



CONVERSA

Amadeu Gallart

FOU ALCALDE DE LA
SEU ELS ANYS DE LA
TRANSICIÓ I DEFENSOR
DE LA UNITAT PIRINENCA

PRIMERS RELLEUS

Callastres

TEXT DE L'ESCRITOR
CERDÀ ANTONI CAYROL,
TRASPASSAT RECENTMENT

RETRAT DE FAMÍLIA

**Els Rovira
de Sagàs**

UNA GRAN MASADA EN
QUÈ FAN DE PAGÈS I DE
RESTAURADORS AMB
ESTRELLA MICHELIN

PERFILS

Antoni Marot

LO TON DE CAL GUILS DE
NARGÓ ÉS FILL DE RAIER
I L'ÀNIMA DE LA FESTA
QUE RECORDA L'OFICI

Dolors Pasquet

VIU A BERGÀ, PERÒ
TOTHOM LA CONEIX COM
LA LOLA DEL MOLÍ DE
GÜELL DE GÓSOL

Fina Junoy

ALS 86 ANYS HA VIST
COM EL POBLE D'ALP HA
CANVIAT LES VAQUES
PELS ESQUÍS

**Maria Àngels
Casals**

ÉS DE SANT JULIÀ DE
CERDANYOLA I CONEIX
HERBES I REMEIS
COM NINGÚ

A PEU

De Talló a Martinet

cadípedraforca

NOU WEB www.cadipendraforca.cat

DOSSIER

EL PORC I ELS EMBOTITS

46 planes que tracten de matadors i mocaderes,
d'embotits i rebostos, de cansaladers artesans
i d'industrials del porc



9 772013 368002



Arenys de Mar
 Argentona
 Badalona
 Berga
 Caldes d'Estrac
 Caldes de Montbui
 Calella
 Canet de Mar
 Capellades
 Cardedeu
 Castellbisbal
 Cercs
 Cerdanyola del Vallès
 Cornellà de Llobregat
 Esplugues de Llobregat
 Folgueroles
 Gavà
 Granollers
 L'Hospitalet de Llobregat
 Igualada
 Manlleu
 Manresa
 Martorell
 El Masnou
 Mataró
 Moià
 Molins de Rei

Mollet del Vallès
 Montcada i Reixac
 Montmeià
 El Prat de Llobregat
 Premià de Dalt
 Premià de Mar
 Ripollès
 Roda de Ter
 Rubí
 Sabadell
 Sant Adrià de Besòs
 Sant Andreu de Llavaneres
 Sant Boi de Llobregat
 Sant Cugat del Vallès
 Sant Joan Despi
 Santa Coloma de
 Gramenet
 Sitges
 Terrassa
 Tona
 Vic
 Viladecans
 Vilafranca del Penedès
 Vilanova i la Geltrú
 Vilassar de Dalt
 Vilassar de Mar

Fins on arriba la teva curiositat?

Xarxa de Museus Locals de la Diputació de Barcelona

64 equipaments a 52 municipis, que et permetran descobrir èpoques passades i gaudir del nostre patrimoni.

www.diba.cat/cultura



**Diputació
Barcelona**

DIRECTOR >

Carles Pont
carles@cadipendraforca.cat

COORDINADOR PATRIMONI >

Marc Martínez

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
revista@cadipendraforca.cat

SUBSCRIPCIONS I PUBLICITAT >

Telèfon 972 46 29 29
comercial@cadipendraforca.cat

COL·LABORADORS >

Pere Aymerich
Jordi-Pau Caballero
Jordi Dalmau i Ausàs
Josep Espunyes
Manel Figuera
Marcel Fité
Carles Gascón
Emili Giménez
Pep Graell
Quirze Grifell
Xavier Llongueras
Guillem Lluch
Marc Martínez
Pilar Màrquez
Oriol Mercadal
Joan Muntané
Josep Noguera
Lluís Obiols i Perearnau
Xavier Pedrals
Miquel Petit Farré
Marta Pich
Àngel del Pozo
Meritxell Prat
Pere Pujol
Benigne Rafart
Erola Simon
Queralt Solé
Miquel Spa
Montse Subirana
M. Àngels Terrones
Salvador Vigo
Ramon Vilalta
Albert Villaró

EDICIÓ DE TEXTOS >

Pitu Basart
Núria Ferriol

IMPRESSIÓ >

Agpograf

DISTRIBUCIÓ >

Edicions Salòria (973355429)
viurealspirineus@yahoo.com

DIPÒSIT LEGAL >

Gi-1102-2006

ISSN >

2013-3685

eg

EDITORIAL GAVARRÉS

Germà Agustí, 1
17244 Cassà de la Selva
Telèfon 972 46 29 29
www.editorialgavarres.cat

DIRECTOR EDITORIAL >

Àngel Madrià
angel@editorialgavarres.cat

DIRECTOR D'ART >

Jon Gieré

ALTRES PUBLICACIONS

www.gavarres.com
www.garrotxes.cat
www.alberes.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



> Premi APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'



FOTO PORTADA:
XAVIER LLONGUERAS

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS CALLASTRES

JORDI PERE CERDÀ (TEXT) // ÀNGEL DEL POZO (IL·LUSTRACIÓ)

7-13

ACTUALITAT

14-19

CONVERSA AMADEU GALLART

CARLES PONT (TEXT) // XAVIER LLONGUERAS (FOTOGRAFIA)

20-25

RETRAT DE FAMÍLIA ELS ROVIRA DE SAGÀS

BENIGNE RAFART (TEXT) // RAMON VILALTA (FOTOGRAFIA)

26-33

PERFILS

ANTONI MAROT / DOLORS PASQUET / FINA JUNOY / MARIA ÀNGELS CASALS

MARCEL FITÉ, BENIGNE RAFART, PERE PUJOL I MONTSE SUBIRANA (TEXT)
PEP GRAELL, RAMON VILALTA, XAVIER LLONGUERAS I MARTA PICH (FOTOGRAFIA)

35-80

DOSSIER EL PORC I ELS EMBOTITS

CARLES PONT (COORDINACIÓ)

83-99

PATRIMONI

MARC MARTÍNEZ (COORDINACIÓ)

ETNOLOGIA // ARQUITECTURA // HISTÒRIA // LLEGENDES // LLENGUA
FAUNA // FLORA // PLANTES I REMEIS

100-103

UNA MIRADA EN EL PAISATGE LA LÍNIA G

ALBERT VILLARÓ (TEXT) // XAVIER LLONGUERAS (FOTOGRAFIA)

104-105

A PEU

DE TALLÓ A MARTINET

JORDI-PAU CABALLERO (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA CELEBRACIONS RELIGIOSES

EROLA SIMON (RECERCA FOTOGRÀFICA)

CONVERSA AMB UN DEFENSOR DEL PIRINEU. *L'Amadeu Gallart Sort és un dels homes que més ha batallat perquè la Vègueria de l'Alt Pirineu sigui una realitat. Nascut a la Seu d'Urgell l'abril del 1947 és fill de cal Gallart, una casa reconeguda a muntanya per comerciar amb vins i licors. Ha compaginat el negoci familiar i una gestoria amb el seu neguit social i polític. Va ser el primer alcalde democràtic de la Seu després de la dictadura franquista i els seus primers passos com a 'polític de secà' els va fer en els anomenats Grups de l'Alt Pirineu (GAP).*

Carles Pont > TEXT // **Xavier Llongueras** > FOTOGRAFIA

Amadeu Gallart

Ens ho van avisar les persones que vam consultar per documentar-nos i ho vam corroborar amb escreix la tarda d'agradable conversa que mantinguérem en el seu despatx de gestor: la gran dèria de l'Amadeu Gallart és el reconeixement de l'Alt Pirineu. El seu discurs és directe, franc, sense estridències. Fa marrades mentre enraona i vessa arguments documentats gràcies al pòsit que li confereixen les dues carreres que va estudiar: Econòmiques i Història. Es posa poques plomes quan fa balanç del seu periple vital i, en canvi, li agrada dir pel nom els qui l'acompanyaren en les seves «batalles de joventut». Parla amb gran respecte dels companys del seu partit, Iniciativa per Catalunya-Verds (ICV), però tampoc escatima lloances pels

adversaris de les altres formacions polítiques. Els seus posicionaments socials no han fet giragonses, defensa semblants arguments que ja l'enlluernaven fa més de quaranta anys quan lluitava a favor de la democràcia i es passejava per les comarques de muntanya amb un Seat 850 «com si féssim la missió.»

—Sou d'una família molt arrelada al Pirineu?

—«Sí. El meu besavi era de Tremp, va venir perquè era funcionari de l'Estat i el van destinar aquí, a la Seu. El meu avi era secretari de l'Ajuntament de la Seu i agent de duanes, tenia un oncle que era advocat, i una altra tia que era advocada, de les primeres que van exercir. Per part de mare provenien de la Vall d'Alinyà.

El meu pare va obrir una comercial de vins i licors. Es deia Nicolau, i la mare, Pilar. Quan jo tenia 19 anys el meu pare es va morir, em va marcar molt! Som dos germans, la Pilar i jo mateix. Ella porta directament el negoci familiar i jo hi col·laboro.»

—Heu fet un xic de tot en aquesta vida, no?

—«Home sí. Vaig estudiar Econòmiques i Història Contemporània i em vaig establir com a gestor administratiu, que és una manera com una altra de guanyar-se la vida. Vaig fer 20 anys de representant de vins i en porto 24 de gestor administratiu amb el meu soci, el Lluís Pallarès. Vaig fer quatre anys d'alcalde de la Seu i quatre més de primer tinent d'alcalde.»



—Aquesta inquietud per la política d'on us prové?

—«Érem una família polititzada, el meu avi era el representant dels liberals dinàstics. El meu pare i els meus oncles es van veure frustrats políticament per la Guerra Civil, encara que professionalment els va anar bé. I aleshores els fills vam absorbir aquesta faceta política que ja la teníem de joves. A la Universitat ja hi havia el Sindicat Democràtic d'Estudiants i em va refermar les meves inquietuds. Vaig estudiar Econòmiques els anys seixanta i Història els anys setanta, dues etapes molt diferents, però molt interessants alhora.»

—I torneu cap a la Seu en acabar els estudis?

—«De fet no en marxo mai. Aquells anys comença la meva implicació en la política territorial a partir del cineclub, que és una història que es repeteix en molts llocs i en gent de la meua edat. Ens ho vam agafar amb estima i vam ajudar a constituir la secció de l'Alt Pirineu dels cineclubs catalans. I amb molta col·laboració amb els amics de Puigcerdà; també anàvem cap als Pallars... Sobretot ens va ajudar molt el Pasqual Ingla i Torra, que era capellà. D'aquí ve una mica aquest concepte de l'Alt Pirineu, crec que va començar a través del cineclub. També m'implico amb la delegació d'Òmnium Cultural, també inspirat en l'Alt Pirineu i amb gran disgust dels de Lleida. Lligat amb tot això van néixer els Grups de l'Alt Pirineu (GAP). Érem gent més aviat progressista perquè aquells anys setanta es podia ser poca cosa més. En els temes més locals de la Seu van ser molt importants tots els treballs que vàrem fer a través del

RETRAT DE FAMÍLIA ELS ROVIRA DE SAGÀS. *Els Rovira de Sagàs són una nissaga famosa perquè l'establiment que regenta un dels germans, l'Oriol, té una estrella Michelin. Però la història de la família està documentada de set segles enrere. El repte de la generació actual va consistir a desafiar el punt d'inflexió que van suposar els incendis del 1994 a la Catalunya Central. Ho han aconseguit unint esforços per fer ús amb creativitat de terres i masoveries.*

Benigne Rafart > TEXT // **Ramon Vilalta** > FOTOGRAFIA

Pagesos que ho tenen tot i a tocar

Anant per la carretera de Berga a Vic, després d'Olvan, trobem el municipi de Sagàs. És a poc més de 10 km de Gironella. La carretera transcorre entre camps. Al nucli de Sagàs, s'hi arriba a través d'una bifurcació, són un grupet de cases al voltant de l'església parroquial dedicada a Sant Andreu. Va ser consagrada el 903, com altres d'aquesta zona, pel bisbe Nantigís d'Urgell. L'edifici actual data del segle XI i ha estat molt modificat. A Sagàs, la carretera li dona caràcter. Masies antigues, cases de construcció més moderna. Seguint la carretera en direcció a Prats de Lluçanès, deixem enrere el trencall que va al nucli i al cap de poc trobem la casa Malla. Aparquem el cotxe a la

placeta que hi ha al davant. Malla és la casa pairal del Rovira actuals.

Entrem a la casa. Ens hi espera Dolors Prat Barniol, l'àvia. Entrem pel passadís. A les parets pengen paisatges del pintor baganès Rafael De Soto, tan apreciats a la comarca, i altres, com una poesia visual de Joan Brossa dedicada a un dels nois de la casa, que al seu dia va ser destacat militant antimilitarista. La dedicatòria, datada el 1989, diu: «A l'amic Jordi, valent insubmís». La composició de Brossa era per al programa de la Caminada Popular de Sagàs; altres programes, els van fer artistes com Cesc, Tísner, Miquel Martí i Pol i Pilarín Bayés. Les caminades, que tant èxit van tenir, es van deixar de

fer després dels incendis del 1994.

A la paret, també hi ha algunes fotos d'Àngel Prat Barniol (1906-2001), pare de la Dolors. Hi reconeixem la famosa 'Banyes', molt premiada al seu dia, que capta un parell de bous llaurant amb el Pedraforca al darrere. Era de la família que regentava la carnisseria de la colònia Viladomiu Vell. El 1931 es va casar amb la pubilla de Vilardaga de la Guàrdia de Sagàs, Filomena Barniol, i en va tenir cura de les finques. Era un home de llibres i aficionat a la fotografia. Mossèn Viladés, en un article que li va dedicar a *L'Erol*, diu que la seva tècnica consistia «a captar la imatge des del millor angle i amb la màxima nitidesa».

BENIGNE RAFART [Avià, 1954. Mestre de Primària]
RAMON VILALTA [Artés, 1977. Fotògraf]

A dalt, una imatge de casa Malla. A baix, un retrat amb tres generacions dels Rovira de Sagàs.



PERFIL 40

Benigne Rafart > TEXT // Ramon Vilalta > FOTOGRAFIA

La Lola del Molí de Güell

La Lola ens espera a la terrassa del bar Flor de Neu de Berga. Entrem a casa i comencem parlant de malalties, de quan s'havien de refiar primer del metge de Sant Llorenç i després del de Gósol «però sobretot de les herbes de la Dolors, la padrina de la Collada: per l'espatllat, em sembla que deia una oració i t'agafava els braços; pel mal d'orella, hi posava una mica endins llet de vaca tèbia; pel llobarro, llet de burra, bullir i beure, i bona i dolça que era...»

L'esment a la guerra és inevitable; ella en recorda un fet molt concret. «Hi havia gent amagada, cinc o sis, que es guardaven als voltants del Molí de Güell i aquell dia eren a casa. El pare baixava de Bonner i va trobar els guàrdies d'assalt; quan va voler fer senyals per avisar a casa els guàrdies el van veure». Al seu pare el van apallissar i es va haver de passar un any a la presó. «Va arribar a les tres de la nit carregat de polls. No ens el van deixar veure fins l'endemà, que es va haver rentat.»

La Lola és la petita de tres germans. El seu avi i el seu germà, Joseps tots dos, eren moliners. La nissaga va fer anar els molins d'Olius, de la Corriu i de Güell. El de Güell funcionava amb l'aigua del riu Aigua de Valls, afluent del Cardener. «Cada dia es molien vuit o deu sacs de farina per a les cases de l'Espà, Montcalb, Peguera, Vilacireres, Moripol... Una mola era per a la farina del pa i l'altra, per a la del bestiar. Es triava: el segó, els trits i la farina blanca.» El seu pare pasturava el ramat, un centenar de caps, a cal Joan, de Bonner, i es cuidava de la terra. El padrí va fer el pa fins una setmana abans de morir. Pastaven una dotzena de pans de quatre quilos cada vuit dies. També feien coques «i bones que eren! Hi posaven la mateixa pasta que en el pa i hi afegien un raig d'oli, sucre i aigüdent.»

El senyor Jordi Panyella va escriure el 1951 al llibre *Pe-*

DOLORS PASQUET



Va néixer i residir fins als 28 anys al Molí de Güell (Gósol) d'on el seu pare era masover. En casar-se amb Joan Canal –Genill– va anar a regentar la botiga i fonda de cal Xisquet, de Saldes, també coneguda pel *Cruse*, per ser el lloc de confluència entre la pista de Maçaners a Gósol i la del Tossal a Saldes. Des de la mort del Genill (2002) viu a Berga, als baixos d'un dels blocs de pisos del carrer del Bruc, sobre el parc i l'antiga caserna. Encara és la Lola del Molí de Güell, de cal Xisquet o del *Cruse*.

draforca que el Molí de Güell era molt petit i humil i hi feien servei de posada. Hi havia els treballadors del bosc –fusta per a la mina i els pals de la llum– i els de la carretera. «La de Feners al Molí de Güell és del 1952. La van construir a pic i pala una vintena d'homes, una colla d'andalusos que espantava. Moltes vegades no els entenien, però ens havíem d'anar espavilant.»

La Lola parla amb familiaritat de l'època del maquis i el contraban. «Amb el Massana érem molt amics; ens barallàvem, jugant, i jo m'hi divertia molt. Potser era molt dolent, però per als pobres era bo. Un dia la mare li va dir 'amb tot això que feu ens passarà alguna cosa' i ell li va assegurar: 'A vosaltres no us passarà res'. A Gósol, hi havia els Silvestre de ca la Rita, que eren pobres, i el Massana els comprava els vestits. De contrabandistes, també n'hi havia, eren gent més aviat coneguda, encara n'hi ha de vius...» Josep Albert Planes reproduïx al llibre *El contraban de frontera al Pirineu català*, una frase del Genill sobre aquesta activitat, «*pots anar fent si no fas mal a ningú*», i la interessant explicació sobre el caporal (*cabo*) Bello, de la Guàr-

dia Civil, «*era especialment dolent perquè el principal contrabandista de la zona era ell mateix*». Fins i tot, explica el Genill, una vegada va fer parar el tren de Guardiola a Manresa per a carregar-hi els paquets de tabac que fins allà havia transportat en un camió.

El Genill va arribar al Molí de Güell el 1952 com a contractista de l'explotació forestal. «Tenia els matxos, set o vuit, i el camió el portava el Lluís, el seu germà. S'estaven a casa. El Genill, treballar, treballar... Manar, el que feia ell era manar. Havia fet el contraban, però des del quaranta i pico ho havia deixat. Suposo que portava tabac. Va estar uns anys entre Andorra i França. El Petit de Fígols el va encar-



rilar a fer carteres i es va posar per ell. Primer la carretera, després dels pins.»

Al Molí de Güell, de vegades eren quinze o setze i havent sopat feien una bona cremada de rom i «vinga, a cantar cançons, com la Garrafa d'un *tamanyo* colossal, el Gitano... D'aquella manera ens ho passàvem prou bé». Cap allà als anys cinquanta, el pare de la Lola va comprar una ràdio de piles, que ella encara conserva, amb la qual podien escoltar les notícies i la música, sobretot de Ràdio Andorra. Set o vuit anys abans de marxar havien posat una dinamo que feia cremar una desena de bombetes. «El motor feia molt soroll, però les bombetes, de llum, poqueta. Pitjor abans, només teníem espelmes i teies.»

Al llibre *El massís del Pedraforca* (1978) els muntanyencs Agustí Jolis i M. Antònia Simó es refereixen a cal Xisquet com a «petit establiment regentat per una família molt atenta. La mestressa és filla del Molí de Güell (...) [nom que] ens evoca unes amables estades (...) ja que amb l'amo de la casa baixàrem una i altra vegada al clot del pont Cabradís». El 1964 el Genill i la Lola van arribar al *cruse* de cal Xisquet, quan el Timoteu d'Avià ho va deixar per anar a viure a Sabadell. «Abans era cal Pere Pastor, però ho va comprar el Xisquet i tot va ser cal Xisquet». Allà tenien botiga «de tot una mica», i també feien menjars per als camioners i els tre-

balladors de la carretera. «El Genill primer portava els xais a matar a Gósol, després en va aprendre i ho feia ell. Sis o set cada setmana, depèn». Durant uns anys van seguir celebrant amb un ball la festa del 18 de juliol. Per a la Lola van ser anys de feina darrere el taulell. El Genill s'ho mirava amb parsimònia i desviava hàbilment les escomeses dels pixapins. L'home traficava amb gossos de cacera, esquelles de totes mides i borrombes grosses, impossibles, de so greu i collar de fusta de musicat boix. Mentre ell seguia les converses, la Lola ens venia de tot i ens servia unes inoblidables arengades salades. Ens les servia sobre el taulell i les menjàvem a peu dret acompanyades generosament amb vasos de vi de Porto que provenia de les destil·leries Vila de Berga...

A Berga, la Lola hi té amigues amb qui va a passejar i no sap què és l'avorriment perquè darrere el pis mena un hort –jardí que mostra ufanós els frescos colors de la natura i a la més petita s'ofereix per a ajudar les persones conegudes. El Molí de Güell i cal Xisquet han estat per a ella bones talaies per veure el pas dels dies, el pas de l'agricultura de subsistència i l'apogeu de la mineria a l'època de les segones residències tancades bona part de l'any. La deixem al pis de sobre el parc del Pla de l'Alemanys volcada d'olis del país del Pedraforca del qual ella i el Genill van formar part 🍷



M3

Una comitiva religiosa acompanya els fèretres de dues víctimes d'un accident laboral. El grup, encapçalat pel rector, puja per la plaça Viladomat en direcció cap a la parròquia de Santa Eulàlia de Berga.

ANY: 1962

AUTOR: JOSEP DESEURAS I VILANOVA

PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL DEL BERGUEDÀ

M4

Processó de Setmana Santa, a Berga. Els confreres porten el Crist Jacent de la Pietat i són custodiats pels soldats.

ANY: 1965

AUTOR: JOSEP DESEURAS I VILANOVA

PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL DEL BERGUEDÀ



DOSSIER

EL PORC I ELS EMBOTITS

CARLES PONT > COORDINACIÓ

S'aprofita de cap a peus [PÀG. 36]

CARLES PONT [Bellver de Cerdanya, 1974. Periodista]

Terra d'embotits [PÀG. 38]

SALVADOR VIGO [Bellver de Cerdanya, 1965. Estudiós local]

De cal Rota al serrat del Gall [PÀG. 42]

PILAR MÀRQUEZ [Berga, 1986. Periodista]

A cops de ganivet [PÀG. 46]

QUIRZE GRIFELL [Berga, 1956. Professor de llengua catalana i literatura]

El rebost, cosa guardada [PÀG. 50]

PERE PUJOL [Ger, 1976. Llicenciat en filologia catalana]

Perquè duri tot l'hivern [PÀG. 54]

LLUÍS OBIOLS I PEREARNAU [Adrall, 1985. Historiador]

Matador a la menuda [PÀG. 56]

MIQUEL PETIT FARRÉ

Pastat a casa del papa Luna [PÀG. 60]

CARLES GASCÓN [La Seu d'Urgell, 1970. Historiador]

Mig segle de feina a Cal Jaume [PÀG. 64]

MIQUEL SPA [Mataró, 1971. Periodista]

Cal Meya de Puigcerdà [PÀG. 66]

MIQUEL SPA

A la capital a fer botifarres [PÀG. 68]

MARCEL FITÉ [Coll de Nargó, 1949. Filòleg]

D'artesans a vendre a l'engròs [PÀG. 70]

MERITXELL PRAT [Bagà, 1988. Periodista]

Elaborar, vendre i explicar [PÀG. 74]

GUILLEM LLUCH [Barcelona, 1986. Periodista]

Matar, menjar i beure [PÀG. 78]

MARC MARTÍNEZ [Bellver, 1974. Treballador Social]

Perfils: Martí Perarnau / Emília Capdevila [PÀGS. 49 / 80]

BENIGNE RAFART / PEP GRAELL



PROPER DOSSIER: FIRES I MERCATS

DES DE L'ANTIGOR, LES NOSTRES VILES S'HAN OMLERT DE PARADES EL DIA DE MERCAT: UNS VENIEN I ELS ALTRES COMPRAVEN, COM A LES GRANS FIRES, QUE ENCARA AVUI TENEN GRAN ANOMENADA. EN EL PROPER NÚMERO PARLAREM AMB MARXANTS, PAGESOS, TRACTANTS...

A PARTIR DEL 18 DE MAIG DE 2012, A LA VENDA EL NÚMERO 12

DOSSIER EL PORC I ELS EMBOTITS

S'aprofita de cap a peus

Carles Pont > TEXT

En aquests temps d'estretors i fuetades econòmiques l'aprofitament esdevé imprescindible. Ho comprovareu en aquest monogràfic que hem dedicat al porc, un animal que a les nostres latituds ha estat un puntal en l'alimentació i del qual fins fa ben poc no es menyspreava cap peça del seu cos. Els temps canvien i avui sembla que el colesterol, les modes dietètiques, les finors i ruqueries diverses, deixeu-m'ho dir, van bandejant tan preuat omnívor de les nostres menges diàries. Ja ho alertava fa més de trenta anys l'escriptor Nèstor Luján en el pròleg del llibre de Manuel Vázquez Montalbán *L'art del menjar a Catalunya*: «He dit alguna vegada que pretendre que la cuina catalana és solament una cuina d'oli d'oliva és d'una inexactitud i una ingratitud imperdonables. L'únic animal del país que durant segles, a més d'alimentar els catalans ha fet llurs delícies, és el porc. I quan la cuina catalana ha deixat d'utilitzar el llard per fregir les mongetes o per rostir un pollastre i ha emprat l'oli d'oliva, tan noble per altra banda, alguns plats han perdut moltíssim de la seva gràcia.»

La carn del porc, les vísceres, el greix, els pernils i els preuats embotits ha fet créixer quantitats notables de ciutadans de les nostres contrades. Tanmateix, l'engreix, la reproducció i la matança han

canviat. Costa trobar cases que matin porc, si no és a pagès, i es van perdent maneres: de conservar, de fer embotits, de cuinar... És per tot plegat que hem volgut anar a trobar els pocs matadors i mocaders que queden; hem explicat quins són els cansaladers que mantenen el negoci ben viu; els industrials que han exportat més enllà del seu poble; i els pagesos i els grangers que encara cuiden aquests animals.

En l'article que segueix aquesta presentació, el Salvador Vigo fa un repàs exhaustiu de tots els embotits que es fan a l'àmbit del Cadí i el Pedraforca, n'explica la tradició, els ingredients i les formes de conservació. Seguidament, la Pilar Màrquez ha anat a cal Mas Sec d'Avià i a la masada del Serrat del Gall de Cercs perquè ens expliquin com se les empesquen per engreixar el bestiar. També al Berguedà, el Quirze Grifell ha parlat amb tres matadors de porcs per explicar quines eines empraven per fer la 'feina' al porc.

El Lluís Obiols ens ha parlat del Mateu Grau, de cal Mateu d'Alinyà, i la Lourdes Bigordà, de cal l'Andreu d'Albet, per conèixer la matança i les espècies que conserven millor la carn. Precisament, perquè l'embotit sigui bo ha de reposar en un rebost com cal. El Pere Pujol ha anat a cal Teresa de



Talló i a cal Paulet de Coborriu, on li han ensenyat dos dels millors rebostos de Cerdanya. També a la Batllia, el Miquel Petit Farré ha parlat amb un matador que durant quaranta anys va exercir l'ofici en cases d'arreu de la comarca i cansaladeries de Bellver, el Pep Ros.

A la Seu, el Carles Gascón ha fet un reportatge al Ramon i la Teresa de Ca l'Ametller, una cansaladeria històrica del vell mig de la ciutat. Igualment, Gascón fa un repàs a les principals cansaladeries de l'Alt Urgell, des de l'Obach d'Organyà, als Planes d'Estamariu, entre altres.

Molts dels cansaladers de Barcelona són fills de Cerdanya. Ho ha comprovat el Marcel Fité que ha anat a parlar amb el Josep Maria Bragulat que va canviar Prullans pel mercat de la Llibertat de la capital catalana. A Cerdanya també queden molts cansaladers, el Miquel Spà n'ha anat a veure dos que tenen llarga tradició: Cal Jaume a Bellver i Cal Meya a Puigcerdà.

Al Berguedà, hi ha grans indústries del porc. La Meritxell Prat ha parlat amb els d'Embotits Obradors de Puig-reig, Càrniques Valldan o Casa Fígols de Montmajor. A l'Alta Cerdanya, i també amb un sentit molt comercial, hi ha els Bonzom,

que han convertit l'ofici de cansalader en un museu a Sallagosa. El Guillem Lluch ens explica tots els detalls d'una família que s'estimen molt l'ofici.

Dos articles repassen la història del porc a les nostres contrades. L'un és de l'Oriol Mercadal, que es remunta al temps dels romans per explicar els preuats pernils que s'elaboraven a Cerdanya; l'altre text, és de l'historiador berguedà, Josep Noguera, que fa un recorregut per la indústria càrnia de Berga i les disputes polítiques que se'n derivaven els anys trenta del segle passat.

Hem deixat per a les darrerries del dossier un article que ens obrirà la gana. El Marc Martínez ha anat al mas Vilar de Montclar, on el Josep i la Ramona expliquen l'àpat de la matança. Finalment, hem fet un perfil a un matador, el Martí Perarnau d'Avià, i a una mocadera, l'Emília Capdevila de la Seu.

Com tota tria, aquesta també, ens ha sortit imperfecta. Segurament els nostres lectors trobaran a faltar molts cansaladers, xarcuters o criadors. Podem esmenar-ho en propers números d'aquesta mateixa revista. Tanmateix, pensem que el conjunt de textos que hem seleccionat són un bon reflex del pòsit cultural que el porc encara té en l'àmbit del Cadí i el Pedraforca. Confiam que el tastet us agradi.

Una família sencera en una matança de porc a Sagàs, a les primeres dècades del segle XX // PROCEDÈNCIA: Família Rovira. Arxiu Comarcal del Berguedà.

DOSSIER EL PORC I ELS EMBOTITS

Terra d'embotits

A LES COMARQUES DE L'ÀMBIT DE LA REVISTA, S'HI FAN EMBOTITS QUE TENEN COM A BASE PRINCIPAL LA CARN DE PORC, SAL PER CONSERVAR I PEBRE PER DONAR-HI GUST

Salvador Vigo > TEXT

Diversos autors coincideixen a dir que el Pirineu és el bressol dels embotits del país. Llorenç Torrado ho afirmava sense embuts i especificava que la Cerdanya n'era l'epicentre. Jaume Fàbrega arriba a dir que tanta diversitat i qualitat no es troba enlloc més de la península Ibèrica i Manuel Vázquez Montalbán, que és el territori més ric en embotits d'Europa. També coincideixen quan sostenen que des dels comtats de la Catalunya Vella, aquests, s'haurien estès a la resta del territori, i s'haurien adaptat segons els llocs, el clima i influències culturals.

Porc, sal i pebre. A la Cerdanya, a l'Alt Urgell i el Berguedà, la base dels embotits és, com en bona part del país, el porc com a matèria primera, la sal que els conserva i el pebre negre que els dona un sabor picant i aromàtic. Pel que fa a l'obtenció de la sal, tots tenien la vila de

Cardona com a punt de referència. I és que aquest jaciment era un dels més importants. Se sap que cerdans i alturgellencs recorrien, des de ben antic, el camí Cardoner amb l'afany d'obtenir aquest producte. Més endavant, els romans, també pujaren sal marina des del litoral. D'aquí neix la fama dels pernills cerdans que eren intercanviats per sal.

El pebre negre, originari de l'Índia, és l'espècie oriental coneguda des de més antic a casa nostra. A més d'altres virtuts, té propietats estimulants i digestives. Sembla que els grecs l'haurien introduït a través del Mediterrani i que, més endavant, els romans n'haurien estat els principals transmissors. Això ens pot portar a pensar, sempre de manera hipotètica, que quan es va romanitzar aquesta contrada no només es preparaven peces senceres salades, sinó que ja s'elaboraven embotits.

I si parlem de conservar carn de manera natural, no podem deixar de banda la climatologia. Així, en aquestes tres comarques hi trobarem un clima mediterrani pirinenc

que abasta la zona nord de l'Alt Urgell i la Cerdanya i les cotes enlairades de l'àmbit prepirinenc. Les precipitacions mitjanes anuals van dels 1.000 als 1.200 mm i la temperatura mitjana és entre 3 i 9 °C.

Per altra banda, el clima mediterrani prepirinenc comprèn les parts baixes de les valls i les cotes mitjanes i baixes de l'àrea prepirinenc. Precipitacions mitjanes de 750 a 1.100 mm i una temperatura mitjana que oscil·la entre els 9 i els 12 °C. No cal dir que aquests factors tenen una gran importància pel que fa a l'elaboració i conservació dels embotits.

A aquests trets naturals, hi hem d'afegir les característiques dels rebosts que encara hi ha en moltes cases d'aquestes contrades. Les parets gruixudes de pedra, el fet de ser contraterres, el solatge de terra i una finestra petita a la cara nord que s'obre i es tanca adequadament per evitar corrents d'aire indesitjats. És en aquestes condicions que s'obtenen les bones viandes.

Una gran varietat. Hi ha embotits sencers (pernills, ventresques, papades i cansalades), embotits mixtos i



Les dones són les principals elaboradores d'embotit. Aquesta imatge correspon a una matança de porc a Prullans, a principis dels 90.
FOTO: Xavier Llongueras.

Botifarra blanca o cuita

> Se'n fa arreu. Amb una tria més grasseta de carn, sal i pebre. S'emboteix en budell prim. Es cou a la caldera.



Botifarra d'arròs

> Part baixa del Berguedà. A la tria del negre hi afegeixen arròs bullit. Es guarden molt tendres.

Botifarra negra

> Al Berguedà i a l'Alt Urgell hi afegeixen pa llescat xopat amb sang. A l'Alt Urgell també en fan amb ceba. A la Cerdanya i al nord del Berguedà abans se'n feien dues tries: les bones i les de diari o de greixons, que eren més senzilles, contenien llardons, greix, cotnes, l'entreví i força sang i s'havien de consumir abans.



Bringuera



> Embotit cuit, típic de l'Alt Urgell i d'Andorra. S'elabora amb una tria més grassa de carn, carn del cap, freixura, cotnes i una mica de sang. S'emboteix en el budell cec o en la bufeta.

Bull blanc o de carn

> Carns més grassetes, sal i pebre. S'emboteix en budell ample del porc o en vaqueta i es cou a la caldera.

Botifarra crua, socissa, 'tastet'

> Embotit cru fet a base de carn trinxada, sal i pebre. Amb budell de porc. Es coneix com a *socissa* a la Cerdanya i 'tastet' al Berguedà.

Bufeta / bufa

> S'acostuma a omplir de llard, però al nord del Berguedà, si els faltaven budells, l'omplien de negre. A l'Alt Urgell, el farceixen de bringuera.

Bull de carnetes

> S'elabora a l'Alt Urgell. Conté carn grasseta, freixura i cotnes. S'emboteix en budell ample.

Bull de la donja

> Tall de carn de damunt del coll o de ventresca *descotnat* i salpebrat. S'hi afegeix carn trinxada i s'emboteix en el budell cec. Hi ha llocs on s'embolica prèviament amb la tela. És típic de l'Alt Urgell i d'Andorra. Per extensió, també se'n fa en algun poble del nord del Berguedà.



Bull de cor i ronyons

> Bull que es fa a la Cerdanya amb budell ample. Conté el cor, els ronyons i una tria de carn més grasseta. Hi ha qui hi afegeix la melsa.

Bull de fetge

> A les tres comarques. Conté com a ingredient principal el fetge, carn bona, carn cuita, ou, sal, pebre, all i julivert. Es farceix en budell bossut i es cou.

Bull de la llengua o regina

> A la Cerdanya i a la part nord del Berguedà s'emboteix en el budell culà. Conté llengua, carn trinxada, sal i pebre. Avui, es fa amb la llengua a daus o trinxada i s'acostuma a consumir ben curat. A l'Alt Urgell i a la resta del Berguedà, on encara és molt apreciat, es fa amb llengua i cansalada a tires. Hi ha qui l'embolica amb la tela i s'emboteix en el budell cec.

Confitat

> Conjunt de carns fregides i conservades en una tupina de terrissa amb llard i sobretot amb llard i oli. La peça que més es confita és la costella, però també el llom, la botifarra crua i la negra. Al sud del Berguedà també hi conservaven el fetge tallat a daus.

Bull de ronyó

> És fa a l'Alt Urgell. Carn trinxada i ronyons tallats a tires, embolicat amb la tela i en el budell cec. També el fan trinxant els ronyons i amb budell ample.



Bull escaldat

> És propi de la Cerdanya i de la part nord del Berguedà. És el bull de carn, però escaldat. Es consumeix ben curat. Abans era tant o més apreciat que les llonganisses.

DOSSIER EL PORC I ELS EMBOTITS

De cal Rota al Serrat del Gall

ELS ROTA SÓN ELS RESPONSABLES D'UNA GRANJA DEDICADA A LA CRIA DE PORCS, EN FUNCIONAMENT DES DE FA 40 ANYS, AL TERME MUNICIPAL DE CERCS

Pilar Márquez > TEXT // Marta Pich > FOTOGRAFIA

«En el temps en què vivim moltes empreses familiars desapareixen quan és el torn dels fills». Els Rota, però, en són una excepció i el seu negoci, el de criar i engreixar porcs, ha iniciat una nova etapa amb la segona generació al capdavant. Potser per això Jordi Rota i Orriols, retirat i dedicat a la família i a l'hort de casa, és conscient del valor que el seu fill, de 28 anys, s'hagi entestat a contradir la seva afirmació. Rota diu, de fet, la frase mentre es mira el noi, amb qui comparteix nom i dedicació. El jove, el petit de la casa, fa tres anys que va prendre el relleu al pare al capdavant de l'explotació porcina familiar, el Serrat del Gall, al terme municipal de Cercs.

El progenitor, pare de quatre fills, tres noies i un noi, creu que ha arribat «l'hora del nano» i deixa, amb un mig somriure, que el noi s'expliqui. Però és ell qui va decidir emprendre l'aventura en el negoci de l'engreix de porcs, quaranta anys enrere, i qui reconeix: «Encara no

em crec que el noi hagi decidit seguir endavant amb la granja i que ho faci tan bé, millor que jo. A vegades penso que no pot ser, però ja fa temps que em vaig retirar i ell se n'ha fet càrrec del tot.»

La granja, que és prop de Cercs, a l'Alt Berguedà, s'encarrega de l'engreix d'uns 3.000 porcs. «Sóc autònom, com ho era el pare fins que va retirar-se. Ho tenim tot integrat dins la xarxa d'explotacions de la Catalana de Pinsos. Ells ens porten els garrins, per engreixar-los fins que es poden portar a l'escorxador». Ho explica el fill de cal Rota, Jordi Rota i Jorge.

Els Rota han vist, al llarg dels anys, com la cria de porcs canviava radicalment. «El meu fill hi podria entrar amb corbata a la granja, no vull dir que ho faci, és clar que no, però jo abans hi havia d'anar amb les *katuskes*». L'home, nascut a Berga, molt a prop de la casa on continua vivint,

assegura, doncs: «Em podeu creure si us dic que aquesta feina ha canviat de la nit al dia. Ara els porcs no fan

pudor. Estan tan i tan controlats que és impossible que allò estigui brut de fems. Està tot net. Jo sí que m'embrutava quan hi treballava, el meu fill ja no.»

També hi ajuda, és clar, el fet que avui dia estigui tot informatitzat. «No en vull saber res, jo, de l'internet. Això és cosa del nano», diu el pare. I efectivament en Jordi fill relata que «ara mateix, a la granja, el tema del menjar i l'aigua queda tot controlat a través de la informàtica. A l'hora de netejar, comptes també amb els *slats*, un tipus de reixat que fa que allà on són els porcs no quedi brut, la brutícia baixa directament a la fossa. Abans era tot manual. No podies tenir tants porcs. Era una odissea.»

40 anys de dedicació. En Jordi, el noi, fa tres anys que hi té dedicació plena, però explica que, en realitat, ell hi és «de sempre». Recorda, en aquest sentit, que «quan ets més jove, quan estàs estudiant, amb una granja a casa com la nostra, a l'estiu ja saps què et toca. Hi he estat lligat sempre, però no ha estat un problema». El pare s'hi dedica de fa quaranta anys. Ara en té 67, així que també va començar jove.

El Jordi Rota, de jove, quan encara tenia la granja de porcs a tocar de casa // FOTO: Família Rota.





Tal com diu el seu fill: «Tota la vida ha remenat amb porcs». Ara, a Berga, només tenen animals per afició. Hi ha conills, quatre o cinc gallines, i un gall que canta cada dia a les 6 del matí, «això a pagès no canvia», diuen. El gall, però, és ben actual i ens descobreix una passió de la família, el Barça: «Es diu Messi. També tenim un gat que es diu Pep», remarca en Jordi pare davant el somriure d'un dels seus néts, que juga «com abans; tal com feien els nostres fills, corrent amunt i avall per la casa.»

La família Rota, amb el pare al capdavant, va iniciar-se en la cria de porcs com tantes altres famílies. Perquè ja vivien en una casa on hi havia horts i animals. «Hi havia també vaques, que feien llet, però el pare va decantar-se pels porcs», explica el fill de cal Rota. Viuen en una masia a la zona del camp de futbol de Berga: on s'acaba el carrer, només hi ha camps. Els cotxes, el soroll de la ciutat i l'asfalt acaben allà. Quan entres a la casa et pots imaginar que ets a qualsevol poble, lluny de la capital berguedana. No és així. «A diferència d'abans, ara hi ha força trànsit». Al capdamunt del carrer hi ha dos blocs alts de pisos.

«Però no han canviat l'esperit del barri. A la resta de cases encara hi ha el veïnat de sempre. Ja fa anys van venir-hi pagesos de Coforb, de Capolat, de Taravil, que van retirar-se aquí. Llavors, ens feia la sensació de viure més als afores que ara, això sí.»

Assenyalant una masia que es veu al fons, pare i fill expliquen que allà va néixer-hi el progenitor. El noi, en canvi, ha viscut tota la vida en aquesta casa; hi ha jugat de petit amb les seves tres germanes, de la mateixa manera que ara hi juguen els fills d'aquestes. Les noies, però, tenen altres professions. «Una de les meves germanes, la Rosa, és perruquera. Sóc el noi i suposo que aquest és un dels motius pels quals he continuat amb la tradició familiar», diu en Jordi. No obstant això, matisa: «En realitat no ho sé, cal tenir en compte que ja no és com abans. Una noia, avui dia, s'hi pot dedicar perfectament.»

En Jordi pare recorda: «En això de treballar a pagès, jo sóc com aquell que comença a tocar el saxo de petit, i el toca sempre, però sempre n'està aprenent. Al principi teníem 7 o 8 truges aquí casa. Els garrins a vegades ens els veníem, i a vega-

des els engreixàvem». La família va tenir també una granja d'engreix de pollastres. «Hi portàvem el nano de petit, per això encara ho recorda», expliquen els Rota. Amb els anys, però, van consolidar la idea d'una granja d'engreix de porcs. «En tenia un miler abans, però, amb la poca maquinària que hi havia a l'època, era com si ara en tinguéssim 5.000: una autèntica feïnada». Jordi Rota i Orriols també reconeix el suport de la seva muller, la Bibiana Jorge. «Eren altres temps, però quan ens vam casar, sobretot al principi, vaig tenir tota la seva ajuda. Vivíem en aquesta casa. Hi vivien també els pares i una tia. Era un esforç enorme fer-se'n càrrec, i després va arribar la canalla. No es pot dir pas que ella no treballés, aquí hi havia massa feina a fer.»

De jove, en realitat, en Jordi Rota tenia una idea ben diferent: «Volia posar un teler. Anava boig per fer-ho. Però no va poder ser, i vam acabar tenint una granja de porcs. Qui m'anava a dir que el tèxtil s'enfonsaria d'aquesta manera? Potser va ser una sort no fer-ho, no vincular-nos al tèxtil, però res és un camí de roses. Alguna vegada, de fet, hem hagut de

D'esquerra a dreta, el Jordi Rota fill, la seva mare Bibiana i el Jordi Rota pare.

DOSSIER EL PORC I ELS EMBOTITS

A cops de ganivet

LES EINES IMPRESCINDIBLES, SEGONS ELS MATADORS DEL BERGUEDÀ, SÓN: EL GANIVET, LES CORDES, EL GANXO, EL BUFADOR I L'ESMOLADOR

Quirze Grifell > TEXT // Marta Pich > FOTOGRAFIA

En els nostres dies, la feina del matador a domicili és cada dia més excepcional i, segurament, en pocs anys haurà passat a la història. Les cases i els particulars que volen fer la seva pròpia matança cada vegada tenen més problemes per trobar un professional que faci la feina de la manera tradicional. Nosaltres hem localitzat tres entesos en la matèria a Avià, Casserres i Sagàs i ens han parlat de les particularitats de la seva feina.

En Martí Perarnau Canal és d'Avià, al Berguedà, té 78 anys i ha matat porcs durant cinquanta-cinc anys. El radi d'acció de les seves matances anava des d'Olvan, Sagàs, Gironella i Berga fins a Castell de l'Areny. Ara, però, només mata en ocasions molt especials. Té a punt, i molt ben endreçades, totes les eines que utilitza per fer la matança.

En Feliu Ambrós i Sucarrats és jubilat i fa quaranta anys que fa de matador. El seu territori és de Sagàs cap a la banda de Prats de Lluçanès. Havia ensenyat l'ofici a un noi més jove, que malauradament va morir als quaranta anys.

El tercer matador, en Jordi Valls i Pujols, de Casserres, és

segurament el més jove del Berguedà. Va aprendre l'ofici del seu convilatà Josep Ribera, també en actiu.

Al'hora de posar-se a la feina solen fer servir un davantal impermeable llarg fins als peus i unes botes altes fins als genolls. D'aquesta manera, la roba de vestir els queda neta. Un detall molt important són les ulleres protectores per als ulls a l'hora de socarrar el pèl de l'animal.

Els primers estris que utilitzen són tres cordes que serveixen per lligar les potes del porc. En Martí té una habilitat especial per fer en cosa de dos segons una mena de nus escorredor a la pota de la bèstia, cosa que demostra fent una ràpida lligada amb una de les cordes a la meva cama d'entrevistador interessat. Un cop estacat el porc, amb l'ajuda de tres o quatre homes, el posen sobre el banc de quatre potes, també anomenat banquetta o *catàfal*.

Quan el matador té el cap del porc ben controlat amb la mà

i el genoll, arriba l'hora de clavar-li el ganxo, enganxant-lo ben fort per sota la barra. Acte seguit, el degolla amb un ganivet molt fi. «Com més fi sigui, més bé ho fas», precisa en Martí.

'Fer la clenxa' al porc. En Jordi comenta que, alguna vegada, quan es pensava que ja tenia el porc mort, algú dels presents rebia «alguna batzegada que el feia anar de cul a terra». Fins i tot, algun porc «s'havia pixat a la cama d'algú que l'aguantava». I recorda que el seu besavi, quan arribava a la casa on s'havia de fer la matança, començava la feina preguntant: «Quants n'hi ha per matar, dos? Doncs poseu-me dos gots de barreja!»

Un cop degollat, amb un cubell o una galleda es recull la sang que raja. Habitualment, això ho acostuma a fer la botifarrera llogada i ha de remenar la sang durant un parell de minuts perquè no es coaguli, traient totes les gleves que hi pugui haver. Aquesta sang es farà servir més tard per fer botifarra negra i bull negre.

L'acció de socarrar el pèl del porc ara es fa amb un bufador de butà especial. Abans, però, ho





feien cremant argelagues seques que s'anaven a collir uns quinze dies abans. D'aquestes plantes, n'hi havia tot l'hivern. Amb uns ganivets especials, les peladores, es va pelant amb l'ajuda d'aigua calenta. A continuació, un cop tallats els peus, cal obrir el porc i treure-li les tripes, és a dir, la mocada. S'obre en canal per l'esquena, amb un ganivet que talli molt, i se sol fer amb el porc de panxa a terra. D'aquesta operació,

l'historiador Josep Noguera, en diu «fer-li la clenxa», expressió que segons ell era molt popular a Noet.

Segons en Feliu, el ganivet més gros és el de *desternar*. I per separar la carn, existeix un ganxo especial, una mena de forquilles de dos dits corbats. Els budells es poden guardar per fer la funda de les botifarres i també es guarda el sagí, del qual se'n farà un suc, el llard. Després, el mateix matador treu les diverses peces,

arregla els *llomillos* i els pernills, les cuixes del darrere. Abans hi tenien un paper molt important les mocaderes, les dones encarregades de netejar els budells i preparar-los per fer les botifarres. «Avui es poden comprar budells ja nets i preparats», explica el Feliu.

El matador s'encarrega també de triar la carn per fer tastets, bulls i llonganisses. En Feliu conta que avui dia ja gairebé ningú no fa pernills pel seu compte: «És molt delicat, només que voli una mosca per allà, ja ho pot espatllar. A més, ara si compres un pernil i no et surt bo, te'l canvien de seguida.»

Un cop fetes aquestes operacions, el matador ja ha acabat la seva feina. Aleshores, entren en joc les botifarreres o *mandongueres*, amb la màquina de fer botifarres, que pot ser manual o elèctrica. Elles solen fer la repartició i elaboren les botifarres i els bulls. Per barrejar la carn, tradicionalment s'utilitzaven unes gavetes de fusta, especials per fer la manança. En alguns llocs fan servir gibrells o cubells de zenc.

La romana, per pesar-lo. Existeixen tot un seguit de ganxos de pesar i jocs de cadenes per aixecar l'animal o les seves peces grans a l'hora de moure'l o pesar-lo. S'acostuma a pesar amb una romana, un cop tretes les tripes, el sagí i el fetge. Per fer servir la romana la penjaven en un tronc llarg que sostenien un home a cada

En Josep Ribera i en Jordi Valls
amb els seus estris per matar porc.



Matador a la menuda

EL JOSEP PONT DE BELLVER VA FER MÉS DE TRENTA ANYS DE MATADOR DE PORCS; EN UN DIA FEIA TOTA LA FEINA: MATAVA EL PORC, L'ESPECEJAVA I ELABORAVA L'EMBOTIT

Miquel Petit Farré > TEXT I FOTOGRAFIA

No hi ha porcs per matar, no hi ha matadors: «Avui hi ha poques cases de pagès que vulguin matar el porc. Tot això s'acaba...». Així se'n lamenta el Josep Pont, fill de cal Ros dels Carros de Bellver, que ha mort porcs a centenars. A l'hivern casa per casa, mentre que tot l'any ho feia en dues xarcuteries del seu poble: cal Picamal i cal Capdevila.

El Pep o Pepet Ros, com molts el coneixen, té 78 anys, i va començar aquest ofici entrada la trentena: «perquè sempre m'havia agradat. A

casa fèiem de pagès, però tot i que el meu pare no li feia el pes, a mi m'atreia. Recordo que ja quan el Pastoret venia a matar el porc a casa jo ja ho esperava. Un hivern vaig anar d'aprenent amb l'Epifanio i me'n va ensenyar un xic...»

A mitjans segle passat només al terme de Bellver hi havia hagut quatre matadors: el Sisquet de cal Peu Negre, l'Epifanio Castillo, el Salvador Vigo i el Pere Casals, Peret de Pi. Anys abans, recorda el Pepet, també hi havia anat el Josep Muntaner de

cal Biel i l'Isidro Pernal.

Els matadors havien de conèixer l'ofici però també tenir permís. Va ser als anys cinquanta quan va sortir una llei que obligava que el matador tingués llicència. El veterinari expedia el carnet que en deien de *matarife*. Més endavant van haver de treure's el de manipulador d'aliments.

Cap a finals dels anys seixanta, el Pep va començar a anar a algunes cases que recita de memòria: «Cal Teresa i la Renda de Talló, cal Paulet i cal Pons de Coborriu, cal Do-

El Pepet Ros, de Bellver, i el seu seu nebot Joan, amb l'animal obert en canal.

minguet de *Sunsor* [Sansor], cal Gallinaire d'All; el Fortuny de Bellver; el Vilarrubla de la Seu... I ens en deixem moltes, eh!. Alguns m'insistien que hi anés bo i jubilat». Fins que es va retirar no va deixar de fer aquesta feina, però els últims anys ja no podia massa: «No et pensis, eh? Hi ha un fart de treballar per matar un porc! Més ben dit: matar-lo aviat és mort, però jo m'hi estava tot el dia, del matí a la nit! Amb l'ajuda sobretot de les dones, ho feia tot: el matava, l'obria, trinxava la carn, fèiem l'embotit i salla els pernils.»

El Pep matava més d'un centenar de porcs cada any repartits en prop de noranta cases, des de La Seu d'Urgell fins a Llívia i Estavar: «Començava el mes d'octubre i fins a l'abril o primers de maig hi anava de dilluns a dissabte», explica la seva dona, l'Elena, que ens acompanya durant la conversa i que s'ocupava de controlar la llibreta on s'apuntava la casa on li tocava anar, al seu marit. Diuen que els millors anys d'aquest ofici van ser els vuitanta i els noranta, quan hi havia cases de pagès que «mataven dos i tres porcs cada any». Els pobles on més el contractaven coincideixen amb els que hi havia més cases de pagès: All, Ger, Das, Savanastre, Pi, Riu, Baltarga, Bor, Montellà, Sanja i Bar. També a Bellver i la Seu. Al terme de Puigcerdà, sobretot a Age i Vilallobent, i en algunes de les grans masades de tocar de la Vila: el mas d'en Prat i el mas de Bordes.

Matar porc al menjador. La jornada del matador començava cap a dos quarts de deu del matí: «El primer que feia quan arribava en una

casa era anar a mirar si l'aigua de la fogaina bullia per escaldar el porc. Hi posàvem més o menys llenya, segons convenia. Abans de començar esmorzàvem.»

Un cop tips, mataven el porc: «Els primer anys els degollàvem, però el Ramon Salvans va portar el sistema del cop de mall de França i ens va anar molt bé perquè el porc patia *menos*, quedaven com anestesiats i eren de més bon degollar. Havíem de ser una colla, depenia del porc, però dos o tres homes i un altre per parar la sang, normalment una dona o un vailet. Una vegada l'havíem matat el posaven a dins a la pastera i l'escaldàvem amb l'aigua de la fogaina i trèiem tot el pèl. Un cop pelat el repassàvem amb el *soplet* (bufador). Després els pujàvem a l'esparra. Jo sempre els obria per l'esquena i treia la tripa i totes les peces: el fètge, les costelles, les espatlles... També trèiem una part de carn, 'la mostra', que portàvem al veterinari perquè mirés si el porc tenia la triquina. No me'n va sortir mai cap.»

Quan el porc estava fet a peces es buscava una part de la casa que es pogués treballar calent: «Al'hivern he passat molt fred. Hi havia dies que nevava i el porc es matava igual. Algunes cases ho fèiem al menjador, vaja, a la sala, que era on s'estava més calent». El Pep explica que la carn es disposava damunt de la taula, es seleccionava i tallava per després trinxar-la i amanir-la amb diferents espècies, sobretot, sal, pebre i nou moscada: «L'amaniment

el feia sempre tastant la carn». Un cop amanit ho posaven tot a refredar amb diferents gibrells perquè quan s'acabés de dinar es pogués embotir. Les màquines ajudaven a aquest procés: «A la casa Fontcuberta de Vic vaig comprar bona part de les que he tingut. La màquina de trinxar anava molt bé perquè se n'avançava molt. La d'embotir era manual i s'havia de rodar; l'elèctrica era grossa i pesava massa». Després de dinar s'embotia amb els budells del porc, encara que no n'hi havia prou per fer tot l'embotit i molta gent en comprava més. Durant uns anys s'aprofitava la tripa, darrerament, diu que ja no hi havia mocaderes i les mestresses ja no s'estaven a netejar-la. La jornada s'acabava mentre es coïen a la fogaina els bulls negres, eren sempre cap a les 6 o les 7 de la tarda: «Depenia de l'ajuda de cada casa.»

Un porc gros com un convidat.

El Pepet és un home de la broma i té històries de tots colors. Ens demana que no dirà noms de persones ni cases, però el repertori, quan comença, és de l'alçada d'un campanar. Passem una bona estona, sobretot amb els problemes de pes: «El que he matat que pesava més és un verro a *Sunsor* [Sansor], de més de 300 quilos! El vam penjar amb la pala del tractor i tot... Hi vam passar 12 o 14 hores. Era un dia que nevava com mai, un d'aquells que te'n recordes...». L'altra història de porcs grossos és la d'un convidat d'una casa de Cerdanya que li va dir que aquell porc pesava poc: «Em





Elaborar, vendre i explicar

LA FAMÍLIA BONZOM PRODUËIX XARCUTERIA D'ALTA QUALITAT A SALLAGOSA I DIVULGA L'OFICI EN UN MUSEU QUE ELLS MATEIXOS VAN OBRIR

Guillem Lluch > TEXT // Emili Giménez > FOTOGRAFIA

A la Cerdanya el cognom Bonzom s'associa des de fa molt de temps a la xarcuteria artesanal i de qualitat. Fa 30 anys, Bernard Bonzom i la seva dona Josy van arribar a Sallagosa procedents del Rosselló, per obrir-hi una cansaladeria. Ell havia fet de xarcuter des dels 14 anys i des dels 21 ja regentava el seu propi negoci prop de Perpinyà. L'any 1981, quan en Bernard tenia tan sols 25 anys, va decidir canviar la plana rossellonesa per la muntanya i traslladar-se a Sallagosa. Allà, juntament amb la seva dona i un ajudant va obrir la seva primera xarcuteria a l'Alta Cerdanya. En aquella petita botiga, els Bonzom es van començar a guanyar el nom que tenen actu-

alment, gràcies a l'elaboració de tot tipus d'embotits i de pernils.

Amb una barreja de francès, català i castellà, en Bernard explica que els començaments no van ser fàcils, i que el procés per anar fent créixer el negoci va ser lent i a còpia d'esforç i d'anys de feina. A poc a poc, els Bonzom van anar reconvertint la petita xarcuteria familiar en una important empresa, gràcies a la diversificació dels productes. Així doncs, a les clàssiques llonganisses, xoriços o pans de fetge i als cèlebres pernils, hi van anar afegint altres productes, com ara els patés, les carns de vedella, porc i xai, o els plats de carn precuinats, basats en «les receptes de

l'àvia». De mica en mica la botiga va anar creixent fins a convertir-se en el que és avui: un negoci que durant l'any dóna feina a 11 persones i en les èpoques fortes, com ara els mesos d'estiu, hi arriben a treballar fins a 17 persones.

Un negoci familiar. Tot i aquesta reconversió i ampliació, la xarcuteria Bonzom no ha perdut en cap moment la categoria de negoci familiar. I és que, avui en dia, són sis els membres de la família els que la fan funcionar. A banda d'en Bernard i la Josy, que dirigeixen el negoci, ajuden a despatxar a la botiga i duen el control dels magatzems, també hi

El Bernard Bonzom, amb els porcs, a Sordinyà.



treballen els dos fills, en Brice i en Bastien, de 30 i 24 anys, i les seves respectives parelles. Un dels fills es va especialitzar en la tasca de carnisser i s'encarrega d'aquesta secció a la botiga. L'altre, mentrestant, s'ha especialitzat en la xarcuteria i treballa en el museu que va obrir fa prop de 15 anys el seu pare, a Sallagosa mateix, per donar a conèixer aquest ofici. En Bernard explica que la idea de posar en marxa un museu així va sorgir «de la necessitat de donar a conèixer l'ofici de xarcuter artesà en una època en què l'aparició de les grans superfícies va començar a fer força mal als petits negocis». Avui, afegeix, «les superfícies comercials estan matant els artesans, i amb aquest museu de la xarcuteria volem que la gent conegui com treballam». En aquest museu, el visitant pot saber com es fa la matança del porc, veure com s'elaboren els embotits a través de fotografies i audiovisuals, i entrar a l'assecador na-

tural, on la família Bonzom té prop de 1.500 pernils que més endavant s'acabaran venent a la botiga.

I és que la feina de la família Bonzom és completament artesanal i amb una matèria primera que coneixen perfectament, sobretot la que utilitzen per fer embotits i pernil. Fins fa dos anys compraven els porcs, els feien matar a l'escorxador de la Guingueta d'Ix i després elaboraven els productes de xarcuteria al seu obrador.

Porcs ben criats. L'any 2009, però, van obrir una granja a Serdinyà, un petit poble entre Vilafranca de Conflent i el coll de la Perxa, on crien 180 porcs. D'aquesta manera, els Bonzom han tancat el cercle en completar un procés d'elaboració d'embotits i pernils que comença amb la mateixa cria del porc i acaba en la venda directa del producte a la botiga. Per a en Bernard, el fet de conèixer com s'ha criat el porc és bàsic per poder

elaborar uns bons embotits i pernils. «Ara, la majoria de porcs es crien tancats a l'interior de les granges, i això es nota», assegura. «Nosaltres, en canvi, preferim que el porc corri lliurement, perquè després això repercuteix en la qualitat de la seva carn», afegeix.

De moment, a la granja de Serdinyà només hi tenen porcs, tot i que a la botiga també hi venen carn de vedella i de xai. En Bernard explica que en aquest cas, els animals els compren sempre a la Cerdanya i els fan matar ells mateixos a l'escorxador de la Guingueta d'Ix, per tal de tenir el màxim control de la carn i poder-ne garantir la màxima qualitat. «A casa nostra només hi venem productes que hàgim elaborat nosaltres», afegeix tot orgullós en Bernard.

El reconeixement a la xarcuteria que elaboren els Bonzom ha traspassat les fronteres cerdanes i s'ha estès arreu. I és que la feina totalment artesanal i la cura especial que tenen

D'esquerra a dreta, en Bastien, la Josy, la Claire, la Carol i en Bernard a la xarcuteria familiar, a Sallagosa.



Matar, menjar i beure

AL MAS VILAR DE MONTCLAR, A LES CINQ DE LA MATINADA, FOCS I OLLES JA ESTAVEN A PUNT PER TAL DE DONAR MENJAR A TOTHOM QUI S'HAVIA RECLUTAT PER MATAR PORC

Marc Martínez > TEXT // Marta Pich > FOTOGRAFIA

En una porta d'entrada del mas Vilar de Montclar, gravat a la pedra, al capdamunt de la volta, hi trobem la inscripció següent: '*Joseph Vilar 1602*'. Senyal inequívoc que aquesta és una casa que n'ha vist de tots colors. Al capdavant del mas hi ha Josep Vilar Tristany. «Sí, i tant! Dels Tristany carlins!», respon el Josep, quan li preguntem per tan il·lustre cognom. «Eren família llunyana de la meua mare, que era d'Ardèvol (Solsonès), i es veu que eren dos o tres germans indomables!»

Nascut l'any 1952 en aquesta casa, on han viscut tantes i tantes generacions de la seva família, el Josep

hi viu amb la seva dona, la Ramona Parera Romero, nascuda l'any 1962 a la Vila, un mas que pertany també al municipi de Montclar.

A banda d'ells dos, per parlar del que es menjava «i el que s'arribava a beure!», durant el dia de la matança del porc, també s'hi apunta la Teresa Romero Gutiérrez mare de la Ramona, que l'any 1935 va arribar amb tres anys a Solsona i que quan es va casar va anar a espetegar a aquest mateix poble.

Una diada llarga. «Començàvem a les cinc del matí, quan venia el matador, que feia l'ofici, com si fos un

capellà. I primer de tot, esmorzar una mica!», explica el Josep. Abans que sortís el sol, doncs, tot es posava en marxa, no només la infraestructura necessària per a la matança, sinó també el que seria l'avituallament d'homes i dones que tenien al davant una jornada força llarga. «A aquelles hores de la matinada, el foc encès i vinga torrades amb allioli de codony. I aquest era només el primer esmorzar!», explica la Teresa, que reivindica el paper de la dona en aquells dies interminables: «Les dones, teníem molta feina: a banda de tot el de la matança, havíem de cuinar per quinze o vint persones.»

El Josep Vilar, la seva dona Ramona i la mare d'aquesta, Teresa Romero.

Però no tot era aliment sòlid, el beure era un element que tenia força protagonisme en aquell temps. En uns temps en què la feina a pagès es feia molt dura, el vi i altres destil·lats ajudaven a fer les jornades més passables. I durant la matança no era diferent. Així, en aquell primer esmorzar de què parlàvem, el porró i la barreja, tot i ser unes hores tan intempestives, ja començaven a prendre moviment: «El porró de vi sempre a punt i vinga a córrer. I la barreja també; aquesta, però, sobretot al matí. La fèiem amb moscatell i amb una *aigardent* que teníem. En teníem de blanca o groga, totes d'estraperlo. A la groga li dèiem 'la d'estellar' perquè després d'un got podies anar a fer llenya tot el dia!», diu el Josep, que coincideix amb la seva dona, la Ramona, en el «fart de beure» que es feien els homes durant aquell dia.

Un cop acabat aquest primer àpat, calia anar per feina: «El matador feia la seva feina amb el nostre ajut i, un cop el porc era mort, cap a socarri-mar-lo calant foc a unes argelagues. Després, a pelar-lo amb *aiga* calenta. Llavors, quan era obert i descarnat, cap allà a les vuit o les nou, un altre cop a esmorzar», relata el Josep. En aquest segon esmorzar, segons la Ramona, s'agafaven el bulls i les llonganisses que encara eren del porc que havien matat de l'altre any, «però també es treien unes patates bullides que es menjaven amb unes mongetes seques i amb cansalada.»

La cuina ja feia hores que no parava de funcionar. Les mestresses de la casa tenien preparades olles amb aigua calenta que serviria per netejar els budells, tasca exclusiva d'elles.

També, però, calia organitzar el dinar i el sopar, i així a aquella hora del matí ja començava a bullir un caldo que serviria de base per al dinar.

Com l'àpat de Nadal. La Teresa, que ja voreja els 80 anys, recorda el tragí que tenien durant la matança i insisteix en la feinada que els suposava: «Havíem d'estar per la cuina i pel porc! I tan important era una cosa com l'altra. Mentre es feia el caldo, baixàvem a netejar budells i després d'una estona, cap a la cuina altra vegada a rostir el pollastre.»

Aquest caldo que ens deia, fent cas de la recepta de les mestresses de la casa era prou consistent: «Hi posàvem de tot: pastanaga, col, patata, gallina... i, és clar, ossos d'espina, orella, peu de porc... Tot això ho teníem salat i penjat al rebost i era del porc que havíem matat l'any abans. Ah!, i també pilota. Agafàvem la carn que ja s'havia trinxat, la barrejàvem amb pa, julivert, alls i ou, i a bullir al caldo!»

I a l'hora de seure a taula, servit tot com si fos un dinar de Nadal: per una banda, el caldo amb uns galets, i per l'altra, en safates, tot el tall i les verdures. Després, de segon, vindria el pollastre rostit amb bolets: «sempre llenegues negres que teníem conservades amb sal», diu la Teresa. Per postres, crema o flam, alguna galeta, i també una mica de fruita: «pomes o peres de batall que agafaven pel terme i que eren a dalt, a les golfes on hi havia el gra-

ner, posades pel mig del gra, que es conservaven la mar de bé», apunta el Josep. «...I acabat el *postre*, cafè i conyac i mentre alguns ja començaven a baixar per tornar a la feina, d'altres eren més vius i allargaven la tertúlia.»

El dia anava passant i en acabat de dinar tota la carn estava a punt per embotir i també per bullir a la caldera. «Les dones, a embotir i els homes *li donaven a la manivela*, perquè abans no hi havia màquines elèctriques», diu el Josep. «I el matador: beure, xerrar, mirar i esperar a sopar», conclou. Això s'allargava tota la tarda, el porró de vi continuava corrent mentre s'embotia o bé mentre es donava una ullada als bulls i botifarres que eren dins aquella caldera que no faltava mai en cap casa de pagès.

I, un cop fetes les llonganisses, els bulls (negres, blancs, de llengua...), les botifarres blanques i negres i qualsevol dels altres embotits, es recollia una mica i tocava anar a sopar: «Un altre cop a cuinar, no s'acabava mai!», exclama la Teresa. «Sobretot fèiem patates amb bròquil, cigrons, mongetes seques i cansalada i també fèiem, del porc que havíem matat, o bé el panxot (ventre), que ja era bullit i només calia rostir-lo una mica, o bé, també, una mica de fetge sofregit amb ceba...». I tal com explica el Josep, «n'hi havia d'altres que ja volien tastar les botifarres negres o blanques o una mica de *llomillo* i, és clar, s'ha de comptar que aquell dia mig porc ja volava!».

La tertúlia de la nit es podia allargar fins ben entrada la una de la matinada. Realment era una jornada llarga, tot i que gastronòmicament prou gratificant 🍷.





M5

A Bellver de Cerdanya, per Corpus, el sacerdot porta la custòdia i, aixoplugat sota el pal·li, venera les imatges sagrades instal·lades en petits altarets de carrer.

ANY: AL VOLTANT DE 1950

AUTOR: BONAVENTURA ISERN GINESTA, NEN MIXELA

PROCEDÈNCIA: FONS MIXELA. ARXIU COMARCAL DE LA Cerdanya



M6

Viacrucis de Setmana Santa a Das. El rector i els parroquians caminen capcots cap a l'ermita de Santa Bàrbara.

ANY: DÈCADA DE 1940

AUTOR: LLUÍS MAS PIPO

PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ PARTICULAR DE LA FAMÍLIA MAS

PATRIMONI

MARC MARTÍNEZ > COORDINACIÓ

PATRIMONI ETNOLOGIA

Els trumfos de Taús [pàg. 84-85]

LLUÍS OBIOLS I PEREARNAU [Adrall, 1985. Historiador]

PATRIMONI ARQUITECTURA

Sant Salvador del Corb [pàg. 86-87]

JOSEP ESPUNYES [Peramola, 1942. Poeta, escriptor i lingüista]

PATRIMONI HISTÒRIA

Joan Comorera a Sallagosa [pàg. 88-89]

QUERALT SOLÉ [Barcelona, 1974. Historiadora]

PATRIMONI LLEGENDES

Les cent donzelles en un pergamí [pàg. 90-91]

XAVIER PEDRALS [Bagà, 1956. Historiador i arxiver]

PATRIMONI LLENGUA

Gatzes, guillaumes i pollines [pàg. 92-93]

MANEL FIGUERA [Barcelona, 1957. Escriptor]

PATRIMONI FAUNA

La granota roja [pàg. 94-95]

JORDI DALMAU I AUSÀS [La Seu d'Urgell, 1972. Tècnic forestal i ornitòleg]

PATRIMONI FLORA

Els salzes [pàg. 96-97]

PERE AYMERICH [Guardiola de Berguedà, 1963. Biòleg]

PATRIMONI PLANTES I REMEIS

El timó mascle [pàg. 98-99]

JOAN MUNTANÉ [Alp, 1952. Farmacèutic]



Relleu en bronze representant el rescat de les cent donzelles de Bagà.
FOTO: Xavier Pedrals.

Els trumfos de Taús

El conreu de les patates per a llavor i la necessitat de conservar-les d'un any per a l'altre va fer néixer un nou tipus de construcció: els clots de trumfos

Durant segles, els cereals i les pastures per al bestiar van caracteritzar el paisatge dels pobles de muntanya al nostre entorn. En alguns casos, però, com a Taús o a Alinyà, la patata, per al consum i per a llavor, es va estendre d'una manera espectacular. El Josep Escribà Bolló, de cal Marxant de Taús, ens explica aquesta època en què les patates, els trumfos, com en diuen al poble, van revolucionar l'economia dels seus habitants.

Taús, a més de 1.400 metres d'altitud, ofereix un paisatge particular. Situat en un dels tradicionals camins ramaders entre el Segre i la Noguera, entre Organyà, Noves i Gerri de la Sal, el poble presideix una gran extensió de terra plana que sorprèn, sobretot després d'arribar-hi per les valls abruptes i enyorjades que l'envolten. Durant la postguerra, a Taús hi havia més de 30 cases obertes. Tota l'extensió de terreny pla propera al poble, el conreu, era ocupada per blat, blat de moro, patates, guixes, sègol... Vora el riu, els horts aprofitaven l'aigua que deixaven anar els dos molins de la Masia, que després s'aprofitava per fer la llum del poble i que, encara més avall, els de cal Marxant recollien per fer funcionar el seu molí.

Les patates, però, es van anar convertint en un potent incentiu econòmic. La patata de Taús, ja fos per al consum o per utilitzar-la com a

llavor, va agafar renom a la comarca. La padrina del Josep havia sentit a dir que les primeres patates que es van sembrar al poble es van fer a l'Escaella, «en uns bancalets reparats que amb prou feines hi toca l'aire». Però la demanda creixia, la patata era un bon negoci, i la terra del voltant del poble era tota ocupada. Taús té molt terreny comunal, i, com diu el Josep, «van arrencar tota aquella muntanya per fer trumfos». Els particulars del poble anaven fent boigues muntanya amunt, llaurant els erms, primer amb vaques, i després amb un parell de bous que el seu pare i l'Estudiant van anar a comprar a Vilaller, d'on, evidentment, van tornar a peu i a pas de bou. I encara més tard, amb un tractor que va pujar de Manresa, «d'aquells amb rodes de ferro que es clavaven a la terra, que hi posaven uns esclops de fusta collats per anar per la carretera». Un tractor que va començar amb mal peu. El van pujar una nit carregat en un camió, i l'endemà al matí, amb alguns homes del poble enfilats, va començar a tirar pel camí enllà fins que va acabar dins de la cuneta.

Un dels homes que hi anaven, amb un contundent «ja us ho fareu!», va decidir agafar les alforges i acabar d'arribar a peu, com sempre havia fet... Però amb el tractor s'avançava feina, i les boigues anaven convertint la muntanya en un encatifat de patateres. «Allà on hi havia un pam de terra, allà s'hi feien trumfos!

A la Serra, a l'Obac, a Comafreda... a tot arreu! De porcs fers no n'hi havia gaires, llavors, i no les arrencaven.»

A cop de bigòs. Al maig o principi de juny es sembraven les patates: «Se'n feia de moltes classes, de Kennebec, d'ull de perdiu, de les vermelles, patata de Burgos... La de Burgos en feia més, però no era tan bona. I a la Serra es feia molt *picanta*! Només les donàvem als porcs...». Més endavant s'entrecavaven, o de vegades només se n'arrencaven els quatre blets que hi sortien entremig. I cap al final de setembre o principi d'octubre s'arrencaven. Amb la quantitat que n'hi havia, aquestes activitats mobilitzaven la gent dels pobles veïns, que pujaven a treballar-hi des de Bellpui, o des d'Useu, Baén, Bresca... A l'hora d'arrencar-les, sobretot quan el tros era lluny del poble, ja hi passaven el dia. S'emportaven la *brina* amb les alforges, o, com recorda el Josep: «La padrina venia a *arroplegar* les que arrencàvem, i allà a mig matí anava a fer el dinar. Allà a una vora del tros, una bona cassola de trumfos amb greix dolç i tall, confitat o el que fos». Arrencar es feia a cops de bigòs —les arpelles, que aquí també s'anomenen arpiots—, i més tard amb les vaques. «Sort que la terra allà és fina! Semblava cendra». Un cop arrencades, les patates no es podien pas deixar damunt la terra, perquè a la nit s'haurien pogut gelar. El clima de Taús no era pas benigne. Les nevades i gelades





eren freqüents: 'Sembrar tard i plegar d'hora'! Les secades també hi influïen, però sempre es plegaven unes patates peladores, bones per vendre. Les més petites es guardaven per als porcs, les més grans per al consum de casa, i les de mida mitjana per a la venda.

Els clots de truffos. Per conservar les patates des que s'arrencaven fins que es venien a la primavera es feien servir els clots de truffos. Unes petites construc-

cions soterrades, sovint només excavades a terra, altres vegades ben fetes amb pedra seca, algunes de forma circular, altres més allargades, altres en forma d'olla, però sempre cobertes amb fusta, terra i gleves per aïllar-les del fred. Allà dintre, on es col·locaven a través de la boca del clot, les patates s'anaven assecant i es mantenien durant tot l'hivern. Com que ja feien els clots a prop dels camins, a la primavera el transport era senzill. Cada any es repassaven els

camins perquè hi poguessin pujar els camions. En venia a buscar el Sastret d'Organyà, però moltes les portaven a un magatzem del Moliné, a la Seu. Fins i tot hi pujaven camions de l'exèrcit a comprar-ne per als soldats! Cada dia, entre unes quantes famílies acordaven emplenar els sacs que cabien en un camió, sis o set *tonelades*. Des de dins del clot, s'anaven emplenant cistelles de patates, que a fora s'ensacaven en sacs de cinquanta quilos. I a la nit, quan arribava a Taús el camió de la llet, es tornava a carregar de patates i baixava cap a la Seu, i encara tornava a pujar fins al poble per poder baixar les llaunes de la llet l'endemà de bon matí cap a les fàbriques de la capital. «Llavors no hi havia tacògrafs!»

Cap als anys cinquanta, però, va començar a marxar gent del poble. La vida a les ciutats era més còmoda, i els sous fixos donaven més estabilitat que el conreu de la terra. A mesura que s'anaven tancant cases, anaven quedant parcel·les de terra lliures a prop del poble, i les boïgues s'anaven abandonant a poc a poc. El tancament de l'escola, cap al 1965, va ser decisiu. Pràcticament totes les famílies del poble van marxar a viure a fora. Avui, els clots estan pràcticament tots ensorrats, estesos arreu del terme. «Jo havia sentit a dir que aquella serra havia estat boscada. I va quedar ben pelada, però ara hi vas i ja hi ha uns pins!». Abans, els primers tractors que van arribar a Taús eren vistos com un gran invent per poder avançar la feina, «i ara n'hi ha tants que vulgos i no en treballa cap!». Avui, a Taús, hi queden tres cases obertes i, d'aquelles patates que havien cobert el terme, feina hi ha a trobar-ne! 🍄

En Josep Escribà, en un dels clots de truffos ubicat a tot just un quilòmetre del poble de Taús, que pertany al municipi de Les Valls d'Aguilar.

UNA MIRADA EN EL PAISATGE

Albert Villaró > TEXT // Xavier Llongueras > FOTOGRAFIA

La Línia G

Ens fascinen els castells. Tenen com una aura heroica, gairebé legendària. Les nostres fortificacions medievals ens fan fer grans caminades per la muntanya, i ens emocionen els quatre rocs que, per norma general, han arribat fins avui, carregats de líquens, dalt d'un turonet i absolutament embardissats. Els nostres castellots del temps dels moros eren unes construccions més aviat feréstegues, pedra, terra, fusta i poca calç, de molta presència i bones vistes, però distingides per tenir una escassa (per no dir nul·la) voluntat estètica. Eren edificis utilitaris i representatius, uns recordatoris constants del poder que exercien els revolucionaris feudals del segle XI sobre els pobres camperols, en una xarxa complexa de relacions que ens recorda poderosament el funcionament de la màfia. Amb el pas dels segles, les baralles entre senyors, la concentració de poders jurisdiccional, la intervenció (i l'ambició!) dels reis, l'arribada de l'artilleria i l'entropia, que tot ho erosiona,

va convertir aquelles fortalezes en construccions obsoletes, de manteniment impossible i rendibilitat escassa. Les guerres modernes movien grans contingents de soldats que formaven exèrcits de lleva (és a dir, carn de canó, literalment), i estaven dirigides per aristòcrates amb perruca que ensuaven rapè. Així, cada vegada que als francesos els rotava d'invadir-nos (i ho van fer amb una exasperant periodicitat des de finals del segle XVII fins a mitjan segle XIX) no els preocupaven els castells abandonats, sinó l'estat de conservació dels ponts (sempre millorable) i dels camins (sempre massa estrets) i de les defenses (sempre precàries, a un pas de la ruïna) de les fortalezes de Castellciutat, que de lluny semblaven imponents i que, vistes de prop, els espies dels gavatxos deien que no n'hi havia per tant. La guerra civil, amb la seva cruel implosió interior, va fer que s'obrissin trinxeres en llocs on mai abans no hi havia hagut cap batalla, ni pensaments.

ALBERT VILLARÓ [La Seu d'Urgell, 1964. Escriptor]
XAVIER LLONGUERAS [Terrassa, 1963. Fotògraf]

Però, amics, l'any trenta-nou, quan Franco i els seus col·legues, amb la seva recent victòria pastada amb sang, van veure el mapa i es van adonar que tenien un problema al nord. Ah, els Pirineus, l'eterna frontera, el colador de bandolers i d'hugonots, dels soldats del duc de Noailles i del general Dagobert, dels Cent Mil Fills de Sant Lluís i de diverses tongades de rebels carlinots. No hi ha muntanyes impenetrables si el cor està decidit a travessar-les. Si no eren els maquis, que en el fons eren quatre soldats cansats i malfargats, podien ser els americans, o els russos, o els alemanys, o qui fos que guanyés la Segona Guerra Mundial. Saps què? Com que ens sobren les energies, farem una línia fortificada de contenció, que riu-te'n tu de la línia Maginot, o de la Sigfrid,

que a l'hora de la veritat de res no van servir. El plantejament era ambiciós, a l'alçada de les gestes imperials que tant agradaven als criminals africanistes que llavors tallaven el bacallà: blindar la frontera amb França –i la part corresponent amb Andorra, per si de cas– amb deu mil búnquers, que es diu aviat, escampats al llarg de cinc-cents quilòmetres de frontera. La Línia P. P de Pirineus, per bé que quan se'n va començar a parlar (fa relativament poc temps) es deia que allò era la Línia Gutiérrez, en record al castís enginyer militar que, segons es deia, la va projectar. Quan érem petits ens fasci-



«No en dèiem búnquers, ni érem conscients de la fenomenal taxonomia amb què els enginyers van diversificar les obres segons la seva utilitat. Tots eren 'nius de metralladores', com si les metralladores fossin orenetes o galls fers i niessin.»



naven aquelles estructures de pedra i formigó mig amagades a la vora de la carretera d'Andorra o de la de Martinet, que mostraven unes obertures fosques i inquietants. No en dèiem búnquers, ni érem conscients de la fenomenal taxonomia amb què els enginyers van diversificar les obres segons la seva utilitat: assentaments d'observació, assentaments d'artilleria, assentaments de combat, pous de tir, assentaments a cel obert... Tots eren 'nius de metralladores', com si les metralladores fossin orenetes o galls fers i niessin.

Avui els hem recuperat i domesticat, com aquell que, a base de psicoanàlisi, és capaç d'exorcitzar una neurosi. A Martinet han convertit la seva part alíquota d'aquest patrimoni escampat en un parc juràssic del primer fran-

quisme, amb *atrezzo*, museografia moderna i un centre d'interpretació associat. Tot net i asèptic, perfecte per a la visita didàctica familiar. Amb el temps hem après a mirar-nos-els amb una mica de tendresa, pensant sobretot en els pobres xicots del regiment d'enginyers número 7 (*«con fortaleza, lealtad y valor / Gloria a España, al Ejército y al Arma / los Ingenieros, daremos con ardor»*), que van haver de construir, amb tota la pena del món, gana, ronya, crits i penellons, aquell dispendi inútil, que mai no va veure ni un soldat aliat ni, encara menys, un de rus ♣.



urgèlia®

El Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya amb Denominació d'Origen

En aquestes valls del Pirineu pasturen
les vaques en els millors prats verds i frescos.
I és aquí on neix aquest formatge
de gran cremositat i d'aroma intensa.



Les nostres vaques
El nostre Pirineu
El nostre formatge



www.cadi.es
CADÍ SCCL - La Seu d'Urgell



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural