

**Número de l'entrevista:** 027

Tipus de suport: DDE  
 Format: MP4 VÍDEO  
 Idioma: Català  
 Tipus d'entrevista: Entrevista temàtica

**Nom de la/l'informant/s:** Gabriel i Agustí Suñé Solé

Edat: 90 (Gabriel) i 87 (Agustí)

Sexe: Homes

Lloc de naixement: Castellnou de Bages

Lloc de residència: Santpedor



**Precisions de la/l'informant:** El Gabriel i l'Agustí són dels més petits d'una família de vuit germanes i germanes. Van néixer al mas ca l'Aguilar (Guilà) de Castellnou de Bages, on els seus pares feien de masovers. El 1940 la família va instal·lar-se al mas Ridor (Sallent) sota un nou contracte de masoveria. Els dos germans són solters i van ser els darrers a abandonar el mas, pels volts de l'any 2000, quan van comprar-se la casa a Santpedor on viuen actualment. Han fet tota la vida de pagesos i ramaders. Encara avui en dia cuiden horts a Santpedor, tot i que ja no tenen vinculació amb Ridor.

**Resum de l'entrevista:** El Gabriel, que tenia vuit anys quan la família va marxar d'Aguilar, encara en recorda algunes coses. Per la guerra s'hi van refugiar els amos, Ventura Serra i la seva muller, que eren de Manresa. Hi anaven els soldats a menjar i la mestressa els deia que s'atipessin bé. Abans de marxar omplien les cantimplors amb vi del celler i es deixaven l'aixeta de les botes oberta "per maldat". La mestressa sempre deia a la canalla que anessin al darrere de la seva mare on anés, que no la deixessin sola. Per la Guerra, ja des d'inicis, es van fer trinxeres a totes les cingleres de Castellnou. Allà dins s'amagaven per disparar. Quan es van retirar, van anar seguint totes les cingleres. Allà a Aguilar, però, hi havia poca vinya i molts ametllers. Això que un dels antics amos, el Baraldés que després va comprar la Sala, havia estat un dels que "va anar a buscar els ceps a no sé quin país", quan hi va haver la fil·loxera. Eren tres socis: el Baraldés (Saletà), un de Sant Mateu i el Quico Badia de Súria. Temps després van anar a fer fortuna a les Amèriques, van intentar muntar una línia de cotxes de línia però no se'n van sortir i van tornar ben pelats. A Aguilar també els havien explicat que temps enrere un xicot que tenien llogat va matar una filla Baraldés. Un dia que tots marxaven a missa va tornar enrere i la va assassinar. Va ser l'última persona

que van matar amb el “garrote vil”.

Quan van arribar a Ridor hi havia 7 vinyes. Molts parcers havien marxat, alguns s’havien mort per la guerra... Eren vinyes disperses, aquí hi allà. Els amos que hi havia quan es va establir la família Suñé, els Casals Cardona de Sallent, ho acabaven de comprar. Els anteriors amos havien establert les terres del voltant de Ridor a tires que pujaven des de baix fins a dalt de tot de la costa, diverses feixes, en algunes només hi cabia un reng de ceps amb prou feines i no s’hi podia passar amb l’arada. Entre les parets hi havia camins que permetien a cada parcer anar a les seves terres sense passar per les dels veïns.

Els Suñé van arrencar moltes de les vinyes sense parcer perquè estaven disperses i hi van plantar cereal. Més tard amb la pala del tractor també van tirar a terra moltes barraques perquè feien nosa. Van plantar una vinya nova més gran. Primer feien el vi ells però després el duïen al Sindicat de Santpedor. Allà els pagaven “el que els semblava i encara al cap d’un any”, no sortia a compte, per això al cap d’uns anys van acordar amb l’amo arrencar la vinya.

A Ridor hi havia 6 tines: una pels masovers, una per l’amo, una que feia servir un parcer de Santpedor que es deia Joan Gall i tres més que estaven buides i les feien servir per guardar aigua. L’amo encara feia força vi amb el que li pagaven de parts. Tenia de parcers el Pere Gordi, el Vintró de Sallent, el Riereta de Santpedor (de cognom Duarri) i l’antic masover, Florenci Clotet. Alguns anaven i venien de Santpedor o Sallent, i pels àpats venien les dones a portar el menjar. Altres hi passaven més d’un dia, dormien a les barraques, com el Riereta, que era el primer d’arribar, feia foc en un pot de bon matí per escalfar-se les mans. També dormia a la barraca, i a vegades a Ridor, l’antic masover, Florenci Clotet. Per la Guerra li van matar un o dos germans, i els altres els buscaven. El Florenci es quedava a sopar a Ridor i pels volts de les dues de la matinada anava cap a la barraca, on es trobava amb algun dels germans emboscats, (“li devia donar menjar o ves a saber”). Temps després del Florenci es va instal·lar a la casa del Morisco, a la Serra del mateix nom a Sallent i es feia dir “el gitano de la Sierra”. Va viure allà fins que no va poder més, a l’amo li va costar molt fer-lo marxar.

En aquella època no recorden que al Putxot hi visqués ningú però encara hi havia gent de Santpedor que hi menava vinyes.

L’amo tenia un “col·lector”, un home de Sallent que se’n cuidava de pesar les portadores dels parcers quan era temps de la verema. També se’n premsava i feia el vi de l’amo. Però el pare Suñé va fixar-se que enganyava l’amo. Quan era temps de veremar, al vespre, pujaven la seva dona i fills i s’enduïen coves de raïm cap a casa. Després també cada dia al vespre quan plegava se n’enduïa cap a Sallent una garrafa de vi. El pare Suñé li va dir a l’amo “poseu candau a la tina i en comptes del masover hauríeu de vigilar més el col·lector”. Quan l’amo va comprovar que robava, el va acomiadar immediatament.

Al celler de Ridor hi havia molts “vixells” (botes grosses amb cèrcols de fusta) i altres botes més petites. Fins i tot hi havia fustes de reserva per muntar botes grosses dins el celler, però més aviat el que van fer en aquells anys va ser desmuntar botes i convertir en corts algunes dependències annexes al celler. Una de les principals activitats dels masovers de Ridor va passar a ser la ramaderia bovina. Tenien moltes vaques i cada any mataven fins a tres porcs.

Des de l’Ajuntament de Sallent, per la tributació, els venien a comptar els quilos que farien els porcs que matarien i el nombre de garbes de la sega. El vi no el declaraven perquè era per consum propi i no sortia de casa, només un any que els el va comprar el Cuca de Santpedor, els van reclamar que no l’havien declarat i els va arribar una multa. L’avi Cuca (avi del Domingo Soler, entrevista número 26), que era

un home ben sord, també havia comprat molt de vi als amos de Ridor. El pare Cuca baixava corrents del carro a espantar els tàvecs que molestaven el matxo. Els de Ridor acompanyaven els Cuca fins al capdamunt de la costa per ajudar-los a empènyer el carro. Es veu que per llei el carreter tenia dret a demanar que els pagesos a qui comprava el vi li omplissin una botella que duia de 8 litres. “Aquell home si en bevia de vi. Feia dos viatges al dia cap a Santpedor, setze litres al dia!”. Els Suñé feien vi comú amb barreja de raïms blancs (macabeu, pansa, picapoll) i negres (sumoll, carrega-rucs, ous de gall). El carrega-rucs feia molt poc grau, els ous de gall feien un gra molt gros. El picapoll era el millor per penjar, collit era aspre però pels volts de Nadal s’havia tornat dolç. Tot i que llavors ja en quedava poc, perquè “El raïm, fins a Tots Sants, de dos en dos grans. I de Tots Sants enllà, de gra en gra, i amb prou feines si n’hi ha”. Era la fruita que hi havia. A Ridor no van veure un plàtan fins que van ser grans. També feien mistela (de cada 10 litres, 8 de most i 2 d’alcohol). Vi bullit, que era most reduït al 50% que posaven en una bota que li deien “la bota del racó”, perquè estava en un racó i l’anaven omplint cada any encara que no s’hagués buidat. Una vegada la van buidar i netejar, i de menjar els fangs es van emborratxar els gossos. Feien també vi ximat, que no bullia amb les pells i bullia dins la bota. Tenia una mica de pic, com el xampany. Una vegada el pare va emborratxar els Guàrdia Civils amb aquest vi. El vi premsat era el de menys qualitat, i era el primer que es bevien els de Ridor. “Quan diuen que ‘en aquesta casa se’l beuen del premsat’ vol dir que no ho passen gaire bé”.

A Ridor tenien el porró sempre a taula. A vegades per berenar menjaven un ou barrejat amb vi. Era molt bo, i més encara si hi barrejaven sucre. Treballant podien arribar a beure 1 litre de vi, que guardaven en una botella de pell o bé en una ampolla de vidre. Coneixien un pagès de Santpedor que quan cavava ceps tirava la botella cap endavant i la tornava a agafar quan, cavant, arribava al punt on havia caigut. Com que tots els camps i vinya estaven a prop de casa, anaven a dinar a casa. El Gabriel era el que llaurava, amb el jou una mula i una euga, havia arribat a llaurar una quartera i mitja en un dia. La vinya es llaurava amb l’arada i si quedaven herbes entre els ceps es passaven els tallants. Després també calia cavar amb els arpiots. Per veremar s’ho feien els de casa. Els homes, perquè les dones es cuidaven dels animals.

Els civils venien sovint a dormir a casa. Tenien molta por, tancaven bé les portes i fins i tot feien córrer els armaris darrera la porta. Encara que hi hagués veda de caça, feien caçar un conill al pare Suñé, per poder-se’l menjar. Feien molta guaita a la Castellona, en una balma que hi ha allà prop de la cinglera. Des d’allà hi havia bona vista perquè llavors hi havia pocs arbres. De maquis a Ridor no n’hi van anar mai “Vam estar de sort amb això. Per mi que a les cases on hi havia canalla no hi anaven, perquè la canalla xerra” (Gabriel).

Els germans Suñé es llogaven per fer feina a d’altres cases. Tenien un germà que s’estava tota la setmana a Planacoll i el pagaven amb una garrafa d’oli de 8 litres. Un altre germà també es va llogar per anar a veremar a Rajadell, un any que el fred va deixar-los sense verema a Castellnou. Hi va anar junt amb un noi de Torrebruna i el Miqueló. La casa es deia Can Pla i l’amo era el mateix que tenia Burgaroles a Santpedor. Quan l’amo de Ridor els va preguntar si el de Can Pla era bon amo, li van respondre que sí, que “donava als treballadors les fulles més grosses d’enciam i ell es menjava les més petites [i tendres]”. Es posava en un cap de taula al costat dels plats més bons i per la resta el que sobre. Deia que no cobriren fins l’últim dia, perquè no se n’anessin a altres llocs a veremar. L’amo de Llussà fins i tot donava el vi agre als treballadors. Era tot un senyor que s’estava a dalt de tot de la casa en un despatx. Per anar a parlar amb ell havies de trucar a la porta i demanar permís per

entrar. Un nebot del Gabriel i l'Agustí, de cal Tatgeta, es va casar amb una filla de Llussa.

El Gabriel també anava a ajudar cada any a Cal Tatjeta on s'havia casat una de les germanes. L'avi de Cal Tatjeta li deia: "Gabriel, els grans de terra també els has de collir, que dels grans se'n fa el vi!". Una vegada, quan baixaven del sopar del final de la verema, tard perquè s'havien quedat a jugar a la brisca, els Guàrdia Civils els esperaven. A sobre la Font de Burgaroles els van cridar l'alto i els van fer tirar a terra, prop d'una cinglera. Es pensaven que eren maquis perquè algú a Santpedor havia fet córrer la veu. A sota els van tirar una bomba, l'explosió es va sentir des del poble de Santpedor. Per sort ningú va prendre mal.

Havien sentit dir que abans de la fil·loxera tot eren vinyes. Fins i tot una obaga prop de Ridor, que l'amo li deia l'Obaga Negra, tenia marges i hi creixia borda.

Hi havia alguns homes a Santpedor que sabien fer marges i barraques. El Parrot, parcer de Ridor, de cognom Pons, va fer les muralles de sota Ridor, a l'hivern quan no hi havia feina a la vinya. L'avi Corominas, d'una família que vivia prop de l'estació, també en sabia. I també el Pere de Llussa, un mosso que tenien al mas Llussa d'origen castellà. En temps més recents, el Gabriel també va ajudar a refer barraques del mas Llussa.

Varietats de raïm. Blancs: macabeu, pansa, picapoll. Negres: sumoll, carrega-rucs, ous de gall. Per penjar: picapoll

Descriptors temàtics:	Terreny; feines de la vinya; treballs amb animals; varietats de ceps i raïms; verema, vinificació; vins i derivats; relacions entre amos i parcers; impostos; venda i comercialització; transport; arquitectura popular; dites, creences i tradicions; fil·loxera; cooperatives; crisi vitícola segle XX;
Descriptors geogràfics:	Castellnou de Bages; Santpedor; ca l'Aguilar o Guilà (Castellnou de Bages); mas Ridor (Sallent); Sindicat Agrícola de Santpedor; Cal Tatjeta (Castellnou de Bages); la Castellona (Castellnou de Bages); mas Burgaroles (Santpedor); mas Can Pla (Rajadell); el Putxot (Castellnou de Bages), mas Llussa (Santpedor); l'Obaga Negra (prop de Ridor)
Descriptors biogràfics:	Enriqueta Solé Vilalta (mare); Pere Suñé Pujanter (pare); Florenci Clotet ("el gitano de la Sierra", antic masover de Ridor); Ventura Serra (amo d'Aguilar); Baraldés o Saletà (antic amo d'Aguilar que després va comprar la Sala); Quico Badia (soci del Baraldés); família Casals-Cardona (Sallent, amos de Ridor); Joan Gall (Santpedor, parcer de Ridor); Pere Gordi (parcer de Ridor); el Vintró (Sallent, parcer de Ridor); el Riereta (parcer de Santpedor, de cognom Duarri, del mas de la Riereta); pare i avi de cal Cuca (Francesc Soler Juncadella i Josep Soler Pujol, traginers que compraven vi de Santpedor); Torrebruna (pagès de Castellnou); Miqueló (pagès de Castellnou); Parrot (parcer de Ridor i marger, de Santpedor); avi Corominas (marger de Santpedor); Pere de Llussa (mosso del mas Llussa, d'origen castellà, barracaire).
Duració de l'entrevista:	98 min
Data de l'enregistrament:	07/12/2022
Lloc de l'enregistrament:	Santpedor
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina



Responsable del registre: Mireia Vila Cortina

Data de redacció: 08/12/2022

**Número de l'entrevista:** 36

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

**Nom de la/l'informant/s:** Josep Vilaseca Sellarés

Edat: 71

Sexe: Home

Lloc de naixement: Castellnou de Bages

Lloc de residència: Manresa



**Precisions de la/l'informant:** El Josep va néixer l'any 1952 al mas Vilaseca de Castellnou de Bages, en plena verema. De petit li deien que l'havien trobat dins una portadora. Havia estat una masia molt gran i amb una llarga tradició vitivinícola. El seu pare Domènec Vilaseca Tuà havia estat l'alcalde del municipi durant molts anys. El Josep havia vist a treballar la vinya de petit i de jove, però qui va continuar fent de pagès i a la casa va ser el seu germà Francisco, mort el 2022. El Josep se'n va anar a viure a Manresa i a treballar en una empresa de fustes. Recentment ha estat fent un treball que recull la documentació de la casa, sobretot llibretes dels pesadors on s'anotaven els quilos de verema que pagaven els parcera just abans de la fil·loxera.

**Resum de l'entrevista:** De vinya a Vilaseca n'hi va haver una fins fa uns quatre anys, la cuidava el seu oncle Casimir, que la va cuidar fins que va poder. El seu gendre també tenia una vinya a Santpedor (a les Feixes de Claret) i els darrers anys feien el vi a Santpedor. Només tenia una bota a casa que la guardaven per fer envellir el vi. La resta de vinyes, les dels parcera, es van arrencar a la dècada de 1960. En els darrers anys el vi que es feia era per consum propi, però quan era petit recorda que el duien a cremar a Manresa, prop de l'estació. El transportista era l'Òrrit de Sallent (pare de l'alcalde de Castellnou actual), que tenia un camió. L'època de màxima esplendor de la vinya va ser fins l'any 1900 i poc, quan va arribar la fil·loxera. Molts rabassaires se'n van anar a treballar a Sallent a la Fàbrica Vella. Per fer vinya s'havien d'esperar 5 anys que fos productiva, en canvi d'aquesta manera tenien la vida assegurada. El besavi (o rebesavi) quan feia contractes en aquest moment els feia per 8 anys, de manera que no podrien plantar vinya. Segurament no volia que es plantés vinya perquè les vinyes ja s'havien recuperat a França i hi devia haver excedent de vi.

El mas Vilaseca tenia dues tines al nucli de Castellnou on els parcers duien el raïm en temps de verema (aquestes tines encara existeixen, sota dues voltes). El Subirana de cal Panxeta era el controlador d'aquestes tines, com un masover en el nucli. Va construir la casa en terme de l'Hostal a mitges amb el rebesavi o besavi de Castellnou. Quan va arribar la fil·loxera se'n va anar cap a Sallent, per això en aquest poble hi ha una casa de Cal Panxeta. També per la fil·loxera es va anar perdent la zona del Graner, Lurdes, etc.

De vinyes ell recorda hi havia la de Barraca, la del Soler, la de Cal Tatjeta, la de l'Hostaler i el Tonet. En total eren 5 parcers, no de rabassa morta, sinó de durada determinada. L'Àngel Soler i el de Cal Tatjeta ho van deixar i es van arrencar els ceps, el de la Barraca també i després ho va agafar el Tatjeta una temporada... Els parcers s'enduien les parts a casa seva. Tots els mencionats tenien tines, excepte el del Soler, que els deixava a cal Sisquet, d'on havien estat masovers abans de ser-ho del Soler. Tota la resta eren amos, els de la Barraca es van vendre la casa a la dècada de 1960. La resta de famílies han tingut continuïtat. Els de Cal Ton són d'una branca que van sortir de Vilaseca i se'n van anar a la Roca i des d'allà es van anar escampant, alguns d'ells es van casar entre ells, com un matrimoni de la Figuerola. El Josep va veure ceps fins a la dècada de 1960. Havia aixafat raïm amb els peus encara. En aquesta època ja no tenien pesador i es refiaven dels parcers.

A Vilaseca hi havia un testament perpetu que explicava com havien de ser els hereus: no podien tenir defectes físics, havien de tenir el cap clar i no podien estar vinculats a l'església. A tots els testaments es repetia aquesta fórmula. Això va ocasionar que hi hagués un judici per un testament, a la segona meitat del segle XIX. El fill gran no va tenir descendència, el segon era capellà. El tercer fill se'n va anar de pubill al Colell. El quart sense descendència. La segona filla va heretar i ho va passar tot al fill del Colell. Després va sortir un que reclamava que li pertocava l'herència de Vilaseca com a fill de la primera filla morta, però ja era 200 anys després, el 1872. El jutge de Manresa va desestimar el recurs. Explica la família que la cisterna de Vilaseca es va fer amb els diners que va pagar el demandant (indemnització pels danys causats?). Les cases de Vilaseca i el Colell van estar unides fins aproximadament la dècada de 1930. El Colell queda sota el dipòsit de Figuerola, hi havia molta vinya. Hi havia un pesador a Vilaseca i un altre al Colell, tots dos originaris de Maçaners (Saldes). Cada parcer havia de pagar el quart de verema, anava en quintars, de cada 8, 2 eren per l'amo. Ho pesaven amb la romana. Els pesadors cobraven una quantitat de diners dels parcers com a sou. L'amo els mantenia a casa i suposa que també els devia pagar quelcom.

A Vilaseca hi havia hagut també masovers al costat de casa i diversos mossos. En temps bons de verema hi havia hagut gent llogada a veremar. Hi havia un dietari del segle XVIII on es deia que llogaven cabrers, pastors... També anotaven les ovelles que marxaven a la transhumància 50, 60, 70... Passava un ramat gros i se li afegien. Expliquen que a Santpedor, a la Tanca (on guardaven el ramat a la nit quan passaven), les dones tenien marcat al terra un tros cadascuna per recollir el "xerri" de les ovelles (pel camp). De Santpedor pujaven cap a Castellnou per Cal Nofre. A Castellnou també passava el camí ral de França, feia més o menys el recorregut de la Berga-Santpedor. Aquesta caminada va sorgir d'un grup de gent de Santpedor que discutia per on passaven els segadors que venien del Berguedà (el Josep encara ho havia vist de petit, igual que del batre a potes). Era també per on baixava el pesador.

Molta gent en temps de la fil·loxera no va saber ben bé què havia passat, perquè se'ls havien mort els ceps. Fins i tot explicaven que havien fet oracions, novenes, per foragitar-la.

Això li ho havia explicat el pare i oncle. Domènec Vilaseca Quinqué era el rebesavi; Lluís Vilaseca Coldeforn, avi; Domènec Vilaseca Tuà, pare.

Feien vi bullit o de missa (ranci). Molts anys el capellà de Castellnou havia consumit el vi de casa. Penjaven la caldera i feien un foc al foc a terra, ell encara ho havia vist. El reduïen i depèn de com anava el vi hi afegien sucre. Abans de començar treien el vi de la bota on havia d'anar i el posaven en una altra per poder-n'hi afegir. Hi havia 3 botes, que guardaven a part a dalt a les golfes, cada vegada més petites perquè s'anés envellint: de la primera la passaven a la segona; de la segona reomplien la petita, la tercera. Aquesta era la "bota dels 100 anys", no n'hi cabia gaire i sempre hi havia un pòsit antic. En gastaven molt poc, per les festes i quan venia el bisbe a Castellnou. Era com un xarop.

La resta de vi normal el guardaven al celler. Quan acabava la temporada, abans de començar la següent verema, venien el vi per cremar. El vi premsat (tenien premsa) el tornaven a abocar a la tina. La brisa se l'enduien també per cremar a Manresa. El vi de Castellnou era bastant "salvatge". Si era un any que plovia poc sortia fort. El mesuraven amb pesamostos, però no sap quant de grau feia.

En els darrers anys havien dut el vi al Sindicat de Santpedor.

A Vilaseca hi havia 2 mossos que tenien un porró que feia 8 litres, se l'enduien per tot el dia. Se'l bevien tot i encara deien: "un porró és molt poc". El porró sempre sobre la taula i també tenien un porró folrat amb vímet i palla per endur-se'n i que es mantingués fresc.

Barraques no les feien servir gaire perquè les vinyes estaven prop de casa. Havia sentit a explicar de barraques de Castellnou que hi vivia gent de Santpedor durant tota la setmana. A la vinya del barraquer hi havia vinya, el Tonet també i cap a la baga n'hi havia algunes, que eren de gent de Sallent que tenien vinya cap al cantó de Vilaseca. La mare duia dinar al camp als segadors, però a la vinya no.

En una vinya havia vist 7 o 8 ceps de la varietat de panses que es guardaven penjats. Quan hi havia pedregades, recorda que tiraven petards enlaire. El de la Roca es va despistar, li va esclatar a les mans i es va quedar sense dos dits.

Quan el vi bullia no els deixaven acostar a la tina. Abans de ficar-s'hi cremaven lluquet o cremaven una espelma encesa per veure si encara hi havia gas. Amb les botes grosses també ho feien. Però el Josep les botes grosses ja no les havia vist fer servir. Era tot un art saber-se ficar a dins per poder-les netejar.

#### Descriptors temàtics:

Utiltatge vitivinícola; varietats de ceps i de raïms; verema; vinificació; vins i derivats; Manresa; mas Colell (Balsareny).  
 Relacions entre amos i parcers; Contractes de conreu; Venda i comercialització; Transport; Fil-loxera; Febre d'or del vi (1870-1890); Crisi vitícola segle XX; Salaris

#### Descriptors geogràfics:

Mas Vilaseca (Castellnou de Bages); Manresa; Maçaners (Saldes); les Feixes de Claret (Sant Fruitós de Bages – Santpedor); Fàbrica Vella (Sallent); Tines de Vilaseca (nucli de Castellnou de Bages); casa de l'Hostal (nucli de Castellnou de Bages); casa de Cal Panxeta (nucli de Castellnou de Bages); el Graner (Castellnou de Bages); Lurdes (entorn de l'ermita del mateix nom a Castellnou de Bages); casa de la Barraca (Castellnou de Bages, parcers de Vilaseca); casa del Soler (Castellnou de Bages, parcers de Vilaseca); casa de Cal Tatjeta (Castellnou de Bages, parcers de Vilaseca); casa de Cal Ton (Castellnou de Bages, parcers de Vilaseca); casa de Cal Sisquet (Castellnou de Bages); casa de la Roca (Castellnou de Bages, parent llunyans dels Vilaseca); casa de la Figuerola (Castellnou de Bages); la Tanca (Santpedor), cal Nofre (Castellnou de Bages); camí ral de França (passava per Castellnou i cap al Berguedà); Manresa; mas Colell (Balsareny).



Descriptors biogràfics:	Domènec Vilaseca Quinqué (rebesavi); Lluís Vilaseca Coldeforn (avi); Domènec Vilaseca Tuà (pare, alcalde de Castellnou de Bages); Casimir Vilaseca (oncle); Òrrit (transportista de Sallent); família Subirana de Cal Panxeta
Duració de l'entrevista:	40 min
Data de l'enregistrament:	01/03/2023
Lloc de l'enregistrament:	Mas Vilaseca (Castellnou de Bages)
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	18/03/2023