



Masos de Morella

Vida i costums en la Dena dels Llivis

Francisca Julian i Querol

Masos de Morella. Vida i costums en la Dena dels Llivis, de Francisca Julián i Querol.

Edició digital de recuperació, 2026. Reprodueix la revisió de 2016 de l'autora, l'última versió del llibre en què va treballar; el text es dona tal com ella el va deixar. Projecte de final del primer cicle de la Universitat per a Majors de la Universitat Jaume I, tutelat pel professor Lluís B. Meseguer Pallarés (segons el pròleg).

Edició impresa: *Masos de Morella. Vida i costums en la dena dels Llivis*. Castelló de la Plana: Publicacions de la Universitat Jaume I, 2006. ISBN 978-84-8021-570-1. Esgotada.

Text i fotografies © Francisca Julián Querol i arxiu familiar. Llicència Creative Commons Reconeixement-NoComercial-SenseObraDerivada 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

Edició digital: Juan Tadeo Padilla Julián. Lloc web, amb cerca i galeria:

<https://jtpadilla.github.io/masosdemorella/>. Els mapes i diagrames marcats «Il·lustració d'esta edició» no eren en l'original i s'han fet per a esta edició amb dades d'OpenStreetMap i altres fonts obertes.

Les marques de pàgina (23) indiquen on començava cada pàgina del PDF de 2016, per a poder-lo citar. Fitxer generat el 2026-09-06.

Índex

PRÒLEG	4
1. MARC GEOGRÀFIC, HIDROGRAFIA I OROGRAFIA	5
2. HISTÒRIA	16
3. AGRICULTURA	23
4. RAMADERIA	45
5. LA LLAR	59
6. FORMA DE VIDA I COSTUMS	83
7. CICLE ANUAL DE FESTES	91
8. LITERATURA ORAL	100
CONCLUSIONS	114
BIBLIOGRAFIA	115
INDEX D'IL·LUSTRACIONS	116

¹ PRÒLEG

Quan vaig decidir preparar el projecte de final del primer cicle de la Universitat per a Majors de la Universitat Jaume I, vaig pensar en la forma com es vivia en la masia on va nèixer, va créixer i va viure mon pare Tadeo Julian i tots els seus avantpassats.

Seria doncs interessant el recordar les meues estades estiuenques durant la sega i després durant l'hivern en la matança, on tot el que feien els meus oncles i cosins despertava la meua curiositat? Prompte em vaig adonar que sí.

Tot el que en aquest treball he intentat plasmar és la història viva, no sols d'una masia, ni de bon tros d'una família, sinó d'una comarca on desgraciadament es van perdre els costums, els sabers populars, les formes de vida d'antany, etc.

Per tot això i perquè afortunadament he arribat a la universitat, vaig decidir començar a escriure i embarcar-me en aquesta aventura, sempre amb el recolzament dels professors i membres del Programa de Majors de la Universitat Jaume I. A més a més estic molt agraïda al professor Lluís B. Meseguer Pallarés que em va donar ànims i em va tutelar durant l'elaboració d'aquest llibre.

També voldria agrair als meus familiars que m'han ajudat a recordar moltes coses, aguantant els meus interminables qüestionaris, al tio Agustí que amb la seva memòria m'ha ensenyat part de la història familiar, i als meus fills pel seu suport, especialment a la meua nora Lari, ja que sense la seva ajuda hagués estat impossible aquest xicotet llibre.

El mas de Julian, en el que m'he basat per a realitzar aquesta investigació, es va construir en el segle XV-XVI. Des de llavors sempre ha estat habitat per la mateixa família, fins que en 1980 els seus últims propietaris van decidir traslladar-se al nucli rural més pròxim, Morella, llogant les terres als veïns més propers que les utilitzen per a cereals i pastos.

² 1. MARC GEOGRÀFIC, HIDROGRAFIA I OROGRAFIA

El terme de Morella amb els seus 383.549 Km² és el més extens de la província de Castelló. El massís muntanyós dels Ports dona el nom a esta comarca, sent Morella el seu capital.

“Todo el terreno son tierras amontonadas en colinas o que forman las faldas de los cerros y montes esparcidos por aquel dilatado término.” (Cavanilles 1795, tom 1, pàgina 9).

Muntanyes, moles, altiplans i valls s'alternen en el municipi, destacant les muntanyes de Carrascals (1263m.), Pinar (1081m.), Regafolet (1259m.), Morella la Vella (1068m.), Muixacre (1274m.), Fusters (1294m.) i Nevera (1286m.).

De sud-est a Nord-est el terme és travessat pel riu Bergants, alimentat per fonts i rierols. Aquest naix entre les moles de Fusters i Muixacre i seguint la direcció Nord desemboca en el riu Guadalop (Terol), entre Aiguaviva i Mas de les Mates.

El segon riu del terme és el Cérvol. Aquest riu en els seus primers quilòmetres és d'alta muntanya, naix entre dos barrancs prop de l'ermita de Sant Marc, travessa l'ombria de Cap de Riu i la del Turmell, desembocant en el Mediterrani per Vinaròs.

Les precipitacions arriben a 650 l/m² i la torrencialitat dels seus rius no és com en el clima mediterrani sinó continental. Les tempestats moltes vegades es desencadenen a la primavera i estiu, alguna vegada amb pedra que pot malmetre les collites.

Les característiques del seu relleu i l'allunyament de la costa fan que el seu clima sigui semblant al del Baix Aragó. Les temperatures al hivern oscil·len entre -3°C i -5°C, i a l'estiu sobre els 20°C. Són freqüents les nevades en el nord del terme (port de Torremiró) interrompent les comunicacions per carretera a causa de les gelades

Els límits del terme municipal són al nord amb el terme de Xiva, Herbés i Torre d'Arques en la província de Terol, al sud Ares del Maestre i Catí, a l'est Castell de Cabres, Vallibona i Xert, i a l'oest Castellfort, Cinctorres, Forcall, Xiva, Palanques i Ortells.



Mapa dels Ports



IL·LUSTRACIÓ D'ESTA EDICIÓ · *Relleu i rius del terme de Morella: les muntanyes, els rius i el port de Torremiró que cita el capítol, i els municipis veïns*

Durant el segle XIX i principis del XX eren més de 300 les masies habitades en el seu terme i d'ací la importància que tenia el comerç dels cereals i de la llana per al desenvolupament de la ciutat.

El terme municipal de Morella es divideix en diferents partides anomenades denes. Estes denes són dotze i els seus noms són:

1. Dena de la Pobla d'Alcolea.
2. Dena dels Castellons.
3. Dena del Herbeset.
4. Dena de Font d'en Torres.
5. Dena de Morella la Vella.
6. Dena de la Roca.
7. Dena primera del Riu.
8. Dena segona del Riu.
9. Dena de la Vespa.
10. Dena de Coll i Moll.
11. Dena dels Llivis.
12. Dena del Muixacre.



IL·LUSTRACIÓ D'ESTA EDICIÓ · *Les dotze denes del terme de Morella, amb la Dena dels Llivis destacada*

- ⁴ Cadascuna d'aquestes denes estava composada per diverses masies i la corporació municipal de Morella nomenava entre els seus veïns un representat de l'ajuntament o *alcaldillo*.

Algunes denes van arribar a tindre escola pròpia i moltes d'elles també tenien una ermita.

Tot això permetia que hagués una gran relació social entre els habitants d'una dena.

1.1 La Dena dels Llivis

Esta *dena* es divideix en vint-i-una masies els noms de les quals son:

Mas de Marín, d'Adell, de Cros, dels Llivis, de la Torre Querol, de Modest, de Cardona, de Marinet, de la Torre Segura, del Planet, de Solarreta, de Julian, de l'Oronal, del Racó, de Mas Nou, de la Torre Montserrat, de la Torre Blanca, de Guardiola, de Giroveta, del Garró i d'Olivares.



IL·LUSTRACIÓ D'ESTA EDICIÓ · *La Dena dels Llivis: els vint-i-un masos, les fonts, els barrancs, els camins i les colades*



Mas dels Llivis

- ⁵ La Dena dels Llivis està situada al sud-oest dins del terme municipal de Morella, encaixada entre el riu Torre Segura i la Serra Calduch d'una banda i pel mateix riu i el turó de la Llátova i la rambla de la Cana d'Ares per una altra.

La capital de la dena és la Torre Querol. Esta masia està fortificada en el centre de la dena i ubicada en un altioplà que domina tot el territori. És el lloc adequat per a realitzar actes col·lectius referents als assumptes de la dena. La seva torre es va rebaixar al nivell de la teulada del mas a mitjan segle XVIII.

L'únic riu de la dena és el Torre Segura que antigament s'anomenava Ullares. Procedeix del mont Muixacre i recorre tota la Dena dels Llivis d'est a oest per la plana fèrtil. La seva longitud és de 650 Km. i desemboca en la rambla de la Cana d'Ares.

Aquest riu és una rambla seca fins que arriba a l'Ullal de Torre Segura on es converteix en un embassament artificial que reté aigua. Després d'aquest embassament es perd el corrent per filtrar-se en la rambla fins a pocs metres de la seva desembocadura.

Quan plou el cabal és més gran però als pocs dies torna a ser una rambla amb poc aigua.

Els barrancs després de la tempestat són cabalosos. Els més importants són estos:

- Barranc de la Bellota, que desemboca en la rambla Sellumbres de Cinctorres.
- Barranc de Garró, que desemboca en el riu Torre Segura.
- Barranc de Racó, que desemboca en el riu Caldes.
- Barranc de Creus, que recorre part del mont Carrascals i també desemboca en el riu Torre Segura.

Cada masia té una o més fonts particulars i a més hi ha altres més importants pel seu cabal que són a les que acudeixen totes les masies de la *dena* quan hi ha sequera en les seves i els seus noms són: Els Ullals de Torre Segura, la de Cardona, la del Grèvol, la del Garró, la dels Llivis i la de Marín.

La dena dels Llivis és plana en tota la vega i també ho és l'altiplà que comprèn des de la Masia dels Llivis fins a la de Julian. En el seu conjunt és de pendents suaus.

- ⁶ A més de la Serra Calduch, que arranca de la Masia de Julian i acaba en la de Racó, està també la de Marinet, que ve del Mas de Marín i acaba en la Torre Blanca amb pronunciats pendents.

Dins del mont comú de Carrascals podem destacar el turó de la Clotxa, en el que està el punt més elevat de la dena amb els seus 1080m., el Collet de Llambroix i el Collet de la Corralisa. Les muntanes de Carrascals deuen el seu nom actual a l'abundància de la massa arbòria de carrasques o alzines però antigament s'anomenaven Na Monreal.

Per a desplaçar-se entre les masies hi ha una xarxa de camins que arriben a totes elles. A més dels asseadors que creuen per la dena, que són:

- La Sendera dels Llivis, que té una amplària de 20,89 m.
- La Colada del *Campello*, amb 15 m. d'ample.
- La Colada de *Candeales*, amb 10 m. d'ample.
- La Colada de la Cana d'Ares, amb 10 m. d'ample.
- La Colada de la Serra dels Llivis, amb 8 m. d'ample.



Colada de la Serra dels Llivis

- ⁷ Les carrerades o assegadors són les vies per on té dret a transitar el ramat per a desplaçar-se d'una masia a una altra o bé per a la transhumància. Tenen distints noms segons l'amplària. La paret que les separa de les finques per on passen és inconfusible perquè té damunt la pedra alera perquè no pugui botar el bestiar als camps per on transita.

L'agricultura és de secà i a causa del tipus de terra hi ha varietat en l'explotació dels seus cultius. Quan es vivia en totes les masies es procurava tindre un xicotet hort al costat d'alguna bassa o font i així cultivar verdures de temporada en xicotetes quantitats.

Només en la marge dreta del seu riu es troben alguns horts que produeixen creïlles, llegums i també algunes vinyes. El tipus de raïm és una varietat coneguda com *vernaxa*¹, que dona un vi natural de baixa graduació però de bon paladar. Encara queda en alguna masia antigues premses per a l'elaboració del vi.

La població d'aquesta dena en 1986 era de 26 persones mentre que quasi cent anys abans (cens de 1895) era de 174 persones.

NOTES

1. Paraula que s'utilitza en la zona per a denominar al raïm de la varietat garnatxa.

8 2. HISTÒRIA

El penyal de Morella, així com la Mola Garumba, són llocs estratègics en els que hi ha molts indicis del pas de tribus que habitaven en elles sobre l'any 2500 a. de C. S'han trobat restes de destrals de sílex, atuells i útils domèstics.

Els llocs on hi ha restes arqueològiques són diversos. En Morella la Vella hi ha pintures rupestres d'art llevantí, en la Mola de Muixacre es van trobar atuells i fonamentacions pètries, en la Vega del Moll restes d'útils domèstics, en el Mas de Beltrol monedes romanes, en el Molí del Sol i de la Vall tombes neolítiques, en el Mas de les Solanes sepultures de l'edat de bronze i en la Moleta dels Frares o de Liborio (Forcall) fonamentacions pètries, monedes i joies romanes.

Entre el Mas de Torre Querol, el Mas d'Adell i Torre Monserrat s'han trobat vestigis d'un poblat anomenat Calduch, d'ací el nom de la Serra Calduch.

Els primers grups que van viure als voltants de l'actual Morella van ser les tribus celtes Beribrases. El seu cabdill tribal Orisson va lluitar ací contra Anníbal, cabdill cartaginès, l'any 218 a. de C., i van ser derrotats, passant a formar part de la Ilercavònia Cartaginesa.

Acabades les Guerres Púniques es va fundar en la Moleta dels Frares la ciutat de Lessera, la qual cosa demostren les inscripcions trobades en Sant Antoni de la Vespa. Els ciutadans d'esta ciutat van ser part de la tribu romana Galeria, igual que els de Saguntum, Dertosa, etc.

La primera fortificació del penyal morellà va tindre lloc, segons Segura Barreda, l'any 18 a. de C., quan ja era part de l'Espanya tarragoní. Quan al Imperi Romà va arribar el cristianisme es va construir una capella al peu del que després seria el castell.

Durant anys els vàndals van arrasar les seves aldees i camps i l'any 476 el rei Uricó es va apoderar de tot el territori, passant a ser domini visigot.

Més tard, durant 26 anys la comarca va ser domini Del Karem. Estos anys d'ocupació islàmica van tindre com a protagonista al Cid, que va arribar per primera vegada en 1084

quan esta terra pertanyia a la Taifa de Tortosa.

- ⁹ El cavaller aragonès Balasc d'Alagó, després de moltes derrotes i aliances, va conquerir Morella per al rei Jaume I, el qual va donar a Balasc d'Alagó tot el feu amb 33 pobles i es va reservar per a si Morella, les muntanyes de Vallibona i Salvassoria.

El rei Jaume I d'Aragó al donar als pobles la seva constitució política i manar que uns mateixos furs regiren en tot el regne, no va deixar de concedir algun privilegi particular a les seves viles principals segons les necessitats ho exigien.

Va concedir a València el *Tribunal dels Sequiers* (Tribunal de les aigües).

També Morella necessitava un tribunal per als bestiaris, ja que llavors la seva principal riquesa era la ramaderia i contínuament s'originaven disputes quan en un descuit els pastors perdien els seus caps i es trobaven errants en les muntanyes.

Jaume I va concedir als morellans el *Tribunal del Ligalló* o dels bestiaris que va deixar de funcionar a principis del segle XIX. El document de concessió (traduït del llatí) diu així:

- ¹⁰ “Conozcan todos, como Nos Jaime, por la gracia de Dios Rey de Aragón, Valencia, etc. Por Nos y por nuestros sucesores concedemos á vosotros el Consejo de Morella, y á todos los hombres, ya de sus aldeas, como de los lugares de su término pertenecientes á órdenes y demás, el que podáis tener Ligalló, el que celebrareis en vuestro término dos veces cada año, una en el tercer día de Pentecostés, y otra en la fiesta de San Miguel de Septiembre; á cuyo Ligalló estarán obligados á presentarse los que tengan ganado apacentado en el término, ó enviar á sus pastores, presentando las reses mostrencas ó las encontradas, que no tengan dueño conocido. Y el que en tales días no concurriere al Ligalló, queda obligado á pagar y entregar á Nos ó á nuestro Bayle de Morella diez sueldos de pena. Establecemos también que el ganado mostrenco ó encontrado, que en dicho Ligalló hallare amo, le sea entregado libremente y sin impedimento. Pero si alguno ó algunos fueren convictos de haberse encontrado ganado, y lo retenían en su poder sin presentarlo, éstos serán castigados dando doble á su dueño, y á Nos ó nuestro Bayle sesenta sueldos. Pero si el ganado mostrenco, ó encontrado en los montes y presentado al Ligalló, no hallare amo, ni se supiera de quien fuese, se tendrá de manifesto hasta la siguiente celebración del Ligalló; y cuando entonces no apareciere el verdadero amo, sea para Nos, y se pondrá en poder de nuestro Bayle, ó de su lugarteniente. Por lo mismo establecemos, queremos y concedemos á vosotros Bayle y Consejo de Morella, elijáis una persona idónea cada año, para que juzgue, recoja, observe y haga observar cuanto en esta carta se contiene; y que jure que se portará bien y fielmente.

Dada en Valencia á los XVII de las Kalendas de Abril Anno Domini MCCLXX (16 de marzo de 1270). ”¹

Balasc d'Alagó es va encarregar de la repoblació de Morella. Ell va ser qui va dictar la primera Carta Pobra de la ciutat en 1233. Les famílies que van poblar les masies i les seves terres van vindre del nord de Catalunya i les serres d'Aragó, portant els seus costums, com per exemple la de que el fill major era nomenat l'hereu i rebia totes les terres perquè d'esta forma no es dividiren (aquest tipus d'herència es va utilitzar fins a final del segle XIX i principis del XX).

Esta comarca pel seu lloc estratègic sempre ha segut ambicionada per reis i cabdills, sofrint nombroses disputes i guerres.

En 1412 va ser proclamat rei d'Aragó Ferran d'Antequera i durant el seu regnat es va declarar el Cisma d'Occident amb el què l'església es va dividir entre dos Papes, l'aragonès Pere de Luna, que es va autoproclamar com Benedicte XIII i a Roma Bonifaci X. El rei Ferran es va reunir amb el Papa Luna en Morella i amb l'ajuda de Sant Vicent Ferrer va intentar convèncer-lo perquè li cedís la seva tiara però no ho va aconseguir.

El dia 15 d'agost de 1414, el rei acompanyat del seu seguici va anar a arreplegar al Papa amb gran pompa al convent de Sant Francesc i davall pal·li van recórrer els carrers de Morella fins a l'església on es va celebrar la funció religiosa del dia de l'Assumpció de Maria Santíssima, titular de la dita església. Durant la celebració religiosa un frare el nom del qual sonava en tota Europa (Sant Vicent Ferrer) es va dirigir des del púlpit a Benedicte XIII i parlant en llatí va dir:

¹¹ *“Mirad que estáis sobre la tierra para ser la ruina o la salvación de muchos. Si os obstináis en defender vuestros derechos en la tierra los cristianos no sabrán quien es el sucesor de Pedro.”²*

Mes tard el Papa Luna es va refugiar a Peníscola fins que va morir en 1434 a l'edat de 90 anys.

El segle XVI està marcat per la sagnant Revolta de les Germanies. En el segon període de la primera Germania Morella va recolzar la causa reial. Les aldees morellanes i els llauradors van recolzar als *Agermanats* per a ajudar al que ells creien just i també per a aconseguir la seva independència. Després de la derrota dels *Agermanats*, Carles I va agrair a Morella la seva adhesió i li va concedir la Corona Ducal a l'escut de la ciutat.

Al febrer de 1691 aconseguixen la independència, davall el pagament a la corona de 20.000 pesos, les aldees de Forcall, Catí, Vilafranca, Cinctorres, Portell, Olocau, La Mata i Vallibona.

Quan Carles IV abdicava a favor del seu fill Ferran VII Morella celebra grans festes en honor del nou rei.

En la primavera de 1809 una columna de francesos va prendre la ciutat el dia 21 de maig. Els habitants de les masies i pobles pròxims, coneixedors del terreny, van crear guerrilles que acaçaven als francesos en muntanyes i valls.

A la mort de Ferran VII en 1833, la seva filla Isabel no va ser acceptada com a reina pels partidaris de Carles de Borbó. En la comarca dels Ports als partidaris de D. Carles se'ls anomenava els malcontents. El Baró de l'Herbés va reunir milícies i va proclamar en Morella el 13 de novembre de 1833 a Carles Maria Isidre com Carles V d'Espanya.

Entre les tropes carlines va destacar un seminarista amb graduació de caporal anomenat Ramon Cabrera Grinyó, qui més tard seria cap suprem dels Carlins amb el sobrenom del tigre del Maestrat.

Quan el 27 de desembre de 1860 moria sense descendència Carles VI, el fill del seu germà, Joan, se va autoproclamar rei amb el títol de Carles VII, al qual li va presentar la seva dimissió Cabrera en 1870.

- ¹² Sent rei d'Espanya Alfons XII el govern va enviar al general Martinez Campos, assistent l'últim colp als carlins en el Maestrat.

2.1 Les ermites

La dena dels Llivis va ser de les que més prompte es va poblar de cristians vells de la reconquesta.

Per a complir amb els seus deures religiosos esta comunitat va fundar abans de 1370, en el punt conegut com Llivis, una ermita dedicada a Sant Pere màrtir.



Ermita de San Pere màrtir

L'any 1460 ascendien a 40 les masies que es reunien en esta ermita tots els diumenges i festes de precepte, i era necessària la presència quasi permanent d'un sacerdot de Morella per a atendre als fidels.

Al cap de tres segles com resultava xicoteta, amb el treball dels veïns i un important llegat, l'any 1705 el mestre d'obres Joan Palau va traçar un nou projecte i el va portar a terme.

La benedicció d'aquet nou temple i la primera missa es va celebrar el dia de Pasqua de Resurrecció de l'any 1741³.

- ¹³ L'ermita està construïda amb maçoneria i pedra sense polir en els angles, sent la típica construcció rural, amb contraforts en els murs laterals, fatxada amb portada de mig punt de pedra i dovelles, pòrtic i espadanya de carreus, d'un cos, amb la campana dedicada a Sant Pere màrtir, que va ser adquirida l'any 1786 pels veïns. La coberta és de dos aigües i en el ràfec de la teulada hi ha teules àrabs. El interior és d'una sola nau amb tres trams, arcs de mig punt en la nau i volta de canó que cobreix la sagristia i la nau.

La festa religiosa es celebrava el dia 29 d'abril i era costum que assistís almenys un baró de cada masia.

Després de la celebració religiosa es reunien tots els veïns amb l'*alcaldillo*⁴ per a tractar els assumptes de la dena. Ell era l'encarregat de mitjançar en els problemes relacionats amb l'agricultura, la ramaderia i la convivència.

Quan hi havia alguna orde o novetat de l'ajuntament l'*alcaldillo* ho comunicava al veí més pròxim que al seu torn feia el mateix amb un altre veí i així s'assabentaven i participaven tots en tot.

L'*alcaldillo* tenia l'obligació de guardar en sa casa l'aixovar de l'altar de l'ermita de Sant Pere dels Llivis i també havia de netejar la dita ermita per al dia en què es celebrava la cerimònia religiosa i assistir a la missa com màxima autoritat, amb el seu bastó de comandament, rebent als veïns i invitats d'altres denes. Després de la cerimònia s'obsequiava a tots els assistents amb pastes, begudes i un gran ball, que era el que més agradava a tots els joves.

També en la masia de la Torre Segura hi ha una ermita dedicada a Sant Isidre Llauredor. Esta és d'escasses dimensions (20 m²) i va ser construïda en 1670 pel propietari de la masia.

Amb el temps en les ermites de la dena ja només es celebra la missa el dia de la seva festa.

En l'ermita de Sant Pere màrtir es segueix conservant la tradició de repartir un rotllo entre els assistents després de la cerimònia, el qual reparteix el majoral d'aqueix any, que es presta de forma voluntària i quasi sempre en acció de gràcies per algun motiu particular.



Rotllo de la festa en l'ermita de Sant Pere Màrtir.

La massa d'aquest rotllo és àzima, com el pa que feien els hebreus segons les escriptures. El costum és donar-lo després que el sacerdot ix al camp i beneeix les collites en els quatre punts cardinals amb aigua beneïda i usant unes branques de romer o una altra planta semblant.

NOTES

1. Segura Barreda: “*Morella y sus aldeas*” Tom I, pàgines 220-223.
2. Segura Barreda: “*Morella y sus aldeas*” Tom IV, pàgines 157-158.
3. Segura Barreda: “*Morella y sus Aldeas*” Tom I - pàgina 410.
4. Castellanisme utilitzat per anomenar a la persona que representa l'autoritat en la dena.

3. AGRICULTURA

Durant segles el camp de Morella ha tingut signe cerealista.

A finals del segle XVIII encara no es veia alterat per la presència d'altres productes, però en el segle XIX es comencen a veure cultius d'hortalisses i llegums i augmenten els camps de cultiu a causa de l'augment de població.

En el segle XX la producció segueix sent majoritàriament de blat, creïlles, llegums i gra però sense augmentar la superfície de cultiu.

A pesar de ser el terme municipal més gran de la província de Castelló, a partir de 1987 a penes es llaura un 9% de les terres. Aquest retrocés es deu a l'èxode rural que afecta sobretot al cultiu de tubercles i cereals, guanyant en extensió els pastos i farratges a causa del interès despertat per l'expansió ramadera.

3.1 Construcció de la terra de cultiu

Des que l'agricultura es consolida com una activitat productora d'aliments, esta operació consisteix bàsicament a preparar el terreny per a la reproducció de plantes domèstiques.

Aquest procés ha segut lent i meticulós i amb el temps ha ocasionat la desaparició de gran part dels nostres boscos i pastos.

El treball de preparar la terra és diferent en cada cultiu, però sempre es dona:

- 1- Neteja del terreny: És necessari llevar totes les pedres del camp i conservar els pendents el més plans possible.
- 2- Reconstrucció i anivellació: Cal evitar l'erosió del camp de cultiu quan plou molt. La pluja no deu arrossegar la terra fèrtil i per a això s'han de reparar les parets quan es trenquen i fer desaigües.

Fins molt avançat el segle XX estos treballs es realitzaven de forma tradicional, basada en ferramentes que utilitzava l'home, a vegades amb l'ajuda dels animals.

16

3.2 Cavar i llaurar

Les ferramentes que els llauradors utilitzaven per a cavar la terra, remoure-la, allisar-la, etc., corresponen a les dos grans tradicions agrícoles i preindustrials: l'ús de l'aixada amb l'energia humana i el cultiu amb l'aladre en què s'aprofita la força de tracció animal.

La tecnologia agrícola del segle XIX i meitat del XX es caracteritza pel treball fet amb l'ajuda dels animals de càrrega i, algunes vegades es necessitava també el fet a mà.

El nom més conegut de la ferramenta que s'usa és l'aixada, de la que hi ha diverses formes, perquè depèn del tipus de treball que es faci i de la varietat del terreny.



Aixades i ganxo

- ¹⁷ L'aixada està formada per un full o làmina de ferro més o menys grossa, de forma i dimensions diverses, que té en una part un tall i en l'altra un forat on encaixa el mànec de fusta, que mesurarà des de 0'70m fins a 0'90m i forma amb el full un angle més o menys agut. El llarg d'aquest mànec varia segons la funció i la forma que es vol.

Les aixades es poden agrupar en diferents categories de la següent manera:

- 1- Aixada de full ample: adequada per als horts.
- 2- Aixada de full estret: per a terrenys durs i pedregosos.
- 3- Aixada de ganxo: per al secà.
- 4- Aixades de formes especials: per a netejar, cavar, etc. S'utilitzen en les diverses funcions de manteniment del camp.

3.3 L'arada o Aladre

L'arada o aladre segons el Diccionari de la llengua catalana es un instrument agrícola que permet d'obrir solcs a la terra.



L'arada o aladre

- ¹⁸ L'ús de la tracció animal modifica la forma i aspectes de les labors antigues. En l'àrea on s'utilitza es remunta al moment de la domesticació o introducció dels animals, que després seran empleats en les tasques agrícoles.

Hi ha dos maneres de llaurar: l'arada asimètrica y l'arada simètrica

Mentre la primera, que té com a part activa una rella, talla la terra i la remou, la segona té com a part activa una pala, que al tallar i enfonsar-se en la terra la gira invertint la seva posició original i la tira cap als costats.

En molts casos l'arada es fabricava a casa del llaurador, encara que el ferrer li feia les peces de ferro. La fabricació i reparació li ocupava el temps mort quan plovia, perquè no podia realitzar els treballs agrícoles.

No tota la fusta era apta per a la construcció de l'aladre. Es procurava que esta fora d'alzina carrasca i alzina matacà.

3.4 Animals de càrrega i treball

Els animals de càrrega i treball, com el cavall, el mul, el ase, etc., són els que millor s'adapten al terreny de secà i fred.

Un ús complementari dels animals era aprofitar el fem com a abonament natural.

En la quadra o el corral era freqüent trobar el serrador o corbellot. Açò és una peça de ferro corbada, amb dents en la part còncava, que en un extrem té forma de ganxo i serveix per a penjar-lo en una anella subjecta a la paret. S'utilitzava per a tallar o serrar en trossos l'herba seca o alfals.

Quan calia manipular la palla i l'herba per als llits dels animals s'utilitzaven forques de fusta o de ferro. Però per a remoure els llits on la palla es mescla amb el fem, que després serveix com a abonament, s'utilitzava el ganxo de fem, que és com una aixada amb tres o quatre dents llargues tipus tenidor.



Forques

Per a subjectar al cavall o mul i poder aprofitar la seva força de tir es necessitava l'ús de determinats arreu. El cabestre o becada està fet de tires de cuir entrelaçades en diferents direccions, de forma que s'adaptin al cap de l'animal, i aquest conjunt de corretges s'uneixen per mitjà d'anelles. Les corretges de cada costat de la cara s'anomenen *carrilleres*¹ i

les del mig frontals. Estes tres tires van subjectes per dos tires més, una que s'encreua en el front de l'animal anomenada frontalera i una altra a l'altura del morro que es diu *morrena*, on van la serreta i la brida o ramal, que es subjecta amb sivella. Les corretges de la part superior s'uneixen en la part de darrere per les orelles.

Quan es treballava en l'era també se li posava una peça anomenada ulleres, així l'animal no es mareja quan roda el trill. Esta peça, subjecta amb una sivella, evita que caigui la becada o cabestre.

Peces complementàries són:

- 20 • La serreta: peça de metall en forma de mitja lluna, amb dents en la part còncava, que es posa sobre el nas.
- El mos: peça de ferro que va dins de la boca.

Estes dos peces s'uneixen en la base de les frontaleres per mitjà d'anelles que estes porten, i també serveixen per a subjectar la brida, així quan es tira d'esta per a dirigir-lo l'animal obeeix més i facilita la seva direcció.

El primer que es posava abans de sortir del corral era l'albardo. Aquest aparell s'adapta al llom de l'animal, està farcit de llana de les ovelles i va revestit també amb llana la part que descansa damunt del llom i de pell o couro la part superior. El mateix serveix com a cadira de muntar que per a portar càrrega. Per a subjectar-lo s'utilitzava la singla, que és una tira ampla que cal passar per davall del ventre i subjectar-la per l'altre costat. La tafarra és més estreta i es passa per davall de la cua, així si cal baixar per un camí inclinat es subjecta per la part de darrere. I finalment el pitral, que com indica el seu nom és una peça que se subjecta en el pit i en el cabestre, així quan puja una costa també evita que s'escorrega cap a darrere.

Si el mul o cavall havia de portar càrrega es subjectaven damunt de l'albardo altres aparells com la sàrria o el *carrejador*.

3.5 Millorar la terra

Un dels problemes més importants que afrontava el llaurador de la societat rural era millorar les terres de cultiu i fertilitzar-les quan feia falta. La seva forma més natural de fer-ho consistia a utilitzar el guaret, o sigui, llaurar la terra i deixar-la descansar durant un any sense collita i així cada any es sembra en camps distints i amb aquest sistema de rotació es recupera tota la terra de cultiu.

La forma més pràctica i tradicional de fer l'abonament era aprofitar el fem dels animals del bestiar, animals de corral i les bèsties de càrrega.

- ²¹ La brutícia normal que es feia en la quadra el llaurador l'augmentava preparant llits de palla que es mesclen amb els excrements i l'orina. Quan hi havia una bona quantitat s'apartava amb el ganxo i es deixava en un costat. Per a emmagatzemar-ho el portaven al camp on s'amuntonava en una part o es repartia per tot el camp. Més tard abans de llaurar s'igualava amb els ganxos de fem.

Segons el costum popular abans de netejar les quadres cal tindre en compte que sigui divendres i a ser possible lluna vella, perquè si es fa així mai hi ha en els corrals ni puces ni altres paràsits.

3.6 La sembra

Quan s'arreglava la collita les millors llavors es guardaven per a l'any següent, algunes deixant-les damunt d'una taula perquè s'assecaren i es conservaren adequadament.

La sembra es realitzava segons les necessitats i costums. Els cereals entre octubre i novembre, les creïlles d'hort al març i lluna plena, així no es perd l'aigua quan es reguen, i si són de secà la primera quinzena de juny, el mateix que els llegums.

En els cereals la sembra *a voléi* consisteix a llançar la llavor a grapats, caminant i procurant que arribi per igual a tot el terreny. Si s'utilitzava aquest sistema el gra es portava dins d'una taleca, que és un sac que es lliga per un extrem passant-se pel coll. La mà que queda lliure agarra el gra *a* grapats i el va tirant. El braç descriu distints angles perquè arribi a tot el camp.

També hi ha una altra forma de sembrar anomenada *a xorret*². Esta manera és distinta de l'anterior. La llavor ací es deixa caure en una espècie de doll al llarg del camp que es treballa i després ho tapen amb una taula plana que arrossega la cavalleria.

Per a saber l'extensió d'una masia es calculava per les parelles d'animals de càrrega que hi havia en ella. Així per cada parella de cavalleria que es tenia es calculava sobre uns cinquanta jornals. Un jornal és l'extensió de camp que una parella d'animals de càrrega llaura en un dia, que traduït a metres quadrats són 3333m²/jornal.

3.7 Ferramentes de cultiu

Hi ha un conjunt de plantes que per a la seva recol·lecció s'han de segar, sigui perquè s'aprofita la canya o el gra de la planta.

Des d'antic el instrument que s'usa per a això s'anomena falç o corbella.

La falç està formada per una fulla de ferro corbada que cada vegada és més prima fins que acaba en punta. De la part més ampla també es fa estreta prolongant-se fins on s'encaixa amb un mànec de fusta, de forma circular que es subjecta bé amb la mà.

En la pràctica el segador té una distinció entre esta ferramenta i la corbella, que és més curta. La falç pot ser doble gran però la seva forma és molt semblant. La primera s'usa per a segar l'herba que mengen els animals i la segona per a segar els cereals.



Falç i zoqueta.

- ²³ Quan s'usen estes ferramentes és necessari portar protecció en la mà que va arreplegant les plantes. La *zoqueta*³ és com una espècie de guant fet d'una peça de fusta on es posen tres dits, cor, anul·lar i menut, deixant els altres dos per a subjectar les herbes o cereals. Si no es porta esta protecció és molt fàcil tallar-se en la mà, per això el segador la utilitza sempre.

La dalla és una peça que està formada per un full d'acer que mesura aproximadament uns 0'64m per 0'14m, àmplia i lleugerament corba. El tall està en la part cònca, en l'extrem posterior. La part més ampla forma com un coll pla retorçut sobre si mateix que acaba amb una anella, on s'encaixa un mànec de fusta. La mesura del mànec varia segons qui la usa, aproximadament 1'30m.



Dalla

Esta ferramenta es subjecta amb les dos mans i fa un recorregut circular prop de la terra. En cada moviment talla la planta que es queda tombada en la terra. La força es fa amb la mà dreta i es sega en sentit contrari de la inclinació de la planta.

La dalla permet segar sense inclinar-se. La planta queda estesa formant fileres, per a després fer les garbes.

Un complement que sempre acompanya al segador és la pedra d'esmolar, de forma redona i allargada. Esta pedra es passa pel full quan fa falta, ja que les pedres i les irregularitats del terreny espatllen molt el full i no talla bé. A aquest tipus de sega se li anomena *a la romana*.

3.8 Segar

L'època de la sega era entre juny i juliol, encara que segons el temps que ha fet s'avançava o retardava.

- ²⁴ Per a obtenir el gra encara queda molt de treball, perquè la collita que està segada en el camp cal portar-la a l'era.

Per a segar un camp es necessitava més d'una persona. Quan arribava esta època en les masies col·laboraven tots, majors i xicotets, així podien acabar prompte, ja que si es presentava una tempestat, el mateix si el gra estava en el camp o en l'era es perdia la collita i esta era el treball de tot un any, a més de la subsistència de persones i animals.

Mitja hora abans de fer-se de dia ja estaven els segadors en el camp, després d'haverse alimentat amb el *rotllo de sega* (que es feia en totes les masies quan es pastava el pa), xocolata de pastilla i una copa d'aiguarent. Aproximadament a les set i mitja del matí arribava l'agostera amb l'esmorzar. Si el camp on es segava estava prop de la casa anava amb una cistella en cada braç en les quals hi havia menjar i beguda, i si estava lluny feia el transport amb un ase. Estos viatges es feien quatre vegades al dia, a les set i mitja del matí, a les deu, a la una i sobre les cinc de la vesprada per a portar el berenar (parlant sempre d'hora solar).

El treball de l'agostera el realitzava normalment la filla major. A part de portar els aliments també havia de cuinar i passar el dia pendent dels segadors procurant que tingueren la beguda el més fresca possible. Si prop del camp hi havia alguna font o pou es submergien en ell, dins d'un poal o lligats per l'ansa, la *canterilla*⁴ amb l'aigua i el *carrateller*⁵ amb el vi, si no, es guardaven en algun buit de les parets perquè estiguessin frescos.

L'agostera era un figura imprescindible durant l'època de la sega.



Carratellet

Els segadors per a transportar la planta que encara estava en el camp ho feien construint les garbes. Per a açò primer es feia el vencill que són unes poques espigues que retorçudes amb la mà són com una corda per a lligar les garbes. Estes al seu torn estan formades per cinc garbelles que són feixos d'espigues que càpiguen en les mans.

Era costum sembrar un tros de camp amb sègol per a fer els vencills, perquè aquest cereal pot mesurar fins a dos metres d'alt i amb ell es poden lligar bé les garbes. Els vencills es colpejaven per a aprofitar el gra com llavor per a l'any següent.

A mesura que es feien les garbes estes quedaven en el camp formant cavallons fins que es poguessin transportar a l'era. El transport es realitzava a llocs de les cavalleries, molt de matí, així les espigues estaven fresques i no es queia el gra pel camí.

- ²⁶ La cavalleria que feia aquest treball, a part del cabestre, portava l'albardo, i damunt d'aquest es subjectava el *carrejador*, que és un aparell on es lligaven les garbes. Aquest aparell està fet amb dos barres de fusta que mesuren sobre un metre de llarg i s'uneixen per dos travessers també de fusta.

Les garbes es lligaven d'una en una amb les espigues cap avall pel costat i damunt de l'animal i es portaven a l'era formant una garbera fins que començava la batuda.



Carrejador

3.9 L'era

Al costat o prop del mas i en el lloc que feia més aire estava sempre l'era, que està construïda amb pedres planes posades damunt de la terra, té forma més o menys redona i mesura entre

10 i 30 metres d'amplària.

El treball de la batuda consisteix a tallar la palla molt xicoteta i separar-la del gra i així poder emmagatzemar cada producte en el seu lloc.

Per a estos menesters s'utilitzava el trill, que està construït amb una taula de fusta forta com l'alzina, té forma rectangular i la part davantera un poc més estreta i alçada. Per la part de baix té incrustades pedres de pedrenyal i trossos de ferro en forma de serra. La grandària depenia de les necessitats. La mesura més corrent era sobre un metre.

27



L'era del Mas de Julian. Al fons Cinctorres.

El *trill* anava subjecte a l'animal que l'havia d'arrossegar per unes cadenes o cordes que eixien d'una peça de fusta subjecta al trill per una argolla.

Per a començar a rodar el llaurador conduïa l'animal pujant damunt d'ell, quant més pes té damunt millor, o també en el centre de l'era subjectava l'animal per la brida.

Atès que s'acabava més prompte si el trill tenia pes damunt, ací és quan es divertia la canalla, era una gran sensació, era com un joc que durava fins que et cansaves i era molt divertit

deixar-se caure en la palla i tornar a pujar quan el trill passava una altra vegada donant la volta.



Trill

També era costum molt usual que la persona que conduïa el trill estigués cantant. Diuen que així es compassava el ritme de les cavalleries i al sentir la veu coneguda es

tranquil·litzaven.

- ²⁸ De tant en tant s'utilitzava l'assot que és un tros de cuiro trenat i unit a un mànec, que a l'esclafir en l'aire té un so que estimula l'animal sense pegar-li.

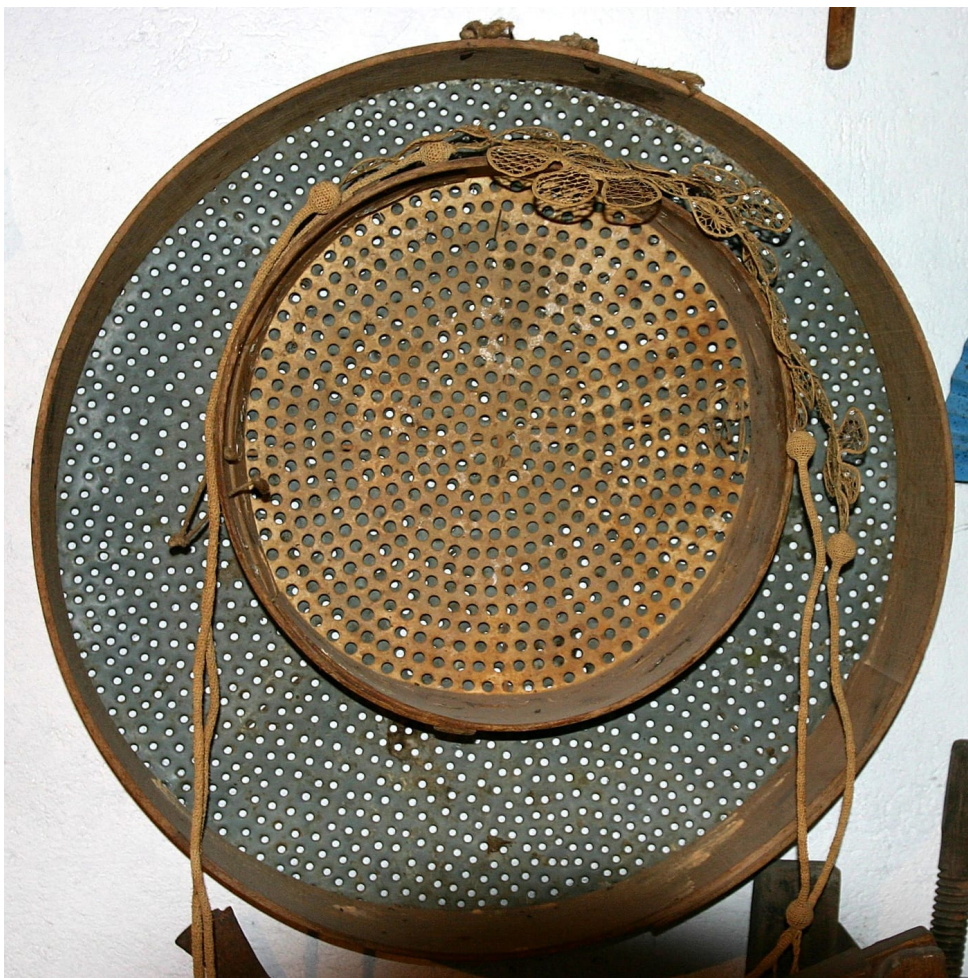
Per a remoure i voltejar la palla s'utilitzava la forca i la pala.

La forca és una ferramenta de fusta o ferro, amb diversos forcons o pues que subjecten molt bé la palla.

La pala de voltejar també és de fusta. És rectangular, un poc ovalada i lleugerament còncaua cap amunt, així quan s'alça no cau el gra, només trossets de palla. Esta ferramenta s'utilitzava per a separar el gra.

Ara queda el treball de netejar de pedres i pols i separar la palla.

Per a açò és necessari el garbell que és una peça redona de poca alçada amb la base plana plena de forats, que poden ser de distintes grandàries, per on es filtra el gra i així en el garbell queda la resta.



Garbells

Ja pareix que s'acaba el treball però cal netejar bé l'era amb el raspall, que està fet amb un manoll espès de branques de ginesta o una mata de botja lligada fort amb una corda.

Acabada la batuda s'havia de saber la quantitat de gra que havia eixit. Per a això es mesurava en *barselles* i després s'omplien els sacs o talegues lligant-los fort pel coll perquè no caigués res quan es transportava el gra.

La *barsella* té una capacitat de 10 Kg. Aproximadament si està rasa i de 12,5 Kg. quan està curullada.

Quan tot el gra està envasat per a guardar-lo en el graner, si aquest no està molt lluny el porten els homes carregat en l'esquena, si no les cavalleries damunt dels *carrejadors* ben lligat.

Al seu torn la palla és amuntonada en la pallissa o paller.

NOTES

1. Castellanisme emprat per a denominar a les galteres.
2. Localisme.
3. Castellanisme utilitzat en la zona per a designar l'eina de protecció per a treballar amb la falç o la corbella.
4. Localisme utilitzat per a denominar la canterella.
5. Localisme utilitzat per a denominar al carretell.

4. RAMADERIA

4.1 El ramat

Tant el bestiar oví com el cabrum que hi ha en esta comarca tenen facilitat per a adaptar-se a tot tipus de past i clima. La majoria de races procedeixen d'altres regions i ací es reprodueixen molt bé.



Ramat en el Mas de Julian. Al fons la Mola Garumba.

Des del naixement fins al deslletament, o sigui quan deixa de mamar i comença a menjar per el seu compte, la cria de la cabra s'anomena cabrit i la de l'ovella corder.

Després del deslletament i fins que apareix el zel se li anomena *xoto* o cabrit al mascle de les cabres i *xota* o cabrida a la femella. En aquest mateix període a l'ovella mascle se li diu corder i a la femella cordera.

Aproximadament a l'any cap de bestiar canvia les dents frontals o pal·les i comença a anomenar-se primal al mascle i primala a la femella, tant de l'ovella com de la cabra. Sobre esta edat l'animal té la seva primera cria i a partir d'aquest moment ja és cabra i ovella.

Quan fa la muda de les segones dents se li crida *andosc* al mascle i *andosca* a la femella, indistintament a cabres i ovelles.

³⁰ Al quart any, quan canvien les penúltimes dents es criden *terserenc* i *terserenca*.

Aproximadament al quint any de vida l'animal té la dentició completa i llavors es diu que *ja ha tancat*

A partir d'aquest moment resulta molt difícil saber l'edat d'una cabra o ovella al no haver-hi signes d'evolució. Es diu llavors que l'animal *entre a vell*.

El mascle del ramat cabrum destinat a la reproducció rep el nom de *boc* i el del ramat oví *borrego*.

El conjunt de caps d'una sola espècie o mixt s'anomena *rabera* o ramat.

Si per algun motiu el ramat es divideix en un o més subgrups que es guarden separatament (per exemple quan se separen a les que estan prenyades de les què encara no ho estan) cada subgrup s'anomena *un tall*.

D'altra banda quan el ramat té menys quantitat de caps del que ha de tindre és una *punta de rabera*.

L'activitat de protecció i conducció del ramat es coneix com *guardar*.

Normalment, tant en ramats de cabres com d'ovelles, no és estrany que el pastor dugui uns quants caps d'una altra espècie.

Les cabres que en xicotet nombre apareixen en el ramat d'ovelles tenen funcions molt variades. Són utilitzades per a la producció de llet i formatge per al consum familiar, ja que la llet d'ovella és millor però quan la necessiten els corders és només per a ells. Després quan es venen ja es fa el formatge i el brull.

La llet de cabra també és necessària per als corders que no els vol sa mare (esta ovella s'anomena *borda*) o quan tenen bessons.

La funció de les cabres també és de vegades la de conduir el ramat. Un pastor d'un mas comentava que les cabres en un ramat d'ovelles sempre les arrosseguen i van davant quan estan assentades. És en l'estiu quan està funció fa més efecte, perquè quan fa calor no es mouen ni mengen.

- 31 El ramat pot ser més gran o xicotet segons el clima i l'àrea que tenen per a pasturar. El ramat de base dels masos solia tindre entre 50 i 300 caps de bestiar.

En les masies de la plana fèrtil estan els ramats més nombrosos per ser més grans els camps de cultiu i les zones de past. Ací l'herba és millor i els ramats són més fàcils de guardar pel pastor.

Un costum molt difícil d'aconseguir és tindre en el ramat una ovella *centellera*. Diuen *els masovers* que si en el ramat hi ha una d'aquestes mai cau un raig on està ella. Aquest animal ha de ser completament de color negre i no haver sagnat mai ni amb una xicoteta arrapada, si no perd tot el poder que diuen que té.

4.2 El Pastor

Cuidar el bestiar no és tasca fàcil. Una bona part de l'economia del mas depenia d'aquest treball.

Si la *rabera* era molt nombrosa volia dir que la finca també era molt gran. Com en les masies sempre hi havia coses que fer, per a la guarda dels caps de bestiar es necessitava un pastor.

En altres casos aquest treball el complia, quan hi havia menys treball en l'agricultura, el propi masover o algun fill o també, si arribava el cas, un membre de la família ja major. En l'època de la sega també el feien, si feia falta, les dones de la família.

La indumentària era la mateixa que la de qualsevol home de la casa.

A l'estiu albarques fetes de goma i en temps més antic els esclops, que eren un tipus de socs, distints dels que s'usen pel nord de la península, fets de fusta de boix només la sola i la talonera i l'empenya de tires d'espart.

A l'hivern amb els calcetins de llana, que teixien les dones del mas amb la llana de les ovelles, els pantalons de pana color negre igual que la *jaca*¹ i camisa i roba interior de cotó o llenç.

La brusa i la faixa s'han usat fins fa molt poc.

- ³² Per a tapar-se del fred o de la calor usaven barret de palla o de feltre, segons l'època de l'any, i penjada al muscle sempre la manta de pastor, que servia tant per a guardar-se del fred com de la pluja.

Esta manta també servia, amb els extrems doblegats formant una butxaca, per a transportar els corders nascuts el mateix dia en el camp i que encara no podien caminar.

Una altra peça fonamental és el sarró, confeccionat amb pell i amb una corretja. Aquest es penjava del muscle i dintre d'ell es portava tant la menjada del dia com elements que necessitava el pastor per a la guarda.

La majoria de pastors es confeccionaven ells mateixos esta peça a partir d'una pell de cabra o d'ovella, encara que la que més rendiment donava era la de cabra i encara millor si l'animal era vell ja que al ser més gran tenia més cuiro.

Una vegada es tenia la pell de l'animal el primer era adobar-la. S'estenia en el sòl i amb la mà es cobria amb una capa de sal. Després s'enrotllava i a continuació es lligava amb una corda per a evitar que es desfés. La pell estava d'esta forma penjada com a mínim tres o quatre setmanes i al final d'aquest temps ja estava totalment seca. Per a poder treballar-la era necessari que recobrés suavitat i elasticitat, i açò s'aconseguia mullant-la amb oli o llet i refregant-la amb la mà de la mateixa manera que es llava la roba. Quan ja està a punt es pot començar la confecció.

Normalment d'una peça eixia tot el cos del sarró i la tapa que el tanca. Els retalls que sobraven, tallats a tires fines i posats a remull amb aigua, s'enrotllaven posant-los damunt de la cama amb les mans per a aconseguir un tipus de fil fort amb el que es cosia la peça.

El sistema per a cosir-lo és el utilitzat pels assaonadors. Es foradava el cuiro i després a continuació es passava l'agulla amb les tires de pell convertides en un fort fil.

- ³³ El pastor sempre portava en el sarró cordell, xicotetes peces de fusta, ungüents casolans, el necessari per a curar la pota trencada d'un animal si arribava el cas, una navalla i matèria primera que el pastor utilitzava durant la jornada de guarda per a *matar el temps*, com per exemple fusta per a fer culleres, formatgeres o un canó per a guardar les agulles de teixir llana. Aquest últim és un tub amb dibuixos en la fusta, quasi sempre com una greca de formes geomètriques molt boniques.

També les barraques que es veuen pels camps i serres eren construïdes pels pastors. Estes són quasi sempre de forma circular. Estan fetes amb pedres planes unes damunt d'altres, sense argamassa, fins que arriben a l'altura del sostre, a partir de la qual cada cercle de pedres

sobreïx uns centímetres cap a l'interior de la construcció per a anar tancant el sostre i finalitzar-lo amb una sola pedra gran en el centre. Estes construccions a simple vista pareixen fràgils però aguanten sense caure durant anys i anys. Són un exemple d'arquitectura en sec.



Barraca de pastor en la Serra Calduch

4.3 Control del bestiar

El gos era sens dubte de gran ajuda per a la conducció i guarda del ramat.

La seva raça era una mescla i s'assemblava als que hi ha en les regions d'Aragó i Catalunya. Són animals no molt grans, llanuts, de color negre i blanc, de potes curtes i àgils, i el seu caràcter és desconfiat amb els estranys.

- ³⁴ Perquè un gos sigui bo ha de guardar les marges del camí que creuen els camps de cultiu. A més mai fa mal a les ovelles quan les mossega si abandonen el grup, i actuen sigil·losament.

El gos està en tot moment al costat del pastor i es guia pels seus crits i gestos per a fer el que li ordena com donar-li la volta al ramat, parar-lo, assetjar a un cap o evitar que el bestiar

traspassi el límit marcat. Aquest animal és el company del pastor.

Com a exemple, no fa molts anys el masover del *Mas del Freres*, que cuidava del ramat, es va resguardar d'una tempestat en una barraca i un raig que va caure el va matar a ell i a algun animal. El gos pastor es va posar de guàrdia de forma amenaçadora en la porta de la cabanya i no va deixar entrar a ningú fins que va acudir un membre de la família i se'l va emportar a la força.

4.4 Instruments de càstig

El garrot o bastó és molt necessari en l'equip habitual del pastor.

A part de ser un element auxiliar per a caminar, és també un punt de suport per al descans i instrument de càstig per al control del ramat.

La majoria dels pastors el fabricaven ells mateixos a partir de la branca d'un om jove.

La seva construcció és molt senzilla. Es talla la branca de la grandària de llarg necessari. Després es calfa a poc a poc amb aigua calenta o en el foc, es recolza en el sòl i en l'extrem que està calent es col·loca un tronc del diàmetre desitjat. Es manté la branca amb el peu i amb l'altra mà es força cap amunt de l'altre extrem de manera que la part calenta s'adapti a la curvatura del tronc. Aleshores es lliga amb una corda la part corba subjectant el tronc i quan està completament sec es lleva la corda i el garrot està acabat.

Un altre procediment per a castigar als corders que ocasionen problemes durant la guarda (per exemple menjar dels cultius o no seguir al ramat) és llançar pedres amb la mà. La pedra es llança amb un ràpid gir del braç des de darrere cap a davant fins a arribar a l'altura de la cintura, on surt disparada a gran velocitat.

35

4.5 Les manses y l'esquella

Les manses eren ovelles que sempre anaven darrere del pastor.

La seva funció era *fer punta* quan el pastor les cridava (a totes els havia posat nom) i acudien de seguida a arregar el seu premi, un trosset de pa o quelcom que els agradava.

Totes portaven l'esquella² o esquellot. Al seu so el ramat les seguia i a més permetia saber on estaven si el pastor s'adormia o es despistava alguna punta de bestiar.

També els posaven l'esquella a les ovelles que tenien alguna cria que encara estava mamant, així el so feia que poguessin trobar a la mare.

No tots els animals portaven el mateix tipus d'esquella al coll. Si són de distinta grandària també tenen distint so, així quan el ramat es desplaçava d'un lloc a un altre el seu soroll era inconfusible.



Esquella

- ³⁶ L'esquella és una espècie de campana quasi cilíndrica que està feta de ferro o de llautó, amb un ansa xicoteta en la part superior per on passa la corretja de couro que la sosté i la penja al coll de l'animal. La corretja es tanca amb una sivella metàl·lica.

Dins de l'esquella hi ha un tros de cuir del que es penja el batall, la funció del qual consisteix a colpejar els costats i produir el so. L'acústica depèn del material de què està fet. La fusta de boix o en el seu lloc un os xicotet de la canella de l'ovella és el que preferia el pastor.

La grandària de l'esquella varia segons sigui de gran l'animal que l'ha de dur.

4.6 Renovació del ramat.

En la primavera, quan tenien quatre o cinc mesos, els corders que no es necessitaven per a la renovació del ramat base eren venuts.

També calia vendre el caps de bestiar que eren vells.

L'absència de dents era quasi sempre el criteri que s'usava per a la separació. Un animal amb poques dents o sense elles menja amb dificultat, aprima i no pot mantenir a la seva cria.

També es renovaven aquells animals que representaven una dificultat, com les ovelles que donaven de mamar a la primera cria que se li acostava, ja que aleshores a la seva pròpia cria no li quedava llet, a les llépols o *tunes*, que quan el pastor es distreia menjaven dels cultius que tenien prop, etc.

A l'hora de seleccionar un corder per a incorporar-lo al ramat el criteri era que fora fill d'una bona mare.

Les millors mares són aquelles que tenen molta llet. Si té molta llet el corder està ben alimentat i per tant pesa més quan es ven.

La influència del mascle per a la reproducció també era molt important. D'ací que el pastor posés molt d'interès en seleccionar-lo.

37

4.7 Corral·ls

Els corral·ls també complien funcions molt diverses.

A més de ser l'espai on s'arreglava el bestiar, es protegia i també s'organitzava, era també el lloc on s'executaven part de les activitats productives com el munyiment. Allí eren guardats els animals malalts o difícils i sobretot es concentrava molt del fem o xerrí que es feia en el mas i que després servia com a abonament per als camps de cultiu.

Pel seu emplaçament podem distingir dos tipus bàsics:

- Els integrats en una vivenda o un altre tipus de construcció.
- Els que estan aïllats en el camp.

Els corrals integrats estaven construïts amb un mur de pedra seca de forma quadrangular, limitant una o diverses parts amb la construcció on havia segut adossat.



Corrals del Mas de Julian

Les dimensions eren molt variables i estaven determinades pel nombre de caps de bestiar.

- ³⁸ Per a permetre la circulació de l'aire a l'interior en cada tros de la paret es practicaven una espècie de ranures que també servien com a desguàs quan plovia o nevava.

En la part alta del mur, per a evitar que entrés cap animal de rapinya, es col·locaven pedres planes apegades entre si de forma vertical. Aquest tipus de mur o paret s'anomena pedra alera.

En l'interior, un altre mur de pedra amb una o dos obertures separava l'àrea coberta de la descoberta. D'esta manera els animals tenien la possibilitat d'estar entre dos ambients segons

el temps que feia, a l'hivern i els dies de pluja dins i a l'estiu quan feia calor en la part descoberta.

En ocasions les obertures es tancaven amb troncs de fusta, amb la finalitat de poder realitzar determinades labors com separar els corders que encara estaven mamant quan el ramat sortia a les pastures.

4.8 Alimentació del bestiar

A part de la quantitat de terra de pastura era necessari i convenient aprofitar el *rastoll*³, els fulls de vinya, les branques procedents de la poda dels arbres i altres productes de la neteja de la terra de cultiu, així com la vegetació que creix en el mig i els costats del camp.

El bestiar menja normalment tot tipus d'herbes que hi ha al seu abast excepte un reduït nombre de plantes verinoses entre les que cal destacar les espècies més freqüents en la zona: el matapoll i l'herba lletera. Tampoc proven els fongs verinosos, encara que tinguin molta fam.

Per contra, les plantes que més els agraden són el margall i els citrons, que són herbes que creixen al mig dels camps de cultiu.

Una part del terreny que es cultivava en les explotacions agrícoles es dedicava a produir farratge. L'extensió variava segons els animals que es tenien i la superfície de terra disponible.

- ³⁹ La major quantitat de farratge era consumida per les bèsties de càrrega i també menjaven els animals domèstics com els porcs, conills, gallines i altres aus.

Les espècies més freqüents eren el pipirigall, l'alfals, la palla, etc. Estos eren els productes que més s'utilitzaven perquè també els donaven a les cabres i ovelles quan es necessitava en un moment determinat augmentar la ració perquè no podien eixir al camp per la neu o la pluja.

Els corders eren els que rebien major quantitat de gra quan deixaven de mamar, als tres o quatre mesos, i fins que els venien.

La sal era un complement que feia falta en l'alimentació del bestiar que té poc de past fresc. Recolzades en les parets i dins dels pessebres, posaven unes pedres grans de sal que els corders i també els animals de càrrega xupaven molt a gust quan ells notaven que els feia falta.

4.9 Basses y abeuradors

Els rierols, barrancs o llacunes són els llocs naturals on beu el bestiar. Si no existien o es trobaven massa lluny del recorregut habitual del ramat, el pastor estava obligat a realitzar construccions adequades perquè pogueren beure.

Bàsicament estes construccions eren tres:

- Les basses.
- Les piques.
- Els abeuradors.

Els basses eren com a estanys fets en la terra, poc fondos, de dimensions variables, on s'arreglava l'aigua de la pluja. Aquestes devien fer-se on quan plovia era fàcil recollir l'aigua dels camins i terres més altes del mas, fent en les parets que separaven els camps obertures per on eixia l'aigua que no xuplava la terra i d'esta manera s'emmagatzemava en la bassa.

També calia tindre en compte que on es construïa la bassa la terra havia de ser argilosa, així l'aigua no es filtrava ni es perdia.

40



Bassa del Mas de Julian

Les piques eren recipients tallats en trossos grans de pedra o fusta de diferents grandàries i formes.

En les que eren de fusta la grandària depenia del tronc triat, tant de llarg com de gros. Al buidar aquest tronc quedava un buit per a emmagatzemar l'aigua.

Estos dipòsits es col·locaven prop del pou i el pastor els omplia portant l'aigua amb un poal. Era un treball molt dur, perquè segons la quantitat de caps de bestiar es necessitava més o menys aigua i esta no es podia desaprofitar.

Els abeuradors estaven al costat de les fonts i eren també construïts perquè pogués beure el bestiar. Són semblants als que hi havia en les entrades dels pobles on anaven a beure tot tipus d'animals.

A diferència dels dos tipus anteriors ací l'aigua flueix sempre de la font i està molt neta.

4.10 La reproducció

L'època dels naixements era sempre quan més treball tenia el pastor.

- ⁴¹ Havia d'estar pendent de les ovelles i cabres que havien de parir per a ajudar-les en el cas que el part fora difícil i també perquè les mares llepessin bé els nounats, ja que això era un signe que els acceptaven, si no ho feien els abandonaven.

A més havien de carregar amb la cria en el braç o en la manta que porta damunt fins que pogués caminar.

En el moment de planificar la reproducció el pastor procurava que tots els naixements fossin dins del mateix temps perquè preferien vendre els corders tots al mateix temps i no escalonats.

Aproximadament als cinc mesos d'estar prenyada l'ovella o cabra comença amb els símptomes del part i a partir d'aquest moment el pastor estava alerta per si feia falta intervenir.

Si tot va bé, quinze minuts després del naixement es queia la placenta al sòl i la mare ja caminava a poc a poc amb més normalitat. Si hi havia problemes el pastor feia de veterinari i ajudava a la mare.

Des del naixement i fins als tres o quatre mesos, els animals de llet o *xotos* s'alimentaven de la mare. Passat aquest temps calia acostumar-los que deixaren de mamar i començaren a

menjar per si mateixos.

4.11 L'esquiló

Una part dels ingressos que es sumaven a la venda de cereals i corders, entre altres coses era la llana.

Aquest treball es feia entre Maig i Juny.

Normalment el feien els esquiladors, que eren homes que treballaven per parelles i acudien a les masies quan se'ls necessitava. Tenien gran habilitat per a tirar l'ovella al sòl i llevar-li en pocs minuts tota la llana, la qual havia d'eixir tota d'una peça i se li anomenava velló. Quan més grossa era més qualitat tenia per a la seva venda i també per a fer els matalassos de llana.

4.12 La venda

- ⁴² Quan arribava l'època de vendre els corders eren els compradors els que acudien al mas a veure i comprar la mercaderia que el pastor tenia assenyalada per a vendre. Estos caps tenien entre quatre i cinc mesos. El preu es negociava a ull, valorant la raça de l'animal, el pes i també l'oferta.

Es pesaven amb una romana i es tancava el tracte amb una encaixada de mans.

A banda dels productes normals que es treien dels corders com la carn, la llana, el *xerri* per a l'agricultura i la llet amb la qual també s'elaborava el formatge, encara quedava algun producte bàsic relacionat amb el ramat com la pell d'algun cap de bestiar, que es consumia en el mas. Aquesta pell sense cap tipus de tractament s'estenia per a assecar-la a l'aire i quan estava completament seca s'emmagatzemava fins que una vegada a l'any passava el peller i arreplegava totes les que tenien. El pagament sempre era per unitat i en metàl·lic.

NOTES

1. Gec, peça de vestir que cobreix el tronc fins a la cintura, amb mànigues i sense faldons.
2. Espècie de campana petita.
3. Localisme: Rostoll, conjunt de tiges de blat, ordi, etc, que romanen arrelades a la terra després de la sega.

43

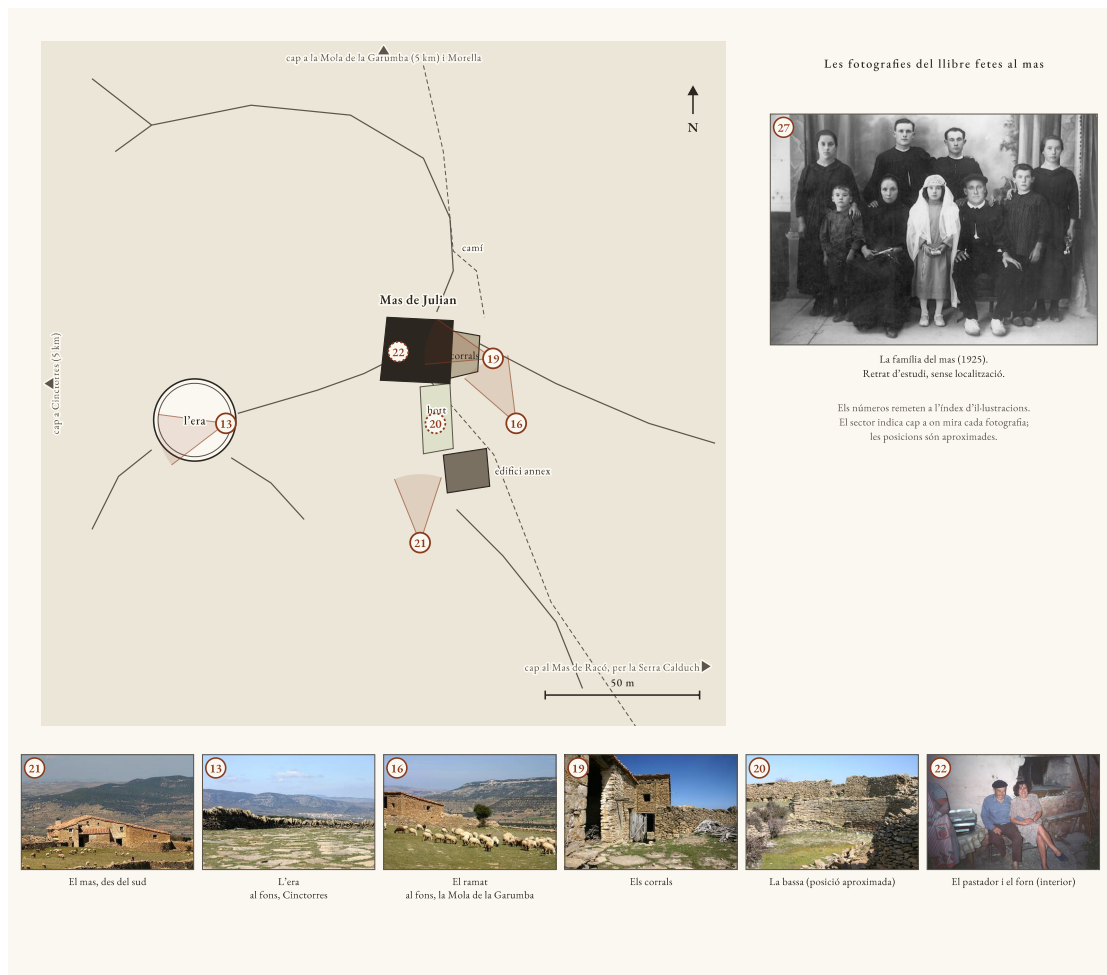
5. LA LLAR

5.1 La vivenda

Totes les masies són molt semblants. Estan construïdes amb pedra i tenen els murs molt grossos, quasi d'un metre i a vegades més. Açò és perquè a part de la seva resistència (algunes tenen cinc o sis segles d'antiguitat) les aïlla del fred i també de la calor.



Mas de Julian



IL·LUSTRACIÓ D'ESTA EDICIÓ · *El Mas de Julian: croquis de l'entorn i lloc des d'on es van fer les fotografies del llibre*

Encara que la vivenda i els corrals estiguessin adossats per algun costat, les portes d'entrada de cadascun d'ells sempre estaven en costats oposats.

- 44 El que entenem com a façana sempre estava orientada cap al sud i l'oest perquè així rebia tot el sol i menys aire. Açò és important en el clima fred tant per a la casa com per a la part descoberta dels corrals. També estava al costat del mas el graner, on també es guardaven les ferramentes i els útils de cultiu.

L'orientació més freda és el nord i l'est, que sempre coincidia amb la part posterior de l'edifici. Ací només es veia alguna xicoteta finestra que hi havia en l'estada que s'usava com a assecador, és a dir, on s'emmagatzemen els productes de la matança i tot el menjar que necessitava temperatura freda i seca.

En la planta baixa de l'edifici en alguns hi havia un porxo o cobert amb un banc de pedra per a descansar, així quan plovia o nevava no entrava res en la vivenda i quan feia calor tampoc donava el sol i s'estava millor dins.

Quan s'obria la porta l'entrada és la primera estada. D'ella partia l'escala, que conduïa al pis superior, i també l'accés al celler i a totes les estades que estan adossades a l'edifici, així com als corrals, d'esta manera es podia anar a totes parts sense eixir a l'exterior.

El lloc més important de la casa era la cuina. Esta era de grans dimensions perquè en ella es desenvolupava tota la vida social de la família. Era el lloc on es rebien les visites (quan et deien "*aseu un ratet a la vora del foc*" és que eres ben rebut). Allí també es menjava ies cuinava en la llar i era el punt de reunió de tots.

A l'hivern sempre estava el foc encès tant per a cuinar com per a fer calor, a més com la llenya era abundant no hi havia problema. A la nit, quan s'anaven tots a dormir, les brases que quedaven es cobrien amb la cendra i al matí quan s'alçaven moltes vegades encara quedaven calius per a avivar el foc.

Quan hi havia alguna persona d'edat avançada el racó més acollidor al costat del foc sempre era per a ella, a part del gos i el gat, que sense saber com sempre triaven el millor lloc. Aquestos animals domèstics estaven integrats en el mas perquè eren necessaris.

El gat complia la missió de controlar als possibles ratolins que buscaven el gra, si no era així moltes vegades els sacs on es guardava la collita els mossegaven per a menjar i era un desastre.

A més del gos del pastor sempre tenien algun més per a la caça i també el que estava ensenyat per a buscar trufes.

⁴⁵ Normalment a la cuina donen dos portes, una que dóna a la recuina i l'altra al pastador.

La recuina és el lloc que servia d'armari. En ella guardaven tots els útils de cuinar, que són molt nombrosos, com tot tipus d'olles, cassoles, paelles, totes molt fondes perquè al fregir alguna cosa no salti el menjar a la cendra, *els topins*, que són uns utensilis com una olla però més alta i més estreta, amb una sola ansa i que s'acosta al foc per la part que no la té, al costat de les brases i així pot estar molt de temps sense cremar-se el menjar.

Els plats i tota la vaixel·la també tenien allí el seu lloc. Les peces que s'usaven menys sempre estaven arreglades perquè es veiessin com en una vitrina. Tot això estava col·locat damunt de prestatges.

En la part baixa d'aquesta estada i en tot un costat estava el canterer, en el que com el seu nom indica es posaven els cànters, un poc inclinats, recolzats en una peça de fusta amb buits en cadascun dels quals es posava un cànter i així per a abocar l'aigua en una gerra o un altre recipient només calia inclinar-lo un poc.

En una altra paret de la recuina estava situada la pica on es rentaven els trastos amb els quals es cuinava, els plats i la resta de coses que s'utilitzaven per al menjar.

El pastador era una habitació més gran perquè, a banda de ser el lloc on es pastava el pa, era també on estava ubicat el forn, així quan es tancava la porta que donava a la cuina esta zona estava aïllada.

En el pis superior estaven els dormitoris de tota la família i també les sales on es guardava la farina, llegums i tot el menjar no perible. Per a separar les habitacions i estades les divisions estaven fetes amb barandats. Aquest tipus de construcció es realitzava subjectant canyissos pels costats amb taulers de fusta que s'unien al sòl i al sostre, després es cobria amb argamassa feta meitat i meitat amb sorra de riu i calç. Com periòdicament es pintava també amb calç aquesta paret resultava molt forta.

També està el *secador* que rep aquest nom perquè era on es guardava tot el menjar que necessitava una temperatura freda. Esta estada sempre estava orientada al cerç, que és l'aire del nord-est.

⁴⁶ En ella es guardaven tots els productes de matança com pernils, carn salada i fumada, embotit, adob fet amb oli que es conservava en gerres de fang, i també el formatge. Tot es penjava del sostre perquè si entrava un gos o un gat es posava les bótes. També es guardaven ací els penjolls de raïm, que així es conservaven fins a Nadal, els codonys que sobraven de fer

la carn de codony, el *mostillo*¹ fet amb el most de raïm i també el *brescam* dels ruscós, l'arrop que es feia amb mel i carabassa, i molts postres més.

5.2 El forn

El forn de les masies era de tipus morú, fet amb pedres a mitja altura de la paret. Estes pedres havien de ser de sauló, és a dir, pedres arenoses, ja que si eren d'un altre tipus la calor les trencava i el forn no aguantava la temperatura adequada.

La boca del forn era xicoteta, el just perquè es pogués posar la llenya primer i poder netejar-lo bé al final.



Pastador del Mas de Julian i al fons boca del forn

El sòl era de lloses planes. En la volta eren més xicotetes per a poder donar-li la forma corba que es necessita.

⁴⁷ Just damunt de la boca del forn sortia per la part de fora la xemeneia que pujava fins al sostre.

Per a calfar el forn es necessitava molta llenya que fes brasa perquè esta, quan ja estava calent per a coure el pa, s'aparta a un costat i així seguia emetent calor mentre durava la cocció.

5.3 El pa

Per a fer el pa en principi es necessitava la farina, que és el producte del blat. Aquest es portava al molí per a la seva transformació de gra en farina i es conservava en taleques.

Però la farina encara no estava prou preparada per a fer la massa perquè fins que es necessitava no es refinava i es llevava el segó, així es conservava millor i no s'atapeïa.

La farina servia també per a moltes altres coses com per a fer dolços, tot tipus de receptes culinàries i altres usos.

Per a fer el pa s'havia de tamisar i s'utilitzava la pastera, que era com un calaix de forma específica que hi havia en totes les vivendes, i en ella s'elaborava tot el procés de preparar la massa que després de diverses operacions es convertia en el pa.

El cavallet era una peça de fusta amb forma d'hac però amb dos travessers on es recolzava el sedàs. Aquest últim s'omplia de farina i es movia rítmicament dins de la pastera fins que la farina neta queia dins i el segó quedava en el sedàs. El segó després s'usava com pinso.

Aquesta operació es feia la vespra de pastar igual que la preparació del llevat, o sigui, la mare del pa que s'ha guardat de l'última massa. Aquest xicotet tros de massa fermentada calia ablanir-lo amb aigua calenta i tornar-lo a treballar amb la farina i després es guardava tapat fins a l'endemà.

Per a preparar la massa es necessitava aigua calenta amb la sal corresponent i farina.

En la pastera estava la farina i en el centre el llevat. A poc a poc s'afegia l'aigua i s'anava treballant la massa amb molt d'esforç, donant-li voltes de dalt cap avall i colpejant-la amb força. Tot açò havia de fer-se durant una hora com a mínim.



La pastera

Quan la massa estava lligada s'amuntonava en una part i s'havia d'abrigar primer amb una peça de llana i després amb un llenç. Per damunt del llenç es posava una capa de segó que, a part de fer calor, a l'estona es clavillava i és el senyal que la massa està a punt per a donar la forma als pans.

Quan estaven fetes les unitats es guardaven separades pels plecs del llenç de llana i es deixaven fermentar un poc més.

A l'estona si al tocar-los es marcava el rovell dels dits ja estaven a punt.

Perquè estiguessin bé cuits, a la peça redona anomenada fogassa se li donaven quatre talls i així quedava en el centre un quadrat, i si era allargada un o dos talls transversals.

Per a posar-los dins del forn, que estava molt calent, es posava el pa damunt d'una peça de fusta allargada amb mànec anomenada pala o taulell, i d'aquesta forma es podien anar canviant les peces de lloc o traure-les sense cremar-se.

Quan els pans ja estaven cuits es guardaven dins de la pastera alineats de forma vertical i tapats.

Si hi havia prop alguna festa o celebració s'aprofitava el dia de la *fornà* per a fer pastes i coques.

49

5.4 El formatge

Les dones eren les que munyien les ovelles quan les cries o corders deixaven de mamar, als tres mesos les mares encara tenien llet i s'aprofitava per a fer formatge.

La llet del munyiment s'havia de calfar en un recipient molt net i no havia de bullir.

El quall que s'usava era molt natural, es tractava d'un producte vegetal anomenat herba colera o flor del card. A esta flor se li llevaven els filaments i es deixaven assecar per al seu posterior ús com a quall.

Per a elaborar el formatge s'havia de posar a remull el quall amb un poc d'aigua i al poc de temps es posava al morter donant cops amb la maça fins que perdia el color morat i es tornava blanc. Llavors el líquid que quedava es colava i es tirava a la llet que havia d'estar tèbia.

Segons el costum popular si era un dia que amenaçava tempestat no s'elaborava el formatge ja que encara que tot el procés se fera bé la llet no quallaria i s'espallaria tot.

Els motlles o *fliteres* eren de fusta, fets a mà amb distints dibuixos que quasi sempre feia algun membre de la família. Eren de distints mesures i amb uns orificis en la base per on sortia el sèrum. La seva forma era inconfusible perquè només s'usava per esta comarca incloent part dels pobles que afronten la província de Terol.

Amb cura perquè no es desfaci molt s'anaven posant amb les dos mans trossos de la llet quallada en la *flitera* i, estrenyent a poc a poc però ferm es posava un tros damunt d'un altre fins que estigués sobreixint. La forma la donava el motlle amb el dibuix que tenia. Quan havia perdut tot el sèrum que sortia pels forats se li donava la volta al formatge i es tornava a començar el mateix procés.

Segons deien els majors cal tindre gràcia, la calor que donen les mans és molt important i també ho és la concentració en el que es fa.

S'anomena sèrum a tot el líquid que s'escorria de la formatgera i que quedava en el recipient després de traure tota la llet quallada.

- ⁵⁰ En aquest moment sí que es posava a bullir el sèrum a poc a poc perquè no es pegués i després es colava amb un llenç, es lligaven les quatre puntes i es penjava perquè escorregués el líquid que quedava i això és el riquíssim brull. Aquest no té res a veure amb el que actualment es comercialitza.



Formatge, flitera i brull

El formatge era i segueix sent molt important en la dieta de la família ja que, una vegada orejat i sec es manté molt bé i els excedents sempre es poden vendre. No sols es menja natural, també d'altres formes com fregit a rodanxes fines en una paella.

Per a la seva conservació es dipositaven damunt d'un canyís o semblant que es penjava a una altura prudencial de les bigues del sostre de l'eixugador. No s'havien de tocar perquè no perdessin la forma i es conservaren millor.

Quan alguna peça semblava que s'enfonsés i es clavillava era perquè quan es va fer no se li va llevar tot el sèrum. No estava espatllat però havia perdut molta qualitat.

5.5 Labors de la llar

De l'administració de la casa s'encarregava la masovera.

- ⁵¹ Les filles des de xicotetes aprenien tots els treballs que es feien en la casa, ja que al viure aïllats s'acostumaven a solucionar tots els possibles problemes quotidians.

En la tardor s'arplegaven els bolets. En cada tros de la masia la terra és distinta. Els *pebrassos* i els *cubealbres* es troben en els boscos d'alzines, les *gírgoles* en els bancals entre els cards, els *rubiols* creixen en les praderies i el *rovelló* en el pinar.

L'any que hi havia molta abundància, per a conservar-les es tallaven a trossos i es passaven per un fil com si fora un rosari. Després els penjaven i a poc a poc anaven perdent el líquid i s'assecaven, durant així tot l'hivern.

En l'estiu després de ploure es buscaven els caragols o vaquetes per a acompanyar els guisats de conill.

La dona major de la casa era la que cuinava i distribuïa el treball de les xiques segons les seves habilitats.

El menjar de les masies, que és senzill i substancios, té influència jueva, àrab i medieval.

Els típics flaons són de la cultura àrab, així com el torró, el coc en mel i molts més.

Una altra de les labors era el tractament de la llana de les ovelles. Esta, després de llavar-la, es filava de forma molt senzilla passant-la per la vora d'una canya a la què se li havia fet una mosca i amb l'altra mà es retorça per a formar un cabdell.

Amb esta llana es teixien grossos calcetins per a l'hivern, i també era imprescindible per a confeccionar els matalassos que elles mateixes feien després de batre-la (per a un matalàs es necessitaven vint-i-cinc o trenta quilos de llana).

De les sobres dels greixos es fa sabó per a llavar.

Antigament de forma periòdica es feia la *bugà*², de manera que es posava la roba bruta plegada dins d'un cossi i quan estava ple es cobria amb un llenç apropiat anomenat cendrer, el qual es tapava amb cendra procedent del forn ben tamisada perquè no tingués res de carbó ni sutja. Després des d'un calder s'anava tirant aigua molt calenta per

- ⁵² damunt de la cendra, de manera que l'aigua que es filtrava arrossegava tota la brutícia de la roba i sortia pel desguàs del *cossi*. Açò es seguia fent durant una estona fins que l'aigua que sortia es veia neta i llavors només quedava aclarir la roba.

Quan acaba l'hivern calia blanquejar amb calç les parets de la vivenda. Gran part de les labors de neteja servien també com a desinfectant, perquè a l'haver tot tipus d'animals era convenient.

Darrere de les portes del mas i dels corrals calia posar xicotetes creus fetes amb ruda per a allunyar dels perills a les persones i els animals.

També era molt bona l'alfàbega en les finestres perquè allunyava als insectes. Com a test servia qualsevol utensili, a vegades un cànter trencat o una casseroleta que ja no s'utilitza.

En totes les habitacions es penjaven del sostre un parell de codonys que emetien una aroma molt agradable, i entre les mantes i la roba de llana, perquè no s'arnés, es posaven unes fulles de llorer.

Dins dels armaris si es posaven unes quantes pinyes verdes mai es veia un bestiolet.

També calia recol·lectar les plantes que després de seques servien per a infusions i receptes medicinals.

Una altra tasca era el transport des dels pous o fonts de tota l'aigua que es consumia tant per a beure i cuinar com per a la neteja personal. Per a aquest menester se li posava al ase els *argadells*, que són una espècie de cistelles fetes amb una carcassa de vímet amb dos divisions en cada costat en les quals es posava un cànter i així cada viatge es portaven quatre cànters.

La il·luminació era amb cresols d'oli.

Els animals domèstics que estaven pels corrals com a conills, gallines i coloms, eren per al consum familiar i també per a vendre'ls en el poble quan s'anava cada dos o tres setmanes a comprar el que feia falta per al mas.

L'import de la venda dels ous era per a les xiques, que amb aquestos diners es compraven les seves coses.

- ⁵³ Com les gallines estaven soltes i anaven pel camp sempre hi havia alguna que no acudia al ponedor que estava en els corrals i calia vigilar on posava els ous, de vegades en el llenyer o en qualsevol buit en les parets, si no es feia així alguna vegada apareixia la gallina lloca rodejada de pollets camí del corral (era una estampa entranyable). Tot açò ocorria perquè a l'haver-hi tants animals domèstics solts pel *mas* i pel camp, no es tenia en compte si faltava algun i la naturalesa complia la seva missió.

5.6 La matança

La matança a més de ser una necessitat, ja que abastia de menjar per a la primavera i l'estiu que és quan més treball hi havia, era també una celebració que reunia a familiars, amics i veïns.

Sempre es celebrava les vespres de Nadal i per a Reis d'aquesta forma tenien carn fresca per a les festes assenyalades.

Durant la matança s'apreciava la diferència de rols que hi havia entre els homes i les dones més que en cap altre treball de la masia.

La dona de més edat era qui dirigia el treball d'elles.

Al matí del dia assenyalat per a la matança els homes de la casa i els convidats desdejunaven coses típiques aquesta celebració com a pastilles de xocolata amb rotllo o pa, figues seques, ametles, panses, dolç de codony i tot tipus de pastes amb aiguardent. Després anaven a pels animals que havien de ser sacrificats, un o dos porcs i també el bou, que havien d'estar en dejú des del dia anterior. Ací començava el seu treball.

Mentrestant les dones preparaven tots els utensilis necessaris. També coïen arròs i la ceba per separat. La ceba després de cuita es deixava escórrer dins d'un sac per a seguir amb les botifarres a la vesprada. Un paper important dins de la matança el feia l'ama del mas o la filla major. La seva tasca era regirar la sang fins que estigués freda perquè no quallés, perquè sense ella no es podien fer les botifarres que es consumien al llarg de l'any seques per a l'olla i també fregides en l'adob.

- ⁵⁴ Amb destresa apresada amb els anys de pràctica, els homes esquarteraven primer el porc i després el bou. Quan s'acabava de trossejar la carn el treball dels homes havia acabat, i després del dinar, que consistia en arròs amb pollastre i conill fet en cassola de fang, començava el ritual d'endevinar el pes del bou trossejat a quarts fent una aposta que guanyava el que més s'aproximava al pes que donava la romana.

Al matí les dones havien netejat els budells que es necessitaven per a l'embotit, i havien trossejat el sagí que s'usa per a les botifarres barrejant-lo amb l'arròs, la ceba picada cuita el dia anterior per a que escorregués tota l'aigua, la sang, sal, pebre negre molt i canella en pols.

Estes botifarres després d'embotir-les es coïen en una caldera de coure. El secret perquè no es rebentessin era no deixar que arribessin a bullir, i per a això de tant en tant es tirava aigua freda en la caldera i així coïen a poc a poc.

A les restes de la massa que sobra se li afegia farina i es feia una espècie de pilotes allargades que s'anomenaven *bolos*, les quals després tallades a rodanxes es menjaven fregides i cruixents.

Quanta més gent ajudava millor, ja que encara calia preparar la carn picada per a les llonganisses i els xoriços.

Per a les llonganisses es necessitava meitat de carn magra i meitat de cansalada amb sal, pebre negre i canella perquè donés aroma. Per als xoriços es mesclava el magre amb cansalada i s'afegia sal, orenga, pebre roig, pebre negre i alls picats en el morter i remullats amb brandi. Estes masses es deixaven en adob un o dos dies abans d'embotir-les.

Quan s'acabava amb esta tasca ja era l'hora del sopar, que consistia en sopes de *mondongo*, o sigui amb el caldo de coure les botifarres, i fregit de la matança.

Després començava el *bureo*³, açò és, festa i ball que amenitzaven amb música de guitarra, bandúrria i llaüt. Aquestos instruments eren molt populars i les persones que sabien tocar-los estaven sempre convidades ja que no es concebia una matança sense *bureo*.

Aquest ritual es feia en totes les masies i com s'ajudaven els uns als altres al desembre i al gener és quan els joves més es veien i es coneixien davall la mirada atenta de les famílies.

55

5.7 Remeis casolans

Quan un membre de la família es posava malalt es buscava al metge del poble, però si no era molt greu s'usaven els remeis casolans amb cataplasmes i infusions.

Alguns d'aquestos remeis eren:

1. Per a alleujar els colps

Ingredients:

- 1 part d'ortigues⁴.
- 1 part de berbena⁵.

Preparació: Picar les plantes, fer una cataplasma i posar damunt del colp.

2. Per al mal sabor de boca

Ingredients:

- Brotònica⁶.

Preparació: Fer una infusió i prendre-la en dejú durant nou dies seguits.

⁵⁶ 3. Per a ferides infectades

Ingredients:

- Orpesa⁷.

Preparació: Pelar la part superior del full d'orpesa i posar damunt de la ferida cobrint-la, d'esta forma trau la infecció.

4. Per a desinflamar furóncols

Ingredients:

- Arrels de *jovenal*⁸.
- Espígol masclé⁹.

Preparació: Picar les arrels del *jovenal* i els fulls de l'espígol i posar-lo sobre el furóncol.

5. Per a la hipertensió

Ingredients:

- Una mica de sàlvia¹⁰.
- Una mica de *coscolleta*¹¹.
- Una mica de *corronyer*¹².
- Una mica de savina¹³.
- Unes fulles d'ortiga.

Preparació: Barrejar tots els ingredients i fer una infusió que s'ha de prendre regularment.

⁵⁷ 6. Per a la pressió arterial descompensada

Ingredients:

- Flor de pi.

Preparació: Fer una infusió amb la flor de pi arreplegada en el mes de Maig.

7. Per a calmar el mal de panxa.

Ingredients:

- Fonoll¹⁴.

Preparació: Fer una tisana i prendre regularment.

8. Per a la colitis

Ingredients:

- Pericó¹⁵.

Preparació: Fer una tisana i prendre per a tallar ràpidament la colitis.

9. Para la infección de orina

Ingredients:

- *Espartet*¹⁶.
- Cabellera de *panissa*¹⁷.

Preparació: Fer una tisana i prendre tres vegades al dia.

10. Per al reuma

Ingredients:

- Pericó.
- Oli d'oliva.

Preparació: Posar el pericó en oli d'oliva i deixar reposar. Després fer fregues en la zona afectada.

⁵⁸ 11. Per al dolor de ventre

Ingredients:

- 3 unces de celiandre¹⁸.
- 1 unça de gra de fonoll.
- 2 unces de matafaluga¹⁹.
- 1 unça de sucre.

Preparació: Posar a remulla durant una nit el celiandre. Triturar la matafaluga, el fonoll i el celiandre i barrejar amb el sucre. Després es prenen dos cullerades i s'ha de fer repòs.

5.8 Autosuficiència

A part de l'agricultura i de la ramaderia el masover feia moltes més coses com atendre la conservació de la masia.

Era molt important que la portera que separava els camps de les masies veïnes estigués en bones condicions perquè no es colés el bestiar a un altre mas, així com les que separaven els camps de cultiu de les zones per on passava el bestiar.

La portera té una forma molt peculiar, construïda amb branques grosses de ginebre i de savina, mesura al voltant de 1,70 m i és rectangular, amb tres o quatre travessers horitzontals units als dos troncs laterals de forma vertical. En la seva construcció no s'utilitzaven claus ni un altre tipus de metall perquè no s'oxidaren. Calia encaixar les peces de forma artesanal. Com a frontisses servien dos xicotets troncs en forma de ve i en el buit que queda després de subjectar-los entre les pedres de la paret és per on queda unida la porta d'una banda. Es pot obrir per les dos parts. Com a forrellat s'usava una simple estaca que es llevava o es posava en un buit de l'altra part de la paret.

59



Portera

Quan alguna tempestat espatllava les parets i es feia un portell calia tornar a empedrar i deixar-lo com abans, si no cada vegada es feia més gran i es colava per allí el bestiar als camps.

També calia mantenir els aparells dels animals de càrrega en bon estat, perquè eren necessaris per al treball en el camp, així com les ferramentes de cultiu. Açò es feia més en l'hivern quan feia mal temps.

S'havia d'abastir de llenya per al forn i el consum diari. Açò s'havia de fer tenint en compte la fase lunar. Els arbres de full caduc com el roure, el xop, el noguer, etc., sempre s'havien de tallar en lluna vella, en canvi si l'arbre no perd el full com la carrasca, es tallava en lluna nova. Si no es feia així quan es cremava la brasa feia fum i es desfeia molt prompte.

També calia netejar periòdicament les fonts i les basses on bevien els animals. Açò calia fer-ho en lluna vella, així deien que no es perdia l'aigua.

La gent del camp era molt observadora. Segons la forma dels núvols sabien si anava a ploure, nevar, si faria calor o si havia de canviar el temps. En el firmament coneixien les constel·lacions, de dia i de nit se sabien guiar mirant al cel.

- ⁶⁰ Eren astrònoms, fusters, obrers, etc. Era necessari tindre noció de tots els oficis perquè tot feia falta alguna vegada i havien de ser autosuficients.

5.9 La trufa

La trufa és el nom vulgar dels fongs ascomicets pertanyents al gènere tuber que viuen com a paràsits, com a berrugues, sobre arrels de les alzines. Són de forma més o menys esfèrica, de color negre, quelcom gris i travessat per venes grisenques.

El tuf cabrum que a vegades emet va portar a grecs i romans a pensar que les trufes posseïen virtuts afrodisíaqes. Francesc de Diego Calonge, cap de la Universitat d'investigació de micologia, en el Real Jardí Botànic de Madrid, afirma que: *“La trufa se vale de su olor para llamar la atención de los animales y hacer que estos se la coman. Debido a que sus esporas no son digestivas, las defecan y vuelven a germinar”*.

Quan els grecs van comprendre que es tractava d'un menjar exquisit van ensinistrar porcs per a localitzar-les. El porc té l'olfacte magnífic i l'olor de la trufa negra és semblant a la que emet una porca en zel a l'orinar. Però els buscadors es van adonar que els porcs amb el morro removien el terreny en excés destrossant els filaments microscòpics del fong i impeding la formació de noves trufes durant dos o tres anys. Llavors van començar a

ensinistrar gossos. Qualsevol gos val per a la tasca però cal ensinistrar-lo seguint un procés. Quan el gos té fam se li permet que olori la trufa i se li dóna una mica, després se li posa el menjar. Als deu mesos el gos està preparat per a la recerca. La vespra de la recol·lecció l'animal deu dejunar. En el camp olora fins a localitzar la trufa i comença a furgar, llavors se li dóna l'alt i un poc de pa o el que més li agradi.

Amb uns ganivets especials el buscador fa un forat de no més de 15 cm. de diàmetre fins que aconsegueix la trufa. Després torna a posar la terra en la mateixa posició que estava.

La trufa és utilitzada com a guarniment en gran varietat de menjars, en xocolates, en amanides, raspada sobre carn, etc. Un d'estos fongs de la grandària d'una nou pot durar fins a un any com a condiment.

61



La trufa

La recol·lecció comença a finals de novembre i acaba a primers de març.

En les comarques de Morella res es sabia d'això fins a 1960, any en què la gent es va adonar que uns catalans, sempre sobre la mateixa data, buscaven alguna cosa amb gossos de forma molt secreta i van començar a investigar, ja que van pensar, amb raó, que allò que buscaven havia de ser molt important.

Ara en tota la comarca es busca la trufa. En la Dena dels Llivis totes les masies que estan habitades tenen un gos ensinistrat, i en les altres quan arriba l'època també les busquen els seus amos.

El mercat és setmanal en Morella i també a Vistabella, on acudeixen els recol·lectors dels voltants. El preu varia segons l'oferta. Si no plou al final de l'estiu la collita és molt pobre.

5.10 La mel

La producció de mel ha seguit una activitat corrent en esta comarca, igual que en tota la zona mediterrània.

Tradicionalment la mel és un substitut del sucre i com a aliment és ric en calories i vitamines.

⁶² És un complement més en la masia, a part d'una afició que es transmet de pares a fills.

La peça elemental sobre la qual es treballa és el *basso de suro* o rusc.

El lloc on es posa el rusc és necessari que estigui en una solana resguardada, a ser possible en un cingle i on sigui abundant l'herba i les flors com el romer, la lavanda, la sàlvia, el timó i el panical.

L'època de l'any en què treballen les abelles és sobretot a la primavera. Tenint en compte que les abelles treballen des que surt el sol fins que es posa, a l'hivern quasi no ixen del rusc.

En el mes de maig es comença l'arplegada de la mel. També és el moment per a la creació de nous eixams si és convenient.

Per a acostar-se al rusc s'ha d'anar protegit i és necessari fer fum perquè se'n vagin les abelles i poder traure les bresques.

Cada tros de bresca que es trau del rusc s'oprimeix amb les mans i surt la primera mel, que es guarda en poals.

Després a casa la bresca s'ha de premsar i després filtrar tota la mel perquè quedi neta. Encara així s'ha de deixar en repòs uns dies i sempre puja a la superfície alguna impuresa que és fàcil de llevar amb una escumadora de cuina.

5.11 Producció de cal

La labor de fer calç no ha segut mai un ofici específic pel fet que a xicoteta escala el podia fer qualsevol segons les seves necessitats. La seva producció era una operació indispensable abans de fer alguna obra o reforma en la masia.

La utilització de la calç en la construcció està documentada en la baixa edat mitjana.

- ⁶³ Per a fer la calç s'havia de preparar gran quantitat de llenya i de pedres. La pedra que es triava era sobretot la calcària blanca, encara que també s'usaven altres com la calcària roja, però esta és de pitjor qualitat. La pedra aconseguida es picava amb una maça procurant que quedés en trossos molt xicotets. La llenya normalment era d'argilagues, coscolls i tot tipus d'arbustos que s'arreglaven al netejar el pinar i els camins.

El lloc adequat per a construir el forn era el límit d'un terraplè o marge, l'altura del qual depenia de la grandària que se li volia donar al forn. Aquest una vegada construït consistia en una peça buida de forma cilíndrica o cònica soterrada a l'interior del terraplè, excepte la part frontal que és on estava la boca del forn. La part superior sobreixia un poc per damunt del nivell del marge. Les parets del forn eren de maçoneria. En la part inferior i per davall del nivell de la base del marge s'excavava un forat anomenat olla del forn, que consistia en una espècie de caldera de base redona en la qual es posaven les pedres de calç viva. Estes s'anaven posant pels costats i pujaven fins que estava coberta tota l'olla. Per a comunicar el forn amb l'exterior es construïa la boca, o sigui una espècie de finestra just on acaba l'olla, les dimensions de la qual eren les necessàries perquè una persona pogués alimentar de llenya el centre de l'olla. Damunt dels fulls de pedra viva es posaven els trossos de pedra de calç morta fins a arribar a la part més alta del marge, omplint així tot el forat. Convenia a més tapar tots els badalls i forats amb cudols i pilotes de fang.

Una vegada fet tot açò s'encenia el forn i es feia una primera cocció que servia per a temperar la pedra i durava tres dies, durant els quals es posava llenya al forn contínuament. Quan el forn estava calent i pareixia que s'anava a apagar calia separar-se uns quants metres de la boca perquè el senyal que estava preparat era que de tant en tant eixia una gran flamarada.

Després d'això calia començar a posar la major quantitat de llenya possible sense parar, el forn no es podia apagar durant el procés ni de nit ni de dia.

La forma de saber si la calç ja estava feta era observant el fum que eixia del forn i el color de la pedra. Si la pedra es veia blanca estava crua i quan tenia color daurat ja estava cuïta.

Quant al fum, si era de color negre calia seguir cremant i quan el seu color era blanc ja es podia llevar el foc.

El següent pas era tapar la boca del forn perquè si entrava aire la pedra es desfeia, i deixar refredar el forn durant quatre o cinc dies.

- ⁶⁴ A continuació es desfeia el forn començant per la pedra morta, la qual es tirava en una bossa seca on més tard es posava aigua suficient perquè la pedra es desfés i es convertís en una espècie de caldo que era la calç que s'utilitzava per a la construcció.

Finalment es llevava la pedra viva, la qual cosa havia de fer-se en un sol dia procurant que el producte no s'aïregés massa, i es guardava en pitxers o en un lloc fosc penjada i recoberta de calç morta. Esta calç és la que s'usava per a blanquejar la casa.

El forn de calç s'encenia durant el temps lliure i esta producció servia per al consum propi i per a vendre els excedents.

5.12 El carbó

Quan hi havia molta quantitat de llenya sobrant el masover feia un tracte amb el carboner i es repartien a parts iguals el producte final, o sigui el carbó.

L'època de tallar la llenya era a l'hivern. Sobre els tipus de llenya més adequats hi havia moltes opinions. Alguns deien que la fusta més dura com la de carrasca i alzina solia ser la millor ja que es cremava per igual i per tant hi havia un millor control per a la fabricació del carbó. Altres opinaven que si era fusta de pi el resultat era el mateix sempre que la carbonera o barraca estigués ben feta. En realitat el que comptava era el pes del carbó i de la llenya més consistent resultava un carbó més pesat. El que si es tenia molt en compte era que la llenya estigués bé seca ja que la llenya verda donava un carbó mal cremat i difícil d'encendre. Així doncs si les branques estaven verdes es deixaven assecar una bona temporada.

Una vegada triada la llenya es procedia a construir la barraca. En el centre d'una esplanada es començaven a posar troncs grossos en posició vertical, un poc inclinats cap al centre, l'altura del qual variava entre 50 cm. i un metre. En el centre es deixava un espai circular buit perquè hi haguera una xemeneia. En la base dels troncs es posaven pedres planes perquè els aïllaren de la terra, aprofitant així millor la seva combustió. Com més grossos eren els troncs més tardaven en cremar-se però el carbó era de major qualitat.

- ⁶⁵ Depenent de la quantitat de llenya es construïen dos o més nivells interns de troncs, sempre en posició vertical. L'altura de cada nivell havia d'estar molt igualada i el conjunt havia de ser el més compacte possible. Si tot açò no es feia bé la carbonera corria el risc de caure.

Al final per damunt i pels costats es posava una altra capa prou grossa de branques més primes.

Quan totes estes operacions finalitzaven es recobria tot amb matolls, pels costats i per dalt, procurant que no haguera cap badall perquè no es colés després la terra que ho recobria tot excepte la part més alta on estava la boca de la xemeneia.

Per la base i fins una altura d'un pam i mig es col·locaven argelagues perquè la carbonera pogués respirar i eixiren els gasos de la secció de baix.

Si feia vent o aquest canviava bruscament de direcció calia tapar la xemeneia amb una pedra per aconseguir el punt just de combustió. Si entrava massa aire podia ser fatal ja que si el foc s'apagava el carbó quedava cru, però encara era pitjor si l'aire alimentava massa la combustió ja que en aquest cas el carbó es convertia en cendra i es perdia totalment.

Finalment quan tota la llenya s'havia consumit es deixava reposar la carbonera durant uns tres dies. Mentrestant es llevaven les argelagues de la base i amb una llegona²⁰ es removia.

Quan tot estava apagat es començava a llevar el carbó des de la part inferior amb la llegona o amb una vara de ginebre, així la barraca s'anava afonant a poc a poc cap a la base.

Tot el procés durava uns 14 o 15 dies si la carbonera no era molt gran i entre 20 i 30 dies si era major.

NOTES

1. Castellanisme utilitzat localment per anomenar el most.
2. Bugada (localisme)
3. Castellanisme utilitzat en la zona per a denominar les reunions d'entreteniment i diversió.
4. Ortiga: planta de la família de les urticàcies. *Urtica Diòtica*.
5. Berbena: planta de la família de les verbenàcies. *Verbena Officinalis*.
6. Brotònica: planta de la família de les labiades, *Betònica Officinalis*.
7. Orpesa: Planta de la família de les labiades espècie *Sàlvia aethiopsis*.
8. Jovenal: planta de la família de les escrofulariàcies espècie *Verbascum Lychnitis* i *Verbascum Thapsus*.

9. Espígol: Planta de la família de las labiades, espècie *Lavàndula Spica*, aromàtica.
10. Sàlvia: planta de la família de las labiades, espècie *Sàlvia Officinalis*.
11. Coscolleta: planta de la família de las ramnàcies, espècie *Rhammus Alaternus*.
12. Corronyer: planta silvestre de la família de las rosàcies, espècie *Amelanchier Ovalis Medicus*.
13. Savina: arbust de la família de las cupressàcies, espècie *Juníperus Savina*.
14. Fonoll: planta de la família de las umbel·líferes, espècie *Foeniculum Officinalis*, aromàtica.
15. Pericó: planta de la família de las gutíferes, espècie *Hypericum Perforatum L.*
16. Espartet: Gramínies de diferents espècies del gènere *Stipa Tenacíssima*.
17. Conjunt de filaments que formen la flor femella del panís.
18. Celiandre: planta herbàcia de la família de las umbel·líferes, espècie *Coriandrum Sativum*.
19. Matafaluga: planta de la família de las umbel·líferes, espècie *Pimpinella Anisum*.
20. Aixada de làmina prima, molt ampla i quasi quadrada, amb una prolongació lleugerament corbada on es col·loca el mànec i es utilitzada per a labors de l'horta i en la construcció.

⁶⁶ 6. FORMA DE VIDA I COSTUMS

6.1 La família

La família en les masies era troncal, amb membres de fins a tres generacions.



Foto familiar del Mas de Julian (1925)

Les terres i la casa les heretava el fill major quan contraïa matrimoni i s'instal·lava en la masia junt amb els pares i germans que estaven fadrins. D'estos últims, al què no volia ser llaurador se li facilitava aprendre algun ofici que desenvolupava en el poble, i si pel contrari

li agradava la vida de mas, quan formava una família es buscava una masia en arrendament i vivia en ella.

Les filles col·laboraven en els treballs de la casa i en la seva economia. Elles rebien quan es casaven l'aixovar, que consistia en els útils necessaris per a la casa, inclòs un matalàs i poc més. Si romanien fadrines eren un membre més de la família.

No era difícil de veure en qualsevol masia algun oncle major o germà dels pares integrat en tot.

⁶⁷ Segons l'edat tots tenien les seves obligacions, xics i xiques.

Les famílies eren nombroses, amb cinc, sis o més fills.

6.2 L'educació

L'educació que rebien els xiquets era segons la forma de pensar del cap de família.

El costum sempre era que aprengué el fill major i per a això se li manava fora de casa perquè li ensenyaren a llegir i escriure el necessari, i després per les nits donava classe als seus germans davant de son pare.

Més tard es va decidir buscar un professor per a tots els xiquets de la dena que pagaven entre totes les masies. Les classes es donaven en l'església dels Llivis, on acudien xiquets de totes les masies caminant una hora o més.

Quan hi havia algun germà xicotet portaven un ase amb la menjada de tots i així també el pujaven a la gropa.

Es va fer així fins el dia 10 de març de 1956, que va ser creada en els Llivis pel Ministeri d'Educació Nacional, una escola unitària per a tots els xiquets de la dena. La primera mestra que va donar classe va ser Carmen Vidal Pérez.

El dia 19 de juny de 1974 es va clausurar aquest centre al crear-se el transport escolar per a alumnes d'E.G.B. a fi de planificar millor els seus estudis.

A la dena dels Llivis li va ser assenyalada com a punt de trobada per a prendre l'autobús la masia Torre Segura.

6.3 La cofradia

Si un masover no tenia casa pròpia en el poble acudia per a tot a la cofradia. Quan arribava deixava la seva cavalleria en els corrals i feia les seves compres, anava al metge, a la barberia, etc., i després quan acabava es tornava al mas. Aquest dret el tenien tots els masovers del terme i l'exercien quan volien.

- ⁶⁸ Es desconeix la data exacta que es va fundar la Cofradia de la Santíssima Trinitat però va ser després de la conquesta de Balasc d'Alagó en el segle XIII. Els seus estatuts parlen de l'existència d'un Mont de Pietat o Almodí per a atendre les necessitats dels masovers, els seus cofrades, arribant a tindre en depòsit uns 81750 Kg. de blat.

L'any 1345 es va declarar una malaltia anomenada foc del cel o pesta negra, que va atacar de forma molt violenta a persones i bestiar. Els llauradors van ser les principals víctimes. Com es deia que el mal era una epidèmia no se'ls permetia ingressar en l'hospital de malalts comuns i els masovers es van unir i van decidir la creació d'una nova cofradia davall l'advocació de Sant Antoni Abat, advocat contra la pesta, que va quedar constituïda en 1360. Cinc anys després es va comprar una casa per a convertir-la en hospital que atengués als cofrades.

Amb el temps s'ha sabut que el mal del cel no va ser una pesta sinó un enverinament o intoxicació produïda pels alcaloides que componen la fructificació d'un fong, el *Claviceps purpúria*, que parasita els grans de les espigues de certs cereals com el sègol. Les persones emmalaltien a causa de la farina de sègol que es mesclava amb la de blat per a elaborar el pa, i els animals al menjar el gra de sègol com pinso.

El *Claviceps purpúria* és conegut amb el nom de sègol banyut, i la falsa epidèmia o mal del cel també és coneguda com ergotisme.

En 1422 s'uneixen en el mateix lloc l'Hospital Municipal i la Cofradia.

L'any 1594 la cofradia cedeix sa casa a les monges de Sant Agustí de Biranbel per a un convent i adquireix l'actual edifici com a seu oficial. Per a ennoblir l'edifici en 1640 es col·loca l'escut en la seva porta principal.

1722 va ser un any en què la cofradia adquireix una de les capelles laterals de l'Església Arxiprestal com a centre de culte a Sant Antoni Abat.

Els cofrades decideixen construir en 1863 una capella en la Casa Cofradia en honor a Sant Antoni Abat, el seu patró, i en ella es feia la vetlla als difunts que portaven de les masies i des

d'allí eixia el fèretre cap a l'església per al seu enterrament.

- ⁶⁹ La confraria també tenia corrals, per a deixar els animals de càrrega en què es transportaven les mercaderies, i sales on podien menjar i descansar els masovers. Era un model de germanat i protecció mútua entre el col·lectiu agrari rural que va demostrar tindre una visió de futur res comú. Quelcom semblant a l'actual seguretat social.

En època més recent el dia 6 de novembre de 1971, la cofradia es constitueix com a associació en el Registre Oficial amb el nom de Cofradia de Llauradors Sant Antoni Abat de Morella, a l'empara de la llei de 24 de desembre de 1964, amb els mateixos fins i tradicions des de la seva fundació en 1232.

Els estatuts que fins ara han vingut complint-se són:

- La unió i auxili mutu dels llauradors del terme municipal de Morella davall el patronatge de Sant Antoni Abat.
- L'assistència hospitalària dels seus afiliats facilitant-los allotjament i habitació als que radicats en el seu terme municipal no tenen domicili en el cas urbà.
- Utilitzar el domicili social de l'associació per als enterraments i pompes fúnebres dels seus afiliats en la capella que tradicionalment usen els cofrades.
- Exaltació dels valors tradicionals i folklòrics de Morella i la seva comarca.
- Celebració de les festivitats en honor del seu patró Sant Antoni Abat.
- I també qualsevol manifestació o finalitat que fins a la data hagi realitzat esta antiga cofradia.

El domicili es fixa en el tradicionalment usat i on radica la seva seu social, Carrer de la Cofradia de Morella.

L'àmbit territorial de la cofradia es concreta en el terme municipal de Morella.

La seva junta de govern està integrada per:

- Un president.
- ⁷⁰ • Vint vocals en representació de les denes a raó de dos per cada una d'elles.
- Cinc agricultors residents en el nucli urbà de la població.
- Un prior conciliari.
- Un secretari.

Tots els càrrecs són gratuïts, obligatoris i reelegibles. La seva duració a excepció del prior conciliari serà de quatre anys, renovant-se per la seva meitat cada dos anys.

6.4 Costums

La majoria dels habitants de les masies només acudien a la parròquia de Morella quan era necessari per algun esdeveniment de tipus religiós, però seguien el costum d'acudir a l'església entre els cinquanta dies que hi ha des de Pasqua de Resurrecció i Pasqua Granada, a complir amb parròquia. Açò ho tenien com deure.

Les relacions entre els veïns eren bones encara que la distància entre les masies fora gran. En casos d'urgència tots coneixien el costum de com demanar auxili. Quan hi havia un malalt en el mas es posava un llençol blanc en la finestra de forma visible i si era un difunt es col·locava un gran drap negre, d'esta forma es veia des de lluny i tots sabien que en aquest mas es necessitava ajuda.

Quan hi havia alguna mort entre els habitants de la masia era costum que aquella nit tots els veïns acompanyaren als familiars en la vetlla resant el rosari. A l'alba els oferien un lleuger esmorzar i al matí posaven el fèretre a llocs d'una cavalleria de càrrega per a portar-lo a Morella.

A l'animal l'havia de guiar de la brida un xiquet o xiqueta, no havia de portar-lo una persona major. Quan parlava amb la meua cosina L. Julian Orti d'aquest tema em va dir: *“Jo vaig guiar el cavall amb el nostre avi difunt fins a Morella quan era xicoteta, i ens va costar tres hores arribar fins al poble”*.

- ⁷¹ En les zones rurals les estacions de l'any marcaven tota la vida. El llaurador que no tenia masia pròpia i vivia d'arrendatari, el dia 3 d'abril era la data en què pagava a l'amo del mas de la forma convinguda. També aquest dia era l'indicat per a canviar de masia. Diuen que açò s'ha fet així des de temps antics perquè esta és l'època amb menys treball en el camp, els cereals encara no estan madurs i els llegums i creïlles encara és prompte per a sembrar-les.

Els joves acudien al poble a *fer festa* cada dos setmanes, tant els xics com les xiques. Estaven allí tot el diumenge, feien les seves compres en la plaça, anaven a sentir missa i a la tarda nit després del ball es tornaven al mas fins després de quinze dies. Açò es feia així tot l'any excepte el temps de segar i arreplegar la collita que coincidia amb el període des de la festa del Corpus fins a la Mare de Déu d'Agost, dia en el qual tots els joves acudien a Morella amb les seves millors gales.

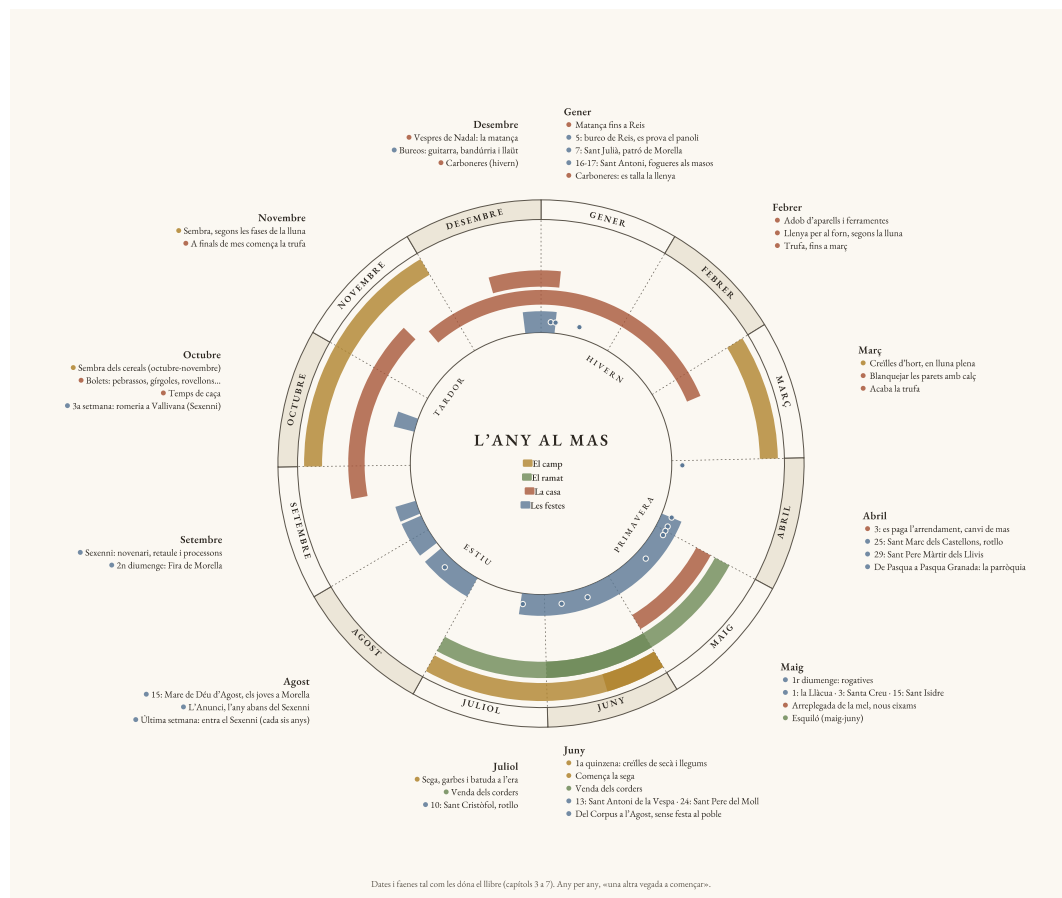
Els últims dies d'abril comencen les romeries en les ermites que hi ha en totes les denes.



Romeria de la Dena dels Llivis

Al juny i juliol es venien els corders i s'arreglava la collita.

- ⁷² A la tardor es sembrava i es tenia sempre en compte les fases de la lluna. Arribava el temps de caça, les matances, els *bureos* i una altra vegada a començar.



IL·LUSTRACIÓ D'ESTA EDICIÓ · *L'any al mas: faenes del camp, del ramat i de la casa i festes de cada mes, segons el llibre*

7. CICLE ANUAL DE FESTES

Es impensable parlar de les festes de Morella sense la presència dels masovers.

Entre les moltes celebracions de la ciutat destaquen les de Sant Antoni, el Sexenni i la Fira. En elles ells llauradors tenen gran participació, al igual que en les festes que es celebren en cadascuna de les denes.

7.1 Celebracions en les denes

Segons la advocació de cada ermita la seva festa es celebra en diferents dates. En aquest tipus de festes es reuneixen tots els veïns de la dena, el seus familiars i amics d'altres llocs.

La costum de repartir rotllo o panoli després de la missa i de la benedicció dels camps, és en memòria del pa beneït que es donava antigament als assistents.

El dia 25 d'abril el vot¹ de l'ermita de Sant Marc reparteix rotllo en la dena de Castellons.

La festa de Sant Pere Màrtir dels Llivis es celebra el dia 29 d'abril. En ella es reparteix rotllo i també te vot.

El dia 1 de maig, en la aldea de la Llacua es celebra la festa dels apòstols Santiago el Menor i Felip. També es dona rotllo i te vot.

El 3 de Maig es dona rotllo en el peiró de Santa Creu del riu de les Corses, dena de Font d'en Torres. Te vot.

El dia 15 de Maig es dona rotllo a Sant Isidre d'Herveset i també al peiró de Sant Isidre que està entre les masies de l'Aljub, Carceller, Mejora, Pau i Ripollés, dins la dena de Morella la Vella. Aquesta última celebració també correspon a un vot.

El 13 de Juny es dona panoli en Sant Antoni de la Vespa.

El dia 24 de Juny en Sant Pere Apòstol del Moll es dona rotllo.

- ⁷⁴ El 10 de Juliol es reparteix rotllo en el peiró de San Cristòfol, dena de Morella la Vella i de la Roca. Esta celebració també te vot.

7.2 Rogatives

De les rogatives que es coneixen en el terme de Morella, actualment sols es celebra la de la Verge de la Vallivana, en la dena de Coll i Moll. Les altres han anat desapareixent en el temps però, van ser molt importants en la seva època.

Totes es celebraven el primer diumenge de Maig.

Algunes de les rogatives desaparegudes son:

- Des de Sant Tomàs de Vilanova a Bordó, dena Primera del Riu, es va fer una rogativa des de 1649 fins a 1965.
- El vot de Sant Pere del Moll a Sant Pere de Castellfort, des de 1646 fins a 1936.
- El vot de Sant Pere dels Llivis a la Mare de Deu de la Font, des de 1650 fins a 1931.

7.3 Sant Antoni

La festa de Sant Antoni es la més antiga que es coneix, igual que la seva cofradia de llauradors. Data més o menys de l'any 1232.

Aquesta cofradia te participació en tots el actes importants de la ciutat i es el gremi amb més membres.

El Majoral de cada any es l'encarregat de organitzar tots el actes. La seva funció comença el dia 15 d'agost, dia de la solemnitat litúrgica de la l'Assumpció de Maria. Obre el seguici de la processó l'estendard gran de San Antoni i immediatament després va el Majoral portant la vara.

Una altra de les seves funcions es realitzar el acapte o capta, que es una espècie de col·lecta o postulació per totes les masies i per la ciutat, i la fa sempre després del Majoral del Corpus.

També es obligació seva encarregar-se de l'elaboració de la pasta típica i tradicional anomenada panoli.

- ⁷⁵ El Majoral també organitza la Pujada del Sant des de la cofradia fins l'Església Arxiprestal de Morella, la Processó General, la celebració de la missa solemne el dia de Sant Antoni, al final dels dies de festa la missa funeral per tots el cofrades difunts, i la Tornà del Sant a la cofradia, moment en el que es reparteix el panoli i aiguardent en el saló general segons la tradició i costum.

En aquesta festa es munta una foguera en la plaça de l'Església Arxiprestal, on es representa la vida del Sant, i també es celebren pels carrers els actes típics d'aquest dia com el simulacre de la *Llaurà* i la *Sembrà*, i el *Contrabando*, que es un acte que simula com uns guàrdies del segle XIX detenen a uns contrabandistes.

Com avançament d'aquesta festa es molt esperat el "*bureo*" del reis, el dia 5 de gener, dia en el que també es prova el panoli.

En les masies del terme antigament la festa de Sant Antoni començava la vespra del dia 17 de gener. Quan es feia de nit en moltes masies encenien fogueres en els llocs més visibles, es cremaven trastos vells i mates d'argelaga, i gairebé es picaven per a veure que foguera enllumenava més estona.

Els masovers que podien anar al poble assitien a la representació de la plaça i a la cremà de la barraca. Després de les dotze de la nit es reunien un grup d'aficionats que tocaven alguns instruments i cantaven les *Albaes* davant de les autoritats i en les cases on hi havia algun animal de conreu. En l'actualitat això ho fa la estudiantina.

El dia de la festa la celebració religiosa es un dels actes més importants amb la processó, la missa, la tornà del Sant a la cofradia, el repartiment de panoli, el retaule i les gropes. Les cavalleries van engalanades i muntades per una jove i un jove vestits amb el vestit típic de la ciutat. Per la vesprada la *Llaurà* i la *Sembrà* son actes molt vistosos.

- ⁷⁶ En els *Parells* o Gropes també es picaven. Els aparells eren de luxe i capritx. Cabestre, collar de campanes, mandil, rober, les feltres i el jou. El genet que saltava s'agafava als *tellons*, que son unes anses que te el jou, i donava un salt de d'alt a baix i de baix a dalt, i també de dins a fora i de fora a dins del jou. A les pobres mules el *tocat* els donava un cop amb el fuet i aquestes corrien al galop. El genet que feia més filigranes, a banda de presumir, rebia l'aplaudiment dels assistents que hi havia en les voreres.

Al pavimentar els carrers ja no es pot córrer i saltar com abans i a causa d'això es va acabar l'emoció que havia perdurat tant de temps. També la mecanització del camp a provocat que hi hagin pocs animals de conreu i es molt difícil reunir algun *Parell*.

En la festa també intervenen personatges jocosos com el *Mondongo*, recreant el que es feia en les masies, i l'*Agostera*, personatge vinculat amb la sega.

Els quintos de cada any es donen a conèixer desfilant amb un casquet militar i armats amb una granera amb la qual gasten bromes a les joves.

El *Contrabando* es fa eco d'una part de la història en la que per a subsistir tot el món coneixia l'estraperlo d'una forma o altra. La funció es representa en un escenari natural com son els carrers de Morella, amb l'assistència de nombrós públic que participa activament.

El Majoral dona a cada participant d'aquests actes una coqueta, un rotllo i una casqueta. El panoli típic d'aquesta celebració, amb la seva forma i mesura exacta, s'elabora uns dies abans i es guarda en la Casa Cofradia després de ser beneït. A aquest acte s'assisteix amb invitació del Majoral amb les autoritats de la ciutat.

El Majoral deu acompanyar a la bandera i al Sant en altres activitats anuals com son el dia 7 de gener dia de Sant Julià, que es el patró de la ciutat, el Corpus Cristi i el dia de la Verge d'Agost.

En el any del Sexenni la bandera surt a rebre a la Verge i als romers quan es fa la processó d'entrada i es col·loca davant dels romers en el centre com si anés obrint pas a tots ells.

7.4 El Sexenni

Dir Sexenni en Morella es recordar el Vot del Poble que el 14 de febrer de 1673 el Jurats i Prohoms de Morella van acordar i diu així:

⁷⁷ *“El Justicia Jurats y Consell de Morella tenen a be donar gràcies a la Imperatris de totes les creatures y Senyora nostra, la Verge de Vallivana, ara y en tots tems en un novenari de sis anys per l'benefici de la salud alcanzada en l'any pasat.”*

Amb poques excepcions s'ha seguit complint. Sols durant les guerres carlistes es va endarrerir la celebració però el Vot del Poble a continuat endavant.

El Sexenni en honor de la Verge de Vallivana comença amb l'Anunci.

Els tres primer caps de setmana del mes d'agost de l'any anterior al Sexenni, pels diferents carrers de la ciutat es veuen ninots en unes xicotetes barraques fetes amb fustes i rames en diferents adorns, i a través de tot axó s'escenifiquen crítiques iròniques i en vers sobre els temes veïnals i d'actualitat.

També en el carrer de la Font es posen el volantins, que son tres ninots enganxats a un cabiró que creua el carrer i que volten al pas de les processons.

L'últim diumenge del mes es tanca l'Anunci amb la desfilada de carrosses. Els seus ocupants tiren confetti a la gent que mira la desfilada, els quals fan el mateix amb les carrosses. La quantitat de confetti es exagerada i encatifà tots els carrers.

L'any del Sexenni te gran significat per a tots els morellans. La celebració comença l'última setmana d'agost i acaba amb el començament del mes de setembre.

L'acte més emotiu es l'Entrada de la processó per la Porta dels Estudis el dissabte al capvespre. Els romers venen caminant vint-i-quatre kilòmetres des del Santuari de la Vallivana. El clero, les autoritats civils i militars, els representants de la noblesa i tots el gremis els reben i ballen les danses gremials davant de la Verge, les campanes de la ciutat es sumen al fervor dels morellans i visitants. Es sols el principi dels actes solemnes del novenari.

El diumenge, després de la missa solemne ve el retaule, presidit cada dia pel gremi corresponent. Per la vesprada la processó surt de Santa Maria acompanyada per la representació històrica-bíblica i per tots els gremis. En diferents carrers hi ha xiquets vestits d'àngels que reciten alabances a la Verge i que després s'incorporen a la processó.

Els gremis celebren la seva festa en un ordre establert:

- Diumenge: L'ajuntament i el clero.

⁷⁸ - Dilluns: La Marquesa de Fuente de Sol, cambrera de la Verge.

- Dimarts: Gremi de llauradors.

- Dimecres: Colònia Morellano-Catalana.

- Dijous: Colònia de Morellans absents.

- Divendres: Gremi de professionals de la indústria.

- Dissabte: Gremi del comerç.

- Diumenge: Gremi d'arts i oficis.

- Dilluns: Joventut morellana.

- Dimarts: Dedicat als difunts.

La "Dansa dels Torners" representa a l'ajuntament i pareix ser que procedeix dels antics tornejos i justes medievals. Actua únicament en el Sexenni i sols els primers dies. Els acompanya el so del gaiter.



Tadeo Julian (1928) – Dansa dels llauradors

- ⁷⁹ “Els Llauradors” es un altra dansa que com el seu nom indica representen al gremi de llauradors. Aquesta dansa la componen nou xiquets i nou xiquetes acompanyats de dolçaina i tabal. El xiquet que va en el centre de la primera fila recita una poesia quan passa per davant de la Casa Cofradia el dia de la Processó General.

Al gremi del comerç el representen les “Reines Heroïnes de la Bíblia” i personatges històrics de la Història Sagrada.

El gremi de professionals de la indústria està representat pel “Carro Triomfant” i el d’arts i oficis per les “Verges i Miraveres”.

La “Dansa dels Arets” representa als fusters, paletes i ferrers.

Els “Esquiladors i Peraïres” representen als cardadors de llana, i “Els teixidors” als teixidors.



Carrer amb adornaments – Sexenni any 1982

- ⁸⁰ En els carrers on passa la processó son dignes de veure els adornaments, que durant tot l'any son elaborats pels veïns de cada carrer, el quals mantenen completament el secret fins al final. El motius son molt variats: florals, històrics, artístics, etnològics, etc. Estos adornaments es confeccionen amb paper de colors tallat a trossos molt menuts. Cada

trosset es treballa en *arrissaet*, *fulleta*, *caragolet*, etc., i després s'acobra al dibuix escollit. El resultat final queda exposat durant tots els dies de festa.

El Sexenni finalitza amb la romeria al Santuari de Vallivana en la tercera setmana d'octubre. En aquesta romeria la Verge torna a la seva casa fins el pròxim Sexenni.

7.5 Fira

L'actual fira de bestiar de Morella es remunta al 6 de març de 1256, data en la qual el rei Jaume I d'Aragó va autoritzar el mercat setmanal i la fira anual per San Miquel, el 24 de setembre.

Aquesta fira s'ha celebrat en diferents dates amb el pas dels anys. Actualment es celebra el cap de setmana amb el segon diumenge de setembre.

En ella no sols es comercia i s'exposa tot tipus d'animals, sinó que també es fa el mateix amb la maquinària agrícola i tots els estris relacionats amb l'agricultura i la ramaderia.

A banda del seu valor comercial es un esdeveniment social que no es pot perdre cap masover.

NOTES

1. Com indica el seu nom, el vot es una ofrena que fan fer els habitants de varies masies, en el seu nom i en el dels seus descendents, en acció de gràcies per algun favor rebut del Sant o Mare de Deu corresponent. Algunes vegades el componen diverses denes.

8. LITERATURA ORAL

8.1 El crim del Llivis

Un dels successos més foscs i misteriosos de la dena és l'anomenat crim dels Llivis.

Aquest va succeir en l'any 1882. En l'actualitat poca gent a escoltat parlar d'ell, encara que en el seu temps va tenir molta repercussió tal com ho demostra la quantitat de cròniques d'un periòdic de l'època.

En el "*Boletín de Amigos de Morella y su Comarca*", volum XIV de 1194-95, el professor de la Universitat Jaume I de Castelló D. Lluís B. Meseguer Pallarés, explica detalladament el cas.

El periòdic "*El clamor de la Democracia*" el dia 26 de novembre de 1882 deia:

- ⁸³ *"El hecho ocurrió de la siguiente manera. El recaudador de contribuciones Don Antonio Doménech que regresaba á Morella acompañado de dos guardias civiles que custodiaban los fondos de los pueblos Ares, Villafranca, Castellfort y Portell, al llegar cerca de la masía del Racó, en la partida dels Llivis recibieron á quemarropa, desde una tapia, una descarga, muriendo casi instantáneamente el recaudador señor Doménech y el guardia civil Antonio Andrés Martí. Los dos bagajeros buyeron hácia la masía del Racó, llevando la triste noticia á Morella. El otro guardia Jacinto Querol Gavaldá, natural de Rosell, que iba detrás de las primeras víctimas, se quedó haciendo fuego sobre los criminales, hasta que después de disparar quince tiros cayó atravesado de parte á parte.*

En aquel momento llegó al punto de la catástrofe el peaton conductor de la correspondencia de Villafranca sin alarmarse por los tiros porque creia que procedian de cazadores. Al verle el guardia Querol, que estaba ya en agonía, se incorporó y le rogó que salvase las caballerías con el dinero, pero el peaton no pudo ni siquiera intentarlo porque en aquel momento asomó una cara enmascarada detrás de la pared y se oyó una detonación. El peaton se sintió herido en un brazo y buyó aterrado y tan sin conciencia de lo que le sucedía que buscando refugio pasó junto

á varias masias sin entrar en ellas y fue á parar á una que dista más de una hora del sitio en que se habia desarrollado el horrible drama y que está fuera de la ruta natural.”

La crònica de “*El clamor de la Democracia*” del 3 de decembre de 1882 segueix narrant les notícies del crim:

“El guardia Jacinto Querol Gabaldá apenas se sintió herido se colocó detrás de una de las altas paredes que cierran el camino, comenzando una lucha desesperada retrocediendo hacia los cuatro caminos. Un reguero de sangre marcaba sus pasos y cada vez que se detenía á disparar el fusil, se formaba bajo sus pies un pequeño charco rojo. Los bagajeros le seguian aterrorizados con las caballerias de las riendas y así debieron llegar los tres hasta cerca de una balsa que hay junto al camino. Los bandidos entretanto habianse corrido por detrás de la pared que les sirvió de parapeto en un principio, que por la desigualdad que forma el terreno domina fácilmente el camino, y viendo que su presa se le escapaba, uno de ellos se destacó y adelantó á través de un sembrado en dirección al guardia. Los bagajeros huyeron hacia la masia del Racó, más al guardia Querol debieron faltarle las fuerzas y cayó en medio del camino.

En aquellos momentos se presentó el conductor de la correspondencia de Villafranca; el guardia se incorporó y le rogó se llevase las caballerias con el dinero, pero el ladrón estaba ya detrás de la pared é hizo fuego sobre el pobre muchacho que al ver la siniestra catadura del bandido y sentirse herido en un brazo huyó en dirección contraria á traves de los campos. Lo que después sucedió nadie lo sabe; solo diremos que el cadáver del valiente guardia tenia otra herida grave en el cuerpo, además de las que recibió en un principio que era mortal de necesidad, y en la cabeza se pudieron apreciar hasta ocho heridas que debieron serle causadas á culatazos.”

El mateix diari amb data de 3 de desembre de 1882 explica:

“El día 26 llegó a dicha ciudad [de Morella] el gobernador civil don Eusebio Torner, y al día siguiente salió hacia Castellfort, donde se le preparó una suculenta paella.

El señor gobernador piensa convocar en la masia dels Llivis a todos los masoveros del contorno, á fin de someterlos a un interrogatorio severo, y después será obsequiado con una paella no menos suculenta que la de Castellfort.

⁸⁴ *Es creencia general que á pesar de la presencia del señor gobernador será muy difícil dar con los criminales y algunos llegan hasta perder las esperanzas.*

[...] El señor Torner ha citado también á los alcaldes de los pueblos vecinos á Morella para

pedirles informes y noticias que en nada se refieren á las próximas elecciones, y sí al delito que ha llenado de consternación á los pacíficos habitantes del Alto Maestrazgo.”

Es busquen culpables i “*El clamor de la Democracia*” el 21 de desembre de 1882 diu:

“El comerciante señor [Saturnino] Almazan detenido en Madrid y trasladado á Morella por motivo del robo y asesinatos dels Llivis ha sido puesto en libertad.

El señor Almazan no ha podido estar en Madrid el día de las elecciones.

Que es lo que se trataba de demostrar.”

Altre sospitós va ser un jove de Forcall i el mateix periòdic escriu el dia 1 de febrer de 1883:

“[...] resulta que el referido jóven se hallaba en Ortells cuando se cometió el crimen, asistiendo á una tia suya á quien en aquel mismo día se le administraron los últimos Sacramentos, lo cual han atestiguado el cura, el juez municipal y principales contribuyentes del pueblo.”

La crònica de “*El clamor de la Democracia*” del 4 de febrer de 1883, parla d’un altre sospitós anomenat Antonio Vázquez Gimerà, i diu d’ell:

“Respecto á el solo se sabe que se le tenia por honrado hasta ahora, y por lo tanto debe aplazarse todo juicio...”

Les notícies continuen i el dia 11 de febrer de 1883 diu el citat diari respecte a uns altres sospitosos:

“Estos desgraciados quedaron libres al día siguiente por no resultar nada contra ellos.

El vecindario de Morella compadeciéndose de la situación precaria de aquellos inocentes, les socorrió con limosnas para que pudiesen regresar á sus pueblos.”

⁸⁵ En “*El clamor de la Democracia*” del 19 de juliol de 1883 es pot llegir:

“El preso don Manuel Mars que se hallaba en las cárceles de Morella, como presunto cómplice del robo y asesinato ocurrido en la masia dels Llivis, se ahorcó el Martes.

Que Dios le haya perdonado.”

Després de tot això mai es va poder esbrinar res més. El crim dels Llivis segueix sent un misteri al cap de cent vint-i-dos anys.

8.2 Història familiar

Els meus records de la família Julian comencen amb el meus avis.

El meu avi Josep va ser el tercer fill de Ramon Julian i de Felipa Segura, filla del Mas de Clara, en el terme de Cinctorres.

El primer fill, Antoni, com a primogènit, era l'hereu o *amillorat*¹. Els seus pares no van voler que anés a la milícia a Cuba, on li va tocar, i li van comprar la quota es a dir, li van pagar a un altre soldat perquè anés en el seu lloc.

El segon fill, Ramon, també va ser cridat a files a Cuba i allí va morir com tants altres.

Un any després li va tocar el torn al tercer fill, Josep, el meu avi. Els meus besavis van pensar que amb un fill mort ja hi havia prou i van fer el mateix que amb el fill major, van comprar la quota. Aquest pagament sempre va ser recordat per tots els fills i comentat per tota la família anys després. La quantitat que es va pagar va ser 300 duros i per a aconseguir-los en aquell moment van haver de vendre una *gorrina de cria*.

Els besavis l'any 1880 van fer testament i, com era la costum, van deixar en herència al fill major *Antoni*, el mas familiar, al meu avi Josep li van dotar amb 400 duros, a Maria, la única filla, li va correspondre com a dot la casa de Morella, on tota la família tenia dret a pernoctar quan eren festes o feia falta anar a Morella, i al fill més menut, *Benardo*, a l'estar fadrí li van dotar amb el maset de Conill, prop de la roca Parda en el terme de Cinctorres, el qual havia heretat

⁸⁶ dels seus pares la besàvia Felipa. Una part d'aquest maset en l'actualitat encara pertany a la família Julian (als meus dos germans i a mi) i amb el temps se li coneix amb el nom de maset de *Benardo*.

Quan el meu avi Josep es casa amb *Manuela* (filla del mas de Sabater, de la dena de la Vespa) al igual que tots els que no eren propietaris, van viure un temps com a mitgers en un altre mas, pagant la meitat de la collita als seus propietaris.

Quan van morir el besavis, *Antoni* l'hereu va vendre el mas al seu germà Josep i actualment pertany a la filla menuda Josefina Julian.

De l'avi he sentit contar moltes coses. Les que més recorde son les que contaré ara.

L'avi va fer un gran esforç per a que els seus fills, xics i xiques, aprengueren a llegir i escriure, cosa que era poc corrent en aquella època.

En temps de la Segona República l'avi va ser assignat com a *alcaldillo* de la dena dels Llivis, es a dir, el representant de l'ajuntament de Morella.

També era conegut com a escorxador dels bous de les masies quan es feia la matança en la dena.

Junt als seus quatre fills, Francisco, Ramon, Tadeo (el meu pare) i Fidel, va aconseguir que la terra dels bancals no es perdés amb les pluges i va fer i refer moltes parets de pedra seca que encara es conserven.

Quan va arribar l'època de la Guerra Civil els avis, els seus nets i tres filles, els marits de les quals estaven en el front, van veure com en la primavera del l'any 1938 es van instal·lar allí els comandaments de l'exèrcit de la Segona República. Van omplir el mas de antenes de radio durant un dies. Quan les tropes Nacionals van avançar al comandament del Coronel Lasala també van fer el mateix amb el seus aparells de comunicació degut al lloc estratègic on està el mas de Julian i a la visibilitat que te.

Junt amb les tropes també van arribar els anomenats regulars, que van agafar sense permís de ningú el poc que havia per a menjar.

- ⁸⁷ Durant els bombardejos, molt nombrosos, els avis, les seves filles Juliana, Rosario i Josefina i els nets, es refugiaven en una cova que hi ha en la part baixa del bosc.

Més tard van tornar els fills i dels gendres un també va regressar i els altres dos van morir al front.

Ací va començar la postguerra i tots els seus problemes.

En l'època del racionament, allà per l'any 1944, es va posar en marxa una obligació per a tots els llauradors que consistia en lliurar a Morella el *cupo*, que era una certa quantitat de blat que s'entregava al "*Servicio Nacional*". El repartiment per masies sempre va ser desigual ja que es comptabilitzava per parells de mules però les terres no produïen totes el mateix, depenia del clima i del tipus de terra.

Quan va aflorar el malestar entre els masovers es va optar per contar les garbes en el camp, però va ocórrer el mateix, segons la zona el blat era millor o pitjor.

Es recorda que de tres parells de mules es lliuraven 20 cahices de blat, uns 2.750 quilos. més o menys, el preu era de 10 quinzets per quilo (2,50 pessetes) quan en el estraperlo es cobrava a 10 pessetes i la farina no valia menys de 12 pessetes per quilo.

Poc després, des de l'any 1947-1948, van aparèixer els maquis, els quals solien anar en grups i demanaven menjar. Un altra desgràcia per als masovers. La masia que es lliurava de la seva visita era una sort.

També anaven en grups la Guàrdia Civil. Aquestos demanaven menjar i dormien en les masies. Els masovers estaven entre la espasa i la paret. Les amenaces eren contínues per ambdues parts.

Al final es va optar per evacuar les masies per a poder controlar millor la situació. Durant el dia cada família treballava en les seves terres i per la nit acudien al mas que tenien assignat.

- 88 Els meus avis i tots els de la seva casa, així com els habitants del mas de Cardona i del mas de Guardiola, havien de romandre junts en el mas d'Adell, que està situat en el centre de les tres masies. En aquest cas tots tenien vincles familiars doncs un fill i una filla de Julian es van casar amb una filla i un fill de Guardiola, i una filla de Guardiola va fer el mateix amb un fill del mas d'Adell. En veritat tots eren parents en algun grau i entre tots, majors i menuts sumaven més de vint.

En el mas de Julian, en la xicoteta horta que estava al costat d'una bassa on també es rentava la roba, es conreaven cols, bledes, enciams, cebes, carabasses per a la confitura, tomates i poc més, sempre en petites quantitats. Al voltant hi havia algun fruiter i ametllers, el fruit dels quals era necessari per a l'hivern, durant el qual es menjava amb mel, en pastes fetes al forn i també amb torró en Nadal.

La collita més abundant sempre van ser els cereals: blat, ordi, civada i panís. També es plantava una mica de llegums com fesols, cigrons i guixes, tubèrculs com les patates i en el lloc més assolejat del mas una vinya amb la finalitat de tenir fruita, vi i poder fer així aiguardent per a les festes.

A banda del que contaven tots els de la família els meus propis records també son nombrosos.

En el mas de Julian, Tadeo (el meu pare) es va casar a Cinctorres amb Encarna de *Francho* (aquest es el malnom amb el que encara es coneix a la meva família materna).

En l'època de la sega, en la matança i quan els feia falta ajuda als germans i nebots, pujaven des de Cinctorres on vivíem fins al mas i el meu pare, que era el ferrer del poble, aprofitava el viatge per a ferrar les cavalleries de càrrega del mas. Per arribar caminàvem dos hores com a mínim. Primer dos quilòmetres i mig per la carretera que va a Morella i després quan deixàvem eixa carretera pel costat de Caldes entràvem en La Màquina que es el nom de la masia on vivia la família de la tia Rosario en les meves quatre cosines. Allí sempre érem ben rebuts amb alegria i després de xerrar un poc continuàvem el camí i creuàvem el riu, gairebé sempre sec però molt perillós quan hi ha tempestes ja que recull l'aigua de barrancs i de la Rambla Celumbres. Aquest riu el passàvem pel costat del Molí Vicent ja en el terme de

Morella, dins de la dena de la Vespa, i després calia pujar per la ombria de la Torre Massa per un camí de ferradura fins a l'alt de la Serra Calduch on comença la finca del mas de Julian.

- ⁸⁹ Quan arribàvem la tia, que ja ens havia sentit, preparava aigua amb sucre per als menuts i crec que als majors també amb un dollet d'anís. A l'estiu si la nit era clara ens assentàvem a l'era per a mirar les estrelles i les constel·lacions. El tios ens deien els seus noms: El Camí de Santiago, el qual seguien el peregrins per a arribar a l'apòstol, el Carro, els Bordons, etc. Quan alguna vegada queia una estrella fugaç a l'endemà el primer que fèiem era anar a buscar-la perquè creiem que realment podia estar en algun lloc.

Jo recorde a l'avi Josep a l'hivern assegut en una cadira menuda en un racó al costat del foc contant-nos històries de la família, contes i endevinalles que tots escoltàvem, i quan era l'hora d'anar a dormir agafava del cresoler, que estava en una paret de la cuina, un cresol per a cadascun dels dormitoris del mas, pujàvem per l'escala com una processó i després ens acomiadàvem fins al matí següent amb un "bona nit".

Quan la tia Juliana feia la pastera molt de matí, al final em donava un tros de massa que jo colpejava una vegada i una altra, després feia un prim o un coc amb rodanxes de codony, unes poques ametlles, un dollet d'oli i una mica de sucre. Açò eren les postres d'aquell dia.

La tia també em va ensenyar a fer quallada i formatge amb la llet de les ovelles.

Replegava els ous i donava de menjar a les gallines, coloms i conills.

Els últims anys ja era més major i li ajudava com agostera. Quan arribava al camp amb la cistella del menjar sentia que feia alguna cosa molt important i mai m'avorria.

També vaig anar amb els homes a recol·lectar la mel del *bassos* de suro coberta amb un sac per a protegir-me de les picadures de les abelles. El tio Fidel donava cops compassats al rusc amb les dues mans fins que eixia la mare i després llevava la bresca amb la mel.

També recorde les carboneres, que en temps d'escassetesa van fer desaparèixer les carrasques més grosses del bosc. I el ritual dels carboners fent el seu treball. Al cap de cinquanta anys encara es poden apreciar els rodals de les carboneres en algun clar del bosc.

Una altra cosa que no he oblidat es el sabor de les panotxes de panís tendres que agafàvem del camp i rostíem a la brasa i els crits de les ties renyint-nos al agafar-les.

- ⁹⁰ Entre les normes a seguir que tots el xiquets coneixíem estaven les següents: no alçar cap pedra del camp ni dels camins per a evitar la possible picadura d'algun escurçó, no tirar pedres a les basses ni fonts, no agafar els nius que trobàvem, norma molt difícil de complir,

no pujar a la servera del mas d'Adell que limitava les dos finques i les rames i fruites de la qual queien al nostre costat, i tantes altres coses.

Durant anys els nombrosos nets i nebots varem gaudir dels jocs junts i de la llibertat de passar un dies inoblidables en el mas.

8.3 Contes i cançons

Per a finalitzar m'agradaria reflectir alguns contes, cançons i treballengües d'aquella època que han romàs en la meva memòria al llarg dels anys.

8.3.1 Conte del xiulet

Jo vaig anar a Castelló i vaig perdre un xiulet i aquell xiulet se'l va trobar un gosset.

Li vaig dir al gosset: - Gosset donam el xiulet.

- No vull que no em dones pa.

Vaig anar a la mare: - Mare donam pa.

- No vull que no em dones llet.

Vaig anar a la vaca: - vaca donam llet.

- No vull que no em dones herba.

Vaig anar al prat: - prat donam herba.

- No vull que no em dones corbella.

Vaig anar al ferrer: ferrer donam corbella.

- No vull que no em dones cansalada.

Vaig anar al porquet: porquet donam cansalada.

- No vull que no em dones bellotes.

Vaig anar a la bellotera: bellotera donam bellotes.

⁹¹ - No vull que no em dones vent.

A l'endemà pel matí es va girar una ventà.

Jo vent a la bellotera, ella bellotes a mi.

Jo bellotes al porquet, ell cansalada a mi.

Jo cansalada al ferrer, ell corbella a mi.

Jo corbella al prat, ell herba a mi.

Jo herba a la vaca, ella llet a mi.

Jo llet a la mare, ella pa a mi.

Jo pa al gosset i el xiulet per ami.

Tururut, tururut, tirurit.

8.3.2 La història de Mig Gallet

Era una vegada Mig Gallet que agranant, agranant es va trobar un dineret i va pensar:

- Doncs jo ara soc ric riquet i vull anar a casar-me en la filla del rei.

Aleshores se'n va anar per un caminet i es va trobar un altre gallet que li va dir:

- On vas Mig Gallet?

- A casar-me en la filla del rei que soc ric riquet.

- Doncs jo també voldria anar amb tu.

I Mig Gallet va dir: - Gall, gallet, entra pel meu bec.

I se'l va menjar tot senceret.

Al cap d'una estona va arribar a un riu i l'aigua li va dir:

- On vas Mig Gallet?

- A casar-me en la filla del rei que soc ric riquet.

- Doncs jo també voldria anar amb tu.

I Mig Gallet va dir: - Riu, riuet, entra pel meu bec.

I l'aigua així ho va fer.

⁹² Mes avant va trobar unes maces grans que li van preguntar:

- On vas Mig Gallet?

- A casar-me en la filla del rei que soc ric riquet.

- Doncs nosaltres també voldríem anar amb tu.

- I Mig Gallet va dir: - Maça, maceta entra per la meua boqueta.

I el gallet se les va menjar.

Una miqueta després es va trobar una rabosa que també li va dir:

- On vas Mig Gallet?

- A casar-me en la filla del rei que soc ric riquet.

- Doncs jo també voldria anar amb tu.

- I Mig Gallet va dir: - Rabosa, raboseta entra per la meua boqueta

I més avant va trobar un llop que li va preguntar:

- On vas Mig Gallet?

- A casar-me en la filla del rei que soc ric riquet.

- Doncs jo també voldria anar amb tu.

- I Mig Gallet va dir: - Llop, llopet entra pel meu bec.

I se'l va tragar tot senceret.

I per fi un poc més tard va arribar al palau i va cridar a les portes.

Primer els guàrdies no volien obrir-li però com que va insistir molt al final van cridar al Rei i li van dir que Mig Gallet volia entrar per a casar-se amb la seva filla.

El Rei espantat va fer que tancaren a Mig Gallet al corral on estaven les egües per a que aquestes el mataren a guitzes.

Quan Mig Gallet va entrar al corral va eixir el llop i es va menjar a les egües.

Aleshores el Rei va manar que el portaren on estaven els borregos per a que estos el trepitjaren.

Quan Mig Gallet va entrar en els borregos va aparèixer la rabosa i se'ls va menjar a tots.

⁹³ El Rei molt enfadat va fer que tiraren a Mig Gallet dins d'uns gerros d'aigua per a que s'ofegué, però quan estava dins van aparèixer les maces i van trencar els gerros.

El Rei desesperat va ordenar que posaren llenya per a fer una carbonera i que tiraren dins a Mig Gallet per a que es cremés, però en el moment que anaven a llançar-lo va aparèixer

l'aigua i ho va apagar tot.

Aleshores el rei que ja no podia estar més enfadat va dir que li prepararen una paella d'arròs i li ficaren a Mig Gallet damunt que volia menjar-se'l sencer, i el criats així ho van fer, i quan el rei es va menjar al gallet senceret de dins de la panxa es va sentir:

- Quiquiriqui, dins de la panxa del Rei estic, calçat i vestit.

Sabeu el que havia passat?

Doncs que el Rei s'havia menjat a l'altre gallet i Mig Gallet va poder fugir i ja mai més va voler casar-se en la filla del Rei.

I conte contat, s'ha acabat.

8.3.3 Història del llop famolenc

Hi havia una vegada un llop que es va despertar de bon matí molt famolenc i anava pensant:

- Quina fam que tinc avui. He de fer alguna cosa per a fer-me un banquet.

I pensant això es va posar a caminar a la recerca de menjar.

Després d'una estona passejant es va trobar en dos borregos que pasturaven en un prat i els va dir:

- Eh! Vosaltres. Tinc molta fam i vaig a menjar-me a un dels dos.

Els borregos un poc espantats van cavil·lar que podien fer i al final li van dir al llop:

- D'acord llop. Nosaltres farem una cursa des d'on estem fins on estàs tu i el que perdrà serà el que et menjaràs.

Al llop li va parèixer bé i el borregos van començar a córrer, i quan van arribar on estava ell no van frenar i li van passar per damunt atropellant-lo.

⁹⁴ El llop molt dolorit es va alçar del sòl com va poder i va continuar la recerca del seu banquet.

Al cap d'una estona es va trobar a una egua i la seva cria i li va dir a la mare:

- Escolta egua, tinc molta fam i vaig a menjar-me a la teva egüeta.

La mare egua el va mirar molt seriosa i li va dir:

- D'acord llop però abans has de llevar-me una punxa que tinc clavada a la meva pota del darrere.

El llop va accedir i quan es va arrimar a l'egua per darrere aquesta li va pegar una guitza fortíssima i ella i la seva cria van fugir.

El llop encara més magolat i en més fam cada vegada es va alçar i va continuar caminat una vegada més.

Quan ja havia passat el migdia va arribar a un riu i va caminar per la riba fins a trobar-se amb una truja i les seves cries i li va dir a la mare:

- Escolta'm bé. Tinc molta fam i vaig a menjar-me a un dels teus fills.

La truja s'ho va pensar i al cap d'una estona li va contestar:

- D'acord llop però per a elegir a un d'ells hauràs de mirar-los reflectits en l'aigua del riu com si fos un espill i el que més t'agrada te'l donaré per a menjar-te'l.

El llop així ho va fer i quan estava abocat al riu mirant-los, la truja el va espantar i el va llançar dins del riu.

El llop va ser arrossegat per l'aigua una bona estona i per fi va aconseguir eixir després de molts esforços.

Magolat, ferit i completament banyat el llop va decidir gitar-se baix d'un arbre per a descansar i alleugerar un poc els dolors que tenia, i estan allí va començar a queixar-se en veu alta:

- Ai! Que dolor. Ai! Que dolent que estic.

En açò estava el llop quan un llenyataire que estava damunt de l'arbre ho va escoltar i sense pensar-ho ni un moment li va llançar damunt la destrat.

⁹⁵ El llop al rebre el fortíssim colp es va alçar de repent i va començar a córrer espaordit desapareixent d'allí per a sempre per a no tornar a molestar mai més a cap animallet de la contornada.

I conte contat s'ha acabat.

8.3.4 Filant, filant (cançó)

Filant, filant, me'n vaig al cau a veure el pollets si tenen fam.

- On has estat?

- A per ous al corral.

- I la mare que t'ha donat?

- Pa en mel.

- I a mi que m'has guardat?

- La coeta del gat.

Filant, filant, me'n vaig al cau a veure el pollets si tenen fam.

8.3.5 Al bumbum del botimflao

Aquest es un joc en el que es fica un puny damunt de l'altre i es diu:

- Que hi ha ací dins?

- Oli rosat.

- Qui l'ha ficat?

- El gat mascarar.

- Que s'ha fet el gat?

- Al llenyer s'ha amagat.

- Que s'ha fet el llenyer?

- El foc l'ha cremat.

- Que s'ha fet el foc?

- L'aigua l'ha apagat.

- Que s'ha fet l'aigua?

- Els bouets se l'han beguda.

⁹⁶ - Que s'han fet els bouets?

- A llaurar se n'han anat.

- Que s'ha fet el que han llaurat?

- Les gallines ho han esgarrapat.

- Que s'han fet les gallines?

- A pondre se n'han anat.

- Que s'ha fet el han posat.

- El frare s'ho ha emportat.

- Que s'ha fet el frare?

- A missa se n'ha anat.

- Que s'ha fet la missa.

- Al cel se n'ha pujat.

Al bumbum del botimflao totes les abelletes se'n van al cau. El primer que se'n riurà merdeta de gat durà.

8.3.6 Travallengües

Una tapeta te tap, tap i tapó, tap i taponet.

Un plat blanc pla, ple de pebre negre està.

NOTES

1. Localisme utilitzat en la zona per a denominar al fill major i hereu de la família.

CONCLUSIONS

De les 21 masies que té la Dena dels Llivis, avui queden només sis en les què viuen però ara tenen llum, telèfon, televisió i totes les comoditats possibles.

Els camins per on transitava el bestiar i les cavalleries estan plens de mates i herbes, perquè ara per a transitar per les masies s'han fet pistes per on passen les màquines i els vehicles, el camp està trist.

Tot el sistema tradicional amb els seus valors ha acabat, els antics veïns de les masies només es reuneixen en les ermites de la dena el dia de la seva festa.

És molt difícil veure a ningú pels seus camins ni tan sols algun ramat amb el seu pastor. Quan en les parets es fa un portell ningú el repara.

Suposo que el canvi és bo, almenys no és la vida tan sacrificada. S'ha canviat a poc a poc el bestiar oví pel boví, que es controla millor amb les tanques electrificades sense necessitat de viure en el camp. D'aquesta manera es pot viure en el nucli rural i desplaçar-se al matí amb els vehicles al camp.

Ara, en els corrals ja no hi ha parelles d'animals sinó tractors i vehicles agraris i fins les ovelles han canviat i saben seguir el pastor que va amb moto.

La mecanització del camp ha acabat amb el dur cultiu i amb l'esgotadora sega, les eres estan oblidades, els joves d'ara no saben de l'alegria dels xiquets en el trill i de la satisfacció dels majors esgotats de tant de treball arplegant els sacs del gra.

A pesar de tot açò no crec que el camp mori sinó que es transforma, com ha passat sempre, doncs seguim necessitant els seus productes i sempre hi haurà llauradors i ramaders, en definitiva GENT DEL CAMP.

BIBLIOGRAFIA

- Cavanilles, Antoni Josep: “*Observaciones sobre la historia natural, geografia, agricultura, población y frutos del reyno de Valencia*”, Madrid, 1795.
- Carceller, Alicia: “*Menjar i viure a Morella*”, Editorial Empúries, Barcelona, 1991.
- Gamundí Carceller, Serafin: “*Morella, guía del antiguo término*”, Ajuntament de Morella, 1991.
- Martínez, F. i Palanca, F.: “*Utilitatge agrícola i ramader*”, Institut Alfons el Magnànim, València, 1991.
- Meseguer Pallarés, Lluís B.: “*Boletín de Amigos de Morella y su Comarca*”, Volum XIV, 1994-95.
- Mulet, Pascual: “*Estudio etnobotánico de la provincia de Castellón*”, Diputació Provincial de Castelló - Servei de publicacions, Castelló, 1991.
- Muñoz Badía, Ricardo: “*Morella y Benifassar*”, Editorial Antinea, 2000.
- Reher, D.: “*La familia en España pasado y presente*”, Alianza Editorial, Madrid, 1996.
- Segura Barreda, José: “*Morella y sus aldeas*”, Facsímil, Impr. de F. Javier Soto, Morella, 1868.
- Viruela Martínez, Rafael: “*Morella poblamiento, industria y agricultura*”, Diputació de Castellón, 1992.
- Revista Setmanal del diari El Sol, 3 de juny de 1990.
- Estatuts Associació Cofradia de San Antoni Abat de Morella, 1971.
- Majorals de Sant Antoni 1997, .Morella, Penya Pinta.

INDEX D'IL·LUSTRACIONS

- Mapa dels Ports — 4
- Mas dels Llivis — 5
- Colada de la Serra dels Llivis — 7
- Ermita de San Pere màrtir — 13
- Rotllo de la festa en l'ermita de Sant Pere Màrtir — 15
- Aixades i ganxo — 18
- L'arada o aladre — 19
- Forques — 21
- Falç i zoqueta — 24
- Dalla — 25
- Carratellet — 27
- Carrejador — 28
- L'era del Mas de Julian. Al fons Cinctorres — 29
- Trill — 30
- Garbells — 31
- Ramat en el Mas de Julian. Al fons la Mola Garumba — 33
- Barraca de pastor en la Serra Calduch — 37
- Esquella — 39
- Corral del Mas de Julian — 41
- Bassa del Mas de Julian — 44

- Mas de Julian — 47
- Pastador del Mas de Julian i al fons boca del forn — 50
- La pastera — 52
- Formatge, flitera i brull — 54
- Portera — 63
- La trufa — 65
- Foto familiar del Mas de Julian (1925) — 70
- Romeria de la Dena dels Llivis — 75
- Tadeo Julian (1928) – Dansa dels llauradors — 81
- Carrer amb adornaments – Sexenni any 1982 — 82