

1

pa  
ge  
si  
es

# Esquelles

JORDI NIERGA



eg

EDITORIAL GAVARRES















1

pa  
ge  
si  
es

# Esquelles

JORDI NIERGA

**eg**

EDITORIAL GAVARRES



*A la meva mare,  
al meu pare  
i al meu germà,  
el petit ramat essencial.*



# Sumari

- 12 Presentació
- 14 **Jordi Font** › El pagès que pastura
- 24 **Brigitte Garolera** › La roda que gira
- 34 **Marc August Muntanya** › El pastor de Ridaura
- 44 **Toti Juanola** › El país d'en Toti
- 54 **Víctor Rojas** › Un ramat sota el cel
- 64 **Imma Puigcorbé** › Noves vides a la Canova del Puig
- 74 **Abel Peraire** › El niu del Soler de n'Hug
- 84 **Jordi Navarra** › Viure amb el ramat a la sang
- 94 **Jordi Terés** › Estimar-se un lloc
- 104 **Laia Angrill** › Servar uns valors
- 114 **Josep Maria Saurí** › La llengua del Montnegre
- 124 **Mireia Colonques** › Les cabres de la Mireia
- 134 **Guillem Pastoret** › Arrels que lliguen
- 144 **Teresa Torner** › Els camins de la Teresa
- 155 Epíleg de Vanesa Freixa Riba
- 159 Agraïments

# Presentació

## Parar l'orella

Un dels records més tendres que m'enllaça amb en Carmelo Nierga (Viladasens, 1915–Banyoles, 2009) s'arrauleix a l'hort de casa, a Banyoles. Jo devia tenir set o vuit anys i el meu avi setanta-i-bastants. Aquell matí d'estiu, a l'interior desarranjat de la barraca, s'hi distingia una arpella nova de trinca. Just al costat, gairebé com una rèplica de moltíssimes coses –de valors, de gestos, d'un incipient patró de continuïtat– n'hi havia una altra d'idèntica, també per estrenar, però molt més petita. Semblava la seva ombra fidel, ben bé com jo mateix amb en Carmelo durant les vacances. Era –sempre ho serà– la meva arpella.

Cofoi, l'avi la va comprar perquè fins aleshores, quan l'ajudava, amb prou feines podia aixecar la seva, vella i llastada, massa inabastable per a uns braços i uns afanys tan desnerits. Em va fer tanta il·lusió que amb una revolada ja érem al tros: els cossos allunats damunt les regues, els rostres xirois, el pa amb oli i xocolata de l'esmorzar festejant als llavis.

Estava impacient, nerviós. I les presses, ja se sap, acostumen a ser un fangar: a cada cop de fulla a la terra en sortia alguna patata *sanada*. Una, dues, tres trumfes escapçades. Davant aquell despropòsit, en Carmelo es feia uns farts de riure amb els ulls mig clucs com ametlles. Poc després, en veure'm moix, va deixar anar un «escolta'm, Jordi» que encara avui es pregona endins. Amb les mateixes mans que havia amarrat el mosquetó a la batalla de Belchite, el 1937, em va agafar les meves –verges de qualsevol nafra física o moral– i les va col·locar amb delicadesa damunt del mànec de l'arpella. Acompanyava el gest d'alguns consells que jo acollia amb els sentits esbatanats. Tinc la certesa –m'agrada creure-ho– que aquell dia de *huriol* vaig comprendre la gruixària del que significa parar l'orella. Les indicacions les recordo fres-

ques, si més no: una mà a dalt del mànec i l'altra governant l'arrella, clavar-la enfora, deixar-hi el pes del cos i aixecar el terròs amb calma, perquè les patates no es troben: s'acaben mostrant. La collita, de totes maneres, se'n va ressentir.

A l'avi –i a la iaia Pilar, la seva dona, i a en Martí i a la Maria, els avis de Jafre– avui li diria que la destresa no ha millorat. Tampoc el sorprendria. Però potser li faria gràcia saber que aquell «escolta'm, Jordi» em reconquista sovint i que, de tant vetllar-lo, ha bastit un tarannà periodístic. Perquè enmig d'uns temps esbojarrats per la urgència del present i la fressa del que vindrà, estic convençut que cal reivindicar el fet de parar l'orella i allò que s'hi avé: observar, flairar, palpar, rumiar... Fer valdre una certa lentitud. Al capdavall, és el que he procurat a *Esquelles*, el primer volum de la col·lecció 'Pagesies' d'Editorial Gavarres, que s'aferra a una premissa: considerar que la pagesia –tan diversa i heterogènia, tan lluny de qualsevol caricatura uniforme– no necessita portaveus providencials, sinó una escolta atenta.

El llibre neix d'aquesta convicció. Catorze veus sorgides de converses reposades; catorze cròniques cuinades al caliu. La tria no respon a cap mapa particular –abraça bona part del centre i nord de Catalunya, des de la plana fins als Pirineus– ni a cap quota, sinó que prioritza la narrativa de les trajectòries exposades. S'hi recullen reflexions i maneres d'entendre l'ofici que projecten un discurs ferm sobre la ramaderia i la feina de pastor: les essències, el neguit de començar, el vincle amb el bestiar, amb la gent o amb les esferes polítiques, la tossuda voluntat de fer viable un model extensiu que gira a contracorrent... Vull pensar que no hi ha epopeia rural ni idealització d'un món; us ho deixo al vostre criteri. És, en definitiva, el retrat al natural d'unes vides àmplies i fondes contemplades des del forat del pany: potser hi mancarà perspectiva, però s'hi focalitzaran –espero– els missatges.

Finalitzo aquestes línies mentre veig a les notícies que Revolta Pageda ha plantat un hort a la Gran Via de Barcelona. Aplaudeixo cap endintre. En qualsevol cas, sempre he pensat que el nom d'aquest moviment, per inèrcia, resulta una mica enganyós. Tallar carreteres o pujar al faristol del Parlament revelen només la punta de la revolta; una flamarada. La revolució de debò és quotidiana i silent, sovint solitària; és la que continua dempeus cada dia, lluny del focus mediàtic, fent camí mentre el país passa de llarg. Tinc la impressió que en aquest llibre s'hi apleguen catorze revoltes amb les seves particularitats i els seus matisos. Tant de bo, si el sacsegeu, pugueu sentir-hi el so revelador de les esquelles 7

Jordi Nierga



CAN BALLERA / SANT ANDREU SALOU / GIRONÈS

# Jordi Font

*En Jordi Font (Sant Andreu Salou, 1980) és pastor i pagès. Ha treballat amb un ramat d'ovelles ripolleses a can Ballera, una explotació familiar on la pastura a la plana no és només un mètode, sinó una manera d'entendre el camp i, també, l'ofici i el temps. Fa poc, amb recança, ha despenjat l'última esquella.*

GIRONÈS



# El pagès que pastura

**U**n avió s'alça des de Salitja i es confon, si s'admet el parany de la perspectiva, enmig d'una bandada esparsa d'orenetes esverades. El matí a Sant Andreu Salou és tan veritable com l'anunci d'una nova primavera: la blavor plàcida del cel, els verds fèrtils, la tebior de l'aire. I el vol enèrgic de les orenetes, que enllacen constel·lacions amb cert afany. Algunes desfilen envalentides des de l'església, que saluda a qui ve de Camp-llong. Per arribar-hi, a la parròquia, cal resseguir una carretera d'un gris afeblit. És estreta i l'asfalt lliga tants masos i tants nuclis que es tiba i es tiba i sovint es desgasta i s'esquerda. O potser no és exactament així –ja ho sabem–, però avui prefereixo aferrar-me en aquesta condició elàstica abans d'admetre que hi ha un món proper que fina.

El campanar de l'església té la base quadrada i la panoràmica cíclica. Si es mira a través d'una obertura d'arc i després a una altra, a una altra i a una altra, la plana selvatana sempre tendeix a estendre's. No és una sensació de grandesa, més aviat de recolliment. Els camps d'ordi espigat o les vorades de xiprers que delimiten propietats pesen tant com el Montseny, que s'encortina al fons amb els núvols. La contemplació des d'un altiplà ja ho té, això: és clara i serena, d'ambient assenyada; els avions són avions i les orenetes, orenetes. També es distingeix, inequívoc, el

freixe que hi ha a l'altra banda del poble, carretera avall cap a Caldes de Malavella. Resisteix imponent i solemne com un ram de benvinguda. Hi passo pel davant per anar a can Ballera.

## El corral de can Ballera

El timbre ressona estrident com qualsevol timbre d'una casa de pagès, que s'ha de proclamar entre fresses orgàniques i mecàniques. Obre el portal en Josep, el pare, que era a l'obrador de la carnisseria fent botifarres i desfent vedella. Ho explica ell mateix i ho corrobora el davantal, que llueix petites esquitxades de sang. Exposades damunt la tela blanca, deixen de ser arbitràries: són la simbologia d'un ofici. En Josep no sap on és el seu fill, però sap on anirà.

Al corral, unes dues-centes ovelles ripolleses m'ignoren durant uns minuts. A vegades, la presència és la constatació de l'absència. Sí que em percep la Buti, que apareix enjogassada, amb el morro clavat a terra i ventant la cua, com si volgués foragitar el foraster des de la simpatia. És una border collie nascuda a la Capallera, a Rocabrúna, el petit país d'en Toti Juanola. En Jordi, que ve al darrere, puntualitza que és besneta –així li han dit– de la Coloma, la premiada gossa del gran Jordi Muxach. Enretirada en un segon pla, que és el racó prudent on l'empeny l'edat, la Taca exhibeix la llengua. És una bonifàcia peluda vinguda ja fa uns anys d'un mas de Torrent, al Baix Empordà.

Comprovo que ser pastor també és una noció fisiològica. En veure en Jordi, un encanteri de bels fa correspondre el desig: el bestiar té gana i el bestiar menjarà. Algunes ho faran al corral amb tres tipus de cereals i els complements minerals; altres, al bosc, llepant la terra, assaborint brots verds o *espiocant* bruc. L'alimentació, com la ramaderia, és l'articulació de decisions i possibilitats. Al rebost de can Ballera hi ha farratge sec, ordi i palla, però el temps canvia els rumbos: el ramat pot pasturar un sembrat d'usurda o, si plou, romandre a l'ostracisme del formigó, perquè ja és sabut que la humitat s'agermana amb les malures. Ell ho accepta, que sigui així. Fins i tot ho celebra: l'adaptabilitat de l'ovella modela el paisatge i la manera com el pastor s'hi vincula. És una forma privilegiada de relació amb l'entorn.

L'encanteri de bels és una cridòria gregària, un clam unànime. Irregular, desacordat, una mica neguitós. En Jordi ho atribueix a la cadena tròfica, que s'estreny i s'estreny fins a amarrar caràcters i idiosincràsies. Al capdavant, l'ovella és un animal depredat. Em fa observar els ulls per verificar-ho: un a cada lateral del rostre, decaiguts, amb pupil·les rectangulars que allargassen la guaita. Tot el contrari dels grans predadors, que encerclen la presa amb dos punts de mira frontals i esbatanats, arrodonits i precisos. Els uns miren la mort i els altres l'admiren.

D'entre les clapes llanoses sobresurten els collars de les ovelles velles i les marques d'espri a l'esquena d'alguns xais: per un costat, decreten respectivament quines vides s'han de sacrificar i quines aniran a l'escorxadador; per l'altre, recorden que els humans també tenim els ulls en posició focal, no ho oblidem.

El bestiar es reparteix en diversos espais per qüestions de maneig. Aquesta distribució respon a la confiança en la pastura, que és el mètode d'alimentació més econòmic. A Sant Andreu Salou s'hi escampa el model intensiu, i a falta de l'exuberància dels prats el menjar s'hi concentra en èpoques concretes. Per tant, dividir el col·lectiu en blocs permet engegar les ovelles a fora i resguardar els xais a l'interior. Hi ha una voluntat d'arranjament, en aquest

procés, però també d'optimització de recursos: llaurar, sembrar, abonar, segar i embalar fa funcionar un cicle costós si aquest només volteja a l'estable, però que eixuga despeses si és capaç de giravoltar entre rostolls.

Al cobert, un jaç daurat encatifa els tancats. La palla d'ordi no només enforteix els àpats, també encoixina el repòs; vet aquí la deferència de la cosa herbívora. S'hi mou amb diligència, en Jordi, a dins. De cop, agafa un xai de tres o quatre dies, no en té més. La mare, gelosa, protesta. Ja no és un so que flaqueja entre la rutina, sinó el lament esqueixat d'un reclam que neix endintre. Imagino els ulls de gairell de l'ovella acostant-se l'un a l'altre, unint-se, com els forats d'una escopeta de dos canons que ens apunta. I veig les pupil·les abandonant la llisor per esdevenir circulars; un parell de mons equivalents i vidriosos. La realitat, però, és més sòbria: una queixa sotmesa, desesperada. I ja va bé, que sigui així, perquè si un dia el fill es perd aquest gemec matern serà brúixola.

En Jordi amanyaga el xai amb delicadesa. Li agrada que tingui la llana rasclada, que el tacte es fongui entre una munió de rínxols petits i arrapats. Em demana que la toqui i hi furgo els dits. És una aspror densa i rústica, arquejada, com una extensió de les Gavarres que necessita emergir des d'allà. També és distintiva, perquè atorga a l'animal una conformació peculiar, més estiregassada. No és l'únic tret característic: del coll li pengen un parell de protuberàncies carneses, habituals en cabres i més circumstancials en bestiar oví. «Aracades», diu en Jordi, que retorna el xai a lloc. En refregar-se altra vegada amb la llana rugosa, la mare deixa d'afusellar-nos amb la mirada i ressitua la vista a banda i banda, vetllant per la vida fràgil, reafirmant-nos que només s'estima allò que s'enyora.

Tan bon punt va néixer, aquest xai va conviure durant vint-i-quatre hores amb la mare en un *cubicle* a part, com una ampliació fèrria i postissa de l'úter. És un espai que assegura l'alletament i segella el vincle. Després, totes dues van pertànyer a un lot amb altres ovelles lactants, alimentades amb una dieta específica fins que, al cap d'uns dies, l'espri designa

el destí de les cries. En Jordi escenifica el pas a l'escorxador a la bàscula romana, esperant que la vara graduada indiqui els vint-i-cinc quilos a pes viu, l'equivalent a onze o dotze quilos a pes de canal. És a dir, un xic per sota del que s'acostuma a matar a Catalunya, estipulat en dotze quilos i mig. Són valors determinants a l'hora de fer ballar el preu: com més tendre, més car. I són, també, registres essencials en aquesta casa de Sant Andreu Salou, on la prioritat és que el xai mami tot el que vulgui, abraçi la plenitud de viure i ofereixi, més tard, una carn melosa i digna.

Quan el xai mori, la roda girarà. Em ve al cap la fressa del timbre, l'espiguet de l'ovella quan l'allunyen del fill i les taques vermelles del davantal d'en Josep. La mort, a can Ballera, és estrictament quotidiana. I això, per a en Jordi, és un fet incontestable. Una altra cosa, remarca, és saber domar el patiment. Encara passa mals tràngols davant d'un part difícil, perquè sap que aquell dolor prové d'una funció indestruïble: que aquesta roda, precisament, no s'aturi.

## Camps i sotabosc

No fa pas tant, a Sant Andreu Salou hi havia unes mil sis-cents ovelles repartides en tres masos. Ara només hi pasturen aquests dos-cents caps, que contrapunten una solitud esquellejant. Són més dels que voldria, en qualsevol cas. Hi ha un excedent d'exemplars perquè la passada paridora d'hivern va arribar tard i va ser prolongada. En casos així, quan el pic de naixements és poc controlable, en Jordi reserva algunes xaies –més o menys una cinquena part de les novingudes– amb l'objectiu que continuïn al grup i tinguin cura de la reposició. Les nascudes a final d'any són les de més bon guardar: les desmama abans i, a l'agost, queden cobertes de manera natural pels marrens, que sempre s'integren al ramat excepte dos períodes d'uns quaranta-cinc dies cadascun. És l'efecte marrà', matisa. Fa temps també havia aturat el zel mecànicament per reactivar-lo més endavant amb hormones, coincidint amb l'aparició dels mascles. Aquesta pràctica s'anomena 'esponjar', i la finalitat és obtenir

parts en èpoques més feixugues. És costós i arriscat, perquè cal que els fruits del tractament sintonitzin amb l'època més cara de la carn per poder recuperar, almenys, la inversió.

En Jordi s'hi va submergir un temps, en aquest bassal d'assaigs i errors. A can Ballera volien millorar la productivitat de la raça rípollesa i van donar la benvinguda a mascles romanov, escardalencs i prolífics, i femelles lacauene, mares modèliques de braguer generós. La barrumbada de proves que derivaven en resultats que després catalogaven grups que, al seu torn, podien mudar a subgrups, va ser més o menys com aquesta oració: una informació carregosa, que s'ennuega. Però el ramat era massa petit i les conclusions de l'estudi, vaporoses. Finalment, es va imposar el model homogeni actual, on la gran majoria de les ovelles són rípolleses, exceptuant-ne algunes d'híbrides, més nivies, que despunten com les últimes alenades d'una gebrada.

En detecto alguna quan en Jordi obre la tanca i la xarnera xiscla. Però el que sento grinyolar, sobretot, és un estat d'ànim: les ovelles irrompen aglomerades, desbordants; qualsevol diria que es desplacen a pasturar a la infinitat. N'hi ha algunes que encapçalen la sortida, que fan paleses les jerarquies. El bastiment del caràcter s'enfila sovint pel brançam genealògic: les mares, les àvies, fins i tot les besàvies. Algunes d'aquestes líders tindran nom o un motiu i es quedaran al ramat. Altres s'agafaran a un atribut físic per abastar la vellesa. Des dels temps de l'avi Miquel, per exemple, sempre hi ha hagut alguna 'girafa'.

La pluja les ha retingut tres dies al corral i marxen impacients, tosques. Surten de fosc, normalment, perquè la calor les balda. Quan el sol és fort, si una ovella troba una ombra s'hi posarà a jeure amb el cap jup enmig de les potes; després en vindrà una altra, que s'arraularà a l'ombra que farà la primera; i en acabat una altra i al cap de poc una altra, i així consecutivament fins que formen una massa apinyada i estàtica. *Murriar* és un mecanisme de defensa contra les altes temperatures eficaç, però també letàrgic: el pastor, quan se n'adona, ha de guiar-les cap a casa abans no s'hi animin

“

*El ramat és la part de la feina que em connecta amb la manera que entenc la pagesia. El motiu pel qual ho faig. A dalt del tractor, segant... Tot això s'ha de tenir, però no en 'disfruto'.*

—

*L'alimentació de l'ovella és a ull de qui la cuida, del moment de l'any i del que es pugui fer: cadascú ha de jugar amb el que té. En aquest pla, a mi em resulta més fàcil fer ordi, per exemple.*

”

totes. Perquè un roquissar de llana pot semblar una nimietat fins que l'intentes convèncer.

En Jordi marxa impacient, també. De la mateixa manera que l'arrel del gran freixe de Sant Andreu no ha parat de nodrir-se, que és com dir que la gent del voltant ha anat naixent i morint, l'arrel del seu projecte, la pastura, no ha parat de refermar-se, que és com remarcar que ell és l'únic que aguanta l'ofici en aquesta contrada. Manifesta que tota la resta de mesters –i es refereix al tractor, a la botiga, a fer jaç, a netejar les corts...– són només contrapartides; que el ramat és la peça del mosaic que el connecta amb com entén la pagesia. «Ets un pagès que pastura?», pregunto. «Soc un pagès que pastura», respon. I aleshores la seva silueta estirada s'esfuma, amb la Buti i la Taca, en una roureda dispersa.

El perdo de vista a ell, a les gosses, a les ovelles i al dringueig de les esquelles, que a les meves orelles ja només repiquen el buit. Distingeixo pins i aulines, també la flaire abatuda del tempir. Alguns cagallons i les marques d'unglats abonen i trepitgen el meu mapa particular. En Jordi m'espera en un bosc menut, lleugerament elevat, on ha tancat el ramat perimetrant-lo amb malla. Avui no el pot deixar campar al seu aire: l'herba està molla de la pluja de la vigília, en menjarien poca i amb les peülles la malmetrien, la xafarien. A prop hi ha un camp malgirbat, que adverteix fent enlairar el gaiato, de fusta d'avellaner. De petit, quan s'avorria, hi ajudava l'avi Miquel a arrencar rabasses i ortigues. L'anomena la *rabassada*. I abaixa el gaiato i abaixa el record.

Les ovelles fan el que poden, entretant. Habituaes a menjar bo i fàcil, no s'hi estarien gaire, al sotabosc. De moment, gaudeixen d'una bona injecció de fibra mentre capturen tons de verd al matollar; després, al corral, rebran manats de palla per atipar-se. Algunes, empeses per l'anhel, enquadren les pupil·les rectangulars a un camp proper, allà on el raigràs, la veça, el trèvol i la civada procuren conquerir el lloc per separat, sense cap èxit aparent. En Jordi hi va fer sembra directa: la maquinària no hi ha regirat la terra i el combustible consumit no ha participat en l'empicament del planeta. El

“

*D'ovelles n'hi ha al desert, a l'estepa o als prats d'Escòcia; les races estan més o menys adaptades a la seva zona i treuen profit del que hi ha. Aquest és un valor que poques vegades es té en compte.*

”

context ho propiciava, que fos així: el rostoll s'havia pasturat a consciència i el terreny estava net d'herbes, per la qual cosa el conreu prometia néixer de pressa i amb el cultiu principal essent predominant.

La seva espessor contrasta amb el camp que hi ha just al darrere. Està arranat, el bestiar hi ha passat fa poc. Només queda algun card marià que no forma part, ni de bon tros, de les predileccions gormandes dels animals, malgrat el llegat místic. Segons la llegenda, la Verge Maria hi va ocultar el nen Jesús dels soldats d'Herodes; quan el va recollir, sa i estalvi, del seu pit en van sortir unes gotes de llet que van tacar les fulles, les van emblanquinar i les van endolcir, diferenciant-les de la flor lilosa, que no és comestible. Més pragmàtica és la història d'un altre camp veí: l'any passat, per primera i última vegada, hi va fer ordi híbrid. Té l'espiga llarga i és resistent i vigorós, però la grana, en general abundant, no es va avenir a les seves pautes de cultiu.

L'aparició volàtil d'un capsigrany interromp l'explicació. Són cars de veure, valora en Jordi. Deu fer poc que ha arribat de l'Àfrica i es mou decidit pel cel: no enllaça constel·lacions, les instaura. Amb pèls, llana o plomes folrarà un niu mal endreçat en algun arbust, on naixeran cinc o sis pollets que al cap de vint dies ja se les empescaran per sobreviure aprofitant les tiges dallades i seques. Allà hi empalaran llagostes o escarabats, hi esquarteraran les preses amb

més facilitat i hi aprendran a perviure a l'espera, l'any vinent, de folrar un niu mal endreçat i transmetre aquesta pervivència als fills. És la vida a la menuda, la que batega a prop i en silenci. Al fons, treuen el cap el campanar de Sant Mateu de Franciac de Caldes de Malavella, el Mont, les Guilleries, el Far, Rocacorba o els cingles de Rocafesa de la Vall de Llèmena, i si t'enfiles damunt del tractor gairebé et pots esmunyir a les pinedes o fajoses de les Salines, però abans no es palpa l'amplitud de l'horitzó sempre hi ha una existència imperceptible i fascinant. És allò immediat.

Veig el capsigrany aletejant, tan sols una llambregada. Des d'allà dalt, l'ocell pot apreciar el model rotatiu. No és un sembrat continu, sinó radial: alimentar les ovelles mitjançant parcel·les garanteix que mengin el que hi ha a cada porció. En Jordi n'assenyala una, on farà un segon dall aviat, i indica tot seguit el lot del costat, que amb prou feines rebrota. Són maniobres complementàries i necessàries per amansir un espai poc apte per a la pastura. Perquè a Sant Andreu Salou les superfícies planes són bones, sí, però quan s'agafa alçària és primordial treballar bé la saó. Anar a contracorrent, descriu.

### **L'avi Miquel**

Ja ho considerava així en Miquel, també, el pare de la Montse, la seva mare. L'avi complia amb el manual intrínsec d'un avi: insistia que no

prolongués el rem familiar, que aprengué de lletra, que forgés un projecte més enllà del cultiu. No se'n va sortir del tot, aquell bon home. Quan en Jordi va complir divuit anys, en Miquel en va fer seixanta-cinc, i a partir de llavors no només va cedir en les seves peticions, sinó que es va deixar la salut i les ganes perquè el net tirés endavant.

Hi pensa cada dia, en l'avi. Ens ho diu ell i ho confirma el gaiato. Quan en parla, no l'aixeca per empaitar les vivències, aquesta vegada no. El bastó garbella la terra com si tracés les petges d'uns records que continuen caminant pertot: a la *rabassada*, a la riera Benaula pescant barbs, a la granja del costat traginant marranxes de llet, al bosc caçant senglars. Algunes d'aquestes estampes encara són tangibles: el vell Massey Ferguson empolegat del porxo o l'antic magatzem de panes de suro, ara un cobert de bestiar, que van comprar i bastir plegats, braç a braç.

Un veí, l'Esteve, comentava que en Miquel era un inventor malaguanyat. Tenia una quinzena d'ovelles que pasturava en un tros discret, cuidava algunes vedelles i matava porc. També sabia feinejar al camp i treballava de paleta als rodals. Una mica com en Jordi, que custodia la tradició rural des d'una transversalitat més contemporània: va estudiar Formació Professional Agrària a Girona i va formar-se en una granja de porcs on els responsables van adoptar el paper de bons mentors. Després va arrelar a casa, a can Ballera, que ja consta a la documentació més esgrogueïda de Sant Andreu Salou.

Els pares de la besàvia van comprar una barraca i la van engrandir pedra a pedra. La suor va xopar l'evolució: la barraca es va convertir en una casa i la *païssa*, en una altra. També hi ha la carnisseria, on en Josep ha endormiscat la jubilació fent botifarres i desfent vedella. La dona d'en Jordi, la Maria, s'hi va incorporar més endavant, mentre que en Jordi, que al principi tenia al cap donar-hi un cop de mà, va haver de posar-se darrere el taulell quan la mare es va retirar. Durant molts anys hi ha despatxat la carn dels xais que ha ajudat a néixer al paridor. Un cercle fermat.

Però a mitjan novembre de 2024 la botiga va tancar. En Josep es va jubilar i els esforços per trobar un relleu no van reeixir. El blanc va dissipar l'ofici del davantal; el poble, sense botiga, es va enrogallar, i el paladar es va quedar orfe d'especialitats com les botifarres negres i dolces. De totes maneres, el projecte ramader i agrícola no va defallir: va seguir dempeus amb la venda directa, per encàrrec, del xai i de la vintena de vedells que tenen.

Quan em mostra el camí de tornada, en Jordi interpel·la el futur. Vacil·la, rumia. El seu bastó rescata passats, però tentineja quan avança en línia recta. No crec que sigui pessimisme. O no crec que sigui pessimisme i prou. El posat, la veu, la cadència del missatge... És com si em volgués augurar un desconsol discret, sense dramatismes enfarbalanats. Albira opcions i escenaris, però es manté sòlid amb la filosofia: poden haver-hi canvis, poden haver-hi entrebancs, però no apostarà mai per un plantejament intensiu.

Fa un xiulet. La Buti i la Taca venen d'on són, amb ritmes descompassats. Les ovelles es queden al sotabosc. Can Ballera s'intueix al fons durant força estona, amb la paciència crònica d'un punt referencial. Seguim un corriol cada cop més estret. Deu unir tantes històries i tantes veus que es tiba i es tiba i sovint s'esvaeix. O potser no és exactament així –ja ho sabeu–, però avui prefereixo aferrar-me en aquesta condició elàstica abans d'admetre que hi ha un món proper que fina ↷

NOTA. A principis de febrer de 2026 en Jordi va despenjar l'última esquella. Va fer el recompte, va redactar la darrera guia, va enviar la factura corresponent i va tancar l'ordinador. També va separar les ovelles que es quedava, vuit. Punt final. Avui, a Sant Andreu Salou, el silenci ocupa el lloc del ramat.



