

Número de l'entrevista: 58

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

Nom de la/l'informant/s: Joan Costa Bisbal

Edat: 87

Sexe: Home

Lloc de naixement: Casa Rafel (Marganell)

Lloc de residència: Casa Rafel (Marganell)



Precisions de la/l'informant: El Joan Costa va néixer el 1936 a Casa Rafel de Marganell. La família és originària de Vallmanya de Pinós, al Solsonès, però fa sis generacions que viuen a Marganell. A l'arxiu de casa guarden contractes de rabassa morta de finals del segle XVIII dels seus avantpassats, i també contractes de parceria per a plantar vinya americana després de la fil·loxera. L'avi del Joan feia de pagès i treballava a la vinya, hi va treballar que es va morir quan ell tenia 20 anys. Llavors se'n va anar a fer de conductor d'autobús i va acabar tenint una empresa pròpia de transports. Actualment ja no té vinya, però mena un hort i conserva el celler intacte amb tots els estris i atuells.

Resum de l'entrevista: Les vinyes que menaven a Casa Rafel eren totes a parceria, en quilos de fruits. Del blat entregaven la tercera. Les vinyes que menaven eren propietat de Cal Gras. Una vinya estava a vora de casa i l'altra a tres quarts d'hora. També menaven unes oliveres a Malniu (terme del Bruc), que era una altra zona on hi havia molta vinya. El serrat del davant de Marganell era tot ple fins al capdamunt de vinya, ell encara ho havia vist. No s'hi podia arribar amb carro i per veremar les portadores es baixaven amb l'ajuda del semaler. En aquella època entre pocs propietaris, que eren els amos de la casa de pagès, tenien gairebé tota la terra: Ca l'Estefanó, Cal Font, el Pujolet, la Fassina. No recorda quins pactes hi havia per pagar parts a la vinya. El serrat que hi ha al davant Totes les cases de Marganell tenien vinya, es feien el vi a casa, totes tenien la seva tina, i en general tenien premsa. A Casa Rafel encara conserven la premsa a l'espai exterior que hi ha al costat de l'entrada de la casa. El raïm, que era majoritàriament negre (sumoll) s'aixafava amb els peus i es tirava tot cap a dins a la tina, amb rapa, això feia que quedés un vi molt aspre. Dins la tina fermentava tapat hermèticament

amb guix. Quan havia fermentat, s'obria la tina, es treia el vi, es feia anar cap a la bota amb una bomba manual i mangueres (el Joan encara conserva la bomba manual). Abans de baixar a treure la brisa, primer calia baixar una espelma a veure si s'apagava o encara hi havia gas. Fins que no havia marxat el gas no es podia treure la brisa. El Joan recorda com un veí va relliscar amb l'escala que es posava per treure la brisa, i li va anar d'un pèl de caure cap a dins la brisa, sort que el van agafar a temps sinó s'hauria mort.

La brisa es premsava amb la premsa i el suc es tornava a tirar dins la bota. Els pans de brisa es duïen a les alcoholeres de Manresa. N'hi havia una al costat de l'actual parada d'autobusos i una altra a baix al riu. Li sembla que en pagaven alguna cosa. Periòdicament les botes es netejaven fent-hi entrar vara llarga que té un ganxo al capdamunt i que en diuen "escurabotes".

A Casa Rafel quan el Joan era jove van arribar a fer fins a 80 cargues de vi. Els el comprava el Rossend, vinader de Sant Vicenç de Castellet, que encara avui en dia s'hi dedica (ell o els seus descendents). Venien en camió. Primer se l'enduien amb botes de vi i després amb botes grosses o una cuba.

Pel veremar les famílies s'ajudaven entre elles. Els de Cal Pere Jan tenien carro i feien de carreters, en compensació els de Casa Rafel anaven a veremar a les seves vinyes. A Casa Rafel havien tingut una mula per llaurar i després van acabar fent-ho amb el tractor. Les portadores es carregaven fent pila al capdamunt i s'hi lligava el caperó, que era d'espert.

La verema començava després de la festa major de Marganell, que és entre l'11 i el 15 de setembre. En acabar feien el ball del most o del "vermar" (a Marganell no diuen veremar). Es feia al local vell, la sala que hi havia sota l'actual ajuntament, anaven orquestres importants. Hi anaven conjunts importants com l'Orquestra Farrés de Manresa o la Marabú de Valls.

Per la verema es menjaven "mongetes del vermar". Anomenen així les mongetes que tenen la tavella més fosca, vermellova i que es poden trobar a la majoria de punts de venda de llavors. A Castellbell se les mengen seques i són de color marronós. El Joan encara l'any passat en va fer a l'hort.

Pel que fa a creences, ens expliquen que pel 13 de maig a Marganell se celebra la festa del panellet, en què el poble dona gràcies per haver-se salvat d'una pesta. També recorda haver anat de petit a la casa de Cal Tomaset, on hi havia un forn i venien comestibles. S'acostava una tempesta molt gran. L'avi es va posar en una finestra de la casa des d'on es veia tota la vall i va començar a fer creus, mentre deia alguna cosa per dins. Casualitat o no, els núvols es van separar.

La mare del Joan anava tres dies a la setmana a Montserrat a vendre. Fins a Montserrat i ha 4 hores a peu i els recorria amb dues cistelles a cada banda, on duia 2 kg de tomaques, mongetes, matons...

Quan el padrí es va morir, va quedar tot sol a la vinya. Durant 2 o 3 anys va mirar de continuar-ho portant per mitjà de jornalers, però no va resultar, ja que "a la vinya s'hi ha de ser".

Descriptors temàtics:

Meteorologia; Terreny; Sistemes de conreu; Utilatge vitivinícola; Malalties, plagues i tractaments; Verema; Vinificació; Relacions entre amos i parcers; Contractes de conreu; Venda i comercialització; Dites, creences i tradicions

Descriptors geogràfics:

Marganell; Valllmanya (Pinós, el Solsonès); partida de Malniu (terme del Bruc); Manresa; Sant Vicenç de Castellet; Castellbell i el Vilar;

Descriptors biogràfics:	Casa Rafel (Marganell); Cal Gras (Marganell); Mas Ca l'Estefanó (Marganell); mas Cal Font (Marganell); mas el Pujolet (Marganell); mas la Fassina (Marganell); el Rossend (vinader de Sant Vicenç de Castellet); Cal Pere Jan (Marganell); Orquestra Farrés (Manresa); Orquestra Marabú (Valls); Cal Tomaset (Marganell);
Duració de l'entrevista:	60 min (conjunta amb Pere Puig)
Data de l'enregistrament:	04/12/2023
Lloc de l'enregistrament:	Marganell
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	04/12/2023

Número de l'entrevista: 59

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

Nom de la/l'informant/s: Pere Puig Bisbal

Edat: 70

Sexe: Home

Lloc de naixement: Casa de la Fassina (Marganell)

Lloc de residència: Cal Felip Neri (Marganell)



Precisions de la/l'informant: El Pere va néixer el 1953 a la casa de la Fassina de Marganell, on els seus pares feien de masovers. Quan tenia 8 anys la família va deixar la masoveria i van comprar la casa de Cal Felip Neri, una casa antiga que ja tenia celler i on viu des de llavors, situada al costat de la carretera. El Pere va treballar a la brigada de manteniment de l'Ajuntament i de carter, però sempre li ha agradat la terra. Durant molt de temps a Cal Felip Neri van deixar de tenir vinya, però fa uns anys en va tornar a plantar una al costat de casa i tornar a fer vi al celler de casa, amb l'ajuda del Josep Busuldu, qui també cuida una vinya que és del Patronat de la Muntanya de Montserrat, al terme del Bruc.

Resum de l'entrevista: Com a masovers de la Fassina, la família del Pere cuidava les vinyes de la casa i feia el vi en dos cups que hi havia a la casa. També havien cuidat les vinyes del Pujolet com a parcers. Llavors a la Fassina ja no destil·laven alcohol. Després es va convertir en una fàbrica de perfums, però aquesta activitat no té res a veure amb l'antiga destil·leria. Tot i així, ha quedat el nom, "fassina" ve d'"oficina". Eren oficines comptables vinculades a l'estat, ja que l'estat cobrava un tant per l'alcohol produït. El pare del Pere anava a buscar la brisa per les cases de Marganell amb el camió. El Pere, doncs, havia estat a tots els cellers del poble. Els pans de brisa els duia a les alcoholeres de Manresa. Recorda que quan obrien la tina per treure la brisa abans s'havia de fer marxar el gas, diòxid de carboni. Posaven un espelma i si s'apagava llavors la tina s'havia de ventilar. Treien la brisa amb una corda i una galleda. Avui en dia el Pere és una de les poques persones de Marganell que tenen vinya, en total al terme calcula que hi deuen haver uns 800 ceps repartits en quatre vinyes. Ell té uns 200 ceps i el seu veí de Ca l'Aiguader uns 200 més, totes dues just a banda

i banda de la carretera. Els del Felip Neri són de varietats actuals com el cabernet, en canvi els de Ca l'Aiguader són de sumoll. Creu que podrien ser centenaris, ja que quan la família del Pere va anar a viure allà, fa més de 60 anys, ja hi eren. A la casa de Can Martorell, encara dins el terme de Marganell, els monjos de Montserrat hi tenien vinya antigament. Més recentment es va convertir en una mena d'espai d'esbarjo de l'Escolania de Montserrat, i fins i tot hi ha una piscina. Fins fa poc hi vivia un masover que se'n cuidava, i també cuidava les nogueres i les oliveres. Avui en dia el cuidant ja no hi viu. L'àvia de Cal Felip Neri anava a vendre al mercat de Terrassa i la mare a Montserrat. Portava a vendre coses de l'hort i matons

Descriptors temàtics:	Terreny; Sistemes de conreu; Utilitatge vitivinícola; Malalties, plagues i tractaments; Verema; Vinificació;
Descriptors geogràfics:	Marganell; Manresa; Terrassa; Monestir de Montserrat; el Bruc;
Descriptors biogràfics:	Cal Felip Neri (Marganell); Mas la Fassina (Marganell); Mas Pujole (Marganell); Ca l'Aiguader (Marganell); Patronat de la Muntanya de Montserrat; Escolania de Montserrat.
Duració de l'entrevista:	60 min (conjunta amb Joan Costa)
Data de l'enregistrament:	04/12/2023
Lloc de l'enregistrament:	Marganell
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	05/12/2023