

ELS NOSTRES COSTUMS

Temps de collita

Dins d'una societat agrícola tota la vida i les costums giren al voltant i son la conseqüència del cycle natural de la terra i les collites. Açò es manifesta especialment en els mesos de Setembre i Octubre, al llarg dels quals es fa lá replega de les collites de figues, garrofes, raïm i més modernament ametles.

Actualment, la collita de les figues ha desaparegut practicament, però en un passat relativament recent era d'una importància capital, que proporcionava a les famílies una bona reserva d'aliment de gran valor energètic i d'una utilització molt ampla: alimentació humana, del bestiar, etc.

Calia replegar les figues quan caïen a terra i secar-les al sol damunt de canyissos per a guardar-les després en cofins o en orons (cabassos de llata fets especialment per a aquest ús). Un detall que ens dóna a conèixer aquesta importància es l'abundància de varietats: negres, napolitanes (blanques i negres), d'ull de perdiu, de coll de dama, parejals, del papo, etc.

La garrofa ha estat tradicionalment l'aliment principal de les bèsties de càrrega (cavalls, "matxos", mules, etc) i el seu conreu és encara prou extens dins del terme, però la seua importància econòmica ha decaïgut en els darrers anys en desaparèixer practicament tots els animals de tir.

Però la collita que més energies reclamava i que ha donat més caràcter a aquesta época de l'any és, sense dubte, la verema. D'aquesta importància dóna fe el fet que Sant Miquel Arcàngel, que es celebra el dia 29 de Setembre, és conegut popularment a les nostres terres com Sant Miquel de Veremes.

Començava la collita amb la replega del raïm a les vinyes i el seu trasllat cap a casa dis de portadores de fusta.

Una vegada arribats a casa es descarregava dins del trull, els homens s'arromangaven els pantalons fins al genoll i, descalços, començaven a trepitjar-lo fins que tot el raïm havia tret el seu most. A partir d'aquest moment dins del trull començava la fermentació del most.

Al cap d'una setmana, i una volta que la fermentació forta havia passat, començava la faena de trascolar. Consistia aquesta en traure el vi del trull i posar-lo dins dels carratells i botes. Els residus que quedaven es premsaven per a acabar d'extraure tot el vi.

Els carratells i botes es deixaven destapats fins que el vi fermentava totalment i arribar aquest punt es tapaven, la qual cosa ocorria cap a primers de Novembre. ("A Sant Martí tapa el vi" diu un refrany popular).

A partir d'aquest moment ja era qüestió

de deixar córrer el temps i que les impureses (la fargalada) s'assolaren al fons del carratell. Era aquest el moment òptim per a consumir el vi.

El vi que no es consumia dins de la pròpia unitat familiar es comercialitzava a través del "RAM". Es posava un ram de romer damunt la porta de casa (d'ahí el nom) la qual cosa indicava que allí es venia vi a la menuda: litres, mitjos litres, pitxers i gots. Els rams, que eren prou nombrosos, eren un lloc de reunió dels homens, i moltes vegades d'acalorada discussió.

Però no era el vi l'únic producte de la collita del raïm. Amb el most també s'elaborava un dels dolços més populars de tot el País Valencià: "L'ARROP I TALLAETES".

S'omplia una caldera de most de raïm (preferentment negre) i es feia bollir. Quan



havia fet tres pujades es retirava del foc i s'afegia terra blanca (aprox. un grapat per cada canter de most). Es deixava reposar tota la nit per a que la terra s'assolàs. En aquest moment es decantava amb molt de compte de no vessar la terra, i es posava el líquid una altra volta en la caldera ja neta.

S'afegien ara trossos de carabassa i codony (les tallaetes) que previament havien estat 24 hores en calç viva per a donar-los major consistència.

Finalment es feia bollir fins que el volum es reduïa a una quinta part. La prova de que ja estava bo era posar-lo en un plat i que al passar el dit separar-lo en dos parts la ratlla no estornàs a ajuntar. Per a conservar-lo es posava en gerres de fang.

Si la recepta vos agrada, endavant. I, en qualsevol cas, bon profit.