

**Número de l'entrevista:** 39

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

**Nom de la/l'informant/s:** Montserrat Valldevilaramó Niubò

Edat: 83

Sexe: Dona

Lloc de naixement: Gaià

Lloc de residència: Gaià



**Precisions de la/l'informant:** La Montserrat (1940) és la pubilla i mestressa de la Vall de Vilaramó, un gran mas documentat per primera vegada al segle XIV, quan l'arquebisbe Arnau ses Comes va donar un gran terreny (que comprenia també la zona de Periques, a Puig-reig) a cadascuna de les seves germanes perquè s'hi fes una casa. Blanca ses Comes va ser la iniciadora del que després esdevindria el mas Vall de Vilaramó. Fins a la dècada de 1960 van tenir 14 masoveries, a més de la que hi ha al costat de la casa. Tenien ramat d'ovelles i vaques, per això la casa acollia de manera permanent a mossos, vaquers i pastors. També fins als anys 60 van tenir alguns parcers que tenien vinya i els duien el vi ja fet, i algun fins més tard i tot. Però on la Montserrat va viure més l'ambient de verema va ser a la casa de Boixeda de Fals (Fonollosa), propietat de la família d'ençà que la besàvia Teresa Galí Cortès es va casar amb Francesc Valldevilaramó Casadesús. La Montserrat només va poder estudiar fins als 16 anys, quan la seva àvia es va ferir i va haver de deixar l'escola i també les veremes a Boixeda. La Montserrat va quedar vídua amb 39 anys i des de llavors que es va haver de fer càrrec de la casa, amb l'ajuda dels seus cunyats. En l'actualitat la família viu de l'agricultura del cereal i tenen diverses granges. La casa compta amb un important arxiu, entre d'altres coses amb extenses llibretes on els hereus explicaven detalladament els treballs, les despeses i els esdeveniments del mas.

**Resum de l'entrevista:** La Montserrat té records de vinyes recentment arrencades a la vora del mas de la Vall de Vilaramó, que el seu pare i el seu oncle van convertir en camps. A la casa encara conserven dues tines i un altra a mig fer (només hi ha el quadre sense enrajolar). La Montserrat no recorda que les fessin servir i, de fet, aquesta darrera la feien servir com a dipòsit. La casa compta també amb una premsa i un celler on hi ha botes amb gran cèrcols de fusta.

Pel que fa a les vinyes dels masovers, recorda la vinya de l'Espluguetà, que duia el masover d'Esplugues. En aquell sector es conserven dues barraques enrunades. També tenia vinya un parcer que li deien l'Àngel de la Casa de Fusta (perquè era un habitatge d'autoconstrucció bastant senzill que s'havien fet en terres del mas). Era un home molt esquerp i que li faltaven les paraules, a més quan parlava no mirava a la cara. La seva mare era força esperdigonada, però la resta de la família no. Va viure sol 35 anys a la casa, passant molta misèria, però no volia l'ajuda de ningú. Fins es va arribar a menjar les rates, els deixava blat de moro per menjar a les golfes i les caçava amb trampes. La família de la Montserrat li anava buscar bots de vi quan n'havien de menester, amb la mula fins a la Casa de Fusta hi havia  $\frac{3}{4}$  d'hora de camí. El recorda com un vi molt bo, dels més bons que rebien. L'Àngel per la verema els duia també una cistella de raïms per penjar. Eren picapolls i els penjaven un per cada punta per guardar. En tenien ben bé fins per Nadal. Quan venia, la mare de la Montserrat li donava un bon esmorzar: pa amb tomàquet amb botifarra i cansalada i un got de llet. Sota el paper del fons de la cistella li deixava alguna llauna de tonyina i una rajola de xocolata. Si ho hagués vist no ho hauria volgut.

La família Valldevilaramó sempre va tenir un vincle especial amb Boixeda. La besàvia Teresa hi va viure 23 anys després de casada, ja que era la pubilla de la casa. L'àvia Cecília Carner hi va viure també molts anys. En aquestes dues generacions la majoria de fills van néixer allà, ja que, com que estava més a prop de Manresa, si els parts es complicaven podien tenir assistència mèdica més ràpidament. La família Valldevilaramó i la família dels masovers de Boixeda eren com dues famílies germanes. L'àvia Cecília i la masovera Marcel·lina cuinaven a la mateixa cuina, cadascuna el seu menjar. Hi havia 4 o 5 fogons de ferro on s'havien d'anar posant brases del foc a terra constantment i manxant amb uns manxons. Si a una se li apagava el foc, l'altra li deia "Noia, l'olla no et bull" (en to com donant a entendre que s'hauria d'espavilar), però quan l'altra hi anava ja li havia posat brases. Quan una de les dues era fora, l'altra li alletava la canalla. Feien els àpats en un mateix menjador. El dinar cadascú el seu, però per sopar compartien el que tenien uns i altres.

La família Valldevilaramó es desplaçava a Boixeda en temps de verema, per la Montserrat era com anar de vacances, perquè hi havia molt d'ambient. Allà hi tenien un vinya pròpia però que els la menaven mossos i gent que feien treballar a jornals. El vi el feien amb el que els pagaven de parts els parcers i el masover. L'encarregat d'elaborar tot el vi de la casa era el masover, ja fos amb raïm de la vinya dels amos, com amb la seva pròpia o amb el que duïen els parcers. El masover sabia molt de fer vi i després en van entrar un altre que es va casar en segones núpcies amb la filla i que encara tenia més coneixements. Feia goig escoltar-lo com parlava de la vinya!

Hi havia un parcer que també tenia la tina a la casa de Boixeda. Ella era l'encarregada de pesar les portadores i anotar-ne el pes. Les diferents carretades s'anaven repartint entre la tina de l'amo i la del masover i l'última carretada es partia i servia per equilibrar les parts que tocaven a cadascú. Durant la verema, amb tota la gent que traginava, anava i venia al voltant de les tines, sempre hi havia gresca. La família Valldevilaramó es duia el masover d'Esplugues perquè els ajudés; era un home que sempre estava de broma. A l'era hi posaven boll i palla perquè no es fessin malbé els rajols amb el pes dels carros carregats de verema.

A Boixeda feien vi bullit, fent bullir most en una caldera per reduir-lo al 50%. Després hi tornaven a tirar most i el feien baixar 4 dits més. Es posava en una bota que mai podia quedar buida, perquè era la bota mare. La Montserrat el recorda com una gormanderia. El consumien en ocasions. El pare el guardava en una

ampolla de vidre amb nansa que tenia en un armari del despatx i al vespre li agradava fer la sucamulla: pa amb vi bullit i sucre. També feien vi ximat, el most acabat d'aixafar es passava en una bota de 5 cargues. Per mirar si estava fet, feien un forat amb una trebinella a la bota i sortia un galet de vi que recollien amb un porró. En acabat tapaven el forat amb un tros de fusta o alguna cosa. Quedava un vi blanc molt bo, tot i que el que s'enduien cap a la Vall de Vilaramó se solia fer malbé (o potser no el sabien guardar). El forat de sobre les botes es tapava amb un tap i s'hi posava cendra. Les tines que fermentaven amb la brisa es tapaven bé amb una tapa i entre les fustes s'hi posava fang (allà a la zona és molt argilós i quedava una pasta vermellosa com un ciment) i a sobre encara més terra.

El vi de Boixeda el venien al Valset de Navàs, que tenia un camió (germanastre del planteraire i ex-vinader Ramon Estruch, a qui vam entrevistar al 2019). La brisa els la compraven les destil·leries de Manresa.

A la Vall de Vilaramó, com que eren molta colla es consumia molt de vi. El porró sempre era sobre la taula. Quan venien els talladors a treballar al bosc per 15 dies (es diu que feien una quinzena) s'enduien la bota al quarto i la deixaven penjada al capçal del vi. N'hi havia fins i tot un que venia de Fals, ja que la gent es desplaçava molt per guanyar-se la vida.

Al matí els homes feien la barreja d'aiguardent i vi, amb un tros de xocolata. Això especialment en temps del segar, que era quan els homes costaven més cars a les cases.

A la Vall de Vilaramó van tenir masover fins el 1956. A la dècada de 1960 la gent va anar deixant les masoveries i també arrencant vinya per plantar cereal. La família va comprar una màquina gavelladora per segar-se els camps, i poc després van establir els camps a gent perquè se'n cuidessin.

La Montserrat recorda com els parcers feien servir les barraques per aixoplugar-se i guardar les eines. A les llibretes dels hereus de la casa es parla dels cerdans (de la part de França, diu ella) que es desplaçaven al mas Valldevilaramó per fer parets, que es veu que eren els millors margers. També suposa que devien ser ells els constructors de les barraques, tot i que no ho ha trobat anotat. A les llibretes de 1908 es parla de "cavar ceps americans", perquè eren la novetat.

Descriptors temàtics:	Utilatge vitivinícola; Varietats de ceps i raïms; Verema; Vinificació; Vins i derivats; Relacions entre amos i parcers; Venda i comercialització; Transport; Arquitectura popular; Fil·loxera; Crisi vitícola segle XX; Patrons de consum; Gastronomia popular
Descriptors geogràfics:	Mas la Vall de Vilaramó (Gaià); mas Boixeda (Fals, Fonollosa); Periques (Puig-reig); vinya de l'Espluguetà; Esplugues (masoveria de la Vall de Vilaramó, Gaià); la Casa de Fusta (masoveria de la Vall de Vilaramó, Gaià); Manresa; la Cerdanya francesa; Navàs; Fals;
Descriptors biogràfics:	Arnau ses Comes i Blanca ses Comes (fundadors de la casa); Àngel de la Casa de Fusta (parcer-masover); Teresa Galí Cortès i Francesc Valldevilaramó Casadesús (besavis); Cecília Carner i Enric Valldevilaramó (avis); Marcel·lina (masovera de Boixeda); el Valset de Navàs (vinader); Ramon Estruch de Navàs (planteraire i germanastre del vinader);
Duració de l'entrevista:	96 min
Data de l'enregistrament:	04/03/2023

Lloc de l'enregistrament:	Gaià
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	24/03/2023

**Número de l'entrevista:** 40

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

**Nom de la/l'informant/s:** Josep Burillo Costa

Edat: 71

Sexe: Home

Lloc de naixement: Gaià

Lloc de residència: Gaià



**Precisions de la/l'informant:** El Josep va néixer el 1952 a Cal Simon de Matamala, a la parròquia de Sant Esteve de Vilaramó (Gaià). La casa de Cal Simon es va construir en terres del mas Cal Matamala, situat al costat, a través d'un contracte de quarteria, eren quartaires del mas igual que les cases de Cal Correu i Cal Francisco, situades gairebé a tocar. En aquell lloc hi havia una barraca i el 1856 es va convertir en casa i la van arreglar. El pare del Josep, Rafel Burillo, era nascut a Codo, prop de Belchite (Aragó). Va entrar per gendre a Cal Simon el 1950-51 i cap a la dècada de 1960, després que els masovers de Matamala marxessin, va agafar les terres i més tard va acabar comprant la finca. Aleshores van anar arrencant les vinyes, fent camps i posant truges i engreixant porcs als baixos de les altres tres cases de la finca que havien quedat deshabitades. Quan el Josep es va casar va anar a viure a Navàs i els seus pares es van quedar a Cal Simon. Fa 9 o 10 anys els dos fills del Josep van instal·lar-se a la casa amb els néts i la van arreglar. El fill del Josep continua fent de pagès, bàsicament dedicat al cereal. El Josep, tot i que està jubilat, l'ajuda i, com a afició, encara es cuida de dues petites vinyes. Avui en dia el terreny està molt canviat: han tret feixes ajuntat camps i han fet camins per poder-hi accedir amb la maquinària.

**Resum de l'entrevista:** Quan el Josep era petit, el 90% de la finca de Cal Simon estava plantada de vinya i només en el 10% hi havia cereal. Quan ell tenia 7 o 8 anys, tenien uns 5.000 ceps i camps, tots els turons eren pelats. Més abans n'havien arribat a tenir 40.000. Ara en tenen uns 500. En aquella època a la parròquia de Sant Esteve hi havia 52 cases habitades. En l'actualitat a la majoria no hi viu ningú permanentment, moltes estan deshabitades, a algunes els antics amos hi tenen bestiar i d'altres les lloguen pels caps de setmana. De cases que continuïn habitades per les famílies de sempre només queden Cal Simon i el mas de la Vall de Vilaramó.

Les vinyes de Cal Simon estaven totes situades de la casa en avall, i també tenien una vinya petita al darrere (encara la tenen). És un terreny rost i només en els trossos més fondals hi tenien camps, ja que la terra era més bona. Les vinyes estaven en els terrenys més terrabusters, en algunes (com la que encara conserva) els ceps són plantats buscant les escarolles de la roca. Hi ha ceps que tenen 100 anys i en una mateixa vinya conviuen amb d'altres que s'han anant replantant al llarg dels anys a mesura que s'han mort, diferents varietats.

El Josep havia fet i encara fa totes les feines de la vinya. Plantar bordes dels peus que rebroten i, al cap d'un any o dos, si viuen, empeltar-les. Per empeltar fa servir eina empeltadora, de les que tenen tall per tot arreu. Fins fa poc encara els lligava amb ràfia autèntica, ara ho fa amb ràfia sintètica (aquest ha estat el primer any). Els ceps s'han d'empeltar quan es volen començar a moure, a finals d'hivern.

De llaurar quan el Josep era petit ho feien amb la mula si es podia, sinó s'havia de fer a reu, sobretot en els racons de les vinyes estretes. Es feia pel març. El padrí i el pare del Josep es passaven tot el dia cavant, tant durant el mes de març. En moments puntuals els venien a ajudar d'altra gent. Per exemple, hi havia un dia a l'any que pujaven una colla de gent de Navàs originaris de l'Aragó i amics del pare. Passaven el matí cavant i per dinar el pare els preparava unes "migas", plat típic aragonès. El Josep havia llaurat, ja amb 11 o 12 anys, però el posava nerviós perquè si et descuidaves una mica se' quedava enganxada l'arada en algun cep. Es feia servir una arada grossa, la petita era pels camps. Els camps quan eren secs i no hi havia res es rostollaven amb la rella, que servia per estovar la terra i que la pluja calés. Després s'hi passava l'orelló,

Cap a l'1 de maig tocava cavar els ceps. Un cop ha brotat el cep, s'ha d'esbrollar. Sant Isidre llaurador, cep esbrollador, diuen. També és el moment d'ensofrar, ells ho feien amb una ensofradora de pot i més tard amb sofre mullable. Un cop s'ha acabat d'esbrollar, ja es pot esgriolar. Ja t'ho pots combinar i tenir preparada pedra blava per poder anar ensulfatant i anar-ho combinant amb l'ensulfatar. Quan el Josep tenia 7 o 8 anys ja l'enviaven amb un cistellonet a posar a desfer pedra blava per preparar al sulfat de coure. Li deien, ves a aquesta vinya o aquesta altra. Allà el padrí i el pare ja havien preparat una bota amb aigua per desfer-la (a totes les vinyes tenien dipòsit). Havien de passar unes hores perquè es desfés. Normalment ho deixava preparat el matí per la tarda o a la tarda per l'endemà. Pesaven la pedra a casa amb una romana. Solien fer 2 kg per 130 o 150 litres d'aigua. Amb 8 anys ja van considerar que era prou gran per ensulfatar. El pare i el padrí ja tenien la seva ensulfadora, i a ell n'hi van comprar una al veí, de Cal Correu, quan va plegar. Fa uns 10 anys que va deixar de fer servir ensulfadores de metall, perquè quan es feia un forat els llauners ja no sabien com arreglar-les (s'ha de rascar la crosta blava que queda dins i segons com per tapar un forat en feien un altre). Ara ho fa amb una de plàstic.

Al juliol tocava herbeiar, amb un magallet. Encara recorda la imatge del padrí, quan a l'estiu es posava a cavar els ceps que ja eren alts, allà acotat ni se'l veia!

La verema començava la primera o segona setmana de setembre. Ara s'ha avançat una miqueta, però no gaire. Decidien quan començar a ull, provant algun escarràs de raïm si estava madur. Durava aproximadament una setmana. Al Josep des de petit li van ensenyar que el raïm es menja començant pels escarrassos, no picant un gra aquí i allà, d'aquesta manera no es coneix. Sinó el raïm es fa lleig i s'espantla. Per veremar llogaven gent de les cases veïnes que tingués temps. Anaven i venien de casa seva, no es quedaven a dormir a Cal Simon. Temps enrere potser sí, però la casa és petita i hi ha poc lloc. Per exemple, en temps del batre venien gent de l'entorn que tenien màquina de batre amb uns 20 homes, que es llogaven per fer la

feina. Els dies que durava la batuda s'estaven a casa, hi dinaven i hi sopaven i dormien pels coberts i pels racons on podien.

El pare del Josep duia el carro (podien arribar en carro a totes les vinyes), el padrí arreglava les cargues. Deia que no es podien aixafar els raïms amb la maça, ja que vessaven. Es passava tota l'estona abocant ramijots de raïm, esgranant-los amb les mans i apretant-los. Quan la portadora era plena, els anava acaramullant començant per les vores i a sobre hi posava el capell. La canalla, les dones i els veïns veremaven. Tothom que tingués ganes de veremar, a canvi d'una cistella de raïm. A casa hi havia algun veí per ajudar el pare a descarregar el carro, sinó ho feia tot sol, perquè era molt valent (els pes "oficial" d'una portadora plena és de 80 kg). A vegades també es quedava algú fonyant, sinó ho feien al vespre per deixar les portadores buides i la tina a punt per l'endemà. El Josep recorda el pare i l'oncle fonyant amb un llum de carbur encès o una espelma, cantaven i ballaven i explicaven acudits. Quan acabaven de fonyar treien la tapa quadrada de fonyar amb l'ajuda d'una corda i tiraven tot el suc, la brisa i la rapa cap a dins. Amb una escombra també acabaven d'empènyer el que havia quedat per les vores. Es feien servir escombres de bruc, les de fora, de brossa (una planta que creix), no anaven tant bé.

En acabat tapaven la tina amb una tapa i la segellaven amb fang. La tapa tenia un foradet on hi fixaven amb fang un canó de canya perquè respirés. Mentre el vi fermentava a ell de petit li prohibien acostar-se al canó. Sabien si fermentava perquè posaven la mà a sobre i notaven que respirava. Quan feia 3 o 4 dies que no bufava volia dir que ja havia parat de fermentar. Llavors obrien i anaven pescant la brisa de de dalt amb unes forques i la premsaven amb una premsa que tenint. El vi premsat el tornaven a abocar dins de la mateixa tina, feien un forat al mig de la brisa perquè baixés cap a baix i fes pujar amunt la "plataforma" de la brisa, així sempre la podien pescar des de dalt. De la brisa premsada no recorda que en fessin res. El Josep la recorda bo i apilada a fora de casa, on s'anava compostant.

El raïm que es guardava millor penjat era el picapoll. El penjaven al sostre i en tenien per gairebé tot l'any. Al matí per esmorzar menjaven una torrada amb oli i raïm.

A casa tenien dues tines en una ala adossada a l'edifici principal que va ser construïda a inicis del segle XX (abans de la Guerra). A sota de tot hi havia el celler, al damunt la tina i a sobre tot una habitació. No s'havien de pujar escales per buidar la portadora perquè per la part de dalt queda de pla. Avui en dia ja no hi ha tines. Per veremar anaven a dinar a casa si la vinya quedava a prop, sinó els duïen el dinar i l'esmorzar. No recorda que fessin àpats diferents. Per la resta de l'any també els portaven el menjar si eren lluny. Sinó ho havien de dur a sobre amb el fato: 1 o 2 sacs, la botella, el càntir i una carmanyola amb patates del dia abans, l'oli, la sal i un tall de botifarra. Per anar a la vinya el pare i el padrí anaven vestits de vellut, amb un jec vell que quan feia 5 o 6 anys que el duïen pels diumenges llavors servia per la vinya. Tot dins una senalla o un cistella, el senatxo (amb tapa) pesava massa i el duïen només per fer viatges amb carro. En les barraques que eren més lluny ja hi tenien una paella de ferro per escalfar-se el dinar (feien foc a dins la barraca i en algunes hi havia xemeneia). Dins la barraca també hi tenien eines i unes espartenyas velles. Per anar a la vinya feien servir les noves i per treballar allà les velles. El Josep havia vist arreglar algunes barraques. Les que tenien ells eren amb coberta de barres del bosc i lloses al damunt, però en tenien una amb teules. La majoria les van treure per fer camps. Encara en queda un dins el bosc amb coberta de lloses.

El vi gairebé el venien tot, no el posaven en botes. Algun any n'havien fet molt i

havien omplert totes les tines de raïm i encara havien hagut de demanar de posar-ne a les tines dels veïns. Venien els veïns que no feien vi a comprar-ne, eren els principals compradors. Molta gent de les cases de Merlès, per exemple els de la casa d'Esmerats venien amb un tractor i s'enduien 2 botes plenes i molts bots. L'amo de Matamala també es cobrava les parts amb vi (el gra se li pagava). Deien que havia comprat la finca per tenir bon vi. Quan venia, aprofitaven per passar comptes. Quan ja havia gastat totes les parts, en comprava. Els anys que en tenien molt, també havia vingut el Guimbaldes de Navàs, passava per les cases de Gaià que feien vi: les Peloses, el Vilaró... Altres cases el venien a l'Estrada, també de Navàs. Com a anècdota, recorda que pujava un home de Cal Pons amb una llívia, pujava pel dret amb carregant una bóta. Pel camí havia de travessar diverses palanques, passava ell amb el vi i després el carretó. S'ho havia de valer, aquell vi!! Quan s'havien venut tot el vi, en guardaven una bota al celler, pel gasto. El padrí i la padrina bevien força vi, amb una botella, en canvi el Josep i els seus fills no en tenen gaire costum.

El vi era una barreja de raïms blancs i negres. No era fosc però tampoc clar. Solia fer 14 graus, si en feia 12 no havia sortit gaire bé. També feien vi bullit, en una fogaina que tenien a fora, sobre una estructura de pedres que encara hi ha i que també servia per fer bullir menjar per les truges en una caldera. Quan es venien el vi, amb els ingressos compraven porcs i els engreixaven. El vi bullit també es coneix com a vi de missa o vi de la bota del racó.

Quan van posar porcs, cap a la dècada de 1960, van anar arrencant vinyes i fent camps. El vi els el pagaven molt malament, a duro per litre. Van deixar les tines i durant 7 o 8 anys venien el raïm a la casa del Serrat de Navàs. Una germana de la mare del Josep estava casada allà. Com que aquella casa queda al costat de la carretera, hi anaven particulars amb garrafes a comprar-lo. Gairebé només es dedicaven a això, tot i que els joves també treballaven a la fàbrica de l'Ametlla. Fa uns 3 anys van deixar de dedicar-s'hi i llavors el Josep va comprar tines d'inox, però l'any passat ja no en va fer: va collir 300 kg i se'ls va vendre a Cal Músic del Mujal. Actualment té molts problemes amb els senglars, que se li mengen els ceps i està posant tanques a les vinyes.

Per a les tempestes, per Sant Pere màrtir beneïen a Sant Esteve de Gaià un tros de romaní o d'arç florit i el posaven sota una codina vora dels camps i vinyes que es veiés de tot arreu. Quan venia tempesta, encenien un ciri o cremaven llorer a la xemeneia, del que havia estat beneït pel ram. Hi posaven una pedra al damunt perquè no es cremés de cop.

Varietats de raïms. Blanc: macabeu, panser, picapoll. Rossos: malvasia cardonina (fan un raïm llarg i de color ros, primet), malvasia segarresa (gavarresa). Negre: sumoll del gra petit i gros. També en tenen dos ceps d'"alpartil", varietat de raïm negre de l'Aragó que fa un vi molt consistent.

#### Descriptors temàtics:

Meteorologia; Terreny; 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 parcers; Venda i comercialització; Transport; Arquitectura popular; Dites, creences i tradicions; Alimentació del vinyaire; Indumentària del vinyaire; Crisi vitícola segle XX; Gastronomia popular

#### Descriptors geogràfics:

Gaià; Aragó; Codo (Saragossa); Belchite (Saragossa); Navàs; Sant Esteve de la Vall de Vilaramó (Gaià); Santa Maria de Merlès; mas Esmerats (Santa Maria de Merlès); mas les Peloses (Gaià); mas Vilaró (Gaià); Cal Pons (Puig-reig); casa del Serrat (Navàs)



Descriptors biogràfics: Cal Simon de Matamala (Gaià); Mas Cal Matamala (Gaià); Cal Correu (Gaià); Cal Francisco (Gaià); Rafel Burillo (pare); mas la Vall de Vilaramó (Gaià); el Guimbaldes (vinader, Navàs), l'Estrada (vinader, Navàs); casa del Serrat (Navàs); cal Músic (el Mujal, Navàs).

Duració de l'entrevista: 98 min.

Data de l'enregistrament: 19/04/2023

Lloc de l'enregistrament: Gaià

Autor/s de l'entrevista: Mireia Vila Cortina

Responsable del registre: Mireia Vila Cortina

Data de redacció: 24/04/2023

**Número de l'entrevista:** 56

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

**Nom de la/l'informant/s:** Joan Ribera Braut

Edat: 93

Sexe: Home

Lloc de naixement: casa els Cubiés (La Pedra i la Coma)

Lloc de residència: Barri de Cal Nosa (Navàs)



**Precisions de la/l'informant:** El Joan va néixer l'any 1930 a la casa els Cubiés, al terme de la Pedra i la Coma. Quan encara era petit, la família se'n va anar a la casa de Castelltort (Guixers), on ell es dedicava a guardar ovelles i cabres. El 1949, amb 19 anys, es van establir com a masovers a la casa de la Barraqueta, a Gaià. Allà ell i el seus dos germans, Alfons i Joan, van començar el seu contacte amb la vinya. Es llogaven per veremar a les cases veïnes, on també van aprendre les diferents feines. Ben aviat van començar a menar una vinya, a Rocaters (Gaià). Un cop es va casar, amb 32 anys, es va establir a Cal Caselles, vora de la carretera, al barri de Cal Nosa de Navàs. Va compaginar les feines de pagès amb el treball al bosc, també va treballar per l'amo del Mas de Merlès, fent anar una màquina de batre que es desplaçava a fer la batuda per les cases, a més de fer de pesador del gra i de pellaire (encarregat de fer pallers). Després, durant 12 anys va treballar a la fàbrica de Cal Vidal, igual que la seva muller Lourdes, fent d'untador de les màquines, fins que l'empresa va tancar. Durant tot aquest temps va ajudar el seu germà Alfons, que era masover de la casa de la Riera i fins fa poc ha menat vinyes.

**Resum de l'entrevista:** Mentre la família va ser a la Barraqueta de Gaià (que era propietat del joier Climent de Puig-Reig), el Joan i els seus dos germans es llogaven per anar a veremar a cases veïnes, com Cal Cerdà del Pla de Vilamajor. Allà el Joan havia fet de carreter, però a d'altres llocs havia veremat i aixafat raïm amb els peus. Per fer de carreter li donaven una mica més de setmanada però era molt dur perquè havia de carregar i descarregar portadores. Ell les aixecava per baix i un altre les tibava des de dalt del carro. Una portadora plena feia de 90 a 100 kg, perquè les atapeïen bé amb el pitxot. A la vinya n'hi havia un que només feia portadores, però no es podien aixafar gaire, si no feien suc i en una baixada amb el carro es podia perdre tot. Quan

arribaven a la casa del Cerdà s'havia de baixar la portadora del carro i fer-la pujar per uns graons altíssims fins a la tina. Allà tenien una màquina d'aixafar, es feien girar els corròns amb una maneta i costava molt. El Joan deixava que ho fes un altre que era més valent. Amb el temps, quan va ser a Navàs, també va comprar una màquina d'aixafar, va comprar coves però no feia servir portadores, sinó que abocaven la verema a la pala del tractor (on hi van fer posar unes alces) i d'aquí al remolc. Per descarregar era fàcil perquè feien arribar el remolc de pla als dipòsits. Llogant-se per fer feines a la vinya, el Joan i els seus germans van començar-se a fixar en quines classes de cep eren més bones i a empeltar-les. Per empeltar, s'anaven a buscar bords de ceps perduts i se'n plantaven sarments a l'hort ben espessos i ben regats, que no passessin secada. El primer any ja eren ben arrelats i l'any sobre s'arrencaven i plantaven a la vinya. A l'hora d'empeltar s'ha de mirar que les pells del peu i el sarment es toquin. S'ha de lligar amb ràfia i posar-hi un pa de terra que quedés ben fort, no hi podia entrar aire, si es feien esquerdes malament.

Remarca que és important que les menes s'avinguin entre elles, que madurin al mateix temps. No es poden collir més tard perquè la tina s'han d'omplir de cop i no es poden posar a fermentar petites quantitats.

Antigament el vi que es bevia més era el negre, però hi va haver un moment en que la cosa va canviar i tenia més sortida el blanc. A la vinya de Rocaters (se'n deia així perquè tenia molts rocs), on hi havia força raïms de la mena negra, el que feien era separar la brisa i la rapa, per fer vi amb most que encara no havia agafat el color de les pells. La brisa negra i la rapa la premsaven i feien fermentar en un tinardó a part, sortia un vi ben negre. Quan l'havien premsada, hi havia un lloc de Navàs on la passaven a comprar i la duïen a l'alcoholera de Manresa, on tenien premses que apretaven més i acabaven de treure el suc. La vinya de Rocaters la van agafar perquè l'amo que hi havia no ho volia menar. Ells van ser els últims a menar-la. Per fermentar es tapava bé la tina, amb cendra o terra i deixant un forat per després cremar-hi llucet, bullia un parell de dies. Una vegada al Pla de Vilamajor es va acostar al forat d'una tina per veure si fermentava i la bafarada el va deixar ben amorrat, va estar mitja tarda ben tonto.

En canvi, un cop a Navàs ho barrejava tot i, com que hi havia més blanc que negre, quedava un vi rosat. A la gent li agradava i ja els el volien comprar amb prou feines era fet. Al Joan li venien a comprar en garrafes gent que coneixia de Merlès, de Sant Llorenç, de Solsona... Hi sortia més a compte que venent-lo als vinaders, que hi volien guanyar molt ells. Venent-lo directament en garrafes hi guanyava més de la meitat. L'amo de la Riera, que al principi el venia a vinaders, després ja li deia que mirés de vendre-li el seu als clients que tenia. Se l'enduïen primer de tot en botes de pell i després amb garrafes, n'hi havia qui se n'enduïa 300 litres de cop, per passar l'hivern. Quan venia un amo a comprar vi el els amos el mesuraven amb un setzè. Un bot de vi feia 7 o 8 setzens. Un amo un dia li va enviar un mosso a buscar un bot de vi, li va fiar, i no l'hi va arribar a pagar mai.

Un cop a Navàs, el Joan va menar 7 vinyes a la vegada: a Vilafresca, cap a baix al barri de Cal Nosa (vora la casa on viu ara, tot el que ara són cases abans eren vinyes) o cap a baix a la Riera. El vi del raïm collit a Vilafresca feia 13 graus perquè li tocava més al sol, a cal Nosa 12 i a baix a la Riera 10 o 11. El vi el feia en un local del barri, que era dels de la Caseta, hi havia un reng de tinardons però ells amb 1 o 2 ja feia. En total feia 20 o 25 cargues. Per menar aquestes vinyes no pagava parts als amos, sinó un tant. Durant les veremes només feien servir pesador els amos que tenien un masover una mica malparit. Un any que es va quedar sense raïm per una pedregada en va haver d'anar a buscar a Artés. En aquesta època també es llogava

per veremar a les vinyes d'altres que tenien vinya i duia el raïm amb el remolc al Sindicat d'Artés.

El Joan havia llaurat al principi amb animal, però era un treballar molt pobre.

L'animal es governava a mb les riendes. No hi havia camins ni per passar amb el carro, sinó que s'havia de passar amb la mula. Per poder llaurar amb el tractor van haver d'arrencar una passada que sí i dues que no.

A l'hivern feien valls i si hi podien posar fems millor. Van agafar la vinya de Cal Rata, el que la menava va voler arrencar també una passada com ells, però només va tallar el cep i llavors el peu va brotar i era un desastre. El Joan va arrencar els bords i va fer valls en el seu lloc, on hi va posar molts carros de fems de granja. Aquella vinya va començar a ser productiva com no ho havia estat amb qui la menava anteriorment.

Els ceps no poden ser gaire alts. Com més a prop de terra millor, perquè així no li costa tant la saba a pujar. Van agafar una altra vinya que era molt alta i la van arreglar, tallant els griols més alts i deixant els més baixos.

Si un cep és valent, se li poden deixar 6 o 7 brocades. Al Joan li agradava que els ceps fessin força vi, que amb un cep pogués omplir el cove.

L'època d'ensulfatar començava per Sant Isidre i s'ensulfatava tot l'agost. Es parava d'ensulfatar quan quedaven 15 o 20 dies per veremar, llavors es veremava el setembre.

Quan les feines es feien a mà a cada casa hi havia un masover. Ara 1 de sol mena 14 o 15 cases.

Ell i els seus germans no havien construït cap barraca, com tampoc havien plantat cap vinya. Les barraques les havien construït els mateixos vinyaires quan van plantar la vinya. Dins la barraca hi guardaven eines, l'arreu (feien servir la mateixa que per sembrar). Dalt la barraca hi posaven una canal per porta aigua al dipòsit per ensulfatar, que era com un safareig o bé bidons rodons de ciment. Esmorzaven i feien foc dins la barraca, ja tenia xemeneia. Solien fer la torrada amb llonganissa o rostien una botifarra amb una graella sobre les brases. Feien servir sarments per encendre, però amb els sarments s'havia de vigilar perquè de seguida es feien cendres, el millor era fusta d'alzina o de pi.

Abans sempre es bevia vi. Ell i el seu germà s'enduien una botella de 2L per beure entre tots dos quan treballaven al bosc. El porró espartat també anava bé, es mullava a l'estiu.

Per les pedregades, hi havia la creença de posar rams de lloret beneït pel Diumenge de Rams en un lloc ben alt de la vinya, a sobre de la barraca o en un serrat que fos ben alt. Encara avui en dia en posen al terrat perquè guardi l' Remarca que és important que les menes s'avinguin entre elles, que madurin al mateix temps. No es poden collir més tard perquè la tina s'han d'omplir de cop i no es poden posar a fermentar petites quantitats.

Menes de ceps i de raïms. Negre (també dit sumoll): era l'única varietat de negre que hi havia. Macabeu: a Navàs era el predominant, els raïms eren molt grossos i podien arribar a fer 1 kg. Malvasia: treballava molt, però li costava d'arribar i no feia el vi tan fort com els altres. Picapoll: gra petit, molt fi i es guardava penjat durant molt de temps. Carrega-rucs: feia molt de raïm, grans grossos, però encara era verd quan collies els altres, més aviat espatllava el vi i per això el van deixar perdre.

Moscatell: es deia així perquè tenia gust de moscatell, servia per guardar però si en tenies massa també podia servir per fer vi. Pansera: també feia molt suc (rajava molt) i era molt productiva (d'un cep en podies omplir un cove), gust molt fi però amb poc grau. "inglés": se'n deia així perquè va venir d'Anglaterra. Deien que només s'havia de plantar i collir, ni ensulfatar ni esgriolar ni res, però va ser un

fracàs: feia molt de raïm però petit però no madurava.

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 parcera; Venda i comercialització; Cooperatives; Patrons de Consum; Transport; Mesures

Descriptors geogràfics:

Casa de Cubiés (la Pedra i la Coma); casa de Castelltort (Guixers); casa de la Barraqueta (Gaià); Rocaters (Gaià); Cal Caselles (barri de Cal Nosa, Navàs); la Caseta (barri de Cal Nosa, Navàs); Mas de Merlès (Santa Maria de Merlès); fàbrica de Cal Vidal (Puig-reig); casa de la Riera (Navàs); Cal Cerdà del Pla de Vilamajor (Balsareny); Santa Maria de Merlès, Sant Llorenç de Morunys; Solsona; Vilafresca (Navàs); Artés; Cal Rata (Navàs)

Descriptors biogràfics:

Josep Ribera Braut (germà); Alfons Ribera Braut (germà); joier Climent de Puig-reig (amo de la Barraqueta); Sindicat Agrícola d'Artés;

Duració de l'entrevista:

79 min

Data de l'enregistrament:

29/11/2023

Lloc de l'enregistrament:

Barri de Cal Nosa (Navàs)

Autor/s de l'entrevista:

Mireia Vila Cortina

Responsable del registre:

Mireia Vila Cortina

Data de redacció:

30/11/2023

**Número de l'entrevista:** 57

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

**Nom de la/l'informant/s:** Marc Gamisans Riera

Edat: 89

Sexe: Home

Lloc de naixement: Cal Tiet (Galera, Gaià)

Lloc de residència: Navàs



**Precisions de la/l'informant:** El Marc, conegut pel veïnat com el Marcó, va néixer el 1934 a la casa de Cal Tiet de Galera, on va viure fins que el 1982 es va traslladar a Navàs. A Cal Tiet feien de pagesos: tenien unes 20 quarteres de sembradura, un hort i 15.000 ceps. Fins que va fer el servei militar va fer només de pagès, però tornant va combinar aquesta feina amb d'altres: manobre, bosquerol, xofer i es va jubilar fent de repartidor de l'empresa de confeccions Bonser de Navàs. Més recentment Cal Tiet es va incorporar la casa veïna de Cal Jan, amb qui tenien parentiu. El poble de Galera, igual que el carrer de Gaià, té els seus orígens en la vinya. Cap a 1730, els amos del mas Vilagaià van començar a entregar a cens algunes parcel·les, els seus cultivadors de primer van construir-se tines en aquests dos indrets i finalment s'hi van acabar fent la casa.

**Resum de l'entrevista:** Els amos de Vilagaià van permetre que els cultivadors esdevinguessin propietaris de les terres a canvi del pagament d'un cens i una quarta part de fruits i de les cases també a canvi d'un cens. Qui va negociar aquestes condicions fou una senyora, que ben aviat va ser reconeguda amb el títol de baronessa de Vilagaià, era molt avançada pel seu temps i va permetre que el veïnat pogués disposar d'instal·lacions comunals com l'era o la premsa. Galera a inicis del segle XX era una de les localitats capdavaneres en vinya. Totes les cases tenien tines i feien vi: Cal Jan, Cal Felip, Cal Patilles, Cal Cristinu...  
 També es van fer alguns assoliments col·lectius com la portada d'aigua amb una bomba des del Llobregat, el 1924, que es va finançar gràcies als fons d'una cooperativa formada pels mateixos veïns. Amb la Guerra Civil el promotor de tot això, l'hereu Patilles, va ser empresonat i es va deixar perdre la instal·lació d'aigua durant 14 anys, fins que el metge Estivill de Navàs va fer una denúncia. Llavors

l'Ajuntament no va tenir més remei que ocupar-se'n i es va quedar la cooperativa. El Marcó ha vist la vinya sempre replantada amb ceps de peu americà. El pare explicava que l'any 1918, el de la grip, també és quan va arribar la fil·loxera a Galera. Per aquestes costes es veuen parets de vinyes que hi havia abans de la fil·loxera, ceps de planta directa, i encara hi ha alguns ceps perduts per dins dels boscos.

Acabada la Guerra, quan comencen els records del Marcó, el pare el van posar a la presó per ser d'esquerres. A casa van quedar l'avi, la mare i ell. No sap pas com s'ho feien per menar tota aquella terra. La mare portava la casa, feia 8 hores a la fàbrica i també duia l'hort. Es feia un tip de treure aigua del pou amb la grua romana, que era una mena de palanca amb un contrapès de pedra. L'aigua s'abocava en una mena de pica i des d'allí es distribuïa per l'hort.

El Marcó quan sortia de col·legi se n'anava cap a la vinya. Els primers cursos els va fer a l'Ametlla de Merola i el 1940 hi va haver el primer mestre a Galera, Felipe Peña, tot i que l'escola havia estat construïda en temps de la república. Els últims cursos els va fer a Navàs. Als 13 anys, quan el van treure d'estudi, ja li tenien la motxilla d'ensulfatar preparada: se li va encetar l'esquena, els peus, tot...

Les vinyes que menaven estaven una mica separades entre elles. Tenien una part de tros de finca a Coma la Parera, majoritàriament ocupada per sembradura, perquè era plana, però a les puntes dels camps hi havia vinya. També tenien un tros de vinya al Pont de Galera. Aquestes dues darreres eren del Baró. Finalment, tenia més vinya a Obradors, que era un altre mas.

A Cal Tiet havien tingut una mula, però se la van endur els de la retirada (els que abans eren els dolents però que ara són els bons). Van quedar sense mula fins que va tornar el pare de la presó, llavors van comprar un matxet i finalment un cavall que li deien el Moro perquè era de color negre.

Fem un repàs de les feines de la vinya. A l'hivern toca replantar si hi ha falles, ceps que s'hagin mort. També és temps de podar i de vallejjar. També fer brossa: arreplegar branques de pi, romanins, argelagues, etc. per posar dins dels valls. Les peles i triadures de casa solien anar pels camps. Tenien pocs fems, ja que a casa només tenien gallines, conills, quatre porcs i una cabra quan ell era petit per tenir llet.

A la primavera, abans que el cep es mogués, es llaurava i es repassava amb els arpiots. Després a l'estiu també es passaven els tallants per tallar l'herba, una eina amb dues fulles i una rella llarga. El matxo quan no volia tibar no tibava, llavors calia trompejar-lo. En canvi el cavall, el Moro, era més dòcil. Els animals per anar bé haurien de treballar cada dia. Si estaven massa dies a l'estable, llavors els costava. I normalment es feien servir només cada 15 dies. Es governaven amb les "riendes". Per anar a l'esquerra "oixque", per anar a la dreta "oillà", per parar "bo" i per arrencar "arri". Aquí es llaurava un any tirant la terra de cara al cep i el següent al revés. En canvi, a Girona diu que es llaurava a l'hivern tirant la terra de cara al cep i a la primavera es descalçava.

L'hivern també és l'època de desarrelar els ceps. La base americana treu arrels i s'han de tallar les de més amunt perquè sinó tiben més que les fondes, que són les que interessa que treballin. Per fer-ho, s'ha de descalçar el cep un pam fondo i tallar les arrels amb unes estisores de podar o bé amb la cresta d'un magall. També havia vist una eina que li deien desarreladora, amb una cresta per una banda i una fulla amb tall lateral per l'altra, però ell no l'havia fet servir mai.

Abans que es comencés a moure el cep també s'empeltava amb la tècnica de l'eixert. Hi ha dues tècniques més, però que ell no havia fet mai: la de l'empelt al borró (que es fa a l'octubre) i la de l'empelt a l'escudet (que no recorda quan es fa,

però l'ha vist fer: arrenquen un tros de cep en forma de rombe i hi posen un borro, que es toquin les pells). Per empeltar a l'eixert s'obria amb l'empeltadora un tros de sarment del cep pel mig, uns 7 o 8 cm i s'hi feia entrar un altre tros de sarment tallat en forma de cunya d'un cantó (l'eixert), era important que el cep i l'eixert es toquessin pell amb pell per poder lligar. En acabat es lligava amb ràfia i es tapava ben tapat amb terra, que només sortís el borro del capdamunt de l'eixert. L'empelt es deixava tranquil fins a la tardor, llavors era el moment de desarrelar.

Quan el cep es comença a moure es veu perquè el borro esclata, és quan brota. Llavors toca esbrollar (al Penedès en diuen esporgar), que consisteix a fer caure els brots de la soca (sinó el cep quedaria com una botja) i tots els brots que no són raïm. Els brots neixen dels nusos de sarment que s'han deixat en podar. En podar es deixen 4, 5 o 6 caps (sarments) i de cada sarment d'en deixen tres trossos: el braguer (el tros més baix), la brocada (el del mig) i el sobrecoll (el de la punta). Després d'esbrollar s'esgriolava, que consistia a treure els grills de tot el sarment. També s'aprofitava per treure els brolls. Normalment calia passar a esgriolar dues vegades. Si tenies gaires ceps, quan acabaves per una punta ja t'hi podies tornar a agafar per l'altra.

En aquesta època també es tirava sofre, només una vegada. Per l'oïdiu o aranya roja.

L'avi de casa deia que la primera ensulfatada es feia per Sant Isidre i que s'hi s'encertava es tenia mitja collita assegurada. Abans amb un parell de cops n'hi havia prou, però últimament ho havia hagut de fer fins a 6 i 7 vegades.

La verema durava uns 15 dies, des de finals de setembre fins vora el Pilar. A casa llogaven 3 o 4 nois que cada any eren els mateixos, venien de Sant Esteve, de les Esplugues i del Vilaró, al mateix terme de Gaià. Molt vespres feien ball a la sala que hi havia davant del cafè. El Pere de Cal Miquel amb l'acordi.

Per la verema i pel segar s'havia de reforçar i es menjava més bé. A casa no fallaven mai l'escudella i el pollastre i el conill estofats. El menjar els el duia la mare a la vinya, els veremadors es passaven el dia a la vinya i només anava a casa el carreter. El Marcó havia començat a fer de carreter que encara no arribava a cordar el collar al cavall. Els veïns s'ajudaven poc entre ells perquè la verema es feia tota a l'hora. En canvi, pel batre s'ajudaven més. Hi havia l'era comunal cedida pel baró i el president de l'era, que era un veí, adjudicava el dia de batre a cadascú.

Per portar els raïms a Vilagaià hi havia més de mitja hora en carro. La verema se'ls havia de portar, en canvi el blat el venien a buscar. Hi havia un guardabosc que li deien el Curt que vigilava que omplissin bé les portadores (oficialment havien de fer 80 kg però en podien fer fins a 120), tot i que no recorda que les pesés. També vigilava que no tallessis cap pi. A la verema hi havia altres especialitats com el qui fonyava, que sempre era al mateix. A Cal Tiet se n'ocupava un cosí, el de Cal Miquel. Qui feia les portadores també sempre era la mateixa persona.

Antigament l'únic camí que hi havia era la via romana que anava cap a la Granota (on hi havia un hostal), procedent de Cardona, el camí de la Sal, i llavors allà es bifurcava per anar cap a Berga o cap a Prats. Fins a Galera cent anys enrere no era camí, sinó un carrerany difícilment transitable en carro, calia anar a bast. La gent tenia rucs i hi posava les sàrries o els àrguens segons convingués. El primer que va tenir carro a Galera era el de Cal Lluís, un avantpassat dels actuals Carbonell, que feia de vinater, duia el vi a vendre a Berga i cap amunt.

A Gaià hi havia algunes cases que tenien premsa: la de Cal Miquel era la premsa comunal, després hi havia la de cal Geperut (que era d'aspi) i la de Cal Rierola. A Cal Tiet no tenien premsa, però havien premsat a tots aquests llocs, principalment a la comunal. Duïen cinc portadores de brisa cap a la premsa amb els semalers. Del pa



de brisa restant en treien la grana pels conills i la pellofa li sembla que era pels porcs. Més tard n'hi havia com el Pey del Mujal que la compraven i la repremsaven. Tant el suc com la brisa restant es duia a l'alcoholera de Manresa.

A Cal Tiet feien vi blanc i vi negre. De blanc n'hi havia de dos tipus, el de raïms blancs que havien fermentat amb la pellofa i rapa i el de raïms de tota mena que havien fermentat sense pellofa. D'aquest en deien vi ximat o vi verge. Si se li treia la pellofa costava molt de fermentar i que acabés de fer-ho. Perquè fermentés més bé se li posava a sobre una capa de brisa sense rapa.

També feien vi blanc (vi bullit). Porta molta feina perquè s'ha de fer bullir 3 o 4 hores. El més pràctic és fer mistela, només t'has de gastar els diners per comprar alcohol.

Els anys de després de la Guerra van ser els més bons. A casa havien omplert tot el que tenien: 2 tines de 60 cargues, 2 tinardons de 15 i algunes botetes de 4 o 5. Van haver de premsar tot el raïm perquè amb brisa no cabia dins la tina. El 1943 ho va matar tot el fred, una glaçada del 13 de maig. La primera vegada que això va passar la gent no tocava el cep, esperava fins que tornés a brotar, però després el raïm no madurava. Després hi va haver altres anys de freds tardans i van aprendre que s'havia de fer caure tot i que el cep brotés per on pogués.

A Cal Tiet hi anaven a comprar vi alguns clients particulars, però majorment es venia a majoristes de Navàs: Cal Franciscu, Ca l'Estrada, el Guimbaldes i Cal Salvadoret. El de Cal Francisco tenia una marca pròpia que encara existeix, anava en camió. Els altres en carro i bots de pell. El vi el duien a graduar al Rabeia de Navàs, a les farmàcies també ho feien però no era tan precís. El vi el mesuraven amb un setze, 8 setzens fan mitja carga i 1 setzè són 8 porrons. El vi acostumava a fer 10 o 10,5 graus. Els el pagaven per grau però no miraven gaire el color ni el gust. Si s'enterbolia també se l'enduïen.

Un cop passada la postguerra la feina de pagès va entrar en declivi. Just passada la guerra els pagesos menjaven i els que treballaven a la fàbrica es fotien de gana perquè no hi havia de res. En canvi, després va ser al revés. El Marcó va plantar sembrat on va poder i la resta ho va deixar perdre. Més tard va plantar una vinya per distracció, aquesta vinya, coneguda com la vinya del Marcó, encara existeix actualment però l'ha lliurat a uns altres vinyaires "moderns".

A Cal Tiet havien tingut algunes barraques de pedra i coberta de fusta. Quan eren el tros, feien vida a la barraca. Quan hi van deixar, es van endur les bigues i van caure. Per prevenir pedregades, al Serrat de la Riera hi havia un vinyaire que tenia una barraca amb un canó, un tub que tirava petards, en deien "el Canó de la Riera". Ell no l'havia vist a funcionar. També hi havia gent que per Sant Marc anava a buscar pa beneït a Balsareny i el posaven en un armari de casa com a protecció.

El Marcó és viu gràcies al pa amb vi i sucre. En aquella època tothom bevia vi, per anar a treballar els homes s'enduïen la botella i les dones l'ampolla.

Frase feta: El vi és molt brut però vol molta neteja (ens ho ha explicat fora de gravació, per argumentar que no creu que a les tines excavades a la roca s'hi fes vi, sinó que al seu parer servien per guardar aigua)

Menes de ceps. Negre: només sumoll (la garnatxa negra aquí s'adapta molt bé, però ell no n'havia vist mai). Blanc: principalment macabeu, que estava molt ben adaptat. Pansera per menjar (algú en feia vi però tenia poc grau). Pansera mallorquina (que és el mateix que el carrega-rucs, que se'n deia així perquè feia el gra gros però no acabava de madurar mai). El picapoll també el van voler posar de moda però no acabava de madurar mai. En canvi, era bo per penjar i per menjar. També hi havia els torbats, el moscatell i la malvasia, de tres tipus: llarga (blanca), rossa i de l'Estruch.

Descriptors temàtics:	Morfologia del cep; Feines de la vinya; Treballs amb animals; Utiltatge vitivinícola; Malalties, plagues i tractaments; Varietats de ceps i raïms; Verema; Vinificació; Vins i derivats; Relacions entre amos i parcers; Contractes de conreu; Venda i comercialització; Transport; Arquitectura popular; Dites, creences i tradicions; Cooperatives; Conflictes rabassaire; Patrons de consum; Mesures; Gastronomia popular
Descriptors geogràfics:	Galera (Gaià); Navàs; riu Llobregat; l'Ametlla de Merola (Navàs); Coma la Parera (Galera, Gaià); Pont de Galera (Galera, Gaià); mas Obradors (Galera, Gaià); Girona; Penedès; camí de la Sal; casa o hostel de la Granota (Navàs); camí de Berga; camí de Prats; Manresa; la vinya del Marcó (Galera, Gaià); el Serrat de la Riera; Balsareny;
Descriptors biogràfics:	Cal Tiet (Galera, Gaià); confeccions Bonser (Navàs); Cal Jan (Galera, Gaià); mas Vilagaià (Gaià); baronessa de Vilagaià; Cal Felip (Galera, Gaià); Cal Rierola (Galera, Gaià); Cal Patilles (Galera, Gaià); Cal Cristinu (Galera, Gaià); l'hereu Patilles (promotor cooperativa d'aigua de Galera); metge Estivill (Navàs); Felipe Peña (primer mestre de Galera); el Curt (guardabosc de Vilagaià); Cal Miquel (casa de Galera on hi havia la premsa comunal); Cal Lluís (Galera, Gaià); família Carbonell (Galera, Gaià); Cal Geperut (Galera, Gaià); Pey del Mujal (tractant de brisa de Navàs); alcoholera de Manresa; Cal Franciscu (vinader, Navàs); Ca l'Estrada (vinader, Navàs); el Guimbaldes (vinader, Navàs); Cal Salvadoret (vinader, Navàs); Rabeia (graduador de vi de Navàs);
Duració de l'entrevista:	117 min
Data de l'enregistrament:	30/11/2023
Lloc de l'enregistrament:	Galera (Gaià)
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	01/12/2023