



UN TEMPS PER A CADA COSA I UNA COSA PER A CADA TEMPS: L'agricultura i la cultura a Ulldecona a la postguerra (1940-1960)

Per FERNANDO GUARCH MARTÍ

1. INTRODUCCIÓ

Per naturalesa, els homes tendim a magnificar els fets ocorreguts anys enrere de manera que, en el transcurs del pas dels anys i dels segles, aquesta magnificació es converteix en llegenda i posteriorment en mite.

El fet de treballar sobre una forma de vida i un temps en un lloc determinat, el meu poble, Ulldecona, pretén redescobrir ara i aquí com es vivia temps enrere, quins eren els recursos, quines tècniques s'utilitzaven i com es podia subsistir en una societat mancada del més imprescindible.

En una societat com l'actual, tan plena de recursos i mitjans, en què sembla que no hi ha res impossible, m'ha sorprès de quina forma més enginyosa els nostres avis i besavis podien adquirir tota mena de recursos «veritablement importants» per viure, només amb l'esforç, el treball, la constància i l'enginy; a més d'una observació pràctica de la natura i dels fenòmens que l'envolten.

És sorprenent, al meu entendre, l'habilitat i el saber acumulat al llarg, no d'una vida, sinó de moltes generacions que van comportar als pagesos del nostre poble a obtenir uns recursos de la terra que els permetien viure amb una «certa comoditat». De mon iaio, he après el comentari següent: «En acabar la Guerra no hi havia res, però totes les cases ens espavilàvem a traure el que podíem: plantar i collir guixes, fesols, pataques, blat, ordi... Quan aquí passàvem gana, no vull pensar com ho passaven a la capital.»

Aquesta agricultura pràcticament de subsistència, a la qual es veia abocada la pagesia d'aquesta vall, es va anar transformant paulatinament, ja que es va anar mecanitzant, va començar a utilitzar nous adobs, nous productes i es van anar substituint a poc a poc les antigues tècniques de conreu per

*Aquest article és una versió del treball de recerca realitzat per Fernando Guarch durant el curs 2012-2013

unes de noves, que van comportar la desaparició d'un element cabdal, els animals de càrrega, els matxos, per d'altres, els tractors.

Tot això que he anat descobrint al llarg de les entrevistes m'ha portat a fer-me cada vegada més i més preguntes, m'ha despertat més inquietuds i m'ha motivat a realitzar aquest treball com un reconeixement a l'esforç i el sacrifici d'unes generacions que, davant la dificultat i els estralls d'una guerra, van fer camí endavant de la millor manera possible.

2. DISTRIBUCIÓ DEL CAMP I ELS COSTUMS EN ELS MESOS DE L'ANY

El cicle agrícola comença sempre amb la sembra i/o la plantada de la llavor, i es tanca amb la recollida de la collita. Atès que no tots els productes ni es planten ni es recullen al mateix temps, sinó que són productes de temporada, ens basarem en el cicle anual dels dotze mesos.

Tradicionalment, els treballs al camp estaven sempre estretament lligats a la cultura judeocristiana, a la vegada que apareixia un cert colorament de creences ancestrals com era l'observació de la lluna, els animals i la terra, com a indicis de quin era el millor temps, la millor forma de plantar, conrear o recollir la collita. Per això, al llarg d'aquest treball, les connotacions, les dates i les referències tindran un lligam molt estret amb dades de festivitats o efemèrides religioses.

Aquest fenomen cultural i etnològic serà una constant, però cal destacar que no només és una característica o una peculiaritat del nostre poble, sinó de tot el món rural. El meu besavi, Pepet Bordes, afirmava que el treball del pagès era el treball de: «Ja veurem l'any que ve». També el treball del pastor rebia una dita que era: «Negoci de sang, negoci de fang.» Totes dues asseveracions es refereixen a la precarietat d'aquest tipus de feina: la duresa i la dependència dels elements climatològics com a condicionant fonamental per poder extreure un bon rendiment del treball quotidià. El fet imprevisible de la meteorologia i el temor a perdre el que tanta suor els costava d'obtenir van produir que el pagès i el ramader tinguessin una mentalitat eminentment conservadora i temerosa de Déu, al qual s'encomanaven sovint en rogatives per aconseguir una climatologia favorable per portar a bon terme la collita.

Aquesta era una de les mirades més socials del pagès, però en la intimitat no deixava de respondre a una sèrie de corrents anímics, quasi supersticiosos, que havia heretat del coneixement ancestral del seu ofici, qui sap si provinents d'antigues creences precristianes.

Per tant, ens trobarem accepcions o indicacions que tal cultiu, per posar un exemple, es plantava durant la lluna nova de Nadal. Hi apreciem dues connotacions clarament diferenciades, però complementades, perquè crea una indicació exacta en un espai temporal clar, tot i ser, tant les festes religioses situades en un cicle anual de 365 dies i algunes d'elles en un marc canviant, com el cicle lunar de 27 dies que es complementen l'un en l'altre

per donar una indicació clara, fruit de molts anys d'observació i de pràctica. He observat que el pagès, i més antigament, possiblement passava per ser un dels treballadors o un dels membres de la societat més mancat del que tradicionalment anomenem «cultura», però que dins del seu món, obligat per un esperit de supervivència, abraçava una ingent cultura d'allò que l'envoltava. Era com una mena de llegenda que corre sobre els músics: «Tan absorbent és la música i el seu coneixement que quasi no dona temps a cultivar-se en altres matèries.» Aquesta dita dona a entendre que els músics són ignorants, cosa que no és veritat.

L'estructura d'aquest treball tindrà la base en els dotze mesos de l'any, en els quals situarem totes les tasques, costums, festes, tradicions i altres.

2.1. GENER

2.1.1. Camp

El sol surt sobre les 7 del matí i es pon cap allà les 16.30 h de la tarda.¹ És el temps del fred, de la neu. Trobarem dites com: «Pel gener, treu flor l'ametler» i «Pel gener, mana la lluna i pel juliol mana el sol».

A la lluna creixent del gener, segons un tractat de Plini,² els pagesos han de començar a treballar els arbres que floreixen aviat com per exemple els ametlers, els presseguers... És un cultiu que, amb la primera calor del gener, sol florir i sovint, amb les gelades nocturnes, es gela la flor i es perd la collita. Hem de tenir en compte que la vall d'Ulldecona està clarament diferenciada de la Foia, on sovintegen les gelades, per això els nostres avantpassats no hi plantaven ni ametlers, ni garrofers ni qualsevol mena d'arbre geladís.

És el moment de fer el planter de tarongers, llimeres i qualsevol tipus de cítric, així mateix de plantar els pinyols de pruneres, noguers...

A la lluna minvant de gener, convé tallar la fusta perquè no es corqui, sobretot als arbres que solen perdre la fulla durant el fred i, per tant, és ara quan dormen; podar la vinya i arreplegar els sarments per fer-ne feixos i cremar-los. Aquests feixos, després de la Guerra, eren utilitzats freqüentment pels forners per encendre el forn i coure el pa. Els més valorats eren els que estaven més ben fets quant a mida, llargada i igualtat, perquè permetia aco-
modar-los dintre el forn amb major facilitat.³

En altres llocs, es començaven a podar certs tipus d'arbres. Aquí a Ulldecona era una feina que es realitzava més endavant per por a les cru-
es gelades, ja que el fred podia matar l'arbre per la ferida.

1 Calendari del pagès del 2010.

2 ENGUERA, Pedro (1842): *Lunario y pronóstico perpetuo: general y particular para cada reino y provincia*. Barcelona: Miguel y Jaime Gaspar. Únic volum.

3 Entrevista a José García Muñoz.

Com que el camp estava quasi mort, era el moment d'escampar el fem a les vinyes i a les terres ermes perquè aquest en perdés la fortalesa, es podrís amb l'aigua de l'hivern i permetés al moment del bon temps plantar i sembrar amb garantia.

Amb la lluna minvant del gener, també era costum sembrar els alls i plantar la ceba per fer cebollí. Un altre comentari de Plini, recollit per Pedro Enguera, parla d'una creença que aquí és molt reconeguda: «Tota fruita que s'ha de guardar, s'ha de conrear per aquesta lluna.» Antigament, es deia que si al mes de gener s'escoltaven trons, els arbres fruitarien més, a la vegada que es creia que portarien la malaltia d'homes i animals.⁴

Les nevades del gener sempre eren benvingudes perquè mataven plaques, esponjaven la terra i donaven cabal d'aigua a fonts, sènies i pous.

El mes de gener és el mes per antonomàsia, juntament amb els anteriors novembre i desembre, de la recollida de l'oliva, una oliva ja madura com les fargues, les de reguers i les sevillenques, que produïen un oli clar i gustós. Aquesta collita, antigament, es feia a mà amb colles de plegadores que, amb una mena d'ungles de llautó als dits, plegaven un a un el fruit de la terra entaulada. Aquestes colles sortien de bon matí, abans de l'albada, cap al tros. En arribar, feien el que anomenaven «el mos», amb una mica de foc al terra per escalfar-se, que podia consistir en un tros de sardina salada anomenat també popularment «guàrdia civil». També era usual portar per dinar alguna ceba o pataca que colgaven amb les cendres del foc del matí i que després a l'hora de dinar, al migdia, ja cuites, servien d'àpat. Tot seguit, a tornar a plegar olives fins que s'enfosquia. Les plegadores solien ser sempre les mateixes i alegraven el dia amb cants, dites i contalles, o fent petar la xerrada comentant la vida quotidiana i les novetats del poble, tot això sense parar de moure les mans amb un ritme i gràcia adquirits amb la pràctica.⁵

Més endavant, la recollida d'olives es va començar a fer amb màquines de plegar, que algun manyós es feia a casa. El meu besavi, Fernando Guarch Gauxachs, en va fer una amb corròns de fusta. Consistia en una roda plena de pues arrenclerades enmig de les quals passava una pinta de ferro que, en rodar el corró, soltava les olives i les dipositava en un cabàs o un calaixó. Com que també plegava fulles, pedretes i terrossets de terra, es va crear una mena de porgadora manual en forma de tobogan, feta amb fustes i barretes de ferro amb un dipòsit damunt d'una saranda. Al dipòsit, l'home de la casa abocava les olives i, en passar per les barretes de ferro, queien les fulles i els objectes més petits (pedretes i algun trosset de fusta). Les olives

⁴ ENGUERA, Pedro (1842): *Lunario y pronóstico perpetuo: general y particular para cada reino y provincia*. Barcelona: Miguel y Jaime Gaspar. Únic volum.

⁵ Entrevista a Fernando Guarch Muñoz.

i pedretes més grans s'anaven desplaçant pel pendent, per caure definitivament al cabàs, allí hi havia la dona o els xiquets de casa i treien les pedretes deixant únicament les olives que finalment s'ensacaven. La feina de porgar les olives també la feien quan arribaven de la finca, al tard.

Una vegada plegades les olives, es guardaven a les golfes fins a tenir-ne una quantitat adequada per fer el que s'anomenava «una parada» (dependent de la premsa, unes quaranta barcelles) o una quantitat adequada per poder aprofitar el viatge fins al molí.

Els molins de després de la Guerra eren de roda de pedra.

En primer lloc, l'oliva s'aixafava fins que es convertia en una pasta, que s'anava dipositant damunt d'uns cofins que encaixaven amb un eix. El cofí era una mena de catifa d'espart, en un principi, i de material sintètic, posteriorment. Feien com una torre amb capes: primer un cofí, on es dipositava la pasta, després un altre cofí i més pasta i així fins a posar un nombre determinat de cofins que cada moliner tenia per norma.

El «ginc»⁶ era un gran tronc que travessava recolzat per un contrapès (una planxa que hi havia a sota dels cofins). Aquesta barra estava unida a un altre tronc que estava tallat en forma d'espiral i, tal com es feia girar, anava prement la barra principal cap al sostre, pressionant els cofins i ocasionant que l'oli ragés fins a una pica de pedra que el conduïa fins al trull on es deixava reposar i estava llest per al consum. L'oli s'envasava després en cànters (uns 16 litres d'oli). Aquesta és la mesura tradicional utilitzada a Uldecona per saber la quantitat d'oli.

Els molins van evolucionar amb l'arribada de l'electricitat i els de ginc van donar pas als molins pneumàtics propulsats per energia elèctrica i posteriorment als actuals Perialisi, que amb un procés de maquinària molt elaborada extreuen el màxim rendiment del producte bàsic, l'oliva.

Tot i així, hi ha dos productes residuals de la producció d'oli: «les morques» i «la sansa».

Les morques són uns elements líquids que vénen de la separació de l'aigua i l'oli que porten les olives i els pòsits líquids que deixa l'oli assolats. Són un element altament contaminant.

La sansa és la resta de material de l'oliva una vegada extrets l'oli, la pell i el pinyol. Aquesta sansa, actualment, encara és utilitzada per refineries que, amb un mecanisme de reescalfament i bullint-la amb aigua, treuen una quantitat d'oli no tan refinat. Els residus de la sansa s'utilitzen per produir calefacció a les granges avícoles.

Després de la Guerra i abans de la mecanització general de l'agricultura, per anar a plegar o collir olives, s'utilitzaven els carros amb bosses. Eren

⁶ Les paraules entre cometes es troben definides a l'apartat de *Vocabulari*.

carros que usaven un recobriment als costats amb llata (una trena d'un forc d'ampla, feta d'espart) i que, en compte de ser plans per damunt de l'eix de les rodes del carro, la capacitat d'aquest baixava uns 50 cm. També solien portar uns arquets de fusta amb una lona anomenada «encerat», per protegir-se del vent i de la pluja.

2.1.2. Festes i vida quotidiana

- Dia 1: Solemnitat de Santa Maria Mare de Déu

El Cap d'Any és la primera festa que ens trobem al gener i, per tant, a l'any. Era festa de goig i alegria, com el començament d'un nou cicle. Segons Joan Amades: «La commemoració popular de la diada de cap d'any o ninou (nom derivat del llatí *annum novum*) sembla tenir reminiscències d'origen druídic i romà.» Aquesta asseveració ens introdueix encara més en la doble visió del pagès sobre la natura. Al nostre poble, hi havia el costum de «la passada de manta dels quintos», que feien tots els barons del poble en edat de complir el servei militar, per tant, ja havien estat allistats i esperaven marxar aquell any a les destinacions respectives. Organitzaven una sortida per tot el poble amb bombo i instruments musicals diversos, preferentment de percussió o rítmics, per tal de despertar la gent i recollir queviures i viandes per fer un bon dinar tots junts.

Posteriorment, a partir dels anys 60, i amb la millora de l'estatus econòmic del poble, les donacions van començar a ser amb diners, els quals eren utilitzats per pagar una bona festa als que durant aquell any marxarien a fer l'anomenada «mili».

Al migdia del primer dia de l'any, tota la família es reunia per dinar conjuntament. Després de la Guerra i seguint els costums de tota la vida, en aquest primer d'any els pastors pagaven les pastures als propietaris dels terrenys erms on pasturaven, acordaven mantenir el compromís i en renovaven el preu, que podia ser en metàl·lic o amb espècies (generalment la carn d'un dels animals del pastor: un corderet o cabridet ben tendre).⁷

Era tanta festa el dia de Cap d'Any que, per designar una persona poc treballadora, hi havia la dita següent: «Qui no treballa en tot l'any, treballa el dia de Cap d'Any.»

- Dia 5: Epifania del Senyor

Adoració dels Reis: Melcior, Gaspar i Baltasar

La Nit de Reis estava presidida per la cavalcada dels Reis Mags. Es guarnien les bèsties de càrrega (cavalls o matxos) i es simulava l'arribada de Ses Majestats. Tots els nens i nenes els esperaven amb

⁷ Entrevista a Fernando Guarch Muñoz.

gran il·lusió, encara que, segons els testimonis, la manca de mitjans i la pobresa que van patir en acabar la Guerra Civil van suposar que a moltes cases els menuts rebessin els mateixos joguets durant dos o tres anys. Segons Fernando Guarch Muñoz, al seu cosí, li van regalar el mateix vaixell tres anys seguits, de manera que el deixaven jugar el dia de Reis i l'hi tornaven a amagar fins al proper any.

Era costum regalar per a Reis eines en miniatura, a fi d'anar acostumant el nen a les feines que desenvoluparia de gran. Jo mateix vaig rebre, quant tenia vuit anys, una màquina de plegar olives feta a la meva mida.

Domingo Barrera explica que quan era petit els Reis li van portar unes ungles per plegar olives. Conta que tan prompte com les va tenir a la mà, va buscar una pedra i les va aixafar per tal que no li fessin plegar olives. De vegades, els regals de Reis els construïen els mateixos pares. Mon rebesavi, Fernando Guarch Gauxachs, li va fer un carro en miniatura al meu avi.

- Dia 17: Sant Antoni

La festa més important de gener per als pagesos era la festivitat de Sant Antoni. Tots acudien amb els animals de càrrega esquilats, nets i guarnits per beneir-los després d'una solemne processó pel poble. Aquesta festa era eminentment agrícola i va perdre part de la importància i protagonisme dins el calendari anual a partir de la mecanització del camp i de la pèrdua d'importància dels animals dintre del treball diari de la terra. Actualment, roman com una festa simbòlica que queda lluny de les connotacions pageses i del lluïment dels animals que tenia a la primera meitat del segle XX.

La pagesia, llevat dels dies de festa i dels diumenges, repartia la vida entre la casa i la caseta. Si el tros on treballava era a prop del poble, hi anava i en venia cada dia. S'emportava l'esmorzar i el dinar en les anomenades «aigüeres»⁸ (cistell fet d'espart que es col·locava a la part de fora del carro. Estava compartimentat en dues seccions, una per al menjar i l'altra per al beure. S'hi transportava generalment un carretell, si es podia amb vi, un marraixó amb aigua, el canut de la sal i la vianda per al dia). Si la finca queia lluny del poble, el més normal era que es carregués el carro amb matalassos, menjar per a tota la setmana i la família es traslladava a la caseta de la finca durant els dies que calgués.

La caseta solia tenir una única estança, que era tota la superfície de l'habitable. En un racó, hi havia un fúneral i la cisterna (aquesta part de l'habi-

⁸ Vegeu l'apartat de *Vocabulari*.

tacle era on es menjava), i a l'altra punta de la caseta hi havia l'estable del matxo. Damunt de l'estable, fet amb cabirons i llates de fusta, hi havia una pallissa. La situació era estratègica perquè aprofitaven l'escalfor que desprenia l'animal per estar més calents. La palla també tenia una doble funció: com a menjar de l'animal i per dormir més tovament.

Altres casetes, si la finca era prou gran, i era menester estar-s'hi més dies, tenien altres departaments com un estable a part i una habitació per dormir tancada, cosa que permetia una vida més fàcil al camp.

L'alimentació, quan es treballava a fora, es completava amb els animals que es poguessin caçar. Aquests s'afegien als llegums i a les pataques, la qual cosa feia els plats més gustosos, encara que no sempre se'n podien aconseguir.

La vida al poble es complementava amb una sèrie d'activitats que el pagès realitzava quan tornava del camp: reparar els estris, serrar o asclar l'lenya i, com no, confeccionar altres materials. Després de sopar, hi havia el costum d'anar a casa d'un veí o d'un familiar per fer petar la xerrada o, com deien, «fumar un parell de pipes o dos pitillos».

El moment d'anar a dormir estava presidit, com que feia molt de fred, per l'escalfament del tovot a la cuina econòmica. Aquest era un recurs molt casolà, però molt efectiu, per tenir els peus calents a les fredes nits del gener. S'embolicava el tovot amb un drap i es ficava als peus del llit. Així ho recorda el meu pare,⁹ que, de jove, li feien els seus avis Fernando Guarch Guaxachs i Rosa Muñoz Montrós.

En aquest temps continuava la cacera de rateres, filats, barracons i escopetes de «pistó» per als més afortunats (per la dificultat de poder-les aconseguir). Aquesta afició representava un complement a la dieta diària d'una família.

Un dels animals que sempre acompanyava el pagès quan anava al camp era el gos i a casa, el gat. Eren animals de companyia que, a la vegada, exercien una funció pràctica: l'un, la d'avisar, acompanyar i ajudar a caçar; l'altre, la de mantenir a ratlla els rosegadors, les rates i els ratolins que poguessin haver-hi en una casa.

2.2. FEBRER

2.2.1. Camp

El sol surt a les 7.03 h i es pon a les 17.07 h.¹⁰ És un temps de fredor.

La gent es recollia a la vora del foc asseguda als anomenats «bancs de tascó», una mena de butaca ampla de fusta on s'asseia més d'una persona i que estava dotada d'un respallier prou alt per reflectir la calor de la llar a l'esquena de la gent, ja que era ben conegut que l'esquena del foc sempre

⁹ Fernando Guarch i Bordes.

¹⁰ Calendari del pagès del 2010.

era gelada.

Hi ha una dita aquí al poble que diu: «Quan el pare ve, jo me n'hi vaig; quan el pare marxa, jo m'hi atanso».¹¹ Es refereix al fet que, quan el foc és viu, l'home se n'allunya i, quan perd força, s'hi atansa per escalfar-se.

A la lluna creixent, s'acostumava a sembrar el cànem, algun tipus de lle-gum, els melons, els cogombres i les carabasses per a consum primerenc, sempre que el temps no amenacés gelades, com era freqüent a la Foia d'Ulldecona.¹²

Hi havia dues maneres de sembrar: posant les llavors directament als clots, la qual cosa podia comportar que, al poc de sortir, la planta es gelés i l'altra que s'optava per «fer planter». Aquesta darrera pràctica consistia a sembrar les llavors en contenidors reutilitzats com els cascos de sardina salada, els culs de bótes velles, els poals, les llandes doblegades i qualsevol cosa o material que l'enginy o la providència portés a mans del pagès. En aquests recipients es dipositava una capada de l'anomenada «terra fem» (terra mesclada amb fem podrit) d'almenys uns quatre dits de fondària i allí es ficaven les llavors que es cobrien amb una altra capada, no tan gruixuda, del mateix material. S'anava regant assíduament i, quan les plantes germi-naven, s'escollien les més bones per trasplantar-les al solc.

Aquesta forma de produir evitava les gelades en retardar la implantació almenys un mes. S'havia de tindre en compte que aquest planter s'havia de traure al sol durant el dia i retirar-se a cobert quan era fosc o feia mal temps. Una altra possibilitat era deixar-lo en un recer d'un marge de la finca i així no el calia moure.¹³

Aquests planters es solien cobrir amb una mena de tela per protegir-los dels animals que es volien alimentar de les llavors o dels brots tendres.¹⁴

També era moment d'empeltar maçaneres, pereres i plantar els arbres amb fulles aromàtiques com els llorers. Així com trasplantar tarongers, lli-meres i xiprers. En terres no tan gelades, com les que estan fora de la Foia, s'empeltava la vinya.

La lluna minvant de febrer era adient per tallar les canyes i els vímens per fer-se cistelles i canastres; començar a podar les vinyes i cavar-les, a la vegada que llaurar-les; als arbres més tardans com els albercoquers, les pruneres, els presseguers... se'ls començava a podar, però a final de mes.¹⁵

11 Fernando Guarch i Bordes del seu avi José Bordes Fabra.

12 ENGUERA, Pedro (1842): *Lunario y pronóstico perpetuo: general y particular para cada reino y provincia*. Barcelona: Miguel y Jaime Gaspar. Únic volum.

13 Entrevista a Domingo Barrera.

14 Entrevista a Manolita Bordes Castell.

15 ENGUERA, Pedro (1842): *Lunario y pronóstico perpetuo: general y particular para cada reino y provincia*. Barcelona: Miguel y Jaime Gaspar. Únic volum.

En aquest temps, el pagès que tenia vasos els anava a posar a punt per a la florida que s'aproximava, per aprofitar d'aquesta manera els dies bons que poguessin sorgir.

Al camp continuava la recollida de les olives, les més tardanes, com les anomenades «de llumetes», que és l'olivera que manté el fruit més temps dalt de l'arbre.

En aquest temps, s'estilava la recollida dels brots tendres de l'esparreguera per fer-ne truites i animar d'aquesta forma la parca dieta del pagès.

2.2.2. Festes i vida quotidiana

- Dia 2: Presentació del Senyor. La Purificació de la M. de Déu (la Candelera). Aquest dia, tradicionalment, és el moment de retirar tots els pessebres.
- Dia 3: Sant Blai. Era i és costum d'anar a beneir a l'església tota classe de dolços, però especialment les anomenades «coquetes de Sant Blai». Aquests dolços han de ser consumits per prevenir o curar el mal de gola, ja que aquest sant és l'advocat d'aquest tipus de malalties.
- Dia 11: Mare de Déu de Lurdes.

És un temps en el qual es passava de les festes de Nadal i Carnestoltes al recolliment de la Quaresma, fet que comportava tot un seguit de costums i ritus propis d'aquest moment.

Per exemple, durant la Quaresma no hi havia balls, ni cants, ni tan sols cinema ni teatre. El Dimecres de Cendra es començava amb un dejuni, més o menys rigorós, i l'abstinència de menjar carn. Aquesta abstinència es conservava durant tots els divendres de Quaresma. Era el temps de menjar abadejo i de no mostrar, segons el costum del poble, gaire predisposició a les celebracions, exceptuant les pròpies del calendari litúrgic com és el cas del patriarca sant Josep.

Dintre de la vida quotidiana, era un temps marcat per una considerable riquesa gastronòmica específica del temps, influenciada per la matança del porc al desembre i les viandes i els embotits, així com el famós «frito» (carn de porc o de caça fregida amb condiments i guardada en el seu propi oli dintre de gerres o pots de vidre).

La caça, tant de pardals com d'animals terrestres, era la majoria de vegades practicada pel pagès: conills, llebres, tords, pitxons i senglars eren els principals animalons escollits per cobrir aquesta necessitat i els mitjans, ja explicats anteriorment, estaven ampliat per recursos i paranyes que, no per improvisats, eren d'escassa eficàcia, com la «llosa» o bé la «gàbia».¹⁶

La presència del Carnestoltes i la posterior Quaresma també condiciona-

⁸ Vegeu l'apartat de *Vocabulari*.

ven la gastronomia. És aquí on apareixen, al Dijous Gras, que precedeix el Carnestoltes amb tota mena de viandes dedicades a acomiadar inicialment el temps ordinari, que donaran pas a la Quaresma amb plats com les pilotes de Quaresma, la llanda de peix, la truita i la botifarra d'ou.

Hi havia la creença, antigament, que aquest mes era dolent per als peus (comprensible, per la falta d'un calçat adequat).

2.3. MARÇ

2.3.1. Camp

El sol, pel març, ja allarga la correguda: surt a les 6.26 h del matí i es pon a les 17.42 h. La lluna, per la seva part, surt a les 7 h de la tarda i s'amaga una mica més tard que surti el sol, a les 6.29 h.¹⁷

Un dels principals objectius del treball al camp del nostre poble és el de sembrar les patagues per Sant Josep. Això comportava que a principi de mes s'havia de llaurar la terra i netejar-la de males herbes. Com que la pataca és un dels elements més importants dintre de la nostra societat, descriure breument quin n'era el procés:

«Després de netejar i llaurar la terra, es feia el primer cavalló al llarg del guaret, buscant que tingués el nivell necessari perquè es pogués regar. Al cavalló, i a una distància aproximada de passa i mitja, s'anaven dipositant trossos de pataca que prèviament s'havien tallat mirant de deixar a cadascun un ull o grill. Aquest es deixava sempre de cara cap amunt.

De cada pataca de sembra, se'n podien traure quatre o cinc trossos. Una vegada dipositada la pataca al solc, se'n feia un altre al costat, per cobrir-la de terra, i aquest, si es feia ben fet, era el que després serviria per regar. Els dos solcs es solien aplanar perquè a l'hora de collir fos més fàcil. Una vegada sembrats tots els solcs que el pagès tenia previst fer, des de la boca del reguer o de la sènia, es feia el que s'anomenava un cavalló, un solc més profund i més ample destinat a conduir l'aigua de reg cap als solcs de les patagues.»^{18, 19}

A la lluna creixent, era bo començar a plantar els melons, els cogombres i les carabasses; solcar la terra per plantar el panís, i amanir els cavallons per posteriorment regar-los. Els cigrons, les bledes i l'alfals, destinada al consum dels animals, s'havien de dipositar a la terra per tal que brollessin més tard i poder fer la collita.

Antigament, no hi havia cap finca que no tingués algun tipus d'arbre fruiter, en un racó o altre, per tal de poder gaudir dels fruits a l'hora de treballar. La

¹⁷ Calendari del pagès del 2010.

¹⁸ Entrevista a Fernando Guarch Bordes.

¹⁹ Entrevista a José García Muñoz.

reina, aquí al nostre poble, era la figuera, que permetia menjar directament el fruit de l'arbre o bé collir-la per assecar-la damunt d'un canyís i premsar-la, per poder menjar-la a l'hivern. Era un fruit amb un alt contingut de sucre i, per tant, eminentment energètic a la vegada que apreciat.

De classes d'aquesta fruita, n'hi ha més de les que sembla. A Mallorca, hi ha una plantació de figueres amb unes sis-centes varietats aproximadament.²⁰

A la lluna minvant, les terres destinades a hort ja havien d'estar femades i netejades de males herbes. Es començaven a llaurar totes les finques per a la mateixa finalitat i evitar que amb l'arribada del bon temps les males herbes creïessin i, per tant, fossin feixugues d'arrancar.

La lluna d'aquest mes era el temps límit per podar la vinya i els arbres fruiters. Havia d'estar acabada abans que finalitzés el mes per evitar que les bones temperatures produïssin que l'arbre brotés. Una mala podada durant la brotada podia fer mal a l'arbre.

Després de la Guerra, al març, s'aprofitava per «trasbalsar» el vi que s'havia de guardar.

Aquest mes té fama de ventós i, com afirma la gent gran, «d'esbojarrat» i de caràcter molt marcat, per això a les persones que han nascut al març se'ls anomena «marcenques», ja que, segons la terminologia popular, són persones amb un caràcter fort i una mica especial.

Aquí, al poble, trobem dites com: «Quan el març no marceja, l'abril abri-leja» i «Quan el març maieja, el maig marceja.» Aquestes dues dites es refereixen al fet que, quan al març no fa vent i temps revolt, no significa que ja no el farà, sinó que a l'abril o al maig arribarà el mal temps. De la mateixa manera que, quan al maig plou, a l'abril farà vent o bé quan al març fa bon temps, a l'abril farà vent.

Hi ha una altra dita que parla clarament del caràcter del març: «Març ventós, abril plujós.» Clarament, ens indica les característiques d'aquests dos mesos.

Ara és el moment de plantar els alls que encara no s'hagin plantat. S'ha de tenir molt en compte la lluna i la terra que es posa a sobre, perquè, en grillar, si la lluna no és l'adequada i la terra tampoc, l'all tampoc es «descolga» de la plantada que ha fet el pagès.

El març és el despertar, si així es pot dir, de l'activitat agrícola intensiva.

2.3.2. Festes i vida quotidiana

- Dia 19: Sant Josep. Tradicionalment, ha estat una de les festes més celebrades al nostre poble. Fins i tot hi ha un carrer que en porta el nom.

²⁰ TV Mallorca (10.9.2011).

Sant Josep marca la sortida de l'hivern i l'entrada del bon temps.

Una altra de les festivitats que sol marcar el març és el Diumenge de Rams (el darrer de Quaresma). Aquest dia ha estat costum, durant molts anys, de sortir en processó fins a la plaça de Sales i Ferré, on tots els xiquets i xiquetes lluien la roba més bonica i guardaven els abrics de l'hivern, portant les palmes que les padrines els havien regalat. La gent gran, per la seva part, molt mudada i, com tradicionalment es deia, amb el vestit del diumenge, també portava manolls de rames d'olivera per assenyalar el dia.

Aquest Diumenge és una festa gran que assenyala el començament de la Setmana Santa. Una part important d'aquesta festa són els majorals del Santíssim, actualment dos matrimonis, però després de la Guerra ho eren dos homes. La seva funció és la d'organitzar totes les festes relacionades amb la Setmana Santa i l'anomenada «festa del poble», el Corpus. Organitzen la confecció dels rams del Diumenge de Rams i la dels ramets que adornaran el Monument el Dimecres i el Dijous Sant amb la col·laboració de moltes voluntàries del poble. També s'encarreguen de la construcció del Monument i posteriorment de la processó de l'Encontre.

2.4. ABRIL

2.4.1. Camp

A l'abril, el sol surt a les 5.35 h i es pon a les 18.16 h. La lluna sol sortir sobre les 20.00 h i es pon a les 6.28 h.²¹

A conseqüència de l'enfrontament bèl·lic que va fuetejar el país durant tres anys (1936-1939), el nostre poble va rebre molta població immigrant que amb ella portava costums i dites. Una de les més arrelades relacionada amb l'abril és: «Al abril aguas mil.» I aquí se'n deia una de molt semblant: «Abrilet porta'm aigua al meu hortet.» Totes dues es refereixen que aquest és mes de pluges, d'humitats i, per tant, de fer brotar tot tipus de plantes bones i males herbes.

En referència al març, hi ha una dita que estaria relacionada de manera implícita amb l'abril: «Si pel març no has llaurat, ja no llauraràs.» Perquè, quan arribava l'abril, la terra havia d'estar preparada i sembrada per poder aprofitar l'aigua de la pluja.

La relació entre la pluja i llaurar era molt important per obtenir un bon resultat en la qualitat de la terra i les textures que aquesta prenia. Si el treball no es feia a temps i la terra no estava amorosida per la rella després de tot l'hivern, el pagès es podia trobar amb problemes en llaurar quan ja havia crescut l'herba, ja que se li feien moleres: peces d'herba compactada amb molta terra a les arrels, que costava molt que morís, perquè a poc que

²¹ Calendari del pagès del 2010.

plogués o fes humitat tornava a arrelar i tornava a créixer.

Si es llaurava sense deixar eixugar prou la terra després d'haver plogut, es podien formar llesques: terme que utilitzava el pagès per definir que la forma de la terra que sortia de l'arada era com una petita paret de terra molt humida que no es desfeia. Segons com era aquesta terra, quan s'eixugava, podia quedar fetgenc. La terra és com un fang que sempre està humida i tarda molt a eixugar-se. És la qualitat de terra que trobem al fons del lligallo de torn i part de la Foia.

Si la terra estava mitjanament humida, en llaurar es trencava i s'aterrossava (els terrossos eren masses informes de terra que anaven des de la mida del puny fins a poder ser tan grans com el cap d'un corder). Si la humitat era reduïda i els terrossos s'empetien (com una ametla), es deia que havia quedat ametlerenc.

La millor manera de llaurar era trobar el punt just de «saó» a la terra, com deien els pagesos «fer una bona feina»: la terra havia de quedar solta, desgranada, amb una textura uniforme i que permetés un treball relativament còmode a l'hora de sembrar o plantar, cosa que no permetien les altres formes anteriors.

Quan s'acabava de llaurar, el pagès mirava el «cremull» del solc i, sobretot, si rossejava: la terra assaonada s'eixugava només pel crespell i canviava de color amb la calor del sol.

Aquí, al terme d'Ulldecona, trobem diverses qualitats de terra:

-Terra argilena: de color blanquinós i amb un gran contingut d'argiles. En podem trobar a prop de les mines de Garrell.²²

-Terra agra: de color ataronjat, amb grans quantitats de pedretes i que s'empastifa molt quan plou. És una terra que no serveix per cultivar, però s'hi agafen bé les males herbes.²

-Terra bona: és vermellosa, tirant a marró, es desfà amb facilitat i fa un bon treballar. És la que trobem a les faldes del Montsià i la serra de Godall i la de l'Ermita, així com als fons de la Foia.

-Terrenys fetgencs: en temps de pluja tarden molt a poder-se treballar.

-Terrenys pedregosos: aquells en què hi ha molta pedra. Poden ser:

a) De pedra d'ascla, pedra amb cantons vius.

b) Finques amb «cudrells», les properes al riu i les que, tradicionalment, els d'Ulldecona anomenem «renyes».

-Secatiu: és aquell guaret o terreny que es drena amb molta facilitat i no reté l'aigua, per tant, és difícil que les plantes prosperin i s'hi faci una bona collita.

Suposo que un estudi més profund delimitaria altres zones i altres tipus de

²² Parcel·la situada a la partida de Na Caldés.

terres, però aquests són els més usuals.

La lluna creixent de l'abril és adequada per plantar qualsevol tipus d'hortalissa: carabasses, alls porros, enciams... Això no significa que no s'hagi de plantar en altres èpoques, però aquesta és la millor per evitar gelades i aprofitar l'aigua d'aquest mes plujós.

Es deia antigament que si al mes d'abril tronava l'any seria bo, sobretot per al vi, el blat i els ramats. Per contra, si aquest mes no plou o les aigües són minses, els blats de secà perden força i corren el perill de madurar abans d'hora, i que alguna tronada d'estiu els tombi i en faci perdre la collita.

2.4.2. Festes i vida quotidiana

És un dels dos mesos en què s'encavallen la Setmana Santa i la Pasqua de Resurrecció.

- Dins de la Pasqua de Resurrecció, trobem una de les tradicions més arrelades a tot Catalunya i al nostre poble: la mona de Pasqua. És un pastís, que juntament amb els reganyats, complementa la «fauna» específica de dolços típics de Setmana Santa i Pasqua. Els reganyats tradicionals tenien forma de llengüet i podien estar o no farcits de confitura de cabell d'àngel, extreta de les carabasses collides de l'any anterior i assecades als balcons. Les nostres àvies contaven que la confitura que se n'extreia la refeien amb trossos de llima, unes barretes de canyella i una mica més de sucre quan n'hi havia.

Les mones de Pasqua, encara que avui dia la majoria són de xocolata i amb formes infantils molt atractives per als infants, inicialment eren fetes d'una pasta que contenia ous, sucre, farina, llevat, oli i aigua com a elements bàsics. De fet, cada àvia tenia una fórmula pròpia que la feia diferent de la resta. Aquestes mones podien estar farcides de confitura de cabell d'àngel i per damunt s'encaraven (és a dir, es pintaven amb rovell d'ou, perquè en coure-les quedessin amb un color més brillant) i s'hi solia posar un ou dur amb una creueta de pasta al damunt, confits de colors i trossets de carabassat a la volta. Les mones s'havien de coure en forns de llenya i, si no se'n tenia a casa, les portaven al forner que les coïa al forn per un preu mòdic.

Fer les mones va representar durant molts anys, segons el testimoni dels meus avis, un fet social i familiar molt important, ja que reunia a tots els xiquets, xiquetes i les dones de casa a l'hora de fer-les, la qual cosa donava un moviment i una vivor a la família semblant al que hi havia al desembre amb la matança del porc. I eren curioses les quasi acalorades comparacions quan en una mateixa menjada

es tastaven mones de diferents «pastisseres». Era costum que, la mona, la regalés el padrí al fillol.

- Dia 23: Sant Jordi, patró de Catalunya. Després de la Guerra no va tenir gaire importància dins la vida cultural del nostre poble, però un temps després va anar consolidant-se fins a convertir-se en un fet clarament establert: adquirir un llibre i una rosa durant aquest dia. També, segons les estadístiques, posar el nom del patró català als nens que naixien en aquest dia ha estat un dels més utilitzats durant uns anys.

- Dia 27: Mare de Déu de Montserrat, patrona de Catalunya.

2.5. MAIG

2.5.1. Camp

El sol surt a les 7.44 h del matí i es pon a les 18.48 h. La lluna surt a les 22.20 h de la nit i es pon a les 6.30 del matí.²³

Al maig, l'element més característic de la ramaderia és que a les ovelles les aparellaven amb els mascles, per aprofitar el bon temps per a la gestació i la calor, per al naixement dels corders.

En el món agrícola, i sobretot a la lluna nova, continua sent bon temps per seguir plantant tot tipus de productes de l'horta: tomaques, albergínies, primentons, carabasses... També és l'hora d'empeltar d'«escudet» els tarongers, els presseguers, els ametlers... perquè l'arbre al maig ja ha «mogut» (s'ha despertat de la hivernada, ha brotat i està florint). La saba fresca permet un major percentatge d'acoblament del nou empelt a l'arbre destinat, a la vegada que les rames noves tenen l'escorça més tendra i, per tant, més flexible.

Empeltar és la pràctica que utilitzen els pagesos per introduir o crear noves varietats en arbres de les mateixes condicions, però que no té. Per aquest motiu, un mateix arbre pot tenir dues classes diferents de fruita. Tots els arbres són susceptibles de ser empeltats, sempre que, l'esqueix i l'arbre que s'hagin d'empeltar tinguin el mateix peu, per exemple, ametler i presseguer poden tenir el mateix peu.

Els peus poden ser bords o híbrids. El bord és molt fort a les plagues, té les condicions per ser empeltat, però inicialment no produeix un fruit consumible. El peu híbrid és el creat en hivernacles i, ja directament, produeix fruit. Cal fer referència també al peu «ver»: és aquell que de forma natural, genèticament, té les propietats adequades per produir un fruit aprofitable. És el cas d'oliveres i garrofers. De vegades els plançons que surten a les soques poden ser bords o vers.

Hi ha diferents tipus d'empelt:

²³ Calendari del pagès del 2010.

- Escudet: consisteix a extreure un tros d'escorça tendra de l'arbre del qual volem fruit, amb un ull (brot tendre) al mig de l'escudet. Aquest s'inserix dintre de la rama de l'arbre que volem empeltar on prèviament havíem fet un tall amb un ganivet en forma de T. S'insereix dintre de la T i després es lliga fort amb un cordell, tenint cura que l'ull quedi exposat al sol.

- Planxa: es fa el mateix que amb l'escut, però amb una secció quadrangular de dos centímetres d'amplada per dos d'alçada, i amb dos ulls al mig. Quan es té aquesta planxa, es presenta damunt de l'escorça de l'arbre que s'ha d'empeltar, es marquen les vores, se'n treu la pell i es col·loca la planxa. Seguidament, es segueix el mateix procediment per lligar-lo, procurant que almenys la part de sota ajusti a la perfecció amb l'escorça de l'arbre.

- D'agulla: es treu una punta de rama vera, es talla en forma de falca i es col·loca en una rama que prèviament hem escollit del mateix diàmetre (aprox.) o una mica més gran, es talla horitzontalment la rama i seguidament s'insereix la rama que prèviament havíem preparat en forma de falca. En aquest tipus d'empelt és molt important l'angle en què s'ha tallat la primera rama, si és molt obert partirà o obrirà la rama receptora i, si és molt tancat, corre perill de no prendre. També és important fer que almenys una part de l'escorça de l'agulla i de l'arbre coincideixin perfectament per poder-se unir. D'aquesta manera, la saba que puja per la pell alimenta l'agulla i no s'asseca. Posteriorment, es lliga la rama i, perquè la humitat i el sol no assequin la fusta oberta feta amb els talls, es recobreix la part de l'empelt amb una mena de mescla que cadascú s'elabora pròpiament, però que sempre té un alt percentatge de cera d'abella. Aquesta mescla es disposa cobrint la rama tallada del peu receptor i l'«estaquilla» que es col·loca al damunt, però deixant al descobert l'ull.

- Cadireta: era el mateix procediment que l'anterior, però fet quan el peu que s'ha d'empeltar era petit i s'havia extret de l'arbre. Es deia de «cadireta», perquè es feia sempre assegut en una cadireta amb els peus embolicats amb una saca mullada o dintre d'una galleda amb aigua.

També és el moment de començar a tallar les branques velles de les olive-res per afavorir la brotada de la mostra (flor de l'olivera); netejar les soques dels bordissos i les brosses; esporgar l'olivera dels mamantons o estudiants, brots nous superflus que li lleven la força. El mateix es fa amb el garrofer, tenint en compte de no tallar les branques que tenen garrofina (el que serà el fruit), i deixant sempre una branca de l'anomenat borrar (mena de flor amb mel que afavoreix, mitjançant el treball de les abelles, el bon esclat del fruit d'aquest arbre). Els arbres que tenen els dos tipus s'anomenen de garrofa i borrar.

Una de les dites que més defineixen el maig és: «Pel maig, cada dia un raig.»

A Ulldecona, hi ha la creença que durant el maig, a la nit, encara pot gelar, malgrat ser un mes amb dies en què la calor és present.

2.5.2. Festes i vida quotidiana

- Dia 1: festivitat de Sant Josep obrer, festa del treball.
- Dia 15: Sant Isidre Llaurador.
- Dia 20: Ascensió del Senyor. Aquest dia els nens i nenes de vuit anys celebraven el dia de la primera comunió.
- Dia 27: Pasqua de Pentecosta (Pasqua Florida), festa caracteritzada per la sortida i cantada de les caramelles. Inicialment eren compostes per homes i tenien un repertori joiós i quasi humorístic en certes ocasions. Posteriorment s'hi van afegir les dones.

Es cantaven al davant d'una casa i amb una manta recollien els donatius que posteriorment invertien en un bon dinar.

Les caramelles estaven acompanyades, inicialment, per instruments de percussió o rítmics, de caràcter popular, i també per guitarres i guitarrons. Com que la nit no sol ser gaire freda i fa un bon estar, les caramelles es solien perllongar fins a altes hores de la matinada, sobretot si els cantaires s'acompanyaven de la bóta o del carretell del vi. Els mantenidors de les caramelles del nostre poble han estat els components de l'Orfeó Ulldeconenc, que han sabut mantenir aquest costum al llarg dels anys i fins a l'actualitat.

- Dia 30: festivitat de Sant Ferran. Encara que no tingui un relleu per al poble en general, sí que il·lustra un aspecte sociocultural d'Ulldecona. Aquesta data, juntament amb la del 19 de març, representaven a casa meua dues festes en què la família es reunia sempre. Aquestes dates són les que m'afecten particularment, però és un fet constatat que totes les cases d'Ulldecona tenien les seves pròpies dintre del costumari particular de cada família.

Avis, tiets, padrins, germans i pares es reunien en aquest tipus de celebracions per compartir un àpat que, sense tenir grans condiments, solia ser una mica fora de l'habitual. Però la veritable importància d'aquestes diades era la reunió de la família en una cosa que els era pròpia i exclusiva. Aquest tipus de celebracions, a part d'altres moltes circumstàncies, cohesionaven els nuclis familiars i enfortien encara més els lligams que els unia, fins a tal punt que cada membre de la família tenia un lloc determinat assignat a taula, sempre el mateix i, quan un dels membres els deixava, era ocupat per un altre membre, que adquiria d'aquesta manera un cert rol dintre de la unitat familiar. D'aquesta forma els fills passaven als llocs dels pares com els pares passaven als llocs dels avis.

Quan el pagès recorria a elements que no eren usuals en la vida diària, es deia que es «feia un extraordinari» (referit generalment a les menjades). Era molt típic en festes puntuals fer el rostit (una mena de guisat de carn), la paella (que era menjada en diumenge o festius) i també la llanda (plat típic d'Ulldecona), que podia ser de peix o de carn.

Les festes com els casaments, tradicionalment, es celebraven a casa i, posteriorment (anys seixanta), en algunes cases, es feien en el marc d'una fonda. Com a anècdota, puc contar que mon rebesavi es va casar a les vuit del matí. Després d'una breu cerimònia, ell se'n va anar a segar alfals i ma rebesàvia, a fer les feines de la casa. A l'hora de dinar, van menjar conill del que els havia quedat del dia d'abans.

2.6. JUNY

2.6.1. Camp

El sol surt a les 4.20 h del matí i es pon a les 19.18 h. La lluna surt a la 1.52 h i s'amaga a les 8.21 h.²⁴

Dintre de l'apartat del camp, el juny era un dels mesos més importants, ja que simbòlicament marcava el temps de les collites del blat, de les faves i altres llegums secs. S'havien d'arrencar els alls i fer-ne «trenes» o «rastres».²⁵

Curiós és el fet de no voler regar les figueres en aquest mes, ja que segons el costum ancestral aquesta era una pràctica que ocasionava que les figues maduressin més prompte i fossin més dolces.

De totes les feines de plantar i recollir, la més important era la de segar i batre el blat, principalment, i l'ordi. Es realitzava inicialment amb colles llogades de temporers o bé amb acords entre famílies que s'ajudaven les unes a les altres.

Quan el blat estava madur, hi havia molta pressa per segar-lo, ja que al juny no són estranyes les tronades que carreguen d'aigua el blat i, posteriorment, el vent el gita, amb la qual cosa es perd part de la collita.

El procés de segar el blat va evolucionar des de la falç o la corbella fins a la dalla, que es feia anar amb les dues mans i s'esmolava amb una pedra mullada amb aigua que es portava lligada a la cintura dintre d'un pot de zinc. Posteriorment, apareixerien les anomenades recol·lectores que segaven i batién el blat tot d'una. Al principi no agradaven gaire, perquè el pagès considerava que es perdia certa quantitat de blat.

Ja segat el blat, es feien garbes lligades amb vencills i es carregaven al carro per portar-les a l'era on es començaria el procés de separar el blat de la palla.

²⁴ Calendari del pagès del 2010.

²⁵ Vegeu l'apartat de *Vocabulari*.

Una vegada recollit el blat i carregat, s'espigolava (acció de recollir les espigues que havien caigut o trencat en el moment de la sega). Aquesta feina sempre la feien les dones acompanyades dels petits de la casa.

Batre consistia a aixafar les espigues de les garbes per tal de separar el gra de la palla i tenir tots dos productes ben conservats i a punt per poder-ne disposar. La feina de batre era un procés complex i tenia lloc a les eres.

Generalment, les eres eren superfícies planes i endurides, d'argila i orientades al migdia. De bon matí, s'estenien les garbes per l'era fent una circumferència, una al costat de l'altra, després es deslligaven i s'escampaven. Una vegada assecades al sol del matí, els animals començaven a voltar guiats pel pagès i arrossegant el rodet. Hi havia moltes cançons que es cantaven per dur a terme aquesta feina. Entre passada i passada es remenava la palla per fer-ne caure el gra i fer-la surar.

A l'hora de ventar, es treia primer la palla i el gruix del gra estirant la palla amb la forca i sempre a favor del vent. Amb la triença (un tipus determinat de forca) s'apartaven les branques més petites fins que quedava només el gra, la brossa petita i la pols o terra.

L'acció de ventar consistia a arreplegar i fer caure a poc a poc tot el que havia quedat després de la batuda. Les herbes i la pols volaven i el gra, en ser més pesat, queia a terra net.

També, i aquest és el cas de mon padrí (Fernando Guarch Muñoz), aquesta feina es podia fer a màquina, amb la «llímpia» (una mena d'aparell amb rodes i grives que porgaven el gra).

Aquesta «llímpia», que encara es conserva avui dia, va ser comprada de segona mà i funcionava inicialment «a sang», és a dir, sense cap tipus de motor, després s'hi va acoblar un d'elèctric.

La palla es pujava a les golfes amb les «barcines»²⁶ i el gra s'emmagatzemava en sacs.

La vinya, un altre producte rei de la nostra terra, rebia tractaments especials per al bon desenvolupament.

A part de les llaurades i acabades de les tires (filades de ceps) que s'havien de fer, obligatòriament, els dies de bon sol. Si es feia els dies que podia ploure o que ja ho havia fet, en sortir el sol, la vinya agafava el mildiu, una mena de fong que, amb una humitat i una temperatura adequades, envaïa el cep.

Primer s'espollgava per llevar els brots, polls, que no portaven raïms i estaven fora de les brocades.

S'havien de llevar les «palometes», que consistia a llevar un brot que sortia entre la pampa i la verga i es llevaven fins a dos brots damunt del raïm.

²⁶ Mena de paca en forma cilíndrica, però completament plena.

Tallar els caps tendres de les vergues a fi que tota la força de la planta es decantés de cara al fruit. «Despampar», que consistia a treure una certa quantitat de fulles o pampes del cep per tal que el sol entrés més endins i banyés el raïm, perquè aquest prengués més quantitat de sucre i, per tant, fes més grau.

Els dos productes que tradicionalment s'aplicaven per tenir cura de la vinya eren el sofre i la pedra blava o sulfat de coure que, mesclat amb la calç, s'anomenava «caldo bordolés». El sofre s'aplicava amb les anomenades ensofradores que, en un principi, eren una mena de dipòsits de forma cònica, amb uns petits forats a l'extrem. Posteriorment, van arribar les ensofradores de motxilla i, actualment, es fa amb sofre dissolt en aigua.

Després de la Guerra i fins als anys seixanta, l'ensofrada de la vinya es realitzava manualment i sempre a primeres hores del matí, perquè el sofre irritava considerablement les mucoses i, amb la fortor del sol, aquest efecte empitjorava.

«Ensofatar» era l'altre tractament bàsic per cultivar adequadament la vinya, que s'havia de fer les vegades que calgués i al moment precís. La majoria de vegades la perspicàcia del pagès a l'hora d'ensofatar podia conduir per bon camí una collita i salvar-la o bé malmetre-la. Una bona «ensofatada» no era simplement qüestió d'una setmana, era qüestió de dies i de vegades, fins i tot, d'hores.²⁷

Els elements que s'utilitzaven per a aquest tipus de tractament, a part del sulfat de coure, anomenat col·loquialment pedra blava (caldo bordolés) o «sofat», eren la portadora (una mena de recipient gran de fusta amb dues anses), el cànter, la cistella, el «mà nec o buscall» i la màquina d'arruixar o ensofatar. El mecanisme era el següent: se situava la portadora plena d'aigua en un lloc estratègic de la vinya, s'hi tirava el sulfat de coure a fondre i després dintre de la portadora, on es mesclava amb la calç, o bé dintre de la cistella perquè es dissolgués més lentament. Es remenava amb el mà nec i amb el cànter es transportava la mescla fins al lloc on estava situat l'home amb l'ensofatadora. Per tant, havien de ser un mínim de dues o tres persones a l'hora de realitzar aquesta feina.

A principi de juny, s'han de collir les primeres cireres. Producte exquisit de la nostra terra, però molt delicat, ja que vol l'aigua justa, perquè si plou o es rega més del degut l'última setmana de maduració s'infla tant que es clavilla, es floreix i es fa malbé.

També tradicionalment, i després de tot un procés de regar, llevar les males herbes i matar els escarabats, que el pagès d'Uldecona anomena «alemans», arriba el moment de collir les pataques. Si per Sant Josep les

²⁷ Entrevista a Fernando Guarch Muñoz.

vam sembrar, per Sant Joan les hem de collir.

Les pataques es collien i es cullen manualment, amb matxo o amb tractor.

- Manualment: amb una aixada de punta o de dues puntes, es rascava primer la vora del solc d'un cantó i de l'altre i, finalment, es pegava una aixada fonda al lloc on es trobava la pataquera, que prèviament havíem arrencat, i sortien les pataques, es recollien i es dipositaven al cabàs per després ensacar-les.

- Amb matxo: era la preferida del pagès perquè podia fer bona feina i parar molt de compte on anava la rella per tal de no tallar les pataques. La rella havia d'anar al mig mateix del cavalló i la pala de la rella treia les pataques a la superfície. Després igualment s'havien de plegar a mà.

- Amb tractor: de la mateixa forma que amb matxo, però es retiraven les pales que hi havia al costat de la destinada a collir les pataques. Al bracet que quedava (suport de la rella al cultivador), es substituïa la rella modificada que triava les pataques i deixava passar la terra. També s'havien de plegar manualment.

Una vegada plegades i ensacades, les pataques es portaven al lloc escollit per guardar-les, que havia de ser sec i sense llum. Allí s'escampaven, perquè s'assequessin i eren tractades amb sofre i «pelitre», i tapades amb sacs. Antigament, aquests productes químics es substituïen per un braçat de canyes per espantar la palometa, un insecte que les atacava i feia perdre la collita.

Era important que les pataques es collissin per Sant Joan, perquè quan la planta es moria i s'assecava per la calor, aquesta precipitava el podriment o l'atac de l'anomenada «serpeta».

Les pataques es tenien assecant-se d'una setmana a quinze dies. Després es triaven i s'amuntegaven definitivament per consumir-les la temporada següent. Les pataques petites que sortien de la tria es guardaven per sembrar.

2.6.2. Festes i vida quotidiana

Destaca la solemnitat del Corpus Christi, anomenada a Ulldecona «la festa del poble». Anys enrere, aquesta era una de les festes grans i, de la seva magnitud, n'és mostra el fet que l'anomenaven «la vuitada de Corpus». Durant aquests vuit dies, es feien balls i celebracions cada dia en un lloc diferent del poble.²⁸

Aquestes festes finalitzaven el dia de Corpus, en què els components de l'Ajuntament prenien un lloc preferencial al presbiteri de l'església i el Cor de la Capella solia cantar una de les grans misses en llatí, ja fos la de Perossi

²⁸ Entrevista a Fernando Guarch Muñoz.

o la de Rivera. Després de la missa, que generalment era concelebrada per uns quants capellans, començava la processó amb un gran seguici: sortia el Santíssim i totes les confraries del poble, i s'aturaven a cadascun dels altars que hi havia al llarg de l'itinerari, fets pels veïns del carrer. En arribar en aquests altars, es pregava i es feia una benedicció.

Era dia de gran celebració, en el qual tothom solia lluir el millor vestit o roba que tenia.

També hi ha la festa de Sant Joan Baptista, que té dos dies de celebració: la vespra, el dia 23, quan s'encenen les fogueres que tots els nens i joves han anat preparant els dies abans, amuntegant llenya, mobles vells i malendreços, i el 24.

Les fogueres eren tingudes com a pròpies d'una colla o grup d'amics. Hi havia costum de contar-les i anar a visitar-les totes per comparar quina era la més gran, la més ben feta i, si els que l'havien organitzat eren coneguts, sempre convidaven a un glopet d'algun licor o a un trosset de coca.

Aquesta era la veritable celebració de Sant Joan en l'àmbit popular, que es perd en el temps, com a celebració de l'equinocci d'estiu. La foguera representa l'element purificador de totes les coses velles davant un nou cicle que ara comença.

L'endemà, tenien lloc les celebracions més oficials, les dels patrons dels barris: Sant Joan del Pas i les Ventalles. Cadascun, pel seu compte, organitzava amb cura i amb solemnitat les festes descrites anteriorment.

Per Sant Pere, hi havia el costum entre els joves, i no tan joves, d'anar el diumenge a veure els bous a la plaça de Vinaròs, ja fos en bicicleta o dalt de la caixa d'un camió. Evidentment, llavors no hi havia el control a les carreteres que hi ha ara.

El meu informador explica:²⁹ «El fet de trencar la rutina del treball diari portava a prendre aquestes modestes activitats com un fet extraordinari i tothom s'arreglava i posava la roba de mudar, la dels diumenges.»

2.7. JULIOL

2.7.1. Camp

El sol surt a les 4.20 h i es pon a les 19.28 h. La lluna surt a les 22.06 h i es pon a les 9.10 h.³⁰

El dia, al juliol, comença a minvar, d'aquí la dita: «Al juliol, pas de caragol.» És mes de calor, de tronades i pedregades.

Al juliol continuen les feines de la sega i la batuda, que van començar al juny. Hem de tenir en compte que, si aquest treball, l'anem dividint en els

²⁹ Entrevista a Fernando Guarch Muñoz.

³⁰ Calendari del pagès del 2010.

mesos de l'any, només és una forma d'estructurar-lo, perquè tant festes com treballs no es situaven en mesos exactes, sinó que les feines podien abastar més o menys temps.

A la lluna nova, està bé seguir plantant cols, naps, pastanagues i cebes. Als llocs on hi ha gram i canyota, males herbes per excel·lència, era molt bo arrancar-los i cavar-los ara, ja que el sol els assecava i no solien sortir durant la resta de l'estiu.

A la lluna vella, s'havien de batre i plegar les ametles, assecar-les per poder pelar millor les anomenades «pelones» (ametles que no s'han després de la pell d'una forma natural).

Davant la dita «Al juliol, les garrofetes porten dol», significava que les garrofes estaven madures, per tant, després de les feines de la sega i la recollida de les ametles, es començaven a batre i arreplegar les garrofes, menjar per excel·lència de les cavalleries. És curiós que a totes les menjadores dels matxos hi havia una part per a la palla o per a l'alfals i una altra per a les garrofes que tenia un sedàs bastant ample, perquè l'animal quan es menjava les garrofes deixava caure el garrofí, i aquest després es venia per fer llevat. Les garrofes es batién amb perxes i era un moment en el qual tota la família participava, uns batent, els altres plegant i els altres lligant i carregant els sacs. La recollida era agraïda, feia bon temps i la garrofa es plegava amb facilitat i abundància.

Les garrofes més apreciades eren les anomenades de «llengua de bou» i les menys, les «medalletes», perquè eren petites, primes i dolentes de plegar.

El garrofer era un arbre agraït, perquè amb quatre rames que li traguessin i un parell de relles a l'any ja en tenia prou.³¹ I si a més es podia femar una mica, de seguida es notava. És un arbre gelat, per tant, marca la línia de les gelades entre els «fondos» i les faldes. És un arbre molt plantat als anomenats «montes» que, tot i estar perduts, continua produint.³²

Els fruiters i l'horta mostraven la seva màxima esplendor: maçaneres, presseguers, figueres, pruneres, albercoquers, melons de tot l'any, melons de moro i tot tipus de productes de les anomenades «sénies».

Les sénies eren sistemes de reg d'origen àrab molt abundants a Ulldecona. Consistien en un pou ample al fons del qual s'obrien unes galeries en forma radial anomenades «caves», amb l'objectiu de captar les vetes d'aigua del subsòl. Dalt de tot de la sénia, es col·locava la roda de la qual penjaven dues cordes molt dobles, tan llargues com la fondària del pou, i lligades entre elles de forma que feien una mena de rodona. Era l'anomenat «rest». A aquest rest es lligaven uns recipients de terrissa que tenien una boca ampla per

³¹ Entrevista a Domingo Barrera.

³² Entrevista a Fernando Guarch Muñoz.

on prenen l'aigua i, al darrere, un petit forat per on sortia l'aire i permetia que s'omplís, els anomenats «cadufs».³³ Paraula amb clares connotacions àrabs.

La roda de la sénia estava accionada per un animal que girava lligat a una verga anomenada «àstil» per damunt de la «mota» (terreny elevat que rodejava la sénia). En girar la roda, feia que el rest amb els cadufs anessin girant amb ella i, com que el rest era molt més llarg que la roda i permetia que els cadufs arribessin fins a l'aigua, aquests s'omplien i pujaven l'aigua fins a la superfície. Quan seguien el moviment de la roda, en tombar-se, l'aigua que contenien queia a la pica i de la pica, a l'acanalat.

Aquest sistema tan enginyós per proveir-se d'aigua va estar en funcionament fins fa uns trenta o quaranta anys. Tot i tenir l'aigua assegurada del pantà d'Ulldecona, anteriorment anomenat «pantanet», resclosa a la part esquerra del riu per obtenir aigua per poder regar, el costum de regar des de les sènies no es va perdre fins a la desaparició dels animals de càrrega: matxos, mules, burrets o cavalls.

El reg de la Foia del Montsià es va assegurar amb la construcció del pantà i amb una xarxa de reguers distribuïts per tot el terme municipal, fins al punt d'abastar uns dos-cents quilòmetres de reguers revestits amb les «anells», «boques», «sifons», «tomes», sèquies i derivacions. Tot aquest complex era administrat per la Comunitat de Regants i els jurats d'aigua, i controlat a peu de reguer pels aiguaders.

2.7.2. Festes i vida quotidiana

- Dia 10: Sant Cristòfol. Ha estat una festa que, si bé inicialment només afectava carreters i traginers, en acabar la Guerra va incrementar el ventall a tota persona que conduís un vehicle: xòfers de camions, taxistes (encara que al poble només n'hi havia dos o tres) i, posteriorment, tots els propietaris d'un cotxe o bé de qualsevol tipus de vehicle.
- Dia 16: Mare de Déu del Carme. Era una festa molt assenyalada i de molta tradició. Reforçada per tenir una confraria dedicada a aquesta advocació de la Mare de Déu. Les confraries, a part de tenir una funció evidentment religiosa dintre del marc de l'església, tenien també una funció social que actualment quasi ha desaparegut: consistia a crear un fons dedicat a socórrer els confreres en temps en què les collites del camp o les malalties no permetien un mínima qualitat de vida. Aprofitant que les esglésies es consideraven un lloc sagrat i inviolable, es guardaven aquestes reserves i de vegades, fins i tot, diners i herències senceres.

³³ Entrevista a Fernando Guarch Muñoz.

A partir d'aquesta data, els falduts es començaven a traslladar a les Cases per passar l'estiu. I ho feien a través de l'antic camí del «Canar», sortint del poble pel carrer del Mar.

2.8. AGOST

2.8.1. Camp

El sol surt a les 4.45 h de la matinada i es pon a les 19.09 h. La Lluna surt a les 21.43 h i es pon a les 10.59 h.

A l'agost hi havia moltes tronades, per la qual cosa als xiquets i xiquetes els deien: «Sant Pere mou les caixes», per tal que no s'espantessin. Però sí que eren temudes pel pagès, ja que solien portar pedra i l'aigua queia amb una violència tal que malmetia les collites, entre les quals hi havia la vinya. S'ha de tenir en compte que aquest conreu era dels més apreciats, tant que hi tenia associades dites com: «Dóna més que una vinya» i «Això és una vinya.» Ambdues donaven a entendre que una cosa era rendible.

En aquest temps de l'any, el pagès estava molt enfeinat a recollir els fruits i preparar la terra per a les properes collites: tomaques, enciams, cebes, albergínies, primentons, etc. Hi fa referència la dita: «A l'estiu tota cuca viu.»

En aquest moment, els «vilars» ja havien d'estar llaurats. Era el moment de despedregar amb els «ganxos» i d'entaular amb «l'entauladora» (tauló de fusta de perera que arrossegava el matxo) amb el pagès damunt acompanyat, moltes vegades, pels nois de la casa, de manera que podien aplanar més la terra. Això facilitava la recollida de les olives, ja fos a mà o amb la màquina de plegar.

A l'agost, si havia fet bon temps, es recollia l'anomenat «secall d'agost», que eren les primeres olives que queien de l'arbre. No eren grosses ni grasses, però es podien moldre i treure una certa quantitat d'oli.

També era bo començar a llaurar els rostolls del blat i l'ordi, i femar-los.

Quan es treballava al camp i es regava, tenint en compte que en aquell temps no s'utilitzaven pesticides ni herbicides, molt sovint la gent bevia dels reguers l'aigua fresca.³⁴ Hi fa referència aquesta dita: «L'aigua corrent no mata la gent.» Respecte a aquest fet, hi ha una anècdota d'un conegut vell del poble, molt amant del vi, que havia ficat un feix de vergues de vinya dintre el reguer i bevia una mica més avall. A tots els que li preguntaven per què ho feia, els contestava: «Vale más que agua chirla».

2.8.2. Festes i vida quotidiana

- Dia 15: Assumpció de la Mare de Déu. Festa de l'estiu per excel·lència, anomenada la Festa de la Mare de Déu d'Agost. És la festa major a molts pobles, entre ells les Cases i, per la relació que

³⁴ Entrevista a Domingo Barrera.

hi havia entre els falduts i aquesta població costanera, eren molts els que la visitaven aquest dia.

D'aquesta festa, amb la seva relació amb el temps, es deia: «Si la Mare de Déu d'Agost plora, l'estiu ja és fora.»

La calor intensa del temps invitava a buscar la frescor de la matinada i de la nit. Els treballs començaven de bon matí, només sortir el sol i, després de dinar, la migdiada a l'ombra per estalviar la calor del migdia. A la nit, el veïnat dels diferents carrers es reunia a fora i feia petar la xerrada a la fresca. De vegades, com a extraordinari, algú portava un meló i se'l menjaven entre tots enmig d'un gran goig.³⁵

La calor també convidava a passar un dia d'esbarjo a la mar per refrescar-se, primer amb carro i, després, amb bicicleta o amb moto. Una vegada allí s'aprofitava per fer un bon dinar amb la família o bé amb els amics.³⁶

2.9. SETEMBRE

2.9.1. Camp

El sol surt a les 5.17 h i es pon a les 18.25 h. La lluna surt a les 18.32 h i es pon a les 6.13 h.

Aquest mes es caracteritza per la feina reina de l'època: la verema. Era una de les més cansades i complexes de l'any. Es mobilitzava tota la família, tant grans com petits. Mon pare³⁷ recorda que en temps de verema no anava a l'escola, perquè la feina s'havia de fer de pressa tant per recollir el raïm en el millor punt com per evitar les pluges de la tardor.

El treball de la verema començava de bon matí amb la gent dalt del carro. El raïm es tallava amb les tisores de veremar o amb el falçó (mena de podadora petita). Es dipositava dintre de la cistella i, posteriorment, amb la proliferació de les fàbriques de mobles, aquestes cistelles es van substituir per les «petrolieres» (contenidors metàl·lics lleugers d'uns 15 litres de capacitat). Se'n treia la tapa, es posava una ansa i el recipient ja estava llest.

Quan les cistelles o les petrolieres estaven plenes, es dipositaven al canastró, que tenia la capacitat d'unes tres cistelles. Quan estava ple, el carregador el portava al carro o al tractor.

El carro de veremar era l'anomenat «d'entaulats», perquè portava unes taules damunt de l'eix. La part de davant i la de darrere es tancaven amb dues posts, i tot el conjunt es folrava amb l'encerat (mena de lona gruixuda que impedia que es perdés el most).

³⁵ Entrevista a Fernando Guarch Muñoz, Domingo Barrera i José García Muñoz.

³⁶ Entrevista a Fernando José Guarch i Bordes.

³⁷ Fernando Guarch i Bordes.

Després de la Guerra, la verema es portava a casa o als patis on hi havia la bodega per «trespinjar» el raïm a la trullola i fer-ne most, que es dipositava al trull perquè fermentés i, després d'uns dies, colar-lo i transvasar-lo a les bótes. Després es retirava la «brisa» i es preparava per al dia següent. Tota aquesta feina, a casa, es feia en retirar de la veremada del dia.

Per no perdre temps, el menjar es feia a la nit a casa. Al camp no es cuinava i sovint s'aprofitava el viatge d'un carro per dinar, fer mitja hora de descans i tornar a la feina.

Mon pare³⁸ recorda haver veremat amb dos carros primer i, després, amb carro i tractor a la vegada.

Al hort és el moment de sembrar i plantar espinacs, bròquils, cols i bledes. Es segueixen collint tomaques, primentons i, especialment, les tomaques de penjar. S'han de collir en ramets per després penjar-les amb fil d'empalomar a les golfes.

També es collien prunes, maçanes, figues, nous i peres que ajudaven a completar la dieta del pagès, ja que hi havia molt costum de plantar algun d'aquests fruiters a les vinyes.

2.9.2. Festes i vida quotidiana

És el mes que la tradició popular dedica a sant Miquel Arcàngel. Però la festivitat gran a Ulldecona eren les Festes Majors en honor a la Mare de Déu de la Pietat, patrona d'Ulldecona.

Començaven la primera setmana de setembre i es celebraven diversos esdeveniments: bous de carrer, balls, teatre, cinema, corregudes de cavalls, jocs per als nens i, com no, les celebracions religioses. Primer era la novena, després la processó dels «farolets» i, finalment, l'últim diumenge, la Missa Pontifical a l'ermita de la Pietat, cantada pel Cor de la Capella. En acabar la missa, hi havia una menjada popular de paella.

A Ulldecona, les Festes Majors marcaven una mena de tall entre les feines de l'estiu i la feina de la tardor, la verema.³⁹

2.10. OCTUBRE

2.10.1. Camp

El sol surt a les 5.47 h i es pon a les 17.34 h. La lluna surt a les 18 h i es pon a les 7.06 h.

La plegada de les olives començava després de la verema, amb les varietats més primerenques com les de reguers i les sevillenques. S'acabava amb les que deixaven caure l'oliva més tard, anomenades de «llumetes».

³⁸ Fernando José Guarch i Bordes.

³⁹ Entrevista a Fernando Guarch Muñoz.

Les colles de plegadors i plegadores es desplaçaven a la finca de nit per poder començar la feina a boca de dia. És curiosa la fortalesa d'aquelles persones, perquè tots els testimonis afirmen el mateix: «A la matinada, se't posaven els dits blaus del fred». ⁴⁰

Un dels principals «negocis» de l'oliva eren els molins. D'aquests, n'hi havia molts; de vegades els mateixos propietaris d'una finca en tenien un per a ús personal.

A la lluna creixent d'octubre era bo, segons antigues creences, fer l'oli per al consum humà.

Era el moment de sembrar el gra: l'ordi i el blat. Així com les faves, els alls porros i, abans que arribés el fred de l'hivern, plantar cirerers, pereres i maçaneres.

El blat de moro o panís es recull a l'octubre. Abans que existissin les recol·lectores, que no agraden gaire al pagès perquè afirma que es perden moltes panolles, el panís es collia a mà (dos solcs per home). S'anava deixant al terra en munts, que després es replegaven amb canastrons i, damunt del carro o bé del tractor, es duïen a casa.

La feina de desbrossar i desgranar el panís era feina de dies de pluja. Primer es desbrossava el panís de la parallofa. Cal comentar que aquesta era el goig dels xiquets, ja que es tiraven al damunt per jugar-hi. També era la delícia dels animals de càrrega. Aquesta panolla servia per ajaçar el corral del matxo, cosa que l'animal agràia molt, perquè ho demostrava rebolcant-s'hi.

Una vegada fet això, es desgranava el panís manualment, fregant una panolla contra l'altra, fins que es va constituir la Cooperativa Agrícola d'Ulldecona, la qual va comprar una màquina de desgranar, ⁴¹ amb la petició prèvia del soci per alleugerir-li la feina. El meu pare ⁴² recorda que era una màquina blava, una mica atrotinada que feia molta pols i molt soroll.

A l'hort es continuen recollint tomaques, cebes per guardar, bròquils, cols, primentons i bajoques. Una cosa que se solia fer bastant era recollir els brins de safrà, que es plantaven a la vora de les casetes de camp. De vegades se solia fer un petit guaret o bancalet de safrà per vendre. A la segona quinzena d'octubre, era el moment de recol·lectar-lo, assecat-lo i vendre'l.

En aquest mes, el pagès també aprofitava per empeltar els tarongers. Recordem que, si bé estem subdividint l'any en mesos, la feina del cicle agrari no té per què començar i acabar dintre del mateix mes. També que es pot veure afectada per la climatologia, que pot fer avançar o endarrerir qualsevol de les activitats que són pròpies d'un temps.

⁴⁰ Entrevistes a Fernando Guarch Muñoz, Domingo Barrera, José García Muñoz, Manolita Bordes Castell, Miguel Castell Subirats.

⁴¹ Entrevista a José Navarro Fibla.

⁴² Fernando Guarch i Bordes.

2.10.2. Festes i vida quotidiana

- Dia 7: Mare de Déu del Roser, patrona d'un dels sectors d'Ulldecona.
- Dia 18: Sant Lluç Evangelista, patró del poble.

Celebrem la Fira i Festes de Sant Lluç.

Aquestes festes, inicialment, eren les Festes Majors, però el mal temps i les aigües de l'octubre van fer canviar la importància d'aquesta festa per passar-la a les dedicades a la Mare de Déu de la Pietat, celebrades al setembre.

Sant Lluç representava la fi de la verema i el començament de les feines pròpies de l'hivern.

En aquest mes, prenia força una activitat peculiar entre els pagesos i la gent del poble: la cacera. Aquesta activitat tradicional en la nostra societat suposava un element afegit a la dieta quotidiana, a la vegada que potencitava les relacions socials entre el veïnat.

Els dinars i sopars de cacera eren un motiu per trencar la monotonia diària i gaudir d'un bon menjar i beure a la vegada que de la companyia dels amics. La cacera, com a activitat individual, es podia realitzar de moltes formes: amb rateres, vesc, filat, llaç, a l'encesa, escopeta, amb gaiato, gàbia, llosa o qualsevol forma que l'enginy de l'home pogués utilitzar o crear.

Un dels costums més arrelats en la plegada d'olives, sobretot quan s'anava a quedar a la caseta, en què el menjar no abundava, era la caça petita. El pagès, abans de retirar-se a la posta del sol o bé a la matinada, plantava els paranyes depenent del que era el que pretenia caçar. L'endemà o de boca de nit repassava quin n'havia estat el fruit. La gent gran entrevistada afirma: «T'havies d'espavilar per omplir l'olla i havies d'aprendre com s'havia de "parar", perquè, si no ho feies bé, t'havies de conformar amb els llegums i les hortalisses que portaves de casa. La veritat, alegrava molt i reconfortava tenir una mica de carn per sopar, sobretot després de tenir un dia llarg i fred».⁴³

Les casetes de camp solien estar prou ben instal·lades, dins del que cabia, i s'aprofitava tot per convertir-les al més confortables possible.

Hi havia una cosa que no faltava mai a les finques més allunyades del poble: la caseta amb cisterna, pallissa i un corral per al matxo, a més a més d'un barracó amb l'aveall. La caseta, depenent del temps que s'hi havia de passar i de la grandària de la finca, podia ser més o menys gran: amb una o dues vessants de teulada, o bé amb teulada de volta. Si parlem dels masos que hi havia al Montsià, tenien, a més a més, corrals per al bestiar i altres estances i cobertes per poder guardar els estris i els productes que recollien de la terra.

⁴³ Entrevista a Fernando Guarch Muñoz i Domingo Barrera.

2.11. NOVEMBRE

2.11.1. Camp

El sol surt a les 6.22 h i es pon a les 16.47 h. La lluna surt a les 18.31 h i es pon a les 8.45 h.

El novembre és un mes gelat i, encara que faci sol, a l'ombra i a les nits refresca de valent, sobretot si bufa el vent del nord, que anomenem cerç.

Antigament, era al novembre quan es tallava la fusta per guardar, obrar o cremar, perquè no es corcava ni es feia malbé, sempre que es realitzés dintre de la lluna vella.⁴⁴ Les eines més bàsiques per desenvolupar-la eren: la destral de tallar, la d'asclar amb els tascons i la maça, la serra de dues mans, la d'arquet i, més cap a la dècada dels seixanta, les serres de motor.⁴⁵ La marca més valorada en aquells temps era la Solo, molt pesada comparada amb les actuals, però que alleugerava el treball considerablement, tant en el temps com en l'esforç.⁴⁶

Continua la recollida del panís i la sembra de blat i ordi. Començava la recollida de la mandarina i, a final de mes, la de la taronja, encara que aquests productes després de la Guerra eren purament testimonials i només destinats per al consum de la casa i no a la comercialització.

Encara que, tot s'ha de dir, l'intercanvi de productes era una cosa molt usual, així com la desfilada de diversos artesans que oferien l'art del seu ofici pels carrers del poble, a canvi de diners o, de vegades, cobrant en espècies. D'aquesta forma trobem:

- La recollidora de les pells dels conills amb el crit: «Qui té pell de conill per vendre?».
- Les canviava per un sobret de safrà o per qualsevol altra cosa.
- L'esmolador que, fent sonar la flauta, cridava: «Esmolet!»
- El paraigüer, el drapaire, el xocolater, la pescatera al crit de «Xiques, peix!», el cabasser, que canviava el cabàs per pataques, el granerer i tants i tants altres personatges.

Al novembre les golfes, el celler i els patis, ja havien d'estar amb la majoria de productes emmagatzemats. Palla, alfals i garrofes estaven al seu lloc per a l'hivern que s'apropava i per poder mantenir l'animal de treball ben abastat.

També es guardaven tomaques de penjar, melons de tot l'any, pataques, panís, llegums i cereals. Hi havia molt de costum de fer conserva: la tradicional «tomaca embotellada» dintre d'ampolles de cava. Posteriorment, s'hi van afegir tota classe de llegums, hortalisses i fruites (generalment, els

⁴⁴ ENGUERA, Pedro (1842): *Lunario y pronóstico perpetuo: general y particular para cada reino y provincia*. Barcelona: Miguel y Jaime Gaspar. Únic volum.

⁴⁵ Vegeu l'apartat de *Vocabulari*.

⁴⁶ Entrevista a Fernando Guarch i Bordes.

préssecs), que van enriquir el rebost de la casa a l'hivern. Més endavant es van substituir les botelles per pots de vidre.

Anys després, amb els frigorífics i congeladors, i amb l'oportunitat que ofereixen de conservació aquests electrodomèstics, el costum de fer conserva es va anar perdent i quedà més com una tradició o com una pràctica de certa nostàlgia, que buscava certs sabors, i no amb una finalitat pràctica:

«No hi ha dubte —ressalta un dels meus informadors—⁴⁷ que avui dia tot és molt pràctic, però anys enrere amb els mitjans d'avui s'haguessin fet meravelles. Recordo que de jovenet va passar per casa un venedor de Benicarló, que coneixia els meus pares, i va dir a ma mare: “Senyora Rosa, miri quina sort que he tingut avui: he trobat una botella de vidre.” Tal era la misèria i mancaça d'aquells temps en què tot s'aprofitava amb treball i molt enginy.»

2.11.2. Festes i vida quotidiana

- Dia 1: Festa de Tots Sants. La nit abans d'aquesta festivitat era i és típic i propi celebrar «la Castanyada». Rep aquest nom perquè era el temps en què es recollien les castanyes dolces i era costum trobar-se amb els amics per menjar algun panellet, unes castanyes i beure un glopet, sense arribar a les celebracions d'avui dia, en què curiosament, de castanya, no se'n menja cap, sinó que se n'arreglega alguna.

La vespra d'aquesta festa, la gent, generalment les dones, neteja els nínxols i posa flors per guarnir les tombes dels avantpassats. El dia propi de la festa és costum visitar el cementiri i pregar pels fidels difunts amb el rosari de la tarda.⁴⁸

- Dia 2: Commemoració dels Fidels Difunts. Ja fora, abans d'anar al camp o bé a la vesprada, s'anava a les misses de difunts. N'eren dues, una darrere de l'altra. Era un dia de cert recolliment.

2.12. DESEMBRE

2.12.1. Camp

El sol surt a les 6.57 h i es pon a les 16.23 h. La Lluna surt a les 19.01 h i es pon a les 9.02 h.

Hi ha moltes dites referents a l'oratge i a la durada del dia: «A Nadal, un pas de pardal», «A Reis, “tonto” és qui no ho coneix», «A Sant Antoni, pas

⁴⁷ Entrevista a Fernando Guarch Muñoz.

⁴⁸ Entrevista a Miguel Castell Subirats.

de dimoni» i «Hivern plujós, estiu abundós.»

Respecte als treballs al camp, un dels més importants era podar la vinya. S'havia de tenir molt en compte aquesta feina per no arriscar-se a perdre raïm, en fa referència la dita: «Una mala poda costa una bóta.» A més de podar, s'havia d'eixarmentar i fer feixos, ja sigui per vendre com per cremar. Continua la recol·lecció del panís, de les olives i la sembra dels cereals. Es collien les primeres taronges i bròquils.

En altres llocs, era costum d'empeltar, però aquí, a Ulldecona, rara vegada es feia per aquestes dates, ja que els pagesos tenien en compte les gelades del terme, que tot ho mataben. Aquestes, però, també tenien una vessant positiva, ja que si gelava amb la terra llaurada i amorosida, la netejava de certs insectes, a la vegada que retardava el creixement de les males herbes.

Una de les activitats relacionades amb l'agricultura, la ramaderia i la vida quotidiana familiar era la matança del porc, del qual es feia una bona provisió de viandes per a la resta de l'any, com ara: cuixots, espaleta, llom, botifarres, llonganisses, xoricets i embotits diversos, a banda de la cansalada viada i el «frito».

Les feines de la matança eren àrdues, però reunien al voltant de l'animal tota la família i s'aprofitava per fer un bon dinar, en el qual es tastaven les viandes que s'estaven elaborant.

Dues de les eines principals d'aquesta activitat eren el «burro» i la maquina de moldre, així com les olles de coure.

Una altra activitat d'aquest tipus, que es realitzava des de final d'octubre, era la recollida d'olives, no per produir oli sinó per consumir-les. Segons el temps i l'estat de l'oliva s'elaboraven d'un mode o un altre: en sosa, mortes, trencades, en sal, de sol i serena, tallades... i amb les classes d'oliva que anava millor per a cada tipus, per tant, d'olives, se'n feien de moltes maneres i de moltes varietats.⁴⁹

2.12.2. Festes i vida quotidiana

- Dia 8: Immaculada Concepció de la Mare de Déu, la Puríssima. Com és normal al nostre poble, la Puríssima, igual que altres advocacions de la Mare de Déu, tenia un sector propi i, per tant, un majoral i un ajudant (elegits per sorteig i renovats cada any) que organitzaven tots els esdeveniments referits a aquesta festa i cuidaven durant tot l'any del culte i de l'altar de la Puríssima. Era la festa dels joves i eren aquests els que millors gales portaven aquell dia.

⁴⁹ Entrevista a Fernando Guarch i Bordes.

El que era pagès, aquell dia no treballava, a no ser que hi hagués algun contratemp. Era el dia, si la posició econòmica ho permetia, en què s'estrenava l'abric per a l'hivern i s'anava a missa major.

• Dia 25: Nadal de Nostre Senyor Jesucrist. Era una festa familiar de la qual també hi ha moltes dites, com per exemple aquesta: «A Nadal, cada bèstia al seu corral.» Volia dir que cadascú a casa seva. Totes les famílies volien tenir tots els seus a casa.

Era tradició anar a l'anomenada Missa del Gall que se celebrava a les dotze de la nit, quan el sol ja feia sis hores que s'havia post. En sortir de la missa, es solia fer el ressopó, que s'anomenava «matines». Llavors, els més joves anaven amb els amics i la família més gran i els més petits es quedaven a casa o en companyia d'alguna altra família.

L'endemà, el dinar es feia a casa i era preceptiu que tothom hi anés. Era tan important i de vegades tan íntim que, alguns cops, s'invitava a dinar persones que, per una raó o una altra, havien de passar el dia sols.

El Nadal comportava tota una mena de costums, com fer el pessebre, en què tots els nens i nenes competien per veure qui el feia més bonic. S'anaven a buscar herbes, molsa, terra i, com no, arena o serradures per fer el desert. Mon pare⁵⁰ recorda que era costum que de petit les herbes les hi portés son pare, mon padrí,⁵¹ del «monte de Pepe», on anaven a sopar amb els amics.

• Dia 26: Sant Esteve. Al nostre poble, aquest dia se'l coneix com a «Nadalet».

Els dies 25 i 26, els pastors vestien lluiïts i no treien a pasturar els ramats, encara que fes bon temps.

El pagès, per la seva part, feia el que s'anomenava «mitja festa». Es feien treballs precisos i a poder ser lleugers, però no la feina d'un dia normal.

• Dia 31: Sant Silvestre, darrer dia de l'any, l'última de les festes remarcables del desembre. Els preparatius sempre començaven el dia abans, la taula sempre estava guarnida amb bones viandes, dintre dels recursos propis de la família.

Un esdeveniment, encara que no exclusiu del poble, era la loteria de Nadal. Davant de les inconveniències pròpies de la situació econòmica i les

⁵⁰ Fernando Guarch i Bordes.

⁵¹ Fernando Guarch Muñoz.

mancances que es patien, tots els anys representava aquella esperança de pessigar un poc i poder «remendar». L'afició per jugar va ser, i és, un costum molt estès.

És evident que moltes coses s'han quedat per dir, però no descarto la possibilitat de continuar treballant aquesta temàtica més profundament i des d'altres punts de vista dintre la vida social i cultural del poble.

3. EINES


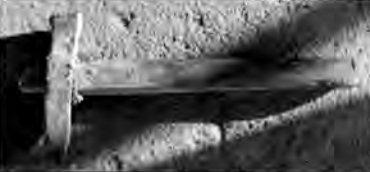



El següent punt que vull tractar és la qüestió de les eines, dels estris més comuns que s'utilitzaven en els treballs del camp.

El dividiré en tres apartats:





- Els emprats per l'home únicament (eines manuals)
- Els de tracció animal
- Els de tracció mecànica






Dintre de l'àmbit dels estris i la maquinària, podem trobar una quantitat ingent de materials, alguns d'ús comú i d'altres fets pel mateix pagès, per la qual cosa els he sistematitzat de la manera següent:





- Eines de mànec
- Eines per tallar
- Contenedors de líquids
- Contenedors de sòlids
- El carro
- El matxo
- El tractor
- Eines arrossegades
- Eines penjades
- Maquinària diversa amb acció manual




3.1. EINES DE MÀNEC		
Aquest tipus d'estris es podia dividir d'una forma molt general entre els usats amb una sola mà i els que s'empraven amb les dues.		
3.1.1. Utilitzades amb una sola mà		
Eina	Característiques	Imatge
Martell de fuster	De perfil quadrat i punta afuada. N'hi ha de diverses mides.	
Martell de margenar	Amb un mànec molt robust i un casc gruixut. Té punta per treure la «carada» a les pedres a l'hora de fer marges.	
Martell de dalla	Té la part central del casc més gruixuda i més alta. La part de davant és afuada. Aquestes característiques es devien a la necessitat de tenir un martell a mà amb cop i precís, alhora que amanós. Per aquest motiu, el mànec era curt. Sempre anava acompanyat d'un punxó amb una petita enclusa al damunt.	
Enclusa de la dalla	Punxó d'acer amb una petita enclusa a sobre per poder repicar la fulla de la dalla i esmolar-la.	
Destral	N'hi havia de molts tipus, segons la feina encomanada. La diferència entre elles estava en la manufactura per part del ferrer. N'hi havia de trinjar, d'escorçar, «d'espollgar». Les mides variaven segons el gust i qui les usava. De vegades es feien destrals per al treball dels més menuts de casa.	




*Un temps per a cada cosa i una cosa per a cada temps:
L'agricultura i la cultura a Ulldecona a la postguerra (1940-1960)*



Destraleta	Destral petita utilitzada per treure rames, mamantons i qualsevol tipus de brossa. Es solia portar travada a la corretja, al darrere dels pantalons.	
Destral d'asclar	Destral amb el cos de ferro en forma de falca, que s'emprava per obrir els troncs una vegada tallats.	
Xerrac d'espollogar	És corbat, amb la punta afuada i prima que a poc a poc es va eixamplant. Acaba en un mànec de fusta, també corbat, per no perdre la subjecció.	
Xerrac d'arquet	Generalment, d'una sola mà, però podia ser utilitzat per dues persones per tal de fer un treball més eficient. Consistia en una fulla recta, unida pels dos cantons per un arc de ferro, que, a la vegada que la subjectava, la tensava.	




<p>Aixadeta</p>	<p>Mena d'aixada petita, d'uns tres centímetres d'amplada per quinze de llargada, per plantar i remoure la terra en espais petits.</p>	
<p>Falç</p>	<p>Eina per segar blat i ordi, amb la fulla de forma corba i amb un mànec recte al final.</p>	
<p>Corbella</p>	<p>Fulla de la mateixa forma que l'anterior i mànec en forma de quatre. D'aquesta manera, el tall de l'eina arranava més i la mà es veia protegida perquè estava més separada del terra. Es segava fonamentalment l'alfals.</p>	
<p>Falçó falçonet</p>	<p>Eina molt semblant a la falç, però molt més petita. Utilitzada preferentment per empeltar i pels carregadors de raïm (per ajudar a omplir les «petrolieres» mentre esperaven el viatge del canastró).</p>	
<p>Volant</p>	<p>Era una mena de falç més gran i més robusta dedicada a tallar el cànem o bé les malees dels «montes».</p>	




<p>Pedra d'esmol·lar</p>	<p>Era una pedra abrasiva en forma de peix que el dallador portava dintre d'un contenidor de zinc penjat a la cintura i ple d'aigua.</p>	
<p>Tisores de podar</p>	<p>Tisores amb una fulla dura per poder tallar les branques més petites dels arbres.</p>	
<p>Tisores de veremar</p>	<p>Molt semblants a les anteriors, però més petites i amanoses.</p>	
<p>3.1.2. Utilitzades amb dues mans</p>		
<p>Aixada</p>	<p>Eina amb cap de ferro allargat i estret de diverses mides amb un casc al final que permetia usar-lo de martell. Utilitzada per cavar soques i vores.</p>	
<p>Aixada d'ales</p>	<p>Variació de l'anterior, però amb una ampliació de forma triangular a la part més propera del mànec. S'emprava per obrir un solc estret o per «descalçar».</p>	




<p>Aixada de dues puntes o arpió</p>	<p>El cos el formava un arc de ferro molt tancat que acabava amb el casc, on es col·locava el mànec. Usada per collir pataques o per arrabassar la terra.</p>	
<p>Aixada d'escarpell</p>	<p>Era una aixada composta: davant, una aixada normal i, al darrere, dextral. S'utilitzava per descolgar soques i tallar rails.</p>	
<p>Ganxos de tres puntes</p>	<p>Com l'arpió de dues puntes, però amb una més. S'emprava per arrancar fems.</p>	


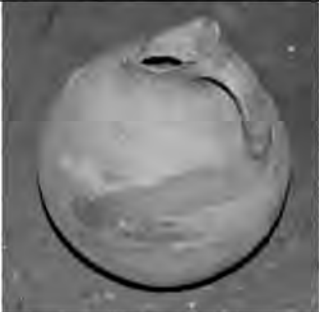



Rascllet	Eina per treure la brossa de sota els arbres i despedregar petits rogles.	
Rascllet de fer formiguers	Té una base de fusta amb unes deu pues de ferro, d'uns trenta centímetres de llargada, per arrossegar pedres i terrossos i deixar-los damunt el formiguer.	
Xapet	Eina de fulla ampla, recta pel tallant i rodona pel lloc on s'uneix al casc. Utilitzada per a treballs a l'hort.	

<p>Llaona o xapo</p>	<p>Eina de mànec amb un tallant ample, dedicada exclusivament a regar o bé a omplir cabassos de materials petits.</p>	
<p>Forca</p>	<p>Feta de la soca o branca d'un lledoner, guiada i posteriorment tallada. S'usava per batre o bé per remenar qualsevol tipus de farratge. Tenia tres pues.</p>	





Triença	Forca de quatre pues, o més, utilitzada en la batuda.	
Redable	Mena d'arc de fusta amb un mànec que servia per amuntegar el gra.	
Pala	N'hi havia de molts tipus. Podien ser de fusta o de ferro, i consistien en una mena de plataforma llisa o bé amb una petita concavitat per poder plegar el gra del terra o altres materials.	






<p>Rampí</p>	<p>Mena de rascle només de fusta, però amb pues a les dues bandes de l'eix. Emprat per recollir els braços a l'hora de segar.</p>	
<p>Dalla</p>	<p>Fulla metàl·lica en forma de falç i amb un mànec que en permetia l'ús dret. Amb uns cordellets que unien el mànec amb una mena de rampí que permetia segar i arreplegar l'herba amb cordons.</p>	
<p>Maça i tascons</p>	<p>Era el complement de la destal d'asclar. La maça estava feta de fusta de carrasca i constava d'un mànec i un piló reforçat amb anells de ferro. Els tascons eren falques de ferro o bé de carrasca. Una vegada obert un tall amb la destal d'asclar o el xerrac, es col·locaven els tascons i s'anaven copejant amb la maça fins que el tronc s'obria.</p>	




3.2. EINES PER TALLAR		
Serra de dues mans	Utilitzada per tallar troncs grossos. Consistia en una fulla dentada d'acer d'uns deu centímetres d'amplada, amb una llargada variable i amb un mànec a cada punta. L'usaven dues persones.	
Xerrac de mà i mitja	Xerrac per tallar llenya dobla, però per ser utilitzat per una sola persona.	
Tisores de podar de dues mans	Amb dos mànecs més llargs que permetien utilitzar les dues mans a la vegada, feien més força i podien fer un tall més net i doble. Emprades preferentment a la vinya.	


3.3. CONTENIDORS DE LÍQUIDS		
Eina	Característiques	Imatge
Portadora	Mena de mitja bóta amb anses per transportar aigua, preferentment la destinada als tractaments a la vinya. Tenia una capacitat aproximada d'uns 40 litres.	
Cànter	Recipient ceràmic panxut amb capacitat d'uns cinc litres. Utilitzat per buidar les portadores i per omplir la màquina d'arruixar.	
Engerres	Contenidors ceràmics de capacitat variada. Eren els destinats a contenir productes per al consum humà: oli, aigua, vi; i alguns tipus de comestibles de llarga durada: olives i «frito».	
Damajoana o garrafa de vidre	De capacitat variable i destinada a contenir, generalment, begudes amb alcohol.	
Ribell	Contenedor troncocònic de ceràmica, amb decoració o sense. De capacitat variable.	

*Un temps per a cada cosa i una cosa per a cada temps:
L'agricultura i la cultura a Uldecona a la postguerra (1940-1960)*

<p>Cossi</p>	<p>Semblant a l'anterior, però amb una capacitat molt més gran. Emprat per poder rentar la roba amb un rentador de fusta.</p>	
<p>Marraixó</p>	<p>Recipient ceràmic d'uns tres litres de capacitat, dedicat al transport d'aigua per al consum humà. Molt utilitzat al camp per pal·liar la set del pagès en els dies calorosos.</p>	
<p>3.4. CONTENIDORS DE SÒLIDS</p>		
<p>Eina</p>	<p>Característiques</p>	<p>Imatge</p>
<p>Cabàs</p>	<p>Fet de palma a mà. Podia ser de diverses mides. Era el contenidor per excel·lència del pagès. Era utilitzat com a primer contenidor de qualsevol tipus de producte sòlid. S'utilitzava en la recol·lecció, per plegar garrofes, olives, pataques, etc.</p>	
<p>Sac o saca</p>	<p>Fet de roba, cordell o qualsevol altre teixit. Era contenidor amb una capacitat variable, depenent del producte que hagués de contenir. Era el més utilitzat per transportar tota mena de matèria (olives, garrofes...).</p>	
<p>Barcina</p>	<p>Feta de cordell en forma de xarxa i molt gran, amb anses per lligar-la. Era utilitzada per pujar a les golfes farratges, palla i alfals en gran quantitat.</p>	<p>No hi ha imatge.</p>

<p>Cistella</p>	<p>De moltes mides, formes i destinacions. Confeccionades amb canyes i vímens. Emprades preferentment per veremar i portar altres tipus de fruita.</p>	
<p>Canasta</p>	<p>Molt semblant a l'anterior, però amb dues anses petites al costat.</p>	
<p>Canastró</p>	<p>Semblant a les anteriors. Molt gran i destinat al transport del producte, com per exemple el raïm.</p>	
<p>Barcella o doble decalitre</p>	<p>Contenidor utilitzat per mesurar productes petits (olives, cigrons...) d'una capacitat de vint litres.</p>	
<p>Canya</p>	<p>Contenidor de sal fet amb dues canyes, una dintre de l'altra.</p>	<p>No hi ha imatge.</p>
<p>Aigüera</p>	<p>Mena de bossa feta amb la mateixa fibra que les estores del carro, destinada a contenir els queviures de la jornada.</p>	

Bàscula de peu	Per pesar el gra.	
Romana	Bàscula, amb barra i contrapès movable, que es penjava al sostre. Tenia un ganxo on es lligaven les saques.	No hi ha imatge.
Peses	Per mesurar els productes al pes. Estava format per dos cistells lligats a una barra amb un pom.	
Griva	Eina rodona de diverses mesures i amb forats de diferents diàmetres per porgar grans i llegums.	

Carmanyola	Contenedor d'alumini o de porcellana, utilitzat per guardar els aliments condimentats a casa.	
-------------------	---	--

3.5. EL CARRO

3.5.1. El carro amb bosses






Antigament, era el més utilitzat en la majoria de les feines del camp. S'anomenava «amb bosses», perquè tot ell era folrat de llata, per la part de dins fins a uns cinquanta centímetres del terra. El fons del carro el sostenia una mena d'entaulats lligats amb cordes.

Era el que s'usava preferentment a l'hivern o quan s'havia de carregar molta cosa, ja que tenia més capacitat.

Podia portar un tendal que el cobria tot. Mitjançant una barra, perllongava damunt un arquet de fusta, la protecció més enllà de la llargada de la caixa del carro, tant pel davant com pel darrere.

Les parts dels carro eren moltes i amb noms molt específics que meixerien un treball a part. Les més significatives són les que reproduïm a continuació.

3.5.1. Parts del carro més significatives		
Part	Característiques	Imatge
Barres	Lloc on es junyia el matxo.	
Taula	Peça de fusta, situada al damunt de l'eix, per poder seure.	No hi ha imatge.
Baranes	Fetes amb travessers de ferro i pujants de vares de ferro i fusta.	No hi ha imatge.
Mossos	Barres mòbils situades al darrere del carro i a les barres del matxo per mantenir el carro dret.	
«Arquillo»	Una de les peces més emblemàtiques. Era de fusta corba amb un punxó al mig (nas) per poder lligar. Unia les dues baranes a la part del darrere del carro per mantenir-les al seu lloc. Era, a la vegada, una de les peces que utilitzava el pagès per poder-se defensar, atesa la naturalesa i fortalesa de l'eina. Hi ha una dita, per a quan algú ofenia o molestava molt: «Li fotrè una arquillada...»	

3.5.2. El carro d'entaulats




Fonamentalment, aquest tipus era l'emprat per transportar la collita o qualsevol producte a dojo: raïms, fems, terra...


La diferència estava en la concepció. S'anomenava «d'entaulats», perquè totes les parts de les baranes i la base eren de peces de fusta ajustades. La part del darrere estava tancada per l'anomenada post, que es podia posar i treure amb certa facilitat per poder descarregar-ne el contingut.



3.6 LES EINES DEL MATXO podien variar d'una feina a una altra

3.6.1. Arreus del matxo més significatius		
Arreu	Característiques	Imatge
Cabeçó	Col·locat al cap, amb les orelleres i altres corretges. Permetien lligar les tirandes.	






<p>Collar</p>	<p>Situat al coll de l'animal, dels costats sortien dos ganxos que servien per enganxar les cadenes que estiraven el carro. A la part alta del collar, hi havia un tros de pell gran, anomenada guardapols, que es posava per a quan plovia, perquè no li entrés aigua al coll i el llagués. També dirigia les tirandes.</p>	
<p>Collar ornamentat</p>	<p>De vegades s'ornamentava amb moltes campanetes que dringaven mentre l'animal caminava.</p>	
<p>Selló</p>	<p>Es col·locava al damunt del llom de l'animal i tenia la funció de subjectar la corretja denominada sofra que sostenia les barres del carro.</p>	<p>No hi ha imatge.</p>
<p>Sofra</p>	<p>Corretja anomenada anteriorment. Era la que subjectava veritablement el pes del carro.</p>	<p>No hi ha imatge.</p>
<p>Cabestre</p>	<p>Aparell de corretja que es posava al cap de l'animal per poder subjectar-lo quan no treballava per poder menjar.</p>	

Ventrera	Corretja ampla que, lligada de barra a barra sota el ventre del matxo, evitava que el carro s'aixequés i s'enculés.	
Retranca	Peça de cuir, que corre per darrere l'animal per poder recular el carro, unida al selló mitjançant una sivella. A la part de sota, tenia dues cadenes que s'enganxaven a uns ganxos del carro per poder-lo fer recular.	No hi ha imatge.
Feltre	Element que, antigament, substituïa el collar a l'hora de llaurar.	No hi ha imatge.
Tirandes	Corretges de pell o corda que, unides al cabeçó, permetien al pagès conduir l'animal.	No hi ha imatge.

Els elements amb què es podia arrossegar i treballar amb el matxo eren variats i amb configuracions diferents, depenent de l'animal, de la feina o de les possibilitats pròpies de cada casa.

3.6.2. Estris per treballar amb el matxo		
Arreu	Característiques	Imatge
Rodet de fusta	El primer que es feia servir per començar a batre l'erada.	
Rodet de pedra	S'emprava per batre després d'haver fet passar el rodet de fusta. N'hi havia de diverses mides.	
Entauladora	Mena de taula de fusta arrossegada amb el pagès al damunt per aplanar la terra.	

*Un temps per a cada cosa i una cosa per a cada temps:
L'agricultura i la cultura a Uldecona a la postguerra (1940-1960)*

<p>Pollagana</p>	<p>Estri per llaurar en forma corba (agafava la forma de l'animal). Es podia posar, segons la cameta, un rellampec en esteva o una eixaruga giratòria o fixa.</p>	
<p>Esteva</p>	<p>Peça de fusta utilitzada pel pagès per guiar i fer el solc recte.</p>	
<p>Rellampec de fusta</p>	<p>Inicialment era d'aquest material i s'utilitzava, antigament, per rompre la terra.</p>	
<p>Rellampec de ferro</p>	<p>Eren posteriors als anteriors i s'usaven per al mateix.</p>	
<p>«Angrunete</p>	<p>Element metàl·lic de tres peces en</p>	



3.7. EL TRACTOR








Els primers a aparèixer eren molt rudimentaris i feien molt soroll, però qui el podia comprar aconseguia rendibilitzar-ne el cost a còpia de poder fer molta més feina que amb els animals.

Hi havia els primers Deutz, Ebro i Barreiros que van poblar la comarca. Eren màquines fiables, però bàsiques; incòmodes, però duradores. De fet, avui dia encara hi ha maquinària d'aquell temps que funciona.

Els comandaments eren molts senzills: el volant, el fre, l'embragatge, l'accelerador, els intermitents, l'indicador de temperatura i de pressió d'oli, el pilot lluminós de contacte (la clau del contacte servia a la vegada de commutador de llums) i l'estrangulador per parar el motor.

3.7.1. Arreus del tractor		
Arreu	Característiques	Imatge
Remolc	Caixa metàl·lica de diferents capacitats, inicialment de fusta, dotada d'un mecanisme hidràulic per poder elevar i descarregar-ne el contingut. Dedicat a transportar qualsevol tipus de material.	
Rodet	Cilindre de metall ple d'oli de motor usat per aplanar la terra sota les oliveres. Pot anar penjat o arrossegat.	

<p>Cultivador</p>	<p>Eina de ferro amb una quantitat variable de cametes, cadascuna amb una rella. Utilitzat per remoure la terra i matar les males herbes.</p>	
<p>Rella</p>	<p>Peça de ferro que va al capdavant de les cametes del cultivador i que s'enclava a terra. N'hi ha de diversos tipus: normals, en forma de triangle doblegat i de diverses mides. S'empra per collir les pataques.</p>	
<p>Eixarugues</p>	<p>Dedicades a tombar la terra, dotades d'una pala ampla i amb uns cinc braços.</p>	
<p>Eixarugues de desfonar</p>	<p>D'una grandària superior a les anteriors, estaven dedicades a remoure la terra a una major profunditat. Eren giratòries i amb un nombre de pales en relació amb la potència del tractor.</p>	
<p>Cuba de tractar</p>	<p>Depenent de la capacitat, podia ser penjada o arrossegada. Les primeres eren construïdes de fusta, com si es tractés d'una bóta de vi. Després, ho van ser d'altres materials com d'alumini, plàstic reforçat o les de fibra de vidre. Inicialment anaven dotades d'unes mànegues de pressió i era el pagès el que portava la mànega amb una pistola d'arruixar al davant que repartia el producte als arbres. En el cas de la vinya, es podia fer d'aquesta forma o amb uns bracetos metàl·lics que</p>	



	<p>connectats a les mànegues espargien els líquids de forma més uniforme.</p> <p>L'arrossegada era el mateix sistema, però amb més capacitat i dues rodes, estirada per un tractor.</p>	
Pala o cullera	<p>Eina que, segons el tipus, es podia adaptar a la part del davant o del darrere del tractor i s'usava per carregar el remolc.</p>	 <p>Tractor/pala Ebro 1952</p>
Empacadora	<p>Eina arrossegada utilitzada per empaçar la palla i fer-ne bales.</p>	
Despedregador	<p>Mena de ganxos arrossegats per treure les pedres més grans de sota els arbres.</p>	



Als anys seixanta, va aparèixer maquinària per treballar el camp més petita, com els anomenats Pasquali, tractors petits i sovint articulats amb una capacitat limitada de treball; i la «muleta» o el motocultor, que no entra dintre del concepte de tractor, ja que el pagès la condueix caminant al darrere, encara que pot arrossegat cert tipus de maquinària. Fonamentalment, té un motor acoblat.

Tots dos tipus de maquinària estaven dedicats a finques relativament petites, en les quals els jornals de terra eren pocs.



3.8. Maquinària diversa amb tracció manual

Eina	Característiques	Imatge
<p>Màquina de plegar olives</p>	<p>Consisteix en un rodet amb pues, que punxa les olives i les deixa dintre d'un petit contenidor. Hi havia màquines de diferents mides i, actualment, les hi ha accionades per un motocultor. Les primeres màquines eren de fabricació casolana. Tinc la sort de dir que la primera màquina casolana la va construir el meu rebesavi Fernando Guarch Gauxachs després de la Guerra.</p>	
<p>Màquina d'ensofatar</p>	<p>Contenidor metàl·lic que es carregava a l'esquena. Amb la mà esquerra, s'accionava una bomba de pressió i amb la dreta es duia la verga (tub de metall per on sortia el líquid). Principalment s'utilitzava tractament per ensofatar la vinya.</p>	

<p>Màquina d'ensofrar</p>	<p>Amb una estructura semblant a l'anterior, però amb un mecanisme per poder expulsar el sofre en pols.</p>	
<p>Ensofradora manual</p>	<p>Antigament, s'utilitzava per ensofrar a mà. Era de llanda i, a la part inferior, hi havia una sèrie de forats per on sortia el sofre.</p>	
<p>«Llímpia»</p>	<p>Màquina de triar el gra de les impureses, dotada d'uns tambors metàl·lics i unes grives. Posteriorment, s'hi va adaptar un motor, però originàriament funcionava amb la tracció d'una maneta, el que els pagesos anomenaven «a sang».</p>	<p>No hi ha imatge.</p>

4. CONCLUSIONS

Després de escoltar, resumir, descartar i redactar, m'ha sorgit la reflexió de com l'home pot arribar a desenvolupar un esperit de superació i d'aprofitament dels recursos al seu abast. He quedat molt sorprès dels coneixements sobre la natura que tots i cada un dels entrevistats i entrevistades tenen, així mateix com la capacitat de resoldre problemes i situacions dintre del seu ambient amb solucions enginyoses.

La primera evidència, i no sóc el primer a observar-la, és que el món rural es sustentava sota tres columnes que en regien el calendari i el cicle: les festes, el temps i les estacions.

No hi ha una separació ni un entorpiment entre les tres, es complementen i van cobrint buits fins a completar un trencaclosques, en què hi ha un temps per a cada cosa i una cosa per a cada temps.

L'aprofitament del temps i de l'espai és una màxima que tot pagès posseïx. La collita i, per tant, la supervivència no depenen de cap altra cosa més que de la producció de la terra que s'ha de treballar d'una forma eficient. Això no significa només fer la feina, vol dir fer-la ben feta i al moment precís.

L'aprofitament dels recursos naturals i l'observació de l'entorn és una altra premissa que no ha de descurar qui depèn de la natura i, per tant, ha d'estar atent i no donar les coses per fetes —«No diguis blat fins que no estigui al sac i ben lligat». Acomodar-se és una qüestió que no pot permetre's la persona que vol viure de la terra.

Qui treballa al camp ha de ser «una ànima inquieta», segons Fernando Guarch Muñoz, i ha de saber en quin moment pot fer o deixar de fer, o ha de córrer, no per salvar el present, sinó per salvar el futur: la collita.

L'evolució del treball al camp i la mecanització ha estat un altre dels aspectes que m'han sobtat més, atesa la situació que he pogut comprovar.

Evidentment, la mecanització de la terra a Ulldecona es va fer continuant amb un ritme determinat per influència dels factors següents:

- Creixement de la demanda.
- Aparició de maquinària a l'abast del pagès.
- Major productivitat.
- Major rendibilitat de la terra.

Com a conseqüència, hi va haver un abandonament de la terra més costosa de treballar, sobretot després de l'anomenat «Any de la Gelada» (1956), que va malmetre molts arbres. Les finques situades en llocs difícils o bé als anomenats «montes» es van deixar de cultivar davant la dificultat de recuperar-los en un termini curt i, per tant, rendible. Per tant, les conseqüències foren:

- Abandonament de les finques anomenades «montes».
- Potenciació de la terra a la vall.
- Creació de societats com la Cooperativa.
- Substitució de la força de treball animal per la mecànica.
- Abandonament d'antics costums lligats al model antic de treball.

Tot i així, aquestes circumstàncies no es van produir de sobte, ja que hi va haver una «convivència» entre l'antiga manera de treballar i la nova amb una clara diferenciació generacional, ja que els joves eren més oberts a adquirir noves tecnologies que els permetessin fer la vida més fàcil en comparança amb la dels seus pares. Aquesta dicotomia la va poder viure el meu pare dintre casa seva, en compaginar tractor i animals de treball a la vegada.

Un altre element que s'ha de tenir en compte era el fet que la joventut, en vista del compromís amb la terra pel qual els seus pares havien optat,

davant la creixent industrialització del poble, van abandonar el camp i van dedicar-se a treballar a les fàbriques. Un dels comentaris que, segons el meu pare, es sentia més any rere any era: «De dilluns a dissabte, de nou a una i de tres a vuit, i a final de mes a cobrar.»

Manolita Bordes Castell sentia a dir a son pare (Pepet Bordes Fabra) que la feina del pagès era «la de l'any que ve ja veurem».

La incertesa del treball al camp i la seguretat d'un jornal segur eren els motius que van empènyer al progressiu abandonament del camp en aquest aspecte. Però no eren els únics, un cert esperit d'emancipació econòmica, noves perspectives de qualitat de vida i, no oblidem als anys seixanta, l'ajuda nord-americana va ajudar a sortir Espanya del pou de la postguerra. Amb aquesta ajuda van venir els expositors d'una nova vida enlluernadora amb un component consumista que el nivell econòmic d'un pagès tradicional no es podia permetre.

Però les consideracions del perquè el camp per posicionament social ens aparta una mica de les consideracions veritables d'aquest treball, que és recollir dades i investigar sobre un món a punt de desaparèixer i que encara podem testimoniar.

El primer objectiu era el d'establir un calendari de treball al camp al llarg de l'any. La veritat és que m'he sorprès de la quantitat d'informació i la dificultat d'organitzar-la i compaginar-la amb altres informacions sobre la vida diària, com diu Joan Amades, «a poblat».

El segon, era el de crear una mena de fitxes amb les eines utilitzades en el món rural per al treball al camp. Per a aquesta feina, he fet una recerca que m'ha portat a treure molts trastos, però cal afirmar que tots els pagesos que m'han ajudat han mostrat amb orgull les eines que ja tenien retirades i m'han explicat com funcionaven o se'n podia treure un major rendiment.

El tercer aspecte era la creació d'una mena de vocabulari del pagès. He inventariat les paraules pròpies d'aquest ofici i les emprades puntualment a Ulldecona.

Un altre objectiu era la relació del cicle agrícola amb el cicle social i és en aquest apartat en el qual la sorpresa ha estat més gran, ja que tot casa, com he esmentat anteriorment, pareix un trencaclosques en què diversos interessos —socials, econòmics, culturals, religiosos i laborals— s'agrupen en un tot perfectament organitzat i sincronitzat.

Les festes, a banda de l'element merament lúdic o religiós, constitueixen marcadors en el camí anual del treball agrícola, en què hi ha un abans i un després de cada esdeveniment, que marca la parada o el senyal obligatori de començar o finalitzar un treball determinat.

El meu coneixement del món rural era, fins ara, el que havia sentit contar a la meua família a mena de records que sonen de vegades a coses d'un

altre món del qual no tenia molt a veure, però que estava allí. Malgrat tot, una certa curiositat em va portar a voler conèixer què hi havia de realitat i què hi havia de mite.

El resultat, en certa manera, supera la imaginació. Tenir a les mans les eines amb què es treballava m'ha fet veure que no tot era fàcil, sinó tot el contrari, es presentava davant meu un món de treball dur que res té a veure amb aquell món bucòlic que de vegades ens venen del treball al camp.

Tal com anava ampliant la recerca, vaig ser conscient de l'immens camp que s'obria davant meu i que, si volia fer un treball d'investigació profund, hauria d'emprar no un any, sinó molt més per poder abastar tots els aspectes del món rural i les seves interrelacions amb la societat que l'envoltava.

Fins i tot, a banda de les eines, les interrelacions i els cicles de tot tipus que pogués imaginar, vaig veure la necessitat en un posterior i hipotètic estudi de treballar un aspecte que no he anomenat en cap moment: l'ètica i la filosofia de la vida del pagès. Pot semblar, tenint en compte el concepte que s'ha tingut i que encara es té de la cultura del pagès, que aquest aspecte resulti superflu, però després d'escoltar i reflexionar sobre els testimonis dels meus informadors m'he adonat que cap, a pesar de les dificultats i del cert rebuig com a eina de guanyar-se la vida, deixa de parlar del camp amb respecte, tot el contrari ho fan amb un somriure a la cara i amb un gest seriós al moment de parlar de treballs transcendents.

Penso que les fites bàsiques que m'havia plantejat a l'inici del treball s'han complert amb escreix d'acord amb les expectatives inicials, però em queda molt clar que només he ratllat superficialment la pell del món rural i cal una sèrie d'estudis amb major profunditat que treguin a la llum tots aquests coneixements als quals el pagès no dóna gaire importància perquè li són naturals, però a mi, personalment, em semblen encisadors.

En el tema de les eines, m'he trobat amb una dificultat afegida, i és la de donar-li el nom precís a cada una i més encara la feina per a la qual estaven dissenyades. De vegades, cada informador li atribueix un nom i una funcionalitat principal, i una de secundària que varia d'importància segons l'informador.

De fet, crec que la publicació d'una sèrie de monografies sobre determinats cultius o determinats costums al poble és una de les assignatures pendents, ja que a l'hora de cercar bibliografia m'he quedat amb les ganes de trobar publicacions, llevat de dos o tres articles de caràcter generalista i, per suposat, no relacionades amb Ulldecona.

La principal conclusió, i per reforçar el que acabo de dir, és el fet d'adonar-me de la necessitat de recollir el testimoni d'un temps, d'uns costums, d'unes formes de treballar i, el que és més important, d'un saber, que si no

hi posem remei, es perdrà a poc a poc fins que desapareixerà i, amb ell, la comprensió del perquè de molts actes dels nostres avantpassats que deixaran de tenir lògica i es convertiran en incomprensibles i, per tant, susceptibles de ser valorats de forma equivocada o errònia.

5. BIBLIOGRAFIA

CARBÓ I MARTORELL, Amadeu; Estanislau Tomàs i Morera; Joan Tomàs Bilbeny (2010): *Calendari dels pagesos: adornat amb làmines, poesies i consells*. Barcelona: Publicacions Tomàs, SCP.

CARBÓ I MARTORELL, Amadeu; Estanislau Tomàs i Morera; Joan Tomàs Bilbeny; Antoni Serés (2010): *Calendario religioso, astronómico y literario*. Barcelona: Publicacions Tomàs, SCP.

CARBÓ I MARTORELL, Amadeu; Estanislau Tomàs i Morera; Joan Tomàs Bilbeny; Antoni Serés (2012): *Calendario religioso, astronómico y literario*. Barcelona: Publicacions Tomàs, SCP.

ENGUERA, Pedro (1842): *Lunario y pronostico perpetuo: general y particular para cada reino y provincia*. Barcelona: Miguel y Jaime Gaspar. Únic volum.

MONTALÀ MAGRIÑÀ, Rogeli (2006): *Evolució del treball de la terra a Catalunya*. Valls: Cossetània edicions. Primera edició.

SEYMOUR, John (1976): *La vida en el campo: el horticultor autosuficiente*. Barcelona: Blume.

Real Basílica de León [En línia]. Disponible des d'Internet a: <http://www.arquivoltas.com/12-Leon/01-SanIsidoro09.htm> [consulta 20-12-2011].

6. AGRAÏMENTS

Voldria agrair, en primer lloc, a la meva família la seva paciència i ajuda a l'hora de redactar aquest treball. En especial als meus pares Eva Maria Martí Giné i Fernando José Guarch i Bordes, i a la meva germana Roser Guarch Martí, que han suportat els bons moments i els dolents de la realització d'aquesta meta.

En segon lloc, voldria dedicar unes línies a Carmen Àvila Terzi, la tutora del treball, la qual m'ha donat una ajuda fonamental per poder finalitzar aquesta tasca.

En tercer lloc, voldria donar les gràcies a totes aquelles persones que, desinteressadament, han contribuït a facilitar-me informació, documents, fotografies, etc., perquè això fos possible, ja que sense ells no ho hauria pogut fer res. En especial als meus avis Fernando Guarch Muñoz i Manolita Bordes Castell.

7. VOCABULARI

A l'encesa (caçar): mètode de caça practicat a la nit amb una pala de filferro i un llumener.

Agra (terra): de color ataronjat i textura grumollosa.

Agulla: branquilló de fruiter tallat en forma de falca per poder empeltar-se.

Aiguader: persona dedicada a administrar l'aigua a peu de reguer.

Aigüera: mena de cistell de llata amb dos compartiments. Dedicat a transportar els aliments dintre el carro.

Aixada: eina de ferro estreta, amb mànec de fusta, que s'utilitzava per remoure la terra.

Aixada de dues puntes: semblant a l'aixada, però amb dos cossos. La seva funció era la de collir pataques i remoure la terra.

Aixadeta: aixada de petites dimensions que es feia anar amb una sola mà.

Aixecador: puntal de fusta amb una barra de ferro que servia per aixecar les rodes dels carros per reparar-los.

Alemans: escarabats que ataquen la planta de la pataquera. Tenen el cap d'un color ataronjat i ratlles negres i blanques a l'espatlla.

Aleta per a les pataques: rella de cultivador modificada per collir pataques.

Alfals: herba farratgera dedicada al consum dels animals.

Ametlerenca: qualitat de la terra que pren quan, després de llaurar-la, queden terrossos petits per desfer.

Amorosida (terra): quan la terra, després de treballada, queda en òptimes condicions.

Anell: mecanisme que permet graduar o tancar el cabal de l'aigua de reg.

Angrunetes: era el nom que s'atribuïa a les tres relles que portava la pollegana. El nom li ve de la semblança amb l'ocell.

Antiparres (o ulleres de batre): mena de cobertura per als ulls dels animals feta amb cànem i utilitzada en les feines de batre i de voltar la sènia.

Aparellar: ajuntar dos animals (mascle i femella), perquè formin parella.

Arada: conjunt de peces necessàries per poder llaurar.

Arbre mogut: arbre que comença a brotar després de la hivernada.

Argilenca (terra): qualitat de la terra amb una quantitat important d'argiles. Té un color blanquinós.

Arquets (del carro): arcs de fusta situats a les baranes del carro que permetien col·locar un tendal per protegir-se de l'aigua i el fred.

Arquillo: peça de fusta amb un clau al mig anomenat nas. Mitjançant dos forats als extrems permetia subjectar les baranes del carro perquè no s'obrissin.

Arruixar: fet d'espargir líquids o de fer tractaments contra les plagues del camp.

Asclar: acte de partir els troncs grossos en altres de més petits anomenats ascles. Generalment, aquesta feina es feia amb la destal d'asclar, la maça i els tascons.

Aveall: pica petita feta de pedra situada al davant del barracó per poder caçar al filat.

Banc de tascó: mena de seient de fusta amb un respatllet alt per seure al davant del foc.

Bancal: part de la finca compresa entre margenades.

Barcina: malla ampla i de dimensions considerables feta amb matèries vegetals utilitzada per pujar palla i farratges a l'engorfa.

Barracó: construcció de pedra en sec de dimensions reduïdes dedicada a la caça amb el filat.

Barres: estaven fetes de fusta amb un reforç de ferro i era on es junyia l'animal al carro o a l'arada.

Bàscula: aparell per pesar els productes. Es basava en el principi de l'antiga romana.

Batre garrofes: acció de fer caure les garrofes de l'arbre mitjançant la perxa, mànec llarg amb un ganxo de ferro a l'extrem.

Batuda: feina desenvolupada a l'era i destinada a separar el gra de la palla.

Boca (del reguer): obertura a la paret del reguer per deixar sortir l'aigua a la finca. Es tanca amb l'anomenada «portilla».

Bona terra: terra rogenca i amb qualitat per poder donar bones collites.

Bordissos: branques joves que surten a la soca de les oliveres i que s'han de treure abans de començar a entaular.

Borratxa: contenidor, generalment de vi, fet de pell i amb una capacitat variable que no sobrepassa els dos litres.

Borrer: part del garrofer que no dóna fruit, però que sí que fa una mena de flor d'olor dolça que afavoreix la pol·linització de la garrofa.

Bosses (del carro): part interior del carro amb un folre de llata que n'augmentava la capacitat fins a uns cinquanta centímetres del terra.

Bóta: contenidor fet de fusta de capacitat variable on es dipositava el vi per guardar-lo.

Branca (d'arbre): part petita del ramatge d'un arbre.

Brisa: restes orgàniques procedents del raïm després de «trespinjar-lo».

Brotada: reacció de l'arbre en arribar el bon temps expressada amb el naixement de noves branques.

Burro: eina de fusta i zinc per farcir les botifarres.

Buscall: rames seques o restes de la poda de les oliveres i garrofers de dimensions no gaire grans.

Cabàs: contenidor fet de palma utilitzat per recollir qualsevol producte. N'hi havia de moltes mides. Els més petits s'anomenaven senalletes.

Cabeçó: peça que portava el matxo damunt del cap per protegir-lo i poder-lo guiar.

Cabirons: troncs de fusta gruixuda tallats rectes per fer de sostre o per sustentat el terra d'una determinada altura o pis.

Cadireta (tipus d'empelt): forma d'empeltar que es fa assegut en una cadira a dintre de la caseta de camp o a casa.

Caduf: gerra ceràmica de forma troncocònica utilitzada per treure aigua de les sénies.

Caldo bordolés: tractament per a la vinya a base de sulfat de coure, calç i aigua.

Calitret: recipient per mesurar qualsevol tipus de cereals.

Canastró: recipient de gran capacitat fet de canya i vimen utilitzat per transportar principalment el raïm.

Cànter: recipient ceràmic amb forma panxuda i boca relativament petita. S'utilitza per contenir aigua principalment.

Canut (de la sal): recipient format per dues canyes encaixades amb una obertura lateral que, en girar, permetia treure la sal que tenia a dintre.

Canyís: superfície relativament plana formada per canyes arrencades i lligades. Utilitzat per assecar fruites, ja que permetia el pas de l'aire.

Caps (de verga): part superior de la verga del cep que es tallava per donar més força al raïm.

Caramelles: cançons que es cantaven a Pasqua a la nit, amb un cert acompanyament instrumental.

Carregador: persona destinada a transportar els canastrons de la verema una vegada plens.

Carretell: recipient de fusta en forma de bóta de vi, amb una capacitat màxima de dos litres, destinat a portar el consum diari de vi.

Carreter: persona que es dedicava a transportar mercaderies en carro.

Carro: mitjà de transport tirat per animals amb una mena de caixa on es situaven les persones i les mercaderies.

Carro d'entaulats: carro dedicat a transportar productes a dojo. Estava folrat de planxes de fusta que permetien una millor descàrrega.

Carro de bosses: carro dedicat a transportar productes ensacats o en algun tipus de contenidor. S'anomenava de bosses perquè estava folrat de llata que arribava més avall de l'eix i, per tant, feia una mena de bosses.

Casco (de sardina): contenidor rodó i d'escassa altura on es transportaven les sardines salades per ser venudes. S'emprava per fer planter.

Caseta: construcció més o menys gran situada a les finques per servir de refugi o habitatge rústic durant el temps de treball.

Calaixó: contenidor de fusta de capacitat variable i forma quadrada.

Cava (de la sènia): cadascuna de les galeries excavades en forma radial al fons del pou de la sènia per captar més aigua.

Cavall: animal de càrrega mascle.

Cavalló: del resultat de llaurar, en quedava una part fonda anomenada solc i una part alta anomenada cavalló.

Cavar: remoure la terra de forma manual amb eines de mànec.

Cebollí: brotets sorgits de plantar la llavor de la ceba, els quals després eren trasplantats per fer cebes.

Cep: planta arbustiva de poca altura que produeix el raïm.

Cimal: branca d'arbre, generalment d'olivera o de garrofer, de dimensions considerables, tant pel que fa al gruix com a la llargada.

Cistell: contenidor, amb dues anses, generalment de canya o vimen, destinat a portar materials lleugers.

Cistella: contenidor mitjà amb una sola ansa que travessa longitudinalment la circumferència de la boca. S'utilitzava per collir les fruites dels arbres.

Cisterna: cavitat excavada al terra i coberta, utilitzada per emmagatzemar aigua.

Civader: sac de lona o qualsevol altre teixit que, lligat al cap del matxo, servia per poder-li donar gra per menjar.

Clavillar: trencar l'homogeneïtat de qualsevol material amb esclertes.

Cofí: mena d'estora rodona on es dipositava la pasta de les olives per extreure l'oli en premsar-les.

Collar (del matxo): arnés que es col·locava al coll del matxo pel tal de poder aprofitar-ne tota la força a l'hora d'estirar el carro o l'arada.

Comunitat de Regants: associació de pagesos sorgida per tal d'administrar l'aigua del pantà d'Ulldecona.

Cooperativa: associació de pagesos sorgida per la necessitat d'unir esforços i productes per poder negociar un millor preu i rendibilitzar les collites.

Corbella: fulla amb un tallant dentat corbat i amb forma de quatre al mànec per poder arrancar més l'herba. Utilitzada preferentment per segar alfals.

Corcar: atac que es produeix a la fusta per part d'insectes que s'alimenten de la seva cel·lulosa.

Corrons: cadascuna de les rodes dentades que formen el cos de la màquina de plegar.

Cossi: contenidor de líquid de ceràmica de forma troncocònica de gran capacitat. Emprat preferentment per rentar la roba.

Cremull: part alta del munt. Part de dalt del solc.

Cresp: certa modificació de la capa superior de terra després d'haver plogut.

Cuba (d'arruixar): contenidor de líquids preparats per fer un tractament fitosanitari a les plantes. Porta una bomba per impulsar-los amb una determinada pressió.

Cuina econòmica: cuina feta de ferro colat que constava, generalment, de dos foguerills i un forn, i s'alimentava amb llenya.

Cul (de bóta): era el que quedava després de tallar una bóta per la meitat o una tercera part. Hi havia una base i unes parets de fusta per ser utilitzades com a contenidors, una mena de basseta. També rep aquesta accepció el líquid residual després de buidar de contingut una bóta de vi.

Cultivador: eina per remenar la terra i arrencar l'herba. Quan es feia amb animals, generalment portava tres cametes que s'anomenaven «angrunetes». Amb l'aparició del tractor, aquestes cametes van passar a ser-ne nou, onze i, fins i tot, més.

Dalla: eina per segar que consta d'un mànec llarg que permet moure una fulla gran en forma de mitja lluna. Permet segar i arreplegar alhora.

Damajoana: contenidor tancat de vidre d'una forma esfèrica i embocadura petita. Dedicada a contenir licors, vins i líquids que exigien una certa cura en l'emmagatzematge.

Descolgar: acció de destapar de la terra que el cobreix algun determinat producte.

Desgranar (panís): acció de separar el gra de panís de la panolla.

Despampar: acció de llevar una certa quantitat de fulles del cep, pampes, perquè toqui més el sol al raïm.

Despedregador: eina en forma de reixa o pinta arrossegada pel tractor per llevar les pedres de sota dels arbres i deixar la terra per afavorir l'entaulat.

Despedregar: acció de llevar les pedres, ja sigui mecànicament o manualment.

Despertar (dels arbres): moment en què els arbres inicien la brotada.

Destral (d'asclar): eina utilitzada per partir els troncs en trossos més petits anomenats ascles. Està formada per un cos de ferro en forma de falca gruixuda i un mànec.

Destral (de tallar): eina dedicada a tallar les soques dels arbres. La fulla era més estilitzada i ampla.

Destraleta: destral petita per ser utilitzada amb una sola mà. Es portava usualment travada a la corretja dels pantalons a l'esquena i servia per treure rametes i fer buscalls.

Donar una rella: acció de passar els cultivadors, de llaurar la terra.

Dormir (els arbres): estat d'hivernació dels arbres al temps del fred.

Eixarmentar: acció de recollir els sarments.

Eixaruga: eina per tombar la terra i colgar l'herba que consta d'una pala ampla fixada al rellampec.

Empacadora: màquina que premsa la palla i la lliga en paques o bales.

Empeltar: acció d'implantar un tros d'escorça o un branquilló d'un arbre a un altre.

Encarar (el marge): plantejar el marge per fer-lo recte.

Encarar (pastes): pintar les pastes amb ou abans de coure-les.

Encerat: tela gruixuda utilitzada per cobrir el carro per dintre a l'hora de veremar.

Engerra: recipient de terrissa amb diferents mides i capacitats, de forma estreta a la base i panxuda a la part central. Té una boca ampla.

Ensofatar: acció de repartir el sofat o «caldo bordolés» a la vinya.

Ensofradora: eina usada per tirar sofre a la vinya. Podia ser manual o bé amb motxilla.

Ensofrar: acció de tirar sofre a la vinya.

Entauladora: peça de fusta gruixuda, generalment de perera, amb dues anelles per lligar el matxo que servia per aplanar la terra.

Entaular: acció de passar l'entauladora o el rodet per aplanar la terra i afavorir la recollida dels fruits, especialment les olives.

Era: lloc aplanat i endurit amb argila, de forma rodona, on s'efectuava la batuda.

Escopeta de pistó: escopeta, generalment d'un canó, que es carregava pel davant amb pólvora un taco de parallofa de panís, perdigons i més parallofa ataconada. S'activava amb un gallet que amollava un martellet que encenia un detonador o una mica de pólvora. S'havia de fer molt bé o fallava sovint, d'aquí la dita: «Falla més que una escopeta de pistó».

Escorça: part exterior del tronc d'un arbre.

Escut: tros d'escorça tendra d'un arbre. Tenia forma d'escut punxegut i era l'element que s'empeltava al nou arbre.

Esmolet: persona que tenia per ofici esmolar tota classe d'eines. Era un ofici ambulat i assenyalaria la seva presència amb un crit peculiar i el so d'una «flauta de pan».

Espart: fibra vegetal utilitzada, per la seva duresa, per recobrir l'interior dels carros de treball.

Espigolar: acció de recollir les espigues perdudes i trencades espargides pel terra de la finca després de la sega.

Esponjar (la terra): textura que prenien la terra després d'una nevada. Era la qualitat que expressa el fet d'estar la terra solta i amorosa.

Esqueix: branqueta de planta hortícola utilitzada per empeltar o treure noves plantes.

Estaquilla: branqueta estreta d'un arbre per ser empeltada a un altre.

Esteva: planxa corbada de fusta situada en un extrem de l'arada i servia perquè el pagès la pogués guiar.

Falç: eina de fulla corba dentada amb mànec, utilitzada per segar.

Falçó: eina petita amb mànec i un tallant corbat. S'utilitzava per veremar i empeltar.

Faldes: tots els terrenys situats als pendents del Montsià i de la serra de Godall.

Farga: classe d'olivera.

Feix: el que resulta d'arreglar els sarments de la vinya i lligar-los.

Feltre: part dels arreus del matxo. Situat al damunt del coll de l'animal.

Fer bona feina: es diu del treball fet al camp i amb uns resultats òptims.

Ferida (de l'arbre): qualsevol tall produït a l'escorça de l'arbre que en deixa la fusta al descobert.

Fetgenca: es diu de la qualitat de la terra que li costa molt eixugar i amb una textura pastosa.

Fil d'empalomar: cordell prim de fibra vegetal emprat per lligar les tomaques de penjar.

Filat: xarxa per caçar que es parava al voltant de l'aveall i que, en estirar una corda des del barracó, es tancava damunt dels ocells que hi bevien.

Finca: conjunt d'un o més bancals que constituïen una propietat privada.

Florida: temps en què els arbres, després de brotar, treuen la flor.

Foia: sector del terme d'Ulldecona, limitat per la serra del Montsià i el poble. És la part més gelada del terme.

Fondos: Vegeu Foia.

Forca: mànec amb tres branques a sobre utilitzat per moure la palla.

Frito: carn de porc i de caça fregida i conservada en oli generalment dintre d'una engerra.

Fumeral: lloc on es fa el foc al terra dintre d'una casa o caseta. També s'anomena així al conducte d'extracció de fums.

Gàbia: caixa o tancat de filferro per tancar animalets.

Gàbia (del matxo): mena de boç de filferro que es lligava al morro de l'animal perquè no mengés cert tipus d'herba.

Gaiato: branca de lledoner tallada verda i corbada, utilitzada per recolzar-se en caminar. Els pastors solien tenir-les amb una punxa de ferro que s'amagava dintre el mànec per defensar-se dels llops.

Ganxos (o boç): aixada de cinc puntes curtes utilitzada per despedregar.

Garba: feix de blat, ordi o farratge lligat per ser transportat.

Garrofina: llavor molt dura que es troba dintre de les garrofes i que és rebutjada pels animals. Es venia per fer llevat.

Gelada: fet que es produeix quan baixen les temperatures per sota dels 0°. Era molt temuda pels pagesos, ja que malmetia collites i feia malbé els arbres.

Ginc: element fonamental als antics molins d'olives. Consistia en una mena

de rosca treballada al tronc d'un gran arbre. S'emprava per pressionar damunt dels cofins.

Gitar (el blat): fet que es produïa quan a punt de segar plovia molt o feia molt de vent, llavors les plantes es doblegaven i tombaven a terra.

Golfes o engorfes: part de dalt d'una casa, a sota de la teulada i damunt de les estances de viure, on es guardaven la majoria dels productes de la collita i els farratges.

Gra: fruit de qualsevol planta gramínia. Constituïa la part més preuada de la batuda.

Grill: brot tendre que sorgeix d'una llavor en ser sembrada.

Grillar: fet de sortir el grill.

Griva: eina, generalment rodona, per separar partícules de diferents mides. Estava feta de fusta amb un fons metàl·lic amb perforacions.

Guaret: terreny sense cultivar o en descans.

Hort: superfície de terra dedicada a cultivar hortalisses i llegums per al consum propi.

Inflar: fet que defineix el creixement de la fruita.

Jornal: mesura de superfície de la terra i que varia segons pobles o regions. Generalment, definia la superfície que un home podia llaurar en mig dia. Equival a tres barcelles i una barcella, a 730 m².

Jurat: pagès que pertany a la Comunitat de Regants i que té per tasca regular, vetllar i fer de mitjancer en els problemes sorgits en qüestió de l'aigua de reg. També li és preceptiu imposar sancions als regants que no respectin les normes de la societat.

Les Cases: nom amb què es coneix la població veïna de les Cases d'Alcanar.

Llaç: parany fet amb materials flexibles i resistents en forma de nus corredís per poder caçar animals com conills i llebres.

Llanda: plat típic cuinat al forn amb verdures, carn o peix.

Llaona: eina de pala ampla i mànec usada per regar.

Llata: teixit d'espart emprat per recobrir per dintre els carros.

Llaurar: acció de remoure la terra mitjançant eines arrossegades per animals o per tracció mecànica.

Llesques: peces de terra que, per causa de la humitat, prenen forma plana en llaurar.

Lligallo: camí per al pas de bestiar. Solia tenir a la plana uns deu metres d'amplada.

Límpia: màquina per separar el gra de la resta de materials i treure'l net.

Llosa: parany que consistia en una llosa recolzada en una estaca que queia al damunt de l'animal en tocar-la.

Llumetes: classe d'olivera tardana.

Maça: eina en forma d'un gran martell fabricada en fusta de carrasca que servia per partir, juntament amb els tascons, els troncs dels arbres ja serrats.

Mamantó: branca jove que creix al centre de l'olivera i que no produeix fruit. S'ha de llevar per tal de donar força a l'arbre.

Mànic: peça de fusta llarga que permet l'ús de certs tipus d'eines.

Manoll: conjunt petit de qualsevol tipus de material ja lligat per guardar-lo millor.

Màquina d'arruixar: dipòsit generalment metàl·lic que es portava penjat a l'esquena amb una bomba que s'accionava manualment per poder repartir els líquids dels tractaments fitosanitaris.

Màquina de plegar: aparell per plegar les olives del terra que constava d'uns corròns amb pues que punxava les olives i les dipositava en un petit contenidor.

Marge: paret de pedra en sec construïda per mantenir la terra als bancals o per fer bancals a diferents altures. També era la delimitació de les finques.

Marraixó: contenidor ceràmic d'aigua per veure amb un galet estret i una boca per poder-lo omplir.

Martell: eina amb diverses configuracions utilitzada per imprimir una certa força en un lloc puntual amb la finalitat de clavar, modificar o trencar diversos materials.

Matxo: animal de càrrega utilitzat de forma general per conrear la terra. Encara que tenia una aparença pareguda al cavall, era molt més fort, però no tan lleuger.

Medalleta: garrofa molt petita d'una forma molt característica.

Míldiu: fonc que afectava la vinya atacant les pampes. Actuava quan hi havia una temperatura i humitat adequades.

Mola: peça rodona de pedra de grans dimensions que pertany al molí i que és l'encarregada de triturar l'oliva per fer la pasta i després extreure'n l'oli.

Molera: bloc de terra i herba fresca que no s'ha desfet després de llaurar.

Molí: lloc físic on es molien els cereals o les olives.

Mona: pastís típic de Pasqua. Generalment de forma rodona i amb un o dos ous al mig i guarnit amb confits i fruita confitada.

Montes: tota finca situada a la part alta de la serra que limitava amb la malea.

Mos, fer un: acció de menjar d'una forma ràpida i poc abundant.

Motocultor: eina per realitzar diverses feines al camp de dimensions reduïdes. Està dotada d'un motor de combustió al qual s'acoblen diverses eines. El pagès la condueix a peu mitjançant un manillar. Aquesta eina també s'anomena «muleta».

Morca: residu líquid resultant de moldre les olives.

Mossos (del carro): puntals de fusta situats al davant i al darrere del carro que permeten mantenir-lo anivellat en absència del matxo.

Mostra: flor de l'olivera.

Mota: elevació artificial de terra que es feia al voltant de la sénia per poder voltar el matxo i donar pendent a l'aigua.

Mula: animal de treball creuat entre cavall i ase.

Pala de la rella: peça metàl·lica unida a la rella amb una superfície variable depenent del treball que es vol realitzar.

Pallissa: lloc on es guardava la palla. A les casetes de camp, era el lloc on es dormia.

Palometa: brot amb pampes petites que creixien entre la pampa i la verga, i que es treien per afavorir el creixement del fruit.

Pampa: fulla del cep.

Pantanet: construcció que permet guardar una certa quantitat d'aigua sobrant per regar.

Parada: quantitat determinada d'olives per moldre-les.

Parar (el filat): acció d'estendre, colgar i preparar el parany.

Passada: qualitat de la fruita que està massa madura.

Pasta: resultat d'esclafar les olives amb les moles i que després es premsa-rà per treure'n l'oli.

Pati: magatzem amb teulada o sense on es guarden les eines del camp.

Pedra blava: nom comú que rep el sulfat de coure.

Pedregós: nom que rep un terreny amb una quantitat de pedres que moles-ten el treball.

Pelitre: producte que s'aplica a les pataques per conservar-les tot l'hivern.

Pelona: ametla que no solta la pell de la crosta amb facilitat.

Prendre: mot associat al bon arrelament d'una planta o d'un empelt.

Perxa: vara de fusta llarga, o canya, amb un ganxo a l'extrem per batre les garrofes.

Peses: peces de ferro o de pedra d'un determinat pes per situar a una de les canastres per pesar. També rep aquest nom el conjunt de dues cistelles unides amb cordell a un mànec, que servien per pesar el productes del camp.

Petroliera: contenidor metàl·lic, reciclat, utilitzat per veremar.

Peu: planteta preparada per ser empeltada.

Pica: contenidor de líquids generalment de pedra amb diverses formes i funcionalitats.

Pieralisi: molins mecànics que han substituït els antics molins de pedra. El nom prové de la primera marca que va instal·lar un molí d'aquest tipus.

Pintar: quan les olives canvien el color verd a un altre de més fosc.

Pintes (de la màquina): peces metàl·liques que treuen les olives de les pues dels corrns.

Plançó: planteta en condicions de fer fruit, preparada per ser trasplantada a la terra.

Plantar: acció de fer un clot per trasplantar un plançó.

Planter (fer): sembrar llavors en recipients situats a cobert amb la intenció de trasplantar-los després.

Planxa: fragment de pell d'un arbre tallada de forma quadrada per ser implantada després a un altre arbre.

Plegador/a: membre d'una colla dedicada a recollir olives per altri, és a dir, llogat/ada.

Podar: acció de tallar les rames sobrants d'un arbre fruiter.

Pollegana: estri per llaurar amb matxo.

Porgadora: aparell rudimentari utilitzat per porgar les olives de fulles i pedres.

Porgar: acció de fer anar la porgadora.

Portadora: recipient ovalat de fusta utilitzat per contenir el líquids per tractar la vinya.

Post: planxa de fusta ampla emprada per tancar el carro d'entaulats pel darrere.

Raïm: fruit de la vinya.

Ramet del Monument: farcellet d'herbes aromàtiques que cobreixen el Monument a Setmana Santa.

Rampí: rascle de fusta amb pues per les dues parts, utilitzat en la batuda.

Rasclet: eina amb mànec i un travesser amb pues usat per arreplegar elements lleugers com la palla.

Rastre (d'alls): alls amb el coll trenat que permetia penjar-los per conservar-los millor.

Ratera: parany de caça format per dues peces de filferro amb un moll que les disparava.

Recol·lectora: màquina especialitzada a segar, batre i recollir tot tipus de cereals.

Redable: mitja lluna de fusta amb mànec emprada per arreplegar tota mena de grans i llegums.

Regadiu: terreny que es pot regar regularment amb l'aigua dels reguers.

Regadora: solc fondo que porta l'aigua del reguer als solcs.

Reganyat: pastís típic de Pasqua que pot omplir-se amb confitura.

Regar: fer arribar l'aigua a la soca de les plantes.

Reguer: conducció d'aigua estable que reparteix l'aigua de regar per les diferents finques.

Rella: punta d'acer que es clava a la terra per obrir-hi un solc. Estava sota les pales de l'eixaruga i al costat del tallant.

Rellampec: peça de la pollegana triangular que anava sota terra. Estava unida a les orelleres i l'estava estava fixada al rellampec mitjançant un pontet de ferro que hi havia al damunt.

Remolc: eina concebuda per transportar gran quantitat de producte. És una mena de gran caixó inicialment de fusta i després metàl·lic amb rodes i arrossegat pel tractor.

Rest: conjunt de dues cordes molt gruixudes i unides entre elles per una sèrie de cordes més petites. Subjectaven els cadufs que treien l'aigua de la sénia.

Retranca: corretja gruixuda de pell, situada al darrere de l'animal, que impedia que en recular el matxo sortís dels arreus i de les fixacions del carro.

Ribell: contenidor ceràmic de capacitat variable amb una vora molt ampla.

Rodet: eina arrossegada pel tractor que substitueix l'entauladora.

Rodet de batre: rodet utilitzat per xafar la palla i treure el gra a la batuda. Eren de fusta, utilitzats en el primer moment i de pedra, de forma troncocònica per rematar la feina.

Romana: eina per pesar amb una contrapès i una barra amb un ganxo on penjava el que es volia pesar.

Rossejar: qualitat i color que prenien la terra humida en eixugar-se al sol, especialment la part superior del solc.

Rostoll: estat en què quedava la terra i les restes del bri del blat després de la sega.

Saba fresca: qualitat de la saba de l'arbre quan està al seu punt òptim per empeltar.

Saca: contenidor fet de teixit o material vegetal de diverses mesures.

Sang (fer anar a): aquesta expressió s'emprava quan alguna cosa s'havia de fer amb l'esforç només del pagès.

Sansa: restes sòlides produïdes en moldre les olives.

Saó: qualitat de la terra respecte a la humitat que aquesta té i respecte a la profunditat on arriba.

Saranda: eina per porgar elements molt petits, també per deixar passar l'aigua i retenir els sòlids.

Sarment: rama llarga de la vinya.

Secà: terreny que no es pot regar amb l'aigua dels reguers.

Secall d'agost: primeres olives que es recollien durant aquest mes per aprofitar el poc oli que tenien i per netejar el terreny per quan arribés la collita forta.

Secatiu: es diu del terreny que no reté la humitat.

Sega: treballs que comporten segar i fer garbes de blat i ordi.

Selló: mena de coixí amb unes guies de fusta per tal de mantenir les corretges de sustentació del matxo al seu lloc quan es junyia al carro.

Sembrar: feina del camp que consisteix a preparar la terra i espargir la llavor dels cereals.

Sénia: lloc o finca on hi havia situada una sénia. No s'anomenava hort, sinó que tradicionalment es diferenciava d'aquest atribuint-li el nom de sénia com a mot definitori.

Sénia: construcció d'origen àrab per regar. Constava d'un pou amb caves i un mecanisme accionat per un animal per extraure l'aigua del fons.

Sèquia: conducte d'aigua molt més gran que el reguer i que distribuïa l'aigua travessant totes les foies d'una part a l'altra de la vall. Hi ha dues sèquies, la de dalt i la de baix, que transcorren una al llarg de la falda de la serra de l'Ermita i l'altra al bell mig de la Foia.

Serpeta: malaltia de la pataca que consisteix a crear-hi dintre una mena de petit conducte que la travessa.

Serra d'arquet: serra amb una fulla dentada amb un arc de ferro que uneix les dues puntes.

Serra de dues mans: serra amb una fulla dentada i amb dos mànecs, un per cada extrem, emprada per dos homes per tallar troncs grans.

Serra de mà i mitja: serra amb una fulla dentada amb un mànec de fusta en un extrem. S'anomenava així perquè per serrar feia falta agafar una mà i ajudar amb el plomell de l'altra.

Sevillenca: classe d'olivera molt apreciada.

Sifó: construcció subterrània del reguer que permetia traspasar camins i entradors.

Sofat: terme popular per anomenar el sulfat de coure.

Sofra: peça de corretja que anava per damunt del selló per aguantar les barres del carro.

Solc: cadascuna de les depressions que queden al terra després de llaurar, ocasionades pel pas de la rella.

Surar (la palla): efecte que es produïa en batre després de passar el rodet, el gra quedava a sota i la palla, a dalt.

Tascó: peça de metall o fusta dura en forma de falca que es clava a l'esclota del tronc pel tal de ser copejat i obrir el tronc.

Taula: peça de fusta col·locada damunt de l'eix del carro per poder seure.

Temps clar: bonança, bon dia i lluminós sense núvols.

Temps revolt: quan els senyals del temps no mostren clarament quin temps farà.

Terra fem: terra mesclada amb fem o fem molt podrit utilitzat per fer planter.

Terròs: tros de terra compactada de resultes d'una llaurada fora de temps i amb poca saó.

Tira: renglera de ceps.

Tirandes: peça de pell o corda que lligada al cabestre corria al llarg del matxo fins a les mans del pagès que les utilitzava per conduir-lo.

Tisores de dues mans: tisores de podar grans amb dos mànecs que permeten fer més força a l'hora de tallar.

Tisores de podar: tisores amb una fulla gruixuda i reforçada per tallar les branques sobrants dels arbres.

Tisores de veremar: semblants a les de podar, però més petites i amanoeses. Tenien un moll que les obria i feia el treball més fàcil.

Toma: lloc determinat del reguer on el pagès podia agafar l'aigua de regar.

Torcedor: aparell format per dues fustes rodones lligades que s'aplicaven al morro del matxo per dominar-lo en situacions en què l'animal es mostrava violent.

Tovot: peça ceràmica de construcció que s'emprava a les cases per escalfar els llits a l'hivern.

Traginer: vegeu carreter.

Trascolar: treure la brisa de sota del trull després de trespinjar. Es portava al molí i es premsava. El vi resultant s'anomenava «vi de trascolada» i era més aspre que el que havien tret del trull.

Transvasar: canviar el vi de la bóta en què s'havia dipositat després de trespinjar, per tal d'aclarir-lo, però amb compte de no remoure la fargalada.

Trespinjar: feina que consistia a extreure el most del raïm xafant-lo amb els peus o de forma mecànica amb la premsa.

Triença: forca de cinc pues.

Tros: denominació comuna referida a una determinada finca.

Trull: lloc on es trespinjava el raïm. També rep aquest nom un contenidor semblant, però folrat amb manises, per contenir l'oli.

Trullola: cavitat situada al terra dedicada a contenir el most després de ser trespinjat. Estava sempre al costat del trull.

Ungles: plaquetes de llanda en forma d'ungla que les plegadores es posaven als dits per facilitar-los la plega de les olives.

Vasos: contenidors d'abelles dedicades a la producció de la mel. Antigament, eren de suro o ceràmics; posteriorment, de fusta.

Vencill: mena de corda tosca feta amb fibres vegetals a mà, utilitzat per lligar les garbes.

Ventar: acció de tirar el gra des de certa altura perquè el vent deslliuri de

paral·lofes, brins i herbes el gra.

Ventrera: corretja gruixuda de pell que passava per sota del ventre del matxo i tenia la funcionalitat d'evitar que el carro s'enculés.

Ver: qualitat dels plançons que determina que pot produir fruit directament.

Verema: conjunt de tot el raïm collit dintre del mitjà de transport.

Veremar: acció de collir el raïm.

Vimen: planta que produeix unes branques llargues i flexibles molt utilitzades per a la cistelleria.

Visc: tipus de pega utilitzada per untar els espartons a la modalitat de caceira de la barraca.

Vilar: finca d'oliveres.

Xapet: eina amb una pala metàl·lica de dimensions reduïdes amb un mànec que permet treballar a dintre del solc.