

# El calendari agrícola de Xodos

---

Recaredo del Molí

**E**L XODOS QUE JO RECORDE era un poble agrari, en el que la major part de la població subsistia de l'agricultura i la ramaderia, i les seues gents depenien de la terra. Per això es tenia molt en compte en cada època de l'any què és el que s'havia de sembrar i què el que calia collir. El calendari anual estava marcat per les feines agraries i les famílies s'organitzaven per tal d'acudir a temps al que a cada moment requeria la terra.

Seguint els mesos de l'any, us contaré com s'escalonava, si fa no fa, aquell calendari agrícola que tanta importància tenia en la vida del poble i així, al mateix temps, us assabentareu de quines hortalisses, cereals i fruites, es cultivaven en estos horts i bancals. Veureu també, com hi han hortalisses que es van plantant en diversos mesos de l'any, com ara les pataques o les cebes, i unes altres que durant cada període anual només es planten una vegada.

Per començar, amb els freds del gener es preparava la terra i es plantaven les cols, les faves i els enciams. Era un mes de plantar perquè de collir no es collia res. Al febrer tampoc hi havia res per a collir, però es plantaven les cebes i, una vegada llaurats amb el matxo els bancals corresponents, se sembrava la civada.

De cara a la primavera l'activitat agrícola s'intensificava. S'havien de realitzar diverses feines en horts i bancals, per si venien les pluges primaverals que tot estiguera a punt per a aprofitar la saó. Comptant amb eixa saó, al març se sembraven les remolatxes, les pataques, els enciams, les tomateres, les carlotes o safanòries, els cigrons, els pèsols i, per a fer farratge pels animals, l'al·fals i el *perigallo*.<sup>1</sup> També era el moment d'enllestir els arbres fruitals, el que requeria esporgar-los les branques sobrants i donar-los la forma més convenient per a millorar la producció i per que es poguera collir el fruit amb menys dificultat. Al mateix temps es feien els empelts als arbres que es volien empeltar.

A l'abril es continuaven plantant les pataques i era el moment de plantar les bledes i les bajoques. També se sembrava el panís. Us en haureu adonat

---

1. Es denominava així a la trepadella. Planta farratgera que en castellà s'anomena realment pipirigallo.

que des de gener fins ara hem plantat i sembrat, però no hem collit res. El mes de maig, en canvi, es collien ja les cebes plantades al febrer i se sembraven cogombres,<sup>2</sup> carabasses, melons de tot l'any i melons d'Alger. També es tornaven a plantar cebes i bajoques.

Per juny es planten tomateres, les pebreres, les albergínies i més pataques. També comencen a plantar-se bajoques tardanes, mentre que es comencen a collir els enciams, se sega la civada i també es va segant l'herba alfals. Pel juliol ja es cullen les pataques primerenques i es dedica molt de temps a segar el blat, mentre que encara se sembren naps i endívies i es planten cols.

Durant el mes d'agost ja no se solia sembrar res, en canvi es collien moltes coses, com ara pataques, bajoques, alls, tomates, cogombres i cigrons. Al setembre, que tampoc se sembrava, a més de collir-se bajoques i cebes, es collien diverses fruites, com ara els préssecs, les peres i les figues. Octubre era el mes de sembrar el blat i les gentilles<sup>3</sup> i de collir remolatxes, pataques, les bajoques tardanes i les pomes. Durant el mes de novembre pràcticament no se sembrava res i únicament es collia allò que haguera quedat per collir del mes anterior, si no s'havia pogut collir abans. I per últim, hi ha una dita popular que ens recorda que desembre és el mes que s'han de sembrar els alls i també ens indica quan els hem de collir, i diu així: *Per Nadal l'all al bancal i per Sant Joan a casa*. Per estes alçades de l'any, degut al fred ja queda poc per collir.

Convé que ens referim també al conreu de fruiters, els quals aportaven diverses fruites necessàries per a l'alimentació de les famílies. Les pomeres, per exemple, tenien la floració a l'abril o al maig però maduraven a l'octubre i les pomes que produïen es dedicaven a consum propi. Si es guardaven envoltades amb palla o penjades del sostre podien durar fins als mesos de març o abril, mes en el que també florien les cireres, que es collien en juny, les primerenques, i a l'agost les tardanes. Part de la collita de cire res es menjava del temps i la resta es conservava amb vi dolç o aiguardent, o en almívar, per a poder-la anar consumint durant la resta de l'any.

Plantades als marges dels bancals, les parres s'esporgaven al gener i es veïen al setembre. Hi havia qui assecava el raïm i en feia panses, però als endrets més càlids i assolellats del terme, com ara les Roques Llises, l'Estepà, les Calçades, Ahicart i altres, com el raïm feia una mica més de grau, es xafava, i d'eixe most, més o menys fermentat, es feia una mena de vi amb gas que anomenàvem xampaina. També per a consum propi, al setembre u octubre es collien les figues, que alguns posaven a assecar esteses damunt de canyissos.

La servera era un arbre generós. Com no feia estelles, de la seua fusta es feien els pilons dels carnisers per a tallar la carn i també culleres per a la cuina i per a les especialitzades feines de la matança. A més a més, les serves (fruit

---

2. Sovint, per anomenar aquesta hortalissa s'emprava el terme castellà: pepino.

3. Versió dialectal de llentilles.



La població subsistia de l'agricultura i de la ramaderia

semblant a una nespla, però de color vermell groguenc i de gust molt aspre) constituïen un magnífic remei quan s'anava fluix de ventre. Collides al mes d'octubre, bé esteses sobre una llauna a la falsa<sup>4</sup> o bé tallades pel mig i penjades enfilades, formant rastres o enfilalls, es deixaven secar per a utilitzar-les durant la resta de l'any, per si de cas fóra precís.

També es collien prunes i peres de diverses classes, i préssecs. Totes elles, sovint, es conservaven en almívar, fetes al bany de Maria.

Val a dir que el bon llaurador no era prou que estiguera alerta amb el calendari, havia de tindre en compte també uns altres sabers pràctics, com ara els relacionats amb la influència de la lluna en les plantes. Algunes feines calia fer-les en el període lunar apropiat. La llenya per al foc, per exemple, cal tallar-la en lluna nova, mentre que si la llenya va destinada a fer bigues o portes s'haurà de tallar en lluna vella. Les plantes que se sembren en lluna nova creixen molt però, en canvi, fan molt poc de fruit, just al contrari que si les plantem en lluna vella, que ens creixeran menys però seran més generoses i ens produiran més. A més a més, la terra és millor remoure-la en lluna vella i si ho fem així ens aguantarà més la saó. I també hem d'aprofitar la lluna vella quan vulguem netejar les basses, les séquies, els pous i les fonts.

---

4. Sala més alta de la casa



Es dedica molt de temps a segar el blat

I ja que hem parlat de verdures, fruites i cereals, comentem una miqueta les carns que completaven l'alimentació de les famílies xodenques i en concret la matança del porc. En la majoria de les cases es feia una matança, en la qual se sacrificaven més o menys animals segons les possibilitats econòmiques de la família i la quantitat de membres que la integraven. Cal dir que les famílies solien ser extenses, per això podia ocórrer que el mateix dia se sacrificaren, per exemple, dos bacons –d'un any d'edat aproximadament–, una cabra, un conill i un pollastre. En qualsevol cas, la carn més important en la matança era la del bacó.

La matança se solia fer entre el 15 de desembre i el 30 de gener, però els preparatius començaven ja uns parell de mesos abans, quan es tallaven un grapat d'argilagues que eren depositades baix d'unes pedres per que, amb el pes, s'anaren aplanant les branques. Volien que, aplegat el dia de la matança, les argilagues foren planes i la soqueta per a agarrar-les fóra llarga, així podrien soflimar-li els pels al porc amb facilitat, sense que la calor intensa de l'argilaga encesa els poguera socarrar també les pròpies celles. També anticipadament, en este cas el dia d'abans, es deixaven amanides eines i ganivets, es pelava, netejava i trossejava la ceba i es posava a bullir, de manera que, una volta rentada, després d'eixugar-li tota l'aigua que poguera quedar-li, ja es deixava preparada per a mesclar-la amb l'arròs i fer la pasta de les botifarres.



En la majoria de les cases es feia una matança

He de destacar com en la casa que es feia la matança aquell era un dia de festa. Pel matí, quan despuntava el dia, els participants començaven menjant coc amb oli i prenent una copa d'anís. A continuació, cadascú tenia unes feines assignades. Una vegada sacrificat el porc, les dones s'encarregaven de netejar els budells i els homes de netejar i escorxar l'animal. Acte seguit es torrava al foc un poc de magre i fetge, que constituïen la base principal de l'esmorzar. Les feines de la matança continuaven amb l'amaniment de les pastes per a les botifarres, llonganisses, xoriços i bolos. I cap a migdia, amb el conill i el pollastre es preparava una bona cassola d'arròs per a dinar. En acabant, amb el farciment prèviament preparat, s'anava fent tot l'embotit i amb la resta es guisaven les tallades per a conservar-les en perol. Freqüentment es preparaven també uns presents, amb distintes parts de la carn de la matança, per a unes altres famílies amigues o que, per alguna raó, no havien pogut estar presents.

Part de la festa consistia en el fet que eixe dia es menjava més de l'habitual. Quan s'estava acabant la feina es guisaven: de primer plat, cigrons amb uns ossos guardats de l'any anterior, i de segon, es menjaven botifarres i llonganisses. Per a les postres es prenia café o xocolata. I encara hi havia qui aprofitava la festa per a fer alguna *profia*. Anecdòticament us referiré la d'aquells dos que es van desafiar que un menjaria una botifarra més de les que es menjara l'altre. Quan la família que feia la matança, temerosa que se'ls acabaren



Les pomes maduraven a l'octubre

tot el bacó, va dir prou i no va voler torrar més botifarres, en portaven menjades l'un 32 i l'altre 33.

Del producte de la matança la família menjava tot l'hivern i bona part de l'any. No ens pot estranyar, per tant, que en esta festa el menjar fóra protagonista central. Així ho va demostrar Pau de Lluís en la poesia que va recitar en una d'estes matances. Deia així:

Botifarra tu que plores, perquè al foc t'estan rostint,  
espera't una miqueta, només el moment precís,  
per a dir-te que eres graciosa i més morena que el vi,  
i agarrant-te de la cua, te'n vas de viatge en un parell d'engolits.  
Aprèta i no t'acovardes fins que pugues eixir tan feliç,  
al compàs de castanyetes, simbombes i cornetins  
eixa eixida és molt bonica, sobre tot si és de matí,  
instruments de tota classe, d'eixos d'aires i bufits,  
que et faran la serenata d'un viatge tan feliç.  
Amb la sària de l'abuelo i els cogullons cosits,  
omplirem un solc, de patagues i de panís,  
i tornarem a vore la botifarra pel mateix camí.