

se oían los cantos en el Mas del Coll y en les Talaes.
Sólo diré estas canciones de las que solían cantar:

*“Una carrasca en cent soques,
a cada soca cent simals,
a cada simal, cent nius,
y a cada niu cent pardals.*

*Sis cames, dotze camals,
set cabassos, catorze anses,
set peus, catorze espardenyes,
y set culs, catorze anques.*

Cuando la parva estaba aplastada, se procedía a levantarla y esponjarla.

Una vez esponjada o revuelta, se colocaban los hombres o se cambiaban a dirigir las caballerías. A las siete dejaban la parva revuelta, para que se solease y se iban a almorzar a casa del dueño de la parva. Vaya almuerzo. Por la mañana arroz, pero un arroz cocido en gran cazuela y honda, pero

ese arroz tenía la fama de sabroso o apetitoso y era poque se cocía con abundancia y variedad de carnes. Además, como se le añadía bastante azafrán, era muy amarillo.

Las dueñas de casa tenían la costumbre de repartir platos de arroz a los parientes y amistades invitadas para ir a barrer cuando se aventaba el trigo en la era. Les llevaban un plato de arroz tapado con otros platos y, a un lado, peras azucaradas.

Acabado el desayuno, iban a recoger las caballerías, las cuáles estaban o tenían atadas las dos piernas de delante para que no se les abriesen de pecho. Reunidos después del almuerzo en la era, se seguía el mismo rumbo que antes del almuerzo hasta que el amo de la trilla, tomando consejo de los más entendidos, determinaban sacar poco a poco la paja por encima. Una vez sacada la paja, ya quitadas las caballerías y llevadas a casa y atarles por la pezuña las patas delanteras, se amontonaba de este a oeste y con una horca con doble dientes o púas delante se aventaba la parva hasta sacar toda la paja, y una vez hecho esto, se aventaba la paja para que desapareciera la cascarilla o pallús. Hecho esto se ponía

el trigo en un montón y se procedía a cribarlo, con una gran criba o haré (arel), sostenida con dos palos altos. A medida que cribaban, un entendido con un raspajo, iba quitando de encima el montón si alguna pajuela caía. Durante esas faenas, era cuando tenían que hacer las mujeres que por la mañana se les había obsequiado con un plato de arroz. Durante ese trabajo todo era alegría y hasta se solían decir palabras picarescas. Estando en estos trabajos solían acudir a pedir limosna la tía Pata, ermitaña del Calvario, Tasaro el Guitarró, ermitaño de la Virgen de los Desamparados, la tía Mamona, ermitaña de San Vicente, Luis de Cachinana, que quedó encargado de cobrar para el Santísimo y también los vigilantes y sepultureros. El dueño o dueña de la trilla, juntaba las

dos manos, haciendo un hueco, y daba a cada uno lo que quería.

Al amo o dueño de la era se le daba por paga una medida por cada caballería que en la trilla trillaba. Una medida era quilo y medio. A propósito de esto diré una anécdota que yo presencié. Trillaba Cento Sella y su hermana Chusepa Tresa estaba en la era y se encargó

de dar las limosnas y al dársela al vigilante y sepulturero Viol, hizo como a los otros, con las dos manos juntas y huecas, cogía el trigo a bastante distancia del saquito y dejábalo caer poco a poco al dárselo. El vigilante lo vio y le dijo: Chusepa Tresa, si te mueres siendo yo sepulturero, te haré una sepultura tan honda que no podrás salir de ella en tu vida pícara.

Estando ya en un montón el trigo limpio, se ponía en talegas o sacos y hacía casa se llevaba, pero en la era aún quedaba quehacer y esto era acabar de trajinar la paja.

Había mujeres que se dedicaban a enfardar la paja, y eran unas mujeres hombrunas, y eran las Pepurras, Socorras, Petrolinas, etc, etc. pues para este trabajo se necesitaban mujeres de fuerza. Estas mujeres acudían muy temprano a la casa que las había buscado para hacer este trabajo y trajinaban el agua, y ayudaban a preparar el almuerzo y otras faenas, pero tan pronto como en la era se sacaba paja se iban allí para enfardar en unas grandes redes de cuerda llamadas llansols o eisabeges. Una vez llena la red se debía atar y, entre ellas y dos hombres que siempre solían ser jóvenes, con

