

L'OFICI DE PEROLER

L'art de fer de la boca cul

La peroleria ha estat històricament una activitat molt important en l'economia d'Alaquàs (L'Horta), doncs alguns autors afirmen que aquesta activitat té un origen musulmà. Les primeres referències documentals de l'existència d'aquest ofici arrelat a Alaquàs daten del segle XVI. Durant el segle XVIII tenim notícies de l'existència d'un gremi d'ollers (SANCHIS ALFONSO, 1987). Aquesta tradició ha quedat guardada a la toponímia local: placeta dels Ollers, carrer dels perolers.

A les primeries del segle XX hi havien a Alaquàs 12 peroleries amb tots els seus treballadors, el que ens indica la importància econòmica que tenia aquest ofici (GARCIA BARBERÀ, 1984). Però a partir de la dècada dels cinquanta poc a poc hi han anat tancant, fonamentalment a causa del fort descens de la demanda com a conseqüència de la introducció d'altres aparells més moderns a les llars com ara la olla exprés, les cassoles d'acer, etc, i pel gran encariment de la ma d'obra que convertia els vells tallers artesans en poc rendibles, davant aquelles fàbriques que feien la producció utilitzant maquinàries. Altres tallers artesans es convertiren en fàbriques de taulellets, i l'única peroleria que encara treballa ha hagut de reconvertir i modernitzar algunes fases del procés de producció per fer-la rendible per als temps actuals.

Per a conèixer aquest ofici hem entrevistat a Vicent Martí Barberà, que va nèixer a Alaquàs l'any 193-5. El seu avi per part materna era peroler, i son pare forner. De xicotet va treballar al forn de son pare i anava fent alguna cosa a la peroleria del seu avi. Però com que va desaparèixer son pare al front durant la guerra civil i el forn es quedà per a son tio fadrí al casar-se, Vicent es va posar al front de la peroleria quan tenia només catorze anys, ofici al que ha estat dedicat fins l'actualitat, quan la regenta el seu fill Enrique Martí García. Durant els anys que ha regentat el taller familiar ha hagut de introduir els canvis necessaris per a fer rendible el negoci d'acord amb les transformacions que ha anat experimentant la societat. Hui, al contrari que el seus avantpassats, el paper de Vicent Martí es centra més en la gestió de l'empresa que en dedicar-se a produir, doncs ell no ha treballat quasi mai al torn. Per això manifesta una constant preocupació per aconseguir una bona qualitat en els seus productes perquè puguen ser competitius

davant el mercat. A més de vendre el gènere que produeix es dedica a la comercialització de altres productes ceràmics com ara testos i gerres, amb la qual cosa pot subsistir la pràctica d'aquest ofici artesans.

La majoria dels grups professionals han estat sota el patronatge d'una advocació religiosa. Pel que fa als perolers, el seu patró ha estat Sant Hipòlit. En aquest sentit tenim notícies històriques de què hi havia una cripta a la capella d'aquest sant, situada a l'església parroquial d'Alaquàs, on es soterraven tots aquells membres pertanyents a l'antic gremi dels ollers. Al segle XX el 13 d'agost es celebrava la festa i totes les perolereries deixaven de treballar per que era una festa pagada. Es feia una missa a l'església parroquial i en acabar es disparaven unes traques. A continuació es convocava un esmorzar o un dinar, on acudien tots els perolers i els treballadors.

Les relacions amb els altres perolers locals eren prou cordials. Una prova evident d'això era l'endogàmia professional que solia produir-se. Encara que antigament existia un gremi d'ollers, més modernament no hi havia cap agrupació gremial ni professional instituïda, encara que al temps de postguerra, al estar els preus dels productes marcats per la C.N.S., cada any els perolers es reunien i proposaven una llista de preus que transmetien a aquest sindicat per a la seua aprovació.

Hom pot apreciar certes malalties que afectaven a les persones que practicaven determinats oficis, bé per les característiques de les matèries primeres que manejaven, o bé per les seues condicions de treball. Pel que fa al peroler no hi havia cap malaltia lligada a l'ofici, i és més, es considerava un dels oficis més sans, doncs a l'estar els treballadors tot el dia en contacte amb la terra i el fang els obligava a què diàriament es rentaren en una època on aquestes mesures higièniques estaven poc difoses.

I. UN OFICI DE TRADICIÓ FAMILIAR

Hom pot apreciar una clara endogàmia professional, doncs normalment els perolers es casen amb altres membres del mateix ofici, encara que sense haver-hi consanguinitat. Però, segons ens diu Vicent Martí "també s'ha de tenir en compte que a Alaquàs hi havien pocs habitants, i molts d'ells eren perolers". Un clar cas d'endogàmia professional s'aprecia als avis de Vicent Martí.

A l'hora de contraure matrimoni l'habitatge l'aportaven els homes, i es construïa al voltant del taller. Encara que cada fill vivia amb la seua muller i els seus descendents en un habitatge independent, la forma d'organització familiar era el clan, doncs tal i com ens comenta Vicent Martí "tots menjaven del mateix perol". El varó més major, normalment avi, apareix com al cap del clan. Quan

arreplegaven diners els deixaven a sa casa amagats dins un perol, i era avi qui els donava quan els demanaven .

Tots els membres de la família treballaven col·laboraven en les tasques de la peroleria. Els homes sabien treballar al tom, encara que fonamentalment se dedicaven a vendre. Les dones quan acabaven de vendre, de vesprada anaven al taller a ajudar en algunes tasques com ara espolsar perols, etc.

II. LA PEROLERIA

2.1. Els homes

A la peroleria de Vicent Martí, a més dels propietaris , treballaven un bon nombre de persones, classificats en vàries categories professionals. Tots no tenien un horari fix establert, i aquest anava en funció de les obligacions marcades pel desenvolupament de la feina. S'observa generalment una continuïtat en l'ofici que passa de generació a generació, és a dir, normalment els pares dels treballadors ja havien treballat de peroler, i els seus fills, quan tenien la edat entraven de peons al taller on treballava el pare. Així la relació laboral amb el taller era continuada des que entraven de xicotets fins que es retiraven.

El 1940 hi treballaven a la peroleria de ca Morimos 24 homes. Al 1957 va baixar el nombre de torns en funcionament i hi havien dos oficials de primera, sis de segona, 6 ó 7 peons i 3 carreters.

A l'ofici de peroler s'accedia des de la categoria de peó als deu o dotze anys. Com si d'un aprenent es tractarà hom cobrava un sou setmanal durant quatre o cinc anys. En aquest temps es dedicaven a preparar el fang, a envernissar cassoles i perols, i a entrar-los i traure'ls del forn. Quan hi havia algun torn buit es posaven a fer alguna peça i d'aquesta manera poc a poc anaven aprenent l'ofici. Com que açò es feia de tard en tard el procés d'aprenentatge es feia força lent, i hom solia dir que es tractava d'una tasca molt difícil. Aquesta afirmació es devia al temps global que tardaven en aprendre'l, i per això no resulta del tot certa aquesta afirmació, tenint en compte que el procés de treball en el torn no era continuat. Quan passaven quatre o cinc anys, si el peó tenia interès de continuar dins l'ofici i havia adquirit certa destresa en fer certes peces, passava a la categoria d'oficial.

Dins la categoria d'oficial hi havien tres classes: de primera, de segona, i de tercera. L'oficial de primera sabia fer tots els tipus de peces amb una perfecció absoluta. Pel contrari l'oficial de segona i el de tercera únicament sabien fer bé uns determinats tipus de peces. En aquesta classificació professional no influïa tant l'edat com la perfecció del producte, doncs podia haver-ne un oficial de primera jove i un oficial de segona més major. Un oficial solia fer unes set o vuit

cassoles planes de tamany gran (40 cm.) per hora, és a dir, unes seixanta per dia. Si es tracta de cassoles mitjanes pot fer-ne unes noranta. De perols d'un tamany mitjà tan sols podien fer-ne uns setanta o setanta-cinc, doncs la tasca d'ansar ja precisa un vint-i-cinc per cent del temps per peça. També els oficials cobraven un jornal a la setmana pel seu treball. Hi va haver una temporada cap al 1945 que van treballar a destall, però aquesta forma de producció es va descartar perquè encara que la producció guanyava en quantitat, perdia en qualitat.

A més hi havia unes altres persones que no treballaven directament en el procés de fer perols, com ara els carreters, els cavadors i les dones. La tasca dels primers consistia en tenir cura dels animals, netejar-los a les quadres i donar-los de menjar. Per tant un carreter passava de quinze a setze hores amb l'animal, doncs tots els dies eixien a les cinc del matí fins les set o les vuit de la nit. I encara que no eixiren amb l'animal acudien a la quadra per atendre'l, i donar-li el menjar. A més s'encarregaven de conduir el carro per anar al camp a per terra, i també acompanyaven de vegades a l'amo quan anava a vendre perols pels pobles. Quan eixien amb el carro s'emportaven una sarieta d'espart amb menjar i li'l donaven a la meitat del camí.

La tasca dels cavadors consistia fonamentalment en extraure la terra del camp i carregar-la al carro. I les dones de la família del peroler també col·laboraven en algunes tasques de l'ofici, com ara en espolsar els perols i en arreglar-los si tenien algun fora(d)et. De vegades també es buscaven dones alienes a la família per desenvolupar aquestes tasques durant algunes hores. També les dones intervenien al procés de comercialització acudint a vendre únicament als mercats de València capital.

2.2. Els animals

A la peroleria de Vicent Martí tenien deu o dotze animals destinats al transport de matèries primeres i de mercaderies. Tant per a dur terra com per a vendre anaven dos animals per carro. De la seua cura s'encarregaven els carreters, els quals finalitzada la jornada deixaven el carro al taller i duien els animals a les quadres de la casa situada al carrer d'Els Benlliure.

2.3. La peroleria

La peroleria de ca Morimos era propietat d'aquesta família i estava ubicada al nucli urbà. Segons Vicent Martí, fins mitjans del segle passat estava cap a la meitat del caixer dels Benlliure. Des d'aleshores i fins el 1901 va estar instal·lada a l'actual número 69 dins el mateix carrer, i en aquesta data es va traslladar al lloc on es troba hui, al carrer dels Perolers, junt al Camí Vell de Torrent.

L'única inversió monetària que feia la família consistia en la compra del terreny, doncs segons ens indica Vicent Martí "l'únic que comptava era el temps i no valia res". La construcció del taller la feien els mateixos membres de la família, doncs la seua arquitectura és molt senzilla: una tanca de paret que rodeja tot el perímetre i unes cobertes de teules destinades a instal·lar-hi els torns i a eixugar la producció.

En principi la mateixa tanca albergava dos tallers amb una duplicitat de medis: dues bases, dos forns, dos files de torns..., però amb un funcionament independent. Aquesta unitat espacial es deu a que els dos amos eren cosins germans. L'altra peroleria deixà de funcionar fa uns 35 anys, i actualment l'obertura d'un carrer just en mig de la divisòria d'ambdós tallers ha fet que es materialitze aquesta divisió. L'actual peroleria de Vicent Martí ocupa una ampla superfície rectangular (uns 1600 metres quadrats) rodejats per una tanca de maçoneria d'uns tres metres d'alçària. A un costat apareix una nau feta de paret de maçoneria amb varies finestres de seixanta per huitanta centímetres per donar llum al seu interior, i dues portes d'accés, tot orientat al sud. La seua coberta, alçada a dos metres i mig del sol, és a dues vessants. Els forjats estan fets amb el sistema conegut a l'horta sota el nom d'entabacat, conformat a base de biguetes de fusta travessades per una sèrie de cabirons que sostenen unes resilles. Damunt es col·loca la teula àrab. Dins aquest espai s'ubiquen els torns, animats a les finestres per a tenir més llum. Encara que hui tan sols hi han dos en funcionament, aplegaren a haver-ne setze.

El torn és un aparell de fusta compost d'un gran disc situat horitzontalment a la part inferior d'un banc i unit per un eix amb un altre disc situat a la part superior. Es posa en funcionament quan l'operari fa girar el disc inferior amb el peu, el moviment del qual es transmet al disc superior a través de l'eix, damunt el qual es col·loca la peça de fang que s'ha de treballar. Cap al 1930 els torns es van electrificar i es movien per un sol motor, la rotació del qual s'anava transmetent a tots els torns mitjançant un sistema de poleies. Actualment cada torn es mou amb un motor incorporat, el funcionament del qual s'activa i es regula mitjançant un pedal.

Els altres costats apareixen rodejats per una coberta de teula de dos metres d'alçària, els forjats de la qual presenten les mateixes característiques que els de la nau. Per la part posterior, la coberta es recolza damunt la tanca mentre que per la part davantera ho fa damunt una estructura de pilars de rajola i jàsseres de fusta. Aquest espai es dedicava a eixugar els perols, motiu pel qual la seua coberta no era gaire elevada per evitar que correguera massa l'aire i que s'assecaren molt prompte. I a l'espai que restava més prop de la boca del forn s'emmagatzemava la llenya.

El forn estava situat a un angle de la tanca, i va ser construït pels mateixos perolers amb parets de maçoneria d'un metre i trenta centímetres de gruix. La boca del forn apareix alienada amb un arc de mig punt fet amb rajola. El seu interior apareix definit per un espai circular, cobert amb una volta de rajola disposada de cantell. Amb el mateix material es recobreixen les parets interiors, encara que ací apareixen disposades a cara vista. Les rajoles utilitzades eren crues, doncs amb la primera cuita feta al forn el fang i la rajola es fonien en una única peça. El paviment del forn es de rajola plana, on s'han deixat uns petits forats circulars perquè puge la calor de la combustió feta al sègim. La mateixa sèrie de forats apareix practicada a la volta del forn per facilitar l'eixida del fum.

La combustió de la llenya es produïa al sègim. Es tracta d'un espai circular de les mateixes dimensions que el forn i amb les mateixes característiques constructives. La seua boca apareix alienada amb un arc de mig punt fet de rajola. Com que el sègim es troba sota el nivell del terra, davant la boca apareix un espai d'uns cinquanta metres quadrats rebaixat un metre, al qual s'accedeix per una escaleta de maçoneria amb set graons de petja de rajola.

A la part superior del forn hom pot pujar per una escala de maçoneria adossada a la fàbrica del forn, amb onze graons de rajola d'una contrapeja molt alta i petja estreta. Dalt el forn estaven els forats per eixir el fum. Mentre no funcionava s'hi tapaven amb uns perols perquè no entrarà dins l'aigua de la pluja. Aquesta superfície apareix recoberta amb morter de calç, la qual se renovava cada any. Amb aquesta finalitat se posaven unes pedres de calç al sègim per que es coguessen. Quan se treien s'ameraven amb aigua i es mesclaven amb terra, formant així el morter.

Un altre element interessant són les basses per a amerar la terra. Segons ha sentit contar Vicent Martí hi havien tres amb una profunditat d'uns seixanta centímetres: una gran que estava plena d'aigua on es vessava la terra per remenar-la, i altres dues mes xicotetes i intercomunicades entre si on es deixava assorrar el fang per traure'l una vegada eixut. Junt a les basses hi havia una altra coberta amb revoltons recolzats amb unes parets paralel·les de rajola i morter. Aquesta s'omplia amb una bombeta de ma que captava l'aigua d'un pouet. Quan feia falta amerar el fang vessava cap a una altra bassa situada a un nivell inferior, on es descarregava la terra. Però cap a la dècada dels trenta van deixar d'utilitzar-se les basses i la terra s'emmagatzemava davall una coberta. Des d'ací es duïa a la trituradora instal·lada a una cambra feta a la nau on s'ubiquen els torns, i una vegada triturada s'amerava amb aigua a la pastadora, ubicada al mateix àmbit que els torns. Aquest aparell és un recipient rodó amb unes pales de ferro que van girant i es mou amb energia elèctrica, igual que les que empren als forns de pa. Cap al 1978 deixaren de funcionar aquests aparells al comprar-se la terra ja preparada, excepte la pastadora, que encara s'empra.

Junt a la nau dels torns hi era el molí del vernís. Es tractava de unes moles de pedra de rodé que es feien girar amb un animal, per fer pols les pedres del vernís. Actualment aquest aparell ha deixat d'emprar-se, doncs el vernís es compra preparat.

UI. LES PRIMERES MATÈRIES

Per a fer un perol o una cassola hom precisa fonamentalment el fang i el vernís, els quals duïen un minuciós procés de preparació. A l'estiu, com que plovia menys, s' havia d'intensificar més l'arreglada de la terra per tenir fang preparat i no parar el taller quan hi venien setmanes de plujes.

3.1. El fang

Aquesta matèria primera provenia dels camps del terme de Manises o del Pla de Quart. Per poder extraure la terra els perolers havien de comprar la seua propietat. Quan els feia falta un nou camp anaven alguns membres de la família a veure camps, i per assabentar-se si la terra era bona, escarbaven un poc, agafaven un terrosset de davall del guaret, se'l posaven a la boca, i el banyaven amb saliva per comprovar si tenia melis (greix). Si la terra era bona aleshores feien les gestions oportunes per adquirir la propietat del camp.

Per a traure la terra anava un carreter de la fàbrica amb dos cavadors. La seua tasca consistia a anar apartant amb l'aixada la capa superior fins els quatre o cinc dits, doncs era terra morta. Una vegada feta aquesta operació es cabava la terra a uns dos pams de profunditat. Quan hi havia prou material agafaven el lligó per omplir els cabassos i abocar-los al canó. Quan estava ple, el carreter se l'enduia fins la fàbrica i els homes continuaven cavant terra fins que tornarà. Aleshores la terra morta (capa superior) del tros nou que començaven a destapar la tiraven al lloc on ja havien tret tota la terra, i per això el camp, una vegada explotat, podia tornar a cultivar-se. Com que normalment aquests camps estaven plantats de vinya, es deixava un metre quadrat de superfície al voltant de cada sep perquè hi la terra no era tan bona al estar mesclada amb fem i també per poder aprofitar la seua producció. Una vegada esgotada tota la terra es venia el camp, pot ser a un preu un poc inferior al que s'havia adquirit, i aleshores es tornava a comprar un altre.

Quan aplegava la terra a la fàbrica s'enculava el carro i se buidava a la bassa per ésser preparada per treballar-la al torn. El taller de Vicent Martí tenia dues bases, encara que hi havien alguns tallers que en tenien tres, totes dues d'uns vuitanta centímetres de fondària, i a diferent nivell del sol. Aquestes estaven fins

la meitat plenes d'aigua. A la superior s'abocaven els carros de terra i uns homes amb els peus anaven pastant la terra amb l'aigua. Després d'un temps s'assorrava la pedra baix i el líquid fangós quedava per dalt. Aleshores es buidava a l'altra bassa on ja no passaven les pedres ni la terra grossa. D'aquesta forma es perdia un 30 % del material. A la segona basa es deixava eixugar uns quants dies i quan estava en el punt es tallava amb corbelles i es treia el fang a quadres que es deixaven davall una coberta per agafar-los per fer les peces. Després cada oficial l'agafava i el maürava al seu gust eixugant-lo o afegint-li una mica d'aigua. El material ja preparat per a treballar al torn suposava un 50 % de la terra que s'havia dut del camp.

Si el temps amenaçava de pluja i no estava prou eixuta la terra, es treia de la bassa en forma de quadres que s'apegaven a les parets per que el fang s'eixugara un poc. Però si plovia el fang es feia malbé is'havia d'esperar uns dies més per que s'eixugara. En aquestes circumstàncies, si no hi havia prou material preparat havien de deixar uns dies el treball al torn. Cap als anys trenta deixà de tractar-se la terra d'aquesta forma i normalment una vegada venia del camp es dipositava davall unes cobertes per evitar que es banyarà. Per a tractar la terra es va introduir la trituradora. Es tractava d'un aparell mogut mitjançant un motor d'energia elèctrica amb dos cilindres de ferro, que al rodar un dins l'altre en sentit invers anaven trencant els terrossos. La pols es carregava en una cinta amb unes cassoles i es dipositava a una cambra tancada. Si la terra no era prou fina quedava damunt i tornava a passar altra vegada per la trituradora. Quan el que quedava ja no es podia desfer es tirava. Per a pastar es posà una pastadora mecànica igual que les que existeixen als forns per a pastar la farina. Posteriorment cap al 1978 s'abandona totalment aquest procés d'aprovisionament de terra i des d'aleshores es compra el fang preparat i llest per a treballar.

3.2. El vernís

Aquest es comprava en gra i calia desfer-lo juntament amb terra en el molinet del vernís. Després una vegada molt es preparava a la llibrella. El vernís es comprava a sacs d'un quintal, i era provinent de Linares (Jaén). La composició que figurava als sacs era a base de galena i "alcohol de hoja". Aquest es comercialitzava en Casa el Figuero, establiment localitzat al carrer de Sagunt de València.

Actualment el vernís es compra ja preparat i només cal abocar-lo dins la driella per començar a envernissar. I per certificar que els seus components químics no són perjudicials per a usos alimentaris, cada any es passa un control sanitari.

3.3. La llenya com a matèria auxiliar

Per a coure s'utilitzava la llenya de mont baix, denominada fornilla per la seua utilitat en servir de combustible per als forns de ceràmica. Aquesta era suministrada als tallers pels fornillers, persones dedicades a tallar llenya del mont i a dur-la amb el carro fins els tallers. Normalment en duïen dos o tres viatges per setmana a cada taller. A Alaquàs hi havien quatre o cinc persones que es dedicaven a aquesta professió, però la majoria eren de Torrent, Montserrat, Montroi, Reial de Montroi, Llombai i Catadau.

Una vegada es descarregava, s'escampaven els fardos per eixugar-los i per espolsar-los per que caiguen tota la terra que duïen les mates que havien estat arrancades. També era freqüent quan es coïa pujar els fardos de llenya i amuntar-los damunt el fora per que amb el seu calor s'eixugaren.

Però cap a finals de la dècada dels seixanta anà desapareguem també la professió de forniller, motiu pel qual moltes vegades els peroles tenien que abastir-se de llenya de taller i de barumballes. Aleshores s'instal·len uns tubs amb una mesura i un ventilador. S'anava abocant la barumballa a la mesura i el ventilador la introduïa dins el forn. L'any 1978 deixa de coure's amb llenya i es va instal·lar un forn a gas butà.

IV. LA PRODUCCIÓ

Durant les distintes fases del procés de producció d'una peça el peroler emprava una sèrie d'utensilis.

4.1. Utensilis del peroler

La mitja canya, la mitja tisora i el filet eren emprats pels oficials al seu treball al torn. Per altra banda l'alfadiva i la maça eren emprats pels peons a l'hora de manipular les peces abans d'envernissar-les

Mitja canya: Es tracta d'un trosset de canya d'uns quatre centímetres de llargària, partit per la meitat. La seua utilitat consistia a ajudar a alçar el fang per la part de fora de la peça quan es treballava al torn. Actualment hom emprava un trosset de tub de plàstic partit per la meitat de les mateixes dimensions que la canya.

Mitja tisora: Aquesta eina procedia de separar les dues fulles de la tisora llevant el pern que les subjecta. S'utilitza per obrir el cul de la peça i començar a treballar-la.

Filet: La seua utilitat consistia a tallar el fang quan es treballava al torn. Es tracta d'una cordeta d'espert trenat que feien els mateixos oficials. Sempre en

tenien junt al torn algunes de resguard per si de cas es trencaven. Actualment el filet d'espart ha estat substituït per un fil de guitarra fet amb material plàstic.

Alfadiba: És una eina consistent en un ferro prim i ample que se va eixamplant fins doblegar-se formant un angle recte. Hom l'agafava per la part llarga per colpejar les olles quan es deixaven eixugar al sol. Hui l'alfadiba ja no s'utilitza al procés de producció.

Maceta: Era una maça de fusta, una mica més gran que la d'un morter de cuina, que servia per aplanar el cul de la peça, ja que mentre estava eixugant-se s'alçava un poc. Per aconseguir-ho es posava davall un trosset de marbre i es pegaven uns colpets per la part de dins sobre el cul de cada peça. Actualment ha deixat d'utilitzar-se.

Espinó: Era una espina procedent de la planta del mateix nom que s'utilitzava per foradar l'olla assecada al sol per facilitar l'eixida de l'aire acumulat al seu interior. Els perolers l'obtenien cada vegada de les garbes de fornilla que hi havien a la peroleria per encendre el forn.

4.2. El procés de producció

La producció era més o menys constant i anava en relació amb les demandes de les tendes i els mercats on es comercialitzava el gènere, encara que a l'estiu es trencaren més peces que es debien rebutjar. Açò es devia a què als mesos de juliol i agost eixuga massa ràpid i per això hi havien molts trencaments, doncs si el fang estava massa dur no cedia, i si estava tendre clavillava. També en el cas dels perols i cassoles, si es deixaven eixugar massa no agarraven bé les anses. Actualment no ocorre això amb tanta freqüència per la millor qualitat del fang que hom empra.

Tot el procés de producció d'una peça dura de deu a quinze dies, doncs hi intervenien diverses operacions.

Maïurar: Quan van a fer una peça l'oficial agafa un tros de terra i la pasta al seu gust, afegint-li una mica d'aigua si està molt dura. Aleshores la maïura amb les mans damunt una post fins formar un pilot de fang compacte i ferm amb forma allargada (pella) per a deixar-lo a punt per bojar-lo al tom.

Bojar: Dipositada la pella damunt el disc del torn, s'obri amb les mans i l'ajut de la mitja canya, i posant-se el fang entre els dits de la ma amb el moviment de rotació se va fent fi i alt fins tancar-se del tot la boca, que posteriorment configurarà el cul de la peça. Després amb el filet es talla per de sota per retirar l'olla. Aleshores el peroler la col·loca damunt una post que té darrere del torn. Normalment d'una pella ixen quatre o cinc olles. Depenent de la peça que es vulga pro-

duir, l'olla es fa d'una manera o d'altra: si és per fer una cassola plana es fa més ampla que per a cassola fonda, i més gran o més xicoteta depenent del tamany. En aquest procés l'oficial inverteix més o menys un minut per olla.

Eixugar al sol: Quan hi han unes quantes posts plenes d'olles es trauen fora de l'obra a eixugar, col·locant-se de forma inclinada recolzades per un extrem a terra i a l'altre damunt un ferro anomenat petja, sempre orientades cap al sol. Quan hi estaven cinc minuts i s'havia endurit una mica el fang es pegava un colpet amb l'alfadiba perquè baixarà el cul que havia pujat. Quan estaven seques per una cara es girava la post al sentit contrari perquè les olles s'acabaren d'eixugar per l'altra. Aleshores es punjaven amb un espinó perquè expulsarà l'aire calent que acumulaven al seu interior i evitar que reventaren. En aquest procés hom invertia més o menys una hora o hora i mitja, tot depenent de l'estació de l'any i de les circumstàncies climàtiques. Actualment, donada la major qualitat del fang, s'han suprimit les operacions de punjar-les i colpejar-les amb l'alfadiva.

La gira i el treball al torn: Quan estan seques les peces, s'entren dins l'obra. L'oficial pren amb les dues mans les olles: amb la dreta l'agafa per dalt i amb l'esquerra introdueix els quatre dits per agafar-la bé al giravoltar-la. Antigament es situava damunt una peça de fang endurit col·locada al disc superior del torn, passant la boca de l'olla a ser el cul de la cassola o perol que hom pretenia fer. Després amb la mitja tisora a una mà l'oficial obria la boca, i amb l'altra treia el fang sobrant que el dipositava fora del torn. Després amb les mans i amb l'ajut de la mitja canya anava alçant les parets fins que prenien la forma. Aleshores les refinava amb els dits que hom mullava a una cassola amb aigua que hi havia junt al torn. Quan havia acabat de fer la cassola o el perol l'agafava amb les dues mans i el dipositava damunt la post que tenia junt al torn, i amb el dit tapava el fora(d)et que s'havia fet amb l'espinó. Si hom fa cassoles planes de molta amplària, disposava junt al torn d'una bareta de fusta d'uns quants centímetres més curta que el diàmetre que havia de tenir la peça ja cuita, i agafant-la amb una mà la col·locava per dins a l'altura de la vora per comprovar si s'ajustava a la mesura desitjada.

Però a partir dels anys setanta, abans de dipositar l'olla al torn es col·loca damunt el disc superior una peça de guix, la morfologia i el tamany de la qual varia segons el recipient que hom vulga fer. Açò possibilita el treball amb el fang més tendre, i per tant es redueix el temps de secat de l'olla. Així hom pot traure del tom la peça produïda agafant el motlle de guix, el que evita el contacte directe amb les mans i per tant la seua deformació si el fang no està gaire sec. Aquesta transformació permet treballar amb el fang més tendre, el que influeix en el treball al torn en la menor utilització de la mitja canya, que ara tan sols s'empra per a fer cassoles planes.

Ansar: Si la peça que hom pretén fer és una cassola fonda o un perol ha de tenir anses. Abans de posar-les es deixen eixugar les peces una o dues hores dins l'obrador (estiu) o un dia (hivern) perquè no s'eixugaren molt, ja que si es dona el cas no agafen bé. En aquest moment antigament se pegava un cop amb una maceta de fusta al punt central del cul de la cassola alta o del perol col·locant davall una pedreta de marbre per allisar-lo. Després si havia quedat encara una mica bast es passaven els dits per refinar-ho.

Al mateix temps es fan les anses d'una pella de fang que s'obri i s'alça amb el gir del torn, les parets de la qual se tallen amb la mitja tisora amb el gruix aproximat d'un dit, i es dipositen damunt una post. Per posar les anses l'oficial talla amb els dits un tros d'uns sis o set centímetres i l'apega amb els dits al seu lloc. Després se mulla una mica els dits i refina els punts de contacte amb la paret del perol.

Assecar: Una vegada acabades d'ansar se trauen novament les peces amb les posts per eixugar-les al pati. Si es tracta d'una cassola plana aquesta operació es fa una vegada treta del torn, doncs no du anses. Per a un correcte i integral eixugament cal rodar-les segons va avançant el sol. Aquesta operació dura unes cinc hores a l'estiu, i unes catorze o quinze hores a l'hivern, doncs el clima influeix molt i a l'estiu antigament es produïen molts trencaments perquè el fang eixugava molt prompte.

Coure de bast: Una vegada eixutes al sol les peces crues antigament s'introduïen al forn en una primera formada per tal d'escaldar-les o socarrar-les. Segons Vicent Martí es feia així perquè al no poder-se controlar el foc amb molta precisió hi havien vegades que eixien moltes peces trencades. Com que aleshores "valia més el vernís que tota la peça i la mà d'obra no valia quasi res", al envernissar les peces després de cuites hi havia menys risc de que es trencaren i per tant desaprofitaven menys vernís.

Poc a poc els peons anaven introduint una tongada de cassoles dins el sègim del forn arrimades únicament al costat del fons. El forn s'anava omplint per davall amb perols col·locats de cantó fins una altura d'aproximadament un metre. La resta fins aplegar al sostre d'una alçada d'1,60 metres es feia amb cassoles, també col·locades de cantó. Anaven omplint el forn a filades animades a les parets fins que al centre cabia just un home. Després s'anava omplint el corredor que havia quedat per eixir del forn des del centre cap a fora. Quan estava complet el forn es tapava la seua boca amb perols trencats i fang per tancar les juntes.

Aleshores es tirava llenya al sègim i s'encenia amb un misto, sempre cap a les sis de la matinada. Per encendre el forn, el peroler se sentava i anava tirant rametes poc a poc. Després d'un hora o hora i mitja més o menys, quan la flama

ja pujava fins la meitat del forn, aleshores canviava de color i les parets del forn passaven a roig viu. Aleshores començaven a tirar les caldes o fardos de llenya de dos en dos o de tres en tres amb força i a intervals fins que transcorrien unes dotze hores. Per controlar la unitat de la cuïta, si hom obserbava que hi havia una part més adelantada que l'altra tapava els forats superiors amb el cul de les cassoles de la part que anava més fort el foc per reduir la seua intensitat i per avivar les flames on eren més febles. L'amo de la peroleria sempre estava davant mentre durava tot el procés de cocció.

Després d'acabada la cuïta es deixava gelar uns dos dies. Transcorregut aquest període hom anava desenforant les peces cuites. Fora del forn les dones les netejaven amb un espolsadoret i si alguna tenia algun xicotet trencall les ape-
daçaven amb una mica de fang. Immediatament els peons passaven a envernissar-les.

Envernissar: Per fer aquesta tasca el peó preparava el vernís atenent a la següent recepta: un sac de vernís, dos de terra i un cànter d'aigua, barrejant-ho tot fins aconseguir un líquid homogeni. Aleshores es duïen els perols o les cassoles amb les posts on estava la drivella del vernís i el peó amb una ma tirava un grapat a la part interior, mentre que amb l'altra anava pegant-li la volta per que s'escamparà homogèniament des de la vora fins el interior. Després es deixaven eixugar durant un temps mínim de dues a tres hores i ja estaven preparades per enforar-les novament.

Cuïta de fi: Una vegada ple de gènere el forn de la mateixa manera que es feia amb la cuïta de fi, es coïa durant set o huit hores. Al enfomar-lo se deixava a la part de dalt i al mig del forn una cassola envernissada per fora com a senyal. Per veure si ja estava cuit el vernís hom pujava dalt del forn i tirava una rameta encesa pel forat per que il·luminarà el interior del forn. Si s'apreciava que el vernís estava cuit s'apagava i se deixava gelar. Aleshores ja no més calia desenforar-lo, i espolsar i revisar les peces per veure si hi havia alguna envellida. Per esbrinar la seua qualitat es sonaven amb un colpet amb els nus dels dits de la ma, les defectuoses es rebutjaven, i les noves estaven llestes per a vendre-les.

Des dels últims anys de la dècada dels cinquanta, com que es va encarir la ma d'obra en proporció al cost del vernís, se va suprimir la cuïta de bast. Per aquest motiu els peons les envernissaven en tendre. Després es deixaven eixugar unes dos hores més per introduir-les al forn per a coure-les amb una única cuïta que durava unes vint hores. Cap al 1978 va deixar d'utilitzar-se el forn morú i començà a coure's en un forn de gas butà de passatge, motiu pel qual se va perdre el procés tradicional d'enforar i desenforar. Actualment es van col·locant les peces damunt un carro que du uns estants de ferro, que, una vegada plens, s'introdueix dins el forn. D'aquesta forma hi han molt pocs trencaments per que constantment hom pot controlar la temperatura de cocció mitjançant un termò-

metre que du al seu interior. Un altre dels avantatges que té la cocció a butà és que al no haver-hi flama la peça no s'ennegreix, motiu pel qual queda un gènere amb millor presentació i qualitat. Des d'aleshores les peces s'envernissen una vegada seques abans de coure-les.

IV. ELS PRODUCTES

A la peroleria de Vicent Martí, al igual que a altres perolereries d'Alaquàs, es produïen fonamentalment perols i cassoles.

La cassola és un recipient de terra, de boca rodona molt ampla i de poca fondària, que serveix per coure diversos guisats. En quant a la forma les cassoles es distinguien entre plana, fonda, ballera i maret.

La cassola plana té el cul totalment pla i una paret que s'alça uns quants centímetres de forma vertical que culmina en una boca rodona. Aquestes també s'anomenen a l'horta cassoles d'arròs al forn, perquè hom les utilitzava bàsicament per fer aquest tipus de menjar. Les cassoles de cul pla únicament poden utilitzar-se per a coure al forn i no poden posar-se damunt la flama del foguer per que es trenquen.

La cassola fonda té el cul rodó, les parets tenen forma de panxa, i s'acaben en una vora de forma triangular, junt a la qual apareixen dues anses que serveixen d'agafall. Al contrari que ocorre amb la cassola plana, la fonda es pot posar al foc per coure aliments, mentre que si es calfa al forn es trenca. Actualment la vora de les cassoles es fa rodona per evitar que quede un àngul al seu interior i siga més fàcil la seua neteja.

La ballera és una mena de cassola plana amb cul rodó i parets llises, de la mateixa altura que les de la plana, acabades amb una vora rodona sota la qual es col·locava un ansa de fang molt menuda, motiu pel qual els perolers les anomenaven col·loquialment "cassoles del pesiguet". Aquest tipus de cassola s'utilitzava per a coure aliments al foc.

El maret és una cassola de forma hemisfèrica acabada amb una vora rodona i sense anses. Aquesta cassola es podia utilitzar per a coure aliments al foc.

Dins aquestes formes, les cassoles planes són de diverses amplàries de major a menor: de dues lliures (40 cm.), lliura i mitja (37 cm.), lliura (34 cm.), mitjanes (30 cm.), xestanetes (27 cm.), arnadí (24 cm.), anés (20 cm.), arrelador (16-17 cm.), i xicotetes (12-13 cm.). Els tamanys de les cassoles fondes variaven respecte de les planes: lliura i mitja (40 cm. d'amplària), lliura (37 cm.), mitjaneta (34 cm.), xestaneta (30 cm.), arnadí (22 cm.), anés (20 cm.), anelador (16-17 cm.) i xicoteta (12-13 cm.).

El perol és un recipient de fang, de forma aproximadament hemisfèrica, que serveix per a tenir-hi aigua o altre líquid que calga coure al foc. Els perols eren de dues formes: xatos i semifondos. Els xatos tenien les parets rectes que es tancaven amb una corva pronunciada per donar pas a la golilla, junt a la qual s'unien dues anses de fang. Per altra banda els semifondos tenien les parets hemisfèriques i també dues anses.

D'aquests dos models de perols se'n feien de diversos tamanyes d'acord amb l'amplària de la boca: de dos lliures, de lliura i mitja, de lliura, mitjanet, d'olleta, xestanet, d'anés, d'arlador.

A més també es feien d'altres productes amb una menor quantitat com ara xocolateres, xorrets, plats de foc, caparretes, perols per a betlem i betlemets. La xocolalera és un perol de parets altes amb un ansa de fang en forma de mànec provist d'una tapadora amb un forat al mig i serveix per a coure el xocolate i per buidar-lo a la tassa. El xorret és bàsicament un perol semifondo provist d'una sola ansa a un costat, mentre que a l'altre apareix un pitó de fang foradat pel centre per on xorra el líquid que guarda al seu interior. Les caparretes eren una mena de cassoles que servien per agafar ratolins. Es col·locaven boca a baix amb un palet a la punta del qual es col·locava el menjar. Quan el ratolí anava a menjar-se'l queia la cassola i quedava atrapat. El perol per a betlem és una espècie de xocolatera, la paret de la qual apareix retallada en forma de semicircumferència, per a col·locar al seu interior el naixement del betlem. El plat de foc és un plat de fang, amb cul estret i parets molt amples i llises, que servien normalment per tapar les cassoles fondes, motiu pel qual la seua amplària hi coincidia. Els betlemets són perolets i cassoles de reduïdes dimensions que es feien per a tirar-les a les cavalcades de les festes dels pobles.

Amb el pas del temps la peroleria de Vicent Martí ha anat deixant de fer aquesta sèrie d'objectes per la seua escassa utilitat, i hui la producció s'ha especialitzat únicament en cassoles planes i fondes.

V. LA COMERCIALITZACIÓ

La fase final de l'activitat econòmica consisteix en la comercialització del producte. La producció s'emmagatzemava una vegada revisada a una de les cobertes del taller, fins tenir prou càrrega per dur-la a vendre o per servir la comanda. Al taller s'han venut poques peces directament al públic, només per a gent del poble. Vicent Martí distingeix entre anar a vendre i anar a repartir. El primer consistia en anar als mercats ambulants, muntar la parada i vendre a les dones que necessitaven alguna peça. Açò es feia als mercats ambulants de València capital on a més de les mestresses de casa acudien a comprar els majoristes (mercat Central, Russafa, Colom, Pelaio, Sant Sebastià, Rojas Clemente,

Cabanyal, Font de Sant Lluís, Castellar, Oliveral, Pinedo, En Corts, i La Punta) i sobre tot als pobles de dalt de l'Horta com ara Ribarroja, Vilamartxant, Llíria, Pedralba, Bugarra, Gestalgar. Però a partir de la dècada dels trenta fonamentalment va deixar d'anar a vendre a València i es passà a repartir gènere a les tendes, i la venda es quedà reduïda als pobles de dalt de l'Horta.

Repartir consistia a servir a les tendes les encomandes al per major que els feien. Per això cada cert temps un membre de la família (el pare o algun fill) anava per les tendes per fer notes. Ell veia el gènere que feia falta al client i ho apuntava. Com que la forma de pagament era a tornaviatge, habitualment solien pagar-li el gènere que va servir-li la última vegada. I d'ací a uns quinze dies anava el carreter amb el carro i li servia la comanda.

El mitjà de càrrega i de transport per a anar a vendre o repartir la producció era el carro. Es tractava d'un carro normal amb vela, al qual li despenjaven la sorra fins arribar als 25 centímetres del terra per augmentar la seua capacitat. Amb aquesta finalitat davant el canó feien el "sollao", operació que consistia en col·locar una o dues posts damunt les barres fins quasi tocar el cul de l'animal, i es cobria tot rodant amb estores d'espart. Per darrere també eixien aquestes estores uns 25 o trenta centímetres. A l'hora de col·locar les peces separaven les distintes comandes mitjançant sacs, i per protegir les peces dels cops del viatge utilitzaven palla d'arròs.

També hi havien uns altres carros que s'arreglaven més lleugers i duïen el nivell de la sorra dalt de l'eix, però carregaven quasi la meitat menys. Ambdós carros eren els mateixos, doncs l'únic que canviava era la disposició de la sorra.

Per anar a vendre a València eixia de matinada el carreter amb el carro i les dones acudien a l'hora de vendre al mercat amb el tramvia o la tartana. Com que el carro anava a una marxa de quatre o cinc quilometres per hora, quan anaven a vendre als pobles de dalt de l'horta que estaven ben comunicats pel ferrocarril eixia de nit el carreter amb el canó canegat i a l'hora de vendre acudia Vicent Martí agafant el tren. El cobrament de les mercaderies es feia en metàl·lic, excepte els anys de racionament de la postguerra que moltes vegades es canviaven per diversos aliments primaris (ous, sucre, carn, fruita, etc.) que fonamentalment es destinaven a l'autoconsum familiar.

A la dècada dels cinquanta es venia al mateix preu les cassoles planes i les fondes, i la tarifa variava segons el tamany. Els preus aproximats eren els següents: Una cassola de dues lliures valia 30 pessetes, de lliura i mitja 24 pts., d'una lliura 16 pts., la mitjaneta 12 pts., la xestaneta 10 pts., d'arnadí 8 pts, d'arnés 6 pts., arrelador 5 pts. i xicotetes 4 pts.

Actualment la major part de la producció es ven als comerços. Bé poden acudir-ne a la peroleria per aneplegar la comanda, o també els ho pot dur el mateix peroler amb el seu vehicle, directament a la tenda una vegada rebut l'encàrrec.

V. RECURSOS ECONOMICOS COMPLEMENTARIS

A més dels guanys provinents de l'ofici de peroler, la família de Vicent Martí disposava d'una sèrie de recursos complementaris destinats fonamentalment a l'autoconsum. Com a qualsevol casa del poble criaven gallines i conills al corral de l'habitatge. També tenien una porquera on de tant en tant solien criar un porc, encara que no ho feien molt sovint ja que tenien uns cosins carnisers a qui compraven la carn. Les dones eren les encarregades de tenir cura dels animals. També hi tenien alguns bocois per guardar el vi provinent dels seps dels camps on extreien la terra.

A més dels habitatges edificats al taller del carrer de Perolers, en tenien un altre edificat a l'antiga peroleria del carrer d'Els Benlliure. La tipologia d'habitatge és la característica dels pobles de l'horta. Hi havia una entrada de carro al mig amb habitacions encarades. Al corral hi havien quadres per als animals que conduïen els carros, i dalt la casa hi era la cambra on guardaven el ferratge.

VII. LITERATURA POPULAR

Cada poble de la comarca de l'Horta ha estat especialitzat tradicionalment en un tipus de producció artesana: a Aldaia palmitos, a Manises la ceràmica en general, a Alaquàs els perols... Per això hom diu que "Alaquàs és el poble dels perols". Hi ha d'altres dites que fan referència al procés de producció. En aquest sentit diuen que "A Alaquàs es guanyen el menjar pegant patades", al·ludint al treball al torn que es movia amb la força del peu. Però la majoria de dites es fonamenten en el procés característic del treball del peroler de girar la peça i fer de la boca cul: "A Alaquàs fan de la boca cul". Però aquestes dites abunden sobretot en boca dels veïns dels pobles del voltant, atorgant-li un caràcter burlesc.

BIBLIOGRAFIA

ARAZO, M. A.: Artesanos de València. València, Diputación Provincial, 1986.

GARCIA BARBERA, F. et alii: "Dades per a conèixer la nostra indústria artesana a les primeries d'aquest segle" a Quaderns d'investigació d'Alaquàs, 4 (1984). p. 107-136.

ROCA RICART, R.: "El lèxic dels perolers: de quan a Alaquàs de la boca se'n feia cul" a Quaderns d'investigació d'Alaquàs, 13 (1994). p. 7-28.

SANCHIS ALFONSO, J.R.: "El gremio de olleros de Alaquàs" a Quaderns d'investigació d'Alaquàs, 6 (1987). p. 39-53.