

Número de l'entrevista: 45

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

Nom de la/l'informant/s: Isidre Puigrodon Grau

Edat: 67

Sexe: Home

Lloc de naixement: Grevalosa (Castellfollit del Boix)

Lloc de residència: Grevalosa (Castellfollit del Boix)



Precisions de la/l'informant: L'Isidre va néixer el 1956 a Ca l'Isidre, a Grevalosa. La casa va ser construïda el 1892 pel besavi Isidre en terres del mas Pubill (actual celler Entrebosc). Pagaven censos i la cinquena part de fruits al Pubill. Després de la fil·loxera, i sobretot durant la joventut de l'Isidre, moltes de les cases petites com la seva van plegar de fer de pagesos i van marxar, però la família Puigrodon es va quedar. L'Isidre ha compaginat tota la vida la feina de pagès amb la de paleta, per tenir uns ingressos directes, ja que els de la terra són molt incerts. Actualment encara mena fruiters pel voltant de casa i horts on cultiva mongetes (és membre de l' Associació de productors de llegums de Castellfollit del Boix). També mena una vinya de 4.000 ceps que es troba dins la DO Pla de Bages i té la targeta de viticultor. Ho fa perquè li agrada veure l'evolució de la natura, tot el cicle. Ven vi natural a granel a particulars que l'hi van a comprar a casa i a vegades també a d'altres cellers.

Resum de l'entrevista: Quan el besavi Isidre estava acabant d'aixecar la casa (no sap si passava pel segon embigat o la teulada), va arribar la fil·loxera. Va ser un cop fort, ja que es van començar a morir els ceps i estaven fent front a la despesa de construir la casa. A cada cap de collet de Grevalosa hi ha una casa important: el Montaner, el Pubill, el Lledó, Ca l'Abadal. Cadascuna tenia 200 o 300 Ha que l'amo no podia o no volia treballar directament (perquè els amos abans eren com uns petits senyors). Per això cada casa va anar formant nuclis de parcera. Moltes d'aquestes cases van ser abandonades ja després de la fil·loxera. Per exemple, el Pubill tenia també Cal Valentí, Cal Ton i Terrassola. Els que hi vivien van marxar a treballar fora, però se'n van endur les bigues i les teules perquè hi tenien dret. L'esquelet de la casa quedava per l'amo, però no les van reconstruir. Recentment, el Pubill ha tingut ocasió de vendre totes les casetes abandonades a “

dominguerus” que les han refet, i alguns fins i tot hi viuen permanentment. A l’inici les cases pagaven censos als amos dels masos per la propietat del sòl. En un inici ells pagaven dues gallines, després van pagar-los en moneda, però en temps del pare de l’Isidre els censos es van redimir, donant preferència als parcers. Des de llavors només paguen parts, que l’Isidre sempre ha vist pagar-los en moneda (el 20%).

Quan l’Isidre era petit, els pocs que quedaven a Grevalosa van acabar de marxar a treballar a Manresa, Igualada, Vilanova del Camí... Allí tenien un sou fix, vacances, caps de setmana lliures... Continuar vivint a Ca l’Isidre va ser una decisió dura. Allà no hi va arribar l’electricitat fins el 1988 i fins fa 7 o 8 anys no van tenir aigua de xarxa (tenien aigua corrent de pou).

Antigament gairebé tots els ingressos de les cases sortien del vi. Abans de la fil·loxera sortia a compte plantar vinya. Al Pubill tenen 5 tines i a les dècades de 1860 i 1870 cada 5 anys en construïen una. Deien que l’alcohol s’exportava cap a Amèrica.

La terra estava molt explotada. Els llocs penjats estaven tots plantats de vinya. No s’hi podia arribar amb la mula i s’havia de cavar amb els arpiots, però anava millor, perquè cavaven de baix cap a dalt i així la terra no era tan fonda. Als amos també els interessava que plantessin vinya. Al Pubill omplien gairebé les 5 tines amb raïm dels parcers que anaven a dur les parts. El masover pesava i anotava els quilos. En temps del besavi, tot el turó de la Vall (situat davant de Ca l’Isidre) estava plantat de vinya fins al capdamunt.

La vinya gran que mantenen actualment la va plantar l’avi el 1945. Són majoritàriament sumolls. Ell fa uns anys va plantar uns 300 merlots en un indret on no poden arribar les màquines.

Avui en dia en aquests llocs hi creixen pins que tenen 70 o 80 anys d’edat, però tampoc no valen res. No surt a compte tallar pins, a més l’amo només els deixava tallar els que eren torts (ara els amos no són tan severs i et deixen fer).

L’Isidre de petit ja només havia vist petits nuclis de vinya en els llocs més plans, de 300 o 400 metres quadrats. Al peu d’una rasa hi tenien un reng de 70 o 80 ceps; dalt vora d’una paret també hi plantaven ceps; ceps intercalats amb oliveres i ametllers... Hi havia camps en què els trossos més dolents es plantaven de vinya i els bons de cereals. Si tot el camp era bo, es s’alternaven dues passades de vinya amb 3 o 4 de cereal, llavors no calia llaurar.

Les famílies eren un nucli que es dedicava a la pagesia. Tothom col·laborava en la mesura que podia perquè l’explotació tirés endavant. Les dones s’estaven a casa a cuidar els fills i fer el menjar perquè quan arribessin els homes a la una trobessin el plat a taula. Si la vinya o els olivers eren lluny, li duïen el menjar. Si a la dona li sobrava temps de casa, anava a ajudar a collir olives, podar o esporgar ceps. La canalla també feia feinetes: dur la cistella del menjar al pare i l’avi, anar a buscar aigua al pou que hi ha a 400 metres de la casa (quan arribava amb dos càntirs plens i veia que es posaven a beure ja temia que se la beguessin tota i no hi hagués de tornar...). Quan trascolaven amb la bomba els feien vigilar i avisar fent un crit quan el vi passava d’un determinat nivell dins la bota.

Quan va acabar l’escola, amb 14 o 15 anys, ja es va posar a treballar amb el pare. El pare llaurava amb la mula i el forcat i ell cavava. Feien la beguda de les 10, el berenar i el beure a la vinya. Amb aquella edat era molt dur cavar. Només esperava que el sol s’empassés darrere la muntanya per anar a casa!

Treballar la terra és un “sofrir”. Sofreixes perquè la pluja o un temporal no et faci malbé els ceps; quan el vi està fet i emmagatzemat també pateixes perquè el vi està viu i els canvis sobtats de temperatura a l’estiu te’l poden fer malbé; també pateixes

pel preu (si arribava un barco de vi el preu baixava)...

A casa tenen un cup i encara hi fan el vi (en diuen cup perquè és quadrat, les tines són les rodones). Darrere la boixa hi posaven un garbó d'alzina estampit amb dos rocs perquè fes de filtre. Quan es van voler modernitzar, van patir, perquè amb la contínua d'aixafar els forma una gelatina que recobreix el garbó i llavors no raja. Quan els pagesos del voltant van deixar la vinya, va comprar maquinària: un remolc amb un vis sens fi que aixafa el gra i recentment també sobre el remolc també hi porten una derrapadora.

Va estar a punt de deixar la vinya per una hèrnia a l'esquena i pel senglar i el cabirol que se li menjaven els ceps. Això el va obligar a tancar-la amb filat alt. Les feines de la vinya es fan amb estrebades, podar no perquè tens temps d'octubre a febrer, però esporgar (esbrollar) s'ha de fer de pressa perquè creixen de seguida. Vas veient que cada dia el cep és més gros, sobretot el sumoll, que té molt de ramatge. Se seleccionen els sarments que tenen raïm i es deixa el cap i el sobrecoll. Al cap d'una setmana ja pots començar a esgriolar per allà on has acabat.

De cavar ara ja no ho fa i sembla que va millor, perquè així els ceps fan arrels més fondes.

Per la verema s'ajudaven amb els d'una casa veïna i en general totes les cases feien igual. En una casa, en actiu a la vegada hi sol haver el pare, l'avi i el fill. En total, doncs, s'ajuntaven 6 persones, amb l'ajuda puntual de les dones quan podien i els caps de setmana per la canalla que encara anaven a l'escola. Eren cinc a collir, un a tragar i un a trepitjar amb els peus al cup.

Al carro hi cabien 6 portadores, però per les vinyes prop de casa, com que anaven de pla, n'hi cabien 8. Havien de tenir dos jocs de portadores. Si estaven tots els coves plens, mentre esperaven que arribés el carro feien "punxó": amb el falçó, retallaven un sarment, un tros de fonoll i hi feien punxa, mentre xerraven i feien tonteries. No es podia fer res més... Avui en dia estarien amb el mòbil...

La verema durava més o menys en funció de la gent que fossin i del temps. Si plovia era un desastre. Quedaven ells molls i les portadores molles, calia esperar que parés, no podien entrar a la vinya amb el carro, havien de dur dues portadores amb els semalers...

A Castellfollit la verema solia començar a primers d'octubre. Avui en dia ho fa a finals de setembre. Es feia una roda: a Manresa començaven a finals de setembre. La gent de Manresa s'ajudava amb la de Salelles, la de Salelles amb Sant Salvador de Guardiola, aquesta amb la de Canyelles. Molta gent de Maians i Castellfollit també anava a Canyelles. Quan tornaven de Canyelles, veremaven a Maians i Castellfollit. Canyelles era una casa molt gran amb masoveries i parcers. Encara tenen 5 tines que l'Isidre com a paleta els va obrir perquè poguessin fer una ruta turística.

Llogaven jovent per veremar, sobretot noies de 15 o 16 anys que es guanyaven un sou. L'àvia de l'Isidre hi havia anat de jove. Al vespre i quan plovia feien balls en què els nois i les noies llogats es divertien. L'amo tenia molts diners i va ser un dels primers a comprar un tocadiscos. Tenien habitacions i el personal llogat es quedava a dormir. Això l'Isidre no ho havia vist, sinó que ho havia sentit a explicar.

En temps de verema a Ca l'Isidre es feien més àpats. Quan et llevaves menjaves pa o galetes i un trago de mistela. Després es feia un bon esmorzar a la vinya: cols, patates, botifarra, cansalada, amanides de tomàquet i ceba, arengades... Era engrescador per tota la colla. A les 10 (que ara serien les 12) es feia la beguda de les 10, que podia ser un ou ferrat amb pa. A dinar anaven a casa. Al cap d'una hora i mitja feien la beguda, un trago de vi i quatre ametlles o anous que haguessin collit. Després feien el berenar i quan es ponia el sol es plegava i tots cap a casa. Tots els àpats regats amb vi, s'enduïen la botella a la vinya.

A Ca l'Isidre sempre han fet vi rosat i vi negre. El rosat és sumoll d'algun cap de vinya que es comença a collir el dia abans i es posa a la tina, com a màxim s'hi està 24 hores, ja que l'endemà al vespre ja es passa a la bota. Agafa un color cirera i a vegades té pic carbònic de la segona fermentació.

Abans premsaven la brisa i tornaven a tirar el suc dins el cup. Cada premsada durava 1 hora aproximadament i es feien 3 portadores de brisa cada cop. De jove anar voltant ho trobava força pesat. Ara ho aixafen i premsen amb la contínua. El vi negre fermentava al cup amb la pellofa i agafava (i agafa) un gust més ferreny. La brisa la duïen amb el carro a alguna de les dues alcoholeres de Manresa, estaven tota la setmana fent 3 o 4 viatges de carro.

El vi de sumoll (negre i rosat) fa uns 10 o 11 graus, no arriba mai a 12. En canvi el merlot li n'ha arribat a fer 14.

També feien vi de missa o vimblanc. Es feia bullir al foc a terra en una caldera fins a fer-li perdre la meitat. S'havia d'estar al cas, perquè una llamarada del foc feia pujar espuma que s'encenia. Se n'encarregava la iaia, que estava per casa fent el menjar: vigilava la caldera de vimblanc, remullava les botes, etc.

I mistela, amb most verge. S'ha de fer ben ràpid, el primer dia. Queda de color groc. Tenen una bota del racó, un carretellet amb mistela d'altres anys i aquesta és més bona.

Abans sempre tenien el porró de vi sobre la taula i el càntir en un racó. Anaven fent un trago de vi i un trago d'aigua. De petits, quan els pares no hi eren, tots s'havien emborratxat, era normal. També menjaven pa amb vi i sucre i un ou amb vi dolç. Es trencava se li treïa una mica de clara i es menjava el rovell amb el vi.

El vi de primer el venien a vinaders. Els vinaders petits l'apreciaven més, com el Grau de Maians (l'avi). Amb el Roqueta i altres de més grans no hi havien tractat tant, ja que demanaven que se'ls subministres un nombre elevat de litres al llarg de l'any.

També els el comprava un home d'Ardèvol que es deïa Castellanes. Quan venia a comprar el vi t'estaves una hora xerrant amb ell; era acordionista i sabia fer comèdia. Ell, i en general tots els vinaders, quan el tastaven deïen que no havia sortit bé, que no el podrien vendre i que només podria servir per cremar. Després de molt regatejar, se l'enduien. Al Castellanes una vegada va passar de no voler-los comprar al vi a que li haguessin de deixar gas-oil per tornar amb el camió cap a casa.

En els darrers anys els vinaders pagaven molt malament el litre de vi i el pare de l'Isidre va decidir vendre'l a granel. A la finca del costat, al mas Montaner, hi havia una colla de 12 talladors de bosc desterrats de la seva terra que dormien a les pallisses i els va vendre 1 bota de 4 cargues. Al cap de quinze dies ja n'anaven a buscar més. Això va engrescar el pare. En aquella època hi va haver d'altres veïns que també es van posar a vendre a litres però ara només queden els de Ca l'Isidre. A les vinyes que tenen prop de casa no hi ha barraques. En canvi, a les vinyes més allunyades (que ara són camps) sí que n'hi havia. Eren per poder-s'hi aixoplugar si passaven quatre gotes. Prop d'un camp on planta cigrons en té una, dins la balma, i quan hi treballa hi va a descansar. Al capdamunt de la vinya del sumoll també n'hi ha una, ja que aquell punt ja és una mica més allunyat de la casa. Les cases veïnes del Muntaner i el Pubill tenen també tines al mig de les vinyes. El de Cal Ton feia el vi en una tina al mig de les vinyes del Pubill. L'Isidre no havia fet barraques, però sí que les manté posant-hi terra al damunt i també havia fet marges.

Varietats de raïm. Blancs: valencià, picapoll, martorelles, galzerí, garnatxa blanca, planta nova (rosseti). D'aquestes varietats en tenien un o dos ceps de cada, alternades amb el sumoll, i servien per menjar a casa. El guardaven penjat a la golfa

i en tenien fins al mes de març. Quedava com panses. Negre: sumoll. El sumoll és molt productiu, fa les arrels fondes i no pateix tant amb la secada. Però també li costa de madurar perquè és molt apinyat. Per la pedregada del 2022, que va ser molt devastadora, com que és tan apinyat i el cep fa com un vol, els raïms de fora es van fer malbé però els del nucli es van salvar. A més, com que no va ploure darrere els grans tocats es van pansificar i no van fer malbé els altres.
Dita: Anys d'erugues al pi, any de vi. Any d'erugues a la pinassa, de vi no massa.

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; Arquitectura popular; Alimentació del vinyaire; Fil·loxera; Febre d'or del vi (1870-1890); Crisi vitícola segle XX; Patrons de consum; Denominacions d'origen; Fassines / alcoholerres; Indústria vitivinícola; Gastronomia popular
Descriptors geogràfics:	Grevalosa (Castellfollit del Boix); Manresa; Igualada; Vilanova del Camí; Amèrica; turó de la Vall (Grevalosa, Castellfollit del Boix); Manresa; Salelles; Sant Salvador de Guardiola; barri o mas Canyelles (Castellfollit del Boix); Maïans (Castellfollit del Boix); Ardèvol.
Descriptors biogràfics:	Família Puigrodon de Ca l'Isidre (Grevalosa, Castellfollit del Boix); mas Pubill - Celler Entrebosc (Grevalosa, Castellfollit del Boix); Associació de productors de llegums de Castellfollit del Boix; DO Pla de Bages; mas Montaner, mas el Pubill, mas el Lledó, mas Ca l'Abadal (Grevalosa, Castellfollit del Boix); cases de Cal Valentí, Cal Ton i Terrassola (antigues masoveries del Pubill, Grevalosa, Castellfollit del Boix); barri o mas Canyelles (Castellfollit del Boix); Grau de Maïans (vinader, Castellfollit del Boix); Roqueta (vinader, Manresa); el Castellanes (vinader i acordionista d'Ardèvol).
Duració de l'entrevista:	106 min.
Data de l'enregistrament:	27/04/2023
Lloc de l'enregistrament:	Grevalosa (Castellfollit del Boix)
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	27/04/2023