

grandes esfuerzos, las ataban y las colocaban en el lomo de una caballería, y una vez puesta, cogía uno el ramal de la caballería y el otro sostenía la red, la llevaban a casa del dueño y la vaciaban y allí ya había un hombre o dos pallisers y la colocaban al pajar. A los que acarreaman la paja se les llamaba "llansoles", estos iban descalzos y en calzoncillos, y las mujeres que enfardaban la paja eran las "llansoleres". Hay que decir que todos los utensilios que en la era se usaban, menos los sacos, horcas y raspajos, eran del dueño de la era.

Algunos días solía suceder que a la mitad de la trillada había una tormenta y solía llover no habiendo más remedio que poner toda la parva en un montón al medio de la era y taparla con las lonas de la vendimia y a este contratiempo decían que tenían "lloca".

Si a las diez soplaban el viento del Sur (garbí), la trillada adelantaba, pero si no soplaban este aire se entretenía. Si alguna vez soplaban el cierzo fuerte, peligraba el perder paja pues el viento la desparramaba.

Estando ya el trigo y paja en casa, se disponían a comer. Por la casa todo era ajeteo y como todos sentían calor y tenían sed, bebían gaseosas de papelitos con agua fresca y azucarada pues no se gastaban las limonadas de botella ni la cerveza.

La comida consistía en la olla del batre compuesta de carne, tocino, morcillas, garbanzos, patatas y judías. La ensalada de pepino no faltaba nunca y las peras hervidas con azúcar tampoco podían faltar. También se servían algunas pastas caseras como las "orelletes" o el "flan de carabassa".

Antes de la olla se servía la sopa del caldo de la olla la cual tenía un gusto exquisito.

Hay que decir que todos los comensales comían en el mismo plato. Siempre se solía comer a las 2 o a las 3.

En la cena había que hacer un gran esfuerzo para reunir a todos, pues como estaban cansados, algunos se acostaban y no se levantaban hasta la madrugada, cuando tenían que volver a trillar otra vez. Otros tenían que ir a regar. Muchos, estos días tan pesados, les llevaban de 20 a 25 días.

La cena consistía en carne con patatas o sopa hervida y salsa de tomate con conejo y manzanas para postre. Como también se reunía bastante chiquillería de los parientes y amistades, esta comía en la azotea o "falsa" y sentados en el suelo. El dueño de la casa, tan pronto como podía, colocaba el trigo en la sicha para que no se picase y reservaba sólo lo necesario para amasar, hasta la siembra, cuando destapaban la sicha para vender el que sobraba y sembrar.



De silos, depósitos o sichas había en casi todas las casas de los labradores. Para que no cogiese humedad, se colocaba alrededor del depósito paja de heno y después se tapaba todo lo bien posible para que no entrase el aire.

Ya que lo que voy a decir se coge de la mano, diré que lo más pronto posible, muchas personas molían el trigo para tener harina para todo el año. Varias personas ya debían trigo y lo tenían que devolver cuando trillaban. Además, en este tiempo, teniendo harina de casa, muchas personas hacían fideos caseros y así tenían esta pasta para cuando iban a recoger y a secar los higos a las higueras y recoger las algarrobas, pues en pequeñas casitas que había permanecían allí mientras duraba esa recolección.

Había tres casas que se dedicaban a hacer fideos, y estas eran: el tío Catole, la tía Senta la Lluciana y Vicente Llosco.

Vamos a decir como amasaban el pan...

Açó ja ho deixem per al proper número del Tossal