

UN RECORD PER A LA PAGESIA

Eines i estris d'una
època oblidada



Carme Subías i Randó

Premi d'Investigació Local de la Vila de Cubelles



UN RECORD PER A LA PAGESIA

Eines i estris d'una
època oblidada



Carme Subías i Randó

Beca d'Investigació Local de la Vila de Cubelles 2003

Carme Subías i Randó

Edita: Ajuntament de Cubelles

Primera edició: abril de 2005

Dipòsit Legal: B-19762-2005

Disseny portada i realització:

Litocrom Preimpressió s.c.p., Cubelles

Foto portada: Josep Bertran Robert

(Corral de l'Almirall, principis anys 60)

Tiratge: 500 exemplars

*Al meu fill, Nàsser
perquè, entre tots els seus tresors,
mantingui viu el seu amor per Cubelles,
el poble que ens va veure arribar un dia,
i que mai voldríem que ens veiés marxar.*

Pròleg

El món de la pagesia ocupa ja un lloc en la bibliografia cubellenca gràcies a la Carme Subías, guardonada amb la Beca d'Investigació Local de l'any 2003. L'autora ha fet un exhaustiu repàs del que fins ben entrada la segona meitat del segle XX havia estat la principal base econòmica del poble. La frase que diu que Cubelles ha viscut sempre d'esquena al mar malgrat estar-hi al costat no és un tòpic, sinó una realitat. La pesca destacava per la seva absència, l'agricultura era l'activitat predominant i els camps de conreu s'estenien ben bé fins a la línia de platja.

L'estudi de la Carme ens descriu unes formes de vida molt diferents a les d'ara i unes tècniques de treball que van anar evolucionant des d'uns procediments rudimentaris basats en la força manual i la tracció animal fins a arribar a una mecanització que hauria d'influir positivament en el conreu i, per extensió, en la qualitat de vida de la gent del camp. El feixuc treball diari del pagès queda perfectament reflectit en aquestes pàgines, començant pel moment de guarnir l'animal i enganxar-lo al carro -tot un cerimonial-, abans que sortís el sol, passant per la dura i carregosa jornada al tros i acabant amb el retorn a casa, quan ja era una altra vegada fosc.

Les diferents tasques segons l'època de l'any constitueixen un altre dels aspectes interessants d'aquest llibre. Dintre del calendari de pagès, que es podria dir que comença a la tardor i es reparteix dintre les quatre estacions anuals, hi ha un apartat preferent per la verema, cosa que no és d'estranyar si tenim en compte que la vinya ocupava la major part de les terres de conreu i, per tant, la producció del vi representava la principal font de subsistència de la pagesia. Del tombant dels anys cinquanta als seixanta, essent jo un marrec, un dels millors i més entranyables records que guardo d'aquella Cubelles gairebé idíl·lica -des de la perspectiva del temps la veig així, potser em guanya la nostàlgia però no hi puc fer més- va destinat als xafogosos dies del mes de setembre en què el poble vivia una animació extraordinària, des de matí fins a la nit. El constant anar i venir dels carros carregats amb les portadores, la trepitjada de raïm als cups, les tertúlies que es generaven arreu a l'hora de relaxar-se i prendre la fresca després de l'esgotadora jornada, tot formava part d'un univers que ha deixat d'existir. Havent sopat es creava un clima especial amb el bullici dels infants jugant pels carrers, la remor dels veremadors forans concentrats a l'anomenat pedrís de missa i el fer petar la xerrada de la gent asseguda davant de les cases. La relació ciutadana era intensa, plena de vida.

L'època del segar i el batre mereix, per la seva banda, una dedicació especial en aquest llibre -el blat, la civada i l'ordi també havien tingut la seva rellevància-, així com les feines de casa que realitzaven les dones i que estaven relacionades moltes d'elles amb l'activitat agrària. I penso que ha estat una bona idea complementar tot el procés d'investigació amb una descripció de les eines i estris del camp a més d'un extens vocabulari de pagès, una autèntica riquesa de paraules moltes de les quals s'estan perdent, al menys a les nostres contrades, a causa de la davallada que ha experimentat l'agricultura.

Si bé tots aquests aspectes són comuns a la majoria de pobles rurals, les fonts orals consultades per la Carme li han permès palesar les especificitats de Cubelles tot aportant una sèrie de dades sobre els principals conreus, els corrals, les masies, les

vaqueries, la ramaderia, l'aparició de la primera màquina de segar, promoguda des de la Cooperativa la Salvadora, o el règim d'explotació de la terra. Dins la pinzellada històrica sobre la vila hi ha referència a les dues cooperatives que hi van haver abans de la Guerra Civil i al sindicat que es va crear després del traumàtic conflicte, a l'escorxador municipal, a les fresqueres que servien per conservar el menjar abans de la implantació de les neveres.

El treball es tanca amb una referència als pagesos d'avui en dia, testimonis d'una època que a la nostra vila, com a tants pobles costaners, ha passat pràcticament a la història en nom d'un malentès progrés que ha anat transformant, de manera exagerada, les zones agrícoles en espais urbans que han afavorit els negocis immobiliaris. El meu, el nostre, admirat Joan Roig i Piera ja preveia el que després ha succeït en un article titulat *Cubelles transformada* aparegut en el programa de la Festa Major de 1964, en plena era del "boom" turístic: "...Vol de corbs, com nuvolots de gropada, giravolten per l'espai...Mercaders, cuita-corrents, esmicolen el terme, l'adineren i el venen a bocins. Els pagesos, esmaperduts, desapareixen, la indústria dorm, encara, es perd aquella rancior característica, aquell tipisme llegendari, es malmeten records fins avui conservats, el pic i la paleta han substituït la rella i l'aixada..."

Deixant de banda tot això vull constatar, per últim, que des que el 1989 es va instaurar el Premi Vila de Cubelles d'Investigació Local, rellevat l'any 2000 per l'actual Beca d'Investigació Local, han aparegut estudis de diversa índole, però ningú s'havia centrat en el món de la pagesia de Cubelles. I vet ací que ha hagut de ser una persona ben allunyada de la vida rural i sense cap mena de vinculació amb ella la que s'ha decidit a fer-ho.

Carme Subías, nascuda a Barcelona el 1961, es va convertir en cubellenca fa deu anys, però des de molt jove ja venia amb la seva família a passar els caps de setmana i les vacances a la nostra vila. Aquesta dona que rarament deixa de somriure, cosa que sempre és d'agrair, viu ara plenament identificada amb la dinàmica associativa del poble. Membre activa de l'Agrupació de Balls Populars -va amb la colla de timbalers- i del Grup d'Estudis Cubellencs Amics del Castell -en forma part d'una de les seves comissions de treball-, la Carme és una apassionada de l'art i de la història. Empesa pel seu esperit autodidacta, actualment conrea la pintura i ha furgat en el passat de la nostra vila per oferir-nos aquest treball que d'ara en endavant serà una imprescindible eina de consulta a part de servir, com ella mateixa explica en la presentació, com a homenatge a la pagesia cubellenca.

La seva actitud és, sens dubte, un bell exemple d'estima i d'integració al poble que ha triat per viure.

Joan Vidal i Urpí

En un temps més enllà dels nostres records, la mà dels primers pobladors, amb la destraf fendint, s'obria pas entre les boscúries i malesa dominants, i en aquell indret salvatge i feréstec, cobert d'un verd blau fosc, descobriren el tresor desconegut d'una terra verge i prolífica. Aquests homes, plens d'alè i d'esperança, a cops d'arpiots i d'aixada, començaven el conreu de les maresmes, planes i muntanyes i convertiren el camp de Cubelles en un verger encantador que s'estenia des del Torrent de la Pastera fins al Foix, i des de les fines sorres de la Mar Llatina fins als peus de la Talaia.

Cubelles agrícola

Joan del Molí agost del 1955

Presentació

Aquest llibre que ara teniu a les vostres mans no és més que un petit recull del que ha representat la pagesia per al nostre poble en l'últim segle. Per a alguns esdevindrà records d'una època que als ulls sembla llunyana però que si aprofundim en la història, només ens separen uns quants anys.

Pels més joves, els que no han conegut el món rural, tindran l'oportunitat de conèixer una mica com era la vida al nostre poble des de l'inici del segle XX fins no fa gaires anys.

Els canvis socials i econòmics que han anat succeint al llarg d'aquest segle han estat força significatius per a la nostra societat, però han estat els darrers quaranta anys on hem vist com el progrés avançava sense parar transformant el nostre entorn, la nostra manera de viure, els treballs quotidians, els costums, en definitiva, les persones.

No podem imaginar viure a casa amb llum d'oli o de carbur, o només tenir llum elèctrica en algunes habitacions, haver de treure l'aigua del pou per beure o fregar, no tenir bany, i per poder rentar-nos, haver d'escalfar aigua; cuinar amb el foc a terra, amb fogons de carbó o amb l'anomenada cuina econòmica, que va ser present a les llars durant molt anys; rentar la roba al safareig o anar a trucar per telèfon a la centraleta local.

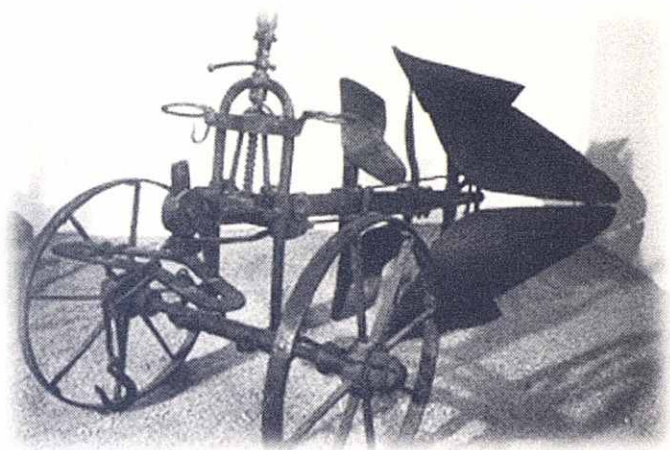
Tot això va ser imprescindible en el passat i ara forma part del record més domèstic i quotidià de les persones grans de Cubelles.

El meu desig no va més enllà d'haver contribuït a recuperar d'alguna manera una forma de viure, recollint informació, tant documental com oral, de totes aquelles persones que encara avui en dia hi són i recorden aquells temps, i preservar aquests valors històrics que són, en definitiva, la història del nostre poble.

Que serveixi també d'homenatge a tots aquells, homes i dones pagesos, que han treballat la terra, així com als que encara avui ho continuen fent.

Carme Subías i Randó

Cubelles, desembre 2003

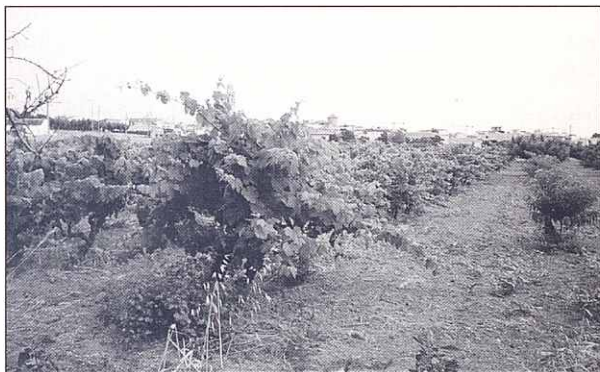


Introducció

Durant el segle XIX, l'agricultura catalana va continuar el procés d'especialització de la viticultura. La fabricació i exportació de vins i aiguardents va fer que el cultiu de la vinya s'estengués per moltes comarques, entre elles el Garraf. Aquest avenç de la vinya es va veure especialment potenciat quan, cap a l'any 1860, les vinyes franceses van començar a patir la plaga de la fil·loxera, un insecte procedent d'Amèrica, que atacava les arrels dels ceps i en provocava la mort.

Aleshores la producció vinícola de França va disminuir i les exportacions catalanes van començar a créixer. Fins i tot en terres poc productives, els elevats preus assolits pel vi feien rendible plantar vinya.

Les advertències de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, agrupació de propietaris agraris, que preveïen l'arribada de la fil·loxera a Catalunya, no van poder evitar els estralls causats per aquest insecte als ceps catalans a partir de 1879. Després de moltes recerques, la solució es va trobar en la replantació de les vinyes amb uns ceps nous, d'origen americà, immunes a la plaga, però que es conreaven de diferent manera, és a dir, fins al cap d'un o dos anys no s'havien d'empeltar perquè donessin fruit. Això va provocar que durant la primera dècada del segle XX no hi hagués gaire producció de vi.



Camps de vinyes

La fil·loxera no solament va arruïnar molts productors, i va reduir de manera important la superfície dedicada a la vinya, sinó que va evidenciar els problemes jurídics vinculats a la rabassa morta, un contracte de conreu utilitzat sobretot a les zones vitícoles de Catalunya, i també a les nostres terres, on els pagesos tenien el domini útil fins que el cep es moria i els amos, el domini directe sobre la terra. Això significava l'arrendament d'un tros de terra per a conrear-hi vinya, amb la condició que el contracte quedava exhaurit en haver mort dos terços dels primers ceps plantats.

Com que a causa de la fil·loxera els ceps havien mort, els propietaris van considerar els contractes extingits, cosa que va provocar una llarga lluita dels pagesos, que qüestionaven la propietat de la vinya. Finalment, a les darreries del segle XIX, es

va acordar permetre la continuïtat dels conreadors, però no sota el règim de rabassa morta, sinó mitjançant un nou contracte temporal, normalment de renovació automàtica, que no qüestionava el dret del propietari.

Aquesta greu crisi agrària de finals de segle va repercutir també, de manera directa, en la nostra terra, on els problemes van ser els mateixos i els pagesos van haver de treballar de valent per tirar endavant.

Molts d'ells, en veure que els amos ja no tenien el mateix interès per les propietats, ja que la majoria provenien de Barcelona, van anar comprant de mica en mica trossos de terra d'un jornal per conrear altres productes bàsics que ajudessin a l'economia familiar.

D'aquesta manera va començar el que nosaltres coneixem com la pagesia a casa nostra. És el que recorden els nostres pares i avis, el treball de pagès, el que ha perdurat durant molts anys i fins la seva desaparició.

Tot i que molts pagesos van dedicar-se a conrear les terres com a únic mitjà de subsistència, alguns d'ells van preferir treballar en feines alternatives, com la de la construcció del pantà de Foix, que fou inaugurat l'any 1928, o més tard, cap als anys quaranta, els canals de rec que es van fer per abastar els camps d'horta.

D'altres també es van poder afavorir treballant en l'ampliació de les vies del ferrocarril, al seu pas per Cubelles.

També durant els anys trenta va ser molt habitual que alguns joves pagesos aprofitessin uns mesos a l'any per anar a treballar com a collidors de fruites i verdures a les hortes del Prat de Llobregat.

El transcurs de la guerra i postguerra va comportar el patiment de moltes famílies, i l'economia se'n va ressentir, tot i que no va faltar el menjar, va ser una època marcada per la dificultat per treballar i la falta de recursos.

Les conseqüències de la guerra civil espanyola i la demanda de mà d'obra, com a resultat del creixement de les indústries, foren uns factors claus en el que podem qualificar com l'inici de l'abandó de la pagesia al nostre poble. Aquests fets van provocar que molts pagesos cubellencs deixessin el treball al camp per incorporar-se a empreses de la població veïna de Vilanova i la Geltrú, com la coneguda Pirelli, Fundiciones Industriales S.A. o d'altres.

La pagesia va deixar de ser aleshores l'únic mitjà per tirar endavant una casa; el treball del camp ja no donava per viure, però tot i així, els que tenien alguna terra, que eren gairebé la majoria, encara van seguir conreant-la durant un quants anys més, principalment amb verdures, fruita i hortalisses. Això era un bon ajut per a l'economia diària, i més quan es va començar a vendre directament des de casa, principalment durant l'estiu, aprofitant l'estada dels primers estiuejants.

L'agricultura entrà així en un greu retrocés, reduint cada cop més la seva extensió de conreus fins al dia d'avui en què podem dir que la pagesia, com a tal, ha desaparegut.

Cubelles ha anat transformant la seva fesomia agrícola per una altra més urbana. Mica en mica, hem anat veient com on hi havia camps o vinyes, ara és una part més del nucli urbà; conreus d'ametllers o fruiters són ara urbanitzacions per a segones

Cubelles: Una mica d'història

Cubelles, municipi a la vora del mar, a l'esquerra del riu Foix, de clima temperat i saludable, tenia a principis de segle una població de només 895 habitants. El nucli estava format al voltant de la plaça de la Vila i l'església. Els carrers principals eren el carrer Major, el carrer de Sant Antoni, que venia de Vilanova, i el camí de l'Arboç (actualment Jacint Verdaguer). Aquest passava pel Molí de la Palma, Mas Trader, l'actual camí de Costa Cunit, fins a Trenca-roques -lloc de parada i descans habitual de traginers i recaders-, i arribava a aquella població de l'Alt Penedès. La resta, eren petites travessies que anaven a parar a carrers més grans, com el carrer del Mig, o el del Rec, on hi havia el safareig públic, i tots ells estaven envoltats de camps i vinyes que s'estenien fins a tocar a mar.

El poble comptava, des de feia pocs anys, amb l'estació de trens. Concretament des del 1883, any en què es va acabar de construir la línia del ferrocarril. També passava una carretera anomenada de tercer ordre que anava des de Barcelona a Calafell. Disposava també d'un destacament de carrabiners i carruatges per anar a Vilanova.

La gent vivia de l'agricultura i la ramaderia. Les terres més fèrtils es concentraven de la carretera cap a mar. S'alternava entre secà i horta. Segons diuen, tot creixia i sense regar. Les arrels de les plantes trobaven de seguida el punt humit de l'aigua del mar. Es collien melons, síndries, patates, vinya i cereals. A l'estiu, s'arribaven a tragar centenars de carros de boc que, plens de sorra seca i neta de la platja, s'abocaven damunt la terra i es barrejava. Un cop llaurada, aquesta quedava ben flonja.

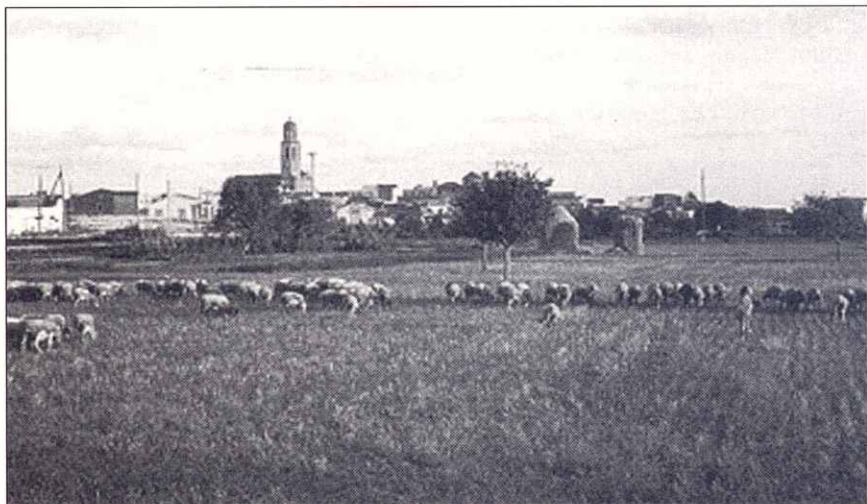


El ramat d'en Pep Garvat davant de casa seva al carrer d'en Víctor Balaguer. Any 1939

Totes les cases disposaven d'un corral amb porcs, gallines, conills, ànecs. Això garantia, per una banda, la carn i els productes per a l'adob del camp derivats del consum de casa.

Així mateix, podem dir que eren moltes les cases que disposaven també d'una o dues cabres per al consum familiar. Els pagesos expliquen, com a anècdota, que cada dia al matí es portaven les cabres al corral perquè sortissin amb el ramat a pasturar, però al vespre, en arribar a l'entrada del poble, les cabres sabien tornar soles a casa. Si trobaven la porta tancada, esperaven al carrer fins que algú els la obrís.

A Cubelles, es pot dir que sempre hi ha hagut ramats de cabres i ovelles. Durant el passat segle, tenim constància dels corrals de Ca la Pauleta o Cal Peret Matildo (potser un dels més antics) situat al carrer de Víctor Balaguer, on actualment es troba el Cellar del Porró. Just al costat, on durant molts anys hi ha hagut l'adrogueria de la família Dalmau, hi havia el corral d'en Josep Fontanals, conegut pel Pep Garvat, i just davant, on hi ha la peixateria Amat, el de l'anomenat Pastor Xic, de la família Santacana, que va arribar a Cubelles a meitat de segle. En aquell temps era tal el nombre d'ovelles i cabres que hi havia en aquest tram del carrer de Víctor Balaguer, que es comentava, com a anècdota, que hi havia quatre ramats en lloc de tres: tres eren de cabres i ovelles i un, de mosques.

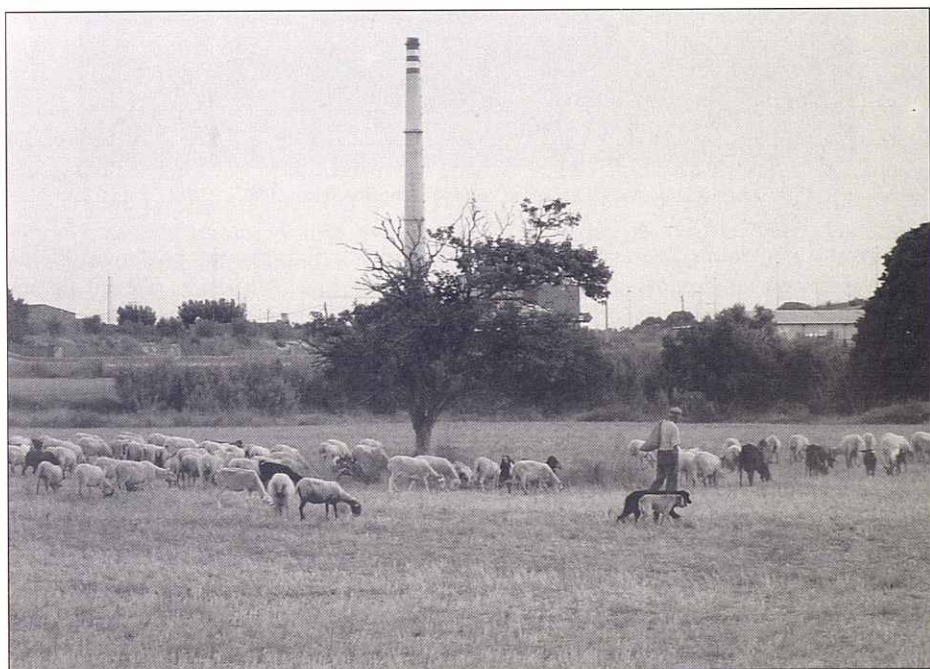


Ovelles als camps de sembrat davant del Molí de la Palma

També se sap que hi va haver un ramat de cabres al carrer de la Soledat. Els més recents i, per tant, més coneguts han estat els corrals de Cal Rulit, situat davant la plaça de Melcior Güell, on hi ha ara un taller mecànic, i el de Ca la Tona, que en un principi va estar situat al mateix lloc on hi havia el del Pastor Xic, al carrer de Víctor Balaguer, però que més endavant és va traslladar al carrer Nou, on hi havia la vaqueria propietat també de la família. Els propietaris del Molí de la Palma també disposaven d'un corral de bestiar.

Fins ben entrada la dècada dels noranta, aquest corral va ser utilitzat per ramats procedents dels Pirineus, que passaven els hiverns pasturant a les nostres terres. Aquest, però, no ha estat un cas excepcional, sinó un fet habitual a casa nostra. Un pagès encara recorda que, just al començament del camí que va cap el cementiri, a la banda esquerra, hi ha un edifici que antigament va ser un corral de milocaires. Aquest nom esdevé d'una raça d'ovella originària dels Pirineus, on la ramaderia era transhumant. A l'hivern, aquests pastors baixaven a les terres més calentes, buscant pastures, fins a l'arribada del bon temps, en què tornaven a les muntanyes. La part baixa d'aquesta casa servia per guardar de nit els ramats mentre que el pis de dalt era utilitzat pels pastors.

Aquesta referència a la ramaderia a Cubelles ens semblaria únicament una dada més a tenir en compte a l'hora de precisar tot el temps transcorregut, si no fos perquè, cada dia, els que ho sabem, podem contemplar al voltant del nostre municipi el ramat (actualment d'unes tres-centes ovelles), de l'Amador Villalta, últim pastor que encara exerceix un ofici gairebé oblidat en el nostre entorn. Observant aquest ramat d'ovelles, pasturant a les rodalies, prop de la riera o bé als camps, enguany erms, davant del Molí de la Palma, podem tenir una visió ben significativa d'aquesta activitat tradicional, dins el món rural, del que ha estat, del que ha representat i del per què de la seva desaparició.



Amador Villalta, l'últim pastor a casa nostra

Cal tenir en compte les dues vaqueries importants que es recorden i on la gent anava a comprar la llet diàriament, una, la de Joan Avinyó Socias (Cal Xicarró), que tenia les vaques on hi ha actualment la Caixa Penedès, però que despatxava la llet des de casa seva, situada on ara hi ha l'Ajuntament abans de fer l'ampliació, i l'altra, la de Joan Amorós Solé, que va començar cap als anys quaranta i que després va continuar el seu fill fins a finals de 1996, any en què va tancar portes definitivament. Tenia vuit vaques i una producció anual d'uns dos mil litres. Així mateix, em consta que a les masies de Cal Granell, Cal Baró, el Molí de l'Estaper i el Molí de la Palma, també hi tenien vaques.



Aquestes lleteres es van utilitzar fins l'any 1996

Durant anys, molts d'aquests pagesos van vendre la llet fora del nostre municipi. Diàriament es baixaven les lleteres en un carretó fins a l'estació per tal de ser facturades en el primer tren del matí. Va ser una època en què el tràfic de mercaderies va adquirir una rellevant importància ja que, gràcies a aquest mitjà de transport, molts pagesos van poder vendre els seus productes fora del municipi. En aquell temps (dècada dels trenta), Joaquim Pineda Soriano era el cap de facturació de l'estació de Cubelles, i al llarg de molts anys va intervenir i autoritzar la sortida de productes tan diversos com ara bestiar, garrofes, melons, síndries. També el vi es venia fora del municipi. En "Paxito" Safons i en Pere Vidal eren comerciants. Feien arribar les portadores amb el vi fins al lloc on hi havia l'antic magatzem. Allà estaven col·locats uns vagons especials anomenats per la seva forma "tines". Una vegada disposat tot, i amb l'ajut d'una bomba de trascolar es trasbalsava el vi dins de les tines. Inicialment, aquestes eren de fusta, però més endavant, a partir dels anys cinquanta, van passar a ser cisternes metàl·liques.

D'altra banda, entre els anys 1930 i 1933, van sortir vagons sencers de sacs de patates primerenques amb destí final a Londres.

L'escorxador també formava part de la vida econòmica del poble. Estava situat al carrer Nou, davant de la plaça del Mercat. En l'actualitat és un magatzem propietat de l'Ajuntament. Allà es mataven, normalment, porcs i xais.

Entre els anys vint i trenta hi va haver carnisseries al carrer Major i al carrer del Mig. Més endavant, les botigues de queviures de la Rosario Cibiach i de la Balbina Armengol també despatxaven carn. La gent, però, hi portava el porc quan era el temps de la matança. Amb el transcurs dels anys es van anar imposant una sèrie de normatives i controls sanitaris que van impedir que es pogués continuar matant animals i, en conseqüència, aquesta activitat va desaparèixer.

Les premses de vi i oli també van ser presents a Cubelles durant el segle passat. Hi ha constància que n'hi va haver una al carrer del Mig, feia cantonada amb l'actual carrer de Joan Borrell i anava fins a tocar del carrer de l'Església. Va estar en funcionament aproximadament els primers vint anys de segle.

Més tard, cal esmentar les dues que van estar al capdavant durant els anys en què la vinya va tenir un lloc força representatiu a la nostra vila, la que va pertànyer a la família Safons, corredors de vi, i que estava situada, venint per la carretera des de Vilanova, just a l'alçada del carrer de l'Estació. Els carros carregats de portadores tenien l'entrada pel carrer de l'Estació tot i que es podia accedir també des de la carretera. L'altra era propietat de Pere Vidal Soler, i es trobava al carrer de Joan Pedro i Roig. També es va dedicar al comerç del vi fins gairebé a finals de la dècada dels quaranta.

En relació als molins, però, no tenim notícies que cap dels situats al terme de Cubelles funcionessin al llarg del passat segle. Tots ells van anar desapareixent o deixant de fer les funcions pròpies, per a convertir-se en masies o cases particulars, començant pel molí d'en Cucurella, situat a peu de carretera direcció l'Arboç, i que va ser enderrocat l'any 1970; el molí del Salze, avui dia convertit en masia i situat al costat del riu Foix, en un punt d'enllaç entre el camí d'accés a les urbanitzacions de Mas Trader, Les Estoreres i Ricreu i el poble; el molí Nou, que sembla probablement, com el seu nom indica, el més modern de tot el terme, és des de 1997, residència particular; el molí de l'Estaper, avui masia propietat de la família Carreras; el molí de l'Anton o de la Palma, molt a prop del poble, i el molí de Baix, que es trobava a la riba del riu Foix, per sota de la carretera i del que únicament es conserva el topònim.

D'altra banda, els dos pous públics que es van conservar durant molts anys també van desaparèixer. L'anomenat Pou del Comú fou l'últim, en quedar tapat dins la casa que es va construir a la plaça de Melcior Güell, cantonada amb el carrer Nou. El Pou de les Ànimes es trobava més o menys entre els números 23-25 del carrer de Víctor Balaguer.

També cal dir que en el primer quart de segle les comunicacions eren molt pobres. La ràdio, i algun que altre diari, constituïen l'única possibilitat d'obtenir notícies de l'exterior.

El telèfon no estava a l'abast de les persones. De fet, fins ben entrats els anys cinquanta, no va començar a ser present a les cases. L'any 1952 hi havia només sis particulars que tenien telèfons.

Quan es volia fer alguna trucada, s'havia d'anar personalment a la centraleta de telèfons i sol·licitar-la.

La primera centraleta va ser la de Cal Roca, situada a la part de baix del carrer de l'Església, cantonada al carrer del Mig. Posteriorment, es va traslladar al carrer Major, on hi ha ara el bar La Salseta, amb la Teresina Albet, i més tard, cap a l'any 1969 va passar a mans de la família Martí Masip, al número 3 del carrer de la Pau. Aquesta centraleta va funcionar fins a l'any 1976, any en què va passar a ser automàtica.

Les línies eren tan rudimentàries que, de vegades, s'havia d'esperar una bona estona per poder parlar. Si la trucada era fora de la província, aleshores, se'n deia demanar una "conferència". Aquesta trucada podia trigar hores a fer-se.

No sabem del cert quant de temps, però, durant molts anys hi va haver dos únics forns de pa. Un era situat a la plaça de la Font i l'altre, al carrer de Colom, davant mateix de la plaça de Balmes. Aquest últim era, a més, propietari d'un petit molí, situat més avall del carrer Nou, cantonada amb l'actual carrer de Jacint Verdaguer, que funcionava amb electricitat i que s'utilitzava per a moldre grans, com ara blat, ordi o morenc i garrofes per alimentar al bestiar.

També als anys seixanta van començar a entrar en funcionament diverses granges de pollastres. Una d'elles complementava l'aviram amb la cria de porcs. Amb el temps, aquesta granja va anar ampliant la seva capacitat fins a tenir setanta truges i uns cinc-cents porcs per engreixar. Finalment, cap a l'any 1996, després d'haver patit diversos robatoris, va decidir tancar.



Masia de Cal Granell

Capítol I

LA VIDA DEL PAGÈS

La vida del pagès ha estat sempre molt dura i a la vegada condicionada per la climatologia.

L'any que les collites eren bones, el pagès reservava una part del gra per poder vendre'l en cas que l'any següent fos dolent per al camp.

El treball, tradicionalment, era manual. Com a molt es tenia l'ajut de la força animal per feines com ara llaurar, tragar productes i altres treballs específics. Les tècniques i els procediments que es feien servir també eren artesans i s'aprenien amb l'ús o bé la intuïció, i es transmetien de pares a fills.



Camp d'ordi

L'agricultura, es basava en els conreus de cereals (blat i ordi), llegums (cigrons, fesols), garrofers, ametllers, oliveres, fruiters i horta, principalment, però el més important va ser la vinya, ja que el comerç del vi es va poder portar a terme, durant molts anys, gràcies al ferrocarril.

Tot i tenint en compte la crisi agrària de finals del segle XIX, els anys de la guerra civil espanyola i després els de la postguerra, la vinya a Cubelles va anar agafant impuls fins a ser considerada tant o més important que el conreu de cereals.

Però tornem al principi, en la manera com ha estat la vida d'una família de pagès.

Sabem que les terres que es conreaven al nostre municipi pertanyien només a uns pocs propietaris. El règim d'explotació de la terra era el de parcel·laria. És a dir, el pagès conreava les terres, de les quals no n'era el propietari. Aportava el seu treball i el de la família a canvi d'una participació en els fruits, normalment vinya i cereals.

El repartiment, però, era sempre en benefici del propietari que, en el cas del vi,

es quedava la meitat. Si es tractava de cereals, llavors era una tercera part. L'amo de les terres pagava els adobs que eren necessaris per la vinya: el sulfat de coure i el sofre. Tot i així, la seva posició econòmica era més que benestant, ja que vivien únicament de renda.

Sense arribar mai a ser propietaris de les terres que conreava, el pagès, amb els anys, adquiria un vincle de possessió, ja que generalment el dret de parceria passava de pares a fills.

També hi havia pagesos que feien de masovers, és a dir treballaven i vivien amb la família al mateix mas (com per exemple, els del Mas Xinxola, els del Mas Trader, Can Travé o els del Molí de la Palma).

Poc a poc, la posició del pagès va anar millorant a l'hora de fer els repartiments, ja que els propietaris van començar a tenir por perquè els seus treballadors cada vegada estaven més units i no estaven d'acord amb els abusos dels seus amos.

Per altra banda, tot i que no eren els propietaris de les terres, quan arribava el temps de més feina, havien de llogar temporers per treballar, i el fet que fossin pocs o molts sempre anava en funció de la grandària del camp que s'havia de segar, del raïm que s'havia de collir, etc.

A Cubelles, tots els pagesos tenien un tros de terra, què ells anomenaven "jornal", mesura de superfície equivalent a uns 3.333 metres quadrats aproximats. De la mateixa manera es considerava que era el treball que una persona podia realitzar en un dia. Els diumenges, aprofitaven per a conrear-lo i plantar patates, verdures i hortalisses. També hi tenien algun arbre fruïter o ametller, garrofers i oliveres. Els horts solien tenir un pou o una bassa per al rec de les plantes. Més endavant, amb la construcció dels canals de rec, del Pantà de Foix, als anys quaranta, es van guanyar terres de regadiu i es va anar plantant més horta.

Un dels problemes principals que tenien els nostres pagesos eren els adobs. Per a nodrir els camps, generalment, s'utilitzava la bassa de la comuna i el fem.

El femer, present a totes les cases, es feia amb els excrements dels animals i tota la brossa del menjar. El bestiar de què es disposava femava poc i de vegades no n'hi havia prou per fertilitzar el sòl, així que calia recórrer a l'adob vegetal mitjançant els formiguers. Per a fer aquests, els pagesos recollien brossa vegetal de la muntanya (fulles, branques, herbatge), en feien munts al camp, els cobrien de terra i els cremaven. Després, la terra cuita i les cendres barrejades eren escampades pel camp i constituïen un bon adob.

Durant uns anys es va arribar a comprar-lo fora del poble. De tant en tant arribaven de Barcelona vagonets de tren carregats de fems. Els pagesos anaven a carregar el carro a l'estació, i el portaven directament als camps.

Va ser molt lenta la introducció dels adobs químics.

Al principi, es feia servir una barreja a parts iguals de sulfat amònic, potassa i superfosfat de calç. El pagès, però, es va mostrar una mica reticent, al principi, ja que no creia que això fos bo per la terra.

La vida del pagès anava passant de manera rutinària. Cada estació representava unes feines concretes que s'anaven repetint any rera any.

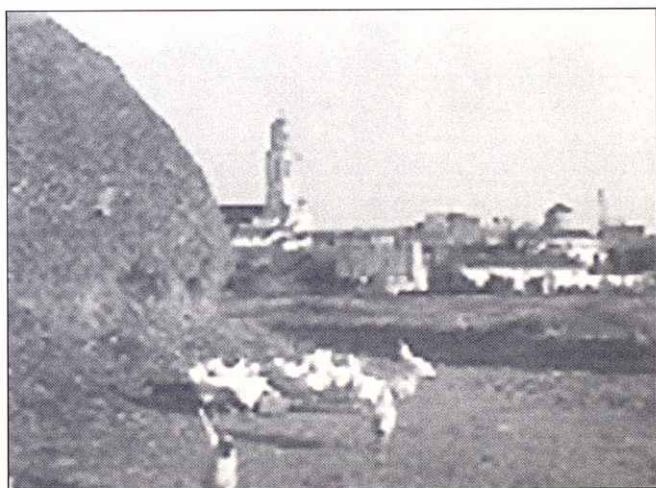
Tot i així, molts d'ells asseguren que la gent era feliç amb el que tenia i que mai no els va faltar menjar.

Els pagesos, però, només feien dos collites importants al cap de l'any, la del blat i la del vi. Els diners no circulaven. Així, quan s'anava a la botiga a comprar, expliquen els pagesos que els hi anotaven en una llibreta el que s'anaven portant. Quan es venia el blat o el vi, un cop es pagava la part que li corresponia a l'amo, es liquidaven els deutes de tot el que havien comprat.

Els intercanvis, d'altra banda, van ésser també una forma habitual a l'hora de proveir-se d'aliments, principalment durant els anys de la guerra civil, en què els diners escassejaven. Al forn, per exemple, es portava un sac de farina a canvi d'una quantitat de quilos de pa. Tanmateix es feia amb els animals de casa. L'aviram servia per a la despesa, però també es venia al mercat o fins i tot s'intercanviava a la botiga per altres productes com ara bacallà, arengades o pasta de sopa.

En la segona dècada de segle, i per poder millorar la situació del pagès, es van formar dues cooperatives. Una, La Salvadora, es va obrir per primera vegada en una casa situada al carrer que actualment porta el nom d'Abdon Almirall i després es traslladà al carrer de Colom, on ara hi ha el Casal de Cultura. L'altra, l'Aliança, es trobava a l'edifici que seria conegut amb el nom del Sindicat, a l'actual carrer de Joan Roig i Piera. Allà es podia adquirir tot el que calia per al camp, adobs i llavors, així com també altres productes bàsics, a preus molt assequibles.

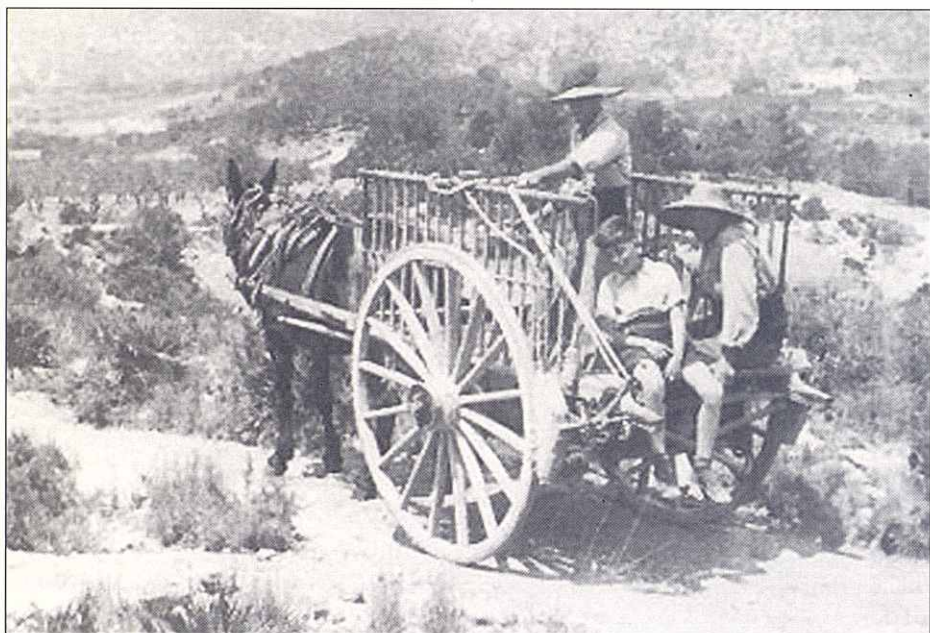
Aquestes cooperatives tenien establerts uns horaris per atendre el personal i en elles hi treballaven de forma voluntària i sense retribució els mateixos pagesos. Totes dues van desaparèixer durant la guerra.



Els corral·ls eren presents a totes les cases

El treball diari

En les tasques del món rural hi participava tota la família, homes, dones i nens. La jornada de treball començava molt aviat. A l'estiu, sovint eren les tres o les quatre del matí. S'havia d'arribar al tros abans de la sortida del sol, per poder començar a treballar amb la frescor. Un cop el sol escalfava de valent, la feina es feia més feixuga i els animals ja no rendien tant. Abans de sortir, però, la mare preparava el "senatxo" amb l'esmorzar i el dinar. En ocasions, si el tros on eren treballant no era lluny, s'anava a dinar a casa.



Família Miró: Avi, pare i fill (l'Albert). Corral d'en Cona, a mitjan segle XX

El pare començava per carregar el carro, amb el menjar i l'aigua, que generalment es portava en una espècie de cànir de fusta anomenat "buiol". També disposava les eines que s'havien de fer servir per aquell dia. Així mateix, les bèsties, que podien ser mules o matxos, es treien de l'estable al carrer i es guarnien per tal d'enganxar-les al carro.

Aquesta era una feina laboriosa per la quantitat d'estris que es necessitaven i que en la major part de les cases es feia al carrer, ja que les entrades eren petites i no s'hi cabia. Es començava per la capçana, després es col·locava el collar, seguidament el bastet i després els reculants. Hem de tenir en compte que cadascun d'aquests estris es lligaven o bé al cos de l'animal o bé a altres guarniments, mitjançant argolles, sivelles o brides.

Els carros, però, es guardaven sempre dintre de les cases. Es tenia molta cura d'ells perquè eren una eina imprescindible.

Després, un cop tot era llest, es posaven en marxa cap al tros.

Les feines eren variades i molt dures, ja que la força física era necessària en quasi totes elles.

Durant el dia, es feien diverses parades per fer beguda o menjar. També els animals havien de descansar, beure aigua i menjar, per la qual cosa s'omplia el morralet amb palla i se'ls penjava al morro.

La jornada de treball al camp acabava quan es començava a fer fosc. En tornar a casa, la feina es repetia. Es desenganxaven les bèsties, se'ls treia els guarniments i es tornaven a entrar a l'estable, al mateix temps que se'ls posava la palla a la menjadora amb una bona ració d'ordi. Normalment, dins la menjadora sempre hi havia una bola gran de sal que els animals llepaven de manera que els feia menjar més a gust. Després d'això ja es podia anar a sopar.

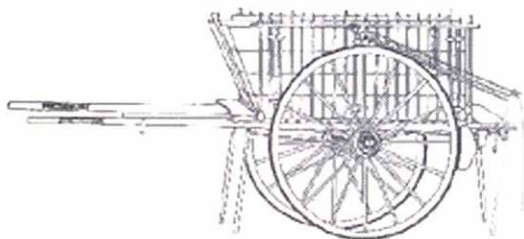
La família, que en la major part de les cases també agrupava els avis, que podien ser tant per part de pare com de mare, es reunia plegada a la taula per fer l'últim àpat del dia. Generalment consistia en un plat de sopa que podia ser de farigola amb un ou dins o de patates i ceba i després verdura amb un tros d'arengada. Després de sopar, les tertúlies entorn el foc a terra donaven per finalitzada la jornada de treball. L'endemà havien de tornar a matinar.

Els carros

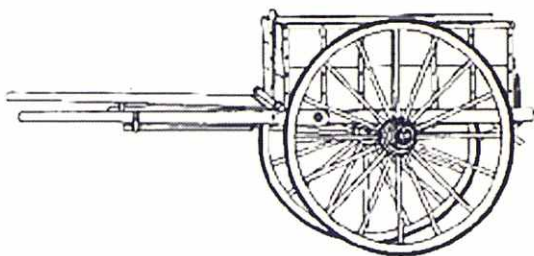


Carro a la porta de casa

Els carros van ser l'únic mitjà de transport durant molts anys. N'hi havia de molts tipus, tots ells adaptats a les diferents feines i classes de transport.

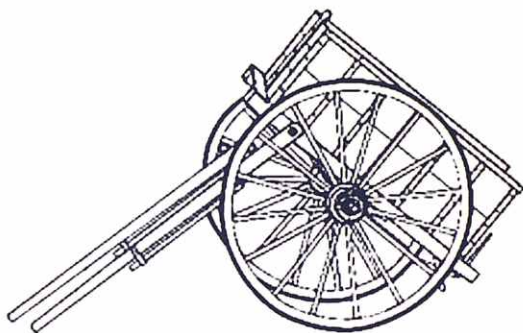


Carro empostissat

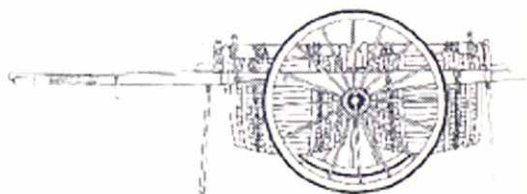


Carro de trabuc

Aquest tipus de carro permetia que es pogués abocar la càrrega sense haver de desenganxar l'animal.

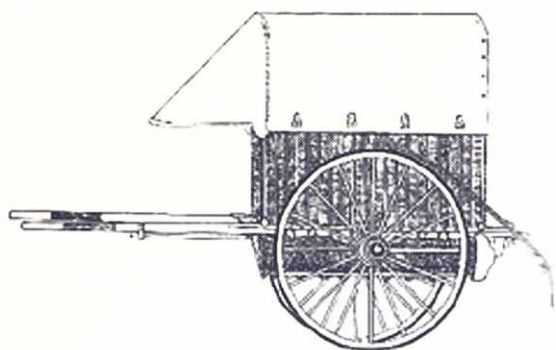


Carro de trabuc abocat



Carro de torn

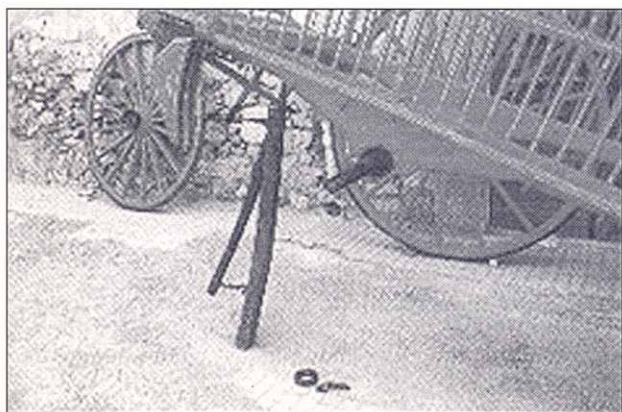
Aquest carro es feia servir per a tragar bocois de vi.



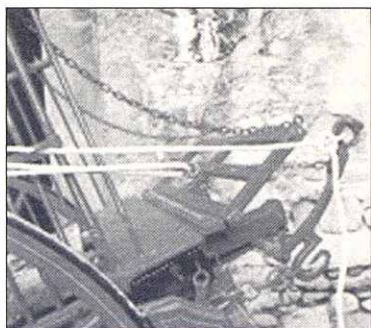
Carro amb les estores i la vela

Aquest guarniment es posava en dies de festa per a viatjar.

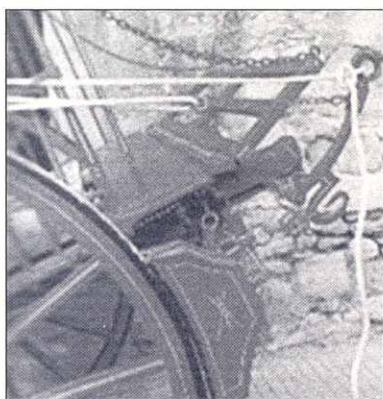
Altres detalls del carro



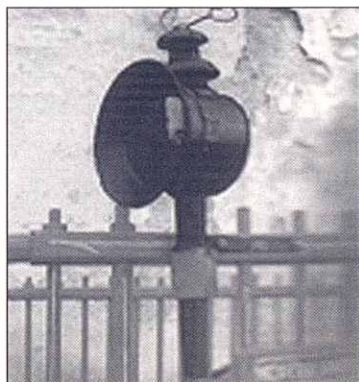
El mosso s'utilitzava per aixecar les rodes i treure-les



Aquesta peça de fusta, sostinguda per cadenes era utilitzada per tragar garbes de cereal

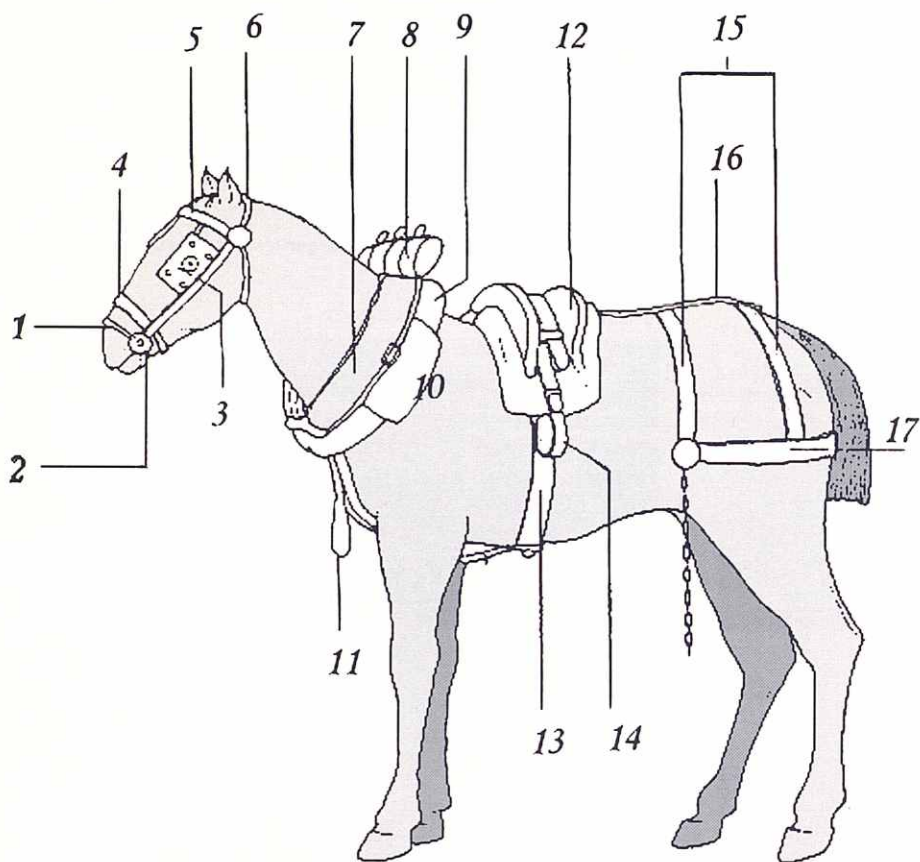


Detall de màquina de frenar sencera. També s'anomenava traba



Fanal collat a la barana del carro

Els guarniments del matxo



- 1.- Serreta 2.- Brida 3.- Ulleres 4.- Morrera 5.- Frontalera
6.- Capcò o Capçana 7.- Collar 8.- Guardapols 9.- Encoixinada
10.- Galteres 11.- Penjoll 12.- Bastet 13.- Ventrera o Barriguera
14.- Sofra 15.- Retranga 16.- i 17.- Reculants

Els animals de tir

Els animals de tir utilitzats majoritàriament van ser els matxos i les mules. Els pagesos estaven convençuts que eren els que estaven millor preparats per realitzar les dures feines del camp, llaurar, batre i arrossegar i transportar pesos de gran envergadura.

Els mercats eren el lloc habitual on es podien comprar o vendre aquests animals, però també val a dir que molts aprofitaven les ocasions per col·locar animals vells fent-los passar per joves. D'aquesta manera, el pagès, per garantir una bona elecció, va haver d'aprendre a conèixer bé l'anatomia dels animals i saber-ne l'edat per la dentadura,

Tant els matxos com les mules tenen quatre dents grosses a dalt i quatre a baix, després dues dents més petites i punxents, una a cada costat, i els queixals, totes blanques i lluent.

Quan encara no els ha caigut cap dent es diu que són sobreanyes. Quan els cauen les dues del mig de dalt i les dues del mig de baix, tornen a sortir de seguida, però seran una mica més grosses i si se sap conèixer, ja es veu que no són les primeres. És com si fossin les dents de llet d'un nen que cauen i tornen a sortir.

Quan tenen les dents noves, es diu que són trentenes perquè és precisament al cap de trenta mesos quan els cauen i quan es canvien les altres dues de dalt i les dues de baix que falten, es diu que les bèsties són quarentenes, és a dir, que tenen uns quatre anys. Entre els quatre i els cinc anys canvien les dues més petites dels costats dels queixals. Així doncs, quan han canviat totes les dents, és que ja tenen més de cinc anys.



Plaça de la Font. Anys seixanta

A partir d'aquí, encara podem saber si la bèstia és més gran. Tot mirant les dents, per la part de dalt, per on xafen, es pot veure com hi ha una rodona més negra al mig. D'això se'n diu negrilles. Quan aquestes rodones s'han tornat blanques és que té més de deu o dotze anys. Es diu que són closes i llavors rarament es pot saber l'edat que tenen, siguin mules, matxos, eugues, rucs o cavalls.

D'altra banda, aquests animals s'havien de ferrar perquè se'ls gastava les ungles amb el treball al camp. Per aquesta feina, hi havia el ferrer, un ofici que ha tingut sempre una importància rellevant. El ferrer acostumava a tenir ja preparades les ferradures i l'únic que precisava era ajustar-les als peus de l'animal. Per fer-ho, primer treia la ferradura vella.

Amb el desferrador i el martell, començava a estovar els claus torçats pels costats del casc. Després, amb les estenalles estovava la ferradura, i d'un en un anava arrencant els claus. Amb el llambroix, instrument amb forma de pala, rebaixava, aplanava i igualava l'ungla. A continuació li emprova la nova ferradura i, un cop ajustada, li clavava els claus.



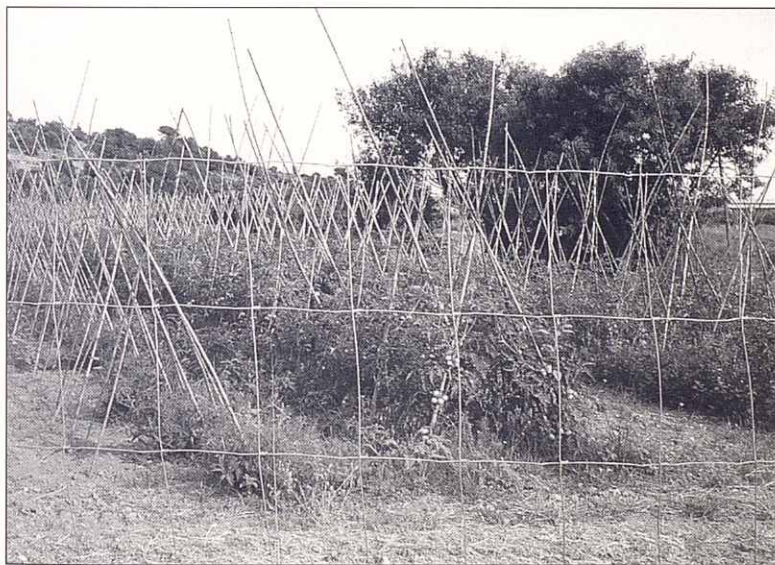
El Ramon Miquel ferrant un matxo. Anys quaranta

La dona pagesa

Tot i que les feines del camp han estat en general diferenciades entre homes i dones, el paper de la dona, com ja assenyalava al principi, ha estat molt important en el treball del camp. I més quan es tenen en compte les tasques domèstiques i les de suport a l'economia familiar.

És de tots sabut el gran volum de treball que exercien diàriament les dones pageses. S'ocupaven de les feines del camp pròpiament dites, aquelles que duraven diversos dies i que a vegades es realitzaven conjuntament amb els homes; per exemple, segar, esporgar la vinya, collir raïm, collir fesols, batre'ls amb el bastó. D'altra banda, cal parlar també de feines exclusives de les dones i que tenien un pes econòmic menor dintre l'explotació agrària familiar, com la cura dels animals del corral, (porcs, conills, pollastres, gallines), o bé feines específiques com xarcolar, o mantenir l'hort que abastava la família i d'on fins i tot molts dels productes que s'obtenien, eren venuts o intercanviats per altres.

I per últim, no hem d'oblidar la feina de mestressa de casa, que inclou portar la casa (cuinar, netejar comprar, endreçar), la cura dels fills i l'elaboració d'alguns productes, com ara el pa, els que es feien després de la matança del porc i també confitures, la roba de tota la família, sabó. Sens dubte, el treball femení tant al camp com a la casa era del tot variat i imprescindible. Un pagès anònim del segle XVIII va escriure, referint-se a la dona: "per a prosperà la casa del paigès si la mullé o ama de casa no l'acompanya en allò que li pertoca, no farà aumén la casa, per mol que treballe lo marit. Ha de ser la preimera en llevàs i l'última en anar-se'n al llit, que les dones tenen una feyna que may s'acaba".



Detall d'un hort

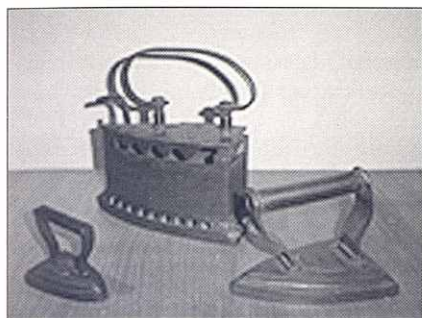
Les feines de casa

La dona havia de matinar molt per tenir-ho tot a punt. De bon matí, s'arreglaven les bèsties i se'ls donava de menjar. Els matxos, garrofos trinxades i segó, les gallines, moresc trinxat, ordi i restes del menjar i els conills, herba o pinso. Els porcs menjaven una barreja feta de carbassa, patata, remolatxa, aigua i quarta (farina extreta d'una part del blat), i que es posava a bullir en una caldera.

S'encenia el foc a terra amb llenya o carbó i es preparava l'esmorzar de tots. Si a la casa hi havia una cabra, es treia la llet per als nens. També es podia anar a comprar a les vaqueries que hi havia al poble. L'esmorzar podia ser una torrada d'all amb un raig d'oli, o bé acompanyada d'un tros d'arengada. També s'acostumava a menjar la verdura sobrant de la nit anterior, passada per la paella, amb un trosset de cansalada. I tot això, acompanyat d'un bon tragueta de vi.

Quan l'home marxava a treballar al tros, la dona es posava a fer les feines més comuns com era fer els llits, escombrar, fregar el terra, però no com ara si no agenollada, fent servir una terra que anomenaven terra d'escudelles, que primer anaven a buscar a La Terrera (antiga partida de terra situada en els actuals carrers de Salvador Espriu, Verge de Montserrat i Segur) i que després es comprava a la botiga. Aquesta, refregada convenientment, donava brillantor al terra. També, si calia, s'anava a comprar o es preparava el dinar per portar-lo al migdia al tros. Si es tenia hort (que eren la majoria) també s'havia de fer anar l'aixada o el càvec i tornar a casa ben carregada amb el que es collia.

Una altra de les feines feixugues de veritat era rentar la roba. Amb les polsegueres, fangs i brutícia de llavors, s'havia de fer amb força. Amb el sabó fet a casa, i a cops de pala, molt refregar, esbandir i estendre. Traginant el cossi de zinc fins el safareig públic, tant hivern com estiu. No eren temps de màquines de rentar, ni de detergents. El sabó es feia en una olla amb aigua, restes d'oli i greixos i sosa càustica. Es deixava bullir, tot anant remenant fins que es lligava. Això comportava tot un matí de feina. Un cop acabat, s'abocava en caixes i es deixava fins que es refredava del tot. L'endemà es podia tallar en trossos amb l'ajut d'un filferro. Planxar també era tot una destresa. S'utilitzaven unes planxes de ferro que es posaven damunt al foc i quan eren ben calentes, es planxava. Més antigues encara eren unes que, obrin la part de dalt, permetien posar-hi dins les brases. I cosir la roba. Des de camises, pantalons o vestits. I fins i tots calces i calçotets llargs, que eren els que més es portaven en aquell temps i que es feien malbé o es foradaven sovint i s'havien d'apedaçar o sargir. No havien sortit encara els teixits ni les fibres actuals. Encara trigarien uns quants anys, fins ben entrat la meitat de segle.



Diferents tipus de planxes de ferro



Cuina de fogons



Vista del safareig públic

La matança del porc

A totes les cases del poble la importància de la carn de porc es deduïa per ser un esdeveniment que implicava parents i amics. El porc es matava una o dues setmanes abans de Nadal si feia fred, i si no, cap al gener. Calia un matador i una mocadera, que preferentment acostumava a ser una dona experta en les feines d'elaboració de la carn.

Un cop degollat el porc, l'escaldaven, el pelaven i l'escorxaven. A continuació la mocadera retirava el bodellam o mocada, que servia per fer els embotits. S'havien de rentar molt bé amb aigua i després amb llimona. A partir d'ací, s'anaven fent les botifarres i les sobrassades. Per fer les llonganisses, s'afegia una mica de vedella perquè quedessin més bones. També es feia cansalada. El llom i la costella del porc es passava per la paella i es posava en gerres de terrissa plenes d'oli perquè es conservés.

Per fer els pernills, es posaven en el salador una mica inclinats i es cobrien totalment de sal. Després es col·locaven al damunt unes pedres ben grosses. Aquesta tècnica és la que ajudava que els pernills fossin més plans i no rodons. En estar inclinats, el suc que desprenien anava caient dins d'una galleda que posaven al terra. Al cap de quinze dies es retirava la sal, es refregaven bé, es tornaven a cobrir de sal i es tornaven a posar les pedres a sobre. Aquesta operació s'anava repetint de la mateixa manera durant uns quant mesos fins que els pernills estaven curats. Llavors es pintaven d'oli i pebre vermell, perquè no hi anés la mosca, i es penjaven al rebost, que era, habitualment, el lloc més fresc de la casa. D'aquesta manera els pernills es conservaven durant molt de temps.

La cuina

La cuina del pagès tenia doble utilitat, servia per cuinar i menjar, i era el lloc de la casa més directament implicat tant en la vida familiar com en la relació social. A la mateixa cuina acostumava a haver-hi l'aigüera amb l'escudeller per als plats i les plates d'ús corrent, olles i cassoles.

També hi havia l'armari de paret destinat a desar-hi la vaixel·la i el foc a terra o els fogons, on es cuinava el menjar amb el carbó o les brases del foc.

La pastera també era un element clau en la cuina. Aquí es pastava el pa de tota la setmana. Després es portava al forn a coure.

La cuina menjador era la dependència de la casa on s'hi feia una vida més intensa. Als vespres era el lloc on s'estava calent i el punt de trobada de tota la família. La taula tenia normalment un calaix gros on es guardava el pa. Al voltant, tothom es reunia per menjar, triar mongetes o pèsols, desgranar blat de moro, xerrar sobre qualsevol cosa o planificar la feina de l'endemà. També era el lloc ideal per fer una partida de cartes, això sí, amb el porró al costat.



Foc a terra. Olla penjada amb els lleves

Els productes

Com que no es disposava de mitjans per conservar els productes com ara la carn o el peix, la compra s'havia de fer diària. Fins i tot el bacallà i les arengades, que eren de millor guardar, es compraven o bé diàriament o bé per tota la setmana.

En el cas de la carn, el fet que hi haguessin dos corrals amb ramats comportava tenir dues carnisseries que, durant un temps, van ocupar un únic espai. Aquest estava situat als baixos d'una casa al carrer del Castell (actualment carrer del Doctor Juncà), al costat de la plaça de la Vila. Com que hi havia el problema de la conservació, les dues famílies van acordar obrir un mes cadascuna, és a dir, un mes mataven i despatxaven uns i el següent els altres. Principalment es matava aviram, conills, ovelles i cabres. En aquell temps en què no existien mitjans per conservar els productes frescos, es feien unes construccions denominades fresqueres, que consistien en excavar sota terra fins a aconseguir unes cavitats suficientment grans en quant a capacitat, de manera que es podien mantenir unes condicions més o menys aptes per a la conservació dels productes. La fresquera situada al costat de la Rectoria, i que va quedar al descobert durant les obres d'arranjament del nucli antic, estava vinculada a la carnisseria del carrer del Castell. Cap a finals dels cinquanta o principis dels seixanta, amb l'afluència de visitants al poble durant els caps de setmana i l'incipient turisme a l'estiu, les dues carnisseries van obrir comerços propis al carrer Nou i al carrer de Jacint Verdaguer, respectivament.

No va ser ben bé fins a mitjans de segle que es van començar a introduir les primeres neveres. Eren de fusta i folrades per dintre amb un material anomenat uralita, que mantenia la fredor. Generalment, a la part de dalt hi havia un compartiment on s'hi posava un tros de barra de gel.

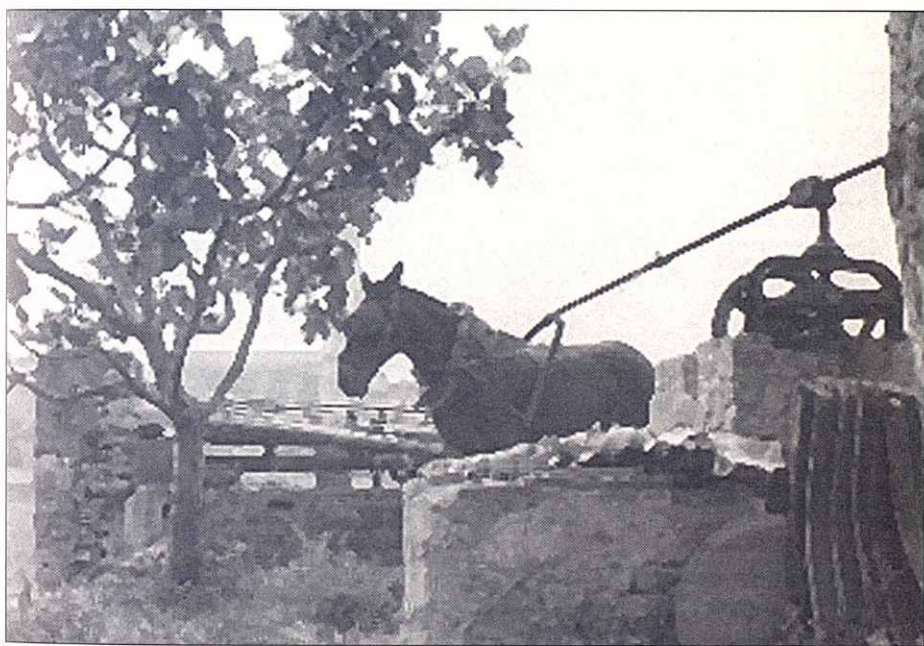
Tampoc hi havia supermercats, ni es coneixien els congelats, ni els envasats actuals. Únicament es trobaven llaunes de sardines, algun pot de tomàquet, pebrot o préssec i poca cosa més. Els productes com ara el sucre, l'arròs, la pasta de sopa o les galetes es venien a pes i s'embolicaven en paperines de paper d'estrassa.

Capítol II

LES ESTACIONS

El calendari del pagès ens deixa entreveure de quina manera s'organitzaven les feines durant les diferents estacions:

Tardor	:	setembre – octubre – novembre
Hivern	:	desembre – gener – febrer
Primavera	:	març – abril – maig
Estiu	:	juny – juliol – agost



Sínia de Cal Granell

Tardor

*Quan l'octubre és arribat,
Sembra el sègol, l'ordi i el blat.*

*Per Tots Sants Castanyes
i cargols amb banyes*

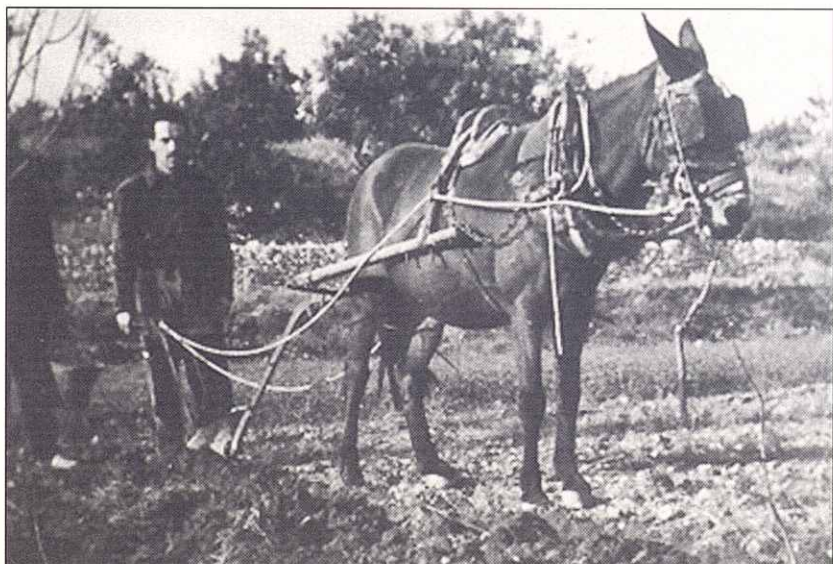
*Per Sant Martí,
es tapa la bóta del bon vi.*

*Si a l'octubre plou
el rovelló es mou.*

Després de segar i batre, es deixaven els camps preparats per a sembrar. Com que l'herba creixia ràpidament, s'havia de tercejear. Una altra de les feines era portar els fems que s'havien anat amuntegant durant la primavera i l'estiu. Mentre es llaurava s'anaven escampant pel tros.

S'explica que, als afores del poble, en unes zones determinades sense propietari, la gent prenia un lloc per anar empilant, al llarg dels mesos, els fems que anava traient del bestiar del corral. Allà s'anava fent vell fins que arribava el moment de portar-ho als camps. Eren temps en què tothom respectava el lloc de cadascú. Alguns d'aquests femers estaven situats al costat de la carretera, a la banda dreta del Foix, mirant cap a mar; al costat de l'entrada del camí de les hortes, o també al final del carrer Nou, abans d'agafar el camí del cementiri, molt a prop d'on encara avui es pot veure una edificació que antigament havia estat un corral.

Altres feines pròpies de la tardor eren collir les ametlles, entre setembre i octubre, però la feina més important d'aquesta estació i que comportava mà d'obra i molts dies de treball feixuc era la verema. La plaça del poble s'omplia de gent vinguda de tot arreu.

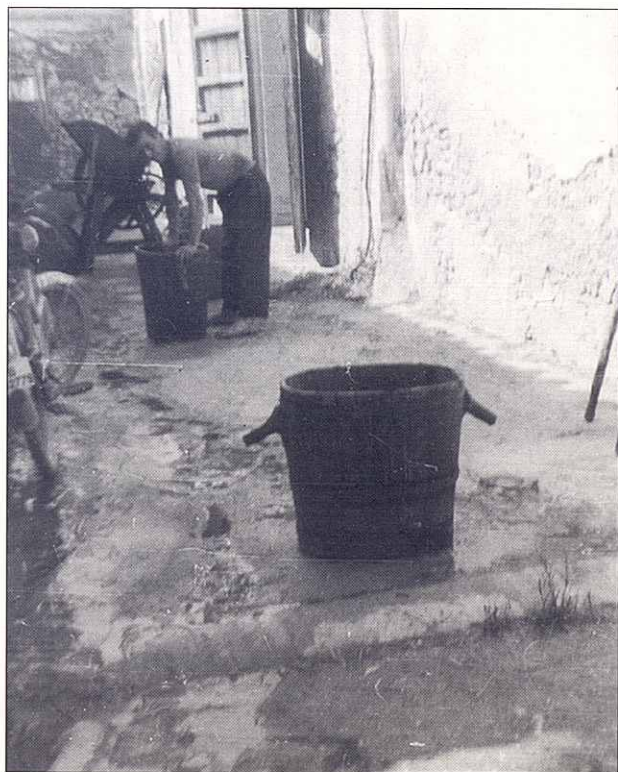


Jaume Bertran Carbonell llaurant les terres del Mas Trader. Anys quaranta

Al pedrís de la façana de la rectoria s'asseien molts joves, tot esperant que els pagesos els contractessin. El poble es transformava per la gran animació que comportava l'arribada de tanta gent. En acabar la jornada de feina, sortien a passejar. A la plaça de la Vila es formaven grups de gent que reien, cantaven i feien xivarri, creant un ambient que perdurava fins que s'acabava la verema.

La verema

Durant uns dies abans de l'inici de la feina s'havien de posar les portadores en remull perquè les dogues, com que són de fusta, s'havien ressecat i els cèrcols havien caigut. Posant-les en aigua es tornaven a reinflar i, picant els cèrcols, quedaven tan hermètiques que quan hi posaven el raïm, tot i estar molt atapeït perquè n'hi cabés més, el most que sortia de xafar el raïm amb el pitxot no es perdia.



Josep Padreny Ametller preparant les portadores per a la verema



Colla de veremadors.

Començant per l'esquerra, Joan Amorós Solé, la mare de Vicenç Fita Blanes i un altre nen. Dalt del carro, Pere Fuster Marsé i Luis Cuenca. El nen de la gorra és en Joan Amorós Fontanals i darrera seu, Cisco Urpí Escardó. Començant per la dreta, hi ha Diego Martínez i Joan Borrell Granell. Desconeixem l'home de la camisa de quadres i el que està ajupit al seu costat

També s'havien de netejar el cup o la tina on anava el raïm. D'això depenia molt el que després el vi es conservés en bones condicions.

A Cubelles, la climatologia feia avançar la verema. Generalment començava les primeres setmanes de setembre. Quan els raïms eren madurs es procedia a collir-los. Calia tenir tota la mà d'obra disponible per poder veremar en el mínim de temps i evitar que quan arribessin les darreres portadores el most ja hagués començat a bullir.

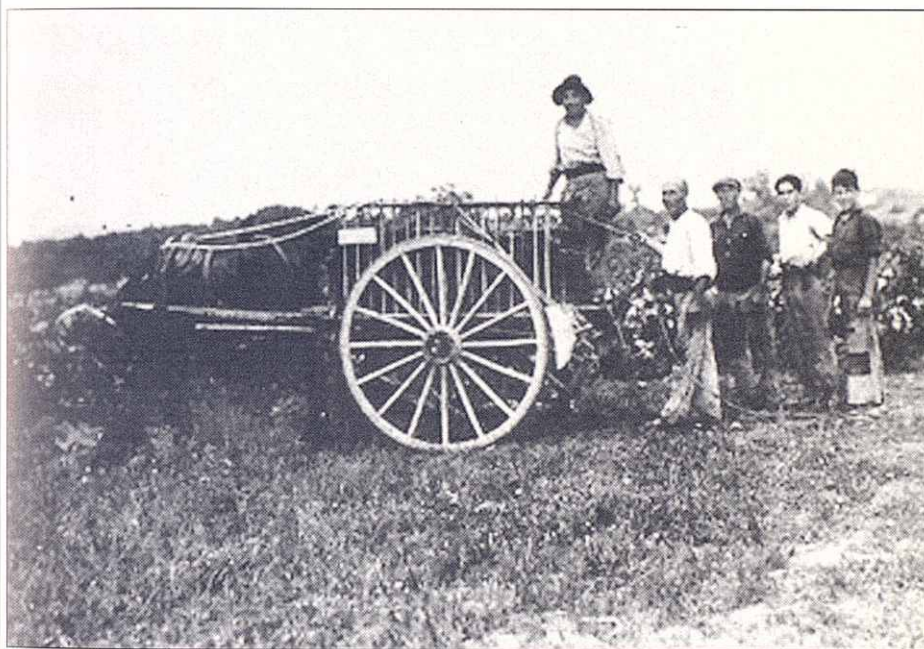
Per collir raïm, es feien servir unes tisores petites, tot i que també s'havien fet servir els falçots. S'anava tallant i s'anava posant en cistells. Quan era ple, s'abocava a les portadores, que generalment estaven situades al final dels rengles de ceps. Amb el pitxot o maçot, un estri de fabricació casolana, s'anava aixafant una mica el raïm, sense desfer-lo, per tal que hi cabés més quantitat.

Un cop plenes les portadores es portaven fins als carro, que normalment era al costat. Generalment, al mig del camp es feia una passada menys, de manera que el carro pogués entrar dins. Entre dos homes, i agafant la portadora per les cornaleres, l'aixecaven a mà fins a pujar-la dalt del carro, on un altre home les anava col·locant.

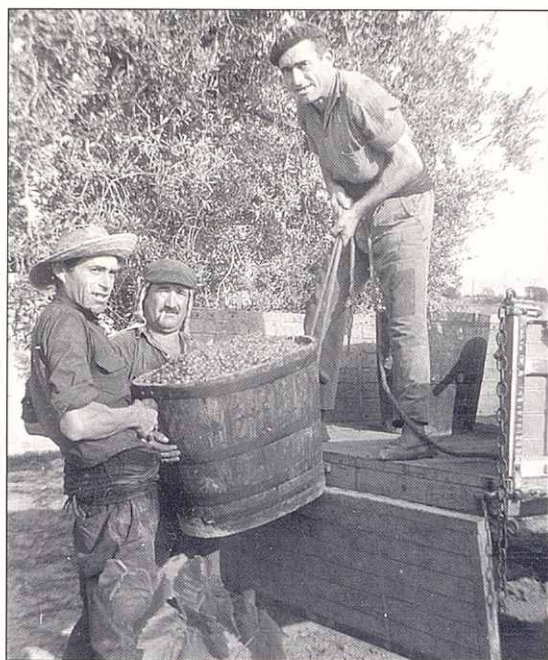
Quan el carro era ple -normalment hi cabien unes vuit portadores-, es portava a casa, es descarregaven les portadores i s'abocava el raïm dins el cup, Aquests, generalment, estaven fets de pedra i la seva capacitat era d'uns 50 hectolitres.

A la part de dalt tenien una rebava on es col·locaven unes fustes travesseres anomenades brescat, que servien per tapar-lo. Aleshores ja es podia començar a aixafar. El vi anava caient per entre les fustes mentre que la brisa o rapa quedava al damunt.

Al costat del cup, hi havia la cubella, també protegida per una fusta, Aquesta comunicava per sota amb el cup i retenia tot el vi.



Collidors de raïm. Anys quaranta. Dalt del carro, Josep Albet Viñas. A baix, Ramon Carbonell, de Canyelles, Artur Nogués Piñol, Josep Agustí Aviñó i un nen de Canyelles



Antoni Padreny, Albert Güell i Josep Padreny
carregant portadores de raïm. Anys seixanta

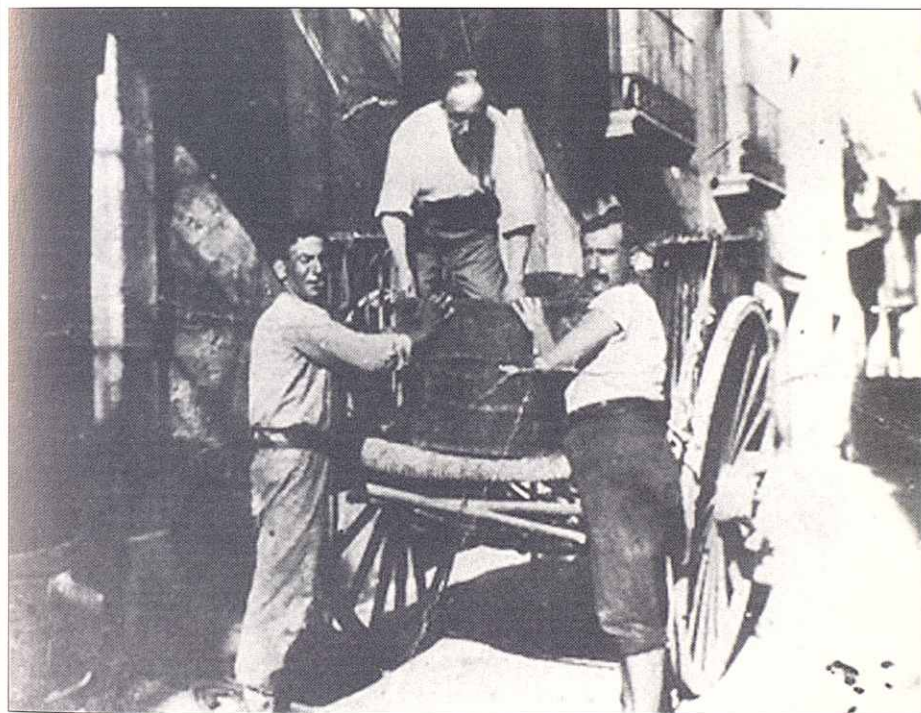


Colla de veremadors. Anys seixanta. D'esquerra a dreta: Josep Padreny, Josep Saumell, X, Dolors
Padreny, Maria Ribas, X, Josep Ametller

Quan el cup era ple, llavors aquelles fustes les enguixaven per sobre de manera que quedés tot ben hermètic, ja que si el vi agafava aire, es podia fer malbé.

Al tercer dia, el most començava a bullir. Un cop passaven uns quinze dies que el vi havia bullit suficientment, es treia el vi del cup cap a la bóta amb l'ajut de la bomba de trascolar. Qui no disposava de bomba, però, ho havia de fer amb un poal que des de dalt, i lligat a una corda, el feia pujar.

Una vegada feta aquesta feina es treia tot el brescat i s'airejava, de manera que no quedés bravada o "baf", ja que si no la gent es podia quedar ofegada per falta d'oxigen. Tot i així, i per a més seguretat, es baixava al cup amb una espelma encesa i si s'apagava, es tornava a pujar ràpidament, ja que això significava que el cup no estava encara prou ventilat.



Descarregant les portadores. Anys trenta

Després es baixaven les portadores, lligades amb una corda per la cornalera, s'omplien de brisa. Des de dalt, dos homes les feien pujar a mà. Amb el carro es traginaven fins al celler on hi havia la premsa. Bé a la d'en Safons o bé a la d'en Pere Vidal, tots dos comerciants de vi. Un cop es posava dins, es premsava fins a obtenir un vi de més baixa qualitat, que no era costum guardar-lo perquè durant el premsat agafava l'àcid de la rapa i això feia que es tornés molt aviat agre. Per tant, es venia, generalment per fer esperit.

Cap al mes d'octubre, es trasbalsava el vi, és a dir, es treia de la bóta i es posava en una altra. Llavors el vi era més clar. El temps que havia reposat a la bóta, havia deixat a baix el que en diuen la "mare", que, de deixar-la, podia fer malbé el vi. Per Tots Sants, les bótes es tapaven, ja que si la bóta agafa aire el vi es torna agre. Cada setmana es cremava dins un llucuet perquè la bóta no agafés aire i conservés el vi



Aquestes bótes daten de 1888

Hivern

*Per Sant Antoni de gener
mitja palla i mig graner*

*Aigua de gener,
omple les bótes i el graner*

*Sol de febrer
mai no dura un dia sencer*

*Si la Candelera riu,
el fred és viu.
Si la Candelera plora,
el fred és fora.*

Cap a l'octubre o novembre es podaven els ceps i els arbres. També a l'octubre eren a punt les garrofes i calia collir-les. La feina de collir les olives, però, no arribava fins a finals de novembre.

Un altre de les feines importants era la de llaurar i sembrar.

El dia començava molt aviat, quan encara era fosc. Es buidava la comuna dins una bóta gran i es traginava amb el carro fins el tros. Aquest va ésser l'únic adob utilitzat pels pagesos fins l'arribada dels adobs químics.

Per a sembrar, calia esperar que la terra tingués el grau d'humitat adequat. Fer-ho amb la terra seca era un mal preludi.

Un home començava a llaurar, mentre un altre, amb un cabàs penjat a l'espatlla, anava escampant, a cada pas, un grapat de gra, cobrint sempre tota la superfície. De vegades s'hi barrejava boll per saber quin tros s'havia sembrat. Finalment s'omplia el setrot d'aquest adob i s'anava tirant, amb rajolins, seguint el solc.

Quan el camp era sembrat i abonat es passava el rascle, generalment tirat per un animal, per poder enterrar la llavor. Un cop acabada la feina, per aconseguir que la terra quedés ben flonja i suau s'hi passava o bé el curró, si la terra estava seca o la fusta d'aplanar, si era humida. Alguns, però, encara anaven més enllà. Segons m'expliquen, els més "polits", es dedicaven a treure les herbes que quedaven al camp. D'aquesta feina, que s'havia de fer ajupit, se'n deia xarcolar i per fer-la s'utilitzava un càvec molt petit.

Al febrer es tornaven a esportgar els arbres.

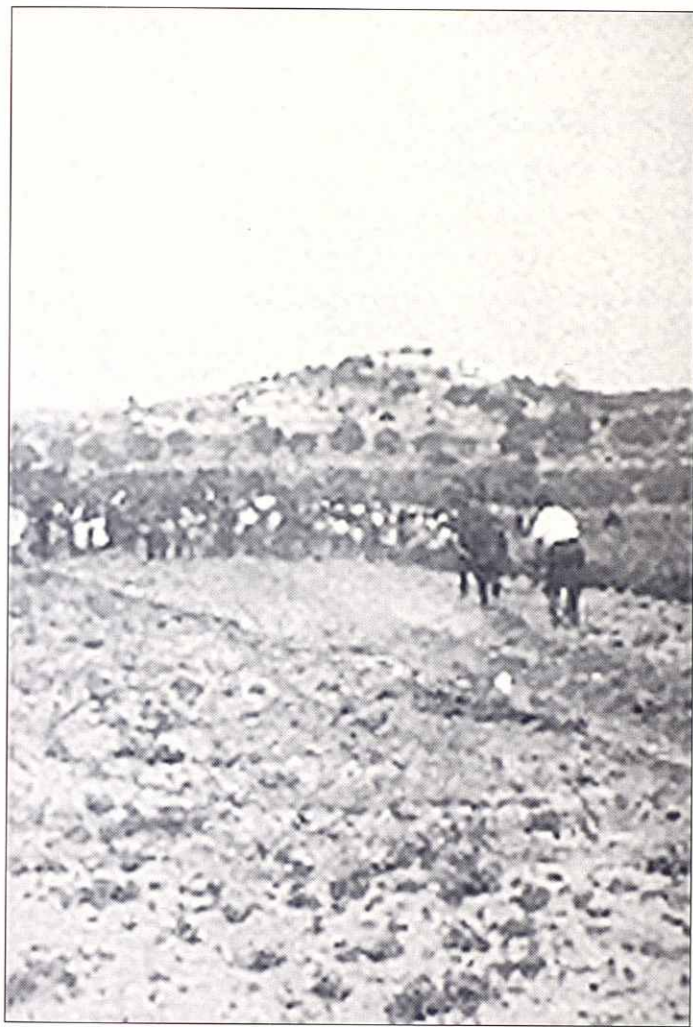
A l'hivern també s'anava a tallar jonc i es deixava assecar. Després es feia servir per l'estable, per llit dels animals.



Joan Guasch Safons llaurant el camp a la Mota de Sant Pere. Anys vint



Josep Padreny Ametller. Anys setanta



L'any 1945 es va organitzar un concurs d'arada en uns camps propers al Moli de la Palma. El guanyador va rebre una copa de mans del Jefe Provincial del Movimiento, que en aquell moment era el Sr. Correa Weglison, Governador de Barcelona

Primavera

*Aigua de març
herba als sembrats*

*Maig humit
fan al pagès ric.*

*Quaresma plujosa, collita granosa
Si massa fort ho fa, ni palla ni gra.*

*Maig plujós i juny calent,
fan bon vi i bon ferment.*

Per Sant Josep, la terra començava a estar llesta per ser treballada, es posava l'hort a punt i se sembrava el més primerenc.

Entre març i abril, es llauraven i s'adobaven els ceps, al maig s'ensofraven i es llauraven les vinyes. També s'esporgaven les oliveres i els ametllers.

En el cas de la vinya, per combatre les plagues d'oidium i de mildiu, el pagès havia d'ensofrar i ensulfatar. La primera feina consistia a tirar amb un recipient metàl·lic, anomenat ensofradora, pols de sofre per damunt del cep. Per ensulfatar, en canvi, s'utilitzava sulfat de coure dissolt en aigua i mitjançant una màquina, que anava generalment penjada a l'espalla i que anava escampant el líquid.

Per adobar la vinya, moltes vegades es feia servir l'adob resultant de les formigueres. Entre dues files de ceps, i amb l'ajuda de la fanga es feien "rasetes", és a dir, sots de dos o tres pams d'amplada i es tirava l'adob.

Cap al mes de juny era el moment d'esquilar les ovelles.

Estiu

*Juny assolellar i ben tronat
any de molt vi i molt blat.*

*Pel juliol,
ni dona ni cargol.*

*Pel juliol, balla que balla,
l'eugassada sobre la palla.*

*Allò que a l'agost madura,
al setembre ho assegura.*

Al juny, els ceps s'escabellaven i sulfataven. Al camp, després d'haver sembrat a l'hivern, la bona collita "depenia del cel". Des del mes d'abril i fins al juny es carcolaven els camps, arrencant les herbes que haguessin pogut néixer enmig del blat. Quan el blat era ros i les espigues torrades, començava la sega, una de les feines més esgotadores.



L'era de Cal Granell. Els germans Lluís i Tito Martínez, disposats a ajudar

Segar i batre

A Cubelles, s'utilitzava tradicionalment la falç o la dalla. Aquesta, tot i que s'utilitzava més per segar herba o farratge, permetia fer la feina més descansada, ja que es podia fer a peu dret. El dallador portava sempre penjat a la cintura un recipient de fusta ple d'aigua on duia la pedra d'esmolat i poder afilar el tall de la dalla sempre que calgués.

La feina començava abans de sortir el sol i no es parava fins que es feia fosc.

El segador de falç anava tallant manats d'espigues per la base i els deixava a terra, agrupats de tres en tres o de quatre en quatre, segons el gruix, formant una gavella. La mà amb què aguantava les espigues la tenia protegida amb un esclopet, una petita peça de fusta en forma d'esclop, dins la qual es podien posar els dits per no tallar-se amb la falç.

Quan el primer segador havia fet la primera gavella, començava un altre a segar, iniciant una altra fila, i així successivament, depenent del tros i de la colla de segadors que hi hagués. Darrera d'ells hi anava el lligador, que apilava les gavelles (més o menys entre tres o quatre) i les anava lligant amb un vencill, formant el que s'anomenava una garba.

Per fer els vencills es plantaven dues o tres tires de sègol.

Una vegada lligades totes les garbes, s'anaven posant (en grups de dotze aproximadament) en posició vertical, i les dels costats lleugerament inclinades, fent contrapeu i amb un cert grau d'inclinació perquè la garbera no es tombi, unes damunt les altres (unes dotze aproximadament) fins que les últimes que es col·locaven a dalt es posaven en forma de teulada per evitar que el gra no es mullés, si plovia.

Finalment, encara hi passaven el diable, una altra eina que necessitava de l'ajut d'un animal, amb la qual arreplegaven les espigues que podien haver quedat al camp.

Una vegada finalitzada tota la sega, es carregaven les garbes al carro. Amb la força de dues pues, mentre un les anava situant al damunt del carro, un altre les anava apilant. Aquesta feina requeria tota una tècnica, ja que s'havien de col·locar de manera que quantes més n'hi cabessin, menys viatges s'havien de fer del tros a l'era.

No era fàcil ni ràpid arribar a aquest moment tan important de la vida del pagès, quan finalment veia el fruit de l'esforç de tot un any de treball a la terra. Del seu resultat depenia el tenir farina, pa, menjar per a les bèsties i, en definitiva prosperitat. Un mal any volia dir misèria.

Tot estava a punt. L'era havia d'estar ben curronada, per fer-la ben forta. Ja podien començar.

Les garbes s'anaven estenent a sobre de l'era, unes quatre dotzenes per batuda. S'havia d'anar en compte a l'hora de desfer els vencills, si eren cordes d'espart, perquè com que eren cares, s'havien de guardar per a l'any següent. Aleshores, les mules, ja preparades, les feien entrar a l'era a donar voltes arrossegant primer la

urra (per anar desenganxant el gra de l'espiga) i després el trill (que trinxava la palla). Cada mitja hora s'anava girant la batuda amb la forca, i aquesta operació es feia entre quatre i cinc vegades, fins que el gra s'havia desenganxat del tot de la palla i la palla tenia una mida curta. Aquesta feina, que havia començat molt d'hora al matí, acabava sobre les dues o les tres de la tarda.

Després, amb la forca, s'acostava la palla fins al lloc on es volia fer el paller. Un home aixafava la palla i amb l'ajut de la forca l'apilonava al voltant d'un pal que feia d'eix del paller, mentre un altre li anava enfilant la palla amb una forca gran.



Fent un paller

El paller s'havia de fer bé per evitar que pogués arribar a caure o que l'aigua entrés i podris la palla. Aquesta feina constituïa tot un art, que feia que el pagès pogués tenir palla per alimentar al bestiar. Els pallers, però, van anar desapareixent a mesura que els pagesos anaven construint pallisses a les cases per poder emmagatzemar la palla.



Tomàs Planas Aviñó i Pere Urgellés Sánchez garbellant. Anys cinquanta

Un cop fet el paller, quedava el gra juntament amb la palla més petita. Amb el tiràs s'anava amuntegant fent munts. Aleshores, amb la marinada favorable, es ventava; primer, amb les forques i després, amb la pala de fusta. Es tirava enlaire i com que el gra era pesant queia al costat, mentre que el vent s'enduia el boll més enllà. Finalment, encara es feia una darrera tria passant el gra per la garbella. Aleshores, ja es podia ensacar.

Normalment, es necessitaven entre 25 i 30 dies per batre, segons la quantitat de garbes que s'havien recollit.

L'aparició de la màquina de batre i els primers tractors

Cap als anys trenta van fer la seva aparició les primeres màquines de batre. La primera que es va introduir va ser a la cooperativa La Salvadora. Aquesta màquina s'enganxava a l'animal, segava i deixava les gavelles ben posades al camp. Un bon segador podia dallar una quartera de sembradura en un dia. En canvi, aquesta màquina feia la mateixa feina en una hora, amb la diferència que el segador anava deixant arreglerat el que dallava i darrera hi anava el lligador, que arplegava el rem necessari per fer la garba. La màquina tallava i deixava la gavella feta. L'únic problema és que deixava més rostoll, i això volia dir pèrdua de quilos de palla. Cap als anys cinquanta, van aparèixer les primeres màquines de batre, que eren accionades per un tractor a través d'una corretja de transmissió. No va ser fins als seixanta que es van començar a veure les primeres recol·lectores -els pagesos les anomenaven "cosechadoras"-, que segaven i batien a la vegada.



Segadora amb rampins



Aquest tractor encara treballa.

També els tractors havien ja començat a substituir els matxos i les mules, fonamentals per a les feines de llaurar i de transport. Aquestes noves màquines, però, no es cansaven i eren capaces de fer molta feina en una jornada. S'hi podien afegir, a més, altres eines que facilitaven els diferents treballs al camp. La seva introducció va contribuir de manera significativa a incrementar la productivitat.



Els germans Josep i Antoni Padreny Ametller. La Mota de Sant Pere. Finals dels 60.



Dues vistes de l'era amb la màquina de batre. Corral de l'Almirall.
En aquesta última es veu, a l'esquerra, en Joan Quílez. Els altres homes són temporers



Primera recol·lectora de Cubelles. Finals dels anys seixanta



Màquina recol·lectora més moderna. Anys setanta

Capítol III

LES MESURES

La quartera: una bona mesura

Per a mesurar la quantitat de blat recollit, el pagès utilitzava la quartera. Aquesta mesura tenia una gran importància en la compra-venda de grans, però també era emprada per a altres productes com ara ametlles, olives, sal, etc.

La quartera consistia en un recipient de fusta troncoconic invertit realitzat amb peces de fusta verticals, rodejades amb tres arandelles de ferro. Als costats d'aquest recipient hi havia dues nanses de fusta.

Les mesures podien ser rases o plenes a vessar; perquè fossin rases calia passar-hi per la boca el pal anomenat rasador, el qual eliminava la part de gra sobrant, mentre que en les plenes no s'utilitzava el rasador.

La capacitat total podia variar entre els 55/60 quilos.

Quasi totes les cases tenien un joc de mesures de diferents capacitats, com per exemple la quartera, els tres quartans i la que en deien la quarta.

Així, un pagès sabia que quatre vegades tres quartans feien una quartera i que una quartera era igual a 12 quartans. D'altra banda, 15 mesures de la quarta feien tres quartans.



Mesura equivalent a tres quartans

Altres mesures

Quan les dones anaven a la botiga, utilitzaven la lliura per comprar sucre, arròs, sèmola o qualsevol dels productes que allí es venien. L'equivalència exacta de la lliura és de 400 grams. A vegades també es venia per unces. 12 unces equivalen a una lliure. L'equivalència exacta de l'unça és de 33,33 grams. Tres unces, per tant, fan 100 grams.

El pa es venia a tant la peça, sobretot en llenguets o coques.

Les mesures per a vi i llet emprades eren el porró, dividit en 4 petricons.

En tocant la venda de robes i molts altres articles, teníem la cana, la mitja cana i el pam.

En línies generals podríem dir que les mides catalanes podien classificar-se en diversos grups:

- Mides antropològiques
- Mides amb patrons
- Mides itineràries

Les mides antropològiques sorgiren primitivament per comparacions amb parts del cos humà, però posteriorment foren normalitzades amb patrons, per evitar que una mateixa mida tingués diferents valors.

Les més importants eren: el peu, el pas, la polzada, el cos, la braça, el dit, la colzada.

Les mides de patrons o mesures de superfície anaven lligades a conceptes diversos: les feines agrícoles donaven lloc a establir les extensions de terreny treballades en un dia; la sembradura permetia expressar la superfície en termes de les mesures de gra que l'home utilitzava per a sembrar una extensió determinada; la producció d'un camp donava també un criteri d'avaluació superficial, i l'ús de mides permetia obtenir un criteri geomètric de mesurament.

Entre les mides de patrons podem distingir la cana, que era la mida pròpia de Catalunya. Així, deien que:

1 cana = 8 pams = 32 quarts. També equivalia a 2 passos o 6 peus.

La cana consistia en un bastó de fusta, una canya o una cinta de roba on existien senyals que indicaven els pams i les canes. La majoria de les unitats de superfície s'acabaren expressant en canes i pams quadrats (jornal, quartera, etc.).

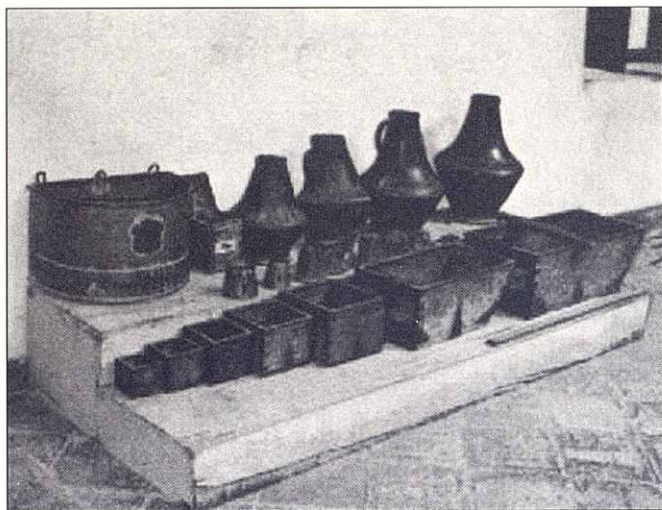
La mida itinerària més coneguda era l'hora de camí, que no era més que la distància que es podia caminar en 1 hora. També es parlava de 1/2 hora de camí, 1/4 d'hora de camí etc., especialment per a indicar distàncies entre poblacions o llocs. Era una mida variable que depenia de la marxa que es portava i el tipus de terreny, però els valors oscil·laven entre 3,5 i 5 km, segons els llocs.

Taula d'equivalències

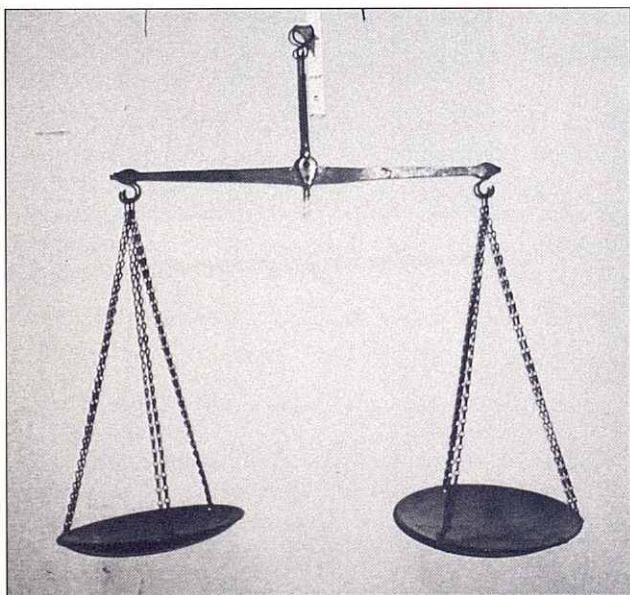
1	sac	=	75	quilograms	=	75.000 g
1	càrrega	=	3	quintars	=	124.800 g
1	quintar	=	4	arroves	=	41.600 g
1	arrova	=	4	quarterons	=	10.400 g
1	quarteró	=	6 1/2	lliures	=	2.600 g
1	lliura	=	12	unces	=	400 g
1	unça	=	4	quarts	=	33,3 g



Llaurador



Les mesures de capacitat, tant per a sòlids com per a líquids, es basaven en l'ús de recipients de mides fixes i que s'acceptaven en fer el mesurament de volum

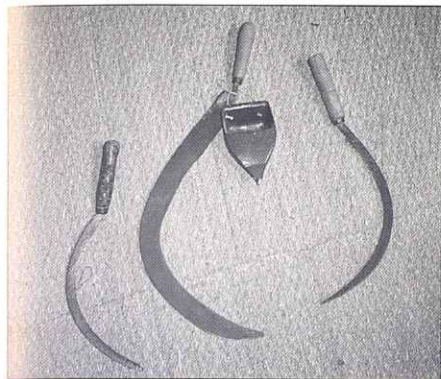


Els pesos anaven sempre lligats al principi de la balança, i consegüentment a l'ús referencial de pesals

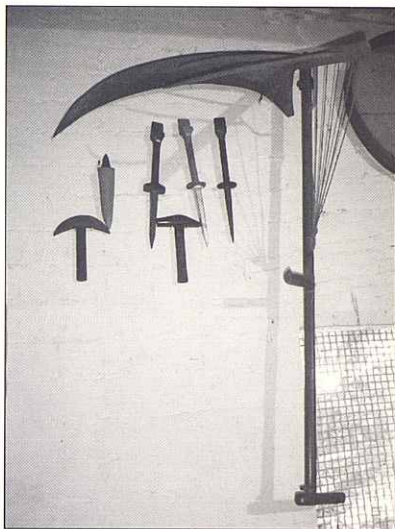
Capítol IV

EINES I ESTRIS

Eines per a la sega i el batre



Falç i volant amb l'esclopet



Conjunt format per la dalla, els martells i les encluses amb la pedra d'afilar



Forques de dues o més pues i pala de ventar

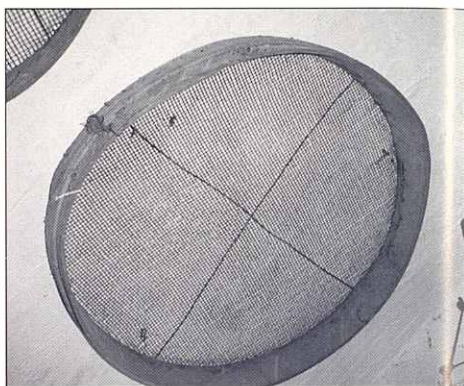


Tiràs

Eines per a la sega i el batre



Garbell



Garbella



Detall d'un trill

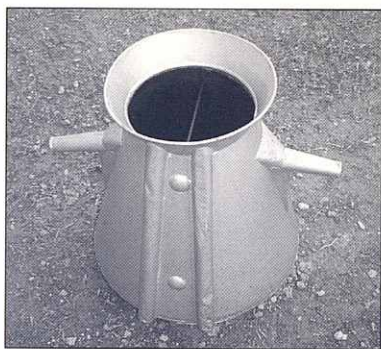


Corró

Mesures



Tres quartans



Mesura de líquids

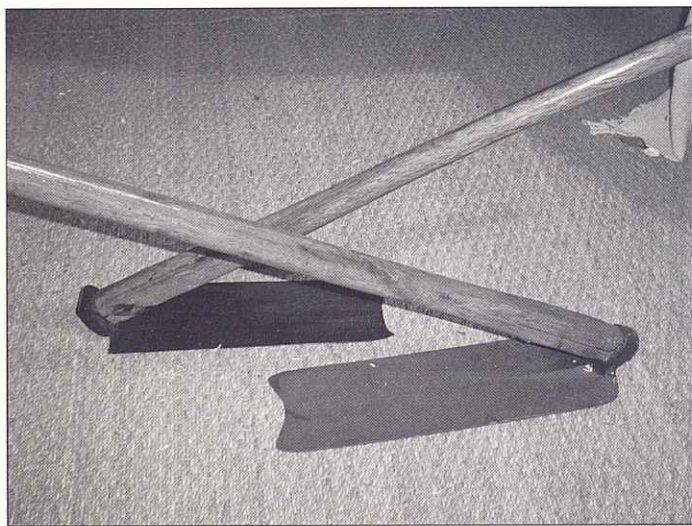


Romana

Eines per treballar la terra

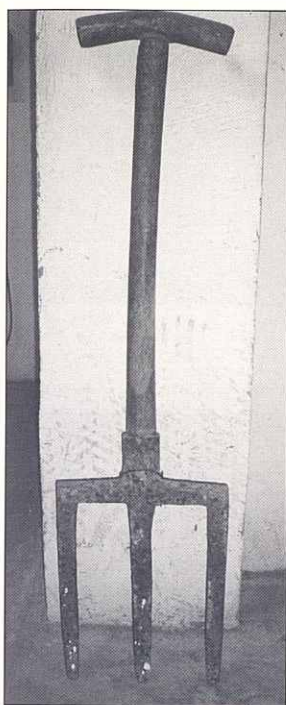


Conjunt de diferents aixades



Dolla d'ensolcar

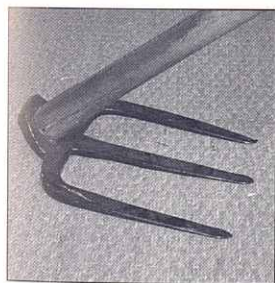
Eines per treballar la terra



Fanga



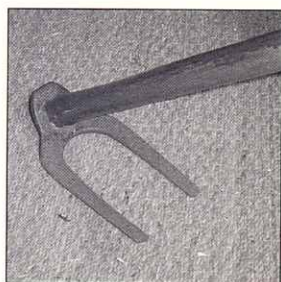
Aixada de cobrir i rascle



Arpis



Arpis del fem

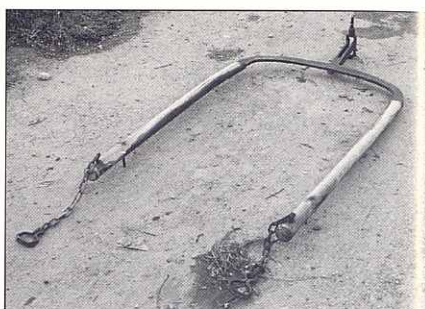


Arpiot

Eines per treballar la terra



Arada amb rella



Forcat



Arada posada amb el forcat



Arada amb tres relles



Arada amb pala



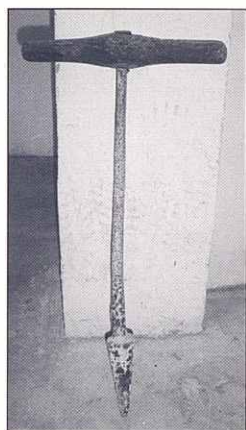
Diferents tipus de relles

Eines per treballar la terra

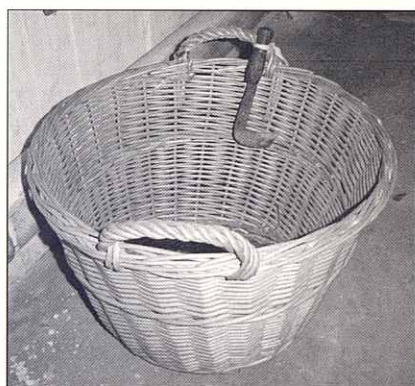


Diable

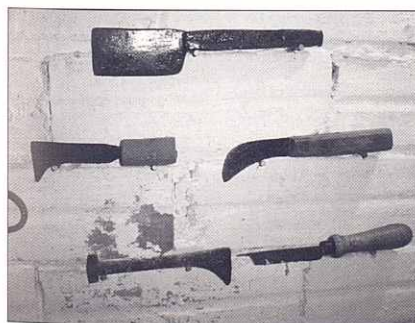
Eines i estris per treballar a la vinya



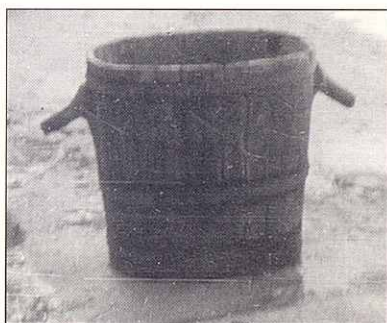
Estri emprat per plantar els ceps



Cistell de veremar amb el falçot

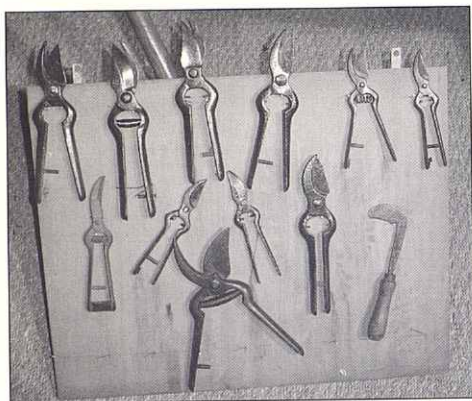


Eines d'empeltar



Portadora

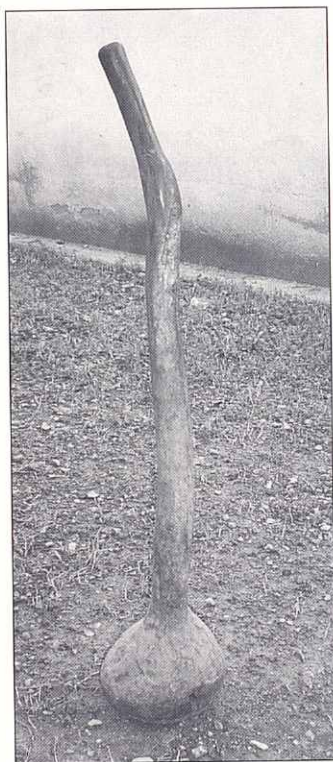
Eines i estris per treballar a la vinya



Diferents tissores

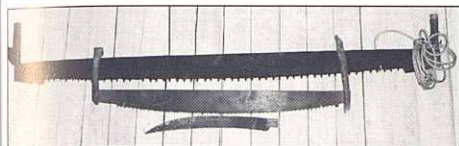


Bomba de vi

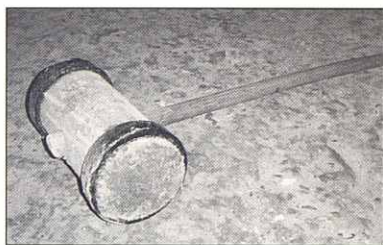


Pixot

Eines de bosc



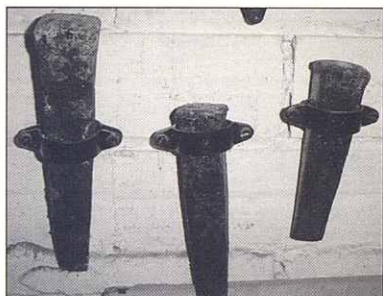
Xerracs



Massa d'estellar



Fes

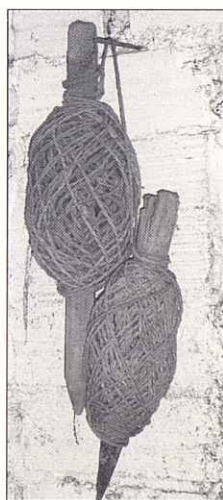


Tascons

Altres eines i estris



Ensulfatadora

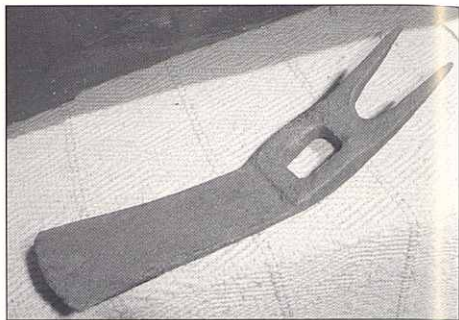


Llinyola

Altres eines i estris



Satrots



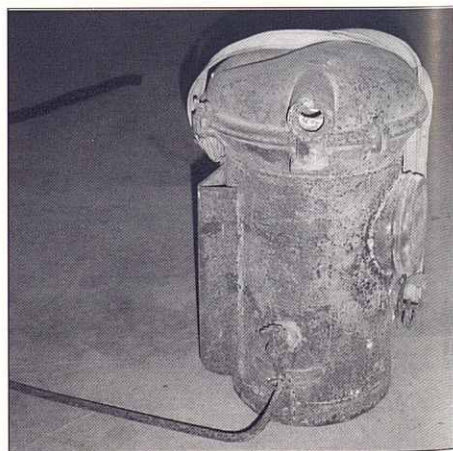
Caveguet de xarcolar



Sulfatadores



Màquines de sulfatar manuals



Màquina d'ensofrar centenària

Eines i estris del matxo i del carro



Bastet



Ulleres



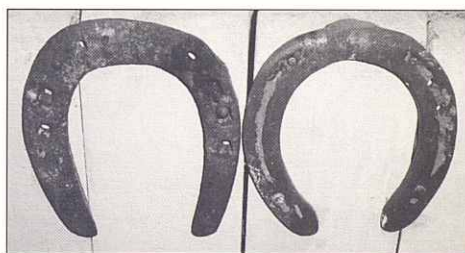
Morralet



Boç

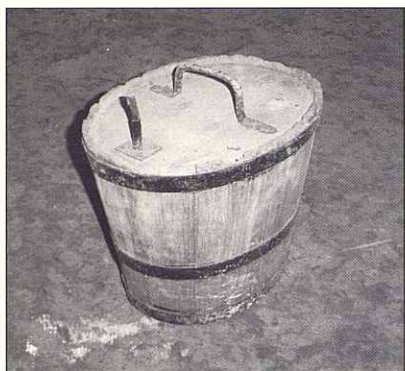


Mosso

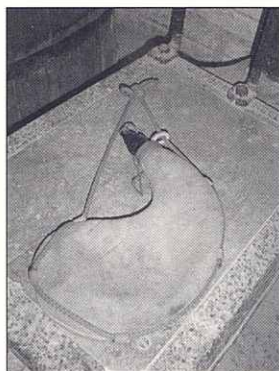


Ferradures

Altres estris utilitzats per anar en carro al camp



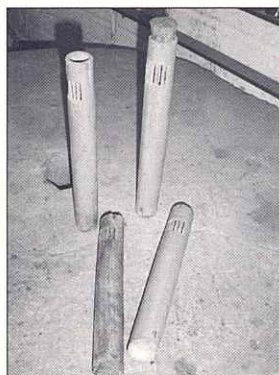
Bujol



Bóta de vi



Senatxo



Salers fets de canya

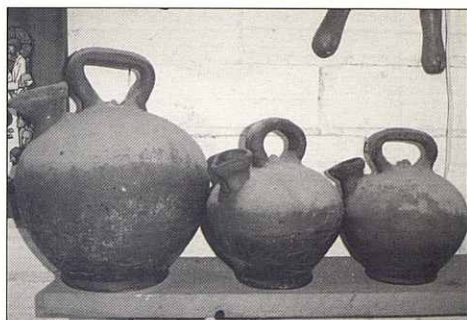


Llum de carbur

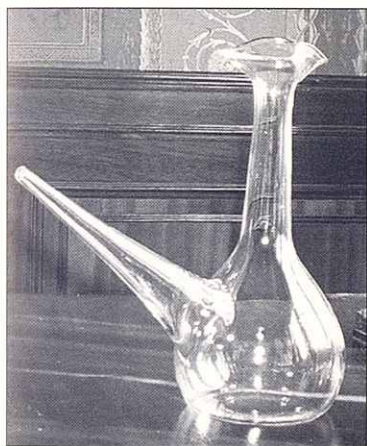
Estris diversos utilitzats a la llar



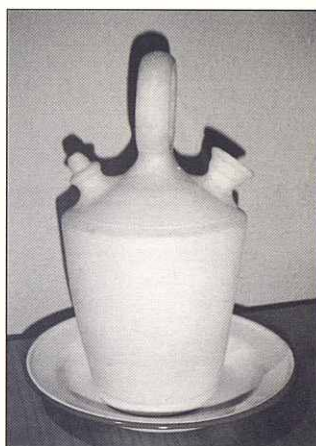
Olla per bullir el vi



Càntirs d'oli



Porró



Càntir d'aigua



Llums de carbur

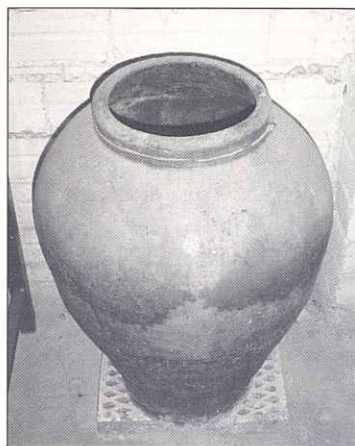


Llaurador

Estris diversos utilitzats a la llar



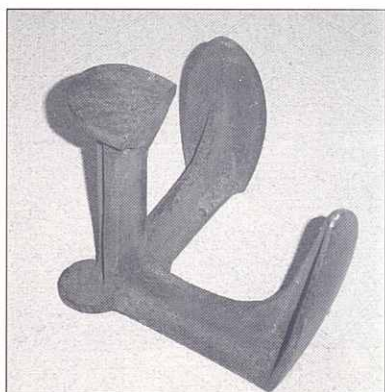
Lleves



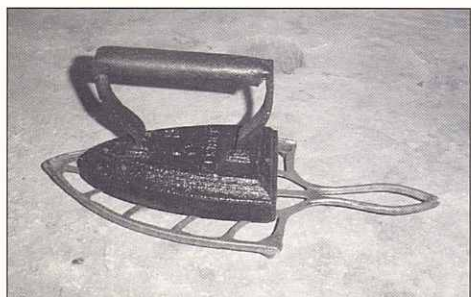
Tina per guardar la tupina



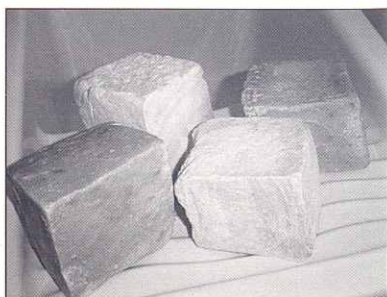
Balança



Peu de ferro



Planxa



Sabó fet a casa

Capítol V

VOCABULARI AGRÍCOLA

A

abeurador

Pica o recipient on el bestiar va a beure.

abeurar

Donar beure als animals.

acoblar

Aparellar.

aixada

Eina per cavar la terra, consistent en una planxa de ferro, més o menys grossa, plana o lleugerament corba, de forma rectangular o trapezial, a l'extrem d'un mànec.

albarda

Guarniment de formes diverses que es col·loca sobre l'esquena de les bèsties de càrrega per a transportar coses.

alforges

Conjunt de dos sacs formats per una sola peça de roba (cotó, cànem, etc.) que es col·loca sobre l'esquena del bestiar de peu rodó per a portar objectes diversos.

afilar la dalla o picar la dalla

Tot picant, fer la fulla de l'eina més prima i tallant.

arada

Instrument agrícola que permetia obrir solcs a la terra, per tal de condicionar-la millor per a la sembra.

arengada

Sardina premsada i adobada amb salmorra.

arguenells

Conjunt de cistells tradicionalment d'espart units per unes anses del mateix material que es col·loquen damunt del bast i serveixen per a tragar cànirs d'aigua, cistelles de menjar, etc.

arpis

Eina en forma de càvec amb la fulla dividida en dues o tres pues. Hi ha diferents tipus d'arpis. Els utilitzats per el fem, son de pues més llargues i punxegudes.

arreus

Guarniments del bestiar de sella o tir.

arri !

Veu emprada per a posar les bèsties equines en moviment.

B

banyot

Estoig de banya, de metall o fusta ple d'aigua dins el qual els dalladors duïen la pedra d'esmolat la dalla.

barriguera

Corretja ampla de cuir, lona o un altre material resistent que es col·loca per sota de la panxa del animal, subjectant el bastet o l'albarda.

bast o bastet

Espècie de sella, amb els arcons prominents, embotida de llana o borra per la part inferior, que serveix per a tragar carregues a l'esquena de l'animal.

També es feia servir un de més petit, encoixinat a la part que toca l'esquena de l'animal, que servia per a sostenir el sofre.

baster

Qui fabrica o adoba basts, selles i altres guarniments per al bestiar de càrrega.

batre cereals

Xafar les tiges del cereal o el llegum per a separar el gra de la palla. Generalment es fa passant la curra i el trill per sobre les garbes o feixos prèviament escampats sobre l'era.

bec

Extrem d'un llum d'oli, de petroli, etc. Per on surt la punta de ble que hom encén.

bestiar

Conjunt indefinit d'animals quadrúpedes domèstics destinats a la feina o el consum. No s'ha de confondre amb el ramat, que és un conjunt d'animals bovins, ovins o cabrums que es crien o viuen junts.

ble

Cordó o cinta, de cànem o cotó, que es posa al bec dels llums d'oli, de petroli, etc. i que un cop encès fa llum.

boç o morrió

Aparell fet de corretges, corda o filferro que es posa a la boca de les bèsties perquè no mosseguin o no mengin.

boll

Pellofa que cobreix el gra de blat, especialment un cop n'ha estat separada, després de la batuda.

bóta (bocoi)

Recipient de fusta més llarg que ample, de secció transversal circular i més gran al ventre que a les testes, que serveix per guardar i envellir el vi.

brescat

Reixat sobre el qual hom trepitjava el raïm.

brida o cabeçada

Conjunt de corretges que s'ajusten al cap dels animals de tir per subjectar-los o guiar-los. Porta unes capçanes o ulleres que li tapen el ulls lateralment. Tots els components son de cuir excepte les sivelles, una placa de ferro que es repenja sobre el morro i on s'enganxen les regnes, una per cada costat, i que serveixen per dominar la bèstia.

brisa

Restes del raïm després de trepitjat i premsat. La brisa esta formada per la rapa, la pellofa la polpa i el pinyol.

brocada

Tros de sarment amb dos ulls, que es deixen en un cep en podar-los perquè creixin les noves sarments, una nova brocada i el camallo i donin fruits l'any següent.

buiol

Canti de fusta, tapat que servia per posar l'aigua fresca i portar-la en el carro al tros.

C

cabestrell

Cordes o corretges en forma de brida que es posen al cap dels animals equins per a conduir-los a peu o tenir-los fermats.

camatimó

Barra llarga que forma part anterior de l'arada i va unida directament a l'eixanger del jou mitjançant una clavilla de ferro.

cameta de la reu

Cos de la reu on va acoblat el fusell que fa de frontissa per fer girar la pala.

càntir

Recipient fet de terrissa, de diferents mides, que serveix per posar líquids.

capçalet

Barra de fusta que va col·locada al darrera de la tablilla de l'escalada del carro.

Part davantera i posterior del carro que, juntament amb les barres que són els braços, formen el bastiment o la caixa del carro.

carga

Mesura de capacitat de líquids, equivalent a uns 120 quilos, que era generalment la quantitat de pes que podia portar un animal de càrrega, una carga d'oli, de vi, etc.)

carreter

Persona que té per ofici fer carros o es dedica al transport amb carro.

carro

Vehicle per a transportar càrrega consistent en un empostissat, amb baranes o sense, muntat damunt un fusell o eix de ferro amb dues rodes, i proveïda de dos braços entre els quals va l'animal que l'estira.

carro de trabuc

Carro que té la caixa giratòria de manera que es podia trabucar per a descarregar la mercaderia sense haver de desenganxar l'animal.

càvec

Eina semblant a l'aixada, però de fulla més estreta que s'eixampla una mica a la part posterior.

caveguet

Eina semblant al càvec, però amb la fulla més curta i més estreta, sense pues i amb el mànec curt. Es feia servir, generalment, per a xarcolar els camps.

coble

Corretja o corda que uneix dues bèsties perquè vagin iguals.

collar

Guarniment dels animals de tir en forma de collar, fet de cuir i farcit de palla o de crin, al qual se subjecten els tirants, i que serveix tot plegat per a estirar un carro, arada o altra màquina de feina.

corbells

Aparell consistent en dues peces fetes amb barres corbades unides per travessers, que unides amb cordes es col·loquen damunt el bast, penjant una peça a cada costat, i que serveixen per a tragar feixos de llenya o garbes.

cup

Lloc destinat a la fermentació del most. Antigament eren fets d'obra.

curra

Peça rodona cònica de pedra que servia per a desgranar les espigues.

curró

Peça rodona cilíndrica de pedra, que servia per a curronar o aplanar la terra.

D

dalla

Eina de dallar formada per una fulla de ferro puntuda amb tall per una vora, més llarga i menys corbada que la falç i fixada per un cap en un mànec llarg.

desembollonar

Ventar el blat amb les forques de dos pollegons, per separar el gra del boll o palla més petita.

desenganxar

Separar els animals del carro o les eines de treball.

destral

Eina de tall formada per una fulla plana de ferro a una banda i proveïda de mànec a l'altre. Servia per tallar llenya.

diable

Tipus de rampí format per una barra d'uns dos metres de llargada guarnida de moltes pues de ferro i d'un mànec, al qual s'enganxa un animal que l'estira i serveix per a replegar les tiges de cereal que es queden a terra.

dolsa de batre

Eina consistent en una peça plana de fusta d'uns dos metres de llarg i 30 centímetres d'ample i 30 de gruix amb un mànec curt enmig i dues anelles laterals per a enganxar-hi un animal de tir. Serveix per a amuntegar el gra a l'era.

E

enclusa i martell

Eines emprades conjuntament per afilar la dalla.

empelt

En el cep, brot nou sortit de la unió de dues varietats de la mateixa espècie.

empeltar

Ajuntar dues o més parts (tija, tronc, branca, etc.) de plantes diferents, de manera que el conjunt resultant sigui una sola planta.

enganxar

Unir mitjançant els guarniments adequats un animal de tir, o més d'un, a un carro o aparell de feina perquè l'estiri o arrossegui.

ensofrar

Feina consistent en tirar sofre en pols, preferentment a la vinya.

escabellar

Treure els cavalls o brots laterals de les redoltes o sarments per vigoritzar els altres brots.

escaletes

Aparell de fusta en forma de "w" que es posa sobre un animal de bast per portar feixos de llenya.

esclopet

Peça de fusta, semblant a un esclop petit, amb la qual els segadors es protegien la mà esquerra dels talls que es poguessin fer amb la falç.

escombra de bruc

Estri fet amb branques de bruc, ben lligades amb una corda i formant una sola peça, que servia per a escombrar l'era.

espigar

Arreplegar les espigues que han caigut durant la segada.

esporgar

Treure les sarments inútils. En els fruiters, tallar les rames per fer una producció més seleccionada.

esquilar

Tallar arran el pèl d'un animal.

estavanera

Costats o baranes laterals del carro.

estaló

Animal destinat a la reproducció.. Estaló és paraula catalana, lamentablement oblidada de la lexicografia catalana i que caldria rehabilitar per a substituir el castellanisme semental.

esteva

Peça posterior de l'arada, de fusta, que serveix per manejar o agafar la reu.

estora

Complement del carro fet per l'esparter amb tires d'espart i cosiles entre elles, que es penjaven a les baranes del carro.

F

falç

Eina que hom emprà per a segar els camps, consistent en una fulla de ferro acerat, corbat, tallant o dentada en la seva part còncaua, amb un dels extrems acabat en punxa i l'altre amb un mànec.

falçó (de collir raïms)

Mena de falç petita, emprada per a tallar els raïms durant la verema. També s'utilitzava per empeltar.

fanal

Llum situat a la barana esquerra del carro, consistent en una caixa metàl·lica de forma cilíndrica amb una cara de vidre, dins la qual s'hi col·locava una espelma.

fanga

Eina que servia per girar la terra composta d'una pala o forca de ferro posada al cap d'un mànec, el qual té a la part superior una creuera perquè hom hi pugui fer força.

ferrador

Persona que ferra les bèsties.

ferrar

Clavar la ferradura a l'ungla dels cavalls, després d'ajustar ambdues.

fes

Aixada que té el ferro amb punta o boga estreta per una banda i tallant per l'altre.

fesol

Mongeta

fondo

Zona més enclotada d'un terreny cultivat on normalment el sol toca menys.

forca (de fusta o de ferro)

Eina consistent en un pal amb dues o tres puntes en un extrem, emprada per regirar, apilar fems o palla, carregar garbes, etc.

forcat

Reu d'un sol animal que, en llaurar, permet atansar-se més als ceps sense trencar-los i evita la feina de cavar.

forjar

Feina feta per ferrer consistent en donar forma a una peça de ferro escalfant-la al foc i picant-la a l'enclusa.

formiguera

Munt de llenya seca i brossa del bosc, que es cobria de terra i que després es cremava. Aquesta terra cremada juntament amb les restes de cendra es feia servir com adob ric en potassa.

fusta d'aplanar

Fusta d'uns 2,50 m de llarg, amb unes anelles per a enganxar l'animal de tir i serveix per aplanar la terra en sembrar. El pagès hi pujava a sobre per fer més pes.

G

galtera

Part de la brida que consisteix en la corretja que uneix el fre i la testera tot passant per damunt la galta.

gamarra

Corretja que va de la clau del collar a la barriguera, passat entre les potes davanteres de l'animal.

garba

Feix d'espigues tallades i lligades que generalment es compon de tres a quatre gavelles posades en la mateixa direcció.

garbell

Estri que servia per separar el gra del boll.

garbella

Munt de garbes dretes amb les espigues cap amunt plantades al camp on s'ha segat.

gavella

Conjunt de manats d'espigues que anava deixant el segador amb la falç o amb el rampí del rem de la dalla.

girar la batuda

Remoure la batuda amb la forca, sacsejant la palla perquè es destrui el gra.

guarà

Ase de llavor, destinat a cobrir someres o egües.

guarniments

Conjunt dels arreus i totes les peces, normalment de cuir, que es junyeixen a una bèstia per a muntar-la o enganxar-la a un carro.

J

jaç

Llit fet amb palla o joncs per el bestiar, a l'estable.

jornal

Era la feina que una persona podia fer en un dia. També era una mesura agrària: 1 hectàrea equivalia aproximadament a tres jornals.

jou

Aparell de fusta o de ferro de forma corbada que servia per a junyir dues bèsties de tir al carro o l'arada. Els jous tenien dos parells de forats per on passaven les vares que s'ajustaven al coll dels animals.

junyir

Posar el jou a un animal o parell d'animals.

L

llambroix

Instrument de ferro amb forma de pala amb què els ferradors rebaixen i aplanen les ungles dels animals equins.

llambroixar

Rebaixar, aplanar i igualar l'ungla dels equins abans de ferrar-los perquè la ferradura hi quedi ben assentada.

llança

Barra llarga unida per un extrem al joc d'un carro, a cada un dels costats de la qual van els animals que l'estiren.

llaurador

Pala acanalada, generalment amb un mànec curt, per a agafar gra, sucre, etc, en petites quantitats.

lleves

Ganxos que, penjats a la llar de foc, servien per a aguantar les olles i perols per les nanses, quan es cuinava.

llinyola

Estri consistent en un cordill fet d'espart, molt llarg, que lligat cada extrem a una estaca, es clavava de punta a punta del camp, per tal de fer els solcs ben rectes.

llonga

(usat generalment en plural) Cada una de les cordes a manera de regnes llargues amb què es guia una bèstia que llaura o bat.

lluciar les relles

Fer punxa a les relles mitjançant el foc i la forja.

llum de ganxo

Llum d'oli que té el dipòsit en forma de platet amb un o més becs i es sosté penjat per un ganxo.

lluquet

Ble ensofrat que es crema dins les bótes per conserva el vi.

M

maça i tascons

Martell gran de fusta que servia juntament amb l'ajut del tascó per trencar els troncs i estellar-los en trossos més petits.

magall

Eina en forma de pic, que servia per arrencar soques d'arbres i per estellar llenya.

manescal

Veterinari.

màquina de frenar

Combinació més o menys complexa per a frenar les rodes del carro. Consistent en una palanca de ferro i unes peces de fusta anomenades socs, generalment de figuera, que prement el cercle de les rodes, les frenava.

màquina de batre

Nom de la màquina que, tirada per una o dues bèsties, segava i amb els rampins, anava deixant fetes les gavelles.

matxo

Castellanisme per a designar el mul.

menjadora o pessebre

Construcció de fusta en forma de caixa penjada a la paret on es posava el menjar dels matxos o mules.

mocada

Budellam del porc, que una vegada net, s'omple de la carn picada per fer-ne les llonganisses i les botifarres.

morral o morralet

Sac que es penja al morro de les bèsties i on aquestes poden menjar mentre caminen o estan aturades.

mosso

Nom que rebia l'estri consistent en un suport de fusta amb dues cames, que s'utilitzava per aixecar el carro fent palanca, de manera que permetia canviar, arreglar o untar les rodes amb greix.

muserola

Corretja de la brida que passa per damunt el nas.

N

negrilla

La part plana de la dent d'un animal. Enmig de l'esmalt blanc s'hi forma una rodona negra que desapareix, entre el set o els dotze anys

P

pala de la reu

Làmina de ferro que va posada a l'arada, on s'acoblen les relles i serveix per remoure la terra i llençar-la cap al costat. Aquesta va acoblada al cos de la reu mitjançant el fusellet que li dona el moviment giratori en arribar a la punta del tros.

pala de fusta

Eina feta tota de fusta amb un mànec llarg que servia per apilonar el gra a l'era.

pala de traspalar

Eina de fusta per ventar el gra quan les forques ja no alcen.

pàmpol

Fulla del cep, més aviat rasposa i de classe dentada.

pastera

Taula de fusta amb tapa, on es barrejaven la farina, l'aigua, els llevats i la sal per fe el pa.

pericó

Compartiment de la cisterna que recull l'aigua de les teulades quan plou. Hi ha la creença que no més es pot recollir aigua els mesos que porten "r", és a dir, tots menys maig, juny, juliol i agost. Lloc on es desixen les begudes a refrescar.

petricó

Mesura de capacitat per a líquids equivalent a la quarta part d'un porró (1/4 de litre).

poal

Galleda.

porró

Recipient de vidre que serveix per beure vi a galet. Consta d'un cos ovalat pla i d'un parell de brocs llargs, un de perpendicular gros que serveix per omplir-lo i un altre de més petit, inclinat i de cos cònic que serveix per beure.

portadora

Recipient format per dogues de fusta, de forma troncocònica invertida, més alt que ample, de forma normalment ovalada i, a vegades circular, amb dos agafadors laterals a la part superior anomenats cornaleres. Es fa servir per transportar el raïm o també vi.

premsa

Màquina consistent bàsicament per dos elements plans o cilíndrics, generalment l'un fix i l'altre mòbil, disposats de tal manera que per accionament manual subjectaven, esclafaven i exprimien el raïm després d'ésser trepitjat.

pua

Cadascuna de les puntes d'una forca, d'un rascle o d'un rampí o altres estris semblants.

Q

quartà

Mesura per a grans, equivalent a 1/12 de la quartera (6,6 quilos o 7,5 litres).

R

remat

Grup de caps de bestiar, vacú, oví o cabrum, que es crien i pasturen junts.

rampí (de ferro)

Eina emprada al camp per afinar la terra, consistent en un mànec llarg amb un travesser en un dels extrems, proveït de puntes de ferro.

rastell

Bastiment fet amb una tira de barres paral·leles col·locades perpendicularment damunt dues barres llargues que es posa a la paret damunt la menjadora i serveix perquè el bestiar mengi herba o palla sense escampar-la.

reculant

En un carro, cadascuna de les corretges que van enganxades a la retranga.

rellà

Peça de ferro, tallant per un extrem i amb mànec o cua a l'altre, mitjançant el qual és fixada al dental de l'arada, que serveix per a penetrar dins la terra i obrir-hi els solcs.

retranga o cuera

Corretja que subjecta el bast o la sella per darrera passant per sota la cua de l'animal.

romana

Balança rudimentària de ferro, formada per una barra amb dos braços desiguals, que hom penja o bé sosté amb la mà mitjançant una anella.

rostoll

Restes de la planta de cereals que queden arrelades a la terra després de la sega.

S

sarment

Branca dels cep d'on surt el fruit i els pàmpols.

sedàs

Cèrcol generalment de fusta proveït d'un fons enreixat, fet amb teixit de fil de seda o metàl·lic, que serveix per a tamisar la farina.

segó

Conjunt de pells dels cereals, especialment del blat, que se separa dels grans en la mòlta.

senatxo

Cistella on es transportava el menjar des de casa al tros. Aquest estri es col·locava en un lloc ja establert dins els carro.

serreta

Peça de ferro semicircular, que forma part de la brida, amb una part dentada que es posa damunt el morro d'un animal de tir perquè, en estirar les regnes, es deixi guiar.

satrot

Gerro de terrissa, emprat per adobar el camp amb la bassa de les cases.

sobreanya

S'anomena així a l'animal des que en té una any i fins que en té tres.

sofra

Corretja que hom passa per damunt el bast o la sella per aguantar altres peces del guarniment.

solcar

Fer solcs de terra a l'hort per plantar-hi les plantes i facilitar-hi el rec. També llaurar amb una reu de forcat per atansar-se més als ceps i evitar feina en cavar.

sulfatar

Feina consistent en tirar sulfat de coure a la vinya dissolt prèviament amb aigua, amb l'ajut d'una petita màquina, que el pagès carregava a l'espallla.

T

tallant

Planxa metàl·lica acoblada a la pala de la reu i on encaixen les relles.

talonera

Part posterior de la fulla de la dalla on s'uneix al mànec.

tartana

Carro lleuger de dues rodes, amb vela i seients laterals, generalment utilitzat per viatgers o mercaderies lleugeres.

tascó

Peça de ferro semblant a una estaca petita que servia per a destellar o tallar troncs.

tenalla

Recipient de terrissa, de diverses mesures i boca circular, amb la part superior més ampla que la inferior. Servia per tenir-hi oli o altres líquids.

tercejar

Llaurar la terra per tercera vegada el mateix any. Donar una tercera llaurada a la terra abans de sembrar.

tina

Recipient de fusta on es pia el raïm per tirar-lo al cup.

tiràs

Eina composta d'una fusta ampla i un mànec per a empènyer o arreplegar manualment el gra de la batuda a l'era, una vegada treta la palla.

traginar

Transportar mercaderies, especialment damunt l'animal o en carro.

traginer

Home que es dedicava a transportar mercaderies per a altri, ja sigui amb carro o damunt l'esquena de l'animal.

trascolar

Fer sortir el vi del cup pel caneller i fer-lo passar a un altre recipient.

traspalar

Ventar amb la pala el gra per separar la palla i el boll del gra que hi havia quedat després de ventar amb la forca.

tres quartans

Mesura de capacitat per a grans, equivalent a 18,34 quilos.

trill

Fusta molt ampla i llarga on hi havia enganxats uns tallants i es posava darrera la curra per trinxar la palla a l'era.

trull

Mot emprat per designar un molí d'oli o una premsa de vi.

tupina

Trossos de carn de porc o d'altres animals, cuits i confitats en oli o llard. Servia per conservar la carn.

U

ulleres o capçanes

Rotllanes d'espart o de palma, unides per un cordó del mateix material amb què es tapen els ulls d'un animal que roda a una sínia, a un molí o a una era perquè no es maregi.

V

vela

Complement del carro fet amb lona pel baster i que servia per cobrir i protegir la càrrega del carro.

vencill

Lligall fet d'un manoll de bri d'un cereal o d'espart per lligar les garbes quan se seguen o també feixos d'herba.

ventar

Llençar enlaire, amb les forques o pales, els cereals per separar el gra de la palla amb l'acció del vent.

verga o sarment

Branca d'un cep o d'una parra.

volant

Falç més grossa que l'ordinària, i amb el tall llis en lloc de dents, que es maneja amb una sola mà i que servia per tallar joncs o farratge.

X

xarcolar

Arrencar les males herbes que creixen dins el sembrat i que el perjudiquen.

xerrac

Serra amb una fulla d'acer que té una vora dentada que va fixada per un extrem a un mànec de fusta. S'utilitzava per esporgar.

xerrac de bosc

Xerrac emprat per tallar arbres i troncs, que té una fulla molt llarga i ampla i un mànec a cada extrem. Es maneja per dues persones.

xurriaques

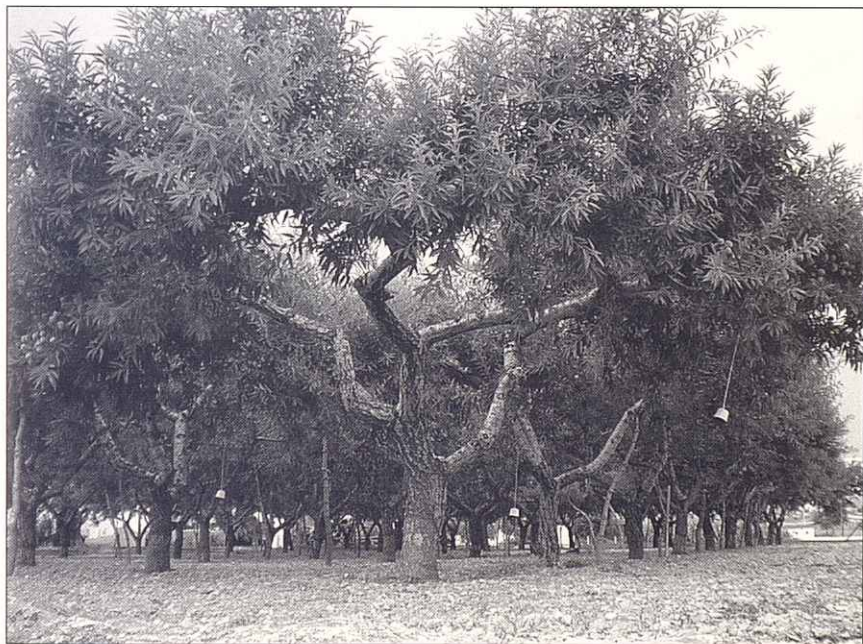
Estri que servia per a pegar a les bèsties. Consistia en una vara, generalment de freixe, que duia al cap una cordeta o una tira de cuir.

Capítol VI

ELS ÚLTIMS PAGESOS
A CASA NOSTRA

Són molts els que han pogut anar veient, al llarg d'aquests últims trenta anys, tots els canvis socials i estructurals que han fet canviar, de manera espectacular, la fesomia de la nostra població. Els camps de conreu s'han anat perdent en ser reemplaçats per urbanitzacions, carrers, zones industrials o bé carreteres. Tot i així, encara es poden veure jornals de terra plantats amb horta, fruiters, vinya i, fins i tot, amb cereals. Són els últims pagesos que queden al nostre poble. I dic els últims perquè, després d'haver parlat amb ells, tots opinen que els seus fills ja no els seguiran. Tenen altres perspectives de treball, res a veure amb la pagesia. Per això, no m'agradaria acabar aquest llibre sense fer, en aquest últim capítol, menció especial a aquestes persones que, malgrat tot, han seguit la tradició dels pares, continuant amb l'ofici de pagès. Viuen del treball de la terra, essent el seu mitjà de vida. Expliquen que potser al principi es van veure una mica en la necessitat de continuar amb la feina de casa, però que, tot i que algú va tenir l'opció de canviar en algun moment, van preferir seguir treballant de pagès, feina que, poc a poc, han anat estimant. I és que per treballar la terra, asseguren, a part d'agradar, s'ha d'estimar, perquè si no, les coses no surten bé. S'ha de posar molta il·lusió, molt d'esforç i ganes de tirar endavant, malgrat que avui en dia no és fàcil guanyar-se la vida.

La pagesia, en els darrers anys, també ha viscut canvis importants pel que fa a mitjans. La major part dels nostres pagesos van començar seguint les mateixes tècniques que els seus pares, és a dir, amb la força manual i amb animals de tir. Mica en mica, i gràcies als avenços en tecnologia agrària, els animals van deixar d'utilitzar-se en les feines del camp, donant pas als tractors, als quals es poden enganxar tot tipus de maquinària complementària per llaurar, sulfatar, arrencar hortalisses, segar o lligar bales de palla.



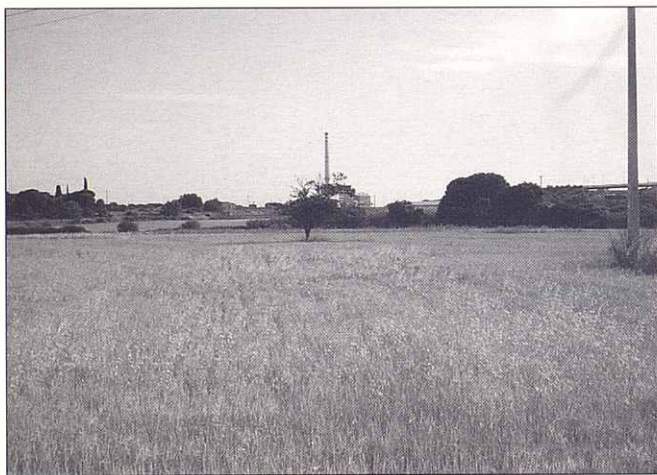
Ametllers a Cal Granell



Oliveres. Molí de l'Estaper

Avui en dia, la producció agrícola a Cubelles és, principalment, d'horta i vinya. També hi podem trobar alguns camps, aproximadament entre vint-i-cinc i trenta hectàrees de secà, utilitzats per a la sembra d'ordi, adreçat al consum animal.

El bon clima ajuda que hi hagi una gran varietat tant de fruita (préssecs, peres, albercocs, prunes o melons) com d'hortalisses, encara que això comporta que també hi hagi més plagues i que aquestes siguin més resistents. Els pagesos fan servir, cada cop més, els paranyes. Generalment es pengen als arbres o al costat de la planta. Així, quan s'adonen de l'arribada d'una plaga, aquesta és tractada adequadament al moment i evita haver d'utilitzar, periòdicament, fungicides com a prevenció. Això és el que avui en dia es coneix com la "lluïta integral". De totes formes, en els últims anys s'han anat incorporant al mercat una bona quantitat de productes químics



Sembrat d'ordi

diversos, més respectuosos amb el medi ambient. Aquests, ben utilitzats, ajuden a combatre les plagues i a millorar el rendiment de les plantes, la qual cosa garanteix que la producció sigui d'una qualitat bona. La major part d'aquests productes es porten als mercats de Vilanova, mercat central de Barcelona i altres, però també es vénen a les botigues de Cubelles.

Per adobar els camps es continua fent servir el fem. L'adob químic és utilitzat en determinats conreus, però tots afirmen que el fem continua essent el millor adob per a la terra. Tot el contrari passa en el sistema de rec, que s'ha perfeccionat considerablement i quasi tots els camps es reguen mitjançant l'anomenat "gota a gota".

Els mitjans s'han perfeccionat i la productivitat ha augmentat, però malgrat tot, hem de constatar que per a molts no ha estat un camí fàcil. A Cubelles, fins a finals del setanta, la pagesia, i concretament el conreu d'horta va ésser molt més beneficiós. A partir dels vuitanta, la situació, però, va anar canviant. Els hàbits de les persones ja no eren els mateixos i això ha anat progressivament perjudicant el consum de molts productes. Els pagesos han tingut ocasió de viure tots aquests canvis. La rendibilitat de les terres ja no és la mateixa, però, com diuen, continuaran fins al final. D'aquí a uns anys, amb la seva jubilació, es tancarà la porta. Darrerament, però, en el pensament de molts, quedarà el record del que ha estat la pagesia al llarg de tots aquests anys, l'única font de riquesa i vida de tot un poble, que va preferir viure sempre del fruit de la terra donant-li l'esquena al mar.



Panoràmica d'una vinya

Agraïments

No voldria concloure aquest treball sense agrair textualment l'ajut i la bona predisposició de totes aquelles persones sense les quals mai hauria arribat a aconseguir el meu propòsit, escriure sobre la pagesia i el món rural a Cubelles, el poble que estimo.

Aquest treball, fruit de tota la informació recollida (documental, oral, fotogràfica), és tan sols un petit repàs, encara que prou significatiu, de com ha estat la vida rural al nostre poble al llarg de quasi tot un segle. Tot i així, encara han quedat en la memòria de molts, detalls, vivències i anècdotes per relatar, i que donarien peu, sens cap mena de dubte, a seguir treballant.

De moment, però, em sento molt feliç amb aquest primer llibre, que a partir d'ara passarà a formar part, com un més entre tots els que ja s'han escrit, de la bibliografia de Cubelles. Tots ells esdevindran, en un futur, d'un gran valor històric.

Gràcies a tots:

Josep Albet Carbonell
Joan Amorós Fontanals
Lluís Aviñó Socies
Pepita Bertran Robert
Pere Capdet Granell
Raimon Carreras Massó
Ricard Carreras Carreras
Josep Castellví Alba
Francesc Cosp Vila
Jordi Estalella Ivern
Vicenç Fita Blanes
Joan Freixas Catllà
Eduard Granell Torrents
Joan Llevadias Ferrer
Montserrat Martí Masip
Josep Padreny Ametller
Miquel Padreny Ribas
Antoni Pineda Gavaldà

Isidre Piñol Borràs

Salvador Poch Güell

Ciril·lo Poch Lleó

Maria Ribas Güell

Pere Urgellés Planas

Ajuntament de Cubelles

Oficina del DARP a Vilanova i La Geltrú

Biblioteca Municipal de Cubelles

Un agraïment molt especial per a Joan Vidal Urpí, pel seu admirable i incondicional suport a la tasca de seguir endavant amb el llibre, així com per la confecció del pròleg i la correcció lingüística que ha dut a terme de tot el treball.

Carme Subías i Randó

Bibliografia

- CASTELLVÍ MARTÍ, Lluís; *L'ofici de carreter*. Montblanc: Museu-Arxiu de Montblanc i Comarca, 1998.
- CHECCHI LANG, Alexander i PEIX MASSIP, Jordi; *L'explotació pagesa a Catalunya*. Barcelona: Vicens Vives, 1979.
- FABRÉ NIN, Josep; *Guarniments i carruatges a Catalunya*. Vilanova i la Geltrú: Ajuntament de Vilanova i la Geltrú, 2002.
- FERRER ALÒS, Llorenç; *La vida rural a Catalunya*. Barcelona: Angle, 2002.
- FIGUERES ARTIGAS, Josep M.; *Història contemporània de Catalunya*. Barcelona: UOC, 2003.
- GUAL SOLÉ, Jordi i RICART MIRET, Anna; *Leconomia a la comarca del Garraf*. Barcelona: Seix Barral, 1981. (Col. Catalunya Comarcal).
- PONT, Miquel; *Les feines de la vella pagesia*. Barcelona: Proa, 2000.
- VENDRELL VENDRELL, Remei; *Evolució agrària a Vilanova i La Geltrú (1716-1985)*, Vilanova i la Geltrú: Akribos, 1989.

Documentació

- Arxiu Municipal de Cubelles
- Arxiu Històric de Vilanova i la Geltrú
- Granja Montalà de Valls

Altres fonts

- Arxiu fotogràfic d'Eduard Granell
- Arxiu fotogràfic d'Antoni Pineda
- Fotografies cedides per les famílies Padreny Ribas i Urgellés Planas
- Fotografies d'eines i estris realitzades a col·leccions particulars:

Joan Freixas Catllà

Isidre Piñol Borràs

Francesc Cosp Vila (Sínia El Caçador)

Raimon Carreras Massó

Vicenç Fita Blanes

Ricard Carreras Carreras

Carme Subías Randó

Sumari

Pròleg	5
Presentació	9
Introducció	13
Cubelles: Una mica d'història	17
Capítol I - La vida del pagès	23
El treball diari	28
Els carros	30
Els guarniments del matxo	34
Els animals de tir	35
La dona pagesa	37
Les feines de casa	38
La matança del porc	40
La cuina	41
Els productes	42
Capítol II - Les Estacions	43
Tardor	46
La verema	47
Hivern	53
Primavera	56
Estiu	57
Segar i batre	58
Capítol III - Les Mesures	65
La quartera: una bona mesura	67
Altres mesures	68
Capítol IV - Eines i estris	71
Capítol V - Vocabulari agrícola	87
Capítol VI - Els últims pagesos a casa nostra	109
Agraïments	115
Bibliografia	117
Sumari	119

UN RECORD PER A LA PAGESIA

Eines i estris d'una època oblidada

Premi d'Investigació Local de la Vila de Cubelles



Ajuntament de Cubelles

Àrea de Cultura