

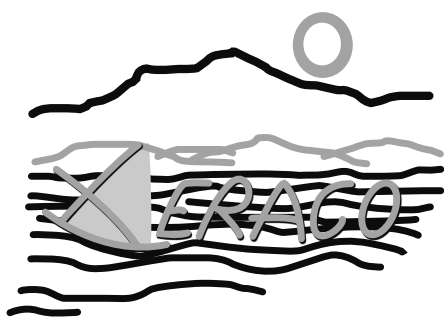
Ab ben-Cedrell

Revista d'Història, Geografia i Etnologia



A ús i costum

Núm. 3. Hivern 2009



LA GOLETA

Ab ben-Cedrell

Revista d'Història, Geografia i Etnologia

Any I. Núm. 3

Hivern 2009

EDITA

Associació Cultural La Goleta
Xeraco

DIRECTOR

Joan Iborra

CONSELL DE REDACCIÓ

Joan Iborra

Antoni Martí

Francesc Torres

Rafael Campos

Maria Júlia Cervera

José Luis Planes

José Doménech

DISSENY I MAQUETACIÓ

Joan Iborra Gastaldo

Rafael Campos Sastre

IMPRIMEIX

Gràfics Serveis Editorials

DIPÒSIT LEGAL

V-3120-2009

ISSN

En tràmit

Amb el suport econòmic de



Sumari

<u>Qui no pot segar, espigola</u>	<u>4</u>
<u>Oficis ambulants</u>	<u>8</u>
<u>Una de calç i tres d'arena</u>	<u>11</u>
<u>La cisterna</u>	<u>16</u>
<u>25 de setembre de 1975</u>	<u>20</u>

Lletra de convit

Espècies extingides

Aquest tercer número de la revista *Ab ben-Cedrell* l'hem dedicat íntegrament a recuperar uns aspectes passats, usos i costums que amb el decurs del temps s'han oblidat. Retalls de la cultura popular i de l'ambient social de Xeraco, i òbviament del País Valencià, que per formar part d'una època feliçment peril·litada i superada esdevenen incògnits, desordenats, records recòndits que només relaten les persones més antigues de la població. Per això mateix hem volgut recuperar l'època de postguerra i de fam, unes dècades en què el poble vivia intensament el cicle agrícola i el pas de les estacions marcava la vida quotidiana. Un temps que resulta molt llunyà i difícil de comprendre per a les generacions més joves.

Hem dividit el contingut en dos apartats diferent que desvelen una forma de vida molt distinta a l'actual. El primer tracta d'uns usos superats pel progrés de la societat que delaten una forma de viure precària, quasi arcaica i molt arrelada a la terra, espigolar, el tema del primer article. Una tasca que arrapava els darrers fruits de la collita i constituïa un pessiguet notable en la dura subsistència diària. El segon recorda els venedors ambulants que visitaven Xeraco amb una percepció arcàdica. Unes activitats observades pels ulls curiosos i desvetllats de la infantesa que recorda amb certa nostàlgia aquell temps de penúries i dificultats. La segona part incideix en una activitat econòmica que es feia a les faldes del massís del Mondúver, a la vora dels barrancs on abundaven les pedres i la llenya: els forns de calç. Un verdader treball de camp que descriu detalladament la vida dura i esquerpa dels calciners i dels forns dels quals encara es conserva notícia, oral, o algunes restes, diríem que arqueològiques, en permanent perill de desaparició. El quart article és un text recuperat per la seua importància que explica la construcció de la cisterna pel sistema comunal. «Anar a comú» és una expressió que indica la participació global del poble en la construcció d'una obra pública necessària. Per aquest mètode es va construir el Campanar Nou i la Cisterna i també les Escoles Velles, amb la contribució de tot el poble de Xeraco. Tanquem el número i l'any amb un fragment de l'obra emblemàtica de Josep Piera, *El cingle Verd*, que atorga veu i protagonisme a l'experiència que exemplificava una vella parèmia valenciana molt assenyada: «Del vell, el consell».

JOAN IBORRA

Qui no sega, espigola

RAFEL CAMPOS

JOAN IBORRA¹

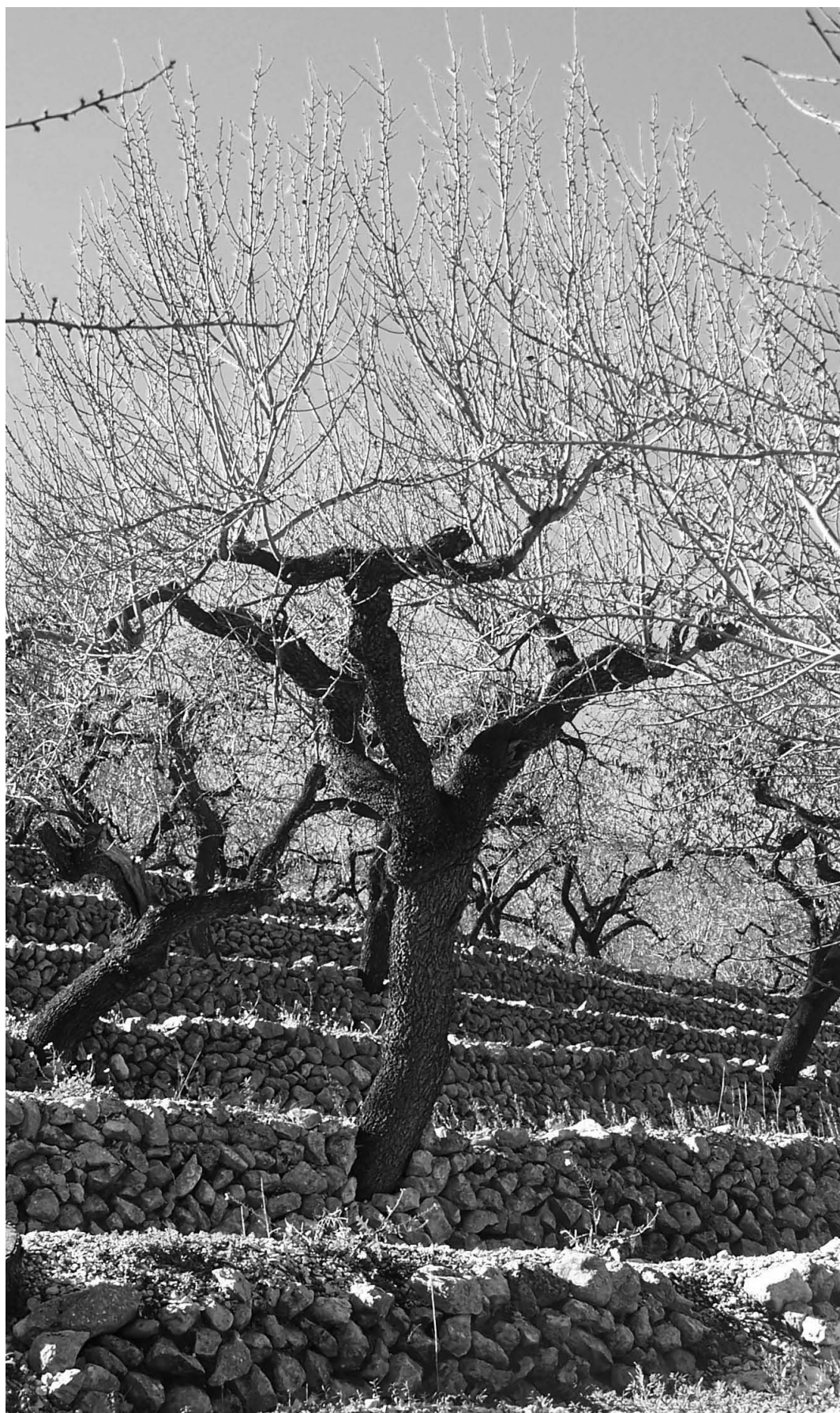
Temps era temps que ametlers i garrofers van desaparèixer de la rodalia del poble i també dels bancals oberts als vessants de les nostres muntanyes, però encara podem trobar alguns exemplars en algunes partides del terme com les Vinyoles, la font de l'Ull, la Rondonera o el racó Ferragud, entre d'altres. Aquests paratges encara presenten vestigis d'una vegetació a hores d'ara inusual. Posem que encara sobreviu una part de la garriga primitiva que poblava la serra del Mondúver com la mata, el llentiscle, l'escassíssima murta, el coscoll... que apareixen al nostre voltant units a una ampla varietat d'herbes d'olor, és a dir, el poliol, tot i que escàs, el té roquer, l'orenga, la preada pebrella, el rabet de gat, etc.

Collir ametles. Quan arribava la meitat d'agost, venia l'hora de collir les ametles. Dones i xiquets estenien mantes sota els ametlers mentre els hòmens, dalt dels arbres, sacsaven les rames per espolsar-ne els fruits. Les ametles més resistents o més altes es feien caure pegant-les uns colpets amb una canya més llarga. Les ametlles que queden damunt la manta eren més bones de ple-

gar que aquelles que quedaven fora del cercol cobert, perquè la terra, d'un color semblant a la fruita seca, les amagava i només aquells que disposaven d'una vista d'esparver les podien ataüllar. Una vegada el cabàs ple, es trascolava a uns grans sacs de jute, els quals es carregaven al llom fins als carros per transportar-les a algun dels magatzems que hi havia al poble: el de Josep Maria Vila, el «tio» Vila, don Vicent el Metge. Allí s'abocaven en un gran muntó i les dones pelaven les ametles amb un ganivet o amb una navalla. Si a alguna treballadora se li escapava la fulla mortífera i es feia un tall a la mà o al dit, ningú no es preocupava de res. Tiraven mà d'un mocador, l'embolicaven amb una de les tantes teranyines com penjaven del sostre, s'embenaven el tall i a continuar treballant com si res. Una pràctica que podem veure reflectida en nombroses activitats similars, com el cas de la fabricació de taps de suro que es feia a l'Empordà, descrita magistralment pel periodista Gaziell.

La collita de les garrofes. Era una faena molt semblant a la de collir ametles però més pesada perquè s'havia de pujar als cingles i bancals penjats de la muntanya, per sendes i camins molt difícils de la serra, per anar a collir-les. Després s'havia de fer un

¹ Article publicat al *Llibre de festes* 1995, Xeraco: 1995.



Bancal d'ametlers



*Bancal de garrofers a la font de l'Ull,
amb el cingle al fons*

gran esforç per baixar els sacs plens, generalment a l'om dels collidors. Aquell que era afortunat s'emportava la mula o el matxo per estalviar-se aquesta faena tan pesada. Es baixaven al pla per carregar-los damunt del carro i transportar el producte a la garrofera o a la pallissa per a menjar dels animals de cabestre. Mentre carrejaven les garrofes solia cantar-se aquesta cançoneta per anar passant el temps:

Bon arbre és el garrofer
que té garrofes tot l'any
quan li cullen les d'enguany
ja té les de l'any que ve.

Pels mesos de setembre i octubre venia el temps de la collita d'aquests fruits. Allí acudien i anaven tots: hòmens, dones, xiquets i xiquetes. Els més menuts només cobraven la quarta part del jornal dels hòmens i hem de dir que algun d'aquests xiquets arribava a guanyar fins i tot dos jornals sencers. Els hòmens duïen canyes grosses bastant fortes, amb un ganxo de ferro lligat a la punta per sagnar bé les branques dels arbres i espolsar les garrofes. Les dones i els xiquets, amb cabassos d'espart, les havien d'arreglar tant com podien.

Espigolar. Al cap de vuit dies d'acabada la collita, l'ajuntament feia un ban per tot el terme per tal que la gent que no tenia propietats poguera espigolar les garrofes o ametles que quedaven als arbres i completar el

jornal escàs, o bé obtenir una ajuda alimentària o un suplement de farratge per als animals de càrrega sense que costara poc més que l'esforç personal.

Tenim constància, però, que alguns territoris d'aquella època, abans de l'espigolada, enviaven els bracers a repassar els seus bancals —i també els que no eren seus— perquè els jornalers no trobaren garrofes o ametles per espigolar. És evident que aquesta forma de procedir només amagava una intenció fàcil i senzilla d'entendre a ulls d'ara.

Espigolar era una tasca que realitzaven els més desproveïts d'ingressos i constituïa una ajuda al magre jornal que es guanyava després d'una jornada de sol a sol. Ara ja ha desaparegut per complet, en haver-se abandonat el conreu dels arbres de secà, ametlers i garrofers, pel seu escàs rendiment.

Espigolar arròs. Com hem dit abans, «temps era temps» en què els arrossars ocupaven gairebé tot el litoral valencià. Al terme de Xeraco, el cultiu de l'arròs s'estenia des de la Ratlla, a Tavernes, fins a les Galerasses, a Xeresa, i des del camí de les Marjals fins al Camí Real.

A principis de la dècada dels seixanta, l'arrossar era un paisatge comú a les marjals saforenques, en especial al Canyar (Canyaret i Roqueta), perquè, en un medi exclusivament rural com era el nostre, l'activitat agrícola i el territori paisatgístic han estat en íntima connexió. A la franja litoral de la Partida, entre les Sorts i les Marines, el monocultiu de l'arròs adaptat a un clima temperat càlid, amb un terreny de molta humitat, abundant d'aigua i elevada salinitat generava guanys suficients en terres on les hortalisses o els cereals de secà resultaven totalment inviables.

L'arròs se solia sembrar cap a març en un planter, en arribar a la talla adequada, es trasplantava a les basses de conreu pel mes de maig o de juny, segons les circumstàncies climatològiques del moment i se segava pel



Plantant arròs (Arxiu A.C. La Penyeta. Cullera)

setembre o a principis d'octubre, després d'haver patit o sortejat els temporals que donaven pas a la tardor.

Així, doncs, el treball dels segadors era un dels més durs i penosos d'aquells que es donen al món agrícola. Els jornalers passaven tot l'estiu d'arrossar en arrossar «aquells que tenien la sort de tenir la faena contínua». Quan acabaven de segar un camp i se n'anaven a un altre, era molt dur veure'ls marxar cap a un altre amb tan sols dos pedaços de roba, la faixa, la corbella a la mà i un cabàs a l'esquena. Amb quinze o setze hores de treball diari, molt més que de sol a sol —la majoria de les colles començaven abans de rompre l'alba— fins a més enllà de la poqueta nit. Per llit usaven un muntó de palla o unes garbes, de sostre un cel estel·lat i per a menjar, tan sols un plat de calent diari consistent en un simple guisat de creïlles. De tant en tant, se solia guisar una paella amb uns pocs trossets de carn que alguns se'ls havien de rifar per tastar-los. Una vida dura i sacrificada que el nostre inconscient col·lectiu no ha dubtat a voler oblidar.

Si resultava feixuga la faena de l'arròs, també era penosa la vida de les seues famílies, amb molt poca cosa per a menjar. La vida rural, en temps de la postguerra, era molt

difícil, perquè gairebé no hi havia res que dur-se al pap. Les dones i els xiquets de Xeraco no tenien altre remei que espigolar en aquells terrenys de marjal, amb aigua i fang fins els genolls, arplegant el més aviat possible aquells escassos grans d'arròs que queien quan els homes el segaven. Es lligaven els manolls d'espigues en garbes o els carregaven fora la mallada perquè els carros el carregaren, no fóra cas que amb tanta humitat els grans es feren malbé o les aus se'ls menjaren.

Aquells miserables quatre grans, que tenien el valor de l'or blanc, se'ls enduien a casa on l'estenien amb tota la cura del món damunt de sacs o d'estoretes de canyes per posar-lo a assecar al sol. Quan el gra estava en condicions, el col·locaven dins d'un morter o cànter de cul reforçat i el picaven a poc a poc amb la massa de picar fins que el pallús se separava del gra. Tot seguit, el garbellaven per aconseguir el tan apreciat gra blanc. Amb arròs blanc es guisaven moltes classes de plats o es podia reservar per a fer un àpat especial. També solia bescanviar-se a l'estraperlo per altres queviures de major necessitat o baratar-lo a d'altres famílies per productes de valor similar.

Oficis ambulants

RAFA CAMPOS¹

L'orgull que un poble té per conèixer la seua història, aquella que ha anat realitzant la gent humil i anònima, és tan digne i natural que conté les dues condicions bàsiques de la necessitat humana: per una banda, l'exigència d'un dret, i per un altra, el compliment d'una obligació moral. Així, tots els mitjans d'expressió i de comunicació seran sempre pocs per oferir aquest coneixement dels nostres avantpassats a les noves generacions de xeraquers i tanmateix, un agra-dable record per als nostres majors. Avui, ens valem d'aquesta publicació per fer esment d'una colla d'activitats humanes tradicionals que no fa molt temps van ocupar un espai als carrers del nostre poble i foren centre de curiositat per a menuts i grans.¹

Arrop i talladetes. Aquests curiosos personatges apareixien pel nostre poble en arribar l'hivern, procedents per regla general de la Vall d'Albaida, duent del ramal el burro carregat amb la sària, tota ella farcida de gerres que contenien el deliciós «arrop i talladetes». L'arrop es feia tradicionalment amb el most del raïm «rossetti», el qual es bullia durant molt de temps per poder aconseguir que

prengués una consistència espessa. També podia ser elaborat amb el most de les figues dolces, molt més fàcil i barata aquesta modalitat. Les talladetes, es feien amb trossos grans de carabassa, deixada en remulla dins d'uns grans recipients que contenien aigua de calç. Resultava fàcil reconèixer l'entrada de l'arrop perquè a grans crits deia:

—Dones i xiquets, eixiu que vos porte arroper i talladetes, mel per a les xiquetes!

La terreta. Puntual com el sol de migdia, apareixia pels nostres carrers la figura d'aquell entranyable vellet duent del ramal una burreta carregada amb la sària, tota plena d'una terra blanca i molt fineta, terra d'escudelles, anomenada «terreta», i que les nostres mares i germanes feien servir per escurar calderos, perols, paelles, plats... Tenia una crida pròpia: «El terreret! Eixiu que el terreret ja està ací!»

El granerer. El granerer era un d'aquells personatges que es guanyaven el pa de cada dia anant de poble en poble, amb un cabàs d'espart o llata carregat a l'esquena, tot ple de palmes preparades i amb alguna que altra granera sencera. Amb una habilitat i rapidesa que deixava bocabadades a les criatures que amb curiositat l'observaven,

¹ Publicat al *Llibre de festes 1986*, Xeraco: 1986.



L'esmolador

refeia les graneres gastades que les dones li treien per canviar-los el ramàs. Si a més li compraven alguna de les que ja duia fetes, podia augmentar el minso jornalet que es treia dia a dia. Solia cridar pels carrers: «El granerer! Dones, empalme graneres!»

El ferroveller. «Ferro vell compre!» Aquest crit trencava la calma dels nostres carrers, quan el soroll dels vehicles a motor encara era tot un somni per a la gent d'aquella època. To seguit, apareixia una haca que tirava d'un carro carregat amb complements i atifells per a la casa: paelles, cassoles, plats, gots, carneres, cànTERS, canterelles, botiges,



pitxers, cullerots, cadires menudes... i una bona provisió de caixetes de mistos. Les dones eixien al seu pas per baratar qualsevol dels objectes que duia per ferro vell que havien arreplegat d'una manera o altra tots els de la casa i bescanviar

les pells seques dels conills que es criaven als corrals per caixetes de mistos.

El llanterner. Era el personatge que es dedicava a apanyar els atifells metàl·lics, generalment de llanda com podien ser poals, cassoles, gavetes... però també llacaven, —és a dir, posaven unes grapes amb una pasta refractària— a les cassoles, perols i cassets de test que s'hagueren badat. Aquests homes, feien servir un fogueret per calfar una peça de coure, l'estanyador, amb el qual tapava els forats o badalls, ajustava anses i mànecs als objectes quotidians, majoritàriament casolans.

L'esmolador. Ocasionalment apareixia pels carrers del poble, un personatge amb una bicicleta que anava anunciant-s'hi amb un xiulet tot seguit del crit: «L'esmolador!» Al darrere de la bicicleta duia una roda d'esmolar la qual feia girar a força de pedal a una gran velocitat. Acostava amb gran traça el ganivet o la navalla i tot seguit començaven a eixir un munt d'espurnes que deixava bocabadada a la xicalla que curiosa i entusiasmada se li acostava per veure aquell treball inusual. No solament



El xambiter

es dedicava a esmolar les fulles de les fermentes de tall que ho necessitaven, sinó que també es dedicava a reparar tissors i alicates quan no tancaven bé o el mànec dels ganivets i navalles, si molt convenia.

El xambiter. «Xiquets, orxata!». Un dels crits més desitjats i esperats per tota la xicalla del nostre poble. En arribar la calor, allà a mitjan vesprada, feia la seua aparició aquest personatge. No calia que cridés, tot i que li era menester alçar la veu per si algú se'n despistava, tanmateix, el sisè sentit de les criatures el detectaven a una hora de camí. Dotat d'un 'carro-tricicle', per denominar d'alguna manera la gelateria ambulat, recorria els nostres carrers durant les hores prudencials en què la sufocant calor estiuenca minvava una mica, suficient per circular per aquells carrers de terra, ressecs i encara calents pel sol del migdia. Com era habitual, feia les parades rituals als cantons més estratègics per aconseguir la màxima

clientela. *Polos* de cafè, llet, orxata, llimó, maduixa..., d'aquells que anomenàvem de gel; granissats de llimó, cafè, orxata i llet merengada i aquells *mantecaos* de diversos sabors: xocolata, nata, maduixa... D'una barra allargada de forma prismàtica es tallava un fragment i es col·locava entre dues galetes planes de vainilla o dins d'una mesura enrotllada de forma cònica². Aquests sabors feien les delícies dels més menuts i també d'aquells que no ho eren tant durant un temps aspres, difícils i d'escassetat general.

² L'anglès *-sandwich* literalment entrepà, usat per definir una mescla entre dues capes, devingué a les Comarques Centrals Valencianes la pronúncia 'xàmbit' que especificava una porció de gelat contingut entre dues galetes. D'ací, derivà el nom de l'ofici, 'xambiter'. A d'altres comarques del País Valencià, la solució va passar per incorporar el barbarisme *-corte* perquè el gelat es tallava amb un ganivet abans de posar-lo entre les galetes.

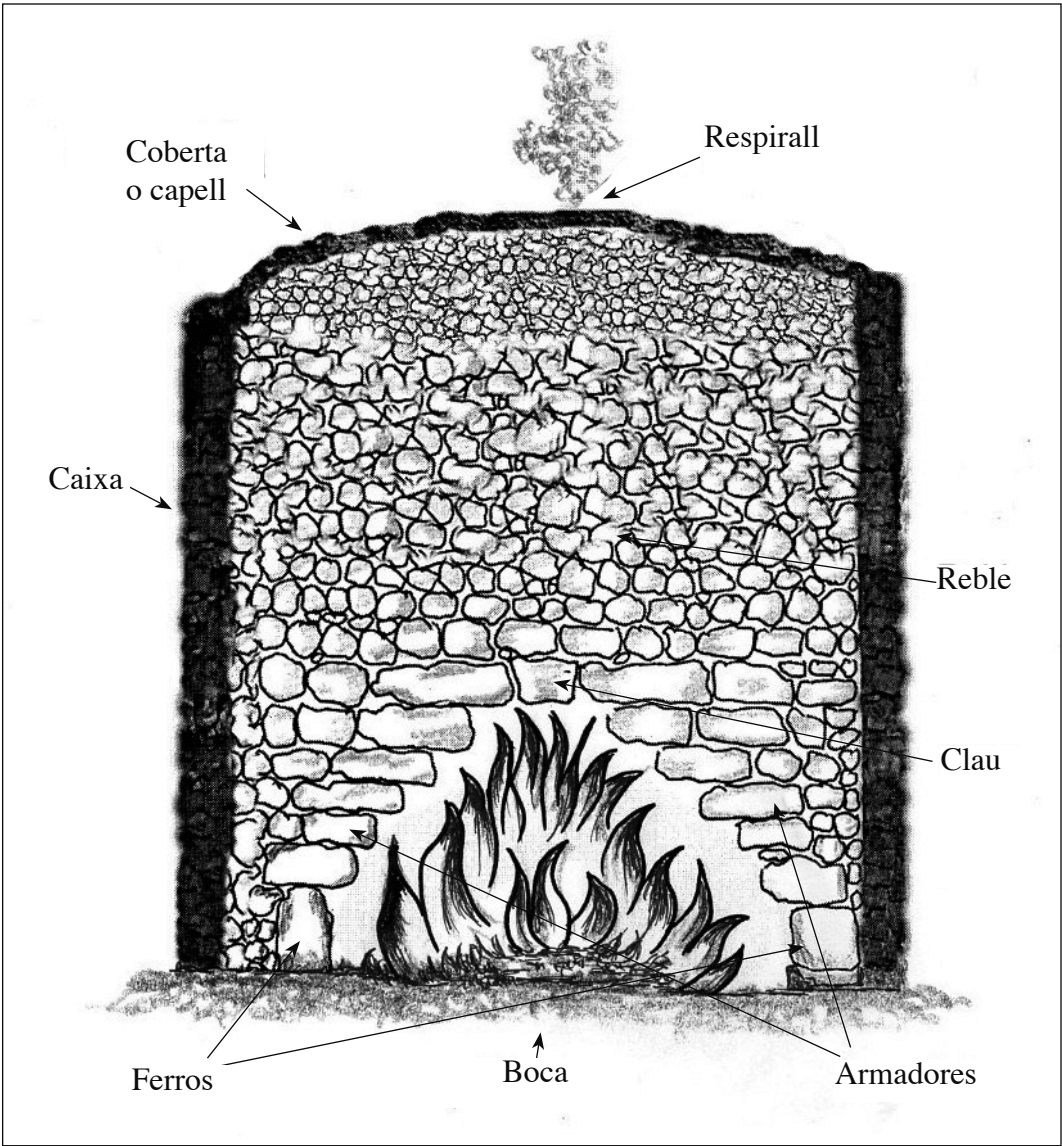
Una de calç i tres d'arena

JOSÉ DOMÉNECH

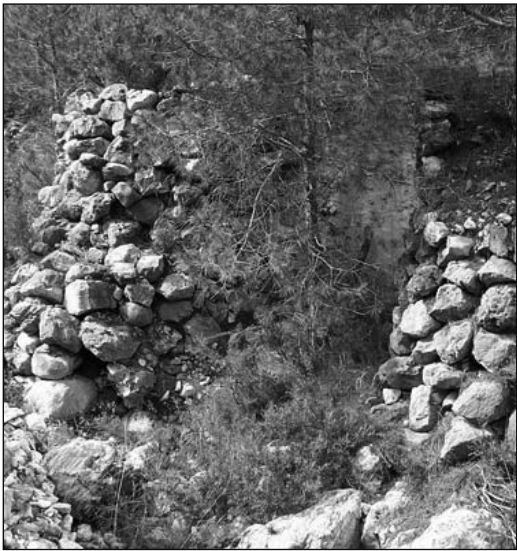
Els nostres coneixements són en gran part herència de les diferents civilitzacions que han passat pel nostre territori. Hi trobem les diferents tècniques de construcció que al llarg de la seua evolució han tingut la finalitat de millorar la durabilitat de les estructures arquitectòniques: una casa, un safareig o una cisterna. Aquesta evolució ha estat possible gràcies al descobriment de les propietats de nous materials, com l'argila o la calç. L'abundància de pedra calcària sobre la superfície terrestre i la facilitat per convertir-la en calç explica el fet que es convertira en un dels productes més antics de la química. Per la seua naturalesa i facilitat d'ús, probablement siga el ciment més antic que es coneix, utilitzat des de fa mil·lennis en l'arquitectura com a material constituent de morters i revestiment per les cultures més antigues. Durant l'època neolítica (6è mil·lenni aC) i en l'anatòlica Catal Hüyük (actual Turquia) es va emprar en el recobriments de parets. En alguns jaciments mesopotàmics s'han trobat forns per a la fabricació de calç; tanmateix van ser els romans els qui van millorar-ne el procés de fabricació. Aquestes aportacions han arribat fins a nosaltres gràcies al tractat *De architectura Libri x* de Marc Vitruvi (13 aC).

Per les muntanyes solia haver nombrosos forns destinats a la fabricació de calç a partir de les roques calcàries, molt abundants al País Valencià, usats des de finals del segle XIX. Per a la construcció d'un forn es triava un indret proveït dels recursos necessaris: llenya i pedra. Sobre el pendent del terreny s'excavava una cavitat circular, les dimensions de la qual les determinava la capacitat del forn. Posteriorment, un margener construïa les parets de pedra, recobertes de fang amb la finalitat d'evitar-ne la pèrdua de calor. Al voltant del forn s'obria un camí per accedir al sostre i extraure la calç. Els forns més grans tenien unes dimensions aproximades de 2 m d'alt per 4,20 m de diàmetre i podien produir al voltant de 2.000 arroves de calç. Moltes vegades, abans de cremar la pedra calcària, la producció ja s'havia encomanat per arroves. La gent dels pobles veïns que hi venien a proveir-se, transportaven la calç amb carros tirats per bous.

Alguns homes del poble produïen calç per guanyar-se el jornal atès que corrien temps de molta necessitat i no tots podien aconseguir un treball diari. Era una feina complementària a les tasques agrícoles, sovint de caràcter estacional. Hi aportava uns ingressos familiars afegits, necessaris en un



Esquema de funcionament d'un forn de calç



Forn de la Budellera



Calcinació de la pedra



Exterior d'un forn de calç

economia tan precària, accentuada per l'escassetesa de la postguerra. De costum i per pròpia iniciativa, s'ajuntava alguna colla de homes i es dedicava a cremar pedra als forn per traure alguns diners. El calciners més coneguts al nostre poble eren de la família dels Xaixos (Batiste, el tio Sardina i Làzaro, que era un xiquet).

Per transformar la pedra calcària en calç calia una gran quantitat de llenya, aproximadament uns 300 feixos. Es recollien les branques dels pins, argelagues i coscolls, feien feixos i els transportaven al llom per terrenys abruptes o ajudats per burros forners, si es trobaven més lluny. Aquesta activitat, conjuntament amb l'obtenció de llenya per als forn del poble com el de Jeroni, la tia Carmen la Xaixa o la tia Tona, deixaven les muntanyes ben netes.

La saviesa popular situa els forn de calç a prop dels barrancs on hi havia abundància de pedres perquè l'acció de l'aigua, quan hi discorria, deixava les pedres netes d'impureses, idònies per ha ser utilitzades pels forn sense pèrdua de material. Les pedres s'extreien directament amb l'ajuda d'eines com el perpal o l'aixada. La calç es transportava amb l'ajut de burros aparellats amb dues fustes planes, anomenades portadores damunt l'albarda. La pedra s'havia d'escollir morta ja que la viva explotava en cremar. La pedra morta conserva una forma arrodonida i si es trenca, el fragments es divideixen en cantells arrodonits mentre que la viva els presenta afilats.



Interior d'un forn de calç

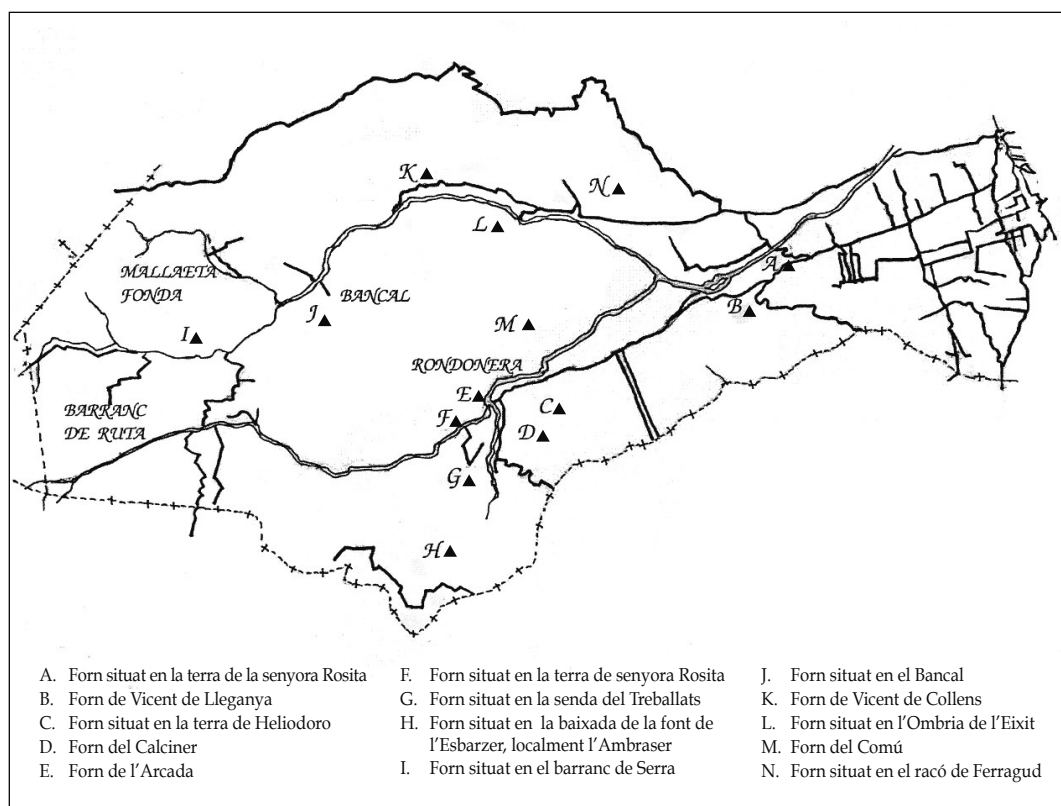
Dins del forn de calç, s'ordenava la pedra de manera que quedara una cavitat central on la llenya cremava. Així, es creaven anells de pedra cada vegada més menuts fins a formar una cavitat troncocònica que arribava al sostre. Primer es col·locaven els 'ferros' en forma d'anell plantats sobre el sòl i, a sobre, les 'armadores', que se suportaven pel seu propi pes i recolzaven en la paret del forn¹. Els espais buits que quedaven s'omplien amb més pedres i, finalment, els pocs buits que quedaven, es farcien amb reble, per tal que no s'escapara l'escalfor. Així es tancava progressivament el forn.



Forn de calç circular

Molt sovint els homes de la colla contractaven Felip el Negre per tal d'arreglar la pedra dins del forn ja que eren necessàries mans expertes per a executar aquesta feina. Felip se situava dins l'anell i ordenava els cudols i cantals ajudat per un altre home que li subministrava el material petri a mesura que els anells guanyaven altura. Per arribar-hi al

¹ Els ferros i les armadores són pedres de diferent mida.



Plànol dels anys quaranta on se situen els forns de calç (Arxiu Municipal de Xeraco)

capdamunt, Felip descansava sobre un feix de llenya per estar més alt. Finalment l'últim anell es tancava amb una pedra anomenada clau. En compte de porta es col·locaven dues pedres allargades recolzades l'una sobre l'altra.

La cuita de la pedra durava tres dies i dos nits durant els quals s'havia de mantenir el foc viu. Amb l'ajuda d'una forca, la foguera s'alimentava amb llenya nit i dia sense parar. Durant les nits, il·luminats pel resplendor del foc, mentre uns dormien unes hores, els altres seguien alimentant el forn per tandes. La temperatura que s'aconseguia era aproximadament d'uns 900° C i creava una gran columna de fum que canviava de tonalitat fins esdevenir quasi blanca a mesura que la pedra es convertia en calç. A partir d'aquest moment, es mantenia l'escalfor unes quantes hores més per finalitzar el procés. Poc abans d'acabar la cuita, el forn adquiria un color daurat brillant, resplendent, digne de veure, indicador d'una bona fornada. Abans de traure la calç, s'havia de refredar durant

un parell de dies i després s'extreia pel sostre amb cabassos d'espart. De vegades no s'aconseguia llenya suficient o la cuita eixia fallida amb la qual cosa es perdia el temps emprat i la il·lusió posada en guanyar uns pocs diners.

La cuita es dividia en dues parts. Les pedres més blanques s'aprofitaven per a l'emblanquinat de les cases. A Xeraco, el tio Daviu, de Xeresa, la venia pel carrer. El procés resultava senzill, s'omplia una gerra de test amb la meitat d'aigua i la meitat de calç i es deixava a la serena perquè realitzara el procés d'ebullició. La massa obtinguda s'utilitzava per emblanquinar. Les altres pedres s'usaven per a fabricar morter en la construcció a través d'un procés d'ameració. La calç s'abocava dins d'unes basses excavades en el terreny que alguns propietaris tenien en les terres, o es demanava permís a l'amo del bancal, i se li afegia aigua. En aqueix moment, l'aigua començava l'ebullició perquè la calç viva en contacte amb l'aigua desprèn calor. Una vegada amerada,



Cabàs de carregar calç

s'afegia arena de la platja i es pastava amb un llegó. Barrejada la massa, s'amuntegava i es deixava assecar. Quan calia utilitzar-la s'afegia l'aigua necessària.

A Xeraco, els forns que més cremaven calç eren els de l'Arcada i el de les Vinyoles perquè disposaven d'un accés fàcil. Altres forns com el del barranc de Serra o el de la font de l'Esbarzer, encara que presentaven l'avantatge de la proximitat als dos elements fonamentals, la pedra i la llenya, presentaven l'inconvenient del transport, que s'havia de fer amb animals proveït de sàries per sendes llargues, costerudes i sinuoses, per la qual cosa, per baixar-ne la producció —entre 1.000 i 1.200 arroves— calia fer molts viatges. Al forn del Comú es va coure tota la calç de la nova església, gràcies a la ajuda desinteressada de tota la gent del poble. Aquesta forma d'actuar dels xeraquers responia al costum de l'època de contribuir amb feines comunals a la millora de la població, una càrrega social que formava part

de la cultura per raons econòmiques. A ús d'aquest costum, al forn del racó de Ferragut es va fabricar la calç usada en la construcció de les escoles velles.

Les fonts orals que hem utilitzat en aquest treball de camp ens han facilitat la situació dels forns de calç de Xeraco. Hi havia un forn en terres de la senyora Rosita; el forn de Lleganya, en la terra d'Heliodoro; el de L'Arcada i el del Calciner, baix de la font de l'Esbarzer; el situat en la senda dels Treballats², el del barranc de Serra, el del Bancal, el de Vicent de Collens, el de l'ombria de l'Eixit, el del Comú, el del racó de Ferragut, el de les Vinyoles i el de Teresa del Mestre. Els forns es denominaven amb un nom que normalment corresponia al de l'amo de la terra, el qual deixava que cremaren al indret a on estaven situats a canvi de no res, a vegades, o d'una determinada quantitat de calç.

² Actual senda de la Mina si l'agafem des de la Pedrera.

La cisterna

ANTONI MARTÍ¹

L'aigua que s'utilitzava per al consum humà de Xeraco, cap a la meitat del segle XIX, provenia de la font de l'Ull. Des del naixement fins al poble venia a través d'una canaleta feta de teules ben arreglerades fins arribar a l'abeurador que hi havia on estava l'antiga estació del trenet Dénia-Carcaixent. Les aigües sobrants anaven a parar a l'aljub que hi havia a l'hostal de la 'Tia Hilària', al costat mateix d'on ara es troba la cisterna. Un home netejava tots els dies la canaleta amb un ram de romer per major seguretat.

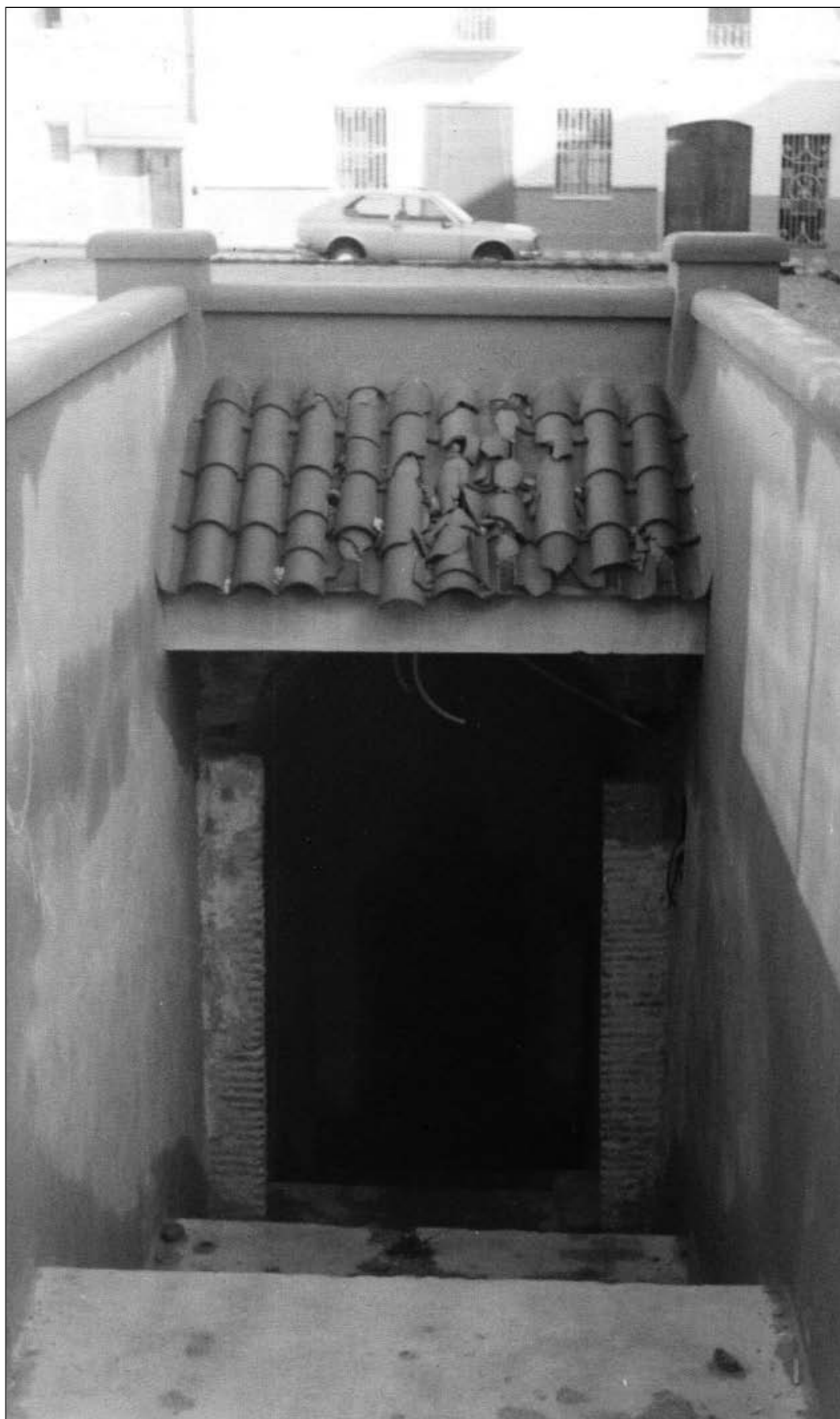
Segons s'ha transmès oralment, pels voltants del 1860 es va declarar una epidèmia de la qual moriren moltes persones, semblava que el poble s'acabava. La gent no sabia d'on provenia i quina era la causa d'aquell terrible desastre, fins que van detectar que es tractava d'hepatitis i la seua causa era l'aigua que provenia de la font de l'Ull, segurament contaminada per algun animal mort que havia caigut en aquella canaleta de teules que anava a l'aire lliure.

Com era obligatori en aquell temps, per construir la cisterna al poble, s'havia de demanar permís al governador de València i

així ho va per l'alcalde, però aquell polític incompetent va denegar el permís per a construir-la. La gent del poble estava indignada per una negativa que no entenia, mancada de trellat i forrellat, però ho va assumir com un acte incomprendible de l'exercici de l'autoritat. Quan el governador va caure malalt, els veïns de Xeraco van aprofitar l'ocasió per iniciar la construcció de l'ansuada canonada i cisterna, encara que no se'ls hagués autoritzat.

El 27 de desembre de 1885 començà la construcció de l'aljub en el lloc on existia un pou públic, el qual va ser aprofitat més tard com a desguàs. Els treballadors que la construïren foren tres obrers reconeguts, tres germans d'Almoines, l'oncle Jaume Nadal, Salvador i Andreu, que més tard també construïren l'església. L'obra es va realitzar mitjançant la prestació personal dels veïns durant els dies festius i els dies faeners a través del treball de quatre o cinc hòmens ajudats de cavalleries menors, a més de les dones que calgueren per transportar la terra extreta i aquells hòmens que no haguessen complert la seua prestació comunitària festiva sense causa justificada. Aquesta terra s'escampava pels carrers del poble que més ho necessitaven. En la construcció es van

¹ Publicat al *Llibre de festes de Xeraco 1994*, Xeraco: 1994.



La Cisterna en procés de restauració



Aspecte exterior de la Cisterna. Any 2004

utilitzar més de trenta mil toves, les parets foren serrades pel fuster Ximo Oltra i els sobrants de fusta es van emprar per fer el moblatge de l'arxiu del Jutjat. El 23 de juny de 1888, a les 9 h de la nit, amb la banda de música i la presència de tot el poble, es va inaugurar la cisterna. L'acte va acabar amb la mobilització de tot el poble i la celebració d'una gran festa.

El primer encarregat a tenir cura d'ella fou Josep Escoto, que cobrava 50 cèntims diaris. S'obria de les 8:00 h del matí fins a les 22:00 h de la nit i els menors de 10 anys tenien prohibida l'estança al voltant de la cisterna i el transport d'aigua. També es va prohibir la utilització de cànters grans. L'any 1931, en temps de la segona república, Dolores Nadal, vídua de Jenaro, amb dues filletes, va ser nomenada nova encarregada. Dins la cisterna, situada a mà dreta, hi existia una tauleta amb botelles de llimó, menta, cassalla, sarsa, refresc de maduixa, absent,

voladorets (llimonada de paperets), tramusos, cacaues, xufes i els diumenges, pastes. A la cisterna anaven els hòmens «A fer-se'n una» quan venien del treball, s'entén, després d'haver donat aigua als animals en l'abeurador del costat.

Davant la cisterna hi havia dos arbres molt grans i un datiler. La soca dels arbres no la podien abraçar entre dos hòmens junts. Aquest lloc era el centre del poble i allí anaven les xiques i els xics. Les sagales portaven el davantal blanc i net com un ra-



L'aljub. Any 2004



Escala de la Cisterna. Any 2004

mellet de gesmil, al costat duïen el cànter o canterella amb la qual anaven cap a la cisterna a poqueta nit, fent molts viatges per a veure els xics. Aquest costum va obligar a què en determinades ocasions es prohibís d'anar més d'una vegada a per aigua.

L'aigua de la cisterna baixava, com hem dit anteriorment, de la font de l'Ull, però per una canaleta nova que va substituir l'anterior construïda amb teules. Aquesta arribava a la carretera i d'ací per una canonada, a l'abeurador i a la cisterna. Per creuar el barranc hi havia una construcció: l'Arcada. Aquesta curiosa i excel·lent obra avui no és més que un record del qual sols queden uns pocs vestigis materials i el nom d'una de les partides del poble. L'aljub s'omplia els primers dies de gener aprofitant la lluna plena, per tal que no es feren cucs i buscant també el dia més fred, perquè l'aigua es mantingués més freda a l'estiu.

Al fons de la cisterna hi havia un forat que servia d'escudeller tapat per una corti-

neta on la tia Dolores deixava els menjars del dia, que guisava amb un fogueret de carbó, fora, al segon replanell de l'escala.

L'última persona que es va fer càrrec fou la tia Amparito de la Cisterna, també vídua, des del 19 de juny fins els 30 de setembre de 1965 en què, per diverses circumstàncies familiars, va abandonar la faena. També influí de forma decisiva la instal·lació d'aigua potable al poble, cosa que va fer que la cisterna o l'aljub perdés la seua primitiva finalitat.

Amb l'arribada de la democràcia i durant el primer ajuntament constitucional, es va condicionar la cisterna com a local d'exposicions amb la intenció de convertir-la en un futur museu arqueològic, on devia recollir-se una etapa de la història de la vida local: ferraments o objectes de tota mena utilitzats pels nostres avantpassats, per a què poguéssim recordar i fer present un fragment de la nostra pròpia història, com vivíem i de què, qui érem i qui som... I en això estem, a l'aguit.

25 de setembre de 1975

JOSEP PIERA¹

Un dia, només un dia, i com he canviat. I quant! Hi ha vegades que la ment se m'estreny d'una buidor espantosa. No és una sensació que vinga de sobte, sinó ben al contrari; va dominant-me poc a poc, deixant-me mut, quiet, fins que m'adone que tot el meu cos es fa en silenci. Res no importa, llavors. Només una angouxa dolça que em fa transparent, oblidat de les coses. Tot cau, tot són ruïnes, però no es trenca res, no hi ha soroll, només un suau enfonsar-se, un desaparèixer lent. Sembla que alguna cosa s'atura, i llavors el pensament funciona a espai, al ralenti, imperceptiblement, de més lluny. Em quede insensible, marginat de mi mateix, sense arribar ni sentir la solitud. Si intente de llegir, o d'escriure, resulta inútil; llibre que prenc em cau de les mans.

Ara rellegesc l'oblit, com si em cerqués, volent retrobar la pèrdua: pel camí

de la font de l'Om, en arribar a tall de les basses, una mena d'aljubs medievals, rústecs i massissos, he trobat dos xiquets i un parell de bicicletes deixades caure vora un marge. Uns pocs bancals de dacs, uns quants clots de faveres... per aquestes contrades quasi ningú fa cas de la terra. Les basses, recentment buidades per regar, només amb un dit d'aigua verdosa entre el tarquim.

Llepó, ressec pel sol en alguna clapa, groguenc. Un dels xavals, amb els camals arromangats, xafigant el fanguer, amb un pot a la mà, intenta de caçar quins peixos lluents o cullerots invisibles. Ell diu: «N'hi ha de grans, però s'hi

amaguen». Tot mirant el joc atent de la criatura, veig com passen, revolant, dos parotets, emparellats com un anell.

Ja en sé el remei: el record, una dutxa d'imatges rentant el cervell, xop de llum. Talment un fruit que cal collir madur, al moment just, si vols gaudir-lo amb deler. No pot ser altra cosa, el record.



¹ Fragment extret de Josep PIERA: *El cingle Verd*, Edicions Destino, Barcelona: 1982.



La iaia paterna de vegades deia: «Cas-cú de nosaltres, en un indret de cel, té un cresol encés; en nèixer està curull d'oli i fa una llum ben clara; després, a poc a poc, va amainant, amainant, i gastant-se; fins que, plof, s'ha acabat; i la flama s'apaga, brusca o lenta, segons. Cada estrella que hi veus és la llumeneta d'un cresol; cada nit se n'esgoten i en naixen moltíssims. Com n'hi ha tants, però, no ho nota ningú fins que no li toca de prop. Tu procura que el teu tinga bona cosa d'oli, si no vols vore't com una *güela*, que per negligent a penes si li'n queden quatre gotes. I vés amb precaució, no siga que bades el fang i el líquid se t'enrame» (...)

La lluna, pàl·lida com un record, em du la boira; i la boira, una nit passejada en blanc i negre. Tot tenia com una teranyina per damunt. El paisatge de la Drova, més medieval que mai, suggeria les campanades a mitjan nit de Welles. M'hi sentia descendit cap a ombres remotíssimes, dins les imatges fílmiques. La Drova, màgica endins la boira, completament nova a la mirada. El nucli edificat de vell, el casalot dels monjos del Cister, ara amb

algunes històries/llegendes que m'han contat de menut. Ruïnes romàntiques, amors i crims, nits gregorianes, remors de fons amb fades, xiprers invisibles, oms perduts, camins de ferradura...

Em demanes, amic, que t'explique els motius que m'hi han dut. Què més prendria jo, que poder escriure tanta vida, tant de tant! La Drova és un nom, un arcaisme que significa droga (potser per la quantitat d'herbes remeieres que hi creixen: romer, frígola, sàlvia, rabet-de-gat, camamil·la, raïm de pastor, pa de rabosa...) i és també un paratge mediterrani i uns records d'infantesa. La Drova és una pel·lícula mental que em passe en certes nits, de lluna com aquesta.



Novembre segons el tòpic de la beateria dominant, i seguint els records anyals de la infantesa, és el mes de la mort, dit de les ànimes. La natura pren el to grisenc de l'absència: els primers gels, els cirerers a punt de desfullar... núvols de fred, la recerca instintiva d'un racó solejat, talment els gossos, els vells, talment.



També les paraules s'esgoten per novembre. Ni records, ni parets, ni núvols, ni ningú. Tot són distàncies. Tot fuig ben lluny. ¿On va la vida que perdem cada novembre?

Les oronelles bequerianes, els diumenges de plom Jules Laforge, els roks *around the klok* de Billy Halley, les vesprades, itàries de sol, amb *Al vent* del Raimon... On són, amics d'ahir, vos ho demane, els esguits vora mar i el cos aborronat de tanta joia?

Primavera d'hivern, és clar, ara ho entenc.

La lluna em fa ullet. I li somric, ben evocant lectures de castells amb merlets, cel·les altíssimes, masmorres amb rates i humitat.

Quines glopades d'il·lusions! Quanta literatura m'acompanya!

Els mots em prenen de la mà i m'endinsen per la boira. Un cercle de llum arrossega els ulls a l'infinit. Veig una enorme ciutat de llumenetes, com un vestit brodat sense agulla ni didal.

La lluna se m'endú l'enteniment a les estrelles. Nade entre fanals de revetla. Tot,

en aquesta boira, té un to cordial. M'acut Brigadoom i m'entre, ja somni. (...)

Després de les sabates de xarol, els calcetins puríssims, els davantals de ratlles, les tardes de diumenge al cinema, la revàlida de quart de batxiller, vingué el primer picup i els discos de Ray Connif (*Brazil, Bésame mucho*), els guateques a casa amb la *pandilla*.

Ballar els ritmes lents buscant un cos, ballar els sons trepidants del rock-and-roll, van ser primeres batalletes victorioses contra l'enemic totpoderós. Ens rebel·làvem contra Déu, contra el pare, contra l'estancament que ens ofegava, contra tot. La ratlla al costat i brillantina la canviàvem pels cabells arrere com James Dean.



Del pantalon curt vora genoll, passàrem als bombatxos cordats arran turmell. Com un salt (el triple salt mortal al trapezi del circ) del cos i l'esperit. Era un trencar la visió que l'infant ficciona sobre el món de l'adult; com baixar una escaleta de replanell en replanell. Fumar *Bisonte*, ballar el *King Creole*, acompanyar parella a la poqueta nit... aquests eren, llavors, els desigs sublimats, el sentit de la vida per a molts.

Publicacions de La Goleta

