

## Pals y la Industria Arrocerá (Continuación.) Importancia Industrial

No hay ninguna duda que la industria juega un papel importantísimo en la vida arrocerá de la comarca ya que el arroz en cáscara debe ser transformado en blanco, y del que además de estos productos se obtienen otros valiosos subproductos, empleados generalmente como piensos para el ganado. Siendo empero un arroz de excelente calidad el producido en esta región es de esperar que posea siempre una industria lo suficiente poderosa para la elaboración de sus cosechas, resultando en este aspecto y en el del consumo una zona deficitaria en producción.

### El cultivo. Procedimiento y atenciones que requiere.

#### Preparación y siembra

La campaña arrocerá empieza a mediados de marzo, poco más o menos. Para efectuar los primeros trabajos de preparación de los semilleros vienen por aquellos días las primeras colles de valencianos, gente especializada en esa clase de cultivos, y que por su laboriosidad y estar abezados a estas labores constituyen la mano de obra imprescindible para el buen cuidado y feliz término de la cosecha.

A la cabeza de cada grupo hay un encargado o jefe, que es el responsable del conjunto, y el que por sus especiales conocimientos dirige la campaña en el coto respectivo.

Esos inmigrantes levantinos suelen dejar la familia en su pueblo de origen y hacen vida en común mientras dura la temporada, finalizada la cual regresan a su región con su buen fondo de ahorros, ya que por su austeridad y buen gobierno les queda un margen respetable de su sueldo.

La jornada de trabajo es convencional, llegando a trabajar, por término medio, unas doce horas diarias. El sueldo oscila entre once y doce pesetas por hora en los trabajos de plantación y siega y de ocho a nueve pesetas en los de escardar y demás.

Las labores más importantes de la siembra en los semilleros son la nivelación, ablandamiento e inundación del terreno. Por lo demás es muy parecido al de las otras gramíneas, siendo de gran interés la selección de las semillas. Una de las más apreciadas, por su gran rendimiento, es la llamada "Baililla" dentro de la variedad "Pals", debiendo su excelente calidad a las cualidades excepcionales de la región ya que ocurre así con otras variedades botánicas procedentes de otras regiones que mejoran al ser cultivadas en esta provincia.

#### Atenciones especiales y regadío

Según queda dicho, este cultivo requiere una serie de atenciones especialísimas, por tratarse de una gramínea que vive constantemente en terrenos inundados, pues además de precisar todas las labores ya enumeradas y algunas otras complementarias de importancia, requiere un sistema de riegos adecuado con corriente continua y salida de agua correspondiente, que va arrastrando hacia el mar la salinidad de las tierras, y un no menos cuidado sistema de camino por tratarse de zonas bajas, y por las

que deben poder transitar la maquinaria moderna, como tractores, camiones y hasta la cosechadora en algunas zonas.

Debiendo el regadío ser permanente para lograr un buen resultado en la cosecha se hace preciso disponer de manantiales inagotables. En esta zona las acequias principales que prestan sus servicios al arrozal son las del Rech de Molí de Pals, a la derecha del río Ter, y la de Colomés, a la izquierda del mismo río. Luego existen otras tomas de menos importancia de manantiales y ríos que desembocan en el golfo de Rosas, entre otros el Fluviá y el Muga, y de alumbramientos de pozos particulares donde se eleva el agua con potentes motores.

#### Plantación y siega

Entre mediados de mayo y principios de junio se procede a la plantación. Entonces los semilleros están en su punto y conviene hacer el trasplante cuanto antes mejor. Para tal objeto se precisa de muchos brazos y es cuando vienen de Valencia gran número de trabajadores, que permanecerán en nuestro Ampurdán hasta el final de la temporada.

Durante casi un mes los campos de arroz presentan un aspecto pintoresco. Pasando por las carreteras y caminos que cruzan las llanuras de esta zona pueden verse a uno y otro lado los grupos de plantadores agachados y con los pies dentro del agua, llevando en la mano izquierda un haz de plantío y procediendo con la otra a la operación de enterrar bajo el fango y a la distancia conveniente las raíces de cada uno de los tallos. Escenas que son el encanto de los turistas extranjeros que por allí pasan y que con sus variantes de la escarda y el abonado no cesarán hasta finales de septiembre, en que, las espigas ya sazonadas, empiezan las labores de la siega. Esta se efectúa parecidamente en la misma forma de las otras gramíneas. A mano, con la hoz, o bien con máquinas cosechadoras, sistema empleado principalmente en los arrozales de gran extensión.

Una vez hechas las gavillas, se cargan en carros o camiones y se llevan a los secaderos, siendo éstos de sistema solar o primitivo o bien de secaje eléctrico, mucho más rápido, con la ventaja de poder moler el grano al día siguiente de haber cortado las mieses.

#### Molituración

La elaboración del arroz se está llevando a cabo en el presente con mejores condiciones técnicas que no lo había sido antes. Incluso el sistema de muelas está siendo sustituido en algunos casos por el de rodillos de caucho o goma, mucho más práctico y eficaz.

El proceso de elaboración del arroz, en líneas generales, es como sigue: El arroz en bruto, después de ser descascarado se blanquea quitándole las capas exteriores. Además del arroz de calidad y medianos (granos enteros y rotos) se sacan de él varios subproductos, entre ellos el morret (germen del arroz) y harizanas o cilindro (capas externas un po-

(Termina en la página 27)