

La Sega

Abans d'encetar aquesta tasca s'arrencava el sègol (les arrels seques, després d'espolsada la terra i un cop "cordellat" el bencill, ajudaven a que les garbes no es deslliguessin), plantat en petites porques a la part menys fèrtil dels bancals car es un cereal rústic i adaptable als terrenys més roïns. S'espolsava el gra i els dies de pluja, essent que no podien treballar al camp, ho aprofitaven per fer els bencills, que després se'n servien per lligar les garbes.

Del gra del sègol també se n'han servit, en èpoques de fam, per fer un pa molt dur i poc menjable. També es pot fer vodka per

des de les tiges en dressar-les per igualar-les abans de deixar els falcats a la gavella, i d'altra banda evitaven esquinçar-se els pantalons. Bé, aquestes colles baixaven a segar per aquestes comarques planes, dormien sovint a les pallisses, lloc on hom guardava la palla. Hi havia colles que venien contractades a la bestreta i tenien un patró o patrons fixos. D'altres no sabien per a qui treballarien, però com la major part dels xicotets propietaris no podien fer tots sols la sega els llogaven un, dues o tres dies.

Els segadors, quan acabaven la tasca, renillaven d'una manera



El carrotoll de vi mai descansava.

fermentació. El jovent hodiern no coneixen ni la llavor. I tanmateix se segueix sembrant a les zones ramaderes de l'Alt Maestrat i els Ports, però on he vist conreus de certa importància ha estat al Maestrat de Terol, malgrat que de bencills ningú en fa. Ramaders de Terol, fa pocs dies, m'han explicat que l'utilitzen per pasturar-lo en verd, fins dues vegades (depèn de les pluges), el bestiar l'arrasa, deturant així son creixement. Després como és tan sobri es refà, fins i tot tren l'espiga, es queda curt, això sí, però es pot segar obtenint així palla de baixa qualitat, i, el que és més important, llavor per a Fany vivent.

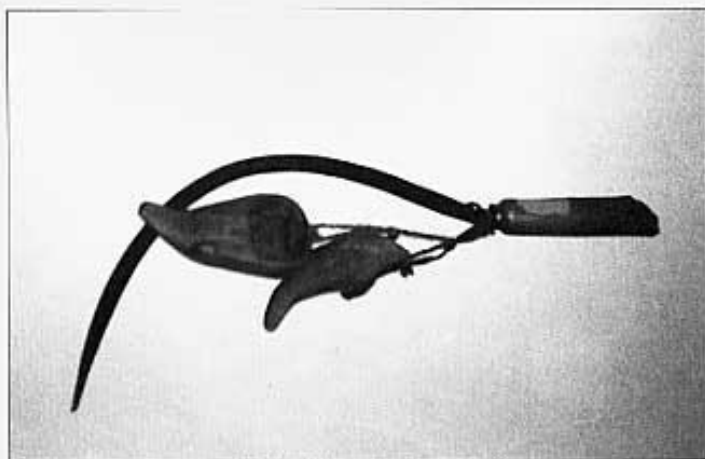
Colles de segadors dels pobles del Maestrat: Culla, Vilar de Canes, Benassal, Catí, Vilafranca, La Serratella, etc, equipats amb falç (per tallar les tiges), soqueta (per protegir els dits de la mà esquerra), canelleres de cuir (per a què no s'obriren la "gohanella", com diuen els de Culla), Samarra (feta per ells mateixos de les pells del animals de cabriu o llaur que mataven). La samarra protegia les cuixes de les punxa-

característica, i culpejant el terra amb la falç i la soqueta feien un soroll especial i inconfusible, era el senyal, com un avís que quedaven lliures i qualsevol pagès dels voltants anava a contractar-los. Era el que se'n deia córrer la sega.

Aviat el bancal romania esquitxat de gavelles fetes amb quatre falcats, dos per banda, per mantenir el feix de tiges soltes que col·locaven al bell mig. Els falcats eren manolls de messes embolcallats per brins del mateix cereal per evitar que s'esbullaren i amb ells tota la gavella. Aquesta operació se'n deia "embarrussar". Era tot un art fer bé els falcats, a més a més, els dits que romanien fora de la soqueta jugaven un paper molt important, sobretot, el polze.

Quan la camarada la formaven gent jove, sovint es desafiaven a veure qui feia els falcats més grans. N'hi havia que "embarrussaven" dues vegades. No cal dir que sortien gavelles gegantines. Era una manera de desempallegar-se la mandra que l'esforç continuat els produïa.

D'un garbó de bencills, ben



Una falç i dues soquetes.

arremullat, se'n treien a mesura que es plegaven les garbes. Amb quatre a cinc gavelles es feia una garba, ço depenia de la llargada del bencill i de la grandària de les gavelles.

De vegades com que les messes estaven massa aspres esperaven la matinalada per plegar-les, llavors l'aiguallera de la nit els donava flexibilitat i no en queien tantes al rostoll. En qualsevol cas era freqüent l'espigadora, generalment eren dones o xiquets que recollien les tiges que, malgrat tot, havien caigut de garbes i gavelles.

També s'emprava per segar, la dalla, s'avançava prou més que amb la falç; era un treball molt feixuc, no tots els camperols s'atreïen amb la dalla, i mai l'empraven els segadors que segaven per altri. Les tiges quedaven per terra tal com sortien de la dalla exposades al vent, sovint les esborrifava i la feina de plegar-les s'endarrerria. Falç, dalla i segadors, a darreries, foren substituïts, de manera progressiva, per les primeres màquines segadores tihades per cavalleries, que a més de segar feien gavelles sense falcats i podia graduar-se la seva grandària.

Parlant de la sega no es pot ometre de cap manera la figura de la peonera, dona, filla o mare del pagès, que s'encarregava de

dur la menja als peons (era així com se'n deien els segadors.) Duia una canastra o cistell de vimets al cap plena d'acurats queviures per als esforçats treballadors. Per protegir-se el cap duia una capçana (rodolí de draps que s'interposava entre el cistell i el cap per amortir el pes, també l'usaven per portar cànsters plens d'aigua de la font, tanllets plens de pa del forn o qualsevol altra cosa).

D'ençà que sa situeta era visible l'ànim dels peons canviava, sabien que, malgrat la pesada feina, la menja en temps de sega era especial.

En arribar, la peonera arrencava un tros de rostoll, escampava les estovalles i dipositava a sobre tot el que portava. Els peons, alamegats i cansats del treball acudien, i asseguts estant, sempre al sol, mai buscaven l'ombra, menjaven, bevien i reposaven forces. Després d'haver menjat, feta una becaina, algun tragueta de vi i algun cigarrer manprenien de boll nou la tasca fins que el sol començava a endinsar-se vers l'horitzó de ponent.

Al de matí i abans de sortir de casa, solien menjar quelcom de dolç: galetes, magdalenes, figues albardades, rollets, etc. Per beure: anís, mistela, vi ranci, conyac, etc.



Peons al tall.