

Número de l'entrevista: 031

Tipus de suport: DDE
 Format: MP4 Vídeo
 Idioma: català
 Tipus d'entrevista: temàtica

Nom de la/l'informant/s: Josep Grau Vila

Edat: 82

Sexe: Home

Lloc de naixement: Fals (Fonollosa)

Lloc de residència: Fals (Fonollosa)



Precisions de la/l'informant: El Josep va néixer el 1941 a Cal Mestre, al Raval de les Oliveres de Fals. La casa va ser construïda el 1810 per un mestre d'obres que es deia Valentí Grau Plans, d'aquí li ve el nom. Les següents generacions, fins al Josep, han treballat com a parcers les terres de masos veïns, amb un predomini majoritari de la vinya. Fins el Josep va 1965 va portar a vendre bestiar, hortalisses i vi al mercat de Sabadell. Als anys seixanta va ser un dels fundadors de la "Cooperativa de Utilizaci3n de Maquinaria Agrícola en Comú" (UMAC), formada per 33 pagesos de Fals i de Rajadell que van cedir les seves terres per treballar-les en comú. UMAC, que encara avui en dia existeix, va néixer amb l'objectiu de produir cereal per a unes granges també gestionades en règim cooperatiu. A diferència d'altres pagesos que van substituir la vinya pel cereal, el Josep va continuar cultivant les vinyes i fent vi fins que van ser massa velles i les va haver d'arrencar. L'última, arran de la construcció de l'Eix Transversal, el 1995.

Resum de l'entrevista: El Josep havia menat cinc vinyes en règim de parceria. Una del mas Cal Miralles (Rajadell), de 6 quarteres, de la qual pagava el cinquè; una altra del mas el Dalmau (Rajadell), també de 6 quarteres, al sisè; una del mas Grau (Fals), de 8 quarteres, al quart; una del mas la Torre (Fals), al Camí Ral de Calaf, de 3 quarteres, al quart i, finalment, una altra del al Reguer (les Torres de Fals), d'11 quarteres, també al quart. Només una, la del mas Miralles, la va plantar el Josep mateix, les altres ja se les va trobar plantades. Menava moltes vinyes perquè es van ajuntar les del seu pare Joan amb les de l'oncle Ton, que va morir per la Guerra Civil amb la lleva del Biberó. Els de Rajadell eren més bons amos que no pas els de Fals, feien més bons tractes. Per exemple, al Pla del Forn de Rajadell menava també una terra de cereal i pagava

només el sisè a l'amo, un tal Selga.

Per plantar una vinya calia plantar un any abans brots de cep americà a l'hort perquè arrellessin. Amb un any d'antelació també s'arrencaven els arbres i la vegetació que cobria el terreny s'obrien clots per plantar. Passat un any ja es podia plantar. Es deixava un any més de descans perquè arrelés i després ja es podia empeltar amb un sarment de cep en forma d'agulla. Si el peu era prim, es lligava el sarment amb fil de ràfia, sinó no calia. En acabat es colgava bé que només sortís un brot al capdamunt de tot.

Al cap d'un any l'empelt ja feia raïms. Es podava per anar donant forma al cep, ja que no s'emparrava (forma lliure). Es deixaven dues brocades amb dos borrons cadascuna. Al cap de 4 o 5 anys ja començava a fer collites bones, cada cep fins a 7 o 8 quilos de raïm.

A l'hivern, la primera cosa que es feia era podar. Es tallaven els brots, deixant 4 o 5 caps o brocades, amb un brot a cada cap.

Després de podar es feien clots per adobar. S'hi posava brossa i fems de casa. Com que de fems domèstics n'hi havia pocs, alguns amos com el de Miralles els portaven amb carro escombraries de l'abocador de Manresa. Cada any s'adobava un trosset. Cada tram adobat durava uns 4 o 5 anys.

Al febrer-març tocava llaurar i cavar. Les passades o fileres entre ceps feien uns 3 metres i s'hi podia passar amb la mula i l'arada o reu. Entre cep i cep d'una mateixa passada només hi havia un metre i aquest tros es cavava amb els arpiots, perquè no es podia llaurar. Les mules de casa creien perquè les tractaven molt bé. Un animal, tractat bé, no és esquerp. Algunes quan les compraven ho eren, però les anaven amansint. El pare, quan estaven cansades i havien treballat molt, en arribar a casa els donava un sucret. Noms de les mules: Morica, Blanca, Lleona. Portaven una serreta a la boca i quan se'ls tibava cap a la dreta o esquerra amb les regnes, com que els feia mal ja sabien que havien de girar. Al final en arribar al cap de la passada ja giraven automàticament per estalviar-se la tibada.

Tot seguit, just abans de l'inici de la primavera, s'ensofrava per evitar la malura. Ho feien a les fosques, de matinada, perquè és quan no feia aire.

Un cop arribada la primavera calia esbrollar, per deixar només els brots que tenien raïm. De petit, plegant d'escola ja anava a ajudar a fer-ho.

Tot seguit es feia una primera ensulfatada i al cap de quinze dies ja es treien els griols, que eren els brots que neixen entre fulla i fulla. També es tallava l'ull al capdamunt de cada brocada. Com amb les tomaqueres. Això es feia perquè els brots xuclaven energia al raïm que creixia.

A l'estiu calia ensulfatar (en total entre primavera i estiu se solia fer tres vegades). També es tallaven les herbes amb un tallant, sense arrencar-les d'arrel. Si s'hagués cavat fondo, perillava de tallar la cabellera al cep (les arrels petites). En els llocs on no arribava el tallant es feia amb el xapo.

La verema començava cap al 21 o 22 de setembre. Alguns amos, com el de Cal Miralles, collien el raïm i miraven el grau. Si feia 11 o 12 graus, llavors els donava permís per començar la verema. No es podia començar sense permís de l'amo.

A Fals es formaven colles de famílies que s'ajudaven per veremar. A Cal Mestre s'ajuntaven amb els de Cal Regueret i Cal Jepic, a més de llogar 2 o 3 nois joves que venien de Sant Pere Sallavinera i Calaf. La colla veremava totes les vinyes d'una família i després anaven per les de les altres. Primer començaven per les vinyes que estaven més perquè maduraven abans, i anaven pujant.

En la verema, de colla fixa eren un parell d'homes de cada família. Per exemple, de casa seva eren el Josep i el seu pare. Però quan veremaven les vinyes de casa s'hi sumava tota la família: dones, criatures i fins i tot un germà del Josep que vivia a

Sabadell.

A Cal Mestre tenien una habitació a les golfes que en deien dels forasters on s'allotjaven els dos veremadors llogats. Un era el Bardina de Sant Pere, que feia unes bones cantades mentre veremava. Al vespre a casa feien una bona gresca: cantaven, treien el porró amb mistela i la mare feia una coca. Jugaven al jo te l'encendré i a la mulassa. Per fer la mulassa, els dos veremadors es lligaven amb una faixa entre ells, es posaven un sarrió de mula al damunt entre espatlla i espatlla, i unes forques al davant com unes banyes. Com si fossin una bèstia, passejaven la canalla de la casa i tothom qui hi pogués pujar. A vegades, feien un bot per fer-los caure, en especial quan pujava una noia.

Quan s'havia acabat la verema, a Fals feien el Sarau del Most. De primer a la saleta de Cal Tinoi, on hi havia un cafè. Però després l'amo no volia deixar la sala i els veïns van haver-se de construir un local recreatiu. Es llogava una orquestra i també es feia concurs de trepitjar raïm. Posaven sis portadores amb 10 kg de raïm cadascuna i sis concursants havien de trepitjar durant 10 minuts. En acabat, el most s'escolava en garrafes i es mirava qui n'havia aixafat més. A la mitja part del ball es repartia pa torrat, una arengada i raïm entre els assistents. De postres un platet amb una culleradeta d'arrop que s'havia fet aquell any. Al Sarau hi participaven unes 200 persones del poble i també els nois que s'havien llogat. Cada casa tenia 2 o 3 ajudants llogats. Els que anaven a Cal Mestre eren gairebé cada any els mateixos, era una feina ben pagada. Eren com de la família i durant l'any pujaven a veure'ls. A Cal Mestre per la verema menjaven molta oca i ànec. La mare engreixava oques i ànecs durant l'estiu. Ànec rostit amb bolets i albergínies, caldo d'oca... Per dinar la mare els el duia a la vinya. Amb una mà la cistella i a l'altra l'olla lligada amb una cordeta a cada nansa. Les vinyes més allunyades estaven a 20 minuts. Cada dia, no només durant la verema, la mare feia el trajecte fins les vinyes on estaven treballant per dur-los el dinar. L'esmorzar se'l duien ells: patata i col, cansalada, cànir d'aigua i botella de vi. A l'estiu, en comptes de botella, porró espartat.

A casa feien arrop i encara en fan. Es posava en una cassola codony, poma, préssec, meló i albergínies petites, tot cobert de most. S'hi afegia una mica de sucre i es feia bullir fins que el most gairebé havia desaparegut i quedava un suc ben espès.

El vespre del primer dia, amb el primer carro que havien tret, feien vimblanc.

Aixafaven el raïm, treien el most de la tina i el feien bullir en una caldera fins que quedava reduït a la meitat. Es posava dins un carretell de 60 litres i quedava com un xarop que menjaven els diumenges, de postres, acompanyat de galetes. També feien mistela, barrejant aiguardent al most, tot i que a casa a la canalla no els en deixaven beure.

A l'hora de veremar es repartien les feines. El trepitjador havia de ser una persona responsable, normalment es mirava que fos algú de casa. S'havia d'anar aixecant les fustes per fer caure la brisa amb molt de compte, perquè les fustes de la tina molles de most patinen. El carreter normalment era l'amo de cada casa, ja que totes les famílies de la colla tenien carro i animal; el de casa seva era el pare del Josep. El carguer també havia de saber-se organitzar i ser ràpid, si li arribava més d'un cove a la vegada, per no tenir la gent parada, havia de començar a omplir diverses portadores. Els grans de la part més baixa de la portadora s'esmicolaven una mica. No passava res si feia una mica de suc, sempre i quan no sobreixís de la portadora i es perdés most.

Finalment, hi havia els veremadors, que collien el raïm amb el falçó. Les dones i la canalla es posaven més a prop de les portadores per no haver de tragar els coves plens tant de tros.

L'amo de la Torre tenia un procurador que anava per les vinyes amb la romana i un

màneg a fer pesar les portadores. Els feia carregar el màneg a les espatlles entre dos i ell pesava. En arribar a la casa també pesava per comprovar si feien el mateix pes. Els parcers no o tenien més remei que intentar que totes les portadores pesessin el mateix. S'organitzaven de manera que l'última carretada de verema era la que duien a l'amo.

Cada portadora plena pesava uns 67 o 70 kg (5 coves), comptant el pes de la portadora i del caperó. En un carro hi cabien 6 portadores. En algunes vinyes esglaonades en feixes o en pendent, com la de Cal Miralles o de Cal Reguer, el carro no arribava a dalt de tot i calia fer un bon tros carregats amb el cove. A la vinya de dalt el Pla de Fals (la Torre) i a Cal Miralles, cada sis passades se'n deixava una de més ampla per poder-hi entrar amb el carro.

A Cal Mestre tenien 3 tines on feien unes 300 cargues. En total 36.000 litres de vi. Dues d'elles eren al costat dels masos dels quals eren parcers: Cal Miralles i el Grau. El vi que deixaven a les tines era per vendre. Es guardaven vi en botes per al consum de casa. Tenien dues botes de 4 cargues i 2 de 8 cargues, però només en gastaven 12 cargues a l'any, meitat blanc i meitat negre. Cada dia a casa entre tots es bevien uns 3 litres de vi. Sempre tenien el porró a sobre la taula. Menjaven pa amb vi i sucre i pa amb vimblanc i xocolata.

La tina un cop plena s'"enterrava". Es tapaven les esquerdes amb fang i posaven un tap de suro a la tapa perquè respirés una mica. Al cap de 12 dies el vi ja era fet; treien la brisa per sobre i la premsaven a la premsa que tenien a casa. El suc de premsar es tornava a tirar a la mateixa tina. La brisa premsada la portaven a Cal Cura de Manresa, que els la comprava per destil·lar.

El vi es començava a vendre un cop fet, entre octubre i novembre. Si s'esperava una mica no perillava de fer-se malbé perquè hi cremaven llucet cada 15 dies. Això sí, un cop una tina s'obria s'havia de vendre tota de cop. Els compradors eren el Roqueta i el Puig, tots dos de Manresa. Els portaven una mostra a Manresa i, paral·lelament, ells també n'havien fet graduar una per veure que coincidís. Quan els compradors venien a la tina a comprar, tornaven a comprovar el grau. De primer els camions transportaven el vi amb botes, cada 6 mesures s'omplia un bot. Però més tard ja anaven amb camions-bàscula equipats amb bocois. Hi havia homes de Fals que es dedicaven a transportar vi a Manresa pel Roqueta i el Puig.

A cada vinya hi tenien una barraca. Totes les barraques tenien xemeneia: la llosa de dalt quedava una mica separada per deixar sortir el fum. El foc es feia en un racó i el fum pujava seguint la volta fins a sortir per la xemeneia. Hi feien foc de bon matí, hi guardaven el menjar, les eines i en alguna fins i tot tenien paella per escalfar-se l'esmorzar, ja que a l'hivern tots els àpats els feien a dins de la barraca. També hi guardaven eines: fanga, xapos... Tot i que les barraques no tenien porta, ningú no tocava res. Una de les barraques estava en una balma i tenia un forat excavat que es podia omplir d'aigua per refredar-hi el porró espartat a l'estiu.

El dia de Sant Marc, el rector beneïa arç i durant la setmana l'anaven a posar a sobre de la barraca de cada vinya, vora la xemeneia, per protegir les vinyes.

Calia fer manteniment de la pedra seca. A l'hivern es feien marges. Si plovia molt a l'estiu, s'havia de posar de nou la terra a la coberta, la mateixa que havia caigut. Si era argilosa, millor, ja que en ploure formava una crosta dura.

Fins el 1965, el Josep va anar a vendre ous, conills, pollastres, hortalisses i vi al mercat de Sabadell dels diumenges. Allà el vi li pagaven millor que els compradors de Manresa. Darrerament en cotxe, però de primer baixava amb el tren, "el correu", que parava a l'estació de Rajadell i feia el trajecte entre Saragossa i Barcelona. Només passava a les 6 de la tarda i havia de quedar-se dissabte a dormir a casa del germà.

La idea de fundar la cooperativa UMAC va sorgir a l'escola d'adults que va organitzar els vespres el rector, a les golfes de la casa del Raval de les Oliveres on s'estava, que era de Cal Baraldés. Quan es va fundar, a la dècada de 1960, els 33 socis van lliurar les terres de cereal a la cooperativa. Les vinyes se les va continuar treballant cadascú i arrencant-les quan es van fer velles. Els últims anys el Josep va dur els raïms a la cooperativa de Salelles. Molts socis van arrencar massivament vinyes per plantar cereal, sobretot cap al Pla, on va pedregar 7 anys seguits i la gent en va quedar tipa. Ell en va arrencar moltes fa uns 15 anys (?) quan la Generalitat va donar una subvenció. Se'n va voler queda una per cultivar-la fins que pogués, però va tenir la mala sort que l'eix transversal li va tocar (1995). El van indemnitzar i li van pagar molt bé el cost de la barraca.

La gent de Fals temia molt les pedregades. Perquè quan pedregava no collies, però ho havies de fer totes les feines igual per preparar la collita de l'any que ve. Quan hi havia pedregades, la mare del Josep cremava llorer a la cuina (llar de foc) i la Carne de Cal Jepic "sortia i feia no-sè-què amb uns ganivets".

Varietats. Negre: sumoll, molt productiu. Blanc: valenciana, macabeu blanc, lledoner. El lledoner, tot i que també servia per fer vi, es feia servir sobretot per penjar. Feia un gra rodó i petit i la pell gruixuda. Pel veremar era poc dolç però guardat s'endolcia. A dalt a la golfa es guardava ben bé fins Nadal i en menjaven cada dia de postres.

Descriptors temàtics:

Meteorologia; Terreny; Morfologia del cep; Feines de la vinya; Treballs amb animals; Malalties, plagues i tractaments; Varietats de ceps i raïms; Verema; Vinificació; Vins i derivats; Relacions entre amos i parciers; Venda i comercialització; Transport; Arquitectura popular; Dites, creences i tradicions; Alimentació del vinyaire; Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Gastronomia popular.

Descriptors geogràfics:

Raval de les Oliveres (Fals, Fonollosa); mas Cal Miralles (Rajadell); mas el Dalmau (Rajadell); mas Grau (Fals, Fonollosa); mas la Torre (Fals, Fonollosa); Camí Ral de Calaf; Pla de Fals (Fals, Fonollosa); el Reguer (Fals, Fonollosa); Cal Baraldés (Raval de les Oliveres, Fals, Fonollosa); Cal Tinoi (cafè del Raval de les Oliveres); Manresa; Sabadell; Sant Pere Sallavinera; Calaf; eix transversal; línia de ferrocarril Saragossa-Barcelona.

Descriptors biogràfics:

Cal Mestre (Raval de les Oliveres, Fals, Fonollosa); Valentí Grau Planas (fundador de Cal Mestre); Cooperativa de Utilización de Maquinaria Agrícola en Común" (UMAC); Antoni Grau (oncle); Joan Grau (pare); el Selga (amo de la terra del Pla del Forn, Rajadell); el Bardina (Sant Pere Sallavinera); rector de Fals; Cal Regueret (Fals, Fonollosa), Cal Jepic (Fals, Fonollosa); Cal Cura (destil·leria, Manresa); Roqueta (vinader, Manresa); Puig (vinader, Manresa).

Duració de l'entrevista:

92 min

Data de l'enregistrament:

10/02/2023

Lloc de l'enregistrament:

Fals (Fonollosa)

Autor/s de l'entrevista:

Mireia Vila Cortina

Responsable del registre:

Mireia Vila Cortina



Data de redacció:

26/02/2023