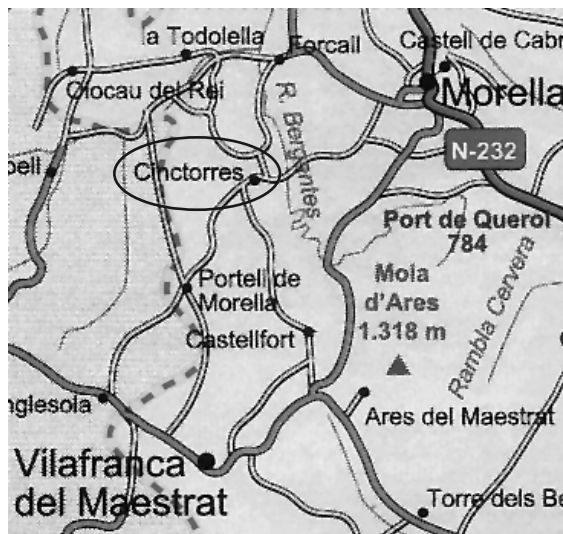


P O R T S



C I N C T O R R E S

Text de l'informant Miguel Conesa Polo (1933)

Ofici: Moliner, tintorer.

Text recollit i transcrit per Àngela Buj Alfara, el 16 de juliol de 2010.

Pos sí, sí, pero el portae uno del Forcall, sas?, este este trinquet, la casa que és ara de Pere, per baix, ere, ere frontó, frontó, no: trinquet, d'estes que tenen flare, que les pilotes... Als dos cantons del front, tenie com una cosa aixina, que la pilota caïe morta aixina. Si la tiraen allí caïe morta, no ere frontó que, que totes ixen a fora. I allí, la mataen allí, sas? Això se die trinquet. Féem ball, en domenges més que res. Puijae una orquesta, la Mancy, la Mancy de Vinaròs ha puijat de vegades ací, oh! Ai, no sé si tenie nom ni res. Feen la mateixa pel·lícula al Forcall i ací pero el que hu portae estae al Forcall. La passae el mateix que al Forcall. Natros cobrar i avant. A la taquilla, jo. L'ama, a la taberna a vendre. Pos cubalibres i vi i i i coses d'eixes... De minjar, no.

Vam fer bodes tamé. Bodes, tamé. Entonces les bodes tampoc no eren tan... Se guisae la mateixa gent, saps?, la família i tot això. Hi havie una dona de Villores que guisae, guisae i avant. A basse de... Esta dona, esta dona..., i va entrar sócia... Això és molt de temps, i anar coent-la i anar..., se fee tendra com... D'ovella! De corder, no, massa tendra de corder. Havie de ser d'ovella, que no estare molt vella i molt seca, pero d'ovella. Un plat bo, se

l'estimaen la gent eixe plat! De conill..., i mondonguilles..., les sales i quan estae la sal, que està una miqueta empenetrà, les frigen i..., les poses en oli, i se manté. Això era pa quan segae la gent, pa la sega. Quan se segae tot a falç i se treballae tant ara a l'estiu, pos el frito... Ara no, ara quansevol, ara a millor mates un conill i el fas en frito tamé. El fiques dins del..., el friges i el fiques dins del jarro...

Tota la vida, i a falç, des de menut, quan tenia..., dels dotg(e) anys hasta els vint. Hasta que vaig anar a la mili, sempre segant. Dispués ja van vindre les màquines, i van vindre més... Pero de primer tot se segae tot a falç i batre, tot en matxos. Jo i mun pare, jo i mun pare, a fora teniem molta... Jo sempre vaig treballar al tint. Als quinz(e) anys vaig entrar al tint; pero dissabtes i domenges, pos a segar.

Vaig acabar la mili i no (e)m van donar cap perra, mira. Gasta to(t) lo que vullgues. Setge mesos vaig estar jo, de setge a divuit, segons com ..., al cinquanta-sis. Ah, ací, molt, ací, bueno, no ny'ha molta pero a València i per la Plana i per ahí no va dixer uliveres, ni ni de tot. Ací com no ny'ha res, més que roques i llenya..., les carrasques, pero les va gelar un tros aixina..., ametlers, tot allò hu va gelar tot. Tiraes aigua i antes de tocar en terra ja estae jal. Molt de fred.

Natros més que res, tot teniem ametlers i una miqueta de vinya. Bo, l'has tastat? Enguany té grau. Massa fort. Pa minjar és... Gust de raïm té que tindre. No té ni una medecina! Li fem una ensulfatà a la vinya pal mildeu, paque no, les pampes... Fa... vuit dies que la vam ensulfatar. Ja no té ni una medecina ni ni ni mija. Pos ara en estes calors si no... se fan agres. Ai, pos el vremem, el piquem, el fem bullir. Una maquineta que la pique i lleve la brusca. Al mateix temps la brusca la trau. El fas bullir en el d'això i endispués lo prenses. Antes, ara perque ja s'ha acabat, ara tenim uns bidonetxs de d'això, pero sempre eren portadores. Que jo encar en tinc dos. La brusca sense voler sempre es fa verda, sas? A l'estar verda pos el vi no és tant... Natros més que res vernatxa prima, trepat. El vi negre i bo. La vernatxa prima és el millor de tot. De tota la vida, esta vinya té..., la va sembrar mon pare quan se va casar ell que tenie trenta-tres anys. Pos deu tindre setanta anys, esta vinya. La parra si la cuides s'aguante molts anys. Trepas, morrastell, i vernatxa prima. Ací a este poble se'n collie molt de vi... Han mort els vells, els jóvens... La vinya done molta faena. I això s'ha acabat, domés ne queden quatre vells i natros. Quan natros mos criàvem ací, érem mil cinc cents o mil sis-cents, saps? Els domenges i els dissabtes, la gent de bodega a bodega anae bevent, i aixina passaen... I a totes les cases hi havie vi. Hi havie la d'això enfarinar les xiques: farina i a enfarinar les xiques, a les jóvens, a les nóvies u a les xiques i avant... Les xiques amagaes per les cases, pels balcons.