

Número de l'entrevista: MANRESA1

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: Boter

Observacions: A banda de l'entrevista, s'han enregistrat també 7 vídeos curts en què es descriuen operacions de l'ofici de boter

Nom de la/l'informant/s: Ramon Quinqué Solé

Any naixement: 1951

Lloc de naixement: Cal Quinqué, Manresa

Lloc de residència: Manresa



Precisions de la/l'informant: Ramon Quinqué Solé és el descendent d'una família de boters, dedicats a fer bots de pell. L'iniciador del negoci fou el seu avi Ramon Quinqué Altés, que va morir força jove i el va succeir el seu pare Àngel Quinqué Solé (1919). El Ramon ajudava el pare quan era estudiant i coneix bé la feina, però ja no es va dedicar a fer de boter, sinó al comerç de jaquetes i complements de pell. Tant la botiga de pells com el taller de boter del pare (conegut com a "Cal Boter") estaven situades costat per costat, a l'illa on actualment hi ha el n.8 del carrer Àngel Guimerà. El 1995-1996 es va enderrocar tota l'illa per construir-hi de nou. El 2007 el local va ser traspassat a una franquícia de roba.

Materials aportats: Capçalera de factura; 3 fotografies del seu pare i el seu avi treballant; dibuixos (alçat i secció) de xirimites

Descriptors temàtics: Art de beure vi; Eines i màquines; Estris i atuells; Oficis relacionats amb el vi; Patrons de consum; Transport; Venda i comercialització

Descriptors geogràfics: Cal Quinqué o Cal Boter; Cardona; Solsona; Balsareny; Navàs; Igualada; Olesa; Vic (adoberies)

Descriptors biogràfics: Ramon Quinqué Altés; Àngel Quinqué Solé; boter Parcerises (Manresa, ctra. de Vic); Roqueta i Rial (vinaders Manresa); Pells Quinqué; Taller Starg (Manresa)

Data de l'enregistrament: 14/12/2019

Lloc de l'enregistrament: Manresa



Memòria històrica de la vinya i el vi

Autor/s de l'entrevista: Mireia Vila Cortina

Responsable del registre: Mireia Vila Cortina

Data de redacció: 16/12/2019

Número de l'entrevista: MANRESA2

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: Pagès

Observacions:

Nom de la/l'informant/s: Josep Torras Casas

Any naixement: 1940

Lloc de naixement: Cal Magdalena (El Suanya, Manresa)

Lloc de residència: Cal Magdalena (El Suanya, Manresa)



Precisions de la/l'informant: La família de Cal Magdalena van instal·lar-se a la casa actual del Suanya procedents del mas del mateix nom, a Fonollosa. Això era cap a 1860, i ja llavors es deien Torras. Aleshores només tenien unes petites parcel·les al voltant de la casa, però les van anar ampliant amb la compra en propietat d'altres terres properes. L'avi, Josep Torras Garriga, era soci fundador del Celler Cooperatiu de Salelles (1926). Des de llavors que no fan vi a la casa, tot i que deixaven les tines a pagesos que tenien vinyes a la zona. El Josep va perdre el pare quan tot just era un nadó. Li van disparar un tret uns lladres de raïms que fugien del sometent. Quan tenia 15 anys, l'avi es va ferir i li va tocar posar-se al capdavant de les tasques agrícoles. A finals de la dècada de 1950 va comprar un tractor amb rodes de goma i un motocultor; aviat el cereal i la cria de pollastres van guanyar terreny a la viticultura. Tanmateix, encara conserva dues passades de ceps de la vinya on va morir el pare i recentment n'ha plantat d'altres.

Materials aportats:

Descriptors temàtics: Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Eines i màquines; Estris i atuells; Feines de la vinya; Menjar i jornada del vinyaire; Meteorologia; Morfologia del cep; Sistemes de conreu; Terreny; Varietats de ceps i raïms ; Verema

Descriptors geogràfics: Cal Magdalena, mas Les Ferreres, mas Suanya, Cal Tano Vell (El Suanya, Manresa); mas Rauric (Sant Salvador de Guardiola); cal Lluís (Raval del Paísà, Manresa); Cal Cinto (Fals, Fonollosa); Rajadell; Mas Cal Magdalena (Fonollosa); Horta de Puigberenguer; la Font dels Capellans; Argentina



Memòria històrica de la vinya i el vi

Descriptors biogràfics:	Josep Torras Garriga (besavi); Jaume Torras Sallent (pare); Suanya, Ferrera i Torras (Companyia possessora d'un tractor); Sra. Vallès del c/ Sobrerroca (propietària); Colla del Petricó (grup de pagesos que s'ajudaven); Celler Cooperatiu de Salelles
Data de l'enregistrament:	12/12/2019
Lloc de l'enregistrament:	Cal Magdalena (El Suanya, Manresa)
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	13/12/2019

Número de l'entrevista: MANRESA3

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: gerent Celler Cooperatiu d

Observacions: entrevista en 3 arxius: MANRESA3_Josep Oliveras1; MANRESA3_Josep Oliveras2; MANRESA2_Josep Oliveras3

Nom de la/l'informant/s: Josep Oliveras Pla

Any naixement: 1954

Lloc de naixement: La Torre Oms (Sant Salvador de Guardiola)

Lloc de residència: Salelles



Precisions de la/l'informant: L'avi del Josep Oliveras, que també es deia com ell, venia de Cal Plantat, a Sant Salvador de Guardiola. El pare es va establir com a masover a la Torre Oms de Salelles. Quan ell tenia 4 anys, el pare va deixar la masoveria i va començar a treballar al Celler Cooperatiu de Salelles, que li ofería feina i pis. El Josep va començar a treballar amb el pare els estius i cap a 1970 – 1971 ja es va incorporar a la plantilla, en l'època d'esplendor del Celler. De primer feia una mica de tot i, a la dècada de 1990, va assolir el càrrec de gerent, càrrec que ha ocupat fins el present any 2019. Sota el seu mandat el Celler va modernitzar les instal·lacions, es va assolir la categoria de "vins de la terra" i, a partir de 1995, va entrar a formar part de la DO Pla de Bages. En els darrers anys la producció de vi ha quedat en segon terme i la Cooperativa s'ha especialitzat en la producció de pinsos ecològics.

Materials aportats: Liquidacions de la collita anys 30, estatuts 1926 i dècada de 1940, catàleg d'utilitatge vitivinícola 1928 (MANRESA-D-CELLER COOPERATIU DE SALELLES 1-6)

Descriptors temàtics: Arquitectura popular; Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Denominacions d'origen; Eines i màquines; Febre d'or del vi (1870-1890); Fil·loxera; Jornals; Malalties, plagues i tractaments; Meteorologia; Patrons de consum; Relacions entre amos i parcners; Sistemes de conreu; Transport; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics: La Torre Oms, Cal Plantat, Cal Servitge (masos de Sant Salvador de Guardiola); Mas l'Oller (Manresa); Castellfollit del Boix; eix del Llobregat; Cerdanya; Gironella; Bagà; Guardiola de Berguedà; Saldes; Cardona; Solsona; Calaf



Memòria històrica de la vinya i el vi

Descriptors biogràfics:	Celler Cooperatiu Salelles; Josep Oliveras (avi); Fèlix Fargas Morera (ex-president cooperativa); Milà (ex-enòleg Diputació de Barcelona); Guzmán (exenòleg Roqueta); Ministerio de Agricultura; Isanta (vinader de Calaf); M.Concepció Belgar (propietària)
Data de l'enregistrament:	12/12/2019
Lloc de l'enregistrament:	Celler Cooperatiu de Salelles
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	12/12/2019

Número de l'entrevista: MANRESA4

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: Pagès

Observacions:

Nom de la/l'informant/s: Fèlix Fargas Morera

Any naixement: 1932

Lloc de naixement: Cal Quico (Salelles, Sant Salvador de Guardiola)

Lloc de residència: Cal Quico (Salelles, Sant Salvador de Guardiola)



Precisions de la/l'informant: La casa de Cal Quico va ser construïda a finals del segle XIX per Francesc Fargas Playà, originari de Ca l'Unastet de Salelles. Hi va anar viure poc després de casar-se amb Dolors Tatjé Company, filla de Ca la Joaquina (el Raval de les Ferreres, Manresa). Feien de pagesos, sobretot cultivaven hortalisses (en un regadiu prop de casa) i vinya, amb alguns propis i d'altres terres com a parcers dels masos de L'Oller i Argullol. L'àvia, tota la vida, de dilluns a dissabte, anava al mercat de Manresa a vendre fruita i verdura. La família sempre ha estat molt vinculada a la vida social i política de la parròquia de Salelles i al Celler Cooperatiu: l'avi en va ser un dels fundadors i primer president (1926); el pare Valentí Fargas Tatjé en va ser president als anys cinquanta i seixanta i el mateix Fèlix presidí l'entitat entre 1971 i 1983. Combinà la feina de pagès amb la de transportista de bestiar. A partir de la dècada de 1980 van tornar a fer vi al celler de casa, una empresa que ha acabat donant lloc a un celler consolidat dins la DO Pla de Bages, el celler Fargas-Fargas.

Materials aportats: Llibre "Varietats de vinífera en la rodalia de Manresa", per Joan Fargas i Maurici Catllà (1901); Llibre d'autoria pròpia "Recull de dites, frases fetes i refranys que es deien i es diuen a Salelles"

Descriptors temàtics: Arquitectura popular; Art de beure vi; Contractes de conreu; Cooperatives; Dites, creences i tradicions; Eines i màquines; Estris i atuells; Feines de la vinya; Fil·loxera; Mesurador / intermediaris; Relacions entre amos i parcers; Sistemes de conreu; Terreny; Transport; Treballs amb animals; Varietats de ceps i raïms ; Venda i comercialització; Verema; Vinificació

Descriptors geogràfics: Cal Quico, Ca l'Unastet, Ca la Susagna, les Fonts Joanes, Camí dels Quarts Vells, Vinya del Panissola, Vinya del Guinyaestels; Mas de l'Argullol; Tines de l'Argullol;



Memòria històrica de la vinya i el vi

Tines del Calvet (Salelles, Sant Salvador de Guardiola); Ca la Joaquina (Raval de les Ferreres, Manresa); Mas de l'Oller, Mas el Suanya (Manresa); Camí Ral de Barcelona i Igualada; Bergús (Cardona); Serra de Biure (Sagàs); la Torre d'Oristà; Manresa

Descriptors biogràfics:

Francesc Fargas Playà i Dolors Tatjé Company (avis); Valentí Fargas Tatjé (pare); Celler Cooperatiu Salelles; Joan Fargas de Ca l'Oleguer (cosí venedor peus americans Manresa); Puig, Cura (vinaders Manresa); Alabedra (vinader Terrassa); Cargol (corredor)

Data de l'enregistrament:

20/12/2019

Lloc de l'enregistrament:

Cal Quico (Salelles, Sant Salvador de Guardiola)

Autor/s de l'entrevista:

Mireia Vila Cortina

Responsable del registre:

Mireia Vila Cortina

Data de redacció:

20/12/2019

Número de l'entrevista: MANRESA5

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 VÍDEO

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: Taverner

Observacions: Entrevista en 3 arxius

Nom de la/l'informant/s: Joan Tomasa Garroset

Any naixement: 1956

Lloc de naixement: Cal Tomasa, Carrer dels Esquilets (Manresa)

Lloc de residència: Cal Tomasa, Carrer dels Esquilets (Manresa)



Precisions de la/l'informant: El Joan és el propietari de l'establiment "Vins Tomasa", al carrer dels Esquilets o Sant Joan Baptista de la Salle, que va fundar l'oncle del seu pare Martí Tomasa Guixer a la dècada de 1920. Quan va començar venia altres coses a més de vi: llenya, carbó, oli, patates... Era una botiga-taverna, on es servia i venia el vi que compraven a la pagesia del Bages. El pare del Joan, Eduard Tomasa Iglesias, ja es va especialitzar en comprar i vendre vi com a majorista: el distribuïa per altres botigues més petites, tot i que també en venia en el seu establiment, juntament amb un ampli repertori de licors. A partir de la dècada de 1960, quan moltes de les petites botigues van tancar, van passar distribuir garrafes per les cases. Al Bages s'estava reduint dràsticament la superfície de vinya, i cada vegada feia falta comprar més vi a fora (Priorat, Terra Alta). El Joan va saber adaptar-se al canvi en els patrons de consum formant-se com a sommelier i reorientant el negoci cap als vins de qualitat.

Materials aportats:

Descriptors temàtics: Crisi vitícola segle XX; Destil·leries / licoreries; Fassines / alcoholeres; Patrons de consum; Vinificació; Vins i derivats

Descriptors geogràfics: Cal Tomasa, Carrer dels Esquilets (Manresa); Tines dels Manxons (Callús); Rajadell; Fals; Navàs

Descriptors biogràfics: Martí Tomasa Guixer (oncle-avi, fundador); Eduard Tomasa Iglesias (pare, vinader); Puig, Roqueta (vinaders ctra. de Vic); Santaeulària (vinader c. Nou); Cal Selga-Torres, Costa i Montserrat, Morell (licoristes); Manresana i Cal Cura (alcoholeres)



Memòria històrica de la vinya i el vi

Data de l'enregistrament: 18/12/2019

Lloc de l'enregistrament: Cal Tomasa, Carrer dels Esquilets (Manresa)

Autor/s de l'entrevista: Mireia Vila Cortina

Responsable del registre: Mireia Vila Cortina

Data de redacció: 18/12/2019

Número de l'entrevista: 47

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

Nom de la/l'informant/s: Joan Carreras Codina

Edat: 76
 Sexe: Home
 Lloc de naixement: Manresa
 Lloc de residència: Manresa



Precisions de la/l'informant: El Joan va néixer el 1947 a Manresa. Cap a 1950, el seu pare Francesc i el seu oncle Josep Carreras Carrió van comprar l'empresa licors Bové, propietat de Valentí Bové, dedicada a la venda de vi i licors a granel i a la menuda. L'establiment estava situat a la Plaça Valldaura, als baixos de l'edifici on actualment hi ha l'església dels frares caputxins. Vers el 1960, quan l'edifici es va tirar a terra per la construcció de l'església, el negoci es va traslladar a la carretera de Vic número 13, on actualment hi ha la Plaça Porxada i el pàrquing, i es va convertir en les "Destil·leries Carreras Carrió". Van deixar la venda a la menuda i per dedicar-se a la fabricació de tota mena de licors que es distribuïen per tot Catalunya. El negoci va estar en funcionament fins pels volts de 1970. Igual que les quatre o cinc destil·leries que hi havia en aquella època a Manresa, va entrar en crisi per diversos factors (competència i predomini de les grans marques al mercat, increment de les reglamentacions, canvi d'hàbits de consum...). El Joan, que de nen i de jove havia ajudat en el negoci familiar, era aficionat a l'atletisme i va cursar estudis d'educació física. De primer va treballar com a comercial d'una marca de venes de guix i després de professor d'educació física a l'Institut Lluís de Peguera i a l'Escola la Flama. El 1973 va fundar el gimnàs Gimbe, el primer de Manresa, que avui continua gestionat pels seus fills.

Resum de l'entrevista: El negoci que els Carreras Carrió van comprar a la Plaça Valldaura donava paret per paret amb el convent dels frares caputxins. Un empleat i que era molt de la broma convidava sovint els frares a fer la copeta, els tenia a tots batejats! Cap al 1960 es van instal·lar als baixos i soterrani de la carretera de Vic 13, un edifici actualment desaparegut. Hi havia un carreró que entrava cap a l'interior de l'illa d'edificis i que permetia accedir a l'interior de la fàbrica. La família del Joan vivia

ben a la vora, a la Muralla del Carme, davant de la Cerveseria. Des de la finestra de casa el Joan recorda veure molta activitat: un magatzem de ferro (ferreteria Armengol), una casa de pagès on feien oli (amb entrada des del carrer Guimerà), etc. Els records que té el Joan de les Destil·leries Carrió són sobretot de passar-hi els estius i Nadals, ajudant al pare i l'oncle amb tota mena de tasques: repartiment (de primer per la ciutat i després amb una furgoneta, una DKW, per tot arreu on fes falta; neteja de filtres per decolorar l'anís; preparació de l'"escarxat"...)

Tot i que el negoci es deia "Destil·leries Carrió", bàsicament el que feien eren combinacions. Llavors a Manresa hi havia moltes altres fàbriques de licors que feien el mateix, la majoria també sota el nom de destil·leries: Selga Torres, Palomas, Casajuana, Solano... I, a Sant Fruitós, la destil·leria Morell. Més tard, quan van plegar totes aquestes, va obrir-se la Fàbrica de Licors Manresana (Falima). Totes aquestes empreses distribuïen arreu de Catalunya, en un moment en què es consumia molt més alcohol que no pas ara, de manera força més habitual i irresponsable. D'altra banda, el licor tenia connotacions de glamour, era habitual acompanyar les celebracions amb licor i sempre se solien trobar motius per fer-ho. L'alcohol que feien servir els Carrió procedia en bona part de les alcoholeres de Manresa. A la ciutat, la producció de vi havia baixat molt, però encara quedava "cert pòsit vitivinícola". Hi havia dues fàbriques dedicades a la destil·lació de brisa. La principal era l'Alcoholera Manresana, al costat de l'actual parada d'autobusos. El recinte de la fàbrica era conegut com "el camp de la brisa", pels munts de subproducte que s'acumulava en el seu pati. També hi havia l'alcoholera Cal Pintó, amb oficines al carrer Guimerà i fàbrica al final del carrer del Bruc (vers on actualment hi ha les funeràries). En aquestes destil·leries feien dos tipus d'alcohol: vínic i etílic. Tots dos podien arribar a la màxima graduació, de 90 i tants graus. Els es servien en bocois de 150 o 200 L.

L'alcohol vínic tenia cert gust de vi. El de màxima graduació s'utilitzava per elaborar conyac i brandis a l'estil francès. Un tipus especial d'alcohol vínic de molta qualitat eren el d'holandes, de menys grau, que al Bages no es produïa i s'havia de comprar a Vilafranca del Penedès.

L'alcohol etílic servia per fer tota mena de licors. En principi, per fer licors se'n podia utilitzar de qualsevol grau, s'assolia el grau final desitjat afegint més o menys aigua. A banda també hi havia les melasses, que es feien servir per elaborar rom i brandi. Pel que fa als productes que s'elaboraven a Destil·leries Carrió, es podien classificar d'entrada entre alcohols secs i dolços. Dins els alcohols secs, hi havia el rom i el brandi (amb diferents estils o boquets, que intentaven imitar marques o gustos coneguts: tipus Veterano...). Dins els alcohols dolços hi havia els anisats, que podien ser més dolços o més secs, i els licors, que incloïen gran nombre de varietats: tipus crema (com el licor 43, aleshores molt de moda), el cafè, l'estomacal, la ratafia, la menta, el pippermint...

La fabricació consistia a barrejar l'alcohol amb aigua, sucre i essències que ja els venien servides per fabricants de Barcelona que destil·laven herbes, per exemple amb un vaset d'essència de menta es podien fabricar 1000 litres de licor de menta. Estem a l'època en què "la indústria agroalimentària va substituir la naturalitat". Un dels proveïdors que recorda és Lucta, però a Barcelona n'hi havia un parell més.

Les fórmules que feien servir les destil·leries solien procedir d'una mena de "llibre dels invents", molt utilitzat en petites indústries molt diverses, on s'indicaven les fórmules per fabricar tota mena de productes: sabó, vidre, licors... Fins i tot s'explicava com fabricar la laca que es posava sobre el tap de les ampolles i marcava amb el segell de l'empresa. Es feia amb colofònia, que venien a les drogueries. En

aquella època, moltes substàncies es fabricaven a casa a partir de barreges i hi havia petits industrials especialitzats en subministrar determinades matèries primeres. Malgrat que els formularis eren comuns, hi havia cert marge per anar millorant amb l'assaig i error. Cada destil·leria intentava distingir-se pel que fa als productes que fabricava. Per exemple, a Destil·leries Carrió destil·laven el comí amb un alambí per afegir-lo a l'anís. L'anís s'havia de decolorar amb un filtre on es col·locava una pasta també fabricada de manera casolana a base de negre animal (cendres d'animals) i pasta d'amiant. Avui totalment prohibit! Ells feien servir per filtrar unes antigues tines d'oli que hi havia al local de la fàbrica. Feien 8 metres de profunditat, el fet que l'anís caigués de més amunt facilitava la decoloració.

Una part de conyac es guardava en una "bota del racó", d'uns 2000 o 3000 litres, de roure americà. D'aquesta manera s'accentuava el gust de fusta. És així com de manera teòrica es fabricaria el conyac, però no creu que ningú actualment ho faci així (llavors tampoc) perquè el recipient absorbeix prop de la meitat del líquid. Ho feien com una cosa de més a més i si algú en volia comprar havia de ser en petites quantitats i el preu era innegociable. Es formava una "mare" a les parets del recipient, que era una mena de crosta de cristalls molt dura semblant a la pissarra (de fet, també se'n deixa així), De tant en tant calia netejar les parets del recipient, ja que un excés de pissarres anava en detriment del producte i de la capacitat del recipient (amb 1 cm de gruix n'hi havia prou).

Però el seu producte estrella era un licor dolç: l'"escarxat", que es podia fer amb anís, rom o conyac. Havia trobat el mètode per aconseguir que el sucre quedés tot arrapat a la branca de comí, formant terrossos grossos, i no es decantés. El procés es feia a l'estiu, ja que un dels secrets estava en deixar cristal·litzar el xarop (aigua + sucre) sobre la branca a una temperatura constant de 30 graus, dins una càmera. S'hi estava aproximadament 1 mes, cristal·litzant a poc a poc. Un cop fet això, s'escorria el xarop restant i s'omplia amb conyac, anís o rom, que havia de tenir la densitat adequada per evitar que el sucre els dissolgués.

En la fabricació de l'escarxat hi participava tota la família. Hi havia dos moments de més feina: el d'omplir les ampolles amb xarop i, sobretot, el procediment per arribar al producte final un cop el sucre havia cristal·litzat: llavors calia buidar-les, omplir-les de licor, etiquetar-les, posar un segell de laca sobre el tap i embolicar-les amb cel·lofan. La producció total d'escarxats era d'unes 1000 ampolles, que es consideraven un producte de luxe.

Més enllà d'aquests moments de pics de feina, la plantilla normal de la fàbrica era de 7 persones: el pare Francesc encarregat de la gestió, l'oncle Josep de les vendes, dos elaboradors a la fàbrica que també eren els encarregats de servir les expedicions i un oficinista.

La distribució es feia a través d'agències de transport. Se'n venia molt a la zona del Pirineu, Vall d'Aran i Cerdanya-Ripollès, on arribaven els clients francesos. Llavors, com ara, a França l'alcohol era més car. Entre els clients francesos era molt apreciat l'anís. També es venia molt a les conques altes dels rius, on en aquells moments s'estaven fabricant pantans, per exemple a un poble que es diu Xerallo, entre Tremp i el Pont de Suert. Els treballadors que s'havien instal·lat temporalment en llocs com aquest eren grans consumidors de licors.

Tot i que alguns productes s'embotellaven, la major part de les vendes es feien a l'engròs, a bars, botigues i supermercats. La distribució era en garrafes de 4, 5, 8, 10, 16 i 20L. Els clients més grans compraven barrils de 90 – 100 L, se'n deien barrils d'una càrrega. Quan els barrils o bocois s'espallaven calia recórrer a l'únic boter que hi havia a Manresa, un empleat directe de Bodegues Roqueta. L'amo de Roqueta, per gentilesa, tenia el detall d'enviar-los aquest treballador seu.

Hi havia molt de control per evitar la venda en negre d'alcohol. S'havia de dur un registre i havien de quadrar els litres comprats amb els que sortien en forma de producte. És clar que les alcoholeres, per als clients grans també podien facturar extraoficialment certes quantitats, però això era un tracte de favor que depenia de la voluntat del proveïdor i no es podia negociar. Quan es distribuïa, les garrafes havien d'anar acompanyades d'una guia, que era un paper oficial amb finalitats fiscals on havia de constar la quantitat de producte, hi havia una meitat per a l'estat i l'altra per l'empresa.

Destil·leries Carrió va tancar entre 1969 i 1972. A partir de finals dels anys 60 va entrar en crisi perquè no podia fer front a la creixent legislació, competència de marques grans amb màrqueting propi i amb productes embotellats i etiquetats i, en general, al procés creixent d'industrialització productiva. Francesc i Joan Carreras Carrió no van tenir més remei que tancar l'empresa, van quedar a la misèria i amb molts deutes.

Descriptors temàtics:	Oficis relacionats amb el vi; Patrons de consum; Fassines / alcoholeres; Destil·leries / licoreries
Descriptors geogràfics:	Manresa; Plaça Valldaura (Valldaura, Manresa); església dels frares caputxins (Valldaura, Manresa); Plaça Porxada (Manresa); carrer Àngel Guimerà (Manresa); Muralla del Carme (Manresa); Sant Fruitós de Bages; carrer del Bruc (Manresa); Vilafranca del Penedès; Barcelona; el Pirineu; la Vall d'Aran; la Cerdanya; el Ripollès; França; Xerallo (Sarrocà de Bellera); Tremp; el Pont de Suert.
Descriptors biogràfics:	Valentí Bové (propietari de licors Bové); Destil·leries Carreras Carrió; Institut Lluís de Peguera (Manresa); Escola la Flama (Manresa); gimnàs Gimbe (Manresa); la Cerveseria (Muralla del Carme, Manresa); Ferreteria Armengol (Manresa); Destil·leria Selga Torres (Manresa); Destil·leria Palomas (Manresa); Destil·leria Casajuana (Manresa); Destil·leria Solano (Manresa); Destil·leria Morell (Sant Fruitós de Bages); Fàbrica de Licors Manrsana (Falima, Manresa); Alcoholera Manresana (Manresa); alcoholera cal Pintó (Manresa); Lucta (indústria agroalimentària d'aromes, Barcelona), Bodegues Roqueta (Manresa)
Duració de l'entrevista:	127 min
Data de l'enregistrament:	19/10/2023
Lloc de l'enregistrament:	Manresa
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	20/10/2023



Número de l'entrevista: 48

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

Nom de la/l'informant/s: Joan Borrós Sala

Edat: 70

Sexe: Home

Lloc de naixement: Manresa

Lloc de residència: Mas Vilalta (Sant Mateu de Bages)



Precisions de la/l'informant: El Joan, que és paleta de professió, ve d'una família de pagesos amb tradició en l'àmbit de la pedra seca, originària de Cal Borrós (antiga casa de pagès al carrer Sant Valentí de Manresa, avui desapareguda) . Un avantpassat seu, conegut amb el sobrenom de "Paulo paretaire" va fer el mur de la muralla del Carme que encara es conserva avui en dia, fa uns 150 anys. El pare del Joan, Jaume Borrós Catllar, que feia de mecànic i cuidava un vinya, va aprendre algunes coses de la pedra seca dels seus avantpassats, i sobretot a base d'assaig-error. Reparava barraques per afició, ja que a la seva època les barraques ja estaven abandonades i ningú els hi feia cas. Tots aquests coneixements els va transmetre al seu fill Joan, que, també com a aficionat, ha arranjat la majoria de barraques de la finca on viu, el mas Vilalta (Castelltallat, Sant Mateu de Bages. A la vegada, com a paleta ha rebut encàrrecs per restaurar barraques al Parc Ambiental de Bufalvent i també a la finca de Migjorn (Valls de Torruella, Navàs). Això li ha calgut un total de 5 reconeixements en els Premis Pedra Seca, entre 2005 i 2018, que organitza el Consell Regulador de la DO Pla de Bages.

Resum de l'entrevista: Les parets que el Paulo Paretaire va fer a la Muralla del Carme encara es conserven, però s'han foradat per molts llocs per fer-hi accessos. Tenen la particularitat que hi passa la Séquia per dins (o hi passava), per això tot sovint regalimaven d'aigua. D'altra banda, tots els avantpassats del Joan havien estat pagesos, i als pagesos en general quan se'ls ensorrava una barraca o una paret sabien tornar-la a fer. El pare del Joan tenia una vinya amb la seva barraca a sota de les barraques de Cal Pilet. Ell també hi havia anat de petit amb 8 o 10 anys. La barraca ja hi era (no la va pas fer el seu pare) i encara hi és avui en dia. Els pagesos d'abans utilitzaven les barraques per aixoplugar-se, dinar, berenar.

Quan feia mal temps, a la del seu pare s'hi aplegaven els pagesos els entorns i feien la tertúlia. Hi feien foc, que sortia per la xemeneia que hi havia al capdamunt o bé si no n'hi havia s'apartava la llosa de dalt de tot. Quan hi havia poca terra a la coberta, el fum sortia entre les pedres.

Les barraques del Joan segueixen l'estil que ell ha vist a la zona de Vilalta i Castelltallat. Es caracteritzen per tenir un caramull amb un parell o tres de pedres de base i una altra de dreta, com una piràmide. També, sobre de la filera de pedres de la barbacana, tenen una altra filera de pedres que aguanta la terra.

Abans de restaurar una barraca, el Joan es fixa en les pistes que li donen les parts caigudes: la quantitat de pedra, restes de bigues... Això el guia a l'hora de decidir quin tipus de coberta farà. En algun cas ha arribat a la conclusió que una barraca podia estar inacabada, perquè no hi havia prou pedra. Els seus parents de Cal Borrós de Manresa tenien un tipus peculiar de coberta, feta amb canyes (tal com s'havien collit) i terra al damunt. Ell la va substituir per una coberta de bigues i teules.

Intenta fer servir les pedres que hi ha a l'entorn i tal com venen, si es porten pedres de procedència externa, es veu molt. Valida la dita "tota pedra fa paret", però si pot ser, que en sobrin, que n'hi hagi en abundància.

En netejar una barraca ensorrada, fa tria de les pedres i les classifica per forma, mida i gruixos. Per exemple, per fer la volta, que és la part més complicada, calen lloses, i si pot ser que tinguin forma triangular, per poder fer com un radi (la part més estreta al mig). Les pedres de la volta han de ser llargues. Perquè se sostinguin les lloses actuen dos principis: el de contrapès (cal contrapesar-les amb pedruscall al darrere) i el de fricció (les voltes treballen per fricció, vol dir que entre elles formen un perímetre i queden travades les unes amb les altres). És més complicat fer voltes en barraques quadrades que no pas en rodones. Per poder tenir una volta més o menys ovalada, cal avançar més pels escaires del quadrat.

A banda de la porta, sostinguda amb una bona llinda de pedra, moltes barraques tenen espitlleres o espitlleres, que servien per veure-hi a fora. Quan feia molt de fred, la porta es tapava amb un feix de rames i un sac de palla i no es podia veure a fora, aleshores només es podia mirar a l'exterior i il·luminar-se a través de la barraca. Dins una barraca hi podríem trobar bancs de pedra, llenya, un penja-robes (una fusta encaixada dins una escletxa). També eren freqüents els nínxols a la paret i els amagatalls, pedres falcades dins el mur que es podien treure per amagar-hi, per exemple, llibres. Sap d'un home que tenia un avi molt missaire i li havia dit que guardava els llibres de missa en un amagatall a la barraca. Va anar-hi al cap d'anys i els va trobar intactes. També hi havia amagatalls per eines, pel mateix mecanisme però més profunds, on les eines s'hi entraven de punta. Tot això perquè les barraques no solien tancar-se.

També va rehabilitar una barraca on just a sota hi havia un cisterna subterrània, s'alimentava a través de canalitzacions que baixaven per una costa. Just abans hi havia un decantador, és a dir, l'aigua no passava de la canalització directament a dins el dipòsit, sinó que abans queia en un petita pica on es decantava el fang. I encara abans d'entrar a la cisterna es col·locava un filtre d'argelaga que l'acabava de netejar. Ell n'havia begut i era bona.

Sobre la terra de coberta és habitual plantar-hi lliris, però avui en dia si no els regues no viuen. Entremig de les pedres, fauna associada a la pedra seca que s'hi pot trobar són les sargantanes, les granotes, etc.

Quan es restaura una barraca al mig del bosc s'aclareix i endreça una mica l'entorn perquè sigui visible, per exemple es refan els murs de l'entorn immediat, es fa algun banc... els pocs murs de pedra seca que ha fet normalment són en aquest context.

S'ha de mantenir l'entorn i desbrossar periòdicament, sinó el bosc les torna a engolir i no es poden veure.

Eines que fa servir: maceta, escarpa i punxó (per trencar la pedra i que pugui encaixar); maceta (per fer entrar les pedres dins els murs); mall (per trencar pedres grosses); perpal (per moure pedres), cordill (per fer les barbacanes en barraques quadrades, rodones no va bé posar cordill).

La quantitat de murs de pedra seca que trobem avui en dia al bosc són el fruit del treball de moltes generacions. A l'hivern, "per fer-se passar el fred", es posaven a fer parets.

Els incendis posen al descobert moltes barraques però segons com esmicolen les pedres, com va passar a la zona de Vilalta.

A la finca veïna de Cal Figuera, fa uns anys van descobrir una barraca de dos pisos coberts amb volta, que té una tina propera. L'Albert Fàbrega en va publicar un article a la revista Dovella fa uns anys. Fora d'aquesta, no coneix l'existència de tines isolades a la zona de Castelltallat.

Descriptors temàtics:	Arquitectura popular
Descriptors geogràfics:	Carrer Sant Valentí (Manresa); mas Vilalta (Castelltallat, Sant Mateu de Bages); Parc Ambiental de Bufalvent (Manresa); finca Migjorn (Súria); Muralla del Carme (Manresa), la Séquia (Manresa); barraques de Cal Pilet (Manresa); Cal Figuera (Castelltallat, Sant Mateu de Bages)
Descriptors biogràfics:	Cal Borrós (antiga casa de pagès de Manresa); Paulo paretaire (avantpassat paretaire); Jaume Borrós Catllar (pare); Consell Regulador de la DO Pla de Bages; Albert Fàbrega (estudiós de la pedra seca, Súria);
Duració de l'entrevista:	64 min
Data de l'enregistrament:	19/10/2023
Lloc de l'enregistrament:	Mas Vilalta (Sant Mateu de Bages)
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	20/10/2023

Número de l'entrevista: 49

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

Nom de la/l'informant/s: Àngels Borrós Esquiús

Edat: 65

Sexe: Dona

Lloc de naixement: Cal Borrós (Manresa)

Lloc de residència: Manresa



Precisions de la/l'informant: L'Àngels va néixer a Cal Borrós, una casa de pagès construïda a la dècada de 1880 que hi havia al carrer Sant Valentí de Manresa, avui desapareguda. Quan ella era petita, gairebé tots els ingressos de la família provenien de la venda de vi, que venien a buscar al detall persones del veïnat i de la ciutat. Els seus pares eren Antoni Borrós Freixa, l'hereu de Cal Borrós, que treballava a la vinya i feia el vi (primer fermentava el raïm a casa i després a Salelles), i Dolors Esquiús Sala, que portava la casa i s'ocupava de vendre el vi i les hortalisses a casa mateix, juntament amb els ous de les gallines que tenien. Quan eren petites, l'Àngels i les seves quatre germanes ajudaven a la mare. Quan les noies es van fer grans no van continuar la feina de pagès i el pare va anar deixant la feina de la vinya. Només un dels dos oncles va continuar dedicant-se a l'horta, i encara ho fa avui en dia el seu fill, Joan Borrós Vilaseca.

Resum de l'entrevista: La casa de Cal Borrós va ser construïda com una casa de pagès per Jaume Borrós Matarrodona, l'any 1888. Llavors era una casa aïllada, ja que aquesta part de la ciutat encara no estava urbanitzada. Al llarg del segle XX va anar quedant embeguda pel teixit urbà. A Cal Borrós menaven vinyes a diferents llocs. La més antiga que tenien era a la Plana del Pont Nou, heretada d'una besàvia que es deia Magdalena Miquel, néta de Jacint Miquel Sors, l'escultor manresà a qui s'atribueix l'escut de la façana de l'Ajuntament de Manresa, el 1763. També tenien una vinya a la Torre del Vallès, darrere de la Pirelli. Menaven com a parcers diverses vinyes al mas la Morera (Manresa). L'Àngels encara recorda com de petita anaven al celler de la Morera a pagar parts parts a la família Portabella. Li sembla recordar que, per saber el que havien de dur de parts,

li feien comptar les portadores a la seva germana gran; i també li sembla que a la Morera tenien una bàscula on pesaven les portadores. Després aquestes vinyes el seu avi les va comprar, n'hi havia 4 i en van quedar dues pel seu pare i una per cadascun dels seus tiets.

Per distingir-les entre elles, les vinyes tenien diferents noms: la Vinya de Prop (Plana del Pont Nou); la Vinya de Lluny (Torre del Vallès); i les de la Morera entre elles també es distingien: la Vinya del Racó; la Vinya del Mig...

Entremig de les vinyes hi havia filades d'ametllers i, vora els marges, oliveres. També tenien algun oliverar. Les feines de la vinya ella sempre les havia vist fer amb tractor. L'avi, el pare i els oncles van comprar-ne conjuntament un.

A Cal Borrós tenien celler propi. El de la casa el van construir quan l'Àngels era petita, hi havia 5 o 6 tines. Fins llavors l'havien fet a una antiga casa que havien heretat al carrer dels Predicadors. Les tines noves donaven a l'actual carrer Sant Valentí (llavors "travesia de San Fructuoso"), que llavors era una mena de camí peatonal. Com que el carrer estava més alt que la parcel·la de la casa, la porta quedava a l'alçada dels carros, perquè poguessin descarregar. Les boixes donaven a dins de la casa.

La verema durava unes tres setmanes, començaven per la Mare de Déu de la Mercè. Recorda que l'any dels aiguats de Terrassa i Sabadell, el 25 de setembre de 1962, estaven veremant. A la verema hi participava tota la família (avi, pare i oncles de l'Àngels), més algunes persones que tenien llogades, com un home de Viladordis. En total 7 o 8 persones sense comptar la canalla. El pare i els oncles s'apuntaven els jornals (jornals, mitjos jornals, tres quarts de jornals) que dedicaven els uns als altres, i tant aviat com podien se'ls tornaven. Quan encara hi havia l'avi, en canvi, els germans mitjà i petit treballaven per l'avi i l'avi els pagava els jornals. L'hereu, el pare de l'Àngels, no cobrava mai.

Recorda que els jornals de la seva germana comptaven, però els seus no (i mira que també la feien veremar!).

Per veremar passaven tot el dia a la vinya. Començaven ben d'hora al matí, llavors encara hi havia molta rosada i els posaven sacs de plàstic com a davantal, sacs d'aquells del gra o dels abonus.

Abans de veremar posaven les portadores a l'era de casa i les mullaven per revenir-les.

Cadascú s'ocupava d'una filera de ceps i anava omplint un cove. Ella i la seva germana s'ho feien entre totes dues i anaven arrossegant el cove. Llavors venia un home i els agafava el cove i el duia a la portadora, que estava a l'extrem de la fila. Mirava d'escampar bé el raïm amb les mans perquè n'hi cabés més i al capdamunt hi lligava el caperó. Normalment d'aquesta feina se n'ocupava el tiet petit.

Primer els coves que feien servir eren de vímet i més tard ja van tenir coves de goma, que pesaven més que els de vímet. Per veremar feien servir el falçó i més tard estisoretetes.

Menjaven a mig matí i després per dinar. El menjar se l'enduien de casa, tot i que quan els homes treballaven a la vora de casa (a la Plana del Pont Nou), l'Àngels i les dones de casa algun cop també els havien dut el menjar. Per la verema menjaven igual que a casa: escudella amb una "fiambrella" alta. Quan arribaven posaven el menjar a dins la barraca. La barraca també la feien servir per descansar després de dinar o bé també un tros de bosc amb ombra que hi havia vora la vinya. Tenien dues barraques a la Morera i una altra a la Plana del Pont Nou (la vinya de prop). També recorda que al matí el pare i l'avi es menjaven la patata i col del vespre abans (sopar). L'escalfaven a la paella amb cansalada i feien com una mena de rotlle. A la vinya l'avi i el pare s'enduien la botella de vi o bé el porró espartat. A casa

sempre hi havia el porró d'aigua i el porró de vi a la taula. Quan tenien set en bevien tots, fins i tot la canalla. Per berenar menjaven pa amb vi i sucre, el vi barrejat amb aigua.

De primer trepitjaven el raïm amb els peus. El tiraven a la tina amb la brisa, per això a la declaració de la collita de 1953 es declara "vino tinto". Més tard feien servir una màquina que aixafava el raïm i treia la brisa. La brisa no fermentava amb el suc i el venien a l'Alcoholera Manresana (guarda encara els tiquets). Sortia un vi rosat, collites d'entre 6000 (1964) i 15000 litres (1966). Fermentava a la tina i es guardava allà. A l'entrada de la casa tenien una bota gran i el portaven amb mangueres a la bota. Tant a les tines com a les botes hi cremaven llucet per evitar que es fes malbé, encara recorda l'olor.

També feien vimblanc, fent bullir el most en una caldera al foc a terra. Aquest només era per al consum de casa. El guardaven amb una ampolla maca i en bevien només en dates assenyalades, com la festa major.

També guardaven raïm penjat a les golfes de casa, per consum propi. En tenien més o menys fins per la festa major.

El vi que es feia malbé el tiraven a la bota del vinagre.

La gent venia a buscar el vi en garrafes, normalment de 4 L però també hi havia algú que en duia de 5 o de 8 L. Els el posaven i cobraven les dones de la casa: àvia, mare o bé l'Àngels i les seves germanes. Venien a qualsevol hora del dia. A vegades hi havia algun espavilat/ espavilada que duia una garrafa de 5L i deia que era de 4, elles llavors havien de mesurar els litres amb una mesura. Sempre el venien per litres, tot i que el pare i l'avi parlaven de cargues i al celler del carrer dels Predicadors també tenien un setzè.

Quan s'acabava el vi, per no haver de dir "Ja no tenim vi", la mare va decidir comprar-ne a Salelles per vendre'l a casa. A vegades havia de fer mans i mànigues per reunir els diners per comprar-ne més. Hi guanyaven poc amb aquesta revenda, però així, tenint sempre vi per vendre, els semblava que evitaven perdre clientela. Els ingressos de la venda de vi, hortalisses i ous eren els únics que entraven en aquella casa, a vegades no sap com s'ho feien per pagar les coses, ja que sempre anaven justos de diner. L'àvia era molt religiosa i confiava en la providència, o no li quedava més remei que fer-ho (Déu proveirà).

De comprar el vi a Salelles van passar a portar-lo en aquest Celler Cooperatiu i anar-lo traient amb els vals que els tocava. En part la decisió va venir motivada per la manca de continuïtat: les noies van estudiar i s'han dedicat a altres oficis, dels germans del pare el petit feia de paleta i el mitjà es va dedicar més aviat a l'horta. Quan s'acabaven els vals de Salelles també en compraven. En un dietari del pare de 1972 es registren compres freqüents de 33,33 litres de vi a Salelles (devia ser el que cabia en el dipòsit del tractor). Llavors un litre de vi a Salelles valia 7,5 ptes i elles el revenien a casa per poc més. El treball a la vinya es va anar acabant perquè no sortia a compte. Pocs anys més tard, el pare va aprofitar una subvenció que donaven per arrencar vinyes i les va anar abandonant, tot i que els terrenys encara els tenen.

De noms de raïm només recorda que parlaven del macabeu. També li sona el picapoll.

Descriptors temàtics:

Meteorologia; Utiltatge vitivinícola; Varietats de ceps i raïms; Verema; Vinificació; Vins i derivats; Relacions entre amos i parcers; Impostos; Venda i comercialització; Arquitectura popular; Alimentació del vinyaire; Indumentària del vinyaire;

	Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Patrons de consum; Fassines / alcoholeres; Salaris; Gastronomia popular
Descriptors geogràfics:	carrer Sant Valentí o antiga travessia de Sant Fruitós (Manresa); Salelles (Manresa – Sant Salvador de Guardiola; la Plana del Pont Nou (Manresa); la Torre del Vallès (Manresa); Mas la Morera (Manresa); Ajuntament de Manresa; Terrassa; Sabadell; Viladordis (Manresa); Alcoholera Manresana (Manresa)
Descriptors biogràfics:	Cal Borrós (Manresa); Antoni Borrós Freixa (pare); Dolors Esquiús Sala (mare); Joan Borrós Vilaseca (cosí); Celler Cooperatiu de Salelles; Jaume Borrós Matarrodona (avantpassat); Magdalena Miquel (avantpassada); Jacint Miquel Sors (escultor, avantpassat); família Portabella (propietaris de la Morera);
Duració de l'entrevista:	91 min
Data de l'enregistrament:	19/10/2023
Lloc de l'enregistrament:	Manresa
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	21/10/2023

Número de l'entrevista: 50

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

Nom de la/l'informant/s: Ignasi Altimiras Pont

Edat: 80

Sexe: Home

Lloc de naixement: Mas de les Marcetes (Manresa)

Lloc de residència: Mas de les Marcetes (Manresa)



Precisions de la/l'informant: L'Ignasi, nascut el 1944, és l'hereu del mas de les Marcetes de Manresa, una casa documentada per primera vegada en el segle XI i que compta amb una gran extensió de terra, antigament majoritàriament de vinya cultivada a través de parcers. El mas compta amb una antiga masoveria i amb cinc tines de vi i una gran premsa de biga perfectament conservada, en origen construïda per premsar les olives però que en temps més recents va servir per a premsar brisa de raïm. Va fer de pagès fins a la jubilació, als 65 anys, dedicat a l'agricultura i a la ramaderia de porcs i vedells. L'última vinya la va arrencar el 2007, fins llavors es va fer el seu propi vi.

Resum de l'entrevista: La finca de les Marcetes està situada entre els actuals termes de Manresa i el Pont de Vilomara i Rocafort (les terres arriben fins al pont nou del Llobregat que hi ha en aquest terme). En total té 33 Ha cultivades, de les quals quan l'Ignasi era petit unes 15 o 20 eren de vinya. La majoria de parcel·les de vinya eren cultivades a través de parcers, que pagaven el cinquè. Els amos es reservaven les vinyes de més bon cuidar. Quan ell era petit a la vora de casa van plantar una vinya de ceps que deien que s'havien d'ensulfatar (no recorda el nom de la varietat), però no va tenir èxit i la van haver d'arrencar. Els parcers treballaven les terres en bancals i terrenys més costers, on moltes vegades no s'arribava amb animal i s'havien de cavar a mà. En total van arribar a tenir 14 o 15 parcers, gent de les Escodines, Santa Clara i Viladordis que es feien el vi a casa (no recorda que duguessin raïm a Salelles ni a cap altre celler cooperatiu). Les varietats que recorda eren les majoritàries al Bages: sumoll del gra rodó, sumoll del gra llarg, macabeu, picapoll, ous de gall, santjaumes. El picapoll i els ous de gall es guardaven penjats amb un clau i cordill al rebost i en tenien fins per Nadal. A la

vinya hi tenien una passada de picapoll. Fins no fa gaire tenien un parcer que els duia picapoll de parts, per guardar. Els santjaumes eren una varietat primerenca, però moltes vegades se'ls menjaven les vespes i les mosques i poca cosa arribava, per prevenir-ho els tapaven amb una gassa.

L'Ignasi havia fet totes les feines de la vinya. Podar, que es fa abans que el cep broti. Consisteix a tallar els sarments. Com que podant s'accelera la brotació, a vegades se'n fan dues: una primera "de llarg" i una segona més tard en què ja es deixa al sarment la mida desitjada. Al mateix temps que es poda, amb un magall petit es treuen les bordes que surten pel costat del peu.

De llaurar quan era petit ho havia vist fer amb animal, se n'encarregava un dels dos mossos que tenien a casa. Va durar un temps que tenien cavall i ruc i tractor. Quan van deixar de tenir animals (1972) es va acabar la major part de la vinya, ja que la vinya no es pot treballar amb tractor. "Un any treies una passada [per poder llaurar amb el tractor], i l'any següent ja treies arreu". El ruc el feien servir també per repartir la llet per les cases i a l'hora de sembrar, per portar l'aplanador i el rasclé. Llaurar es feia a la primavera quan el cep comença a brotar, abans el cep no hagués brotat gaire, sinó perillava de fer caure algun brot tendre. Es llaurava amb l'arada de Badalona, que no té gaire pala i no aixeca gaire la terra (sinó colgaria els ceps). La pala es canvia de banda un cop arribes al final de la passada. A la punta de l'arada hi ha la rella. Entre ceps, com que no hi arribava l'arada, calia cavar a mà, amb els arpiots.

Quan el cep brota, toca esbrollar, treure els brots que no són del sarment. Quan el cep ja és força verd, escabriolar, treure els brots del costat de les fulles que no són el sarment principal. I també escapçar-los del capdamunt. En aquesta època també s'ensofra al matí quan hi ha humitat, per la cendrosa. Es fa amb una ensofradora que és com una mena de manxa i que espargeix de manera més àmplia, com un vano. Quan el cep era menys crescut també es podia fer amb una altra ensofradora que és com un saler (un pot amb forats). Un altre tractament és el caldo bordelès, que es feia amb sulfat de coure i calç. Per mirar si ja estava a punt i la dosi era correcta, abans es feia a ull, remenant-lo amb les mans, i més tard amb un paper que canviava de color en funció de la composició.

La verema començava el 20 de setembre aproximadament. Llavors s'avisava els parcers que s'obria la tina, perquè anessin portant el raïm. Per controlar que els parcers paguessin el que tocava i no fessin estrafolles, l'avi, Ignasi Altimiras Gironella, passava per les vinyes amb una romana a pesar les portadores. Per fer-ho anava ben vestit, amb armilla i americana, tot i que duia espadnyes de vetes. En aquella època els amos feien més el paper d'amos, dirigien i en canvi després els va tocar més treballar.

Sempre hi havia parcers que intentaven fer l'espavilat i els duien les portadores fluixes. Normalment una portadora, si era ben apriada, feia uns 90 o 95 kg. Dues portadores feien una carga de pes (li sembla que uns 180 kg), i d'aquí n'havien de sortir els 120 litres de vi, que són la carga de líquid. Sempre hi havia algun parcer repetani que en comptes de pagar parts els comprava el raïm de les parts, si valia 8 o 10 ptes al quilo, per poder-se'n fer més a casa.

Durant la verema, a la vinya, sempre hi havia una persona encarregada de fer les cargues, esgranant bé el raïm perquè hi cabés bé. També hi havia una persona encarregada de tragar les portadores amb el carro. Alguns parcers, al pont de Vilomara on les vinyes són més costerudes, encara traginaven la verema a bast perquè no podien arribar a les vinyes amb el carro, fins i tot havien de dur les portadores amb el semaler o com podien fins a l'animal.

La resta de persones que participaven a la verema collien, amb el falçó i el cove. Un

cove ple pesava aproximadament 20 kg i cada veremador el duia fins al lloc on hi havia les portadores, que solia ser a prop del carro. Primer els coves eren de vímet i després de plàstic. La portadora s'omplia fent un cromull que es tapava lligant-hi el caperó.

Les vinyes de casa les veremaven la mateixa família Marcetes i els dos mossos, amb l'ajuda d'alguns veïns. Els amos no ajudaven els veïns però en canvi sí que els veïns, la majoria parcers de la casa, s'ajudaven entre ells.

L'Ignasi ja no havia trepitjat mai el raïm amb els peus, sinó que ho feien amb una màquina de xafar raïm. El raïm bo i aixafat es tirava a la tina i s'escampava bé el cromull que feia un cop abocat dins la tina. Llavors es tapava amb les mateixes fustes de la tapa i a sobre es feia una tapa de guix que quedés ben ajustada, ja hi havia una fusta que tenia forats per respirar. En un dels forats s'hi posava un tub (li sembla que de canya), per allà sortia el gas de la fermentació, bufava constantment i la canalla hi posava un molinet de paper que girava amb aquest aire o fins i tot hi feien aguantar un ou petit (per exemple de pardal), semblantment al que es fa en algunes fonts amb la tradició de "l'ou quan balla". Al principi bufava més i després i després ja anava parant.

Teòricament es deia que la fermentació durava 21 dies, però a vegades amb 8 o 10 ja havia parat i el podien treure de la tina, sobretot si se'ls havia acabat el vi de l'any passat i en necessitaven del nou. De treure el vi de la tina en deien "ximar". El primer raig sortia ple de fang però després ja era clar. Es filtrava gràcies a un garbó que posaven dins la tina (s'hi posava abans d'omplir-la de raïm). El garbó estava fet d'argelagues, garric i botja (que és més fina i impedeix que surti la grana, el pinyol del raïm). Es passava el líquid en una altra tina o a la bota i la brisa es premsava a la premsa de biga que hi ha a la casa.

La premsa podia fer 3 pans de brisa a la vegada, que se separaven amb unes planxes de ferro amb dues anelles. Cada pa de brisa contenia 3 portadores, entre pa i pa es posava una fusta de la mida de la gàbia anomenada socó o piló. En la posició inicial el roc reposava al terra, això permetia tenir-lo pla o una mica aixecat de l'extrem contrari i col·locar la brisa a la gàbia. Per començar a premsar es treien les espadelles que hi havia dins el muntant central ("punt d'apoió") i es col·locaven en el muntant oposat, sobre la biga. Mentrestant, s'anava fent gira el contrapès per aixecar-lo (en deien "aixecar el roc"), fins que quedava suspès. Aleshores feia tota la força de premsat. En un dia anant ràpid, es podien fer 3 premsades: matí, tarda i nit. De 9 portadores de brisa en sortien 2 de vi, uns 100 o 120 litres.

La brisa la duïen a vendre a Cal Cases (alcoholera de la carretera de Santpedor). A Manres també hi havia les alcoholeres de Cal Pintó (li sembla que estava situada cap on hi ha el Mànix) i Cal Cura (carretera del Pont de Vilomara)

A la casa de Cal Tatjé de Viladordis (de cognom Grau) tenien una premsa mòbil que la muntaven dalt d'un carro. L'avi de la casa es llogava per anar premsar a les cases amb aquesta premsa.

Algun cop guardaven most acabat de premsar en una bota, per poder fer vi clar. També es treia el primer raig de most acabat d'aixafar per fer mistela i per fer vimblanc o vi bullit, que era most reduït a la meitat. Aquest no tenia alcohol perquè en bullir-lo morien els llevats i no fermentava. Era el que es feia servir per dir missa. El vi no feia gaire grau, uns 10 o 10,5 graus. Quan es guardava en bota, perillava que es fes malbé, sobretot quan venien els carreters a comprar-ne i es buidava molt. Els carreters (no recorda quins) venien a comprar-lo amb bots de pell, uns 15 o 20 bots. Els bots tenien una capacitat entre 60 i 70 litres, la mida no era exacta. Es mesurava el vi amb el setzè, que fa 8 litres. Abans d'omplir-lo s'havia de buidar el bot d'aire, d'aquesta manera s'evitaven que no quedés ple del tot. Si no quedava ple del tot es

podia fer malbé i era inestable a l'hora de portar-lo. De gent que tenia bodegues i comerciava amb vi a Manresa recorda el Tomasa i el Roqueta, però no sap si eren els que anaven a comprar vi a les Marcetes. També havia vingut algun carro que duia dos bocois. Els bocois eren molt grossos però només hi cabien 4 cargues, ja que tenien les parets molt gruixudes.

A casa bevien vi a totes hores, ja que no hi havia refrescos ni cerveses ni res més. Per berenar menjaven pa amb vi i sucre. Sempre hi havia el porró sobre la taula. A vegades se'l bevien que era una mica agre, l'avi deia que encara era bo i ells tenien el paladar acostumat i no notaven que s'anava fent agre. A vegades venia gent de fora i deien "però si això és vinagre!". Al celler tenien una bota per al vinagre i botes grosses. Avui en dia només en tenen 3 de petites i l'antic celler funciona com a garatge.

Els amos de les Marcetes no feien servir barraques perquè tenien les vinyes a la vora de casa. En canvi, alguns veïns parcers sí que en tenien. Per exemple, un avantpassat del Sadurní Tatjé (actual família de conillaires de Viladordis), tenia una barraca a la muntanya del Farell, molt gran. En temps de molta feina a la vinya, hi pujava carregat de queviures per passar tota una setmana, dormia a la barraca. També dins la finca de les Marcetes, al costat de la carretera que baixa al Pont de Vilomara, es conserva una barraca que antigament havia estat de vinya però que més recentment es feia servir per tallar ferro per una foneria que hi havia a Manresa. En deien "la pera", que era una peça molt gran de ferro que es feia servir per trencar el ferro. Es pujava amunt d'un pal i es feia baixar de cop. Avui en dia d'aquest giny no en queda res, només la barraca, on hi dormia l'home que el feia funcionar.

Varietats: sumoll del gra rodó, sumoll del gra llarg, macabeu, picapoll, ous de gall, santjaumes.

Descriptors temàtics:

Sistemes de conreu; Morfologia del cep; Feines de la vinya; Treballs amb animals; Utilitat 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; Crisi vitícola segle XX; Patrons de consum; Denominacions d'origen; Fassines / alcoholeres; Indústria vitivinícola; Mesures

Descriptors geogràfics:

Mas de les Marcetes (barriada de Viladordis, Manresa); El Pont de Vilomara i Rocafort; riu Llobregat; pont nou del Pont de Vilomara (El Pont de Vilomara i Rocafort); barri de les Escodines (Manresa); Santa Clara (Manresa)

Descriptors biogràfics:

Ignasi Altimiras Gironella (avi); Celler Cooperatiu de Salelles; Cal Tatjé (casa de Viladordis, de cognom Grau); el Tomasa (vinader, Manresa); el Roqueta (vinader, Manresa); Sadurní Tatjé (avantpassat de l'actual conillaire de Viladordis); Cal Cases (alcoholera de la carretera de Santpedor); Cal Cura (alcoholera de la carretera del Pont de Vilomara, Manresa); Cal Pintó (alcoholera, Manresa).

Duració de l'entrevista:

72 min

Data de l'enregistrament:

29/10/2023

Lloc de l'enregistrament:

Manresa



Fitxes IPEC. Memòria popular de la vinya i el vi al Bages

Autor/s de l'entrevista: Mireia Vila Cortina

Responsable del registre: Mireia Vila Cortina

Data de redacció: 30/10/2023

Número de l'entrevista: 51

Tipus de suport: DDE

Format: MP4 Vídeo

Idioma: Català

Tipus d'entrevista: Temàtica

Nom de la/l'informant/s: Antoni Grau Navarro

Edat: 80

Sexe: Home

Lloc de naixement: Cal Tatjé (barriada de Viladordis, Manresa)

Lloc de residència: Cal Tatjé (barriada de Viladordis, Manresa)



Precisions de la/l'informant: L'Antoni va néixer el 1944 a Cal Tatjé de Viladordis. La família resideix en aquesta casa d'ençà que la va comprar el seu padrí, Antoni Grau Baraldés, a un home que li havia tocat la loteria. El padrí descendia d'un mas de Monistrollet de Rajadell anomenada Cal Tatjé, d'aquí el nom de la casa. Era pagès, però aviat es va fer conegut perquè va començar a fer unes bledes que no s'espigaven a la primavera, no sap ben bé com ho aconseguia, però sembla que era guardant la llavor uns dies especials. El pare de l'Antoni va decidir aprofitar aquest renom i dedicar-se a fer de planteraire (llavors el planter es venia a arrel nua), feina que compaginava amb el treball de la terra (vinya, hort i una mica de sembradura) i amb el llogar-se per premsar amb una premsa de vi amb rodes que tenia. L'Antoni i el seu germà, quan van veure que s'havia de treballar molt per no guanyar gaire, van decidir anar-se'n a treballar a la fàbrica Pirelli. Feien el torn de matí i a la tarda ajudaven el pare amb les seves feines, fins que es va jubilar, fa entre 50 i 60 anys. En concret, l'Antoni era qui feia anar la premsa mòbil.

Resum de l'entrevista: La principal vinya que menaven a Cal Tatjé eren de propietat de les Marcetes. Estava situada a tocar de les parets del cementiri de Viladordis, cap avall. Actualment el terreny no existeix ja que hi passa l'autopista, tot i que ja abans de la seva construcció l'havien deixada. Pagaven el cinquè, és a dir, cada quatre portadores que duïen a casa una anava per les Marcetes. Quan era temps de verema, el pare de l'Ignasi de les Marcetes anava per les vinyes a pesar les portadores. Una portadora plena de raïm feia 80 o 90 kg. Després van fer una vinya que no s'havia d'ensulfatar, que era de color blanc o ros, en uns terrenys propis que tenien a la casa del Grau (Viladordis). Aquesta mena no va funcionar gaire, tot i que feia molt goig. Al vi tot sol d'aquesta vareitat li costava

molt d'aclarir-se, perquè era com llet. Barrejat amb l'altre vi l'espatllava.

Qui s'ocupava més de la vinya era el padrí, es passava l'estiu a la vinya herbeiant.

Cada any gastava un xapo fen aquest feina.

A Cal Tatjé feien vi negre a la tina i també treien most per fer-lo bullir a les botes i, d'aquesta manera, fer vi clar. Tenien una tina i diversos tinois (avui en dia ja els han suprimit). Els tinois servien per posar-hi el vi clar que no cabia a les botes i fer-l'hi també bullir. També servien per posar-hi el vi quan és fet, per treure'n el fang.

L'Antoni no entén com els cellers actuals cada any fan el vi igual, ja que cap anyada és igual: alguns anys feia més grau, altres tenia més gust de rapa...

Cada bota del celler de Cal Tatjé tenia la seva personalitat. N'hi havia que feien molta olor i feien el vi més bo. Aquestes sempre miraven de mantenir-les plenes. En canvi, n'hi havia d'altres que no van aconseguir mai que fessin aquella olor, per més que ho intentessin. No sap si per la fusta, o perquè. En general eren botes velles, però també n'havien hagut de comprar alguna, ja que en tenien una que vessava com una cistella.

Venien el vi a la menuda a gent que els l'anaven a comprar amb garrafes a casa, igual com el planter. El vi de les botes més bones l'embotellaven i el venien en ampolles que el seu pare tapava amb un picnic (xapa de cervesa). A l'engròs només el venien a un d'un restaurant li sembla que de Castellbell, que l'havia batejat amb un nom especial (que no tenia res a veure amb Cal Tatjé) i sembla que tenia una colla de clients que l'apreciaven molt. I és que el vi de Cal Tatjé era reconegut. Feia entre 11 i 13 graus, si en feia 12 o 12,5 ja podien considerar que era bo, tot i que els anys que plovia molt costava que ho fos. Per saber el grau alcohòlic tenien a casa un graduador o sinó també el duien a Manresa, a Cal Senyor Jaume, que era un home que a més de graduar vins també venia productes per al vi (bisulfit). La seva botiga estava situada en un carrer que surt de casa Caritat i va a parar a la carretera de Vic. L'Antoni va començar a manejar-se amb el cavall que tenien a casa, el Xato, als 17 o 18 anys. L'laurava la vinya amb l'arada de pàmpol, ells preferien aquesta que no pas la de Badalona, que era massa puntera i enganxava més les arrels (de la vinya n'anava marxant la terra, i cada vegada quedaven les arrels més enlaire). També passava els tallants per tallar l'herba. Feia aquestes feines per la vinya de casa i també es llogava per altra gent. Governava el cavall amb les "riendes": oillä (dreta), oixque (esquerra), so (parar), au anem-hi Xato! (engegar).

La premsa mòbil també l'enganxaven al cavall. La va comprar el pare, no recorda si quan ell era petit o encara havia de néixer (per tant, pels volts de 1940). Creu que la va comprar de segona mà. No sap on estava situat taller que hi ha inscrit al ferro de la premsa ("J. Millau. Manresa"). El pare era un home molt arriat que tenia un forn de ferrer amb una manxa (encara el conserva) i una enclusa, aparells amb els quals es reparava les seves pròpies eines.

La temporada d'anar a premsar a les cases començava passats uns 8-12 dies de la verema i un cop ja havien premsat la brisa de casa. Si esperaves molt a premsar, el vi agafava massa gust.

Premsava principalment per les cases de Viladordis: Cal Gall, Cal Pipes, Cal Badrenas, Cal Mingo... Havia arribat fins al Tossal del Coro i fins a les Arnaules.

Durant la temporada de premsar, que s'allargava durant el mes d'octubre, no feia res més que anar per les cases. En total unes 8 o 10 cases per temporada.

Treballava tot sol, amb l'ajuda de l'amo de la casa.

A cada casa feia entre 1 i 3 premsades, cada premsada durava uns tres quarts d'hora i cobrava per premsada (no recorda quant). A cada premsada es posaven a la premsa 4 portadores rasetes de brisa.

Un cop arribava a la casa, desenganxava el cavall i el lligava on podia (si la feina

s'allargava molt, al migdia a l'hora de dinar el duia cap a casa). La primera feina era anivellar la premsa amb l'ajuda d'una palanca que permetia aixecar la premsa d'un cantó i faltar les rodes que quedaven més baixes. Per comprovar si la premsa estava anivellada es tirava aigua a la part posterior de la plataforma on s'escorria el vi premsat. L'aigua havia de circular bé per ambdós costats de la circumferència, que no en correués més d'un cantó que de l'altre.

A continuació, ajudava l'amo de la casa a omplir les portadores de brisa. Abans d'entrar a la tina a treure la brisa feia la prova de baixar-hi un misto que no s'apagués, si s'apagava no es podia baixar. Aleshores calia manxar amb un sac perquè marxés el gas. Un cop no hi havia gas es baixava amb una escala i s'escurava la brisa amb l'ajuda d'unes forques torçades.

Abans d'omplir la gàbia es posava a dins la premsa el partidor, que eren unes planxes de ferro a cada banda, rectangulars, que permetrien que, un cop finalitzada la premsada, el pa de brisa resultant es pogués partir en 2 i fos més manejable. Bàsicament el que feien aquestes planxes era tallar les rapes i impedir que n'hi haguessin que lliguessin les dues bandes del pa de brisa. Abans de començar a premsar, aquests partidors es treien, però algunes vegades se'ls havien deixat a dins i els havien premsat junt amb la brisa !

Les portadores de brisa es tombaven cap a dins de la premsa entre dos, un aguantava i l'altre la feia baixar amb les mans. ("Quin mal a l'esquena de tant aixecar portadores de brisa!")

Per prémer i distribuir la brisa dins la gàbia feien servir una mena de garrot de fusta que en deien el pitjador. Era important que la brisa quedés ben distribuïda perquè si el cargol no treballava centrat, en fer-se tanta força, perillava de trencar-se (algunes vegades havia passat).

Damunt de la brisa i posaven dues planxes de llauna en forma de mitja lluna que cobrien tota la superfície de la brisa i al damunt s'hi anaven posant pilons cada vegada més petits.

Un cop fet tot això, ja es podia començar a premsar. La premsa tenia dues marxes. Amb la primera marxa el cargol baixava directe, és a dir, més de pressa però costava més. Aquesta marxa s'utilitzava al començament, abans que el barret no es trobés amb els pilons. Un cop s'havia trobat amb els pilons i començava a costar de fer baixar, es canviava a la segona marxa, per mitjà d'un pistó que feia que la força rotatòria passés per uns engranatges abans de transmetre's al cargol. Això permetia que costés menys de fer baixar el cargol, tot i que s'havien de donar més voltes. El cargol es feia baixar amb el volant, per arribar-hi calia enfilem-se en un banc que també duïen carregat sobre la infraestructura, igual que els pilons, el pitjador, les planxes i el recipient on queia el vi premsat (antigament era de fusta, però es va espatllar i el van canviar per un d'uralita. Quan costava poc d'accionar, el volant es feia girar per mitjà d'una barra horitzontal de fusta que sortia perpendicularment de la circumferència. Però quan costava molt s'havia de moure amb entre dues persones, agafant-la pels sis agafadors que sortien radialment del volant (que en deien les "mamelles").

A mesura que el vi queia sobre el dipòsit, l'amo de la casa l'anava traient i el tornava a posar a la tina on queia el vi. D'una premsada en podien sortir 70 o 80 L, però depenia de la premsada, ja que quan es començava a buidar una tina, la brisa del capdamunt sortia més eixuta i la del capdaval més molla i feia més suc.

Un cop acabada la premsada, es treien pilons i planxes i tot seguit es descollava i treia la gàbia. Duia també una rella d'arada que permetia empènyer la brisa i que sortís. Un pa de brisa pesava 30 o 40 kg. Cada amo decidia què en feia, si en tenia poca potser l'escampava per l'hort però si en tenia molta la duïen a Cal Cura,

l'alcoholera, on en arribar la pesaven i a continuació l'abocaven a una tina, per treure'n esprit. L'alcoholera de Cal Cura estava situada a la carretera del Pont de Vilomara, abans d'arribar a la Bonavista. També recorda que n'hi havia una altra a prop de l'estació d'autobusos, no recorda el nom.

Les cases del veïnat de Viladordis llogaven la premsa mòbil en primer lloc perquè no en tenien a casa i, en segon, perquè aquesta premsa "era de les que apretaven més."

Recorda especialment l'olor que feia la brisa quan la premsaven: "Quina olor! Feia una olor que no l'he tornada a sentir enlloc més!"

Varietats: sumoll del gra llarg (negre), moscatell negre (parra a casa) macabeu (blanc), valencians (blanc), raïm que no s'ha d'ensulfatar (blanc o ros), picapoll (blanc, per penjar)

Descriptors temàtics:	Meteorologia; Terreny; Sistemes de conreu; Feines de la vinya; Treballs amb animals; Utilitatge vitivinícola; Malalties, plagues i tractaments; Varietats de ceps i raïms; Verema; Vinificació; Vins i derivats; Relacions entre amos i parcers; Venda i comercialització; Transport; Oficis relacionats amb el vi; Fassines / alcoholeres;
Descriptors geogràfics:	Barriada de Viladordis (Manresa); Cal Tatjé o Cal Tatjé de les Bledes (barriada de Viladordis, Manresa); Cal Tatjé (Monistrollet de Rajadell, Rajadell); mas de les Marcetes (Viladordis, Manresa); cementiri de Viladordis (Viladordis, Manresa); casa del Grau (Viladordis, Manresa); Castellbell i el Vilar; casa Caritat (Manresa); carretera de Vic (Manresa); Tossal del Coro (Manresa); les Arnaules (Manresa); la Bonavista (Manresa); estació d'autobusos de Manresa
Descriptors biogràfics:	Antoni Grau Baraldés (avi); pare de l'Ignasi Altimiras de les Marcetes, Cal Senyor Jaume (graduador de vi i venedor de productes enològics, Manresa); J. Millau (fabricant de premses de vi, Manresa); Cal Gall(Viladordis, Manresa); Cal Pipes (Viladordis, Manresa); Cal Badrenas (Viladordis, Manresa); Cal Mingo (Viladordis, Manresa); Cal Cura (alcoholera de la carretera del Pont de Vilomara, Manresa);
Duració de l'entrevista:	47 min
Data de l'enregistrament:	02/11/2023
Lloc de l'enregistrament:	Manresa
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	02/11/2023

Número de l'entrevista: 52

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

Nom de la/l'informant/s: Carme Rodríguez Rubiralta

Edat: 77

Sexe: Dona

Lloc de naixement: Ca la Miquela (Manresa)

Lloc de residència: Santpedor



Precisions de la/l'informant: La Carme va néixer l'any 1946 a la Plaça dels Drets de Manresa, en una casa que havia estat una fonda coneguda com Ca la Miquela, fundada pel seu besavi Miquel Rodríguez Marcet a finals del segle XIX. Quan ella tenia dos o tres anys, pels volts de 1950, el pare, Joan Rodríguez Torras, que era representant de vendes de màquines de fusteria, va fundar una bodega als baixos de la casa, amb el nom comercial de "J.R vinos y licores". Va estar en funcionament fins a 1970 aproximadament. La Carme no havia treballat a la botiga (se n'ocupaven els pares i el seu germà gran Lluís), però com que vivia a la mateixa casa se'n recorda de molts detalls.

Resum de l'entrevista: Miquel Rodríguez, el fundador de la fonda de Ca la Miquela, va néixer el 1862 a Galícia i era filla del gallec Andreu Rodríguez i de Magdalena Marcet, de Sant Salvador de Guardiola. Els pares de Magdalena van marxar amb la filla petita del Bages per anar a buscar fortuna a Galícia, però no els hi va anar bé. Van tornar al cap de pocs anys amb la filla casada amb un gallec. La fonda de Ca la Miquela era coneguda així per la dona amb qui es va casar el besavi Miquel, li deien la Miquela. Durant la República encara estava en funcionament i hi va anar a dinar el president Lluís Companys. Encara es conserva la factura, la va fer el pare de la Carme, Joan Rodríguez Torras, quan era molt jove i hi treballava ajudant l'avi, Joan Rodríguez Casals. Quan la Carme va néixer, la fonda ja estava tancada. L'avi i l'avia van aixecar l'edifici dos pisos més (fins llavors només era de planta baixa i primer pis). El constructor fou l'oncle, Ramir Sala, casat amb una germana de Joan Rodríguez Torras. Va ser un constructor que va fer molts edificis importants a Manresa a mitjan segle XX, com el bar Miami. Els pisos superiors els van llogar i també tenien llogat el local dels baixos del mateix edifici que dona al carrer Sant Andreu, on hi havia el forner Cortés.

Cap a 1950, el pare va decidir muntar una bodega als baixos de la Plaça dels Drets. L'interior era molt modern, amb dues parets amb plafons de fusta on hi havia encaixades les botes amb les aixetes. Cada bota tenia una etiqueta on s'anunciava el seu contingut. El disseny de la botiga el va fer un dissenyador de Manresa que es deia Comas de cognom, i que era cunyat del Quimet, amo del bar las Vegas. El dia de la inauguració van fer una ballada de sardanes a la Plaça dels Drets, hi van anar músics a tocar.

Hi treballaven sobretot la mare, Angelina Rubiralta, que estava a la botiga, i el germà de la Carme, Lluís Rodríguez, que llavors estava estudiant i s'ocupava de fer feines a la bodega (per exemple, cremar lluquet amb les botes). El pare continuava amb la seva feina, però dirigia (tractava amb els clients i proveïdors) i també tenien un home, Vicenç Garrido, que els ajudava a repartir les comandes amb el carretó per Manresa. Més tard també els va ajudar un home que era bomber, molt simpàtic (no recorda el nom). Als estius, quan no havia d'anar a l'escola, el Lluís també ajudava amb els repartiments. El carretó era amb rodes de pneumàtic i a vegades havia d'anar fins a Sant Pau a portar ampolles i garrafes.

Molta gent hi anava a comprar vins i licors a granel de les botes. El mesuraven amb mesures de llauna de mig litre, tres quarts de litre, etc. Les botes grosses eren de vi (carinyena, blanc, Alella...). Les petites eren de vins generosos (ranci, moscatell, Málaga, vi de missa) i licors que es venien a granel com anís. Però també tenien ampolles de licors i xampanyes de tot arreu. Licors: Calisay, Licor 43, Curaçao, Chartreuse... Xampanyes: Codorniu, Bach, Llopart, Castellblanch, Freixenet, Lincoln, Perelada... També tenien alguns licors locals (no recorda quins), però per exemple guarda una ampolleta d'"Agua de azahar", un estomacal produït per l'adrogueria "Hijos de Angel Ferrer" de la Plaça Major de Manresa (al costat de la farmàcia). Les ampolles de xampany es guardaven penjades del revés.

A la botiga només s'hi venia, no estava preparada com a taverna on seure i consumir. Però recorda que hi havia 3 o 4 clientes que anaven a comprar licor a granel i se'l bevien en un racó que hi havia a la Baixada dels Drets, com una entrada just al costat de la casa. Hi anaven per separat i no es coneixien entre elles, però totes elles tenien en comú el fet de ser maltractades pels seus marits.

Recorda també que a la Plaça Infants, on ara hi ha l'Escola d'Arts i Oficis, hi havia una licoreria. A la muralla del Carme, Cal Casajoana on també venien vi.

Les botes grosses on s'emmagatzemava el vi estaven al soterrani, que forma part del carrer del Balç (tot i que actualment no forma part del tram visitable). Per allà descarregaven els camions dels proveïdors. Les claus d'accés a aquest tram des de la Baixada dels drets les tenia la família Rodríguez, ja que la porta es trobava al seu cantó. De primer es trobava l'espai de magatzem i després el carrer, on hi tenien accés altres cases del carrer Sant Andreu, per exemple el forner Cortés a vegades els demanava les claus per descarregar la farina i dur-la cap a una porta que donava a aquesta part subterrània. Amb la reforma de la Baixada dels Drets de l'any 2018 aquesta porta es va tapiar. També es va tornar a pavimentar la Plaça dels Drets, amb la qual cosa es va perdre un dels graons d'accés a la bodega, però encara queda l'altre, on hi ha la inscripció "la Casa del Vermut".

Quan la Carme era petita, els carrers Sant Andreu i Sobrerroca no estaven asfaltats. Cada dia hi passaven carros que duïen verdura a vendre al mercat de la Plaça Major, a casa sempre li deien que vigilés de nou caure sobre els excrements dels cavalls i que, si ho feia, es netegés de seguida.

El vi es feia pujar des de les botes grosses o dipòsits del soterrani cap a les botes de la botiga amb l'ajuda d'una bomba. A la Carme no li feia gaire gràcia passejar-se per allà, perquè hi havia rates. Els baixos de la casa eren molt llargs i la botiga només

n'ocupava una part, a la part restant s'hi van fer una cuina i la família feia vida allà, només pujaven a dalt per dormir. A la part dreta de la botiga, es baixaven dos graons i hi havia un petit laboratori on el pare feia les seves proves de preparació de licors. Tenia llibres sobre elaboració de licors i sobre enologia, i li sembla que també uns alambins. La Carme conserva aquests llibres i també algunes anotacions del pare, on s'explicava, per exemple, quina proporció d'alcohol s'havia d'afegir a un vi d'11 graus perquè en fes 14.

Quan el Lluís va començar a estudiar enginyeria, ja no tenia temps d'ajudar a la bodega. La mare no podia amb tanta càrrega i van decidir tancar, cap als volts de 1970. Poc després la cadena Supermercats Llobet va obrir en el mateix local el que va ser la seva segona botiga a Manresa, amb la qual cosa es va desmantellar el mobiliari de la bodega.

Descriptors temàtics:	Vins i derivats; Venda i comercialització; Oficis relacionats amb el vi; Destil·leries / licoreries
Descriptors geogràfics:	Manresa; Plaça dels Drets (Manresa); Sant Salvador de Guardiola; Galícia; Baixada dels Drets (Manresa); carrer Sant Andreu (Manresa); bar las Vegas (Manresa); bar Miami (Manresa); barri de Sant Pau (Manresa); Plaça Major (Manresa); Plaça Infants (Manresa); muralla del Carme (Manresa); carrer del Balç (Manresa); carrer Sobrerroca (Manresa)
Descriptors biogràfics:	Fonda Ca la Miquela (Plaça dels Drets, Manresa); Miquel Rodríguez Marcet (besavi); Andreu Rodríguez (rebesavi); Magdalena Marcet (rebesàvia); Joan Rodríguez Casals (avi); Joan Rodríguez Torras (pare); Angelina Rubiralta (mare); Lluís Rodríguez Rubiralta (germà); J.R vinos y licores (Plaça dels Drets, Manresa); Lluís Companys; Comas (dissenyador de Manresa); Ramir Sala (oncle); forner Cortés (carrer Sant Andreu, Manresa); Quimet del bar las Vegas (Manresa), drogueria drogueria "Hijos de Angel Ferrer" (Plaça Major, Manresa); Escola d'Arts i Oficis (Manresa)
Duració de l'entrevista:	63 min
Data de l'enregistrament:	03/11/2023
Lloc de l'enregistrament:	
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	03/11/2023

Número de l'entrevista: 53

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

Nom de la/l'informant/s: Ramon Fargas Oliveras

Edat: 83

Sexe: Home

Lloc de naixement: Casa Oliveras (Salelles, Manresa)

Lloc de residència: Casa Oliveras (Salelles, Manresa)



Precisions de la/l'informant: El Ramon va néixer el 1940 a Casa Oliveras de Salelles (Manresa). La casa originàriament s'havia dit Cal Sec i el seu constructor fou el besavi per part de mare, Joan Oliveras Soldevila, que va néixer a Sant Salvador de Guardiola. El 1905 va comprar la finca i el 1910 el van matar a cops de roc per motius desconeguts. El 1935 va entrar per gendre a Cal Sec el pare del Ramon, Oleguer Fargas Prat, i com que no li agradava el nom de la casa la va fer canviar per Casa Oliveras. Oleguer Fargas era fill de Cal Valentí de Salelles, una branca iniciada per l'avi, Valentí Fargas Vilà. Un oncle d'aquest, i oncle-besavi del Ramon, era Joan Fargas Ferrer, de Ca l'Oleguer de Salelles i conegut per haver endegat un cultiu de ceps americans a finals del segle XIX, "la Bandera Catalana" amb botiga a la carretera de Cardona de Manresa. Ca l'Oleguer de Salelles va ser fundada el 1869 per Oleguer Fargas Brunet, rebesavi del Ramon i originari de Cal Sastre Nestet de Castellgalí. El Ramon, que té tres germanes més, va fer exclusivament de pagès fins que va fer el servei militar, però en tornar va fer de xofer i després de professor d'autoescola. Mentrestant, no va deixar mai d'ajudar el pare amb les feines del camp i la vinya, fins que aquest va morir el 1987.

Resum de l'entrevista: El Ramon ens explica que el seu avi, Ramon Oliveras Ametlla, va ser un dels fundadors del Celler Cooperatiu de Salelles. Tot i que a Casa Oliveras hi ha tines, el Ramon ja no les havia fet funcionar mai, ja que duien el vi a Salelles. L'època en que van tenir més vinya fou la dècada de 1940, quan ell era petit. Ens ensenya els tiquets de pesades del celler cooperatiu de l'any 1943, cada pesada era una carretada que feia al voltant de 500 kg, en total uns 25.000 kg de raïm. Al celler cooperatiu es calculava que una carga de raïm, que eren 180 kg, equivalia a una carga de vi de 120L. Ho tenien establert així perquè a banda també s'han de calcular

les mermes, els fangs, etc.

Era raïm majoritàriament negre, sumoll. També tenien alguns macabeus, però pocs. I és que a Salelles gairebé tot el vi que feien era negre. Un any van provar de fer blanc i bona part va ser amb els seus macabeus. A banda de macabeus també tenien alguns picapolls i una mica de planta nova o rossapiu que la mare, Ramona Oliveras Sellarés, portava a vendre al mercat de la Plaça de l'Ajuntament de Manresa, juntament amb ous i hortalisses.

Tot aquest raïm sortia de quatre vinyes situades a la vora de casa: la més propera era la del costat de Casa Oliveras mateix, després hi havia la de Magraners, la de la Travessa i, a l'altra banda del Torrent de l'Oller, la Lladona.

Ens ensenya un pot de llauna ple de sulfat de coure o blau, que servia per preparar el caldo bordelès. Si era la primera ensulfatada, per cada portadora d'aigua es posava un pot ras. A les següents ensulfatades el pot es posava acromullat.

Ens explica també com s'ha d'empeltar. L'eina per fer-ho és el ganivet d'empeltar. Es fa un tall al peu americà. Després es fa una agulla amb el sarment, mirant que amb un tall es pugui travessar el cor que hi ha al mig. També s'ha de mirar que l'agulla quedi més ampla de la banda on hi ha el borró i que es toquin bé les pells de la banda del borró.

Quan el Ramon va començar a treballar fora de casa, com que el pare no podia amb tota la vinya, en van anar arrencant. Al final només els va quedar la vinya del costat de casa, abans quan el Ramon era petit els ceps eren uns altres i la van replantar de nou. Actualment són gairebé tot macabeus i algun picapoll. L'amplada amb què van plantar els ceps era d'1,5 metres aproximadament, ja era per poder-hi passar amb el tractor. Antigament, quan es llaurava amb animal eren més estretes. El pare va llaurar amb la mula fins que va morir. En els darrers anys ha arrencat una de cada dues passades i han quedat uns 400 ceps.

A banda de vinya, també tenien sembradura. En els camps de sembradura feien rotació quadriennal: primer blat, després ordi, després civada i finalment guaret o llegumes. A la dècada de 1940 van comprar un bravant i una gavelladora. El bravant el va introduir a la comarca precisament l'oncle-besavi Joan Fargas Ferrer. Es fa servir per llaurar els camps perquè va més fonda. En vinya plantada faria mal a les arrels, però Joan Fargas la feia servir per plantar ceps. Es recorda que per poder tirar d'aquesta gran arada i aprofundir el suficient, feia volta l'animal i per mitjà d'un gran llivant que es cargolava al torn, arrossegava l'arada. Va arribar a conrear fins a 56 varietats de ceps. També va ser el pioner en fer vimblanc i mistela, la gra caldera que feia servir va ser la primera que tingueren a la Cooperativa de Salelles, de la qual fou també soci fundador. Allí també s'hi conserva un graduador per determinar l'alcohol del vi que pertanyia al seu celler.

El Ramon conserva un carro amb portadores i caperons. Fa uns 6 o 7 anys, junt amb la seva muller Maria Àngels Santaèulària (la vinya va a nom d'ella) i els seus cosins, van fer un verema amb tot aquest utilatge. Per collir el raïm van fer servir també coves i veremalls.

Descriptors temàtics:

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 parciers; Venda i comercialització; Transport; Arquitectura popular; Cooperatives; Mesures

Descriptors geogràfics:

Salelles (Manresa); Sant Salvador de Guardiola; Plaça de l'Ajuntament de Manresa; partida de Magraners (Salelles, Manresa); partida de la Travessa (Salelles, Manresa); partida de la Lladona (Salelles, Manresa); Torrent de l'Oller (Salelles, Manresa)

Descriptors biogràfics:	Casa Oliveras (antiga casa de Cal Sec, Salelles, Manresa); Oleguer Fargas Brunet (besavi patern i fundador de Ca l'Oleguer de Salelles); Ca l'Oleguer (Salelles, Manresa); Cal Sastre Nestet (lloc de naixement d'Oleguer Fargas, Castellgalí); Joan Fargas Ferrer (oncle-besavi patern del Ramon i fundador del viver "la Bandera Catalana", Manresa); Valentí Fargas Vilà (avi patern i fundador de la casa de Cal Valentí de Salelles); Cal Valentí (Salelles, Manresa); Joan Oliveras Soldevila (besavi matern i constructor de Cal Sec – Casa Oliveras de Salelles); Ramon Oliveras Ametlla (avi matern); Celler Cooperatiu de Salelles; Maria Àngels Santaeulària (muller i propietària de la vinya).
Duració de l'entrevista:	39 min
Data de l'enregistrament:	09/11/2023
Lloc de l'enregistrament:	Salelles (Manresa)
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	10/11/2023