

Número de l'entrevista: 42

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

Nom de la/l'informant/s: Josep Maria Davins Corominas

Edat: 63

Sexe: Home

Lloc de naixement: Balsareny

Lloc de residència: Balsareny



Precisions de la/l'informant: El Josep va néixer l'any 1960 a ca la Teixidora, al carrer Sant Domènec, que era la casa dels seus avis materns. Tant aquests avis com els de part de pare (originari de Trulls, a Viver) es dedicaven a la pagesia. Com els pagesos d'abans, tenien una mica de tot, amb la vinya com un dels conreus importants. A Balsareny el pare va treballar a la fàbrica i a la mina, però tenia un hort i una vinya. El Josep es va aficionar a la vinya des de ben petit. Quan sortia d'escola s'escapava corrents cap a la vinya en comptes d'anar a jugar, era el nen "raro". Aquesta afició l'ha dut a continuar conreant vinya en el tros on el seu pare ja en tenia, als Sants Peres, prop del pont del carrilet. Fa totes les feines manualment, elabora vi i té un petit celler a casa, tot i que per ell la vinya sempre ha estat una afició que ha compaginat amb d'altres feines.

Resum de l'entrevista: Abans que es construís el carrilet el 1885, Balsareny era el primer poble on els traginers que baixaven del Berguedà podien trobar vi en quantitat per comprar. El poble de Navàs no existia. La vinya es va acabar a Balsareny per l'arribada del tren, per la fil·loxera i per la instal·lació de fàbriques a les colònies, on va anar a treballar molta gent, sobretot dones però també molts homes. Algunes d'aquestes famílies van deixar la vinya, d'altres en van conservar alguna. El Josep havia sentit explicar que a Ca la Teixidora havien tingut vinyes a la zona de l'Alou, de les quals havien d'anar a pagar les parts de fruits a Sallent. Era en temps de l'avi, que ell ja no va conèixer perquè va morir el 1939. Conserven encara els contractes, un és de 1900 i l'altre de 1907. Es reglamentaven moltes coses, com per exemple que no s'hi podia construir una barraca ni plantar arbres. Pagaven el terç (tenint en compte que en alguns altres llocs explicaven que anaven a mitges) perquè diu que a Balsareny la terra no era gaire bona, no era una cosa ni una altra.

La vinya dels Sants Peres la van plantar pels volts de 1920 en un lloc on hi tenien un camp de cereal. Però alguns anys havia passat que, quan el camp estava a punt per segar una guspira del tren els havia encès el camp. Llavors van decidir plantar vinya, era una d'aquelles amb els ceps tan junts que només es podia passar a llaurar per les filades, hi havia més de 700 ceps. El Josep la va arrencar el 1985 i va tornar a plantar en el mateix lloc uns 400 ceps, més espaiats per poder passar per tot arreu amb el motocultor. És una vinya en diverses feixes.

Quan el Josep era petit encara hi havia moltes cases a Balsareny que es feien el vi. Quan era temps de verema, a les cases que tenien premsa hi havia cua de carros i portadores que esperaven per premsar. A Ca la Teixidora i a moltes cases del poble tenien tines a terra i botes.

El Josep havia fet totes les feines de la vinya. Plantar borda que compraven als planteraires i empeltar-la amb agulles al cap d'un o dos anys, tot i que ara ja els compra empeltats. Es planta a primers de febrer i s'empelta quan el cep es vol moure (se sap perquè s'inflen els borrons abans d'esclatar, agafen la mida d'un cigró). Diu que els empelts són anyers, alguns anys van bé i d'altres no. Podar amb la lluna vella de febrer. No sap perquè però encara ho fa així, l'única cosa que ha pogut comprovar és que els sarments tallats de lluna nova es pollen més. Si els podes abans t'arrisques perquè broten abans i els pot matar alguna glaçada tardana. De valls només en va provar de fer una vegada, però porten molta feina. Abans sí que en feien, perquè no tenien res més a fer. Hi posaven tot el que arplegaven del voltant. Serien una bona solució per la sequera si no fos perquè s'han de deixar oberts i requereixen que ser treballats a mà.

Havia vist com el pare llaurava amb l'animal, però ell ho feia amb el motocultor. L'animal deixava uns trossos de cavar de por, això volia dir que després s'havia de fer a mà amb els arpiots, també hi ajudava el fet que abans plantaven uns ceps molt espessos. En canvi el motocultor va ser un gran avenç, ja que només havies de cavar les soques i a més quan va poder ja va plantar els ceps més espaiats. Els primers motocultors, però, eren molt pesats.

Quan els ceps broten, pel mes d'abril, s'hi posava sofre en sec amb un sac, de bon matí quan els ceps encara són una mica rellents, s'hi agafa més. Pel mes de maig hi ha un pic de feina important, ja que s'ha d'esbrollar i esgriolar. Quan acabaves per una punta d'esbrollar ja podies tornar a començar per l'altra a esgriolar.

Ensulfatar per anar bé s'ha de fer cada 15 dies o tres setmanes. En anys humits, més sovint i per prevenir. Quan el tens a sobre és molt difícil de curar. En època del pare ensulfataven amb pedra i calç, però ell sempre ho havia fet ja amb els preparats que es venen.

Pel juliol no es poden tocar els ceps, ja que el juliol és molt calent. Cap al 15 d'agost el temps canviava, venien tempestes i ja els tornaven a cavar.

La verema a Balsareny començava per la Pilarica, a l'octubre, i tot i així als raïms no els en sobrava, de ser madurs. Però s'havien de collir perquè ja feia fred. I alguns agafaven mullen i es començaven a fer malbé, com els macabeus, que és un raïm molt espès. De bon matí amb el veremall la mà se't glaçava, ara amb barret, màniga curta i a passar calor.

A vegades els ajudava a veremar gent que no tenia vinya. Per un cove de raïms o a canvi d'una garrafa de vi. Antigament havia sentit a explicar a l'àvia que passaven colles pel carrer i cridaven: "Portem veremall i cove, qui ens lloga?" però ell ja no ho havia vist.

A Ca la Teixidora no tenien carro i el llogaven pel temps que durava la verema. Encara havia vist portadores, les carregaven ben a rastellar i a sobre hi posaven els caperons. Pesaven molt i s'havien d'ajudar entre dos per carregar-les al carro,

agafant-les per les cornaleres. Cada dues portadores feien una carga. Després de les portadores van venir uns sacs. Dins un sac s'hi posaven dos coves. No hi havia perill que s'aixafés el raïm perquè després ja el duies cap a casa.

Aixafaven el raïm amb els peus, sobre la tina, agafant-se amb una corda. Tothom qui volia podia aixafar, sobretot agradava a la canalla. A vegades els deien: No, encara hi ha grans per aixafar. Si un gra no es trenca queda sempre el líquid a dins, fins i tot quan ha fermentat i treus la brisa. També aixafaven dins una portadora el raïm per fer vi ximat, saltant de portadora en portadora. En acabat es premsava i es posava a fermentar dins una bota o dins un dipòsit. El raïm pel vi ximat es premsa, doncs abans de fermentar, i això fa que costi més de premsar. S'havien de fer dues premsades i fins i tot amb tres encara sortiria suc, però ells ja no hi arribaven. Després de la primera apretada el treien a fora per tornar-lo a espeltir i després en feien una segona. En canvi, que és la brisa que ha fermentat amb una apretada ja queda tot el suc escorregut. La brisa se l'enduia tot un home, que s'esperava que tothom hagués passat a premsar. Pel vi ximat no calia boixa. En canvi, pel vi negre posaven una boixa dins la tina: anaven a buscar botja, brots d'alzina i argelaga i feien com un feix, com una escombra. La posaven dins la tina i la feien aguantar amb dos rocs. Això feia de filtra perquè no s'embussés l'aixeta, però tot i així ho feia. El vi ximat era pel consum de casa, el vi negre el guardaven en tinardons i a les botes i si en sobrava el venien als veïns. Hi anaven amb garrafes a buscar-ne. Quan s'acabava els havien de dir que ja no en quedava i s'esperaven fins l'any que ve. La gent que en feia moltes cargues en venia als vinaders de fora i hi havia qui duia els raïms al sindicat d'Artés. A Balsareny que recordi no hi havia cap vinader. Feien vi ximat, vi negre, mistela i alguns cops vi bullit. Deien que s'havia de reduir al 50% però depèn del grau que tingui d'entrada. Si és un any que en fa molt no ha de perdre tant, si en fa poc diuen que no val ni la pena intentar-ho. Però abans sense tenir pesamostos costava de saber fins quant s'havia de reduir. Ho feien amb la mateixa caldera d'aram que utilitzaven quan mataven el porc. Algun any havia intentat fer moscatell, però no li va sortir bé. Diuen que per anar bé el moscatell ha de veure el mar.

A Ca la Teixidora feien el vi molt bo perquè sempre miraven de tenir-ho tot net: la tina, les botes, les portadores les rentaven després de cada verema i abans de començar les posaven a ablanir amb aigua. Hi havia un veí que sempre li sortia el vi amb regust, i el Josep creu que era perquè s'hi devia filtrar aigua bruta de la cloaca. Un altre només s'en recordava de netejar la tina quan era hora de tornar a veremar. Llavors ja s'havia florit i el raïm se li floria. Per trascolar el vi hi havia qui mirava la lluna, però ells ho feien quan plovia i no tenien altres coses per fer, i això que diuen que no es podria, perquè ha de fer un temps ben astitlat... Però sortia bé igualment. El vi seu feia 11 graus com a molt. Ara en fa 12, 13 i algun any 14. El seu vi costava molt que es piqués, fins i tot el poquet que deixaven a la bota (en una bota sempre hi ha d'haver una mica de vi perquè es conservi la bota). El pare era el primer que notava si s'havia de picar. Deia "en aquest vi hi hem de cremar lluquet, que es vol captrencar". Volia dir que volia tirar cap a agre. A vegades quan es fa una mica agre no és ni vi ni vinagre, costa fer que sigui vinagre. Hi has de tirar una garrafa de vinagre bo.

A casa menjaven sempre amb el porró, però no acostumaven a endur-se'n la botella per treballar. També guardaven porrons espartats, que deien que servien per dur fora, però ell ja no ho havia vist.

A totes les vinyes hi havia barraques de pedra seca. La vinya estava un bon trosset lluny de casa i hi anaven a peu (ara està enganxada al poble perquè ha crescut, a prop hi ha les escoles). Si passava una tempesta sort en tenien de la barraca. La

seva no tenia porta. Per anar a la vinya el camí més curt era passant pel pont del carrilet, que era molt estret. Quan era petit li deien, si t'enganxa el tren al pont aboca't a la barana i no miris el tren, fes com si volguessis mirar cap a l'altra banda. El tren, quan passava i t'agafava al pont, per fer més por pitava... En aquell punt el tren passava encaixonat entre dos marges. Cap a la dècada de 1940, la gent amb un pal feia caure carbó dels vagons, que anaven destapats i després baixaven a arreplegar-lo. La iaia també explicava que pujaven uns trens que anaven molt lents. Quan passaven per la seva vinya, el maquinista afluava més i el que anava amb ell baixava i collia un cistell de raïms. Un dia la iaia els va esperar amagada darrere unes canyes i ho va veure i li va tirar un roc que el va enganxar a l'esquena. D'ençà d'aquell dia es van acabar els robatoris de raïm.

Balsareny no és un lloc de gaires pedregades. Les tempestes que venen de la muntanya passen i se'n van cap a Cornet o bé cap a Sallent. Tot i això, es feien coses per protegir les collites, ja que una pedregada abans suposava perdre-ho tot. Es beneïa un panet per Sant Marc i quan s'acostava tempesta es treia al terrat amb una creu i deien que espantava les pedregades. Al campanar també hi havien posat un canó però hi havia qui se'n fumia i deia que un cop els va quedar tot embussat de pedra. Algunes cases de pagès també tiraven canonades, ell ho recorda.

El Josep havia vist una mica de vinya a tot arreu del terme de Balsareny: a l'Alou, a la carretera de Súria (Subirana), als Sants Peres (on la tenien ells, es deia així perquè a prop hi ha la capella de Sant Pere), a la falda del Castell... Llavors ja no era vinya sola, sinó que alternava amb ametllers i alguna olivera, tot i que no era país d'oliveres, feia massa fred. Al Pla de Calaf també és ple de marges, alguns amb feixes ben estretes, allò segurament és d'abans de la fil·loxera.

Varietats de raïm: negre: sumoll i havia tingut garnatxa negra. Fa uns trenta anys va plantar ull de llebre a la part de baixa de la vinya. Blanc: macabeu, picapoll, Subirats, pansera, ous de gall (per guardar). Ros: malvasia de l'Estruch i segarresa, i un raïm llarg esclarissat (no en sap el nom, el pare va dur de Viver perquè li agradava menjar-ne). Hi havia una varietat primerenca de taula anomenada santjaumes, tot i que no arribava mai per Sant Jaume, sinó més tard (ara sí que hi arriba). Fa el gra petit i no treballa gaire. De picapoll hi ha el de gra petit i el de gra gros, que era el que guardaven penjat per menjar.

Descriptors temàtics:

Meteorologia; Terreny; Sistemes de conreu; Morfologia del cep; Feines de la vinya; Treballs amb animals; Utilitatge 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; Dites, creences i tradicions; Cooperatives; Patrons de consum

Descriptors geogràfics:

Balsareny; Viver i Serrateix; Pont del Carrilet (Balsareny); els Sant Peres (Balsareny); Navàs; mas l'Alou i zona de l'Alou (Balsareny); Sallent; Cornet (Sallent); Subirana – carretera de Súria (Balsareny); la falda del Castell (Balsareny); Pla de Calaf (Balsareny);

Descriptors biogràfics:

Ca la Teixidora; mas Trulls o Trulls (Viver i Serrateix); Celler Cooperatiu d'Artés.

Duració de l'entrevista:

64 min

Data de l'enregistrament:

24/04/2023

Lloc de l'enregistrament:	Balsareny
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	25/04/2023