

**Número de l'entrevista:** 029

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

**Nom de la/l'informant/s:** Pere Torrades Baronet

Edat: 93

Sexe: Home

Lloc de naixement: Sant Fruitós de Bages

Lloc de residència: Sant Fruitós de Bages



**Precisions de la/l'informant:** El Pere Torrades va néixer l'any 1929 a la casa de Cal Torrades, al carrer Sant Sebastià de Sant Fruitós. Els seu pare, Andreu Torrades, era nascut a Fonollosa i la mare, Àngela Baronet, era de Sant Salvador de Guardiola. Primer va venir el pare a Sant Fruitós, es va llogar com a mosso a cal Xamal, una casa on compraven i venien porquets. Poc més tard va agafar una vinya a Cal Santmartí d'un vinyaire que la traspassava i quan es va casar en va agafar tres més (una a les Oliveres i les altres dues també a cal Sanmartí), des de llavors es dedicà plenament a la vinya. La mare havia treballat a la fàbrica del Pont de Cabrianes, però en tenir el Pere i la seva germana va haver de deixar la feina. Llavors el matrimoni va decidir complementar els ingressos anant els dissabtes al mercat. El Pere amb 12 anys es va posar a fer de vinyaire amb el pare. Quan es va casar va anar deixant les vinyes i es va dedicar a criar porquets a casa, feina que va dur a terme fins a la jubilació.

**Resum de l'entrevista:** El Pere no va poder estudiar gaire. Quan tenia 7 anys va esclatar la Guerra Civil i no va poder reprendre l'escola fins als 11-12 anys. Va tenir un mestre bo, que era protestant. Però el seu pare li deia que ja havia après més que ell i podia deixar l'escola. En aquella època a les tardes feien "la instrucció": un home del poble se'ls enduia al camp de futbol i els feia fer moviments militars. El pare li va dir que mirés d'escapar-se de fer la instrucció i l'anés a trobar a la vinya. I així ho va fer: quan creuaven la carretera per anar al camp de futbol, el Pere s'escapolia i se n'anava a una vinya que tenien allí a prop, berenaven i el pare li ensenyava coses de la vinya. Amb el pare, i fins que es va casar, el Pere va fer tota mena de feines de la vinya. Entre febrer i mig març, llaurar i cavar. A finals d'abril els ceps començaven a brotar i a vegades la glaçada els en matava algun cap. Al maig tocava esbrollar, deixant els 2 o 3 caps més bons, dels 3 borrons que s'havien deixat quan es podava. També es

feia una ensofrada contra la malura vella. Tot seguit tocava esgriolar. Cap al 14 o 15 de maig també és quan es feia la primera ensulfatada, i se n'havien de fer algunes més tot seguit, sobretot si feia un maig d'aquells que "cada dia un raig". Al juny es feien dues ensulfatades i al juliol altres dues més. El Pere amb 12 anys ja ensulfatava, però el pare només li deixava carregar mitja màquina perquè plena pesava molt. A la vinya tenien un forat a la mateixa terra que s'alimentava d'una rasa que recollia aigua de la pluja, d'allí treien l'aigua per preparar el sulfat. Tenien una barraca a cada vinya. A la vinya de les Oliveres, que estava a una mitja hora de casa, hi dinaven i feien migdiada a la barraca. La mare els duia el dinar, una cistella amb plats, escudella i tocino de segon. Posaven un sac a terra i dinaven tots. De fet, a casa de tocino no els en faltava mai. Al mercat duien a vendre pollastres i no feien gaire negoci, però almenys els servia per canviar-los per arengades. Pere veremar s'ajudaven 4 famílies: els de Cal Codina, que tenien vinyes al Grau; els de la casa del davant i dues cases més del Raval. En total 4 o 5 homes a la vinya. En algunes cases, si faltava gent, baixava gent de Berga que es llogava per veremar. Les feines durant la verema estaven repartides: hi havia els que collien raïm, un home que omplia les portadores amb les mans (calia saber-ne, ja que es feia un caramull amb la forma justa del caperó que després s'hi lligava al damunt). També hi havia una persona a casa, el trepitjador (que a vegades era llogat), que es dedicava només a trepitjar el raïm amb els peus i a vegades havia d'afanyar-se, ja que amb prou feines havia trepitjat que ja venia un altre carro. A casa tenien 3 tines, i el Pere i la seva germana, amb 7 o 8 anys gaudien d'allò més trepitjant; més tard van comprar una màquina que s'accionava amb una maneta i aixafava millor el raïm. El Pere aviat es va posar a fer de carreter, en un carro hi cabien 8 o 9 portadores.

Com que eren parcers, de cada 4 portadores una la duien a l'amo en passar per davant de la casa (Cal Sanmartí o les Oliveres). Les portadores que duien a les cases dels vinyaires pesaven una mica més. El qui feia les portadores ja tenia la picardia de tenir preparada una portadora que pesés una mica menys per quan vingués el pesador amb la romana.

La verema començava a mig setembre, però si el fred havia matat una part dels ceps, llavors es començava més tard. Si plovia s'allargava molt, un any van estar fins a tres setmanes només per veremar les vinyes de cal Codina.

Les dones preferien treballar a la fàbrica, tot i que una vegada que el fred els va matar els ceps, el Pere va anar a veremar a Sant Salvador de Guardiola i allí sí que hi havia dones treballant. La mare els anava a dur el dinar i aprofitava mentre dinaven per collir una mica de raïm. L'esmorzar se'l duien de casa. A les 6 del matí ja eren a la vinya i en marxaven de fosc, deixant la carretada a punt per quan vingués el carro l'endemà. Quan el Pere era petit, la majoria d'homes de Sant Fruitós treballaven a la vinya. Al vespre tornant del cantó de Sanmartí - les Oliveres s'ajuntaven 6 o 7 per tornar cap al poble.

Per veremar reunien moltes portadores, de cada casa. Cadascú les marcava amb les inicials, les seves eren "A.T" (Andreu Torrades). En acabar de veremar anaven tots plegats al riu d'Or a rentar-les.

En acabar de trepitjar es tirava tot cap a dins de la tina (una tina de raïm negre i una de raïm blanc) amb la brisa i es tapava el foradet quadrat de dalt amb cendra i terra. Tenien dues tines amb foradet quadrat i una d'oberta amb fustes on es trepitjava. Quan el vi estava fet es treia amb una forqueta per dalt i després calia entrar-hi, però calia anar en compte. Feien baixar una espelma i el Pere cuidava de no entrar-hi fins que l'espelma no arribés a la brisa sense apagar-se.

El vi resultant feia 10 o 10,5 graus, si arribava a 11 ja era molt. Portaven a mirar el

grau a Manresa, amb un home que ja només es dedicava a això. Venia un home de Berga a comprar-lo i feia barreges amb el vi del Bruc, que feia 14 graus. El vi no el venien ben bé acabat de fer, ja que era tèrbol i calia esperar que s'aclarís.

La brisa la premsaven a la casa propera de Cal Vallbona, on tenien una premsa. El vi premsat el venien a l'Escrigues o el duien a cremar al Sindicat de Torroella. on en feien esperit de vi. La brisa a les alcoholeres de Manresa.

Una vegada que hi va haver molta anyada també van vendre una part del raïm a Ca l'Escrigues, que tenien un celler a la carretera de Vic de Sant Fruitós, on feien vi amb el raïm que compraven a pagesos del poble.

Per la despesa de casa, es quedaven 5 o 6 cargues, que guardaven en botes. A casa sempre hi havia el porró sobre la taula i qui en bevia molt i el buidava, havia de cuidar-se de tornar-lo a omplir. Quan treballaven ell i el seu pare es duien una boteta de vi.

El Pere amb 13 o 14 anys ja llaurava amb la mula, li agradava molt. Per arrencar li deia "arri" i per parar deia "bo", la resta ja s'ho feia amb l'ajuda de les regnes. La vinya cal llaurar-la tres vegades: una al febrer-març amb l'arada, a finals de juny passar els tallants per treure l'herba i abans de veremar a vegades també calia llaurar per treure herba, sobretot si havia estat un estiu plujós.

Quan els va casar, però, amb el seu cunyat (germà de la seva muller) van decidir comprar un tractor a mitges i llavors ja van deixar la mula. Llavors ja gairebé tot el que tenien era sembradura. Una altra de les coses que va decidir en casar-se va ser anar deixant la vinya i dedicar-se a criar porquets. Van convertir una de les tines en dipòsit d'aigua i van construir un cobert a fora al pati per criar porquets. Més tard també van intentar construir una granja en un terreny que tenien però no tenia suficient extensió com per obtenir la llicència d'obra, amb la qual cosa van haver de seguir criant els porquets a casa, entre els baixos i el cobert.

El Pere va decidir deixar la vinya poc després de casar-se perquè "la vinya era un fracàs". S'esqueia que totes les vinyes que menaven estaven al cantó de Sallent i quan pedregava totes quedaven afectades. A més, allà sembla que pedregava més que no pas en altres parts del terme. Va costar convèncer el pare, però al final es va avenir a criar porquets.

El pare s'enrecordava del que explicaven a Fonollosa de la fil·loxera. Des de llavors ençà que calia fer servir peus americans. En el camp de regadiu n'hi tenien un, només tallar la brosta i plantar-la ja arrelava. Es plantava a la vinya i al cap d'un any ja es podia empeltar, ho lligaven amb ràfia. El Pere tenia molta més traçar que el seu pare i d'ençà que ho va provar per primer cop i va anar bé, ja sempre més ho va fer ell.

A casa feien vi negre, vi blanc i vimblanc. El vimblanc es feia fent bullir el most en una caldera de 60 litres fins que només en quedaven 30 (sabien que s'havia reduït a la meitat perquè la caldera ja tenia una marca). Feien dues calderades, 30 i 30 litres de vimblanc, que fermentava dins una bota més petita. Al Pere li encantava el pa sucat amb vimblanc.

De raïm en tenien més de 7 varietats. La majoria eren ceps de sumoll (negre), ja que era el més resistent. Però de negres també tenien algun cep de garnatxa, sobretot a la vinya de les Oliveres, cada 2 o 3 passades, perquè enfortia el grau del vi. No ho plantaven tot de garnatxa perquè feia un raïm petit i no treballava gaire.

De raïms blancs tenien ceps de macabeu, que en anys plujosos es passava de seguida; argencela; picapoll; malvasia i ous de gall, que feia uns raïms granats amb la pell molt dura. Després també hi havia uns raïms que arribaven abans, a l'agost, dels quals no recorda el nom.

Descriptors temàtics:	Meteorologia; morfologia del cep; feines de la vinya; treballs amb animals; malalties, plagues i tractaments; varietats de ceps i raïms; verema; vinificació; vins i derivats; relacions entre amos i parcers; venda i comercialització; transport; alimentació del vinyaire; fil·loxera; cooperatives; crisi vitícola del segle XX; patrons de consum; fassines/ alcoholeres; gastronomia popular.
Descriptors geogràfics:	Sant Fruitós de Bages; Sant Salvador de Guardiola; Fonollosa; Sallent; fàbrica del Pont de Cabrianes; el Grau (Sant Fruitós de Bages); el Raval (Sant Fruitós de Bages); cal Vallbona (Sant Fruitós de Bages);
Descriptors biogràfics:	Cal Torrades (Sant Fruitós de Bages); cal Xamal (Sant Fruitós de Bages); Cal Sanmartí (Sant Fruitós de Bages); les Oliveres (Sant Fruitós de Bages); Andreu Torrades Soler (pare); Àngela Baronet Escorsell (mare); Cal Codina (Sant Fruitós de Bages); ca l'Escrigues (Sant Fruitós de Bages); Sindicat de Torroella (Sant Fruitós de Bages).
Duració de l'entrevista:	111 min.
Data de l'enregistrament:	21/12/2022
Lloc de l'enregistrament:	Sant Fruitós de Bages
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	31/12/2022

Número de l'entrevista: 030

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

**Nom de la/l'informant/s:** Ton Creus Tañà

Edat: 85

Sexe: Home

Lloc de naixement: Sant Fruitós de Bages

Lloc de residència: Sant Fruitós de Bages



**Precisions de la/l'informant:** El Ton va néixer l'any 1937. Per la banda de pare és de ca la Rossa, una casa situada entre els carrers Padró i Sant Benet que en origen n'eren dues: ca la Rossa del davant i ca la Rossa del darrere. La família Creus està documentada en aquesta casa des de 1731. Va passar a dir-se ca la Rossa perquè la mare de l'avi del Ton es deia Rosa i era rossa. L'avi patern era encarregat a la colònia Gomis i va fer molt diners, però va haver de tornar a fer-se càrrec de les terres de la família perquè era l'hereu. Va ser ell qui va comprar l'actual casa de ca la Rossa on viu actualment el Ton, al carrer Montserrat. Aquest avi no sabia gaire fer de pagès i, entre que va haver de llogar mossos i la devaluació de les accions que tenia, va quedar arruïnat. El Ton, que no va conèixer mai el seu pare, va aprendre les feines de la vinya treballant a les terres que menava l'avi patern, tot i que de petit va viure amb els avis per part de mare. L'avi matern, Valentí Tañà Tarrés, era masover a Can Sala, a dalt del poble. Un fill d'aquest, i oncle del Ton, era Àngel Tañà, alcalde de Sant Fruitós durant la II República. L'avi patern es va morir amb 14 anys i després el Ton ja va anar deixant la vinya: de primer va treballar dos anys a l'empresa Pielsa de Manresa i tot seguit a la destil·leria Morell, de primer de xofer, després d'encarregat i finalment va acabar comprant la botiga.

**Resum de l'entrevista:** El Ton va treballar a la vinya des de ben petit amb l'avi i un mosso fix que tenia que es deia Florenci i que era de Sallent. Aquest noi estudiava i va acabar convertint-se en enginyer de les mines de Sant Corneli. Amb ells el Ton va aprendre a fer totes les feines: podar, esgriolar, ensofrar quan el cep brotava, esbrollar per treure les pampes i fer lloc pel raïm... També havia llaurat amb un cavall, el Nano, que a l'avi el creia i a ell no. A l'hora de llaurar no et podies arranar gaire amb l'arada als ceps, ja que perillava de tallar-los alguna arrel. Per això després calia tornar a passar a

cavar amb el xapo. També havia cavat valls. A dins s'hi tirava boll, palla, canyots de blat de moro i fenàs de la mateixa vinya... Això permetia que les arrels dels ceps tinguessin lloc tou per poder créixer.

La família de Ca la Rossa tenia tres vinyes en propietat: una prop de les parets del cementiri; una al Puig, prop de Sant Benet, i una més amunt de la pedrera que en deien la vinya dels Racons. Aquesta era un turó amb diverses feixes on hi tenien una barraca i els ceps s'alternaven amb aranyoners, codonyers, pruneres, pomeres, ametlles i oliveres. Menaven també dues vinyes a la zona de les Oliveres, com a parcers del mas. D'una d'aquestes vinyes en deien la vinya de la cinquena, ja que només pagaven 1/5 de parts, quan l'habitual era ¼. Era una de les vinyes més grans, feia 7 quarteres i en treien 4 carros de verema.

La verema començava entre finals de setembre i principis d'octubre. Depenia de la zona, per exemple, a la zona de les Brucardes o de Sant Benet, com que eren llocs més solells, es començava a veremar abans. En canvi als llocs més obacs s'anava més tard.

Els de ca la Rossa s'ajudaven amb famílies veïnes. Ells hi posaven el carro i el cavall que tenien i també, un cop fet el vi, els veïns anaven a premsar-lo a la premsa de casa. No feien totes les vinyes d'una mateixa família de cop, sinó que anaven alternant en funció de quines vinyes estaven a punt per collir. El Ton recorda el fred que passava de bon matí, collint raïm amb les mans molles de rosada.

El raïm l'aixafaven al vespre, amb els peus. Era una de les feines que més agradaven al Ton de petit. Les dogues de la tina estaven una mica separades perquè anés caient el suc i el raïm trepitjat. En acabat s'apartaven per acabar de fer-lo baixar. Tot seguit, per deixar que el most fermentés, l'avi tapava la vinya amb cendres perquè no respirés aire i hi tirava bisulfit per sobre, com una mena de granulat blanc.

En acabar la verema ells no feien cap àpat especial, però sí que feien un berenar on es menjaven els raïms més macos, galetes, el que hi havia. I segur que alguna botifarra confitada també queia, si n'hi havia.

A Ca la Rossa tenien 4 tines: una de 120 cargues, una de 75, una de 65 i una de 60. El Ton només havia vist fer vi a les dues més petites, però cada any que passava les omplien amb menys quilos. Les altres tines les llogaven a les fàbriques d'alcohol de Manresa, perquè hi guardessin la brisa que els duïen els pagesos, a l'espera de poder-la destil·lar.

El vi que es produïa a les cases de Sant Fruitós feia com a màxim 12 graus, tot i que el més normal és que en fes 11. El de les vinyes de Sant Benet, Cementiri i la Vinya dels Racons en feia una mica més que el de les altres vinyes que menaven.

El Ton recorda que els avis materns, a Can Sala, feien vimblanc. Feien bullir most en una caldera fins a reduir-lo al 50%, hi barrejaven codonys i l'espumaven amb fonoll (feien servir fonoll per treure el pòsit). Feia uns 14 graus Baumé (de sucre) i no fermentava. El guardaven en una bota petita que en deien "la bota del racó". A Can Sala com a masovers menaven molta vinya, que era dels amos, cap a Cordelles i cap a Sallent.

L'avi patern del Ton va tenir un atac de feridura quan ell tenia 14 anys. Estaven tots dos sols a la vinya i no sap pas com s'ho va fer per carregar-lo a coll fins al carro i pujar-l'hi. Quan es va morir l'avi, es va anar acabant la vinya. Ell llavors feia de forner, però ho va haver de deixar. Amb 16 anys va anar a treballar a l'empresa Pielsa, al carrer Carrió de Manresa, on feien botes i material per l'exèrcit.

El 1956, amb 19 anys, va començar a treballar com a repartidor a Cal Morell.

Anaven amb el camió per la Collada de Toses cap al Ripollès i la Seu d'Urgell.

Repartien vi, licors, moscatell, vermut... en garrafes. Quan ell feia de xofer, un any

van ser els primers repartidors de xampany Freixenet: 18.000 caixes de 8 ampolles cadascuna. També tenien el "cupo" de distribució d'alcohol a les farmàcies del Bages, Moià, Berguedà i Solsonès.

A Cal Morell no feien vi, sinó que en distribuïen de bo, embotellat, procedent de la Rioja. Algun any havien fet vi blanc a la casa de Can Sala, que havia passat a ser propietat de l'amo de la destil·leria. Però no va sortir gaire bo en comparació amb el que distribuïen. Segons el Ton, el vi que feien els pagesos d'aquí se'l bevien perquè era seu, no perquè fos bo.

Aviat es van fer grans els encarregats de la destil·leria i ell va substituir-los i va aprendre a fer licors i destil·lats. Feien tota mena de licors: anís, conyac, crema de cacau, estomacal, crema de cafè, menta, pippermint... Ell va ser un dels impulsors de nous licors com cremes de fruites, cherry brandy, apricot brandy... Poc després d'entrar ell, l'empresa va créixer molt i va arribar a tenir fins a 8 treballadors. Gairebé tots els licors es feien barrejant alcohol, aigua i sucre amb essències o bonificadors, que compraven a cases distribuïdores. L'alcohol era neutre de melasses, fet de remolatxa i procedia de les sucreres de Saragossa. Els el duia un distribuïdor de Barcelona, en bidons. Alguns licors també es podien fer amb conyac com a base.

A la vegada, però, Morell era una de les poques fàbriques de licors del Bages on encara es destil·lava: per fer crema de cacau, estomacal i anís. Es col·locava el producte a destil·lar a la part de dalt de l'alambí i a baix s'hi posava una barreja al 50% d'alcohol i aigua. El que sortia feia 55-60 graus (de primer tenia més grau i després menys). Un cop destil·lat s'havia de barrejar amb aigua i sucre per acabar-lo d'arrodonir i que fes la graduació desitjada.

Per fer estomacal es destil·laven més de 50 herbes diferents, que els eren servides per una casa herbolària de Barcelona. Per fer crema de cacau, grans de cacau trinxat. Quan va entrar el Tonet els trinxaven passant-hi un bocoi per sobre, però ell va adaptar un molí manual de cafè posant-hi un motor, perquè sinó era molt cansat. Per fer anís, en un alambí de 700 litres es barrejaven 10 kg de matafaluga, que són uns grans, i 60 kg d'anís estrellat. De primer sortien els olis de les llavors de matafaluga i s'havien de llençar. Feien cinc classes d'anís, en funció de la qualitat: anís primera, anís segona, anís Mallorca, anís Campanales i anís Morell. El més bo era el Morell, ja que tenia més sucre i grau alcohòlic, era com una crema d'anís. També havia destil·lat ginebrons per fer ginebra, tot i que aquesta beguda es va posar de moda quan ja havien tancat la destil·leria, el 1986.

Quan el 1840 es va fundar la destil·leria Morell, treballaven amb alcohol de vi local per fer l'anís. Feien molt anís sec: l'escanyapagesos, que era de qualitat molt baixa i es feia amb essències, sense destil·lar cap herba i la casalla, que també era anís sec però amb les herbes destil·lades. De casalla encara se'n feia en temps del Ton.

Alguns tipus de conyac, de qualitat més baixa, també els feien amb alcohol local, que feia un 65-70 graus i procedia de les alcoholeres de Manresa (Cal Cura, Cal Cases i Cal Pintó). Tot i això, per fer conyac, en temps del Ton preferien utilitzar holandes, que era alcohol de vi de qualitat, que també feia uns 65-70 graus i els el duïen de l'alcoholera de Sant Quintí de Mediona. Feien tres tipus de conyac: primera, segona i tipus V (tipus Veterano).

Alguns dels nous licors, com el Cherry Brandy, els va assajar de fer conjuntament amb el sr. Moia, amb qui el Ton tenia una gran amistat. El sr. Moia treballava a l'Agrícola Regional, l'empresa dels monjos de Montserrat que produïa els Aromes de Montserrat. En el mesclador que l'Agrícola tenia a can Castells van provar una barreja per fer el Cherry Brandy on hi van posar fins i tot te. El Ton també havia comprat un mesclador per a Cal Morell, per no haver de remenar a mà per sobre les

calderes. Ambdues empreses van aplicar la mateixa fórmula per fer el Cherry Brandy, amb la diferència que en el de Montserrat hi posaven un vi generós que feien ells i que es deia Lacrima Christi.

La relació amb Agrícola Regional va anar més enllà del desenvolupament de nous licors. Morell servia el conyac que s'utilitzava a les cuines del monestir (l'Agrícola no en feia). També subministrava unes bosses on hi havia 12 tipus de licors diferents en miniatura, que es venien gairebé en exclusiva a la Tina, una botiga que tenia Agrícola Regional a Esparreguera on paraven gairebé tots els autocars que anaven a Montserrat. Un altre mercat, tot i que menor, eren les empreses que distribuïen begudes a la costa per al consum dels turistes estrangers, cosa que va portar Morell a començar a fer ginebra.

Com totes les empreses que treballaven amb alcohol, Morell estava molt fiscalitzada pels inspectors. A l'empresa graduaven l'alcohol que compraven amb un alcoholímetre per comprovar el grau real. Mesurava fins a 100 graus, tot i que l'alcohol com a màxim feia 96,5. Havien de dur un llibre de registre on anotaven tot l'alcohol que compraven i com sortia en forma de licor. Si alguna anotació no quadrava, l'inspector els podia "fer una acta", és a dir, multar-los. Sembla que periòdicament els inspectors intentaven fer-los pagar alguna multa, sobretot quan feia temps que no els en queia cap, tot i que també es podia negociar amb ells. L'any 1979 l'estat va prohibir la venda d'alcohol a granel, però va deixar una mica de marge, ja que durant uns anys es va poder vendre en garrafes de fins a 5 litres. Fins el 1986 el negoci va continuar igual. Aquest any el Ton va comprar la botiga. Va passar a dedicar-se quasi exclusivament a la venda i distribució i de licors, i de destil·lats ja gairebé només produïa conyac. Venia vins de tota mena, va ser distribuïdor oficial de Freixenet i també venia diversos productes que li subministrava la casa De Muller de Reus: vi ranci, vermut, moscatell, vi de Xerès i vi de missa, del qual De Muller tenia la patent.

Varietats de raïm. Negre: garnatxa (feia més grau) i sumoll. Blanc: picapoll (gra de pell gruixuda, anava bé per penjar), macabeu, ous de gall (gra de pell gruixuda, anava bé per penjar) i argencela (per menjar, tot i que la pell era prima s'havia de consumir de seguida).

#### Descriptors temàtics:

Meteorologia; terreny; feines de la vinya; treballs amb animals; varietats de ceps i raïms; verema; vinificació; vins i derivats; venda i comercialització; transport; alimentació del vinyaire; oficis relacionats amb el vi; fassines / alcoholeres; destil·leries / licoreries; indústria vitivinícola; gastronomia popular.

#### Descriptors geogràfics:

Sant Fruitós de Bages; colònia Gomis; el Puig, prop Sant Benet (Sant Fruitós de Bages); la Vinya dels Racons, més amunt de la Pedrera (Sant Fruitós de Bages); la Vinya de la Cinquena a les Oliveres i mas Oliveres (Sant Fruitós de Bages – Sallent); Cordelles (Sant Fruitós de Bages); les Brucardes (Sant Fruitós de Bages); Sant Benet (Sant Fruitós de Bages); Collada de Toses (la Cerdanya); el Ripollès; l'Alt Urgell; Barcelona; Saragossa; Reus; Berguedà; Solsona; Solsonès; Moià; la Rioja; Can Castells (Esparreguera); la Tina (Esparreguera).

#### Descriptors biogràfics:

Ca la Rossa (Sant Fruitós de Bages); Can Sala (Sant Fruitós de Bages); Valentí Tañà Tarrés (avi matern); Àngel Tañà (oncle matern i alcalde de Sant Fruitós); Florenci (mosso a ca la Rossa, després enginyer de les mines de Sant Corneli); Pielsa (fàbrica de pells de Manresa); destil·leria Morell o Cal Morell (Sant Fruitós de Bages); cementiri (Sant Fruitós de Bages); casa Freixenet (Sant Sadurní d'Anoia); alcoholera



de Sant Quintí de Mediona; sr. Moia; Agrícola Regional SA; Casa De Muller (productor de vins i derivats, Reus); Cal Cura, Cal Cases i Cal Pintó (alcoholeres de Manresa).

Duració de l'entrevista:

110 min

Data de l'enregistrament:

02/02/2023

Lloc de l'enregistrament:

Sant Fruitós de Bages

Autor/s de l'entrevista:

Mireia Vila Cortina

Responsable del registre:

Mireia Vila Cortina

Data de redacció:

06/02/2023