicionar la zona de dins del perímetre o plegador.

Finca: Una propietat.

Fita: Senyal, generalment una pedra o pedres, per delimitar les propietats.

Flor de garrofera: Mostra.

Foia: Part baixa d'una zona o partida.

Fondo: Sinònim de foia.

Forana: Garrofes que cauen fora de la solada.

Forca: Peça generalment de fusta amb dos braços dalt, per sostindre una branca.

Forcat: Barres de fusta on va enganxat l'animal per llaurar. Aladre.

Formigà: Muntó de brossa o llenya tapada amb terra que es crema per desinfectar.

Ganxo: Canya de dos anys, grossa i forta amb un tros de rel per enganxar.

Ganxos: Ferramenta manual amb pues per replegar les garrofes de la bodega.

Garrofa: Fruit de la garrofera, com s'ha vist en hi han de moltes varietats.

Garroferal: Finca de garroferes.

Garrofi: Llavor de la garrofa.

Hermafrodita: Planta que té els dos sexes.

Jou: Instrument igual que el colleró però més específic per llaurar.

Llaurar: Treballar la finca amb l'aladre o forcat tirat per l'animal.

Llaurat: Finca treballada amb aladre.

Lligar el sac: De forma circular amb els sacs que no estan plens.

Manta de malla: Modernament serveix per plegar la collita amb més facilitat.

Medir: Calcular on deu anar cada nou plantó.

Merma: Disminució de la producció en un any.

Mig sac: Sac mig ple.

Mitger: Persona que treballa a mitges amb el propietari. Part baixa d'una solada.

Molí de garrofes: Fàbrica de moldre garrofes per a pinso o altres utilitats.

Mostra: Flor de la garrofera, creix en agost o setembre.

Muntó de garrofes: Quantitat junta no contenida en sac ni cap altre recipient.

Negreta: Llavor de garrofera vera.

Nivellar: Aplanar la finca o acondicionar el plegador.

Nivellar la càrrega: Igualar els sacs en la càrrega a llom, per evitar que rode.

Orelletes del sac: En cosir el sac ple es deixen unes vores altes per transportar-lo.

Parar: Situar-se a la finca, generalment baix la garrofera paradora.

Parar el sac: Sostindre una persona el sac obert mentre altra posa el producte.

Pinso de garrofa: Garrofa molta per alimentar als animals.

Plantó de garrofera: Garrofera molt jove i encara de reduïdes dimensions.

Planxa: Empelt ver sobre bort o arbre de mala llavor, té forma quadrada.

Plegador: Persona que plega. Terreny acondicionat per plegar.

Plegar garrofes: Acció de recollir garrofes de la solada.

Podador: Persona que talla i generalment també empelta els arbres

Podar: Treball de podar o tallar un arbre a fi d'augmentar la seva qualitat.

Pollanca: Garrofera molt jove i encara de reduïdes dimensions.

Pujador: En les finques amb desnivells i ribassos, camins per pujar i baixar els secans.

Puntal: Peça generalment de fusta en forma de forca per sostenir una branca.

Puntes d'aire: Finques altes, estretes i males de treballar. De mala qualitat.

Ramals: Eina de corda o couro que serveix per controlar i dirigir l'animal.

Retranques: Eina de couro que va a les anques, serveix per aixar en rere.

Ribàs: Paret de pedra seca per mantenir la terra i aplanar el bancal.

Rodar la càrrega: En el bast o albarda, quan la càrrega roda a la panxa de l'animal.

Roja: Llavor de garrofera vera.

Secà: Zona que no es rega, en contraposició a l'horta.

Selleta: Útil que va al llom per subjectar el corretjot del carro.

Sembrar garrofi: Una modalitat de plantar garroferes.

Solada o solà: Garrofes que cauen dins el perímetre de l'arbre.

Solc: Línia llarga i estreta treballada per la passada d'un aladre.

Solsida: Part d'un ribàs ensorrat.

Soto: Tauló subjectat amb cadenes posat a baix del carro per augmentar la càrrega.

Tallador: Podador.

Tallar: Podar.

Taulell: La base del carro, baix pot posar-se el soto com a complement.

Tellols: Bastons de fusta d'un pam de llargària que subjecten el forcat al jou.

Vara o vareta: Modalitat d'empelt.

Varal: Espècie de reixa vertical, forma part del contenidor del carro.

Varejar: Acció de collir un arbre amb una vara o canya.

Vedriana: Llavor de garrofera vera.

Vieta: Llavor de garrofera vera.

Volcar el carro: Caure de costa, molt comú aquest accident pel gran volum dels sacs.

Xolits o xiulits: Garrofes extremadament primes per causa d'una sequera.

PROPOSTA DE CONSERVACIÓ I PROMOCIÓ DE LES GARROFERES

És possible que aquest modest treball siga l'inici d'un estudi més complet amb la finalitat de guardar memòria del que va ser durant segles una activitat important al nostre poble, també a tota la Plana i altres comarques pròximes de zones càlides a vora mar. Però nosaltres volem anar més enllà, **volem conservar tantes garroferes**

com siga possible amb òptimes condicions i també recuperar les llavors d'Artana.

Per a fer realitat aquesta proposta ***demanem a l'Ajuntament d'Artana, al Director del Parc Natural de la Serra Espadà i a les entitats polítiques, culturals, empreses i persones particulars que vullguen sumar-se,*** a treballar per la conservació del major nombre possible d'arbres i catalogació de cada una de les varietats.

Per al present article hem contat amb la col·laboració de Vicent R. Rico Vilar, Ramon Saborit Arnau, Filiberto Silvestre, Vicent Vilar, Nelo Vilar Herrero, Patricio Martí Catret, José Pla Serra, Joan Cabañes Vilar.

Viquipèdia.

Diccionari Català Valencià Balear (Moll i Alcòver)

Diccionari Cat on Line.

Selección de variedades de algarrobo para utilización de Productos industriales.

Jornades Culturals del Pla de l'Arc. 5 es 2000 Borriol:

El Binomi Borriol i Garrofera. Vicent Falomir Delcampo.

La garrofera: Breu Apunt Històric. Antonio García Verduch.

Perles de Carcaixent. De carros i forcats.

Fruticultura de Secano. El Algarrobo. C. Estrada, M. Vázquez, B. Melis, J. Vandell.

Prospección de variedades de algarrobo en las islas Baleares. J. Tous, I. Batlle, J. Rallo 2, A. Romero.

Josep Herrero Cabanyes