

Número de l'entrevista: 35

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

**Nom de la/l'informant/s:** Ton Pich Campderròs i Enriqueta Planas Fontanet

Edat: 86 i 79

Sexe: Home i dona

Lloc de naixement: Gelida (Ton) i Fals, Fonollosa (Enriqueta)

Lloc de residència: Rajadell



**Precisions de la/l'informant:** El Ton va néixer el setembre de 1936 a Gelida. Al cap de poc, la família es va posar a fer de masovera en una casa de Castellbisbal que es deia Can Milans. El pare, Antoni Pich Prat, era republicà i a causa de la Guerra van ser expulsat de Cal Milans, de manera que el 1941 es van instal·lar com a masovers a Can Viladés de Rajadell, on van haver d'aprendre a cuidar la vinya perquè era el conreu predominant. De primer feien el vi amb mitjans tradicionals, però a la dècada de 1960, l'amo de Can Viladés, Josep Viladés Sallés, va fundar una cooperativa i el sistema es va modernitzar. Els vuit parcers que hi havia van passar a elaborar vi comú i a comercialitzar-lo conjuntament. Això va durar fins a la dècada de 1980, quan van arrencar la vinya. En l'actualitat el Ton i la seva muller Enriqueta estan jubilats però encara viuen a Can Viladés. L'Enriqueta va néixer el 1943 al Raval de les Oliveres de Fals, a casa seva també tenien vinya i s'ha afegit espontàniament a la conversa aportant dades interessants.

**Resum de l'entrevista:** Al principi, tant la família del Ton i com les de cadascun dels 8 parcers es feien el seu vi, en el reng de tines que encara es conserva prop de la Can Viladés. Cada parcer tenia 2 tines per poder trascolar el vi d'una a l'altra. Pagaven ¼ de parts a l'amo. L'amo tenia la seva tina a part, els masovers s'encarregaven de fer-li el vi i vendre-li. S'aixafava el raïm amb els peus i es tapava la tina amb fusta i terra perquè bullís. En acabat es passava en uns dipòsits del celler que ja eren de ciment (tot i que encara no eren les grans tines de la Cooperativa?). El vi de Can Viladés tenia molta anomenada i això és el que va empènyer l'amo a fundar la cooperativa. L'amo va posar el local, va pagar un bàscula i una trepitjadora. Hi havia 4 dipòsits de ciment armat de 80 cargues cadascun, les va fer un tal Badia de Manresa.

Els 8 parcers, la família del Ton i l'amo es van constituir en cooperativa. Quan arribaven els carros amb la verema, es pesaven a la bàscula, es descarregaven les portadores a la màquina d'aixafar i, un cop buits, els carros es tornaven a pesar per tarar. De cada carro se n'agafava una mostra que es graduava. Això ho feia l'amo, amb una ampolleta i fent-hi foc a sota. En funció dels quilos i del grau, es pagaria després als socis.

El Ton presumeix del fet que a Can Viladés van ser els primers a fer vi blanc a partir de raïm negre. Tenien una màquina que aixafava els grans i el suc s'escolava i es podia treure a part de la brisa. Amb mangueres i bombes es feia anar cap a les tines. Feien blanc perquè n'hi havia més demanda. Segons l'Enriqueta, a Fals el vi de Can Viladés tenia fama de fer mal a l'estómac, perquè hi posaven molt de bisulfit. El Ton reconeix que se n'hi posava força, per assegurar que no es fes malbé. El bisulfit era com un medicament que es tirava a la tina, anava en recipients de ferro gros.

El vi bullia dins les grans tines o dipòstis de ciment. Quan bull no t'hi pots acostar perquè desprèn un gas molt perillós. En 7 o 8 dies ja havia bullit si anava ràpid. Però s'havia de mirar que no anés ni massa de pressa ni massa lent a bullir. El vi que bull fort i ràpid queda fluix de paladar i, el que bull lent, massa fort. Per evitar que bullís massa ràpid obrien la tina i deixaven entrar aire. Es basaven en el gust per saber si havia fermentat o no.

A la cooperativa hi havia dos treballadors encarregats de fer el vi, que eren dos dels parcers. Els masovers van continuar ocupant-se de vendre el vi comú. Els principals compradors eren el Grau de Maians, el Rossend de Sant Vicenç, el Rial de Manresa i a alguns particulars de Vic i Sant Bartomeu del Grau. Hi anaven a omplir amb el camió cisterna. L'Enriqueta se'n recorda perquè molts cops els havia d'obrir ella. Per pagar el vi, miraven el grau i el tastaven. Van arribar a fer 700 cargues de vi comú. De most a vi puja un grau. De grau alcohòlic feia 11,5 o 12 graus. Si feia aquest grau els compradors se l'enduien de seguida. Si en feia 9 o 10 no, perquè el vi amb poc grau no es guarda.

Les feines de la vinya no van variar quan es va fer la cooperativa respecte abans. Es començava a podar a l'octubre o a primers de novembre, quan el cep deixa de treballar. A l'hivern es llaurava amb cavall o mula i una arada més petita. Entre ceps es cavava amb els arpiots. L'animal es guiava amb les moralles, on anaven lligades les "riendes" que duia el pagès. Per tallar les herbes es passaven els tallants, una eina amb unes fulles que tallaven. A l'hivern dins el mitjà del cep també es feien valls, que eren rases que s'omplien amb brossa del bosc i servien perquè s'hi filtrés l'aigua i el cep pogués xuclar humitat.

A l'abril, quan el cep brota, s'esbrolla. A finals d'abril o a primers de març s'hi posa sofre per la pesta vella i un més després d'ensofrar s'ensulfatava amb pedra blava i calç. Als anys 70 ja ho feien amb uns "polvos". Si plovia, s'arribava a ensulfatar 4 o 5 vegades.

La verema començava a mig setembre o a l'octubre, depèn del sol que hagués fet. Cada família es feia la seva verema i llogaven 2 o 3 homes de pobles veïns (Aguilar, Fonollosa, Castellfollit...) normalment eren els mateixos cada any. La família del Ton eren a veremar el pare, els dos xicots i dos tiets que s'estaven a la casa del costat. La mare no, perquè feia el dinar. Per veremar anaven a casa a dinar i no feien cap menjar en especial (l'Enriqueta explica que a Fals sí, feien oca i, antigament, deien que feien cabra, tot i que ella ja no n'havia menjat)

Les vinyes de Can Viladés estaven en els plans al voltant de la casa, es veien des de la casa estant. Com que tenien les vinyes a prop de casa no feien servir gaire la barraca, només per guardar els trastos que feien servir aquell dia: ensulfadora, portadores... Els parcers, si vivien una mica lluny, sí que la feien servir per menjar i

descansar (la majoria eren de Rajadell i algun de Fals). L'Enriqueta recorda que a Fals posaven arç beneït al capdamunt de la barraca. Quan plovia, un home de Cal Pinsà de Fals deia una oració per desfer el temporal.

El Ton no ha deixat caure cap barraca. Les ha arreglat tirant-hi terra al damunt i també he refet marges de pedra seca.

Fa uns 40 anys, als 80, van arrencar la vinya. Costava més d'elaborar vi que tenir gra, perquè la vinya requereix molt mà d'obra.

Varietats. Negre: Sumoll . Blanc: macabeu. De taula: moscatell, es guardava penjat. A més, abans de veremar es passava a collir els raïms més macos, per guardar penjats.

Descriptors temàtics:

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 parcera; Venda i comercialització; Transport; Arquitectura popular; Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Indústria vitivinícola

Descriptors geogràfics:

Can Viladés (Rajadell); Gelida; Can Milans (Castellbisbal); Raval de les Oliveres (Fals, Fonollosa); Manresa; Vic; Sant Bartomeu del Grau; Rajadell; Aguilar de Segarra; Fonollosa; Castellfollit del Boix.

Descriptors biogràfics:

Antoni Pich Prat (pare); Josep Viladés Sallés (amo de Can Viladés); Cooperativa de Can Viladés; Badia (Manresa, fabricant de tines de ciment armat de Can Viladés); vins Grau (Maïans, Castellfollit del Boix); vins Rossend (Sant Vicenç de Castellet); Rial (magatzemista de vins de Manresa).

Duració de l'entrevista:

60 min

Data de l'enregistrament:

25/02/2023

Lloc de l'enregistrament:

Rajadell

Autor/s de l'entrevista:

Mireia Vila Cortina

Responsable del registre:

Mireia Vila Cortina

Data de redacció:

26/02/2023

**Número de l'entrevista:** 37

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

**Nom de la/l'informant/s:** Teresa Braquets Clavé

Edat: 79

Sexe: Dona

Lloc de naixement: Rajadell

Lloc de residència: Rajadell



**Precisions de la/l'informant:** La Teresa va néixer el 1944 a la Censada del barri l'Estació de Rajadell, on ara viu el seu germà. Els avis procedien del mas Braquets. La família de cognom Braquets va venir d'Occitània. La casa de la Censada data de 1862. Creu que li devien posar la Censada perquè pagaven un cens a Braquets, d'on eren cabalers. El padrí de la Teresa explicava que els de Braquets van perdre la propietat, ella creu que potser per la fil·loxera. Encara havia vist tots els marges i caps de marges plantats de vinya. De petita anava sobretot a la vinya a dur la senalla de dinar al pare i el padrí. La vinya va ser una de les principals fonts d'ingressos de la família fins que va morir el pare. De jove la Teresa havia treballat a la fàbrica de les galetes de Cal Serra. Es va casar amb el Josep de Cal Ferrer del nucli de Rajadell, que era un dels ferrers del poble.

**Resum de l'entrevista:** Tenien diverses vinyes. Una a l'estació, on actualment hi ha el pàrquing de Cal Miliu, prop de la fàbrica de les galetes de Cal Serra. Hi havia també un tros de sembradura en aquest camp. D'ençà que el seu pare es va morir van arrencar la vinya. També tenien un tros al capdamunt de les Cases de Rajadell que es deia les Feixes i a prop hi tenien el Campet, on hi havia vinya i als caps de marges també ametllers i oliveres. Sobre Braquets també havien tingut un tros amb vinya, tot i que ella només hi havia vist oliveres. Tenien totes aquestes terres com a parcels de Braquets, la propietat del qual més tard es va annexar a Cal Morros. La Teresa anava a tots aquests llocs a dur la senalla amb el dinar, i també en temps de sega anava a dur el dinar al Camp del Pla, que era de sembradura. Hi anava quan tornava de l'escola (l'escola era dins el nucli de Rajadell, on hi ha ara la sala). La senalla era un cabàs obert de sobre. A l'estiu quan segaven també els duia la

beguda de les deu: aigua fresca i el porró i la beguda plena. A la tarda, quan havien segat i batut (cantaven cançons a la mula perquè fes voltar el corró), esperaven que s'aixequés la marinada per ventar. L'aixecaven amb una pala i el vent s'enduia el boll i la palla i quedava el gra a terra.

La Teresa havia sentit a parlar de la fil·loxera, que va venir de França. Al cap d'uns anys van dur peus americans, les bordes, amb les que les van acabar d'empeltar amb els sarments dels ceps que havien quedat vius.

A casa treballaven la vinya el pare i l'oncle. L'oncle es va casar amb una noia del Coll i menava les terres d'allà, que eren propietat de Cal Massana.

La canalla ajudaven la mare a fer el menjar, escurar les gàbies dels conills, anar a rentar roba a la riera... Fins a la dècada de 1970 no hi va haver aigua corrent a Rajadell (a Fonollosa tampoc). A la Censada tenien un pou molt viu i anaven a omplir galledes per posar el porró del vi a refrescar a l'estiu. Venien alguns veïns de l'Estació també a buscar aigua. Abans es vivia diferent amb els veïns, ara no coneixes a ningú. Tan aviat eren en una casa com a l'altra. Bevien el vi amb porró i encara el fan servir a casa.

L'electricitat va arribar abans. La Teresa sempre n'ha vist a casa. Recorda quan era petita que feien restriccions de llum i la treien una estona al vespre.

Pel veremar s'ho feien tot els de casa sense llogar ningú, només que s'ajudaven amb d'altres famílies. No recorda que a Rajadell vinguessin persones a llogar-se pel veremar. La Teresa havia ajudat a collir raïms, les altres feines les feien els homes.

La canalla anaven i venien amb el carro i les portadores. A vegades es quedaven a aixafar els raïms amb el pare i el padrí. Qui duia el carro era el Lluís Calvet de Cal Sebastià. També hi participaven la seva dona i fills. Les dones de ca la Censada també veremaven una estona i els duïen el dinar i el berenar.

Quan era temps de verema menjaven el de sempre: escudella i conill rostit (abans a les cases n'hi havia molts). Al vespre, mongeta i patata i un tall de cansalada. És el que hi havia. Si la canalla no tenien gana, els el guardaven per demà al matí. També menjaven farinetes al matí. Tenien un hort a sota a casa i un altre a baix a la riera, que els permetia menjar hortalisses de cada temporada

Cuinaven amb el foc a terra, amb la brasa. La iaia també tenia l'olla penjada al foc a terra amb els clemàstecs. Després tenien cuines que anaven amb brasa. Es plegaven les brases del foc a terra amb la pala i es duïen als fogons per cuinar. I au... anar plegant brases... Més tard van comprar fogonet de butà.

La festa major de Rajadell es feia acabada la verema, a mig novembre. No recorda que es fes cap festa de la verema.

A ca la Censada tenien una tina molt gran on feien el vi. Trepitjaven, aixecaven la fusta i abocaven el most i la brisa dins de la tina. A baix, on sortia el raig del vi de la tina, tenien 8-10 botes per posar el vi. Els homes cremaven llucet dins la bota i dins la tina perquè no es fes agre. Tapaven la tina amb les mateixes fustes on es trepitjava (no recorda si es deïen les postisses o el brescat).

Amb portadores es treïa la brisa i es posava a la premsa i s'hi posaven a sobre aquells corrons i la feien anar donant voltes. El suc de la brisa el tornaven a tirar a la tina. La brisa la posaven a fora amb un pilot.

Feien vi clar, abans no bullís i es fes massa negre i el treien i el posaven a la bota.

Aquest el bevien més aviat a l'estiu. També feien vimblanc i sobretot mistela. El vi que es tornava agre es posava en una bota com a vinagre.

Venien vi, perquè amb els ingressos s'havia de passar l'any. Si un any el fred t'havia matat els ceps o una pedregada i ja t'havies venut la tina del vi, com passaves l'any? Si al mateix fer una glaçada et matava els ametllers, llavors ja no tenies res, a la misèria... Però això a començament dels anys seixanta moltes cases van marxar a

treballar a la ciutat: les dones per minyones o en fàbriques tèxtils, els homes en tallers i molts nens i nenes amb 12-15 anys també els posaven a treballar. Van marxar per la misèria. Quan anaven a missa senties que es deien els uns als altres: “Què en farem, d’aquesta canalla?”

Amb 13 anys, quan encara no havia acabat el col·legi, la Teresa treballava a la fàbrica de galetes Serra. Darrere el restaurant de l’Emi de l’Estació (de l’Iscllet) hi havia una casa que en deien “La cuina de les noies” hi havia noies que passaven tota la setmana per treballar a la fàbrica: d’Aguilar, de Sant Pere Sallavinera, de la sufragània de sobre Can Viladés, de Fonollosa.

El vi els el comprava el Roqueta i el Puig, el mateix que al Josep de Cal Mestre de Fonollosa. Les ametlles els el comprava el Rius de la Carretera de Cardona. Primer venien amb carro, mula i bots. Més tard amb el camió.

El raïm el penjaven per tenir-ne durant l’any. Menes de raïm: picapoll (penjar); macabeu; sumoll...

Van deixar de tenir vinya quan van atropellar el pare, el 1973 amb 58 anys. Venia de pagar el pinso de la cooperativa de Fals i el va atropellar el cotxe.

La iaia Llúcia de casa, a l’estiu, pel batre, quan hi havia el corró i tota la batuda escampada per l’era que la mula havia voltat tot el matí, si venien les tronades de la muntanya i els homes encara feien migdiada sota un sac allà fora, sortia al terrat i els cridava “homes, plegueu la batuda de l’era!!”. Llavors tots corrien a plegar la palla i el gra i el tapaven amb borrasses. Mentrestant la iaia treia uns ganivets grossos de tallar la cansalada i es posava allà al terrat per tallar el temporal perquè no pedregués, mentre deia unes oracions.

De barraques en tenien a totes les vinyes: aquí a la vinya a sota de l’Estació al costat d’una alzina molt gran n’hi tenien un que en deien la barraca nova (potser perquè la devien fer més a última hora, però és com les altres, una barraca de vinya), a sota una altra que van ensorrar, al Campet, a la vinya de Barquets, a les Feixes... els homes entraven a la barraca per dinar, fer la migdiada, guardar les eines, si plovia... A casa també tenien bestiar: conills, gallines, dos porcs per passar l’any, dues cabres per tenir llet quan eren xics... el blat el duien a moldre a la Florinda i el duien al forner de Cal Closa per tenir-ne per tot l’any.

Tota la família bevia vi amb el porró. Quan tornaven de l’escola menjaven una mica de pa sucac amb oli o vi i sucre. Els homes duien la bota de vi penjada a sobre per anar a treballar.

#### Descriptors temàtics:

Meteorologia; Varietats de ceps i raïms; Verema; Vins i derivats; Venda i comercialització; Transport; Arquitectura popular; Dites, creences i tradicions; Alimentació del vinyaire; Fil-loxera; Crisi vitícola segle XX; Patrons de consum; Gastronomia popular

#### Descriptors geogràfics:

casa de la Censada (barri de l’Estació, Rajadell); mas Barquets (Rajadell); Cal Ferrer (Rajadell); fàbrica de galetes Serra; la Vinya (vinya que tenien a l’estació, al costat de la fàbrica de galetes); les Feixes (vinya al capdamunt del nucli de Rajadell); el Campet (vinya i tros al capdamunt del nucli de Rajadell); Camp del Pla (camp de sembradura a Rajadell); mas Cal Morros (Rajadell); mas el Coll (Rajadell); mas Can Maçana (Rajadell); la Cuina de les Noies (a l’Estació, allotjament treballadores de la fàbrica de galetes); Aguilar de Segarra; Sant Pere Sallavinera; la sufragània de sobre Can Viladés; Fonollosa.

#### Descriptors biogràfics:

Josep de Cal Ferrer (ferrer de Rajadell i marit de la Teresa); Lluís Calvet de Cal Sebastià (Rajadell); Ca l’Esquerrà (Rajadell); Roqueta (vinader, Manresa); Puig

(vinader, Manresa); Rius (majorista d'ametlles, carretera de Cardona de Manresa); la Florinda (farinera, Manresa); Cal Closa (forn de pa, Rajadell).

Duració de l'entrevista:

58 min

Data de l'enregistrament:

06/03/2023

Lloc de l'enregistrament:

Rajadell

Autor/s de l'entrevista:

Mireia Vila Cortina

Responsable del registre:

Mireia Vila Cortina

Data de redacció:

07/03/2023

**Número de l'entrevista:** 60

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

**Nom de la/l'informant/s:** Francisco Cots Muncunill

Edat: 86

Sexe: Home

Lloc de naixement: Cal Xico (Monistrollet de Rajadell)

Lloc de residència: Cal Xico (Monistrollet de Rajadell)



**Precisions de la/l'informant:** El Franciscu va néixer el 1937 a Cal Xico de Monistrollet de Rajadell. La casa va ser construïda a la dècada de 1833 per un avantpassat que es deia també Franciscu, d'aquí es creu que ve el nom de Xico. La família sempre ha viscut de la terra, amb un pes important de la vinya. El Franciscu sempre ha fet de pagès i s'ha dedicat a la vinya i a vendre vi, activitat que ha combinat amb la ramaderia intensiva de conills, l'apicultura i el conreu d'ametllers i d'oliveres (varietat verdal Manresa).

**Resum de l'entrevista:** Abans la família de Cal Xico tenia vinyes cap a la casa veïna de les Caranyes, en una finca que havia estat d'aquesta casa però que més recentment va comprar una altra propietària de Sant Vicenç de Castellet. Allí ara hi té uns ametllers que van ser plantats per ell. Hi havia tingut ceps molt grossos de macabeu. Allà pagava un tant en diners en comptes de dur les parts. Una vegada llaurant amb el tractor va trobar-hi un projectil de la Guerra Civil enterrat. Una altra vinya era cap a baix a Cal Gallifa (ara propietat de la família Tous). Era una vinya molt gran, però en canviar-se d'amo van esplanar tot el terreny a màquina per fer un camp, cosa que va comportar també que es destruís la barraca que hi havia. A Cal Gallifa pagaven el cinquè de parts, els duïen portadores de raïm amb el carro i allà hi tenien tines on es feien el vi amb les parts dels parcers. Més recentment els duïen el raïm a granel amb el remolc del tractor. Quan ell era petit, cap a la dècada de 1940 o 1950, com que hi havia molta misèria, van agafar dues vinyes a la soleia de la casa de Cal Servitge. A les vinyes s'hi anava a peu i per arribar-hi tardaves molta estona. La mare, Àngela Muncunill, els anava a dur el dinar amb una cistella! Era tan lluny que no portaven el raïm a les tines de casa, sinó en unes tines que hi havia a Cal Servitge i que ja eren pels parcers. Aquesta vinya va ser la primera que van deixar.



El Francisco havia empeltat i, de fet, encara conserva el cistelló d'empeltar. Però fa anys que planta directament el sarment o bé l'enterra d'un cep veí (fa capficats) i ja fan arrels i li van bé. Això deu ser perquè ara no hi ha fil-loxera. Al darrere de casa té un cep de macabeu que té un sarment enterrat que passa per sota del camí.

A Cal Xico tenen dues tines de 70 cargues. Durant anys el Francisco les va omplir totes, sortien uns 16.000 litres de vi! Però en els últims anys ja no quedaven plenes del tot. Antigament també aixafaven el raïm amb els peus, però després el Francisco va comprar una màquina d'aixafar manual a la casa del Castell de Monistrollet, on hi vivia un seu oncle, i hi va acoblar un motor elèctric que feia moure els corròns. La màquina la posava entre una tina i l'altra i es va construir una canal de fusta per portar el suc cap a dins les tines. Quan ell ja no la feia servir, se la va quedar un pagès d'Ardèvol que havia començat a plantar vinya.

Un cop aixafat el raïm, es tirava tot a dins, blanc i negre, amb la brisa (pell) i la rapa o berrusca (pinyols i tija). Si hi havia més raïm blanc quedava un vi rosat, sinó quedava negre. Quan obries les fustes de la tina havies de vigilar de no caure a dins, si no podies quedar ofegat. Mentre bullia (fermentava), la tina es tapava bé amb les mateixes fustes i a sobre s'hi posava terra. Ell més recentment hi posava un toldo de plàstic, ja que quan treies les fustes sempre queia poca o molta terra cap a dins. Mentre bull fa molta pressió, com una olla, per això es deixa un foradet per respirar. Se sap que ha bullit perquè deixa der fer soroll i pels dies que han passat. Bullia molts dies i no venia d'un dia a l'hora d'obrir-la i buidar-la. Quan era fet el vi, obrien la tina, posaven el vi en botes i treien la brisa amb coves. Hi havia gent que mirava la lluna per fer passar el vi a la bota, però ell no. Aquesta brisa la premsaven i en sortia un vi més flac, però també el barrejaven amb l'altre. La brisa la llençaven, però antigament hi havia gent que l'anava a buscar per fer alcohol. A Cal Xico hi havia una premsa antiga, però la que havia fet servir el Francisco era una premsa que la va anar a buscar de la casa veïna de Ca la Gabriela, on viu la seva germana. El gas que es desprèn en fermentar és perillós. Quan havia de premsar, destapava la tina i hi feia baixar un extractor lligat amb una corda, per ventilar el gas. Per mirar si encara era perillós entrar-hi, feia baixar un encenedor a veure si s'apagava.

Dins les botes cal cremar-hi llucet per mantenir el vi.

El vi un cop fet el venien a buscar el Roqueta i el Puig, vinaders de Manresa. Venien amb un camió, més antigament el posaven en botes de pell, després ja feien servir bocois. De tractar amb els vinaders se'n cuidava el padrí, Francisco Cots, tot i que recorda que el mesuraven amb una mesura. Més recentment, el Francisco va comprar botes i el venia a granel a particulars que venien a buscar-ne.

A l'hora de veremar s'ajudaven amb la família de l'oncle, que vivia a la casa veïna del Xalet. Primer veremaven les vinyes de Cal Xicu i després les de l'oncle. La verema es feia al setembre o octubre, depenia de l'anyada. Hi participava tota la família, però les mares es quedaven a casa i els duïen el menjar. Les dones també se'n cuidaven d'arreglar raïms per penjar i els lligaven amb un fil i el penjaven en un lloc fosc. Sobretot el picapoll, que es guardava molt. Tot i que amb el temps s'anava pansint, en tenien fins per Nadal.

El raïm antigament es collia amb falçons però després van sortir unes tisoretetes petites que van millor, perquè al mateix temps ja talles els fils que emboliquen el raïm (vol dir els cercells). Tot el raïm es collia a la vegada (solia madurar tot igual, a totes les vinyes) i si n'hi havia de verd (els bagots) es deixava pels ocells. Mentre collien de tant en tant s'escapava una mossegada de raïm. Si era bo, se'n menjava. La verema durava uns 10-15 dies i es treballava de dia, de sol a sol. Per collir-lo, millor que no fos gaire ple d'aigua. Si un dia plovia no es veremava.

Els veremadors omplien els coves de vímet i el duïen cap a les portadores, que es

deixaven totes en un lloc on hi pogués arribar el carro. El padrí s'encarregava d'esgranar bé el raïm dins la portadora, amb les mans o bé amb una mena de maça de fusta. Si es trencava algun gra no passava res, perquè si s'apretaven bé no queia el most. Les portadores s'omplien ben "acromullades" i a sobre s'hi posava el caperó d'espart. Es lligava bé amb el cordill, fent-lo passar per una banda i l'altra. Les portadores plenes pesaven molt i s'havien d'aixecar entre dos per baix i el que estava dalt del carro tibar-les amb una corda. Del transport de les portadores se n'ocupava el pare, Josep Cots.

Abans de la verema les portadores s'havien de revenir. Es posaven boca a terra i es mullaven amb aigua per evitar que no s'encongissin i caiguessin els cèrcols (els cèrcols s'encaixen a pressió amb la fusta, sense cargols).

A les vinyes abans hi tenien barraques. La de Cal Gallifa, que es va aterrar, era rodona amb una barraca al costat per posar l'animal. Quan plovia els servia d'aixopluc i també hi guardaven les eines: l'aixada i els arpiots. No tenia porta ni clau, però ningú els tocava res. A les vinyes també hi havia parets de pedra seca i quan en queia alguna la refeia o segons com a vegades la deixava caure. A Cal Gallifa també hi tenien un dipòsit que s'omplia amb aigua de la pluja a través d'unes rases que hi havia al terra, amb un pou per treure l'aigua. Aquesta aigua servia per preparar sulfat de coure, amb una barreja entre pedra blava i calç viva. Quan hi poses la calç comença a bullir. No hi podia haver gaire sulfat perquè es faria malbé el cep, s'havien de controlar les proporcions. S'ensulfatava pel "miliu", una malaltia que fa sortir taques grogues a els fulles i pot arribar a assecar tots els raïms. S'ensulfatava quan els raïms eren grossets, cada 10 o 15 dies. Un altre tractament consistia a ensofrar. Això es feia abans que ensulfatar, quan els brots del cep eren petits, amb un pot amb forats per on queia el sofre.

A l'hivern es podava i es feien valls per abonar els ceps, cavant amb la fanga i la pala. Ell no n'havia fet, però ho havia vist. Eren clots bastant fondos on s'hi posava brossa i palla (fems no). Es deixaven oberts i s'omplien d'aigua quan plovia. N'hi havia que anaven a buscar "escombros" a l'abocador de Manresa.

Abans que els ceps brotin, que ho fan a l'abril, es llaura per estovar la terra. Abans es llaurava amb la mula i per fer-la creure es feien anar els "cabestrillos". Les mules es compraven i s'havien de domesticar una mica a casa, al final s'acabaven acostumant. Ell havia llaurat de jove amb la mula i l'arada, però quan li va tocar a ell dur la vinya va arrencar una filera alterna per poder passar amb el tractor (abans quan es llaurava amb animal les vinyes eren més espesses). Entre ceps es passava a estovar amb els arpiots o amb les aixades.

Quan el cep comença a brotar a més d'ensofrar també s'ha d'esbrollar, treure els brots dolents on no hi ha raïm. Després, tot seguit, esgriolar, treure els griols o grill que creixen al costat de la fulla i també es poden escapar una mica els ceps de la punta.

A banda de vi, també havien fet mistela. Es podia fer de dues maneres: barrejant most i alcohol o bé barrejant sucre i most. Amb sucre i most bullia (fermentava) molt, però amb alcohol no. De mistela també en feia per vendre. També havien fet "vi blanc", fent bullir el most en una caldera fins a fer-li perdre quasi la meitat. S'havia de fer de seguida que el most rajava clar de la tina, però en va deixar de fer perquè era molta feina i tardava moltes hores a bullir. Un cop havia bullit es guardava dins d'una bota i ja es podia gaudir, no calia esperar.

A Cal Xico algun cop havien perdut part de la collita per culpa de les pedregades o dels temporals. Si pedrega poc o calamarsa, després es passa a ensulfatar, perquè se solden les ferides del cep. Quan era jove havia anat a Rajadell a beneir l'arc, per

Sant Pere Màrtir. Posaven l'arç al capdamunt de la barraca o a la creu que hi ha sobre la casa, al carener de la teulada. Creien que protegia del mal temps i ho feia per la fe que tenia. A Cal Xicu, de fet, cada dia es resava el Rosari.  
 Varietats de raïm que té. Negre: sumoll, garnatxa. Blanc: macabeu, picapoll, valencianes (que fan un raïm molt gros).

Descriptors temàtics:

Meteorologia; Terreny; Sistemes de conreu; Morfologia del cep; Feines de la vinya; Treballs amb animals; Utilatge vitivinícola; Malalties, plagues i tractaments; Varietats de ceps i raïms; Verema; Vinificació; Vins i derivats; Relacions entre amos i parcners; Venda i comercialització; Transport; Arquitectura popular; Alimentació del vinyaire; Mesures

Descriptors geogràfics:

Monistrollet de Rajadell (Rajadell); Sant Vicenç de Castellet; Ardèvol (Pinós del Solsonès); Manresa; abocador de Manresa;

Descriptors biogràfics:

Cal Xico (Monistrollet de Rajadell, Rajadell); casa de les Caranyes (Monistrollet de Rajadell, Rajadell); Torre de Cal Gallifa o la Noguera (Monistrollet de Rajadell, Rajadell); mas Cal Servitge (Rajadell); Francisco Cots (padrí); Josep Cots (pare); Àngela Muncunill (mare); casa del Castell (Monistrollet de Rajadell, Rajadell); Ca la Gabriela (Monistrollet de Rajadell, Rajadell); el Roqueta (vinader de Manresa); el Puig (vinader de Manresa); casa del Xalet (Monistrollet de Rajadell, Rajadell);

Duració de l'entrevista:

98 min

Data de l'enregistrament:

05/12/2023

Lloc de l'enregistrament:

Monistrollet de Rajadell (Rajadell)

Autor/s de l'entrevista:

Mireia Vila Cortina i Àngels Pujol Camps

Responsable del registre:

Mireia Vila Cortina

Data de redacció:

05/12/2023