

La recollida i destil·lació de l'espígol

NO SÉ EXACTAMENT quan es va començar a aprofitar l'espígol, planta aromàtica ben abundant per camps i costeres del terme de Xodos, per a obtenir-ne l'essència i guanyar uns diners en vendre-la, però mon pare què va nèixer l'any 1912 em contava com de menut ja jugava al molí damunt les garberes d'aquesta herba.

Sobre el quinze d'agost es començava a fer la recol·lecció de l'espígol, l'aguasil feia un bando donant permís per a segar-lo anunciant i el preu de l'arrova¹ què a l'any 1960 era de 15 pessetes, la gent a primera hora del dia següent d'haver-se cantat el «bando» a primera hora ja estava segant, primer els montes del municipi i després les seues pròpies finques particulars, el trasllat del monte a la caldera es feia amb animals, qui els tenia, en cas contrari amb un feix als muscles, es duia a la caldera la qual estava ubicada normalment al Molí, allí es pesava i se li anotava en un «tiquet» que guardava fins al dia del cobrament què era a mitjan collita, si fa o no fa sobre l'1 de setembre i també al final de la campanya, què solia ser el segon diumenge de setembre, venint a coincidir amb les festes patronals què aleshores es feien al setembre, doncs els mossos esperaven disposar d'aquests diners per a convidar a les xiques ja que en acabant de ballar el ball del dolçainer se les convidava a un refresc què consistia en aigua barrejada amb una mena de licor de xarop de maduixa, que es venia a la sala d'entrada de la casa de la tia Bienvenida i els majors compraven algun quilo de carn a ca Joan d'Andreu per a celebrar-ho.

Una vegada l'espígol a la caldera es procedia a la seua destil·lació, de la següent manera:

- la caldera es composava de tres peces, una des del cul fins a la meitat, una altra fins a dalt i per últim la tapa què tancava hermèticament mitjançant unes grapes metàl·liques d'unió a la resta de la caldera i si hi havia alguna petita fuga s'obstruïa amb argila, imagineu-vos un sistema semblant al d'una cafetera exprés, a la part de baix es ficaven uns 200 litres d'aigua, un poquet més amunt hi havia una peça circular i plana

1. Quan es tractava de l'espígol una arrova es calculava com a equivalent a 34 lliures, què equivalen aproximadament a 13 quilograms i 3 quartes.

2. En castellà *jarabe de fresas*. Era un xarop que dit «de fantasia», en realitat un succedani del xarop de maduixa fet amb essències, àcids orgànics i additius.



De dreta a esquerra, Nel·lo Màlia, Julian de l'Aguacil i Antoni del Corralet pesant espígol a la caldera del Molí (1970). (Foto cedida per Julian de l'Aguacil)

què ocupava tot l'ample de la caldera, plena de foradets com si fora una reixeta i damunt de la qual es posaven ordenadament els feixos d'espígol alhora que els encarregats de la cocció anaven saltant damunt d'ells per tal que s'atapiren tot el que fora possible. S'instal·lava la caldera baix dels xops que hi han a la vora de la bassa del molí, aprofitat la pendent que te la muntanya i recolzant-la ben anivellada sobre una paret vertical, de manera que per la banda de baix deixava un orifici que permetia fer foc, la major part de la caldera quedava tanmateix envoltada de terra de manera que només sobreeixia de terra mig metre. L'objecte era fer bullir l'aigua fins que el vapor robava a l'espígol tota la seua essència o, com també l'anomenàvem habitualment, el seu esperit.

- de la part més amuntera eixia un tub galvanitzat o de coure què faria uns 30 metres de llargària i passava per dins la sèquia què porta l'aigua des del rivet a la bassa del molí, la fredor d'aquesta aigua convertia inexorablement el vapor en líquid, al cap d'unes dues hores per l'extrem del tub anaven eixint l'essència i l'aigua juntes i es recollien en un recipient especial on, igual com l'oli es separa de l'aigua, l'essència molt més oliosa quedava al damunt i així es podia recollir a part.

- El rendiment d'una caldera era d'uns quatre litres d'essència quan l'espígol estava en el seu moment de maduració òptim, raó per la qual quan l'espiga començava a fer-se negra i baixava considerablement el rendiment, era el moment en que els encarregats de la caldera decidien deixar de comprar-lo i s'anunciava el tancament de la campanya.

L'essència la comprava una companyia de fora després d'haver guanyat una subhasta celebrada anualment en la qual quedaven inclosos els pagaments a l'Ajuntament per segar als montes del poble, l'arrendament que es pagava al propietari de la finca on s'instal·lava la caldera, l'aigua, etc. Durant molts anys va guanyar la subhasta una companyia representada per un senyor domiciliat a Atzeneta i alguns anys una altra representada per Nel·lo Màlia de Lluçena. Val a dir que darrerament quan ja no es feia al Molí es va instal·lar una caldera prop de la font de La Vega, i una altra a la costera de les Fonts, pel camí del mas de Montoliu, tot açò fins a l'any 1974 o 1975 què es quan va acabar aquesta activitat.

L'empresa adjudicatària assignava preu a l'arrova d'espígol i a l'esperit o essència, de manera que el sou o benefici de l'equip de persones que es feien càrrec de fer funcionar la caldera equivalia a la diferència entre el que pagaven a la gent per l'espígol i el que cobraven de l'empresa pels litres d'essència produïts. Julian de l'Aguasil, Juanjosé d'Ezequies i jo mateix vam formar un d'aquests equips, El tio Benedicto i Cebrian un altre, i a la Vega recorde que van estar Ramon de Pomerès, Julian de l'Aguasil i el ajudave Antonio del Corralet.

Cal dir que en una economia de subsistència bàsicament, on les famílies produïen principalment per a casa, la recol·lecció de l'espígol representava una interessant manera d'aconseguir ingressos en diners i era de fet un complement semblant al que després han estat els ingressos per la «trufa». Hi havia qui en segava més i altres no tant, per exemple recorde el Tio Hipòlito de Malusa, el pare de Jose Maria, què feia per damunt damunt unes 1000 arroves, si més no, i Cebrian creu recordar que un bon any fent-se càrrec de la caldera es van repartir, ell i Benedicto, unes trenta quatre mil pessetes, no cal dir que 17000 pessetes en aquella dècada dels 60 era una suma molt important.

Al respecte us puc contar algunes anècdotes curioses. Hi havien alguns amb molta traça per a carregar els animals, com ara el tio Alonso del más de Paulo què va aplegar a carregar fins a 25 arroves en el seu matxo negre què Cebrian i Benedicto van batejar com el «barco» per l'aspecte tan impressionant que mostrava amb aquella càrrega descomunal i pel moviment que feia balancejant-se a un costat i a l'altre com si el mogueren les ones de la mar. Hi ha també el cas sorprenent del tio Salvador de mas de Caixó, ell i la dona segaven pels voltants del mas de Barranc i en una ocasió van pujar fins a les Coronetes de Marinet amb un feix cadascú però com ella no es trobava molt



De esquerra a dreta, Antoni del Corralet i Julian de l'Aguacil a la caldera de La Vega (1972). (Foto cedida per Julian de l'Aguacil)

be ho afegiren tot al feix d'ell, ella se'n va tornar i ell continuà camí, quan va aplegar al Molí tot carregat l'home quasi no es veia baix d'aquell enorme feix que va pesar a la romana nou arroves i un quarteró.