

situada en una zona quasi plana, a 135 metres s.n.m., les parets de desnivell no passen d'un metre d'alçada, el cultiu actual és l'olivera, de la varietat "Canetera" empeltats ara fa uns anys, abans eren de la varietat "Farga"; alguns dels exemplars són molt vells però no molt grans de volum, és característic del terreny, que no deixa créixer massa grossos els arbres, i és observable per tota la partida de les Cantereres-Mas d'en Bosch. En la parcel·la no s'aprecie ninguna estructura de vivenda o refugi, la única arquitectura rural que es veu, són les parets de pedra seca. Els peus de les oliveres velles, molt probablement foren plantats pels agricultors sarraïns que van deixar registre de les seues petxades, mitjançant la ceràmica, per tant l'edat de eixes oliveres, estaria al voltant dels 800 als 1000 anys.

RESTES MATERIALS:

El material antròpic està constituït per uns pocs fragments ceràmics molt esmicolats per les feines agrícoles i unes quantes pedretes rodades de riu, de diversos minerals cristallitzats (quarç comú), possiblement utilitzades per a jugar.

Totes les ceràmiques pertanyen a l'Edat Mitjana Islàmica amb una cronologia als voltants dels segles X-XI-XII, apareixen restes de diversos envasos i un mínim d'onze individus.

Només hi ha una forma identificable, corresponent al galbo d'una olla-marmita de coll ranurat típica islàmica, la resta dels fragments pertanyen a diversos cossos globulars indeterminats, de ceràmiques tradicionals comunes fetes a torn, la majoria de les ceràmiques han estat allisades exteriorment, a l'estil tradicional dels alfars musulmans.

Sobre la utilitat, la causa o el motiu de la presència d'aquests tipus d'envasos podem plantejar i enumerar diverses hipòtesis:

1-) ¿El motiu? La ceràmica està dins d'una zona d'un ús antròpic masiu, pels habitants d'alqueries medievals properes que es dedicaven a l'explotació agrícola i ganadera del territori.

2-) ¿La causa? Els envasos ceràmics van ser amortitzats pels treballadors que exercien les tasques agrícoles en este bancal.

3-1) ¿La utilitat? Per contindre aliments, per cuinar,

per menjar.

3-2) ¿La utilitat? Per contindre aigua, per beure, per cuinar, per regar.

3-3) ¿La utilitat? Envasos per a recol·lectar o transportar plantes i fruits.

EL CULTIU : L'OLIVERA EN ÈPOCA ISLÀMICA

Els cultius d'oliveres estaven molt estesos des de l'època romana, els musulmans continuaren aquest tipus de cultiu, el segon en importància darrere dels cereals, es feia un gran ús de tot l'arbre com hem fet invariablement fins meitat del segle XX.

1-) El fruit, les olives s'adobaven i les consumien a diari, com a plat principal i com a condiment en multitud de guissos (dins de l'olla).

Els tipus i sistemes d'adobs no defiririen massa, dels que es preparaven als masos durant el segle XX, hi ha "cent" maneres d'adobar-les, de les tècniques i maneres més senzilles i tradicionals, nomene les quatre tècniques més populars dels masos propers:

(1-2) Olives verdes, cullides poc avanç de començar la maduració, trencades-xafades i deixades varios dies (6



Mas Nou: ralla del terme de les Coves amb Alcalà.

o 8) en aigua, canviant-la cada dia fins que estiguen "mortines" que hagen perdut fortor, després ficades en aigua salobrosa (70 grams de sal per cada 3 gots d'aigua), amb plantes aromàtiques del terreny (en especial el timó i saboritxa), fulla de garrofer, fulla d'olivera. **(1-3)** Olives entrades en color, mig madures; ja no es poden xafar, es fa un tallet a la pell i es procedeix ficant-les en aigua(2 o 3 dies) canviant-la varies vegades, després es procedeix com en el sistema anterior.