

**Número de l'entrevista:** 38

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

**Nom de la/l'informant/s:** Marcel Simon Grau

Edat: 84

Sexe: Home

Lloc de naixement: Sant Mateu de Bages

Lloc de residència: Sant Mateu de Bages



**Precisions de la/l'informant:** El Marcel va néixer el 1939 a la casa de Cal Pere. Es diu així perquè va ser fundada el 1758 per un home que es deia Pere, que va venir de Ca l'Interès, una casa que hi ha més avall de les Planes. Els hereus sempre han fet de pagesos excepte a la generació del seu pare, quan el que era l'hereu va buscar-se un altre ofici i va marxar, llavors qui va continuar a casa i treballant al camp va ser el pare, que es deia Gabriel Simon. El Marcel i el seu germà Josep, que viu a Callús, han continuat amb l'explotació familiar. També van tenir una granja de porcs al costat de casa, fins que el germà es va jubilar. A més de fer de pagès, el Marcel era el campaner de Sant Mateu. Avui en dia només toca en ocasions assenyalades.

**Resum de l'entrevista:** Antigament a Cal Pere tenien cereal i vinya (menys que de cereal, però una gran extensió en comparació amb l'actualitat). L'última vinya que va menar el Marcel estava situada a prop de la casa de la Portella, on hi ha la fàbrica de ceràmica, 1,5 Ha de macabeu però fa uns 30 anys que la va deixar i va quedar colgada en esplanar el camp a sota la fàbrica de ceràmica. Aquesta terra la va cultivar uns 25 anys, l'amo de la Portella li va comprar un tractor i cuidava la seva terra i la de l'amo. L'any que van collir més raïm a la Portella, que eren dos, van collir 40 cargues (4800 litres). Llavors com que no tenien on posar-lo, van haver d'anar a buscar botes a Sant Esteve Sesrovires, de 2 cargues. Allà a la Portella hi havia un bon celler, per aixafar tenien una màquina i el most fermentava dins la tina. Hi havia moltes tines, tenien un clot per posar la portadora i fer rajar el vi i amb una bomba el feien anar cap a les botes. Llavors havien de treure la brisa fincant-se un dins la tina i posant-la amb un cove de collir el raïm. D'aquí omplien la portadora. Cada 4 portadores, una premsada. Abans de ficar-s'hi havien de ben ventilar, sinó haurien quedat fregits pel gas. Per ventilar hi havia gent que ho feien amb un sac i ells amb un paraigua del

revés, a les Planes amb una olla gran plena de teies enceses i l'anaven pujant i baixant i aquest fum feia sortir el gas.

El Marcel havia fet totes les feines de la vinya. Fins i tot empeltar, abans es feia perquè hi va haver una plaga que es deia la fil·loxera, que obligava que es fes el peu d'una altra manera (ara no hi és, la fil·loxera). Les bordes venien d'Amèrica i la gent les feia a l'hort per tenir-ne.

A baix a Sant Mateu hi havia una vinya de moscatell i tothom n'anava a buscar per empeltar. El moscatell era per menjar i guardar, però si en sobrava el tiraven a la tina. Guardaven el raïm penjat en unes barres a dalt i en tenien ben bé fins al febrer. L'oncle llaurava amb un cavall però el Marcel sempre ho havia fet amb el tractor. Però era millor amb l'animal. Passaven els tallants, que era una eina que feia una punxa i uns talls al costat. A la vinya li agradava molt, perquè neta d'herba el raïm és més bo, l'herba xucla la saó, la humitat.

Feien molts clots a l'hivern, quan acabaven de collir olives al desembre i al gener, fins tard. Hi posaven brossa de la mateixa vora. Així com ara els boscos són bruts, abans s'aprofitava tot: argelagues, romanins... Ho tornaven a tapar de terra i llavors a l'estiu els ceps estaven frescos. El pare fangava amb la fanga i ell per darrere treia la pala, dues fangades i ja hi havia el clot fet.

De podar ell ho feia a darrers de gener. Quan hi va haver el 23F de 1981 ell encara podava...

El vi el feien bullir a la tina, que està al menjador, de 70 cargues. A sota hi havia hagut un celler amb botes. A casa també tenien una premsa, però la gàbia la va dur a la Portella i encara la tenen allà, junt amb els pilons.

Abans Sant Mateu havia estat país de vinya. Totes les cases en tenien. Les terres que ells menaven eren del Cortès fins el 1945, però aquest any se'l va vendre al Florenci de la casa de Sant Andreu i aquest s'ho va vendre als parcers, que ho van comprar. Les terres valien 7.000 ptes i el capellà els va haver de deixar diners. A partir d'aquest moment no van haver de pagar parts, només contribució.

De llaurar es feia abans que els ceps brotessin. La primera llaurada es feia amb l'orelló, una arada petita que tenia uns orellons que tallaven la terra. En canvi les pales grosses eren les pales de Badalona, es feien servir per tombar els fems del sembrat. En canvi a la vinya no s'acostumava a posar-hi fems, excepte l'any que van agafar la Portella i l'amo els va demanar que traïessin els fems del corral. Va anar bé. Un cop s'ha podat, pel mes d'abril els ceps broten. Per Sant Isidre s'han d'esbrollar, treure els brots de les cames que no fan raïm (els del capdamunt no, perquè són els que faran raïm l'any que ve). Un cop s'han esbrollat, s'han de començar a ensulfatar. Darrerament barrejaven el sobre amb el sulfat (sofre mullable). Abans era sulfat de pedra, però ara són preparats que t'estalvies de desfer (com aquell qui pren un nescafé). A la vinya ja hi tenien unes piques. Carregaven la màquina a l'esquena i a ensulfatar. Un any sec anaves esperant i si no canviava el temps no calia ensulfatar. En canvi si veies que venien pluges, t'havies d'avançar. Avui en dia hi ha més pestes, cal fer altres tractaments.

Després d'esbrollar s'ha d'esgriolar, treure els griols que surten entremig de la fulla i del sarment. S'han de treure fins a sobre el raïm perquè sinó se'l mengen. Quan volen madurar els raïms, els treien 2-3 pampes perquè hi entrés el sol.

A casa tenien pesamostos per mirar el grau del sucre, quan feia 11,5 graus o així ja el collien. El vi feia un grau més: 12,5 graus (grau alcohòlic). Molts anys no hi arribava, sobretot els anys que n'hi havia molt. A la Portella el feien de 14, ja que hi feia més sol. Te'n beviess un parell de tragos al vespre i ja et ballava el cap, pensava "aquesta moto no va bé, i era jo el que no anava bé".

A casa duïen la botella i el càntir de l'aigua, per anar graduant, un trago de vi i un

trago d'aigua. Sempre a sota d'un arbre, el càntir i la botella tapat amb un sac o l'americana. En deien el fato. El fato era allà on deixaven el menjar. Primer els l'havien de portar però més tard se'l portaven ells. Darrerament es van haver d'acostumar a penjar-lo perquè passaven gossos. Deien "vés allà al fato". Segons l'època, ara per arreglar els ceps també s'enduien un tros de llonganissa, una amanida de tomaca... que fa la tarda molt llarga.

En temps del pare, la canalla de casa els havien de portar el dinar, l'esmorzar i el berenar. Com que ja sabien on eren, els cridaven: mira, ja teniu el dinar aquí. No havien d'anar gaire lluny, les terres es veuen totes des de casa. Si anaven a estudi, els deixaven plegar mitja hora abans, de primer anaven a escola a la rectoria, després a sobre la sala de ball. Totes les cases havien de dur el menjar. Si anaven al bosc a l'hivern, també els havien de dur el menjar. Anaven pels boscos a fer llenya i feixos per la ceràmica i els forns de pa. Eren feixos de rama de pi on entremig, es barrejava romaní (llavors no eren grossos com ara!), ginebres... Per sobre, que es veiessin els troncs de pi, entremig les herbes. Un costal ben fet feia goig i pesava molt. El lligaven amb un cordill pel capdamunt i un altre pel capdavant i l'estrenyien amb una corda.

La verema solia començar antigament la primera setmana d'octubre. Ara ja s'havia avançat i començava a mig setembre. Ho decidien quan veien que estava madur amb el pesamostos. Un any es van estalviar una pedregada que va fer per Sant Miquel. Per veremar llogaven algú del poble mateix, a Ca l'Eloi hi havia tres nois que anaven a jornal i en llogaven un o dos. Anaven plegats amb la Portella i s'ajudaven a les vinyes de la Barraca Vella i cal Llebrer. A casa tenien el carro i la verema durava dos o tres dies. Els mateixos que anaven a collir el raïm, quan arribaven l'aixafaven. Lligaven una corda al ganxo de la làmpada del menjador i a trepitjar. Llavors havien d'enretirar la taula.

Un cop acabava la verema no es feia cap celebració. En temps de verema era costum menjar cabra. La feien com el porc senglar, una mica estofada. S'hi barrejaven patates. A Callús, on hi havia molta vinya, també ho feien. A Sant Mateu hi havia molts ramats, tot i que ells a casa no en tenien: els de Sant Andreu, a Cal Roig i Sociats, a les Planes... Sempre hi devia haver alguna cabra vella per menjar, llavors se la menjaven perquè hi havia gana.

Hi havia cases que feien "arrope" amb fruita bullida amb most, tot i que ell no sap com es fa. A Fals fan una festa i encara en donen. Al matí menjaven arengada amb raïm i pa.

A Cal Pere feien una bota de vi ximat. Premsaven el raïm sense haver fermentat i fermentava a la bota. Com que a la bota hi ha hagut vi negre, surt vermell. Aquest vi, que és tan bo, fa un gas com el xampany i marxa de seguida. Osti el vi ximat, si n'és de bo! Un trago darrere l'altre i aviat has buidat el porró. Fa el mateix grau, però és molt fi perquè no té la fortalesa de la barrusca. Si en una bota un vi se t'ha picat i hi fas bullir vi, se t'arregla la bota. El guardaven per les festes. El vi ximat dura més que l'altre. El seu oncle en sabia molt, de cuidar el vi. Quan no s'hi podia cremar lluquet volia dir que es volia picar. Llavors havia de trascolar el vi d'una bota a l'altra i li marxava la fúria (no es volia tornar agre). Encara té vinagre de fa 60 anys que només d'olorar-lo ja gairebé esternudes. De tant en tant hi aboca vi del barat, perquè no s'acabi.

A casa no miraven les llunes per res. No eren llunats. Diu que ell ho fa tot de mala lluna. Tot a l'ataque, la lluna no la mirava mai perquè ja li venia just de fer la feina! El suc del premsar el posaven en botes, la brisa a Manresa. Deien "no te'n facin beure del premsat" o "em sembla que t'han fet beure del premsat", volia dir que t'han enredat. Tot i que ells en venien igual i també en bevien (per això són tan

forts!).

Ara el vi d'un lloc sempre té el mateix gust, abans sempre el tenia diferent. Hi ha anys que va més ve una classe de ceps que una altra, hi ha més raïm....

També feien mistela i vi bullit, el vi de dir missa. Tenien un tros de vinya que era del rector, aproximadament una quartera, i els l'anava a buscar. Per ser bo, n'has de fer perdre la meitat, però ells no ho feien perquè queda massa dolç. Quan s'ha abaixat a la meitat la caldera, ja el treien. Aquest vi tenia molt més grau alcohòlic, perquè li feies agafar més sucre. Tenien 2-3 botes a baix per guardar-lo i també s'havia de trascolar. Venia el rector amb una ampolla d'anís del Mono a recollir-lo, tenia vi per tot l'any i bo.

El vi el venien directament a Manresa. El tiet anava cada setmana a la ciutat amb el carro ple de garrafes i ja tenia la seva clientela als pisos de Manresa. Hi havia els burots que li feien pagar un arbitri pel vi que duia. Algunes vegades també havien hagut d'anar a buscar bots per algú que n'havia demanat més quantitat. Els anaven a buscar al boter Quinqué del carrer Guimerà. Eren parents amb la tia del Marcel. També feien servir bots per l'oli, que el premsaven al molí de Cal Cavaller, més amunt de Callús. L'oli també el venien. Pel temps de la Guerra, el tiet marxava amb una bicicleta i duia una botella amagada al pit, d'oli. Una vegada el van parar i el van enxampar, perquè això era estraperlo.

En canvi, hi havia altres cases de Sant Mateu que el venien directament amb els vinaders. Per exemple, els de les Planes el venien al Silo de Callús.

A Sant Mateu sovint hi havia pedregades. Va durar uns anys que tiraven uns fuets que feien marxar les bromes, però ho van prohibir. Hi havia un mossèn que feia una màgia: tenia una estufa i feia cremar un carbó estrany que deien que feia marxar les bromes. Per Sant Pere d'Arç, que és per aquest temps, es fa beneir l'arç i el deixaven en una roca des d'on es veia tota la vinya. I per anar bé que fos florit.

Tenien barraques i encara hi són. Les feien servir quan plovia, també hi havia pals clavats a les parets per posar el fato. Normalment no hi feien foc, però quan plovia no tenien més remei que fer-ne. No hi havia xemeneies, havien de respirar fum.

Segurament les barraques les va fer el Pere fundador de la casa o l'avi, ell no n'ha fet mai. N'hi ha una de molt gran i hi va haver de posar plàstics pels degoters. En una altra fa pocs anys va dur-hi un somier per descansar quan treballava.

Varietats:

Blanc: macabeu, pansa (menjar i guardar), moscatell (menjar i guardar), picapoll, lledoner (es guardava molt= garnatxa blanca al cantó de Girona), un raïm vermellós=malvasia? (per guardar)

Negre: sumoll, mandons (varietat de sumoll que quan el tocaves s'esgranava tot, havies de posar el cove a sota quan el collies).

Descriptors temàtics:

Meteorologia; 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 parcors; Impostos; Venda i comercialització; Transport; Arquitectura popular; Dites, creences i tradicions; Alimentació del vinyaire; Indumentària del vinyaire; Oficis relacionats amb el vi; Fil-loxera; Patrons de consum; Gastronomia popular

Descriptors geogràfics:

Sant Mateu de Bages; Callús; Cal Pere (Sant Mateu de Bages); Ca l'Interès (Sant Mateu de Bages); la Portella (Sant Mateu de Bages); Sant Esteve Sesrovires; les Planes (Sant Mateu de Bages); Amèrica; el Cortès (Callús); mas Sant Andreu (Sant Mateu de Bages); Fals; Manresa

Descriptors biogràfics:	Pere (fundador de la casa de Cal Pere, Pere (Sant Mateu de Bages); Gabriel Simon (pare del Marcel); Ceràmica Manresana (Callús); Florenci del mas Sant Andreu (Sant Mateu de Bages); Ca l'Eloi (Sant Mateu de Bages); la Barraca Vella (Sant Mateu de Bages); Cal Llebrer (Sant Mateu de Bages); Cal Roig i Sociats? Sant Mateu de Bages); boter Quinqué del carrer Guimerà (Manresa); molí d'oli de Cal Cavaller (Callús); el Silo (vinader de Callús).
Duració de l'entrevista:	63 min
Data de l'enregistrament:	06/04/2023
Lloc de l'enregistrament:	Sant Mateu de Bages
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	07/04/2023