

# La siembra a mano del arroz

La mayor parte de los agricultores con los que he tenido la oportunidad de reunirme para que me contaran cómo era la vida en la Albufera de Valencia cuando ellos eran jóvenes, me han dicho que, aparte de lo que han cambiado las costumbres y la propia forma de vida, en lo que más se ha notado el cambio ha sido en la forma de cultivar el arroz, en todas las labores que estaban asociadas a él, en los procesos que se seguían y en cómo ha afectado a todo el proceso del cultivo la aparición de nuevas tecnologías y nuevas maquinarias. Estas han evolucionado y han cambiado ya no solo el entorno del arrozal sino la forma de vida de las personas que en él se encuentran, ya que esos cambios en los procesos han afectado a las costumbres propias de las personas que allí habitan.

Hace algunas décadas la vida de las personas del entorno de la Albufera, estaban marcadas por la temporalidad y la estacionalidad del cultivo del arroz, por la necesidad de mano de obra en esas fechas y por la importancia de esos jornales para la mayor parte de los agricultores de la zona, sus familias y todas las personas vinculadas a ese entorno.

Los procesos eran mucho más complejos, se necesitaba gran cantidad de mano de obra y el cultivo como tal estaba vinculado a una larga serie de tareas que constituían un proceso o un rito que se seguía de una forma rigurosa. Como muestra de los cambios que se han producido, varios de los agricultores entrevistados, como contaré más tarde, me han relatado que un hombre cosechaba

momentos, una buena cosechadora que pueda trabajar casi todo el día en una sola balsa podría cosechar entre ciento cincuenta y doscientas hanegadas de arroz en una sola jornada.

Una de las personas entrevistadas, Pedro Serrano, que fue el *procurador* del *Tancat de Baldoví* durante muchos años, me contó que cuando se realizaba la *birbá*, que era el proceso por el que se retiraban a mano las malas hierbas del campo, había entre setenta y ochenta trabajadores en el *tancat* en la época de la siembra. En la *vereda* se llegaban a juntar al mismo tiempo cuarenta y cincuenta segadores, catorce o quince jornaleros más que llevaban las garbas de arroz hasta la mota ya que los animales se quedaban hundidos en el fango cuando entraban en el campo. Varias barcas acercaban las garbas recién segadas hasta la trilladora donde les esperaban otra quincena de trabajadores y cuatro o cinco más para ir amontonándolas. Podían estar trabajando en uno de estos *tancats* casi cien personas en el tiempo de la cosecha.

También me contaron la diferencia más importante que existía entre la forma de cultivar arroz hace varias décadas y la actual y esta estaba basada en la variable más importante de todas, que es

◀ Sebastián Bou resembrando a mano *guaixos* o pequeñas plantas de arroz en un campo de su propiedad en la *marjal* de Alfafar

la rentabilidad. La posibilidad de que sea una cultivo mucho más rentable lo convertía en una actividad mucho más valorada. Me han contado, y me gustaría citarlo textualmente, que hace treinta años con el arroz que salía de una garba podías pagar el jornal de un trabajador y en estos momentos la rentabilidad es mucho mayor. Pero el proceso, aunque se ha adaptado mucho en estos años, siempre ha seguido una serie de pautas y son estas pautas las que han ido modificándose.

A mediados de febrero, cuando se terminaba el tiempo de la veda y de la caza, comenzaba el proceso por el que se retiraban las aguas de la *Perelloná*. Los campos de arroz habían estado inundados todo el invierno y se comenzaban a desecar para trabajar en ellos.

En este momento algunos agricultores *fanguaban* una primera vez y otros dejaban que se secase por el sol y el viento. En ese momento utilizando la *xeruga* se labraba todo el campo, se volvía a nivelar si era necesario y se dejaba preparado para sembrar. Para realizar este proceso y dejar la tierra preparada para la siembra, los agricultores, con la ayuda de animales, iban dándole al campo varias pasadas de arado o *xeruga*, y cuando estaba más dura la tierra, tras el desecado del campo, le daban una pasada de *entauladora de gavinets i tres de draga*. Eso quería decir que se le ataba al animal un pequeño carro de madera que en la parte inferior tenía una serie de cuchillos metálicos que rompían y cortaban la tierra para deshacer todos los terruños que se había hecho al desecar el campo.

A esta labor se le denominaba normalmente entre los agricultores *fer piso*. Este término definía el proceso en el que se araba el campo, se preparaba para trabajarlo y se nivelaba para que el agua discurriera por él sin dificultades ya que el cultivo del arroz quiere agua en circulación, no encharcada, y que tenga una continua y constante aportación de *aigua nova* o agua nueva.

Solo cuando el campo ya estaba trabajado, arado, nivelado y preparado para la siembra, se podía sembrar. La preparación del campo era pues tan importante como el propio cultivo.

Cuando el tiempo comenzaba a ser más cálido se sembraban las semillas en campos especialmente preparados para ello y se realizaban los *guaixos*. Estos eran pequeñas plantas de arroz que se les dejaba crecer hasta que tenían el tamaño adecuado para trasplantarlas a los campos de arroz. Con estos *guaixos* se hacían pequeñas garbas atadas con una hoja de caña para llevarlas al campo. Normalmente, los campos en los que se hacía *planter*, eran campos de huerta próximos a los pueblos.

Entonces se producía el proceso de la *plantà* en el que de forma manual una cuadrilla de personas iba plantando los *guaixos* que se habían realizado en los planteles. Este era un proceso que realizaban los jornaleros estableciendo un línea de plantación y recorriendo toda la superficie del campo o de la balsa. Para mantener la línea y sembrar todo el campo de forma uniforme, los jornaleros iban haciendo marcas en el campo y en las motas colocando cañas para poder mantener algún tipo de línea recta.

Tras la *plantà*, unos días después de que los *guaixos* ya se hubieran consolidado se producía el *aprimó* y más tarde *l'eixugó*. Estos eran los procesos por los que se desecaban los campos de arroz, se dejaba el campo en seco y se realizaban varias tareas como el abonado, la *replantà* de las faltas de los *guaixos* que no habían arraigado en el campo o las primeras labores de *birbar*, la denominada *birbá* o proceso de quitar las malas hierbas de los límites de cada campo o en la propia superficie del arrozal. Estos procesos de desecado se producían entre dos y cuatro veces al año.

Aún en estos días, en los que este sistema ha cambiado completamente, se siguen produciendo algunos de estos procesos pero adaptados a la forma actual. Después de la siembra, que en estos momentos se produce al voleo, es decir, se extienden las semillas desde un tractor que las esparce por todo el campo de manera más o menos

uniforme, cuando la planta ya ha nacido y tiene unos centímetros, se deja el campo en seco para que pueda entrar un tractor a realizar varios tratamientos de fumigación, unos para fortalecer la planta y otros para dar una primera pasada de producto para que el campo no se llene de malas hierbas. Se utiliza actualmente un tractor pequeño, con las ruedas muy finas, que apenas tiene incidencia en todo el arroz que está plantado.

Tras el crecimiento del arroz durante toda la campaña llegaba la época de *vereda* o de la cosecha en la que más gente venía a la zona de la Albufera a trabajar como jornaleros y era un proceso parecido al de la vendimia en otros lugares. Venían trabajadores de zonas muy alejadas como de la de Requena-Utiel a los que se les denominaba *churros* ya que hablaban castellano o *blavets* que venían de la zona de la marina o del norte de Alicante y se les llamaba así por las camisas azules que llevaban.

Estos jornaleros iban a trabajar a los campos y se quedaban en los *tancats* durante varias semanas. La cosecha y la recolección del arroz se producía por parte de estos jornaleros y tenía un nombre concreto, lo llamaban *anar a la faneca*, o ir a la hanegada pues esta era la superficie que podía recolectar una sola persona a lo largo de una jornada. Estas jornadas empezaban muy pronto, tras la salida del sol, terminaban antes de comer, alrededor del mediodía. Eso se consideraba un jornal completo ya que trabajaban toda la mañana y cosechaban una hanegada. En muchos casos, por el interés de estos jornaleros en conseguir un mayor ingreso en los pocos días que se empleaban para la cosecha, se podía producir por la tarde un jornal más pequeño, alrededor de la mitad, lo que se denominaba *anar a la mitja fanecá* que les permitía trabajar una parte de la tarde cosechando una superficie menor a la que se había realizado por la mañana.

Todos estos eran los trabajadores que hacían un uso constante del *Ravatjol*, que se explica en otro de los capítulos de este libro. Las familias les enviaban todo tipo de cosas que eran repartidas por los *tancats*, en donde vivían durante la época de la recogida, por este servicio ordinario que cruzaba el lago a diario.

El arroz se segaba a mano y con las espigas ya segadas se hacían garbas que se iban poniendo en una especie de trineo tirado por un animal que se deslizaba por encima del campo de arroz y que las sacaba del campo. Era el denominado *carret de garbetjar* y, una vez fuera del campo, se apilaban y amontonaban en una zona seca del *sequer*.

Se separaban los granos de la paja y se extendía en el *sequer* para que se secara al sol. Para que el proceso de secado fuera correcto y homogéneo se extendía y volteaba varias veces. Este proceso se realizaba con un rastrillo de madera y con unas palas planas que permitían el movimiento de toda la cosecha. Algunos de estos utensilios se han conservado y tenemos la oportunidad de hacernos a la idea de cómo era todo el proceso.

Cuando este se había secado y había perdido toda la humedad, se llevaba la producción al molino, donde, en función de la intención del agricultor y de la demanda del mercado en cada momento, se molía y se separaba el grano limpio de la corteza, con lo que se quedaba el grano preparado para su comercialización y su uso, era el denominado arroz blanco.

En otros casos el arroz se ensacaba en grandes sacos para aguantarlo algún tiempo hasta que su valor de mercado subiera un poco más. Estos sacos eran acarreados por la *colla*, que estaba compuesta por el grupo de personas que subía los sacos a la *cambra* y luego los bajaba cuando era necesario. Los sacos llegaban a pesar 100 kilos y se pagaba su acarreo a tanto el saco transportado.

Algunas de las mujeres de los agricultores se dedicaban en invierno a unir y remendar los sacos para su posterior utilización.

Luego, cada agricultor, vendía una parte de esa cosecha y se guardaba otra parte para pasar todo el año. El arroz cosechado se guardaba en la parte superior de las viviendas de los pueblos llamada *l'andana*, *la cambra*, *trespol* o *astrapol*. ☒



# La venta ambulante de pescado y el *priau peix*

Según cuentan algunas de las personas con las que he tenido la oportunidad de conversar a lo largo de este proyecto fotográfico, la venta ambulante de pescado por la zona de los alrededores de la Albufera, ha sido a lo largo del siglo XX, una práctica muy extendida, sobre todo en la zona más próxima a Catarroja y a su puerto.

Esta venta ambulante estaba desarrollada siempre por las mujeres de los pescadores que vendían una parte de las capturas de cada día con el fin de obtener un mayor valor de la pesca y poder tener un ingreso extra. La mayor parte de la pesca de cada día se vendía a peso en la propia Comunidad de Pescadores de Catarroja que se encontraba en el puerto. Allí se pesaban las capturas y se pagaban en el acto, en metálico, a los propios pescadores y estos, a su vez, hacían una pequeña reserva de lo conseguido para llevárselo a sus mujeres con la intención de que al día siguiente, salieran por el pueblo a venderlo. Siempre fue considerada esta actividad como un complemento familiar importante ya que podían triplicar o cuadruplicar el valor de lo conseguido en la venta al peso del fruto de cada jornada.

El proceso comenzaba cada día con la llegada o la vuelta de cada pescador a su casa el día anterior a la venta. En ese momento, cada uno llevaba a su casa una parte bastante variada de todo lo que había pescado esa mañana. Entre esas capturas había *llisas*, *tencas*, anguilas y, cuando llegaba la temporada, huevas de tenca, que eran muy apreciadas en todo el entorno del lago y que se consideraban el caviar de la Albufera.

Entonces, cada vendedora organizaba a su modo lo que le habían traído. Lo preparaba en cajas y lo conservaba en neveras para sacarlo a la venta al día siguiente. Pronto por la mañana, se preparaba una especie de carrito de bebés reconvertido y una cesta grande o *cistellot* en el que las vendedoras llevaban los pescados sin limpiar ni preparar y las anguilas todavía vivas. En ese momento empezaban a recorrer el pueblo por las calles acostumbradas, visitando a sus viejas clientas y vendiendo todo el pescado ya que la jornada no terminaba hasta que se vendían todas las capturas del día anterior.

Cada vendedora, una vez terminada su jornada laboral fuera de casa, volvía a su domicilio a realizar todas las tareas del hogar, a arreglar la casa para la comida y a estar preparada para la llegada de la pesca de ese día y empezar de nuevo todo el proceso.

Para ello recorría las calles acostumbradas llamando a las clientas del modo que cada una estaba acostumbrada y por la que la reconocían. Es en este momento en el que aparece un término muy interesante ya que parece ser, como cuentan las vendedoras más antiguas y que todavía quedan, ya que alguna de ellas, como Remedios Morea, estuvo en activo más de cincuenta años y lo dejó apenas hace cuatro o cinco, a principios del año 2010, que es una palabra que utilizaban la mayor parte de ellas. Este término es el de *prieu peix* o *priau peix*, un concepto que no tiene una traducción real en nuestro idioma valenciano y que

◀ Carmen Chirivella en la puerta de su casa en Catarroja

solo viene y solo está basado en la tradición oral de esta actividad. Parece que era el más usado en la década de los cuarenta y cincuenta y que era muy común en todas las vendedoras.

La mayor parte de ellas, que desconocen completamente su procedencia o su origen, cuentan que ya lo utilizaban sus madres o sus suegras y que creen que debe de tener un origen en el verbo *triar*, y que el origen de la expresión debió estar en *trieu peix* con el concepto de elegir pescado del que cada una de ellas le ofrecían, pero no tenemos ninguna constancia.

A partir de la década de los sesenta y de los setenta, con la llegada de gente más joven y de nuevas vendedoras, se empezaron a utilizar otras expresiones y el *priau peix* se quedó en el olvido por desuso y cada vendedora utilizaba su propia forma de llamar y de comunicar a todas las vecinas que tenía pescado disponible y que podían bajar a comprarlo. Las expresiones nuevas eran *peixet vivet, tenca viveta, peix fresc o pa torrar*.

Esta costumbre de la venta ambulante tampoco tiene un calado en todos los pueblos del entorno de la Albufera ya que no se produjo nunca en pueblos con una enorme tradición de pescadores como El Palmar y solo se produjo en Catarroja y, en menor medida, en Sueca, de una forma claramente consolidada, y en otros pueblos limítrofes a estos de una forma más esporádica y puntual. Esta venta en otros pueblos la llevaban a cabo las propias vendedoras de Catarroja que, para tener menos competencia, se marchaban a otros pueblos como Massanassa o Alfafar.

En algunos casos, como cuenta la propia Remedios Morea, se dieron cuenta de que la venta en el pueblo estaba siendo muy común y que había muchas mujeres que salían a vender. Se estaba empezando a producir un problema en el que estas mujeres se juntaban muy a menudo trabajando en las mismas calles y la venta era menor. Así que decidió sacarse el carnet de conducir, comprarse una pequeña furgoneta y llevar el pescado a otros pueblos en los que las mujeres de los pescadores no realizaban esa labor y las posibilidades de venta eran mayores. De esa forma empezó a visitar los mercados más

importantes de cada uno de los pueblos de la zona, cargando bastante más cantidad de pescado, llegando a pueblos más alejados como Sueca, Corbera o Llaurí.

Cuentan algunas de estas vendedoras, que la actividad de las mujeres vendiendo pescado por las calles, estaba mal vista en el entorno del pueblo y suponía un poco de desprestigio para las mujeres que la desarrollaban, aunque estas, como me han podido contar, siempre se han sentido muy orgullosas de la labor que hacían y de la forma en la que la realizaban.

Juan Casañ, uno de los pescadores más expertos del puerto de Catarroja y un apasionado de la navegación en el lago con la vela latina, me contaba que si solo vendía la pesca al peso en el puerto de Catarroja no solía sacar ni *sis quintzets*, que eran una peseta y media de aquella época, ya que *dos quintzets* eran media peseta, pero que si tu mujer salía a vender pescado ya se podían ganar *un duret mes* y la pesca era mucho más rentable.

Ya comenzado el siglo XXI se empezaron a encontrar estas mujeres con un montón de problemas burocráticos, de licencias y de controles sanitarios que pudieron ir solucionando por medio del beneplácito o la aquiescencia de las autoridades municipales por ser una actividad tradicional, pero que empezaba a generar algún problema de falta de cumplimiento de las normativas sanitarias en materia de alimentación. No hay que olvidar que esta actividad era lícita, porque estaba en conocimiento del propio Ayuntamiento, pero que no estaba sujeta a ninguna normativa o control sanitario, ni económico, ni fiscal.

Nunca, en la localidad más relacionada con la pesca en el lago de la Albufera, como El Palmar, con su antiquísima Comunidad de Pescadores, existió esta venta ambulante de pescado por las calles y fue siempre la propia Comunidad la que se lo vendía a todos los habitantes del pueblo. La venta ambulante de pescado es otra de esas tradiciones que ya no se desarrollan y que no puede caer en el olvido. Debemos conocer cómo se desarrollaba y lo común que fue a lo largo de tanto tiempo. ☒



# La vela latina en la Albufera de Valencia

La vela latina es la forma tradicional de navegación a vela dentro del entorno de la Albufera. El uso de la vela triangular en barcas de pequeño calado es y ha sido utilizado históricamente a lo largo de los cinco continentes, desarrollando en cada caso y en cada zona geográfica, algunas pequeñas variantes en su forma de uso, en sus medidas y en su configuración.

La vela latina, aunque lo dice el propio nombre que la define, es un tipo de vela, no de embarcación. Tampoco tiene que ver o está relacionada con el tamaño del velamen ya que podemos encontrarlas de todas las longitudes y tamaños. De una forma particular para todo el entorno de la Albufera, se le denomina así a una vela triangular que se halla dispuesta y colocada en una antena que cruza el mástil y que recorre el casco en su sentido longitudinal. El mástil, a su vez, no está situado en el centro de la embarcación sino que está más cerca de la proa.

Existen varias teorías y varias propuestas sobre la procedencia del nombre de vela latina, pero ninguna de ellas ha llegado a tener un consenso amplio del conocimiento real de su procedencia. Lo más sencillo es pensar que viene del término latino de la palabra y de su procedencia histórica de Roma, pero la historia conocida de la navegación romana nos ha mostrado siempre el uso por los romanos en sus embarcaciones de la vela cuadrada.

Aparecen otras acepciones de palabras procedentes del italiano que podrían tener un ascendiente claro o podrían mostrar la procedencia del término como vela *alla trina* procedente del italiano que significaría vela en triángulo o vela con tres lados, o *tría alamina* que,

traducido al español, significaría tres puntas y haría referencia directa a la forma de la vela, pero lo que ha quedado claro es que los expertos no consiguen ponerse de acuerdo en la procedencia real del nombre.



El uso de las embarcaciones de vela latina en el lago de la Albufera ha sido la práctica más habitual desde hace siglos. Con la aparición de los motores adaptados a las embarcaciones, el uso de la vela estuvo postergado durante unas décadas pero ahora, a través de los diferentes clubes y asociaciones que la fomentan, ha ganado mucha repercusión y muchos practicantes, que no solo salen a navegar al lago por placer sino que, una vez llegada la primavera, forman parte de las numerosas competiciones y regatas que se realizan y que tienen mucha repercusión en todo el entorno del Parque Natural. En ellas, los barqueros más experimentados tienen la capacidad de demostrar su experiencia no solo en la navegación sino en el uso de la vela, el conocimiento del lago y de sus rincones y, sobre todo, de los vientos que soplan en la Albufera.

Ya recientemente, en el mes de noviembre de 2016, se ha producido la declaración de Bien de Interés Cultural de la navegación con la vela latina, lo que ha venido a darle la importancia y la trascendencia que siempre ha debido tener por ser una tradición muy arraigada en todo el entorno de la Albufera. ☒





# La procesión del Cristo de la Salud de El Palmar



La procesión del Cristo de la Salud es una de las festividades más características que se producen en el entorno del lago de la Albufera de Valencia. Se produce cada año el día cuatro de agosto.

Está basada en la procesión religiosa que se produce dentro del pueblo de El Palmar en la que se saca la imagen del Cristo de la Salud desde la iglesia del pueblo y lo llevan hasta el embarcadero principal, justo delante del *Trilladora del Tocaio*, y se le sube a una barca con el fin de que la procesión continúe por el lago. Para ello llegan barcas de todos los pueblos de la zona, desde El Perelló hasta Catarroja, y lo van siguiendo al lado de la imagen del Cristo y lo acompañan hasta un lugar ya avanzado dentro del lago.

En ese momento, con el respeto de un acto de este tipo, se van reuniendo las barcas alrededor del Cristo hasta juntarse todas formando un solo grupo de barcas pegadas unas contra las otras. Se paran los motores y el párroco de El Palmar realiza un pequeño discurso antes de que las Clavariesas del Cristo de la Salud le canten los Gozos.

La advocación al Cristo de la Salud data de los tiempos del cólera cuando le sacaron en procesión para que acabara con la mortalidad de esa cruel enfermedad.

Parece que el origen de esta procesión o romería esta datada en 1974, ya que el año anterior, en 1973, llegó al pueblo la Virgen de los Desamparados, la “peregrina” y los habitantes de El Palmar, para homenajearla y entronizarla, decidieron sacarla al lago en romería. Al año siguiente los clavarios del Cristo de la Salud decidieron repetir la romería con la imagen de su patrón. De ahí hasta nuestros días que ya es una festividad consolidada y de alto interés cultural.

El Cristo de la Salud ha pasado a ser el querido patrón de El Palmar aunque no siempre fue así ya que el antiguo patrón era el Niño Jesús del Huerto, el *ninyet* como era conocido en el pueblo por todos los vecinos.

La otra figura religiosa importante en la vida de El Palmar es la imagen de San Pedro, el patrón de los pescadores, quién desfila en procesión por las calles del pueblo el 29 de junio. ☒

**I**

**Pues todo salud y amor  
contemplo en vos, dueño amado  
dad salud al que postrado  
os la pide por fervor**

**II**

**Sois médico que asegura  
la salud más verdadera  
el hombre que en Vos espera  
halla de su mal la cura.  
Ya que lo habeís librado  
de la dolencia mayor,  
Dad salud...**

**III**

**Por vuestros altos juicios,  
fue vuestra imagen sagrada  
en el Palmar colocada  
para darles beneficios.  
No ceséis, pues, Dios amado  
de mostrarles vuestro amor, Dad  
saludo**

**IV**

**Por vuestro influjo sin par  
esta isla toda entera  
pesca abundante ella espera  
que afiance su pasar.  
En Vos ella ha confiado  
ser, pues, Vos su salvador  
Dad salud**

**V**

**A vuestros pies compungido  
el labrador también llega,  
siembra mucho y poco siega  
y esto le tiene afligido;  
si de Vos no es socorrido  
será en vano su sudor.  
Dad salud**

**VI**

**El enfermo desauciado  
halla en Vos todo consuelo  
siendo Vos en este suelo  
un médico tan sagrado,  
de la terciana librado  
os dará gracias, Señor.  
Dad salud al que postrado  
os la pide con fervor.**

Fotografías páginas anteriores (288 -289)

▷ (pag. 288) Procesión del Cristo de la Albufera

▷ (pag. 289) Imagen del Cristo de la Albufera

# El aporte hídrico de los *ullals* y las acequias de la Albufera

Una de las variables más importantes que hay que tener en cuenta a la hora de valorar el estado del Parque Natural de la Albufera de Valencia es la procedencia y la naturaleza del aporte hídrico que recibe. Este aporte se produce por diversas formas, pero en este capítulo vamos a hablar sobre dos de esos aportes que son los más antiguos y naturales, junto con las aportaciones de los ríos Júcar y Turia, que son los *ullals* y las principales acequias que vierten agua en el lago.

Estos dos tipos de aportes están claramente diferenciados por su naturaleza, su morfología y su apariencia.

En primer lugar tenemos los *ullals*. Estos son manantiales naturales de agua dulce o surgencias que salen del subsuelo, son surgideros de aguas subterráneas que se encuentran distribuidos a lo largo de toda la superficie de la marjal de la Albufera y podemos encontrarlos en casi todos los pueblos que la componen. Existen más de cuarenta *ullals* de los que en este capítulo vamos a hablar de los más importantes por su tamaño, su aporte de aguas y su localización, aunque H. Boira en su libro sobre *La Vegetación en los Humedales Litorales Valencianos* habla de la existencia de treinta y nueve de ellos.

Su morfología suele ser de forma redonda, con una profundidad máxima de 2,5 metros. Se consideran sistemas prácticamente aislados y dan lugar a pequeñas lagunas llamadas Escorredores.

Se caracterizan, de una forma muy importante, por que en ellos la calidad del agua es excepcional y se han desarrollado en ellos



algunas especies autóctonas como el *Samaruc* o el *Fartet*, así como una amplia gama de pequeños invertebrados. En estos momentos la mayor parte de estos manantiales no están en buen estado ya que están colmatados por la gran cantidad de sedimentos que llegan al lago por las diferentes acequias pero se están desarrollando algunos proyectos de conservación a nivel nacional e internacional para promover la recuperación, el mantenimiento y la adaptación de los más importantes.

△ Típico *ullal* de la Albufera de Valencia

El agotamiento y la colmatación de la mayor parte de los *ullals* que se encuentran dentro de los límites del propio lago es uno de los grandes problemas con los que se enfrenta el mantenimiento del ecosistema del propio Parque. Esta colmatación y la pérdida de caudal en la aportación de los *ullals* al propio lago han sido una de las razones más importantes de la degradación de la calidad del agua.

Entre los más importantes podemos hablar de:

- **Ullal Gros o manantial grande.**- Se encuentra en Albalat de la Ribera.
- **Ullal del Tancat de la Ratlla.**- Se encuentra en Silla.
- **Ullal de Baldoví.**- Se encuentra en Sueca. Se sitúa en una zona más apartada junto a un cañizal y unos árboles. Es el más grande de todos. Junto con el *Ullal dels Sants* forman el denominado *Ullal de Na Molins*.
- **Ullal Gran de la Senillera.**- Se encuentra en Albalat de la Ribera.
- **Ullal del Alteró.**- Se encuentra en Albalat de la Ribera.
- **Ullal del Sants.**- Se encuentra en Sueca, muy próximo a la *Muntanyeta dels Sants* de donde recibe su nombre. Junto con el *Ullal de Baldoví* forman el denominado *Ullal de Na Molins*.
- **Ullal de la Mula.**- Se encuentra en Poliñá del Júcar, muy cerca de Albalat de la Ribera y lleva sus aguas a la *acequia dels Setze Palms*.
- **Ullal de les Animes.**- Se encuentra entre los términos de Sueca, Albalat de la Ribera y Poliñá del Júcar.

En el término de Sollana se encuentran los de *Romaní, les Mallades, de la Font del Forner, del Barret, de la Casa del Governador, de la Casa de Ridaura, de Ale, del Azarbe, del Bolo y del Rejolar* o *Ratjolar*.

En el término de Silla se encuentran los de *Ratat, el Gat, Orihuela, Bedreno, Torreta y Cañimás*.

En cuanto a las acequias principales que vierten agua en la Albufera aparecen cuatro importantes:

- **La Acequia Real del Júcar.**- Es la más importante y la que tiene un mayor aporte agua desde las huertas y los arrozales de todo el entorno del lago. Desaparece directamente en el lago de la Albufera. Aporta caudales sobrantes por distintos canales como *l'Alqueresía, la Foia, la Nova* de Silla y termina en la acequia de Albal. Su caudal medio es de quince metros cúbicos por segundo.
- **Acequia Madre de Sueca.**- Da agua a toda la zona sur de la Albufera. Sus aguas llegan al lago por la *acequia Nova* que termina en la *acequia Dreta*. Su caudal medio es de trece metros cúbicos por segundo.
- **Acequia de Favara.**- Esta es una de las ocho acequias de la Vega de Valencia que están bajo la jurisdicción del Tribunal de las Aguas. Su origen está en el río Turia en Quart de Poblet. Riega todos los campos de huerta de Massanassa y parte de Catarroja, en la margen derecha del antiguo cauce del río Turia hasta la *acequia de Rovella*. Termina en el canal del Port de Catarroja.
- **Acequia del Oro.**- Esta es la última acequia de riego de la huerta de Valencia. Abastece de agua a la margen derecha del río Turia, en la zona comprendida entre el cauce del río, la zona al sur de este y el mar Mediterráneo. Riega los arrozales de la parte norte del Parque Natural de la Albufera. Termina su recorrido por el canal del puerto de El Saler y en la *acequia de Rabisancho*. ☒