

Número de l'entrevista: 34

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

Nom de la/l'informant/s: Jaume Crespi Crespiera

Edat: 79

Sexe: Home

Lloc de naixement: Oristà

Lloc de residència: Oristà



Precisions de la/l'informant: El Jaume va néixer al mas Crespi el 1944, situat al terme d'Oristà però molt a prop del terme i poble de Sant Feliu Sasserra. La família Crespi està documentada al mas del mateix nom des de 1306. Anteriorment s'havia dit mas Aloelles. Moltes de les persones amb aquest cognom que hi ha a Catalunya provenen del mas, com un cronista barceloní que duia els cognoms de Crespi i Salvat i que va escriure vers el 1680. Al mas sempre s'ha viscut de l'agricultura, amb un paper molt destacat de la vinya. El Jaume encara havia viscut els darrers anys d'aquesta esplendor i va aprendre les feines molt d'hora perquè el seu pare estava malalt i no podia treballar. Fins i tot quan es va posar a treballar la teoria ja la sabia, de tant sentir a parlar-ne els vespres a casa. Ara ja no tenen vinyes antigues però n'han tornat a plantar. Tots els camps que menen ara abans eren vinya, i n'han plantat alguns més. Tenen granges de porcs i vedells.

Resum de l'entrevista: En temps dels avis del Jaume, tenien unes 45 o 50 quarteres de vinya, però quan ell era jove ja només 1,5 Ha. La costum era plantar tot allò que era aprofitable per vinya, per exemple les costes. En canvi, per plantar cereal feien rompudes de bosc on el primer any hi plantaven patates i els 4 o 5 següents cereal, fins que deixaven que hi tornessin a créixer els pins. De cereal només en tenien per la despesa de casa. A Oristà i Sant Feliu deien que estaven "al capdamunt del vi i al capdavant del pa", ja que hi havia vinya però no gaire blat. Com que el pare del Jaume estava malalt, venien a fer les feines de la vinya homes de fora. A podar, a l'hivern venien el Marcel·lí Magem i el seu cosí, també de cognom Magem (ca l'Esquerrà), que era masover de la casa veïna. S'estaven al Crespi tots els dies que durava la poda i als vespres feien molta gresca. El Jaume va aprendre a empeltar amb ells. Insisteix que és molt important com es talla l'eixel.

Els peus o bordes els compraven a la Fira d'Artés, a primers de gener i l'any següent, a la primavera, ja es podia empeltar. L'agulla ha de ser ben simètrica perquè sinó només agafa a la borda per una banda i quan es tapa amb terra es pot tombar. L'empelt es lligava amb parracs o ràfia i es tapava amb terra perquè no s'esventés. Passat un any es descalçava. És important empeltar a la primavera, quan ha sortit el borró i és a punt d'esclatar, abans no esclati. I amb lluna vella, perquè és quan la lluna empeny cap avall i tota l'energia es concentra. En canvi la lluna nova no és depressió, flueix, als camps és quan afloren les mulleres. Per això diuen que les basses s'han d'escurar en lluna vella i les fonts en lluna nova. De fet, totes les feines de la vinya i del vi es fan amb lluna vella: podar, trascolar... I si pot ser, millor amb el cop de lluna vella, abans no es faci minvant. Tot això ho sap perquè ho va agafar dels grans de casa.

El cep, un cop empeltat, comença a fer raïm al cap de tres anys, tot i que és petit i no és de qualitat. Abans, però, també s'aprofitava, com tot el raïm, es premsava i repremsava. El Jaume tenia una vinya que es deia Camp de les Pereres i una altra Camp de les Malloles, fa poc va descobrir que les malloles eren les vinyes joves improductives. Dins un mateix camp, es plantava vinya al lloc bo i en el tros de menys qualitat s'hi feia cereal. Podar bé era molt important, per donar al cep des del primer moment la forma. A l'hivern també es passava a treure bordes de la soca, que es plantaven a la mateixa vinya. A Artés van descobrir que la qualitat del raïm depenia del bord. Sacrificaven, tallant-lo, un cep que feia molt de raïm per obtenir-ne la borda.

A l'hivern també es vallejava. Consistia a fer uns forats d'uns 50 cm, una passada per l'altra. S'hi tiraven garbons, canyots, herbes.. Fems no, perquè el cep no necessita gaire nutrient i aquest és el que li agrada. Els fems poden provocar malura i pestes en el cep. La terra dels valls es tirava als costats, que fins i tot costava de passar entre ceps. S'hi acumulava l'aigua i s'hi feia molsa, la terra de sobre no es podia llaurar, només escatar. Passats 2 o 3 anys es tornaven a tapar amb la terra que s'havia deixat als costats. També es feien clots al costat de cada cep que s'omplien d'aigua com una bassa.

Llaurar s'havia de fer al febrer abans que el cep no brotés. Com més tard es fa, menys herba surt a la primavera, però convé que no broti perquè es poden fer saltar els brots. Es llaurava dues vegades: primer, en humit, amb l'arada; més tard i en sec amb la cavadora, que fa uns 60-70 cm (més ampla que l'arada) i arriba més a la vora dels ceps. Per cavar l'espai entre ceps, amb la primera llaurada es fa amb arpiots i amb la segona amb aixada.

Quan el cep ha brotat i abans que els brots no pugin gaire, s'esbrolla. Es deixen només les brocades (de la soca) que tenen raïms.

A principis de juny és hora d'ensulfatar i ensofrar. El fong apareix en dies de xafogor, quan coincideix temperatura i humitat. Els valls equilibren la humitat, perquè per una banda les passades de ceps s'omplen d'aigua i per l'altra estan secs. En canvi, en vinyes molt rostes (de molta pendent) de tant en tant s'havia de fer una trencada perquè s'aguantés l'aigua dins el vall. Quan hi havia temps humit, calia anar ràpid a ensulfatar abans no fos massa tard. Amb pedra blava i calç. Les portadores de sulfat es guarnien a casa i, com que les vinyes estaven a prop, les duïen dos homes amb semalers. Tot seguit, escabriolar. Les classes de cep antigues són més propenses a tenir cabriols que les actuals. Es treïen passant les mans amunt.

Els mossos que tenien a casa no sabien fer les feines de la vinya i havien de llogar professionals. Venien dos veïns a fer el seu propi vi a les tines de casa. En acabat feien comptes de la seva part i se l'enduien.

Cada 4 anys passava pedra. Si era el cas, rebien totes les vinyes del Crespí, ja que estaven juntes i a la vora de casa. A partir de la dècada de 1950 van sortir les assegurances per la vinya, ells ho van provar però no servien de gran cosa, cobraven misèria.

Quan el Jaume era petit havien tingut un parcer en una vinya de dues quarteres. Els unclus (oncles-avis) del Jaume tenien una vinya cadascun i els beneficis servien per pagar-se el propi jornal, com si fos un sou. Van viure a casa fins que es van casar i marxar.

La verema començava pel Pilar (12 d'octubre) i quan ell era petit durava 1 o 2 dies, en temps de més vinya, uns 8. Se la feien els de casa amb l'ajuda de veïns i d'alguns amics o parents, que venien per un dia. Per ells era com una festa perquè podien marxar amb una cistella de raïms. A casa eren molta colla i tots veremaven: els nois joves que tenien a guardar xais, els unclus, les dones... Quan hi havia hagut més vinya, pel veremar mataven una cabra, ja la guardaven expressament per les dates de verema. Les dones la cuinaven fent unes bones picades i posant-hi tota mena d'herbes, en aquells fogons de pedra que s'havia de vigilar molt que no s'apaguessin. A la llar de foc sempre hi havia buscalls i les dones anaven agafant palades de centre cap als fogons. Per guisar un pollastre o una cabra s'hi podien passar cinc hores. La cabra era una manera d'obsequiar els convidats que venien a casa a ajudar per la verema, amb un plat guisat que no es menjava habitualment. Quan ell era petit transportaven la verema cap a casa amb carro, però 50 anys abans ho feien encara a carga, amb els matxos i el bast. El carro va arribar molt tard a les zones de muntanya. En una portadora hi havia 100 kg de raïm i en sortien 60 litres de vi. Per carregar les portadores a la mula es feia servir el bast, que era un guarniment molt valent que es posava sobre l'animal. Lligaven les cornaleres de les dues portadores amb cordes, les feien passar per sobre del bast i a continuació n'aixecaven una. El pes d'una portadora feia aixecar la de l'altra banda. El Jaume havia sentit a explicar als de casa que antigament hi havia uns negociants cap al Vallès que llogaven mules i homes de confiança per veremar, una mica com els tractoristes avui en dia.

Hi havia una persona que aixafava el raïm amb els peus. Tothom era bo per fer aquesta feina. La canalla s'ho passava bé. No n'aixafava gaire, però tampoc afegia cap gra.

Si veïen que la tina era molt plena, treien rapa i la premsaven (així no afegia volum a la tina), tot i que la rapa feia el vi verd. A casa tenien una tina de 150 cargues i una de 75. Quan ell era jove omplien només la petita, però en temps dels avis n'omplien una de vi clar i l'altra de vi negre.

El primer most que sortia, que era el més dolç (grans madurs que s'aixafaven abans), servia per fer vi bullit. El reduïen al 50% en una caldera de 25 litres. D'això se n'encarregava la mare. Afegia 1 litre de most per cada setzè de vi bullit i llavors agafava grau. El vi bullit l'encetaven per Nadal. Tenia una tieta àvia que els donava pa amb vi bullit, però barrejat amb aigua. Quan algú estava flac, li donaven un rovell d'ou amb sucre i vi bullit. Quedava com un xarop que refeia.

Quan havien aixafat, tapaven la tina amb una tapa de fusta i s'enfangava i al damunt s'hi posava terra fina. Es posava una estaca de fusta al forat de la tapa, amb un drap perquè fes molla, ja que el vi bullint feia molta pressió. Per evitar massa pressió, es mirava de no tenir la tina gaire plena, deixar-la una mica avall. Al celler també tenien dos tinardons de 800 o 900 litres, un de rajola i l'altre de cairons, que feien el vi més fi.

Quan el vi era fet, treien la brisa amb un cove i una corriola. Explica una anècdota dels veïns que feien servir la tina de casa. Eren dos germans i un se'n va anar a dinar

deixant l'altre a dins i sense l'escala per sortir. El noi va posar-se de peus al cove i va estirar la corda de la corriola per pujar-se ell mateix cap amunt, però se li va girar del revés i va quedar cap per avall.

La brisa es premsava. El vi premsat els el pagaven al 50% del vi normal (de raig). De 100 kg de raïm sortien 60 litres de vi de raig, 20 de vi premsat i 20 kg de brisa. Tan bon punt aclarit, cap a la primera quinzena de desembre, es trascolava i es posava en botes. Tenien botes de 4 cargues, però per evitar que es fes malbé es posava en botes de 2 cargues de més petites. El premsat s'havia de consumir de seguida, ja que no es guardava. El vi de raig a continuació, a mitjans d'any, quan s'acabava el premsat.

No es marxava mai de casa sense la botella del vi, de 2 o 3 litres. Una vegada va anar-hi un camioner a descarregar vedells que els va ensenyar una oració del vi: Jesús, que jo bec/ d'aquesta aigua de cep./ Això és suc de raïms/ obro la boca i el tiro a dins.

El vi els el comprava un magatzemista de Sant Feliu Sasserra que es deia Miquel Lamarca. L'oncle matern del Jaume, Francisco Crespiera, procedent d'Oló però que feia de masover al Pilar, va descobrir que un setzè no fa 8 litres, sinó 7'5. El magatzemista li va anar a comprar vi i ell li va treure un setzè d'aram dels antics que feia la mesura original. Hi ha l'error de pensar que un bot són 64 litres, però en realitat són 64 porrons. Cada porró no fa un litre, sinó 925 centímetres cúbics, per tant un bot fa 60 litres, mitja carga. Alguns magatzemistes o compradors de vi feien trampa, ficant els dits dins la mesura per augmentar el volum del vi.

Les vinyes del Crespí estaven a prop de casa. Les dones els duïen l'esmorzar i anaven a dinar a casa. Tenien una barraca feta de 1900 o 1910 amb coberta de bigues de fusta i lloses que la feien servir per guardar el beure. A la vinya del Beuló, que era un home d'una casa de Sant Feliu també conegut com el Mallorca perquè era masover d'una casa que es deia així, hi havia una barraca on hi dormia un captaire que venia de cap a Lleida passava 2 o 3 cops l'any.

Als 17 anys el Jaume va comprar un tractor i va arrencar una passada per altra de vinya per poder-la treballar mecànicament. Aviat va veure que hi perdia diners i, al cap de dos o tres anys, cap a 1963, va arrencar totes les vinyes per plantar cereal. Als anys 70 va tornar a fer vi amb raïms comprats a Artés i fa pocs anys va tornar a plantar ull de llebre.

Varietats. Blanc: picapoll, macabeu, carrega-rucs (fa poc grau). Rosat: malvasia, panser. Negre: ximoi. El macabeu és molt difícil que es guardi, perquè els raïms apinyats es fan malbé (a no ser que es guardin cap per avall). Els més clars es guarden, com el picapoll, que és el raïm per excel·lència per guardar i menjar amb pa. També havia sentit que feien panses, creu recordar que escaldant-les amb lleixiu de cendres.

Descriptors temàtics:

Meteorologia; Terreny; Sistemes de conreu; Morfologia del cep; Feines de la vinya; Treballs amb animals; Utilitatge vitivinícola; Malalties, plagues i tractaments; Varietats de ceps i raïms; Verema; Vinificació; Vins i derivats; Venda i comercialització; Transport; Arquitectura popular; Dites, creences i tradicions; Alimentació del vinyaire; Patrons de consum; Mesures; Gastronomia popular.

Descriptors geogràfics:

El Crespí o el Crespi, antigament mas Aloelles (Oristà); Camp de les Pereres (Oristà); Camp de les Malloles (Oristà); mas el Pilar (Sant Feliu Sasserra); Sant Feliu Sasserra; Santa Maria d'Oló; Artés; el Vallès; mas Mallorca (Sant Feliu Sasserra); Lleida.

Descriptors biogràfics:	Crespi Salvat (cognoms d'un cronista de Barcelona descendent del Crespí); Francisco Crespiera (oncle); Marcel·lí Magem (Artés); família Magem (Ca l'Esquerrà, Artés); Miquel Lamarca (magatzemista d'Oristà); el Beuló o el Mallorca (Sant Feliu Sasserra)
Duració de l'entrevista:	117 min
Data de l'enregistrament:	25/02/2023
Lloc de l'enregistrament:	Oristà
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	26/02/2022

Número de l'entrevista: 63

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

Nom de la/l'informant/s: Josep Obradors Peraire

Edat: 76

Sexe: Home

Lloc de naixement: Cal Carboner (Sant Feliu Sasserra)

Lloc de residència: El Serradet (Sant Feliu Sasserra)



Precisions de la/l'informant: El Josep Obradors va néixer el 1947 a la casa de Cal Carboner, al carrer Major de Sant Feliu Sasserra, que havia comprat el seu avi Josep Obradors Camprubí. L'avi tenia poca terra però era un negociant. Tenia una botiga on venia vi a graner i carbonet. El Joan Obradors, pare del Josep, va fer de pagès i treballava al bosc. Tenia una parcel·la a cens a la zona dels Clapers i hi va plantar vinya. El Josep va aprendre les feines de la vinya i a fer vi amb ell, tot i que de amb 12 anys va marxar a estudiar i ja no es va dedicar a la terra. Actualment viu a la casa del Serradet, al terme de Sant Feliu; hi té una vinya i es fa el vi a casa. Un nebot seu, Joan Ramon Soler Obradors, té llogada una vinya antiga a l'Escapada, a la finca de Puig Sobirana.

Resum de l'entrevista: L'avi de Cal Carboner, Josep Obradors, era un personatge singular. Venia de la casa de Cal Roca (al terme de Santa Maria de Merlès) i li va quedar el nom del "Roca". Diu que el van desmamar a la Guerra d'Àfrica (segurament feia referència a la Guerra del Rif de 1921). A la Roca havia establert un punt de relleu de mercaderies dels contrabandistes, que duien de tot: agulles, pneumàtics, tabac... Va anar a parar a Sant Feliu perquè s'hi va casar. Va comprar la casa de Cal Carboner, al carrer Major. Un cop al poble es va dedicar a criar bestiar. Tenia contacte amb els carboners que treballaven al bosc i en una botiga als baixos de la casa es dedicava a vendre carbonet (d'aquí el nom de Cal Carboner). També era molt amic del Tori Sec d'Avinyó, que li subministrava el vi. Tenia 8-10 botes grosses, d'uns 2 metres de diàmetre, i hi anava la gent del poble a comprar vi en garrafes. La botiga va funcionar fins a mitjan de la dècada de 1960. El pare del Josep, Joan Obradors, va accedir a un contracte de cens per tenir una parcel·la de terra a la zona dels Clapers, a l'oest de Sant Feliu. Els propietaris de la terra eren els de la casa de la Caseta que, a través d'un procurador, van crear

contractes de cens en què els pagesos com el pare del Josep aconseguien la utilitat de la terra a perpetuïtat, a canvi del pagament d'una quantitat de diners. Més tard va sortir una altra llei que obligava els amos a oferir la redempció del cens als pagesos, perquè aconseguissin la plena propietat, a canvi del pagament del "laudemi".

Com el pare del Josep, molts altres petits pagesos del poble van accedir a parcel·les a cens a la zona dels Clapers: el Sevi, el Clotilde, l'Arsís, el Feliu de Cal Nasari... Als terrenys que eren més bons hi van plantar blat i als que eren més irregulars, vinya, amb la qual cosa es va convertir en una de les principals zones de vinya del terme, segurament la que queda més al nord del territori de vinya. Diuen que Sant Feliu estava al capdamunt del vi i al capdavant del blat.

El pare del Josep tenia als Clapers un tros costerut, que feia com una mena d'"amfiteatre". Un any que va nevar, com que no podia treballar enlloc, es va dedicar a fer bancals, feixons, ell tot sol, a pic i pala, per poder-hi plantar vinya. Hi tenien uns 1.500 o 2.000 ceps, passades estretes, potser només tres passades, amb fruiters entremig: pomeres, figueres, oliveres, cirerers, presseguers, pereres... Els millors préssecs que ha menjat són d'aquesta vinya. No eren vinyes aptes per a la mecanització, només es podien llaurar amb animal (si s'hi aconseguia fer pujar l'arada) o bé molts cops a mà.

El pare del Josep i els altres veïns que tenien vinya als Clapers van fer les parets de pedra seca i també van fer construir barraques a especialistes. El pare parlava dels "cerdans" (ell no ha sapigut mai si volia dir gent de Sardenya o de la Cerdanya). Diu que movien els rocs com si res i amb quatre cops de massa et feien una barraca. També van bastir unes petites construccions, com "casetes", on hi havia dipòsits de recollida d'aigua (alguns excavats a la roca), per fer el sulfat de coure (amb pedra blava). Quan el cep havia brotat també posaven sofre, que era la pedra aixafada que es comprava, provinent de les zones volcàniques. Podaven amb estisores i cavaven a mà. També passaven l'arada cavadora, que no tomba la terra com la romana, sinó que només l'obre, com una cavada. Es necessitaven dues persones: un duia la mula pel morro i l'altre al darrere aguantava l'eina, que devia fer 50 kgs. Aquests pagesos petits tenien les vinyes per a l'autoconsum, per no haver de comprar el vi a fora. Tot i la quantitat de ceps, eren vinyes poc productives i poques vegades en tenien per vendre. Si es donava el cas, el venien a la gent del poble, als vinaders o al padrí de Cal Carboner.

Per anar fins a la vinya dels Clapers, des de Sant Feliu, hi havia una hora de camí a peu. Marxaven quan s'estava a punt de fer clar i hi passaven tot el dia, s'enduien el dinar: cansalada, patates i una bota de vi. El vi servia també per curar i desinfectar ferides.

Quan arribava l'hora de veremar, els qui tenien vinya al Clapers es reunien per decidir el dia de començar. Començaven a veremar a l'hora i s'ajudaven. Calia decidir conjuntament quan veremar perquè les tines eren compartides. Hi havia algunes cases de Sant Feliu que tenien tines (de les rodones d'abans) i entre diversos veïns que tenien vinya les omplien.

A Sant Feliu els veïns s'ajudaven molt entre ells. Per exemple, si un pagès es moria, la gent del poble havia recollit el blat per la vídua. L'agutzil del poble, el Calamanda, anunciava pels carrers que calia anar a arreglar el camí del Clapers tal dia i s'hi presentava tothom qui feia servir el camí, amb una aixada i un sac. El Calamanda, per pregonar es posava la gorra de plat i tocava un corn. En funció del nombre de vegades que el tocava (fins a tres), la notícia era més o menys important (segons el seu propi parer, és clar).

Per veremar feien servir el "cabiró" (?), que era una mena de portadora, però

rodona i amb més capacitat. Però l'aportadora s'adia més bé amb les "sàrries" dels animals. Posaven una protecció a l'animal, una manta i al damunt les sàrries amb les portadores, lligades al ventre de l'animal amb unes cintes. Això ho feia a moltes vinyes on no es podia arribar amb carro, per acostar les portadores als llocs on arribava el carro.

El pare del Josep feia servir la tina de la casa veïna de Cal Monget, conjuntament amb altres que tenien vinya. Abans de començar a veremar la netejaven entre tots, de comú acord amb el propietari.

Eren tines rodones amb un graó alt al voltant que permetia col·locar-hi unes fustes. Les fustes quedaven ben ajustades entre elles, que no hi podia passar un gra de raïm, i aguantaven el pes de dos o tres homes perfectament. Aixafaven amb els peus (el Josep també ho havia fet) i ho tiraven tot cap a dins, amb la brisa i la "raba". Quedava un vi amb un gust amarg i cada any era diferent, feia 10 o 11 graus. Prèviament, a dins de la tina, darrere la boixa, hi havia posat un feixó amb plantes aromàtiques que feia de filtre (timó, barballó o espígol, ginebra, romaní...). No hi posaven sarments de cep, ni botja, perquè d'aquesta planta a Sant Feliu a penes n'hi ha, però en canvi si que li sembla que d'aquest feixó també en deien "botja". La boixa es tapava amb un trap i un tros de tronc, picaven perquè quedés ben estampit.

Quan el vi era fet, obrien per baix i buidaven el vi. El pare el posaven en garrafes grosses, que protegia amb llistons de fusta. El vi es repartia en funció dels quilos que havia entrat cadascú (quan entraven les portadores es pesaven amb una romana o una bàscula, amb el testimoni d'un tercer que solia ser l'amo de la tina). Se solia calcular el 60% dels quilos en litres. Si sobrava una mica de vi al fons de la tina, quedava per l'amo de la tina, si en sobrava molt l'acabaven de repartir entre els que havien posat el raïm.

La brisa es treia per premsar. Abans de baixar es feia baixar una espelma, si s'apagava calia deixar la tina oberta i esperar per entrar (una nit o tot un dia més). Al Josep, de nen (entre 8 i 12 anys), el feien baixar amb una corriola, agafat a la corda. Es posava de peus al damunt de la brisa i anava omplint galledes. De fet, a aquella mateixa edat també el feien baixar als pous a agafar la poca aigua que quedava al fons, en aquella època a Sant Feliu hi havia molt poca aigua.

La brisa la duïen a premsar a les cases que tenien premsa. Ells a Cal Monget mateix, que en tenien. Era una premsa que es feia moure a força de braços, amb l'ajuda d'una barra. En algunes cases que tenien premsa també l'havien fet servir per fer oli, a Sant Feliu hi havia hagut moltes oliveres, però es van morir amb una glaçada molt forta que hi va haver. Si les oliveres estan 10 dies sota zero no es moren però es perd la collita. El vi premsat era de menys qualitat. Un cop s'havia premsat, la brisa es tirava per aplanar camins. Era habitual trobar brisa escampada pels camins del poble. No la duïen a destil·lar, tot i que el Josep de gran va comprar un alambí i ho ha provat.

També feien una mica de vi bullit, fent bullir el most perquè perdés el 50% i mistela (8 parts de most per una part d'alcohol del 95%).

Els peus per empeltar els treien de bords que hi havia als marges i els empeltaven de la varietat que volguessin, en sarments tallats en forma de "bec". Es lligaven amb el que en deien "vena", que eren trossos de camisa o roba vella.

El pare, a pic i pala, feia forats entre rengles de ceps, rases d'1 metre de profunditat per uns 60 cm d'ample i uns 2 metres de llarg. Hi enterrava brossa de la mateixa vinya, cames de blat de moro i tot tipus de brossa vegetals, també fems si en tenia. El padrí per adobar feia també "sequeres", glevs de terra i herba sobre llenya que s'encenia, servia per adobar els camps (no ho havia vist fer a la vinya).

Els Clapers va ser una de les últimes zones de vinya de Sant Feliu. També hi havia molta vinya al cantó de la casa del Castellot, al cantó de la casa de Torroella i de la casa del Pilar. Allà al Pilar hi havia moltes tines, els masovers les tenien llogades a gent que hi portava el vi (els amos vivien a Barcelona). També, ja en terme de Prats, a la finca de Ponelles de la casa de Vilarubí i a la casa de la Torre, on encara fan vi. El pare en general no deia noms de varietats de ceps, sinó que es regia per l'aspecte: parlava d'un ros, etc. Recorda uns ceps que feien molta producció però tenien molt de pinyol. També els ous de gall, una mena de moscatell, molt preuat i que es guardava penjat a les golfes amb una barra o una corda, igual que el picapoll.

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 parcers; Contractes de conreu; Venda i comercialització; Transport; Arquitectura popular; Dites, creences i tradicions; Alimentació del vinyaire; Oficis relacionats amb el vi; Indústria vitivinícola; Gastronomia popular

Descriptors geogràfics:

Sant Feliu Sasserra; carrer Major (Sant Feliu Sasserra); casa del Serradet (Sant Feliu Sasserra); vinya de l'Escapada (Sant Feliu Sasserra); finca de Puig Sobirana (Sant Feliu Sasserra); Santa Maria de Merlès; Àfrica; partida dels Clapers (Sant Feliu Sasserra); la Cerdanya; casa del Castellot (Sant Feliu Sasserra); casa de Torroella (Sant Feliu Sasserra); casa del Pilar (Sant Feliu Sasserra); finca de Ponelles de la casa de Vilarubí (Prats de Lluçanès); casa de la Torre (Prats de Lluçanès).

Descriptors biogràfics:

Cal Carboner (Sant Feliu Sasserra); Josep Obradors Camprubí (avi); Joan Obradors (pare); Cal Roca (Santa Maria de Merlès); Tori Sec (vinader d'Avinyó); finca i casa de la Caseta (Sant Feliu Sasserra); el Sevi (Sant Feliu Sasserra); el Clotilde (Sant Feliu Sasserra); l'Arsís (Sant Feliu Sasserra); el Feliu de Cal Nasari (Sant Feliu Sasserra); el Calamanda (agutzil de Sant Feliu Sasserra); Cal Monget (Sant Feliu Sasserra);

Duració de l'entrevista:

93 min

Data de l'enregistrament:

14/12/2023

Lloc de l'enregistrament:

Sant Feliu Sasserra

Autor/s de l'entrevista:

Mireia Vila Cortina

Responsable del registre:

Mireia Vila Cortina

Data de redacció:

15/12/2023