

rem ni el pa” solien dir..., però tan sols era una forma d’expressar i justificar la inactivitat, de fet es convertia en un dia de festa i conversació, perquè el jornal els el donava el cel sense caler de treballar”sense aigua no hi ha vida”...el cas és que era una societat costumbrista i molt peculiar.

- ...i eixe dia de pluja de tot es feia un ritual, tot el dia es pasaba mirant el temps, agraint al cel tanta bondat i gaudin de un bon esmorzar tranquil i sosegat,...era sagrat fer allioli a totes les cases, pa torrat, sardina de bota fregida envolcallada amb la clara dels ous que hem gastat per fer l’allioli, tomates de penjar i pebreres fregides, i amb molta sort igual caia d’amunt d’algun plat algun ou fregit, tota la família a la vora del foc i de ves en quant anar asomarse a la porta per vore el temps si escampe o s’agarre,...

- Tan sols s’habia d’eixir de la casa en casos molts puntuals per a buscar caragols o per arreglar i donar de menjar als animalets del corral, posell, gallines, conills, ovelles i caballeries...els amos tapanse amb lo que diriem el impermeable més usat al mas que era un sac gran tirat al cap, a ser possible de la classe “marfega” entrant una punta del cornichol dins de l’altra meitat del cul de sac aconseguint una caputxa que cobria tot el cap i tota l’esquena, que era la part més feble i més treballada i la cuidaven molt de tindre banyaes, la gent del camp tenien molt de conter de les encondolides.

-...i així poc a poc es pasava el dia queixanse i peganli voltes a lo mateix...” avui ja no farem res”...”esta vist aço, sera un dia pasat per aigua”...però era una excusa per estar feo demostrar l’alegria de no treballar, déu ens guarde de dir els xiquets “què bé,... avui no treballarem “...igual t’enduies una guantá...;chistsssst...no sigues tan gandul...està feo dir eixo...no ho tornes a dir!.

- Al mig dia, quant havia sobrat allioli, i havien segut el dinar tan poten...tocaba pataca torra, aixó sí amb allioli, i cadascú se la menjava com volia : overta per el mig, pela i xafa, amb pell, amb oli i sal,...pero lo més tipic era fer la “pataca de morter”, que era xafan la pataca i s’emulsionava amb el allioli remenantlo tot amb la maseta del morter, i desmollant un poc de abadetjo, este plat es feia comunalment i després s’ scudellava cadascú al seu plat,...

i no faltava mai la bota, la canadella o el barral de vi.

¡El allioli, sempre en vi!...solien aconsellar

-...verdaderament era cert que tenien molt poqueta cosa, lo minim...avui dia vist desde la nostra privilegiada societat elitista diriem que tan sols sobrevivien a la vida,...lo cert és que no coneixien res més, i a la seua manera eren verdaderament feliços.

- Aquells temps no varen ser ni millor ni pijor que l’actual,...tan sols era, una altra època.

¡ Ya vendrán tiempos mejores!...

...solien dir, davant de les adversitats que se’ls presentaven, i tenien raó, el seu desig s’ha materializat

¡ EN LA SEUA TERRA ...EREN PROFETES!



BAR - RESTAURANTE
LOCAL PARA BANQUETES,
BODAS, COMUNIONES,
BAUTIZOS Y CONVENCIONES

Abierto sábado, domingo y días festivos

Avda. Daniel Montull, s/n • Tel. 964 41 90 58
LA SALZADELLA

FRANKFURT
IBAN

Excel·lents menjars
Gelateria

C/RAVAL DE VALÈNCIA, 19
TELÈFON 964 426 202
LES COVES DE VINROMÀ