

Número de l'entrevista: 028

Tipus de suport:

DDE

Format:

MP4 VÍDEO

Idioma:

Català

Tipus d'entrevista:

Entrevista temàtica

Nom de la/l'informant/s: Florenci Ruiz Camacho

Edat:

84

Sexe:

1938

Lloc de naixement:

Granyena

Lloc de residència:

Sant Salvador de Guardiola



Precisions de la/l'informant:

El Florenci va néixer a Granyena (la Segarra), en una casa on la seva família feia de masovera. Amb 16 anys, amb el seus pares i germà, es van instal·lar com a masovers al llogarret de Canyelles (Castellfollit del Boix). Després de fer el servei militar els pares van instal·lar-se al santuari de Sant Eloi, a Tàrraga, per fer de jardiniers. Ell es va posar a fer de tractorista, es va casar amb l'Angelina Bacardit de ca l'Anbert de Salelles i més va treballar com a paleta, ofici amb el que es va jubilar.

Resum de l'entrevista:

El nucli de Canyelles està format per 7 cases. N'hi ha dues de centrals: la masia propietària de les terres i la casa del masover principal. Una mica més enllà hi havia 3 cases -entre elles la del Florenci-, i més lluny encara n'hi havia 2 més. A les cinc famílies que s'estaven en aquestes cases se'ls anomenava "masovers" i conreaven terres del mas a canvi d'1/5 dels fruits, a la pràctica eren, doncs, parcers. La mestressa era una dona vídua de Barcelona, la senyora Pepita. Les 8 tines per al vi dels masovers estaven al costat del mas, de reng, dins un mateix edifici. Les de la mestressa estaven dins el mas, on també hi havia una premsa que feien servir els parcers-masovers. El masover principal s'encarregava de fer el vi i del celler de la mestressa, a més de fer anar a la premsa.

La família del Florenci tenia una vinya amb 15000 ceps. Ja se la van trobar plantada. El Florenci no havia plantat mai cap cep. Una de les coses que recorda que el van sorprendre més quan va venir cap a Sant Salvador, és que entre Igualada i Manresa tot era vinya, en els turons no hi havia cap cep. A Granyena hi havia vinya i tines. Allà la família no treballava la vinya, però el Florenci havia ajudat a netejar tines. No eren obertes com les de Canyelles, sinó que tenien només un petit orifici al capdamunt d'uns 50 cm.

Per veremar els masovers de Canyelles s'organitzaven en colles, en total eren 9 o 10

persones, a raó de 2 o 3 persones per família. Començaven per les vinyes d'una família i quan acabaven anaven per les dels altres. Es començava a veremar a la segona quinzena de setembre. Per veremar la vinya de la família del Florenci estaven un dia i mig o dos. En total la verema durava uns 10-12 dies. Aleshores feia més fred que era. Al matí trobaven les pampes dels ceps blanques de gelada. Per esmorzar ja feien foc a la vinya, menjaven verdura que havia sobrat del vespre abans i botifarra i cansalada. Per dinar pollastre o conill. Sovint els portaven el menjar les dones. A dins la barraca hi posaven el fato, les alforges de les mules i s'hi refugiaven quan plovia. Pel veremar no feien migdiada, pel segar sí, dins la barraca. La mestressa de la vinya procurava una persona que fes viatges amb el carro per dur les portadores cap a la tina. Dins el carro hi cabien 8 o 9 portadores ben posades. La mestressa tenia el doble de portadores: les que s'enduïa el carreter i les que es deixaven a la vinya perquè les anessin omplien mentre el carro era fora. Les portadores es tapaven amb caparons d'espart. Una persona de la colla es dedicava només a omplir les portadores "fer les cargues". El pes d'una portadora plena variava en funció de la persona que la preparés. Normalment feia 30 o 40 kg, però algunes persones que les sabien omplir bé podien aconseguir que en fessin fins a 80 o 90.

La mestressa de Canyelles no tenia pesador. Es fiava dels seus parcers. Quan arribaven amb el carro, els parcers deixaven que l'encarregat de la mestressa triés la portadora que li semblés. De cada cinc n'hi tocava una.

Per aixafar el raïm, el masover principal tenia una màquina, però la resta el trepitjaven amb els peus. Cada colla tenia una persona que s'estava a la tina a trepitjar. El Florenci ho havia fet, de "ballar sobre el raïs". Calia afanyar-se a tenir-lo ben aixafat abans no arribés el següent viatge de portadores.

Per veremar, a la vinya i a la tina es feia força xerinola. En acabar la verema algunes colles feien un àpat de celebració. Ells no, només pel segar. Als pobles s'organitzava el Sarau del Most, un ball. De primer a la Sala de Castellfollit i més tard a la Sala de Guardiola.

El raïm era bàsicament sumoll, negre. També hi havia una mica de picapoll. En guardaven de penjat. L'Angelina, la dona del Florenci, recorda que a ca l'Anbert la iaia li deixava triar el que volia menjar i li despenjava. Però en canvi a casa no feien vi, el duïen al Celler Cooperatiu de Salelles, d'on eren socis.

La família del Florenci feia bàsicament vi negre. Però el Florenci va començar a posar de moda fer vi rosat: el most es deixava només 3 dies a la tina en contacte amb les pells i fermentava a la bota. Tenia una mica de pic, era com xampany. Feien vi bo fent bullir el most en una caldera fins a reduir-lo al 50%, després fermentava en una bota. També feien una bota de mistela, de cada 5 litres, 1 d'alcohol. Aquests vins dolços es consumien per les festes, per postres. Al matí per esmorzar feien una llesca de pa sucada amb mistela i xocolata. El berenar de la canalla era el pa amb vi i sucre. A partir d'una certa edat tota la canalla bevia vi. A casa tenien porró de vidre (no espartat). però per treballar s'enduïen la botella, sempre la portaven penjada al carro.

Durant la fermentació la tina es tapava amb fang. Si t'hi acostaves una mica ja senties que pujava la fortor que feia de bullir. Un cop s'obria s'havia de deixar que el gas de la fermentació marxés. Hi havia qui les ventilava amb l'ajuda d'un paraigua del revés. Feien baixar un llum d'oli i si s'apagava era que encara no podies baixar. Això el Florenci ja ho sabia perquè ho havia fet a Granyena, on les tines costaven més de ventilar perquè només tenien un forat petit. Explicaven que una vegada un pagès de Cal Nen, de Sant Salvador mateix, havia caigut dins una tina i s'havia mort. Quan ja s'havia trepitjat i es volia fer passar la brisa cap dins la tina, s'havia de tenir

l'astúcia de treure només les fustes justes perquè passés la brisa, sense que pogués passar el cos d'una persona.

Els parcers venien el vi directament de la tina, un cop fet: no es volien arriscar que es fes malbé. Només s'enduien a casa el de consum propi, que era sobretot el rosat. Els el comprava el Rial, de Manresa. Li portaven una proveta i la tastava i deia: us en pagaré tant. També mirava el grau alcohòlic. En aquella zona solia fer 12-13 graus, però a llocs com la Guàrdia de Can Maçana en podia arribar a fer 14.

El vi premsat també el venien, tot i que hi havia algunes famílies que el consumien a casa. El pa de brisa que es treia de la premsa (partit en dos perquè al mig es col·locava una planxa a mesura que s'anava premsant) el duïen amb el carro a les alcoholeres de Manresa.

El Florenci havia fet totes les feines de la vinya. Es començava a podar passat Nadal. Quan els sarments eren una mica grans, es llaurava. El Florenci tenia una mula molt dòcil que es deixava guiar amb les regnes, no calia dir-li res. Es mirava d'arrancar bé per no haver de passar després amb el xapo o amb els arpiots. Abans les vinyes estaven totes netes de males herbes, en canvi ara les deixen créixer perquè diuen que hi van bé. Quan començava a brotar s'havia de començar ensofrar i també a ensulfatar. El sulfat es preparava amb la pedra blava barrejada amb calç, que era el que impedia que es cremés el cep. L'aigua la recollien en un pou que tenien a la vinya mateix, que s'alimentava amb una rasa que recollia aigua de la pluja. A Canyelles calia ensulfatar i ensofrar més sovint que no pas als altres llocs, fins a 4 o 5 vegades l'any d'ensulfatar, perquè pujava la boira de marina, una boira que duia sal. Fins i tot a l'estiu hi ha boira. En canvi, la boira que ve de l'oest es queda a Grevalosa i no acaba d'arribar a Sant Salvador. A principis de juny s'esbrolla, es treuen fulles perquè al raïm li toqui el sol i es treuen els sarments que no tenen raïm, deixant-ne dos o tres (però si el tercer no té raïms també es treu). A continuació d'esbrollar s'esgriola, que consisteix a treure els brotets dels sarments. A la zona de Castellfollit – Sant Salvador es van arrencar moltes vinyes a la dècada de 1970. Era poc rendible. Molts masovers van anar a treballar a les fàbriques, on tenien una setmanada fixa.

A Sant Salvador, el Josep, gendre de cal Rei, tenia molta traça a fer murs de pedra seca. És el que va fer els murs del celler de Vins Grau, a Maians. Ells no havien vist a fer cap barraca, totes les que hi ha a la zona tenen com a mínim 90 anys.

Varietats de raïm: sumoll (negre); picapoll (blanc)

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 parcers; contractes de conreu; venda i comercialització; arquitectura popular; alimentació del vinyaire; Cooperatives; fassines / alcoholeres.

Descriptors geogràfics:

Granyena (la Segarra); llogarret de Canyelles (Castellfollit del Boix); Barcelona; santuari de Sant Eloi (Tàrrrega); la Guàrdia de Can Maçana (el Bruc); Igualada; Grevalosa (Castellfollit del Boix); Maians (Castellfollit del Boix)

Descriptors biogràfics:

Senyora Pepita (mestressa del mas Canyelles, vivia a Barcelona); Angelina Bacardit Servitja (muller del Florenci, de Ca l'Anbert, Salelles); Cal Nen (Sant Salvador de Guardiola); Josep, gendre de Cal Rei (marger de Sant Salvador de Guardiola); Celler Cooperatiu de Salelles; Cal Rial (vinader, Manresa); Vins Grau (Maians, Castellfollit del Boix)

Duració de l'entrevista:	49 min
Data de l'enregistrament:	16/12/2022
Lloc de l'enregistrament:	Sant Salvador de Guardiola
Autor/s de l'entrevista:	Mireia Vila Cortina
Responsable del registre:	Mireia Vila Cortina
Data de redacció:	17/12/2022