

Número de l'entrevista: 43

Tipus de suport: DDE
 Format: MP4 Vídeo
 Idioma: Català
 Tipus d'entrevista: Temàtica

Nom de la/l'informant/s: Josep Maria Salvador Brunet

Edat: 87

Sexe: Home

Lloc de naixement: Castellar (Aguilar de Segarra)

Lloc de residència: Castellar (Aguilar de Segarra)



Precisions de la/l'informant/s: El Josep Maria viu al Molinot Nou de Castellar, on va néixer el 1936. La casa va ser construïda a finals del segle XIX pels Brunet, uns avantpassats que s'havien establert anteriorment al Molinot Vell, un molí d'origen medieval que feia molts anys que estava en desús. Els Brunet van intentar tornar a fer funcionar el Molinot Vell, però no se'n van sortir. Per això van decidir establir-se en aquest nou indret, que tenien a rabassa per la casa de Cal Vendrell, que llavors era d'uns parents que es deien Comellas de cognom. La casa la van construir amb els ingressos que va guanyar el padrí del Josep Maria anant a treballar a la fàbrica de Manresa, els la va construir un paleta de la zona per 33 duros. El Josep Maria ha compaginat la feina de pagès amb la de paleta i transportista. Va aprendre del padrí la tècnica de la pedra seca i sap treballar molt bé la pedra. Els matins feia de pagès i les tardes anava a fer marges, barraques i també ha construït algunes cases. És autor de les barraques i construccions de pedra seca de l'Hostal del Camp de Sallent, juntament amb el seu nét, Josep Maria Salvador Matons, que ha continuat l'ofici de paleta.

Resum de l'entrevista: Quan el Josep Maria era petit a casa tenien força vinya, que compaginaven amb el cereal, oliveres i fruiters (ametllers i algun presseguer). La majoria de vinya la tenien com a parcers, pagaven el cinquè. Tenien 25 quarteres de vinya del Mas Bacardit, 15 o 20 de Cal Vendrell, prop de la Font de l'Embut i algunes quarteres més per les costes del voltant de casa. Ara en aquests llocs hi creixen pins gruixuts, ja fa temps que es van abandonar. Però de les de Cal Vendrell encara tenen el contracte i, segons diu, encara podrien tornar a arrencar el bosc per plantar vinya. Els amos feien venir un pesador amb una romana a comprovar el pes de les portadores. El vell de Cal Bacardit s'aixafava ell el raïm amb els peus en un bugader de fusta i omplia una bota de 10 cargues només amb el que li pagaven de parts.

El Josep Maria també havia dut una vinya de Cal Ferrer Gros, però la va deixar quan van entrar els nous amos. En aquesta vinya un any van collir 7.000 kg de raïms. Les van posar en dues botes de 25 cargues però es van fer malbé. Llavors el Josep Maria i l'amo van decidir tornar a posar el vi a la tina i fer-lo bullir amb la següent anyada. Va sortir un vi boníssim, que se'l va quedar tot un de Vic.

A casa tenen una tina de 200 cargues, té 9 cairons d'alt, però el Josep Maria només havia vist plens els dos de més avall. En canvi, el padrí sí que deia que l'havia vist un any tota plena. Això devia ser abans de la fil·loxera. Suposa que llavors devien vendre molt vi a França, perquè tant a casa no se'n consumia.

El Josep Maria havia fet totes les feines de la vinya. Empeltar diu que ara no fa falta, perquè no hi ha fil·loxera: fa capficats i no se li empesten pas. Abans empeltaven amb ràfia, ara si ho ha de fer ho fa amb un tros de drap. Les bordes les treu del terror mateix prop de casa. Empeltar li agrada, per exemple un ametller amb un presseguer, llavors per una banda fan ametlles i per l'altra préssecs i, de passada, s'aconsegueix allargar la vida a l'arbre, ja que l'ametller és més longeu que el presseguer. També havia llaurat amb la mula i el forcat, més tard es va deixar perquè van sortir els motocultors, però ell diu que no van bé perquè tallen les arrels i que si tingués una mula ja ho tornaria a fer com abans. A més, amb la mula es mirava d'aprofitar d'arranar-se tant com es pogués. La resta es cavava amb un magall. Per esbrollar talla el cap als ceps perquè l'any següent vagin cap al costat i aprofita els brots que tenen raïm. Això ho fa perquè se li emparri, és com ho feien abans amb els ceps de vora les parets. Intenta fer ficar sarments cap a dins les parets i després els talla perquè es vagin lligant a la paret. També té alguna parra al mig del bosc. Ara, que som a finals d'abril, és hora d'esbrollar, esgriolar i també ensulfatar i ensofrar. D'ensulfatar abans ho feien amb pedra i calç, és per matar el míldiu. Per la malura vella, cop de sobre, sinó el cep es podreix i la soca s'esquerda. Diu que el sulfat també protegeix les fulles del sol, això es veu molt bé amb les patates.

En temps de verema a Castellar no venia gent de fora a ajudar a veremar, s'ho feien tot ells. Més aviat anaven la gent d'aquí a veremar a fora. Al Molinot Nou s'ho feien tot el padrí, el pare i el Josep Maria.

Encara cultiva vinya al voltant de casa, en parres prop de les parets. Ja no el fa a la tina, sinó en dipòsits d'acer inoxidable. Fa vi i mistela. Perquè el vi tingui més grau, el redueix al 50% fent-lo bullir en una caldera, com el vimblanc d'abans. Llavors el tapa i no pot bullir mai més. Això també ho fa amb un raïm que té que diu que li fa el vi com xampany. Un cop embotellat es manté.

També destil·la el vi per fer aiguardent. Això li havia ensenyat l'avi, que també ho feia. El primer raig surt de 60 graus i després va baixant i de mitjana en fa uns 30. Li havien explicat que quan fa menys de 20 graus ja no és bo. Ell només es queda amb el primer raig. Diu que si en beus gaire, esterrossa.

Abans també feien una barreja de vimblanc i tots els fruits que eren verds, per aprofitar-los: figues, melons, peles de taronja. Ho posaven en pots i es guardava. No recorda el nom d'aquesta barreja.

També feien una bota de vi ximat, que és el que va bullint dins la bota sense la brisa. Tardava més a fer-se que el de la tina.

Un any que hi havia poc vi, van treure el most per tenir vi blanc. Llavors van posar aigua amb la brisa amb un raig de sal i amb això van tornar a fer vi.

A cada vinya hi tenien una barraca, ja se les van trobar fetes. Servien per guardar el beure i els magalls.

El vi el venien al Castellana, que era un vinader d'Ardèvol que també distribuïa les gaseoses Beckman. La seva dona quan tastava el vi es mullava tota la cara. Aquest

Castellana també era acordionista i tocava en els balls de la zona. Tenia fama que a cada bot hi posava 7 mesures que comprava els pagesos i n'hi afegia sempre 1 d'aigua...

A Castellar la gent va anar arrencant la vinya per la mecanització. Tot el terreny és costerut i només s'hi podia accedir amb animals. Quan els animals van desaparèixer per l'arribada dels tractors, però la vinya van quedar els motocultors, però aquells de llavors no anaven bé per llaurar els ceps (ara sí, hi ha tractors que firen la terra d'una altra manera).

Menes de raïm d'abans. Negre: Sumoll. Blanc: pepites, picapoll, ous de gall (en deien així perquè feia els grans grossos), carrega-rucs (en deien així perquè feia molt raïm, però tot aigualit)... Avui conserva pepides i creu que té sumoll. També ha incorporat cabernet, que fa molt de grau, i un que arriba per Nadal que s'assembla al sumoll i fa el vi amb una mica de gas com si fos xampany.

Descriptors temàtics:

Meteorologia; Terreny; Sistemes de conreu; Morfologia del cep; Feines de la vinya; Treballs amb animals; Utilatge vitivinícola; Malalties, plagues i tractaments; Varietats de ceps i raïms; Verema; Vinificació; Vins i derivats; Relacions entre amos i parcners; Contractes de conreu; Venda i comercialització; Transport; Arquitectura popular; Art de beure vi; Fil·loxera; Crisi vitícola segle XX; Patrons de consum

Descriptors geogràfics:

Castellar (Aguilar de Segarra); Ardèvol (Solsonès).

Descriptors biogràfics:

el Molinot Nou (Castellar d'Aguilar de Segarra); el Molinot Vell (Castellar d'Aguilar de Segarra); família Brunet (Castellar d'Aguilar de Segarra); mas el Vendrell (Aguilar de Segarra); família Comellas (mas el Vendrell d'Aguilar de Segarra); Josep Maria Salvador Matons (nét del Molinot Nou); Mas Bacardit (Aguilar de Segarra); Mas Cal Ferrer Gros (Aguilar de Segarra); Castellana (vinader d'Ardèvol); Hostal del Camp (Sallent).

Duració de l'entrevista:

65 min

Data de l'enregistrament:

25/04/2023

Lloc de l'enregistrament:

Castellar (Aguilar de Segarra)

Autor/s de l'entrevista:

Mireia Vila Cortina

Responsable del registre:

Mireia Vila Cortina

Data de redacció:

27/04/2023

Número de l'entrevista: 44

Tipus de suport: DDE
 Format: MP4 Vídeo
 Idioma: Català
 Tipus d'entrevista: Temàtica

Nom de la/l'informant/s: Ton Suárez Pujol

Edat: 87

Sexe: Home

Lloc de naixement: Aguilar de Segarra

Lloc de residència: Aguilar de Segarra



Precisions de la/l'informant: El Ton van néixer el 1936 a Cal Camalligat, prop de l'estació d'Aguilar de Segarra. La casa va ser construïda el 1743 en terrenys de la Vileta, que era d'uns amos de la casa de Cal Vila d'Aguilar que es van arruïnar i van anar a viure en una balma que hi ha sota l'actual casa. El Ton servia per estudiar però amb la misèria de la postguerra amb 13 anys el van posar a fer de manobre. Més tard va treballar com a bosquerol, a pelar l'escorça dels arbres i després tallar-los. També va treballar en una fàbrica de Calaf i va fer de matador de porcs, un ofici que s'ha perdut. Això ho feia sobretot els diumenges i ho compaginava amb les altres feines. Sempre ha fet poc o molt de pagès i encara té un hort al costat de casa. També és saurí. Als 19 anys va començar a aprendre a buscar aigua amb un pèndol i captar les energies de la terra amb l'ajuda d'una vara. En va aprendre de manera autodidacta i també amb un home que n'hi va ensenyar. Des de llavors ha ajudat molta gent a trobar aigua i a detectar altres problemes personals.

Resum de l'entrevista: A Cal Camalligat eren parcers de Cal Vendrell (Aguilar de Segarra), mas la Vall (Fonollosa) i Cal Vila (Aguilar de Segarra). La vinya no era pas el conreu predominant a les terres que menaven: anaven tirant amb un pegat de vinya, un pegat d'hort, un pegat de cereal, olivers. També tenien una vinya a Cal Giralda, sobre el Molinot (Aguilar de Segarra). A molts d'aquests llocs tenien bancals, se sembrava blat i ordi entre tires de cep. A Cal Vendrell tenien un camp d'olivers i ceps. Com a parcers pagaven el quart o el cinquè. També havien de pagar delmes a l'església. El padri explicava que ell encara ho havia vist fer (tot i que la llei que aboleix els delmes data de 1837). A Castellar, per al repartiment de fruits entre el rector i el senyor del castell es dividien els fruits entre 23 parts, de les quals 20 eren

pel pagès i, de les 3 restants, 1 era pel senyor i 2 pel rector. A Aguilar anava diferent i es pagava menys; el senyor del castell no era un noble com a Castellar, sinó el rector de la seu. El pare del Ton pagava més, però perquè havia estat masover del rector.

El Ton havia sentit a parlar de la fil-loxera. Ell encara havia vist el cuquet, que es menja les arrels dels ceps. Des de llavors va ser necessari empeltar. La fil-loxera va arribar a la zona d'Aguilar cap a 1896, aquest any va ser el fort però ja feia alguns anys que hi era.

A Cal Camalligat i a Aguilar en general les feines de la vinya se les feien ells, tot i que a vegades llogaven un que es deia el Miquel, d'Aguilar. Per veremar també llogaven puntualment gent que s'estaven a la casa.

El Ton de jove s'havia llogat per veremar. Feien una colla amb el pare del Molinot, el Tàsies, el Miquelet i l'Isidret de Ca la Rosita. Passaven un mes veremant i dormien a les cases que els llogaven. Començaven a Viladecavalls, després anaven a la Casa Nova de Rajadell i finalment a Fals, on eren molt moderns i començaven a fer servir remolc, tot i que no se'n sortien gaire i la primera vegada per acular el remolc van arrencar uns quants ceps. Quan eren a la Casa Nova, a Rajadell feien ball a la tarda i una festa de la verema el diumenge, que consistia també en un ball. Al principi tocaven amb acordió, l'acordionista era el veí de Cal Tristany (Aguilar de Segarra), en aquella casa hi havia hagut una serradora molt important.

El pare del Ton també s'havia llogat per les veremes a una casa que en deien Ullastrell de Viladecavalls, on feia de pesador. Comprovava si el que pagaven els parcers feia el mateix pes que el que donaven a l'amo i anotava els pesos en una llibreta.

El Ton havia fet totes les feines de la vinya. Amb la muleta abans ho feien tot. Quan no hi havia gra (com aquest any dolent), engegaven la mula que es fes la vida pels camps i menjant fenàs. No hi havia la carretera i tot el transport anava a través del tren. La gent es feia un fart de tragar sacs a l'esquena de l'estació cap a casa. El Ton havia traguinat sacs de 100 kg. El camí principal de la zona era el de Fonollosa, que passa just pel costat de Cal Camalligat.

Aguilar era l'últim lloc de la comarca on s'hi feia de tot: gra, oli, vi... A Sant Pere Sallavinera gairebé era tot cereal. L'àvia del Ton era hereva d'una finca a Sant Pere que es deia Cal Ros.

Per fer vi, barrejaven varietats de blanc i varietats de negre. El guardaven en botes de castanyer o de roure americà. Feien vimblanc fent bullir most en una caldera per fer-li perdre el 50%. El guardaven en un carretellet. També feien mistela amb most sense bullir, 1 mesura d'esprit per cada 7 de most i amb l'esprit no es posava a fermentar. A Vacarisses també havia vist fer vi ximat. Un avi de la casa el trascolava cada dia perquè s'anés aclarint, ja que no es podia deixar que fermentés (suposem que vol dir que no es deixava fermentar fins que s'havia aclarit). El vi de missa es fa igual que el vimblanc, fent-lo bullir al 50% i després s'hi torna a afegir most.

En anys de molta collita el vi feia 8 o 9 graus, en anys secs 12 o fins i tot 14 graus. Per trascolar es mirava la lluna. S'havia de fer en lluna vella (quart baixant) i que no fos en divendres. El divendres passen moltes coses, tampoc et pots tallar les ungles... L'altra feina de la vinya amb la que es mirava la lluna era el podar. S'havia de podar en lluna vella, no sap perquè, li havien ensenyat així. En canvi, si volies que et brotessin abans (els ceps, els arbres o el que fos), s'havia de fer en lluna tendra. Tot i això, diu que "Home lluner, no omple la bota ni el graner"

El vi el venien a una gent de Cal Cardona, un mas prop de Sant Pere Sallavinera (terme de la Molsosa). Alguns anys que en tenien mes en venien a vinaders. A Aguilar venien el Roqueta i altres vinaders de Manresa. Encara venien amb el carro i

bots de pell.

El Ton va anar deixant la vinya perquè no sortia a compte. Ja quan el seu pare era viu (i el pare va morir jove) veia per exemple que a la vinya del Girald passaves molta estona cavant per treure un parell de coves. En canvi, més antigament, feien una paret i una feixa per un espai on hi cabien ben pocs ceps.

Quan treballava al bosc bevia molt de vi, amb una botella. “Cada dia, si no beviessis 2 litres de vi, no eres un bosquerol”. Els pins abans de tallar-los s’havien de sagnar, treure’n l’escorça, perquè sinó la fusta queda blava.

Recorda que a missa, quan era hora de l’ofertori, les vídues feien una ofrena a l’altar. Més recentment consistia en un donatiu econòmic, però abans, en comptes era un espelma (que encenien), pa i vi. El pare del Ton, essent masover de l’església, s’havia fet un fart de menjar pa i beure vi dels ofertoris. El vi acostumava a ser agre, de tant que l’havien remenat.

Menes de raïm d’abans. Negre: sumoll. Blanc: picapoll, valencians, pepites (el pare les va pujar de Viladecavalls, fan un gra com el moscatell, molt bo i és el que guardaven penjat, durava ben bé fins pel maig). Les parres són d’una varietat que es va posar de moda fa uns anys, el Ton ho recorda. Tothom d’aquells verals en va plantar perquè no s’han d’ensulfatar, però no és un raïm gaire bo. No recorda el nom.

A Cal Camalligat encara tenen un cep d’abans de la fil-loxera que va quedar. Fa un raïm gros, blanc, que s’ha de collir abans.

Descriptors temàtics:

Terreny; Sistemes de conreu; Feines de la vinya
 Treballs amb animals; Varietats de ceps i raïms; Verema
 Vinificació; Vins i derivats; Relacions entre amos i parcers; Venda i comercialització;
 Transport; Dites, creences i tradicions; Fil-loxera; Crisi vitícola segle XX; Patrons de consum

Descriptors geogràfics:

l’Estació d’Aguilar de Segarra; Calaf; Castellar (Aguilar de Segarra); camí d’Aguilar a Fonollosa; Fals; Sant Pere Sallavinera; la Molsosa; Manresa; Viladecavalls; Ullastrell; Rajadell.

Descriptors biogràfics:

Cal Camalligat (Aguilar de Segarra, prop de l’Estació); la Vileta (Aguilar de Segarra, prop de l’Estació); Cal Vila (Aguilar de Segarra); Cal Vendrell (Aguilar de Segarra); mas la Vall (Fonollosa); mas Cal Girald (Aguilar de Segarra); el Molinot (Castellar d’Aguilar de Segarra); el Miquel (mosso d’Aguilar que es llogava a jornals); el pare del Molinot, el Tàsies, el Miquelet i l’Isidret de Ca la Rosita (homes d’Aguilar que feien colla per anar a veremar a fora); casa d’Ullastrell (Viladecavalls); la Casa Nova (Rajadell); el Tristany o Cal Tristany (serradora i casa d’un acordionista, Aguilar de Segarra, prop de l’Estació); Cal Ros (Sant Pere Sallavinera); mas Cal Cardona (la Molsosa); el Roqueta (vinader de Manresa).

Duració de l’entrevista:

52 min.

Data de l’enregistrament:

25/04/2023

Lloc de l’enregistrament:

Aguilar de Segarra

Autor/s de l’entrevista:

Mireia Vila Cortina

Responsable del registre:

Mireia Vila Cortina



Data de redacció:

27/04/2023