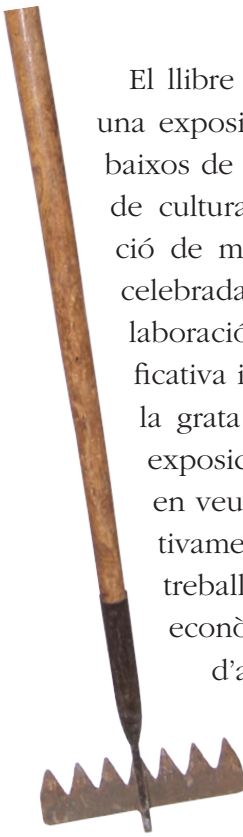


Els solcs de la memòria



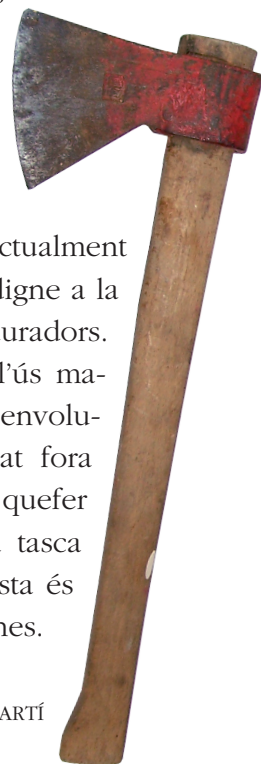
El llibre que ara teniu a mans té, almenys, dos antecedents: una exposició feta l'any 1982 a la Cambra Agrària, ubicada als baixos de l'antic Ajuntament de Xeraco, on ara es troba la casa de cultura, i una mostra sobre ferraments agrícoles i obtenció de mel amb motiu de la Trobada d'Escoles en Valencià celebrada a Xeraco l'any 2005. En les dues ocasions, la col·laboració de les autoritats polítiques i educatives va ser significativa i l'èxit pel nombre de visitants anava acompanyat per la grata sorpresa d'una temàtica poc freqüent en qualsevol exposició, sobretot per la complicitat de les persones majors en veure reflectides en aquells objectes unes vivències relativament pròximes en el temps, de vegades símbols del dur treball i la precarietat quotidiana. Superades les dificultats econòmiques i tècniques, un somriure dedicat al record d'aquells ferraments guaitava a la cara dels visitants.

Així feien bona aquella expressió atribuïda a Mahoma: «Al costat de la dificultat es troba la felicitat».

Ara mateix podem llegir moltes notícies sobre la memòria històrica amb la lloable intenció de corregir errors passats per tal de no repetir-los, però en el reconeixement al treball del camp, de l'obtenció d'aliments trobem unes mancances absolutes, motiu pel qual divulgar i valorar aquesta activitat des d'un poble com Xeraco resulta especialment indicat i satisfactori. Motius no en falten, l'agricultura ha tingut un pes decisiu en el passat, actualment manté una activitat notable i desitjaríem un futur més digne a la dedicació, la innovació i la laboriositat dels nostres llauradors.

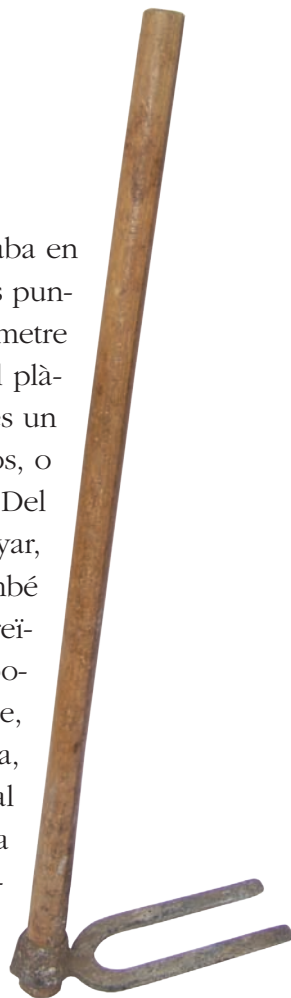
La selecció de ferraments l'hem feta d'acord amb l'ús majoritari de cadascun d'ells i en funció del treball desenvolupat pels llauradors. Som conscients que s'han quedat fora d'aquesta relació moltes eines indispensables per al quefer diari del llaurador, peròensem que aquesta és una tasca atribuïble al futur Museu d'Etnologia de Xeraco. Aquesta és la nostra intenció i com a tal us oferim aquestes pàgines.

ANTONI MARTÍ



Ganxo

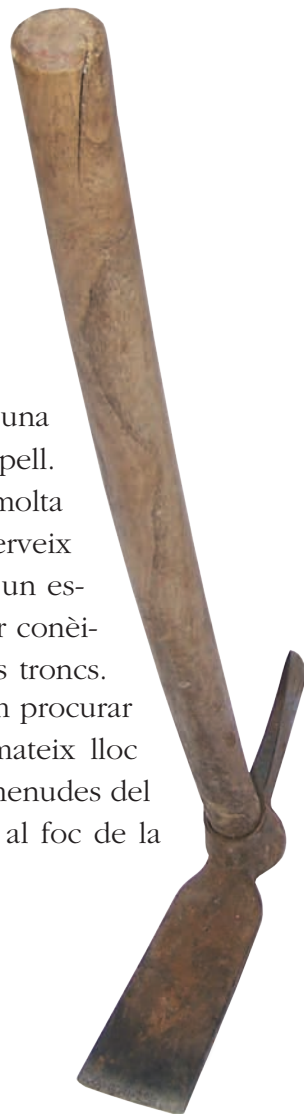
És una peça de metall de forma corbada que acaba en una, dues o més puntes, si bé predomina el de dues puntes. En un extrem té un ull per fixar el mànec d'un metre de llargària aproximadament, quasi perpendicular al plànol de les puntes. Incorporat a l'ull porta de vegades un 'escarpell', semblant a un martell per desfer terrossos, o una aixadeta per tallar rebrots d'olivera o de garrofer. Del treball realitzat amb aquesta eina se'n diu cavar o tonyar, és a dir, remoure la terra amb un o dos colps. També s'utilitza per extraure la collita dels tubercles com creïlles, moniatos, cacaues, etc. El treball amb ganxo suposa un esforç esgotador, per això a l'hora de llogar-se, algun jornal·ler preguntava «si hi havia de traure», o siga, si s'havia d'arrancar alguna arrel o herba, en especial el gram, per tal de descansar un poc. Durant l'època esplendorosa dels tarongers, tots els camps es tonyaven amb ganxos, a mitja fanecada per jornal.



El fes

Aquesta eina disposa per una banda d'una boca estreta i per l'altra d'un tallant o escarpell. Enmig s'hi troba un ull per al mànec. Té molta semblança amb el pic. L'escarpell del fes serveix per estellar troncs, tallar arrels... L'ús exigeix un esforç notable i al mateix temps molta traça per conèixer les vetes de la fusta a l'hora de partir els troncs.

Cal remarcar la traça en els colps, Així com procurar l'obertura longitudinal, encertar sempre al mateix lloc per millorar l'eficiència i anar separant parts menudes del tronc (estelles), destinades per regla general al foc de la llar.



Llegó i birbadora

Aquest instrument de figura corba potser siga el més polivalent de tots. Serveix bàsicament per rascar (escardar) la terra i també per regar (tallar parades), sembrar, fer cavallons, obrir solcs, omplir cabassos de terra, pastar calç... Per a cada treball hi ha un llegó de la grandària més convenient. El llegó de sembrar és el més menut. En tots els casos resultava d'una gran utilitat. Del llegó podem distingir tres parts: el 'mànec' de fusta de dos pams, la 'dolla' i la 'fulla' de ferro. La dolla unia el mànec encaixat en forma de con amb la fulla soldada a l'altre extrem. Al voltant del anys 50 la birbadora va substituir parcialment l'ús del llegó. La birbadora o ragueta és una espècies de llegó amb la fulla més menuda i el mànec de més d'un metre; per aquests motius el maneig de la birbadora resultava més lleuger i al mateix temps la llargària del mànec dispensava de doblegar tant l'esquena. Hi ha també una birbadora de puntes amb una funció semblant, si bé cal que la terra estiga més tova o treballada abans amb rotovàtor o una altra maquinària. La fulla de la birbadora de puntes acaba en dents triangulars.



La Corbella

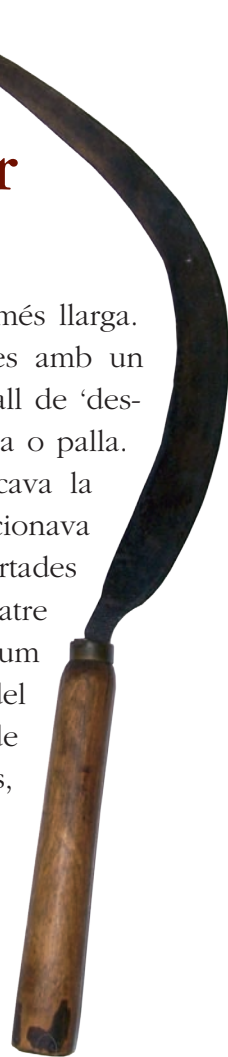
Qui no sega, espigola

És una eina que s'empra per a segar herba o collites com el blat, arròs... i que consisteix en una fulla corba de ferro acerat, dentada per la part còncaua. Un dels extrems acaba en punxa i l'altre en una espiga enclavada a un mànec de fusta. L'ús comporta un cert perill quan hom subjecta l'herba i la corbella talla per sota dels dits, per això s'utilitzaven didals de pell per no ferir-se-ls. Quan la mà esquerra s'ompli d'herba es deixa a terra i forma allò que s'anomena un falcats. Després, els falcats (6 o 8) s'ajunten formant una gavella o una garba que es lliga amb un venciell de la mateixa herba. Sovint la corbella topava amb les pedres i es trencava alguna dent, motiu pel qual perdia efectivitat, aleshores s'havia d'anar a cal ferrer per dentar-la amb un martell i un tallaferro especial. El corbeller era un dispositiu al varal del carro, a la quadra o al riu-rau per col·locar una o més corbelles. Els hòmens, habitualment la portaven enganxada a la corretja o a la faixa. Fou el símbol de la reivindicació catalana en els avalots del Corpus de Sang que es transformà en la guerra del Segadors. Encreuada amb el martell simbolitza la unió dels camperols i els proletaris industrials.



Corbellot de desbarbar

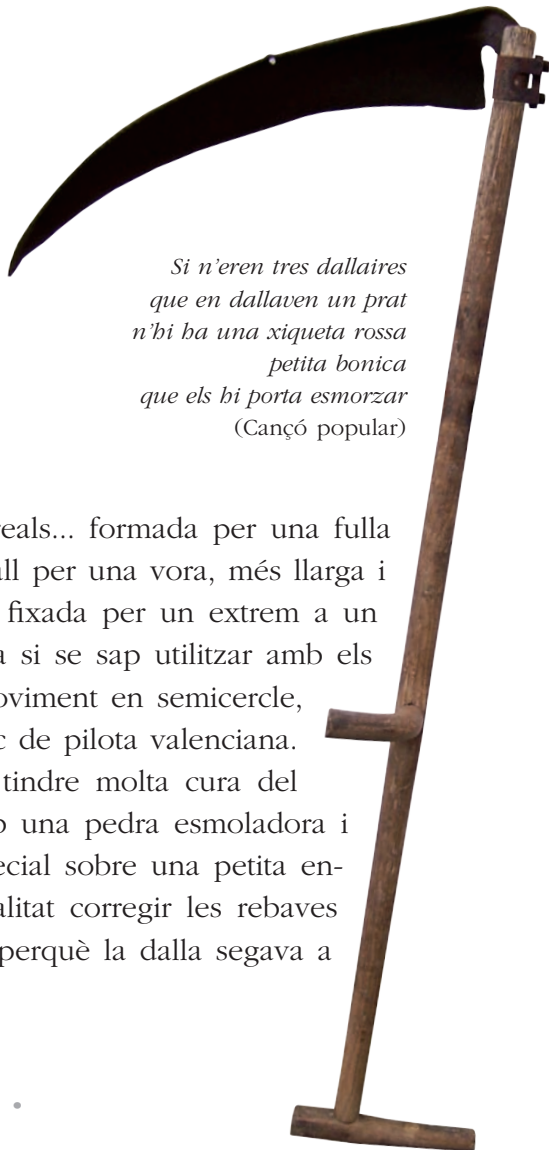
És una variant de la corbella de fulla molt més llarga. Després de segar l'arròs es lligaven les garbes amb un vencill o lligam fet de la mateixa palla. El treball de 'desbarbar' consistia a separar les espigues de la tija o palla. La persona que feia servir el corbellot col·locava la garba entre les cames i amb força i traça la seccionava per complet. Després les espigues eren transportades a l'era, faena coneguda com 'garbejar', per a batre o trillar. Naturalment l'arròs servia per al consum humà i la palla s'utilitzava per a les barraques del planter de tomacar, alimentar el bestiar, recer de les hortalisses durant l'hivern, jaç dels animals, per embalar, etc.



Dalla

*Si n'eren tres dallaires
que en dallaven un prat
n'hi ha una xiqueta rossa
petita bonica
que els hi porta esmorzar*
(Cançó popular)

Ferrament per segar herba, cereals... formada per una fulla de ferro acabada en punta amb tall per una vora, més llarga i menys corbada que la corbella, i fixada per un extrem a un mànec molt llarg. És molt pràctica si se sap utilitzar amb els braços en posició horitzontal i moviment en semicercle, semblant al colp de manró del joc de pilota valenciana. Altrament, el bon dallaire ha de tindre molta cura del tall, l'ha d'esmolador, o llussiar, amb una pedra esmoladora i l'ha de picar amb un martell especial sobre una petita enclusa. Picar la dalla tenia per finalitat corregir les rebaves del tall produïdes per les pedres perquè la dalla segava a rinxo terra.



La destral

*Pensa en la dona i el temps passat
i la destral ja li cansa.
Al cap dels anys, també s'ha tallat
tot el seu bosc d'esperances*

És un ferrament constituït per una fulla de tall lleugerament corbat amb un ull a la part oposada al tall per encaixar un mànec perpendicular al plànol de la fulla. Històricament ha sigut peça fonamental des del començament de la tècnica humana quan va fer servir pedres desgastades amb un tall esmolat en el paleolític, El descobriment posterior dels metalls va perfeccionar el model i la seua utilitat va derivar més com a arma que com a utillatge. La destral és emprada en molts oficis (fuster, llenyataire, boter, mestre d'aixa...). Els llauradors la utilitzen per esporgar tarongers i altres arbres fruiters, capolar llenya, tallar canyes. L'especialització per esporgar tarongers ha desplegat un tipus de destral lleugera, de tall reduït i fabricació artesanal molt adequada per treballar entre les branques de l'arbre.



Paleta de tallar planter

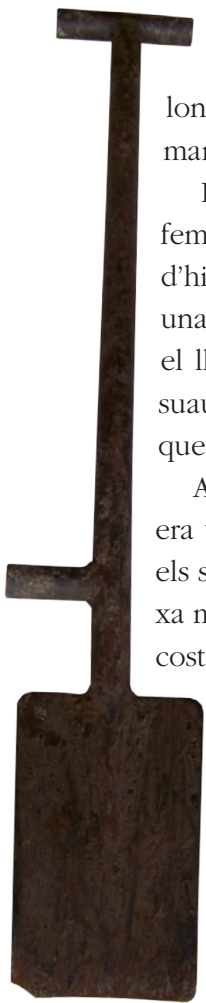
El conreu d'hortalissa i de tomacar en especial, va ocupar l'activitat agrícola dels xeraquers durant els anys 40, 50 i 60 del segle xx. A les 6 del matí, el Prado de Gandia era un formiguer de carros procedents dels pobles de la comarca plens de productes agrícoles saludables i ecològics, si bé aquesta paraula era absolutament desconeguda. L'«alcalde» del Prado tocava un xiulet i immediatament començaven els tractes entre els comerciants i els llauradors per acordar els preus d'aquells béns abundosos i excel·lents, tot seguit d'un bon esmorzar als nombrosos bars al voltant del mercat. Xeraco i Beniopa rivalitzaven en hortalisses primerenques i de més qualitat. Aquest era el final de la història de les tomaques, però abans havien quedat molts treballs complexos i d'allò més variat.

De la collita anterior el camperol havia guardat la llavor de les tomaques madures de la polpa de les quals les dones feien una melmelada cuïta a foc lent, exquisida, dolça, vermella, amb un toc de canella; un



goig per als xiquets que d'amagat tastaven i refinaven cautelosament aquella primorosa llepolia.

Pel mes de setembre, després de la sega de l'arròs, havien quedat pels taulons els culs de palla, o siga, la tija de la planta, i els homes anaven a lligar-la en garbes amb vencills fets de la mateixa palla. Com el producte resultava lleuger de pes, omplien els carros amb uns caramulls impressionants, però encabir aquell embalum tenia algun risc perquè els camins anaven farcits de clots i el carro sangolejava constantment amb el perill que la càrrega parara en terra abans d'arribar al seu destí. Paral·lelament l'hortolà havia preparat el fem, moltes vegades dels animals domèstics: haca, conills, gallines porc, bou..., o el comprava d'algun estable, el tapava amb terra garbellada per evitar les pedres i que se secara, afegia arena de mar i més avant ho barrejava tot. Al mateix temps iniciava la construcció de la barraca per fer el planter. El siti de la barraca tenia forma rectangular, d'uns dos metres i mig de fondària, mentre que la llargària depenia de la quantitat de mates necessàries per al bancal. Entre dos i quatre milers era el més habitual. Una filera de canyes enclavades a terra de forma oblíqua i orientades al sud conformava l'estructura amb el començament reforçat per un cavalló de terra i unes estagues. Per l'altra banda les canyes s'hi fixaven lligades amb cordell sobre un bordó horitzontal sostingut per una fila de puntals de xiprer o pi a l'alçada d'una persona. Acabada la carcassa s'havia de



cobrir tot amb quatre o cinc filades de palla en funció de la longitud de la tija i s'havien de tancar els extrems est i oest de manera convenient.

El pas següent consistia a netejar el siti de la barraca, entrar el fem i aplanar-ho tot. S'acostava Tots Sants, la tardor, la primavera d'hivern, com l'anomenen els llauradors: temps de sembra. Amb una taula o una canya marcaven les tires paral·leles dins les quals el llaurador, amb tota cura, de manera quasi reverencial, fregant suaument els dits polze i índex, deixava caure les petites llavors que germinaven protegides del fred, del vents i de les rosades.

A mitjan gener les tomaqueres havien crescut saludablement i era temps de transplantar-les a la terra on prèviament s'havien fet els solcs protegits pels recers de palla. La paleta de tallar, una planxa metàl·lica de forma rectangular proveïda d'un mànec en un dels costats més curts entrava en acció. Amb habilitat el llaurador tallava els quatre costats de la planta i per últim treia la tomaquera proveïda d'un bon «panet», molt convenient perquè arrelara bé. Amb sis o set panets omplia un caixó especial per dur-lo al solc, treballava tota la família, també algun veí de terra al qual tornaran l'ajuda a l'endemà, en un costum que solia anomenar-se «anar a tornallom». Després només calia regar, bibrar, adobar, collir, triar i finalment dur l'hortalissa al Prado.

Sulfatadora

La sulfatadora de motxilla disposa d'un recipient en forma de petaca de 16 litres i una bomba manual que impulsa el líquid del dipòsit cap un tub al final del qual hi ha un sortidor i un dispersor que projecta una pluja finíssima. Dues corretges subjecten la sulfatadora a l'esquena del treballador, el qual amb la mà esquerra manxa per fer pressió a la bomba i amb la dreta aplica el líquid al lloc més convenient a través del dispersor. Si el producte químic estava en pols, la manxa accionava l'aire per escampar-lo com en el cas del sofre, «ensofrar». Calia una protecció especial dels ulls a causa de la forta irritabilitat produïda per aquest element químic. Resultava especialment útil en el tractament, amb insecticides i fungicides, de moltes plagues que afecten les hortalisses i plançons de taronger, així com en l'aplicació d'herbicides i adobs foliars si es tracta de superfícies reduïdes o jardins. L'ús inicial d'aquesta màquina manual va ser precisament la polvorització aquosa de sulfat de coure per combatre el mildiu, un fong que ataca les fulles i el raïm de la vinya, ús que li proveí del nom.



Pala de ventar

La pala de ventar està formada per una làmina de fusta rectangular, amb una certa concavitat, unida a un mànec bastant llarg. En canvi la pala utilitzada en la mineria o la construcció és de fulla metàl·lica. Cal remarcar que la pala i el mànec estan fets d'una sola peça. Havent segat el blat, l'ordi o l'arròs, calia batre'ls a l'era o dur la collita a la trilladora per separar el gra de la palla, però junt al gra quedaven brins de pallús, per aquest motiu en una segona operació, aprofitant la brisa o un vent suau, el gra s'impulsava a l'aire amb la pala per destriar el gra de les restes de pallorfes. En algunes contrades aquesta tasca s'anomena 'tirar a racó'.

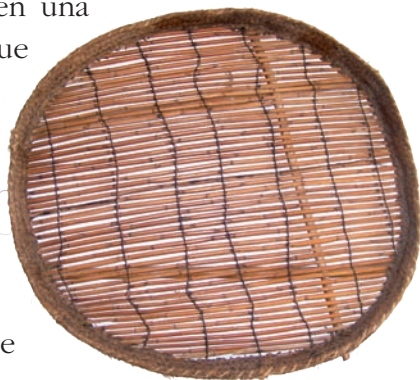


Garbell

*Has enquistat el teu cos
a la terra i les arrels
recargolant-se et fan garbell.*

ROSA FABREGAT

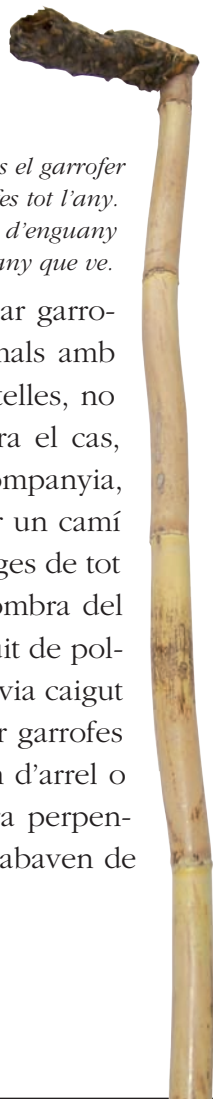
És un receptacle redó o rectangular que té el fons ple de forats i serveix per separar objectes de grandària desigual. A la imatge, el fons del garbell està format per canyes lligades i encintades per una corretja d'espart. Servia per triar cacaues i separar-ne la terra i les fulles. Els garbells ordinaris tenen el fons de tela metàl·lica o de pell i separen la terra de les pedres quan els llauradors preparaven els planters de tomaqueres o pebreres a les barraques de palla. Un estri semblant al garbell és el sedàs, consistent en una tela clara muntada sobre un cèrcol de fusta que s'utilitzava per cerndre la farina i el segó. Amb la farina es fa el pa (de forment) i el segó s'utilitzava per al bestiar i algunes classes de pa de menor qualitat (pa de segó) molt consumit en l'actualitat, sobretot a les dietes alimentàries a causa de la forta presència de fibra vegetal. *Garbellar aigua* significa no traure profit d'allò que s'està fent.



Ganxo d'espolsar garrofes

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

A finals d'agost i primers de setembre anaven a plegar garrofes famílies senceres. De bon matí aparellaven els animals amb el carro o la sària, disposaven el dinar en cassoles i cistelles, no podien faltar els melons d'Alger, melones llargues si era el cas, algunes mantes, cabassos, sacs buits... i formant joiosa companyia, homes dones i xiquets marxaven cap a la muntanya per un camí costerut, pedregós, ple de clots, desbarrancat per les pluges de tot l'any. En arribar al bancal deixaven totes les coses a l'ombra del garrofer més gran i començaven a plegar garrofes, un fruit de polpa carnosa i dolça. Una part de les garrofes encara no havia caigut de l'arbre i per tirar-les es feia servir el ganxo d'espolsar garrofes format per una canya ben llarga arrancada amb un pam d'arrel o rizoma que creixia subterrània i horitzontal, per tant era perpendicular a la tija. Així, furgant i remenant les branques acabaven de tirar tota la collita a terra.



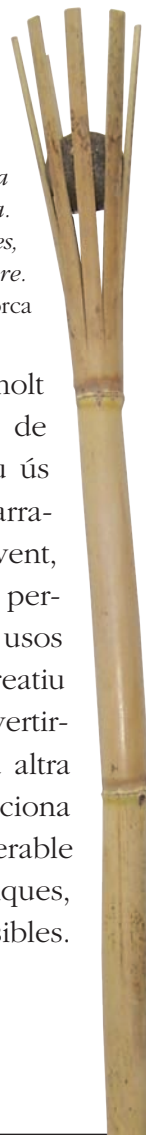
A mesura que s'anaven omplint els sacs, es lligaven les boques amb un cordell i si el bancal no tenia camí de carro s'havien de traure els sacs pel camí de ferradura. Aquest transport el feia l'haca aparellada amb l'albarda ben fixada al llom per la tafarra i la cingla. Cada viatge l'animal portava tres sacs: un a cada costat de l'albarda i un tercer transversal per damunt dels altres dos.

A migdia el garrofer gran aixoplugava tota la concurrència, les dones repartien les viandes, la botija penjada d'un cimal oferia una aigua inusualment fresca, la càlida atmosfera repartia olors aromàtics de pebrella, frígola i romer, allà al fons el solc de l'horitzó mediterrani entre la Barcella i la Costera. Era un dinar inoblidable, cerimonial per la collita compartida. Per acabar s'encetava el meló d'Alger amb la corbella: primer la corona del peçó que ja insinuava la rojor de la seua carn, després, partit en dues planes, repartien les tallades que els xiquets menjaven a mos redó i el suc regalimava per tota la cara, Acudien vespes i tàvecs, una espècie de mosques més grans, de picada molt dolorosa, que xuclaven el suc de les corfes del meló i la sang dels genitals dels cavalls. Un lleu descans, vida de poble, persones que comparteixen menjar i treball, que s'estimen, que estimen la terra, l'ombra dels arbres, les collites... A la vesprada, mitja jornada curta, carregar el carro, fixar la galga al cub de la roda per frenar a les baixades i a caseta que plou. Avui tots s'han «guanyat les garrofes».

El cóp

*M'agrada una figa roja
poletana i ben madura.
Encara que tu no em vulgues,
ton pare serà el meu sogre.*
Popular de Menorca

Tot i que la canya és una planta exòtica, ha arrelat molt bé per les nostres terres i s'ha adaptat al secà d'una vora de barranc o a les humides terres de marjal. Tanmateix el seu ús agrícola manté una llarga tradició en la confecció de les barraques de planter, arrecers d'hortalisses, bardisses contra el vent, faltar les branques baixes del taronger, tutors de plançons, persianes, canyissos per secar cacaues... Caldrà afegir altres usos singulars com perxar la barca o pescar. Un llaurador molt creatiu ensenyava com treballar una canya de quatre pams i convertirla en un excel·lent instrument de percussió o de vent. Una altra utilització minoritària, però molt curiosa és aquella que relaciona la canya amb la figuera. Aquest arbre de grandària considerable dóna molts dels seus fruits per la part exterior de les branques, algunes de les quals tenen una alçada que les fa inaccessible.



Per collir les figues de les branques més altes es fa servir un ferrament molt senzill: el cóp.

L'extrem d'una canya llarga es talla a 10 cm de l'últim nervi, després l'envà o canut exterior al nuc s'obri en quatre parts iguals, s'introdueix una pedra redona per eixamplar el canut a la grandària aproximada d'una figa i es relliga amb un cordell perquè no cedisquen les fulles de la canya.

D'aquesta manera podrem accedir des de terra als fruits més elevats i collir-los fent girar suaument la canya.

Altrament la figuera arrossega moltes connotacions: la seua ombra té mala fama, igual que els bacs de figuera, i la saba lletosa servia en la medicina tradicional per al guariment de certes malalties i berrugues, i gastar males bromes a algun xiquet innocent. Ara bé, la seua saborosa fruita resquitava amb sobres tots els inconvenients. Misteriosa figuera esotèrica.



Cabàs d'espart

Amb l'espart (*Stipa terracissima*), una planta herbàcia de la família de les graminies, es feien cabassos, estibes, estores, cordes, cordell, ornaments per al carro... El cabàs d'espart forma un receptacle amb dues anses que serveix per transportar col·lites, terra, pedra... La grandària dels cabassos variava moltíssim segons l'ús a què anava destinat. El més freqüent era el 'cabàs terror'. Seixanta cabassos terrers sumaven una bona carretada. L'ús agrícola del cabàs d'espart ha desaparegut per complet i ha sigut substituït pel de goma o plàstic. En canvi, tots els objectes confeccionats amb aquesta gramínia han reeixit com a objectes d'artesanía sobre tot a Gata, a la comarca de la Marina Alta.



Corriola

Roda proveïda d'un ull situat al centre geomètric que li permet girar entorn d'un eix. La superfície lateral acanalada permet passar un cable o una corda. A la façana de la cambra o de les golfes de les cases es fixava una corriola per pujar les collites (dacsà, garrofes, creïlles, moniatos, melons...) Allí es guardaven per al consum familiar durant l'hivern. Un altre ús molt generalitzat de la corriola el trobem en l'extracció d'aigua dels pous de casa amb un poal cilíndric lligat a l'extrem de la corda. «On va la corda, va el poal» és un refrany que indica la bona harmonia que ha d'haver al si del matrimoni.



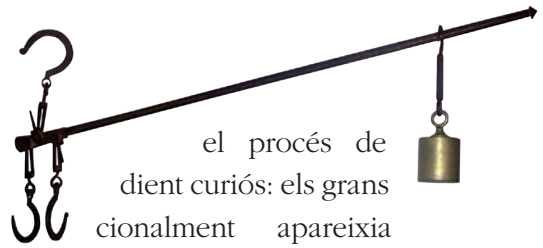
La Trilladora de dacsà

(1950-60)

Pel mes de maig, quan les tomaqueres havien deixat una part important de la seua collita, els llauradors, aprofitaven els mateixos solcs i sembraven la dacsà darrere dels recers. L'oratge ja era calorós i afavoria extraordinàriament la planta i tota classe de males herbes. Pel juny s'acabava la collita de tomaques, s'arrancava el tomacar, les canyes, la palla del recer, pegaven dos solcs amb el forcat, cavallonaven la dacsà ja crescuda i aclarien les flotades deixant dues plantes en cada flotada. Un reg setmanal i una discreta quantitat d'adob donaven a aquesta gramínia un vigor extraordinari que creixia ufanosa fins als tres metres, amb fulles nervioses i ondulades formant arcs com si cada solc fóra un passadís estret. També cada tija o canyot incorporava una o dues panolles de les quals eixien uns filaments llargs i sedosos. A la part superior, la flor masculina formava un plomall elegant que rematava el canyot.

Per setembre la dacsà havia completat el seu cicle vital, els camperol recollien les panolles, les traslladaven a casa i les abocaven a la vorera. Per la nit acudien familiars i veïns per despallorfar, és a dir, separar l'es-





piga de la pallorfa protectora durant el procés de maduració. La vetlada tenia un ingredit curiós: els grans eren de color groc, però molt excepcionalment apareixia una espiga de grans rojos. Aleshores la persona afortunada amb l'espiga vermella podia besar a qualsevol dels presents. Quan ja s'acabava el treball, un meló d'Alger apareixia de sobte i s'encetava immediatament per rematar la vetlada. El pas següent consistia a desgranar les espigues, un treball laboriós i lent fet manualment presionant un espigó sobre els grans de les altres espigues. Antigament res no es perdia: la dacsca alimentava gallines i porcs casolans, ocasionalment la molien per a farina, els espigons servien per al foc i en la postguerra en l'obra, en substitució d'un portland escàs i cas, les pallorfes per fer màrfegues de dormir, els caps de la dacsca per al farratge...

Vicent Planes, Canari, i Vicent Lena, Tràpula, aportaren pel seu compte sengles màquines de gran acceptació entre els llauradors. El primer tenia una desgranadora elèctrica i la llogava per les cases, però com el corrent elèctric tenia un baix voltatge sovint es fonia el plom i havien de reposar el filament de coure o doblar-lo. Vicent Lena va acoplar un motor de gasolina per atendre els colliters. Si el sol·licitaven de Xeresa pujava tota la maquinària al carro i es traslladava al pobles veí. Vicent Lena, Tràpula, i Vicent Planes, Canari, han passat, però han deixat a Xeraco un mite modest, de gent de poble activa i innovadora, de bon exemple que no es perdrà mai.

Clau d'arrossegar troncs

El nou comprador d'una casa vella ha trobat al mig del corral un ferro rovellat de forma estranya, al costat d'un llibrell entre uns enderrocs, fruit del temps oblidat, quan l'edifici va quedar deshabitat durant molts anys. Sobre els enderrocs una prolífica figuera embolica les seues arrels, mentre les branques s'enlairen buscant la llum del sol. La troballa de ferro resulta un poc misteriosa respecte a la seua utilitat. Per a què servia? Quin ús havia tingut un dia? Provisionalment va guardar aquella eina a l'antic pessebre recuperat de les vaques que munyien feia anys en poals de llanda i després repartien i mesuraven la llet a litres i mitjos litres per les cases. Al cap d'uns mesos de treballs per endreçar la casa i les seues dependències, el nou propietari va iniciar la recuperació dels diversos objectes començant per aquella enigmàtica troballa formada per tres peces: un clau descomunal de més d'un pam



de llargària, de secció quadrada, de dos cm de costat, amb mosses als angles, acabat en punxa per un extrem i en forma redona per l'altre; una argolla semicircular tancada pel diàmetre semblant a la sivella d'una corda, que travessa el clau per la part superior i per últim una ansa giratòria fixada a l'argolla.

Després de netejar el rovell, dues mans de vernís han donat un aspecte molt suggestiu a aquella andròmina. Un veí acaba indicant-li la utilitat d'aquell clau que servia per enclavar i subjectar els troncs dels pins tallats a la muntanya i baixar-los al carregador enganxats al balancí tirat per un matxo o haca. El clau d'arrossegar va perdre operativitat fa molts anys, però ara decora una paret de la casa, fa memòria d'un elaborat objecte de ferreria i dóna testimoni de reconeixement d'un treball forestal.



Ferrar l'haca

Passar-li com al ferrer d'Ibi, que ferrant ferrant perdé l'ofici

Hi havia una faena especialment desitjada pels xiquets: anar a ferrar l'haca. Això passava cada dos o tres mesos, si no és que abans algun clau s'havia afluixat o perdut i calia reposar-lo. El pare de l'infant aparellava l'haca només amb el cabestre, posava un sac d'omplir garrofes al llom de l'animal, donava el peu per muntar i el xiquet pujava cavaller pel carrer, per la plaça, travessava les vies del tren Carcaixent-Dénia fins a la carretera nova on es trobava la ferreria, en una casa de planta baixa i sostre alt. Lligaven el ramal de l'haca a una anella de la paret i començava la cerimònia.

Les dues potes de davant no tenien molta complicació: el ferrer arrencava les ferradu-



res amb unes estenalles especials i, si no estaven molt gastades, les retocava per col·locar-les altra vegada. Si aquest no era el cas, les feia de noves i a la mida de la pota. Després anaven a la farga amb un foc de carbó quasi apagat.

— Xiquet, manxa fort!

Aleshores començava a girar un enginy que impulsava l'aire i el foc reviscolava ràpidament. El ferrer li pegava voltes a la ferradura amb unes estenalles de braços molt llargs, com si fóra una xulla, fins a convertir-la en ferro roent i lluminós. Tot seguit la colpejava amb un martell sobre l'enclusa i encara ben calenta l'aplicava sobre la peüngla de l'animal per ajustar-la, al mateix temps que el casc socarrat amollava un fum i una olor característica, molt penetrant, que es respirava com si fóra un perfum encisador. En canvi es patia molt quan fixaven la ferradura a la pota amb uns claus de cabota quadrada per si li feien mal a l'haca, però el mestratge del ferrer evitava qualsevol accident. Havent acabat d'arreglar la ferradura al cavall, allisava la peüngla amb una llima metàl·lica. El mateix es repetia en les altres cames, si bé en les de darrere resultava més difícil subjectar-les i de vegades calia travar l'animal per si ventava alguna guitza. En haver acabat el ritual, retornaven a casa: el pare davant, l'haca amb sabates noves i el xiquet des de dalt del llom de l'haca era el cavaller més feliç del món.

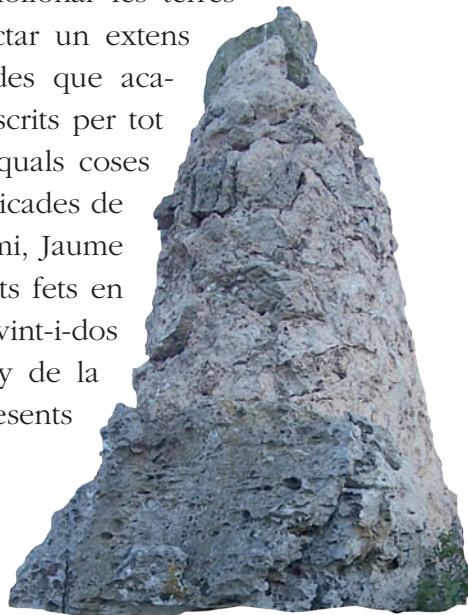
Fita



*Ningú no comprèn ningú
però nosaltres som nosaltres
i sabem la veritat
que la terra no és partida
com un mapa mal pintat
i que això és una mentida
de molt mala voluntat*
(Cançó popular)

Per delimitar les terres o heretats, els llauradors fan servir pedres cilíndriques clavades al terra amb una creu marcada en la part superior. La fita que podeu observar en la foto és un treball de pedrapiquer. Per assenyalar el límits dels termes municipals s'utilitzen pedres de més grandària o unides per morter de calç o formigó en forma troncocònica anomenades 'mollons'. Els 'mollons de realenc' indicaven la separació entre les propietats particulars i les públiques. A prop de la font dels Madallars es troba un molló en molt bon estat de con-

servació, probablement per delimitar les possessions de l'abat de la Valldigna i el duc de Gandia a la tardor de l'edat mitjana. Després de la conquesta cristiana pel rei Jaume I, la Valldigna, antiga vall d'Alfàndec, s'organitzà al voltant del monestir de Santa Maria, mentre Gandia s'integrà dins el règim feudal de la noblesa. Les disputes entre tots dos veïns acabaren en un acord per nomenar una comissió encarregada de delimitar els termes de cada jurisdicció. Acabats els laboriosos treballs d'amollonar les terres de marený i muntanya es va redactar un extens document sobre les obres realitzades que acabà així: «...romanent els mollons descrits per tot temps en llur fermetat i valor. Les quals coses abans dites i expressades foren publicades de manament dels dits comissaris per mi, Jaume de Vilarzell, notari, qui escriu els dits fets en el dit lloc del Mareny, en dijous a vint-i-dos dies del mes de novembre de l'any de la nativitat del nostre Senyor mil tresents huitanta i huit».



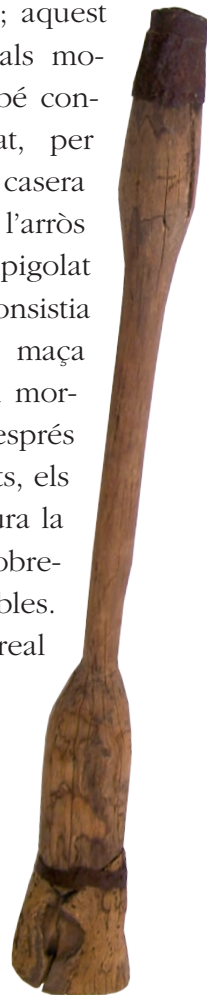


Maça de picar arròs

Com és natural la gent menja a tots els llocs del món, però les circumstàncies per aconseguir aliments varien moltíssim segons la situació econòmica o els esdeveniments polítics d'un país. La maça de picar arròs simbolitza l'esforç per sobreviure enmig de les calamitats d'una postguerra despietada. Durant els anys 1940 i 50 es conreava l'arròs extensament a la marjal de la Safor. Aquesta planta gramínia necessita un clima càlid i terreny humit i el seu gra és molt nutritiu. Després de la sega de l'arròs, 'la vereda', feta pels mesos de setembre i octubre, l'Estat intervenia tota la collita i ningú no podia comprar-ne si no era d'estraperlo, un negoci il·legal, perillós per als estraperlistes i car. Un altre recurs consistia a espigolar els camps després de la sega, una tasca a la qual contribuïen les dones i els xiquets encara en vacances escolars. El gra d'arròs està protegit per una corfa o pa-



llorfa que calia separar per al seu ús culinari (arròs blanc); aquest treball es realitzava als molins arrossers, també controlats per l'Estat, per tant la solució casera per transformar l'arròs d'estraperlo o espigolat en arròs blanc consistia a colpejar-lo amb la maça dins d'un recipient (un morter o un cànter reforçat). Després es garbellava per destriar el pallús i els grans trencats, els 'mitjans', es destinaven a les gallines. En bona mesura la maça de picar arròs simbolitza l'esforç titànic per sobreviure front a alguns poders polítics tirànics i detestables. Una dita popular relaciona la ingesta d'aquest cereal amb la bona vida: «L'arròs fa el ventre gros».



Maça de picar espart

*Si el Mondúver du capell,
tanca la porta, pica espart i fes cordell*
(dita popular)

L'espart (*Stipa tenacissima*) és una planta autòctona de la família de les gramínies emprada per a la factura de cordell, cordes, trenella, cabassos, paper i també calçat. En la muntanya podem trobar-ne fàcilment a la solana perquè resisteix molt bé la calor i la sequera. Les fulles llargues i primes fan entre 50 i 60 cm. S'arregluen en manolls (espart cru). Durant l'hivern, en temps de fred i pluja, era costum picar els manolls d'espart per ablanir-lo i fer més flexibles les fulles, colpejant-les amb una maça cilíndrica de fusta d'uns 10 cm. de diàmetre aproximadament que incorporava un mànec sobre l'eix del cilindre. A força de cops de maça sobre un portal o pedra plana, les fulles adquirien una consistència que les feia utilitzables per als usos expressats al principi mentre les persones més manyoses confeccionaven espartenyas d'espart amb dos parells de vetes unides al centre de la puntera o careta.



Mesures antigues

Pam: Distància entre la punta del dit polze, dit gros, i la del dit menovell, dit gorrit, tenint la mà oberta i els dits estesos. Equival a 19,43 cm.

Xem: (eixem, forc) Mida corresponent a la distància que hi ha entre els extrems del dit polze i el dit índex formant angle recte separats al màxim.

Passa: Mida de la llargària normal d'un pas humà igual a tres peus o quatre pams, és a dir, 0,7775 m.

Braça: Distància des de l'extrem d'una mà a l'extrem de l'altra tenint els braços estirats en creu. Equival a 1,67 m.

Colze: Mesura de longitud la llargària de la qual equivalent a la distància entre l'extrem del polze al cap dels dits.

Dit: Mesura corresponent al gruix d'un dit: posar dos dits d'aigua en un got, una fusta de tres dits de gruixa.

Almosta: (embosta) El que cap a la conca de dues mans juntes, mesura de capacitat: una embosta de cacaues, una embosta de llavor, de blat, de dacs... Podem beure l'aigua d'una font amb les mans formant una embosta.

Quintar: Mesura de pes equivalent a 4 arroves o 104 lliures, en la mesura actual, un quaranta-un quilogram.



Arrova: Mesura de pes equivalent a $\frac{1}{4}$ de quintar que ha acabat normalitzant-se en 13 quilograms, sobretot en la collita de taronges i en els caixons per al transport d'arrova i mitja.

Almud: Mesura de grans construïda amb fusta o metall, de forma quadrangular troncocònica, de capacitat variable segons els llocs. A les nostres contrades tenia l'equivalència d'una quarta part de la barcella o quatre quarterons, és a dir un 1'9 litres aproximadament.

Quarteró: era equivalent a vuit mesuretes.

Mig almud: també, mesura de grans, era la subdivisió immediata de l'almud i la seua equivalència era una dotzena part de la barcella.

Barcella: Antiga mesura valenciana per a àrids usada en territori valencià, balear i també a la comarca del Baix Camp de Catalunya amb un valor estimat de 8,37 litres. També s'utilitza com una mesura de capacitat d'oli equivalent a 25 lliures. També significa l'extensió de terra de conreu sembrada amb una barcella de blat. «Tenir el cap com una barcella», significa ser molt tossut.



Cànter: Mesura de capacitat per a vi i oli, equival a setze mitgetes. La seua capacitat en litres seria d'uns 10'20 per a vi.

Mitgeta: Mesura de capacitat per a líquids, especialment per a vi, que és la setzena part del cànter, 1'25 litres. Com a mesura d'oli la seua equivalència era de 125 ml.

Lliura: Unitat de pes de valor variable segons els territoris: a València 355 g a Catalunya 400 g a les Illes Balears 407 g. Hi persisteixen algunes diferències



en funció de l'ús que se li atorgue. Una lliura de peix significa mig quilogram metre que si es tracta de sucre només arriba als 430 g. La lliura anglosaxona d'ús corrent en l'actualitat equival a 453,59 g i en farmàcia 300 g.

Jovada: Mesura superficial agrària equivalent a l'extensió de terra que una parella de bous pot llaurar en un dia. Apareix com a topònim en moltes partides de terme (Xilxes, Massalavés, Teulada, Oliva, Benimassot, Castalla) i en el nom Alcalà de la Jovada, a la comarca de la Marina Alta. Segons el professor Enric Guinot, «Al repartiment valencià, la mida de referència general fou la jovada, equivalent aproximadament a 3 ha (=2,99 ha), amb uns divisors que són la cafissada ($1/6$ jovada = 0'5 ha), i la fanecada ($1/6$ cafissada = 833,3 m²), això és, 1 jovada = 6 cafissades = 36 fanecades, mesures recollides als *Furs* de València. Es tracta de mides de compte però també reals, al segle XIII totes tres i fins al segle XXI la cafissada i la fanecada, de manera que avui dia en una majoria d'hortes valencianes i terres de secà, la mesura de terra és la fanecada encara que no tant la cafissada. Només s'ha perdut l'ús pràctic de la jovada, sens dubte per pura qüestió de dimensions, massa gran per a la realitat del parcel·lari dels darrers segles. A les hortes que continuaren els pobladors musulmans, i fins i tot després de l'expulsió dels moriscos el 1609, així com en alguns espais agrícoles de convivència musulmanocristiana (cas de l'horta d'Elx, per exemple), la terra era i és mesurada en tafulles, com també es fa a l'horta de Múrcia». Després de la conquesta de





Xeraco, el rei féu donació al cavaller Arnau de Bosquet de «l'alqueria, la torre de la mateixa alqueria, tres jovades de terra de regadiu i dues de secà en el terme de la mateixa alqueria, franques, 30 de maig any del Senyor 1248».

Cafis: Mesura de capacitat per a àrids equivalent a 24 barcelles, o siga 2,01 hl. Fins fa poc de temps, encara era utilitzat a València com a mesura de cereals i calç.

Faneca: Mesura de capacitat per a àrids dividida en 8 o 12 almuds, la seua equivalència en el sistema mètric decimal oscil·laria entre els 33 i 55 litres.

Fanecada: Mesura agrària per excel·lència, equival a una superfície de 8 àrees, 31 centiàrees, és a dir, 831 m², encara que en alguns indrets l'equivalència és lleugerament superior, 833,33 m². La fanecada es divideix en quatre quarts. Dotze fanecades fan aproximadament una hectàrea, 10.000 m².

Quartó: Mesura superficial agrària equivalent a $\frac{1}{4}$ part de la fanecada. El valor mètric és de 208, 33 m².

Unça: Unitat de pes igual a $\frac{1}{12}$ part d'una lliura.

L'hora de camí: era la distància que es podia caminar durant una hora a pas normal. Molt utilitzada per indicar les distàncies entre llocs i pobles. El seu valor era molt variable segons llocs i a més les condicions de marxa, terreny, etc.

La llegua: Mida itinerària antiga, que al nostre territori venia a tenir una equivalència aproximada de 20.000 peus, és a dir, un poc més de quatre quilòmetres.



Ferramentes del camp

Aixada

De fulla ampla
De fulla estreta
De ganxo (Aspicot, aspiot)
De formes especials
D'arrabassar
De cavar
De tonyar
Aixadeta de cavar
Aixadella
Aixadonet
De rabo llarg
Descarregadora
Cassuda
Aixadó
Escarpellada
De picola (pic i pala)
D'hortalissa

Llegó, lligó

Llegona.lligona
Llegoneta/aixadeta dece-
bes
Gandula
Ganxos

Sabre

Corbella (de blat, d'alfalç,
desbardadora, serradorra,
esquerrana...)

Falçonet/corbelleta

Tisores d'esporgar

Falçó

Destraleta

Tallador de plantes
Palustra
Palustre
Ganivet de podar
Tisores de podar/de collir
Ganivet d'empeltar
Empeltador
Coltell
Alicates
Bastons/vares
Bastó amb ganxo
Garrot
Cop
Batolla
Falç de fil
Falç grossa
Didal

Guardamà

Corbellot
Soqueta
Pedra d'esmolar
Dentador de corbelles
Banc de dentar
Os o ferro

Cisell
Picot

Mola

Dalla

Dalla amb rastrell

Cabassot

Cabàs terrer

Cabàs mitjà
Cistella de collir
Cabàs taronger
Basquet
Guillot
Panera
Estiva
Portadora
Aixàvega
Samugues/correjadors
Trill
Batolles
Rutló
Assot/tralla
Forca

Forcó

Forca clara

Forca espessa
Pala de ventar
Rama/raspall/granera
Tiràs
Tirassa
Rastell d'era/rasclet
Garbell (gros,fi,espolsador)
Rescla
Garcella/erer
Barella
Taleca
Rasa
Forcat

La figuera d'En Blai

Una vegada hi havia un home que li deien Blai. Tenia una figuera en un camp al costat del cementeri. Com que aquest arbre era de bacores primerenques molt saboroses, sempre li les furtaven. Quan vingué la temporada i el so Blai va veure que les figues estaven madures i a punt de collir, se'n va anar una nit cap al bancal carregat amb l'escopeta per vigilar-les.

Dos amics, que coneixien com les gastava el so Blai i s'hi havia assabentat d'aquella eixida, van voler gastar-li una broma. Sense dir res a ningú, se'n van anar a hora foscant cap el cementeri i van pujar a una paret que donava al bancal on es trobava la figuera. Quan van veure que el so Blai s'acostava, l'u li va dir a l'altre amb veu forta i fosca:

— Ànima, on vas?

Blai, sobresaltat i desficiós, va cridar molt fort, com per espantar els esperits.

— Qui hi ha per ací? Qui ha per ací?

Em veure que no contestava ningú es posà novament a escoltar per si el vent li portava algun soroll:

— Ànima, on vas?



Va tornar a escoltar. Tremolant de por, el Blai no gosava aleinar ni tan sols moure's de lloc. De sobte, una veu profunda i aiguarentosa va contestar.

— A furtar-li les bacoress al so Blai, que abans quan estaven vius, tot érem amics, però ara que estem morts anem darrere els torts.

Com que el so Blai era tort, de tant d'espant com li va entrar, va enganxar a córrer cametes el cul fins arribar a casa.

Adaptació del conte
«La perera d'en Blai»

La serp de la Venta

