

# Retalls del passat. Els esquiladors.

JUANJO

Les comarques del nord de la província de Castelló han sigut tradicionalment bones productores de carn, llet i llana d'ovella. Veure per les nostres serres raberes i raberols d'ovelles sempre ha estat habitual. A les ovelles, en aplegar els dies llargs i calorosos és necessari tallar-los la llana que els ha servit d'abric en l'hivern. Per a aquest menester estan els esquiladors.

Als primers dies de maig s'ajuntaven les colles i començaven la campanya, sempre pels pobles del litoral, on el bon temps arriba abans, per a anar pujant després cap als pobles de l'interior, més gelats. En les sènies de Vinaròs, Benicarló, Peníscola i Alcossever hi havien devers els anys 40 o 50 bona quantitat de raberols d'ovelles. Això sí, tots ells de poques unitats ja que les extensions de terra per a pasturar eren petites. Les bones temperatures de la costa feien que prompte prompte ja pogueren esquilar



*Esquilant ovelles amb tisores. El primer de la dreta és José López de Sant Mateu. Ell i la seva colla han esquilat durant molts anys pel nostre terme, tant ovelles com matxos. La foto és del seu arxiu particular i està feta a l'any 1964.*

aquestes raberes i per això, els esquiladors començaven per allí. A peu, motxilla al coll, tisores a la bossa, anaven de ramat en ramat pujant cap a la muntanya. En les valls interiors de Traiguera, Sant Mateu, Salzedella o les Coves, la quantitat d'animals per ramat anava augmentant. Raberes de 60 o 80 ovelles eren ja habituals.

Feina dura aquesta d'esquilar. Alçar-se amb el sol, per a estar deu o onze hores en l'esquena doblada, el braç i la mà sense parar de moure les tisores no està a l'abast de qualsevol. En acabar en un lloc, atifells al coll i a peu cap al següent. Es dormia a les pallisses però es menjava bé, cosa molt a considerar, sobretot en els anys de la postguerra, quant la fam sobrava per tot arreu.

Era costum, i és encara, que el menjar fos a càrrec del pastor. El dia de l'esquilada, era un dia festiu per a la casa. Es matava un corder, i amb la excusa dels esquiladors es podia menjar un poc millor aqueix dia.

Abans d'esquilar una ovella, s'havia d'empitxolar per a que es moguéssim el menys possible. Aquesta feina la solia fer el pastor. S'agafava l'ovella, es tombava panxa per amunt i ajuntant-li les quatre pitxoles es nuaven amb un cordell. Agafant-la de les potes, l'esquilador solia començar a tallar la llana per la cuixa i anava avançant cap a l'esquena. Després es girava i es feia l'altra part. Les tisores tenien que mullar-se en aigua sovint, ja que de no fer-ho, la grassa que porta la llana impedia que funcionaren correctament. Un bon esquilador solia fer-se unes 80 ovelles diàries, depenent sempre del tipus d'animal, per la costa, amb ovelles més grans es feien 6 o 7 a cada hora; a l'interior, amb ani-



*Posició de la mà. Les tisores portaven en una nansa una peça feta d'un tros de suro d'algun ruxc vell, anomenat didal. S'introduïa el dit per a facilitar l'obertura de les tisores.*