

**Número de l'entrevista:** 026

Tipus de suport: DDE  
 Format: MP4 VÍDEO  
 Idioma: Català  
 Tipus d'entrevista: Entrevista temàtica

**Nom de la/l'informant/s:** Domingo Soler Casarramona

Edat: 88  
 Sexe: Home  
 Lloc de naixement: Santpedor  
 Lloc de residència: Santpedor



**Precisions de la/l'informant:** La casa de Cal Cuca, on viuen el Domingo i la seva muller Adelaida Antich, al carrer del Timbaler del Bruc 6 de Santpedor, data segurament del segle XVIII, quan es va amortitzar la muralla de la vila (que passava just per darrere). Han combinat la feina de pagesos amb la de carreters/ traginers des que va entrar-hi per pubill Bernat Soler Valls, de Cal Roget (més tard Cal Panyé), al carrer del Vall de la mateixa vila, que es dedicava a comprar vi als pagesos del Bages el portava a vendre a Puigcerdà igual que el seu pare Francesc d'Assís Soler. Amb l'entrada d'aquest pubill van canviar el cognom Juncadella per l'actual de Soler. La família Soler va continuar dedicada a la compra-venda de vi fins a la dècada de 1940. El Domingo també havia fet viatges per comprar vi, de jove, fins que el seu pare va comprar un camió i es van dedicar a fer de transportistes de tot tipus de productes.

**Resum de l'entrevista:** El Domingo encara havia conegut el seu besavi, el padrí Bernat Soler (1855-1940). El recorda com un home molt valent, i també molt bo. Li explicava que anava a Puigcerdà a vendre vi, pel camí de Vic, amb un carro tibet per dos o tres animals on hi cabien 12 bots de pell de 60 kg de cadascun. El davant hi anava un burret que ja coneixia les cases on havia d'anar perquè sabia que li donaven menjar. Es quedaven a dormir a Cal Daies de Moià, però a les 2 del matí ja havien d'arrencar, per anar cap a Ribes de Freser. Allà deixava el carro i carregava dos bots de pell a cadascun dels seus matxos, més algun més que llogava per allà dalt, i acabava d'arribar fins a Puigcerdà per la Collada de Toses. Era una viatge que sortia poc a compte, ja que els matxos anaven molt cansats. A més, a diferència dels que llogava, els seus matxos no estaven avesats al gel. A la collada de Toses, quan a la primavera encara quedava una mica de neu, algun li havia relliscat, s'havia trencat una cama i l'havia hagut de sacrificar. Per acabar-ho d'adobar, va durar una temporada que a Collsuspina els

sortien uns lladres, que eren pagesos mateixos del poble. Un dia van empaïtar el padrí Bernat i sort en va tenir d'uns carrabiners que passaven per allí, que el van salvar.

Per tot això va decidir deixar d'anar a Puigcerdà i dedicar-se a fer viatges a Barcelona per portar-hi peces de roba de la fàbrica de Cal Titus. Anava per Moià i Castellterçol i entrava a Barcelona per la zona dels Clots, que com diu el seu nom era un camí molt irregular. Una vegada va bolcar-hi el carro i la gent de la ciutat va aprofitar per robar-li les peces.

El padrí Bernat era capaç de carregar-se un bot ple de vi a l'esquena amb una gran rapidesa. Ell i el seu cunyat de Cal Cuca, germà de la seva muller Rosa Juncadella Bailina (1859-1940) feien "jugades" a la fonda. Feien apostar als homes de Santpedor si el Bernat seria capaç de posar-se un bot a l'esquena abans que un home plegués la seva gorra de terra. Sempre guanyaven els de cal Cuca, i era una manera de fer diners, sobretot ho feien quan cunyat els havia perdut tots jugant a cartes. Temps més tard aquest cunyat i els seus germans de cal Cuca prendrien totes les terres de l'heretat de Cal Cuca que el Bernat havia menat d'ençà que va entrar per pubill a la casa.

A Santpedor, a banda del padrí Bernat, hi havia diferents traginers que portaven a vendre vi, i més abans també aiguarent: el Serafí, el Bufó (veí i familiar del Timbaler del Bruc, pare de l'Antònia Bacainó); el Jepet Vicenç; el Mariot... Cadascun tenia la seva ruta. El Serafí anava a Sant Pere de Torelló; el Bufó anava als convents de monges de Vic... El Bufó era tot un personatge, té moltes històries i anècdotes. Quan anava als convents de Vic sempre duia uns rosaris, i deien "aquest home sí que és devot, no ens vendrà pas el vi batejat (barrejat amb aigua)". A Cal Daies de Moià donaven una taronja de postres: el Bufó es menjava la pela i, el seu mosso (que era l'unclú de la casa), la taronja. Els traginers no es dedicaven al vi tot l'any, la temporada forta del vi començava al novembre-desembre, "un cop el vi ja havia bullit" (fermentat). En algunes èpoques de l'any anaven al bosc a treure pins per fer bigues o a Cardona a buscar sal pels magatzems de Manresa. El Francesc Soler Juncadella (1883-1956), fill del padrí Bernat i avi del Domingo, més aviat va fer aquestes feines. Una vegada carregant fusta a Sant Mateu de Bages li va caure un tronc a la cama i va quedar coix per tota la vida. Estava casat amb Rosa Pujol Tajé (1882-1947), d'una família que feien de masovers al mas Jaumandreu de Fonollosa. Era una dona molt valenta i intel·ligent, que un cop a Santpedor va treballar a la fàbrica de Cal Carreras. Una germana, Maria Soler Juncadella, es va casar amb l'hereu d'una botiga de queviures de Puigcerdà (qui sap si algun client del padrí Bernat).

El pare del Domingo, Josep Soler Pujol (1909-1992), va tornar a dedicar-se a la compra-venda de vi. La família de la seva muller, Maria Casarramona, de Manresa, també es dedicaven a aquest negoci. Els pagesos de Santpedor portaven a cal Cuca mostres de vi, ell tenia un aparell per mesurar el grau i en funció d'això els el pagava. El vi de Santpedor feia uns 9 graus de mitjana, la majoria el duia a Manresa, a les tres alcoholeres per cremar i fer alcohol. El grau anava en funció d'on era plantada la vinya. Els millors llocs eren els que tenien la terra més fonda, com al voltant de Claret i la zona de Ca l'Hortolà. També hi havia alguna casa que el feien més bo, com a cal Quicó Vaqué o cal Sabataràs (carrer Sant Isidre). El Domingo recorda com van ajudar el pare a transportar el vi de Cal Sabataràs amb els bots i els van convidar a menjar pa amb cansalada. Els van fer molt bons tractes, perquè sabien que aquell dia cobriarien. El vi l'emmagatzemaven a les botes del celler de cal Valet (cantonada entre el carrer de la Plaça i carrer del Vall), que tenien llogat. Un cop buidada la bota calia netejar-la per dins, rascar els "tartrats" i cremar-hi

lluquet. Eren botes molt grosses amb una finestra per on només hi podia passar el cos d'una persona. Molt sovint li tocava fer-ho al Domingo, amb 10 o 12 anys. Era una feina perillosa, algun cop el lluquet se'ls apagava i volia dir que encara quedava gas [d'alguna segona fermentació que havia fet el vi]. El vi de Llussà era molt dolent. Com que tenien tants negocis, descuidaven el vi i se'ls tornava agre. Llavors el pare ja pensava que caldria netejar bé els bots. Els bots es netejaven amb aigua i es reparaven amb botanes, que eren una mena de taps de fusta que l'avi posava sobre els forats de la pell i es lligaven ben fort amb un fil. A casa tenien 50 bots de pell. Per dins el bot tenia pega. Quan feia molt de fred la pega del coll del bot s'enganxava i calia demanar espelmes a les cases per on passaven per intentar fondre-la.

El pare fins i tot anava a comprar vi a Fals, Fonollosa i Rajadell, i el portava a l'estació del nord de Manresa, on el duien en un tren-cuba cap a França. Una part també el portava cap a Manlleu i Roda de Ter, en aquest poble l'hi comprava un oliaire que tenia un magatzem d'oli i vi i era molt bon client, sempre li pagava puntualment.

L'època en què el seu pare venia vi va ser de molta prosperitat per a la família. El 1929 van refer per complet la casa de cal Cuca per dins. La van fer tant alta com la del costat de cal Bufó, van construir una nova caixa d'escala, van refer els forjats amb biga metàl·lica i van posar paviment hidràulic al pis principal. Al sotaescala hi havia un petit rebost on la gent s'hi anava a refugiar per la Guerra. Es posaven un sarment a la boca per les bombes. L'avi un cop es va ben enfadar perquè de tant atapeïts li van obrir l'aixeta del carretell de vi bo sense adonar-se'n i va anar vessant...

El pare es va dedicar per complet a la venda i transport de vi fins als 25 anys. El negoci es va anar acabant amb l'auge del sindicat. Tots els pagesos duien el vi allà i es feia un vi comú, barreja de bo i dolent. Bàsicament es duia a cremar o el venien al Roqueta de Manresa, que feia cupatges per arreglar-lo. No hi va haver manera que el pare entrés en la venda de vi del sindicat, ja que el secretari tenia els seus tractes de preferència amb el Roqueta. El pare també va intentar comprar el vi de la Torre de Claret, però se n'encarregava un capellà (la finca encara és avui en dia del bisbat) i no hi va haver manera tampoc d'aconseguir-ho. Els darrers anys l'avi Casarramona llogava el pare per anar amb el carro a comprar vi al Bruc, Abrera i Martorell. Una vegada, per fer-ho, els parents de cal Roget li van prestar el camió que tenien, i el pare va veure que amb camió anava més de pressa (feia el viatge en un sol dia) i podia dur més quantitat. Llavors va comprar ell un camió, l'any 1934, el segon que hi va haver a Santpedor, un Dodge Brothers americà. Per la República el van llogar del Sindicat Agrícola per fer de transportista, però no de vi, sinó de productes que s'intercanviaven entre ells els sindicats de la comarca. A ambdues bandes del camió portava un cartell de fusta que posava "Federació de Sindicats Agrícoles Pla de Bages". [Això devia ser just en el moment en què va esclatar la Guerra, ja diu que el pare, "al cap de poc temps va començar a trobar-se gent morta a les cunetes"].

Amb quinze o setze anys el Domingo encara havia anat a comprar vi, tot sol, amb el carro a Castellnou. Marxava a les 6 del matí amb el carro i un matxo, a vegades relliscava i quedava de genolls i ell l'havia d'ajudar. Anava a Vilaseca, Ridor, la Sala, Cal Tatjeta, als Plans (i a cal Tona, un parent seu que hi vivia li deixava un burro per acabar-hi de pujar)... Sovint el convidaven a esmorzar. A Cal Tatjeta, en una cuina amb el sostre ben negre de fum, li van coure uns fesols amb una paella ben negra i ben farinosos... Com li va costar empassar-se aquell plat! També havia anat a cal Mariano, a Santpedor, un dels primers viatges que va fer. L'amo de cal Mariano era

molt bo. Per treure el vi es feia rajar de la tina cap a una portadora i d'aquí es treia amb la mesura (el setzè), així sabien la quantitat de vi que s'havia venut. Doncs bé, gairebé tots els pagesos deixaven la mesura quieta abans d'aixecar-la cap a l'embut i omplir el bot que s'enduria el Domingo (així no es buidava més vi del compte). En canvi, el Mariano ho feia ben de pressa, de manera que queia una mica més de vi al bot. També era un home alt, ferm i molt valent. Es carregava tot sol el bot a l'esquena de cop. Li va carregar un bot al Domingo i, com que ell no li estava avesat, li va caure pel l'altra banda de l'espatlla.

El Domingo tenia una mula molt bona i li agradava treure-la per Sant Antoni. Fins i tot un any va fer d'administrador de la festa.

També parlem del boter que tenia per veí, el Lluís Sebarroja ("el Noi Alut"). Era molt bon boter, llimava i llimava molt les botes per deixar-les ben polides. Ho feia al carrer mateix. La fusta era de castanyer i tenia un gust dolç. El Domingo i altra canalla agafaven virutes i se les posaven a la boca. De més gran, amb el camió, li havia anat a buscar fusta de castanyer, primer a l'Empordà i després a les serradores que hi havia a Anglès. Més recentment li anava a buscar en un magatzem de Barcelona. Havia treballat molt pel Roqueta. Reparava botes i portadores i també en venia, sobretot en anys en què les veremes havien anat bé i no hi havia hagut tempestes ni pedregades. Aquells anys els vinyaires aprofitaven per renovar utensilis i, a més, les dones no havien de treballar a la fàbrica. El Noi Alut era molt bona persona. Quan els de Cal Cuca no hi eren, agafava els encàrrecs i ajudava a transportar botes de vi.

El poble de Santpedor, un cop a l'any, a la tardor, acollia els ramats que baixaven de la muntanya. La majoria de xais s'estaven a la plaça, però els que havien de marxar més d'hora perquè anaven fins al Penedès, es quedaven al carrer Timbaler. Els pastors demanaven per fer nit a les entrades de les cases de cal Bufó, cal Cuca i cal Noi Alut.

El Domingo encara recorda que, com que a Santpedor no hi havia prou terres per a totes les famílies, alguns santpedorencs tenien vinyes als masos de Castellnou. S'estaven tota la setmana fora i dormien a les barraques. Baixaven el dissabte a proveir-se de pa i queviures i anaven al barber a afaitar-se les barbes crescudes de tota la setmana. Aquell dia era quan el barber tenia més feina. El vi el feien en tines que tenien entre les vinyes (tot i que el Domingo no en recorda cap de concreta), o bé en les tines dels masos de Castellnou.

El Domingo també havia treballat com a parcer una vinya a Comabella que havia arrabassat el seu rebesavi Valentí Juncadella (1837-1893), en un contracte amb una durada de 40 anys. L'havia plantat en un indret on abans hi havia alzines. Feien el vi en una tina que tenien llogada a la casa del davant i el premsaven a Cal Cantaré. En els darrers anys també van dur el raïm al sindicat.

Després del vi, el Domingo es va dedicar a transportar tota mena de productes amb el camió: totxos de la bòbila de Santpedor i, més recentment, tubs d'escapament d'una empresa del polígon de Santpedor.

Descriptors temàtics:

Venda i comercialització; Transport; Oficis Relacionats amb el vi; Cooperatives; Fassines/ alcoholeres

Descriptors geogràfics:

Castellnou de Bages; Santpedor; Manresa; Rajadell; Fals; Fonollosa; Puigcerdà; Vic; Ribes de Freser; Collada de Toses; Moià; Castellterçol; Sant Pere de Torelló; Manlleu; Roda de Ter; Anglès; l'Empordà; França; el Bruc; Abrera; Martorell; mas Ridor (Sallent); mas Vilaseca (Castellnou); mas Cal Tatjeta (Castellnou); mas els Plans (Castellnou); mas Cal Mariano (Santpedor); mas Jaumandreu (Fonollosa); cal

Cuca (Santpedor); cal Roget (Santpedor); cal Valet (Santpedor); cal Bufó (Santpedor); cal Serafí (Santpedor); cal Mariot (Santpedor); cal Jepet Vicenç (Santpedor); cal Quico Vaqué (Santpedor); cal Sabataràs (Santpedor); cal Noi Alut (Santpedor); cal Cantaré (Santpedor); Sindicat Agrícola de Santpedor

Descriptors biogràfics:

Valentí Juncadella (rebesavi); Rosa Juncadella (besàvia); Bernat Soler Valls (besavi); Francesc Soler Juncadella (avi); Maria Soler Juncadella (tieta-àvia); Rosa Pujol Tatjé (avia); Josep Soler Pujol (pare)

Duració de l'entrevista:

123 min

Data de l'enregistrament:

05/12/2022

Lloc de l'enregistrament:

Santpedor

Autor/s de l'entrevista:

Mireia Vila Cortina

Responsable del registre:

Mireia Vila Cortina

Data de redacció:

06/12/2022

**Número de l'entrevista:** 61

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

**Nom de la/l'informant/s:** Joan Vilageliu Carbonell

Edat: 60

Sexe: Home

Lloc de naixement: Cal Muns (Santpedor)

Lloc de residència: Cal Carbonell (barriada del Suanya, Manresa)



**Precisions de la/l'informant:** El Joan va néixer a Cal Muns de Santpedor l'any 1963. Va començar a treballar al Sindicat Agrícola de Santpedor l'any 1979, amb 16 anys. De primer només els dissabtes al matí i després tot el jornal sencer. Quan va començar només treballava a les oficines, però al cap d'un temps de fer el jornal sencer es movia i feia tota mena de feines, inclosa la bodega. Quan va plegar, el 1988, aquesta encara funcionava. Després d'això, durant molts anys va treballar al sector tèxtil, dissenyant etiquetes de roba. Fa uns pocs anys va reprendre l'ofici de cistellaire del seu avi matern i avui la seva dedicació principal és la cistelleria.

**Resum de l'entrevista:** El Joan ens explica que quan va treballar a la bodega del sindicat, el vi que es feia amb els raïms dels socis anava tot per cremar i fer alcohol, creu que ja a Vilafranca. Alguns anys havien intentat fer vi per vendre, persones feia malbé. La bodega només es mantenia per donar servei als pocs socis que encara tenien vinya. Hi havia poca gent que sabés que aquell vi no era del raïm dels socis. Hi havia qui s'ho pensava, però no s'ho acabava de creure...  
 Llavors a Santpedor quedaven poquíssimes vinyes. Hi anaven a dur raïms la família Garriga (masovers del mas Claret); el Baraldés de Cal Saleta; gent del Poal (un tal Celdoni); un que es deia Tàssies de Súria que també tenia una botiga...  
 Els primers anys obrien els dos portals de descàrrega: un pel raïm blanc i un pel negre. D'aquí anava a una de les tines de la mateixa banda on s'havia descarregat, se n'omplia només una de cada. En els últims anys ja es barrejava raïm blanc amb raïm negre. Quan ell va plegar el 1988 encara es feia vi, però cada vegada menys. Pel vi que entraven els donaven uns tiquets i tenien vi de franc fins que se'ls acabaven. El vi que anaven a buscar els el servia l'empresa "Vins Muntaner", que era del Penedès. Venien amb un camió amb una cuba de 10.000 litres i el

descarregaven a uns dipòsits que hi havia a la banda dreta de l'actual local de l'ADF. Actualment ja no hi són, però en canvi a mà esquerra encara es conserva la caldera de fer vi bullit. Aquesta el Joan l'havia vist a funcionar, però ell no hi havia treballat mani. Més endins, en els locals que ara són del Centre Excursionista 2x2 i la Penya Blaugrana, hi havia les màquines de rentar garrafes. Les garrafes es posaven cap per avall i se'ls feia donar un parell de voltes mentre es feia entrar a dins detergent i aigua. Hi havia la possibilitat de fer servir aigua calenta, però no ho havia vist fer mai. Els vins s'envasaven a les garrafes amb una mànega i s'hi posava una etiqueta que s'enganxava amb un pinzell amb cola. Era com un collarí, als antics hi deia "Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos", però després ja es va modernitzar en català.

Es venia vi blanc, vi negre i vi rosat, que el feien ells mateixos barrejant un quart de negre i tres de blanc. El vi que tenia més sortida era el negre, de rosat se'n venia poquet. Els particulars que anaven a la bodega a buscar vi eren els mateixos socis o bé gent del poble. Portaven la garrafa buida i la canviaven per una de plena o bé venien a omplir les seves garrafes i ampolles. De garrafes n'hi havia de 2, 4 i 8 litres. Les que tenien més sortida eren les de 4. Hi havia algú que comprava una mica a l'engròs, com el Tàssies de Súria que venia amb el camió.

També els duien moscatell, mistela i vi ranci. Aquesta mena de vins eren els únics que es guardaven en botes de fusta. Després d'omplir les botes, s'hi deixava un temps abans de vendre'l.

En temps de verema venia gent a buscar most per fer mistela. El treien directament de la tina.

Els dissabtes al migdia, quan plegaven, feien cremar 4 o 5 barres de llucet als dipòsits. Dins les tines grosses s'hi feia entrar una llauna grossa de sofre (d'aquelles llaunes de sardina antigues grosses), penjada d'un filferro, s'encenia i es deixava que anés cremant. La tina anava tapada i cada vegada que s'obria la tapa s'havia d'enguixar a tot el volt.

Aleshores gran part de les tines les tenia llogades el Roqueta, sobretot les que hi havia sota la filera central i també a l'exterior. Les de fora, que són sota terra (actualment han estat suprimides), les omplia quasi totes. Algunes d'aèries de més a prop de la Plaça del Sindicat també les feia servir el Roqueta (on hi ha inscrites en guix dates de la dècada de 1980). Llavors el Roqueta especulava amb el vi.

Comprava vi a preu baix a bodegues tipus Rioja quan estava a punt de començar la verema i necessitaven vendre el vi de la verema anterior per tenir espai.

Qui se n'ocupava era precisament un oncle del Joan, el Caio Riudor, havia treballat molts anys pel Roqueta era qui anava a buscar el vi per fer les barreges. Tenia químics que determinaven les barreges que s'havien de fer per tenir els diferents productes i qualitats 1 "erra", dues "erres" i 3 "erres". Llavors el client volia que el vi sempre tingués el mateix gust, no era com ara. Alguna vegada que al Sindicat els havien dut vi amb un gust una mica diferent, la gent es queixava. Diu el Joan:

"Imagina't què hauria passat si els haguéssim venut vi de les tines de la bodega!"

Al sindicat havia sentit dir que anys enrere, en temps de veremes, hi havia anat un químic, un senyor gran, per intentar fer vi bevable, però s'havia deixat de fer.

En temps de verema es llogaven dues o tres persones, normalment estudiants de l'escola agrària de Manresa. Per la verema l'encarregat era el Pere Vila Rovira, de Santpedor. També hi havia el Joan Casòliva que, com el Joan Vilageliu, feia una mica de tot al Sindicat. Aquests tres, juntament amb el gerent, Jaume Espinalt, són els que surten al vídeo que va gravar Televisió de Santpedor a mitjan de la dècada de 1980.

En aquella època al Sindicat hi havia unes sis persones fixes treballant. Tres a les

oficines. Dues al molí: l'avi del Marc Reguant (torn de tarda) i el Mariano (torn de matí). Al vi hi havia una persona: ell n'havia vist a passar tres, l'últim va ser l'Antoni Farràs (avui ja és mort).

El molí era al mateix edifici de l'antiga farinera, però llavors es dedicava a fer pinso. Encara hi havia la maquinària antiga a la part de dalt, però el molí era nou. S'hi molia ordi i blat de moro que duien els socis.

La setmana abans de començar la verema es treien fora les corretges de couro dels embarrats i es greixaven. Hi havia un embarrat per banda amb el seu motor elèctric que ho feia anar tot: el vis sense fi, la derrapadora i la bomba. Quan acabaven cada dia passaven la mànega d'aigua per netejar-ho tot.

Els pagesos venien amb tractors i algun encara amb carro. El Joan encara havia descarregat carros. El raïm es posava en portadores, la majoria de vegades amb el seu caperó. La bodega no estava pensada per descarregar remolcs, sinó portadores. Entre dues persones s'aixecava portadora a portadora i es descarregava en una primera tolva estreta que hi havia sobre el portal de descàrrega. Tenia un vis sense fi que feia una primera aixafada dels grans de raïm, d'aquesta manera quan queia a la vagoneta ja hi havia una mica de most i es podia graduar. En una vagoneta hi cabien unes 8 portadores, un remolc ple més o menys. Els que hi havia a baixa a la vagoneta agafaven una mostra i la graduaven amb el pesamostos. Tot seguit feien córrer la vagoneta cap a la bàscula i l'encarregat la pesava. Era una bàscula que tenia una pinça amb pues. S'hi feia entrar el tiquet de cartró, es premia i hi quedava gravat el pes. Tot seguit, entre dues persones buidaven la vagoneta a la tolva. Algun cop els havia caigut la vagoneta a baix! La tolva tenia un altre vis sense fi que acabava d'aixafar el raïm. Queia tot a baix, on hi havia una bomba que impulsava la brisa i el most cap a les tines, en canvi la rapa anava a part, era separada per una derrapadora i queia en una reixa.

Abans de començar a omplir les tines, darrere l'aixeta, per dins, s'hi col·locava un garbó de sarments de poda. No ho sap del cert, però calcula que les tines grosses fan uns 20.000 litres, en canvi les subterrànies eren molt més grosses. Quan s'hi feia vi s'havia de buidar la brisa per dalt amb una galleda i una corriola. Havia sentit explicar que en els temps bons, algun any les havien omplertes totes i havien hagut de dur raïm a les cases. Buidar les àeries era més fàcil. Primer es treia el vi i es passava a una altra tina. Després s'obria i treia la brisa per baix, per fer espai per poder-hi entrar per dalt. Abans d'entrar-hi, per dalt es feia baixar una espelma per mirar si hi havia gas. No hi havia gaire problema (no recorda que l'espelma s'hagués apagat mai), perquè en estar obertes per dalt i per baix hi circulava l'aire i el gas marxava.

La brisa la treien i la posaven a la premsa. El vi premsat queia en alguna de les tines subterrànies i també servia per fer alcohol. La brisa s'abocava a fora a l'actual Plaça del Sindicat i la venien a buscar els qui tenien ramat per alimentar els animals.

El Joan també s'havia ocupat de la distribució del vi per les botigues de Santpedor. El dijous al matí s'anava per les botigues del poble a fer les comandes. Hi solia anar un de l'oficina, però els darrers anys ho feia també ell. Duia un albarà que anava omplint amb la comanda. A moltes botigues li deien que passés ell mateix al magatzem i mirés quantes garrafes hi havia buides de cada. Després algú de la bodega preparava les comandes i el mateix dijous a la tarda feia el repartiment amb el camió, el "reparto". Els darrers anys repartia també el mateix Joan. Començava per Cal Moles o Cal Valldaura, a la cantonada entre el carrer Santa Anna i la Plaça de la Font; després continuava cap al Supermercat Vila, de l'Arcadi Prat, el primer que hi va haver a Santpedor, al carrer Ample; tot seguit baixava cap a Ca la Rosina, al carrer Doctor Antoni Vila; després cap a Cal Capdevila (a la Plaça de l'Església,



davant de la Rectoria); Ca la Filomena, al carrer del Vall prop de l'església; Cal Paraire (la tieta del Pep Guardiola, Carme Guardiola, a la Plaça Gran) i el Supermercat Rojas (carrer Passeig). Li sembla que hi havia alguna altra botiga de queviures als afores, d'algú que havia començat, però no recorda nom i on. Amb el camió s'enduaia les garrafes buides i les canviava per plenes. La persona que s'ocupava del celler també feia anar la bàscula que hi havia fora. Hi anaven sobretot camions carregats de xatarra, i també els tractors amb el remolc ple d'ordi en temps de sega. Llavors ja existia l'actual cobert per guardar el gra. Quan va passar la pedregada de 1979 feia aproximadament un any que s'havia estrenat. El Joan va celebrar el casament en aquest cobert. S'havia de fer a Santa Anna, però va ploure aquell dia.

L'avi matern del Joan, el Joan Carbonell de Cal Muns (al carrer del Monjo de Santpedor), entre molts d'altres oficis havia fet de cisteller. Recorda que els matins baixava al carreró sense sortida que hi ha darrere la casa, s'ajuntava amb altres avis veïns i anava fent cistelles mentre feien la tertúlia. L'avi havia après l'ofici en un taller que tenien els seus pares (besavis materns del Joan) a la pujada del castell de Manresa, on es dedicaven a fer coves per a garrafes i ampolles. Els coves per a garrafes eren tots de vímet i canya i els d'ampolles tenien el coll espartat. Aquest taller el va continuar portant el germà de l'avi, Carles Carbonell, i hi havien treballat fins a 20 persones. Treballaven en cadena i cadascú s'ocupava només d'una part. Una altra germana, la Queralt Carbonell, tieta àvia del Joan, s'ocupava de fer els colls de les ampolles de licor, amb espart. L'espart ve d'una planta que és com una mena de fanal. No es produïa en aquestes terres, que s'havia de comprar en d'altres llocs de Catalunya. El Joan encara conserva un porró espartat que va fer la seva tieta-àvia Queralt.

El Joan va aprendre l'ofici amb ell. Bàsicament feia cistelles de bolets, que és l'única modalitat que ha subsistit. Cada setmana pujaven de la cistelleria Bernadich de Manresa i li compraven totes les cistelles que havia fet.

Alguns pagesos li duïen canyes i ell a canvi els feia coves per a veremar. Moltes cases de pagès tenien vimeteres, però actualment estan perdudes. El vímet ve del salze (sàlix). Són brots joves que surten del tronc. Si es deixa créixer es converteix en un arbre. Ell n'està intentant recuperar algunes. L'ofici de cisteller era itinerant, anava per les cases i hi deia vida durant 1 o 2 setmanes. Les cases hi posaven la matèria prima: vímet i canyes. Els germans Suñé, antics masovers de Ridor, li han explicat que a la casa tenien vimeteres, però que cap al final, com que ja no necessitaven gaire coves ni cistelles, el pare baixava a vendre el vímet a Sallent.

Descriptors temàtics:	Utilatge vitivinícola; Verema; Vinificació; Vins i derivats; Venda i comercialització; Transport; Oficis relacionats amb el vi; Cooperatives; Crisi vitícola segle XX; Patrons de consum; Fassines / alcoholerres; Indústria vitivinícola
Descriptors geogràfics:	Santpedor; Manresa; Vilafranca del Penedès; barriada del Poal (Manresa); Plaça del Sindicat (Santpedor); Súria; carrer Santa Anna (Santpedor); Plaça de la Font (Santpedor); carrer Ample (Santpedor); carrer Doctor Antoni Vila (Santpedor); Plaça de l'Església (Santpedor); carrer del Vall (Santpedor); Plaça Gran (Santpedor); carrer Passeig (Santpedor);
Descriptors biogràfics:	Cal Muns (Santpedor); Sindicat Agrícola de Santpedor (antiga "Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos"); família Garriga (masovers del mas Claret, Santpedor); el Baraldés (amo del mas Cal Saleta, Santpedor); Celdoni (pagès del Poal, Manresa); el Tàssies (vinyaire i botiguer de Súria); Vins Muntaner (Vilafranca del Penedès); ADF

(entitat de Santpedor); Centre Excursionista 2x2 (entitat de Santpedor); Penya Blaugrana (entitat de Santpedor); vins Roqueta (Manresa); Caio Riudor (oncle, Santpedor); Joan Casòliva (treballador del Sindicat); Pere Vila Rovira (encarregat de la bodega en temps de verema); Jaume Espinalt (gerent del Sindicat); ... Reguant (treballador del molí del Sindicat); Mariano (treballador del molí del Sindicat); Antoni Farràs (treballador de la bodega del Sindicat); Cal Moles o Cal Valldaura (botiga de queviures, Santpedor); Supermercat Vila, de l'Arcadi Prat (botiga de queviures, Santpedor); Ca la Rosina (botiga de queviures, Santpedor); Cal Capdevila (botiga de queviures, Santpedor); Ca la Filomena (botiga de queviures, Santpedor); Cal Paraire de la Carme Guardiola (botiga de queviures, Santpedor); Pep Guardiola (futbolista i entrenador de futbol, Santpedor); Supermercat Rojas (botiga de queviures, Santpedor); Joan Carbonell (avi matern); Carles Carbonell (tiet-avi matern); Queralt Carbonell (tieta àvia materna).

Duració de l'entrevista: 81 min

Data de l'enregistrament: 11/12/2023

Lloc de l'enregistrament: Manresa

Autor/s de l'entrevista: Mireia Vila Cortina

Responsable del registre: Mireia Vila Cortina

Data de redacció: 11/12/2023