

El universo vegetal de Puzol

PUÇOL. APROXIMACIÓN A SU MUNDO VEGETAL. PASADO Y PRESENTE. (VALENCIA 1985)

PRÓLOGO.

El estudio que vamos a abordar consta de dos partes bien diferenciadas: una histórica y otra descriptiva, ambas enmarcadas en el contexto botánico, que va a caracterizar este trabajo. En estas dos visiones, es importante destacar la recopilación de gran número de datos históricos relativos al Palacio Arzobispal de Puçol y a su anexo Jardín Botánico, toda vez que ni en el propio Arzobispado de Valencia existe ninguna otra documentación anterior a 1854 por motivo de los expolios e incendios sucedidos durante la Guerra Civil y el material perdido durante la riada de 1957.

Por parte del trabajo descriptivo, también resulta muy destacable el ingente trabajo de campo efectuado, en cuanto a dar un exhaustivo detalle de todo el término de Puçol y de cada una de las especies comentadas y censadas. Dicha descripción se ha hecho a la manera de los comentarios del ilustre José Cavanilles en sus "Observaciones" y como un homenaje de admiración a su ciencia y a su certera visión como científico y como naturalista.

Se incluye una no menos interesante relación sobre el aprovechamiento del cacahuete y los inicios de su cultivo, cuyos primeros ensayos se realizaron en el Huerto del Palacio Arzobispal de Puçol y que están transcritos textualmente de su publicación original, que data de 1799 y que se conserva en el Museo Nacional de Ciencias Naturales de Madrid.

En el trabajo descriptivo se han censado todas las especies halladas en el término y todas las plantaciones municipales en zona urbana. Así mismo son de destacar dos huertos particulares de relativa importancia, dentro del casco urbano.

Fuera de este trabajo han quedado las fincas, masías y huertas que estando dentro de los límites de la población, no quedaban en la línea del perímetro, ni dentro de la zona urbana, que han sido los dos extremos a los que se ha ceñido este trabajo.

NORMAS PARA EL MANEJO DE ESTE ESTUDIO.

Toda especie vegetal aquí reseñada, se ha tenido en cuenta que perteneciera a la categoría de árbol y siempre plantados en tierra firme y no en maceta.

Se enumeran así mismo especies de arbustos de relevancia en la zona como el laurel, el granado, el hibisco, o la adelfa, también el bananero por su especial significación en la zona.

En cuanto a los árboles de cultivo, especialmente el naranjo, no se dan la cantidad de ejemplares, pero si se señalan las hanegadas en producción de éste y de otros cultivos.

Acompañando la descripción de las especies, en muchos casos se dan también las de algunas plantas de jardín existentes en el entorno, sólo como valor descriptivo.

Las medidas de cada ejemplar, tomadas en el momento de la contabilidad (verano de 1.985) indican la altura y el diámetro de la base a un metro del suelo. La mayoría de los ejemplares son muy jóvenes, sobre todo los de plantación municipal, teniendo una media de 4 a 5 años y muchos de ellos sólo alcanzan un año.

Al final del estudio se da una enumeración total de ejemplares por especies y familias, con su nombre científico en latín, según la clasificación lineana, el nombre vulgar en castellano y también el vulgar en valenciano.

Muchos de los ejemplares aquí catalogados, no figuran en su definición más concreta si se trata de subespecies, variedades o clones, para procurar que el trabajo tenga el mayor alcance divulgativo.

Cierra este trabajo un plano de la zona urbana con la ubicación aproximada de todos los ejemplares, las zonas verdes, y los huertos.

INTRODUCCIÓN.

Todas las cosas pequeñas y aparentemente sin importancia, cuando se las toma en consideración, alcanzan un valor y una categoría antes insospechados y es así porque la más mínima cosa encierra en sí misma un microcosmos que al estudiar y desmenuzar, como la ciencia debe hacer, nos abre los sentidos para asimilar y comprender las maravillas encerradas en ella.

Esto es lo que me sugiere este trabajo, el que he acometido casi con devoción dado lo apasionante del mismo y el considerable esfuerzo que me ha supuesto llevarlo a término.

Puçol en sus 18'1 km² de superficie, encierra en sí mismo ese microcosmos al que aludo. Con sus tres zonas bien diferenciadas: secano, huerta y marjal admite las variedades más diferentes de especies, de acuerdo a cada uno de los ecosistemas existentes. Dentro de estos diferentes medios, hemos de contemplar otras tres vertientes: plantas autóctonas o aclimatadas, las plantas de cultivo y las puramente ornamentales. Estas tres realidades a lo largo del tiempo y del espacio nos ofrecen pequeñas o grandes e interesantes historias a veces, que son las que vamos ahora a conocer a lo largo de esta lectura.

Actualmente podemos asegurar que existen alrededor de un cuarto de millón de especies diferentes de plantas. Nuestra obligación, entiendo yo, es intentar aprehender con nuestro estudio el conocimiento siquiera básico de esta realidad, para así poder entenderlo y amarlo, para así reconocer mejor a la Naturaleza. Comprenderla y amarla, para que no nos sea nada ajeno, para comprender así también el Cosmos y la unidad inseparable que forman todas sus partes. Y si nos vamos a referir concretamente a las plantas, bien puede ayudarnos a ese acercamiento, reflexionar sobre la enorme similitud existente entre un hombre y por ejemplo, un fresno. Ambos individuos nacemos, maduramos, nos reproducimos sexualmente y morimos. Pues así de semejante es nuestra unión y deberíamos decir también, nuestra dependencia con todo. Plantas, hombres, tierras, mares, una

estrella e incluso un pensamiento, todo está íntimamente unido y sabia e ingeniosamente trabado. Sólo entendiendo ésta reflexión podremos darnos cuenta de la importancia que tiene la conservación de la Naturaleza y sólo así sentiremos el amor hacia todas las partes que la componen, una de ellas nosotros mismos. Sólo así podremos comprender esos versos de Pascal místicos en su esencia, pero con un fuerte sentido cosmológico:

*“Yo he sido en otro tiempo muchacho y muchacha,
un arbusto y un ave y un pez mudo en el mar”*

LA PREHISTORIA.

La vida vegetal comienza en nuestro planeta, hace ahora aproximadamente 400 millones de años. No vamos a repasar aquí todos los periodos de que consta ese gran espacio de tiempo, ni todas las especies vegetales que desde entonces aparecieron, primero en el agua y después en tierra firme, pues sería tarea hartó complicada y extensa para ser tratada aquí. Baste con pensar que desde la Era Paleozoica, con la aparición de los *pterófidós* (primitivas especies como el alga o el helecho) hasta llegar al periodo Terciario, hace aproximadamente 70 millones de años, a las modernas y especializadas angiospermas y desde la reproducción por esporas, a la reproducción por semillas, ha pasado todo un gran periodo de tiempo en que la Tierra ha visto desarrollar un sinnúmero de especies, la mayoría ya desaparecidas, siendo en el último periodo de su desarrollo cuando con el concierto de los insectos se produce el enorme progreso que significó la aparición de las flores y a continuación su transformación y variación, hasta nuestros días.

A lo largo de todo ese gran camino que han recorrido las plantas, cuyo momento culminante de esplendor fue el periodo Carbonífero, cuando se produjo el desarrollo de los grandes bosques, han habido algunas especies que además de sobrevivir, han

llegado hasta nosotros, casi sin cambios patentes y éstas son la gimnospermas arboriformes, divididas en: Conferales, Taxales y Ginkgoales.

Actualmente clasificamos las plantas en dos grandes grupos: Gimnospermas, plantas sin flor, con reproducción por esporas que el viento se encarga de dispersar (*anemófilas*) y Angiospermas, con reproducción sexual y además cruzada con la inestimable ayuda de los insectos.

Los árboles en concreto se encuentran divididos además entre familias, órdenes y clases. Como ya se ha dicho antes, las angiospermas son las plantas más modernas y especializadas y las gimnospermas las más primitivas. Dentro de estas dos clases se pueden distinguir varios órdenes e infinidad de familias, entre las que son interesantes destacar por sus características y diferencias con las demás plantas, las *Cycas*, primitiva especie del orden Cycadales, las Casuarináceas extensa y primitiva familia, cuyas especies están todas ellas confinadas en el continente australiano y las Taxáceas cuyo óvulo solitario rodeado por una cápsula cuando está maduro, recuerda una baya, pero que representa por su desnudez un estado muy primitivo de reproducción.

Otra especie a considerar es el *Ginkgo Biloba* del orden Ginkgoales. Es ésta la única especie existente de este orden que se diferencia en muchos aspectos de las demás plantas arbóreas y es muy importante el desarrollo que alcanzó en el periodo Jurásico, hace ahora unos 150 millones de años, conservándose restos fósiles que así lo atestiguan y pudiéndose apreciar la igualdad de rasgos con los individuos actuales, por lo que se suele decir al hablar de esta especie, que se trata de un fósil viviente. En su estado silvestre, existe una pequeña colonia en unos valles del Chekiang, en China. Si estudiamos ahora la distribución natural de las especies, estaremos comprobando la desaparición en masa de enormes familias enteras, o de la confinación de otras en pequeño número de individuos, así como otras que han proliferado por todo el planeta. Podemos observar por ejemplo, que el enebro (*Juniperus communis*) se extiende por los cinco continentes, sin modificación sustancial. Sin embargo, existen muchas otras que bien corresponden a Eurasia, o bien a América. Muchos géneros

tienen una o dos especies y están confinados a pequeñas áreas particularmente inaccesibles, (por lo menos en términos globales, ya que ahora es ridículo hablar de un lugar inaccesible) como Japón, Formosa, Nueva Zelanda, o Tasmania.

Existe también un curioso paralelismo entre especies alejadas geográficamente, pero que en un remoto pasado se demuestra que estaban físicamente unidas. (Pensemos en la teoría de la deriva de los continentes) Es el caso de especies del S.E. de los Estados Unidos y del S.E. de Asia, ejemplo claro es el Tulipero de Virginia (*Liriodendron tulipifera*), faltando en toda Europa. Lo que demuestra que antes de la última glaciación, sus hábitats estaban unidos.

Todo este estudio de los diferentes aspectos de las especies, su variación y modificación según el medio, nos fue legado por las investigaciones del Dr. Charles Darwin, arriesgadas observaciones en aquella época, pero que abrieron la luz a ese aspecto tan primordial del estudio vegetal.

Así pues vamos viendo ejemplos de reducción, de confinamientos y aun de desapariciones de grandes especies y hasta de familias y esto se produce de manera más llamativa a partir de la última glaciación, en el periodo Cuaternario, hace tan solo de 70 a 15 millones de años. Esta glaciación provocó una auténtica migración, o desaparición en su caso, de las plantas menos adaptadas, quedando como hemos visto pequeñas colonias, de supervivientes confinadas en valles protegidos, concretamente coníferas, como la Pícea de Servia el Pino insigne de Monterrey o el caso más cercano a nosotros de la especie abetácea Pinsapo (*Abies pinsapo*), abeto español que sólo se le puede encontrar de forma silvestre en el valle de Grazalema en la serranía de Ronda (Granada). Especie ésta de la que podemos estar orgullosos de albergar en nuestro territorio y luchar por conseguir que siga gozando de buena salud.

Hay que luchar por actitudes más decididas ante la amenaza del fuego provocado que es el mal de nuestros campos y la consiguiente desertización que amenazan a esta y a muchas otras especies. En otras épocas ha sido la tala salvaje, para conseguir el carbón vegetal, el pastoreo de ganado caprino, e incluso la tala para la construcción

de barcos. Causas de otras épocas y causas actuales son las que ponen en peligro constantemente a todas las especies y a todos los territorios que no están convenientemente protegidos y sólo una política valiente y una buena y positiva educación desde los primeros años serán lo que podrán mentalizar a los individuos de hoy y del mañana en pro de una protección sistemática y racional de nuestra Naturaleza.

Conocer es amar y conocer la naturaleza, conocer a todos los individuos que la forman es el primer paso para comprenderla y respetarla para que generaciones futuras no tengan que lamentar un estado peor de las cosas del que nos amenaza actualmente.

PENINSULA IBÉRICA. VEGETACIÓN Y CULTIVOS.

Hace aproximadamente 3 ó 4 millones de años, España aún conservaba, con mínimas diferencias, la misma orografía que tiene actualmente. El dibujo de sus costas apenas difería del actual y dentro de la propia sequedad de la tierra que le confería su situación en algunas zonas, propiciada posteriormente por los vientos del cercano desierto del Sahara, una vegetación exuberante lo llenaba todo y la humedad por tanto era mucho mayor. Esta situación se alargó hasta bien entrado el periodo histórico, no obstante, en época anterior a los fenicios, aseguran grandes historiadores antiguos, entre ellos Estrabón, diciéndonos: *“Y hubo una gran sequía que duró 26 años, tiempo durante el cual, toda vegetación murió en la Península y no quedó rastro de plantas ni árboles. Vientos huracanados arrasaron la quemada tierra y cauces de grandes ríos secáronse. Hubo una gran mortandad y total emigración. Al cabo de dicho tiempo le continuaron tres años de abundantes y feroces lluvias, lo que trajo de nuevo la vida y a los nuevos pobladores”*. “Los pueblos fenicios, tartesos y griegos”.

En cuanto a la agricultura en época íbera, los cultivos eran principalmente el mijo y el trigo, el cual era de propiedad común y se reglamentaba para tal fin, aunque se

alimentaban también de pan de bellotas, leche, queso, carnes y frutos. En pueblos del interior de los valles de ríos como el Ebro, el Júcar o el mismo Turia, sus pobladores íberos se untaban el cuerpo con aceite de oliva, lo que revela el conocimiento del olivo y su cultivo y nos lleva a considerar que fue indígena de nuestro país.

Especies arbóreas silvestres que como el olivo poblaron nuestras tierras en sus primeros tiempos prehistóricos, fueron: el roble, la encina, el alcornoque, el pino y el olivo o acebuche, en su forma silvestre.

Esta es la panorámica entonces de toda la Península, no pudiéndonos extrañar por tanto, los comentarios que al respecto nos dejó escritos Plinio, haciendo alusión a sus interminables masas arbóreas, cuando decía que una ardilla podía ir sin poner pie en tierra desde Gibraltar hasta los Pirineos. Este pasaje de las Historias de Plinio, aunque quizá desorbitado, nos puede dar una idea del bosque ibérico en tiempos de la dominación romana.

Otros historiadores, incluso más recientes, han hecho comentarios acerca del aroma que exhalaban nuestros montes, pues era tal, que un navegante antes de acercarse a nuestras costas, podía adivinar que se trataba de España, por los perfumes de mil matices provenientes de nuestros montes. Perfumes que surgían de miles de especies de plantas aromáticas y medicinales, que tanta fama nos dieron en otros tiempos y que aún hoy conservan nuestras tierras, siendo una de las regiones más ricas de todo el mundo en este tipo de plantas. Y dentro de España, concretamente la Sierra Mariola en Alicante, que se llamó el “Jardín botánico del mundo” precisamente por sus muchas especies de plantas medicinales, con mucho más que en ninguna otra parte. Allí acudían para herborizar con sus discípulos sabios valencianos como el insigne Juan Plaza y Melchor de Villena, todo esto antes de crear el primitivo jardín botánico existente en el Huerto del Hospital de San Lázaro, situado en la calle Sagunto de Valencia.

Fenicios, celtas, griegos y más tarde romanos, arribaron a nuestras costas y vieron eso, un paisaje boscoso y lleno de vida, verde por todas partes y de gran riqueza vegetal, así mismo en el subsuelo, con grandes minas de oro, plata y otros minerales

preciosos, que todos explotaron hasta diezmar las minas que abrían, unas veces bajo tierra y otras en superficie. Estrabón nos sigue contando: *“Era frecuente en Galicia, al labrar la tierra, enredarse el arado con gruesos pedazos de oro”* y en otra parte: *“ríos que arrastraban arenas de oro, como el Tajo”*

Hemos de suponer que la vegetación debió sufrir una fuerte explotación y por tanto un importante retroceso, ya por causas naturales como el fuego, ya por motivos de nuevos asentamientos de población.

Haciendo ahora un paréntesis de varios siglos, pasemos a la llegada del pueblo árabe, que pese a toda la mala leyenda que lleva consigo, nos trajo además de su gran ciencia y cultura, una importante experiencia agrícola, que aumentó la heredada de los romanos y que se reflejó en todas las ciudades donde estuvieron, creando jardines de ensueño que con el agua y el frescor de las plantas, pretendían imitar en su hermosura y grandeza a su mítico Edén. Pensemos en ciudades como Granada, Córdoba y la misma Valencia, cuyo testigo bien palpable ha sido siempre su huerta, con su gran red de acequias que supieron ampliar sobre las ya trazadas por el pueblo romano, aunque de una manera más básica.

En el periodo de la Reconquista, es cuando podemos volver a hablar de nuevos desastres en nuestra población arbórea, principalmente por las talas efectuadas por motivos estratégicos y militares, pues al repasar la historia de la Reconquista, no damos un paso sin comprobarlo. Los cristianos sitiaban las fortalezas o ciudades árabes y a continuación pasaban a quemar y talar los alrededores, para hacerles así más insostenible el sitio.

Cada vez son más los nuevos asentamientos de población, esto condujo a la tala del bosque para nuevas explotaciones agrícolas y al pastoreo que no se detiene y que representó una verdadera plaga para las plantas nacientes, a todo esto se le tuvo que añadir y hasta época relativamente reciente, las talas efectuadas por la Marina Española, comercial y de guerra, que acotaron grandes extensiones de bosque para su utilización en la construcción de barcos. A estos efectos en nuestras tierras se talaban los bosques de la sierras de Morella y de Alcoy, aquí para proveer a los

astilleros de Cartagena y vigas para la construcción de edificios. Estas talas se efectuaban sin discriminación de ningún tipo, limitándose a pagar a los propietarios de las encinas una mísera cantidad por cada una, con el agravante que se reducía el alimento para el ganado de cerda.

También se taló el bosque, concretamente el encinar, para su transformación en carbón vegetal, que hasta época bien reciente ha venido haciéndose de forma general en todas partes y que de no haber sido por la aparición de la hulla y su uso como carburante, todavía tendríamos menos bosques que los que nos han quedado en la actualidad.

VALENCIA. VEGETACIÓN Y CULTIVOS.

Cuando a consecuencia de la Segunda Guerra Púnica, después de la caída de Sagunto, los romanos arribaron a nuestras costas, lo que ahora conocemos como la ciudad de Valencia, era una zona totalmente palustre y pantanosa, donde el río Turia cargado de agua por la mayor cantidad de lluvia que se recogía, se desbordaba periódicamente y anegaba hasta la playa, en medio de un paisaje de cañas, juncos y pequeñas colinas sembradas de matorrales y palmitos, dunas de arena y otras de guijarros que traía el río en sus crecidas.

En aquellas tierras, el año 138 a.c, fue fundada la ciudad con el nombre de Valencia, por el Cónsul romano Junio Bruto, entregándola a los valientes combatientes de las campañas lusitánicas y asentándose en ellas paralelamente los legionarios veteranos de aquellas luchas.

Pusiéronse pues a edificar la ciudad sobre un pequeño promontorio existente entre dos brazos del río Turia, que formaban una atractiva y estratégica isla fluvial, tan apta para la defensa, como para el establecimiento continuado de una colonia independiente y próspera. Fue en ese punto donde ahora se pueden ver las ruinas donde nació nuestra ciudad.

Así asentados en esta tierra, tuvieron que comenzar por dominar el río y civilizar su entorno para comenzar a cultivar y como buenos agricultores que eran, comenzaron a construir valiéndose de los canales naturales que el río les abría hasta su desembocadura, lo que después fue continuado por el pueblo árabe, nuestra famosa red de acequias, que más tarde daría a Valencia toda su riqueza y gran poder económico, transformándola en una de las ciudades más ricas del Mediterráneo.

Los cultivos en esos primeros tiempos de colonización fueron los propios para autoabastecerse: trigo, cebada, cáñamo, frutales y vid, y que ésta última más tarde el Imperio haría eliminar de toda la Península, para nuestra dependencia hacia Roma, como también nosotros en el transcurso de los siglos hicimos con respecto a las colonias americanas y por los mismos motivos políticos y económicos que indujeron a los romanos.

En cuanto a los árboles silvestres o espontáneos en nuestras tierras, dado su carácter pantanoso y de aluvión no podía haberlos, sino trasplantados, pero en la zona alta de secano abundaba la encina y el alcornoque y con ellos la coscoja y el espino albar. El pino y el mirto abundaban en la franja costera donde la tierra se había asentado. Resto testimonial de aquel entorno son *la Murta* de Alcira y *La Dehesa de la Albufera* de Valencia, la cual, en época de la Reconquista llegaba hasta el actual Ruzafa, entonces zona residencial de ricos señores árabes. Junto con la *murta* y la *dehesa*, el *Grau* de Castellón reflejan en conjunto, lo que fue el primitivo paisaje de nuestra huerta y anexa costa.

Como ya se dijo, en el periodo árabe se aumentó y mejoró de manera sustancial, la red de acequias del río Turia, al que ellos llamaban *Wādī al-Abyaḍ* (río blanco), fue cruzando toda la huerta, dando vida a nuestros campos y nuevos poblados, desde Catarroja hasta Puçol y desde Ribarroja hasta el mar.

Se atribuye al reinado de Abderraman III y posteriormente de su hijo Alhakem II, la institución del “Tribunal de los Acequeros” después llamado Tribunal de las Aguas, modelo en su género y al que después el rey Jaime I hizo perpetuar por su

comprobado beneficio e irreprochable función. Y siendo también hasta hoy en día motivo de admiración en todo el mundo.

Tanto se podría escribir sobre estos temas y tanto nos podríamos recrear con su lectura, pero también hay tanto escrito sobre ello que prefiero al tiempo que continuo la narración, dar de manera resumida detalles sueltos y curiosos con noticias de historiadores que nos han precedido, a propósito de nuestras plantas y de nuestra riqueza hortícola. Historiadores como el musulmán Cacim Acenhegi que alaba la ciudad de Játiva por fértil y certifica que en su tiempo se labraba en ella el más fino papel blanco del mundo, producto éste derivado del cáñamo de sus huertas.

Los cultivos que es lo más importante de reseñar aquí, refiriéndonos al periodo cristiano, fueron principalmente en sus primeros tiempos, el trigo y la alfalfa y en las zonas altas de Castellón y Valencia el olivo y el algarrobo, junto con la higuera y posteriormente la morera (*Morus Alba*) que fue de gran interés económico por la crianza del gusano de seda. No olvidemos el arroz, cultivo que fue introducido por el pueblo árabe, ni tampoco olvidemos la chufa, clasificada por Linneo como (*Juncia Avellaneda*) y que conjuntamente con otros productos autóctonos fueron conformando un principio de economía agraria.

Podríamos destacar también por su enorme importancia el lino y el cáñamo de Játiva, a la que más tarde le seguiría Montanejos en importancia por sus cultivos de lino.

El regaliz u orozuz (*Glycyrrhiza glabra*) que es una planta espontánea de los campos de Gandía, Cartagena y Valencia y que marca el límite entre las plantas de tierra y las litorales.

Especial mención se ha de hacer al referirnos a los extensos palmerales de Palmera datilera (*Phoenix Dactylifera*) de Elche y de Orihuela. En ésta zona junto con la palmera, también se destacó el trigo, la seda el lino, el cáñamo y el esparto.

En éste punto quiero hacer una incursión a tierras murcianas, para destacar un producto de extrema importancia, el cual tuvo una directa participación en nuestras tierras del sur, como fue el famoso esparto de Cartagena, campo éste que bien se le denominó "*Campo esparterio*" precisamente por la gran producción de esta planta.

Refiriéndonos de nuevo al historiador romano Plinio, cuenta que: “*se podía confiar con que de sus hilos pendía la vida humana*”, tal era su importancia económica entonces. Esta planta se le manufacturaba seca o mojada. Como seca hacían: esteras, espuestas, serones, maromas, sogas y soguillas de mil maneras. Como mojada: las alpargatas, cuyo producto en bruto, se cargaba en Valencia y al decir de Escolano: “... *para las naciones extranjeras*”, pues era tenido por materia de gran calidad, por el largo y la fortaleza de sus fibras.

La chufa que era cultivada desde los muros de la ciudad hasta el mar, en una legua de ancho y largo.

La barrilla que Carolo Clasiu en su libro Plantas de España nombra como (*Antillis valenciana*) clasificación que también compartió el valenciano Juan Plaza y que ya clasificara Dioscorides como: *Anthillis*, es ésta una hierba cuyas cenizas son la sosa, ingrediente con el que se forma el afamado vidrio veneciano y que desde aquí exportábamos junto con la también afamada *alga de Puçol*, conocida alga mucho más frecuente antes en nuestros litorales, cuyo nombre botánico es (*Posidonia oceánica*) alga angiosperma, conocida entonces como *alga de vidriers*” la cual servía después de seca para el embalaje del vidrio, que una vez manufacturado se reexpedía de nuevo hacia tantas partes del mundo.

En cuanto a las especies arbóreas en la ciudad, tuvieron que ser éstas introducidas poco a poco por el hombre, bien para ornamento de jardines particulares y en zonas públicas, como sombra o en plena huerta como señalización de las alquerías y barracas. En la huerta también se utilizaron para el mantenimiento de los márgenes de las acequias y para la crianza del gusano de seda, como ya se ha dicho antes.

En el caso de los árboles con fines ornamentales, es de destacar el jardín que se hizo plantar el Patriarca Juan de Ribera, señor de Burjassot en el año 1602 en los alrededores de su palacio en esa ciudad. Dicho jardín hecho con gran variedad de plantas e incluso de animales exóticos, tenía en el centro una gran encina con catorce brazos tan grandes y pesados que eran mantenidos por otras tantas columnas, formando el conjunto a modo de un claustro conventual.

Los primeros grandes jardines públicos y que actualmente aun disfrutamos en Valencia, datan del siglo XVIII buenas muestras de ello, aunque algo diezmados por riadas y alguna helada, son: el Jardín de Monforte (antes llamado Jardín de Romero) el Jardín Botánico, los jardines del Real y la Alameda, antes unidos como coto de caza del Palacio Real, los jardines de la Glorieta y el Parterre, donde se pueden admirar unos enormes (*Ficus macrophylla*) y por último el Jardín del Palacio Arzobispal de Puçol, que es el motivo principal de nuestro estudio.

Para generalizar Escolano nos da una panorámica de nuestra población arbórea, tiempo antes de la implantación de los jardines urbanos: Álamos blancos, álamos negros, chopos, acebuches, alcornoques, arrayanes, cipreses, cornicabras, hayas, enebros, bojés, encinas, abetos, fresnos, sauces, laureles, robles, pinos, almeces y sobre todo moreras. Todos ellos repartidos según sus hábitats naturales.

Como señalización en la huerta la palmera canaria (*Phoenix canariensis*) la higuera (*Ficus carica*) el pino (*Pinus halepensis*) y el olivo (*Olea europea*) cada uno con su significado y su sentido, todos han servido y se emplean aun para ese fin de marcar la situación de una vivienda en el campo, amén de dar sombra y el placer natural de su compañía.

Como utilización para mantener ribazos en acequias y márgenes fluviales, generalmente se ha usado el Chopo negro (*Populus nigra*). En las zonas altas de los valles de Ayora y Cofrentes se ha usado en mayor medida el olmo (*Ulmus campestris*) y el almez (*Celtis australis*) que se ha empleado también para la fabricación de horcas, garrotes, etc. Se corta el tronco a un pié del suelo, de manera que no haga sombra al campo y se dejan crecer renuevos que se les va moldeando hasta tener la medida y la forma deseada. Todavía se hacen estas prácticas en muchos pueblos y son conocidos los del valle de Segorbe.

PUÇOL

Situado entre el monte y el mar, sobre terreno de aluvi3n, disfruta adem3s, por la calidad de sus tierras, de una situaci3n privilegiada para sus zonas de cultivo.

En la zona monta5osa de secano se cultivaron en otros tiempos, el algarrobo, el olivo y sobre todo el vi5edo, del que en 1437 se recogió una cosecha sin precedentes, seg3n refieren las cr3nicas.

Paulatinamente las fincas fueron abandonando este cultivo, hasta dejarlo por completo, siendo en el a5o 1960 el 3ltimo en que se cultiv3. Desde entonces los naranjos han ido ocupando el puesto de los vi5edos, unos regados por motor y 3ltimamente por goteo. En total se cultivan en 3sta zona 7.753 ha., de naranjal.

De lo que fue en un principio, s3lo quedan unos cuantos algarrobos en la partida de *Alfinach* los cuales en algunos casos alcanzan m3s de 1'50 m. de di3metro en la base del tronco.

Actualmente las partidas de *La Costera* y *Alfinach* est3n ocup3ndose continuamente por urbanizaciones y chalets en donde prolifera tanto la vegetaci3n aut3ctona, como la ex3tica, vi3ndose as3 cuidados algarrobos, pinos, palmeras, cipreses y otras muchas especies de cultivar.

En los barrancos y las partes m3s incultas y sin provecho, abunda el pino acompa5ado del enebro, el lentisco, sobre todo la adelfa, el brezo y la zarzaparrilla.

La huerta regada por la acequia de Moncada, (Fuera de la jurisdicci3n del Tribunal de las Aguas, por ser la de creaci3n m3s reciente) actualmente hasta la marjal, ha conocido siempre los cultivos que le son propios, como son, las legumbres de todo tipo, pero tambi3n ha conocido el trigo durante el tiempo de nuestra Guerra Civil y posteriormente, tambi3n como producto de primera necesidad, se plant3 el arroz, en la marjal, las patatas y el boniato. Ya con posterioridad llegaron el naranjo y tambi3n el peral.

El 3rbol m3s plantado en la huerta, generalmente ha sido el olmo (*Ulmus Campestris*) y la mimbrera (*Salix Fr3gilis*) los cuales en la actualidad apenas existen.

La huerta de Puçol, entrelazada por incontables caminos y pequeñas sendas, limpias y ordenadas que serpentean entre los naranjos, ofrece un aspecto sin igual que incitan al paseo como si estuviésemos en el mejor de los parques urbanos.

La marjal en la antigüedad era cultivada con el arroz, pero dejó de plantarse por motivo de las fiebres y la mortandad que el aire viciado de sus aguas estancadas causaba a sus labradores. Como ya hemos dicho, volvió a cultivarse en época reciente, por ser producto de primera necesidad y se dejó por completo en el año 1965 en el que todavía se plantaron 2.400 ha., de esta planta.

Una gran parte de toda esta franja litoral se fue desecando y convirtiendo en regadío, hasta la actualidad en que apenas queda nada inculto, siendo en esa zona el melón, la alcachofa y el tomate los cultivos que la ocupan. A la altura de la acequia de La Raya, aparecen los frutales, naranjos y perales.

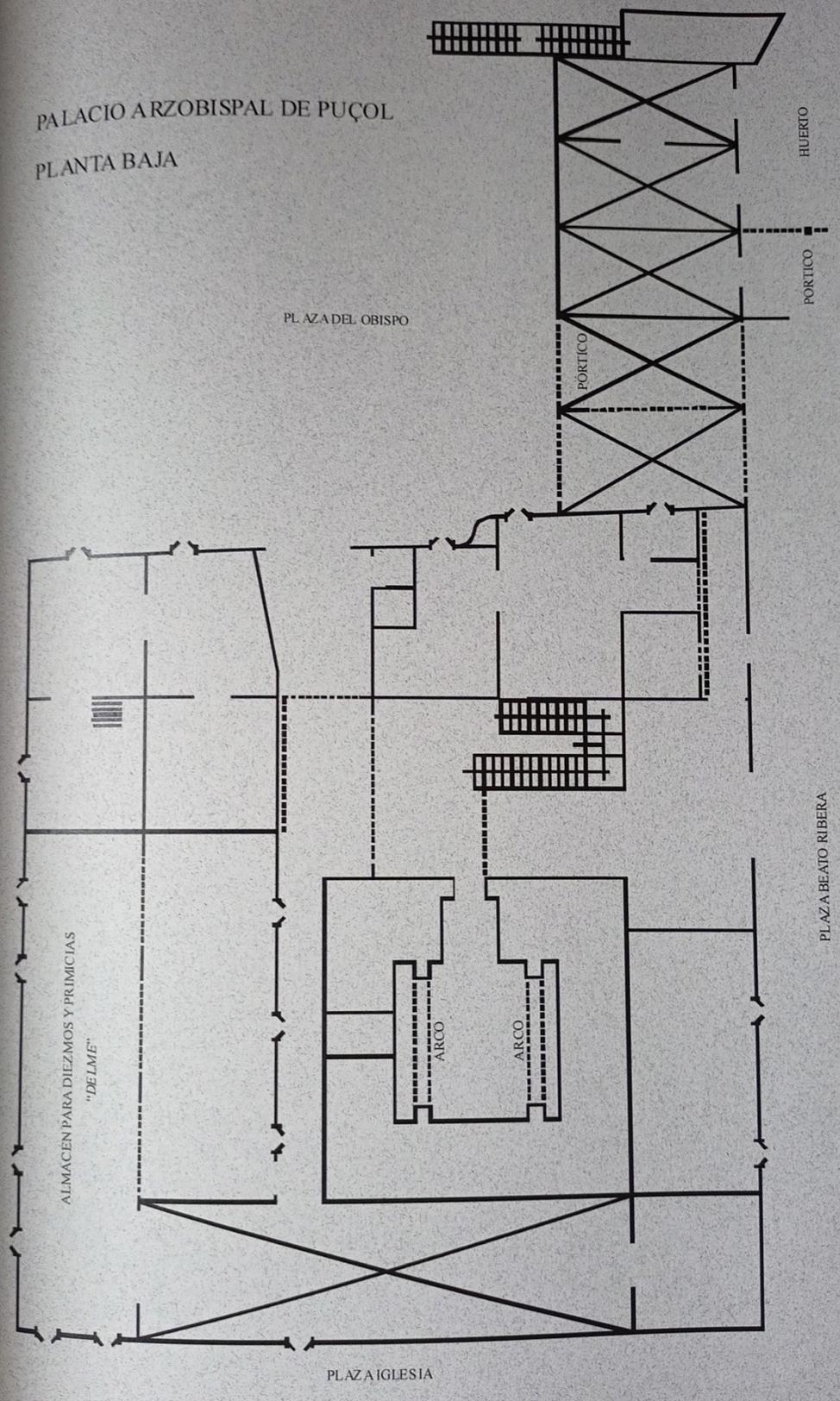
Puçol con una extensión total de 18'1 km², se divide en estos momentos en 9.696 ha., de regadío y 7.751 ha., de secano. El cultivo más importante en la actualidad es el naranjo con un total de 9.500 ha., cultivadas. El peral ocupa 1.700 ha.

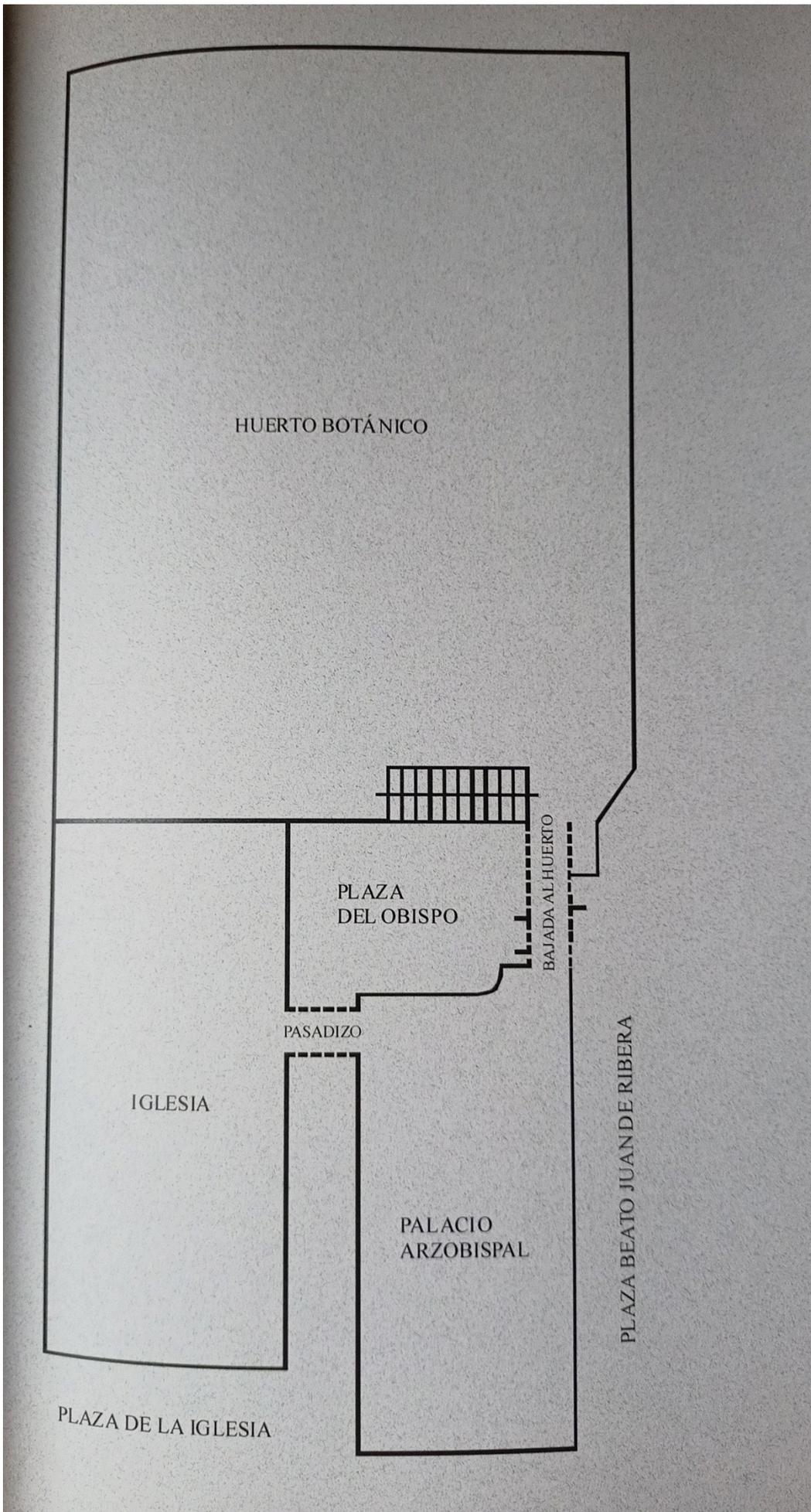
Todos estas tierras son cultivadas con ahínco y conocimiento por sus labradores, que en su mayor parte son dueños de sus tierras, salvo en las tierras bajas del término, lindantes con la vecina Sagunto, ya que éstos terrenos se compraron en su día para la edificación de viviendas, con vistas al crecimiento que se iba a sufrir por la ampliación de la IV Planta Siderúrgica de Sagunto, pero como por fin esa ampliación no se llevó a acabo, ahora esas tierras están arrendadas y aunque el labrador quisiera comprarlas, no es siempre posible, continuando las más de las parcelas en esa esclava situación de arrendamiento.

Ayudan al labrador en sus tareas del campo 25 animales y 254 tractores y motocultores.

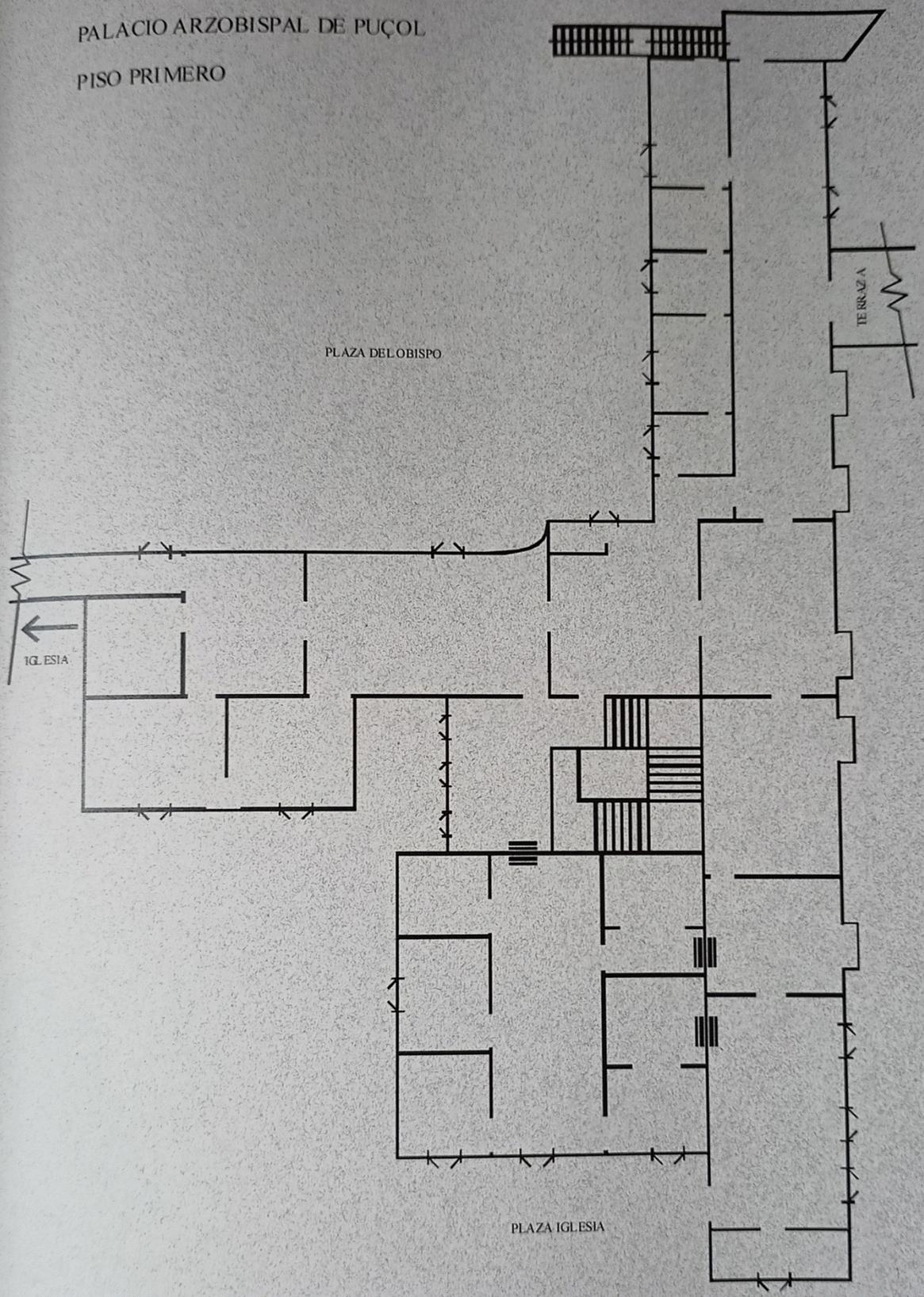
En cuanto a los árboles ornamentales de la población gozan todos de buena salud, menos el género *cupresus* que este año, en toda Europa, acusa el ataque de un hongo, el *Seiridium cardinale* que lo pudre de fuera adentro, por lo que se está buscando la solución con urgencia, para ser fumigados y salvarse de ese peligro que los acecha.

PALACIO ARZOBISPAL DE PUÇOL
PLANTA BAJA





PALACIO ARZOBISPAL DE PUÇOL
PISO PRIMERO



PALACIO ARZOBISPAL Y HUERTO BOTÁNICO.

La Iglesia Parroquial de los Santos Juanes, se construyó entre los años 1588 y 1607, fue pues en tiempos del arzobispo de la diócesis valenciana D. Juan de Ribera, que en las mismas fechas hizo construir una casa residencial para que en lo sucesivo los prelados de Valencia, tomaran aquí el reposo y el sosiego necesarios a los que su dedicación y entrega les tenía tan separados. Hizo construir El Patriarca esta residencia o palacio, con una torre junto a la vivienda, que la comunicaba con la anexa Iglesia de los Santos Juanes, por medio de un pasadizo que desembocaba en la tronera del Altar Mayor. Al igual que quedan unidos el Palacio Arzobispal y la Catedral Metropolitana de Valencia, por un pasillo elevado sobre la calle de la Barchilla, tal y como ahora lo podemos ver.

A partir de esa época, sucedieron los prelados en número de nueve, hasta llegar al año 1738 en el que tomó posesión de la vacante episcopal dejada por D. Andrés de Orbe y Larreategui, el muy querido y admirado por todos D. Andrés Mayoral, que tantas glorias y bendiciones habría de dejar en su puesto como Arzobispo de la Diócesis Valenciana. Fue en esta época de 1738 al 1769 que duró su tan dilatado ejercicio, cuando este Palacio Arzobispal conoció un nuevo auge, pues lo agrandó considerablemente y al mismo tiempo convirtió en jardín una extensión contigua al Palacio y orientada hacia el sur, formando así, el primer modelo de Huerto Botánico que se vio en el Reino y logrando que el chirimoyo y el aguacate, plantados allí al aire libre, dieran fruto como en América.

Con posterioridad a esta época y como continuador del Sr. Arzobispo Mayoral, cúpole el honor a Valencia de acoger a uno de los más insignes y predilectos de sus arzobispos, quien fue el Sr. D. Francisco Fabián y Fuero, en cuyo mandato, desde 1772 hasta el 1795, fue cuando el jardín se transformó con gran importancia y consideración alcanzando su apogeo y fama como tal Huerto Botánico, por la inmensa

variedad de las plantas exóticas y también del país, siendo de admirar por todos los que lo visitaron, tanto curiosos, como sabios y doctores en farmacia y “yerbas”

Fue el Sr. D. Francisco Fabián y Fuero, al igual que hiciera su antecesor D. Juan de Ribera, venido de América en donde estaba destinado, concretamente llegaba de Puebla de los Ángeles, en Nueva España, quien se trajo consigo, como persona ilustrada que era y entendida en Ciencias, muchas plantas y árboles de allí, junto con semillas de varias especies, entre ellas la del cacahuete o maní, de lo que ya trataremos después. Así pues y por todo esto, puede considerarse al Sr. Arzobispo Fabián y Fuero, el verdadero artífice y creador del Jardín, al que además hizo construir un magnífico corredor que lo unía con el Palacio, a donde se salía por uno de los balcones de la sala principal. Este corredor era cubierto y estaba completamente adornado con plantas en maceta; geranios, malvas y trepadoras, sirviendo así de nexo entre la frialdad de las paredes del Palacio con la exuberante vegetación del jardín anexo.

Todo el Huerto Botánico tenía una extensión de 30 hanegadas. Contenía casi todas las hierbas medicinales de que hablaban Dioscórides y Linneo y que por fortuna se habían podido aclimatar allí. Estas eran cuidadas con particular esmero y tenían destinado un lugar en aquel gran espacio, llamado *Gazofiliano Botánico* para recoger las semillas y las mismas hierbas medicinales, que se distribuían después gratuitamente a todos los pueblos del contorno y boticarios que las pedían, por un profesor de farmacia, que para sólo este menester tenía y pagaba el prelado de su propio peculio.

Todo el espacio restante estaba densamente ocupado por especies agrupadas en órdenes y familias según el sistema lineano. Estas especies eran: *Palmeras, Saúco, Tilo, Laurel, Azufaifo, Almez, Plátano, Bambú, Yuca, Cactus, Parkinsonia, Poinciana, Ciprés tableado (Tuya), y una gran cantidad de mimosas, preciosas colecciones de salvias, geranios, malvas, sidas y verbenas. La Citrodoria, la Budleiya globosa, la Usteria trepadora y varios látiros!!* vestían las paredes, así como gran número de

gramas, aparasoladas, compuestas, liliáceas y de otras familias, amén del Chirimoyo y el Aguacate que ya aclimatara treinta años antes el Sr. Mayoral.

Se tienen noticias de otras especies, aunque de una manera menos concreta, por no tener de ellas comprobación fidedigna, pero que paso a señalar siquiera por su valor anecdótico y testimonial. Se trataría de un árbol que los naturales llamaban "*dels patets*" por dar unas flores sin aroma muy parecidas a unos patitos, o más bien a pajarillos fantásticos de unos seis centímetros de largo y de un profundo color rojo. Estos árboles, sin fruto útil, acompañaban a otro gran árbol de sombra, pero sin datos para reconocer y por ello sin poder ser clasificados por los muchos doctores que vinieron exclusivamente a verlos, entre ellos el gran botánico José Cavanilles.

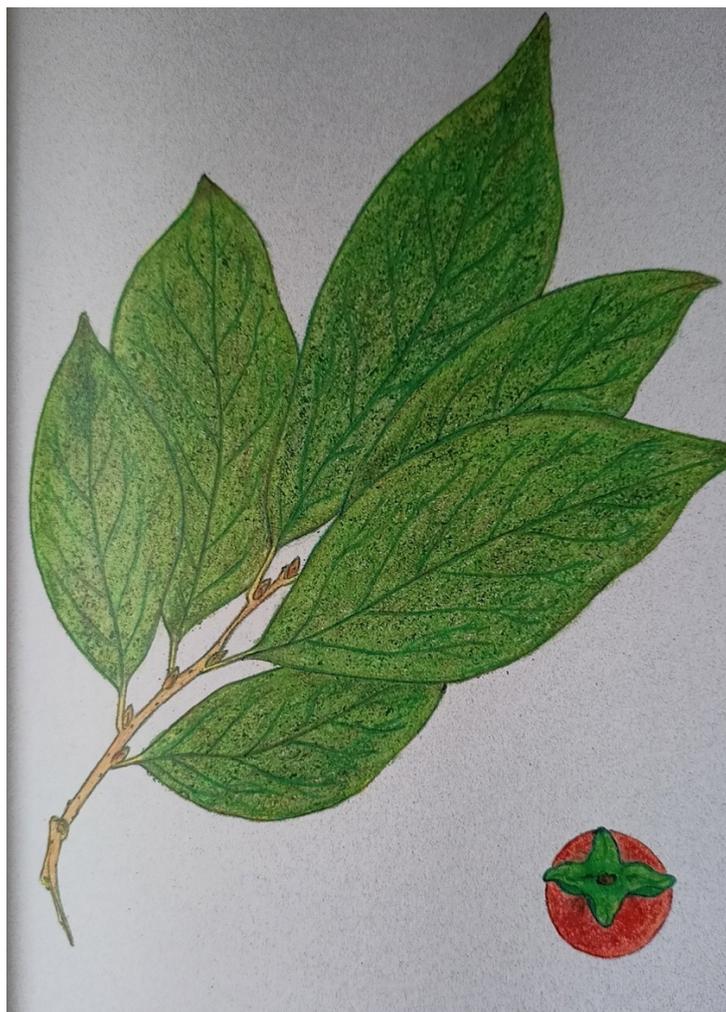
Hubo otro árbol en la parte sur del Jardín, que llamaban "*el Desconegut*" el cual no daba ni flor, ni fruto que se supiera.

Amén de estos y de los demás árboles ya citados, son de especial mención el árbol que los naturales llamaban *abeacos*!! ebenácea del orden Diospirales, que no era otra que el Ébano loto (*Diospyrus lotus*) que hiciera traer el Arzobispo Sr. Company de Filipinas, ya que esa especie es originaria de ese extremo de Asia. Tiene el fruto semejante al caqui (*Diospyrus kaki*) pero más dulce y sabroso, con una agradable astringencia. De forma esférica, con unos dos centímetros de diámetro y que cubre las ramitas como botones rosados, recubiertos de una aterciopelada película suave y resistente a la vez. Estos árboles perduraron en el Jardín hasta época bastante reciente y en la actualidad he podido constatar que existe uno descendiente directo de aquellos "*abeacos*", en un pequeño huerto cercano al Jardín y que es propiedad del Sr. Vicente Sánchis. El árbol en cuestión, de unos treinta y cinco años aproximadamente, presenta un aspecto saludable y está bien cuidado, al igual que el resto del huerto.

A todos estos árboles hay que añadir, como ya dije, las semillas traídas de América para su cultivo y experimentación, entre ellas el cacahuete o maní que hiciera traer el Arzobispo Fabián y Fuero de Nueva España y que fue en este Jardín Botánico donde se ensayó su cultivo por primera vez en España y en Europa, siendo el Canónigo de

Valencia D: Francisco Tabares de Ulloa, quien se encargó de su cultivo y subsiguiente investigación. Corría entonces el año 1774, pero no fue hasta el 1798 que se publicó un papel en Valencia recogiendo los datos obtenidos por el susodicho canónigo, que daba así también, propiedades y las enseñanzas y usos de tan preciada semilla.

A raíz de ello y movidos por un manifiesto deseo de propagar por la Península esta importante novedad, la Sociedad Económica de Amigos del País ofreció en 30 de Enero de 1799 un premio de 400 reales a quien justificase haber cultivado y recogido en ese mismo año, mayor proporción de cacahuete en el Reino y en terreno que no fuese menor de una cahizada. Con igual interés, el jueves 9 de Mayo de 1799 el “Semanario de Agricultura y Artes” publicado en Madrid, en la imprenta de Villalpando, se hacía eco de tan importante hallazgo en los siguientes términos:



DEL CACAHUETE O MANÍ DE AMÉRICA

No se sabe que se hubiese cultivado en España esta planta hasta que el Arzobispo de Valencia Don Francisco Fabian y Fuero la mandó traer de América más ha de veinte años con otras muchas indígenas de aquel continente, con el fin de enriquecer el jardin botánico que formó en la villa de Puzol: allí se ha cultivado hasta ahora, aunque en muy corta cantidad, porque se ha sembrado todos los años muy poco, sin que sirviese de otra cosa que de comerse el fruto las gentes que lo podian conseguir. Abunda mucho en la América meridional donde aseguran personas fidedignas que hay naturales que no se alimentan de otra cosa; y que los Españoles le comen tambien en mucha cantidad sin que les cause el menor perjuicio en su salud.

A mediados de Enero de 1.798, un sugeto que gusta de esta fruta, estaba tostando unos granos para comérselos, y abriéndose un grano por medio, se le figuró que parecia al de cacao, con cuyo motivo le vino á la imaginación, que quizá podria fabricarse chocolate, y con este fin comenzó a moler en el almirez, unos granos tostados, y advirtió una masa muy parecida á la que resulta del cacao quando se labra: le mezcló un poco de azucar y canela, y formó dos pastillas como las del chocolate, que no se endurecieron, aunque estuvieron una noche al sereno pero dexaron muy empapado de grasa el papel sobre que estaban. Esta observación dio motivo para creer que abundaba de partes oleosas; y aunque habia pocos granos para hacer una prueba, se recogieron hasta unas quatro onzas de ellos, y se enviaron á un Boticario, para que á la manera que se saca el aceyte de almendras dulces, sacase el aceyte de aquellos granos. Efectivamente se sacaron cerca de tres onzas de aceyte; se probó en el mismo día si era bueno para las luces, y se vió que la daba muy clara y sin el menor tufo: después se hizo la prueba de freirle, y hacer un par de huevos en tortilla, que salió tan suave y mantecosa que se conoció ser este aceyte mejor que el comun de aceitunas.

No se pudieron por entonces continuar los experimentos por falta de fruto, antes bien se conservó la simiente que quedaba para plantarla en este año, y poderlos continuar. En efecto con el fruto que ha producido se han hecho los ensayos siguientes. Por quatro veces distintas se ha hecho la extracción del aceyte, poniendo cada vez doce

onzas de fruto, y en cada una ha rendido seis onzas de aceyte muy rico y excelente. No se ha usado de más máquina, que machacar los granos en un almirez, poner la masa que ha resultado en una muñeca de lienzo casero, y exprimirla en una prensita muy chica, igual a la que usan los Boticarios; de lo que se infiere, que haciéndose en mayor cantidad y prensa grande quizá producirá las tres cuartas partes de aceyte. No se duda que éste es muy suave y mantecoso, y que lleva muchas ventajas al mejor aceyte de aceituna. Tal ha sido la opinión de los primeros personajes de ésta ciudad que lo han probado, y de varios médicos y físicos que aseguran, que no solo es preferible al de aceituna, sino que su uso no puede perjudicar á la salud pública, antes bien, sacarse muchas ventajas para la economía animal.

Extraído el aceyte de este fruto, resulta una masa que todavía conserva muchas partes oleosas, y de ella se han hecho los ensayos siguientes. Primeramente se volvió a machacar dicha masa en un almirez, y como estaba algo seca, se pulverizó y pasó por un cedazo de cerner harina, sacándose una gran porción de ella muy blanca y muy hermosa: Se mezcló mitad por mitad con harina de trigo y con la levadura correspondiente: de las dos harinas se hicieron unos panecillos que cocidos al horno salieron tan hermosos, como si fueran de sola harina del mejor trigo. Tambien se amasaron otros con sola la harina de éste fruto, y en nada se diferenciaron de los primeros. Estos se conservan á la atmósfera de un cuarto sin enmohecerse ni agriarse, después de 30 dias de amasados, lo que da fundadas esperanzas para creer que con dicha harina quizá se podrá fabricar una galleta muy superior á la que se fabrica en el dia, en su duración y alimento. Igualmente se probó mezclar la masa que resulta después de sacar el aceyte con cacao de Caracas y hacer chocolate, lo que ha producido tan buen efecto que nadie lo distinguirá del mejor que se fabrica, con la ventaja de comunicarle una suavidad que no tiene el de sólo Caracas. Bien es verdad, que tanto el pan como el chocolate conservan un poco de gusto del fruto; pero á más de que éste gusto no es desagradable, se puede atribuir á que todas estas pruebas se han hecho sin dar lugar á que se secase bien el fruto por ser de este año, y á que ni la masa ni la harina se secaron como corresponde. Otros varios usos se podrán hacer, tanto del fruto, como de la masa que resulta sacado el aceyte; pero la extracción de

este debe ser nuestro principal objeto, tanto de la necesidad que tenemos de esta sustancia, como por la abundancia que nos ofrece. Se debe tener presente, que quanto mas seco es el fruto, y más tiempo se tiene guardado, mejor aceyte se saca, como se tiene probado; y como se conserve dentro de la cáscara que le cubre, aunque sea ocho o diez años, ni se enrancia ni se pudre. Este fruto se ha criado y ha producido asombrosamente en toda esta huerta de Valencia, en jardines de dentro de la ciudad y en varias macetas en las casas: Se cree que producirá en toda nuestra península por quanto el tiempo para plantarle es de mediados de Abril hasta últimos de Junio, en cuyo tiempo todos nuestros países son templados; y se coge su fruto á últimos de Septiembre ó primeros de Octubre. Esto no obstante, el prudente labrador deberá hacer sus ensayos, y ver en qué tiempo le tiene mas cuenta el plantarle, y en qué mes de los dichos produce mejor, pues no ha habido tiempo para tanta especulación. El abono que debe tener la tierra es casi el mismo que se le da para las judias, y solo se diferencia en el modo de sembrarle, que para este fruto se debe profundizar un poco mas el arado para echar la simiente de dos en dos granos á un palmo de distancia unos de otros. Se cree que las tierras floxas y areniscas serán las mas propias para este fruto, que rara vez dexará de dar su cosecha, por quanto la produce debaxo de tierra. Se parece bastante á la haba en sus hojas y tallos, y sus flores duran poco tiempo. Al arranque del tallo principal y encima de las raices produce una porción de agujas, que metiéndose dentro de la misma tierra, á cada punta se forma una como calabacita, que encierra dos garbanzos, que es su fruto. Si el ramaje de la planta se halla inmediato á la tierra por haberse inclinado hácia ella, todas las agujas que salen á cada nudo de los tallos se introducen en la tierra y forman igual calabacita, como las que se crian al arranque del tallo principal. Esta advertencia es conveniente para el que en el dia tenga pocos granos que sembrar, pus plantándolos á una vara de distancia, y cuidando de esparramar la planta sobre la tierra luego que vaya creciendo, conseguirá no solo el fruto de encima de las raices, sino que todas las agujas que arrojen los tallos se introducirán en la tierra, y se llenará la mata de doblado fruto; pero no debe hacerse esto quando se plante en mucha cantidad, sino plantarle de palmo á palmo, y contentarse con el fruto que dá inmediato á las raices,

pues como no ocupa la mata tanta tierra, produce mas. Se está esperando en el dia si se hará segunda cosecha en un año. Hay muchas matas que se sembraron por Septiembre, y otras á principios de Octubre, y muchas de ellas tienen un palmo de altas y están muy verdes y lozanas: si se verificase, se dará aviso. Se ha notado, que unos gusanillos con el nombre de gorrinillos de San Antón, causan bastante perjuicio á este fruto, comiéndoselo dentro de la misma tierra; pero esto se podrá evitar no estercolando la tierra con cierta calidad de estiércol poco podrido que es el que los cria. Entre tanto es preciso que todo labrador y amigo del bien común se aplique á perfeccionar tanto el cultivo de esta prodigiosa planta, como las utilidades que pueden resultarnos. Una mera casualidad ha descubierto su aceyte, y así nadie extrañará, que siendo la profesión de quien da esta relación muy distinta del ramo de agricultura, y demás a que pertenece, no dé una cabal explicación de todo, por estar muy ageno de ellas, y confesar de buena fé, que no tiene la menor inteligencia. Unicamente el deseo del bien público, y la persuasión de muchos interesados en él, han obligado á formar esta sencilla explicación, no dudando que otros sabios de España perfeccionarán este ramo que tanto interesa á toda la nación. Valencia y Noviembre á 24 de 1798.

Posteriormente la semilla fue llevada a Madrid para su cultivo por el propio Sr. D. José Cavanilles, así como también fue exportada a Francia en 1802 por Luciano Bonaparte. Entre los años 1796 y 1800 estuvo como Arzobispo de Valencia D. Juan Francisco Giménez del Río quien también se ocupó con gran interés del Jardín, aumentándolo en varias cahizadas de tierra, con lo que quedaba en 36 hanegadas y haciéndole una cerca en todo su perímetro y cuyo coste ascendió a 40.000 pesos, también mandó conducir allí gran cantidad de frutales de las mejores especies que habían dentro y fuera de la Diócesis.

Al Sr. Jiménez del Río, le sustituyó en el año 1800 el Sr. Arzobispo D. Francisco Company, quien dado el interés y la fama que el Jardín iba adquiriendo, se ocupó muy dignamente en mejorarlo y adornarlo con diversos motivos de jardinería, enriqueciendo y aumentando a la vez la colección con varias especies hechas traer de

América y Filipinas: Mandó así mismo hacer un magnífico parral que acompañó con muchos y muy costosos tiestos de flores. Construyó además una gran noria, que por medio de una figurada fuente de metal con seis caños, conducía el agua a dos estanques que contenían gran número de peces de diferentes colores y proporcionaba el riego a muchas plantas que no podían regarse con la acequia (*Roll de la Vila*) por venir ésta muy profunda. Al mismo tiempo se surtían dos baños fabricados bajo el hueco de la escalera que comunicaba con la sala principal.

Fue en este recinto, profusamente engalanado y exuberante de vegetación, donde el Arzobispo Sr. Company ofreció una magnífica comida al General Suchet y su comitiva, (año 1812) que admiraron su hermosura y lo graduaron como el mejor en su línea, no solo de España, sino quizá de toda Europa.

El continuador del Sr. Company fue el Arzobispo D. Veremundo Arias Teijeiro que si bien no aumentó el Jardín, tuvo al menos mucho cuidado en conservarlo en su buen estado, ya que por fortuna se había preservado intacto del ataque de las tropas francesas a aquella población.

Al Sr. Arias Teijeiro le continuó al poco tiempo, como regidor de la Archidiócesis, el Sr. Arzobispo D. Simón López García, quien consiguió lo que las tropas francesas no habían conseguido en su ataque a la población, conocido como “La Batalla de Puzol” y que fue la destrucción del extraordinario Jardín. Dice la crónica: *“Un hecho ensombrece la vida de nuestro prelado, la destrucción del Jardín Botánico episcopal de Puzol, dejándose llevar por consejos que le imbuyeron la idea de trocar el Jardín en tierra para trigo y patatas, so pretexto de procurar alimento, durante aquellos tiempos de tanta penuria, como si tan reducido espacio laborable, compensara lo que se destruía”*.

Recordemos a propósito de destrucción, otro hecho que protagonizó el Sr. Arzobispo D. Simón López, que fue el último caso de ejecución por la Santa Inquisición en España, de la que era un entusiasta defensor, y fue en la persona del Dómine catalán Cayetano Ripoll, en Valencia durante el mes de Agosto de 1826. Sucesos estos que nos describen la despótica implantación del régimen de Fernando VII, tan alejado de

la cordura y la ilustración de que hicieron gala grandes hombres españoles de finales del siglo XVIII.

Mala estrella la de nuestro señor Arzobispo D. Simón López García que lo fue hasta el año 1831 acabando con la vida de Cayetano Ripoll y del Jardín Botánico, que después de haber sido creado modestamente por el Sr. Arzobispo Mayoral, pasando por la transformación como tal botánico hecha por el Sr. Arzobispo Fabián y Fuero y al cabo pues de noventa años de existencia, vino a desaparecer de esa manera tan ignominiosa y por una mano tan inepta.

El Palacio Arzobispal le perduró bastantes años después, pero arruinándose poco a poco, hasta que por su abandono general fue derruido en el mes de Agosto de 1967.



DESCRIPCIÓN DE LOS LÍMITES

Uno de los puntos más característicos de esta población es *La Gola de l'Estany* Lo que hace tan sólo unos años era, una continuación de aguanales, charcas y hasta una laguna *l'Estany* se ha reducido hoy en día a sólo ese pequeño estanque y la causa son los cultivos, generalmente melones y tomates, que le han ganado el terreno casi hasta el mar.

Pues bien, partiendo de ese punto, tan característico y a la vez tan querido, vamos a hacer un recorrido "pisando" continuamente la línea del límite de nuestra población y vamos a envolver, en largo caminar, todo el perímetro de este pequeño mundo, que es Puçol. Esta travesía durará dos jornadas y recorrerá campos, casas, acequias y barrancos hasta volver al punto de partida. ¡Partamos ya!

Junto a la *Gola de l'Estany* existe una pequeña construcción, es el *Merendero de l'Estany*. El desagüe al mar del estanque, tiene tres compuertas, subiendo hacia ellas y torciendo a la izquierda, por detrás del motor de *La Turbina* atravesaremos unos campos sembrados de melones y de tomates, hasta llegar en unos minutos al *Camí baix sequia*, el que también cruzaremos y al final de una pequeña senda veremos dos nísperos de 15 x 200 cm. y un ciruelo silvestre, con varios troncos de tres metros de alto aproximadamente, ambos plantados allí para reforzar el margen del *sequiol*. Alrededor siguen habiendo melones, tomates y perales. Desde allí distinguiremos, si miramos hacia poniente, un poste colocado para marcar la línea que delimitaba la zona no cultivable, reservada para la IV Planta Siderúrgica. Atravesando pues el *sequiol* tomamos la línea hacia ese poste, siempre entre melonares, hasta llegar al *Camí de la Palmera* por donde continuaremos atravesando un nuevo camino y un nuevo *sequiol* a la izquierda del cual veremos una pequeña vivienda *la Caseta de Mariano el Xurro*. A partir de ahí y tomando un canal existente se llega a otro *sequiol*, el cual parece ser el que limita los cultivos, pues es en ese punto donde comienzan

los frutales, con un espléndido campo de naranjos, preámbulo de los que irán sucediéndose ya todo el tiempo. A continuación de este naranjal y junto al *sequiol*, veremos a nuestra izquierda tres caquis de 3 x 150 cm. y a la derecha, en Sagunto, un ciruelo y un cerezo. Atravesando este *sequiol*, que será el último, y marchando entre naranjos llegaremos a la *Sequia de la Raya* la cual habremos de remontar todo el tiempo. Atravesamos ahora unos perales y llegamos al *Camí Nou*. El motor de *Xopet* queda a nuestra izquierda y continuamos la marcha por la acequia, entre perales y naranjos. Estos dos cultivos se suceden sin interrupción a ambos lados de la acequia acompañados de extensas zonas pobladas con Equiseto (*Equisetum arvense*) que a veces se adentran hasta ocho metros dentro del naranjal, al equisetum le suele acompañar la correhuela. Aquí los perales no pueden soportar en muchos casos el peso de sus frutos y es de lamentar las ramas que se ven desgajadas del tronco. Algunos muestran un aspecto desolador, pensando en el desperdicio de tanta riqueza. La gran cosecha de este año y los precios en el mercado, han ocasionado que después de recoger los mayores frutos se haya quedado el resto en los árboles.

A cien metros del *Camí Nou* una considerable higuera de 80 x 700 cm. Con una gran y frondosa copa que arrastra hasta el mismo suelo. Allí un pequeño canal cruza por encima de la acequia, que a cincuenta metros se vuelve a cruzar, a continuación encontramos un pequeño camino que arranca allí mismo y que desemboca en el *Camí de Asegaors*. Llegamos ahora al *Camí de l'Alquería* y continuando siempre por la misma acequia, encontraremos a lo largo veintinueve perales de unas medidas de 20 x 200 cm. entre unos y otros. A cien metros del camino un gran olivo de 60 x 700 cm. y más adelante una nueva canal y un nuevo camino, el del *Motor del Duro* o *Camí la Rif*. Los naranjos se suceden monótonamente. A partir del *Camí del Motor del Duro* a unos quinientos metros se encuentra el *molló* de la *Partida del Portell* donde arranca la acequia de "*La Raya*", que nace de la misma acequia de Moncada y que continúa hacia Sagunto, pero sin darle agua.

Por el *Camí La Raya*, que pertenece a Sagunto y después de cruzar el *Camí de Asegaors*, la vía férrea del Norte y la carretera, se llega a la autopista. Entre ésta y la

vía férrea, en el extremo de un pequeño campo de naranjos, se encuentra un melocotonero de 20 x 400 cm. En terrenos de la misma autopista, donde encontramos el *Motor del Convent* hay una alineación de noventa y cinco Tuyas (*Thuya Orientalis*) de 15 x 500 cm. y enfrente de ellas una palmera datilera de 50 x 500 y cuatro pinos carrascos de 25 x 400 cm.

A trescientos metros de la autopista y siempre atravesando campos de naranjos, se llega al *Camí de Liria* allí existe una placa donde indica el comienzo del término de Sagunto, cruzamos y continuamos por un canal de riego. Más adelante unos grandes nísperos encierran un campo de naranjos. Con frecuencia se usan los nísperos para proteger del viento del norte y dar abrigo a los naranjos, en otras ocasiones se cultivan mezclados unos entre otros.

Llegamos ahora a una zona, donde a nuestra derecha, en terrenos pertenecientes a Sagunto, se está urbanizando un gran espacio para las instalaciones de un futuro Camping. Este espacio de tierra se encuentra entre *La Basa del Convent* y el Casino de Monte Picayo. Allí se pueden encontrar una gran cantidad de especies ornamentales, como: la Tipuana (*Tipuana tipu*) o el *Ciprés de Goven* y muchas otras formando alineaciones y macizos, con flores y diferentes compuestas, también se pueden admirar Pinos piñoneros y magníficos Olivos.

Crucemos la carretera que sube al Hotel Monte Picayo, toda ella flanqueada por esbeltas *Thuya Orientalis*. A la izquierda el *Barranc de la Murta* en cuyos márgenes abunda la Anea (*Typha Latifolia*) y llegamos al complejo del Hotel cuyas instalaciones son de sobra conocidas y por cuyo interior atraviesa la misma línea de límite, exactamente entre el Hotel y el Casino. Optaremos pues por obviar este recinto, haciendo constar la vegetación tan abundante que le rodea: Pinos, cipreses, eucaliptos, algarrobos, olivos y diversas especies de jardín que lo adornan y embellecen todo.

Ya de nuevo en el barranco, la vegetación está formada principalmente por: Pino carrasco, enebro, palmito, coscoja, lentisco, brezo y zarzaparrilla (*Esmilax Aspera*). Continua el ascenso por el barranco donde se suceden con monotonía las piedras

sueltas de rodeno, que es la arenisca predominante en toda la montaña, y los lentiscos que con el enebro son los principales moradores, también se pueden ver algunos pinos secos y escombros.

Dejamos atrás unos chalets y continuamos el camino por la vaguada que forman los montes de uno y otro término, hasta llegar al mojón que señala el límite y que se hizo en un deslinde, hace ahora aproximadamente quince años. En frente veremos la *Urbanización Alfinach* y a unos metros del mojón aludido, tenemos dos higueras de 35 x 200 cm. y a su izquierda un almendro de 35 x 400 cm. Cruzamos un nuevo barranco *El Barranc del Llop* poblado de adelfas y enebros, para continuar en línea recta hasta alcanzar una pequeña loma desde la que se puede ver la *Urbanización Los Monasterios* a su izquierda queda *Alfinach*.

Un nuevo barranco *El Barranc del Esparter* donde la vegetación no varía, adelfas y enebros, adelfas y lentisco. Más adelante a nuestra izquierda queda la prolongación del *Camí del Cementeri* donde se pueden contemplar enormes algarrobos, con troncos en muchos de ellos, de más de un metro de diámetro.

Vamos atravesando la loma que rodea la urbanización Los Monasterios, para llegar a un nuevo punto de límite, señalizado también, pero esta vez con un gran mojón de dos metros de alto, junto a un pequeño algarrobo de 40 x 400 cm. Continuemos ahora desde ese punto, pero en dirección opuesta, por un camino a buscar *El Barranc del Puig* al que acompañaremos hasta la playa. Mientras tanto el camino está poblado de algarrobos y también de pinos, enebros, lentisco, coscoja y tomillo. La vegetación se hace cada vez más baja, abundando los pequeños arbustos y viéndose solo de vez en cuando algún pino carrasco. Al poco tiempo y cerca del barranco, vuelven a aparecer los cultivos de naranjos. La tierra aparece roja y suelta, dándonos una idea de su fertilidad. De nuevo podemos ver la adelfa o *baladre (Nerium Oleander)* y también el *fenoll (Foeniculun Vulgare)*. Todo el Barranc del Puig presenta en su cauce la vegetación acostumbrada, que la forma principalmente el conocido *baladre*. En la ladera opuesta abundan los cipreses comunes y los pinos carrasco. Siguiendo la línea del barranco, encontramos al paso algunos brotes de higuera y de olivo. Más

adelante, junto a un campo de naranjos, podemos observar una alineación de cuarenta almendros, de regular medida, aproximadamente de 15 x 350 cm. y una pequeña higuera de 15 x 300 cm. Es desde ahí, donde hemos de cruzar *El Camí Travessada de la Serra Llarga* para continuar siempre entre el barranco y los continuos naranjos, donde encontraremos a unos cincuenta metros un algarrobo de 40 x 600 cm. y otro más pequeño de 15 x 300 cm. Continúan junto a una tapia de obra dos algarrobos más con medidas similares, unas matas de zarzamora y otro pequeño algarrobo. Bajo el cauce hay uno más de 60 x 600 cm. rodeado todo ahora por el enebro, la adelfa y zarzas. Una nueva tapia de obra para encerrar ganado lanar nos corta el paso, junto a ella un melocotonero de 15 x 300 cm. Después de rodear la tapia, a unos cien metros, una pequeña construcción y junto a ella, en el mismo cauce un algarrobo de 50 x 600 y un pino carrasco de 40 x 500 cm. Más adelante un olivo de 15 x 300 cm., y otros pinos de las mismas medidas. Pasamos ahora junto a un vertedero de escombros donde hay dos algarrobos de 20 x 400 y dos pinos de 15 x 350 cm.

Hemos llegado a la carretera que conduce a Rafelbunyol, junto a ella un olivo de 15 x 300 y un algarrobo de 70 x 600 cm. A cien metros veremos un campo de naranjos rodeado por un alto seto de Tuya Oriental. Más adelante otro campo de naranjos también rodeado por una espesa pared de Tuyas. Detrás de éste campo hay un pequeño pesebre para el ganado y en su puerta un nogal (*Juglans Regia*) de 30 x 600 cm. En este punto el barranco se ensancha considerablemente y en su cauce podemos ver alineadas un centenar de colmenas, más adelante encontraremos cinco algarrobos, un almendro y un olivo de medidas regulares. La altura del barranco aquí alcanza unos veinte metros. Su fondo, lamentablemente, se puede ver cubierto de desechos de material de construcción. ¿Qué valoración se puede hacer de esa actitud tan poco civilizada, como es la de tirar desperdicios a los barrancos, a las mismas acequias, o a cualquier lugar en el campo, donde parece que exista una especie de licencia de corso, para cometer desmanes de ese tipo, como los que hemos visto al paso por este precioso *Barranc del Puig*?

En ese punto del barranco donde nos quedamos y junto al vertedero, podremos ver una pequeña reunión de chopos híbridos (*Populus canadienses*) de 15 x 600cm. y arriba, por la senda un algarrobo y un olivo de 15 x 300 cm. a continuación dos pequeños algarrobos y un almendro, todos de las mismas medidas.

Más adelante dos algarrobos más de regular medida y unas grandes piteras con sus enormes flores de seis metros de altura. Continuando veremos un algarrobo, al parecer seco, pero con varios rebrotes en su base. Siguen algunas cañas y un almendro de 15 x 400 cm. Bajo, en el cauce que ahora se ensancha de nuevo, vemos un pequeño campo de naranjos y por el camino otro almendro de 25 x 500 y junto a él un pequeño granado (*Púnica granatum*) de 10 x 200 cm. A continuación una alineación de veinte almendros de iguales medidas.

Se estrecha de nuevo el cauce del barranco, frente a una hermosa finca tapiada, tras la que se adivinan unas esbeltas palmeras y grandes pinos.

Encontramos ahora un gran algarrobo de 120 x 700 cm. y a continuación, flanqueando la ladera del barranco, más piteras de hojas robustas y en flor, mientras a nuestra izquierda se van sucediendo los cultivos de naranjos sin interrupción. Más adelante una nueva higuera de 40 x 400 cm. Aquí el barranco luce una estrecha franja de agua, de medio metro de profundidad. A la otra orilla una docena de chopos. Estamos cerca de la carretera de Barcelona. Miles de ranas chapotean a nuestro paso por entre la fina corriente de agua, zambulléndose rápidas y escondiéndose bajo su *Pá de Granotes (Lemna minor)* planta de la familia de las Lemnáceas, llamada vulgarmente lenteja de agua.

Cruzaremos ahora la carretera, la antigua vía férrea de Aragón y la acequia de Moncada, para continuar por la línea del barranco entre los inefables naranjos y una espesa jungla de cañas. A doscientos metros dos moreras (*Morus Alba*) de varios brotes y con una altura de 250 cm.

Una nueva vía férrea, la del Norte y un camino. Continúan los naranjos y en el cauce un zarzal y un bonito baladre, de varios colores. De vez en cuando el espesor de las cañas nos corta el paso, entre ellas y aprovechando un pequeño espacio, se puede

ver un olivo de 50 x 600 cm. La alineación de cañas es de unos trescientos metros, llegando hasta *El Camí del Puig* el cual cruzamos, para continuar de nuevo entre cañares.

Desde *El Camí del Puig* a la derecha vemos la población de El Puig y su *Montanyeta* a la izquierda, algo más lejos queda Puçol. Abajo el cauce del barranco y cañas a uno y otro lado. Enfrente se oye otra vez rugir la autopista. Las cañas forman ya una muralla imposible de franquear.

Encontramos ahora un pequeño claro donde aparecen unos escalones de piedra para bajar al cauce, desde allí puede verse la autopista a unos cien metros de distancia y el cauce que presenta un aspecto totalmente diferente, pues sus laderas se han hormigonado y alisado y en otros tramos se han recubierto de roca y tela metálica para sostenerla, todo con tal de dejar despejado el cauce en caso de una avenida de agua y no perjudicar el puente de la autopista. Desde este lugar, ni las paredes ni el cauce van a ver ninguna vegetación hasta su desembocadura en la playa.

Una vez atravesemos la autopista, continuaremos por el camino y dejaremos atrás poco a poco, el fragor de los coches y camiones. Los campos de naranjos se suceden sin descanso. A la vista están ya el Camping de la playa y *Les cases del mar*. Pasamos junto a un puente que cruza el barranco es el *Camí Ullals de Fernando* y continuamos recto en busca del mar, cada vez más cercano. No hay ningún cambio: los naranjos, el camino y la nueva obra de encauzamiento del barranco. A poca distancia del camping terminan los naranjos, para continuar con dos campos de melones. Nos dejamos atrás el *Camí Acotament* que continua hacia Puçol.

El camping, o sería más preciso decir los campings, pues hay dos juntos, tienen bastante arbolado, se pueden observar sauces, chopos y eucaliptos, especies de crecimiento rápido que se plantaron para conseguir sombra de la manera más rápida posible. Todos ellos tienen ahora buen tamaño, oscilando entre los 400 y 800 cm. de altura. A continuación, volviendo a nuestro camino, una formación de eucaliptos (*Eucaliptus Globulus*) que suman diecisiete, con unas medidas que oscilan entre 200 y 500 cm. de altura. Pasamos ahora por una pasarela de obra que nos comunica con

la playa del Puig, para llegar a la misma desembocadura del barranco, donde existen unas obras de protección formada por unas defensas de cemento en forma cónica. La playa presenta el mismo aspecto desde *La Gola del Barranc del Puig* hasta *La Gola de l'Estany*. La arena blanca está bastante retirada de la orilla y junto al agua todo es una gravilla negruzca. La calle que se forma por una sucesión de casitas informales frente a la playa, tiene también la misma calidad de suelo formada por la gravilla negruzca, más acusada en algunos puntos por motivo del aceite de motor usado, con que los vecinos suelen regar frente a sus casas, para que se pose el polvo de la calzada. Supongo que nadie les habrá dicho que no lo hagan así, ya que los aceites filtrados por el propio terreno a la larga no tienen precisamente buenos efectos. Se trata de otra actitud irresponsable que se comete cuando parece que todo vale, en el maltrato de nuestro propio entorno.

Todas las casas existentes en esta alineación, suelen tener algún árbol en su interior y que se puede adivinar a través de sus débiles tapias, éstos son: Pinos, ombús, y palmeras. También podemos ver una araucaria (*Araucaria Excelsa*) y dos *Poincianas*. Continuando un primer tramo de estas casas, cruzaremos la *Gola de Puçol* que desagua en la propia playa, junto a ella una pequeña ermita y a nuestra izquierda, el arranque del *Camí de la Mar*.

Continua la formación de pequeñas casas formando ahora dos calles. Frente a cada vivienda los vecinos han dispuesto su propio jardín, con mejor o peor suerte, y han plantado en todos ellos su correspondiente árbol. Las especies no son muy variadas, pero es importante el número de ellos. Estos son: tres Chopos blancos, nueve Eucaliptos, doce Chopos híbridos, doce Palmeras datileras, cuatro Palmeras canarias, un Algarrobo, cuarenta y dos Pinos carrasco, ocho Sauces una Acacia de tres espinas, un Cinamomo, cuatro Higueras, una Acacia mimosa, dos Ciruelos híbridos, un Almendro, un Nogal, una acacia (*Acacia cianophyllia*) un Níspero y una Robinia.

Al final de estas dos alineaciones de casas, se forma una replaza en la que con carácter municipal, hay plantadas ocho Palmeras datileras, dieciséis Ombús (*Phytolacca Dioica*) una Morera, cuatro Sauces y dos Plátanos (*Plátanus orientalis*). Este tipo de

plantación se sucede en una alineación desde esta replaza, que queda frente al *Camí de Asegaors* hasta el *Camí de la Mar* donde podemos seguir viendo un Arce negundo, cinco Plátanos, otros dieciséis Ombús, dos Palmeras datileras, tres Chopos híbridos, diez Moreras, veinte Sauces y tres Tamariscos, o Taray. Las medidas de todos los ejemplares descritos oscilan alrededor de 3 x 400 cm.

Desde la plaza donde nos quedamos, hacia la *Gola de l'Estany* continúan en sucesivas casas: Trece Palmeras datileras, dos Palmeras de abanico (*Washingtonia robusta*) dos Pinos carrasco, dos Higueras y siete mioporos (*Mioporum Píctum*) y con estos ejemplares llegamos de nuevo al merendero de *l'Estany* donde se pueden ver un Taray o Tamariz (*Tamarix gallica*), dos Higueras y dos Ricinos, cerrando de esta manera el recorrido que comenzamos en este mismo punto.



NÚMERO DE EJEMPLARES A LO LARGO DEL LÍMITE

MORAL BLANCO	<i>"Morus alba"</i>	2
NISPERO	<i>"Eriobotrya japónica"</i>	3
CAQUI	<i>"Diospyros kaki"</i>	3
PERAL	<i>"Pyrus communis"</i>	29
MELOCOTONERO	<i>"Prunus persica"</i>	2
ALMENDRO	<i>"Prunus dulcis"</i>	66
GRANADO	<i>"Púnica granatum"</i>	1
CIRUELO	<i>"Prunus x ceracifera"</i>	3
HIGUERA	<i>"Ficus carica"</i>	13
OLIVO	<i>"Olea europea"</i>	6
ALGARROBO	<i>"Ceratonia siliqua"</i>	24
MORAL NEGRO	<i>"Morus nigra"</i>	11
NOGAL	<i>"Juglans régia"</i>	2
SAUCE LLORÓN	<i>"Salix babilónica"</i>	32
ÁLAMO BLANCO	<i>"Populus alba"</i>	3
CHOPO DEL CANADÁ	<i>"Populus x canadiensis"</i>	25
OMBÚ	<i>"Phytolacca dioica"</i>	32
ROBINIA	<i>"Robinia pseudoacacia"</i>	1
ACACIA MIMOSA	<i>"Acacia dealbata"</i>	1
ACACIA	<i>"Acacia cianophylla"</i>	1
ACACIA DE TRES ESPINAS	<i>"Gleditsia triacanthos"</i>	1
CINÁMOMO	<i>"Melia azedarach"</i>	1
ARCE NEGUNDO	<i>"Acer negundo"</i>	1
PLÁTANO	<i>"Platanus x hispánica"</i>	7
TAMARISCO	<i>"Tamarix gállica"</i>	4
EUCALIPTO AZUL	<i>"Eucaliptus globulus"</i>	17
EUCALIPTO	<i>"Eucaliptus camaldulensis"</i>	9
GANDÚL	<i>"Mioporum pictum"</i>	7
RICINO	<i>"Ricinus communis"</i>	2
PINO CARRASCO	<i>"Pinus halepensis"</i>	51

TUYA ORIENTAL	<i>"Thuja orientalis"</i>	95
PALMERA CANARIA	<i>"Phoenix canariensis"</i>	4
PALMERA DATILERA	<i>"Phoenix dactylífera"</i>	36
PALMERA WASHINGTONIA	<i>"Washingtonia robusta"</i>	2

NÚMERO TOTAL DE EJEMPLARES, POR ESPECIES.

NOTA: (En este apartado se han sumado, a los ejemplares censados en los límites, expuestos en el cuadro anterior, el total de ejemplares censados a lo largo de toda la zona urbana: **calles, plazas, parques, escuelas, jardines y casas particulares de toda la población.** No se detallan estos por la complicación y lo extenso que resultaría para su consulta).

NÚMERO / NOMBRE CIENTÍFICO / VULGAR CASTELLANO / VULGAR VALENCIANO

CLASE: ANGIOSPERMAS

19	Acacia cyanophylla	Acacia	Acàcia
1	Acacia longifolia	Acacia	Acàcia
4	Acacia dealbata	Acacia mimosa	Acàcia mimosa
19	Ailanthus altissima	Ailanto	Ailant
66	Populus alba	Álamo blanco / Chopo blanco	Pópul albér / Chop blanc
6	Quercus suber	Alcornoque	Surera
25	Ceratonia siliqua	Algarrobo	Garrofera
3	Ligustrum japonica	Aligustre del Japón	Aligustre del Japó
28	Ligustrum vulgare	Aligustre vulgar	Aligustre comú / Olivella
67	Prunus dulcis	Almendro	Armeler
2	Cercis siliquastrum	Árbol del amor / de Judea	Àrbre de l'amor
4	Eleagnus angustifolia	Árbol del Paraíso	Àrbre del Paradís
60	Acer negundo	Arce negundo	Erable negundo
16	Brachychiton diversifolium	Brachichiton	Brachichiton

9	<i>Diospyros kaki</i>	Kaki	Caqui
3	<i>Cassia corymbossa</i>	Cásia	Casia
28	<i>Catalpa bignonioides</i>	Catalpa común	Catalpa comú
1	<i>Prunus avium</i>	Cerezo	Cirerer
68	<i>Prunus domestica purpurea</i>	Cerezo púrpura	Cirerer púrpura
147	<i>Melia azedarach</i>	Cinámomo / Mélia	Cinamomo / Melia
3	<i>Prunus silvestris</i>	Ciruelo silvestre	Pruner bord
93	<i>Populus x canadensis</i>	Chopo híbrido del Canadá	Pópul del Canadá
3	<i>Populus nigra</i>	Chopo negro	Pópul negre / Chop negre
1	<i>Diospyros lotus</i>	Ebano loto	Eben
17	<i>Quercus ilex</i>	Encina	Alzina / Carrasca
11	<i>Esterculia platanifolia</i>	Esterculia	Esterculia
19	<i>Eucaliptus globulus</i>	Eucalipto azul / común	Eucaliptus blau
16	<i>Eucaliptus camadulensis</i>	Eucalipto	Eucaliptus
1	<i>Ficus elastica</i>	Ficus elástica / Gomero	Ficus elàstica
1	<i>Euphorbia pulcherrima</i>	Flor de Pascua	Flor de Pascua
1	<i>Fraxinus excelsior</i>	Fresno común	Freixe
7	<i>Mioporum pictum</i>	Gandul	Gandúl
1	<i>Gleditsia triacanthos</i>	Acacia de tres espinas	Acàcia de tres puntxes
1	<i>Punica granatum</i>	Granado	Magraner
14	<i>Ficus carica</i>	Higuera común	Figuera comú
2	<i>Ricinus communis</i>	Ricino / Higuera del diablo	Ricí
17	<i>Jacaranda mimosifolia</i>	Jacaranda	Jacaranda
8	<i>Laurus nobilis</i>	Laurel	Llorer
4	<i>Citrus limon</i>	Limonero	Llimera
9	<i>Arbutus unedo</i>	Madroño común	Arborcer comú
1	<i>Magnolia grandiflora</i>	Magnolio	Magnolia
6	<i>Prunus persica</i>	Melocotonero	Bresquiller
1	<i>Cydonia oblonga</i>	Membrillero	Codonyer
1	<i>Salix fragilis</i>	Mimbrera	Salser / Mimbrera
7	<i>Morus alba</i>	Moral blanco	Morera blanca / de cucs
28	<i>Morus nigra</i>	Moral negro	Morera negra
9	<i>Citrus sinensis</i>	Naranja	Taronger

15	<i>Eriobothrya japonica</i>	Níspero	Nespler
2	<i>Juglans regia</i>	Nogal común	Noguera comú
18	<i>Olea europea</i>	Olivo	Olivera
138	<i>Ulmus pumila (híbrido)</i>	Olmo	Olm
44	<i>Phytolacca dioica</i>	Ombú / Bella sombra	Ombú / Bella ombra
3	<i>Parkinsonia aculeata</i>	Palo verde	Parkinsonia
39	<i>Pyrus communis</i>	Peral	Perera
49	<i>Schinus molle</i>	Falsa pimienta / Pimentero	Fals pimenter / Pimenter
1	<i>Pittosporum tobira</i>	Pitóspero	Pitosporum
42	<i>Platanus x hispanica</i>	Plátano	Platan
91	<i>Robinia pseudoacacia</i>	Robinia	Robinia
1	<i>Quercus robur</i>	Roble carvallo	Roure
70	<i>Salix babilonica</i>	Sauce llorón	Salser / Desmai
8	<i>Tamarix gallica</i>	Tamarisco / Taray	Tamarill comú

CLASE: GIMNOSPERMAS.

ORDEN: CONIFERALES

4	<i>Avies alba</i>	Abeto común	Avet comú
1	<i>Cedrus deodara</i>	Cedro del Himalaya	Cedre de l'Himalaya
20	<i>Cupressus arizonica</i>	Ciprés glabro de Arizona	Xiprer d'Arizona
2	<i>Cupressus macrocarpa</i>	Ciprés de Monterrey	Xiprer de Monterrey
83	<i>Cupressus sempervirens</i>	Ciprés común	Xiprer comú
1	<i>Juniperus drupacea</i>	Enebro de Siria	Ginebre de Siria
158	<i>Pinus halepensis</i>	Pino carrasco / de Halepo	Pi blanc
2	<i>Thuja occidentalis</i>	Tuya occidental	Tuia d'Occident
96	<i>Thuja orientalis</i>	Tuya oriental	Tuia d'Orient

ORDEN: CYCADALES

4	<i>Cycas resoluta</i>	Cica	Cica
---	-----------------------	------	------

CLASE: ANGIOSPERMAS

ORDEN: MONOCOTILEDONEAS

5	Dracaena deremensis	Dracena	Dràcena
2	Musa ensete	Musa / Banano	Bananer
12	Phoenix canariensis	Palmera canaria	Palmera canaria
57	Phoenix dactylifera	Palmera datilera	Palmera datilera
7	Trachycarpus fortunei	Palma excelsa	Palma excelsa
42	Washingtonia robusta	Palmera washingtonia	Palmera washingtonia
6	Yucca aloifolia	Yuca	luca

AGRADECIMIENTO

Mi más sincero agradecimiento a:

D. Emilio Beut Berenguer.

Escritor e Historiador.

D. Vicente Castell.

De la Academia de Cultura.

D. Ramón Robres.

Dtor. del Archivo de la Catedral de Valencia.

D^a. Ella Tausk Fayos.

Secretaria del Ministerio de Educación y Ciencia.

D^a. Amparo Cuevas.

Dtra. del Archivo General de Hacienda de Valencia.

D. Antonio Aguilera.

Catedrático de Botánica de la Universidad de Valencia

D^a. Pilar Gómez.

Dtra. de la Biblioteca de la Universidad de Valencia.

Sr. y Sra. Roca.

Hijos del Sr. Francisco Roca, historiador y cronista oficial de Puçol.

Los planos del Palacio Arzobispal, han sido reproducidos gracias a la colaboración de la familia Roca, de quien son propiedad los originales.

No existen otras copias en ningún archivo, ni en el propio Arzobispado de Valencia, pues tales documentos desaparecieron durante la riada de 1957

Los dibujos incluidos en este trabajo, han sido realizados por el propio autor.

BIBLIOGRAFÍA

LOS PRELADOS LEVANTINOS.

Elias Olmos y Canalda. - Madrid - 1949

NOTAS ÚTILES PARA LA HISTORIA DEL PUEBLO DE VALENCIA.

Aparicio Sucias.

GEOGRAFÍA DEL REYNO DE VALENCIA.

José Martínez Aloy.

VALENCIA Y SU REINO.

Francisco Almela y Vives. - Valencia – 1965

HISTORIA GENERAL DEL REYNO DE VALENCIA.

Gaspar Escolano. - Valencia – 1878

OBSERVACIONES SOBRE LA HISTORIA NATURAL DEL REYNO DE VALENCIA.

Antonio José Cavanilles. - Madrid – 1795

DICCIONARIO HISTÓRICO GEOGRÁFICO Y ESTADÍSTICO DE ESPAÑA.

Pascual Madoz

GUIA DE CAMPO DE LOS ÁRBOLES DE EUROPA.

Alan Mitchell. - Barcelona - 1979

GUIA DE CAMPO DE LOS ÁRBOLES DE EUROPA.

Gerd Krüssmann. - Barcelona - 1979

DEODENDRON. ARBUSTOS Y ÁRBOLES DE JARDÍN EN CLIMA TEMPLADO.

Rafael Chanes. - Barcelona – 1979

DICCIONARIO DE BOTÁNICA.

Dr. P. Font Quer. - Barcelona.

EXÓTICA I Y II .

Alfred Byrd Graf. - Rutherford. N.J.