



Maria Estruch Subirana

Mil veus de Bacus

**Diccionari etnolingüístic
de la vinya i el vi al Bages**

Llengua, literatura i cultura tradicional

**Tesi doctoral dirigida pel
Dr. Xavier Luna-Batlle**

**Departament de Filologia Catalana
Facultat de Filosofia i Lletres
Universitat Autònoma de Barcelona**

Juny de 2008





A l'Andreu i l'Angeleta,
i al Joan i la Núria.

I a tots els padrins del Bages, savis de l'experiència,
que heu tingut l'amabilitat d'acollir-me un dia i un altre dia.

“Un manuscrit dels *Miracula Sancti Benedicti* atribuïa l'origen etimològic del nom de la comarca al de Bacus, el déu pagà del vi. De **Bacus** vindria **Bacasis** i d'aquí **Bages**. I això degut a “l'abundor i fertilitat de les vinyes d'aquest indret”, segons aquell text medieval. El nom Bacasis –derivat o no de la mitologia romana– és el que Ptolomeu atribuï a una ciutat del país dels lacetans, la qual, segons historiadors posteriors, no pot ser altra que Manresa, centre i cap indiscutible de la comarca bagenca. El topònim Bages és documentat almenys des del segle X; escrit exactament així o bé amb diverses formes similars: Bagia, Bagas, Baies, Baias, etc...”

Josep M. Gasol





ÍNDIX

La gènesi d'una tesi. Agraïments	9
Agraïments	11
1. Presentació d'una tradició, uns homes i un paisatge	15
1.0. Un objectiu i un context	15
1.1. Un espai geogràfic	15
1.2. Unes característiques dialectals	16
1.2.1. Fonètica	16
1.2.1.1. Vocalisme	16
1.2.1.2. Consonantisme	18
1.2.2. Morfologia	19
1.2.3. Sintaxi	21
1.2.4. Lèxic	22
1.3. Una història de la vinya a Europa, Catalunya, el Bages	22
1.4. Una descripció etnogràfica de la vinya. Vinyes i vinyaires del Bages entre la fil·loxera i el tractor	29
1.4.1. Plantar	30
1.4.2. Els arrelats	30
1.4.3. Adobar, vallejar, escurar	31
1.4.4. Podar	31
1.4.5. Empeltar	32
1.4.6. Cavar, llaurar	32
1.4.7. Ensofrar	33
1.4.8. Esbrollar	33
1.4.9. Esgriolar o escabriolar	34
1.4.10. Ensulfatar	34
1.4.11. Herbejar	35
1.4.12. Veremar	35
2. Presentació d'una recerca	39
2.1. Uns objectius d'estudi	39
2.2. Estat de la qüestió	39
2.3. Una metodologia. Un qüestionari. Uns informadors	47
2.3.1. Una metodologia	47
2.3.2. Un qüestionari	50
2.3.3. Annex del qüestionari: repertori de dites, refranys, locucions, frases fetes ..	56
2.3.4. Uns informadors	84
3. Presentació d'uns etnotextos	89
3.1. Criteris de transcripció de textos orals i escrits	89
3.2. Textos escrits. Una mostra de poesia entre la fil·loxera i la D.O.	91
3.2.1 Maurici Fius i Palà	91
3.2.2. La revista sallentina <i>Qui sembra cull</i>	93
3.2.2.1. El pastor de les Rondalles	93



3.2.2.2. L’anunci del Fill de Viuda Morral.....	101
3.2.2.3. Joan Sala Ferrer	102
3.2.2.4. Gil Ventura	103
3.2.2.5. Josep Bonet.....	104
3.2.2.6. J. Galobart.....	104
3.2.2.7. Joan Vilargunté.....	104
3.2.3. <i>Butlletí del Centre Excursionista de la Comarca del Bages</i>	105
3.2.3.1. Blai Padró	105
3.2.3.2. Recull de material folklòric i recerca cançonística.....	106
3.2.4. <i>Sol ixent</i> de Navarcles. Mossèn A. Navarro	108
3.2.5. Salvador Perarnau.....	109
3.2.6. Miquel Bosch i Jover.....	109
3.2.7. El “Raïm de Poesia” d’Artés	117
3.2.8. Pere Feliu.....	121
3.2.9. Salvador Galobardes.....	128
3.2.10. Francesc Blancher	131
3.2.11. Josep Fàbregas i Capell	140
3.2.12. Francesc Batlló	141
3.2.13. Climent Forner.....	142
3.2.14. Josep Fàbrega i Selva	146
3.2.15. Rossend Sellarés	148
3.2.16. Montserrat Altarriba	149
3.2.17. Pere Guilanyà	152
3.2.18. Ramon Mujal	154
3.2.19. Ramon Carreté.....	154
3.3. Textos orals. Una mostra dels resultats de l’enquesta	161
3.3.1. Joan Estruch (Sant Cugat del Racó, Navàs)	161
3.3.1.1. La fil·loxera	161
3.3.1.2. El venemar.....	162
3.3.2. Adjutori Badia, Jaume Careta, Pere Casellas, Segimon Corominas, Àngel Solà, Ramon Vilarasau, Jordi Vilar, Caterina Badia (Avinyó)	164
3.3.2.1. El cep i el raïm.....	164
3.3.2.2. La vinya.....	168
3.3.2.3. Els animals. El temps atmosfèric.....	172
3.3.2.4. Les feines i les eines	174
3.3.2.5. La verema. El vi	180
3.3.3. Domènec Òrrit (Sallent)	187
3.3.3.1. El cep i el raïm.....	187
3.3.3.2. La vinya.....	190
3.3.3.3. Les feines i les eines	194
3.3.3.4. La verema. El vi	198
3.3.4. Joan Leonart (Rocafort, El Pont de Vilomara i Rocafort).....	202
3.3.4.1. El cep i el raïm.....	202
3.3.4.2. La vinya	204
3.3.4.3. Les feines i les eines	209
3.3.4.4. La verema. El vi	211
3.3.4.5. El vimblanc, la mistela i el misblanc. Vi d’herbes	216
3.3.5. Valentí Seubas (Marganell).....	219
3.3.5.1. El cep i el raïm.....	219
3.3.5.1. La vinya.....	221



3.3.5.3. Els animals. El temps atmosfèric.....	224
3.3.5.4. Les feines i les eines	226
3.3.5.5. La verema. El vi	231
3.3.6. Andreu Estruch (Sant Cugat del Racó, Navàs)	237
3.3.6.1. El cep i el raïm.....	237
3.3.6.2. La vinya	239
3.3.6.3. Les feines i les eines	242
3.3.6.4. La verema. El vi.	246
3.3.7. Enric Solergibert (Artés)	250
3.3.7.1. El cep i el raïm.....	250
3.3.7.2. La vinya	253
3.3.7.3. Les feines i les eines	258
3.3.7.4. La verema. El vi	265
3.3.8. Rossend Serra (Cardona).....	271
3.3.8.1. El cep i el raïm.....	271
3.3.8.2. La vinya	274
3.3.9. Isidre Soler (Castelladral, Navàs).....	276
3.3.9.1. Manera de plantar vinya i cuidar vinyes després de la filoxera.	276
3.3.9.2. Qüestionari	288
4. Un diccionari etnolingüístic de la vinya i el vi al Bages	293
5. Unes conclusions	298
6. Bibliografia.....	303
6.1. Bibliografia primària.	303
6.2. Bibliografia secundària.....	306

A la contraportada:

- Diccionari etnolingüístic de la vinya i el vi al Bages (DVD)
- Gravacions dels informadors (CD)





La gènesi d'una tesi. Agraïments

Poc abans que la fil·loxera corsequés les vinyes del Bages, Joan Estruch Puig, vinyaire i masover de la Penyora (Sant Cugat del Racó–Navàs), comprava quatre quarteres de terra a l'Espinaler per fer-s'hi una casa amb l'ajuda dels seus quatre germans, un dels quals era picapedrer. Després vindrien els viatges al Rosselló per anar a buscar els peus americans, els bords o les estaques i els empelts que haurien de reverdir les vinya, anys a venir, dels volts de la novella masia, i les costes i els ermots de les seves envistes amb bon xic més de quinze mil ceps.

Cent vint-i-cinc anys més tard i sis generacions després, aquells quatre sarments de la malvasia de l'Estruch que van sobreviure a la fil·loxera a les costes de la Penyora, encara verdegem, al costat de les noves menes, baixades a peu des de França. Són el testimoni de l'esforç i l'empenta de qui, després de sis generacions de fer de masovers (el darrer terç del segle XVII un fradistern de Ca l'Estruch de Clariana de Cardener s'establia de masover a Sant Cugat del Racó), va voler canviar la condició dels seus, convertint-los de nou en amos d'una petita masia que, des d'aleshores, s'associa a la vinya, per bé que actualment el vi que s'hi fa és gairebé tot per al propi consum.

La història de Ca l'Estruch de Sant Cugat del Racó, d'aquest centenar llarg d'anys, tant de la casa com dels seus habitants, va lligada estretament a les vicissituds de la parròquia de Sant Cugat, una història petita, del dia a dia, sense grans escarafalls ni fites de llibre que, com a tot arreu, ha viscut una guerra i una pau, anys de dificultats i anys d'esplendor, que a poc a poc ha vist arribar l'electricitat (1969) i el telèfon (1980), algun tros de carretera asfaltada (1991, del Mojalt a Sant Cugat) i l'aigua potabilitzada (1995), i també el foc del 1994; que ha vist marxar la mula i el carro i arribar el tractor i el cotxe; que ha vist com el fum de les carboneres s'esvaïa i la fortor del gas-oil omplia el que havia sigut l'estable; com els quatre porcs i la mitja dotzena de gallines que espicassaven el margall de l'era es convertien en centenars a les noves granges; com es desava la falç en una lleixa de l'entrada i es treia la “cosetxadora” per al segar; com l'acordió de la festa major es convertia en un eixordador equip de música; i com, finalment, marxaven molts masovers buscant una vida menys dura al poble i a la ciutat. Però també n'ha vist arribar alguns de nous, buscant pau i acolliment a pagès. I, amb tot, ha vist arribar un nou vocabulari, sovint forà, mentre amagava a les golfes un lèxic transmès de generació en generació que, de cop i volta, semblava que ja no havia de servir per anomenar el nou món.

Maria Estruch Subirana va néixer la setmana dels Barbutts de 1961, a Sant Cugat del Racó, i és, per tant, filla d'aquesta llarga nissaga de pagesos i vinyaires, de la qual trobem els primers vestigis en els llibres sacramentals (òbits, baptismes, testaments) de la parròquia de Clariana de Cardener, documentada des de la segona meitat del segle XVI. És justament en testaments dictats als capellans de la parròquia, algun dels quals fill de Ca l'Estruch de Clariana, on es fa esment de vinyes, vaixells, bótes i altres béns que denoten la importància que la vinya i el vi tenien per a l'economia familiar. Cent anys més tard, quan Benet Estruch, que no és l'hereu, deixa la casa pairal per establir-se de masover, continua fent de vinyaire. Dos-cents anys més tard, qui canvia la condició dels aleshores rabassaires en propietaris de la terra és el vinyaire capaç de caminar fins al Rosselló per reviscolar la vinya fil·loxerada. Cent anys més tard encara, neix la primera pubilla d'aquesta nissaga. Pàmpols, sarments i grans de raïm –això darrer quan el padrí no ho veia– serien les seves joguines al peu d'una paret, vora el dipòsit del



sulfat, a l'ombra d'un presseguer gavatx o dins el solc de la llaurada, mentre el pare llaurava i el padrí cavava, o esbrollaven, o esgriolaven, o ensulfataven.

Trencant la tradició, estudià per mestra, després es llicencià en filologia catalana, i cursà un postgrau d'expressió plàstica. Des dels primers anys vuitanta fa de mestra, primer a Navàs (Col·legi Sant Josep), després a Mataró, Badalona, Manresa, i de nou a Navàs (CEIP Sant Jordi durant dotze anys), ensenyant llengües, matemàtiques i ciències a diversos nivells. Des de 1996 ensenya llengües a l'institut de Sallent, treball que combina amb d'altres activitats relacionades amb l'ensenyament: ha impartit i coordinat cursos, seminaris i assessoraments a escoles i també ha format part d'equips de treball de l'ICE de la Universitat Autònoma sobre Pedagogia de la Diversitat (1990–93) i Avaluació dels Aprenentatges (1993–97).

Arran d'un premi berguedà, li publiquen el 1979 la narració *Ahir, avui, demà... Laia*; i el 1980 obté una menció honorífica en el concurs de Garrofes de Berga. Entre 1990 i 2000 publica articles i treballs relacionats amb l'ensenyament: sobre agrupaments d'alumnes, avaluació, i estratègies de lectura i aprenentatge (edicions de l'ICE de la UAB, revista *Aula*, etc.). És coautora d'una col·lecció de llibres de l'Editorial Teide (1999–2006), de Llengua i Literatura Catalana (edició per a Catalunya i les Illes) i de Llengua i Literatura Castellanes (edició per a Catalunya i per al territori MEC). El 2003 publica *Els noms populars dels núvols, boires i vents del Bages*, després de dos anys de recerca etnolingüística per tots els pobles de la comarca, impulsada per l'historiador Albert Manent. Entre 2003 i 2004 surten també a la llum diversos articles a la revista *Dovella* sobre llegendes i cultura tradicional del Bages, fruit del recull d'uns temes (llops, màgia, bruixeria) sorgits al marge de la recerca del vocabulari meteorològic, per encàrrec del Centre d'Estudis del Bages. Actualment té en premsa *Per més amor contra l'oblit. Edició de la poesia de Pere Guilanyà i Roure (1897–1964)*, treball de recerca dels estudis de doctorat, dirigit per la doctora Maria Campillo. També, atenent la demanda del Grup d'Amics de Gaià i l'Ajuntament, col·labora i coordina el projecte de recerca i estudi que ha de culminar en el llibre *Gaià. Història, vocabulari i cultura tradicional d'un poble de pagès* (títol provisional).

D'aprendre i ensenyar, i d'aplegar i divulgar la cultura popular, especialment del món de pagès on té encara les arrels ben clavades, n'ha fet ofici i afecció. Així doncs, posats a escollir un tema per a una tesi, la tradició genètica de més de quatre-cents anys documentats i els records d'una infantesa viscuda entre les passades de ceps, rebolcant-se en la terra esponjada per l'arreu, funyant raïms amb els peus descalços damunt el brescat o menjant-se els ametllons que un veremador li trencava mentre feien punxó esperant el retorn del traginer amb les portadores buides, han fet la tria.

La filosofia de fons que recorre el treball, però, li ha estat encomanada per Albert Manent. Així, feta la coneixença arran de diverses consultes a aquest expert en l'exili català amb motiu de l'estudi del poeta Pere Guilanyà, li és confiada la recerca dels núvols, boires i vents de la comarca del Bages. El llibre resultant forma part de la col·lecció començada el 1993 per Manent, després de constatar que al *Diccionari català-valencià-balear* d'Antoni M. Alcover i Francesc de Borja Moll¹, hi manca un important percentatge dels mots que constitueixen aquest tresor encara viu, però que a poc a poc es va fonent a mans dels nous temps tan globals, tan tecnològics, tan oberts a totes les cultures... molt sovint foranes. D'aquí la urgència de recollir-los i preservar-los,

¹ Antoni M. ALCOVER; Francesc de Borja MOLL, *Diccionari català-valencià-balear*, 10 vols., Palma de Mallorca, 1926–68, 1978.



d'aplegar el bagatge cultural que pares i avis han transmès –i transmeten a qui sap escoltar– de generació en generació.

En aquest context, l'oportunitat que posa fil a l'agulla a tot plegat ve de la mà i el bon criteri de la doctora Maria Campillo que condueix uns interessos, uns anhels i uns objectius entre folklòrics, literaris i lingüístics vers un enfocament metodològic i científic que té el nord en el projecte d'investigació transfronterer *L'Albera: memòria i terra*² i que pren forma sota les directrius del doctor Xavier Luna-Batlle i el testimoni de dos centenars de savis bagencs, pagesos i vinyaires, sempre disposats a compartir aquest llegat cultural que s'esmuny.

Agraïments

Per aquest motiu, i prenent ara la primera persona gramatical, vull manifestar d'entrada el meu profund agraïment a la doctora Maria Campillo i al doctor Xavier Luna-Batlle, per les seves orientacions, observacions i comentaris, però sobretot per haver cregut en el projecte i haver-me ajudat a convertir-lo en una tesi, els errors de la qual són, però únicament imputables a la meva persona.

El segon pilar, fonamental, en què m'he recolzat és la meva família: el meu home, Joan Puigdemívol, de qui he rebut suport personal i també informàtic, i que m'ha acompanyat en les visites als informadors; la meva filla Núria, amb qui sovint fem tornajournals, m'ha ajudat en les transcripcions i les fotografies; i sobretot els meus pares, l'Andreu i l'Angeleta, per tot, i aquest cop especialment per la paciència a respondre les innumerables preguntes i precisions a què els he sotmès dia a dia durant els darrers cinc anys. A ells quatre va dedicada aquesta tesi que és tan seva com meva en molts aspectes.

Però tota aquesta feina no hauria estat possible sense l'ajut indispensable i generós d'aquelles persones que a cada poble han aplegat i fet possible la reunió d'un tou de savis de l'experiència. A continuació s'anomenen, per municipis i per ordre alfabètic, aquestes persones o institucions que, d'una manera o altra, han participat en la recollida del material bibliogràfic, fotogràfic o en l'enquesta, com a informadors o com a organitzadors de les visites, bé sigui d'una manera puntual, esporàdica, o bé un dia i un altre dia responent el qüestionari sencer o matisant i corregint qualsevol dubte que sorgia al llarg de la recerca:

A Aguilar de Segarra, Anna Figuera i Bacardit, Joan Pujol i Ribalta, i Pere Torreguitart i Prats.

A Artés, Josep Cormina i Vila, Jordi Crusellas i família, Pere Feliu i Soler, Jaume Gibert i Arissa i família, Salvador Golobardes i Latorre, Francesc Roqueta i Santamaria, Francesc Rosich i Camprubí, Joan Serarols Pablo, Enric Solergibert i Arissa i família, Josep Tubau i Guills, Víctor Berenguer i el Sindicat d'Artés, i la Biblioteca d'Artés.

A Avinyó, Caterina Badia Arnaus, Adjutori Badia i Bach, Jaume Careta i Noguera, Pere Casellas i Soler, Segimon Coromines i Casadejust, Joan Costa i Herms, Àngel Solà i Turcó, Joan i Toni Soler, Jordi Vilar i Herms, Ramon Vilarasau i Sallés, i Masies d'Avinyó-Abadal.

A Balsareny, Mn. Joan Bajona, Ramon Carreté i Parera, Lluís Casaldàliga i Guitart, Jaume Rabeya i Casellas, i Joan Rabeya i Torras.

² Vegeu: LUNA-BATLLE, Xavier (a cura de), *Actes del col·loqui "L'Albera i el patrimoni en l'espai transfronterer"*, *Col·loqui Internacional, Figueres, 1-2 abril de 2004*, Consell Comarcal de l'Alt Empordà, Figueres, 2005.



A Calders, Lluís Cerarols i Cortina, Josep Clotet i Riera, Fruitós Herms i Armadans, Manel Ruaix i Giró, i Jaume Serra i Reixach.

A Callús, Josep Maria Badia i Torras, Martí Castells i Sardà, Eladi Gras i Soler, Joan Oliveras i Sala, i Lluís Sala i Sala.

A Cardona, Ramon Campmajó i Miró, Ramon Colilles i Serra, Teresina Cols i Pla, Pilar Estany i Solé, Marcel·lí Masana i Feixa, Jesús Nieto i Pérez, Núria Pla i Prat, Jaume Solé i Caballol, i Gabriel Sunyer i Pujol.

A Castellbell i el Vilar, Joan Masats i Llover.

A Castellfollit del Boix, Gil Pagès i Tomasa, Josep Plaxats i Prat, Antoni Pujol i Oller i Fidel Torras i Xixons.

A Castellgalí, Maria Català i Garcia, Elisa Garcia i Puig, Josep Giralt i Llobet, Margarita Giralt i Llobet, Isidre Planas i Ribalta, i Angelina Vallès i Arnau.

A Castellnou de Bages, Josep Maria Baraldés i Gras, Josep Escaler i Terme, i Domènec Vilaseca i Tuà.

A l'Estany, Maria Estany Esparó i Valldaura, Josep Farràs i Burdó, Ramon Mas i Capdevila, Àngel Pujol i Crespièra, Pere Rovira i Burdó, Josep Sabata i Ferrer, i Jaume Vilalta i Roca.

A Fonollosa, Lluís Ballonga i Colom, Joan Clotet i Comas, Joan Comas i Cantó, Ramon Comas i Cantó, Vicenç Guitart i Grau, Magí Moncunill i Tomasa, Alfons Parcerisa, Francisco Pubill i Pujol, Josep Serra i Serra, i Valentí Vila i Garrigó.

A Gaià, Enric Armengou i Vall de Vilaramó, Josefina Badia i Capdevila i família, Josep Coll i Pujols, Josep Font i Roca, Montserrat Font i Vilà, Elisabet Parera i Suriñach, Nativitat Serra i Cases i família, Ramona Solé i Muntada, Joan Taulats i Costa, Pau Tort, Francesc Trias i família, i Montserrat Vall de Vilaramó i Niubò.

A Manresa, Maria Bajona i Tarrés, Joan Francesc Baltiérrez i Alier, Mateu Espinalt i Molas, Rosa Espinalt i Bajona, Josep M. Gassol, Jaume Grau i Torras, Claustre Llord i Colell, Robert Martí i l'Oficina Comarcal d'Agricultura, Valentí Planell i Brunet, Ramon Roqueta i Roqueta, Valentí Roqueta i Guillamet, Joan Soler, Toni Soler, Jordi Torner i l'Arxiu Històric Comarcal de la Ciutat de Manresa, la Biblioteca del Casino de Manresa, i el Museu Comarcal de Manresa.

A Marganell, Josep Bach i Viladiu, Ramon Bisbal i Baró, i Valentí Seubas i Vila i família.

A Moià, Florenci Colet i Bach, Joan Roca i Sallas, Mn. Josep Ruaix i Vinyet, i Sebastià Ubasart i Serra.

A Monistrol de Calders, Antònia Bosch i Gamisans, Ramon Franch i Riera, i Teresita Gamisans i Arnau.

A Monistrol de Montserrat, Pepita Clotet i Cortés, Ramon Clotet i Enrich, Gemma Garcia i Clotet, Maria Fuensanta Martí i Masats, Agustí Rojas i Ventayol, i Teresina Serra i Mollet.

A Mura, Josep Llorens i Puig, Joaquim Perich i Fabrès, Josep Perich i Fabrès, i Maria Dolors Santasusagna i Pujol.

A Navarres, Jaume Abeyà i Prats, Diego Baró i Camps, Albert Brunet i Bosch, Jaume Calvet i Giralt, Llorenç Ferrer i Alòs, Antoni Font i Codina, Josep Morros i Torras,



Maria Obradors i Sala, Joan Pérez i Puigdemívol, Joaquim Perich i Fabrès, Carmel Puig i Vilaregut, Jaume Ribalta i Serrabasa, Ramon Salvadó i Valentines, Ramon Serra i Millat, Lídia Serra i Plans, Carme Sidera i Corbella, Esteve Travesset i Querol, Àngel Vila i Camps, Antoni Vilà i Galobart i la Biblioteca Sant Valentí.

A Navàs, Ramon Aubets i Pujol, Josep M. Badia i Masgrau, Mn. Tomàs Calvo i Talaverano, Palatí Casellas, Marcel·lí Castañé i Coll, família Batlló-Dam, Marcela Espluga Sellarés, Joan Estruch i Estrada, Andreu Estruch i Parcerisa, Jaume Fàbrega i família de Sant Genís, Josep M. Obradors i Camprubí, Pere Obradors i Suades, Josep Pintó, Ramona Ros i família de l'Alsina del Racó, Rossend Sellarés, Anselm Serena, Jaume Serra i Cabrerizo, Rossend Serra i Palà, Isidre Soler i Parató, Josep Soler i Pladelasala i família, Angeleta Subirana i Espelt, Joan Vilà i família de Can Passols, Isidre Viñas i Faura, i la Biblioteca Josep Mas Carreras.

Al Pont de Vilomara i Rocafort, Lluís Casañas i Guri, Joan Lleonart i Sellarés, Maria Manubens i Plans i Enric Pérez i Bacardit, i el Museu de Rocafort.

A Rajadell, Lluís Calvet i Pujol, Josep M. Claret Ballarà del Celler El Molí, Carme Comellas i Vila, i Francesc Grau i Rius.

A Sallent, Montserrat Altarriba i Vilarasau, Antoni Bacardit i Viñas, Pere Brunet i Coll, Antoni Gómez i Garrido, Martí Guixé i Canals, Domènec Òrrit i Graells, Josep Òrrit i Pujol, Josepa Planell i Solà, Andreu Roca, Alba Tomàs i Sallés, Joan Viñals i Espelt, Josep Viñas i Prat, Joan Sallés i Suades, els alumnes i professors de l'IES Llobregat, i la Biblioteca Sant Antoni M. Claret.

A Sant Feliu Sasserra, Ramon Berengueras i Noguera, Josep Casals i Viñas, Josep Riu i Capdevila, Miquel Salada i Plata, Jordi Torres i Sociats, i Pere Vila i Antonell.

A Sant Fruitós de Bages, Lluïsa Abadal i Freixa, Antònia Bosch i Gamisans, Montserrat Camprubí i Miró, Joan Chico i Creus, Gerard Gràcia i Sala, Francesc Gubianas i Prat, Avelina Moixí i Pintó, Josefina Nájara Piñero, i Balbina Sallés i Flotats, Jaume Vilanova i Sagués, Joan Roch i Rojas i família.

A Sant Joan de Vilatorrada, Ramon Camprubí i Cornet, Montserrat Feixes i Pintó, Paul B. Garbutt, Jordi Planell i Picas i Clara Salvador i Pejoan.

A Sant Mateu de Bages, Joan Arnau i Llordella, Josep Casellas i Casas, Florentina Capdevila i Vilaseca, Josefina Cots i Gonfaus, Anna Maria Duocastella i Figuera, Maria Mercè Duocastella i Figuera, Josep Maria Duocastella i Morera, Pere Duocastella i Morera, Josep Esquius i Gangoellets, Miquel Ferrer i Serra, Anna Figuera i Bacardit, Pere Fons i Vilardell, Antoni Puig i Serra, Pilar Selvas i Palà, Conxita Torra i Nadal, i Josep Viladés i Escaler.

A Sant Salvador de Guardiola, M. Àngels Bassiana, Jaume Capdevila i Plans, Joan Daban i Masferrer, i Pere Llovet i Vila, Sebastià Servitja i Vila, Fèlix Fargas i Morera, Joaquim Fargas i Fargas.

A Sant Vicenç de Castellet, Jaume Ambròs i Balart, Pere Ambròs i Balart, Josep Playà i Carné, i Jordi Suades i Marigot.

A Santa Maria d'Oló, Rafael Bujons i Salada, Damià Güell i Sabata, Josep Oliveras i Burdó, Josep Puigoriol i Sistachs, i Isabel Sala i Farré.

A Santpedor, Josep Baraldés i Portí, Antoni Galera i Sánchez, Josep Garriga i Puigbò, Ramon Sala i Coll, Narcís Sala i Molins, Josep Sala i Rovira, Marta Sellas i Llombart, Gabriel Suñer i Soler, Joan Xandri i Soler, i la Biblioteca Pere Ignasi Casanovas.



A Súrria, Anton Badia i Ollé, Àngel Barat i Tomasa, Josep Bertran i Lorente, Carme Castellà i Peramiquel, Francesc Fàbrega i Cabanas, Albert Fàbrega i Enfedaque, Natàlia Gràcia i Sánchez, Narcís Junyent i Vilanova, Josep Suades i Guix, Isidre Suades i Guix, Moisès i Núria Suades i Castellà.

A Talamanca, Carme Mayans i Vilaró, Francesc Sellarés i Boixader, i Josep Sellarés i Canet.

Finalment també a Pere Boixadera, Marcel Crispí, Jaume Vilà i Guiu, Josep M. Vilà, i l'Arxiu de l'Associació de Veïns de l'Ametlla de Merola (Puig-reig, Berguedà), a Josep Olivella Busoms, Jordi Puntas Calveras i Ramon Raventós Solé de Berga (Berguedà), a Sadurní Esturgó Arqués de Sant Feliu de Codines (Vallès Oriental), a Miquel Gil de Montmeló (Vallès Oriental) i als tècnics de l'aula d'informàtica de la Facultat de Ciències de l'Educació de la UAB, Miquel Mazuque i Josep M. Montraveta.



1. Presentació d'una tradició, uns homes i un paisatge

1.0. Un objectiu i un context

El present recull té per objectiu principal la preservació d'un vocabulari i, amb ell, la preservació d'unes creences, unes tradicions i una manera de fer del món de pagès, que al Bages ha anat des de sempre lligat a la viticultura, i del qual, poc o molt, tots els bagencs en som hereus.

Per tant, pretén obtenir, classificar, organitzar, utilitzar i donar a conèixer un repertori etnolingüístic entorn de la vinya i el vi al Bages, que explica una visió del cosmos i una llengua arrelada als cicles de la natura que, si bé sovint s'allunya del coneixement acadèmic, no per això cal menystenir-la i oblidar-la. Ans al contrari, de ben segur que se'n pot aprendre molt d'aquestes tradicions i tècniques populars i ancestrals, de provada eficàcia si, com diu Joan Pellicer³, volem *bastir unes condicions de vida més respectuoses amb la Natura i arrelades amb les tradicions culturals del País*.

1.1. Un espai geogràfic

El Bages, aquesta comarca en la forma de la qual hom hi ha volgut veure dibuixat un pàmpol de cep, està situada en el sector oriental de la Depressió Central, tan a prop del Pirineus com de les terres de Lleida o de la costa, amb els nervis de la fulla (els rius Cardener i Llobregat amb els seus afluents, les rieres Gavarresa, de Calders i de Rajadell, sobretot) que reguen el Pla de Bages fins a escolar-se pel peciol del Llobregat rentant el peu de la muntanya de Montserrat.

Tot voltant el retallat pàmpol s'eleven relleus perifèrics ben diversos: al sud-est els imponents conglomerats de Sant Llorenç del Munt i Montserrat, però la resta és constituïda per formes tabulars poc altes, entre les quals cal destacar la serra de Castelltallat a l'oest i l'altiplà del Moianès, veritable comarca natural, a l'est.

Un clima mediterrani, amb una temperatura mitjana de 14°, però amb tendència a la continentalitat causada per la pantalla orogràfica de la serralada Pre-litoral, li procura hiverns amb inversions tèrmiques, boires i fortes glaçades, que fan patir els pagesos fins passat Sant Marc (25 d'abril) i estius ben calorosos i cada vegada més secs, canvi climàtic a part!

Poca cosa queda de l'alzinar originari de les conques bagenques després que s'hi establissin els conreus de l'home, algun garric, algun pi blanc... 1295 quilòmetres quadrats poblats des de ben antic, en època preromana (en donen testimoni els vestigis trobats al Cogulló de Sallent, per dir-ne un exemple). Però des dels primers segles medievals fins a la Reconquesta gairebé quedà deserta la comarca fins a la colonització posterior; Sant Benet de Bages, fundat el 960, viu el seu esplendor entre els segles IX i XIII i la decadència des de 1348. En el segle XV experimenta una nova davallada la població de la comarca i la recuperació és lenta fins al XIX. Durant el XX, un primer període (1920–35) concentra la població, tradicionalment agrícola, al fons de les valls ara industrials i més tard hi ha la immigració d'altres províncies de l'Estat Espanyol per la demanda de les mines de potassa a les zones de Cardona–Súria i Balsareny–Sallent. Als anys 60 hi ha una nova onada immigratòria que afecta la major part de municipis de la comarca. Mentrestant les zones rurals van perdent població: els darrers masovers canvien l'aixada pel teler o per la paleta, mentre els amos s'afanyen a mecanitzar el

³ Joan PELLICER, *Costumari botànic*, Ed. del Bullent, Picanya, 2001, p. 11.



camp i gestionar granges integrades amb tants caps de bestiar com mai ningú hauria pogut imaginar fins aleshores. I això només era el començament... actualment hi ha una nova onada immigratòria, ara de l'Àfrica, la Xina, l'Europa de l'Est o l'Amèrica del Sud, que acaba de concentrar el poblament en els nuclis urbans, mentre a pagès el despoblament no l'aturen ni les subvencions de la Comunitat Europea ni l'esperit romàntic del turista de cap de setmana (que aprofita les masoveries que no s'han enrunat) o dels neorurals, sovint orfes d'aquella tradició ancestral de segles, ara mig estroncada.

1.2. Unes característiques dialectals

Testimoni d'aquesta tradició i d'una manera d'explicar-se el món és la llengua, amb totes les seves peculiaritats fonètiques, sintàctiques, morfològiques i lèxiques, d'aquells que encara avui ens fan de pont a les noves generacions amb aquesta cultura ancestral, perquè les seves arrels, rabassa ferma, no han deixat la terra. Sense pretendre l'exhaustivitat en la descripció de la diversitat de fenòmens dialectals, ens limitarem, doncs, a citar algunes d'aquestes peculiaritats més característiques de la zona que ens ocupa, extretes de la bibliografia indicada en cada cas, sempre però, passada pel sedàs de la pròpia observació d'una parlant bagenca.

1.2.1. Fonètica

1.2.1.1. Vocalisme

- **F1.** Per una banda trobem el tancament de la *e* propi del català occidental cap a la zona del Cardener sobretot (Fonollosa, Súria, Cardona, Callús) en paraules com *abella* < APÍCULA, *parell* < *PARĪCULUS; i també en *renya* < RĪNGET o *enveja* < INVĪDIAT. *Prensa* < PRĒMET és articulada amb *e* oberta a Artés, Callús, Monistrol de Montserrat i Santa Maria d'Oló, i presenta vacil·lacions a Navàs i Navarcles, mentre que a la resta trobem la *e* tancada.⁴
- **F2.** I per l'altra banda, trobem el tancament de la *o* més propi del parlar de Girona cap a la banda oriental del Bages, sobretot al Moianès.⁵ Ens referim a casos com *olla* < ŌLLA, *plora* < PLŌRAT; *front* < FRŌNTEM. És com si el riu Llobregat, a més a més de dividir la comarca longitudinalment i les tempestes meteorològiques, també dividís la zona i així, dialectalment, presentés solucions diverses a banda i banda del riu.
- **F3.** També trobem casos de *e* en lloc de *a* etimològica: *vermell* per *veremall* (format amb el sufix *-all* < -ACULU) en els parlants de la zona del Moianès.⁶
- **F4.** També la *l* velar es transforma en semivocal: *aubarda* < de l'àrab **al-bárda'a**, i fins i tot arriba a la monoftongació: *obarda*.
- **F5.** El diftong àton *ua* es monoftonga en *u* en mots com *gurdar* (*guardar* < del germànic **wardōn**), *corter* (*quarter* < QUARTARIUS)⁷. I el diftong *gua* perd la *u* en mots com *aiga* (*aigua* < AQUA). Un altre cas de simplificació vocàlica és el

⁴ Un estudi complet d'aquest aspecte el trobareu a Montserrat ALEGRE I URGELL, "Les vocals *e* i *o* tòniques en català central: mostra d'alternances geogràfico-lingüístiques", dins *Aspectes de la llengua catalana al Bages*, (ed. a cura de Dolors FONT), Centre d'Estudis del Bages i Òmnium Cultural, Manresa, 1997, p. 9–23.

⁵ *Ibidem*.

⁶ Aquest i d'altres casos semblants són remarcats per Carles RIERA, a *Caracterització de l'idiolecte d'un parlant de Moià*, Ed. Claret, Barcelona, 1993, p.22.

⁷ Joan VENY, *Els nostres parlars*, p. 131, comenta aquest fenomen referit al català nord-occidental.



pas dels diftongs *au* a *u* (*cacuet*, i no pas *cacauet*), o bé de *ei* a *i* (*mitat* i no pas *meitat* < MEDIETATE).⁸

- **F6.** Com és força general en el català central el diftong *ou* es pronuncia canviant la *o* per la vocal neutra: *pleurà* (*plourà*) n'és un exemple.⁹
- **F7.** Tot i que hi ha força vacil·lacions trobem diftongades les *o* seguides de consonant líquida com és el cas dels mots *Auló* (*Oló* < AULONE¹⁰) o *llaurer* (*llorer* < LAURUS).
- **F8.** Es produeixen assimilacions, com el canvi de la vocal neutra per la *u*: *junoï* (*genoll* < GENUCULU); i a l'inrevés: *revelada* (*revolada* < VOLAR).
- **F9.** També en trobem de vocal neutra per *i* com és el cas del contacte amb consonants palatals de *ginoï* (*genoll* < GENUCULU), *xixanta* (*seixanta* < SEXAGINTA); o també, afavorit per la vocal tònica, en el cas de *istiu* (*estiu* < AESTIVUM), que no es produeix pas a *estiuet*. Igualment, s'observa aquest fenomen a l'inrevés: *enfecció* (*infecció* < INFECTIO, -ŌNIS).
- **F10.** Observem dissimilacions quan es produeix un afebliment de *u* en vocal neutra: *agramollés* (*agrumollés*, de *grumoll* < *GRUMŪCŪLUM); un canvi de *i* per vocal neutra: *vegiar* (*vigilar* < VIGILARE) o bé a l'inrevés: *iglésia* (*església* < ECCLESIA).
- **F11.** La vocal neutra pretònica es palatalitza en *i* en casos com *singlot* (*sanglot* < *SINGLUTTU).
- **F12.** Es produeix metàtesi vocàlica en *llangonissa* (*llonganissa* < LUCANICIA < LUCANICA).
- **F13.** Hi ha pròtesi de vocal en mots com: *arreat* (*reparat* < REPARATUS), *anou* (*nou* < NUX, NŪCIS). O apareix pròtesi de *es-* davant de mots com és ara *estisores* (*tisores* < TONSŌRIAS), *estenalles* (*tenalles* < TENACŪLAS).¹¹ En ambdós casos es tracta de l'aglutinació de l'article.
- **F14.** O bé es produeix anaptixi en introduir-se el so vocàlic entre oclusiva i vibrant o viceversa: és el cas de *xarabot* (*xarbot* < *EIXORBETAR < EXORBĪTARE).
- **F15.** Contràriament, la vocal neutra es perd en posició pretònica i es produeix una afèresi: *vellana* (*avellana* < ABELLANA), *i en cabat* (*i en acabat*).¹²
- **F16.** S'afegeix una semivocal *i* antihiàtica entre els grups de vocals formats per una neutra i una *e* tancada o oberta: *ideia* (*idea* < IDEA); o a l'inrevés: *paiella* (*paella* < PATĒLLA); i en els verbs de la 3a. conjugació amb increment incoatiu

⁸ Aquest darrer mot també ha estat anotat per Carles RIERA, *op. cit.*, p. 40, i per Joan VENY, "Patit tractat sobre lo regiment en temps de hepidèmia (segle XIV). Edició i estudi lingüístic", dins *Homenatge a Antoni Comas*, Facultat de Filologia, Universitat de Barcelona, 1985, p. 545-567.

⁹ Com apunta Carles RIERA, *op. cit.*, p. 30.

¹⁰ Per aquest topònim bagenc, Riera remet a Enric MOREU-REY, *Els nostres noms de lloc*, Ed. Moll, Mallorca, 1982, p. 142. Joan VENY (*op. cit.*, p. 130) considera, referint-se al català nord-occidental, aquest fenomen circumscrit a la o-inicial i dona com exemple *auliva* (*oliva*) que també trobem al Bages.

¹¹ Carne VILÀ, *op. cit.*, p. 54. També comentat en l'apartat de morfologia de l'article a: Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 31; Carles RIERA, *op. cit.*, p. 69.

¹² Els exemples de F6 a F15 són extrets de Carles RIERA, *op. cit.*, p. 30-40.



beneieixo (*beneieixo* < BENE DĪCĒRE), *agraieixo* (*agraieixo* < *GRATIRE < GRATUS).¹³

- **F17.** I també s'ha observat algun cas de *u* semivocal antihhàtica: *pouar* (*poar* < PŪTĒUS).¹⁴
- **F18.** Anotem la caiguda de la vocal neutra o la *u* quan entren en contacte amb *r*: tant abans: *vrema*¹⁵ (*verema* < VĪNDEMĪA); com després: *escarbat* (*escarabat* < *SCARAFAIOS < SCARABAEUS).

1.2.1.2. Consonantisme

- **F19.** Es produeix la geminació, pròpia del català central, d'oclusives seguides de *l*, com és ara *pobble*¹⁶ (*poble* < POPŪLUS). Però també es produeix geminació a *ammetlla* (*ametlla* < AMYGDĀLA).
- **F20.** En la parla arcaïtzant d'alguns informadors es produeix la simplificació del grup *tj* en casos com *mijà* (*mitjà* < MEDIA), o bé la simplificació de *v* en casos com *uella* o *auella* (*ovella* < OVICULA).¹⁷
- **F21.** També trobem casos d'epítesi d'una *t* en expressions com *vògit* (<*vogir* < VŌLVĒRE, en el sentit de 'donar voltes'), *vaport* (*vapor* < VAPOR, -ŌRIS), *mart* (*mar* < MARE).¹⁸
- **F22.** La palatalització de la *s* inicial és un tret general que es manifesta en paraules com *xixanta* (*seixanta* < SEXAGINTA).¹⁹
- **F23.** Trobem també dissimilació de *l-l* > *r-l*, en paraules com *juriol* (*juliol* < JULIUS).²⁰
- **F24.** No es produeixen dissimilacions en *el venemar* (*la verema* < VINDEMIA), *venemadors* (*veremadors* < VINDEMIARE), *venemai* (*veremall*).
- **F25.** Es produeixen canvis en l'oclusiva final com és ara en *carc* (*card* < CARDUS).
- **F26.** Trobem homonimitzacions: *Santa Barba* (*Santa Bàrbara*).²¹ Tot i que ho podríem considerar un cas de dissimilació de les vibrants.
- **F27.** Es produeixen metàtesis: *redere* (*darrere* < DE RETRO), *gavinet* (*ganivet* < KNIF).²²
- **F28.** Trobem alguns emmudiments característics: desapareix la *l* de *atre* (*altre* < ALTER), *nosatres* (*nosaltres* < NŌS ALTER), *vosatres* (*vosaltres* < VŌS ALTER). La

¹³ Tal i com passa a la Plana de Vic. Vegeu Carme VILÀ I COMAJOAN, *El parlar de la Plana de Vic*, Caixa de Manresa, Manresa, 1989, p.48. Vegeu també Ramon Carreté, *op. cit.*, p. 30.

¹⁴ Carme VILÀ, *op. cit.*, p. 48.

¹⁵ Anotem els mateixos exemples que Carles RIERA, (*op. cit.*, p. 41) extensibles a tota la comarca, llevat de *vrema* que, com veurem més endavant presenta diverses variants.

¹⁶ Ja anotada a Maria ESTRUCH, *Navàs: aspectes de dialectologia*, treball mecanografiat dels estudis de llicenciatura en Filologia Catalana, dirigit per la Dra. Mila Segarra, Facultat de Filosofia i Lletres, UAB, 1988.

¹⁷ Carles RIERA, *op. cit.*, p. 44.

¹⁸ Ja observats a Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 29; Carles RIERA, *op. cit.*, p. 45; Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 47 i 65; Carme VILÀ, *op. cit.*, p. 54.

¹⁹ Carles RIERA, *op. cit.*, p. 46; Carme VILÀ, *op. cit.*, p. 52.

²⁰ *Ibidem.*, p. 47 i p. 55, respectivament.

²¹ Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 29-30, respectivament.

²² Carme VILÀ, *op. cit.*, p. 55 i Carles RIERA, *op. cit.*, p. 59.



r emmudeix en paraules com *abre* (*arbre* < ARBOR, -ŌRIS), comuna a tot el domini, però també en infinitius seguits de pronom personal en *l*: *fê'ls* (*fer-los*), *trencâ'ls* (*trencar-los*). La *n* de *dòs* (*doncs* < DŪNC) també desapareix. I la *s* del grup final *-st* en mots com *aquet* (*aquest* < ECCUM ISTE) tampoc sona, però sí que sona en *aquesta* o bé, en fonètica sintàctica, *aquest home*.²³

- **F29.** Es produeix epèntesi de *r*: *tartrana* (*tartana*).²⁴ Tot i que ho podríem considerar un cas de dilació de la vibrant.
- **F30.** Es manté la *l* provinent de la síl·laba medial en el topònim *Sant Culgat* (*Sant Cugat*).²⁵
- **F31.** Es canvia *l* per *n* en el cas de *rondor* (*roldor* < *RORETURIU < RHUS TYRIUS); la *t* inicial per la *c* en el cas de *còtil* (*tòtil*), o medial en el cas de *llicsó* (*lletsó* < *LACTICĪNUS).²⁶
- **F32.** O bé s'afegeix una *g* antihihàtica en el cas de *dugues* (*dues* < DŪŌS), *agon* (*on* < ŪNDE).²⁷
- **F33.** Un altre tret observat en la parla de la població més gran és la pronúncia dels grups *-nr-* i *-lr-* seguint la primitiva etimologia i no pas l'evolució en *-ndr-* i *-ldr-*, respectivament: *divenres* (*divendres* < DIE(S) VĚNĚRIS), *cenra* (*cedra* < CĪNES, CĪNĚRIS), *molre* (*moldre* < MŌLĚRE).²⁸
- **F34.** I és encara viva, tot i que es troba en retrocés, la iodització de *ll*: *paia* (*palla* < PALEA), *abeia* (*abella* < APICULA), *reia* (*rella* < RECLA)²⁹ que perviuen a les llars on hi ha avis al costat de solucions lleistes més pròpies de les noves generacions, com d'altra banda passa amb molts dels fenòmens fonètics anotats fins aquí.

1.2.2. Morfologia

- **M1.** Sobre el gènere notem l'ús masculí de *sarment*.³⁰

²³ Alguns d'aquests casos són observats per Joan VENY, *op. cit.*, p.46, referit al català central i més concretament al barceloní; Carme VILÀ, *op. cit.*, p. 56; Carles RIERA, *op. cit.*, p. 55-59; Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 49.

²⁴ Carles RIERA, *op. cit.*, p. 57.

²⁵ Tot i que Ramon CARRETÉ (*op. cit.*, p. 30) ho cita com una homonimització, Carles RIERA, (*op. cit.*, p. 56) ho considera epèntesi de *l* interna i remet a Corominas (DECat, *colgar*): “*Culgat* (...) no crec que sigui una forma alterada per contaminació sinó el resultat de l'evolució fonètica de CUCUPHATUS > Cugu(v)at > amb transposició *Cuugat* i *u* consonantitzada”. Remarquem aquí l'expressió *anar-se'n a Sant Culgat* dita en el sentit de ‘anar-se'n a dormir’ segurament formada per l'analogia fonètica entre el topònim i el verb *colgar-se* (de llençols i flassades) en l'expressió *s'han colgat* ‘se n'han anat a dormir’.

²⁶ Carles RIERA, *op. cit.*, p. 56 i 60, respectivament.

²⁷ Joan VENY, *op. cit.*, p.46, referit al català central, concretament al barceloní; Carme VILÀ, *op. cit.*, p. 55; Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 55.

²⁸ Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 47.

²⁹ Aquest fenomen tant característic de bona part de la zona que ens ocupa ha estat estudiat per Rosa GALÍ a “Notes sobre el ieisme al Bages”, *Aspectes de la llengua catalana al Bages*, p. 81–90. El 1997 Galí arribava a la conclusió que un 88% dels parlants bagencs optava per les solucions ieistes en un 25% dels casos i donava com a causes del retrocés en què es troba el fenomen la connotació de vulgaritat que suposava pels manresans enfront del parlar lleista de Barcelona ja des del segle XIII i, actualment la influència dels mitjans de comunicació i l'escolarització. Carme VILÀ (*op. cit.*, p. 47) arriba a unes conclusions semblants pel que fa al mateix fenomen a la veïna Plana de Vic. I encara, Joan VENY, *Els parlars catalans*, p. 39-40; Carles RIERA, *op. cit.*, p. 50-54; i Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 47-48. I sobretot l'estudi de Lídia PONS, *Iodització i apitxament al Vallès: interpretació sociolingüística i psicolingüística dels canvis fonètics*, IEC, Barcelona, 1992.

³⁰ Observat per Carles RIERA, *op. cit.*, p. 66.



- **M2.** I la flexió dels sobrenoms populars: *la vella Cistellera (de Cal Cisteller), la campanera (la dona del campaner)*.³¹
- **M3.** Alguns adjectius de terminació invariable segons la normativa actual, diferencien la terminació masculina de la femenina: *amargant, amarganta; bullent, bullenta; diferent, diferenta*.³²
- **M4.** Els antics plurals en *-igs* simplifiquen la terminació en *-its*: *boits (boigs, bojós); goits (goigs)*.³³ És un tret observat en la gent gran gairebé exclusivament.
- **M5.** Els singulars acabats en *-r* muda fan el plural en *-ns*: *porcs singlarans (porcs senglarans), collans (collars), pilans (pilars)*.³⁴
- **M6.** Mots en plural per designar singulars: *purifica les sangs, les sàrries*.³⁵
- **M7.** Adjectius com *nu, cru, dur* fan el plural en *nusos (nus), crusos (crus), dusos (durs)*; també en femení: *nusa, nuses (nua, nues), crusa, cruses (crua, crués)*.³⁶
- **M8.** Es produeixen les aglutinacions de l'article com és ara a *les anous (les nous), les estisores (les tiores), les estenaies (les tenalles), les esmorraies (les morralles)*³⁷ que ja hem comentat a l'apartat F13 de fonètica.
- **M9.** Contràriament hi ha afèresi en casos com *les vellanes (les avellanes), dugues roves (dues arroves)*.³⁸
- **M10.** També es perd la *-s* de l'article masculí plural: *la pols del fems (la pols dels fems)*. Aquest tret, tot i donar-se en mots molt concrets i esporàdics, acosta el parlar del Bages al de més al nord.³⁹
- **M11.** I perviu encara l'article *lo* en expressions com *tot lo dia (tot el dia), tot lo camí (tot el camí)* del parlar dels nostres avis que les noves generacions han perdut.⁴⁰
- **M12.** També notem en les generacions més grans l'ús de la forma plena de pronoms febles: *com se fa (com es fa), com ne dieu (com en dieu)*, o en la frase feta *Déu te faça bo!*⁴¹
- **M13.** Destaquem encara la pervivència residual dels pronoms personals, *natros (nosaltres), vatros (vosaltres), vós*, al costat de *nosatros (nosaltres), vosatros (vosaltres)*; també dels possessius *nostro (nostre), vostro(vostre), nostros (nostres), vostros (vostres)*; i dels demostratius *aqueix, aqueixa, aqueixos, aqueixes* en frases com *aqueixos dies fot molt fred*.⁴²

³¹ *Ibidem.*

³² *Ibidem.*, p. 67; Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 52.

³³ Carles RIERA, *op. cit.*, p. 68; Carme VILÀ, *op. cit.*, p. 60; Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 31; Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 52.

³⁴ Carles RIERA, *op. cit.*, p. 68; Carme VILÀ, *op. cit.*, p. 60; Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 31.

³⁵ Carles RIERA, *op. cit.*, p. 68.

³⁶ Carme VILÀ, *op. cit.*, p. 61; Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 52.

³⁷ Carles RIERA, *op. cit.*, p. 69; Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 31.

³⁸ Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 31.

³⁹ Carles RIERA, *op. cit.*, p. 69. Sobre aquest fenomen, vegeu també: Maria CARDÚS, "Sobre la pèrdua de la *-s* final a la Garrotxa", dins *Estudis Universitaris Catalans*, vol. XXV, Miscel·lània Aramon i Serra, III, Curial, Barcelona 1983, p. 39-42.

⁴⁰ Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 32; Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 51.

⁴¹ Carles RIERA, *op. cit.*, p. 70.

⁴² Carme VILÀ, *op. cit.*, p. 61; Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 31; Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 53.



- **M14.** Pel que fa a la morfologia verbal, destacarem només l'ús encara entre les generacions més grans de les formes següents: *vàreig fer (vaig fer), ha sét (ha sigut), aviam (vejam), quivà oi? (què hi va?), poràs (podràs), poria (podria), poguer (poder), sapiguer(saber), volguer(voler), valguer(valer), goita (guaita), só fet (he fet), sóc estat (he estat), só trobat (he trobat), etc.*⁴³ També presenta una construcció arcaica en el condicional del verb *ser*: *ara ia fóra ric.*⁴⁴
- **M15.** I també anotarem les formes del subjuntiu: *no caigues (no caiguis), no caiguesses (no caiguessis), no hi nesses! (no hi anessis!), vulga (vulgui), vaigui (vagi), haigui (hagi), fagi, faça (faci), veies (veges), veigués (veges), siga, sigui (sia), sigués/fós, etc.*⁴⁵
- **M16.** Pel que fa als adverbis i locucions adverbials, el llistat fóra interminable. Destaquem com a característics: *antes d'ahir (abans d'ahir), llavors, llavòrens (llavors), suara (fa una estona), allà enllà (allà, cap a), per lla (per allà), pudé (potser), qui-sap-lo (força, bastant), agon (on), quesira (que sí), quenora (que no), prou, prouta (amb valor afirmatiu), en orri (en doina), bo i dret (ben dret), de regoit (de biaix), per un seguit (normalment), etc.*⁴⁶
- **M17.** Les interjeccions i locucions interjectives són també un camp prou ric, del qual destacarem, alguns renecs i deprecacions religioses, entre d'altres: *Mare de Déu Santíssima!, apa!, vinga!, au va!, ca! (no!), carai!, cordills!, conxo! (eufemismes de collons! i de cony!), recristina!, fe de món!, vutualisto! (eufemisme de voto a Cristo!), llamp del sostre!, vaia! (vaja!), fotre!, xotre!, cotre! (eufemismes de fotre!), sant Antoni!, tu rail!, tu pla que vius bé! mecasum/mecagum l'ou, etc.*⁴⁷
- **M18.** Pel que fa als derivats diminutius destaquem els següents: amb el sufix *-ó* trobem *barraló, cistelló, feixó* o *orelló*; amb *-í/-ina*, *carguerins, xapolina*; amb *-et*: *capçalet*; els augmentatius, amb *-as*: *covenàs, ceparràs*; noms d'oficis amb *-aire*, que no sempre figuren als repertoris lèxics: *ceraire.*⁴⁸

1.2.3. Sintaxi

- **S1.** Notem encara un cert ús del verb auxiliar *ser* en construccions com *só fet, só agafat, sóc estat, só vingut, só dinat.*⁴⁹
- **S2.** També trobem pronominalitzacions en *els hi* en lloc de *els ho*, o bé *l'hi* en lloc de *li ho*, *doneu-els-hi (doneu-los-el/la/ho), fê'lze (fer-los), cridâ'ls (cridar-los)*, etc. També és usual la repetició de *hi* i de *ho* en frases com *hi vaig anar-hi, sí que ho va fer-ho, sí!*⁵⁰
- **S3.** Apareix la vocal epentètica per evitar el contacte consonàntic en construccions com: *elze n'hi vem posar (els n'hi vam posar)*; però també en

⁴³ Carles RIERA, *op. cit.*, p. 79-81; Carme VILÀ, *op. cit.*, p. 64; Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 32; Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 57.

⁴⁴ Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 60.

⁴⁵ Carles RIERA, *op. cit.*, p. 79-81; Carme VILÀ, *op. cit.*, p. 64; Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 32; Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 57.

⁴⁶ Carles RIERA, *op. cit.*, p. 71-74; Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 32; Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 58.

⁴⁷ Carles RIERA, *op. cit.*, p. 77-78; Carme VILÀ, *op. cit.*, p. 85; Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 76.

⁴⁸ Carles RIERA, *op. cit.*, p. 83-86.

⁴⁹ Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 33; Carles RIERA, *op. cit.*, p. 81.

⁵⁰ Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 33-34; Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 60.



construccions sintàctiques amb preposicions, com és el cas de *an el seu fill (al seu fill)*.⁵¹

- **S4.** Sovint notem un èmfasi especial en els locatius com és ara *era un home d'aquí del poble*,⁵² on apareixen dos sintagmes diferents amb idèntic significat.
- **S5.** En la negació s'utilitza *pas* en tots els usos assenyalats a la gramàtica fabriana⁵³ mentre que *poc* no és habitual tot i que se sent en expressions com *poc ningú vol treballar tant!*, *poc que s'ho pensava!*, *poc vindré!* *poc hi vui anar*.⁵⁴
- **S6.** En les perífrasis d'obligació es fa servir *tenir* o *tinguer de* i *haver de (haig de)* i en les fórmules negatives sobretot *no cal que*.
- **S7.** S'utilitza la preposició *a* en casos en què la forma clàssica reclama *en: a l'arribar a casa...* I sempre es fa servir *per*, i no pas *per a: per mi que pleurà*.⁵⁵
- **S8.** Es fan concordances entre verb i objecte directe com per exemple: *aquesta noia, l'hem vista*, o bé *hi havien tres gossos*. La concordança de participi es fa també amb els pronoms febles de tercera persona i *en*, però únicament de gènere i no de nombre: *n'hi ha hagut moltes, de cireres; me l'ha tornada, la destrà*.⁵⁶
- **S9.** I destaquem finalment l'ús de *que* en frases que indiquen quantitat: *només hi havia que gent*.⁵⁷

1.2.4. Lèxic

Pel que fa a les particularitats lèxiques, ens remetem al diccionari pròpiament dit. Únicament avançarem que, com en el cas del vocabulari meteorològic,⁵⁸ trobarem un percentatge prou considerable de mots que no figuren al *Diccionari català-valencià-balear* (AlcM), tot i que, en el tema que ens ocupa, tal i com es podrà observar en l'esmentat diccionari, aquest percentatge sigui menor (al voltant del 25%) També veurem que un 45% d'aquest lèxic no figura al *Diccionari de la llengua catalana* de l'Institut d'Estudis Catalans (DIEC2).

1.3. Una història de la vinya a Europa, Catalunya, el Bages

El pa amb oli per fer un mos i el tragueta de vi per a regar-lo ben bé han solucionat un bon grapat d'àpats d'aquells que, des de la nit dels temps, han poblat les terres que abraça la Mediterrània. Blat, olivers i vinyes han pintat clapes canviants segons el moment històric i l'època de l'any, matisant de grocs, verds intensos, daurats o rogencs, planes i valls, costes i turons.

Anant més lluny en el temps i en l'espai, una espècie salvatge de *Vitis vinifera* que sobrevisqué a les glaciacions al peu de Caucas, entre el mar Negre i el mar Caspi, sembla ser que fou començada a utilitzar pels pobles nòmades de les terres situades on

⁵¹ Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 34. Carme VILÀ, *op. cit.*, p. 87, també anota alguna pronúncia semblant per aquest darrer cas.

⁵² Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 34.

⁵³ Pompeu FABRA, *Gramàtica catalana*, Barcelona, 1956, p. 84.

⁵⁴ Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 33; Carme VILÀ, *op. cit.*, p. 85; Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 59.

⁵⁵ Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 33-34.

⁵⁶ Ramon CARRETÉ, *op. cit.*, p. 33; Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 59.

⁵⁷ Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 60.

⁵⁸ Un 82% del lèxic referent a aquest tema, obtingut en una enquesta feta a la comarca el 2002, no figura a l'AlcM ni als altres repertoris consultats (Maria ESTRUCH I SUBIRANA, *Els noms populars de núvols, boires i vents de la comarca del Bages*, CEB, Manresa, 2003, p.8.)



ara hi ha Geòrgia i Armènia, entre 7000 i 4000 anys aC. Els pobladors d'aquestes terres haurien descobert la fermentació natural del most i haurien fet el primer vi. Els primers estris de vinificació trobats, al nord del Caucas, són del cinquè i sisè mil·lenni aC.⁵⁹ Ben aviat la vinya esdevindria per a ells quelcom de sagrat: 3000 anys aC enterraven els seus morts al costat de trossos de sarment folrats d'argent.⁶⁰ A partir d'aquí la vinya es propagà en tres branques de varietats diferents: des de Mesopotàmia cap a l'Europa oriental i els Balcans; des d'Egipte cap a occident i la Mediterrània; i des de la vall del Jordà cap a Orient Mitjà.

De camí vers la Mediterrània, la vinya féu fortuna especialment a Palestina, d'on procedien els primers ceps que arribaren a Egipte, el cultiu dels quals cal datar-lo vers el quart mil·lenni aC. Les piràmides contenen il·lustracions que tenen com a motiu la vinya, la verema, el vi; i a la tomba de Toutankhamon, les gerres de vi que hauria de beure's durant el viatge al Més Enllà porten especificada fins i tot la vinya de procedència!⁶¹ Fou aquest un primer període d'esplendor de la vinya, i de les tècniques de vinificació que adquiriren una meticulositat gairebé científica: els egipcis ja premsaven pràcticament igual que els nostres avis. D'aquesta època són també les troballes arqueològiques de l'antiga Pèrsia.

Tornant a Palestina, les cites bíbliques de l'Antic Testament ens recorden que en la terra promesa a Moisès i al poble escollit per Iavhè, els raïms eren tan grossos que calia dur-los entre dos homes (Nombres, XIII) i sovint s'hi utilitza la vinya metafòricament:

*Deixeu-me cantar una cançó en nom del meu amic.
És la cançó del meu amic i de la seva vinya:
El meu estimat tenia una vinya
en un turó molt fèrtil.
Va remoure la terra, tragué pedres
i va plantar-hi ceps triats.
Al bell mig hi construï una torre de guàrdia
i va excavar-hi un cup.
N'esperava bon raïm,
però ha sortit agre.
Doncs bé, gent de Judà i Jerusalem,
féu de jutges entre jo i la meva vinya.
Què més podia fer que no hagi fet?
N'esperava bon raïm;
per què surt agre?*⁶²

Vers 2500 anys aC apareix la vinya al mar Egeu. Cap al segon mil·lenni aC arribava a Grècia, i així començava l'expansió per la Mediterrània. Tan important arribà a ser el vi per als grecs que li atribuïen un origen diví. Explica la mitologia que Dionís, déu originari d'Àsia Menor, a qui els romans anomenaven Bacus, va crear el cep i féu sorgir de la terra vi, llet i mel, alliberant així els homes de tota preocupació.

Foren els fenicis i els grecs qui portaren el líquid vermellós quan els ibers poblaven la nostra terra. Del segon mil·lenni aC són les primeres petjades fenícies a la península

⁵⁹ André DOMINÉ, *El vino*, Könenmann, Barcelona, 2003, p.14 (1ª ed. en alemany, 2003)

⁶⁰ Michel Jean GUYOT, Martine SÉGUIER-GUIS, *L'herbier voyageur*, Plume de carotte-Université de Montpellier, Montpellier, 2004, p.120.

⁶¹ *Ibidem*.

⁶² Isaïes, 5, 1-4. Associació Bíblica de Catalunya, La Bíblia, traducció interconfessional, Ed. Claret, Barcelona, 1997, p. 493.



ibèrica i cap al segle VIII aC trobem àmfores de vi per tota la costa, fins a Portugal.⁶³ I aparegueren els primers vestigis de vinya a les colònies gregues. Empúries i l'Empordà són avui considerats el punt de partida de l'expansió vitícola peninsular. Així, podem suposar que el conreu de la vinya arribà a la península per la influència colonial: fenícia al sud i grega (i etrusca) al nord, malgrat que des l'època neolítica són habituals les troballes arqueobotàniques de llambrusca o raïm silvestre als jaciments del Pla de l'Estany, a la Garrotxa o a Gavà.⁶⁴ Tot i això, la prova més reculada en el temps de vinya conreada que podem trobar és la grana de raïm del segle VII aC trobada al Penedès.⁶⁵



Més endavant, els romans generalitzaren el conreu de la vinya sobretot a les terres properes a la imperial Tarraco, d'on sortien àmfores i àmfores de vi cap a Roma i els emperadors romans, que coneixien el vi d'Al·lella, el feren famós a tot l'imperi. Justament un fragment de ceràmica, probablement d'una àmfora, amb la inscripció de la paraula "VINVM" (segles II-I aC), procedent del jaciment romà de Boades a Castellgalí, juntament amb la base

d'un trull o premsa trobat a La Feliua a Sant Fruitós de Bages (segles IV-V) són el testimoni d'aquesta presència al Bages,⁶⁶ ja cantada pel poeta clàssic, que dona consells de plantació i conreu:

*El temps millor per a plantar les vinyes és la primavera acolorida,
 quan retorna l'ocell blanc, odiat de les llargues colobres,
 o bé cap als primers freds de la tardor, quan el sol voraç
 no assoleix encara l'hivern amb els seus cavalls i ja ha passat l'estiu.*

(...)

*Així, el mateix dia en què la mallola ha vist caure els seus pàmpolos tardans,
 (...) l'actiu vinyataire estén a l'any vinent les seves cures i,
 brandant la dent corba de Saturn,
 ataca les romanalles del vinyet i l'afaiçona amb el podall.*⁶⁷



Mosaic romà del s.IV, procedent de la vil·la romana de Sant Amanç de Viladés (Rajadell), conservat al Museu Comarcal de Manresa.

Foren els clàssics qui apreciaven especialment el vi dolç, i el feien posant el raïm al sol abans de trepitjar-lo, però després es bevien el vi barrejat amb aigua, generalment. Creien que l'aigua de mar evitava la borratxera i perllongava el plaer de beure vi.⁶⁸ També

Introducción a las prácticas agrícolas y ganaderas de época ibérica en la comarca de Requena-Utiel, Consejo Regulador de la Denominación de Utiel-Requena i Universitat de València, València, 1997, p.45-48.

⁶⁴ Ramon BUXÓ, "La vinya abans del vinyar: arqueobotànica del raïm a la prehistòria i al món antic", *Actes del Col·loqui L'Albera i el patrimoni en l'espai transfronterer*, (a cura de XAVIER LUNA-BATLLE), Consell Comarcal de l'Alt Empordà, Figueres, 2005, p. 25-35.

⁶⁵ Rafel JORNET, Daniel LÓPEZ, Josep POU, "Els orígens de la vitivinicultura a Catalunya. Producció i consum de vi en època ibèrica (segles VII-III aC.)", *Els paisatges de la vinya. Congrés*, CEB, Manresa, 2003, p. 37-47.

⁶⁶ Llorenç FERRER I ALÒS, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, CEB, Manresa, 1998, p. 18.

⁶⁷ VIRGILI, *Geòrgiques*, Fundació Bernat Metge, Tipografia Emporium, Barcelona, 1963 (cap. II, vv. 318-322, p. 115; vv. 403-408, p. 119).

⁶⁸ Michel Jean GUYOT, Martine SÉGUIER-GUIS, *op. cit.*, p. 120.



adobaven el vi amb espècies i fruits i el conservaven en gerres de ceràmica.

És a partir de la tradició judeocristiana que la nostra cultura i les nostres creences, que en són hereves, han donat també a la vinya i al vi un to sagrat. Al Nou Testament ens recorden que Canaà és una terra de vinyes i les paràboles de Jesús fonamenten el seu sentit figurat en aquest motiu:

*Jo sóc el cep veritable i el meu pare és el vinyater.
Les sarments que no donen fruit, el pare les talla,
però les que donen fruit, les neteja perquè encara en donin més.
Vosaltres ja sou nets gràcies al missatge que us he anunciat.
Estigueu en mi, i jo estaré en vosaltres.
Així com les sarments, si no estan en el cep, no poden donar fruit,
tampoc vosaltres no en podeu donar si no esteu en mi.
Jo sóc el cep i vosaltres les sarments.⁶⁹*

La vinya i el comerç del vi, com qualsevol altra activitat, ha viscut pujades i baixades segons el moment històric. Així, després de la caiguda de l'Imperi Romà i acabada la dominació visigoda, amb la posterior invasió musulmana, es redueix a l'autoconsum. Tot i això, els àrabs, que consumien raïm com a fruita fresca, panses i arrop,⁷⁰ també destil·laven alcohol etílic amb finalitats medicinals i en alguns poemes esmenten l'efecte euforitzant del vi, la qual cosa fa pensar que potser alguns no es prenién gaire al peu de la lletra l'abstinència dictada per Mahoma el 623.



Retaule dels Sants Iscle i Victòria, del Mestre de la Guàrdia Pilosa, m.s.XV, procedent de Sant Iscle de Bages (Museu Comarcal de Manresa).

Posteriorment, en l'època medieval, quan els comtats cristians van repoblant terres a l'empara dels monestirs (Sant Benet de Bages juga un paper preponderant a la nostra comarca), les plantacions de vinya adquireixen una funció social afegida a la funció sacra i al simbolisme místic del vi. Així la vinya es converteix en el conreu més estès al Bages: entre el 970 i l'any 1000 la superfície de vinya es duplicà.⁷¹ No en va l'autor del manuscrit medieval *Miracula Sancti Benedicti*⁷² arriba a suposar que el nom de Bages⁷³ ve de Bacus, el déu pagà del

vi, en una etimologia, si bé poc rigorosa, sí molt suggestiva.

⁶⁹ JOAN, 15, 1-4. ASSOCIACIÓ BÍBLICA DE CATALUNYA, *La Bíblia*, traducció interconfessional, Ed. Claret, Barcelona, 1997.

⁷⁰ Ferran GARCIA-OLIVER, "Els cultius", *Història agrària dels Països Catalans. Edat mitjana*, (dir. EMILI GIRALT), vol. II, Universitat de Barcelona, Barcelona, 2004, p. 306-310.

⁷¹ P. BONNASSIE, *Catalunya mil anys enrera: creixement econòmic i adveniment del feudalisme a Catalunya, de mitjan segle X al final del segle XI, 1: Economia i societat pre-feudal*, Ed.62, Barcelona, 1979, p. 391-393.

⁷² Vegeu Anselm M. ALBAREDA, *L'abat Oliba, fundador de Montserrat*, Montserrat, 1931.

⁷³ Segons COROMINES (DECat), Bages vindria de BAI AE 'estació estival romana a la Campania, balneari', 'estació de banys', 'residència estiuenca', 'lloc amb estanys'. Joan COROMINES (*Onomasticon Cataloniae*, vol. II, p. 307-309) assenyala aquesta etimologia anòmala que pretén derivar Bages de Bacasis, amb "fonètica impossible, que Ptolomeu posava a Hispània i que, per assonància, Pere de Marca volia identificar amb Bages i amb Manresa; i altres han cregut haver atribuït als lacetans". Coromines atribueix l'origen a una "concreció toponímica extra-romana, de la generalització semàntica *baiae*, famosa estació estival dels romans en el litoral de la Campània" que passà de significar "lloc de banys" a designar "paratges i rodalies d'estanys o estanys". A l'entorn del "pegat de Bages", en l'espai cobert sovint d'aiguamolls i d'aigua dels desbordaments dels rius Llobregat i Cardener, concretament entre el Pont de Vilomara, Calders, Santpedor i Manresa, la zona més poblada de la comarca, s'iniciaria la denominació que ens ocupa i que s'estengué a tota la comarca, en contraposició al Berguedà, "*Bagis et Berguidano*".

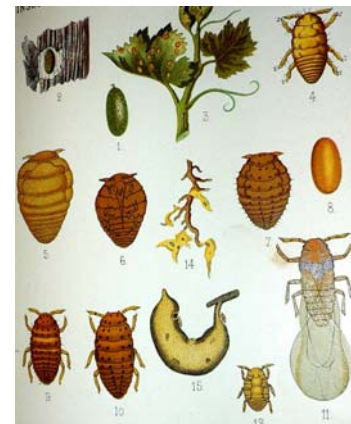


Fam, pestes i guerres reduïren la vinya, i els vinyaires, després de “lo mal any primer” de 1333 arreu de Catalunya, però al Bages és l’època dels privilegis que els reis catalans van atorgar a Manresa i Santpedor, que assenyalen l’existència generalitzada de vinyes; i dels inventaris notariais farcits de cups, tines, bótes, folladors, etc. que mostren l’augment del nombre de cellers a la zona.

En l’època moderna, entre els segles XVI i XVII el comerç del vi torna a adquirir importància: milloren les tècniques, es popularitzen els aiguardents... En aquesta època, al Bages, proliferen els arrendaments municipals que tenien per objectiu gravar el conreu de la vinya,⁷⁴ la qual cosa vol dir que era un conreu prou important que, tot i les crisis, existia de forma continuada, almenys des de l’edat mitjana.

El segle XVIII esdevé una molt bona època per a la vinya catalana, que dona feina a molts pagesos, boters, traginers, comerciants, mariners... Aleshores el Bages es converteix en la primera comarca catalana productora de vi i en el celler de les comarques de muntanya. El pla i les costes, cosides de feixes i fistonades amb la pedra seca de parets i barraques, verdegem o es dauren de pampes de cep. Rams de pi penjats als portals de les masies indiquen al traginer on es poden omplir els botes que, a bast de mules i matxos, pujaran Berguedà amunt fins la Cerdanya, cap a la Segarra i terres de Lleida, o cap al Ripollès, Osona i Pirineu amunt.⁷⁵ Es conreen ceps pertot; es produeix el famós vi daurat d’Artés fet de picapoll, els clarets del Pla de Bages de sumoll sense rapa, vi negre o vi premsat; i es destil·la l’aiguardent a prova d’oli, a prova d’holanda, esperit d’aiguardent i aiguardents anisats, per al mercat interior (venda a la menuda pels pobles fins a terres de Lleida o la Vall d’Aran) o per a l’exportació (Manresa venia aiguardent requintada a Barcelona, Mataró o Vilanova per ser embarcada cap a Amèrica).⁷⁶ Aquesta expansió es basà en l’anomenada rabassa morta, un contracte que preveia que, un cop morts els ceps, la terra retornava a l’amo. Mentrestant, l’amo rebia una part de la collita i el rabassaire podia vendre o transmetre als hereus els drets sobre les vinyes, de manera que, com que era comuna la pràctica de fer colgats o capficats⁷⁷ per a regenerar els ceps, la terra, en la majoria dels casos, no retornaria al domini directe de l’amo fins a les acaballes del segle XIX amb la fil·loxera i la mort generalitzada de les vinyes, quan el conflicte social entre amos i rabassaires era més punyent.

Un altre moment brillant de la història de la nostra vinya vingué justament per l’arribada a França de la fil·loxera, que els destruï els vinyars entre 1865 i 1879, mentre aquesta plaga no arribà a Catalunya i les úniques crisis conegudes pels vinyaires eren les pedregades, els baixos preus o el mildiu i l’oïdium. Entre 1860 i 1890 es visqué una veritable febre d’or de la vinya al Bages, sobretot fins a 1880.⁷⁸ Aleshores les exportacions es multiplicaren i els



Il·lustració de l’insecte de la fil·loxera, dins E. URIEN DE VERA I ALTRES, *Las enfermedades de la vid*, Madrid, 1892.

⁷⁴ Llorenç FERRER I ALÒS, *op. cit.*, p. 22–25.

⁷⁵ FRANCISCO DE ZAMORA, *Diario de los viajes hechos en Cataluña*, Curial, Barcelona, 1973.

⁷⁶ Llorenç FERRER I ALÒS, *op. cit.*, p. 135, 155.

⁷⁷ Aquesta pràctica, que era lícita i determinada en el contracte que obligava al rabasser a un conreu segons “l’ús i costum del bon pages”, i que feia la vinya gairebé eterna, va topar el 1851 amb “l’intent de Bravo Murillo de regular el contracte de rabassa morta, que es fixava en seixanta anys”. (Josep COLOMÉ, “Associacionisme i conflictivitat social agrària en la segona meitat del segle XIX”, dins Emili GIRALT (dir.), *Història agrària dels Països Catalans*, vol.4, Publicacions i Edicions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, 2006, p. 541).

⁷⁸ Segons Llorenç FERRER I ALÒS, *op. cit.*, p. 171–173.



ceps escalaren les feixes més altes de la geografia vitícola bagenca (Castelladral – actualment municipi de Navàs– o Santa Maria d’Oló, convertiren qualsevol costa de bosc en vinya), cresqueren i s’urbanitzaren els pobles i augmentaren els dots de les filles casadores, fins que l’insecte matà també els ceps d’aquí. El 1889, onze anys més tard que la fil·loxera entrés a Catalunya per l’Empordà,⁷⁹ arribava al Bages precisament per Navàs,⁸⁰ quan els vinyaires ja sabien la solució i més d’un travessà la frontera per anar a buscar al Rosselló el peu americà o bord per a refer la vinya.

Any I.

Manresa 15 d’agost de 1905.

Núm. I.



Però les coses ja no tornarien a ser com abans: els contractes rabassaires s’extingiren, es produïren desnonaments de terres, es posaren en pràctica noves tècniques de conreu que encarien el producte (empeltar els bords, ensofrar per l’oïdium, ensulfatar pel míldiu), noves varietats de ceps i nou marc de plantació en quadrat; noves tècniques de vinificació i nous tipus de contracte agrari que concretaven la durada; sorgiren els sindicats (Manresa, 1900; Santpedor, 1906; Artés⁸¹ i Navarcles, 1908, etc.), la Cambra Oficial Agrícola del Pla de Bages (1905), els cellers cooperatius (Santpedor, 1922; Salelles, 1926; Artés, 1935); les fàbriques d’alcohol i licors (La Manresana, Aigua Naf compost Sauleda, Anís El Pavo, Anís Cardoner, Conyac Cava Negra, Aromes de Joncadella, de Manresa; Anís Morell de Sant Fruitós, Noguera de Sallent, Anís de St. Jeroni de Castellbell i el Vilar); el primer cava bagenç (Gibert, medalla d’Or a l’Exposició internacional de 1929); conferències divulgatives (Jaume Raventós, Josep M. Pujador, Isidre Campllonch, Cristòfol Mestre... a Santpedor, Artés, Navarcles, etc. entre 1909 i 1914); llibres (*El vi de Navarcles* del farmacèutic Joan Pascual és de 1912) i revistes agrícoles (*La Pagesia* de Manresa entre 1905 i 1935, *Sol Ixent* de Navarcles



⁷⁹ Testimoni d’aquesta entrada per Espolla són les acolorides descripcions de Carles Bosch de la Trinxeria en la seva primera novel·la *L’hereu Noradell*, publicada el 1889: “Mils i mils de pugons afamats s’apoderen d’elles e hi claven llur fiblada. Les arrels se’n riuen, desprecien aquells polls microscòpics, no en fan cas. Mes creix lo perill: l’enemic és tan nombrós!... Algunes ja es corsequen... Si!... Vinga a posar-ne de noves... Són com tentàculs de pops subjectats per rosaris de crancs... Lo cep fa esforços coratjosos, desplega tot son vigor... Es sent a mancar les fonts de vida... Lluita amb desesperació, fins que ja no pot més... Aleshores, rendit, extenuat, s’entrega a la voracitat de sos nombrosos enemics. Ses fulles groguegen, es reblinquen, es ressequen, cauen mústigues pel vent geliu.” (Ed.62 i “La Caixa”, Barcelona, 1980, p. 102).

⁸⁰ Segons Llorenç FERRER I ALÒS, *op. cit.*, p. 182–183.

⁸¹ Així es potencià la difusió de noves tècniques d’elaboració i nous mitjans de producció, i les primeres classes d’utillatge, com foren les premses contínues o les hidràuliques feren acte de presència a través d’aquestes associacions (Josep PUJOL ANDREU, “Els processos de canvi tècnic i el desenvolupament de noves activitats agroindustrials i alimentàries”, dins Emili GIRALT (dir.), *Història agrària dels Països Catalans*, vol. 4, Publicacions i Edicions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, 2006, p. 229). No oblidem tampoc que l’Institut Agrícola Català de Sant Isidre tenia subdelegacions territorials a Artés i Cardona, ja a la segona meitat del segle XIX (Josep COLOMÉ, “Associacionisme i conflictivitat social agrària en la segona meitat del segle XIX”, dins Emili GIRALT (dir.), *Història agrària dels Països Catalans*, vol.4, Publicacions i Edicions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, 2006, p. 534).



entre 1911 i 1916, *Guiatge Agrícola* de Santpedor sorgia el 1929, *Qui sembra, cull* de Sallent entre 1910 i 1913, *Cellers nous* d'Artés el 1913), etc.

La vinya del Bages de l'inici de la fil·loxera (1889) comparada amb la de 1922⁸² ocupa una extensió total pràcticament idèntica, que fa pensar en una total recuperació almenys en un sentit estadístic global. Amb tot, però, s'havien abandonat les feixes i feixons més costeruts i de difícil accés (a Rocafort, a Castelladral...) i s'havien iniciat uns canvis en les maneres de fer, i de viure i pensar, heretats en molts casos de l'època medieval, que ja no tingueren aturador.

El puntal bàsic de l'economia bagenca des de l'edat mitjana començava una davallada fulminant. Així, durant la dècada de 1930 la vinya ja no comporta els beneficis d'abans ni compensa l'esforç i la dedicació que demana. Es produeix una gran arrencada de ceps entre 1925 i 1950, però sobretot durant la República i la Guerra Civil. Als anys quaranta, el vi es converteix en pa quan les vinyes antigues són sembrades de cereals. I cap als cinquanta o seixanta, les màquines es comencen a fer mestresses del camp (el 1956 apareix el tractor a la comarca), mentre pinasses i pi blancs van amagant les parets de les feixes d'antigues vinyes. Entre 1975 i 1982 s'accelera l'arrencada de ceps i s'extingeix la vinya a molts municipis, quan a França des de 1970 les màquines de veremar fan les primeres temptatives. Les 20.000 ha de vinya de 1923 no arribarien a 500 ha el 1989.⁸³ Pràcticament només la zona d'Artés resisteix i dia a dia modernitza les tècniques i servei l'empenta que portarà la comarca a aconseguir el 1972 el reconeixement ministerial de Comarca d'Artés (Artés, Avinyó, Calders, Monistrol de Calders, Navarcles, Navàs, Sallent, Santpedor i Santa Maria d'Oló); el 1979 a emprar la indicació de "vi de qualitat"; el 1992 la denominació de Vins de la Terra; i el 1995 la Denominació d'Origen Pla de Bages, i amb ella la recuperació del cep, del raïm, del vi... cantats també un cop més pels poetes de la terra:

*Quin poema la vinya en primavera...
on el sarment, tot just botó argentat,
es banya de rosada matinera
perquè el gotim esclati perlejat...!*

Vista d'Artés, amb una vinya a primer terme.
Foto: AHCM.



*I amb foc d'estiu, i amb terra eixarreïda,
i amb la verdor dels pàmpols para-sols,
fila el raïm el Nèctar de la Vida,
fila el raïm un Nèctar de consols...*

*I en arribar la joia de setembre,
quan esclata, tot mel, el gra sublim,
somrient la verema ve i desmembra
el dolç lligam de cep i de raïm.*

*I pel damunt dels cups, tan saborosa!,
la deu s'escorre del puríssim most
que duu en l'entranya una cançó melosa*

⁸² A l'*Avance estadístico sobre cultivo y producción de la vid en España* (1889) de la Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio, Manresa hi figura amb 23841 ha. A l'estadística de 1922 del Ministerio de Fomento, hi figura amb 23395 ha (Llorenç FERRER I ALÒS, *op. cit.*, p. 224).

⁸³ Llorenç FERRER I ALÒS, *op. cit.*, p. 241.



*apresa en els secrets del mes d'agost.*⁸⁴

Formen la Denominació d'Origen Pla de Bages unes 550 ha de vinya, amb una producció de 12.500 hectòlitres el 2006⁸⁵ repartits entre Aguilar de Segarra, Artés, Avinyó, Balsareny, Calders, Callús, Cardona, Castellfollit del Boix, Castellgalí, Castellnou de Bages, Fonollosa, Manresa, Monistrol de Calders, Mura, Navarces, Navàs, El Pont de Vilomara i Rocafort, Rajadell, Sallent, Sant Fruitós de Bages, Sant Joan de Vilatorrada, Sant Mateu de Bages, Sant Salvador de Guardiola, Santa Maria d'Oló, Santpedor, Súria i Talamanca.



Són 27 dels 35 municipis de la comarca, tot i que els cellers principals els trobem repartits només en sis: a Artés, el Celler Cooperatiu d'Artés, el Celler Solergibert i les Caves Gibert; a Avinyó, Abadal-Masies d'Avinyó; a Maïans de Castellfollit del Boix, Vins Grau; a Manresa, el Celler Cooperatiu de Salelles, Cellar El Molí i Oller del Mas; a Sant Fruitós de Bages, el Mas de Sant Iscle; a Fonollosa, Jaumandreu i a Salelles de Sant Salvador de Guardiola, Fargas-Fargas. El Consell Regulador de la DO té la seu a la històrica Casa de La Culla de Manresa des de 2001, i té per objectiu garantir l'origen geogràfic i la qualitat del vi.

És aquesta una de les nou DO catalanes (Empordà-Costa Brava, Pla de Bages, Alella, Penedès, Costers dels Segre, Conca de Barberà, Priorat, Tarragona, Terra Alta, Montsant), que s'integren sota el nom col·lectiu de VQPRD "Vins de Catalunya", la creació del qual constitueix un avenç pels grans productors que operen a nivell internacional, somniat per d'altres zones vitivinícoles de la península i de fora. Tot i això, els petits productors com és el cas del Priorat i del Bages, lluiten perquè se'ls reconegui la particularitat del seu producte.

1.4. Una descripció etnogràfica de la vinya. Vinyes i vinyaires del Bages entre la fil·loxera i el tractor

El raïm, com tot allò que cria la terra, és exposat als capricis climàtics i meteorològics al llarg de l'any, i espera dia a dia la presència continuada del viticultor, seguint el cicle de les estacions, des del silenci d'unes soques rugoses cobertes de neu o de gebre fins a l'esclat de la llum tardoral amarada de sentors de *most.⁸⁶

Si fem un salt en el temps i ens situem una cinquantena d'anys enrere o, millor encara, si resseguim a poc a poc les contrades bagenques d'avui, què molt serà que no trobem encara algun *vinaire de cabell blanc amb l'esquena aplanada entre els *rengs d'uns ceps gairebé centenaris que, any rere any, drecen *sarments i *pampes al sol. Seguim-li, doncs, la petja al llarg d'una *anyada de feines i d'esperances.

⁸⁴ Francesc BLANCHÉ, "Cant a la saba escollida d'Artés (A la vinya i el vi)", *Pinzellades bagenques*, Edició de l'autor, Artés, 1990, p.14-15.

⁸⁵ El 25% d'aquesta producció es dedica a l'exportació a Alemanya, Suïssa, Regne Unit, França, Àustria, Estats Units, Japó, Xina, Itàlia, Holanda, Dinamarca i Suècia (Font: Consell Regulador de la DO Pla de Bages, 2007).

⁸⁶ Aquesta paraula i totes les que porten l'asterisc (*) a l'inici figuren al diccionari, amb la corresponent definició, exemples, etimologia, traducció, fotografies, etc.



1.4.1. Plantar⁸⁷

Durant el repòs hivernal, és el moment de *plantar els nous ceps i de refer les *falles de les velles *passades o fileres. Si s'ha de fer una vinya nova, paga la pena pensar bé el tipus de terreny. Per anar bé, llocs de pi blanc, soelles d'arboç, *romanins o *fenàs, però mai en rouredes ni alzinars, tampoc en terres d'*argila ni *tapàs, ni en *fondalades ni *obagues, i millor en terra grossa que en primalls de terra. La primera feina a fer serà la rompuda del terreny, tallar els arbres i cremar la brossa, fent *boïgues i *formiguers que adobaran la terra. Cal pensar també en la distribució del terreny: la construcció de les *parets de pedra seca per separar les *feixes; l'orientació assolellada de les passades, perquè el cep vol veure el sol bona part del dia; la situació de les *rases per a un bon drenatge de les aigües pluvials; la disposició dels *dipòsits, *basses i *bassalls per *ensulfatar; la *barraca per a aixopluc del vinyaire, el *ruc i les eines; alguns arbres per tenir fruita i ombra... En acabat caldrà plantar els ceps, a *vall obert o a *perpal. En el primer cas, s'obre un *solc de dos pams de fondària a mà amb el pic, la *fanga i una *pala de tall; o amb l'*arada de desfonament tibada per un animal. En el segon, amb una burxa de ferro, el *perpal, fent un forat a terra per a introduir-hi la planta.

Abans de la *fil·loxera n'hi havia prou de plantar a l'hort algunes *estaques del mateix cep que es volgués reproduir, i l'any sobre ja es podien trasplantar a la vinya. També es podia fer un *colgat o *capficat des del cep del costat de la *falla, quan faltava una planta a la passada, perquè *brotés un nou cep. Per això es deixava un sarment llarg i es tapava amb terra en el lloc desitjat fins que arrelava i brotava.

1.4.2. Els arrelats

Després de la fil·loxera, la plantació de ceps canvià radicalment i s'allargà el temps d'obtenció de ceps productius. Aquesta plaga, que afectà sobretot les arrels dels ceps europeus i els matà durant el darrer terç del segle XIX, no fa gran cosa als *peus americans, també anomenats *bords, amb què es replantaren les vinyes fa més d'un segle. Des d'aleshores, per plantar ceps, cal fer estaquas de bords. Un cop *arrelats (d'aquí els ve el nom), cal trasplantar-los a la vinya i esperar que s'agafin i tinguin prou força i gruix per poder-los *empeltar de la varietat escollida, ja que el peu americà o bord, com el seu nom indica, és improductiu i, si fa algun raïm, és ben poc sucós i bon xic agre. Un bon vinyaire sempre ha de tenir planter d'estaquas de bord per plantar vinya nova o per refer les falles, i això es fa arreplegant sarments o caps de bord de més o menys dos pams i plantant-ne com més millor a l'hort o en un tros de terra bona que es pugui regar bé, dins d'uns petits valls d'un pam de fondo, oberts amb un *xapo, i separats un pam un de l'altre. Amb sort, l'any sobre ja es poden plantar a la vinya. També es poden obtenir arrelats de les vinyes abandonades, on els bords grillen sovint fent grans bardisses. Llavors cal arrencar-los amb un *magall amb prou arrels per plantar-los directament a la vinya, després d'escapçar-los a dos pams de terra, amb les *tiores de podar, perquè agafin més força. Així es guanya un any, perquè l'any sobre, si és prou gruixut, ja es pot empeltar. Els bords o arrelats es poden plantar des del novembre i fins a primers d'abril si no són brotats, en forats amples i fondos fets amb una pala de fangar.

⁸⁷ La major part de les feines que requereix la vinya al llarg de l'any les trobareu il·lustrades amb vídeos o fotografies en l'esmentat diccionari.



1.4.3. Adobar, vallejjar, escurar

L'hivern és també el moment d'*adobar a fons la vinya amb brossa, *fems i, des de ben avançat el segle XX, amb adobs químics. Des de l'antigor s'aprofita per *vallejjar, obrir valls d'uns dos pams de fondària, amb la palafanga, i omplir-los de fems, brossa, *boll, sarments o *camots de blat de moro, bo i fent-hi un aturall cada quatre o cinc ceps per evitar que l'aigua escorxi la vinya sinó que, ben al contrari, hi sigui retinguda per tal de conservar més la humitat d'unes feixes prou eixarreïdes de natural. És aquesta una feina lenta i feixuga que es fa per trossos, cada any una part de vinya, molt bona per fer-se passar el fred, bo i calçats amb uns *esclops als quals cal renovar tot sovint el *jaç de palla per a mantenir l'escalfor.

Encara durant la llarga hivernada, hom s'entreté en d'altres feines de manteniment, imprescindibles perquè la vinya faci un bon goig: repassar les parets, treure rocs, reparar la coberta de la barraca per assegurar-se que no vessi, *escurar dipòsits, netejar rases, fent-hi forats o bassulls més fondos per retenir-hi aigua, fer algun forat entre cep i cep perquè es reguin millor o per colgar-hi brossa que serveixi d'adob, començar a *desarrelar els ceps empeltats l'any anterior, bo i descalçant-los per tallar-los les arrels que han crescut per sobre de l'empelt, etc.



1.4.4. Podar

Cap al mes de febrer o març, segons el temps, es *poden els ceps, se'ls escapcen els sarments per donar-los la forma desitjada, per allargar-los la vida i aconseguir raïms més grossos. Si el cep és novell, quan ja estigui ben desenvolupat se li deixaran quatre o cinc caps i a base de successives podades anirà agafant la forma desitjada, generalment de *vas, fins que arribà el sistema de l'*emparrat. Amb tisores de podar, *xerracs i *podalls, generacions de vinyaires van repassant feixes i *feixons, bo i esporgant els sarments sobers, deixant-los només dues gemmes o *borrons, anomenats *brocada i *sobrecoll; o tres, els dos anteriors i el *braguer, si hi ha un cap o *banya més curt i es vol igualar la forma del cep. I, en algun cas

molt especial, s'hi deixa una *pistola, és a dir, quatre, cinc o més gemmes. Si es vol que la vinya duri anys, poques pistoles, perquè exploten molt el cep. A la barraca sovint s'hi deixa una *parra que s'hi enfili, podant ben llarg un cep proper o, sobretot, algun *picapoll plantat a tal efecte al peu de la paret.

Si els ceps són valents es poden podar durant la *lluna vella de febrer o a primers de març. Si són més flacs val més podar de lluna nova i millor encara si abans s'han *sobrecollat, és a dir, s'han tallat arran els sarments del capdamunt, dits sobrecolls perquè s'han desenvolupat a partir del borró superior, o sobrecoll, de la podada de l'hivern anterior.

Els feixos de sarments, anomenats *garbonasses, es deixen al cap de la passada, fins que són transportats al forn de pa del poble, o a la llar de foc per escalfar les llargues vetllades d'hivern. Tot i que, si el dia és fred, se'n fa un bon foc a la mateixa vinya per amorosir la temperatura, mentre es menja un mos i es fa el *trago de la *beguda de les



deu, o mentre hom s'espolsa *espardenyes i esclops abans de reprendre les tisores i el *podall.

1.4.5. Empeltar

Si fa no fa al mateix temps, ja cap a Pasqua, cal empeltar els bords d'aquells peus americans que van solucionar el problema de la fil·loxera fa més de cent anys, i dels quals encara avui trobem els brots en les falles de les vinyes velles o en les feixes perdudes, on treuen el cap entre les parets de pedra seca. De la soca del cep mort reneix el bord que es pot empeltar quan el gruix del brot ho permet. Aleshores l'empeltador talla la tija i l'esberla amb un *ganivet especial. Mentrestant, amb un tros de sarment de la varietat escollida, prepara l'*eixert o *agulla, *llossant-li la part de baix per a donar-li forma de gaspa, de manera que s'introdueixi bé a l'esquerda del *portaempelt o bord. Finalment cal lligar la unió amb un tros de *ràfia del manat penjat a la cintura, i fer el *paller, apilotant terra fina al voltant del nou cep. Aprendre a empeltar fou una tasca important en el seu moment, no en sabia qualsevol i, si els bords es començaven d'esguerrar i els empelts morien, això endarreraria molt l'enyorada vinya postfil·loxèrica. Un bon empeltador en té els genolls pelats, fins i tot literalment si no usa genolleres, perquè és una feina que es fa agenollat a terra. Ha de tenir bona vista per afinar bé les agulles i obrir el bord ben recte però sense esberlar-lo massa, que estrenyi bé l'agulla de l'empelt, i en acabat lligar ben estret el punt d'unió d'ambdós amb ràfia o fulla de *boga seca ben *ablanides i ben fines, o fins i tot amb lligalls de roba de cotó, coses totes elles que es podreixen sota terra per tal que no escanyin el nou cep. El bon empeltador porta una *galleda d'aigua per mantenir les agulles tendres i per anar remullant els lligams per fer-los flexibles; i les tisores de podar i el ganivet ben esmolats. També és important la feina del que fa el paller. En colgar l'empelt, cal que la terra escollida sigui fina. Amb un xapo o una *aixada n'acostarà tres o quatre aixadades vora l'empelt, i amb les mans el tancarà apariant ben bé la terra, procurant que no es mogui l'agulla. Després s'hi posarà un senyal clavant un tronc o una *canya en el paller que cobreix l'empelt per tal de tenir-lo ben localitzat. Si el terreny és *rost i, per tant, fa un fort pendent, es posen unes pedres pel cantó de baix del paller per evitar que amb les pluges s'esquerdi i mori l'empelt.



1.4.6. Cavar, llaurar

Un vinyaire dedica molts jornals a *cavar la vinya a cops d'*arpiots, doblegant l'esquena d'un cap de dia a l'altre. No es pot cavar gaire fondo prop dels ceps perquè se'ls tallen les arrels, i s'ha de fer amb els arpiots. L'aixada és per *herbejar, tallar les herbes. La fanga es fa servir per aquelles puntes, mig *ermot, que són de mal cavar o llaurar. En *llaurar els ceps també cal anar alerta de no tallar-los les arrels, sobretot ben entrat l'estiu perquè aleshores el cep cria una arrelamenta molt superficial que alimenta el raïm i si es talla, sobretot en anys de secada, el cep pateix molt i la collita se'n ressent.

Una primera cavada o una llaurada amb *mules i arades, per a esponjar i airejar la terra, es fa entre la segona quinzena de març i la primera d'abril. Aleshores s'aprofita també per acabar de desarrelar els ceps empeltats l'any anterior, si no s'ha fet abans: se'ls



descalça separant la terra de la soca amb un *magallet i se'ls tallen les arrels de sobre l'empelt amb tisores de podar o ganivet; després es tornen a calçar acostant-los la terra de nou. També es revisen els ceps per detectar si se n'ha *llampat algun. Si és així, el remei més efectiu contra el fong consisteix en esberlar el cep d'un cop de *destral a la creu i carregar-hi un roc per mantenir l'obertura.



En arribar les primeres bonances de la primavera i amb elles la brotada dels ceps i la floració, és temps de tornar a llaurar, amb *tallants, *relles o *orellons, per tallar les males herbes i per esponjar la terra i preparar-la per rebre les pluges. Una dita assegura que “la vinya diu: Tant me fa una pluja, com dues, com tres, però sense la de maig no faré res”. A continuació es fa una segona cavada, més superficial; d'aquesta feina se'n diu *esgratinyar. També és el moment de l'adobat mineral, que es fa amb un

*cabàs ple de nitrat, “super”, potassa... penjat a l'espatlla i passejant amunt i avall dels bancals de ceps bo i deixant caure uns granets de la barreja en un solc obert prop de les passades. Però això no es fa pas cada any i moltes vinyes n'han prescindit.

1.4.7. Ensofrar

Ben entrada la primavera, les feines s'encavallen les unes damunt les altres: cal *ensofrar quan comencen de brotar (“Per Sant Josep –19 de març– verdeja el cep”) i tornar-hi quan floreixen (“Abril finit, el cep florit”), per combatre el fong causant de la plaga d'*oïdium, *malura o *cendrosa. Per ensofrar hi ha diversos mètodes: el més simple i rudimentari consisteix a espolvorejar *sofre damunt dels ceps a mà, amb un saquetó d'arpillera ple de *flor de sofre; també es pot fer amb les anomenades *esquelles, que són uns pots de llauna amb un extrem perforat amb múltiples orificis per on surt el sofre, ajudat per un roc que s'ha introduït a dins i per això fa un so característic que recorda l'esquella de les ovelles o vaques; i també es pot fer amb pulveritzadors de *manxa de diverses formes i capacitats. Cal ensofrar de bon matí, quan els ceps, molls de *rosada i sense un alè d'aire que els mogui, conserven millor la pols groga damunt les pampes.

1.4.8. Esbrollar

També és el moment d'*esbrollar els ceps, és a dir, treure a mà els brots i pàmpols que perjudicarien la collita. Tots aquells brots que no tenen raïms i que no són ni la brocada ni el sobrecoll sortits dels dos borrons que havíem deixat en podar, s'arrenquen arran de soca. El sobrecoll, que ha brotat del borró superior deixat en podar, s'escapça un nus o dos per sobre del raïm més allunyat de la soca. El brot que té raïm i no és ni brocada ni sobrecoll, s'escapça arran de raïm. La brocada, sortida del borró inferior deixat en podar, es deixa sense escapçar.

El maig és el moment d'*esmagencar, és a dir, efectuar una tercera cavada per arrencar les males herbes, que rep aquest nom per l'època en què es fa.



1.4.9. Esgriolar o escabriolar

Cap al juny, després de la floració, s'ha d'*esgriolar o *escabriolar, bo i traient a mà els brotets que han crescut a cada nus, entre el sarment i la fulla del cep, perquè l'excés de vegetació no es mengi el fruit, la planta s'airegi i s'asselli millor.

També és el temps d'apartar *vergues perquè en llaurar no facin nosa els brots massa llargs. Es fa entortolligant els nous sarments que se'n van dins del *bancal i envaeixen l'espai que queda entre passada i passada. Es lliguen els uns amb els altres de llarg del reng. En acabat de llaurar els deixen anar de nou.

I, encara cal una altra passada o cavada per tallar les males herbes que han nascut amb les darreres pluges, entre cep i cep, allà on no arriba l'arreu; i alguns *jornals amb la pala de tall i el xapo, escurant i refent les rases, que varien segons la pluviositat de l'any.

1.4.10. Ensulfatar

Des de Sant Isidre (15 de maig) i fins que *verola el raïm, cap a la Mare de Déu d'agost (dia 15), cal ensulfatar aproximadament cada quinze dies, per evitar i combatre el *míldiu, un fong paràsit que asseca pàmpols, raïms i brots fins que cauen. Els dies més perillosos van de Sant Joan (24 de juny) a Sant Cristòfol (10 de juliol). En aquesta quinzena el cep és especialment vulnerable a les epidèmies: taques de fongs, míldiu, *brima o cendrosa que l'ataquen sobretot si fa un temps plujós, amb núvols o brota baixa matinal i, pitjor encara, si *pedrega.

El remei tradicional és el *"caldo bordelès", compost de *sulfat de coure o vidriol rebaixat amb *calç. Per a preparar-lo cal agafar un *cistelló o un saquet d'arpillera i omplir-lo amb *pedra blava o sulfat de coure, i posar-lo a estovar amb aigua la nit abans. La proporció és d'un quilo de pedra per cada *portadora de 55 o 60 litres d'aigua. Pel que fa a la calç, es pren calç viva i es barreja amb aigua. Un cop ha reaccionat fent la bullidera, es va afegint la pasta obtinguda, barrejada amb més aigua, al sulfat fins que el paper de tornassol en marca el límit. Les primeres ensulfatades solen



fer-se més flaques, amb menys proporció de sulfat i més quantitat de calç. Això va bé per allunyar les feres també, perquè els fa fàstic i no escapen la brotada. S'aplica aquest líquid polvoritzant-lo damunt dels ceps amb unes màquines especials anomenades *motxilles perquè es penjen a l'esquena. O també, en cas de pocs recursos econòmics, es pot fer amb una galleda de zinc plena de sulfat en una mà i a l'altra un brot de *romaní per anar-li sucant i espargint el líquid blau damunt els pàmpols novells. Llavors les vinyes adquireixen aquell color blau-verd característic que més d'un cop ha estat motiu de juguesca entre vinyaires que, segons diuen, en el

to que prenen els pàmpols radica la qualitat de l'ensulfatada.

Aquest remei també s'aplica després d'una *pedregada per salvar el que hom bonament pot, perquè és ben sabut que el cep és molt sensible a la pedra, per poc que el toqui. Per això cal tenir a les vinyes dipòsits ben provistos d'aigua durant tota la temporada per preparar el sulfat. Dipòsits excavats a la pedra o fets d'obra que encara avui trobem a les feixes abandonades, al costat d'altres vestigis d'una antiga esplendor vitícola dels



terrenys més costeruts de la nostra geografia: parlem de les *tines enmig del bosc, de les barraques de vinya i de les parets de pedra seca que dibuixen la fesomia d'un paisatge que els focs de 1986, 1994, 1998 i 2005 s'han encarregat de redescobrir.

1.4.11. Herbejar

Una altra feina del vinyaire en aquesta època de l'any és herbejar, *escatar o cavar entremig de les passades de ceps per treure les males herbes i els bords de les soques que poden prendre els nutrients al cep i migrar la collita. Cal aplanar l'esquena per gratar la terra amb l'aixada, el magall o el xapo dies i dies per tenir la vinya sempre neta d'herba.

Mentrestant *guineus, *toixons, *porcs senglars, *conills, perdius, *garses, corbs, *merles, gaigs, *llangardaixos, *vespes, *abelles... entre d'altres animals fa temps que tenen esmolats becs i dents i senten la flaire del brot tendre o del raïm verolat. Aviat tot serà a punt pel gran moment esperat pels vinyaires de tots els temps durant dotze mesos, any rere any: la *verema.

1.4.12. Veremar

Diu la dita que "Per Sant Miquel el raïm té gust de mel" i que "Octubre finit, raïm recollit". Això vol dir que entre el 29 de setembre i el Roser de Tot lo Món (7 d'octubre) cal començar a *veremar.

Quinze dies abans corrués de *traginers amb mules i *matxos, ben guarnits de *morisques i *picarols, que baixen a fer la verema al peu de Montserrat, són el prelude de la gran festa. És el moment d'ajustar tractes per la feina a fer, a la tornada, en els pobles per on passen. I també d'ullar les noies, que es deixen veure amb qualsevol excusa, i dir-los alguna floreta que aixeca rialles i enrojola galtes de vellut. Traginers i *veremadors tornen any rere any a les mateixes cases, deu, quinze, vint, refermant la confiança i l'amistat d'una generació a l'altra.



Ara cal posar-ho tot a punt: *coves, *portadores, *caperons, *tines, *veremalls, etc. i no pot mancar-hi qui porta la *canya fullada per rentar la boixa de la tina. Tot ben net i a punt d'anar-hi. Les portadores no poden vessar el most; per això si s'ha obert alguna clivella entre les *dogues de fusta resseca, quedarà tapada *estanyant-les amb aigua, submergides a la *bassa des del dia abans, o bé tombades bocaterrosa omplint-los repetidament el cul amb aigua fins que fossin ben abeurades. Els coves s'han de desempolsar esclarent-los

amb aigua i posant-los a eixugar cap per avall. Els veremalls o *falçons s'han d'esmolat perquè tallin bé. I les tines, després de rentar-les ben netes amb aigua, s'han d'equipar amb el *garbó i l'*aixeta. El garbó consisteix en un feix de *botja, *argelaga i/o alzina que es subjecta amb teulissos i rocs a la part de dins de la *boixa, que és el forat inferior de la tina per on rajará el vi. Aquest garbó serveix per filtrar les *pellofes, *barrusques i



*grana del raïm, de manera que només surti per l'aixeta el líquid, bé sigui most o vi. El forat de la boixa es tapa per fora amb un *tap de suro de la mida adient i al mig s'hi practica un orifici de diàmetre igual o un pèl inferior al de l'aixeta que s'hi ha de col·locar. El *brocal de la tina, que és el forat superior per on entra la verema es tapa amb el *brescat, una tapa feta amb una mena d'engraellat de fustes, damunt el qual es trepitja el raïm. Per transportar la verema cal tenir a punt el *bast i altres guarniments de l'animal o bé el *carro, que s'equipa amb un *empostissat de fustes, anomenat *taula, damunt el qual es disposen de sis a vuit portadores de verema, tapades amb els caperons, unes caputxes d'esparg en forma de con que eviten que els raïms caiguin durant el transport i, si s'ha fet bé el *curull, augmenten la capacitat de les portadores.

De bon matí, abans de sortir el sol, es respira ja l'ambient de festa que suposa la verema, mentre es fa la *torrada, ben sucada d'oli i amb un gra d'all ben fregat damunt les crostes de pa cruixents i calentones. Mentrestant el porró de *barreja, *moscatell o *vi blanc amb un raig d'anís o d'*aiguardent, corre de mà en mà.

Així que el primer raig de sol apunta l'horitzó, comença la feina. Els veremalls esmolats despengen el raïm madur que cau lleuger cap al coves, i dels coves a les portadores enmig de les notes d'alegres cançons, velles tonades, acudits, jocs, befes i rialles d'homes, dones, jovent i criatures. A l'hora d'esmorzar la noia de la casa o una minyona arriba a la vinya amb la cistella curulla de *vianda: patates, llegums, pa, cansalada, botifarra, *arengades i amanit de ceba, ull de col confitat en vinagre, *pebrot i *tomàquet, i algun *bitxo coent per als més valents. És rebuda amb la gresca i xerinola que continua durant tot l'àpat, fet a peu de *carregador, asseguts sobre algun roc o a terra, arrambats a les portadores; els més petits saltironant, rient els acudits i dites dels grans; les noies enrojolades, mirant de reüll aquell jove descarat que els fa l'aleta, fins que la veu de l'amo o del capatàs els recorda que ha arribat el moment de tornar-hi. Un darrer *trago de vi del *porró que ha corregut de mà en mà durant l'àpat i cap a la feina, encara amb el regust al paladar de l'arengada i del raïm més dolç de la vinya.



Aviat l'olor dolcenca del most i el brunzir de les abelles al voltant de coves, portadores i brescats de tines embolcallen la claror i l'aire del començament de la tardor. Quan les portadores són curulles es tapen amb els caperons i, a *bast de matxos i mules o bé carregades al carro, emprenen el camí cap a les tines.

Aquí, un cop descarregades una per una entre dos homes i amb l'ajuda dels *semalers, s'aboca el raïm sobre el brescat de la tina. Aleshores els funyadors, calçats amb unes espardenyes noves o amb els peus nus, trepitgen *sumoll, *bertrol, *torbat, picapoll, *macabeu, *pansa, *malvasia... i alguna vespa, *mosca o abella despistada de la munió que envolta aquest ambient tan gormand.

Arribat el migdia, la mestressa, que ha estat estovant la *cabra durant tot el matí, prepara de nou les cistelles per portar el dinar a la vinya. Si pot, aprofita el viatge de tornada del carro de buit cap a la vinya per enviar-los el menjar i el beure: *escudella, cabra, oca o gallina estofada i pa, molt pa i vi. El *càntir d'aigua, el porró *espartat de vi i el pa i *llonganissa mai falten dins el cistell, tapats amb un *mocador de farcell a l'ombra d'una *figuera o al peu de la barraca, perquè tot sovint es para un moment la



feina per anar a fer el trago. A mitja tarda es fa *beguda: pa, llonganissa, *ametlles, alguna galeta petita i rodona anomenada pet de monja, regats amb aigua i vi, per ajudar a matar el cuc fins a l'hora del sopar. Aquest àpat es fa a casa, ja fosc. Entorn de la taula seuen cansats, amb les galtes colrades pel sol i els vestits agafallosos de most, els veremadors. Damunt les tovalles fumegen plates de vianda, patata, mongetes del veremar, *cigrons; i rostes de cansalada i botifarra; i altre cop les amanides i els porrons que no paren amunt i avall de la taula.



Després de sopar, el cansament de la jornada sembla que s'esvaeix i el jovent comença la gresca de nou: és l'hora de ballar al so d'un *acordió, d'organitzar un cor de cantaires, fer *cagar el llop o de jugar al *borinot, el tio fresco, o el *jo te l'encendré, de vegades a peu de tina, perquè encara queda la darrera *funyada per fer. O també els més petits poden anar a caçar pardals amb un cove i els més reposats poden jugar a la brisca, la senyora o el tres i mig. Les juguesques,

les bromes, les rialles, les befes i les cançons se succeeixen de nou, malgrat que demà cal llevar-se d'hora per tornar a la vinya. Als pobles, cafès i *tavernes són un formiguer de gent i s'hi juga fort i s'hi beu més.

Acabada la verema, torna el repòs i el silenci a la vinya. Pels volts de les tines i els *cellers es respira un aire carregat dels vapors de la fermentació. Cal anar alerta i no respirar-lo en excés: sempre hi ha algú que coneix episodis de morts successives per acumulació de gas carbònic, intentant salvar el germà, el fill o l'amic. La prova a fer per a garantir l'absència de perill és la de l'espelma, que ha de mantenir-se encesa; contràriament, cal sortir a l'aire lliure de seguida.

No podríem pas acabar aquest viatge al món del vinaire bagenc entre la fil·loxera i el tractor sense fer esment d'algunes creences i tradicions heretades de pares a fills. Per Sant Marc (25 d'abril) a l'església de Santa Maria de Balsareny es beneeix el *panellet de Sant Marc, que es reparteix a tots els assistents a la missa; arribats a casa, una part dels panets es reparteixen i es mengen entre tota la família; i se'n guarda almenys un que es posa al pedrís de la finestra quan arriba un temporal, mentre la família es reuneix per resar l'oració a Sant Marc, demanant protecció contra les temudes pedregades. Per Sant Pere Màrtir (29 d'abril) es va a beneir l'*arç. El capellà durant la missa beneeix els rams d'arç blanc florit collits a tal efecte; després, de retorn a casa, se'n fan creus en indrets assenyalats de la vinya i de la barraca, subjectant-les amb un roc damunt, per tal d'encomanar al sant la protecció de la collita, evitar les pedregades i protegir-se de les bruixes. També es beneeix *llorer i *romaní per cremar-lo a la llar de foc en cas de tempesta: el fum obtingut desfà la





nuvolada. Amb una fulla de la palma beneïda el diumenge de Rams es fa una creu que es clava a la porta de casa també com a protecció. El Dijous Sant es munta l'anomenat Monument a l'església, presidit pel sagrari, amb el crucifix a terra, torretes de blat o llegums germinades dins la fosca del celler i dos rengs de canelobres de ciris portats per les cases de la parròquia. En desfer-se el Monument, cada mestressa s'enduu el seu ciri, que s'encén davant de la Verge o el Sagrat Cor de la capelleta de la casa en els dies de tempesta d'estiu, quan el risc de pedregades és més alt. El dissabte de Pasqua el capellà acompanyat de l'escolà passa casa per casa a fer el *salpàs: beneeix sal i aigua i la reparteix amb una cullera per les estances, cellers i estables com a protecció contra les males collites; a canvi rep ous de la mestressa, perquè és ben sabut que per aquestes dates les gallines ponen molt.



De retorn al segle XXI, ens adonem que allò que poc havia variat en cent, o en mil anys, es fon irremeiablement. Determinar el moment de la verema no és tant una qüestió de calendari sinó de laboratori. Cal escollir el moment en què el raïm ha arribat al punt òptim de maduració, buscant l'equilibri perfecte entre àcids i sucres que donaran al futur vi el punt just de sabor, color i aroma. Els traginers sobreviuen únicament com a entitat folklòrica en festes d'interès turístic com les de Balsareny. Les màquines envaeixen vinyes i cellers. Allò que era una art mil·lenària, que donava un gust i una flaire novella i irreplicable a cada collita, gairebé s'ha convertit en una fórmula científica amb un resultat fàcil de predir, bon xic desposseïda d'aquella mena de màgia ancestral de les velles tines que rebien el raïm trepitjat al brocal pel Roser de Tot lo Món i emanaven el líquid sagrat, daurat, vermellós, moradenc o de color cirera, per la boixa amb els primers freds de novembre, seguint l'adagi: “Per Sant Martí, mata el porc i enceta el vi”.



2. Presentació d'una recerca

2.1. Uns objectius d'estudi

En primer lloc, aquest treball pretén efectuar un estudi sincrònic de la realitat etnolingüística referida al món de la vinya i el vi al Bages, concretament als municipis que formen part de l'anomenada Denominació d'Origen Pla de Bages, amb alguna incursió en altres pobles propers no inclosos en l'esmentat límit geogràfic, però que històricament tingueren una importància vitivinícola, sobretot abans de la plaga de la fil·loxera.

És també un intent de recopilar el lèxic amb totes les variants possibles incloent arcaïsmes, paraules poc usades, termes tècnics, termes locals, variants dialectals, etc. referit a la vinya i el vi, juntament als refranys, frases fetes, proverbis, adagis, sentències, metàfores, principis, moralines, locucions, malnoms, toponímia, etc. referits al tema.

Les paraules (noms, verbs, adjectius) recopilades fan referència a la planta objecte d'estudi (morfologia del cep, menes de ceps i raïms), al seu cultiu (productes emprats, malalties i plagues, feines), al processament i aprofitament (vins i derivats), a les eines i màquines utilitzades, als utensilis i recipients (estris i atuells), a la meteorologia, als tipus de terreny, a les construccions, als vegetals i animals presents a la vinya, als guarniments dels animals de tir, als termes jurídics, a les mesures (de superfície, de capacitat), a la indumentària i l'alimentació del vinyaire, a les seves creences i tradicions, a l'art de beure vi...

També pretén recollir i inventariar literatura popular referida al tema: cançons, llegendes, contalles, rondalles, poemes, esquellades, memòries... així com la cultura popular que es concreta en costums i tradicions, consells, festes (la verema), el cicle de l'any a la vinya, l'aprofitament de la planta, els fruits i seus derivats (combustible, alimentació, medicina), les creences, la mitologia, etc.

El material recollit s'ha contrastat amb aportacions bibliogràfiques generals, especialment amb repertoris i diccionaris dialectals i etimològics, així com també amb estudis etnolingüístics, tots ells consignats a la bibliografia que acompanya el present estudi.

Finalment, s'ha volgut presentar tot aquest material alfabèticament, en un format de fitxes i en suport informàtic: una base de dades que permeti una cerca ràpida i fàcil, des dels diferents apartats (entrada, categories, localització geogràfica, fonètica, so, presència en repertoris lexicogràfics, definició i ús etnogràfic, etimologia i motivació, dites i refranys, sinònims, traducció, il·lustració, literatura i tradicions, crèdits), una classificació ordenada dels materials, però sobretot l'aportació de sons i d'imatges (fotografia i vídeo) aprofitant els recursos que ens proporcionen les noves tecnologies de la informació i la comunicació.

2.2. Estat de la qüestió

En el domini català destaquem quatre noms en el panorama bibliogràfic⁸⁸. Els dos primers són dues obres generals de referència obligada que no necessiten cap comentari ni presentació, un d'ells pel seu enorme valor etnogràfic general dins la romanística, i

⁸⁸ Cal mencionar també en aquest punt l'obra de GRIERA, Antoni, *La vinya, la verema i el vi*, Instituto Internacional de Cultura Románica, Sant Cugat del Vallès, 1965.



especialment per aquells articles referits al camp semàntic de la vinya i el vi que ens ocupa:

ALCOVER, Antoni M., MOLL, Francesc de B., *Diccionari català-valencià-balear*, 10 vols., Palma de Mallorca, 1926-68, 1978.

L'altre pel percentatge important (2,36%) de paraules específicament referides directament a la vinya i al vi (46), dels pràcticament dos milers (1.951) que formen el conjunt de camps semàntics del qüestionari, a les quals caldria afegir-hi gran part dels 204 termes (10,46%) consignats sota l'epígraf "El camp i els cultius":

BADIA I MARGARIT, Antoni, PONS I GRIERA, Lídia, VENY, Joan, *Atlas lingüístic del domini català. Qüestionari*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 1993.⁸⁹

El tercer és un treball modèlic sobre lèxic que ens apropa al tema concret que tractem:

VENY, Joan, "Aproximació a la història lingüística dels vins catalans" dins *Mots d'ahir i mots d'avui*, Empúries, Barcelona, 1991.

I finalment el treball de Favà, especialment l'amplíssim diccionari de noms de ceps i de raïms, però també les propostes per al DIEC que se'n derivaren. Es tracta d'una aportació única al panorama no només català sinó dins la romanística que posa la nostra llengua com a capdavantera en l'estudi de l'ampelonímia:

FAVÀ I AGUD, Xavier, *Diccionari dels noms de ceps i raïm. L'ampelonímia catalana*, IEC, Barcelona, 2001.

FAVÀ I AGUD, Xavier, "Els noms de ceps i raïms a la lexicografia catalana del segle XX. Algunes propostes per al DIEC", *Estudis Romànics*, vol. XXV, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 2003.

Centrant-nos ja en el Bages, un primer cop d'ull a la bibliografia sobre la vinya i el vi referida a aquesta comarca, ens fa adonar que el material de què disposem ara per ara fa referència sobretot al camp històric, d'on cal destacar el treball de Llorenç Ferrer Alòs, repartit en els següents llibres principalment:

FERRER I ALÒS, Llorenç, *L'evolució del contracte de rabassa morta al Bages, durant els segles XVIII i XIX*, Centre d'Estudis del Bages, Manresa, 1985.

FERRER I ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, Monogràfics, 19, Centre d'Estudis del Bages, Manresa, 1998. (Repàs històric completíssim, des de l'Edat Mitjana fins a Denominació d'Origen Bages i la recuperació actual, exemplificat en el Mas Roqueta. Conté referències literàries sobre la zona –Francisco de Zamora o Maurici Fius i Palà-, vocabulari sobre tècniques de plantació de la vinya, les feines, les menes de ceps, utilitat vitícola i de vinificació, plagues o la verema; i una extensa bibliografia, il·lustracions i quadres estadístics).

FERRER I ALÒS, Llorenç, "Notes sobre l'especialització vitícola al Bages en el segle XIX", *Dovella*, 1, març-abril 1981, p. 9–13.

FERRER I ALÒS, Llorenç, *Pagesos, rabassaires i industrials a la Catalunya Central (segles XVIII–XIX)*, Biblioteca Abat Oliba, 47, Publicacions de l'Abadia, Montserrat, 1987 (és la tesi doctoral de l'autor, i constitueix un estudi molt complet, que té un apartat especialment dedicat al conreu de la vinya i l'elaboració del vi, un altre a la propietat de la terra i el problema rabassaire, entre molts diversos temes que tracta amb gran profusió de dades estadístiques i històriques. Conté una vastíssima bibliografia).

⁸⁹ Els resultats de l'ALDC s'han consultat a través de l'obra de Favà.



FERRER I ALÒS, Llorenç, “Quan el Bages era un dels cellers de Catalunya”, *Dovella*, 24, octubre 1987, p. 23–28 (Resum d’altres estudis publicats).

FERRER I ALÒS, Llorenç i d’altres, *Vinya, fil·loxera, propietat i demografia a la Catalunya central*, Monogràfics, 9, Centre d’Estudis del Bages, Manresa, 1992 (Especialment la part escrita per l’autor que ens ocupa).

FERRER I ALÒS, Llorenç, *Quan Navarcles vivia del vi*, Quaderns de Navarcles, 8, Ajuntament de Navarcles, Moià, 1996. (Es tracta d’un quadernet divulgatiu molt il·lustratiu de vint-i-vuit pàgines, amb un resum històric sobre diversos temes –des de Sant Benet de Bages al segle X, l’expansió e la vinya als s.XVIII–XIX, la fil·loxera, el sindicat o la decadència del sector després de la Guerra Civil– i fotografies en blanc i negre de diversos anys, quadres estadístics, etc.)

Pel que fa al repertori de revistes editades al Bages, entre la invasió de la fil·loxera i la Guerra Civil (aquest període constitueix un dels moments històrics més àlgids per a la vinya al Bages) és on trobem cançons, costums, tradicions, refranys, consells, etc. Així:

En el *Butlletí del Centre Excursionista de la Comarca del Bages* (Manresa, 1905–34, 175 números, localitzat a l’Arxiu de Manresa) hi ha una secció de paremiologia comparada amb dites i refranys referents a la vinya i el vi i a la meteorologia que l’afecta. També hi ha algunes cançons populars, recollides per Blai Padró, i costums, menjars, per Ignasi Domènech, o remeis i receptes medicinals, per Oleguer Miró, i fins i tot oracions o deprecacions supersticioses, així com un poema original de Blai Padró.

Sol ixent (*Centre Català Autonomista de Navarcles*, Navarcles, febrer 1912– desembre 1916, 52 números, localitzat a l’Arxiu de Manresa) conté molts articles sobre conreu, collita i vinificació, extractes de conferències i d’altres qüestions tècniques sobre la vinya. També conté un poema (“Tardoral”) de Mossèn A. Navarro i una col·laboració escolar de Josep Estefanell (“La verema”).

A *Guiatge Agrícola* (*Portaveu del Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Santpedor*, Santpedor, 1929–30, 18 números. Localitzable a l’Arxiu de Manresa) hi trobem consells tècnics i algun article històric.

Qui sembla cull (*Portaveu del Sindicat Agrícola de Sallent*, Sallent, 1910–1913, 34 números, localitzables a la Biblioteca de Sallent i consultables via internet) és una publicació agrícola dedicada gairebé exclusivament a la vinya que, a part dels molts articles tècnics, consells i notícies, conté una secció fixa de “El Pastor de les Rondalles” amb poemes que sovint fan referència a la vinya. També conté anuncis sobre productes, maquinària per a la vinya, i vinyes per a vendre.

En el recull de comunicacions del Congrés celebrat de Manresa la tardor de 2003, *Els paisatges de la vinya* (publicat pel CEB, Manresa, 2003), hi figuren diversos escrits que són especialment útils pel tema que ens ocupa, tant per l’ús i explicació d’un lèxic específic com perquè fan referències a costums, tradicions, maneres de fer, receptes, proverbis, cançons, etc.

Així, “La vinya i el vi segons Miquel Agustí, un paisatge del segle XVII” de Xavier LUNA-BATLLE⁹⁰, dóna constància escrita de fa quatre-cents anys d’alguns costums i tradicions encara presents en la memòria dels nostres avis. Robert Martí a “Una panoràmica del vinyar adés i ara” fa un bon repàs pel vocabulari, sobretot d’eines i

⁹⁰ L’estudi complet de l’obra de Fra Miquel Agustí el trobareu a la “Introducció” (p. XI–XXXI), escrita també per Xavier Luna Batlle per a l’edició en facsimil del *Llibre dels secrets de agricultura, casa rústica y pastoril*, editada per Edicions i Propostes Culturals Andana SL, Vilafranca del Penedès, 2007, amb pròleg d’Emili Giralt i Raventós.



maquinària, bo i explicant les maneres de treballar d'abans en contrast amb les actuals. Jaume PLANS I MAESTRA a “Model d'estructura agrària bagenca: Sant Fruitós de Bages al llarg del segle XVIII”, fent un buidat minuciós de documentació notarial, fa referència a les feines tradicionals de la vinya al llarg de l'any, per mesos, exemplificant-ho en un cas concret.

Sobre les construccions en pedra seca⁹¹, Albert FÀBREGA a “Les cobertes en falsa cúpula de les barraques de vinya”, en fa un estudi matemàtic i històric; i David GALLARDO a “Feixes i barraques: el llegat cultural que se'ns fa invisible” en mostra la reflexió lírica d'un estudiant d'història compromès amb la memòria dels seus avantpassats. I Llorenç FERRER a “Tines a casa, tines al mas, tines enmig de les vinyes a la Catalunya Central” fa un repàs a les construccions relacionades amb la vinya i el vi des del segle X, que conté un lèxic de la vinya ric i abundant.

L'apartat més interessant des del punt de vista que ens ocupa és l'anomenat àmbit 3, “Vinya, costums i tradicions”, amb sis comunicacions. La primera, de Glòria BALLÚS, “Cançons tradicionals al voltant de la vinya i el vi”, fa un buidat de l'obra de Joan Amades i l'*Obra del Cançoner Popular de Catalunya* i, malgrat que no en figura cap de recollida al Bages, val a dir que quatre cançons pel cap baix, són també conegudes i cantades en aquesta comarca. Més properes són les aportacions de Josep CRIVILLÉ i Ramon VILAR a “Del raïm al trago: un paisatge sonor a l'entorn del vi. Comentaris a partir de 13 informacions orals de la Fonoteca de Música Tradicional Catalana”, on figura una cançó de treball recollida a Santa Maria d'Oló, una de taverna recollida a Avinyó i una altra recollida al poble veí d'Olost de Lluçanès (Osona); a més a més del comentari, hi trobem la transcripció musical i la lletra de les cançons, com en la comunicació anterior.

Mireia GRANGÉ a “Bibliografia crítica sobre la vinya” mostra el mètode d'estructuració de la informació bibliogràfica. I Marta PERXACS a “L'elaboració d'un qüestionari etnolingüístic sobre la vinya” explica de forma pràctica com recollir informació de manera ordenada, sense descuidar cap possibilitat, i mostrant tothora gran consideració envers l'informador.

Finalment Jaume PLANS MAESTRA a “Vocabulari a l'entorn de la vinya a la comarca del Bages al segle XVIII” fa un buidat de documents notarials de l'Arxiu de Manresa d'on extreu un vocabulari que divideix en els següents apartats: termes jurídics, mesures de superfície agrària, mesures de pes i capacitat, tipus de vinya i vi, l'ofici i els estris de boter, tipus de bótes, estris de vinificació, i, eines i estris agrícoles vinculats al conreu de la vinya i la verema.

⁹¹ D'altra bibliografia, bàsicament descriptiva, que fa referència al tema:

BALLBÉ I BOADA, Miquel, *Tines al mig de les vinyes a la comarca del Bages. Una elaboració del vi insòlita a Catalunya*, Centre d'Estudis del Bages, Manresa, 1993.

BASSEGODA, J., “Construcciones rústicas: cómo hacer una barraca de viña”, *La Vanguardia*, 18 d'abril de 1976.

FÀBREGA, Albert, “La pedra en sec a la vinya de Súria”, comunicació presentada a la “Trobadra d'estudi per a la preservació del patrimoni en pedra seca als Països Catalans”, *Dovella*, 78, Manresa, 2002, pàg. 7–16.

FERRER I ALÓS, Llorenç, “Las barracas de viña”, *Revista Sant Jordi*, núm. 98–99, Barcelona, 1975.

RUBIÓ BELLVÉ, J., *Construccions de pedra en sec*, Anuario de la asociación de arquitectos de Cataluña, Barcelona, 1914.

SOLER, J., *Les barraques de vinya. Les construccions de pedra seca a la comarca del Bages*, Centre d'Estudis del Bages, Manresa, 1994.

SOLER I BONET, J.M., “Barraques i tines, construccions per a la vinya”, *Dovella*, 24, Manresa, 1987, pàg. 59–61.

SOLER BONET, J.M., “La tècnica de la pedra seca. La construcció popular”, *Dovella*, 29, Manresa, 1988, pàg. 47–58.

SOLER BONET, J.M., “L'estudi de la pedra seca: estat de la qüestió”, *Dovella*, 42, Manresa, 1992, pàg. 19–22.

SOLER, J.M., I PERARNAU, J., “Les barraques de vinya al terme municipal d'Artés (Pla de Bages)”, *Dovella*, 17, Manresa, 1985, pàg. 37–43.



La resta de comunicacions fan referència a medi ambient, paisatge i territori, o patrimoni, sobre el Bages o d'altres punts que van des del País Valencià a l'Empordà, o des del Montblanc a Sud-Àfrica.

Un llibre miscel·lànic semblant a l'anterior, en aquest cas referit a una comarca amb una història i una geografia diferents però amb un vocabulari i uns costums prou semblants és *L'Albera. Vinyes i vinyaters. Vignes et vigneronns*. (Albera Viva, Villalonga dels Monts, 2004), que consta d'un repàs a la història, el paisatge, les feines, la literatura, amb textos, i d'un vocabulari.

Pel que fa al vocabulari, el llibre divulgatiu de Pere SADURNÍ I VALLÈS, *Vocabulari del vinyater penedesenc*, (Institut d'Estudis Penedesencs, Sant Sadurní d'Anoia, 1996) és un bon recull extrapolable al Bages en moltes de les seves entrades, però que en tot cas cal adaptar, completar i afinar. També conté un annex de refranys molt interessant. Destaquem encara el llibre que completa la trilogia de Miquel PONT, *Vocabulari del pagès* (Proa, Barcelona, 2005), amb il·lustracions en blanc i negre i en color, referit a la Segarra, però amb un lèxic molt proper a l'àrea que ens ocupa.

Situats al Bages, *Atuells i eines del camp. Recerca històrica*, (Associació Cultural Recreativa de Fals i Ajuntament de Fonollosa, Fonollosa, 2003) és un recull lèxic⁹² fet a Fonollosa, concretament al nucli Fals, dut a terme pel Casal de la Gent Gran de Fals, i d'altres persones que hi han col·laborat, entre els mesos de setembre de 2002 i agost de 2003 per encàrrec de l'Àrea de Patrimoni Cultural de l'Ajuntament de Fonollosa, amb el suport econòmic de l'Oficina de Patrimoni Cultural de la Diputació de Barcelona. Es pot consultar a l'Ajuntament de Fonollosa i a la Biblioteca del Casal de Fals i, entre d'altres apartats consta d'un capítol dedicat a la vinya, dividit en tres subapartats: cultivar la vinya, veremar i fer el vi, amb fotografies en blanc i negre.

El llibre de Joan FARGAS i Maurici CATLLÀ, *Varietats de vinífera en la rodalia de Manresa*, (Estampa de Viñals Germans, Manresa, 1901), fa una classificació per color i temporada de les menes de raïm⁹³ que es plantaven al Bages al tombant de segle, immediatament després de la fil·loxera. Especifica nomenclatura i sinonímia. Es troba localitzat a l'Arxiu de Manresa. ROIG I ARMENGOL, a la *Memòria acompanyatòria del mapa regional vinícola de la província de Barcelona* (Barcelona, 1890) també fa una descripció i classificació general de menes de ceps, afegint-hi consells per al seu conreu i dona informació precisa sobre l'anomenat "partit judicial de Manresa" pel que fa a menes, clima i costums de conreu a la comarca, així com un llistat de vinyaters.

⁹² Existeix també un llibre de Mateu SOLÉ I CASANOVAS, *Feines i eines del camp de la Segarra* (Ed. Centre Municipal de Cultura, Cervera, 1994), que és un recull fotogràfic d'eines de pagès fetes en miniatura, amb el nom i una petita explicació del seu ús. És destacable l'esforç de divulgació fet per l'autor que és també qui ha creat les peces fotografiades i passeja l'exposició per fires i mercats. I, no podem deixar de tenir en compte en aquest punt el treball realitzat per Núria VILÀ, *Estudi del vocabulari de les eines agrícoles a la comarca del Baix Camp* (Ed. IEC, Barcelona, 1991).

⁹³ Dos treballs més, dels quals ja hem parlat més amunt, i que fan referència a noms de ceps, però d'àmbit més general, són de Xavier FAVÀ: "Els noms de ceps i raïms a la lexicografia catalana del segle XX. Algunes propostes per al *DIEC*", (dins *Estudis Romànics*, vol. XXV, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 2003) i, sobretot, el *Diccionari dels noms de ceps i raïm. L'ampelonímia catalana* (Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 2001). Aquest darrer llibre és l'obra més completa de què disposem. Més lèxic i terminologia general en trobem a GRIERA, Antoni, *La vinya, la verema i el vi*, (Instituto Internacional de Cultura Románica, Sant Cugat del Vallès, 1965). D'altres diccionaris generals sobre el tema, actualitzats amb els darrers termes tecnològics són els de Xavier RULL, *Diccionari del vi, amb licors i altres begudes*, (Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1999) i *Lèxic bàsic d'enologia i viticultura*, (Universitat Rovira i Virgili, Servei lingüístic, Tarragona, 1997). I, de caire més divulgatiu, ROMANÍ, Joan M., *Diccionari del vi i del beure*, (La Magrana, Barcelona, 1998).



Un llibre que al seu moment tingué gran predicament entre els viticultors del Bages⁹⁴ i que llavors era model de tecnologia punta en el sector és de Manuel RAVENTÓS I DOMÈNECH, *La verema*, (Àlvar Verdaguer, Barcelona, 1911). Avui, malgrat relatar-nos les maneres de fer d'una altra comarca (el Penedès, concretament a Can Codorniu), és una font de lèxic i descripcions de costums que formen part també de la tradició bagenca (com estanyar les portadores, com conèixer quan el raïm és madur, parts del raïm, remeis per a la secada, com fer soldats o posar galets, com carregar les portadores, feines durant la verema, els menjars, estris de vinificació, atuells i feines al celler, menes de vins, i també les últimes novetats tecnològiques franceses).

Pel que fa a costums i maneres de fer d'abans, Enric SOLERGIBERT I ARISSA, a *Records d'un viticultor d'Artés*, (recull de notes no publicat, Artés, 2000) fa un passeig per la memòria dels seus avantpassats i les seves pròpies vivències per a obsequiar-nos amb quatre fulls mecanografiats de records sobre el treball, la verema, el menjar, d'abans i ens mostra com tot ha canviat amb el temps⁹⁵.

També en aquest sentit cal citar el recull de records d'Isidre SOLER de Cal Filaborres de Castelladral (Navàs) sobre la *Manera de plantar i cuidar la vinya després de la fil·loxera*, que el seu autor escrigué especialment per al present estudi el febrer de 2004.

I encara, un recull de vivències d'infantesa i joventut sobre el tema que ens ocupa de Josep BADIA TORRAS, *Les feines de la vinya, les tines i el celler*, mecanoscrit a Callús també el mateix 2004.

⁹⁴ D'altres llibres que tingueren especial predicament entre els viticultors del Bages en el seu moment, i que formaven part de les biblioteques dels sindicats més arrencats de l'època, com el de Sallent, foren:

AGUILERA, Joaquim, *Malalties de la vinya*, La Vanguardia, Barcelona, 1899.

BADELL ROIG, Llorenç, *Replantació de vinyes*, NAGSA, Barcelona, 1933.

CASTELL DE PONS, Antoni, *Cartilla ilustrada de la viticultura y el arte de elaborar y tratar debidamente los vinos con especialidades los tintos u ordinarios destinados al uso común del pueblo*, Impremta de la Renaixença, Barcelona, 1878. (Actualment localitzables a la Biblioteca de Sallent).

GUITART I SANTASUSANA, Mn. Josep, *Els Adobs en els conreus al Pla de Bages*, Manresa, s.d.

GUITART I SANTASUSANA, Mn. Josep, *La vinya americana*, Manresa, 1900. (Ambdós a l'Arxiu de Manresa).

GUYOT, Jules, *Tratado del cultivo de la vid y vinificación*, Lib. Victoriano Suárez, Madrid, Lib. Juan Llodachs, Barcelona, 1881 (Biblioteca de Sallent).

PACOTTET, Pablo, *Viticultura. Enciclopedia agrícola*, Salvat, Barcelona, 1918.

PITARQUE Y ELIO, Joaquín de, *Poda de la vid*, Calpe, Madrid, 1921 (Ambdós es troben a la Biblioteca del Casino de Manresa).

RAVENTÓS I DOMÈNECH, Manuel, *Dues conferències vinícoles donades al Sindicat Agrícola de Santpedor* (Arxiu de Manresa).

URIEN DE VERA, Ezequiel; DIEGO-MADRAZO Y RUIZ ZORRILLA, Carlos, *Las enfermedades de la vid*, Impremta de Fontanet, Madrid, 1892. (Biblioteca de Sallent. Conté dibuixos a color molt gràfics sobre les malalties).

VALL, J.M., RAVENTÓS, J., *La vinya. El vi*, Escola Superior d'Arquitectura, Barcelona, 1916.

VIDAL, Josep, *La agricultura y la filoxera*, Manresa, 1884 (Es tracta d'un llibre ben curiós perquè dóna alternatives a la vinya que resulta "perniciosa". Localitzat a l'Arxiu de Manresa).

Viticultura y vinificación de la vid, su anatomía, sus especies, su cultivo y rendimiento, (dir. Ramon POMÉS I SOLER), Rovira y Chiqués, Barcelona, 1903 (Biblioteca de Sallent).1

⁹⁵ Malgrat que no corresponen a la comarca objecte d'estudi, ja que són del Pallars els records de Josep CASTELLS SERRA, a *Records de quan feia de pagès* (El Pirineu Viscut, Garsineu Edicions, Tremp, 1999), ens porten al calendari del pagès, a les feines i eines emprades, al cultiu de la vinya i l'elaboració del vi, conserves i licors, i les festes d'un altre temps, no tan diferents de les de la nostra comarca. Són semblants els llibres de Miquel PONT, *Les feines de la vella pagesia* (Ed. Proa, Barcelona, 2000) i *Calendari dels vells oficis* (Ed. Proa, Barcelona, 2002), referits a La Segarra. O també, de Josep M. CASAS, *Matamargó, terra i esperit. La vida en una casa pairal del Solsonès a mitjan segle XX* (Pagès Editors, Lleida, 2003) podem aprofitar les sovintejades referències a la vinya i al vi, que sovint ratllen o s'endinsen a la comarca del Bages amb què termeneja Matamargó. Quatre notes descriptives sobre el passat de l'ofici de vinyataire, també a d'altres contrades, són també a l'apartat sobre "Elaboració de vi", dins el llibre *Oficis i feines que marquen una època* (Agrupament Baixa Ribera Salada, Solsona Comunicacions, Solsona, 1999) i encara a BOLEDA, Ramon, "El vi a través del temps", dins *L'arquitectura dels oficis. Tercer curset d'estiu d'arquitectura popular*, Pagès Ed., Lleida, 2003, (pàg. 159-175).



Hi ha també un petit ventall de bibliografia que podríem denominar “escolar”, creada per i per a diversos nivells educatius, que pot tenir escàs valor per al treball que ens ocupa però que malgrat tot, cal no menystenir i fer-ne esment, si més no per l’esforç que suposà en el seu moment de creació. Així destaquem:

Bodegas Roqueta SA, *Manual infantil de la vid y el vino*, Manresa, 198? (empelt, poda del cep; origen del vi, procés de vinificació...) i la nova edició en català, revisada i posada al dia el 2005.

COMAS, Núria; SAUS, Meritxell; ALONSO, Samanta, *Els vins del sindicat*, Artés, 1997 (Treball escolar sobre màrqueting. Es troba a la Biblioteca i al Sindicat d’Artés).

GIRABAL, Josep; PEIG, Anna; SALA, Miquel, *De la vinya al celler*, Casa de la Natura del Bages, Camp d’Aprentatge del Bages, Ajuntament de Manresa, 1989 i 1994. Es tracta d’un quadern escolar didàctic⁹⁶ sobre història de la vinya al Bages, morfologia del cep, conreu de la vinya, elaboració del vi pel procediment tradicional i modern, experiments de destil·lació, il·lustracions diverses, etc.

GIRABAL, Josep; PEIG, Anna; SALA, Miquel, *La vinya i el vi al Bages*, Casa de la Natura del Bages, Generalitat de Catalunya, Manresa, 2005. És l’actualització del dossier anterior, completat i amb l’afegit d’uns annexos sobre tast de vins en dos nivells, segons els cursos impartits pel sommelier Jaume Pont.

Les construccions vitivinícoles al Baix Berguedà. Barraques de vinya, tines i premses, Gironella, 2000. (Treball escolar de recerca, de camp. Consta d’una col·lecció de fitxes tècniques sobre les construccions. Localitzat a l’IES Gironella i a la Biblioteca de Puig-reig). A la revista *Montbordó* (Butlletí del Patronat d’Amics de Serrateix, núm. 26, octubre de 2001) hi figura un article sense signar, “Inventari de tines de vi del municipi” que consta de 49 fitxes descriptives i moltes fotografies de les tines de Viver i Serrateix (Berguedà), tocant la frontera nord del Bages. Al núm. 31 de la mateixa revista publicat cinc anys més tard (octubre de 2006) es dona per acabat aquest inventari amb la fitxa 117 (2.120 càrregues o 373.738 litres de vi hi haurien cabut en total en aquestes tines) i es continua amb una segona part de l’inventari de barraques iniciat l’any 2005 (núm. 30), que consta ja de catorze fitxes.

PONS, Gemma, i altres, *La vinya i el vi al Bages*, Artés, s.n., 199? (Treball escolar, que conté vocabulari, refranys, dites i algun poema, no específicament del Bages. Localitzat a la Biblioteca i al Sindicat d’Artés).

Quant a la producció de textos literaris podríem destacar les llegendes següents: “El Ton Renegaire” (Sallent), “El prodigi de l’aigua convertida en vi” (El Pont de Vilomara i Rocafort, Mura, Talamanca), “La màquina de fer diners” i “Les vinyes. El bosc dels Santpedòs i Cal Putxot” (Santpedor), “Llegenda del vi” (Artés), dins *Llegendes i contalles del Bages*, Angle Ed., Manresa, 1996, (p. 139, 202, 204, 206, 207, respectivament). Es tracta d’un recull de llegendes efectuat pels alumnes de l’antiga segona etapa d’EGB, sota la direcció dels seus mestres i coordinats pel Servei d’Ensenyament del Català de la Generalitat de Catalunya. Té el valor de ser un recull efectuat en un moment puntual (curs 1995–96) i d’una recreació literària infantil de la memòria dels avis de tota una comarca.

⁹⁶ Amb uns objectius semblants, però molt més complet trobem el treball de BENEJAM, P.; FARRÉ, J., *El Penedès i la vinya*. Aproximació a l’estudi d’una comarca, AAPSA Rosa Sensat, Barcelona, Col·lecció Dossiers, 3, 1980. (Malgrat referir-se al Penedès, bona part del material que conté és igualment aplicable encara avui al Bages, a nivell escolar).



En el marc de les Festes de la Verema d'Artés trobem la producció poètica de Pere FELIU SOLER que sovint va acompanyada d'il·lustracions i/o representacions teatrals dels textos. Així neixen: *Fases d'una degustació de vi* (mecanografiat a Artés 2003); *Vinyes i raïms del Bages* (Festa de la Verema, Artés, 1996) que és un diàleg en vers; o "Sant Jordi" (Artés, 2003), entre d'altres.

Sense moure'ns d'Artés, són de referència obligada dos llibres de poesia de Francesc BLANCHER I PUIG: *Pinzellades bagenques* (Edició de l'autor, Artés, 1990) i *Espigolant. Recull de poesies inèdites* (Abadia Editors, Saldes, 2004), on hi ha diversos poemes amb protagonisme de la vinya i el vi, i d'altres que hi fan referència.

En el llibre de memòries de Climent FORNER, trobem l'escrit "En plena verema", dins *Navàs en viu. Quaranta anys d'història 1958-1998* (L'Albí, Berga, 2002). Es tracta d'un text en prosa; aquest autor també té poemes sobre el tema, com per exemple, "És tan deliciós el teu silenci", publicat en el recull poètic sobre el tema, *Poemes de la vinya i el vi*, D.O. Alella vins mil·lenaris, La Comarcal Edicions, Argentona, 2003, entre tants d'altres que hi fan referència o que n'utilitzen la simbologia mística derivada de la tradició judeocristiana. Vegeu la seva poesia completa a Climent FORNER, *Preneu-m'ho tot, deixeu-me la Paraula. Poesia 1945-2007*, Edicions de l'Albí, Berga, 2007.

Els Trumlaïres són un grup musical pop-folk de Navàs, nascut en el marc de la Nova Cançó que passejaven les seves cançons per la comarca i que, darrerament encara s'han reunit algun cop pel festival de música "Sant Cugat sona" que es celebrava cada estiu fins fa poc a Sant Cugat del Racó (Bages) o en d'altres ocasions especials. Tenen versionada la cançó popular catalana, "El vi surt de la vinya" (Discos CBS, Madrid, 1976)⁹⁷.

Pel que fa als documents audiovisuals, ara com ara, comptem amb els treballs de videoaficionat particulars de diverses famílies bagenques: Obradors de Navàs o Cruselles d'Artés, entre d'altres. També, i motivat per la present recerca existeix el DVD, pendent de publicació, *La vinya al Bages. Tradició i modernitat* signat per Lluís Cerarols, Maria Estruch i Miquel Gil, que recull el cicle de la vinya al llarg de la temporada 2005-2006, de l'hivern a la verema, treballada amb els mètodes tradicionals i també amb els mètodes moderns de conreu i vinificació.

Quant a museus, el Bages no compta, ara per ara, amb un museu específic del vi. En els museus públics o privats d'algunes poblacions del Bages sí que hi ha, en molts casos, un raconet dedicat al món de la vinya i el vi, amb eines diverses per al conreu i estris i maquinària pròpia de la verema i la vinificació (veremalls, portadores, premses, bótes, bocois, ensofradores, ensulfatadores, etc.) En aquest sentit cal destacar el Museu de Rocafort o el museu particular del Puig de la Balma de Mura; així com també caldria tenir en compte les col·leccions particulars, sovint de tradició familiar, dels diversos vinaters de la comarca, d'on destacaríem Masies d'Avinyó, propietat dels Roqueta a Santa Maria d'Horta d'Avinyó, on es conserva un material que permet resseguir l'evolució de les tècniques vitícoles des de temps reculats, bo i acabant en la tecnologia més moderna de les instal·lacions actuals.

Però si el que busquem és un passeig des del principi dels temps sense oblidar la història, el punt de referència haurà de ser el Museu del Vi de Vilafranca del Penedès,

⁹⁷ De la comarca veïna d'Osona són el grup Els Tranquils (amb el seu CD *Viu!*, editat per Afònix, L'Esquirol, 2006), que s'han dedicat des de 1998 a treballar la polifonia tradicional catalana i difondre-la en les festes i actes de caire tradicional i popular en què actuen. Entre el seu repertori figuren cançons de taverna prou conegudes pels nostres avis. No podem oblidar tampoc arribats a aquest punt, Jaume Arnella, i les seves *Cançons de taverna* (CD editat per la Generalitat de Catalunya, 1999) que treballa la cançó popular des de 1960, recuperant-la i difonent-la arreu.



considerat el més important d'Europa en la seva especialitat. Situat en un palau dels reis catalano-aragonesos del XII, consta d'un conjunt de diorames molt didàctics, una col·lecció de recipients, una sala de premses, un celler amb bótes congrenyades o vaixells, mesures i accessoris, un diorama d'una cava, ceràmiques i vidre decorat amb motius de la vinya i el vi, el procés d'elaboració de l'escumós, un mural de les comarques vitivinícoles, tallers de boters i botaires, una mostra d'etiquetes, eines i màquines per al conreu de la vinya, els productes i subproductes del cep, alambins per a l'elaboració d'aiguardents, una col·lecció de porrons i porrones, el vi i l'humor, i una pinacoteca monogràfica del vi. La visita acaba sota les arcades del pati gòtic del palau, en una taverna on s'obsequia els visitants amb una degustació vi o cava del Penedès i un gotet decorat de record. S'hi troba a faltar, donada la importància del museu, una publicació de l'estil de la del Museu de l'Espluga de Francolí⁹⁸.

El Museu de la Vida Rural de l'Espluga de Francolí, tot i no ser de la comarca que ens ocupa, també seria de visita obligada perquè compta amb una sala específica sobre el tema, amb una col·lecció prou interessant de material idèntic o molt semblant al que s'emprà tradicionalment al Bages per al conreu, verema i vinificació.

Concloent, doncs, el material de què es disposa ara per ara és ben divers i dispers i la bibliografia relacionada amb el tema que ens ocupa sovint no s'insereix de ple en els objectius de la recerca, malgrat apuntar-ne pistes i viaranyes a resseguir. Cal una bona recerca tant pel que fa als costums i tradicions com, sobretot, en l'apartat de llegendes, contalles, paremiologia, etc. perquè no està de bon tros recollit el material i, per descomptat, cal classificar-lo. I evidentment cal recollir, inventariar i estudiar un lèxic que s'endevina ric i abundant tant per l'ús escrit que hem repassat com, i sobretot, per l'ús ben viu encara que constatem en els nostres padrins vinyataires.

L'inventari sistemàtic d'aquest món que ens fuig de les mans cada cop que ens marxa un d'aquests homes –i dones!– que van canviar els arpiots, l'arada i la mula pel tractor, és, no només el millor homenatge que podem fer als nostres padrins, sinó la construcció de l'emparat que els uneixi a les futures generacions, altrament perillaria l'arrelament dels nous mallols.

2.3. Una metodologia. Un qüestionari. Uns informadors

2.3.1. Una metodologia

La metodologia seguida per a dur a terme aquesta recerca per força havia de pouar bàsicament en la dialectologia, d'on ha pres les directrius no pas d'un mètode concret sinó d'una combinació de mètodes, el geogràfic, el cultural o el filològic (històric), segons ha calgut en cada moment i circumstància⁹⁹.

Prenent el criteri cronològic, direm que aquest és un estudi sincrònic. Malgrat tot, i en certs moments s'ha realitzat alguna incursió diacrònica en el passat medieval dels privilegis del *Llibre verd*¹⁰⁰ o els llibres notariais de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Manresa¹⁰¹.

⁹⁸ *Museu de la Vida Rural. L'Espluga de Francolí*, Fundació Jaume I, L'Espluga de Francolí, 1989.

⁹⁹ Bo i seguint el marc metodològic de Joan VENY, *Introducció a la dialectologia catalana*, Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1986.

¹⁰⁰ TORRAS I SERRA, Marc, *Els privilegis del "Llibre verd" de Manresa*, Parcir Edicions Selectes, Manresa, 1998, p. 90–102.

¹⁰¹ A l'AHCM s'han consultat els llibres de protocols notariais, sobretot d'inventaris de béns dels segles XVII i XVIII, dels notaris Ignasi Bohigues, Maurici Bohigues, Ignasi Casas, Fèlix Dalmau, Josep Escorsell, Francesc Madriguera,



Pel que fa al criteri geogràfic¹⁰² es tracta d'una monografia referida a una zona concreta: bàsicament la corresponent a la DO Pla de Bages¹⁰³, amb alguna incursió a d'altres pobles propers, de la comarca o comarques veïnes, relacionats amb el tema quan s'ha cregut oportú. Així, d'entrada, considerem que el Bages és una unitat dialectològica, i en algun cas en què hi ha diferències entre pobles o zones, s'ha explicat. No es pretén però, fer microdialectologia.

Però el criteri que preval en aquest estudi és per força el criteri cultural¹⁰⁴, perquè vol ser l'estudi del reflex lingüístic del coneixement que posseeixen els individus més grans que han treballat des de joves a les vinyes de la zona, de les seves maneres de fer i treballar, de pensar i creure, i que han aportat les dades antropològiques i semàntiques d'aquest estudi que vol ser etnolingüístic i bon xic interdisciplinari.

El material bàsic d'estudi i documentació (sense esmentar la bibliografia, publicada fins a 2007 i comentada en un altre apartat) són les fonts orals que s'han recollit com més aviat millor (els informadors potencials, nascuts després de la fil·loxera i fins la Guerra Civil, van marxant) i, posteriorment, se n'ha fet l'anàlisi. Les respostes tenen un caràcter individual, per tant, no tenen valor general¹⁰⁵, perquè es tracta de la parla concreta d'uns informadors en un lloc i un moment concrets i en interacció amb la demanda concreta de qui signa aquest estudi¹⁰⁶.

La col·lecta s'ha fet amb gravadora de veu digital (talkbook ICR-B80NX, de Sanyo) i micròfon tipus "corbata". Posteriorment s'ha efectuat l'emmagatzematge en CD's de cara a una òptima conservació, i l'anàlisi de les entrevistes sobre l'ordinador.

Les entrevistes orals (del qüestionari sencer) s'han dut a terme a un nombre no massa elevat d'informadors, entre un i dos per municipi, llevat d'alguna excepció com Avinyó o Artés, on s'ha enquestat un grup d'informants. Els municipis s'han triat per un criteri de distància entre ells d'uns 10 a 15 quilòmetres, fent especial èmfasi a la zona vinícola al voltant d'Artés. Els informadors responen al següent perfil, amb les excepcions que s'han cregut oportunes: homes o dones de setanta anys en amunt, fills del Bages, que han fet o fan de vinyaters, bons observadors, amb bona memòria, i ganas d'explicar el temps d'abans. Les entrevistes s'han fet a casa de l'informador (o informadors) o en el

Josep Mas, Ignasi Monfart, Francesc Rallat, Josep Sala, Fèlix Soler, Jaume Tomàs, Ignasi Vendranes; i llibres de notaris de Sallent dels segles XVII al XIX També s'ha consultat el *Qüestionari sobre la vinya a Manresa*, 1929, lligall 11.

¹⁰² Joan VENY, *op. cit.*, p.72 i ss. En aquestes pàgines Veny defineix el mètode geogràfic i alerta sobre la conveniència de l'espontaneïtat, el darrer recurs de l'extorsió, les llacunes que comporta l'ús del dibuix o els problemes de l'enregistrament magnetofònic; també la distància entre localitats, el nombre i el tipus; o bé la naturalesa dels informadors i els avantatges de l'enquestador nadiu.

¹⁰³ Formen la DO Bages, des de la seva concessió el 1995, els municipis següents: Artés, Avinyó, Balsareny, Calders, Callús, Cardona, Castellfollit del Boix, Castellsalí, Castellnou de Bages, Manresa, Navarcles, Navàs, Rajadell, Sallent, Sant Fruitós de Bages, Sant Salvador de Guardiola, Santpedor i Santa Maria d'Oló. El 1997 s'ampliava amb: Fonollosa, Monistrol de Calders i Sant Joan de Vilatorrada. Actualment cal afegir-hi també: Aguilar de Segarra, El Pont de Vilomara i Rocafort, Mura, Sant Mateu de Bages, Súria i Talamanca. Són 27 del 35 municipis del Bages. N'han quedat fora municipis com Marganell o Gaià, que antigament també conrearen ceps, tal i com ens ho indica la seva toponímia i els records d'aquells que de joves havien aplanat l'esquena per cavar-los, esgriolar-los o esbrollar-los, o d'aquells altres que encara avui menen la vinya, ja centenària, que van plantar els seus avis.

¹⁰⁴ Joan VENY, *op. cit.*, p. 132 i ss.

¹⁰⁵ Tal i com remarquen Karl JABERG i Jakob JUD a *Atlante linguistico ed etnografico dell'Italia e della Svizzera meridionale. Volume I: L'atlante linguistico come strumento di ricerca. Fondamenti critici e introduzione*, Edizioni Unicopli, Milano, 1987, p. 299 i ss.

¹⁰⁶ La major part dels informadors era la segona vegada que eren requerits per a una enquesta d'aquest tipus (vegeu la introducció a MARIA ESTRUCH, *Els noms populars dels núvols, boires i vents de la comarca del Bages*) i per aquest motiu ja s'havia establert una familiaritat i una complicitat mútues que han permès facilitar la realització de les entrevistes i recollir-ne uns resultats més productius i satisfactoris per ambdues parts.



lloc i moment que aquest desitgés, però intentant evitar sorolls inoportuns que malmetessin la gravació sempre que s'ha pogut. S'ha intentat que tot informador se sentís el màxim de còmode en tot moment, per això, si ha calgut, s'ha prescindit de la gravadora i s'ha fet l'entrevista prenent apunts.

S'han fet també entrevistes complementàries de cara a solucionar dubtes o completar informacions, bo i contrastant punts concrets amb d'altres informadors dels diversos municipis de la comarca, fins a gairebé dos centenars de testimonis en total, que han col·laborat en un moment o altre, directament cara a cara, per telèfon; o fins i tot per escrit, en l'apartat de dites i refranys.

Les entrevistes tenen com a base un qüestionari elaborat amb criteris etnolingüístics¹⁰⁷, i van més enllà de la constatació de l'ús d'unes paraules, bo i endinsant-se en les formes de fer i de viure, les creences i la cultura tradicionals. Les preguntes van dirigides a fer fluir tot aquest món de boca dels informadors i constitueixen un guió previ de l'entrevista, que s'ha adaptat a cada cas perquè en resultés una conversa dirigida però on l'informador tingués total llibertat i, sobretot, en fos l'únic protagonista. Si ha convingut, s'ha afegit a la sessió o en entrevistes posteriors una col·lecció d'imatges, vídeos i fotografies al·lusives als termes objecte d'estudi, perquè l'informador les comentés, o simplement ajudessin a aclarir algun aspecte.

Un cop enregistrades i fetes les còpies, s'ha procedit a la transcripció d'una part de les entrevistes, de cara a treballar-hi posteriorment amb més comoditat. De les transcripcions se n'han enviat còpies als informadors per tal que les repassessin i hi fessin les esmenes pertinents tant al contingut com a la forma i, sobretot, al vocabulari.

Tant pel que fa al qüestionari com a la transcripció de les entrevistes resultants s'han seguit les directrius metodològiques de Joan Veny¹⁰⁸ i Joan Miralles¹⁰⁹, antecedents modèlics d'aquest tipus d'investigació.

Amb tot el material recollit, analitzat i sistematitzat s'ha confeccionat el "Diccionari etnolingüístic de la vinya i el vi al Bages" que aplega la memòria de les més de "mil veus de Bacus", bo i preservant-les de l'oblit en un diccionari multimodal, confeccionat utilitzant el programa FileMaker Pro (versions 6, 8 i 9 Advanced, entre 2005 i 2008). S'ha intentat, en la mesura del possible, que cada entrada, classificada per categories, consti de la corresponent definició i es completi amb exemples d'ús popular i/o literari, actual o passat, la seva etimologia, la constatació sobre la presència o absència en els repertoris lexicogràfics i dialectològics, la localització geogràfica, la transcripció fonètica amb exemple sonor d'ús, un recull de sinònims, la traducció a diverses llengües romàniques i l'anglès, la il·lustració amb un dibuix o una fotografia (per noms, adjectius) o un vídeo (sobretot per verbs), un apartat amb textos que inclogui cançons, poemes, textos diversos relacionats amb la paraula o que n'exemplifiquin l'ús, i els crèdits de les imatges. Aquestes imatges, tant les fotografies digitals com els vídeos s'han pres amb la càmera Lumix Panasonic DMC-FZ5 i, llevat dels casos que

¹⁰⁷ Les bases per a l'elaboració d'aquest tipus de qüestionari són explicitades per Marta PERXACHS I MOTGÉ a "L'elaboració d'un qüestionari etnolingüístic sobre la vinya", dins *Els paisatges de la vinya*. CEB-Consell Regulador de la D.O.Pla de Bages, Manresa, 2003, p.243 i ss.

¹⁰⁸ VENY, Joan; PONS, Lúcia, *Atlas lingüístic del domini català: etnotextos del català oriental*, IEC, Barcelona, 1998. VENY, Joan; PONS, Lúcia, *Atlas lingüístic del domini català (document cartogràfic)*, 3 vols., IEC, Barcelona, 2001-2006.

¹⁰⁹ MIRALLES I MONTSERRAT, Joan, *La història oral. Qüestionari i guia didàctica*, Moll, Palma de Mallorca, 1985. MIRALLES I MONTSERRAT, Joan, *Un poble, un temps*, Turmeda, Palma de Mallorca, 1973; Miquel Font Ed., Palma de Mallorca, 1995 (2a. ed.).



s'especifiquen en els esmentats crèdits d'imatge, foren preses entre 2005 i 2007 per Núria Puigdemívol Estruch i l'autora del treball.

2.3.2. Un qüestionari

Consultat el qüestionari de l'ALDC¹¹⁰ en l'apartat 10 (Indústries relacionades amb l'agricultura) trobem 46 ítems referits directament a la vinya i el vi. Espigolant en d'altres apartats (9. El camp i els cultius; 11. Els vegetals; 13. Els animals domèstics; 14. Insectes. Ocells. Animals salvatges, etc.) trobem uns quants ítems més relacionats amb el tema que ens ocupa, fins arribar a un centenar i escaig. En ser el nostre un treball monogràfic, per força hauria d'ampliar-lo, tant en l'aspecte del lèxic com en la descripció de les formes de vida i dels costums que aquest porta associats de manera indèstriable.

Presentem a continuació el qüestionari complet sobre el qual s'ha treballat a les diverses localitats enquestades. El qüestionari està classificat per temes, la qual cosa permet dividir-lo a voluntat, segons ho requereixin les circumstàncies (aspecte a destacar o clarificar, cansament de l'interlocutor, temps disponible, etc.).

Les preguntes d'aquest qüestionari parteixen d'un coneixement previ del tema tant a nivell teòric a través d'un acostament al tema bàsicament de tipus bibliogràfic i sobretot multidisciplinar (des de la història, la geografia, la biologia, l'agricultura, la lingüística o la literatura), com al nivell pràctic que permet el fet d'haver crescut amb una vinya al peu de casa, amb el coneixement que això implica de la llengua, les tradicions i les maneres de fer compartides amb els informadors i que formen la base del qüestionari.

Per aquest motiu sovint les preguntes van encaminades a fer aflorar aquells coneixements que hom sap positivament que hi són i és per això que, de vegades, apareixen termes ja coneguts i que en un altre tipus de qüestionari serien rigorosament omesos per l'entrevistador.

No cal dir que no sempre s'han fet totes les preguntes a tots els informadors i fins i tot hi figura alguna gravació que és una conversa espontània més o menys dirigida; i encara una altra que correspon a un treball anterior¹¹¹ que tocava el tema que ens ocupa i que va ser gravada el 1988 i posteriorment digitalitzada el 2004.

Paral·lelament a la confecció del qüestionari es va elaborar una col·lecció de fotografies i vídeos sobre els diversos camps semàntics o subtemes relacionats amb la vinya i el vi. Aquesta col·lecció àudiovisual ha format part del qüestionari en diverses ocasions i s'ha emprat com a suport visual a l'hora de efectuar precisions, contrastar i clarificar les respostes obtingudes en les entrevistes gravades.

El qüestionari complet consta de 107 preguntes o grups de preguntes dividides en diversos apartats i subapartats: així, es demana sobre el *cep*, el *raïm*, la *vinya* (com *plantar-la*, els *animals* i *vegetals* que conviuen en l'ecosistema, la influència del *temps atmosfèric*), sobre les *feines* que comporta (bàsicament *podar*, *adobar*, *empeltar*, *cavar*, *llaurar*, *ensofrar*, *esbrollar*, *esgriolar*, *ensulfatar*, *veremar*), sobre les *eines* i els *estris* per fer-les i, finalment, sobre el producte obtingut (el *most* i el *vi*).

¹¹⁰ BADIA I MARGARIT, Antoni, PONS I GRIERA, Lúdia, VENY I CLAR, Joan, *Atlas lingüístic del domini català. Qüestionari*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 1993.

¹¹¹ Maria ESTRUCH, *Navàs: aspectes de dialectologia*.



El nivell de llengua del qüestionari també s'ha adaptat als interlocutors. Així, a part de l'ús d'un lèxic¹¹² i uns girs lingüístics¹¹³ que no desentonessin amb els dels informadors, també s'ha procurat que la fonètica no diferís de la dels entrevistats ni desentonés en les converses.

¹¹² Per posar un exemple, citarem la paraula *feristela*, 'qualsevol animal salvatge de petites dimensions, com és ara la guilla, el teixó, la fagina, etc. que sovint malmet collites o galliners', i que segons l'AlcM és paraula pròpia de la Plana de Vic, també és usada pels pagesos del Bages per referir-se amb més precisió que la paraula *animal* a aquest tipus de fauna.

¹¹³ Per exemple, s'ha tractat sempre de *vós* als informants, tant pel respecte que inspiren i mereixen com per ser aquest el tractament habitual a pagès referit a les persones més grans. Afegirem aquí, per acabar d'il·lustrar el tractament de les persones a pagès, que en dirigir-se a l'entrevistadora ho feien de *vostè* perquè *vostè ha estudiat*.



EL CEP

1. Com en diu de la planta que fa raïms?
2. I d'un camp plantat de ceps?
3. Quines parts té un cep? La que queda sota terra? La part més gruixuda? La que es talla cada any?
4. Com es diu quan es deixa un sarment sense podar? Per què es fa?
5. Com es diuen les fulles?
6. I els filaments cargolats que fan els sarments, com es diuen?
7. Com es diu quan broten els sarments nous?
8. Quants anys pot tenir? Com es coneix si es jove o vell?

EL RAÏM

9. Quines menes (o varietats) de ceps o de raïms hi ha actualment?
10. Quines menes (o varietats) de ceps o de raïms hi havia quan éreu més jove?
11. De quines menes havíeu sentit parlar als pares i padrins?
12. Per què es van deixar estar o es van canviar?
13. Quines propietats té (o tenia) cada mena?
14. Quan comencen a madurar? Quan són madurs?
15. Tots els grans de raïm són iguals?
16. Quin raïm serveix per menjar? Per assecar o per penjar?
17. Com es diu el raïm que queda a la vinya després de collir-los? Què se'n feia?

LA VINYA

18. Quines condicions ha de tenir la terra perquè hi vagi bé un cep?
19. Quina mena de terra és la millor per plantar una vinya?
20. Cap on ha d'estar orientat el terreny per anar bé? Solella? Obaga? Per què?
21. Sol tenir un nom cada vinya?
22. Com es mesura la grandària d'una vinya?
23. Què hi sol haver a les vinyes: pou, safareig, barraca? Com són? Com es feien? Per a què servien?
24. Què s'hi planta a les vinyes a més de ceps? Arbres? Hortalisses? És bo que hi hagi arbres vora les vinyes?
25. Quines herbes s'hi fan a les vinyes? S'aprofitaven? I als marges? S'hi planta alguna cosa per a protegir-les?



Plantar una vinya

26. Què s'ha de tenir present a l'hora de plantar una vinya?
27. Quina era (és) la primera feina a fer? Amb quines eines es feia (es fa)?
28. Quina era (és) la millor època per fer forats i obrir rases o valls?
29. Què se'n feia dels rocs que sortien? Amb quines eines?
30. Com es disposaven els ceps a l'hora de plantar-los, antigament? Per què?
31. I ara, quina és la millor manera de situar-los? Per què?
32. Com es feien les marques abans? I ara? Canvia segons el sistema de plantar?
33. Com se'n diu de les fileres de ceps?
34. De què depenia la separació de les passades de ceps? I ara?
35. Com se'n diu del tros que queda entre dues passades? Per a què serveix?
36. Per on es passava, amb el carro o amb l'animal? I on es girava?
37. Com es diu quan falta un cep, de l'espai que queda?
38. Quan es llaura o es cava, com es diu dels solcs? I del pas tot volt de la vinya?

Animals a les vinyes i de les vinyes

39. Els matxos i mules, quines feines feien a la vinya? Se'ls guarnia de manera diferent segons les feines? Com es deien els guarniments?
40. Quins animals o feristeles es troben a les vinyes?
41. Ocells? Tot l'any són els mateixos? Fan mal?
42. Caça? Conills? Talps? Toixons? Porcs senglars? Rates? Fan mal?
43. Llangardaixos? Sargantanes? Serps? Fan Mal?
44. Insectes? Mosquits? Mosques? Abelles? Vespes? Cargols? Què fan?
45. Insectes dolents? Malures?
46. Fongs? Quan i perquè surten? Com es coneixen?

El temps atmosfèric i la vinya

47. Són diferents les vinyes de llocs humits i secs?
48. Es tria la mena de ceps segons el lloc on s'han de plantar?
49. Com influeix el vent en la vinya?
50. Les vinyes es planten en una direcció concreta a causa del vent?
51. Com influeix la pluja en la vinya?
52. I el sol, en la vinya i el raïm?
53. La lluna també hi influeix?
54. I les pedregades? Algun remei per evitar-les?



LES FEINES I LES EINES

La planta. Empeltar.

55. Com es diu la planta? D'on es treia abans? I ara? Com es reproduceix?
56. Què és un bord? Sempre s'han fet servir?
57. Què és un arrelat? On es criava? Després calia empeltar la mena de cep?
58. Quin és el millor temps per plantar?
59. Com es feia? I ara?
60. Quina és la millor època de l'any per empeltar?
61. Com se'n diu d'una vinya acabada de plantar?
62. Cal adobar-la? Com es feia? Amb què? Què vol dir vallejar?
63. Com se li donava forma al cep petit? Fins a quina altura es deixava pujar?

Podar. Adobar.

64. Quines feines es feien(fan) a la tardor i a l'hivern?
65. Per què es poden els ceps un cop crescuts? Es poden igual totes les menes?
66. Quan és el millor moment per podar? Per què? Quants cops per any?
67. Amb quines eines (tissores, podalls...)? Com es fa?
68. Què vol dir sobrecollar? Quants nusos s'hi deixen? Quin nom reben?
69. Què és la brocada? I el sobrecoll? I un borró? Quants se'n deixen? I la pistola?
70. Quines eines es feien (fan) servir? Què se'n feia (fa) dels sarments tallats?
71. Calia adobar la vinya cada any? Com es feia en una vinya vella? Amb què?
72. Quants anys durava una vinya? Què es feia quan ja no produïa prou?
73. El vinyater s'ocupava de reparar marges, camins...?

Cavar. Llaurar. Ensofrar.

74. Quines feines es feien (fan) a la primavera?
75. Com es llaura(va)? Com es cava(va)?
76. Quines malalties tenen els ceps? Com es poden curar?
77. Per què s'ensofren els ceps? Quin és el millor moment per fer-ho?
78. Amb quines eines i productes es fa (manxes, ensofradores, a mà...)?

Esbrollar. Esgrïolar o escabriolar. Ensulfatar.

79. Quines feines es fan més cap a l'estiu?
80. Com s'esbrolla? Quan? Per què?



81. Com s'esgriola? Quan? Per què?
82. Com es fa per espampolar? Per què?
83. Quan s'ensulfata? Quantes vegades? De què depèn?
84. Quines màquines o eines s'usen?
85. Com es fa el sulfat? Quins productes cal barrejar? En quina proporció?

La verema.

86. Què és la verema? Quan es fa? Com se sap que és el moment de començar?
87. Amb què es cull el raïm? Què se'n fa un cop collit?
88. (Gotims, escarrells, escarrassos, penjolls, begots...) ?
89. Quines eines es fan servir durant la verema? Quins aparells o utensilis? Com es preparaven?
90. Com es transportava la verema des de la vinya fins a la tina? Amb què?
91. Els carros per anar a la vinya eren especials? Es feia alguna preparació especial per les veremes? Quantes portadores duïen en cada viatge? Com es carregaven? Com es disposaven en el carro?
92. Qui verema? D'on venien (vénen) els veremadors? Com els reuníeu?
93. Què es pagava els veremadors? Se'ls donava alguna cosa més que la paga?
94. Durant el veremar, tot el dia es treballava? Quan es reposava o parava?
95. Què us endúieu a la vinya per menjar i per beure?
96. Quants àpats es feien? Què s'acostumava a menjar a cada àpat?
97. Es feien festes? Què es cantava? Quins jocs es feien? Quines bromes? Balls?
98. Quines dites relacionades amb la vinya i el vi es diuen?

EL MOST I EL VI

99. Com s'extreu el most del raïm?
100. Com se sap el grau del most? I el grau que farà el vi?
101. Se separava el gra, la pellofa... del most o del vi? Com? Quan?
102. Què és el vi ximat? Quin color té?
103. El color del vi depèn del color del raïm? Què li dona el color?
104. Quins tipus diferents de vins s'obtenen? Com es fa cadascun?
105. Què es feia abans i després de veremar amb les eines i utensilis?
106. Quines condicions han de tenir les tines? I les bótes?
107. Què li passa al most dins la tina? Quan dura el procés? De què depèn?



2.3.3. Annex del qüestionari: repertori de dites, refranys, locucions, frases fetes

Aquest repertori va ser elaborat amb posterioritat a les primeres enquestes, després de constatar les dificultats existents perquè sorgissin espontàniament dites, frases fetes, refranys, etc. malgrat que en sabíem l'existència i coneixement latent entre els informants. Aleshores es van consultar diverses fonts bibliogràfiques¹¹⁴, webs¹¹⁵ i juntament amb el recull que ja havia sorgit dels informadors, es va confeccionar el llistat que segueix a continuació. Posteriorment es féu a mans de gran part dels col·laboradors amb què s'ha comptat a les diverses localitats perquè marquessin aquelles dites, refranys, locucions, etc. que coneixien. Amb això es pretenia estimular la memòria i fer aflorar un coneixement que ens constava que era ben viu però difícil que sorgís en les entrevistes corrents. Al costat d'aquest repertori paremiològic, un cop arribat el final del període d'enquestes es va començar a trametre el llistat de les paraules del diccionari per tal de constatar la pervivència del lèxic a diverses localitats de la comarca. En aquest aspecte ha estat decisiva la tasca dels enllaços de cada localitat, perquè a més a més d'organitzar les visites per a les enquestes, han repassat ambdós llistats juntament amb d'altres informadors i han ofert puntualment el resultat de les esmentades consultes.

El resultat de la consulta paremiològica queda reflectit en l'apartat especial del diccionari creat a tal efecte, on s'hi especifica la població o poblacions si la dita, refrany o frase feta no s'ha trobat a tota la comarca (en cas contrari no s'especifica cap població) i també s'hi explica el sentit de les dites, frases fetes o refranys recollits.

Pel mateix motiu i de la mateixa manera que s'ha consultat sobre les dites, refranys i locucions, s'han fet consultes esporàdiques, en aquest cas només a alguns informadors de quatre poblacions (Artés, Balsareny, Navàs, Sallent), sobre d'altres textos de tradició oral, com és ara cançons populars, endevinalles o embarbussaments. El material de base de què partíem era, com en les dites i refranys, una barreja del que ja s'havia trobat en les primeres entrevistes, la bibliografia i discografia¹¹⁶ consultada, i la mateixa web de què hem parlat més amunt. El resultat d'aquesta consulta forma part del material exposat a l'apartat "Literatura i tradicions" del "Diccionari", al costat dels textos, tant en prosa com en vers, d'autor conegut, els costums, les creences, les tradicions o els remeis casolans de medicina i veterinària empírica.

¹¹⁴ S'han extret bàsicament de l'AlcM (especialment de les entrades corresponents a **bot, bóta, celler, cep, most, raïm, ram, taverna, veremar, vi, vinya**), Joan AMADES (*Costumari català i Folklore de Catalunya*), Miquel BOSCH I JOVER (*Col·lecció de modismes catalans*, on en figuren molts de referits al Pla de Bages i a la Plana de Vic), el *Butlletí del CECB* de Manresa, Sebastià FARNÉS (*Paremiologia catalana comparada*), Antoni GRIERA (*La vinya, la verema i el vi*), Augusto JURADO (els refranys, dites i locucions en català de *Las voces del vino y la vid* i *Los refranes del vino y la vid*), *Qui sembla cull* de Sallent, i Joan SOLER I AMIGÓ (*Enciclopèdia de la Fantasia Popular Catalana*, especialment de les entrades corresponents a **bot/bóta, celler, raïm, ram, taverna, veremar, vi, vinya**).

¹¹⁵ S'han extret especialment de la que porta per títol: *La vinya i la tradició oral catalana*, <<http://www.lapalanca.arrakis.es/2000/9sep/pagines/pag9.html>> [consulta: 21/10/03]. En aquesta web també hi figuren embarbussaments, endevinalles, cançons, etc., sobre el tema.

¹¹⁶ Ens referim a repertoris editats com és ara el d'Artur BLASCO, *A peu pels camins del cançoner* (una versió cantada en CD del qual s'edità a Bagà amb el títol *La sargantana de dues cues*); Francesc CABALLÉ, (*Si tu te'n fas la lluna*); Mn. Jaume SARRI (*Cancionero de la Rosa de Bulner*), Mn. Joan SERRA I VILARÓ (*El cançoner del Calic*), o els diversos números del *Butlletí del CEB*, però també repertoris inèdits com és el de Lluïsa NIUBÒ (*Cançoner de Casserres*) o els plecs de cançons dels cors tradicionals de Manresa o Berga; i encara alguns temes del grup navassenc Els Trumlaïres, del grup osonenc Els Tranquils i de Jaume Arnella (*Les rondes del vi*). Malgrat que aquestes cançons sovint traspassen les fronteres bagenques, tant en origen com en tradició, són conegudes a la comarca i formen part del bagatge cançonístic dels bagenes.



1. A boca d'ampolla.
2. A bon bocí, bon glop de vi.
3. A bon menjar, beure tres vegades.
4. A bona gana, pa amargant i vi negre.
5. A bóta buida, no hi ha que punyir.
6. A bóta girà.
7. A Calella la botella, a Sant Pol el flabiol, a Canet el tamborino i a ballar de sol a sol.
8. A càntir de vi per barba i fora borratxeres.
9. A Capellades, molins, i a la Beguda raïms.
10. A casa del vinater, bona tardor i mal hivern.
11. A casa per estar-hi bé, el pa, el vi i l'oli ho han de fer.
12. A Cubells volen la dona borratxa i el vi als pitxells.
13. A l'agost figues i most.
14. A l'agost recull el most.
15. A l'agost tot most.
16. A l'agost, vi i most.
17. A l'alfals i a la vinya, per la vora els entra la tinya.
18. A l'amic de ton vi, no el vulgues per veí.
19. A l'encostipat, got de vi colmat.
20. A l'estiu tavernera i, a l'hivern, fornera.
21. A l'hivern bona sopa i vi calent
22. A l'hivern el millor amic és la carbassa de vi.
23. A l'hivern forner, i a l'estiu, taverner.
24. A l'home borratxo no se li fa el vi dolent.
25. A l'hort i al celler no hi vulguis parcer.
26. A l'ombra de l'amo creix la vinya.
27. A la casa del més coquí, quan hi ha pa hi falta vi.
28. A la casa que hi ha ram és senyal que hi venen mam, i si el ram és de pi, és senyal que hi venen vi.
29. A la Golmès, borratxos.
30. A la tarda molt vi i poca aigua.
31. A la taverna i a cal barber es diu mal d'en Pere i d'en Pau també.
32. A la taverna i a l'hostal guarda el teu cabal.
33. A la vinya del desert, quan més s'hi posa més s'hi perd.
34. A la vinya del padrí prendre i fugir.
35. A la vora del camí, ni verdura ni fruita ni vi.
36. A les cases, per estar-hi bé, tres vells hi ha d'haver: amo vell, vi vell i porc vell.
37. A les penes punyalades, i al patir, un got de vi.
38. A les penes punyalades, i als disgustos, gots de vi.
39. A les penes punyalades, i darrere, gots de vi.
40. A mala nit, matalàs de vi.
41. A marit dolent, capons, gallines, vi i aiguardent.
42. A menjar curt, vi pur.
43. A molt vi, poc cap.
44. A Olot, borratxos tots.
45. A on no hi ha vi, no va el fadrí.



46. A penes és nat i ja l'han batejat.
47. A qui et dóna un capó, da-li per beure.
48. A qui ven la llana per la tosa, el blat per l'agost i el vi en most, ja li podeu dir boig.
49. A Ribes, venen bon vi.
50. A Rubí, noies i bon vi.
51. A Sant Agustí [28 d'agost] mata el porc i enceta el vi.
52. A Sant Jaume o Santa Anna [26 de juliol], raïm a la plana.
53. A Sant Martí [11 de novembre], mata porc i enceta el vi.
54. A tal podador, tal sermentador.
55. A un porró sense vi, digues-li vidre.
56. A vinya tova, pagès fort.
57. A vinya vella, amo nou.
58. Abans de casar tingues casa per estar, terres per llaurar i vinyes per podar.
59. Abans de Sant Josep [19 de març] ni t'acostis el vi, ni podis el cep.
60. Abans de Sant Martí [11 de novembre], pa i vi; després de l'estiuet, fam i fred.
61. Abans de veremar, el cànem a amarar.
62. Abocar vi porta sort.
63. Abril finit, el cep florit.
64. Abril fred, pa i vi.
65. Abril rigorós, pa i vi abundós.
66. Acabat el vi, fora la bóta.
67. Adéu raïms! Adéu collita!
(*Quan hom ho perd tot*)
68. Aficionat als licors, curta vida i llargs dolors.
69. Aficionat als licors, vida curta i molts dolors.
70. Agafar la merla. (*emborratxar-se*)
71. Agafar la paperina.
(*emborratxar-se*)
72. Agost i verema, tots els dies no aplega.
73. Agost i veremar, cada dia no es fa.
74. Agost most i setembre vi per vendre.
75. Ai, mallol, quan seràs vinya?
76. Aigua a les figues i a les peres vi.
77. Aigua amb vi pels espantats.
78. Aigua d'agost, fa mel i most (fa meló i most / fa mel, oli i most / safrà, mel i most)
79. Aigua de gener omple les bótes i el graner i la pica de l'oli també
80. Aigua de gener posa l'oli a l'oliver, el gra al graner i el vi al celler.
81. Aigua de gener, omple la bóta, la gerra i el graner (omple bótes i graner).
82. Aigua de Maials i vi de l'Albí.
83. Aigua de Sant Magí [25 d'agost], no dóna pa i lleva vi.
84. Aigua de Sant Trimfà [3 de juliol], lleva vi i no dóna pa.
85. Aigua de Sant Urbà [30 de juliol], lleva vi i no dóna pa.
86. Aigua fresca fa bon vi.
87. Aigua i foris, que, de vi, no en plou.
88. Aigua i sol, mal per la vinya i per l'hort
89. Aigua neta no fa mal, ni emborratxa ni endeuta.



90. Aigua per Sant Bernardí [20 de maig], lleva pa i no dóna vi.
91. Aigua per Sant Joan [24 de juny], celler buit amb molta fam.
92. Aigua, que és barata i no emborratxa.
93. Aigua, Senyor, que de vi ja en venen.
94. Aiguader del vi dolent.
95. Aiguarent de tenda i vi de taverna.
96. Aiguarent i figues seques, allioli i pa torrat, fan ballar endimoniats.
97. Aiguarent i vi, borratxo fi (els joves fa riure i els vells morir).
98. Aire de ponent, l'aigua fresca i el vi calent.
99. Aixecar el porró.
100. Al bon caldo, el vi li obre camí (li fa coixí).
101. Al bon tastador, que el vi no li passi del galló.
102. Al bon vi, cuitar-hi (el brou li fa camí / la meitat aigua / no li cal pregó).
103. Al borratxo fi, no li abasta l'aigua ni tampoc el vi (no li cal aigua ni vi).
104. Al borrego fi, no li falta aigua ni tampoc el vi.
105. Al celler, beure i marxar.
106. Al compare, botifarra; al padrí, un porró de vi.
107. Al davant hi va l'estel, / i al darrere, Sant Miquel, / que duu la verema al cel
108. Al juliol, la garrofeta porta dol i el raïmet també en vol.
109. Al mallol recent plantat, tin-lo sempre molt cavat.
110. Al matí, poca aigua i molt vi.
111. Al matí, tot vi; a la tarda, res d'aigua; i al vespre, vi sempre.
112. Al mort, ni vinya ni hort.
113. Al pa, pa; al vi, vi...
114. Al que té muller formosa, vinya en camí reial o castell a la frontera, mai li faltarà guerra.
115. Al qui en ve de mena, l'aigua l'emborratxa.
116. Al setembre, el vi està per vendre.
117. Al setembre, ni per beure.
118. Al vell, no li donis vi novell.
119. Al vi i al ball, de tarda.
120. Alabat sia el nostre purgatori. (*es diu en aixecar el porró*)
121. Alacant per les barques, Xixona pel raïm, i per les xiques guapes, Tibi, Castalla i Onil.
122. Alacantins, borratxos fins.
123. Alçar massa el porró.
124. All cru i vi pur, passen el port segur.
125. All i vi, remei del roí (remei de pobres).
126. Allà on vegis un ram, senyal que hi ha mam: allà on vegis un pi, senyal que hi ha vi.
127. Allò que l'agost madura, / el setembre ho assegura.
128. Alls i ceballot, volen vi fort.
129. Alls i pebre, si voleu beure.
130. Alls i vi, fan tenir.
131. Amb alls i vi fort, no em fa por la mort.
132. Amb cargols, figues i naps, aigua no beguis, sinó vi, tant fins que els cargols, figues i naps, vegis nedant.
133. Amb castanyes, vi de Pasqües.



134. Amb dones i vi, s'avença camí.
135. Amb dues lliures de raïm, bona purga tenim.
136. Amb el celler ben omplert, no ens faci por gana ni fred.
137. Amb el qui beu massa vi, negocia de matí.
138. Amb l'enciamet, hi cau bé el tragué.
139. Amb l'escudella beu una vegada, dues amb el peix, i amb la carn, tres.
140. Amb l'escudella, beu vi i no et faci por morir.
141. Amb la bóta sense vi, no emprenguis camí.
142. Amb les figues s'ha de beure vi tres vegades per trobar-hi el gust.
143. Amb les mongetes porc, i amb el porc, vi fort.
144. Amb lo qui beu massa vi, negocia amb ell de matí.
145. Amb pa i vi es fa camí.
146. Amb pa i vi, ja no es pot patir.
147. Amb porró carlí és més bo el vi; amb porró liberal, fa més bé que mal.
148. Amb sopes d'all i vi, no et faci por el morir.
149. Amb sopes, all i vi fort, no et faci por la mort.
150. Amb un bon trago de most, es torna l'ànima al cos.
151. Amb un gerro de vi bo, tothom es posa bo.
152. Amb un tragué de vi bo, el malalt es posa bo.
153. Amb vi ranci i pa calent, fa de bon passar l'hivern.
154. Amic de vi, s'acaba l'amic quan s'acaba el vi.
155. Amic del vi, mal amic i mal veí.
156. Amic i vi, quan més veí, més fi.
157. Amic nou i vi novell, si és bo, no com el vell.
158. Amic, porc i vi, vell.
159. Amistats que amb el vi es fan, en dormir la mona, es desfan.
160. Amor i vi, els uns fan riure i els altres morir.
161. Amor i vi, enganyen el més savi.
162. Ans de la vinya brotar, és quan se deu treballar; llaurar la vinya brotada, fa més mal que pedregada.
163. Any de mal vi, ben el teu i compra el seu.
164. Any de molt lli, any de molt vi.
165. Any de panís, vi agre.
166. Any de poc vi, el tassó petit; any de molt, el tassó gran.
167. Any de secada, any de vinada.
168. Any de traspàs, ni bóta ni cistell ompliràs.
169. Any de traspàs, ni bóta, ni cove, ni cabàs.
170. Any de verema, bodega plena.
171. Any de vespes, any de vi, any de congestes.
172. Any de vi i de granons, n'hi ha de contents i de fellons.
173. Any de vi, any de bruixes.
174. Any que comença amb gelades, bon gra i bona vinada.
175. Anyada de vi, anyada de bruixes.
176. Aquest maiol no arribarà a ésser vinya.



177. Aquest sigui el nostre purgatori i flamarades ben sovint. (*es diu abans de fer un trago de vi*)
178. Aquí m'agenollo Senyor, per tocar-vos el pixador. (*es deia quan anaven a obrir l'aixeta per treure vi*)
179. Arròs, carbassa i peix, mor en vi i en aigua neix.
180. Arròs, peix i pebrot, volen el vi ben fort.
181. Barreja (mistela i aiguardent).
182. Bé ven la taverna, però més la tavernera.
183. Beu bon vi, menja bon pa i viuràs sempre sa.
184. Beu bon vi, vell, i estimaràs el consell.
185. Beu fins que et puguis riure del vi i no esperis que el vi es pugui riure de tu.
186. Beu molt aiguat, i trempat.
187. Beu vi amb bóta i amb tassa, però mai no en beguis massa.
188. Beure amb got fa borratxo.
189. Beure amb mida allarga la vida.
190. Beure bon vi és d'enteniment, el que no és bo és beure'l dolent.
191. Beure com un embut.
192. Beure més que una bóta.
193. Beure sense menjar, mata la gent de castellà.
194. Bevem, Ramon? Toca'm-la Clementa.
195. Blat i vi, un any per tu i altre per mi.
196. Bon celler, bona casa.
197. Bon pa, bon vi i bon dormir.
198. Bon vi, fa bona sang.
199. Borratxera de vi, la fa passar el dormir.
200. Borratxo com una sopa.
201. Borró que neix a l'abril no té temps de fer bon vi.
202. Bot petit aviat és ple.
203. Bóta buida fa gran so, i la plena no la sentim quan home la toca.
204. Bóta dolenta mai fa bon vi.
205. Bóta neta i bona, el vi millora.
206. Bromera de cavall amb vi, cura el borratxí.
207. Brot d'abril no omple barril.
208. Brou de la taverna no beveu.
209. Cada cosa pel seu temps, / per l'agost les cigales.
210. Cada pitxell fa olor del vi que ha estat en ell.
211. Camp pedregós fa el cep herniós.
212. Cara de llebre, de moltó i de bou, sense vi al ventre no és tou.
213. Cara vermella, cara de vi.
214. Carbassa que no té vi, ni és carbassa ni carbassí.
215. Carn fa carn i el vi fa sang.
216. Carn fa carn, pa fa panya i el vi mena la dansa.
217. Carn i vi són de bon pair.
218. Carnestoltes, Quinze voltes, i Nadal de més o més; tots el dies fossin festa i la Quaresma mai vingués; la butxaca sempre proveïda, no diguis jamai que no; tot el dia cridaria: –Noia, porta'm el porró.
219. Cartes, daus, dones i vi, fan tornar el ric mesquí.
220. Casa adobada i vinya plantada, fadrina casada.
221. Casa avinada és mig aplanada.



222. Casa de pare, vinya d'avi i oliver de besavi.
223. Casa envinada, mig empenyada.
224. Casa obrada i vinya criada, dona casada.
225. Casa obrada i vinya plantada, fadrina casada.
226. Casa obrada i vinya plantada, mai no és veu el que costa.
227. Casa obrada, vinya plantada i sogra enterrada.
228. Casa obrada, vinya plantada i sogra oblidada.
229. Casa per a ton testar, vinya per a ton beure i terra per a ton menjar.
230. Casa, en la que visquis, vinya de la que beguis i terres, les que tu et vegis.
231. Casa, vinya i poltre, que els faci un altre.
232. Cava que cavaràs, que al veremar ho trobaràs.
233. Cavall de traginer coneix prou bé les tavernes.
234. Celler calent arruïna molta gent.
235. Celler que ressona, el vi se n'adona.
236. Com més vi més doctes.
237. Comerciant de vi, comerciant mesquí.
238. Compra casa feta i vinya plantada.
239. Conformar la bóta, així el vi (serà el vi).
240. Consell de caputxí: no mengis sense vi.
241. Consells amb vi tenen mala fi.
242. Cop de beure.
243. Cornut i pagar el beure.
244. Curta podada, molta vinada.
245. D'aiguardent i malvasia, fes-ne barreja, Maria.
246. D'una bona mare, pren-ne la filla; d'una bona planta, planta'n la vinya.
247. D'una vinya ben menada, n'hi ha per temps.
248. Darrere cada mossegada una tirada fóra massa vinada, però darrere de cada tres bo beure vi és.
249. Darrere d'un ou begut o dur, vi pur.
250. Darrere de la carn, bon vi, i si és de porc encara més fort.
251. Darrere de les figues aigua i darrere de les peres vi.
252. Darrere de les peres bon vi begues.
253. Darrere el porc fi, bon vi.
254. Darrere l'enciamet, un bon tragué.
255. Darrere res diu el vi; darrere la botifarra, sí.
256. Darrers d'agost, a prop del most.
257. De terra d'escorpins, poc pa i poc vi.
258. De bon cep planta la vinya, i de bona mare, la filla.
259. De bon sarment planta la vinya, i de bona mare pren la filla.
260. De bon vi, bon vinagre.
261. De bon vi, molt per mi; de xirigot, ni molt ni poc.
262. De casar filles i vendre vi, mai te'n tindràs de penedir.
263. De cavar la vinya, en sap qualsevol, però podar-la no en sap qui vol.



264. De cavar tothom en sap, de podar ja no tant.
265. De dona finestrera, de camp vora ribera i de vinya en camí ral, no se'n treu gaire cabal.
266. De gota en gota, s'eixuga la bóta.
267. De gota en gota, s'omple la bóta; de mica en mica, s'omple la pica.
268. De jugador, borratxo i fart, Déu me n'apart.
269. De la pipa a la tripa.
270. De la pissarra argilosa trauràs collita famosa. Si no diga-ho al Priorat i al Carinyena afamat.
271. De mal cep no pot sortir bon sarment.
272. De pa florit i de vi agre ningú és de plànyer.
273. De pagesos que sàpiguen ben podar, ben pocs ni ha.
274. De Sant Jordi [23 d'abril] a Sant Miguel [29 de setembre], ni dona ni vi ni peix.
275. De Sant Sadurní [29 de novembre], les dones i el vi.
276. De tot hi ha a la vinya de Déu (del Senyor).
277. De tot raïm fem vi.
278. De vegades tant dolent és el vi com les mares.
279. De vi el més vell, d'amor el més novell.
280. De vi, cada hora un picotí.
281. De vi, tocino i amic, lo millor lo més antic.
282. De vinya ben afemada, verema doblada.
283. De vinya mal llaurada, collita esguerrada.
284. Deia el savi Sadurní: –Terra d'allis, terra de vi.
285. Del bon vi, la meitat aigua.
286. Del bon vi, tothom n'és bevedor.
287. Del celler que hi entra el sol, el vi se'n dol.
288. Del raïm, per l'abril la flor, pel maig, el color.
289. Del terreno calcinós, trauràs el vi més preciós. Si la terra és pedregosa, la vinya es farà hermosa. En quant al camp arenós, fa poc vi, però gustós.
290. Dels colors, el vermell; i dels raïms, el moscatell.
291. Dels ocells d'aló, el pitjor és el porró.
292. Des del setembre a l'agost, / beu vi vell i no beguis most.
293. Des del setembre fins a l'agost, vent-te el vi vell i deixa reposar el most.
294. Desitja el teu enemic la hisenda, amb diners o amb vi.
295. Després d'amarar ve el grammar, després del grammar ve el veremar, i després del veremar ve el filar.
296. Després de begut el vi, es diu mal del veí.
297. Després de beure molt vi, demana consell per poder-se tenir.
298. Després de beure vi bo tothom vol tenir la raó.
299. Després de la llet beu aigua, però si vas de camí beu vi.
300. Després de mort, ni vinya ni hort.
301. Després de Sant Martí [11 de novembre], deixa l'aigua i beu vi.
302. Després del cep, el vi.



303. Després del préssec i el meló,
beuràs el vi millor.
304. Dir al pa, pa, i al vi, vi.
305. Diu la vinya: –L’amo em
planta, l’amo em poda, l’amo em
lliga i el març em dona vida.
306. Diu la vinya: –Tan me fa una
pluja com dues, com tres, però
sense la de maig, no faré res.
307. Dolent bot, prompte traspua.
308. Dona bonica i vi bo, no duren
gaire.
309. Dona de vi, talla bon pi.
310. Dona finestrera i vinya prop de
camí tenen mala fi.
311. Dona finestrera i vinya prop de
carrera, no et fiïs d’elles.
312. Dona i celler de dos, no per mi
i sí per vós.
313. Dona jove i vi vell.
314. Dona malcarada, duu el marit a
la taverna.
315. Dona que li agrada el vi, tant és
per tu com per mi.
316. Dona riallera, camp vora ribera
i vinya vora el camí no fan bona
fi.
317. Dona, vinya, cabra i melonar
fan de mal guardar.
318. Donar un mal trago.
319. Dones i vi, a unes fan riure i
altres fan morir.
320. Dones i vi, fan errar el camí.
321. Dos petricons d’una tirada,
borratxera assegurada.
322. Dos vins (20) fan coranta (40).
323. Durar com la bóta de Sant
Ferriol.
324. El beure millor és el beure amb
porró.
325. El beure no fa set.
326. El bevedor fi a glops, a glops,
beu el vi.
327. El bon abric és el bon vi.
328. El bon celler crida visites.
329. El bon jugador, bon bevedor i
bon fumador.
330. El bon mallol al cap de quatre
anys ja és vinyol.
331. El bon vi fa sang i l’aigua fang.
332. El bon vi, beu-te’l tu i no el
donis al veí.
333. El bon vi, fa bon llatí.
334. El borratxí fi, a la taverna vol
el vi.
335. El bot de cabró farà (fa)el vi
més bo.
336. El botet de Calders ha arribat
avui amb les calces plenes i amb
el ventre buit.
337. El catarro amb el porró, però
no amb el barraló.
338. El celler ple dona alegria, i si
és buit molt amoïna.
339. El dimarts ni de casa mudis, ni
ta filla casis, ni ta vinya podis, ni
ta roba tallis.
340. El gat en sac i el vi en
carbassa.
341. El joc fort, el vi ranci i la dona
jove.
342. El juliol no se’n va sense verol,
i l’agost, sense most.
343. El maig gemat fa el bon blat i
l’agost fa el bon most.
344. El massa vi ni guarda secret ni
paraula compleix.
345. El menjar picant vol vi
abundant.
346. El mosquit va dir a la granota:
–Val més morir en el vi que viure
en l’aigota.



347. El pa amb ulls, el formatge sense ulls i el vi que salti als ulls.
348. El pa i el vi neixen dintre el maig.
349. El pa mudat i el vi usat.
350. El pagès que beu vi amb porró no té res de senyor.
351. El peix ha de nedar tres vegades: en aigua, en oli i en vi.
352. El pelegrí, primer sense bordó que sense bóta de vi.
353. El porc jove i el vi novell, causen dolor al ventrell.
354. El porc mata per Sant Lluç [18 d'octubre] i posa la verema al cup.
355. El porró com més s'alça més s'abaixa.
356. El porró damunt la taula, sempre apunta al qui s'ha de morir primer.
357. El que amb aigua viu, amb vi s'ofega.
358. El que beu amb got no veu si beu molt o poc.
359. El qui plega fosc no trepitja el most.
360. El raïm blanc fa bon vi i el negre el fa ennegrir.
361. El raïm d'agost, pel setembre most.
362. El raïm diu al vi: -Vine cap ací, cosí.
363. El raïm penjat fins a Tots Sants [1 de novembre] s'ha de menjar de dos en dos grans; de Tots Sants enllà, de gra en gra.
364. El ranci que és bo en el vi, en el porc no es pot sofrir.
365. El refredat, el vi el bat.
366. El savi Semaler.
367. El setembre és veremador, i es fa vi del bo i millor.
368. El sol d'agost fa oli i fa most.
369. El sol de l'Assumpció [15 d'agost] fa el vi millor.
370. El sol de Santa Eulàlia [12 de febrer] empeny la parra.
371. El vi bo és a la bóta del racó.
372. El vi clar per les dones i el negre pels homes.
373. El vi d'agost, no fa bon most.
374. El vi dolç fa coragre. (... coris moris).
375. El vi és una cosa que poc reforça i molt fa caure
376. El vi moscatell no es guarda bé amb pitxell.
377. El vi negre fa ballar.
378. El vi nou i el pa vell el ventre espatllen.
379. El vi novell infla el ventrell.
380. El vi pel color, el pa per l'olor, i tot pel sabor.
381. El vi que té gust de pega dues vegades es mastega.
382. El vinagre fa tornar magre.
383. El vinagre, com més agre millor, però que el gastí el senyor rector.
384. Els ceps per Sant Miquel [29 de setembre], esperen l'aigua del cel.
385. Els defectes del vi: florit, ferreny i fruitenc.
386. Els mallols tria-te'ls tu, no et fiïs de ningú, que no és cosa indiferent bo o ruin ser l'eixarment, i encara tu, ho has d'entendre ans de la tria manpendre.
387. En temps de verema, tots cistells són bons.
388. En aquest món mesquí, quan tenia pa, no tenia vi. Si em caso i



- l'arplego xica, semblarà un truquet. Per poc que la renyi em farà un botet. Si l'arplego gran, semblarà un gegant. Les portes de casa s'hauran d'engrandir. Val més que no em casi i em quedí fadrí. Si em quedo fadrí, m'estaré tot sol: a l'estiu a l'ombra i a l'hivern al sol.
389. En juliol, la cistella en lo mallol; la duràs, però no l'ompliràs.
390. En la vinya de l'oncle Puig, cull i fuig.
391. En Pixa-vi
392. En porta un got de massa.
393. En temps de figues i de raïms, eixampla els vestits.
394. En tot hi ha trampa, menos el vi que hi ha aigua.
395. En vinya prop de camí, en majordona i en dona d'hostal no fiis mai ton cabal.
396. Encara no és a la carbassa i ja es torna vinagre.
397. Entre l'amarar i el veremar, hi ha el grammar i l'espadar.
398. Entre Sant Miquel [29 de setembre] i Sant Francesc [4 d'octubre], pren la verema tal com és.
399. Escorxar el bot.
400. Ésser cornut i pagar el beure.
401. Ésser una vinya.
402. Estar com una bóta.
403. Estar més gat que les parres.
404. Estar mona.
405. Estar torrat.
406. Estar un xic alegre (per la beguda).
407. Feina, fuig; taverna, acosta't.
408. Fer beguda, fer el beure de les deu.
409. Fer el bot.
410. Fer el got.
411. Fer l'aixeta.
412. Fer la copa (... el got).
413. Fer pa i trago.
414. Fer paret seca (*menjar sense beure*).
415. Fer saber a un quants pèls té un bot.
416. Fer tornar el vi agre.
417. Ferida dolenta la que el vi no renta.
418. Ferir-se el porró.
419. Fes la casa en un cantó i la vinya en racó.
420. Figs i raïm per l'agost, i pel setembre, codonys.
421. Fins a Sant Martí [11 de novembre] tothom qui vol beu vi; de Sant Martí enllà en beu qui n'ha.
422. Fins que Sant Urbà [30 de juliol] no és passat, el vi no és assegurat.
423. Foc de rama, foc de flama; foc de sarment, foc de turment.
424. Fred d'abril, no faltarà pa ni vi.
425. Garnatxa de l'Empordà és el vi millor que hi ha.
426. Garrofer sembrat del teu avi i vinya per tu mateix.
427. Gat en sac i vi en carbassa.
428. Gelades per Sant Urbà [30 de juliol], ni vi ni pa.
429. Gotet de la dolça.
430. Gran secada, gran vinada.
431. Grossa com una bóta.



432. Guapesa de dona, i bon vi fan desvetllar de matí.
433. Ha agafat un refredat (...una airada...) de celler.
434. Ha tancat la mare a l'estable i el ruc al celler.
435. Has de plantar el primer passat el mes de gener, i jo un any que en març plantí tampoc m'arrepentí.
436. Home de vi, ni el vespre ni el matí; home d'aiguarent, ni de llevant ni de ponent; i home de cafè no és res.
437. Infant i mallol, s'avença d'un any si es vol.
438. Infant que beu vi i dona que parla llatí, no tenen gaire bona fi.
439. Jesús, i bec aquesta aigua de cep, suc de raïms, tot vagi dins. (... fote't de cap dins) Joc, vi i dones són la perdició dels homes.
440. Jo i la meva tia bé ens el fotem! –respon l'escolà d'un rector que posava vinagre a les canedelles per a què se'l begués l'escola i un bon dia l'escolà li canvia el vi de la missa i el rector fa “ehem!” mentre consagra.
441. Juliol blader, setembre raïmer.
442. Juny assolellat i ben tronat, any de molt vi i molt blat.
443. Juny, juliol i agost, ni dona, ni cargol, ni col, ni carn ni most. Cargol i dona tot l'any és bona.
444. L'agost ho eixuga tot, menys el most.
445. L'agost madurador / i el setembre collidor.
446. L'aigua d'abril omple la gerra i el barril; la gerra de l'oli i el barril del vi.
447. L'aigua a raig i el vi a glops.
448. L'aigua clara bo emborratxa.
449. L'aigua d'agost, la meitat per l'oli i la meitat pel most.
450. L'aigua d'agost, tot oli i tot most.
451. L'aigua de Fornells, quasi és vi.
452. L'aigua de gener, oli a la sitja i vi al celler.
453. L'aigua de gener, omple la bóta i emprenya l'oliver.
454. L'aigua de Sant Urbà [30 de juliol] lleva vi i no dóna pa.
455. L'aigua espatlla els camins i el vi arregla a dins.
456. L'aigua fa mal i el vi fa cantar. (... i el vi fa viure).
457. L'aigua fa suar i el vi fa cantar.
458. L'aigua fresca trenca el pont, i el vi, la testa.
459. L'aigua la fa Déu i el vi l'home; respectem l'aigua i beguem-nos el vi.
460. L'aigua pels blats, el vi pels homes i el bastó per les dones.
461. L'aigua pels bous i el vi pel rei.
462. L'aigua per Sant Joan [24 de juny], al pa i al vi causa dany.
463. L'aigua quan la donen, senyal que res no val; el vi, si el venen, és perquè val.
464. L'aiguarent i el bolet, el primer és el que hi té dret.
465. L'aire, el vi fa tornar vinagre.
466. L'amic de ton vi, no el vulguis per veí.
467. L'amic i el vi, busca'ls vells, i el porc, busca'l novell.
468. L'amor i el vi enganyen el més savi.
469. L'any de molt vi, compra vi.
470. L'any de molt vi, guarda vi.



471. L'any de traspàs, ni vinya, ni hort, ni camp.
472. L'arròs es nega amb vi.
473. L'arròs i el gaspatxo volen foc de borratxo.
474. L'arròs, el peix i el carbassí, neixen en aigua i moren en vi.
475. L'espanyol fi, amb tot beu vi.
476. L'estiba fa el vi, i el vi fa l'estiba.
477. L'home borratxo que no sigui taverner i que vi no culli.
478. L'home el fa perdre el vi i la dona el llit.
479. L'home té necessitat d'anar begut i menjat.
480. L'home valent i bóta de bon vi aviat s'acaben.
481. L'ofici de burgès: menjar, beure i no fer res.
482. L'oliva amargant vol vi al darrere i vi al davant.
483. La beguda amb mesura.
484. La bona musica surt de la barrica.
485. La bona segada, amb vi ben remullada.
486. La borratxera no fa res dret.
487. La bóta sempre té gust de vi.
488. La carn fa carn, i el vi fa sang.
489. La carn fa la carn i lo vi fa pança, mas lo vi mena la dança.
490. La casa en cantó i la vinya en racó.
491. La casa en cantó i la vinya en secor.
492. La casa obrada i la vinya criada.
493. La casa que no hi ha pa fa plorar i la que no hi ha vi fa morir.
494. La comuna i el celler, ben allunyats si pot ser.
495. La Conca de Tremp regada i bona, bon pa, bon vi i bona minyona.
496. La cremadura amb vinagre es cura.
497. La dona borratxa i el vi al celler no pot ser.
498. La dona gasta tot son cabal per empolainar-se i el vell per emborratxar-se.
499. La dona i el vi, ni amics ni enemics.
500. La dona i la vinya, l'home les fa garrides.
501. La dona jove i el vi vell.
502. La dona, com el vi, enganya el més fi.
503. La donzella en olors i el vell en vi, gasten tot son tenir.
504. La fam fa dolç el vinagre.
505. La figa encara és bot.
506. La gola del bevedor no té senyor.
507. La guineu quan no en pot haver, diu que són verdes.
508. La llet li digué al vi: vine, amic.
509. La llet no vol vi, i qui se la beu sí.
510. La llet sempre crida el vi: veniu cosí.
511. La manilla ben criada, ben criada, ben beguda i ben renegada.
512. La manilla crida vi.
513. La manilla és joc de borratxos.
514. La manilla, crits i el porró al mig.



515. La Mare de Déu d'agost [*dia 15*], diada molt senyalada; madura algun raïmet i cau alguna avellana.
516. La Marieta del cantó, la preciosa, més estima el porró que la filosa.
517. La noia i la parra no es veuen fins que se'ls aixeca la falda.
518. La parra borda tot ho fa agraç.
519. La plantada feta a perpals cert que no és treball en fals; però si es fa a peu de ruc se li treu més prompte el suc, com la que es fa a vall obert, és plantada que mai se perd.
520. La pluja d'agost no és aigua, que és most.
521. La pluja de gener fa ric el vinyater.
522. La pluja de gener omple la bóta i el graner.
523. La por guarda la vinya, i el lladre es menja el raïm.
524. La por guarda la vinya, i la closca, la pinya.
525. La por guarda la vinya, que no lo vinyater. (Ramon Llull)
526. La primera pluja d'agost avança el most.
527. La que s'estimi el marit, després de la sopa que li doni vi.
528. La sardina escabetxada vol bona tirada.
529. La sardina escabetxada vol bona vinada.
530. La taula que no té pa fa plorar; la taula que no té vi, fa patir.
531. La veritat i el vi no s'han d'aigüar.
532. La vinya de juliol no vol rebre aigua, sinó rebre el sol.
533. La vinya de Sant Joaquim [*26 de juliol*], molta planta i poc raïm.
534. La vinya en flor no necessita el pagès ni el senyor.
535. La vinya per son menester, cavada i podada en la lluna vella de gener.
536. La vinya prop de camí, la verema el pelegrí.
537. La vinya regalada, pel març podada i pel maig vinada.
538. La vinya vol veure sempre el seu amo.
539. La vinya, ben cavada, ben podada i ben esmargencada.
540. La vinya, pel juliol, no vol beure aigua, sinó prendre el sol.
541. Les bruixes són a les bótes del vi.
542. Les castes vés separant conforme vages plantant, que així quan s'han de collir són fàcils de distingir.
543. Les darreres pluges d'agost porten la tardor i aigüeixen el most.
544. Les dones de Casseres no els agrada el vi, i al darrere de la porta se'l veuen amb un tupí.
545. Les dones, el beure i fumar fan aprimar.
546. Les dones, el vi i el joc fan anar els homes de tort.
547. Les figues demanen vi.
548. Les figues volen aigua; les peres i el meló, vi en abundor.
549. Les figues-flors volen vi.
550. Les gelades d'abril s'emporten el vi.
551. Les minyones de la Pobla, quan ballen fan el saltet, no el fan per



- l'aigua del càntir, que és pel vi del porronet.
552. Les noies de Constantí es renten la cara amb vi.
553. Les tres gràcies del vi: fresc, fi i fort.
554. Les veremes de setembre són les millors, si els raïms tenen dolçors.
555. Les vinyes toves, pel novembre les podes.
556. Li faran vessar el bot.
557. Llaura bé la vinya i l'olivar i tindràs collita.
558. Llenya d'alzina, vi de sarment, oli d'oliva i pa de forment.
559. Llenya, vi i amic, com més vell més preferit.
560. Llet sobre vi, és verí; llet sobre llet, fas ben fet.
561. Llibre, vi i amic, lo millor, lo més antic.
562. Llibres i vins, els més vells són els més fïns.
563. Llit de vell, capçal de vi.
564. Lluna lluent, al foc un altre sarment.
565. Lo bon vi fa bon llatí.
566. Lo bon vi, no necessita ram.
567. Lo bot menut en poc està ple.
568. Lo nostre fill En Roc, ni es fel ni vinagre ni arrop.
569. Lo porc fresc i lo vi novell, causen dolors al ventrell.
570. Lo ranci que és bo en lo vi, en lo porc no es pot sofrir.
571. Lo vi és mal enemic.
572. Madur, clar i vell i delicat, condicions del vi.
573. Madura el raïm l'agost, i el setembre dóna el most.
574. Mai no deixis el vi vell pel novell.
575. Mai podreu tenir-ho tot: la dona borratxa i el vi al bot.
576. Maig ventós i juny calent, fan bon vi i bon forment.
577. Maig, juny, juliol i agost, ni cargols, ni dones, ni most.
578. Mal caminarà un soldat, si té d'estar-se assentat.
579. Mala cara fan els gossos en el temps que no hi ha raïm.
580. Mala casa sense hort i celler sense most.
581. Malalt que s'ha de morir, tant el mata el pa com vi.
582. Mam, caca i non.
583. Març ventós i juny calent, bon vi i bon forment.
584. Massa vi fa dormir. (... s'emporta el cap).
585. Mel amb vinagre cura el mal, però és molt aspre.
586. Mel nova i vi vell.
587. Menja cada dia tres vegades, beu tres tragos cada menjada i tindràs la salut assegurada.
588. Menja el pa canviat, i beu el vi usat.
589. Menjar de mesquí, poc tall i sense vi.
590. Menjar fred i vi calent, pel cos és dolent. (... posa malalta la gent).
591. Menjar i beure assentat i dormir de costat.
592. Menjar picant, vi abundant.
593. Menjar sense vi, menjar a mitges. (... o menjar mesquí).
594. Mentre tingui alls i vi no s'han fet les butlles per a mi.



595. Mentre vegis neu al Montseny,
no podis el cep.
596. Mercader que fia, no tindrà
casa ni vinya.
597. Més gat que un cep.
598. Més pansit que una pansa.
599. Més rodó que una bóta.
600. Més s'alcança amb una ditada
de mel que amb una arrova de
vinagre.
601. Més val bon vinagre que mal
vi.
602. Més val geni que vi de cuarto.
603. Més val que sobri pa que no
que falti vi.
604. Migdiada d'agost emborratxa
més que el most.
605. Migdiada de Sant Magí [25
d'agost], emborratxa més que el
vi.
606. Mirar a l'hort i a la vinya.
607. Mireu lo que bec i no la set que
patesc.
608. Mitja figa, mig raïm.
609. Molt veu la taverna, però més
la tavernera.
610. Moltes filles i males vinyes
desfan l'alberg.
611. Moltes filles, males veïnes i
velles vinyes, destaroten la casa.
612. Molts pàmpols i poc raïm.
613. Molts són els que trepitgen
raïms i no els agrada el vi.
614. Mosquit d'aixeta.
615. Músic de porró. (*Recorda el
vell costum dels músics
tradicionals de beure sovint.
Solien tenir als peus un porró
gran del que bevien en el moment
que deixaven de tocar, segons
Joan Amades*).
616. Nas roget, de vi o de fred.
617. Ni beure sense menjar ni sense
llegir firmar.
618. Ni casa de fang ni vinya en
barranc.
619. Ni fiar de paraula de gitana, ni
menjar ni beure sense gana.
620. Ni massa filles ni massa
vinyes.
621. Ni massa vinyes ni massa
filles, ni massa cases en pobres
viles.
622. Ni menjar sense beure ni firmar
sense veure.
623. Ni per casa ni per vinya, no
casis dona parida.
624. Ni rates a casa ni dur vi sense
bóta o carbassa.
625. Ni taula sense vi, ni olla sense
garrí, ni sermó sense agustí.
626. Ni tot el pa en coques ni tot el
vi en bótes.
627. Ni vi calent ni brou fred.
628. Ni vinya vora torrent ni casa
vora convent.
629. Ningú no s'emborratxa amb vi
de casa.
630. No alabis mai ni la teva dona,
ni el teu vi, ni el teu cavall.
631. No és bo el most collit per
l'agost.
632. No és bon jugador de manilla
el qui no és bon bevedor.
633. No és bon juliol, si no deixa
verol.
634. No és pot dormir i guardar la
vinya.
635. No es pot ser al camp i a la
vinya.
636. No es pot tenir tot: la dona
borratxa i el vi al bot.



637. No et casis amb dona magre, ni beguis massa tragos de vinagre.
638. No hi ha camises on no hi ha lli ni borratxos on no hi ha vi.
639. No hi ha festa sense vi.
640. No hi ha pelegrí sense la bóta de vi.
641. No hi ha raïm que no hagi estat agràs.
642. No hi ha res millor que un trago amb el porró.
643. No hi ha tan bon pa com de forment, ni tan bon vi com de sarment.
644. No hi ha vinya millor que la que planta i poda el seu amo.
645. No lleva raïms romeguer ni fa bon dret home torturer.
646. No port lo vi que tu veuràs, porta lo tu quant parlaràs (Ramon Llull).
647. No pot ser la dona borratxa i el vi al celler.
648. No té vinya... i ven raïm.
649. No tenir-ne per un beure.
650. Oli i vi, bàlsam diví. (... remei diví).
651. Oli, porc, vi i amic, tan més bo com més antic.
652. Oli, vi i amic, l'antic.
653. Olivera de ton avi, i figuera de ton pare, i vinya de tu mateix.
654. Olivera que estàs a prop de camí, ni tu faràs oli ni jo faré vi.
655. Omple més que un got de vi, l'aigua de can Castellví.
656. On el vi regna, el secret no dura.
657. Or, vi i amic, vell; casa, barca i dona, nova.
658. Ou d'una hora, pa d'un dia, vi d'un any, dona de quinze i amic de trenta.
659. Pa d'enguany i vi d'antany, les forces al cos augmenten.
660. Pa de blat, llenya d'alzina i vi de parra aguanten la casa.
661. Pa de blat, vi de raïms, cap dins.
662. Pa de dos dies, vi de tres anys, i dona cada mes.
663. Pa de fleca i vi de taverna, ni atipa ni governa.
664. Pa i vi ajuden a fer camí, i una botifarra per no defallir.
665. Pa i vi, un any per tu, un altre per mi.
666. Pa mudat i vi usat.
667. Pa negre i vi verd aguanten la casa.
668. Pa per pa i vi per vi i no enganyaràs el teu veí.
669. Pa que sobri, carn que abasti i vi que no falti.
670. Pa tou i vi vell, fan tornar jove el vell.
671. Pa, vi i carn fan bona sang.
672. Pagès lluner fot-el al femer.
673. Pagès lluner no omple la bóta ni el graner.
674. Paraules del celler, no les diguis al carrer.
675. Parra que brota a l'abril, poc vi al barril.
676. Pasqües fangoses, vinyes orgulloses.
677. Passar els alambins.
678. Passat l'agost, a collir el most.
679. Peix, arròs i meló, volen el vi felló.



680. Pel juliol núvols amb lluna, per la vinya mala fortuna.
681. Pel bon vi no hi ha amic ni cosí.
682. Pel gener, el camp llaurar, la vinya podar i el vi trascolar.
683. Pel juliol el raïm ha de dur dol.
684. Pel juliol, el raïm no marxa sense verol.
685. Pel juliol, el raïmet porta verol i l'oliva també en vol.
686. Pel juliol, ja hi ha verol; per l'agost ja és most, i pel setembre ja es verema.
687. Pel juliol, verol; per l'agost, most; i pel setembre, vi per vendre.
688. Pel juny el raïm comença a fer suc.
689. Pel juny, confitures; pel juliol, fesols; i per l'agost, figues i most.
690. Pel maig, sardina a la brasa i bon vi a la tassa.
691. Pel mes de setembre, / es talla tot el que penja.
692. Pel novembre, vi per vendre.
693. Pel setembre / vi per vendre.
694. Pel setembre neteja tines, portadores i premsa.
695. Pel setembre, no veremis de vespre.
696. Pel veremador el gotim millor.
697. Pel veremar, / la cabra s'ha de matar.
698. Per a veremar i batre, animals d'un altre.
699. Per anar tirant de la bóta de l'entrant; per a la festa major, de la bóta del racó.
700. Per cavar com per llaurar, la saó has d'aprofitar.
701. Per haver el raïm s'ha d'acaronar la soca.
702. Per l'abril poda la vinya el mesquí.
703. Per l'Advent [*les tres setmanes que precedeixen el Nadal, 25 de desembre*], la llebre al sarment.
704. Per l'agost / tota l'aigua de pluja es torna most.
705. Per l'agost bull el cànem i bull el most.
706. Per l'agost el que pensa, balla la dansa.
707. Per l'agost, a fer most.
708. Per l'agost, beu vi vell i deixa el most.
709. Per l'agost, bull el mar i bull al most.
710. Per l'agost, cigrons i most. Per l'agost, ni vi ni most.
711. Per l'agost, el raïm posa most.
712. Per l'agost, fesols, sègol i most.
713. Per l'agost, most, pel setembre, vi per vendre.
714. Per l'agost, val més el vinagre que el most.
715. Per la Mare de Déu de setembre [*dia 8*], els raïms són bons per prendre.
716. Per lo senyal de la canal, de la petxina de la carrabina, un soldat escagarrinat, se'n puja a la taula i es caga al plat.
717. Per Nadal, ametlles torrades /i algun porronet de vi; / això és el que m'agrada a mi, / però ve poques vegades.
718. Per Sant Andreu [*30 de novembre*], el vi millor és el que féu.
719. Per Sant Josep [*19 de març*], borro al cep.



720. Per Sant Josep, brot al cep.
721. Per Sant Josep, plora el cep.
722. Per Sant Lluç [18 d'octubre], mataràs el porc i duràs la verema al cup.
723. Per Sant Macià [24 o 25 de febrer], les parres a podar.
724. Per Sant Martí [11 de novembre], mata el porc i enceta el vi.
725. Per Sant Martí destapa el vi, i per Nadal comença a tastâ'l
726. Per Sant Martí, mata ton porc, posa les olives al tupí, destapa la bóta, beu ton vi i convida el teu veí.
727. Per Sant Martí, tapa les bótes i tasta ton vi.
728. Per Sant Miquel [29 de setembre], el raïm té gust de mel.
729. Per Sant Miquel, la verema se'n puja al cel, i l'endemà torna a baixar.
730. Per Sant Simó i Sant Judes [28 d'octubre, ambdós], mata el porc i enceta les cubes.
731. Per Sant Valentí [14 de febrer], trascola el vi.
732. Per Sant Vicenç [22 de gener], el sol ja baixa pels torrents, i, allí on no baixarà, ni casa ni vinya no hi vagis a plantar, i no hi vagis a poblar i mala anyada es collirà, i on no ha tocat no facis sembrat, i on tocar no pot no plantis vinya ni hort.
733. Per Sant Vicenç lluna humida, mal any per la vinya.
734. Per Santa Agna [26 de juliol], raïms a la Plana.
735. Pescador de canya, lladre de raïms.
736. Pitjar la botella. Beure un trago de la botella (bóta).
737. Planta un cep allí on quep.
738. Ploure a bots i barrals.
739. Pluges per l'agost, / safrà, mel i most.
740. Pluja d'agost, / ni pa ni most.
741. Pluja de gener, blat a la sitja i vi al celler.
742. Pluja de gener, omple la bóta i el graner.
743. Pluja per Sant Albí, ni palla, ni vi, ni herba ni lli.
744. Pluja per Sant Jordi [23 d'abril] i Sant Marc [25 d'abril], porrons i barrals trencats.
745. Poda de gener i cava de febrer i tindràs bon vinader.
746. Poda tard i sembra aviat i tot et serà dat.
747. Poda'm abans de ploure, cava'm abans de brotar i esmagenca'm abans de florir i et farà beure bon vi.
748. Podar un sarment vol menos mà que enteniment.
749. Porró carlí.
750. –Porta aquest malalt a l'hospital! –Porta-li tu, que li has fet el mal! (*ho diu el que s'ha menjat un raïm mostrant la barrusca a un altre, que li contesta la segona rèplica*)
751. Portadores i barrals, al celler i poc trasbals.
752. Portar-ne tant al cap com als peus. (*de vi*)
753. Posar aigua al vi.
754. Predica més un petricó de vi que cent frares agustins.
755. Prou m'escaurà de fixar-ho després d'un bon escorcoll: les



- bótes buides i els ximpls són els que fan més soroll (Plutarc).
756. Purga més una lliura de raïm que el senet, l'acíbar i el pucim.
757. Quan aniràs de camí, no vages sens pa ni vi.
758. Quan arriba l'agost, prepara la bóta pel most.
759. Quan arriba Sant Andreu [30 de novembre], el vi ja es pot dir vell.
760. Quan canta el mussol abans de brotar el cep, any de molt vi.
761. Quan comencen els raïms a madurar, comencen les noies a filar.
762. Quan de vi sento l'olor, Maria, ja no sóc jo.
763. Quan el celler està (o estigui) ple, la casa va (o anirà) bé.
764. Quan el vi bull, dóna-li aire pur.
765. Quan el vi entra, el secret surt.
766. Quan el vi és bo i l'aigua clara, millor el vi que l'aigua.
767. Quan el vi estiga barat, planta vinya.
768. Quan en la bóta no n'hi ha, no en pot rajar.
769. Quan es floreix el vi, madura el raïm.
770. Quan et vagis a casar, tingues casa per estar, terres per llaurar i vinya per podar.
771. Quan fa calor, si em vols creure, deixa la dona i agafa el beure.
772. Quan hi ha pa i vi, el rei pot venir.
773. Quan hi ha poc vi, beu primer.
774. Quan l'abat posarà taverna, els monjos poden beure vi.
775. Quan la barba es comença a emblanquir, deixa la dona i agafa el vi.
776. Quan la formiga treballa, raïms i vi a la parra.
777. Quan madura la móra, la vinya ja és veremadora.
778. Quan Nadal [25 de desembre] cau en dimarts, pa i vi de totes parts.
779. Quan Nadal [25 de desembre] entra nedant, la vinada és abundant.
780. Quan no són figues, són raïms.
781. Quan per Sant Vicenç [22 de gener] és clar, es fa més vi que aigua.
782. Quan plou per l'agost, no gastis diners en most.
783. Quan s'escau el juliol, la vinya vol conèixer el sol.
784. Quan s'hi posa Sant Urbà [30 de juliol], la bóta ja pots cremar.
785. Quan sento l'olor del vi, ja no estic en mi.
786. Quan t'ofereixin vi, no diguis mai que no; digues sempre que sí.
787. Quan trona pel febrer, tremola el vinyater.
788. Quan tu aniràs de camí, no vagis sense pa ni vi.
789. Quan vagis de camí, no et descuidis la pipa ni et deixis el vi.
790. Quatre coses maten a qui les usa: amor de dona, caça, joc i vi.
791. Quatre francesos, vuit borratxos; quatre italians, vuit músics.
792. Què hi ha pitjor que el diable? El vi.
793. Què té a veure lo pet en lo beure.



794. Qui no té era ni cup, té la meitat del blat i vi perdut. d'alzina i de la carn de moltó, es desdiu de la raó.
795. Qui bateja el vi mereix la forca. 814. Qui el porró fa xerricar, es beu el vi i el seny.
796. Qui bé menja i bé beu, fa molt bé el que deu. 815. Qui és amic del vi, és enemic del si.
797. Qui bé menja, bé beu i bé dorm, bé fa el que vol (o té la salut que vol). 816. Qui estima el vi, estima un tracte d'amic.
798. Qui bé veu bé alluca, qui té bon cap bé suca, qui té bons peus bé truca i bon vi mata la cuca. 817. Qui fa la copa sovint, molt prop té el xin.
799. Qui beu aigua és perquè no té vi. 818. Qui juga i guanya vi i torna a jugar vi, paga vi.
800. Qui beu amb bóta, el que beu no nota. 819. Qui menja alls i beu vi, no hi pot l'escurçó ni el seu verí.
801. Qui beu amb carbassa ni veu si beu poc ni si beu massa. 820. Qui molt vi beu, no va gaire dret ni té secret.
802. Qui beu amb escudella, quan es mor no beu amb botella. 821. Qui no beu vi, no entra al cel.
803. Qui beu massa vi, que negociï al matí. 822. Qui no és bon bevedor, no pot ser bon jugador de manilla.
804. Qui beu massa vinet, no es pot aguantar dret. 823. Qui no fa un cistell, mai omple un cove.
805. Qui beu primer, beu dos cops. 824. Qui no poda bé, ni la meitat del vi no té.
806. Qui beu vi de moltes bótes, en beu d'agre i d'escaldat. 825. Qui no sigui català, en beure a galet, la pitrera es tacarà.
807. Qui bota no sopa, ni tasta vi de bóta. 826. Qui no té tina ni cup, la meitat del blat i del vi perdut”
808. Qui cava per l'agost, omple el celler de most. 827. Qui plega de fosc, no trascola el most.
809. Qui convida el taverner, o està gat o no té diner. 828. Qui poda en maig i alça en agost, no fa pa ni most.
810. Qui darrere l'enciam no beu vi, o és boig o és mesquí. 829. Qui poda per Sant Albí [1 de març], sempre tindrà vinyar i beurà bon vi.
811. Qui de vinya plantar vol, procura que li toqui el sol, que millora el sarment anant de fred a calent. 830. Qui poda per Sant Albí [1 de març], sempre té vinya i mai té vi.
812. Qui després de llet beu vi, de cent anys torna fadrí. 831. Qui posa la mà a la bóta té de tastar el vi.
813. Qui diu mal del pa de forment, del vi de sarment, de la llenya 832. Qui s'empina no dina (o té ruïna).
833. Qui sa vida vol allargar, del beure no ha d'abusar.



834. Qui sap fer un cove, fa un paner i una cistella si convé.
835. Qui se'n va a dormir borratxo, amb aigua es desdejuna.
836. Qui sopa amb molt vi esmorza amb poc pa.
837. Qui sopa de vi no troba vi agre ni dona lletja.
838. Qui sopa de vi, berena d'aigua.
839. Qui sovint menja, juga i beu, tard paga el que deu.
840. Qui té bon vi troba amics vora de si, però amics del vi.
841. Qui té bon vi, se'l beu, i no el dóna al seu veí.
842. Qui té casa seu, qui té vinya beu.
843. Qui té el celler descuidat, té una part del vi llençat.
844. Qui té mals de cap, que en begui de ranci.
845. Qui té penes i té vi, li fan de bon pair, i qui no en té, de mal pair.
846. Qui té un bon company, té una bona vinya.
847. Qui té vinya i no té trull, del seu vi no en faci orgull.
848. Qui té vinya i olivar, les filles pot ben casar.
849. Qui té vinya, té duros.
850. Qui té vinya, té tinya.
851. Qui tingui mal vi, que no begui vi.
852. Qui tira aigua al vi, de la triaca en fa verí.
853. Qui treballa la vinya amb pocs jornals farà veremes de pocs grans.
854. Qui treballa la vinya, de la vinya ha de menjar.
855. Qui va beure vi negre i el va orinar clar, alguna cosa se li va quedar.
856. Qui vell cep empeltar vol, tard n'ha mallol.
857. Qui vinyes ha de guardar, molt s'haurà de barallar.
858. Qui vulgui vi i pa, sembri primerenc i podi tardà.
859. Raïm moscatell, cap de tan bo com ell.
860. Raïm mullat no és bo per guardat.
861. Raïm mullat, per vinagre aprofitat.
862. Raïms de Sant Jaume [25 de juliol], raïms aigualits; raïms de setembre, te'n llepes els dits.
863. Raïms i pa tou, a les noies posen mudes i a les velles treuen arrugues.
864. Raïms, pa i formatge, bon companatge.
865. S'ha fet una bóta [de tan gras/sa].
866. Sa mare no vol que begui vi i ell se'n fa sopes.
867. Saber beure i fumar, consisteix en no beure ni fumar.
868. Sal i vinagre, cura de lladre.
869. Sang d'anguila verdadera cura la borratxera.
870. Sant Antoni [13 de juny] eixut omple el graner i el cup.
871. Sant Antoni [13 de juny] serè omple la bóta i el graner.
872. Sant Antoni, Sant Antoni [13 de juny], una cosa et voldria dir: que els pobres planten la vinya i els rics se beuen lo vi.
873. Sant Joan [24 de juny] ploguent, fa el vi dolent.



874. Sant Martí [11 de novembre],
torneu-me el vi.
875. Sant Mateu [21 de setembre]
arribat, verema el savi i l'orat.
876. Sant Miquel [29 de setembre]
dels raïms madurs, véns tard i
aviat te'ls enduus.
877. Sant Pau [29 de juny] i Sant
Vicent [22 de gener] serè, vi al
celler.
878. Sant Pere de Fluvià [29 de
juny], lleva vi i no dona pa.
879. Sant Urbà [30 de juliol] és el
darrer veremador; si no plou, el
pagès deixa el dolor.
880. Sant Urbà [30 de juliol] és la
clau del vi i la clau del pa.
881. Sant Urbà [30 de juliol] passat,
el raïm salvat.
882. Sant Urbà [30 de juliol], lleva
vi i no dona pa.
883. Sant Vicenç [22 de gener] bo,
va bé, abundància pel celler.
884. Sant Vicenç [22 de gener] clar
i Sant Pau [29 de juny] espès, de
vi no en vulgueu més.
885. Sant Vicenç [22 de gener]
mullat, tot el vi esguerrat.
886. Sant Vicenç [22 de gener] serè
dobra les bótes del celler.
887. Santa Agnès [21 de gener], si
duu bon temps, les vinyes aniran
bé.
888. Santa Eulàlia [10 de desembre]
asselellada, collita de vi
assegurada.
889. Santa Eulàlia [10 de desembre]
asselellada, grossa vinyada.
890. Secret mai s'atura on el vi
regna.
891. Sembla la bóta de Sant Ferriol
[16 de juny].
892. Sembla una bóta de vuit
cargues.
893. Sembla una bóta.
894. Sembra prest i poda tard; i de
cinc anys, un no et fallarà.
895. Sembra primerenc i poda tardà,
i ni pa ni vi no et podrà fallar.
896. Sempre he sentit dir que els
peixos vius volen aigua i morts
volen vi.
897. Sempre la vinya al podar, l'ull
enfora has de deixar, que si va a
dins o al costat, queda el cep molt
mal armat.
898. Sempre s'ha sentit a dir que els
peixos viuen en aigua i moren en
vi.
899. Sense agràs no hi ha raïm.
900. Sense bóta de vi no emprenguis
camí, i, quan l'emprenguis, no la
duguis sense vi.
901. Sense vi no es pot dir missa.
902. Sense vi no es troba bo cap
menjar.
903. Sense vi, dones i or, el món
seria millor.
904. Serra més que el vi.
905. Setembre assolellat, bon vi
assegurat.
906. Setembre molt humit, molt vi,
però aigualit.
907. Setembre, el veremador talla
els gotims (els raïms) de dos en
dos.
908. Si a la carbassa hi toca el vent,
no beuràs el vi calent.
909. Si aixeques massa el porró,
aniràs potser de cantó.
910. Si bons raïms vols menjar, pel
desembre has de podar.
911. Si del gram deixes fillols, faran
molt mal als mallols.



912. Si dones vi al teu senyor, no li miris el color.
913. Si el celler s'omple, la casa sona.
914. Si el setembre el féu veremador, raja el vi, que no n'hi ha de millor.
915. Si el vi és com la bóta.
916. Si és que penses morgonar no tens més que soterrar: mes si plantes a perpal si no està dret, està mal.
917. Si es tira aigua al vi, es fa una cosa dolenta amb dues de bones.
918. Si fa bo per Sant Mateu [21 de setembre], prepara les bótes i l'arreu.
919. Si fa sol per Sant Vicenç [22 de gener], el vi anirà pels torrents, però si plou, no se n'omplirà una nou.
920. Si fa sol per Sant Vicenç [22 de gener], el vi puja pels sarments.
921. Si gela per Sant Bernardí [20 de maig], adéu al vi.
922. Si hi ha (bon) coixí, bon trago de vi.
923. Si l'any se'n va nedant, mal per les vinyes i malament pels camps.
924. Si la vinya de Déu no pot ésser llaurada per bous, que la llaurin ases.
925. Si les beceroles fossin de vi, tot el món sabria llegir.
926. Si massa beus, el vi et pujarà al cap i et baixarà als peus.
927. Si mon amo me poda el gener i me llaura el febrer, vergonya em serà si no l'omple, lo celler.
928. Si no plou el mes d'agost, no gastis diners en most.
929. Si no plou per l'agost, gasta tots els diners en most.
930. Si no plou per Sant Pançraç [12 de maig] ni per Sant Urdí, molt raïm i molt vi.
931. Si no t'han fet caure dones ni vi, no cauràs en tot el camí.
932. Si no treballes la vinya pel març, poc vi beuràs.
933. Si no vols veure els teus dols, no vagis pas a la vinya pel juliol.
934. Si per l'abril sents tronar, ordi i vi no et faltará.
935. Si per l'agost se senten trons, els raïms seran bons.
936. Si per Sant Vicenç [22 de gener] fa bon sol, cada cep valdrà per dos.
937. Si per Sant Vicenç [22 de gener] fa bon sol, de cada cep se n'omple un bot; si plou al matí, la meitat del vi; si plou a la tarda, collita esguerrada.
938. Si per Sant Vicenç [22 de gener] fa bon temps, pel setembre els raïms plens.
939. Si per Sant Vicenç [22 de gener] fa el temps fi, serà any de vi.
940. Si per Santa Agnès [21 de gener] fa bo, aniran bé les vinyes.
941. Si plou a l'agost, adéu most.
942. Si plou a l'agost, no gastis diners en most.
943. Si plou massa per l'agost, no gastis diners en most.
944. Si plou per febrer, el vi torna a res.
945. Si plou per Sant Albí [1 de març], anirà més cara l'aigua que el vi.
946. Si plou per Sant Albí [1 de març], bona vinya i bon vi.



947. Si plou per Sant Medard [8 de juny], si hom no beu bon vi, menja bon llard (*afavoreix les glans pels porcs*).
948. Si plou per Santa Peronella [31 de maig], els raïms tornen gotims.
949. Si Sant Fruitós [23 de gener] passa núvol, els sarments no carreguen.
950. Si Santa Agnès [21 de gener] duu bon temps, les vinyes aniran bé.
951. Si surts del celler i no portes gorra, mira que no t'hagin pegat en la casporra.
952. Si tens bon celler, tindràs bons amics.
953. Si tens el celler humit, beuràs el vi florit.
954. Si tens el celler tancat, hauràs posat cascavell al gat.
955. Si vesses vi trauràs la rifa.
956. Si vols (doble) carretada, tingues la vinya tancada.
957. Si vols bé al teu marit, després de les sopes dóna-li vi.
958. Si vols bona vinada, pel març cavada i podada.
959. Si vols collir vi i blat, sembra aviat i poda tard.
960. Si vols mal al teu veí, desitja-li que et compri el vi.
961. Si vols saber el secret del teu veí, convida'l a beure vi.
962. Si vols tenir bon mallol, cava'l dins el juliol.
963. Si vols tenir bona vinya, que li toqui el sol del migdia.
964. Si vols tenir un bon most, cava la vinya a l'agost.
965. Si vols viure sa, fora licors (vi) tens de cridar.
966. Si vols viure sa, suca el vi amb pa.
967. Sogra, nora i mal vi, és llegum de mal pair.
968. Sopes amb vi fan bon sagí.
969. Sopes amb vi, no emborratxen, mes abaixen.
970. Sopes amb vi, no emborratxen, però alegren la panxa.
971. Sopes amb vi, no emborratxen, però escalfen.
972. Sopes amb vi, no emborratxen, però xafen.
973. Sota una mala capa hi ha un bon bevedor.
974. Tabac, dones i vi, si se n'abusa, donen mala fi.
975. Tan aviat és figa com raïm.
976. Tan bo és el raïm com dolent és el vi.
977. Tan el vi bo com el dolent, pel maig floreix.
978. Tan vi com entra, tants secrets com surten.
979. Taula de Barcelona, sense pa, vi ni corona.
980. Taula sense vi, no la vull per mi.
981. Taverna nova, tothom la prova.
982. Taverna que té bon vi, està plena vespre i matí.
983. Taverna que té bon vi, no li faltaran mosquits.
984. Taverna que té bon vi, tots els borratxos allí.
985. Taverna que té bon vi, ventura té prop de si.
986. Taverner diligent, d'un porró en fa cent.
987. Tavernera guapa, taverna plena.



988. Tavernera vella i llevant fred,
no et moriràs de set.
989. Té en el ventre una bóta.
990. Teixidor, gandul i borratxo.
991. Tenir el bot ple.
992. Tenir la dona borratxa i el vi al
celler, no pot ser.
993. Tenir més gènit que el vi de
quatre (... com el vi de sis)
994. Tenir un ull a l'hort i un altre a
la vinya.
995. Tenir-ne més al cap que als
peus.
996. Terra blanca, la vinya aguanta.
997. Terra blanquinosa, terra vinosa.
998. Terra d'argila fa bona vinya.
999. Terra de calç, vi de molts
graus.
1000. Terra de romaní, terra de poc
vi.
1001. Terra grassa, vi magre.
1002. Terreny sorral, poc vi, però de
molt grau.
1003. Tió de Nadal, caga torró i pixa
vi blanc.
1004. Torrons alacantins, volen vins.
1005. Tort com el vi de quarto.
1006. Tot el que es menja crida vi.
1007. Tot el que es menja sense vi es
torna danyí.
1008. Tota la vinya estimada, pel
març treballada.
1009. Traginer de vi no ha d'ésser
borratxo.
1010. Trauràs doble carretada si la
vinya tens cercada.
1011. Tres coses en el vi s'han de
trobar: bon color, bona olor, bon
paladar.
1012. Tres coses enganyen el fadrí:
gràcia de nina, pluja menuda i el
bon vi.
1013. Tres coses fan perdre l'home:
el joc, el vi i la dona.
1014. Trincos d'aigua, que embafa i
no engreixa.
1015. Trons d'agost fan fugir el peix i
s'enduen el most.
1016. Un bocí de pa i un trago de vi i
alça, Martí!
1017. Un caçaire i un pescaire a la
llinya han pas mai comprat una
vinya.
1018. Un dit de vi fa enfadar el
metge.
1019. Un geni com el vi de quatre
barrejat amb aigua.
1020. Un got de vi negre amb polls
vius, cura el fel sobreixit.
1021. Un petricó de vi té més
paraules que el missal llatí.
1022. Un poc de vi fa pair, molt és
verí.
1023. Un tassó de vi i una brusca
prima enganyen un home.
1024. Un ull a l'hort i l'altre al cep.
1025. Un ull al camp i l'altre a la
vinya.
1026. Una mala poda costa una bóta.
1027. Una mica de vi és meitat de
sang.
1028. Una vinya a cents anys és
encara un infant.
1029. Va dir la llet al vi: –Bon dia,
veí!–. I va dir el vi a la llet: –Bon
profit no t'hauré fet!
1030. Va dir Sant Antoni [13 de
juny] que Déu va fer el vi i la
borratxera el dimoni.
1031. Vaig veure el porronet i em va
agafar set.



1032. Val més bon vinagre que mal vi.
1033. Val més borratxo de vi que de medecina.
1034. Val més caure de borratxo que de dèbil.
1035. Val més fer olor de vi que de medecina.
1036. Val més mal vi que bona aigua.
1037. Val més mal vi que bon sagí.
1038. Val més pa i vi que ben vestir.
1039. Val més tot en vi que tot en lli.
1040. Val més un trago de negre, que tota l'aigua del Segre.
1041. Val més un trago de vi que anar a la farmàcia.
1042. Val més una gota que una bóta.
1043. Val més vestir sants que despullar borratxos, però ara que no hi ha sants per vestir, hi ha capellans per despullar.
1044. Val més vi dolent que aigua patent.
1045. Val més vi maleït que aigua beneïta.
1046. Val més vi poc fort que aigua millor.
1047. Vallfogona per codonys, i per bons porrons, Fullea.
1048. Verema acabada, paner i portadora trencada.
1049. Verema en mullat i et sortirà vinàs, verema en eixut i tindràs vi pur.
1050. Verema mullada, vi aigualit.
1051. Verema tard i sembla aviat; si ho erres, cent ho encertaràs.
1052. Veremar sense cabra, com núvia sense arracades.
1053. Verge de Déu! Esquiva el vi com si fos verí.
1054. Vespres de vi, matines d'aigua.
1055. Vessar vi, bon destí; vessar sal, mal senyal.
1056. Vi a tast, blat a mostra.
1057. Vi agre i pa d'ordi, gira't, Jordi. Pa d'ordi i vinagre, Jordi jaga. Bon vi i bon pa, Jordi se'n va a pensar.
1058. Vi agre i pa de segó no fan bon treballador.
1059. Vi agre i pa dolent fan mala gent.
1060. Vi aigualit fa mal profit [*no fa profit*].
1061. Vi al pitxell i dona borratxa pobre d'ell!
1062. Vi Alacantí, bon vi.
1063. Vi amb les panses i aigua amb les figues.
1064. Vi barrejat amb vi, verí.
1065. Vi batejat no val un nap.
1066. Vi batejat pitjor que l'aigua.
1067. Vi batejat porta la seva aigua.
1068. Vi batejat, el beure'l és penat.
1069. Vi batejat, no en beguis que és pecat.
1070. Vi bo no necessita pregó.
1071. Vi clar l'amo fa cantar.
1072. Vi d'ampolla, el matí or i a la tarda groga (*aiguarent ordinari i molt fort*).
1073. Vi damunt llet és ven fet.
1074. Vi de bona olor, no li cal pregó.
1075. Vi de graus és de mel, vi de premsa és de fel.
1076. Vi de la bóta del racó.
1077. Vi de maig, poc i dolent.



1078. Vi de marina, llenya d'alzina.
1079. Vi de Sant Martí [*11 de novembre*] és el millor vi.
1080. Vi de setembre les dones fa estendre.
1081. Vi de vinyes velles fa perdre les relles.
1082. Vi del mateix any fa dany.
1083. Vi dolç fa coragre.
1084. Vi embotant, i aigua rajant, totes les bótes s'ompliran.
1085. Vi en dejú mata el cuc (*és considerat com una medicina popular*).
1086. Vi fa sang i pa fa carn.
1087. Vi i aiguardent, mort de moment (mata la gent).
1088. Vi i veritat no pot anar plegat.
1089. Vi massa dolç fa el cos agre.
1090. Vi moro, plata i oru.
1091. Vi per dins i vi per fora treu tots els mals al de fora.
1092. Vi pur i all cru, fan l'home valent i astut.
1093. Vi que salti, pa que canti i formatge que plori.
1094. Vi sobre llet, salut; llet sobre vi, verí.
1095. Vi tret de la bóta, a la bóta no torna (beure-se'l toca).
1096. Vi vell i oli nou (novell).
1097. Vi, cavall i blat, ven-los aviat.
1098. Vi, dona i cavall, només per tu, i no els alabis a ningú.
1099. Vi, dones i cartes, perdició de cases.
1100. Vi, infants i orats diuen les veritats.
1101. Vi, poc és bo, molt és verí.
1102. Vi, son i mel, remei de vell.
1103. Vi, tabac i dones, per l'esquerra.
1104. Vi, tabac i joc, del més fort.
1105. Vianda forta s'ofega amb vi.
1106. –Vinet, qui et va batejar? – L'agost, que em va remullar.
1107. Vinya a prop no té preu.
1108. Vinya als trenta, i als quaranta mallol.
1109. Vinya ben cavada, gran raïmada.
1110. Vinya gelada, vinyada afamada.
1111. Vinya per a ton beure, casa per a ton jeure i terra la que et puguis veure.
1112. Vinya podada, bona cepada (gran raïmada).
1113. Vinya pomposa, poc raïm.
1114. Vinya prop de camí i dona hermosa, de guardar dificultosa.
1115. Vinya torta, raïm porta.
1116. Vinya vora camí, prat vora ribera i dona finestrera, tots tres fan mala fi.
1117. Vinya vora teuleria, per l'amo poca alegria.
1118. Vinyes i dones fan mal de guardar.
1119. Vinyes i dones hermoses, de guardar dificultoses.
1120. Vinyes que estan enclotades per baix han de ser podades, la terra que va baixant ja anirà els ceps soterrant.
1121. Voldria la dona borratxa i el vi al bot.
1122. Xerrar més que el vi de setze.
1123. Xerricar (*bevent amb el porró*).



2.3.4. Uns informadors

Ja hem dit més amunt que el perfil dels informadors respon, amb les excepcions que han calgut, a persones de setanta anys en amunt, fills del Bages, que han fet o fan de vinyaters, bons observadors, amb bona memòria, i ganes d'explicar el temps d'abans. Trobar-los ha estat fàcil: d'entre l'elenc de savis bagencs de l'experiència que van avenir-se a respondre l'enquesta dels núvols,¹¹⁷ s'ha demanat a aquells que, d'entre els dos centenars de què es tenia coneixença, tenien o havien tingut relació amb el món de la vinya i el vi, i encara se n'hi ha afegit algun altre. En aquest apartat únicament parlarem d'aquells que han contestat el qüestionari de la vinya complet o parcialment però cal tenir en compte que la resta, anomenats en els agraïments, s'han ofert amablement a repassar llistats de paraules i de dites, refranys, etc., per tal comprovar-ne l'abast i la vitalitat lingüística poble per poble entre 2004 i 2007.

A continuació anomenarem, en l'ordre cronològic en què foren entrevistats, els informadors en què es basa l'estudi:

11. Joan ESTRUCH I ESTRADA (Sant Cugat del Racó, **Navàs**, 1908-1990) fou entrevistat el maig de 1988¹¹⁸ quan tenia gairebé 80 anys. Era el nét d'un dels vinyaires que anaren a peu fins al Rosselló a buscar peus americans per a refer les vinyes fil-loxerades, i tenia especial cura d'un parell de ceps centenaris de malvasia roja, avui encara vius, que van resistir la plaga.

12. Isidre SOLER I PARATÓ va néixer a Cal Filaborres de Castelladral (**Navàs**) el 1921, on va viure fent diverses feines de pagès (conreu de cereals, vinya, bosc, carboneres) fins a la jubilació. Aleshores es traslladà al nucli urbà de Navàs, però continuà tenint cura d'una vinya i un hort fins que l'especulació urbanística i els anys l'han transformat. Home enamorat del seu poble i dels seus orígens, es dedica a escriure les seves memòries, on descriu la vida d'un paisatge i uns homes en primera persona. D'ell tenim un document escrit especialment per al treball que ens ocupa, el 10 de febrer de 2004, quan tenia 83 anys; i la resposta escrita al qüestionari, datada el 25 de febrer del mateix any.

13. Joan LLEONART I SELLARÉS (**El Pont de Vilomara i Rocafort**, 1916-2007). En el moment de l'entrevista (9 de maig de 2004) tenia 88 anys i havia tingut cura de la seva vinya fins dos anys abans. Sempre s'havia fet el vi i havia experimentat amb molts tipus de vi i licors: vi ranci, vi clar, vi d'herbes, vimblanc, mistela, etc. Fou l'inventor del misblanc, licor creat en honor del capellà de Rocafort el 1956.

14. Valentí SEUBAS I VILA va néixer a Cal Perejoan de **Marganell** el 1922. Per tant, en el moment de l'entrevista (31 de maig de 2004) tenia 82 anys i una vinya esplèndida de la qual tenen cura ell i el seu fill amb mètodes moderns. Fan la festa de la verema per a la canalla del poble cada any, una forma didàctica i festiva de conservar la tradició i fer-la conèixer a les noves generacions. El setembre de 2005 accedí a veremar de forma tradicional (amb carro, portadores, caperons, coves i veremalls) per a la realització d'un DVD.¹¹⁹

¹¹⁷ Maria ESTRUCH, *Els noms populars de núvols, boires i vents de la comarca del Bages*, CEB, Manresa, 2003.

¹¹⁸ Per al treball ja citat anteriorment *Navàs: aspectes de dialectologia*. La part corresponent de l'entrevista referida al tema de la vinya s'ha recuperat per a ser analitzada de nou gairebé vint anys més tard, per entendre que aquest testimoni pertany a una generació anterior que avui ja no és possible entrevistar, i d'aquí la seva vàlua especial.

¹¹⁹ Lluís CERAROLS, Maria ESTRUCH, Miquel GIL, *La vinya al Bages. Tradició i modernitat*, 2007. Un passeig visual per la manera de fer les feines de la vinya i el vi abans i ara, a partir de converses amb testimonis directes.



15. Andreu ESTRUCH I PARCERISA, nascut a Ca l'Estruch de Sant Cugat del Racó (Navàs) el 1933, ha fet sempre de pagès i de vinyaire, malgrat que amb els anys ha anat veient com es reduïa la superfície de terra coberta de ceps, des dels més de quinze mil que envoltaven la casa i que va començar a llaurar amb la mula a partir dels dotze anys. L'entrevista es realitzà el 10 de juny de 2004, quan tenia gairebé 71 anys. És també el protagonista de bona part dels vídeos que il·lustren les feines de la vinya i el vi en el diccionari.

16. Adjectori BADIA I BACH (79 anys), **Jaume CARETA I NOGUERA** (91 anys), **Pere CASELLAS I SOLER** (74 anys), **Segimon COROMINAS I CASADEJUST** (79 anys), **Àngel SOLÀ I TURCÓ** (74 anys), **Ramon VILARASAU I SALLÉS**, **Jordi VILAR I HERMS**, **Caterina BADIA I ARNAUS**, d'Horta d'Avinyó i **Avinyó** foren entrevistats el 6 de juliol de 2004. Tots ells, llevat dels dos darrers que organitzaren i acompanyaren la trobada, són vinyaires, tot i no estar en actiu, la majoria parcers o petits propietaris que portaven les parts de la verema o la venien per a vinificar.

17. Rossendo SERRA I PALÀ nasqué a **Cardona** el 1930 i féu de pagès fins als 25 anys. El dia de l'entrevista, 12 de juliol de 2004 tenia, per tant, 74 anys. Tot i que es dedicà a la carnisseria, el pagès, el boletaire i el caçador que duu a dins l'han mantingut i el mantenen sempre en contacte amb la terra i encara avui ajuda el seu gendre a la vinya.

18. Domènec ÒRRIT I GRAELLS va néixer el 1928 i visqué al Solà de **Sallent** fins als 22 anys. Malgrat que posteriorment es traslladà a viure al poble i es dedicà al negoci del transport de diverses mercaderies, mai no ha deixat de tenir una arrel a pagès; així, des que va jubilar-se pot dedicar-se de ple a l'hort i a la vinya, i encara es fa el vi a casa i hi experimenta constantment. L'entrevista es dugué a terme el 16 de juliol de 2004, quan tenia 76 anys.

19. Enric SOLERGIBERT I ARISSA nasqué a **Artés** el 1932, per tant el dia de l'entrevista, 20 de juliol de 2004, tenia 72 anys. Tota la vida ha viscut entre els ceps i el vi. En el modern celler que porta el seu nom es combina la tradició i la modernitat de les tècniques, buscant sempre l'equilibri i l'autenticitat d'uns costums i una terra per oferir un producte final de qualitat indiscutible.

110. Domènec VILASECA I TUÀ nasqué a Vilaseca de **Castellnou de Bages** el 1924. Tenia 80 anys el dia de l'entrevista (22 de setembre de 2004). Ha fet de pagès tota la vida, activitat que combinà amb l'alcaldia de Castellnou durant vint-i-cinc anys. Encara avui té un trosset de vinya que conreen de forma tradicional.

111. Pere FELIU I SOLER (79 anys), **Salvador GALOBARDES I LATORRE** (71 anys), **Francisco ROQUETA I SANTAMARIA** (81 anys), **Francisco ROSSICH I CAMPRUBÍ** (79 anys), **Joan SERAROLS I PABLO** (72 anys), **Josep TUBAU I GUILLS** (78 anys), d'**Artés**, foren entrevistats el 12 d'octubre de 2004. Llevat dels dos primers que, després d'una etapa de fer de pagès, van dedicar-se a d'altres negocis, la resta encara conreen vinyes i, per tant, han vist com aquest món ha canviat els darrers anys i són conscients de les dificultats del sector, especialment per als vinyaires que no controlen el procés posterior de vinificació, sobretot d'unes menes de raïm tradicionals però poc apreciades avui.

112. Josep GARRIGA I PUIGBÒ (72 anys), **Narcís SALA I MOLINS** (77 anys), **Josep XANDRI I SOLER** (79 anys), de **Santpedor** foren entrevistats el 22 de febrer de 2005, al costat de l'antiga caldera de fer el vimblanc de l'antic Sindicat de Santpedor. Tot i que al municipi gairebé no hi queda vinya, Josep Garriga encara en conrea dues quarteres, però des de 2003 ja no es fa el vi a casa, sinó que porta la verema al Celler Cooperatiu de Salelles.



I13. Joan TAULATS I COSTA nasqué el 1947 a El Serrat de **Gaià**, per tant el 8 de març de 2005, quan fou entrevistat, tenia 58 anys. Un contracte de parceria de 1887 mostra els inicis rabassaires de la família avui propietària del mas. Conrea una vinya plantada el 1912 i una altra el 1995, entre d'altres. Home inquiet i experimentador, ha cobert una vinya de palla per conservar la humitat i estalviar-se de llaurar; també conserva una col·lecció de bombes antigues que encara funcionen.

I14. Jaume VILÀ I GUIU va néixer el 1912 a Cal Nissó de Merola (**Puig-reig**, Baix Berguedà). El 15 de març de 2005 vivia a l'Ametlla de Merola (**Puig-reig**), on fou entrevistat als 93 anys. Tot i que ara en té cura el seu hereu, la vinya de Cal Nissó encara conserva uns quatre-cents ceps: menes franceses plantades de nou al costat dels picapolls d'abans de la fil·loxa que va recuperar d'un que en va quedar vora un om a l'Ametlla.

I15. Joan VILÀ I VILAMOSÀ (38 anys) i el seu pare **Joan VILÀ I MARSINYACH** (65 anys) foren entrevistats el març de 2005 per al DVD *La vinya al Bages. Tradició i modernitat*¹²⁰ i hi aportaren informació sobre els mètodes de poda, practicats a les seves vinyes de Can Passols (Sant Cugat del Racó, **Navàs**), al peu de la carretera de Balsareny a Súria. Ambdós són un exemple més de la transformació d'una tradició familiar al ritme de les noves tècniques que experimenta el sector vitivinícola bagenc.

I16. Anton BADIA I OLLÉ, de Cal Gaudó de **Súria**, va néixer el 1931, per tant, el 13 d'abril de 2005, dia de l'entrevista, tenia 74 anys. Fa un vi de color cirera de la vinya de quatre mil ceps que té vora el Cortès de Castelladral. Té una màquina de fonyar antiga, de fusta, accionada per un motor modern, i premsa i separa pellofa i rapa pel veremar amb un porgador per aconseguir aquest vi d'un color tan especial.

I17. Josep VIÑAS I PRAT, va néixer el 1946 a Cabrianes (**Sallent**) i per tant tenia 59 anys quan l'entrevistarem (7 de juny i 5 de juliol de 2005) a les vinyes de La Carrera de Cabrianes. Aquestes entrevistes foren gravades en format audiovisual per al DVD acabat d'esmentar.¹²¹ Ha fet curssets d'enologia i viticultura, però continua tenint cura de les vinyes amb els mètodes tradicionals i ben ecològics dels seus avantpassats.

I18. Antoni PUJOL I OLLER, de **Castellfollit del Boix**, nascut el 1944, tenia 61 anys el 6 de juliol de 2005 quan parlarem amb ell. Per motius de salut es veia obligat a arrencar la vinya que havia conreat fins aleshores. En aquesta entrevista es prengueren apunts.

I19. Josep M. CLARET I BALLARÀ, de la Casa Nova de Monistrollet (**Rajadell**) forma part de les noves generacions de vinyaires del Bages, experimenta amb mètodes biològics i actualment ja comercialitza la seva producció en el darrer celler incorporat a la D.O. Pla de Bages, el Celler El Molí. Fou entrevistat com a testimoni dels mètodes moderns en les feines d'ensulfatar i cavar la vinya per al DVD esmentat més amunt.

I20. Fèlix FARGAS I MORERA (75 anys) i el seu fill **Joaquim FARGAS I FARGAS** (40 anys), de Cal Quico de Salelles (**Sant Salvador de Guardiola**) comercialitzen tots els seus vins artesans de collita pròpia a França, Dinamarca i aquí: un excel·lent cabernet embotellat, però també un bon vi venut a raig d'aixeta, en les tradicionals garrafes. El 12 de juliol de 2005 es féu l'entrevista amb enregistrament àudio-visual per al DVD citat, en relació als mètodes moders d'ensofrada. Posteriorment, col·laboraren també en diverses comprovacions lèxiques, sobre dites, refranys, etc.

¹²⁰ L.CERAROLS, M. ESTRUCH, M. GIL., *op. cit.*

¹²¹ *Ibidem.* Aquest testimoni aportà informació especialment per a les feines d'esbrollar, esgriolar, ensulfatar i ensofrar amb mètodes tradicionals.



I21. Joan SOLER (enòleg) i **Toni SOLER**, ambdós de **Manresa** foren entrevistats el 22 de setembre de 2005 a Masies d'Avinyó (**Avinyó**) també per a l'esmentat DVD i pel que fa als moderns mètodes de vinificació i criaça de vins en bodega.

I22. El mateix dia s'entrevistà també a **Jordi CRUSELLAS** d'**Artés**, pel tema de la verema moderna a màquina, del qual n'és un pioner. És també descendent d'una nissaga de vinyaires artesencs, que disposen d'un document audiovisual familiar sobre la vinya als anys 70 i els primers tractors que hi entraren.

I23. Ramon ROQUETA I ROQUETA, nascut el 1925, fou entrevistat el 31 de març de 2006 a Cal Roqueta de **Manresa**, com exponent emblemàtic del comerciant de vins afincat a Manresa, però lligat estretament a la terra, a la elaboració tradicional del vi (fins a 1968) i a la casa d'Horta d'Avinyó (**Avinyó**), convertida en segona residència i reformada des de 1959. És el pare de **Valentí ROQUETA I GUILLAMET** (nascut el 1950), el president de la D.O. Pla de Bages. El 1983 crearen l'empresa Masies d'Avinyó i plantaren les noves vinyes que permetrien sortir al mercat les primeres ampolles de la marca el 1990, i demostrar que la viticultura bagenca no havia pas mort.

I24. Josep M. OBRADORS I CAMPRUBÍ, nascut el 1924, tenia 82 anys el 16 d'abril de 2006, quan l'entrevistarem especialment per al tema del vallejat de les vinyes, a la seva vinya, dita del Conrado en honor del seu pare, situada en terme de Les Cases de **Balsareny**. És aquesta una vinya arrendada i, com tantes, heretada del pare que ja la conreava, a parceria, en les estones que li quedaven lliures abans o després d'un jornal de paleta; una vinya que encara avui permet beure vi de casa i gaudir de la verema a tota una família gràcies a la perseverança del pare i de l'avi.

I25. Josep BADIA I TORRAS, de **Callús**, va escriure, el 2004, les seves memòries d'infantesa i joventut a Cal Badia de Callús, sota el títol de *Les feines de la vinya, les tines i el celler*. Tot i que no fou entrevistat directament amb el qüestionari, les aportacions de les seves memòries i les citacions que se n'han extret són prou rellevant per a incloure'l en el present llistat d'informadors.



Mapa del Bages amb els municipis enquestats, segons la llegenda de colors adjunta, entre 2004 i 2007.

Els números en verd corresponen als dels informadors o grups d'informadors, segons l'ordre cronològic de les entrevistes.



3. Presentació d'uns etnotextos

3.1. Criteris de transcripció de textos orals i escrits.

En els textos orals, el text corresponent a l'informador s'ha escrit en lletra rodona, i el de l'entrevistador en lletra *cursiva*, per tal de distingir-los fàcilment.

Les intervencions d'ambdós són separades per un simple punt i a part. Tot i això, quan hi ha una breu intervenció de l'entrevistador, aquesta és escrita (en cursiva) dins del mateix paràgraf. També figuren en cursiva i entre parèntesis les indicacions de circumstàncies i gestos remarcables que ajuden a la comprensió de les explicacions del testimoni.

Per a marcar el temps de l'entrevista s'han introduït marcadors cada tres minuts, entre claudàtors i en negreta: **[03']**, **[06']**... (corresponen respectivament al minut 3 i al minut 6 de l'entrevista).

Quan hi ha canvis d'interlocutor, en els casos que l'entrevista s'ha fet simultàniament a més d'un testimoni, aquest fet s'indica amb la inicial en negreta del nom del testimoni, seguida de dos punts abans del text corresponent (**A:**). En algun moment hi intervé un segon entrevistador, en aquest cas és assenyalat amb la inicial en negreta i cursiva (**J:**). A peu de pàgina s'hi han constatat les indicacions corresponents, quan difereixen de la informació donada anteriorment sobre els testimonis.

Per tal d'evitar confusions, a l'hora de fer les transcripcions de textos orals, no s'utilitzen els parèntesis ni els claudàtors llevat que sigui per a les funcions esmentades anteriorment. La puntuació segueix les convencions habituals per a la resta de signes: punt, coma, punt i coma, dos punts, interrogació i exclamació. En els textos escrits s'ha respectat la puntuació de l'autor: així, apareix el doble signe d'interrogació i d'exclamació, segons el criteri de l'autor del text.

A l'hora de transcriure les respostes aportades pels diversos informadors, s'han normalitzat les qüestions purament ortogràfiques que no afecten la fonètica dialectal de cadascun dels testimonis, del tipus:

- a) escriptura de B/V: s'ha resolt segons la normativa establerta, ja que en la parla de la zona dialectal que ens ocupa no es fa cap tipus de distinció.
- b) els casos de vocal neutra A/E i de neutralització O/U, s'han resolt segons la normativa establerta, llevat d'algun cas que no s'ha respectat, per qüestió fonètica, com per exemple *profond*, que s'ha transcrit segons la realització pràctica del testimoni.
- c) les vacil·lacions en els emmudiments finals presenten, en alguns casos, més d'una solució perquè s'han resolt segons el so observat en cadascun dels testimonis.
- d) l'ús de les grafies S/Z, S/SS i S/X quan s'escapen de la normativa és també per qüestió de fonètica: *explicacions*.

En els textos escrits s'ha respectat l'ortografia dels autors en els quatre casos anteriors, i en tots els casos pel que fa referència a l'ús de les grafies propi de cada autor; és a dir, no s'ha afegit, ni eliminat ni canviat cap lletra.

L'accentuació i la dièresi s'han utilitzat gairebé sistemàticament segons la normativa, llevat dels casos que afecten la fonètica, o les formes lèxiques i ortogràfiques pròpies de



L'autor del text escrit o de l'informador en el text oral, així com també s'ha emprat l'ús de l'accent circumflex en diverses ocasions:

- a) paraules agudes, planes o esdrúixoles: s'han accentuat segons la normativa, però tenint en compte la fonètica pròpia de la zona a l'hora de triar l'accent obert o tancat: *nomès (només)*, *béstia (bèstia)*; quan normativament no porten accent gràfic, tampoc no se'n posa en fer la transcripció.
- b) els diacrítics s'han resolt segons la normativa, bo i afegint-n'hi alguns no contemplats: *mès (més)*, *dòs (doncs)*, *quí (aquí)*, *dó (doni)*.
- c) s'ha respectat per qüestió lèxica i fonètica: *musica*.
- d) també s'ha utilitzat l'accent circumflex en casos com els verbs en infinitiu acompanyats de pronom enclític: *ficâ'ls*, evitant també, així, confusions amb l'imperatiu *fica'ls*; en la forma verbal *vôs (vols)*.

Pel que fa a la morfologia verbal, s'han respectat formes pròpies dels testimonis tant orals com escrits, a voltes arcaïtzants, com per exemple: *diria's*, *se desperta*. En general coincideixen amb la normativa, llevat que no afectin la fonètica ni la genuïtat de la llengua del testimoni.

També s'han respectat els usos sintàctics que difereixen de la normativa actual, com és el cas de l'ús de la preposició *a* davant d'*on*: *i a on feien la festa*.

Apareixen epèntesis del tipus: *mart (mar)*; en pronoms darrere el verb, com *podâ'lze (podar-los)*, o davant del verb *elze solo tastar (els solo tastar)*, on l'epèntesi de la vocal neutra s'ha transcrit com una *e*, en els casos fonètics; i la *s* sonora del pronom feble com *z*; així també *enze salvàvem (ens salvàvem)* o bé *ehi lluitaven (hi lluitaven)*. Però apareix *an els altres (als altres)*, on s'utilitza la *a* per etimologia.

També trobem alguna *u* tònica procedent de *o* tancada: *uncle (oncle)*.

Apareixen *i* provinents de palatalització: *sixanta (seixanta)*. I també les *i* de *vei (vell)*, *vermeia (vermella)*, *solei (solell)*...

També apareixen monoftongacions: *con (quan)*, *aiga (aigua)*.

No s'han anotat els titubeigs, les repeticions ni les interrupcions en els textos orals.

La separació de paraules, en tots els textos, s'ha resolt segons la normativa, quan no afectava la fonètica. En general, però, s'ha respectat la normativa en l'ús de l'apòstrof per entendre que no afecta pràcticament la fonètica. I també l'ús del guionet. En els textos escrits també s'ha respectat el criteri de l'autor, pel que fa a l'ús de l'apòstrof, en el cas de les elisions.

Pel que fa als renecs dels textos orals, s'han transcrit com una sola paraula i les interjeccions i falques lingüístiques s'han resolt senzillament: *oh!!*, *eh?*, *mmm...*

S'ha fet ús d'una sèrie de signes combinats per expressar dubtes i elisions:

- a) en el cas de paraules dubtoses de pronúncia i/o de transcripció, s'ha optat per emprar un interrogant entre parèntesis: (?)
- b) quan un fragment de gravació no s'entén, s'usen els punts suspensius entre parèntesis: (...)
- c) si s'ha decidit elidir un fragment, per constituir una repetició o per qualsevol altra causa, s'han fet servir els punts suspensius entre claudàtors: [...]



- d) els fragments o paraules pronunciades o escrites en una altra llengua (castellà) s'han escrit entre cometes. En els casos de barbarismes o castellanismes que figuren al *Diccionari català-valencià-balear* d'Alcover-Moll, però, no s'usen les cometes.

Quant al lèxic propi dels informadors i dels autors, s'ha respectat sempre, tant pel que fa al vocabulari específic de la zona dialectal, com a les formes lèxiques o expressions característiques de cada persona, i així apareixen multitud de solucions del tipus: *llavores, llavòrens, allavores, llavonsis...*

Una part important d'aquestes formes lèxiques (al voltant del 25%) no estan recollides ni al *Diccionari català-valencià-balear* d'Alcover-Moll, ni al *Diccionari etimològic* de Joan Corominas.

Amb això s'ha cregut respectar la genuïnitat i la riquesa de la llengua oral d'aquests testimonis tant orals com escrits, rebutjant les modificacions morfològiques i lèxiques i posant el llistó de la fonètica com a límit a l'hora de fer les transcripcions, més encara quan estem tractant amb uns textos que constitueixen el model d'una cultura oral que se'ns fon cada dia que passa. Per tant s'ha tingut especial cura de no modificar la pronúncia original que, juntament amb un lèxic molt específic del tema i de la zona que ens ocupen, han de dotar els textos resultants de la rigorositat que aquests testimonis d'excepció mereixen.

3.2. Textos escrits. Una mostra de poesia entre la fil·loxera i la D.O.

La poesia relacionada amb el món de la vinya i el vi al Bages, ha donat fruit en dos moments especialment. L'un el podríem situar als voltants dels estralls de la fil·loxera, en el tombant del segle i primeres dècades del XX amb uns nuclis de producció situats entre Sallent i Manresa i amb uns canals de difusió en les revistes locals i comarcals; i l'altre, en el ressorgir de la vinya i la creació de la D.O. Pla de Bages, a les acaballes del segle XX, amb un nucli molt potent a Artés i l'agrupació "Raïm de poesia".

3.2.1 Maurici Fius i Palà

Maurici Fius i Palà (Manresa, 1864–1920), escriptor i polític, alcalde republicà de Manresa, descriu la situació de desprotecció del rabassaire acabada de rematar per la fil·loxera, quan els desnonaments es generalitzaren i els amos recuperaren unes terres que els rabassaires, que en tenien cura des de feia generacions, estimaven i sentien moralment com a seves:

*Les malures de la vinya
tots els ceps han assotat;
com si fos la peste negra
se n'han mort més de dos parts.
Quan pretèn lo rabassaire
de plantar o replantar,
a trasantó li surt l'amo
dient-li que ho té privat.
– Jo només vos coneixia
per portà'us a casa'l quart;
que en aqueix terròs de terra
hi tinch tot el meu treball.*



– *Tots els drets y torts que alegas,
ja te'ls dirà el tribunal.*

*Capficat el rabassaire,
va d'Herodes a Pilat;
va com una llansadora,
des del tros cap a ciutat.
Ja és un'olla que remenan
procuradors y advocats,
agutzils y hasta notaris,
testimonis y escribans:
la justícia és la justícia
y molt prompte parlarà.
Per fi s'ha dictat sentència;
la justícia ja ha parlat,
y és el pobre rabassaire
a deshauci condemnat:
a fora del tros de terra,
a fora d'aquella llar,
de la casa hont s'hi conserven
sos recorts més estimats.*

(...) –*La meva família hi era
feya més de tres-cents anys;
mos avis i rebesavis,
mos fills y mos néts hi han nat.*

(...) *L'agutzil tanca la porta
y entrega a l'amo les claus:
l'amo va i per tres vegades
obra y tanca sens parar;
acte simbòlich, que implica
possessió de propietat.
Sens esma va'l rabassaire
ab els seus pel camí ral;
els mobles llensats a terra
com si fossin a l'encant;
l'agutzil y l'actuari
firman un paper sellat,
y més contents que unes pasqües
se'n tornen cap a ciutat.
– Ja s'ha complert la justícia;
molts anys que hi poguem tornar.¹²²*

¹²² Maurici FIUS I PALÀ, “La rabassa morta”, dins *Cants de treball. Poesies*, Manresa, s.d.



3.2.2. La revista sallentina *Qui sembla cull*

3.2.2.1. El pastor de les Rondalles

Seguint l'estil descriptiu de situacions i conflictes, trobem un poeta de Sallent que s'amaga sota el pseudònim de "El Pastor de les Rondalles" i que té una secció fixa a la revista *Qui sembla cull* publicada en aquesta població entre 1910 i 1913.

Molt conscient de les dificultats del pagès que no és amo de les terres, acusa a qui té els mitjans de la seva desídia en un poema dedicat "Al meu apreciat amic En Joan Puigpiqué":

*[...] Pro'l parcé que per viure ell i família
té una petita vinya y un trist hort,
que del que cull té de pagar atrassos,
les cèdules, consums, contribució
per bon pagès que sia, per estímulo
que tingui a n'al seu art, aquest no pot,
no pot de cap manera com fer poden
molts d'altres que no ho fan i que rics són,
convertir el tapàs en bona terra
y fer que visquin ceps al cap d'un roch.[...]¹²³*

i enumera els riscos de fer de pagès quan anuncia "Els enemics del pagès":

*[...] Però per més que treballi
constantment el bon pagès
patint fortes calorades
a l'istiu y a l'hivern fred
no pod veurer un sol dia
realisats els seus anhels,
perquè té un estol que espanta
d'enemics forts y dolents
que li fan tornâ el vi agre
y els cabells blancs com la neu.
Un mal vent li inutilisa
tota la feyna qu'ha fet,
quan es prop de la cullita
una tempesta li ve,
una glassada li mata
els brots dels arbres y els ceps
una secada, una pluja
li fa tot el fruit malbé,
dexant a part els insectes
y malures que en tot temps
se li presenten per fer-li
gastar salut i diners. [...]¹²⁴*

El pitjor enemic, de bon tros, són les pedregades. Contra elles s'han provat tota mena d'enginyers davant dels quals el poeta es mostra un xic escèptic a "La tempestat":

¹²³ EL PASTOR DE LES RONDALLES, *Qui sembla cull*, núm. 19, Sallent, setembre, 1911.

¹²⁴ EL PASTOR DE LES RONDALLES, *Qui sembla cull*, núm. 3, Sallent, maig, 1910.



*Acompanyat d'una forta
revolta de trons y vent
baxa un núvol de montanya
que esparvera al bon pagès
y com sia que no's para,
y'l bramul del tro seguex
y pren proporcions immenses,
va al campanar el campaner
y en sa estació de defensa
l'actiu mosso de pagès.*

*Ja'l sol no toca en la cresta
del turó més alt que's veu,
va avensant el negre núvol
y extenent-se més y més,
ja l'aygua comensa a caurer
com gayre sovint no's veu
y entre'l toc de les campanes
y dels trons els espetecs,
y entre'l soroll dels disparos
y el de l'aygua y el del vent
sembla que'l món va a enfonsar-se
per no parlant-se'n may més.*

*Per fi la pluja s'estronca,
del tro calma l'espetec,
torna a exir el sol y'ls pagesos
se miran tots satisfets
dient-se: Gràcies als disparos
y als forts tocs del campaner,
la pedra s'ha tornat aygua
y no s'ha fet res malbé.*

-
*L'endemà del vehí terme
a la vila ve la gent
y explica que la tempesta
va fer net per tot arreu
y axò que també tocavan
les campanes a mal temps
y'ls canons contra la pedra
no varen parar un moment.*

-
*El Pastor de les rondalles
aquí no sab què dir més.¹²⁵*

Amb un to més faceciós torna a insistir encara sobre el sotmetiment del pagès a les inclemències climatològiques en el poema “Bo y llaurant”:

*[...] vegí un pagès a una vinya
que llaurava boy cantant
i jo, creyent que'm faria*

¹²⁵ EL PASTOR DE LES RONDALLES, Qui sembra cull, núm.15, Sallent, maig, 1911.



*la gràcia de contestar-m,
m'apropo ab ell, el saludo
y comenso a interrogar-l:
–Aquest any sí que'ls pagesos
podeu treballar confiant
en veure vostres esforços
un dia recompensats,
pux de l'hivern les glassades
no han fet el mal d'altres anys
y a entrada de primavera
ha plogut bastant, bastant,
tot lo qual fa suposar-ne
que un any abundant serà
de llegums de tota mena,
de fruyta, de vi y de blat.–
El pagès sens contestar-me
va seguint llaurant, llaurant.
Arriba al cap de la vinya,
gira altre cop l'animal,
enfonsa la rella a terra
y's torna a posar a llaurar.
Quan al meu devant se troba
fa un xiulet al animal
y'm diu tot fent un cigarro:
–Ara estic per vós, company.
Es cert que fa un temps magnífic
per les vinyes y pels camps
però d'aquí a la cullita
molts mesos hem de passar,
justament els que ocasionen
mès perjudicis y danys.
Per lo tant la desitjada
contesta no us daré pas
fins allà els últims d'octubre
si per qui us digneu passar.¹²⁶*

Però a “Obstinació”, el poeta fa apologia de l'ofici de pagès i més concretament del treball de la vinya, assenyalant l'aparent facilitat del treball i la importància de la investigació i la recerca de nous mètodes que solucionin els problemes de la viticultura (malalties que ‘assequen els pàmpols’) i la vinificació (el ‘punt d'agre’ del vi):

*[...]- D'oficis no me n'agrada
cap; voldria ser pagès.
–Pagès, dius?
–Sí; perquè'm sembla
que se n'aprèn fàcilment
y vetj que qualsevol fanga,
llaura y cava el seu terreny,
poda, esbrolla, esporga, empelta*

126 EL PASTOR DE LES RONDALLES, *Qui sembra cull*, núm.14, Sallent, abril, 1911.



y ensulfata.
–Bé; molt bé.[...]
A interrompre la conversa
de la vinya el mosso ve
y diu, dirigint-se al pare:
–No sé què tindran els ceps
que tots els pàmpols s'assequen
y ademès heu de saber
que'l vi ha agafat un punt d'agre.
– Tot lo que tu'm dius ja ho sé.
Ho sents, noy?
–Bé prou que ho sento.
Prò axò són coses del temps
que ab temps y estudis confio
l'origen d'elles saber
y trobar, per sa presència
evitar, un bon remey [...]¹²⁷

El to canvia i ironitza sobre una certa mena de pagès:

*Al principi de les vremes
éram, quan el pobre Blay
ab el seu fill se trobava
dins la vinya, murmurant:
–¡L'any passat per la malura,
per la secada aquest any!–
Y el seu fill que l'escoltava
sense dir res, tot plegat,
veyent d'altres que vremaven,
pregunta al pare: – Veyam.
¿Quan comensarem, nosaltres?
–¿Quan, noy? La setmana entrant.*

*La setmana entrant se troben
per etzar tots dos devant
d'un cep que nomès hi havia
dos gotims ab quatre grans,
en tant els altres pagesos,
del poc qu'han tingut enguany,
anaven omplint els coves,
quan, de sobte'l fill, irat,
se gira y pregunta al pare
qu'estava trist y capbax:
–¿Quan comensarem, nosaltres?
–¿Quan, noy? La setmana entrant.*

*La setmana entrant se troben
tots dos a la vinya anant
y quan són al devant d'ella,
el fill que ho comprèn tot ja,*

¹²⁷ EL PASTOR DE LES RONDALLES, *Qui sembra cull*, núm. 29, Sallent, juliol–setembre, 1912.



*en lloc de dir-li: –Nosaltres
¿quan comensarem, veyam?–
li diu: –Pare, ¿'m voleu creure?
–Creuré tot quant me diràs.
–Jo de vós no vremaria
la setmana entrant. –Dons, ¿quan?
–L'any vinent.– Y rient, el pare,
li contesta: –Ben pensat.¹²⁸*

Però quan el Pastor de les Rondalles vol elogiar un amic, descriu la ufanor de les seves vinyes:

*Al meu apreciat amich.
En Joan Puigpiqué.
[...] M'han dit qu'en cert recó del Pla de Bages
una vinya hi teniu que fa molt gotg
y que avans d'ésser vinya aquex punt era
un munt de pedruscall y tapassot
per qual motiu les herbes no hi crexien,
ni s'hi feia una mata, ni un timó, [...]"
M'han dit qu'és d'aquells vols que tal vegada
de tot el Pla, la vostra la mellor,
que no hi ha, com se veu en moltes d'altres,
un pàmpol sech, ni un cep que sigui mort,
qu'és una vinya, amich, que no s'hi fican
may el míldiu, ni l'oïdium, ni'l black-rot. [...]¹²⁹*

I el moment màgic de la verema esdevé el punt culminant pel qual ha valgut la pena esmerçar tants esforços a “La cançó de les cullites”:

*[...] Traginer que va i ve de la vinya
des que surt l'hermós sol fins qu'és post,
ayre fresc, divertides cantúries,
riques flayres, aroma de most,

tot indica que som a les vremes,
a aquell temps que, alegroy, el pagès
arreplega el dols fruyt que li costa,
durant l'any, tants afanys y dinés [...]¹³⁰*

Se sent nostàlgic davant els avenços tecnològics que provoquen canvis en el paisatge a “El tren”:

*[...] La vinya ja m'agradava
sencera com era abans
y de vendren un tros d'ella
no estava encara en el cas.
¿Veus? Aquí, en aquesta banda
hi tenia un emparrat,
aquí hi havia una perera*

¹²⁸ EL PASTOR DE LES RONDALLES, *Qui sembra cull*, núm. 20, Sallent, octubre, 1911.

¹²⁹ EL PASTOR DE LES RONDALLES, *Qui sembra cull*, núm. 19, Sallent, setembre, 1911.

¹³⁰ EL PASTOR DE LES RONDALLES, *Qui sembra cull*, núm. 5, Sallent, juliol, 1910.



*que'n treia molts duros l'any;
a aquest recó la barraca,
un nogué al lloc d'aquest pal
y... vaja, a més de partir-me
tan bonica propietat
m'apar que, degut tal volta,
al vent que'l tren fa al passar
y a la gran corrent elèctrica
dels filferros d'aquets pals
els ceps de les dugues bandes
no treballen com abans;
fins els aucells que aquí niaven
han fugit a un'altre part.
per no sentí'l terratrèmol
que fa'l tren amunt y avall [...]*¹³¹

I és ben conscient que la fugida del camp és un viatge sense retorn, malgrat que en el moment en què escrivia “L'errada de molts pagesos” tot just començava l'abandonament massiu de feixes i masos amb què culminaria el segle que tot just començava:

*Quan se van perdre els ceps, al Pla de Bages
un pagès hi havia
que a correuyta va dexar les terres
[...] en tant els bons pagesos,
procurant pel pervindre
ab quin gust s'afanyaven
en replantar les vinyes.
[...] y recança al mirar dintre les vinyes
treballar els pagesos tots alegres,
putj encare que un any mitja cullita
se'ls n'emportés la pedra o la secada,
de sopar no dexaven un sol dia.
Tornâ agafar ell l'eyna,
per treballar ja no sigué possible.
La família educada en una fàbrica
ni un cep podar sabia [...]*¹³²

Les preocupacions dels vinyaters són periòdicament recordades a la revista, com en aquest poema on, sota el títol de “Disculpa”, se'ns en fa un bon llistat a base d'interrogacions retòriques:

*[...] ¿Que cada dia pedrega?
[...] ¿Que aquest any no hi ha míldiu?
[...]¿Que'l vi s'anirà aguantant
entre vint-i-vuyt i trenta? [...]*¹³³

O en aquest altre, dedicat “A la promesa”, que si bé no podem assegurar-ne l'autor, sí que fou transcrit a la revista per El Pastor de les Rondalles i que ens mostra fins a quin

¹³¹ EL PASTOR DE LES RONDALLES, *Qui sembra cull*, núm.13, Sallent, març, 1911.

¹³² EL PASTOR DE LES RONDALLES, *Qui sembra cull*, núm. 1, març, 1910.

¹³³ *Qui sembra cull*, núm. 16, Sallent, juny, 1911.



punt la vinya, les collites i les inclemències meteorològiques, que és tot una mateixa cosa, regien la vida :

[...] *Vès, com mès n'entreuríem que la vinya
en lloc de ceps fos plena de ribolls,
putj per penjâ, aquest any, noy, ab prou feynes
cullirem un cistell de picapolls.
[...] L'un any perquè l'axut el gra s'emporta,
l'altre perquè el mïldiu s'emporta el vi.
[...] acabades les vremes o quan vulguis
te juro jo que casament serà.*¹³⁴

Pel que fa a l'abús dels derivats de la vinya, no està pas exempt de perills tal com s'explica a "Coses del món":

[...] *Al cap d'un quart dos ximplets,
borratxos tots dos alhora,
se n'han anat cap a fora
encarant-se els ganivets.
Al veure'ls de tal manera,
amb tant gènit i aiguardent
tothom ha exclamat: –Fa vent–
i els han deixat sols a l'era. [...]*¹³⁵

ni que sigui amb ironia:

[...] *Com qu'és un noy molt bromista
y amic d'axecâ el porró
no varen trobar obstacles
en fer-lo administradó. [...]*¹³⁶

Tot i això, és evident que el vi és un producte d'ús quotidià, altament beneficiós si és pres amb mesura, d'un valor social reconegut i, evidentment també, d'un valor econòmic important per a vinyaters i vinaters, tal i com se'ns recorda en aquesta apologia:

*La beguda que per mi
mès útil al món hi ha,
ho diré clar i català
és, sens dupte, la del vi.
El vi que si es beu ab mida
dintre'l cap no s'estaciona
y a tota persona dóna
entussiasme, forsa y vida.
Begui's ab got o ab porró
quan de vi es té sed s'hi gosa
bebent-lo y que bé s'hi posa
per a fer la digestió.
Qui, des del bon dematí
fins al vespre està a la terra
treballant de dreta a esquerra*

¹³⁴ *Qui sembra cull*, núm. 7, Sallent, setembre, 1910.

¹³⁵ EL PASTOR DE LES RONDALLES, *Qui sembra cull*, núm. 34, octubre–desembre, 1913.

¹³⁶ EL PASTOR DE LES RONDALLES, "La festa del barri", *Qui sembra cull*, núm. 27, Sallent, maig, 1912



*jay d'ell si no fos el vi!
Per batre encar que no cayga
aquell sol que ho rostex tot
val mès alsar de vi el got
que no pas el càntir d'ayga.
A tothom li és necessari
beure vi ab got o porró
exceptuant als que l'oló
nomès ja els causa desvari.
Al temps que barato va
planyo als pobres vinyatés
prò quan va car, al revés,
planyo al qui'l té de comprà.
En totes les nostres festes
ompla mès de gotj als cors
el vi que's beu, que'ls acords
de les populars orquestes.
Dels pobles a les ciutats
se transporta diàriament
fent fer un balans excelent
en estacions y fielats.
Per la seva rica essència
el comerciant enginyós
d'un bucòy de vi en fa dos
quan no n'hi ha gayre eczistència.
El rebaxa tot el món
ab ayga si porta pasta
y si és fort, y el que no gasta
salut s'hi tira sifon.
¡El vi!... ¡Sí, senyors; el vi,
que a les donzelletes posa
lo que's diu galtes de rosa
y ensemps llabis de carmí!
Per tot lo dit és precís
propagà aquesta beguda
y prestar apoy y ajuda
al pagès d'aquest país,
que, per no haver's de trobar
se li estronqui el vi algun dia,
treballa, sua, estudia,
confiant, al fi, esterminar
tantes plagues i tants mals
que eternament l'afligexen
y ans de la cullita el dexen
sense fruyt y sense rals.*

*Del Pla de Bages treyeu
les vinyes y de seguida
l'element mès gran de vida
inconscientment matareu.*



*¡Les vinyes!...¡Els ceps!... ¡Oh, no,
no ho volgueu honrats pagesos
sempre pel mal temps sorpresos,
que d'un cop s'acabi axò!
Pels mals hi ha medicaments
y per evitar que cayga
pedra seca en comptes d'ayga
teniu molts bons elements.
És hora de plantar cara
a tot, y sense egoisme,
fugir de l'eccepticisme
que vos ha dominat fins ara.
Putj si acàs a sucumbí
arribeu a poc, a poc,
ab franquesa ho tinc de di:
nosaltres no beurem vi,
però vosaltres tampoc.¹³⁷*

3.2.2.2. L'anunci del Fill de Viuda Morral

Després d'aquesta defensa a ultrança de la feina del pagès i, en concret, del vinyater, carregada d'optimisme malgrat tot, encara ens resta repassar d'altres composicions publicades a la mateixa revista que ens ocupa, i que són l'exponent d'una producció, per bé que local, que denota la importància del tema de la vinya i el vi com a motiu literari però també econòmic de la zona, sobretot si tenim en compte el volum d'articles publicats durant els anys de vida de la revista sobre tot allò que era d'actualitat i preocupava els seus lectors (preus del vi, malalties criptogàmiques, nous productes, noves tècniques, màquines, etc.)

Volem destacar especialment un anunci de premses, presentat sota l'aspecte formal de quartetes encadenades, del qual desconeixem l'autor, i on se'ns deixa constància dels pobles i municipis on es conreava més vinya a la comarca, ja que va dirigit als pagesos d'aquestes poblacions:

*Pagesos de la comarca
de Balsareny y d'Artés,
de Navarcles, Talamanca,
Sant Fruytós, Mura, Calders,
Avinyó, Olesa, Horta,
Sant Mateu, Castelladral
y demès aont les vinyes
es vermen cad'any com cal,
aneu-se'n a mirâ les prempses
del FILL de Viuda MORRAL.
Són precises y lleugeres
putj en lloc tenen rival
les prempses acreditades
del FILL de Viuda MORRAL.
Y si ab lo que dic no basta
avants de comprar, formal*

¹³⁷ EL PASTOR DE LES RONDALLES, "El vi", *Qui sembra cull*, núm. 26, Sallent, abril, 1912.



*paga'l tret veure'l sistema
del FILL de Viuda MORRAL.
Nota: Per la direcció
que qualsevol vos atrassi
a la antiga fundició
o a la casa de cal FASSI.¹³⁸*

3.2.2.3. Joan Sala Ferrer

Així mateix trobem el poema “A la vinya” de Joan Sala Ferrer que, sota el taxatiu lema “Qui no't vol no't conex”, canta de nou les meravelles d'aquest cultiu:

*Jo tes grandeses
cantar voldria
preuada vinya
niu de verdor,
si lo que sento
expressar podia
tal com ho sento
dintre mon cor.
Quand en les hores
de matinada
just ne platejen
els ratjs de sol
les pampes molles
per la rosada
y en tos poms
par a l'aucell el vol,
és quand admiro
ta bella ufana
prenyant els aires
de grat perfum,
bo y estenent-se
per vall la plana,
bo y enfilant-se
montanya amunt.
Si és mon ànima
de dol ferida
tu ets la calma
de son dolor,
mon cor s'axampla
li engendren vida
de tes brocades
los ramells d'or.
¡Que n'ets d'hermosa!
¡que n'ets de rica
des que comenses
a renglerar!,
la verdor teva
n'és mès bonica*

¹³⁸ *Qui sembra cull*, núm. 2, abril, 1910.



*que la blavura
de l'ample mar.
No ets ingrata
al qui espera
de tu, donan-te
un bon conreu,
ton fruit travessa
enllà la frontera
trovant apreçi
per tot arreu.
D'ex fruit que'ns dónes
trayent les brises
fem la mistela
fem l'ayguardent,
ne fem vi ranci
vi blanc per misses
y entre molts altres
xampany bullent.
¡Oh vinya hermosa!
sou ma gojansa
tos ceps que's seguen
ab la suó
del qui't treball
ab esperansa;
tu ets la riquesa
de la nació.¹³⁹*

3.2.2.4. Gil Ventura

Però no tot són flors i violes i també els conflictes i problemes dels vinyaters són objecte poètic a la revista, tal i com ens assenyala Gil Ventura a “Vinícoles”, on es deixa ben clara la importància de l’associacionisme de primers de segle i el paper que tenia i havia de tenir la Unió de Vinyaters:

*La Unió dels Vinyaters
ha fet feyna, molta feyna;
prò ni queda mès a fer
ab els molts qu'el vi adulteren.
Entre aquell que cull el vi
y el qu'el té de consumí
s'hi posa una filoxera
que a tots, molt ens fa patí;
denúncia y multa a desdí
és un solfat de primera
per matar el nou verí.
Seria el vi una beguda
eczelent y de primera
si no hi fessin porqueries
molts traficants que'ns en venen.
El pagès que caba y sua*

¹³⁹ Joan SALA FERRER, *Qui sembra cull*, núm. 30, octubre–desembre, 1912.



*y cuyda els ceps ab manya
després del mildiu o pedra
el negociant l'escanya.¹⁴⁰*

3.2.2.5. Josep Bonet

La feina d'associacions i sindicats és reconeguda també per Josep Bonet en el poema titulat "Enhorabona":

*Als bons amics del Sindicat
l'enhora bona més complerta;
vostra incansable activitat
una ampla via d'exa oberta.
[...]
Quan el blat ros i el vi novell
de la cullita que s'apropa
siguen ja més que un somni bell,
ab noble orgull ompliu la copa
y oferiu tast, amicalment,
que en servaran bona memòria,
als que encar diguin que a Sallent
tota obra ferma és il·lusòria.¹⁴¹*

3.2.2.6. J. Galobart

O en aquest altre de J. Galobart titulat "Una part dels nostres mals":

*[...] Tenim a n'aquesta vila
l'Agrícola Sindicat
si lo vi bo volem beure,
¿aond l'hem d'anà a comprar?
[...] y per trobar bon xarel·lo,
¿aond com al Sindicat? [...]¹⁴²*

3.2.2.7. Joan Vilargunté

Sobre els perills del regim de terres i hisendes, Joan Vilargunté ens n'alerta en el seu poema "Successió":

*Mort el pare, entra l'hereu
y administra pel seu compte
la frondosa propietat
coneguda per les Morques,
l'heretat millor que hi ha
en el terme d'aquest poble;
molta vinya, bon conreu [...]
El masové, prou despert
ab profit cuyda les hortes,
y'ls camps, vinyars y conreus
molt bons rendiments li donen
[...] El tribunal s'ha vengut*

¹⁴⁰ Gil VENTURA, *Qui sembla cull*, núm. 28, Sallent, juny, 1912.

¹⁴¹ Josep BONET, *Qui sembla cull*, núm. 2, abril, 1910.

¹⁴² J. GALOBART a *Qui sembla cull*, núm. 18, Sallent, agost, 1911.



*avuy al punt de les onze
la frondosa propietat
coneguda per les Morques,
y diuen que'l masové
fent el dropu ha tret la bossa.
—¿Y l'hereu? O l'hereu ray
ara s'està a Barcelona.¹⁴³*

3.2.3. *Butlletí del Centre Excursionista de la Comarca del Bages*

3.2.3.1. **Blai Padró**

Continuant amb el repertori de poemes publicats en revistes a primers dels segle XX a la nostra comarca, dins el *Butlletí del Centre Excursionista de la Comarca del Bages* destacaríem l'anomenada “composició mètrica”, titulada “Veremes” de Blai Padró i Obiols (Manresa 1873–1934), comptable d'ofici, més conegut com a músic i folklorista, i per la seva tasca musical en el Centre Excursionista, del qual fou també director. El poema és una acolorida descripció que recrea l'ambient de l'època propi d'una tasca, vista com a festa, que culmina en una reflexió metafísica de caire íntim:

*Lema: Vinum laetificat.
Vina, ma dona, la tardor s'acosta,
la vinya és plena d'olorosa fruita,
el temps fresqueja, i les verdes pampes
ja es tornen rosses.
Vina, segueix-me, fruïrem mirant-nos
el sumoll negre, moscatell pletòric,
picapoll minso de color daurada
i la garnatxa.
Correm la plana, la solana rosta
fins la carena on l'oreig hi llisca;
fruita madura, bé de Déu riquíssim
arreu se troba.
Falçons esmolin collidors ben àgils,
i per als matxos, traginers preparin
arreus de festa, picarols airosos:
apa a la feina!
Bona mestressa, els brescats aprompta,
arregla boixes, portadores renta,
a punt les tines per al most dolcíssim
tinguem parades.
Som a veremes, tardorena festa
del vi, corona de dures tasques
del pagès sobri, i gaubança i joia
del cor de l'home.
Per a nosaltres, tanmateix, oh dona,
és arribada la tardor del viure;
nostra corona són els fills formosos
que Déu va dar-nos.
Ell és Nostramo, amb fervor lloem-lo,*

¹⁴³ Joan VILARGUNTÉ, *Qui sembla cull*, núm. 23, Sallent, gener, 1912.



*mercès retem-li, i amb bones obres
fem-nos ben dignes de la seva gràcia
i d'etern premi.¹⁴⁴*

3.2.3.2. Recull de material folklòric i recerca cançonística

Però on destaca més la tasca poètica d'aquesta revista és en el recull de materials folklòrics, sobretot en la recerca cançonística. I aquesta feina ve de la mà de Blai Padró i Obiols, de qui acabem de parlar, Manuel Jovés i Torres (Manresa, 1886–Buenos Aires, 1927), Joaquim Pecanins i Fàbregas (Prats de Lluçanès, 1883–Manresa, 1948) i Miquel Caellas i Santasusana (Manresa, 1896–1930). Vegem-ne alguns exemples, on el vi és present i sovint decisiu en la marxa dels esdeveniments:

*[...] Allà vora'l Portal de l'Àngel
allà'ns aquadrillarem:
un tragué de vi beurem, pendrem coratge,
i allavors destinarem nostre viatge [...]¹⁴⁵*

*[...] –Be'm diríeu porqueyrola
que'n teniu per a beuré.
–Un porronet de vi agre
que les pedres en parté.
Se'n fica la mà a l'auforja
del seu brenar li doné. [...]¹⁴⁶*

*Tots ells manta al coll
trabuc a la dreta,
la daga al costat
y'l crim en la testa,
uns quants lladregots
tornant de Salelles,
al peu de la creu
partien la presa.
Un d'ells, el més gran,
contà la moneda,
s'alsà y del sarró
tragué la botella.
Companys, els digué,
beguem, y a fer feyna
que Déu mentrestant
farà centinella!¹⁴⁷*

*[...]–Mare, tireu-me'n la capa
i el bastó de pelegrí,
aniré de porta en porta*

¹⁴⁴ Blai PADRÓ I OBIOLS, *Butlletí del CECB*, vol.VIII, núm. 175, desembre, 1934.

¹⁴⁵ Fragment de la cançó "Collcerola", subtítolada "Cançó de camí", recollida per Joaquim PECANINS, va anomenant llocs per on passa fins arribar a Montserrat, *Butlletí del CECB*, any XIV, Manresa, gener–desembre–1918, núm. 72, p. 259.

¹⁴⁶ "La porqueyrola", cançó popular, lletra i música recollida per Blai PADRÓ (*Butlletí del CECB*, any III, Manresa, agost–1907, núm. 12, p. 222–223).

¹⁴⁷ "La creu de Salelles", recollida per Marià VALLÉS, *Butlletí del CECB*, 1913.



*a captar el pa i el vi.
Al primer castell que troba,
el rei moro sarraí,
ja la veu que es pentinava
en un balcó que hi havi [...]
–Para-li la taula, Escliva,
del bon pa i del bon vi,
para-li la taula, Escliva,
com si ho fessis per a mi.
Mentre el pelegrí bevia
l'Escliva llença un sospir [...]*¹⁴⁸

*[...].–Per xò no ploreu mare
per xò no ploreu tant
que'ls enviaré un càstic
que se'n recordaran;
faré perdre les vinyes
y també'l blat pels camps,
les pobres criatures
es moriran de fam [...]
–¡Ay fill preciós fill!
no féu axò pas tant,
ara ve la quaresma
la gent confessaran
ara ve Pasqua florida
la gent combregaran.
–¡Ay mare! si axò feyen
¡ay mare! si axò fan,
faré tornar les vinyes
y també'l blat pels camps [...]*¹⁴⁹

Pel mal de ventre es resava:

*Entre l'arca i la tina
està el fill de Santa Maria.
La senyora hi està a gust
i el senyor a disgust.
Pa florit, (aquí es feia el senyal de la creu: +)
vi agrit, (+)
llit de boga, (+)
mal de ventre
passa a fora".*

Una altra versió:

*Entremig del llit de boga
ha dormit el Redemptor
a gust de la senyora*

¹⁴⁸ *Butlletí del CEGB*, any III, Manresa, juny–1908, núm. 22, pàg. 69, "L'Arciseta o la filla del Mallorquí". Una altra versió, amb el títol de "L'Escliva", fou recollida per Jaume SARRI a *La Rosa de Bulner*. També en figura una altra versió a Joan AMADES, *Folklore de Catalunya, Cançoner*, amb el títol "La filla del Carmesi", a Marià AGUILÓ, *Romancer i a Aureli CAPMANY, Cançoner popular*.

¹⁴⁹ "Jesús i Maria", recollida de Concepció González (*Butlletí del CEGB*, any II, maig–1906, núm. 3, p. 59–60.)



*i a disgust del senyor.
Pa de casa ha florit, (+)
el vi s'ha agrit, (+)
el llit és de boga, (+)
mal de ventre
vés-te'n fora.*

I una altra:

*Entre l'hort i la vinya
s'hi està el Senyor,
a gust de la mestressa
i de l'amo no.
Pa ben florit, (+)
vi ben agrit, (+)
llit de boga o de lli, (+)
mal de ventre fuig d'aquí
i en nom de la Santíssima Trinitat
ben de pressa i aviat.¹⁵⁰*

3.2.4. *Sol ixent* de Navarcles. Mossèn A. Navarro

La revista *Sol ixent*, de Navarcles (1912–1916), tot i que és més de caràcter tècnic sobre agricultura, també publica un poema de mossèn A. Navarro, titulat “Tardoral”:

*Les vinyes vermades
quina tristor que fan!
tràgicament besades
del sol que va tombant;
ses fulles són marcides,
trencades de color,
com mares afligides
no tenen rahims d'or!
Si allí la joia és morta,
al poble hi ha enrenou,
que bull a cada porta
la febre del vi nou,
y un doll de vida nova
barbota en lo cellê
y'l temps allí renova
lo clam del ¡Evohé!
Les vinyes despullades
quina tristor que fan!
y quines nuvolades
que du'l vent de llevant!
quin baf de coses mortes
dels camps vestits de dol!...
Y Bacus per les postes
reprèn el vell fluviol!¹⁵¹*

¹⁵⁰ J.T. Recollits per Josep GUITART, prev., *Butlletí del CECEB*, vol.VIII, núm. 170, maig, 1934.

¹⁵¹ *Sol Ixent*, any I, Navarcles, novembre, 1912.



3.2.5. Salvador Perarnau

Un cop repassada aquesta primera etapa de producció poètica d'autor, però també de preocupació per recollir la tradició popular, com hem vist en el *Butlletí del CECB*, ens hauríem de traslladar pràcticament al darrer quart del segle XX per tornar a trobar un volum considerable de producció poètica entorn de la vinya.

Abans, però, en deturarem en dos poetes situats entre aquestes dues etapes de què parlàvem. El primer, per ordre de naixement, és Salvador Perarnau i Canal (Súria, 1895–1971). Publicà *Cant a la vida* (1918), *Ritmes sentimentals* (1925), *La rel* (1929), *Amb l'infinit a les mans* (1935); poesia per infants, *Cuques de llum* (1930), *El senyor pèsol i altres plantes* (1937), amb il·lustracions de Joan G. Junceda, *Ales humanes* (1938) i contes infantils, *Infants i fruites* (1930). Aquesta prolífica producció quedà estroncada per l'exili el 1939. De retorn el 1948, únicament publicà, el 1966, *Caps de brot* i una reedició de dos llibres infantils, *Plantes i cuques de llum*. També col·laborà a *La Tralla*, a *Fornal* i a *El Poble Català* de Tolosa de Llenguadoc; i als Jocs Florals, dels quals fou proclamat Mestre en Gai Saber el 1965. Les imatges i motius poètics que destacarem d'aquest autor són extrets del darrer llibre, *Caps de brot*, i apareixen com espurnes aquí i allà d'uns versos de fort ressò maragallià (no en va “Visions i cants” és el títol d'una part del llibre) i guimeranià alhora, però també presos de la vida viscuda arran de la seva terra i que recullen el dolor profund de l'home. Vegem-ne uns quants fragments esparsos:

*Cada somriure que es dibuixa
i esberla el llavi de carmí
té un sortilegi que ens embriua
i ens embriaga més que el vi.”¹⁵²*

*La vinya estén les mans, espampolada,
i el cep té un color groc,
com que li han pres l'anyada
es recargola com un sant barroc.*

[...]

*Autumne d'or, arriba l'estimada
i omple de joia aquest repòs sublim,
li penja un estel d'or per arracada
i té en els ulls grans de raïm.*

[...]

*Autumne d'or, la sang ara rebrota
i ens fa sentir l'amor un poc més bell;
el vi novell ha rebentat la bóta
i la passió vol rebentar la pell.”¹⁵³*

3.2.6. Miquel Bosch i Jover

El segon dels poetes esmentats és nascut a Calders, el 1900. Es tracta de Miquel Bosch i Jover. Orfe de pare metge als tres anys, va passar la joventut a Artés, amb la germana i la mare que li ensenyà les lletres. No anà a escola de petit, però dominava moltes llengües: parlava anglès, francès, alemany, italià... dominava el llatí i el grec i traduïa

¹⁵² “Poema de les tres amors”, Salvador PERARNAU, *Caps de brot*, 1966, p. 41.

¹⁵³ “Cant a l'amor i a l'autumne”, *Ibidem.*, p. 61–62.



txec, rus, finlandès, hongarès, polonès... Com a alumne lliure, estudià Magisteri a Lleida, i féu de mestre als Hostalets de Balenyà fins que hi morí el 1960. Participà en nombrosos Jocs Florals, concursos i manifestacions literàries que li permeteren exterioritzar l'allau de vida poètica interior reberta de força vital, amarada de la vasta cultura que li procurà el seu afany de saber mai sadollat del tot. Des dels clàssics a la tradició judeocristiana, els seus versos repassen els llocs comuns i les figures de la tradició cultural i literària referida a la vinya i el vi, passat pel sedàs d'una profunda religiositat i respecte per les tradicions populars que configuren l'ànima pairal catalana:

Cant a la vinya
Lema: La triple lloança

I. Petita oda a la vinya

Mediterrani nostre: mar de glòria
que serves, en l'onada, el bes del sol,
i tens el teler màgic de la Història,
i vinyes que t'abracen tot volt...

El geni grec plantava l'abraçada
que el llaurador de Roma va eixamplar,
i espremia en ta conca cisellada
la sang augusta d'aquest món tan clar.

Nèctar de Xipre i de Falern, que un dia
—com Venus de l'escum— féu sorgir
una deu musical de poesia
que és ja perenne amb el seu raig diví!

Anacreont ens va abocar la joia
d'aquella seva bóta del Racó:
la copa engarlandada amb una toia
de pàmpols verds —joiell d'il·lusió.

I aquell suprem idil·li que recita
el Llibre Sant, un dia va junyir
la morenor gentil de Sulamita
i el filtre de les vinyes d'En-Gaddí...

Oh vinya! ¿Quina força indefinida
xucla en la terra aquesta teva rel,
que la sentim al pit, torrent de vida,
i brilla als ulls com una llum del cel?

Geòrgica verema... Si Virgili
tornava en l'hora plena tardoral,
ens brodaria el vers d'un nou idil·li,
amb un aire litúrgic, immortal...

Lloança de la terra catalana
que té vinyes i camps, cups i graners,



*espigues i raïms... i una sardana
d'alegres fonyadors i traginers!...*

*Record del gras platxeri; hora pagana
de Bacus i les nimfes del temps vell...*

- - -

*Per quatre mots divins, ara es desgrana
el dolç rosari com prenyat joiell!*

*Gra de raïm premut, fúlgida gota,
líquida flama dintre el vas sagrat;
espai minúscul on cabria tota,
en l'Home-Déu, l'eterna immensitat:*

*Sota el sol viu que els homes enlluerna,
pel Miracle cabdal que el Temps ha vist,
fecunda i gran, la Vinya ja és eterna,
car pot donar el seu fruit la Sang de Crist.*

II. El nostre vi

*Si fou penjoll aurífic, tot dolcesa,
i del vell cep ofrena tardoral,
espremut com un cor de sang encesa,
vibrava en la bullida triomfal.*

*Tot reposant en gràvida arquimesa
-l'antiga bóta del celler pairal-
a les hores de goig i de tristesa
és ell l'anacreòntic cordial.*

*L'Amor hi pren caliu: canta i somnia
i beu a glops o a raig la Poesia
que en una nova llar ha d'esclatar.*

*I l'ànima devota, assedegada,
copsa per ell la Font inestroncada
que troba un nou Cenacle a cada Altar.*

III. Lloança del porró

*Va morir-se el llum d'oli tot pregant,
dient vora del foc parts del Rosari,
mentre en la llar finia el vell encant
sota unes ombres de Calvari.*

*Va morir el gec d'aquell vellut brodat,
l'armilla de l'antiga gentilesa;
caigué la barretina, amb el passat
de la pairal grandesa.*



*I s'ofegava el bleix de l'esperit
amb aires d'estranyesa i de metzina...
I una llàgrima ardent, al fons del pit,
regava un tros de terra, abans divina.*

*Agonitza el rellotge en un racó,
velat de teranyines i recança,
i compta, amb el tic-tac del seu dolor,
tots els adéus, fets hores d'enyorança...*

*Però encara ens quedes tu, signe joiós
d'un temps que va esborrar l'era novella
boira de raig segur; vas gloriós
que aboques tot el foc d'alguna estrella.*

*Porró ancestral, que enlaira el català
com una font d'eterna bonhomia.
Record vivent; penyora d'un demà;
testament d'un ahir en l'agonia...*

*¿S'esvairà la Fe, l'alta virtut
dels pergamins daurats de glòria?
¿S'emportarà l'alè del bufarut
els fulls sagrats, les pedres de la Història?*

*Va morir-se el llum d'oli, esporuguit
per altres llums de febre i artifici.
Mes crema encara, dins la llar del pit
el vell caliu, en vot de sacrifici.*

*I encara ens quedes tu, ceptre encisat,
que els mals auguris vitalment allunya...
Encara adolla el broc tornassolat
la sang de Catalunya¹⁵⁴.*

*Càntics de Lloança al vi
Lema: Líquida flama de sang i d'esperit*

I. Petita oda al vi

*Des de Noè –l'ardent prefigurança–
fins a la Sang de Crist en Sagrament,
la lira, el verb, del vi fan la lloança:
l'apòleg místic d'embriagament.*

El nèctar brolla en saba que fulgura

¹⁵⁴ Miquel BOSCH I JOVER, *Miquel Bosch i Jover. Poeta d'ahir, d'avui i de sempre*, 1994, p. 71–74.



*i en versets bíblics pren sentit diví,
quan, inspirada, el canta l'Esriptura
i fa immortals les vinyes d'En Gaddí...*

*Si a l'Orient és ja un sagrat misteri,
vora el Mar clàssic s'estendrà el ressò.
L'Hèl·lade, i Roma amb mots vibrants d'Imperi,
faran poemes, elevant el to*

*d'aquelles llengües que, semblant Bellesa,
són mares nostres –gràcia i pensament–,
sense cap lluc de pròxima grandesa
pel Calze humil, suprem: Nou Testament!*

*Xipre o Falern de sensual deliqui;
Bacus vermell, de pàmpols coronat;
anacreòntic goig d'un hemistiqui...
Un mot del Mestre us ha meravellat.*

*Ni raïms grecs, ni dolça malvasia,
ni ceps itàlics, ni cellers nostrats:
t'ha fet sublim, oh Vi, l'Eucaristia;
Jesús, d'Amor té els llavis abrandats*

*i, per la set que crema allà al Cenacle,
ha fet de tu, rogenic, la seva Sang
I en dir: –Beveu!–, a l'hora del Miracle,
les odes velles han rodat pel fang.*

*Sobre el fonyar litúrgic de la Història,
Crist, expremet l'Amor –d'Amor morí!–,
transsubstancia el Vi, fet Sang de Glòria,
i es queda al món per tot el seu Camí.*

*I en l'Ara santa, Font vital, ungida,
constant prodigi, Do multiplicat,
encén, sadolla la gran set de Vida,
per tast de Cel, amb goig d'Eternitat.*

II. Sonets cordials

El celler

*Bótes ventrudes. Mil·lenari exemple
de l'abundància mítica, ancestral,
arrenglerades com altars d'un temple
en la nou vella, amb urc monumental.*

*Sant Moscatell i santa Malvasia;
pare Vi Blanc amb el beat Sumoll;
patró Vi Ranci que ara filaria;*



Vi Dolç que pica a l'ànima i al coll...

*Amb gest litúrgic vetlla sempre el pare,
i un llumet d'oli va guiant la mare
que omple els porrons amb mots d'oració...*

*Bótes sagrades: tombes efusives...
El Celler és temple en Catacumbes vives
on, ja, sang nostra cova en la foscor.*

La Bóta del Racó

*És, al celler, com delitós sagrari
del most que ofrenen els raïms millors;
que vol històries veires, per tastar-hi
el gust cabdal de les Festes Majors.*

*Fusta d'aromes, vell reliquiari
dels ceps que guarden les pairals suors.
L'abella d'or materna ve a fiblar-hi
foc, sang de vida sense lleus dolçors.*

*Té el cordial de l'hora malaltissa
i un gran poder latent: Vi de dir Missa;
per al Cenacle, el doll més pur que hem vist.*

*Els escolans hi copsen meravelles,
i el rep el Calze en broc de canadelles,
pels mots sagrats que en fan la Sang de Crist.*

Veires

*Tupí dels vells; ansat de la cabanya;
vas de l'escó per beure el vi calent...
Ets, en terrissa, el veire de muntanya
que al Sant Rosari dónes veu ardent.*

*El got de vidre no té pas l'entranya
del teu encís devot i sapient.
I el bot de pell, premut amb traça i manya,
fa un arc simbòlic del licor brusent.*

*I ve la copa de cristall, galana,
brodada amb signes d'alta filigrana,
per l'escumós que hi bull, en senyoriu;*

*feta per dir, en brindis ple i retòric,
sentits d'Amor, o el jorn d'un fet històric
que, al pas dels anys, l'enyor torna més viu.*



Elegia romàntica i lloança del porró

*Adéu, antiga llar, menjador noble;
i adéu, vaixella de quan era infant!
Tot ho arracona el nou sentit del poble;
tot va morint..., i ens estimàvem tant!*

*Si el temps d'avui que aquell passat desmobla
té llum d'estels i una ànima vibrant,
no trobarem el vas novell innoble
i hi farem vots pels dies que vindran...*

*Buits entranyables. Prô, en perenne eufòria,
encara resta algun joiell d'Història
que viu i alena amb exemplar braó.*

*Encara el braç l'antic cristall empunya
i adolla el cor la sang de Catalunya
pel broc fidel de l'immortal porró.¹⁵⁵*

De nou trobem l'al·lusió al tema de la vinya i el vi en ocasió de cantar les excel·lències, en aquest cas, de la ciutat de Manresa:

*Ciutat que brunzes com un rusc d'abelles,
i fas la mel amb un regust diví,
i escrius la història amb màquines i relles
i amb vells accents d'ibèric i llatí;*

*oh sacra Minorissa Rubricata,
que al mig de Catalunya ets com un cor,
i ens brodes els llores amb fils de plata
i aboques la collita amb gerres d'or!*

[...]

*Ciutat, artífex d'eternals alhages,
que tens cisells i perles d'Esperit,
i esprems gojosa pel bressol del Bages
ràims que es tornen Sang de l'Infinit.¹⁵⁶*

Una vegada més, el tema de la vinya va aparellat a la religiositat del misteri de la Consagració eucarística, en aquest cas, de ressons volgudament verdaguerians.

*Rossinyol del Santíssim
Lema: Glossa. Mossèn Cinto i l'Eucaristia*

II

*El bon rossinyol
s'envola a la Vinya.*

¹⁵⁵ Miquel BOSCH I JOVER, *Miquel Bosch i Jover. Poeta d'ahir, d'avui i de sempre*, 1994, p. 75–78.

¹⁵⁶ Fragment de "Petita oda cordial", *Ibidem.*, 1994, p. 106.



*Doncs, ¿què en portarà?
Doncs, ¿què en portaria?’*

*Té set flamejant;
delera infinita...
Madurs ja els raïms
que suen sang viva,
els cull, refilant
de nit i de dia...*

*Per cada granet,
dia i nit refila
cançons immortals
que Déu beneïa.*

IV

*Pels místics verals
el troba Maria.
‘¿Què em duus, Rossinyol,
cantor de ma vida?’.*

*‘L’amor meu no té
penyora més fina:
us porto penjolls
de Raïms i Espigues
en verb flamejant
que Jesús m’inspira.
Preneu el cistell,
que l’Amor l’omplia...’*

*La Mare somriu:
li plau la collita...*

*I exalta el béc d’or
de l’Eucaristia!¹⁵⁷*

També en Bosch i Jover trobem l’enyorança d’un món passat que s’esmuny amb els darrers representants d’uns costums i una manera de fer:

*Era el darrer d’aquella teia
que el llinatge pairal ens ha donat.
A l’hora de la mort encara deia:
‘Faci’s, Senyor, la Vostra Voluntat!’*

*Era un penyal, un roure de muntanya
que aniquilava el llop i la guineu;
un patriarca antic, en la cabanya;
un rei, pels cims o arran del freu.*

¹⁵⁷ Fragments de “Rossinyol del Santíssim”, *Ibidem.*, p. 122–123.



*Encara duia barretina musca
i el gec de l'antigor...
Era el vell cep que, sota la barrusca,
portava el cor com el raïm millor.*

*Ric en proverbis, docte en antigalles,
era el rapsode, el mestre sapient
que abocava el tresor de les rondalles
a l'ànima encisada del jovent.*

*Ni Rector ni Vicari
no tenia aquell poble tan menut.
Mes, el Padri menava el sant Rosari
cada festa a la tarda... Humil tribut,*

*d'agraïment, per totes les collites
que l'Amor i la terra ens han donat;
pedres sagrades per servir de fites
al Camí dret d'Eternitat...¹⁵⁸*

3.2.7. El “Raïm de Poesia” d'Artés

Tal com dèiem més amunt, a les darreries del segle XX el tema de la vinya i el vi torna a ser un motiu poètic amb renovada força. I ho és fins al punt que una colla de poetes locals d'Artés i rodalies s'agrupen al voltant d'un certamen anual que anomenen “Raïm de poesia”, on cada poeta és un gra d'aquest raïm. A l'entorn de la Festa de la Verema, durant un bon seguit d'anys s'ha creat un llibret per a l'espectacle poètico-musical que forma part dels actes de la festa. Així trobem les “Vinyes i raïms del Bages” de Pere Feliu i Soler, on les diverses menes de raïms, autòctones i foranes, parlen al vinyater enmig de somnis i lloen les excel·lències de cadascuna:

*Vinyater: Al mig d'un dia d'estiu
fèiem cavada a la vinya,
amb una calor que espinya
i amb un sol que no desdiu.*

*A la sombra d'un noguer
fem una bona dinada
i una curta migdiada
és el que més ens convé.*

*M'estiro de cara al cel
trobo que els ulls se'm tanquen,
les idees s'entrebanquen
i el sol tapa un espès vel.*

*Unes veus desconegudes
sento clares a prop meu,
surten del mig del conreu,*

¹⁵⁸ Fragment de “L'avi de cal Jep. Elegia pirinenca”, *Ibidem*, p. 157.



les plantes ja no estan mudes.

*Em quedo quiet i callat,
la conversa té interès,
els ceps parlen sens recés
del seu grau i qualitat.*

*Garnatxa: Picapoll, ets un gallet
et dic jo, sóc la Garnatxa.
Sabem que tens bon beuratge;
però d'altres et posen plet.*

*No ets de la taula excel·lència
doncs t'han picat el clatell
el Rosaki i Moscatell
ambdós vinguts de València.*

*Picapoll: Em guanyen de cop de vista,
però el meu gust seleccionat
cap dels dos l'ha superat,
a la taula sóc l'artista.*

*Sóc el gran fill de la terra
i sóc autòcton d'Artés,
no em preocupa el progrés,
doncs el que és bo no es desterra.*

*I tu, Garnatxa, què em dius?
Que és que no tens competència?*

*Garnatxa: Jo, sóc única en essència
i tinc uns poders molt vius.*

*Sóc filla d'aquest país,
tinc grau, bouquet, i bon cos,
el meu pervenir és ditxós,
sóc el vi del Paradís.*

*Macabeu: Us escolto ja fa estona
i us tinc de prendre la veu,
sabeu que em dic Macabeu
i el vostre orgull m'abraona.*

*Sembleu els amos del món.
Tanqueu vostres incensaris,
ja que tots som necessaris
i del ram fem un bon pom.*

Garnatxa: Però si tu tens molt poc grau



*Macabeu: Tinc producció i ompló tines
barrejat faig coses fines
i el meu gust a molts escau.*

*Sumoll: Que és que a mi em discrimineu
perquè sou blancs i jo negre?
Tinc un bon gust, de bon rebre,
color rosat i bon preu.*

*Això us ho diu el Sumoll,
que si sóc d'una altra raça,
tinc un gust que molt fi passa
a l'home, entre cap i coll.*

*I també em puc alabar
de pertànyer a aquest país
i per tant és molt precís
que amb mi teniu de comptar.*

*Ull de Llebre: També sóc a aquest pessebre,
de la Rioja ascendeixo,
junt amb vosaltres gaudeixo
i aquí em diuen Ull de Llebre.*

*Com el Sumoll, sóc negret,
faig un vi que té bon brillo,
també em diuem Tempranillo,
molt agrada el meu gustet.*

*Picapoll: Ens heu mal interpretat
no rebutgem a ningú,
tots hi som i cadascú
ocupa el lloc adequat.*

*I molt bé ho demostrarem
amb aquests ceps forasters,
que són molt bons vinaters
i amb amistat integrem.*

*Chardonay: Moltes gràcies bons companys,
com sabeu, sóc Chardonay,
un francès de molt bon fer
i vull conviure molts anys.*

*Sóc primerenc per natura,
la humanitat molt m'alaba,
faig exquisits vins de cava,
de bon tast i compostura.*

Pinot Noir: Tinc de dir-vos: Déu vos guard



*i em trobo bé a casa vostra,
era francès el meu sostre
i el meu nom és Pinot Noir.*

*Em plau el vostre país
que ja considero meu
i dono gràcies a Déu
ja que aquí em sento feliç.*

*Procuraré que el meu vi
sigui de gran qualitat,
com tota la germandat
que tinc sort de compartir.*

Cabernet-

*Sauvignon: També hi sóc aquí, a aquest món
sóc també francès i net,
se'm coneix per Cabernet
i de cognom Sauvignon.*

*Tinc un gust especial
i d'una raça tardana,
m'emparro amb forma galana,
i tinc faixa de general.*

*I tu, negret, què ens expliques?
què ens dius tu amic Merlot?
Barrejats fem un bon lot,
saps que junts omplim les piques.*

*Merlot: Som francesos vinaters,
de Borgonya i la Gascunya,
ens agrada Catalunya
i també ens agrada Artés.*

*Junts catalans i francesos
vivim en aquests confins,
procurem fer molt bons vins,
amb pau i molt ben entesos...*

*Vinyater: Quan estava jo extasiat,
gaudint d'aquesta conversa,
una altra veu molt diversa,
del somni m'ha despertat.*

*Després de la migdiada
seguim la vinya arreglant,
intento anar treballant
d'una forma més mimada.*



*Els ceps procuro cuidar
amb amor, sense avarícia,
els faig alguna carícia,
sembla que els sento parlar.*

* * *

*Aquest somni que he explicat,
ja és una realitat
en el Pla de Bages nostre.
Tenim les cries de vins
amb races de tots confins,
que en donen la bona mostra.*

*Criança de bon procés,
bons vins i el cava d'Artés
fan el producte aborígen,
i amb un bouquet de bon grat
obté aquest gust refinat,
Denominació d'Origen.¹⁵⁹*

3.2.8. Pere Feliu

Pere Feliu i Soler, neix a Artés el 1924, prematurament, com ell mateix ens recorda en la seva auca, on explica que el posaren en una incubadora improvisada enmig de “cotó fluix i boates / a una capsca de sabates”. La guerra civil li estronca el batxillerat i comença la vida laboral treballant de pagès amb el seu pare; després farà de viatjant de calçat. Poeta autodidacta i membre actiu del “Raïm de poesia” d'Artés, sovint els seus versos han ressonat pel poble durant la festa de la verema que celebren cada primer diumenge d'octubre, com hem vist més amunt. Una altra mostra en són aquestes

Fases d'una degustació de vi

Vista

*El perfecte tast d'un vi
es fa en copa transparent,
nítida, d'un cristall fi,
plena un seixanta per cent.*

*La copa es pren amb perícia
sols per la tija o el peu,
mirant bé la superfície
d'aquest vi que degusteu.*

*Té de ser sempre brillant,
no pot ser mat o polsosa,
és un indicati important
la puresa lluminosa.*

¹⁵⁹ Pere FELIU SOLER, *Festa de la Verema*, Artés, 1996.



*La copa al nivell dels ulls
i apreciar bé el color,
que sigui de bons esculls,
transparent, bell de claror.*

*Sacsegem un xic la copa
amb sentit de rotació,
que la vora quedi xopa
i les parets del copó.*

*A l'entorn d'aquesta vora
el líquid fa un cordonet
i llagrimetes, alhora,
desprenen per la paret.*

*Senyalen sucre o esperit
segons la consistència,
el volum han decidit
i també la resistència.*

Olor

*Acostem la copa al nas
i amb vigor fem l'ensumada,
l'aire que hi ha dins l'envàs,
la impressió és una passada.*

*Més o menys hem passat llista
del tast que hem de fer mirant,
acabat el cop de vista
seguirem ara ensumant.*

*Ho hem fet amb la copa quieta,
ara la sacsejarem
i l'aroma més discreta
amb desig ensumarem.*

*Reposarem dos minuts
i farem nova olorada
per quedar ben convençuts
de total de la nassada.*

Gust

*Si hem aprovat ulls i nas,
ara llengua i paladar.
Un glopet, el primer pas,
que a la boca hem de guardar.*

Tot el seu sabor gaudim,



*per la llengua el passem,
al paladar el retenim
i el seu “atac” esperem.*

*Si és sensació duradora
i és agradable el seu cos,
a la boca s'acalora
i el plaer és molt més gros.*

*Quan el vi es vol engolir
passa pel fil de la gola,
si és persistent fa sentir
un gaudi que ens agombola.*

*Si hem fet el tast d'un bon vi
hem gaudit les tres etapes,
la bona vista, el nas fi
i un gustet que no l'atrapes.*

*Per tant, teniu de tastar
i fruit de l'emoció,
ulls, nas i bon paladar,
del suc de la Creació¹⁶⁰.*

Qualsevol excusa és bona per fer propaganda d'allò que cria la terra: en els versos següents, que podríem anomenar de circumstàncies, aprofita per recordar-nos que en diades especials no hi pot faltar el cava, “l'espumós”, com Feliu l'anomena, recordant vells anuncis del producte de Cal Gibert o del Sindicat.

*Un bon llibre i una rosa
per l'amiga, promesa o esposa,
per l'amic, promès o espòs,
avis, pares i germans,
copes de cava a les mans,
brindarem amb l'espumós
per Sant Jordi gloriós.
I pels menuts de la casa
una cullereta rasa.
Quina data tan flairosa,
el cava, el llibre i la rosa
i després de la brindada
un petó i una abraçada.
I que tothom es recordi
de nostre Patró Sant Jordi¹⁶¹.*

No hi podien faltar les barraques, elements característics del paisatge del Bages, que guarden com sentinelles muts el que foren els dominis de la vinya:

Petit i gegant monument,

¹⁶⁰ Pere FELIU SOLER, Artés, 2003.

¹⁶¹ “Sant Jordi”, Pere FELIU SOLER, Artés, 2003.



*fet per homes de la terra,
sempre ha estat la seva guerra
el lluitar pel medi ambient.
Per netejar els seus conreus
feren munts de pedres seques,
barraques de formes greques
bastiren pels seus arreus.
Refugis de maltempsades,
per ells, els ases i mules,
no eren persones gandules,
actives i preparades.
Les parets de pedra seca
no tenien cap secret,
refugi i rebost ben fet
per a ells, animals i teca.
Acollint generacions
han transcorregut molt anys
i avui lloem uns afanys
d'uns homes d'aquells entorns.
I com hereus agraïts
d'uns béns extraordinaris
els guardem com sagraris
i no siguin destruïts".¹⁶²*

*El nostre petit País
laboriosa Catalunya,
ha precisat molta punya
per capejar el compromís.*

*Compromís per sobreviure
a una dura orografia,
la lluita de cada dia
per gaudir d'un bon conviure.*

*Al veure la bona traça
per fer obres amb apany;
notes que segueix l'afany
per combatre l'amenaça.*

*Des de segles els catalans,
tan arrelats a la terra,
es treuen de sobre la nyerra
i triscaren amb les mans.*

*Amb enginy fan les accions
per vèncer tots els obstacles,
en el sòl fan els miracles
per sembrar les plantacions.*

¹⁶² "Homenatge als constructors de barraques i parets de pedra seca", poema de Pere FELIU per a una exposició sobre les barraques de pedra seca, amb fotografies de Francisco GIL, Artés, octubre de 2004.



*Preparats agricultors
van adaptant la natura,
iniciant nova cultura
units i treballadors.*

*Si volen bones collites
s'han d'adaptar bé els terrenys,
alts i baixos tan ferrenys,
paciències infinites.*

*Falda i vessants de muntanya
caven fort per fer-hi plans,
fan grans bancals sens descans,
gegants graons fets amb manya.*

*Netejar terra no els reca,
recullen els pedregams
i aprofiten els rocams
fent paret de pedra seca.*

*Un cop creades les feixes,
enceten el seu conreu,
es fan barraques arreu
amb pedres de les mateixes.*

*Així tenen aixopluc
per ells i la companyia,
tant per les nits com de dia
i pel temps de malastruc.*

*Homes de fe i esperança
i de sòlides creences,
superen les defallences
i al Creador una lloança.*

*Ben mirat es pot percebre
a qualsevol indret poblat,
que de fe està impregnat
com un menjar amb sal i pebre.*

*D'aquest raconet de món,
fan el seu rol de figures,
t'imagines les postures
fent les tasques perquè hi són.*

*La dona que renta roba
i alguna que ja té estesa,
treu del pou aigua amb prestesa,
mentre ella canta una troba.*



*El pastor guia el ramat
que li convé una dormida,
abans té a punt l'amanida
que l'esposa ha preparat.*

*Els xaiets fan la mamada
per descansar al barracó,
el pastor mel i mató
i el descans de la jornada.*

*Per traspasar la riera
hi ha un pontet primorós,
molt segur, no és perillós
i de mullar-te et llibera.*

*Es pot veure des del pont
com neden ànecs i oques,
uns peixets i unes granotes
i en un raconet la font.*

*A l'horitzó grans bancals
amb una arbreda ufanosa,
pels desnivells hi ha curiosa
l'escala de graons alts.*

*Són pedres que sobresurten
de la paret empedrada
faciliten la pujada
unes pedretes que surten.*

*Al poblat, la part central,
una obra de traça fina,
una gran barraca tina,
de construcció genial.*

*Els nostres avantpassats
eren uns grans vinaters
tots tenien grans cellers,
vinyes i ceps ben cuidats.*

*Bancals i plans una estesa,
eren vinyes productores,
van fer a les seves vores
barraques tines amb prestesa.*

*Els raïms tot just collits,
triturat a la barraca,
des del gra fins a la rapa,
els sucS eren engolits.*



*A les tines preparades
perquè el most fermentés bé
eren el millor celler
aprofitant les anyades.*

*Aquests caldos ben tractats,
en les diverses etapes
eren vins de reis i papes,
ben venuts i ben cobrats.*

*Avui rendim homenatge
a nostres avantpassats,
catalans atrafegats
a construir bon hostatge.*

*Que no els faltés llit i teca,
treballaven delerosos,
amb els rostres suorosos
lluitant amb la pedra seca.*

*Catalunya està agraïda
de vostre esforç solidari,
del vostre triscar a diari
per omplir el País de vida.*

*Som els vostres descendents
i us omplim d'agraïments.¹⁶³*

I encara un altre:

*Quan pronunciem: Barraca,
al Bages i altres llocs del país,
no expressem cap desencís
sols un nom que molt destaca.*

*El sol fet de dir barraca,
evoca vinyes i ceps.
Si altres coses conceps,
el tabac i la petaca.*

*D'aquell pagès trafegut,
feliç voltat de raïms
que imagina tina endins
fermentant el most volgut.*

Va fer una barraca tina

¹⁶³ “Homenatge als constructors de barraques i parets de pedra seca”, poema de Pere Feliu per a una exposició sobre el tema, amb fotografies de Francisco Gil, Artés, abril de 2004.



*enmig de la gran vinyeda,
el bon vi serà moneda
que omplirà la barretina.*

*El pagès de soca-rel,
vol barraques a prop seu
i dóna gràcies a Déu
de fer un vi digne del Cel.¹⁶⁴*

3.2.9. Salvador Galobardes

Salvador Galobardes i Latorre, un altre gra del “Raïm de poesia” artesenc, neix el 1933. Treballador del tèxtil i versaire des de jovenet, aprengué a escriure el català amb quaranta anys per corregir-se els poemes. Ha col·laborat en les publicacions del seu poble i ha participat en recitals de poesia a Centelles, Barcelona, Mollet, Artés, Tona, Orís, entre d’altres, però es nega a publicar els seus poemes perquè, diu, “sap molt bé que la gent no té temps material per a llegir i ja hi ha massa literatura adormida a les lleixes”. Amb l’excusa de la fil·loxera, i des de la perspectiva històrica dels cents anys, fa un repàs del problema de la rabassa morta i del conflicte social entre amos i rabassaires, vist com una espurna més de l’eterna pugna per la terra, el poder i les lleis que el sustenten, que despoblaren les feixes i ompliren les indústries de gent:

*Si la fil·loxera no hagués existit
com a plaga estricta,
ben probablement, l’hauria inventat
el capitalista.
Quan aparegué, corrien els anys
d’un “bum” industrial
i el sòl cultivat, de conreu gemmat
a rabassa morta...
en aquests moments, té molts pretendents
que poc els importa
d’aquell interès del pobre pagès,
no s’hi pensen gaire,
a foragitar, del rost i de pla,
l’humil rabassaire.
La llei, però, és la llei i encara el costum
a la llei supera.
I als primers embats, dels agosarats,
han de fer-se enrera.*

*—La rabassa viu! —el del terròs diu...—
i per dret sóc amo,
mentre vulga Déu, de tot el conreu
que per ell reclamo.
Vistos els papers, no s’hi pot fer res,
la raó és del pobre.
Però, quan durarà, si el vol trepitjar*

¹⁶⁴ “Barraca”, poema de Pere FELIU SOLER, Artés, octubre de 2004. Formà part d’una exposició organitzada pel Col·lectiu Artés, conjuntament amb fotografies de Francisco GIL, Diorames d’Àngel VILANOVA i il·lustracions de David CASTRO.



el d'estirp "més noble"?
Es donen raons, quasi convincents,
dotzenes i cents...
i encara més gents, –tots ells propietaris–
víctimes es fan, gairebé plorant
dels arrendataris.
La lluita és a mort, –de rabassa, és clar–
que a rabassa morta, ja no és del parcer
la terra de vinya.
I es fa ben palès, que és un interès,
on els rics fan pinya.
Volen vendre bé, el sol industrial
que els promet, pessetes,
i el pobre pagès, no els importa res,
–Vagi a fer punyetes!
–Espai... més espai! el camperol rai,
per perdre el raïm, tampoc és un crim,
que begui aigua clara.
Si no té tant vi, –se solia dir–
millor serà encara,
no anirà entrompat, per serra i per prat,
sempre amb la botella
guinyant cap al cel, com si algun estel
o bé una comella,
l'estigués cridant.
Cada cop més gran, el clam va fent taca,
tant per l'interès, que hi posa el pagès;
com perquè el senyor
té mal de butxaca.
Quan el tribunal de l'Audiència els val,
per fer l'arbitratge
i es va pronunciar... –per qui es decantà?
–Oh i tant! –malvinatge!
–Terres pel senyor, per l'agricultor...
Que es toqui la pera!
Encara ningú no havia pensat
en la fil·loxera.
Però no acaba així, hi hagué més pastís,
corrien mals aires
i en un sindicat, es varen unir
tots els rabassaires.
I feren pressió, amb molta intenció,
els xics com els grans,
fins aconseguir l'orgull afeblir,
dels seus governants.
De tant estirar per sortir dels danys,
durant anys i panys,
s'arriben als pactes
i a la instauració, de l'últim molló,
la Llei de Contractes.



*Se'n digué per fi, “Rabassa a pa i vi”
així eren els tractes:
(Morts els primers ceps,
sembrada i dos cicles).
Ara ja els gemecs, barrejats amb xiscles,
treuen foc i fum tots aquells queixals...
és l'odi dels amos, contra els menestrals.
–Més ai! –sí! dos anys de sembrar-hi xeixa,
però –“macasum l'ou!”
a dalt, el francès, ens hi té una feixa
igual que un alou,
on els ceps es moren, d'una pesta estranya,
que ve cap a Espanya.
Se'n diu Fil·loxera i ataca l'arrel.
Les coses es posen a punt de caramel.
De moment el vi s'encareix i –sí!
ja dóna requesta.
–Però quan durarà? si no es pot parar
la famosa pesta.
La història ja ho diu: Oh i tant, que vingué!
Rigué el propietari i plorà el parcer.
I jo que em pregunto, –no va ser una dosi...
de “mixomatosi”?
Oi que és casual que també francès
fos aquest “negoci”?*

*En Joan Miret ideava un pla
per salvar l'Espanya,
deixant un sector sense cep ni brot,
com una buanya.
Però, ves per on, el racó del món
on cal aplicar-lo,
al terratinent, li va com la tinya.
Car allà s'escau, que cuida la vinya.
Puix que aquells terrenys no valen gran cosa
i per manca de gent, ni parcer no hi posa.
La indústria no escau
a l'alta muntanya i el Pla d'En Miret,
si és bo per Espanya,
per ell; que és del cep d'on treu benefici,
li va, com saltar, dins d'un precipici.
–Justament avui, que el vi val moneda!
si s'arrenca els ceps, –a ell què li queda?
El Pla d'En Miret, ha topat de nassos,
de raons al Dret, se'n fan a cabassos.
No mai se sabrà si era bo o dolent,
puix no s'aplica; tot i que era urgent.
Així és que vingué, doncs, la “Fil·loxera”
pelant com un jonc, el davant i arrera.
I allà, hagueren plors,*



*i ací grans rialles que es van reflectir,
en les estovalles.
Ja buides les lleixes, quedaren desertes
de vinya les feixes.
I marxà la gent, tant si menestral
com terratinent,
buscant la ciutat, oferint ses mans
per aquell mercat.
La indústria puixant,
minvà bona cosa aquell afrós instant.
I el signe canviant de la història nova,
s'apuntà en l'haver, conseqüent, la prova.
Així acabà el Crit, i és per ço que he dit...
de la fil·loxera,
—que aneu a saber si no ens féu un bé,
tants anys endarrere—.
Que de no haver fet, el seu gran esplet,
obrint moltes pistes,
l'hauria creat, el més abrivat
dels Capitalistes!
—Potser així va ser! —bé! —jo no he dit res!¹⁶⁵*

3.2.10. Francesc Blancher

Menció especial mereix qui fou l'impulsor i president del “Raïm de Poesia”, el poeta Francesc Blancher i Puig (Artés, 1906–2003), brillant farmacèutic de professió i membre de l'Acadèmia de Ciències Mèdiques de Catalunya i Balears. La seva activitat literària, iniciada el 1934, any en què obtingué els primers premis, és extensa i variada. Fou membre actiu de diverses associacions literàries, mantenidor de Jocs Florals, compositor de cançons, himnes i sardanes, cronista i col·laborador en revistes i diaris, etc. Pel que fa a la tècnica poètica, és el creador d'una composició que ell anomenà “dotzens”, amb cinc variants diferents. No podia faltar el tema de la vinya i el vi, en el repertori de qui mai tingué un no per a qui li demanava un poema o un escrit amb qualsevol excusa. El tema és present en els poemes autobiogràfics com en aquest:

*Vila del Bages, que és capdavantera
de vins famosos i de bons xampanyes,
que no s'han adormissat pel pas dels anys
i serva una esplendor de rosa vera [...]*¹⁶⁶

I també en el que podríem anomenar poemes de circumstàncies, dedicats al seu poble i als seus amics i coneguts, amarats sovint d'una profunda religiositat, on el vi de ressons dionisiacs es converteix en el símbol sagrat que al·ludeix al misteri de la consagració:

*[...] Vibra, però, més viva i triomfal
la veu dels ceps cantant a l'estelada,
i per la Mà d'Aquell qui l'ha brodada,
té un so celestial.*

¹⁶⁵ “La llibertat de pensar, dintre del meu tarannà”, Salvador GALO BARDES, Artés, 1990.

¹⁶⁶ Fragment del poema “Breu pinzellada de la meua vila”, Francesc BLANCHER, *Pinzellades bagenques*, 1985, p. 13.



*Oh força de la vinya...! Oh doll cabdal
d'il·lusió... de vida concentrada
en el penjoll sucós de pell daurada...!
Si enamorat la canto... és que s'ho val.*

*Quin poema la vinya en primavera...
on el sarment, tot just botó argentat,
es banya de rosada matinera
perquè el gotim esclati perlejat...!*

*I amb foc d'estiu, i amb terra eixarreïda,
i amb la verdor dels pàmpols para-sols,
fila el raïm el Nèctar de la Vida,
fila el raïm un Nèctar de consols...*

*I en arribar la joia de setembre,
quan esclata, tot mel, el gra sublim,
somrient la verema ve i desmembra
el dolç lligam de cep i de raïm.*

*I pel damunt dels cups, tan saborosa!,
la deu s'escorre del puríssim most
que duu en l'entranya una cançó melosa
apresa en els secrets del mes d'agost.*

*I, després, el miracle, la gaubança
d'una pròdiga onada de bon vi
que destil·la aquell most en delectança
del seu rebost d'or fi.*

*Líquid d'amor, escuma de promeses,
essència que passa els horitzons,
volàtil esperit d'ales esteses
que sap encendre somnis i cançons...*

*I, encar que encengui el foc dionisiac
damunt les hores folles i de fang
també ens ofrena el goig paradisiac
quan dins el Calze es converteix en Sang.*

*Portes la Pau al món, ingrati i trist,
raïmada que et tornes Sang de Crist!!!”¹⁶⁷*

No podien faltar, en el seu homenatge a la terra i el vi, les caves Gibert:

*El somni dolç del vi d'Artés, un dia
es féu realitat. Fou descobert*

¹⁶⁷ Fragment del poema "Cant a la saba escollida d'Artés (A la vinya i el vi)", 1955, dins Francesc BLANCHER, *Pinzellades bagenques*, 1990, p. 14–16.



*el secret escumós que excel·lia,
i, triomfal, brollava l'ambrosia
del primer tast d'honor: Xampany Gibert.*¹⁶⁸

Ni el Sindicat d' Artés:

*Florí, fervent, l'anhel de les collites
del Sindicat Agrícola, després...
Les ales dels seus vins, eixamplant fites
amb bombolleig d'escumes infinites,
l'etimològic "Artium" honra Artés.*¹⁶⁹

O els vins Solergibert:

*Tot superant les ancestrals maneres
–amb esperit familiar i net–
per fer sorgir les gràcies primeres
del vi d'Artés, per qualsevol indret,
el nom Solergibert no té fronteres.*¹⁷⁰

Fora d'Artés ja, també en un homenatge, aquesta vegada a Tomàs Roig i Llop, trobem el vi, fent ús d'una dita ben taxativa:

*[...] Era pulcre escriptor i excel·lent
polemista amb paraula sincera.
El pa, pa, i el vi, vi, l'argument
que esgrimia fervent amb delera.*¹⁷¹

Un cava del Penedès, de denominació homònima amb el poeta, tampoc s'escapa dels seus versos:

*Escuma d'or, que descobreix tot d'una
el docte paladar degustador.
De l'esclat de bombolles fet cançó
un estel refulgent és cadascuna.*

*El vi que ungeix de gràcia i fortuna
el secret del bouquet encisador,
s'admira amb vehement fruïció
en les festes de sol i en les de lluna.*

*Triomfa en cada ampolla el nom Blancher
perquè brinda de cor l'amor sincer
magnificant Sant Sadurní d'Anoia.*

*I travessant fronteres, sobirà,
ofrena al món el seu excels mannà
que canvia l'angoixa en raig de joia.*¹⁷²

¹⁶⁸ "Caves Gibert", 1978, *Ibidem.*, p. 17.

¹⁶⁹ "Caves del Sindicat Agrícola", 1978, *Ibidem.*, p. 17.

¹⁷⁰ "Als famosos vins Solergibert", setembre de 1996, publicada al diari Regió-7, dins Francesc BLANCHER, *Espigolant (recull de poesies inèdites)*, 2004, p. 236.

¹⁷¹ Fragment de "A Tomàs Roig i Llop", 1987, *Ibidem.*, p. 320.

¹⁷² "Al cava Blancher", 1995, *Ibidem.*, p. 341.



I una vetllada poètica, amb nom propi, beu de la retòrica aromàtica d'un vi ben genuí i simbòlic:

*[...] Andreu Coll: fa tretze anyades
que engendràreu Quicarell
i encetàreu les vetllades
amb un glop de vi novell;*

*vi novell que, amb virtuts vostres
de poeta i orador,
sempre més heu brindat mostres
de la bóta del racó." [...]*¹⁷³

El tema esdevé motiu de cançó, de composició genuïnament catalana, de sardana:

*[...] Pels teus bons vins
i els teus xampanyes tan reeixits
i pels camps on la vinya i sembrats
amb gran encís deixen els cors robats
i també pels teus horts tan polits
i uns borregos tothora exquisits." [...]*¹⁷⁴

I motiu poètic per a una composició dedicada a la festa major del poble:

*[...] Quan el setembre ja a enrossir comença
el penjoll de raïm que es torna d'or,
la nostra vila sent la joia immensa*

*de l'Esplai de cada any... i ensems s'apresta
—ben oberta de braços i de cor—
a convidar tothom a la gran Festa." [...]*¹⁷⁵

De fet, no parla mai d'Artés sense fer esment de la vinya, el vi o el cava (xampany, segons el moment històric):

*Cases noves, les primeres
darrere l'antic castell,
alteroses de nivell
des d'on es veien les eres
amb el groc de les garberes
clapejant les ceparrades
tan verdes i arrenclerades
que endomassaven els plans
d'uns picapolls sobirans
que eren per a Artés les fades. [...]*¹⁷⁶

*Sota el feu de la mitra vigatana
dos castells que et forniren nom precís,
neix la història d'aquesta teva plana,*

¹⁷³ Fragment de "Unes quartetes a la tretzena vetllada", 2000, *Ibidem.*, p. 353.

¹⁷⁴ Fragment de "Em recordo d'Artés", sardana amb música de Lluís Buscarons i lletra de Francesc Blancher, estrenada el 21 de juny de 1980, publicada a *Pinzellades bagenques*, 1990, p. 39.

¹⁷⁵ "Festa Major 1980", *Ibidem.*, p. 59.

¹⁷⁶ Fragment de "Festes de les Cases Noves", publicat a *Espigolant (recull de poesies inèdites)*, 2004, p. 224.



amb el seu vi famós en el país.

*Ja a mig segle dinou floreix i grana
de quaranta telers el fort encís.
Al terç del vint ta indústria és sobirana...
I... a part la tenebror del trenta-sis,*

*de bell nou et retrobes i et superes
i entreteixeixes d'ancestrals maneres
un poema de teles i xampanyes.*

*Recorda el bon passat...! Segueix-ne digne...!
La fe, el treball i el seny siguin consignes
perquè et somrigui amic el pas dels anys.¹⁷⁷*

*[...] Si el seu creixent tan gran tothom admira
i en el Vi i en la Indústria s'inspira,
és perquè el seu esforç es torna glòria.¹⁷⁸*

Una mostra més la trobem en l'“Himne de l'Associació Cultural Recreativa d'Artés”, musicat per mossèn Lluís Canyelles:

*[...] I tots agermanats, formant la pinya
que guia el nostre “Vincit” portaveu,
per casa, pel treball i per la vinya,
l'exemple que hem après lloem arreu. [...]¹⁷⁹*

Els poemes de circumstàncies dedicats a persones religioses contenen l'obligada referència sagrada del tema, que ens arriba de la tradició cristiana, i ens remet un cop més al misteri de la Consagració:

*Les noces d'or de la sagrada entrada
dins l'abnegat sacerdotal destí,
us guardin bé de la mundana urpada
i us sublimin l'amor del Pa i el Vi. [...]¹⁸⁰*

*Àlbum sagrat de la primera missa
–record perenne d'un excels destí–
que el misteri sublim del Pa i el Vi
ha fet lluir dins la humanal bardissa.[...]¹⁸¹*

En una mostra d'amistat a família Gibert, no podia faltar-hi la referència al tema que enllaça la història familiar de generacions i el cicle de la vinya i el vi:

*Arrels profundes
d'una saba artesenca
forniren l'arbre.
L'empeltament incòlume*

¹⁷⁷ "Artés", datat el 1969, publicat a *Pinzellades bagenques*, 1990, p.69.

¹⁷⁸ Fragment de "La crida d'enguany", 1974, *Ibidem.*, p. 73.

¹⁷⁹ Poema de 1950, *Ibidem.*, p. 98.

¹⁸⁰ Fragment de "Mels celestials", dedicada al pare Ramon Llovet i Jovés, claretià, datat el 1977, *Ibidem.*, p. 131.

¹⁸¹ Fragment de "A Josep Maria Alsina Casanova, en la seva primera missa", datat el 1994, i publicat a *Espigolant (recull de poesies inèdites)*, 2004, p. 337.



del fruit Gibert fulgura.

*I en el silenci
d'una llar casolana
de parets fermes,
floriren raïmades
damunt els cups ombrívols.*

*I els vins brollaven
d'aquella simfonia
que no s'estronca...
I arribaren al sostre
els poemes de vinya...*

*Fins que tu, artífex,
del prodigi d'un somni
de vins d'escuma
convertires en caves
els cellers olorosos.*

*I ara, amb l'alçaria
de l'obra assaonada,
que el teu fill vetlla,
amb sant orgull ostentes
el llor de la victòria.*

*Els anys maduren
la benaurança fonda
de dues vides:
l'espòs infatigable
i la muller sol-lícita.¹⁸²*

Un cop més amb referències religioses, presenta un poema que enllaça amb la tradició llegendària de la comarca, aquest cop situant-se en el veí poble bagenc de Santpedor.

*“Trona de Sant Francesc” anomenaren
la venturosa vinya on predicà
a uns quants pagesos que es meravellaren
del nimbe radiant que el circumdà...*

*Parlà d'Amor de Déu, de la Pobresa,
i, com Crist, inculcà la caritat.
I en èxtasi sublim i de bellesa
solia esdevenir transfigurat...*

*Amb una capelleta és recordada
tocant a Santpedor la curta esatada,
la petja de seràfiques lliçons.*

I en arribar, contentes, les aloses,

¹⁸² "Rimes d'amistat", dedicat a Josep Gibert i Galobardes, i datat el 1979, *Pinzellades bagenques*, 1990, p. 155–156.



*aturant-s'hi festegen, com les roses,
el seu 'germà' Francesc amb ses cançons.*¹⁸³

La tardor porta referència obligada al raïm:

*[...] Dessota la parra –dosser de portal–
la tarda declina
dins l'aroma fina
del fruit autumnal,
que el bec del pardal
engola i barrina.[...]*

*Emmudida l'hora, ja suspès l'alè,
i amunt la mirada,
ella, immaculada,
i ell, l'ànim serè,
és un sol de fe
cada raïmada.[...]*

*I l'hora es fa dolça, i es torna rosat
l'instant escarlata,
i el penjoll de plata
allà encovenat
duu l'himne sagrat
de l'amor que esclata.*

*I l'oneig benigne d'un oratge prim
com borró de seda,
tot manyac, refreda
galtes i raïm
–poema sublim
d'amor i d'arbreda–.*

*Dessota la parra reviu el consol
per la mà celeste.
S'ha apagat l'aresta
que abrusava el sol.
I amor, rossinyol,
quin cantar de festa! [...]*¹⁸⁴

I també el mes d'agost i el de setembre per excel·lència, porten la referència implícita al tema del raïm, el most... que es presenta ambigu d'intencions, sota un halo sacre o d'embriaguesa:

*Agost
Temps de les polpes sublimes
i llums de festa major.
Allunya'ns la xafogor,
frescor prima dels raïms!*

¹⁸³ "Seràfiques petjades", poema inspirat en la petja que Sant Francesc d'Assís deixà impresa a Santpedor quan tornava de pas per Catalunya des de Sant Jaume de Galícia cap a Itàlia, *Ibidem.*, p. 283.

¹⁸⁴ Fragment de "Cançó d'un idil·li autumnal", *Espigolant (recull de poesies inèdites)*, 2004, p. 24–26.



*Pròdig rosari d'agost:
tastem-ne el most,
estimada,
car d'una casta besada
ens descobrirà el sabor.
Si el gra que ta dent esberla
no tingués el bell candor
dels teus ulls trets d'una perla,
no em plauria tant, no, amor.*

*Setembre
El most de setembre, que embriaga
o en el calze es fa Sang redemptora,
llença a l'aire polsims de boirina
que la boca afalaguen.
Duu l'adéu de l'estiu cada gota
i un indici del temps que s'acosta. [...]¹⁸⁵*

Religió i tradició es donen de nou la mà en la “bóta del racó”, que esdevé símbol d'una catalanitat rural heretada de segles:

*[...]Formós massís! Oh catalana mostra
que serves els bells plecs d'erosió
que amb art d'orfebre t'han solcat el rostre:
serva també, la bóta del racó
del vi sagrat del seny i el rústic rostre
de cada mas gelós de l'antigor! [...]¹⁸⁶*

Aquesta tradició heretada de segles és cantada també en la següent composició de reconeixement i homenatge al pagès:

*[...] Qui ens dóna tants traguets reconfortants
secrets del picapoll o malvasia?
I qui ens fa el vi escumós amb doctes mans
perquè encengui rialles d'alegria?
La pagesia! [...]¹⁸⁷*

O a la dona bagenca que, sol·licita, no posa mai un plat a taula sense el vi al costat:

*[...] Oh dona treballadora,
que l'àpat saps oferir
amb vianda encisadora
i pulcra, l'aigua i el vi! [...]¹⁸⁸*

I finalment, en un quartet gairebé idíl·lic, resumeix el que ha estat durant bona part del segle XX la vida a les llars de la vora del Llobregat, en algun cas fins pràcticament a la crisi del tèxtil:

*[...] Espòs de bona vinya i bons sembrats,
muller en la llar i en el teler polida,*

¹⁸⁵ Fragment de "Arpegis d'enamorat", *Ibidem.*, p. 46–47.

¹⁸⁶ Fragment de "Al bell Montseny", *Ibidem.*, p. 154.

¹⁸⁷ Fragment de "Enyorança pagesívola", *Ibidem.*, p. 176.

¹⁸⁸ Fragment de "Decàleg en lloança de la dona treballadora", *Ibidem.*, p. 177.



*sou un mirall de la parella unida
on brilla el seny i el gest agermanats.*¹⁸⁹

El Raïm de Poesia d'Artés, del qual fou impulsor i president, com hem dit més amunt, és motiu de celebració poètica en aniversaris o homenatges als seus "grans":

*Dos anys de Raïm,
dos anys d'esperança
en què cap boïrim
el fes tornar pansa.*

*Quin goig que sentim
per la gran puixança
del qui fou gotim
que amb ufana avança. [...]*¹⁹⁰

*[...] El Raïm de Poesia –per ell es fa el berenar–
rep cofoi la simpatia de l'encaixada de mà,
i la sana xerinola amb què alegre aquest recer
li dóna categoria de raïm madur i sucrer. [...]*¹⁹¹

*[...] Del seu pròdig gra
–orgull del Raïm–
amb bell recitar
tan bo d'escoltar,
en fa dolç gotim. [...]*¹⁹²

*Som un raïm d'una abundant verema,
un penjoll de gra verd o bé madur
d'on es liba la mel d'un bon poema
o es tasta el most del gra que encara és cru.
Som un Parnàs que accepta amb indulgència
tot fruit, com en la Vinya del Senyor,
perquè aquell gra que avui li manca essència
potser demà ja esdevindrà lliçó. [...]*¹⁹³

I evidentment no hi podia faltar la Festa de la Verema que celebra cada any Artés i comarca:

*Verema: corona i cim
de l'esclat del most que cria
i raja del dolç raïm,
nèctar de seny i follia.*

*Els teus fills –el vi i el cava–
sempre amb èxit ascendent
desafien la mar brava,
i el Bages vibra content.*¹⁹⁴

¹⁸⁹ Fragment de "A Josep Berenguer i Rosa Jordà, en llurs noces d'or", *Ibidem.*, p. 207.

¹⁹⁰ Fragment de "En els dos anys del Raïm de Poesia", *Ibidem.*, p. 219.

¹⁹¹ Fragment de "A l'alzina del Pujol", *Ibidem.*, p. 230.

¹⁹² "Breus apunts per a l'amic i company Ramon Carrera i Junyent", *Ibidem.*, p. 240.

¹⁹³ Fragment de "En el desè any del Raïm de Poesia", 1998, *Ibidem.*, p. 242.



Però la composició essencial d'aquest poeta pel tema que ens ocupa és la que féu especialment per a la Denominació d'Origen Pla de Bages i que en constitueix l'himne, musicat per Valentí Miserachs:

*Oh font prodigiosa, que generosa
rages del Vi i del pròdig Cava
que brillen més que l'or.
La denominació d'origen Pla de Bages
és el segell magnífic, el seu més ric tresor.
Lloem-la amb delectança!
Cantem-la amb tot el cor! (bis)*

*Lloem del nostre Pla de Bages
l'esperit noble en el treball
del Vi i del Cava... i sense ambages
fem que serveixin de mirall.*

*Que si el vinyar vol sacrifici
d'aquell que el cuida amb tot l'amor,
també el cultiu és benefici
i pel país és un honor.*

*Per 'xò el guardó que mereixia
el seu renom ric de virtut,
és com un càntic d'alegria
el seu triomf reconegut.*

*Tant de bo ragin noves bótes
d'aquell nostàlgic picapoll
que amb sant orgull a Artés i a totes
les rodalies queia a doll.*

*El nom "d'origen" és l'escala
per remuntar el més alt nivell.
Amunt els cors i el batec d'ala
per a un futur encar més bell!*

*Oh font prodigiosa, que generosa
rages del Vi i del pròdig Cava
que brillen més que l'or.
La denominació d'origen Pla de Bages
és el segell magnífic, el seu més ric tresor.
Lloem-la amb delectança!
Cantem-la amb tot el cor! (bis).¹⁹⁵*

3.2.11. Josep Fàbregas i Capell

Josep Fàbregas i Capell (Gironella, 1915–Sallent, 1987), tot i néixer al Berguedà (va anar a viure a Sallent el 1943 quan es va casar), els sallentins el consideren com a figura

¹⁹⁴ Fragment de "Festa de la verema", 2000, *Ibidem.*, p. 248.

¹⁹⁵ "Himne de la Denominació d'Origen Pla de Bages", *Ibidem.*, p. 238–239.



notable de la vila tant per la seva tasca com a impulsor d'activitats culturals, com pel seu pas per la regidoria de cultura de l'ajuntament i, no cal dir-ho, per la seva vàlua com a poeta, dramaturg, mestre de català en la clandestinitat, col·laborador en les publicacions comarcals, els diaris *Regió7*, *Avui*, la revista local *L'Esparver* i *Casa Nostra* de Suïssa. També de formació autodidacta, com tants poetes locals de l'època, va escriure una vintena d'obres de teatre, algunes basades en la història de Catalunya, d'altres de caire social, sobre les tradicions i història de Sallent, o de caire religiós. Va rebre diversos premis poètics, tot i que la seva extensa obra poètica resta encara inèdita. Té publicades, però, dues obres de teatre, *No hi ha homes dolents* i *Esforç inútil*; la biografia de mossèn Josep Potelles, *Un home per a un poble* i unes memòries autobiogràfiques, *Pinzellades d'una vida*.

El fragment de poema que presentem a continuació, “Quan treballar no és fer”, consta de dues parts: la primera on tracta la traça que cal per a fer feines com és ara pagesos, ramaders, vinyaters, pescadors, etc. en contraposició a la segona part on parla de la mecanització, de la pressa, de l'absència de sentiments... Malgrat no portar data, el seu fill Jordi Fàbregas el trobà dins un plec de poemes de la meitat dels anys seixanta, la qual cosa ens podria portar a datar-lo d'aquesta època.

*El pagès que semblava quarteres
embellia llaurats repeus i marges
amb el càvec llossat i el magall dòcil.
Desfeia granolleres i terrossos
i veient terra menuda ben sembrada
exclamava content: –Fa goig de veure!–*

*El vinyater traçut, en temps de poda,
erigia en paret seca sa barraca
per al seu aixopluc en temps de pluges.
La feia pulcrament, talment un temple,
i després, quan tenia l'obra feta
deia, plantant-s'hi davant: –Bé, fa patxoca!–¹⁹⁶*

3.2.12. Francesc Batlló

Francesc Batlló (1921–2005), és un navassenc d'avantpassats berguedans de Vallcebre, establerts a Navàs des de 1799, on construïren la segona casa de la població. De formació profundament religiosa i patriòtica rebuda a les escoles Sant Josep i al Patronat Sant Jordi del poble, contribuï al creixement de Navàs des de diverses institucions i entitats: ajudà a la reconstrucció i ampliació de l'església després de la guerra, el 1949 fou primer tinent d'alcalde de l'Ajuntament, president del Club de Bàsquet, construï 250 habitatges, muntà una indústria, etc. Gran admirador de Verdaguer i de Folch i Torres, però també de la cançó catalana tradicional, un deix de la qual traspua en els seus poemes de caire patriòtic:

*Com més endins et penetro,
més em sento alliberat.
Veig el cim de les muntanyes,
les platges vora el mar,
el tresor de terres fermes
que donen bon vi i bon blat...*

¹⁹⁶ Josep FÀBREGAS I CAPELL, “Quan treballar no és fer, Lema: Què n'hem fet de la nostra traça?”.



*Dins el cor d'aquesta terra
fins al lloc més amagat,
trobo els símbols de la Pàtria
que em tenen el cor robat.*¹⁹⁷

Del seu primer llibre de poemes, *Ressonàncies del cor*, és també el següent poema, que podríem qualificar de circumstàncies, adreçat a la seva filla Francesca, on no falten els elements que tradicionalment són presents en tota casa de pagès, on té les arrels aquest poeta que el 1949 canvià de feina i es dedicà a corresponsal de banca i agent d'assegurances, fins que entrà al món de la construcció i la indústria de mobles:

*[...] I us vàreu donar paraula
d'estimar-vos sempre més,
tindríeu el porró a taula
i a la llar el foc encès.*¹⁹⁸

3.2.13. Climent Forner

Climent Forner i Escobet, nascut a Manresa el 1927, criat a Berga i format com a poeta els anys quaranta en el seminari de Solsona, un dels “baluards de pervivència cultural catalana”¹⁹⁹, i capellà de Castellar de N'Hug, Navàs i Viver i Serrateix, ha publicat set llibres de poesia²⁰⁰ que van des del realisme crític en clau satírica i irònica, a fable i humorística, fins a l'angoixa existencial i mística, passant per la vessant popular arrelada a la terra, de qui no pot destriar el poeta que domina la retòrica, del sacerdot, i que és per damunt de tot profundament humà. Comencem amb unes consideracions sobre la dura tasca del poeta, que troba parió amb la dels seus feligresos:

*(...) Puja una aspra olor de most
d'alguna tina veïna.
La collita setembrina
amb les pluges de l'agost
s'ha ben aigualida tost
fins a penúries extremes.
Seran prou els meus poemes,
espremuts com un raïm
vers a vers i rim a rim,
més magres que les veremes (...)*²⁰¹

Un sonet místic arrelat al medi on ha estat compost, emmarcat per les parres de la seva rectoria, ens transporta des de la terra, de la comunitat del seu poble fins a Qui dóna sentit a la seva existència:

*És tan deliciós el teu silenci
que ni de Bach el màxim oratori.
Ah, com em dol no escoltar-lo més,
tant com la nit i el dia m'hi conviden!*

¹⁹⁷ Francesc BATLLÓ, “Catalunya”, *Ressonàncies del cor*, Navàs, 1992, p. 10.

¹⁹⁸ “Francesca”, *Ibidem.*, p. 72.

¹⁹⁹ Isidor Cònsul, “La poesia de Climent Forner”, *Serra d'Or*, n. 478, octubre de 1999.

²⁰⁰ Amb motiu del seu vuitantè aniversari, el poeta seleccionà, revisà i aplegà en un únic volum tota la seva poesia escrita fins al moment (*Preneu-m'ho tot, deixeu-me la Paraula. Poesia, 1945-2007*, L'Albí, Berga, 2007). Segons Joan Ferrer, prologuista de l'obra, la seva poesia esdevé “un clàssic contemporani” i el poeta “fonamental i imprescindible en la literatura catalana”.

²⁰¹ Climent FORNER, “Carta al Rector de Vallfogona”, 1971-1981, dins *Preneu-m'ho tot*, 2007, p. 353.



*Sóc a Viver, no a Randa; no hi ha vinya,
però unes parres bíbliques decoren
de casa la façana amb raïmades
de macabeu i picapoll dolcíssimes.*

*Lo monestir de Serrateix ressona
de cants gregorians i en regalima
la pau que regna en boscos i sembrats.*

*Amor m'has pres tan follament que em cega
i m'obre ensems l'oïda al cor dels àngels,
les merles, els cucuts i les estrelles.²⁰²*

Del mateix llibre són aquests altres versos de clara referència lul·liana també, on la potentíssima imatge poètica final remet al símbol sagrat del vi:

*[...] Amic i Amat, per Qui viure és morir,
cor bategant a penes i alegries
fins que, incapaç de contenir tant vi,
el bot s'esbotza a l'escorrim dels dies. [...]²⁰³*

Entre els vuitanta-dos goigs que ha compost fins ara també n'hi ha que fan referència obligada a la vinya i el vi, bé sigui al·ludint al conreu de la zona on s'insereix la parròquia objecte de la composició:

*[...] Que campanes i sirenes
es confonguin per l'espai;
les veremes siguin plenes
i els telers no parin mai.
Amb el pa de cada dia
surti el sol damunt del mas.
Jesús, Josep i Maria,
feligresos de Navàs. [...]²⁰⁴*

O bé els seus versos al·ludeixen al símbol místic per excel·lència del misteri del Cos i la Sang de Crist:

*[...]¿Per què darrere el dubte boirós sovint t'amagues
com si no haguessis de venir,
oh tu que m'embriagues
només amb les aromes del teu Vi? [...]²⁰⁵*

*[...] Sigui verema de l'Amor,
i que, espremut el raïm del meu cos,
la sang s'escoli fins que m'embriagui
i en sobreixi per a tots el calze:
Oh Vi que engendres verges! [...]²⁰⁶*

²⁰² Climent Forner, "Sonet XVIII del Cant de Climent", *Poemes de la vinya i el vi. DO Alella vins mil·lenaris*, 2003, p.88; *A sou d'amor. Cants de Viver*, Proa, Barcelona, 2002, p. 32.

²⁰³ *A sou d'amor. Cants de Viver*, p. 23.

²⁰⁴ Fragment dels "Goigs a la Sagrada Família, titular de la parròquia de Navàs", lletra de Mn. Climent FORNER i música de Josep M. CASTELLA, Navàs, 1983, reproduït a *De cim en cim. Goigs i auques populars*, L'Albí, Berga, 2004, p. 65.

²⁰⁵ "Poema del calze", *Preneu-m'ho tot*, 2007, p. 461.



[...] *No hi ha vinya que es compari
en millors raïms madurs
amb la vinya del Calvari
d'on penjava el bon Jesús.
Oh, quin vi que en sortiria
d'aquell Cep vingut de Dalt! [...]*²⁰⁷

[...] *Vell pastor de la contrada,
ensenyeu-nos el camí
i amb la taula ben parada
convideu-nos a Pa i Vi.
L'esperança se'ns aprima,
fins els més valent decau. [...]*²⁰⁸

[...] *Sobresurt com una espiga,
la més alta dels bancals,
que el sol daura, i no castiga
la passada de la falç.
Amb el temps s'enriquiria
com el vi ben encellat. [...]
De secada i pedregada
preserveu els nostres camps;
deu-nos sempre bona anyada,
defenseu-nos contra els llamps.
En el dol i l'alegria
no tenim millor advocat.
Ens trobem cada diumenge
a redós del vostre altar
on el Pa i el Vi són menja
que ens ajuda a caminar. [...]*²⁰⁹

O bé ambdós alhora, entrelligant terra i cel en poètica abraçada:

[...] *Som família que s'apinya
a l'entorn del vostre altar,
on abans tot era vinya,
goig que feia de mirar.
D'aquells ceps l'Eucaristia,
n'és el més fecund empelt.
Cap als últims de setembre
quan degoten de dolçor
els raïms i ja la sembra
és en mans del sembrador,
vós veniu amb gallardia
com el nuvi més esvelt. [...]*²¹⁰

²⁰⁶ "Credo de la meva missa nova", 1952, dins *Preneu-m'ho tot*, 2007, p. 465.

²⁰⁷ "Goigs de la Santa Creu. El Mojal-Navàs", música de Jaume FREIXA, 1972, reproduït a *De cim en cim. Goigs i auques populars*, p. 43.

²⁰⁸ "Goigs de Sant Martí de Serraïma. Sallent", música de Josep POTEILLAS, 1980, *Ibidem.* p. 53.

²⁰⁹ "Goigs de Sant Cugat del Racó. Navàs", música de Josep M^a Castella, 1984, *Ibidem.*, p. 70-71.

²¹⁰ Climent Forner, "Goigs de Sant Miquel Arcàngel. Navàs", música de Josep M^a Castella, 1985, *Ibidem.* p. 77-78.



Finalment fem esment de les nades del poeta, cita anual des de 1964, i destaquem, no podria ser d'altra manera, una referència a les vinyes, com element constituent del paisatge i la tradició d'una zona, de la terra del poeta:

*Tot se n'ho duien riu avall les aigües,
tret de la pedra que aflora sempre:
vides i vinyes, eres i oliveres,
cases i rases i camins i pins,
aquell cirer que havia plantat l'avi,
els roures més cepats, els horts més íntims,
fins les arrels del cor, teler de somnis,
tot cap al mar de tèrbola memòria. [...]*²¹¹

Nadales que sovint esdevénen ben crítiques amb els homes d'aquesta terra:

*[...] Parleu de llibertat i endogaleu
homes i pobles com si fossin cans.
Prou pareu taula amb pa i amb vi de missa,
però no em combregueu en el captaire
i en tants germans que es van podrint de fam [...]*²¹²

I, encara, als poemes de circumstàncies dedicats als parents, amics o feligresos en el moment de rebre algun sagrament, dels quals en mostrarem un parell d'exemples, aquesta tanka:

*Dolç com la vinya
de ca l'Estruch, dolcíssim,
és l'amor vostre.
Quina ufanor de pàmpols
al grat d'aquest setembre!*²¹³

I un segon exemple, on el poeta juga amb els noms dels nuvis i els de les cases pairals de procedència, l'Alzina del Racó i l'Abellar; així com també amb un dels conreus de la casa i la data del casament:

*A mitjan setembre
verola el raïm.
Violet sant Jordi,
l'amor que ens tenim.*

*Abelles hi volen
des de l'abellar.
Dolors, Doloretas,
vinga veremar.*

*Beurem de la bóta
del més dolç racó.
En sortir de missa,*

²¹¹ "I l'esperança", *La nit es trenca. Nadales a dues veus*, L'Albí, Berga, 2005, p. 41.

²¹² "Profecia apòcrifa d'Ezequiel", 2003, dins *Preneu-m'ho tot*, 2007, p. 516.

²¹³ Fragment de "Tres tankas", poema inèdit, de 27 de setembre de 1987, amb motiu del casament de l'autora del present treball.



*lireta, liró.*²¹⁴

3.2.14. Josep Fàbrega i Selva

Josep Fàbrega i Selva, nascut a Súria, mestre a Manresa i afincat a Calders, ha publicat el 2004 *Postals de Calders*, un retrat literari d'aquest poble “en l'espai i en el temps”, en uns sonets “reblerts de vocabulari genuí, tradicional, arrelat a la terra” com afirma Josep Ruaiç en el pròleg, un intent més de preservar els mots, els costums i els paisatges:

*[...] S'ha torbat escairant la cantonada
i escoltant la gatzara d'un celler,
somiant que vivia en una entrada
i besant cada pedra amb gran deler [...]*²¹⁵

La masia esdevé emblemàtica i amb ella el record de la vinya ancestral, en aquesta lloança a un dels masos de Calders:

*[...] Sentinella imposant i niu de griva,
puntal, esclop, eixart, rapa i gresol;
remolcador sense angle de deriva;
arrel florent del càvec i l'aixol.*

*[...] Ara mateix, la lluna, que es desvetlla,
et fa un present de llum per al demà.
Tots som griols dels ceps que vas plantar.*²¹⁶

Un altre indret emblemàtic que, com tots els escollits per l'autor té nom i cognoms, és la bassa:

*[...] Just a tocar, la clota del bassó
amb fang esgrumollat per l'aviram
i un retall de llambrusca fent zim-zam.*

*Un llorer esbrotonat en un racó
i l'esquelet d'un prinyoner vellard.
El dia, lent, enfila cap al tard.*²¹⁷

I no podia faltar-hi el cep immortal, presentat amb una antítesi només al·ludida, que ens remet la memòria al record dels temps difícils de la fil·loxera:

*[...] Rabassa cada jorn més i més viva,
t'encastelles a viure en solitud.
Quina llavor has sembrat, si ets una diva
que no sap res d'amor ni gratitud? [...]*²¹⁸

I a la barraca que ja hi era aleshores:

*[...] Sap de begots de mel i del fresseig
de veremalls al pic de la tardor:*

²¹⁴ “A mitjan setembre”, 1984, dins Climent Forner, *Preneu-m'ho tot, deixeu-me la Paraula. Poesia, 1945-2007*, 2007, p. 99

²¹⁵ Fragment de “Marrada”, Josep Fàbrega, *Postals de Calders*, 2006, p. 28.

²¹⁶ Fragment de “L'Erola”, *Ibidem.*, p. 33.

²¹⁷ “Bassa”, dedicat a la desapareguda bassa de cal Vilaró de Calders, *Ibidem.*, p. 34.

²¹⁸ Fragment de “La Guàrdia”, *Ibidem.*, p. 36.



*cada record l'esquitxa de claror.*²¹⁹

La lluna vella, que tradicionalment marca el calendari del pagès, és immortalitzada també en aquesta postal, amb dues referències al món del vi i la vinya que són les feines en què es mirava més la lluna, la trascolada i la poda:

*La lluna clava els corns en el ponent
i es va escolant, més flaca cada dia;
tots els estels, que es gronxen en el vent,
li fan petons de llum, i companyia.*

*Suspesa en un llegany, blanca i lluent,
sap bé que tornarà; llavors somia
un cel curull de nit on fer-se argent
i sembrar el món de neu i de follia.*

*És hora, ho ha dit l'avi, d'escurar
la bassa i el bassó, de fer el planter
i de fangar el quadró de sota l'era;*

*de trascolar el vi nou, i d'esporgar
els ametllers vellards rere el femer,
i procurar sarments per a la xera.*²²⁰

Quan descriu un calorós migdia d'estiu a Calders no hi falten els ceps verolant, malgrat que actualment ja només en quedi algun testimoni sobreviscut d'altres temps:

*Llum, llum i xerroteig de les cigales.
Els ulls es fan petits al bat del sol
que cau a plom. No tens força a les ales
i et costa respirar. Pesa el tellol*

*que se't clava, tossut, entre les pales.
Cada finestra és com un coverol
mut i desert, i el suc de les barrales
no refreda l'alè. Treuen verol*

*els ceps més primerencs allà a la vinya.
El sol és un vesper, potser un pecat
que abrusa el baf, sense esma, i que esgratinya*

*els solcs de la suor. El vent, covat,
dorm al seu cau. El terra és massa eixut.
Només un llargandaix s'ajau, golut.*²²¹

Finalment, quan la paleta de Josep Fàbrega coloreix una postal de finals d'estiu, el vermell escollit és de "vinassa":

*[...]Un cel de foc es penja en el tiràs
abandonat a l'era. Hi ha un esquinq*

²¹⁹ Fragment de "Barraca" dedicat a una barraca rodona situada cap a la Grossa, *Ibidem.*, p. 41.

²²⁰ "Lluna vella", *Ibidem.*, p. 66.

²²¹ "Migdia", *Ibidem.*, p. 88.



*de llegany que escantella el padellàs,
brodant amb grana i or tots els bocins.*

*No hi ha ningú al costat de les batolles.
Un castell de pellofes i clofolles
ens parla de tardor i roig de vinassa. [...]*²²²

3.2.15. Rossend Sellarés

Rosend Sellarés, nascut a Navàs el 1949, va cursar estudis de mestria industrial de la branca del metall però és autodidacta pel que fa a les lletres, ha participat des dels primers setanta en revistes locals i comarcals: amb un grup de jovent de l'agrupament escolta Alí Bei van crear *El Ressò*, ha publicat mots encreuats a *El Xitxarel·lo* de Navàs o a *Balcó de Montserrat* de Vacarisses. Es descobreix com a poeta en escriure un poema a la seva dona fa cosa d'un parell d'anys; des d'aleshores ha guanyat el primer premi en el "XII Concurs de Poesia Mossèn Cinto Verdaguer" de l'Ateneu de Tarragona, el segon premi del "XVI Concurs de Poesia" de l'Esplai de Tordera, el tercer premi del "XXI Certamen literari" del Foment Martinenc de Barcelona, el segon premi del "VII Concurs de Poesia de Tardor" de CCOO de Barcelona i el primer premi del 20è Festival de Poesia de Parets del Vallès; i se li han organitzat recitats dels seus poemes a la Biblioteca de Navàs i a la de Balsareny. En el seu poema "L'home de la vinya" ens presenta un resum d'història des d'una íntima emoció viscuda en la contemplació del que ha sigut per a molts navassencs i bagencs una manera de viure i veure la vida en el relleu generacional d'uns pares i uns fills que van fer el pas de la l'agricultura a la indústria, però que mai no han gosat acabar-se de desarrelar del tot de la terra, una terra que perdura quan la fàbrica desapareix, almenys fins que l'alenada de la construcció no se la mengi:

*Allà, dalt de la carena,
fent pendent cap al solell,
hi ha una vinya poc extensa,
fa o no fa, un miler de ceps.*

*A la vora de la vinya,
feta de pedres i fang,
hi ha una barraca molt vella,
deu tenir més de cent anys.*

*Entra l'home a la barraca
i en un clau hi penja l'eina,
les tisores de la poda,
vol reposar de la feina.*

*Al costat hi ha les aixades,
la màquina de sulfatar
i altres eines endreçades,
totes són per treballar.*

*Només d'entrar es treu la gorra,
va i s'asseu en un pedrís,*

²²² "Migdia", *Ibidem.*, p. 94.



*després destapa la bóta,
l'alça i fa un tragueta de vi.*

*Llavors obre el ganivet,
que duu sempre a la butxaca,
i talla una poma a trossets
per a millor rosegar-la.*

*Pel seu cap passen cabòries,
són records de temps passats,
no se'n van de la memòria
els fets que més l'han marcat.*

*Es recorda de la guerra,
també dels temps de foscor
i dels anys que el seu pare
va passar a la presó.*

*El pare, bon rabassaire,
lluitava amb el sindicat,
però en arribar nous aires
allò esdevingué pecat.*

*També recorda la fàbrica
on ell feia de manyà,
sense deixar mai la vinya
que el seu pare conreà.*

*La fàbrica ara és parada
com tantes del mateix ram,
ara ja ningú no hi fila,
ja no s'hi teixeix ni un pam.*

*L'home ja es va jubilar
però la vinya mena encara,
mai la gosarà deixar
en memòria del seu pare.*

*Davant la barraca un roure
i un gaig picant les aglans,
lentament es posa a ploure,
i la tardor va avançant.²²³*

3.2.16. Montserrat Altarriba

Montserrat Altarriba i Vilarasau, nascuda a Cabrianes (Sallent) el 1948, administrativa i regent d'una pastissera, de formació autodidacta, és un altre dels membres del "Raïm de poesia" d'Artés i també del grup poètic de la Cova del Drac de Barcelona, que ha guanyat diversos premis de poesia i narrativa, ha publicat tres llibres de poesia i dos

²²³ "L'home de la vinya", poema inèdit, Navàs, 2004.



contes infantils, ha prologat un llibre de poesia i ha estat membre de diversos jurats de poesia local. En els poemes que presentem a continuació, un cop més ens trobem davant d'unes composicions que remetent a un altre temps, als avantpassats vinyaires, al record d'infantesa viscuda entre pàmpols i a l'enyor d'un món que es fon irremissiblement amb el tombant del segle que ens ha tocat viure:

*La pau m'obre les portes
del nostre antic celler:
vi ranci adobat d'anys,
lluquet transformador de les collites,
bótes, i bots, i tines sense nom,
plenes de la sang de la terra,
la sang que em bec mitificant l'instant
a cobricel de l'ombra de les voltes.
Instants de pau, de sang, de terra.
Cos contra cos, paladejant la pau
dins el celler pregon, en un intent
d'aconseguir un tast de plenitud.
Silenci obscur, emparedat de roca.
Uns llavis degotant la sang d'aquesta pau.
I jo, bevent dels llavis de la sang,
dels llavis de la pau del nostre antic celler.²²⁴*

*Us heu perdut, oh vinyes que plantà el meu avi?
Borralls de vida feta suc sota el meu peu.
Esplet de fantasia que omplia mans d'infant
d'afanys i de suors de tants avantpassats.
On és el bell miracle dels remitjots de perles
que eixien exultants del vostre cos ferreny?
On sou, ceps dominats per l'aspre mà del pare?
Palau d'abelles reina, xuclant-ne la delícia
de la dolçor que esclata. Us heu perdut, digueu?
Arreu, el pedregar anul·la els pàmpols verds
que em varen veure créixer.
Jo vaig copsar l'esforç i el patiment profund
del temps de la verema,
mirant insistentment el cel encapotat,
resant vora del foc les tres parts del rosari
que imploraven pietat al núvol tempestuós,
fins que al punt, vermall en mà, a trenc d'aurora,
damunt d'un carro vell curull de portadores,
encetàvem coratjosos el treball.
Els coves relluïen d'or madur,
i jo saltironant, amunt i avall de les rengleres
vivia plenament la metamorfosi del fruit.
Ara, el celler del record sojorna inesborrable,
com el gust del most novell al paladar.
Reviureu altre temps d'ufanor arran de casa?
O bé, és cert que us he perdut,*

²²⁴ "Pau", Montserrat ALTARRIBA, *Tornassols*, Columna-L'Albí, Barcelona-Berga, 1998, p. 24.



*oh vinyes que plantà el meu avi?*²²⁵

*Torneu, pares, que la llar s'ha apagat,
i se'm glaça a les venes
l'escalfor de la nit de Nadal.
Hi ha la taula parada
amb tovalles de pols,
amb viandes de l'hort,
amb el vi picapoll de collita,
i un capó amb regust d'enyorança.
Un estel de paper il·lumina l'absència
titil·lant solitud.
El seient resta estoic a l'oblit de tu, mare,
i l'aixada, ai pare, l'aixada s'ha oscat
rovellada de tedi.
Dos retrats embellits de garlandes
són el far que irradia terapèutic consol.
I aquest foll sentiment que no ens deixa,
és la incògnita fe que ens acosta al Portal.
Torneu, pares, que s'escau aquell temps
on l'amor descabdella tendreses,
aixopluc de l'estable del cor.
No trigueu, que no us venci la mort!*²²⁶

En contraposició, o potser en un apèndix d'aquest mateix record d'altres temps, ens presenta un poema ple de sensualitat i vitalisme, on el motiu central gira entorn d'una parra de picapoll i el seu fruit, d'una dolçor incommensurable, compartida pels enamorats:

*Recordes, amor, el jorn aquell, quan
embadalits de zel, prop de la parra
tastàvem dolçaines de picapoll?
Recordes aquell gust a la geniva
i el desenfrenament agut del llavi
mossegant el raïm de l'altre llavi?
Inventàvem sabors nous amb el tast
ensucrat d'un begot de grans de mel.
Encesos d'un alè canicular
sustentàvem la tarda de promeses
sota d'un cel que ens mirava indulgent.
Després, ens recollíem, tancant
els finestrons a les corrents adverses,
i fèiem l'amor, abraçats com mai,
amb la llepolia enganxada a la gola,
transportats, no dèiem res.
No hi havia paraules.*²²⁷

La mateixa imatge de la parra protectora i nodridora apareix en les tankes següents, si bé aquí no es tracta del jo poètic enamorat sinó tocat pel verí de la poesia, que va

²²⁵ "Al·legoria de la vinya", Montserrat ALTARRIBA, Sallent, 2006.

²²⁶ "Nadal de l'enyor", *Ibidem*.

²²⁷ "Verema", *Ibidem*.



desgranant un curull de símbols que pertanyen al camp semàntic de la vinya, no en va formen part del “Raïm de poesia”:

*Infant inculte
bevia el suc fructífer
d'aquella parra
amb el gust dens i docte
de pensaments ubèrrims.*

*Lluquet i teies
adobaven el nèctar
que s'incubava
a cavitats curulles
de beuratges dolcíssims.*

*Balves paraules
amb vi novell sanaven.
Sucosa ofrena
d'una gran portadora
curulla de cultura.*

*Del most vivífic
alimentava l'ànima
i amb gran eufòria
fluïa a dolls la rima
magistral del poema.²²⁸*

3.2.17. Pere Guilanyà

Finalment, al límit nord de la vinya tradicional del segle XX, al Baix Berguedà, trobem dos poetes que en algun moment de la seva producció han emprat imatges sorgides del que formà part del seu paisatge d'infants.

El primer, Pere Guilanyà i Roure, tot i néixer a Olesa de Montserrat, es crià a Puig-reig i, encara que de ben jove s'exilià a França i a l'Argentina, el seu cor continuava a Catalunya amb el record fixat en versos contra l'oblit, tant quan evoca la vila natal:

*Corona d'oliveres, vinya encesa
i xemeneies al bell mig del pit!
En gerda vall de Montserrat, a Olesa,
vibrà el meu primer dring, cristall i crit.²²⁹*

Com quan, recreant els mites catalans, retrata el cicle de les estacions que muda el paisatge fet de la vinya i l'olivera emblemàtiques, com si la natura es marcís amb l'home, i acompanyés l'evolució del mite, en aquest cas, el de Fra Garí,

*I es corsecà el paisatge en l'or de l'acte foll.
La vinya s'agotava, sonà el darrer carroll
i vora l'olivera perpetuant llangors*

²²⁸ “Raïm de poesia. Tankes”, Montserrat ALTARRIBA, Artés, 1995.

²²⁹ Fragment de “La meva oda”, Pere GUILANYÀ, *Odes*, París, 1945. N'existeix una edició crítica pendent de publicació (Maria ESTRUCH, *Per més amor contra l'oblit. Edició de la poesia de Pere Guilanyà i Roure (1897–1964)*, treball de recerca de doctorat dirigit per la doctora Maria Campillo, Departament de Filologia Catalana, Facultat de Filosofia i Lletres, Universitat Autònoma de Barcelona, 2002, p. 299)



*es redossaren cendres de tardorals cremors...*²³⁰

També els moments de més intensa voluptat troben la imatge en la vinya que acompanya l'home i el poeta jove:

*M'inunda enterbolida
la llum rosa espremuda
del sol i de la tarda
lassa d'amor, retuda,*

*i raja per les venes
obertes de les rases
pels flancs de la muntanya
coberts de vels de brases*

*i dintre l'enclòs bàquic,
sedent vinyar, traspua.
O tu amb glavis de foc
occida, posta nua!*²³¹

Els deu heptasíl·labs de la composició següent són dedicats a la verema i serveixen per introduir un plany a la tardor de la vida del poeta,

*Quan amb duresa les vinyes
descarna l'unghla del sol
en portadores borbollen
reflexos de sang a dolls.*

*Efluvis i somnis omplen
cada hora feta al caliu
de roses que van morint-se
de massa estimar l'estiu.*

*La tardor ve amb roba saura,
de quina elegia es daura?...²³²*

Ja a la fi dels seus dies, quan recorda l'enyorada muntanya de Montserrat, la vinya, permanentment al costat de l'olivera, hi és sempre present en la distància

*i la blavor de l'aire gràcil
per la Verge dels cimals,
i ocells que saben l'arbre fàcil
amb fulles flonges per hostals,
i vinyes folles i oliveres
de tan silenci sensuals.*²³³

Com hi és també el blat, el tercer element de la trilogia mediterrània, que aquesta vegada ens ve evocat pel seu poble, Puig-reig, com a fons d'una postal que té com a centre el pujol on hi ha el cementiri, volguda fita que el destí no li permeté aconseguir:

²³⁰ *Fra Garí*, poema mecanografiat a París, 1963, editat a Maria ESTRUCH, *op. cit.*, p. 368.

²³¹ "Poema al crepuscle", Datat a París, 1927 i publicat a la revista *Ciutat*, núm. 11, any II, Manresa, març de 1927, p. 51-53; *Ibidem.*, p. 384.

²³² "Marginals", *Origen*, mecanografiat a París, 1962, *Ibidem.*, p. 336.

²³³ Fragment de "Origen", *Ibidem.*, p. 314.,



*I aquell oneig cruent del blat
madur que inclina el pes del cel
de tan ardent amoratat!...
I encar les vinyes amb la mel
de virginals sofrences càlides
d'un foc obscur, i roques pàl·lides
entre parracs d'un vent rebel!...*

*Sé el dolç moment: quan del castell
vençut a prop d'on viu la mort
amb una església al palmell
esquerp d'un puig –sigui el meu port–
collia en tarda o llum d'albada
somnia d'acàcia ablamada
blanca al perfum del seu tresor.²³⁴*

3.2.18. Ramon Mujal

El segon poeta esmentat més amunt és Ramon Mujal. Aquest poeta autodidacta nasqué el 1956 a Puig-reig (Berguedà). De ben jove entrà en contacte amb l'Associació de Joves Escriptors en Llengua Catalana, forma part del Grup de Viver, l'equip de redactors de la Biblioteca "Escriptors del Berguedà", i any rere any podem llegir els seus versos en el recull poètic de Puig-reig *Pensaments i Paraules*. Així mateix, ha publicat a la revista *Ultime*, ha col·laborat a l'*Antologia Queraltina* (1992) i al diari *Regió-7*. Aquest poeta, també, ha tenyit els seus *Versos solitaris* del color del vi:

*Amb un got ple de sol
em bec el vi de la tarda.*

*El vi del sol.
El pa de l'aigua.²³⁵*

3.2.19. Ramon Carreté

Per acabar aquest apartat, incloem la lletra d'unes cançons inèdites, gentilesa de Mn. Joan Bajona, creades poc després que la D. O. Pla de Bages, per a ser cantades per la Coral Infantil de Balsareny. Els poemes són de Ramon Carreté, de Balsareny, i la música de Francesc Vila, de Castellbell i el Vilar. Comencen aquestes quartetes d'heptasil·labs amb una lloança del Pla de Bages i després, en un breu repàs històric, s'obren a la resta de Catalunya i a les seves Denominacions d'Origen:

Vins del Pla de Bages

*Al bell mig de Catalunya,
al redós del Montserrat,
s'obre una plana ufanosa
que és la vall del Llobregat.*

On les vinyes fan història

²³⁴ Fragment de "Marginals", *Ibidem.*, p. 334.

²³⁵ Ramon MUJAL, *Versos solitaris*, ColumnAlbí, Berga, 1996, p. 31 i 55, respectivament.



*des fa més de mil anys,
i fou riquesa dels pobles
de llurs suades i afanys.*

*Vins ardits del Pla de Bages,
les masies d'Avinyó
i els del celler de Salelles;
i a Artés, cava, el bo i millor.*

*Parellada i pansa blanca,
macabeu i picapoll,
i el xarel·lo i la garnatxa
i el vi negre de sumoll.*

*Vinyes velles i malloles
hom replanta amb il·lusió,
Chardonnay i pinot negre
i cabernet sauvignon.*

*Vins ardits del Pla de Bages,
bon cos, bon tast, bon color!
Els raïms de la verema
fan uns vins que Déu n'hi do.*

Vins de Catalunya

*Quin bon paladar
fan els vins de Catalunya
Quin bon paladar
tots fan de bon xerricar*

*Quan Noè va tastar el vi
no sabia el que bevia:
Va trobar-hi un gust prou fi,
va dir 'bufa' i s'adormí.*

*Grecs, fenicis i romans
van portar un tresor en gerres.
Grecs, fenicis i romans
van deixar-lo als catalans.*

*Traguitxem-lo amb porró
el xarel·lo i l'ull de llebre,
alcem força el porró,
la montonga i el simsó.*



Vi de Tarragona

*Escipió hi fundà Tarraco
Tarragona la imperial,
d'un bon bocí de l'Imperi,
la ufanosa capital.
Sarraïna o cristiana,
en puixança o amargor,
hi ha hagut sempre bones vinyes
i un raïm que Déu n'hi do.*

*Catalunya és una vinya,
Tarragona un gran celler,
on mil vins d'anomenada
s'hi reposen i es fan vells.
Vins del Camp de Tarragona,
blanc i rosa en bell esplet,
blanc de la Ribera d'Ebre,
negre i ferm vi de Falset.*

*Santes Creus fa la verema,
fa la premsa Scala Dei
i en brolla un vi de dir missa
digne d'un Papa i d'un rei.
Dels vaixells de roure noble
als vaixells que bressa el vent
català a París i a Londres
de Reus el millor aiguardent.
(Per recitar com a segona estrofa sobre l'acompanyament)*

Vi de la Conca de Barberà

*Bella Conca festejada
de l'Anguera i el Francolí,
als teus ceps de bona anyada
la Natura hi fa un gran vi*

*Tu que un jorn vas ser frontera
de l'abstemi sarraí
alça avui Poblet, bandera
pel demà d'un ferm ahir.*

*Si de les vinyes boscanes
surt un negre fort i dens,
que envelleix besant el roure
que li don l'aroma intens,*

*macabeus i parellada
fan un blanc de qualitat
i un gran rosat l'ull de llebre*



la garnatxa i el trepat.

*Montblanc, Rocafort i Pira,
l'Espluga de Francolí,
Forés, Sarraí, Solivella,
Riudabella i Vimbodí,*

*Barberà de ferma Conca
que defensa el seu país
noble com les nobles vinyes,
rica, en pau, lliure i feliç.*

(Millor alternar una estrofa cantada i una de recitada).

Vi de la Terra Alta

*Ferma gent de la Terra Alta,
d'un país que mai s'ajup,
trepitgeu a fons la brisa
que ja és most curulla el cup,
vi d'intensa carcanada,
fort i blanc, sedós i fi,
negra i aspra carinyena,
alta terra del bon vi.*

*Cavallers valents del Temple,
ordre noble Hospitaler,
fundadors de pau i treva,
de taverna i de celler.
Visquen Gandesa i Vilalba,
Batea i Pinell de Brai,
Corbera i la Fatarella
i l'Horta de Sant Joan,*

*Vallderoures, Fontdespatlla,
Matarranya. Tastavins.
Brindem germans de la Franja,
porró enlaire i mam endins,
brindem des de la Terra Alta
per la llengua que és de tots.
Si el nom del vi ens agermana,
visca el vi i els nostres mots.*

Vi del Priorat

*Que el cor de flairar no es cansi
fins aromes tan suaus,
ni de glopejar el vell ranci
daurat espès i alt en graus. (bis)*



*El Priorat té una fama
ben guanyada arreu del món,
té un bouquet que així ho proclama
i un sabor que no es confon. (bis)*

*De Scala Dei la Cartoixa
dorm i el poblet recollit
fa un vi que guareix l'angoixa
i fa exultar l'esperit. (bis)*

*Priorat, vinya galana,
que el teu nom pertot difon,
de la terra catalana
duus la fama arreu del món. (bis)*

*Carinyena ferm i amb nervi
garnatxa de sòlid cos,
jove que al celler es reservi
vell vellutat pel repòs.*

*Gratallops i la Morera,
Poboleda i el Lloà,
les Vilelles i Porrera
quin bon vi ranci s'hi fa!*

Penedès, terra de vins

*Vells ceps de pampa daurada
colrats per segles de sol.
Dolçor de noble petjada
que en dons més que el cor no vol,
nèctar d'aroma preada,
orgull de tendre mallol
o vell cep de noble anyada
dels bancals de Monistrol.*

*Per la set d'aquesta terra
que no eixuga el riu ni el llac
un amor n'ix, gerra a gerra
que el món en fóra embriac
vell esplet que s'hi soterra
i en reneix, fènix o drac,
senyoriu del pla i la serra
envellit en celler obac.*

*Penedès, terra de vins,
plana estelada de vinyes.
L'amor dels dits dels passats
n'amoroseix la collita.*



*Ran d'aquesta blava mar
hi ha una mar de pàmpols verda
on el cep verola al sol
delerós de la verema.*

*Penedès, terra de vins,
plana estelada com el cel
que et vetlla el son,
penó d'una alba enyorada.*

Vi d'Alella

*Mils de ceps arran de mar,
vella mar que en diem nostra
i als costers solans i obacs
juguen a soldats plantats.
Ull de llebre i picapoll,
pansa blanca i pansa roja,
malvasia i garnatxó,
tot arrela en el sauló.*

*Les suades del pagès,
salabrors de marinada
i aquest sol i els tretze vents,
tot festeja aquests sarments.
Blancs i negres i rosats,
envellits, fruitats o dolços,
vi d'Alella vellutat,
que hi brindem per l'amistat.*

Costa Brava i l'Empordà

*Costa Brava i l'Empordà,
cavalcant la tramuntana,
per l'ahir cap al demà,
bressols del vi i la sardana.
Costa Brava i l'Empordà,
cavalcant la tramuntana,
bressols del vi i la sardana
i arrels del món català.*

*S'obre una plana riallera
vora els serrats i arran del mar:
grecs i romans hi fan drecera,
porten els ceps a nostra llar.*

*La Costa Brava hospitalària
venerà Asclepi i Dionís
que a sol ponent i a trenc d'albada*



*tasten ja els vins d'aquest país.
Del Gironès a la Selva,
de la Garrotxa a l'Empordà,
el monjo alterna el rés del claustre
amb les cançons del veremar.*

*Verd i blau cel, cel, mar i vinya
blanca mà sia ombriu celler,
garnatxa d'or a sobre taula
dolça com cant mariner.
Bressol pairal de la sardana
que uneix les mans dels catalans,
el teu rosat també agermana
els cors forans i ens fa germans.*

Catalunya és una vinya (cànon)

*Des d'Alella al Penedès,
des del Camp de Tarragona
a la Costa i l'Empordà,
Catalunya és una vinya,
que fa un vi de bon tastar. (bis)*

*De Falset al Priorat,
la Terra Alta i la Ribera
i la Conca de Barberà,
Catalunya és una vinya (bis)*

*Des del Bages i el Vallès,
la Noguera i la Segarra,
a Raïmat del Segrià,
Catalunya és una vinya... (bis)²³⁶*

²³⁶ Vins de Catalunya per cor joventívol, flautes i percussió, Balsareny, 23 juliol 1997.



3.3. Textos orals. Una mostra dels resultats de l'enquesta

Presentem a continuació la transcripció de gran part²³⁷ dels textos orals gravats que s'han pres com a mostra representativa del parlar dels municipis bagencs. S'han escollit amb un criteri geogràfic que representés la comarca, però també fent èmfasi especial a la zona històricament més vitivinícola per excel·lència: Artés i la seva àrea d'influència. En primer lloc hi figuren dos textos de 1988; a continuació trobem els corresponents a les gravacions fetes durant la primavera i l'estiu de 2004 i finalment un text escrit especialment per a donar resposta al nostre qüestionari, el febrer de 2004.

3.3.1. Joan Estruch (Sant Cugat del Racó, Navàs)

3.3.1.1. La fil·loxera

*J. Estruch79(01)FIL·LOXERA88*²³⁸

Dòs mira, això de la fil·loxera ia fa molts anys que n'he sentit a parlar i que diuen la mateixa: que es van perdre tots els ceps. Els va sortir un mal a les arrels que era com una cosa blanc i van quedar colgats d'aquella cosa blanc i es van morir tots. Van quedar, es van neular, les pampes ben grogues i es van perdre i van ver de fer ceps d'aquets americans.

Quina època de l'any era quan es van perdre?

Es van perdre ara, allà al maig, sí, per llà al maig es van perdre. Ia van quedar amb tota la pampa ben groga i es van morir. Van quedar com neulats i es van morir tots. *Tots de cop?* Tots de cop, no en va quedar cap.

I llavors què van fer?

No va quedar sinó allà a la Penyora, que llavors el padrí s'hi estava. Van quedar dos o tres ceps d'aquesta malvasia que encara ara n'hi ha molts que en diuen malvasia de l'Estruch. Hi van quedar aquells tres ceps i en va empeltar pocs o molts d'aquells, però els altres no, els altres els van anar a buscar a França. Hi van anar ell i el Collades, el vei Collades, que llavors s'estaven allà a pagès, a les Collades i van portà'lze d'aquests ceps americans. I llavors tothom va venir a buscar, con ia hi va haver, con ia va fer dos anys que eren, que ia en tenien, tothom venia a buscar sarments i tenien tots els sarments encomanats. Tothom volia plantar ceps d'aqueixos perquè havien quedat sense ni un cep. En van venir de Castelladral i de tot arreu, perquè abans a Castelladral, totes aquelles costes era tot vinyes. I es van morir tots d'això i llavors els van empeltar tots d'aquets americans.

Però aquets americans són els quins hi ha ara?

Són els quins hi ha ara, sí.

I abans quina mena hi havia, només la malvasia aquesta?

²³⁷ S'ha escollit transcriure únicament una mostra dels textos gravats i no la totalitat per tal d'evitar repeticions innecessàries, ja que l'exemplificació dels fenòmens lingüístics característics del parlar de la zona, així com també el material etnogràfic bàsic queda recollit en l'esmentada mostra.

²³⁸ Els dos primers textos que presentem foren gravats per al treball ja citat anteriorment *Navàs: aspectes de dialectologia*. La signatura *J.Estruch79(01)FIL·LOXERA88*, correspon respectivament al nom de l'informador o del poble dels informadors quan són més d'un (Joan Estruch, en aquest cas), l'edat (79 anys), el número del text d'aquest informador (número 1), el tema (la fil·loxera) i l'any de l'entrevista (1988). Tots els textos que vénen a continuació són consignats amb aquest sistema de resum de dades. Recordem també que la lletra rodona correspon a l'informador o testimoni i la lletra cursiva a l'entrevistadora, que és qui signa aquest treball.



Abans hi havia aquells ceps, no eren... eren, només agafaven un sarment i el plantaven i ia era un cep. El podaven, naven podant i ia era un cep.

No s'havia d'empeltar?

No es via d'empeltar. Tots aquells ceps que es van perdre no es vien d'empeltar, només plantar sarments.

Ficant-lo a terra i prou?

Sí, només posâ'l a terra i ia s'agafaven i ia era un cep.

Sense arrels?

Sense arrels.

I amb aquests que van portar de França, com ho van haver de fer per tornar a tenir ceps?

[03'] Per tornar a tenir ceps? Agafaven els, això que en diem bords, els al·lots, en diuen al·lots, en diuen bords; i els agafaven i els podaven que fessin un pam, un pam i mig, i els naven plantant aixís, aixís, aixís i nâ'ls plantant a rengs, a rengs i allavores aquells troncs treien arrels i feien el cep que hi ha ara, feien aquell cep que en deien americans.

I els bords d'on havien sortit? Que no s'havien mort?

Els bords eren ia, ia van ser, eren bords d'aquells ceps que van anar a buscar a França.

Ah! Així què van portar, els sarments o els bords?

De França van portar els bords, i llavores van plantar aquells bords. I d'aquells bords, allavores ia els van empeltar. Hi van empeltar, mira, vàries menes: macabeu i granatxa, ripària, sumoll, sumoll del xic, sumoll gros i malvasia de Segarra i, mira, totes aqueixes menes. I llavores aquesta que el padrí va arregar aquells sarments d'aquells que no es vien mort, d'allà a la Penyora i aquella en deien, llavons li van fotre, tots volien malvasia de l'Estruch, perquè aquella no es via mort.

Què va ser? Que no hi va arribar allà o què?

És que aquella devia ser, mira, no va agafar la pesta. Sí, aquella no es va empestar.

I els empelts d'on els treien, els sarments per empeltar?

Oi, els van anar a buscar, con no en tenien cap, els van anar a buscar a França, van anar a buscar sarments.

Ah! Van anar a buscar sarments i bords?

Sarments i bords. Primer van anar a buscar bords, con van tenir els bords plantats, que ia es podien empeltar, llavores van anar a buscar sarments i llavores els van empeltar.

Que hi van fer dos viatges, doncs?

Ah! Oh! És clar, és clar que hi devien fer dos viatges, sí.

3.3.1.2. El venemar

J.Estruch79(02)VEREMAR88

Pel venemar llogàvem tres mules, dugues o tres mules i a bast. Portar els raïms de les costes de l'Alzina, de la vinya de Masadella, de la vinya del Soler, i de la Mena. Tot portat amb la nostra mula i dugues de forasteres, amb tres mules. I durava, el venemar durava casibé un mes, sempre, amb cinc o sis homes forasters. Baixaven d'allà dalt de



Pinós, i au! Van baixar molts anys, i au!, fins que havien acabat les venemes, aquella gent aquí a collir raïms.

Teníeu molts raïms?

Hi via molts raïms. No cabia pas el vi aquí a casa, en vien de portar a Casulius, en vien de portar al Moial. Aquí llavors hi via poques tines. Després en van fer una, van fer aqueixa d'aquí, de la cisterna i l'utilitzaven pels quins no hi cabien. I tot, tot fet aixís, amb animals. Hi disfrutaven prou aquella gent. Aquella gent estaven més contents de poguer venir a venemar que no pas d'anar amb una festa major.

Per què? Què feien que estiguessin tan contents?

Ai! Jugaven, feien com la canaia: al vespre, con vien sopat es fotien els uns a jugar a cartes, els altres a empaitar-se, els altres a esperar-se aixís a fora a la porta i, con passaven, fotre'ls una galleda d'aiga damunt. I fer bestieses, totes les bestieses que sabien fer. N'hi via llavors aquí a l'Alzina, l'Espinalt, i con venemaven la vinya de les costes, hi via cotre o cinc que es carregaven de tomaques, anaven allà a l'hort a collir les tomaques i, mira, se les fotien a l'esquena i tot. Con vien sopat encara els en quedaven a les butxaques i fotre les tomaques pel cap i fer bestieses fins que n'estaven farts, tota la nit. Con n'estaven farts ia tornava a ser hora de tornâ-se'n cap a la vinya.

I, ia podien resistir-ho, sense reposar?

Mecàgom, no sé pas com no es morien. No dormien pas, només fer el boig. I el dissabte ia, el dissabte i diumenge, és clar, com que s'hi esqueien, ia dic, venemàvem un mes, allavors hi via totes les mosses: hi via la Margarida, la Pepa, l'Angeleta, totes.

Que eren les que treballaven a la fàbrica?

Les que trebaiaven a la fàbrica i aqueixos dos dies, llavors vinga! Aquí a ballar i ballar tota la nit.

Tenien música?

Sí, el cordeón.

I d'on el treien?

Oi, el pare. El pare tocava el cordeón, sí. I, mira, vinga ballar.

I on dormia tanta gent?

A baix, que hi via allà ont ara hi ha el rebost, hi via un graó alt, i a damunt d'aquell graó era terra i després la vem treure con vem fer el rebost. I allà era ample com això aixís, i allà n'hi dormien cotre o cinc, allà a terra. Un jaç de paia i dormien allà.

Així no dormien pas en llits?

No, no, ca! Volries que dormissen, aqueixos dos dies ia hi via les mosses i les mosses ia venien el dissabte, i el dissabte i el diumenge ia moltes no trebaiaven, fins els dilluns, no marxaven pas fins el dilluns.

A quina hora plegaven el dissabte?

Oh! El dissabte n'hi via de tot. Mira, els de dia ia plegaven no sé quina hora era de la tarda, era. Els que trebaiaven de nit, no, aquells fins a les deu del vespre trebaiaven. S'hi posaven a les sis, sis i cotre, deu, trebaiaven cotre hores.

Per l'època del segar també es feien ballades d'aquestes, o no?



No, no, ballar pel segar, oh! Si elze semblava, però benu, no, pel segar no, pel segar no ho feien pas. Ara que bestieses per d'allò, prou, tantes que vulguis. Mira, feien, com els segadors i aqueixos, aqueixa gent que anaven a jornal ia ho eren de taboles, taboles que els agradava de riure i jugar i mira!

3.3.2. Adjutori Badia, Jaume Careta, Pere Casellas, Segimon Corominas, Àngel Solà, Ramon Vilarasau, Jordi Vilar, Caterina Badia (Avinyó)

3.3.2.1. El cep i el raïm

Avinyó(01)CEPRAIM04²³⁹

Com en dieu de la planta que fa raïms?

S: Oh! Cep, no?

I d'un camp plantat de ceps?

S: Vinya.

Quines parts té un cep?

S: El bord o el maiol, l'americà, diguéssim, després la soca i les brocades, no sé si és això. Oh! Dieu vosatres. **J:** Sí, sí, sí, el sarment. **Ad:** El sarment, això. **J:** Hi ha cep que porta més brocades, d'atre que no en porta tantes. Segons el cep, li donaven les brocades que podia portar. **S:** El bord és el peu, és el cep americà que diem.

La part que queda a sota terra, com ne dieu?

P: Bord. *La que queda sota terra, amagada sota terra en dieu bord?* El bord, el bord. L'americà que es plantava o el maiol també, no? **Ad:** Bueno els maiols devien ser quan eren empeltats.

I la part més gruixuda, la que ia surt a fora de la terra, la part més gruixuda?

P: Allò és el sarment. **S:** No. Oh! La soca. *La soca.* **P:** Bueno el sarment empeltat diguem és. *Sí.* Que fa la soca llavòrens. *Que fa la soca.*

I la part que es talla cada any?

S: La brocada. *La brocada.* **Sí.** **Ad:** El sarment que es talla, que queda la brocada.

Com es diu quan es deixa un sarment sense podar?

P: Sí, bueno, llavòrens s'emparra, diguem. **S:** Per emparrar. **Ad:** S'emparra. És una parra. **J:** Si es vol emparrar, i si es deixa ia una vinya perduda, eh! Ia. **Ad:** Ho deixen perdut, casibé segur que no tallessin els sarments, deixaven una vinya perduda. **S:** Ara, avui perquè els emparren, els que els emparren deixen la brocada igual. **P:** Sí. **Ad:** Avui perquè els emparren, bueno, vosatres a casa teva quan deveu podar el cep, suposat deixeu la brocada. Que deixeu allò, com se'n diu, emparrat. Pro abans quan deixaven una vinya no la podaven, allò en senyal que ia la deixaven per perdut. **S:** Allò es deixava perdut. **S:** Bueno aquests sense podar nosatres els guardàvem per després, per empeltar després. **Ad:** Bueno, pro vui dir quan, si no, bueno... **J:** Si volies deixar la vinya. **S:** Deixar la vinya. **Ad:** Cony! No la podàvem. **J:** Deixar la vinya. Aquell any

²³⁹ Les intervencions dels diversos informadors en la conversa van precedides, en els textos, de la inicial del seu nom, tal com segueix: **Ad:** Adjutori Badia Bach; **J:** Jaume Careta Noguera; **P:** Pere Casellas Soler; **S:** Segimon Corominas Casadejust; **An:** Àngel Solà Turcó; **R:** Ramon Vilarasau Sallés; **Jo:** Jordi Vilar Herms i **C:** Caterina Badia Arnaus.



podaves, deixaves tots els caps. **S:** Sí. **J:** I quan hi via el raïm, l'escapçaves con vies d'esbrollar, l'escapçaves arran de raïm, perquè agafés la força el raïm. Volent dir que ia volies abandonar la vinya. **P:** Abandonar la vinya. **S:** L'esplotava, diguéssim. **J:** L'esplotava, l'esplotava. **S:** I l'any vinent, tots aquells sarments, tots tornaven a brotar, pro com que no era podada, doncs feia uns raïmets que semblaven bagots. **Ad:** Sí. **J:** Estava ple de raïms, pro allò donava poc. **S:** Nosatres quan volíem deixar una vinya escapçàvem tots els sarments, per deixar-hi tres o quatre brocades, sí. Hi via vuit...

[03'] **S:** Escapçar-ho, escapçar-ho, perquè no en feia tants i eren una mica més grossets, que si no... **P:** Sí. Sí. **Ad:** Són uns raïmets petits. **An:** Sí, sí, eren petits petits. **S:** Quan... un sarment carregat de raïms doncs, no, no fotia... **P:** Sí, bueno, pro amb el temps i els anys es moria allò... **S:** I tant, i tant. **P:** Quedava tot sec. **Ad:** Allò no durava, no durava gaire. **J:** No, llavòrens quan el deixaves, allà la balança, ia l'any sobre, l'espantava, en el cep.

I les fulles, com se'n diu de les fulles?

S: Pampes, no? **P:** Pampes, pampes. **J:** Sí, i tant!

I aquells filaments cargolats que fan els sarments, com es diuen?

S: Això, com en deien dels filaments cargolats? **Ad:** Noi, això no ho sé. **S:** Ah! Io sabia que en deien els fils, pro no ho sé. **J:** Fils. **Ad:** Fils, sí.

Com es diu quan broten els sarments nous?

S: Borrans.

Quants anys pot tenir una vinya?

S: Oh! Setanta o més. **J:** Una vinya, si la cuides, és permanent. Si la cuides, si la cuides, és permanent. **S:** Casibé via de ser eterna, perquè si se'n morien, n'hi plantaves un altre i... **P:** S'han d'anar canviant... **J:** Si se'n moria un ia, ia es refeia. **Ad:** Sí, pro, per un seguit, a la que els vies de refer i eren veis, aquells no feien pas res. **P:** És clar, quan eren veis, doncs ia les banyes que diguéssim del cep, doncs ia queien. **P:** Les afogaven, les branques. I els sarments els afogaven. **Ad:** I hasta allò de fulles pel mig, que hasta n'hi vien que eren mig oberts i ceps que ia eren mig, allò eren vells. **S:** Bueno, pro setanta anys sí que els aguantaven, o més... **P:** Sí, ia dic, si eren ben cuidades i ben abonades. **J:** Allà a Avinyó en cuidàvem una que al menos, oh! Sí, ben bé té prou més de cent anys. Una parra, una parra, un cep, una parra que hi ha, que no la mata mai el fred, no, perquè és posada al peu d'un pou i aquell pou, és clar, per mi és que puia el baf d'allà i el salva. **S:** Aguanta. **J:** Ah! I és una parra i porta, bueno, ara ia no la cuiden bé, pro io me'n via cuidat deu o dotze anys, que li deixava les brocades menos que podia portar, que ara suposem que ara nomès l'espodassen i encara fa unes vergues de dos o tres metres. Vol dir que, que és valenta. **S:** Allà a Cal Puset. **J:** Allà a Cal Puset. I doncs, aquella parra és gruixuda i ia dic, sí, té prou més de cent anys perquè io tenia deu anys i ia era tal com és ara, sí. **C:** I el cep podé no donava tant. **S:** Teníem una vinya allà baix a l'Abadal, que era plantada del pare del meu padrí, i si hi guéssim continuat fent de pagès, potser encara podé hi seria.

[06'] **J:** És clar. **S:** Io diria que és l'última que es va fer allà. **P:** L'última que es va morir de la filotxera. **S:** Amb aquella nostra, que érem veïns de vinya. **P:** Ia es moria la filotxera i ia feia raïms, aquests del lot dels que viem plantat, diguéssim d'aquests que van plantar del peu americà, i allà van fer vi, ia diguéssim dels veis i dels nous... Va ser el primer que va fer vi, que de la filotxera va ser casibé dels últims que es van morir i ia en vien plantat d'aquests atres nous, d'aquests lots, és dir, que en van fer més d'un, del



vei de la filotxera i ia ho feien de l'atre. **S:** Amb alguna pret encara brotava algun cep que era picapoll, la soca encara no era empeltada, encara era un cep vei, no es va morir mai. **P:** Abans de la filotxera s'empeltava la verga i es plantava la verga i llavons, quan va venir la filotxera es va morir el cep i llavorens van fer aquest cep americà i llavons el van empeltar i d'aquesta manera ara no es moria. **S:** A casa van ser dels primers que van fer una mica de vi. **P:** A Cal Puça, doncs diu que era de les vinyes de per aquí que va ser l'últim de fer vi, vi de la filotxera, i els primers de fer vi dels atres, perquè en viem plantat.

Quines menes de ceps, o de raïms, hi ha ara?

S: Ah! Ara. *O els que teniu vosatres.* Cap. Ara no en tenim cap. Ara, quan vaig fer pensament, hasta una parra que hi via allà davant de la barraca, la vaig treure. Tot, perquè també s'ho menjaven els ocells. I deixava la carena d'una rasa i tres passades, vaig pensar: aquí ia no s'hi pot fer res més. Pro els ocells s'ho menjaven i vaig dir: net! Ara no, nosatres no n'hi ha cap que en tingui de ceps. **P:** Normalment macabeu i coses d'aquestes. **J:** Ens vem "rajar". **S:** El macabeu casibé és el més vell que hi ha. **J:** Allà més que res hi devia haver xemoi.

Sí, abans quines hi havia quan éreu més joves?

P: Mare de Déu, abans! **Ad:** Sí, pro dominava el xemoll, molt xemoll, que en déiem. *Ximoll?* Allà sí, era, era la millor mena. **P:** El sumoll, molts pestos magrets, i pestos d'allò, picapoll, per Artés. Cap a la banda d'Avinyó, i Oló, i Horta i tot això, bona part semoll. Después també hi via pansers, hi via carrega-rucs, macabeu, hi via garnatxa, garnatxa blanca, a hi via tintorers, no sé pas les menes que hi arribava a haver. **J:** Oh, hasta carrega-rucs. **P:** Allò d'allà dalt de Roqueta, tot allò que hi ha aquells plans, aquell ximoll mascle. **[09'] Ximoll mascle, també?** **S:** Ah! Sí. Mascle i femella. *I quina diferència hi havia entre el mascle i la femella?* El mascle no feia el raïm tan gros i feia els grans ben rodons i el ximoll femella el fa una mica llarguerut. **P:** I el mascle puiava més enlaire, i aquells mascles, els punyeteros, no trebaiaven tant. **J:** I no trebaiaven tant. **P:** A n'hi via que en deien esquenadrets. **S:** No trebaiaven tant com els atres, aquet ximoll. **Ad:** Bueno, pro d'això n'hi via molt pocs, a cada vinya podé n'hi vien dos o tres. **P:** Allà dalt havíem tingut un camp que era del, casa de la Núria que déiem, que està a baix a les casetes, a la casa que estem nosatres, doncs termenaiàvem, en tenia dugues o tres passades d'aquests sumolls, uns sumolls que puiaven enlaire, grossos. **S:** Mès drets. **J:** N'hi via que en deien esquenadrets. **Ad:** Tenien molta pell i de raïm no. *Era negre?* Negre, negre. **S:** Igual, sí, negre.

Totes les varietats eren negres pràcticament, abans?

Ad: No, el picapoll és blanc. **Ad:** La granatxa, n'hi via de dugues menes, de negre i de blanca. **P:** El panser també era blanc. **S:** Macabeu, blanc. El carrega-ruc. La malvasia. **J:** La malvasia era d'allò, rossa. **S:** La malvasia era rossa, era d'allò, com aquest vi (*assenyala la copa de vi daurat que té davant*). **J:** Aquesta solia treballar molt. **J:** Bueno, llavons també hi via ara última hora també martorelles. **S:** Per menjar no era gaire bo perquè feia molta pell, pro per fer vi sí. **P:** Martorelles. **Ad:** Hasta d'aquests en vien portat el, d'allò que en feien xampany, pro el cep era. **P:** Flaquet. **S:** Molt flac. **P:** Aquests d'ara també aquets ceps nous, per menjar em sembla que també fan molta pell, tampoc no tan bons per menjar aixís. **Ad:** Hi via el Roqueta, que era més calitat. És allà passant allà al pont, doncs els van arrencar, i aquell, quan semblava les vinyes, deia quin era el raïm, com que era molt dolent, aquell casibé era el raïm que anava a parts, sempre es via de pagar a parts, naven casi sempre per l'amo aquells, aquells naven sempre per l'amo. **J:** Els hi triàvem. **S:** I aquet carrega-rucs que déiem també feia uns



grans grossos, que tampoc no era gaire de qualitat, aquell si hagués sigut una vinya sola de raïms tot sols, guera fet com a França, no guera fermentat, perquè no portava sucre, n'hi gueren hagut de tirar com a França, hi tiren sucre per matar. **J:** En déiem melassa. **S:** Melassa en déiem abans, els abonaven així, com que aquí no s'abonaven, el raïm portava més grau, allà com que hi via tants quilos, feia tants quilos i era molt flac, no portava sucre, llavons hi vien de tirar melassa perquè fermentés, si no es guera podrit. **P:** No guera bullit.

[12'] **Ad:** Ho deien, que de vegades s'hi trobaven, que no fermentava. Hasta aquí. Que n'hi via que anaven capgirant el vi, el treien de baix i el naven tirant per alt per veure si fermentava. **S:** Nosatres nàvem avall. Tréiem most quan nàvem venemant i posàvem una caldera al foc i bueno, n'hi viem que hi posàvem most i ho féiem bullir, féiem perdre, la mitat no, eh? Pro una bona part i llavons ho tiràvem, encara que fos calent, a dins la tina. Pro allò l'abonava, diguéssim. Això, en principi, era una carretada que era verda, que els raïms eren verds, o molt podrits. Féiem això, ia ho compensava. En comptes de tirar-hi aiga, tiràvem vi bullit. **P:** Allà a L'Alzina ho feien sempre, sempre hi via la caldera que bullia. **J:** A Cal Perdiguier també ho feien mentre venemaven. Sempre tenien una perolada d'aquelles que bullia. **Ad:** I segur que allà a Roqueta ho devien fer perquè si veiguéssiu, a baix, hi ha dos dipòsits que ia vies vist tu, padrina, que són d'aram, bueno, com unes calderes són. **J:** Sí, sí. **Ad:** Que hasta quan feien botifarres. **J:** Cony! I tant! **Ad:** Bueno, com que io hi tenia la família allà, doncs ho veia, doncs n'encenia una el sogre per fer escaufar l'aiga calenta. Són d'aram i són grans, eh, són grans. **J:** Sí, i tant, i tant. **Ad:** A baix ia podé les vies vistes tu Jaume, a Cal Perdiguier. **J:** Hi feien el vi bullit [...]

De quines menes havíeu sentit a parlar amb els vostres pares i padrins, les mateixes o d'alguna atra mena?

S: Aquestes. *Aquestes que dieu?* Aquestes. El que no sabem és de les d'ara, benu, al menos io no tinc ideia de les menes d'ara, de quines menes hi han. **J:** Perquè, quins ceps a hi ha allà a l'Horta, allà als camps? **Ad:** Oh, noi! Allà, lo que hi ha més, a hi ha allà és el cabernet i el merlot, llavons hi ha un tros de picapoll i llavons n'hi ha un tros d'aquells que no sé com ne diuen, que en va plantar el Roqueta allà a tocar a Horta, aquells plans, els ha vist mai? *Sí.* Aquells plans, doncs hi ha un tros que van plantar, que és una mena, aquell no sé, m'han dit que era una mena que era nova, no sé quina mena és, és un raïm que es veu que... **J:** Tota manera, fan uns raïmets petits per'xò, eh? **Ad:** Oh, bueno, això, tot no el fa gaire gros, pro aquell es veu que és una mena que no s'agonta gaire, perquè luego es podreix, es veu que fa la pell molt prima, i hasta con els cullen, doncs els van a collir a mà i bueno, nomès van triar els bons, eh, perquè si haguessis vist a terra el tou de raïm que hi via! Ia hi vien passat abans a aclarí'lze, con hi via el raïm gros, van fer unes aclarides, que hi veies un tou de raïms a terra! **S:** Cony! Pro que allò tenia alguna particularitat? **Ad:** No sé, no sé, perquè aquell diu que el barrejen amb un atre i es veu que aquell surt més bo, més... **S:** Que treballa més? **Ad:** No, no. Fan les seves barreges **S:** Té més bon gust, fa més grau.

[15'] **Ad:** Pro es veu que no, que dona un gust difrent. **P:** No, no aguanta.

I per menjar, quins serien els més bons?

Ad: Oh, podé el picapoll. **S:** Picapoll, el moscatell. **J:** Moscatell, moscatell. **Ad:** Panses. **J:** Panses també.

I per assecar, per penjar?



S: Picapoll. *Picapoll, per guardar?* Per guardar, sí, sí. **J:** Malvasia també, malvasia. **Ad:** Per guardar-se el picapoll, el picapoll era el més bo. **S:** Oi tant, era el raïm que es guardava més. **P:** També en penjaven de negres, el sumoll era negre i d'allò, quedava com panses d'aquestes d'ara que venen seques. **J:** I temps antic, la meva àvia i el meu avi, les panses les escaldaven i allavons con era, les posaven a assecar i eren les postres a l'hivern. Això io ho via sentit a dir a la meva àvia, eh? Vamos i en via menjat i tot, eh, perquè com que sempre eren en allà i llavons no hi via pas res més que panses. I prinyons. Els prinyons també els assecaven, els prinyons també. **Ad:** Ui, a casa! *I què, els escaldaven sortint de l'arbre?* No, els prinyons els agafaven i els assecaven amb un garbell. Com figues. *Sí, sí, sí.* Les figues també sé que les penjaven amb un arç, i les punxes aquelles, hi posaven una a cada arç i també con eren seques, hi posaven polvos, i eren les postres de l'hivern. **S:** Els prinyons a casa hi viem prou fet, Mare de Déu, doncs els assecàvem i a vegades els féiem doncs, amb bacallà, o bé coses d'allà.

I aquell raïm que queda a la vinya després de collir els atres més...?

S: Bagot. *El bagot.* **P:** Bagots, sí, bagots.

3.3.2.2. La vinya

Avinyó(02)VINYA PLANTAR04

S: La vinya era lluny. Nomès hi anaven a dormir.

Quines condicions ha de tenir la terra perquè la vinya hi vagi bé?

J: Oh! Ben conreuada. **P:** No! Pro per ser el vi que faigui grau, hauria de ser una costa.

J: Un solei, un solei. **P:** Un puesto que no hi toqui el fred pro que hi toqui força el sol.

S: Rost, diguem rost. **P:** I si és gaire al fondal no fa el vi tan grau. **S:** Pro en fa més.

I quina mena de terra ha de ser per plantar una vinya?

S: Calcàrea, podé. *Calcària?* De calç. **P:** Sí, bueno, per ser bona sí. **S:** Que hi haigui pedra de calç. **P:** Pro que sigui terra que hi haigui gruix de terra. **J:** No n'hi haigui gaire de pedra, que sigui terra.

Sol tenir un nom cada vinya?

S: Sí, benu, sí. *Les batejàveu?* Sí. **P:** Molt de les cases que les menaven, el que fos, li deien. **J:** Cada casa tenia tres o quatre vinyes o parcel·les i diferent nom, posem, a Avinyó, La Torregassa, La Ferreria, Vilapodua, a Torrents i tothom tenia: Avui aniré a aquella vinya de Torrents. **P:** Nosatres hi déiem la vinya de Baix el Pont. **S:** Les teniem escampades les vinyes perquè llavons pedregava molt. Al menos si te'n pedregava una o dugues, que en quedés una o atra. **J:** Al menos que quedés vi per beure.

I per mesurar la grandària d'una vinya, com ho mesuràveu?

P: Amb els ceps. Posat hi havia deu mil ceps o dotze mil ceps, segons la grandària que era. N'hi vien de tres mil, de quatre mil, depèn. *Per ceps.* Per ceps tots plantats. *No dèieu tantes corteres, tantes hectàries?* No. **S:** Oh! Pro amb els ceps també depèn, n'hi via que els plantaven molt espessos, d'atres que els plantaven més clars. Les corteres les féiem servir pel camp. Al camp sí que déiem una cortera. *Pel blat?* Pel blat.

Què hi sol haver a les vinyes? Un pou, un safareig, una barraca? Què hi trobaríem?

S: Una barraca, sí. **P:** Normalment barraca i safarejos per poguer-hi fer el sulfat. **S:** Una bassa. **P:** Una barraca. **J:** Un dipòsit. Una bassa que hi tiraves l'aiga d'una rasa, que s'omplís i algunes que no eren tapades, i d'atres que les tapaven. **Ad:** Hi via basses de



terra i hi via que hi vien fet dipòsits i eren tancats. **S:** Una bassa amb tapa. N'hi via que hi via una tapa. **Ad:** Allavons agafàvem una portadora i desfèiem el sulfat i amb aquella aiga representa que s'ensulfatava. **P:** Era a la vinya i con no es via de menester representa que es cobria amb rames de pi, amb rames de pi. **Ad:** Perquè el sol no se la begués.

I les barraques, com es feien?

[03'] **S:** Oh! Se les feien els mateixos pagesos. **P:** De rocs de per allà a la vinya o per allà a la vora. **Ad:** Molts puestos, perquè els vien de treure, perquè feien nosa per plantar, allavòrens en feien barraques i parets. **S:** A Avinyó hi ha un home que s'hi dedicava, a fer barraques, que n'era molt llarg. Li deien el Canals. **J:** Eren amb paret seca. **S:** Si havien de fer alguna paret seca, també la feien els mateixos pagesos.

Què s'hi plantava a les vinyes, a més a més dels ceps? Algun arbre?

S: S'hi feia algun cirer. **P:** Algun presseguer. **J:** Tota classe d'arbres. **Ad:** Pro bona part presseguers, algun cirer, figueres. **S:** Algun presseguer i figueres, sí. **P:** Hasta avellaners també hi via. **J:** Era la fruita que podies tenir.

És bo que hi hagi arbres entre els ceps? O se'ls menja?

S: No. Se'ls menja. I tant! Sí. Un hi tenia un rengle d' ammetllers i sota els arbres, els ceps de cada banda, no trebaiaven. Ia els va tair de pressa, ia! **Ad:** Això és igol que l'hort, si fas un arbre enmig de la vianda, segur que sota l'arbre no hi haurà vianda.

Alguna hortalissa s'hi feia a la vinya? Entremig del bancal, o no ?

P: Normalment no. **S:** Això ho feien allà a les bagues de la Torre con ho plantaven. Deien que com que era una terra molt esponjosa, com un rostó (?) venia a ser, hi feien, hi plantaven els maiols, cada entremig hi feien una ceba. Con es plantava una vinya. **J:** Ah! I tant! I que s'hi feien guapes, s'hi feien molt guapes. **Ad:** I hasta el que d'allò, con valleaven, a l'hivern es feien uns valls i doncs allà s'hi colgava porqueria, s'hi colgava rondons, fanals i tot, branques de pi. **P:** Canyots de blat de moro, lo dels horts s'hi posava dintre. **Ad:** Allò l'aiga els agontava i hi via la terra tova i de vegades s'hi feia un rengle de faves. Encara allà a Artés n'hi ha un que ho fa. Que té una vinya allà que hi diuen El Viudet, doncs encara aquet dia les tenia allà. Una vinya cap allà dalt, i d'allò, encara hi fa un rengle de faves allà al mig. I fa valls, un home d'aquells que és.

I herbes, quines herbes s'hi fan?

P: Ui! Això n'hi via de toti color, d'herba. **S:** Nosatres en teníem una que feia molt gram. **P:** Generalment casibé era de la bona, el gram. **S:** A baix molt gram. **P:** Oh! A dalt també n'hi via. **S:** Era tot sorrenc, era sorra. **P:** Gram, canyota. **J:** Herbes, les que normalment es fan. **S:** Panissola, comí. **Ad:** Aquella panissola petita, que també era molt. **J:** I alguna calcida.

S'aprofitaven per alguna cosa, aquestes herbes?

J: No, no, no. **P:** Es llaurava, com menos n'hi hagués, millor. **S:** Allò que en deien màstecs. Con es via cavat una vinya allavons al cap de vuit dies o aixís, sortia el brot del màstec. Allò tendre. Era bo per amanir. **J:** Xicoies, en deien.

[06'] **S:** Era com una escarola, diguéssim, pro era dur. Si era ben terre, bueno, pro allò trobaves que vies de d'allò. Anava molt bé per netejar les dents. **J:** Oh! Allò vol dir que no hi via gaire abundància. **P:** Ho féiem, els navem a perseguir. **S:** Nosatres no ho perseguíem, no. **J:** No, no, io tampoc.



Què s'ha de tenir present a l'hora de plantar una vinya?

Ad: Que no hi haigui hagut soques de roure. **P:** I que sigui un puesto que no hi toqui gaire el fred. Segons el país, més fred o menos. **Ad:** Oh! Això no s'entén gaire, eh? Perquè goita, nosatres menàvem una a Roqueta que tocava la riera i estava allà que hi ha un serrat doncs que és solei, que hi toca el sol tot lo dia i a Roqueta, sigui el puesto que vulgui, el fred, doncs has de contar que si fa una mica de fred ia els ha pentinat. En tenia una atra més avall d'Horta, allà vora la Gavarresa, i hi passava la Gavarresa i estava si fa no fa. A Roqueta els via mort i a la Gavarresa no els via mort. Això deu ser els corrents d'aire. Deu anar, va com va. No ho sé.

Quina és la primera feina que s'ha de fer a l'hora de plantar una vinya?

S: La barraca. *Primer la barraca?* **J:** Sí, la primera cosa, sí. **S:** Perquè s'hi via d'anar molts dies, tot l'hivern. La primera cosa, la barraca, feien. **J:** El meu avi bé ho feia. Primer deia: Anem a fer una barraca, perquè diu, si un dia plou, al menos que et puguis aixaplugar. Hi via dia que hi via anat tot el dia perquè plovia.

I després, què? Ia tenim la barraca, ara què fem?

P: Allavons la fanga i marcar-ho més o menos de dret, que llavons no d'això. **J:** Bueno, primerament vies de mirar d'agafar, de marcar el terreno com era i marcar una rasa que tragués l'aiga. I llavons plantaves en direcció d'aquella i si hi via curtais els vies de deixar al capdavant. **S:** La barraca i la rasa, era el principal. **Ad:** Que traguessin i vegades amb comptes de fer les passades rectes, en déiem corseis, que hi via passades, hi via que els ceps, la passada anava fent el revolt, anar seguint el d'allò de la rasa, fent el revolt de la rasa. Feien corseis que en deien, per fer de dret, doncs llavòrens feien passades curtes. **P:** Tots es llauraven amb animal i hi via de passar l'animal i més o menos encara que es fes curba, ia giraven molt.

I els plantàveu de cara al sol?

S: No, no. Allà on s'esqueia, segons el terreno. **P:** Segons el terreno perquè es vien plantat molt costes també. **S:** Tal com venia.

I quina era la millor època per fer forats, obrir rases?

S: A l'hivern.

Què se'n feia dels rocs que sortien?

J: Dels rocs? Paret. **P:** Posâ'lze en alguna paredota. **S:** I n'hi via que els tornaven a colgar.

[09'] **P:** Els treien de la vinya i els colgaven a la vora, per allà. **J:** Hasta a dintre els valleiat. **Ad:** Io us ensenyaria un puesto que via estat de la meva, vamos, de la meva àvia, de Cal Pitarra. Doncs a dalt un tros que van tair la roca i van plantar els ceps. Encara hi és, que en diuen a dalt el Pla del Forques, que hasta s'hi fan bolets i tot. I tots els rocs encara són apilats al mig, nomès van obrir al dret del cep. I aquests puestos que hi via rocs aixís i això, casibé el cep no patia mai. Mès humitat, per la roca s'aguantava la humitat i el cep no patia.

Amb quines eines es feia de treure rocs, obrir valls?

P: Amb un pic, una pala. **S:** La fanga. **P:** La pala de fangar. **Ad:** A casa meva ho féiem amb magais, amb algun perpal. **P:** En cabat va venir la puntona. **S:** L'aixada, també.

Què és la puntona?



P: La puntona és un pic. **S:** Primer diu que ho feien amb uns magais grossos. **J:** Unes piotxes. **S:** Oh! Bueno, la piotxa no, allavòrens no hi era encara. **Ad:** Ah! Bueno, vegades s'hi plantaven amb piotxa. **J:** Oh! Ia és antiga la piotxa, ia, eh? **Ad:** Nosatres en vem plantar una de vinya sense fer-hi cap forat ni res. Nomès amb el perpal. **S:** Oh! També n'hi via que ho vien fet amb el perpal. **Ad:** Oh! No ho gueren pas pogut fer perquè hi via masses rocs, allà baix a l'Abadal. Clavaven el perpal i el forat i el cep ia s'hi feia amb el perpal.

Com es feien les marques per saber on s'havia de plantar el cep? Feien marques?

P: I tant, i tant. Agafàvem un cordill i una mida, i unes mides i llavons més o menos, cada cep. **S:** Que hi puguin passar els animals pel mig per llaurar. **P:** Això última hora es via plantat al quadro, que deien que aquella vinya tant la podies llaurar de tort com de través. **Ad:** I una vinya per plantar sempre havies de començar pel mig i que vingués de recte, perquè si començaves per una vora. Una vegada ho feien allà baix amb l'Antonell, que en va plantar una de nova, i van començar per la vora perquè les passades eren aixís, pro carai, van veure que con era l'hora, els ceps, cordons, podé en sobriaren la meitat. Va dir: Això no m'agrada pas. Van tornar a arrencar. Llavons vies de venir que, avui hi posen un escaire, per plantar els ceps hi posen un escaire i sempre comencen per un cap, no sé a casa teva si ho vien fet. *No ho sé, perquè el meu pare ia la va trobar plantada i el meu padrí també.* **Ad:** Ara comencen per un cap. **P:** Pro ho tenen marcat amb quadros, eh? **Ad:** Bueno, ara no, perquè ara no els hi planten pas al quadro. Agafaven un cordill, allavons abans sí, abans ho feien amb un cordill, començaves amb un magaiet, començaves a fer una regata i doncs, allavons n'hi via que els plantaven amb un forat comptes de fer vall, n'hi via que ho feien amb la piotxa, una cosa que feien un forat i au, al dret de la creu, doncs feies el cep, i aquesta ratlla que venia aixís, doncs aquí en aquesta creu, doncs feies el cep. Allavons tant venien aixís com venien aixís (*fa un gest amb la mà de forma longitudinal i després transversal*). Podies llaurar de tort i de través, en deien al quadro.

[12'] *Com se'n diu de les fileres de cep?*

S: Passades.

De què depenia la separació entre passada i passada? Que fos més ampla o més estreta?

P: Un mijà, per llaurar-ho, és això.

Per on es passava amb el carro o amb l'animal, es passava pel mijà que dieu?

Ad: Es feia una carretera al mig de la vinya, més o menys. Es deixava una passada per plantar i ia era la carretera. **S:** De vegades a aquesta passada, casi a tot arreu hi havia una rasa. A aquesta passada que dius tu li feien la rasa. **Ad:** Allà sempre hi via la rasa i com que era més ampla, llavòrens ia hi via per la rasa i hi via per poguer-hi passar el carro. **P:** De vegades hi deixaven el camí per anar a la barraca, diguem, ia el feien de cara a la barraca.

I el puesto agon es girava, tenia algun nom?

Ad: Allà on podies, a vegades també se girava en els ceps, com que era ample. I de vegades algun que rebia. **J:** A cada cap, com que havies de llaurar, a cada cap, doncs, hi tenies una mica de puesto, una mica d'espai. **Ad:** Oh! Ia s'aprofitava, ia! **J:** Ara ia no s'aprofitava tant. Ia hi deixaven el pas.

Com se diu quan falta un cep? Quan se n'ha mort un?



P: Oh! Ha fallat, aquest. **S:** Una falla. Falla un cep.

I quan es llaura o es cava, dels solcs com se'n diu?

S: Sorcs.

I el pas, tot el pas al voltant de la vinya, té un nom?

S: Al voltant de la vinya, la punta de la vinya o el cap. **J:** Podé, vegades, si hi via un veí o hi via alguna cosa, cony! El termenal d'aquell, aquells ceps, o aquí o allà, al costat d'allò, allà a la vora del bosc, o en aquella vora. Tots déiem aixís.

3.3.2.3. Els animals. El temps atmosfèric

Avinyó(03)ANIMALSTEMPS04

Els matxos i les mules, quines feines feien a la vinya?

Ad: Llaurar. **S:** Llaurar, llaurar i prou, prou fins el venemar. **J:** I, i portar els raïms, enganxar el carro i, i (...) **S:** I més que tot pasturar per aquelles vores. **J:** Oh! Con vies de llaurar, sí! **P:** I vegades per poder-te'l emportar si era lluny, per anar a cavall. **J:** Això mateix. **S:** Les mules pasturaven i el pagès cavava. **J:** I, i alguna vora que hi tenies pesto per l'animal i tot, feies la barraca més gran i deixaves pesto per l'animal perquè, hasta per les mosques (...) **S:** Si plovia.

Se'ls guarnia de maneres diferents segons la feina que havien de fer?

J: Ah, ah, bueno, sí, és clar, bueno, eren sempre els mateixos, nomès que en suprimies algun, anant amb el carro suprimies la retranca que déiem. **S:** La sofra, la sofra i la retranca. **J:** El demès, el collar, l'esbalçoia i el bastet. **S:** La sofra, bueno, també hi via la corretia. **P:** L'arada, ia ho portava, la gàbia de l'arada que deien, la gàbia.

Quins animals o feristeles hi ha a les vinyes? Què hi podem trobar?

J: De tota mena. **S:** Menos conills ara! **P:** Perdius, conills, garces, de tot, sagramtanes, mosquits, beies. **S:** Hi via de tot. **An:** Hi via de tot. Llangardaixos. Els llangardaixos es menjaven molt els raïms. **Ad:** Aquests primerencs que venien, despuenses no, perquè n'hi via a tot arreu, pro a la que via, perquè a vegades hi via vinyes que s'hi deixava alguns ceps que eren més primerencs, que venien allà per Sant Jaume, i els llangardaixos i les perdius. **J:** I les perdius. **Ad:** Ia, ia els trobaven aquells, quan hi naves si et descuidaves trobaves la rapa. **P:** A vegades també hi via auelles que també es ficaven a dintre la vinya i se'n menjaven un tros. **S:** Pro no es perdia cap anyada. **P:** No, no!

I algun insecte dolent, que portés alguna malura, no?

J: Ah! Sí, el... Io també hi via trobat algun escurçó. **Ad:** Escorpins. A baix a l'Abadal hi via molts escorpins, aixecaves una pedra i ia hi via un escorpí, perquè n'hi via molts d'escorpins, després no, es van perdre. **J:** Alçant un roc, allò de, de, et fotia nosa aquest roc, colló! quina fiblada, no vaig tenir mandra de tota la tarda, no. **P:** N'hi vien més que ara. **J:** Sí, s'han perdut! Vés per qui al serrat Ferrer i encara n'hi trobaràs. **S:** Oh! El que feien molt mal, els conills, a la brotada dels ceps. Una vinya que fos molt a la vora del bosc, en aquella vora, els conills, quan brotaven, l'escapçaven. Un conill era capaç d'esguerrar tota una passada de ceps. I el brotet, com que hi va el raïm al costat, anar escapçant, i allò ia no feia res.

[03'] **J:** I aquell cep ia no, ia no feia fruits, és com si hi gués passat el fred. **Ad:** Oh! Coi! Diu que al matar el fred el cep, ia ho feia de brotar, ia. I ho fa que treu brot, encara treu més porqueria llavons, pro de raïms no n'hi han.



Són diferents les vinyes de llocs humits i de llocs secs?

J: Ah! Sí, una vinya, segons ont és, la venema fa més grau o en fa menos. **P:** Això, si és amb un puesto, un fondal que sigui, fa el vi més flac. I si és un puesto solei, vaia, amb una muntanya, el fa més bo, fa més grau. **J:** Fa més grau.

Es tria la mena de cep segons el lloc on s'han de plantar?

J: Ah! És clar, suposem quin, el que els plantava sempre mirava, si feia una vinya nova, de plantar una mena que fes més grau. **P:** Que fos més valent. **Ad:** Que treballés més. **J:** Al nostre poble generalment el que es plantava més era ximoi. **S:** Al nostre poble, sortit del ximoi. És el que més (...) **P:** Bueno, pro als puestos que hi vien els terrenos bons i tot això, es plantava macabeu. Macabeu. **S:** Sí, casibé totes eren macabeu. **Ad:** Als fondals i això que hi via terreno, no n'hi via gaire de terreno bo. **P:** Perquè treballava més. **Ad:** Sí, si hi via una mica de terreno que fos bo, es guardava més que tot per camp. **S:** Bueno, pro vui dir que hi via hores que es plantava. **Ad:** El cep es plantava en terreny que, diguéssim, rústic, dolent, diguéssim.

Influeix el vent a la vinya?

S: Allà no, em sembla. **P:** A vegades trenca els sarments con són tendres. **S:** Bueno, si en fa gaire. Algun temporal. **P:** Normalment no. **J:** Pro a vegades si venia algun temporal que feia aquells bufaruts, allò, aquells bufaruts, voltava i et seguia tota la vinya, eh. **P:** Vol dir que trencava algun sarment. **S:** En aquell país que l'han de voltar i fer aquelles, com ne diuen d'això? Que hi posen aquets arbres i aquestes coses per allà.

Perquè el vent no hi toqui, cap a Girona i això. I hasta cap aquí al cantó de Lleida, io via vist que hi via puestos. *No es planten pas les vinyes amb una direcció concreta segons el vent, no? Perquè si no afecta massa?* **S:** No, no. **Ad:** Això segons el terreno. **J:** Es plantava segons el terreno. **P:** En aquella època no teníem gaires estudis i els plantàvem d'aquesta manera, que ens nava bé. *Oh! Pro a l'Empordà els plantaven de cara, les passades de cara al vent perquè el vent passés per entremig de les passades, perquè si ho haguessin fet al revés, es veu que els tombava tots.* **Ad:** I allà dalt l'Empordà ia tenen uns ceps xics, perquè diu que el vent, el vent és molt pla allà.

I la pluja, com influeix la pluja a la vinya?

S: La pluja més que res a l'hivern. **Ad:** Hauria, hauria de ploure a l'hivern i a l'istiu millor que no ho fes gens perquè, cada temporal que feia, algú rebia, alguna vinya o atra rebia.

[06'] **P:** A l'hivern ia regava els ceps i, i bona part de l'istiu. **Ad:** Perquè ara aquests dies que ha fet com avui (*quatre gotes i xafogor*) i tot això, són dies dolents, eh. *Són dies d'empestar?* Sí. Teniu ceps encara? Doncs ia cal que ensulfateu. *Oh, el meu pare ia, ia se n'assegura bé.* Encara que ho hàgiu fet, i torneu-hi aviat.

I la lluna, influeix la lluna? Perquè hem dit que el sol sí que influeix, pro, i la lluna influeix?

S: No ho sé. **P:** No ho sé, perquè es podaven sempre de lluna, veia moltes vegades. Això. Pro com que hi via tants ceps, a vegades no ho podies vegilar, pro ho deien, eh, la gent grans ens ho vien dit. *A més a més del podar, hi via alguna atra feina que s'hagués de mirar la lluna?* **S:** Nosatres només miràvem la radera trascolada del vi. Féiem dugues trascolades, o tres, pro bueno, l'última, aquella sí que miràvem la lluna, la radera.

I les pedregades, malament, no?



S: Ui, allò! **P:** Ui, les pedregades malament, sí. **J:** Això no hi valia ni anar-hi a cremar l'arç ni dir parenostres, sí. **S:** Si passaven, passaven. De des que s'han petat tots els ceps, que casibé no ha pedregat més. **P:** No, no. És perquè tampoc plovia tant, eh! **S:** Allò llamava, no sé, el cep semblava que llamava la pedra. **Ad:** Casibé ho sembla perquè és vritat que no ho fa ara, no. **P:** Oh, tant no.

Hi via alguna manera de lluitar contra les pedregades?

S: Bueno... *Què féieu?* Tirar fuets. **J:** Tirar fuets perquè no petregués, eh. **P:** Fuets pel temporal. **S:** Abans de la guerra es vien tirat.[...] **S:** Es tirava a les boires i després les esbargia, deien. **J:** Una vegada, io me'n cuidava d'engegar-ne a la vinya d'allà al cementiri, el cementiri d'Avinyó, i els engegava allà a la barraca, i aquell per contes de fotre'l cap enlaire, va revoltar el cementiri i va venir de dret cap a mi, ia em vaig tancar a la barraca, ia. **S:** Tocaven les campanes. *Tocaven les campanes?* Pel temporal. Per senyal de... **Ad:** Hi via puestos, allà dalt a Sant Joan (*Sant Joan d'Oló*) encara hi és, deien la Coromina, o no sé com en deien, una mica al davant de l'església, i (...) **P:** Allò era que quan d'allò, les petregades entraven per allà, hi feien pregàries. **J:** Moltes cases de pagès en tenien: el llaurer o l'arç beneït i llavòrens sortien i cremaven una mica d'aquella rama a vere si (...) **S:** Hi via un vinyaire que era el responsable, l'Andreu de Cal Rajoleta, que quan ia al dematí ia marcava algun temporal, no sé què hi tenia, una cassola, una olla i feia un fum, feia un fum i allò deia que apartava el temporal, però es via de fer amb unes hores anticipades això. En deien a Cal Rajoleta, te'n recordes?

[09'] **J:** Sí, prou. **P:** Els avis de molt abans hasta havien posat podais amb creu i deia que també el parava, que desviava els temporals. **J:** Quan van d'això, quan van muntar això, en nombraven tres, tres o quatre responsables de què quan hi via temporal estés al tanto per nar a encendre aquets fuets, un aquí, un atre allà, l'atre més enllà. **S:** Bueno, pro això era una atra cosa, això era un aparato, hi via una llata clavada. El Freixa en tenia una a tocar la casa. **J:** Abans de sortir això, a Artés ia hi via uns canons que tiraven, amb pólvora o no sé què. **S:** A dalt la parada de Les Forques també n'hi vien. **J:** Per xò. **S:** I no sé quantes, les coses... **Ad:** Això eren els fuets. **S:** Això era una atra cosa, es veu que feia un vaport i es veu que privava, al menos la intenció era aquesta. L'Andreu, l'Andreu. **J:** Lo que es via fet era, o es feia, pel fred, que ho colgaven amb garbonasses. **S:** N'hi via que ho feien com sequeres també. **J:** I com a sequeres i a la part de matinada quan d'això, les naven a encendre i aquella mica de fum aturava d'això. Aquest pla d'Artés diu que no els els matava mai. **S:** Artés també vien, d'allò, al Sindicat també hi vien unes d'allò que corrien amb un tractor que semblaven un sofre, no, no sé, i quedava com una boira, pro no sé (...) **J:** Abans de fer servir tot això, diu que el que l'home aquell, al pla d'Artés, era el vaport d'aquella fàbrica. **S:** Eren sequeres. **J:** Abans ho feien per abonar la terra i doncs ara feien aquelles sequeres i hi colgaven, a dintre, hi colgaven o bé carbons i d'això i d'aquets, ho encenien i cremaven. Va cremant. **S:** I si feia una mica d'aire, una mica tibet, el cep que se salvava era el del veí, al teu no tocava re. **P:** Coi, a Artés ho vien fet, vien d'allò amb un tractor i tenien com una cuba, sortia que quedava una boira i en canvi, venien cap al cantó d'Horta o d'això i si l'aire baixava, els d'allà dalt no els tocava re, qui sap, en contes de tocar-te, podé se n'anava cap a Manresa.

3.3.2.4. Les feines i les eines

Avinyó(04)FEINES04

[...]

LES FEINES I LES EINES



La planta. Empeltar.

Com es diu la planta? El cep que plantem, com es diu?

S: Bueno, allò mallol. Mallol o bé el cep americà. O el bord. **P:** O eixel. **S:** No, l'eixel, allò era per empeltar. **Ad:** El peu, el peu. El peu de cep. Perquè n'hi via de vàries, hi via aquest, el lot, n'hi via d'atres classes de peu. N'hi via hagut d'atres classes, però molt era aquesta, el lot, que deien. **J:** Molts ia se'ls feien, agafaven el bord, un brotet aixís, el clavaven, el clavaven i al cap de dos anys ia, ia era un cep. **P:** Bueno, això era als horts, hasta en feien estaques, en feien i llavores ia arrelaven. **S:** Casibé no en compràvem mai, ens els féiem. Com que nomès ho féiem per refer. **Ad:** I per plantar. Hi via hagut el Grau, aquell de Sant Hilari, que era a la Riera, doncs que hagueres vist que aquelles vinyes, com que es vien perdut, de vegades en pujava un carro, d'aquí a Manresa i tot allò que en feien, de ceps. Els feien aquests planteraires. Feien, allò, estaques, en deien. **J:** Era el que els donava més.

I un arrelat, què és un arrelat?

[03'] **P:** Un arrelat deu ser el bord, o bé una verga d'aquelles que a vegades queda colgada i també arrela. **S:** No, podé l'arrel era que aquests ceps, con els vies empeltat, vies de passar a desarrelâ'ls, perquè tots aquests ceps passava que agafava l'arrel de l'eixel i l'arrel del peu, i allò, allavons, tots aquests ceps treien uns bords, vegades es tibaven aquests bords, però, en cabat, a l'hivern, per anar bé, hi vies de passar a descalçâ'ls i desarrelar. S'agafava l'arrel de l'eixel, també treia arrels, i llavons el bord, el bord, i doncs, allò, llavons es netejava tot. *Si no es guessin tret aquestes arrels, què hauria passat?* **P:** Oh, allavons guera xuclat el cep. El cep no creixia. **S:** Podé s'hauria mort. **P:** N'hi via que ho feien hasta de grossos. **S:** S'hauria mort perquè hauria agafat la filotgera. **P:** N'hi via que ho feien de grossos, eh?

Quin és el millor temps per plantar?

S: Oh, l'hivern.

I la millor època per empeltar, quan és?

S: El març, abril. Abril.

Com se'n diu d'una vinya acabada de plantar?

P: Una vinya nova. **S:** Una vinya jove.

S'havia d'adobar?

S: Es guera hagut de fer, però no es feia. No hi via fems ni per portar al camp. **Ad:** Els adobs que es feien era això: es valleiaven. Aquelles vores, de tair herba, rondons, bardisses, i en cabat, l'hivern fer els forats, els valls. **S:** S'hi portava el boll de l'era, el boll del batre, diguéssim.

Com se li donava forma al cep petit? Perquè creixés tal com volíeu, com ho féieu?

J: Allò, l'havies de guiar, con el podaves, pujava una verga, eh, doncs, doncs llavores ho vies de dominar, deixâ-li dos o tres caps i aquests caps ia naven caminant. **Ad:** I a l'empeltar ia agafaven l'aire del cep. L'eixel ia el triaven, triaven l'eixel a l'hora de l'empeltar, perquè si el cep estava decantat, doncs hi posaves un eixel que et venia aixís, doncs ia agafàvem un eixel que fos corbat, que ia quedés inclinat, que quedés dret.

Fins a quina altura els deixàveu puïar els ceps?



S: Oh, mira, això hi via gent de tot. **P:** Quaranta o cinquanta centímetros. **S:** Hi via gent de tot: hi via gent que podava llarg, i pujava més. **Ad:** Aquesta alçada, més o menys: tres pams.

Podar. Adobar.

Quines feines es feien a la tardor?

J: A la tardor, con vien venemat, de vegades n'hi via que ia espodaçaven. **Ad:** En deien sobrecollar. **P:** Vol dir que taiaven una mica les vergues perquè no hi hagués tanta fulla i allò a l'hivern es moria. **Ad:** N'hi via que en taiaven una i només deixaven la forcada. **J:** Ia deixaven la forcada perquè després no hi hagués tanta feina.

[06'] **S:** En deien el sobrecoll. Representava que podàvem bé, però llarg, per després con venia l'hora de brotar, escapçar-ho i prou. **Ad:** I n'hi via que això d'escapçar ho feien tard perquè... **S:** Pel fred. Perquè els de baix són els últims de brotar. **Ad:** Doncs ia, con d'allò, doncs llavons hi passaven a escapçâ'ls, perquè deien que anaven més enradere i el fred, de vegades, s'escapaven. Ho feien pel fred. **S:** Oh, aquell cep, aquell temps, plorava molt i també es desgastava, perdia la força aquell cep, amb el plorar. El mellor temps és a l'hivern, con dorm. *Cap a quin mes s'hauria de podar?* **S:** Allà al gener. **J:** Sobrecollar i que plorés el cep, diu que treien més raïms. **P:** Allà pel febrer, molt allà pel febrer. **Ad:** Con via caigut la pampa, que via passat unes enfredorades, vegades allà el desembre, doncs ia n'hi via que ho començaven aviat, ia. **P:** Si menaves gaire vinya ho vies de començar-ho abans perquè no ho atrapaves.

Es poden igual totes les menes?

P: Sí, sí, normalment sí. **S:** La força que té el cep, segons la força es deixen més brocades o menys.

Amb quines eines es feia, de podar?

P: Amb les estisores. **S:** Estisores, però més abans ho viem fet amb una podadora, que deien. És un ferro aixís, corbat aixís (*fa forma de ganxo amb el dit*). **P:** Era com un volant que diguéssim, feia corbat, hi via un mànec. **S:** I feia una cresta. **P:** Que allò, aquella cresta, era per picar. **J:** Encara a casa en tinc una d'aquestes aixís. **P:** Per picar, per picar als llocs que hi via alguna cosa. **J:** Aquella cresta, per mi, era per treure bord. **S:** Allò es veu que ho tibaven aixís. En cabat van sortir les estisores. **J:** Aquella cresta era per treure el bord del cep de baix, com la cresta del magai. **S:** Nosatres això, aquesta eina, no l'haviem feta servir mai, pro en trobàvem a les barraques. **P:** Nava més bé les estisores. **S:** Encara en tinc una de perduda, allà amb algun racó hi tinc això, que vol dir que no feia pas molts anys que es via fet servir. **J:** Oh i que taiava aquella podadora, eh.

Què vol dir sobrecollar?

Ad: És això. **P:** Això que déiem. **S:** Podar llarg. **J:** El cep porta quatre brocades, i cada brocada, con podes, hi deixes dos borrons i al sobrecollar ia deixes... **P:** Deixaves mija verga. **J:** La verga que has de deixar i el demès el taies tot. **P:** Llavons sobrecollar és deixar els dos borrons justos. **J:** Con has de podar ia no hi tens tanta feina. **Ad:** Treure el sarment i deixar el de sota. **J:** És avançar feina. **S:** Llavons quatre cops d'estisores i ia està.

Quants nusos m'heu dit que s'hi deixen?

[09'] **S:** Dos i el braguer. *Dos i el braguer.* En déiem el braguer, nosatres. Con els matava el fred, llavons brotava el braguer. **J:** El braguer, però del braguer només sortien



esbrollims. I deixaves allò perquè fos de brocada per l'any que ve, i llavons encara hi vies de passar a tornar a esbrollar i deixar aquell cep perquè creixés.

Què és la brocada?

P: És la verga que fa el borro que creix l'any i es fa veï i allò és la verga.

I una pistola? N'hi deixàveu, de pistoles?

J: Per contes de deixar-hi dos borrons, deixar-n'hi quatre. **S:** I una pistola, sats què era una pistola? Una pistola era deixar-hi un d'allò de tres o quatre borrons. Llarga. [...] Con el cep era gaire valent. **P:** Es feien con el cep era petit, perquè atrapés els atres, podâ' l més llarg. **S:** Una pistola es feia con el cep era molt valent. [...] Si es via vallejat i s'hi via posat això per abonar, residus del que es tingués. **J:** Però generalment no es guanyava re, perquè tot lo què podies guanyar dels raïms, quatre raïms, ia ho perdies dels atres. **P:** Els atres quedaven més xics.

Què se'n feia dels sarments tallats?

S: Per escaufar l'esmorzar el dematí. **Ad:** Oh, i llavons portâ'ls cap a casa. **P:** Es feien allà, o hasta a vora les vinyes, si n'hi via gaires els portaves allà, a les vinyes. **S:** Garbonasses. No, no, pro abans s'aprofitaven. **J:** O un botiguer, per coure el pa. **Ad:** I a Artés, què feien amb els sarments? Qui els comprava? **S:** Els comprava el pastelero, el dels pastels. El Quintana. Li'n portaven els pagesos, li portaven les garbonasses. Pel forn. *Garbonasses, què seria? Un feix de sarments?* **P:** Això, les vergues. **Ad:** De les vergues en feien feixos. Doncs els portaven amb el pasteler, a cal Quintana, a Artés, io ho via prou vist. Hi descarregaven carros i doncs els portaven allà per fer els pastels. (...) Perquè allò, per un seguit, no feia gaire fum. Feia molt foc pro no feia gaire fum. I segons l'època que eren tallats, quedaven pollats. Si era en lluna tenre, quedaven pollats. Si era en lluna vella, no es pollaven tant. **P:** I això, ara va molt bé per coure la sardinada. **S:** I la calçotada.

Calia adobar la vinya cada any? O no es feia, m'heu dit abans que costava molt.

S: No, no es feia gaire això. **P:** Normalment no es feia perquè no hi via fondos.

Quants anys durava una vinya?

J: Tota l'eternitat.

Què es feia quan ia no produïa prou?

[12'] **P:** S'arrencava i es tornava a fer. **S:** I molts puestos deixar-ho per ermot. **Ad:** Hi ha puestos que hi via hagut vinya i ia hi han taiat els pins dugues o tres vegades. **P:** Ara cap allà a les vinyes de les Bagues ia és tot ermot. **J:** L'any passat vaig anar a Rocafort i io no sé de què podien viure aquella gent perquè nomès hi veies que boscos allà i entenc que tot lo que hi ha bosc, via de ser vinya. **S:** Oh, en aquests puestos nomès trobes parets, doncs hi via hagut d'haver vinyes. **J:** I aquí a Avinyó, aquelles vinyes de la Torre, que el meu unclo les via vistes a rompre, que diu que hi via una baga de pins que no t'hi tocava el sol i ara ia torna a ser igol. A més dels pins ara hi ha bastantes bardisses. **P:** Bueno, això són vinyes perdudes que diem.

El vinyater s'ocupava de reparar marges, camins...?

S: Sí, això sí. **P:** Ho feien la mateixa gent, tots agrupats, vegades ens agrupàvem tres o quatre i anàvem a arreglar aquell camí perquè hi passàvem tots. **J:** Pel venemar, allavors vies de donar un repàs.

Cavar. Llaurar. Ensofrar.



Quines feines es feien (fan) a la primavera?

P: Esbrollar. **J:** Escabriolar. **Ad:** Ensulfatar. **P:** Coses d'aquestes, manuals. **J:** I ensofrar.

I cavar i llaurar, no es via de fer?

S: Oh, també es feia. *Com es llaurava?* **J:** Oh, amb l'animal, amb la mateixa arada que llauraves el camp. De vegades, la segona llaurada, perquè passesses més bé, hi passaves amb aquestes arades que havien sortit de cinc arrees. **Ad:** No, no, hasta amb taïants, con era tou, un taïant, una cosa que feia com un esparver i allò servia per taïar l'herba. **S:** Per passar a llaurar a l'hivern sempre es llaurava amb una arada que tomba, que deien una arada de Badalona. *Badalona.* Sí, encara io en tinc una. Després el tallant, això, la cavadora. Però cavadores no gaire, molts puestos es feia amb tallants. I els aureionets. Feia una reia i unes aureies. **J:** Nomès que no hi haigui herba. **S:** Era per llaurar els terrossos. I puestos penjats. **Ad:** Puestos que hi guessin rocs. Moltes vegades, con vies passat, veies que tornava a créixer l'herba igol, perquè allò, com que agafava ample, costava de clavar-se. **P:** Però es feia el que es podia. **S:** Els aureionets pels rostos. Nomès la reia sola, pelada i amb un taïant ample. Nomès s'hi feien dos sorcs, per fer com un marge i llavores amb els arpiots, si hi via alguna herba es tallava i llavors perquè semblés que és cavat, féiem baixar una mica de terra d'aquella i de lluny es veia maco llavors allò.

[15'] *Com es cavava? Amb quina eina?*

P: Amb els arpiots. I aixís, es cavava en el vallejat, cavaven el cep, a vora el cep, netejaven l'herba. **J:** I plany el que ho via de fer-ho això. **P:** Bé ho viem prou fet.

Quines malalties tenen els ceps? Com es poden curar?

S: Malura. *La malura, què seria?* Cenrosa. **P:** Cenrosa, es via d'ensofrar. Abans es feia amb una esquella. *Una esquella, què seria una esquella?* **S:** És com un simil d'ampolla i hi ha un seguit de forats. **P:** I si hi via una pedra o una llauna dintre. **S:** S'omplia per alt. **J:** I a baix feia com una escorredora, com un d'allò d'escórrer l'aiga. **S:** Llavons es feia aixís, com fa el mossèn de vegades. **P:** I de dins sents el roc. **J:** Com un salpasser. **P:** I llavons la pols aquella es tirava a les fulles que agafaven la malura. **J:** Després també es feia amb una màquina. **S:** Con t'eren grossos, per un seguit, con t'eren xics, sempre es feia amb l'esquella. **Ad:** Con eren grossos, vegades si no s'ensofrava, la malura ataca i llavons el raïm, doncs quedava. **S:** El sofre, vegades viem provat de barrejà'l amb el sulfat, però no anava gaire bé. S'embussava. **P:** Normalment el sulfat era pel míldiu. S'ensulfatava pel míldiu. Perquè el míldiu era con feia gaire calor i venien quatre gotes grosses, es con sortia més, allavores. **Ad:** Ara, aquests dies, era els dies de d'això. **P:** Quatre gotes, era con sortia més. Sol i al radere ve una boirada. *Quin és el millor moment per ensofrar?* **S:** Oh, noi, mira, per Sant Isidro. Con començava de sortir la malura, ia la mateixa planta t'ho feia veure. Per Sant Isidro s'ensofraven tots. Després es feia si veies un clap, llavors ia s'hi tornava a passar. **P:** Era com una cenrosa. **S:** I quedava el raïm sec.

Esbrollar. Esgrïolar o escabriolar. Ensulfatar.

I d'esbrollar, com es fa d'esbrollar?

P: Esbrollar amb les mans ho viem de fer. I taïar tots els brots que no són bons, que no tenien raïms. **J:** Nomès deixar les brocades que vien de fer raïms, el demès tot fora. **P:** Nomès les vergues bones, diguem. **S:** Cada brocada nomès dos brots. I llavors, vegades, si hi via algun esbrollim que tingués algun raïmet, també es deixava. I de passada servia



per rebaixar els ceps, si és que pujava massa alt. **J:** I si n'hi via algun de bessó en treies, si tots portaven raïms, en cabat els escapçaves, la un arran de raïm, i l'atre el deixaves pujar. **Ad:** El de sobre, el de sobre doncs escapçat. **J:** I si no tenia raïms, ia el feies caure. *Quan es feia això?* **S:** Per Sant Isidro, en amunt casibé. O havent passat una mica.

[18'] *I escabriolar, com es fa?*

J: Escabriolar, con la verga és grossa. Cada borro feia un brot i del raïm en avall, els féiem baixar tots. **P:** Allò xuclava el raïm. **J:** Crec que ara molts ni ho fan això. **P:** S'escapçava una mica la punta perquè el raïm creixés més gros. **S:** Esgriolar o escabriolar es feia els últims de maig. *Dieu de les dugues maneres, esgriolar i escabriolar?* Sí. **Ad:** N'hi via que ho feien tot plegat, eh. Vui dir que n'hi via que vegades ho feien esbrollar i escabriolar, perquè feien saltar, diguéssim, el que pujava la verga, cada d'allò va traient uns cabriols, va traient uns brots, doncs allò, ia només deixaven el del capdamunt. N'hi via que el sobrecoll que deien, el borro del capdamunt, doncs l'escapçaven arran i aquell era el que primer portava els d'allò, portava els cabriols, com que estava escapçat, doncs l'obligava, i pujava més de pressa que l'atre. **S:** Es menjava més el raïm.

I de treure pampes ho féieu?

S: No, no es feia. Hi via puestos que sí que ho feien. **P:** El puesto que eren molt espessos, que era molt fondal, encara vegades es feia perquè el toqués una mica el sol. Però sinós, no es feia, no. **J:** Quinze dies abans de venemar n'hi via que ho feien, perquè entrés més el sol i amadurés més el raïm. *Com ne déieu de treure les pampes?* **S:** Espampar.

I ensulfatar? Quan s'ha de fer?

S: Per Sant Isidro. *Per Sant Isidro la primera?* I allavors per anar bé no parar. *Cada quan?* Cada quinze dies, segons el temps. **Ad:** Però es tenia un promig llavons, cada deu o dotze dies. Si es volia assegurar una mica es guera hagut de fer cada deu o dotze dies. **S:** El que passa que no es feia. Venia el segar i, noi! **Ad:** I el temps, si feia un temps serè doncs... **P:** I normalment hi via sulfat de coure, que en deien pedra blava i allavores s'omplia la portadora, amb un cistellonet es posava a fondre allà a l'aiga i allavorens aquella aiga, quan era fosa la pedra blava aquesta, allò era el sulfat, però hi vies de posar una mica de calç perquè no cremés la fulla, perquè llavons cremava el cep, el tendre. **J:** Ara venen un preparat que ia no hi has de tirar-hi re.[...] *Quina proporció hi posàveu de pedra blava?* Un quilo de sulfat per portadora. **S:** Per xixanta litros. **P:** Moltes vegades es feia a bell ull fins que agafava un color blau, que s'havia de graduar per fê'l més fort o més fluix.

[21'] *Llavors la calç ho féieu a ull, nar-n'hi tirant?* **S:** N'hi via que tenien un paper, com un secant i deien que allò ho marcava. Nosatres ho féiem a bell ull, però vegades ia ho veies que n'hi via un que quedava més marcat o menos. Es via d'anar tirant calç fins que veies que es tornava un blau maco, com l'aiga del mar. I con tirava una mica a blanc, parar. Perquè la calç guera matat el d'allò del sulfat. **Ad:** I llavors vegades això que dius, n'hi via alguna que hi via trebais a fê'l passar a la màquina, no passava. **S:** Això depenia una mica de la calç, segons les pedres, hi via calç que era molt fina i d'atra que deixava un engrut, segons la pedra. *I amb quines màquines ho féieu?* Màquines d'ensulfatar. **Ad:** De motxilla, en deien. De coure. **S:** Ara a última hora n'hi via que eren de planxa. **P:** Però hi via un pitorro que escampava l'aiga i vui dir que feia



com un vano i ho féiem amb aquestes màquines i mira. **J:** No viem d'anar a fer gimnàsia llavors, no.

3.3.2.5. La verema. El vi

Avinyó(05)VEREMAVI04

Què és la verema?

S: Oh, és el raïm. El raïm. **P:** El raïm i la rapa.

Quan es fa, de venemar?

S: A l'octubre. **P:** A l'octubre, sí. *Fins a l'octubre no?* Oh, vegades últims de setembre, primers d'octubre. Passat la festa major d'Avinyó. A raders de setembre o d'allò, ia es començava. **S:** Vegades el dimarts de la festa major (...). **P:** Segons el país. **S:** Segons com nava. **P:** N'hi via que el setembre ia ho feien. **J:** A mig setembre n'hi via que ia anaven a venemar a Ullastret. Io hi via anat, eh. **S:** Hasta allà a Horta ia ho feien. [...]

Com se sap quin és el moment per collir?

P: Con el raïm és madur, con trobes que és dolç. **Ad:** Oh, i també s'agrada. **S:** El ximoi és arrancar un gra i si, con l'has arrancat, allà a la rapa veus que és molt, que és ben vermei, vol dir que ia està bé. **Ad:** Sí, però de vegades ia es podrien i la rapa encara era blanca. **S:** I el sumoi, tibaves un raïm i anaven tots a terra, queien tots, era molt grèvol. *Amb què es cull el raïm?* **S:** Amb venemell. *Amb venemell?* **J:** Estisores, venemell. Ara ia es fa amb màquina, eh. [...] Oh, anaven més bé unes estisores que no pas el venemell, eh. En passaves més via i no es cansava tant, eh. No vies de tibar i en canvi, crac-crac-crac-crac. **S:** Passava que si hi via algun ganxo que déiem, allavors es via de tibar i feies caure els grans. **J:** No, no, no, nava molt més bé amb unes estisores. **P:** Sí, però es via fet primer amb venemell, eh. **S:** Con eren tous posar el cove a sota. Con tibaves, rrrrrst! Ia es posava el cove. *I un cop collit, què en fem?* **P:** Al cove, de vímees. **S:** I a la portadora. **J:** Del cove, a la portadora, i a la portadora ia els apriaves, i de la portadora cap a la tina.

I dels raïms com ne déieu? Escarrassos, escarrells, gotims..., quins noms? Un tros de raïm, què seria?

J: El raïm xafat, això ia era el most. *No, no, però un trosset de raïm què seria?* **P:** Un escarrell. Un escarrell.

A més a més del venemell, quines eines es farien servir durant la venema?

P: Portadores, coves. **J:** Estisores de podar.

[03'] **P:** Un cove que era fet de vímees, normalment, i allavors es posava sota el cep, es collia el raïm, que caigués els grans a dintre, si podia ser i mira, nar collint d'aquella manera tota la passada dels ceps. Con tenies el cove ple, cap a l'espalla i allavons el naves a portar a la portadora. *Els hi apretàveu a la portadora?* Sí, amb les mans. *Amb les mans?* **S:** O amb el massot, que fos pla. **Ad:** N'hi via que no, n'hi via que feien aixís, zim-zam, zim-zam, els esgranaven. **P:** Vegades hi via beies barrejades. **J:** Si els aixafaves gaire i feies suc, allavons con portaves el carro, vessaven, perdies vi. **S:** Esgrunant-lo no feies suc.

Com el transportàveu? Les portadores dalt del carro, com les hi posàveu?

P: Aixís de canto com aquet banc representa. *Amb espiga?* Sí, totes aixís perquè hi capiguessin més portadores. **Ad:** Segons les portadores, s'inclinaven. Una mica



inclinades. **J:** I segons a on, la feina que hi via, vies de carregar més o menos. N'hi posaves vuit, feien la carga. **S:** Si se'n carregava vuit, anava aixís. Si se'n carregaven set, dugues aixís i una al mig. **Ad:** Oh, i molts puestos a bast, eh. A Ullastrell i aquests puestos a bast, eh. **P:** Aquestes vinyes que eren a les costes es via de fer amb un animal, a bast. [...] **J:** A Ullastrell en vien de treure més a bast que no pas amb el carro. **Ad:** Molts terrenos es feia a bast.

Els carros per anar a la vinya eren especials?

S: No, no, no. *Se'ls feia alguna preparació?* **J:** Es tenia un carro que hi posaves segons la feina que havies de fer, hi posaves empostissat, per posar-hi les portadores, i per nar a portar fem allò on fos. I si vies d'anar a buscar feixos al bosc, aquell, empostissat el treies i llavons nava més bé portar els feixos. **S:** En deien les bosses. **J:** Naven posades a sota, penjades. **P:** Això és perquè les portadores quedessin planes al carro. Allavòrens es lligaven, con les tenies carregades, amb una corda, per radere, perquè no les perdessis. **S:** Una al radere i una al davant. I una pel mig, perquè si no ballaven. [...] Estrenyies pel davant i pel radere.

Qui venemava?

S: Venemadors.

[06'] *D'on venien? Us venien de molt lluny?* De Prats de Lluçanès. **P:** Moltes vegades s'ajudaven la gent, la gent que tenien vinyes s'ajudaven els uns amb els altres. **S:** Bueno, però amb tot i amb això casi sempre en teníem de forasters. S'ajudaven dos o tres vinyaires i a més a casa llogàvem gent d'aquesta banda de Prats de Lluçanès. *Com els reuníeu? Com els avisàveu?* Bueno, el pare anava a Prats, bueno viam, quina és aquella fira que es fa abans del venemar? **P:** Santa Llúcia. **S:** No, no, abans del venemar, quinze dies abans. *L'Hostal del Vilar?* L'Hostal del Vilar, el meu pare anava a l'Hostal del Vilar i llogava un parell d'homes. A més, sempre baixava una cabra. Una cabra veia, però grassa, eh. Que estés bona.

Què se'ls pagava en els venemadors? Quant era un jornal?

Ia no me'n recordo. **P:** Pocs cèntims. **S:** Depèn, depèn dels anys. El jornal que es donava llavòrens. **P:** Allavòrens hasta havíem pagat a curanta cèntims. [...]

Se'ls donava alguna cosa més per paga, a part dels diners? Se'ls donava raïms?

S: N'hi via que volien una caixa de raïms per casa. **Ad:** Allà eren tres que se d'allò i llogaven gent de Santa Creu. Baixaven uns de Santa Creu, que venien sempre. Última hora, una cistella de raïms s'emportaven. **S:** Nosatres com que teníem caixes perquè havíem portat fruita a Prats, els en féiem una caixa, al que en volia perquè aquests venemadors se'n volien emportar a casa: Heu anat a venemar i no porteu raïms? Els féiem una caixa de raïms. Llavòrens la tornaven plena de cebes, de vegades, al cap de temps. Unes cebes aixís, grosses. I déiem: coi, això les deveu haver regat. Ah, no! Són del secà. I dolces, i bones. **J:** Coi, per grosses aquestes que es feien con es plantava una vinya, con te la posaves a la boca, ia podies queixalar, quedava la boca plena. **S:** Feien uns clofois, un bon pa allò. Allò barrejat amb arengada. **J:** Cordons com marxaves! Passaves més empenyat que una abeja [...]

Es treballava tot el dia, pel venemar? De sol a sol? Quan es reposava o parava?

[09'] **S:** A esmorzar. **P:** Per esmorzar, el dinar i allavòrens brenar. **Ad:** A brenar, de vegades en deien a menjar una tomaca. **P:** Sempre s'amania una tomaca. Una tomaca, un d'allò de pebrot. Déiem: hem d'anar a menjar una tomaca.



Us endúieu menjar a la vinya? Tots els àpats els féieu a la vinya?

S: Vegades el carreter portava l'escudella. El dinar. **Ad:** Segons el puesto, les dones. **P:** Ia venien les dones. **C:** Io bé hi via anat a portar dinar. **S:** Si era a prop ens el portaven, si era lluny, ens el viem de portar per tot el dia.

I què es menjava per esmorzar?

Cabra. **P:** Per esmorzar una arengada. I cansalada. **Ad:** I amanida de pebrot. Cansalada i vianda per esmorzar. **J:** I escalivada de pebrots. **S:** I hasta bitxo. I una arengada també, que deien que era molt bona pel venemar. **Ad:** Per esmorzar vianda, o si es menjava patates o bé gra, doncs, i algun tai de cansalada si cans. I a l'hora de dinar això que diu, cabra, vegades cabra amb oborgínia. En déiem cabra afogada. Era amb una olla, que representava l'olla a vapor i que ho era de bona! **S:** Ara, vegades es menja cabrit i no és pas tan tou com aquella cabra. Vegades hi via conill, vegades portaven conill. Trobavèm més bona la cabra que no pas ara el cabrit, perquè tenia més gana. **P:** Vegades portaven conill i era alguna conilla que estava tipa també, i també barrejada amb l'oborgínia. **S:** Afogada també. **J:** Ia s'agafava allà a la vinya, el conill, perquè veies algun que havia anat a fer la feina, que deien. I deies: cony, aquest demà ia serà segur. Hi paraves una trampa i l'endemà ia tenies el tai. **S:** Un conill, si era el mascle... **J:** Hi voltava molt enginy. **S:** Tot ho afogàvem. *I abans vïeu menjat escudella, per xò?* Ah, sí. **P:** Per dinar casi per un seguit portaven escudella. **S:** Carn d'olla. *I de postres?* **J:** Oh, ia eren a la vinya. **P:** Llavòrens no n'hi via gaires de postres. **S:** De postres no n'hi via pas mai a fora. Con no hi via raïms nomès hi via préssecs. Si hi via algun préssec. **J:** I més que res la botella del vi. *I llavons paràveu a mitja tarda per brenar?* **P:** Sí, això sí. I el carreter que porti, s'ha acabat ia el vi. Que torni a portar la botella. *Tot sol, bevïeu vi sol?* **S:** I aiga. **J:** Vi, i molts la petraca i la pipa.

[12] **P:** Normalment la botella sola, de quatre litres i ia féiem. **S:** I també portaven un porró, d'aquells espartats. Teníem una botella de quatre litres. I el càntir, perquè també n'hi via que en bebien. *I a mitja tarda què menjàveu per brenar o que en deien fer beguda?* **Ad:** Oh, és això que en deien nar a fer la tomaca. *Nar a menjar una tomaca.* O al menos io ho via vist allà, amanien una tomaca, quatre brins de ceba i au, barrejat i ia està. **J:** Llavors era con eren més bones. *Sense res de tall?* **S:** Sense res de tall. **P:** I si tastaves algun gra de raïm o d'allò, però ia n'estaves tip. *I després per sopar, què menjàveu?* *Llavons el sopar no es feia a la vinya?* **S:** Es feia a casa. **P:** Normalment una truita per sopar. Es feia molt una truita, perquè tenien moltes gallines allavòrens. **S:** O patates xafades i cansalada. **P:** I una truita. **S:** Cansalada se'n donava molt. Cansalada i vianda, vianda. **P:** Ciurons o patates. **S:** Barrejat. Mongetes. O bé hasta, que ia era el temps, mongeta tenre. Moltes vegades també mongeta tenre i patates. **J:** I amanides amb suc de cansalada, i au. **P:** Perquè d'oli no n'hi via gaire.

I es feien festes? Es cantava? Es ballava?

S: Allà a Avinyó no, no gaire, em sembla. A Artés sí. **Ad:** Passaven gent que deien que venien a vermar, que feien unes cantades, no sé d'ont eren. Vegades pel poble passaven. Era bo d'escoltâ'ls com cantaven, en sabien. **J:** Coi, això a Ullastrell. N'hi via que ia feien un viatge, perquè allà el tracte era de fer els viatges, con vien fet els viatges tant és que els fessis de clar com a les fosques, ia plegaves. I llavons n'hi via que plegaven que encara hi via una hora de sol i ia s'avenien i cap a fer ball a la plaça. Hi via el Jep de Borró, el Jep de Borró que tenia un cordeon i ell era el músic. Doncs aquell de vegades ia via fet dos volts a les fosques per després anar-se'n a tocar. **P:** L'agua que no has de beber. **J:** Allà es feia molt això. El vespre ball. **S:** Allà a Avinyó no gaire. A Avinyó no se'n feien pas de festes. **P:** El ball del most, el ball del most con s'havia acabat, feien



una festa.[...] **S:** Els que feien festa el vespre era si tenies llogats, aquells sí, aquells sortien havent sopat, sortien al cafè, o no sé ont anaven. El pare ia els deixava una clau i con vien fet obrien i au, sí, solien venir per allà la una o aixís.

[15'] *Es feien jocs també?*

Oh, tots aquests que voltaven, per un seguit els de la casa no sortien gaire, però aquests forasters sí. A Artés sí que sortien. **Ad:** N'hi via que ia ho sabien tot. Eren una mica viciats amb tot. **P:** Mès que res xistes. **Ad:** Podé n'hi via que vegades naven a venemar i tornaven sense ni un cèntim.

Alguna dita relacionada amb la vinya i el vi? Maneres de dir, dites.

S: El què, bueno ara tornem enradere, tot venemant el què es feia era explicar xistes. A vegades, aquests de fora n'hi via alguns de xistosos. Algun que ia via anat a venemar a França, en sabia molts de xistes i ens feia riure en a tots, pro no perdiem pistonada no, per xò. **S:** Hasta algun de cantar, algun que sabia molt de cantar. El Raleta, encara que esplicqués xistes, treballava eh, el Raleta, el vies conegut el Raleta? El Raleta de Sant Feliu? Aquell via anat a França i en sabia moltes d'històries. I ens explicava de Sant Feliu que tenia una noia que eren amigues, que eren amics i anava pel radere, i llavons hi vien aquelles basses que d'això i treien l'aiga del desaiga de l'aiguera per totes les cases. **J:** Ah, perquè no hi via croaca. **S:** I llavons hi regaven alguna planta. I aquella noia nava sortint i el seu pare, sopaven, i dòs què és tan sortir cap de fora? Oh, és que aquí fora hi ha un negre que en vol xafar un de blanc i bueno, però ella es tornava a sortir i tot d'un plegat, el que l'esperava, el Raleta, allà fora, tot d'un plegat va veure que sortia el sogre, diguéssim, beno el sogre, el vell, el pare, el pare. I ell que s'escapa corrents, pum, ia és a dins d'aquella bassa, que era de l'aiga bruta de l'aiguera. I beno, explicava coses d'aquestes, històries. Després hi via el que feia les cargues, el Cisteller, el Joan, aquest era un home gros, que semblava aquell el Gordo i el Flaco, que deien, semblava el Gordo ia de fesomia, i era molt ràpid, estava aixís allà amb un cap de roc esmorzant i tots al volt i sèrio ell, i els atres es van posar anar rient, què, ell sense mirar ni res s'ho va pensar, se li veu la cresta, serà un gallot, deien. Es deia això. Beno, coses aixís. Després cada vegada que es via acabat una vinya feien una ballada. Aquest, el Joan Cisteller, amb el Fermí, amb el Joan de Cal Fermí, moltes vegades si era el dematí encara portava els esclops. El Cisteller encara portava els esclops. S'agafaven amb el Joan i feien tres o quatre voltes. **P:** Pro això ho feien allà al davant de la barraca. **S:** No, allà agon feien les cargues ho feien.

[18'] *Dites o refranys, en sabeu algun, relacionat amb la vinya?*

No ho sé ara [...]

EL MOST I EL VI

Com se treu el most del raïm? Per treure-li el suc en el raïm?

P: Premsant-ho. **S:** Oh, però llavons se xafava amb els peus. I en cabat amb màquina. Puestos que tenien màquina. Llavons sortia el suc. Bueno anava a la tina. **P:** Primer es xafava amb els peus, amb els peus ho feien. **S:** Con hi estava per ser fet? Casibé un mes. *Ho tiràveu tot cap dins, tot barrejat?* **P:** Sí, tot barrejat cap dins a la tina. *El most i què més, què en diríem de lo altre?* **S:** El most i la rapa, la pellofa, tot plegat. **J:** N'hi via que en cabat de xafar raïms, nomès hi tiraven la pellofa. La rapa ia sortia per un atre puesto. **S:** Si volies fer vi clar i no tenies raïm blanc o molt pocs, allavores el xafaves a sobre la tina del vi clar, i a sota es posava com un garbell que no s'empassés la rapa ni re, un colador, que nomès hi nés el suc. I allavors s'hi posava en aquella tina el raïm



blanc que tinguessis, el poc o molt, i allavors feies vi clar sense tenir a penes raïm. **Ad:** No quedava molt, ben ben clar, no tant com això. Si nomès és de raïm blanc queda casibé com aiga vegades, pro si hi poses de raïm negre, encara que no hi caigui la pell, té més o menys color. I llavons allò, agafaven aquell d'allò i ho tiraven en una atra tina. Aquella rapa ho tiraven en una atra tina. **S:** La tina del negre. **Ad:** Del negre. I hi via pagesos que per, perquè per poguer vendre el vi bo, hi tiraven aiga. I allò en deien vi de les resaigues, però d'aquell vi, sortia un vi que con passava per la boca, semblava que hi passava un raspai, de d'allò que era. De la rapa, que era el rapat. Era un vi ferreny allò que, en deien resaigues per beure els pagesos, no hi via pistrinc i es venien el bo i allò era per beure. Es bevien el flac aquest.

Com se sap el grau del most? Li miràveu el grau del most?

No ho miràvem pas. **P:** No, llavores no se sabia. **S:** Con era fet, el féiem agradar sempre. *Ho féieu agradar pro féieu agradar el vi?* El vi. **J:** Pro el most també s'agraduava. [...] El què no feia tan grau com vi bullit. **S:** Llavores el padrí omplia una ampolleta con era fet i se'n nava a Manresa, que hi via un químic, diguéssim, bueno li deien el senyor Esteve, allà al Born, i li mirava, d'això, i li deia: Josep aquest vi té massa acidès o té això o té allò. I llavores li donava una mica de medicament. Tir-hi això i au, per un seguit no, no trobava gaires coses, pro vegades li faltava alguna cosa. **[21']** [...] Era com una drogueria, li deien senyor Esteve. **Ad:** Hi via una mica de tot allà. [...]

Quan se separava el gra, la pellofa i la rapa del suc?

S: Fins pel premsar. **J:** N'hi vien d'atres que ia ho premsaven i nomès deixaven el vi sol. **Ad:** Per llà l'octubre o aixís. O vegades per llà al sembrar, llavons es premsava. **S:** Pel novenari, sempre s'esqueia pel novenari. No sé si el rector ens a seguia a nosatres o nosatres seguïem amb ell. Con premsàvem feien el novenari.

Quantes menes de vi féieu? De vins difrents?

J: Aquet vi clar i vi negre. *Vi clar seria aquell que no el deixem bullir amb la pellofa?* A n'hi via que ia nomès tenien raïms blancs o els separaven, els blancs amb un cantó i els negres amb un atre. **S:** Pro tu ia vols dir a vere quina mena de vins especials. *Tots, tots, el vi clar, el vi negre i què més?* **P:** La mistela també féiem. **S:** Vi sec. **J:** Oh, la mistela per la casa, eh. *Com la féieu, la mistela?* La mistela, a casa, sembla que feien: un seczè de vi, un litro d'esprit. *De vi o de most?* Most, most. I l'endemà diu que ia era clar. **Ad:** I el vi, n'hi via que l'agafaven i no el deixaven bullir an a la tina, la brisa no hi bullia i d'aquell en deien vi ximat. I el posaven ia amb les bótes, que no el deixaven, aquell no bullia, no el deixaven fermentar. I aquell era molt bo de vi, eh. Sortia un vi lluent, si sortia bé. **J:** Una mica dolcet. *I aquell vi sec que heu dit abans, com es feia?* **S:** Bueno sí, la meitat bullit i l'atra meitat no, no ho sé, io ia no me'n recordo d'això. **J:** De vegades el feien bullir perquè agafés més grau, em penso. A Cal Perdigó en solien fer molt d'aquell. **S:** Aquell vi ia tenia el nom: sec. Una punta de dolç, pro no massa.

[24'] *I llavons vi bullit també en féieu? O vi blanc, com ne dieu?* **S:** Vi blanc, vi bullit. **P:** Sí, el vi bullit, normalment via de perdre la meitat. El posaven amb un perol d'aquests que hi via abans, una caldera, i allavons via de perdre la meitat i allavòrens era vi bullit. **S:** Pro es via de trascolar molt, es via de trascolar perquè li costava molt d'aclarí-se. Però era el que es feia més aquest. **Ad:** Amb el vi llavores també n'hi via que hi tiraven bisulfit. N'hi vïeu tirat vosatres, pe la venema? **S:** Ah, sí. **Ad:** Hi tiraves un líquid que era bisulfit, que allò era com un llucuet que se't ficava al nas i se't tapava. **P:** No n'hi podies tirar gaire. **S:** Si hi via alguna carretada que eren podrits, com deies



això de fer-ho bullir, el padrí ia, era una pedra això del bisulfit. **Ad:** Sí, també n'hi via amb pedra. **S:** El padrí ia ho trinxava i feia uns paperets. **J:** I també s'hi solia tirar nous moscades. **S:** Allò era una atra cosa. **J:** N'hi tirava el pare: nou moscada i fuies de noguer. Con es via acabat hi tirava això. **S:** Con una bóta trencava, que semblava que s'havia picat, allavores s'hi posava mostassa. Mostassa, nou moscada i canyella. Es feia una bossa, es barrejava tot això a la bossa i es penjava a dins a la bóta. Que no toqués el vi per xò, eh. Una bóta de dugues cargues de con s'enceta fins que s'acaba, dura molt temps i cada dia i cada moment, nar traient, nar traient, arribava que aquell vi es trobava una mica fort, ferreny diguéssim i déiem: ep! Que això ia es torna ferreny o es picarà i llavòrens hi posàvem una bossa que no toqués el vi, eh. I li marxava. Hi via hagut alguna vegada que ia es trobava una mica picat i aquell aroma li treia, eh. El feia tornar amb si. **Ad:** Pro de vegades que venia just, pro aquella bóta es via d'acabar, encara que fos picat es via d'acabar. Que no es llençava pas res.[...] De vegades allà a Roqueta hi vien bótes que tenien regust, culs de bóta. **P:** Era pels batedors allò. **J:** El que era molt d'això era si agafaven sabentor les bótes, no hi via manera de treure allò.

Han de ser molt netes les bótes?

S: Sí. Això sí. A casa ho tenien molt sagrat. **P:** Rentâ-les ben netes, la fusta. **J:** Per nar bé no rentâ-les mai amb aiga. **S:** Com que io era el sagal, sempre em feien rentar, principalment les bótes. N'hi via dugues bótes que eren d'aquestes de cadireta i és clar allavores era molt prim, com és ara aquesta nena, io m'hi ficava molt bé, sempre era el de ficâ-me a dins a les bótes a rentâ-les.

[27'] I bueno, si és que hi gués gaires mares i d'això, hasta alguna vegada ho féiem amb aiga per treure allòs, pro la radere passada sempre amb vi, eh, un seczè de vi al cul i una escombra, ben mullada amb vi i llavors treure aquell vi i la tiràvem a la bóta del vinagre. L'aprofitàvem, eh. **Ad:** Llavons el lluet. **S:** Pro mai aiga. **Ad:** Encara ara el Roqueta totes aquestes bótes que buiden, no ho has vist mai, a Roqueta? *Sí.* Doncs totes aquelles bótes que tenen, con treuen el vi, lluet. Sempre lluet. És com un sofre, aquelles tires. **S:** Igolment, per rentar una tina, que durant l'any s'embruta diguéssim, i els cairons vegades es florien una mica, cony quina feinada, amb un raspai, nar-ho raspaiant [...] nar-hi passant galledes d'aiga i amb una escombra, i en cabat treure-ho; i a vegades ia sortia l'aiga ben clara. I deien, no, una atra. Cordons una atra, una atra passada, una atra passada i no en tenien mai prou. I última hora un seczè o lo que convingués, de vi, per xò, amb l'escombra, mullat a tot arreu, ben moll. I en plegar, també allò cap a la bóta del vinagre. *I el tartrà, allò que diu que fa a dintre, allò no li tréieu?* **P:** N'hi via que sí que ho feien. [...] **Ad:** Oh el tartrà és allò, aquella pedra que es fa, al volt de la fusta. La mare és aquella tela que fa a sobre el vi. Pro el tartrà quedava agafat, agafat a la fusta. **S:** El picaven i allò ho treien i s'ho venien allò petrificat.

Avinyó(06)DIVERSOS04

Ad: Llavors con vies tret el vi, que volies treure el vi per premsar-ho, llavons vies d'estar al tanto, la tina que fos esventada, que no hi hagués el gas perquè quedaves afogat. **P:** I s'obria la tapa de la tina perquè s'esventés. **Ad:** Doncs llavons per sapiguer si estava, agafaves una espelma encesa i vies de baixar cap baix; o bé un misto i veies que ia l'apagava, ia l'apagava, doncs allò no hi podies viure. **P:** Si s'apagava, vies de tornar a sortir. **S:** Llavons s'agafava una manta i es nava picant, es nava picant, es nava esventant, fins que trobaves que s'hi podia viure.

Quant temps estava el vi a fermentar?



Això depèn, n'hi via que vegades no volia fermentar. Li costava molt. Hi via vi que deien: no fermenta.

J: N'hi via que feien, i hasta ho feia més de pressa: agafaven un paraiga, l'estenien i amb una corda el feien baixar i encara sortia més de pressa la d'allò. [...] **S:** Abeies i això, doncs les veies bo i mortes. Allà a Cabrianes hi via una casa que io hi via anat a vermar, que era dels capellans, encara em penso que ho és dels capellans, allà a Ca la Gràcia que deien; i doncs diu que hi va anar i un va dir que allò, va dir, com ho fa això? Diu: viam a veure com bull, perquè allò feia una trotxadera, semblava una olla de cols, doncs es va aplanar una mica allà i diu que va veure que no s'aixecava, ell que ia el tiba per la sotana i cap de fora. **Ad:** A casa, allà on som ara hi via les tines i doncs allà els venemadors naven a dormir allà, dormien allà amb un jaç a la paia, doncs es vien trobat que vien d'obrir les portes perquè a la nit, com que hi via les tines allà, ia bullien, doncs escolta, encara que fos la tapa tapada, no podien viure, vien d'obrir les portes del davant i del radere, que corrés l'aire. **P:** Una vegada havíem agafat un gat i l'havíem fet amorrar en el tap con bullia el d'allò, fotia uns espernecs! **S:** Pobre gat! **J:** Cony, allà a Cal Roca tenen les tines allà a l'entrada i van aubrir la tina i cap d'una estona diu: ia ens hi podem ficar perquè hi van ficar el llum d'etricitat. **S:** Diu: no s'apagava [...]

[03'] I van arribar i van quedar tots adormits i van ver de córrer a estirgassà'lze. **Jo:** Io tinc el record del vei de Cal Roca que es ficava cap dintre i li quedava el cul a fora [...]

Quants litros serien un seczè?

S: Vuit, vuit litros. I el bot tenia xixanta-quatre litros: vuit seczens. *I llavons la carga?*
P: La carga, el doble: cent vint. **Jo:** Cent vint-i-vuit. **S:** La carga de vi. Llavons la carga de les portadores era segons el què es feien grosses. **C:** I el pesador. **S:** Ah, sí, també hi via el pesador a la vinya, que venien els amos i venia el pesador i pesava les portadores. N'hi via que con naven a parts llavons allà a casa les tornaven pesar. Pro per un seguit les portadores sempre anaven més lleugeres con naven per parts que no pas con naven a casa. **Ad:** Com que hi vien uns homes molt flacs teníem por que no tinguessin algun carn esqueixat. **P:** I amb el carro solíem ser tres per carregar les portadores: un a cada banda i un al mig per ajudar. **S:** El de dalt tibava amb una corda i llavons tots s'ajudaven. Pro vegades es feia hasta amb dos, un a cada cornalera i mano a mano. Hi via un pesador que ia havia pesat el dematí per exemple i cap d'una estona, cap a la tarda, tornar. I va dir en el que feia les cargues, en el Cisteller, diu: hauríem de pesar una atra portadora i li va dir, diu –el Cisteller no tenia manies– diu: nosatres ia tenim feina, no pas està'nze aquí a pesar. Si vols pesar, diu, porta't ajudant, si per cas veniu dos, li va dir. Va marxar tot remoleiant. [...] **Ad:** Allà baix a l'Abadal m'estimava més que vingués l'amo no pas ell, perquè l'amo con marxava de casa ia deixava la romana per llà sota una mata perquè no hagués d'anar carregat. (...) **S:** Si te'n recordes allà baix a l'Abadal hi via un pesador de l'Estany que feia molts anys que venia, sempre venia cada any el mateix, eh. I aquell si pesava un cop, ia no mirava pas més.

[06'] Venia vegades l'endemà o això i deia: què, con hi posarem? Tants. Sí, sí, ia està. **Ad:** Llavons a l'hora que havies acabat el venemar, doncs que havies acabat la vinya, doncs venia, llavons via de venir el pesador. **S:** Goita, encara no hem parlat dels bagots. [...] Però, què se'n feia? Dels bagots, xafant se'n feia most i se'n feia confitura. Llavons hi via codonys en aquell temps, els codonyers em sembla que arriba la fruita en aquell temps. **Ad:** En féiem amb el most dels bagots, rop o roc, i hasta hi posaven tais de síndria, hi posaven préssec, hi posaven codony, a casa ho havíem prou fet. **J:** Hasta escorça de síndria. [...] **Jo:** Això de les panses, allà baix a València, en aquells pobles ho fan, sé que ens ho va explicar la guia. Aquells pobles que tenen molta fama, abans sé



que la bullen i llavors es conserva bé. [...] **C:** Del premsat, del premsat també. **P:** El pa de brisa, què se'n feia. Sí, allò se'n feia esprit. **S:** Ah, llavons es portava a aquestes d'allò, aquestes fassines. Cap a Manresa a Cal Cura. A Avinyó n'hi via hagut, també en van fer a Artés, al Sindicat. [...] **P:** Cremaven i treien l'esprit. Del pa de la brisa, perquè es premsava i quedava tot el suc a fora. **J:** Allà el devien fer bullir o no sé què passava, pro vols dir que en treien gaire cosa d'allà. Bé ho compraven.[...] **Ad:** Con premsaves, n'hi via que barrejaven el vi del d'allò, que havies tret i el premsat, es barrejava tot. N'hi via que ho barrejaven tot. Llavons tiraven una mica de brisa i doncs, con trascolaves, quedava un fang al cul de la tina, quedava aquella brisa i quedava aquell fang i llavors deies: cony, ara con treien el vi, que llavons ia es volia enterbolir, el tèrbol el posaven vegades sol i el clar nava amb un atra puesto. I doncs allò, con era ben escorregut, doncs aquell fang l'agafaven i el posaven amb portadores i deien al recader, que solia ser el Menxor, deien: cony, hauries de venir que hi ha tres o quatre portadores de fang, que hi ha dugues o tres portadores de fang i s'ho emportava cap a Manresa.

[09'] I la brisa també venia ell i se l'emportava. Les portava a la fassina, i en cabat te'n donaven, te'n donaven alguna cosa. Vi que es gues picat, que es gues tornat agre, també anava cap a la fassina. Per pocs cèntims però mira, també havia d'anar per cremar. **S:** Anava el garbó que deien. Que representava el filtre. Llavons al dret de la boixa, s'agafava un feixet d'alzina o bé de d'allò i es posava al dret del forat que havia de sortir el vi perquè no s'embossés l'aixeta. I uns conts rocs a sobre. Primer un feixet petit de sarments o d'alzina, després la rama d'alzina i llavors unes pedres, perquè allò no s'aixequés. [...]

3.3.3. Domènec Òrrit (Sallent)

3.3.3.1. El cep i el raïm

D.Òrrit75(01)CEPRAIM04

EL CEP

Com en dieu de la planta que fa raïms?

Cep.

I d'un camp plantat de ceps?

Vinya.

Quines parts té un cep?

La soca, les brocades, em sembla que no sé si es pot definir res més, però.

I el que queda a sota terra?

Les arrels.

La part més gruixuda, què seria?

La soca.

I la que es talla cada any?

Allavors, el sarment.

Com es diu quan es deixa un sarment sense podar?



Això no acabo de. *Ho vèu sentit a dir mai, pistola?* Ah! Sí. Pistola, sí. Però és que se'n deixava un trosset. *Un trosset?* Sí, no deixàvem tot el sarment. Tot el sarment es deixava quan es volia fer una parra, això sí, eh? Llavors cada mig metro hi deixàvem el, encara ara ho fan, cada mig metro el d'allò, una brocada, deixo un brot que l'any sobre és la brocada.

Com es diuen les fulles?

Pampes.

I aquells filaments cargolats?

Allò nosaltres en déiem senzillament fils.

Com es diu quan broten els sarments nous?

Brots. *Quan comencen a brotar que són tan petits?* Ah, borrons.

Quants anys pot arribar a tenir un cep?

Ui! Ui! Io en tinc alguns allà que em sembla que tenen cent anys. *Com es coneix si es jove o si és vell?* Una mica difícil, eh, perquè hi ha cep vell que no té la soca molt grossa, diguéssim, i io en tinc uns de no gaires anys que semblen un pi.

EL RAÏM

Quines menes de ceps o de raïms teniu actualment?

Actualment, bueno ara actualment tinc moscatell italià, moscatell normal, macabeu, tinc ullal de llop, que aquest és molt antic. *Aquest no m'ha sortit enlloc, eh.* És que no, ni io el sabia, eh. Casualment em van oferir un cep i el vaig fer, que no treballa gaire, que segurament que per xo no ha tingut massa d'allò, pro llavors amb un llibre el vaig trobar referit, aquí al Bages, de vinyes que existia aquest cep, que io no el via vist, eh. A casa no el via vist. Queixal de llop. *Queixal de llop.* No, espera, ullal. *Ullal de llop.* Em sembla que he vist les dugues coses, pro és més correcte ullal, perquè té la forma d'un ullal. Que per cert és molt bo aquest raïm, és boníssim. *El gra té la forma d'un ullal?* D'un ullal, sí, sí, és allargat i acaba amb punxa, pro igual que un ullal, allò aixís.

[03'] *I què és, blanc o negre?* És blanc, espeteguent, molt, molt, ui, io tinc allà gent que em diuen, dels que vénen a vermar, guarda'l per menjar aquest que és molt bo. *És molt bo per menjar?* Molt bo per menjar, sí. *I es guarda, s'asseca bé també?* Per fer panses, per dir alguna cosa. No ho sé això. Això no ho he comprovat. Podria ser perquè és dur. I al ser dur, ia podria, no ho sé. *I és de gra gros, més aviat?* No, no, no, és primet i això que dic, allargat. *Allargat.* És original envers els altres, eh. Io ara, actualment, pues, tinc el rossatti també, un que es diu novelda, que és una varietat de rossatti més gros; cardinal, que és un que ve bastant primerenc, per la Mare de Déu d'agost és segur que és bo per menjar ia, pro hi ha anys que hasta més abans ia se'n pot menjar, el què que els ocells no ens en deixen. Novelda, moscatell, rossatti, sí, i allavors hi ha unes menes que no són definides, que no sé, tinc un negre que me'l va donar un que va dir que era andalús, no sé, no tenen noms, un parell que no sé. També hi ha un moscatell, que en diem un moscatell de l'avi, perquè el meu pare no sé d'on el va dur, una varietat de moscatell, com si fos un encreuament com el, com l'italià.

I quan éreu més jove, quines...?

Quan era més jove hi havia el sumoll, garnatja, que n'hi havia de més petit i de més gros, el macabeu, que aquest és dels reis del raïm, en blanc. El sumoll és negre. Picapoll, picapoll també hi havia amb el gra llarg i del menut. Parcercs, aquest era molt



bo, a mi m'agradava. Carrega-ruc, n'has sentit a parlar? *Sí, sí.* O somer. *Carrega-somer, també.* També, bueno també vol dir el mateix. Malvasia blanqueta, malvasia rosa. Allavors, moscatell també, moscatell n'hi havia de bo, eh, abans. El què, no treballava. Bartolos. Aquest bartolos feia un gra rodó, negre, molt negrot, tenyia. Sant Jaumes, que eren els primerencs. I aleshores n'hi vien també que en deien ous de gall, que eren molt grossos, vermellosos, aquells en deien ous de gall. I segurament que me'n passa algun perquè.

I en els vostres pares i padrins havíeu sentit parlar encara d'algunes altres menes?

No, no, perquè el meu pare no era d'aquesta zona, era de la Pobla de Lillet i allà no en tenien de ceps. Això que aquí ho va aprendre bé, perquè empeltava, ho feia tot.

Per què es van deixar estar o es van canviar?

[06'] Io creuria, bueno, la filoixera va ser l'arma que el va d'allò. Aleshores va plantar ceps bords, americans, pro moltes vinyes, io vaic veure vinyes que no es van arribar ni a empeltar. *El vostre pare havia viscut la filoxera?* No, no. Va venir aquí als anys vint. Vint-i-cinc o per llà. Sí, sortint de la mili. Cap allà al vint-i-quatre o vint-i-cinc. I la filoixera via sigut anterior, eh. *I, déiem perquè es van canviar aquests.* Ah, bueno, io suposo que, primer la filoixera, aleshores la gent van ver de tornar a replantar de bordes, de ceps americans, bords en deien. I en aquest entremig els homes es van nar ficant bastant a treballar a les fàbriques, que abans nomès hi havia les dones, i ho van anar abandonant, ho van anar deixant, ia va anar decaient allò. Io em fa l'efecte que si no hi gues hagut la revolució industrial, potser no es guera marxat tant de pagès, eh.

Quan comencen a madurar, els raïms?

Diuen que no hi juriol sense verol. Que vegades ve justet, segons les menes, ve justet. Pro comencen bastant, com a mínim a finals. *I quan són madurs del tot?* Madurs del tot, el setembre, finals de setembre. De vegades hasta es verema a l'octubre.

Tots els grans de raïm no són pas igual? Mès grossos, mès petits.

Ah, no, n'hi ha de mès grossos, mès petits i segons les classes, mès. Per exemple hi ha el panser que fa una sèrie de grans grossos, llavors de petits, d'altres que ni arriben a madurar. Els quins són bastant iguals és com és ara el sumoll o el macabeu, també els fa molt iguals, pro aliniats, generalment, eh, si li agrada el terreny. Ia no els treus amb els dits, casibé.

Quin raïm serveix mès per menjar?

Per menjar, com el moscatell no n'hi ha cap mès, eh. El moscatell és únic. Qui li agradi aquest gust de moscatell, és una cosa molt bona. Ara que io con era jove, el panser em feia, em feia caminar, eh. Si sabia una vinya que hi havia un panser hi nava a menjar panser. [...]

[09'] Podé serveix per fer panses aquest. [...] Aquí per guardar, el picapoll. I és que és molt bo el picapoll. *I què féieu, nomès penjar-lo i prou?* Penjar-lo. Aquí no es guarda gaire, no sé què ho fa, deu ser massa humit, però con érem a pagès, aquí dalt el Solà, pues, se'ns guardava molt bé.

Com es diu del raïm que queda a la vinya després de collir-los?

Bagots, en déiem almenys. *I què se'n feia?* Generalment se l'enduien la gent, perquè aquí passava molt, com que tampoc és lluny de poble, doncs, con vies cabat de vermar ehi passaven a radere a seguir els bagots, molt, eh. I de vegades algun colliter també una mica d'allò que encara en deixava.



3.3.3.2. La vinya

D.Òrrit75(02)VINYA04

LA VINYA

Quines condicions ha de tenir la terra perquè hi vagi bé el cep?

Home, io em penso que fer-hi un bon voré, que diuen, llaurar fondo, eh. Perquè, és clar, ia trobi la terra preparada pel seu desenvolupament, eh.

Quina mena de terra és la millor per plantar una vinya?

Sobretot terres soleies. Al bac també n'hi han, pro no fa ni tant grau ni potser els ceps es desenvolupen, pro *si* és un lloc que sigui ombrívol totalment, és que ni t'hi volen viure els ceps. Acaben morint-se, eh, vui dir. S'avorreixen. *I la mena de terra, vui dir, si ha de ser argila, calcària, molts rocs, pocs rocs...?* Aquí al Bages hi ha molt, la terra, tirant a calcària molt, i hi anaven molt bé. Io ara voldria referir una cosa d'un avi que, con io era jovenet, té encara la família aquí a Sallent, que era un, bueno, un senyor que en via plantat moltes de vinyes. Io el vaig veure fent bordes amb un terror d'aquests que no s'hi fa re, d'aquests terrers que hi han vetes de guix, allò aquells tan dolents i io dic: pro si aquí no se li faran. Diu: io perquè sóc avi, i moriré, diu d'allò, pro tu ho voràs. Doncs va plantar ceps allà i ehi colgava argelagues i rocs barrejats. Io pensava: vès quin adob hi posa aquest senyor. I s'hi van fer unes bordes que, no les va empeltar dingú al final, pro molt terriblement grosses (...) i és perquè es veu que amb la pedra llavores l'aiga es, aquest senyor ia es veu que en via plantat moltes de vinyes aixís i hi posaven pedres i llavons l'aiga es cola, i e l'altra manera queda tot. Sembla estrany, eh, pro entremig de les pedres es cola l'aiga.

Sol tenir un nom cada vinya?

Sí, normalment donaven el nom del propietari que la tenia, que casibé sempre eren, eren, com ne deien d'allò, no em recorda, aquests vinyaires que els concedien un tros de terreny on feien ells la planta. Sí, doncs vinga, de Fulano, de Mengano. Que llavores no anava per cognoms sinó pel sobrenom, sí, passava, eh. *Alguns noms de vinyes d'aquí a Sallent que quedin encara?* És que no en queden. *No en queden.* En queda una aquí dalt, mal cuidada, que l'amo la volia guardar pro es veu que no en sap gaire, que aquesta, com li deien? La vinya de, ara no em recordo, d'un castellà, un castellà. Pro allà a casa hi havia la vinya del Petit, de l'Ocell, del Saltamarges, del, noms d'aquests, eh. [...]

[03'] Inclús tenim un escrit que hi surten tot aquest personal. El Petit del Parrac, que aquesta la vem menar nosaltres. Ia n'hi vien, ia, moltes. I eren noms una mica aixís, estrafalaris, no?

Com es mesura la grandària d'una vinya?

Io creuria per les corteres. Pels ceps no ho sentia a dir massa, no. Allò: tants mils ceps. Amb castellans ho he sentit a dir, pro io no ho via sentit, eh. Es media per corteres. Sé que a casa en teníem trenta corteres, trenta corteres de vinya.

I què hi sol haver a les vinyes: un pou, un safareig, una barraca?

Un pou moltes vegades, una bassa com a mínim. Una bassa d'aquelles de terra, una pica per desfer-hi el sulfat i la barraca, això imprescindible. Em penso que feien abans la barraca que la vinya. *Com es feien aquests pous, aquestes barraques, aquestes basses?* Aquestes basses, a terra, en llocs, si era argillós millor, perquè s'aguntava més l'aiga. I les piques aquestes, molt sovint a prop de les barraques, un punt estratègic de la vinya per quan s'ensulfatava. Encara ara vas per ermots i trobes algun pou d'aquests, que



hasta vegades és un prill. Aquí dalt la Plana n'hi ha, cony, que són fondos, que hi cau allà una canalla i no en sortiria.

Què s'hi planta a les vinyes a més a més de ceps? Arbres? Hortalisses?

D'arbres, a vegades n'hi havia algun pro no era el més apropiat, em sembla, perquè, a sota els arbres, els ceps, tampoc ehi van tan bé. Nosatres teníem alguna vinya que hi havia oliveres. Podé les oliveres no xuclen tant, sembla estrany, eh, és fulla perenne i no d'allò. Pro si hi tenies ammetllers, ia en via vist amb ammetllers i coses aixís, pro allavores, figueres molt, figueres sí, figueres n'hi feien a les vores, gaire pel mig no, no es feien.

I herbes, quines herbes s'hi fan?

Això ia és molt relatiu perquè segons l'indret s'hi fan un tipo d'herbes. Ara, a vora els ceps s'acostumava molt a fer-s'hi xicoies. Em recordo que vegades en collíem per amanir i eren tendres, allò, a sota la soca del cep. *I d'atres herbes?* Ara no sabia, perquè és clar, és això que diem, ara, hi havia hagut llocs que s'hi feia gram i que s'hi feia canyota, que són dugues plantes de mal treure.

[06'] *S'hi planta alguna cosa per a protegir-les, tot volt de la vinya, perquè no hi passi el vent?* No. Lo que es feia de vegades, això, tot voltant d'una peça, voltar-ho d'olivers, pro això era per delimitar-ho. Servia, si era de propietat, per dir: finca voltada d'olivers, i allò eren els terminals.

Plantar una vinya

Què s'ha de tenir present a l'hora de plantar una vinya?

Io diria que això de la terra ben estovada i no sé, no. De vegades els feien amb d'allò, de vegades els feien amb ermots, que no em recordo com ne deien, encara abans hi feien sequeres i tota aquella cosa. Moltes vegades els feien amb ermots. *Les sequeres, per què servirien?* Feien coure la terra i aquella terra, això venia dels àrabs em sembla, i aquella terra era adobada. *I com la feien coure?* Oh, mira, hi fumien llenya, la mateixa llenya que de vegades hi havia per llà, rondó o les coses que, al menos en aquest país, mates, ho colgaven amb glevs i llavores hi calaven foc i feia com una carbonera, igual que una carbonera.

La primera feina a fer a l'hora de plantar una vinya, quina seria?

Io no ho sé si hi tiraven gaires cordills allavores, em sembla que no. Seguien bastant les vores dels marges i feien el gesto de vegades. (...) Io via vist a plantar-ne amb valls, eh, en deien valls. Que després també es vallejava per adob, que d'adob no n'hi posaven massa, pro feien aquells valls a l'hivern. *Amb quines eines es feia tot això?* Allò del d'allò molt amb una pala fanga, si és que s'hi clavava, amb pics, pales, allà dintre. I el que era una mica més d'allò, ho llaurava i llavons feia més feina.

Quina era la millor època per fer valls, obrir rases?

Això l'hivern. Quan es gueren estat parats, allavores treballaven amb això, la gent. Per no parar-se.

I els rocs que sortien, què se'n feia?

Fer parets. Paret. Encara que no fossin necessàries, escolta. Trobes plans, com aquí dalt a Serrasanç, que és ben pla i tot de parets, tot de parets, allà perquè no sabien què fer de la pedra, mira: parets. *I amb quines eines les feien les parets, les barraques?* D'eines, el mínim, eh. *A mà?* A mà, a mà, tot a mà. Hi havia molta destresa, perquè això de les



barraques,estic segur que molts paletes no les sabrien fer, de la manera que ho feien ells.

Com es disposaven els ceps a l'hora de plantar-los, antigament? Això que em deia abans, que no tiraven el cordill, tal com sortia, tal com venia el terreny naven plantant.

[09'] Sí, sí, sí, molt. I em sembla que els més antics ni, ni, perquè diu que no els llauraven tan sols, només els cavaven. No sé pas, podé ni rengs no feien, pro això ia no ho puc assegurar. Io els he vist amb rengs.

Com se'n diu de les fileres de ceps, cada filera?

Passada. Passada, sí.

I de què depenia la separació entre passada i passada, l'amplada?

Podien tenir, oh no molt, no. Dos metros, no arribava pas. No, perquè eren una cosa aixís (*assenyala l'amplada dels seus braços oberts en creu*), metro i mig, poc més.

Com se'n diu del tros que queda entre dues passades? Entre passada i passada, aquest tros de terra, com ne diríem?

Io en sentia a dir bancals pro això em sembla un castellanisme, no ho sé, eh. *No, no, no. És correcte. És correcte?*

Per on es passava, el carro o l'animal?

Oh, hi solien haver uns camins, a les voreres, sí, és clar, per vermar i això. *I on giraven? A l'hora de girar, allà on podien? On podien, sí.*

Com se'n diu quan falta un cep, quan un cep es more entremig, com se'n diu del forat que queda?

Una falla, podé, em sembla que en deien.

I quan es cava o es llaura, dels solcs com se'n diu?

Sorcs, sí. I difícil que era llaurar ceps: aixecar l'arada per sobre els ceps, l'animal que anés com un relotge.

Animals a les vinyes i de les vinyes

Els matxos i mules, quines feines feien a la vinya?

Oh, aquests llaurar i portar els raïms. Que se'ls enduien molt podé hasta per anar-hi, perquè moltes vinyes adossaven a la barraca del vinyataire, hi havia la barraca de l'animal. Encara ara en voràs algunes, eh, que allà al costat hi ha la barraca de l'animal.

Se'ls guarnia de manera diferent segons la feina que havien de fer?

No. No, no. Vaia, que sàpiga no, eh. Bueno, a l'hora de tragar els raïms i això potser sí, perquè allavores no portaven ben bé els mateixos guarniments de l'hora que llauraven. Llavors hasta els hi posaven allò que en deien la retransa i, que devia ser per aguantar, per aguantar el carro. *I com se'n deien d'aquests guarniments?* Ui, ehi havia el collar, el bastet, la barriguera, això de la barriguera devia ser con naven amb el carro. Què més hi havia? Les riendes, això. No me'n recordo de cap més.

[12'] *I animals o feristees, allò, que es mengessin els raïms, què trobaríem?*

Home, el teixó de vegades, eh. Porcs singlar, no se'n parlava massa llavors, no sé si, ia n'hi devien haver ia. *Ara sí, no?* Ara sí. Ara n'hi han a punta pala. Allavores hi feien molt mal els ocells, llocs feréstecs, per exemple bacs, d'aquests bacs que hi ha molta,



molta verneda al voltant, doncs allavores les merles i tot això, garses també. Ehi havia una sèrie d'aucells que, els oriols i tot allò. *Tot l'any són els mateixos o canvien?* El què, els ocells? *Sí.* Segons quines classes hi ha temporades que no els veus. A l'hora dels raïms és con més els tens en compte. *I conills?* Els conills no, bueno, con brotaven sí que de vegades se'n menjaven algun, això sí. *Llangardaixos? Sargantanes?* Sí, això també n'hi vien i serps i tot això, sí, d'això sí, se'n veien. *I insectes? Mosquits? Mosques? Abelles? Tot això?* Les mosques con més es notaven era quan els raïms eren madurs, i si es podrien, que llavors hi anaven, el dia de collir els raïms, que quan collies els raïms i els manipulaves allavores era un martiri, totes, avespes, era raro el dia que no et picava una vespa perquè, o una abella, perquè venien tots allavores. El most atrau molt, el most del raïm.

I portâ'lzi alguna malaltia? Algun insecte que portés alguna malaltia?

No crec, no. No, perquè les malalties que teníem llavors en els ceps eren d'origen fongs. D'altra classe, no. *Quan sortien i per què sortien, els fongs?* Els fongs, la humitat creava molt la malura, aquella la cenrosa, o malura vella, que em sembla que se'n diu òdium [...] El sulfat de coure, que ho barrejaven amb calç, una proporció adequada que io això no ho he fet mai. *No els ensulfateu?* Sí, pro els ensulfato ara amb preparats d'aquets que ia venen, que ia els venen fets. En canvi abans, ui, el meu pare no ho guera fet això de, si no ho podia fer amb sulfat de coure, amb pedra i calç calç, calç viva, i la proporció, llavors allò no el ribaven a tastar, pro casi casi, eh. Per sapiguer que estava al seu punt. N'hi havia que necessitaven uns papers que ho marcava, pro el meu pare ni dels papers no es fiava.

[15'] No sé, es tirava sulfat aquí (*assenyala el palmell de la mà*) i se'l mirava i segons, no sé, les volianes sobre la mà, coneixia que estava, que no cremaria els ceps i que quedarien bé. Que llavors també lluitaven molt que quedessin molt vistosos, els ceps. Ehi lluitaven això, eh, ehi naven, hi havia una espècie de puntillo, eh, allò que deien.

El temps atmosfèric i la vinya

Són diferents les vinyes de llocs humits i dels secs?

Bueno, els llocs humits, potser a la millor seran una mica més ufanosos, als llocs secs et trobaves que el gra més menut, pro que a l'hora del grau del vi era molt difrent d'un cantó a l'altre, eh.

Es tria la mena de ceps segons si s'han de plantar en un lloc humit o un lloc sec?

Això no ho via sentit a dir, no. No ho sé, potser es fa.

I el vent, com influeix el vent en la vinya?

No ho sé, no, no, com no per espatllar-te algun. Espatllar-te sarments sí que, amb això sí que influeix, principalment amb parres, n'espatlla bastants, de brots. *Pro no n'és un lloc gaire perjudicat?* No, no. L'única cosa és perquè et trenca brots. El demès, a la millor encara l'afavoreix a l'hora que, quan floreixen, que fan aquell, fan, deixen la flor, allavores el vent s'ho emporta i sembla que es netegen sols.

I la pluja, com influeix la pluja?

La pluja és negativa pel cep. Si no fos perquè en necessiten per viure, a l'hora dels raïms, un any que no ploqui, no tens problemes. Aquest any ha sigut un any que, al ploure bastant ara a l'època de la floració i tot això, hi ha hagut molt mildiu, hi ha molt mildiu.

I el sol, com influeix?



Bueno, si en fa molt també els castiga, eh. De vegades també els castiga, vui dir que, segons l'any que fa, hasta fer caure alguna fulla més del compte, perquè hi entri el sol, pro si és un any molt assoliat, no ho facis massa perquè llavons també te'ls cou, eh.

I la lluna, la lluna també influeix? Alguna feina la féieu segons la lluna?

Abans eren bastant llunàtics, eh, pro, ho eren bastant eh, la gent, sí, sí. Pro io no ho he sigut mai, el meu pare ia no ho era massa, vui dir que, deia que, com ho feia anar? Deia: pagès lluner no omple la bóta ni el graner. Perquè si per la lluna, has de deixar perdre una saó, una bona ocasió de fer una cosa, és negatiu, eh. No ho sé si hi té alguna cosa pro io no n'he sigut tampoc, no m'ho miro.

I les pedregades?

[18'] Les pedregades, això és lo més nefast de tot, perquè principalment en llocs on estigui acarrerada, acarrerats els temporals, és lo pitjor que pot passar. I és que passen amb una època que no hi deixa re, eh. *Hi ha alguna manera per evitar-les?* Es vien tirat coets abans, antigament. Després, als anys de la postguerra d'aquí s'hi va tornar, no sé si és que elze giraven o no els giraven, pro em sembla que era molt relatiu això, eh, perquè podé sí que si petaven aquells coets ben bé al mig del núvol girava, pro mal va con les bromes s'acarreraren a un lloc, que costa de girar-les, eh. *I alguna altra cosa, oracions, beneir alguna cosa, no ho véieu sentit a dir, beneir l'arç.* Allavores no.

3.3.3.3. Les feines i les eines

D.Òrrit75(03)FEINESEINES04

Aquí nosaltres, aquí al Solà, que ens estàvem aquí al Solà, que és aquí al cementiri, anant cap a Sanmartí, i és una zona que els temporals baixen i quan són a Navàs, entre Navàs i Balsareny, trenquen i se'n van cap a Avinyó i cap a Santpedor. I nosaltres enze salvàvem casibé sempre. Ara el fet de què la gent era molt religiosa, a l'època, doncs quan veien un temporal d'aquests, treien gavinets encreuats, deien oracions i ho feien tot, és clar, s'ho veien a sobre, eh, imploraven a Déu, em penso que hasta que no hi creguessin.

LES FEINES I LES EINES

La planta. Empeltar.

Com es diu la planta del cep? La planta que es planta a terra?

Ara actualment, borda. *I d'on es treien abans?* Oh, abans de les bordes, dels sarments dels mateixos ceps que podaven allà, els clavaven. *Els clavaven a terra?* Que em sembla que ho feien amb perpal i tot, això no ho asseguraria, pro em sembla que ho feien, eh. *Sempre s'han fet bords?* No, de la filoixera cap aquí. Va ser per plantar cara a ne la filoixera. Sí, perquè no l'ataca, la filoixera.

Què és un arrelat? N'heu sentit a parlar d'arrelats?

Sí, bueno, és, bueno, arrelat és quan s'ha empeltat el cep, sol sortir unes arrels del cep nou, pro per evitar allò de la filoixera precisament, els desarrelaven, allà al mes d'agost desarrelaven els ceps. *A l'agost?* Sembla que ho feien el mes d'agost. Ai, podé ho dic malament, pro em fa la mania que era el mes d'agost. Perquè s'empeltaven el març, llavons ia vien brotat, sí, sí, era cap a l'agost. Els descolgaven, això voldria recalcar-ho, pro els descolgaven i amb una espècie de tallant, els naven tallant totes les arrels, perquè això, inclús io con he comprat un cep empeltat, que en venen, casi sempre te'ls venen amb arrels a dalt i dius: si ara plantes aquest cep i hi hagués filoixera, pues. L'arrel ha



de ser a la borda, les altres eliminar-les. *Se'ls hi han de treure.* Sí. Això en deien desarrelar. Io suposo que l'arrelament es deu referir a això.

Quin és el millor temps per plantar?

A l'hivern. Sí. Quan la planta està estàtica.

I per empeltar?

Empeltar el mes de març. Sí, per llà al març, sí.

Com se'n diu d'una vinya acabada de plantar?

Novella. Una vinya novella. *Maiola no ho heu sentit a dir?* No. Hi ha llocs que ho diuen potser? *És que com que aquí hi ha uns horts que en diuen els horts de la Maiola.* Ah, sí. Sí, podria tenir alguna relació.

[03'] *S'ha d'adobar aquesta vinya? S'ha d'abonar?*

Io sentia els meus avantpassats que deien que no, que la vinya no s'abonava. Una vinya si l'abones, no és el mateix que no l'abonis. Io tinc un tros de terreny que havia sigut vinya i que ara és regadiu, que hi van quedar ceps als caps de les vores, concretament són macabeus i arrel de què allà s'abona molt, s'han tornat a refer i s'han fet, bueno, que no havien sigut mai tan grossos. I aquests ceps són els que io dic que potser tenen més de cent anys. No, no és difrent de les demès plantes no, ia li agrada ia l'abono i l'aiga també.

Com se li donava forma amb un cep petit?

Ah, mira, és clar, es deixava pujar, es deixava el primer any un parell de, bueno, com si fos una brocada, un parell de brots i au, llavors a l'hora de podar ia deixaves el, bueno també deixaven pujar de vegades una mica més del compte perquè quedés més alt. Allavors solucionaven, diguéssim, l'altura del d'allò, del cep. *Fins a quina altura es deixava pujar?* Els ceps de per quí no sé si tenien un metro d'alçada, no gaire més, no. Bueno, les soques, eh. I encara podé no arribava, eh. *Des de terra fins al capdamunt?* Metro, no conto que puiés gaire més. Ia llavors ia es formava el cep, ia.

Podar. Adobar.

Quines feines es feien a la tardor, cap a l'hivern?

Oh, bueno, a la tardor ia els solíem llaurar, cavâ'ls. Podar no, podar podàvem ia gairebé de l'any nou sempre. Allà cap a l'hivern, podaven d'hivern. *Podàveu d'hivern?* Sí, sí, sí.

Per què es poden els ceps?

Oh, bueno, és que si no es poden, amb pocs anys se'n van, perquè s'esploten, volen fer raïms a cada borro i no pot ser. *I es poden igual totes les menes?* Sí, sí. *El millor moment per podar hem dit que era a l'hivern?* A l'hivern sí. *Pro en a quin punt, en a quin mes?* Io acostumo a fer-ho a finals de febrer, eh. Perquè una vinya podada tardana, el cep podat tardà, si fa fred tardà, encara vegades s'escapa, perquè ha anat més enradere, li retardes la brotada, pro el salves dels freds que de vegades aquí. Això en d'atres zones potser no passi, eh. Zones més càlides, pro aquí.

[06'] Llavores con els podes ia ploren, fan allò que ia estan en vegetació, pro el meu pare deia: m'estimo més que plori el cep que no pas io. Sí, pro era vritat, eh. Si els deixaves més tardans elze salvaves, moltes vegades, del fred. *Quants cops es podava a l'any?* Ehi havia gent que espodassava, espodassava, que llavons deixaven tallats, sense



mirar prim, allò un parei de, curanta centímetros de sarment, que en cabat nomès passaven a tallar lo altre.

Amb quines eines es talla?

Amb estisores. *I com es fa, de podar?* Oh, manual, ara ho fem manual, bueno nosaltres ho fem manual, pro actualment ia hi ha, em penso que hi han màquines, eh, que ho fan. *Sí, sí, pro vui dir, què es talla exactament?* Ah. *Es tallen tots els caps iguals?* Ah, es talla, l'any abans ha quedat la brocada i el sobrecoll, tallem el sobrecoll, deixem la brocada, amb dos borrons que tornin a ser la continuació, és una cosa que es va repetint.

Què és la brocada?

La brocada és el brot del capdavall i el sobrecoll és el de sobre, el segon, que de vegades, si el cep és molt vigorós, de vegades també poden una mica més llarg i es dona el cas que hi han tres borrons. Llavors es diuen brocada, sobrecoll i el de baix, que surt de més, bueno, que llavors l'any sobre de vegades queda brocada, diuen: brocada, sobrecoll i braguer, diuen.

Què se'n fa dels sarments tallats?

Els sarments de vegades els usaven per fer foc, pro els colgaven molt als valls, feien valls, els valls de l'hivern, els colgaven.

Cada any es vien de fer valls? Cada any es feien valls a tota la vinya? Se'n feia un tros?

No. Se'n feia un tros, naven fent. Era una feina d'aquelles, era una cosa d'aquelles que feien abans per no estar parats, que es dedicaven abans, i bueno llavors hi ficaven tota la brossa i de vegades allavors, en aquells valls, quan ia es via podrit allò, encara hi feien algun reng de faves, perquè s'hi feien bé.

Quants anys podia durar una vinya?

Ui, això, si es cuida, molts anys pot durar. La prova és aquesta: que hi han ceps centenaris, eh. Sí. *Què es feia quan ia no produïa prou, una vinya, quan ia no donava prou?* Allavors sí que moltes vegades l'arrencàvem i hi fèiem sembradura, perquè llavors, io, el meu record, ia les vinyes més aviat ia anaven, plantar-ne de noves sí, també en viem plantat, pro no massa, eh. Ia anava molt en retrocés, eh.

[09'] *Era el mateix vinyater el que s'ocupava de reparar marges, de fer camins...?*

Sí. Ah, bueno, sí, una altra cosa, al temps del vermar se solien reunir. Això, això casibé era una obligació. Tots els vinyataires del voltant, i arreglaven el camí per vermar. Sí, sí, ho feien això.

Cavar. Llaurar. Ensofrar.

Quines feines es feien o es fan a la primavera?

Oh, es llauraven, perquè es llaurava més d'un cop. Allavors hi havia una època que els hi passàvem el tallant per escatar l'herba que hi havia sortit, pro és clar, tampoc podien ser molt grossos. Allà a principis de primavera.

Com es llaurava?

Amb una arada difrenta. Comptes de tombar la terra, tallava l'herba. Bueno, feia una escatada, que diguéssim. *I cavar, com es cavava?* Amb arpiots.

Quines malalties tenen els ceps?



Majoritàriament, bueno, a la meua època el d'allò, el, la malúria cenrosa aquesta i el mildiu. El mildiu el més, bueno, els dos eren bastant fumuts, eh. *I com es curaven?* El mildiu amb sulfat de coure i calç, barrejat; i la malúria cenrosa amb d'allò, sofre.

Quin és el millor moment per ensofrar?

Millor moment per ensofrar els ceps és con fan deu centímetros o aixís, ia s'haurien d'ensofrar, allò antigament. *I amb quines eines es feia?* Es feia a mà, bueno a mà, de vegades ho via vist a fer amb una mitja com aquell que diu. *Amb una mitja?* Sí. Anar espolsant. Amb una esquella, com una esquella, anar espolsant; i unes ensofradores que es portava, que allò ia era més, més racional allò. A l'esquena i es nava manxant, com una màquina d'ensulfatar. *I el sofre, què era, en pols ia, o era en roc?* En pols, allavores el feien en pols. Abans, ara ho fem molt amb sofre mullable, pro abans era en pols. *En roc ia no n'havíeu vist?* En roc no n'he vist io de sofre. [...] Deu passar com allò del sulfat de ferro. *El què del sulfat de ferro?* El sulfat de ferro abans n'hi havia amb pedra, com el sulfat de coure, i ara és tot amb pols, inclús ia granulat.

Esbrollar. Esgriolar o escabriolar. Ensulfatar.

I més cap a l'estiu, quines feines es fan?

Oh, bueno, llavores esbrollar, primer s'esbrollava. Després s'esgriolava. Esgriolar, per nar bé, s'hi ha de passar més d'una vegada, perquè tornen a sortir, per nar bé, eh.

D'esbrollar, com s'esbrolla? Com es fa per esbrollar?

[12'] Oh, treure tots els brots que no són, que no formen part de la brocada, de lo què has deixat ia. Ara, a vegades, si es té molta codícia, vegades veus uns brots macos, amb raïm, i dius: deixem-el aquest també. Allavores més feina a l'hora de podar i esplotes el cep.

I d'esgriolar, com es fa?

Esgriolar és uns brotets que surten entre fulla i fulla, nar-ho plomant.

Quin mes es faria això, esbrollar i esgriolar cap a quin mes?

Esbrollar potser el mes de juliol, ia casibé d'allò. I esgriolar inclús el mes de juliol.

I espampolar, es fa, treure pampes?

No, això no. El què de vegades hem fet, escapçà'ls, potser vulgui dir això.[...] Perquè de fulles de vegades sí que se'n fa caure alguna, a baix, aquelles del capdavall que veus que tapen tant els raïms, de vegades fas caure alguna fulla perquè s'airegi allò. *I d'això com ne dieu?* Deu ser despampolar. Això ia anava integrat amb l'esgriolar, sí, feies caure alguna fulla que representava que no era en el plan, que tu la fas caure que dius, bueno, que quedí una mica més clar això.

I quan s'ensulfata? Quant cops s'ha de fer? Quan començaríem?

Oh, ensulfatar-se, el mes d'abril ia se n'havia de fer alguna, bueno el mes d'abril no, el mes d'abril potser és, pro a mig maig, a mig maig sé que casibé anàvem seguint aquests sants: per Sant Isidro, una; allavores per Sant Joan una altra, com a mínim, vegades ia en vies fet una entremig si era un any dolent, pro aquestes de Sant Isidro, Sant Joan i després ara per Sant Jaume una altra també és feia. *No se'n feien més que tres?* Hi ha hores que hasta quatre o cinc, segons, amb anys d'aquests com aquest que no és gaire d'allò, no és gaire bo, bueno que hi ha molt mildiu. *Per la pluja?* Per la pluja, sí. Aquest fong es desrolla molt.



Quines màquines o eines es fan servir?

Oh, motxiles d'aquestes que es va bombant, que porta. *Sempre ho heu vist a fer amb eines d'aquestes?* Sempre. Mès modernes o menys, pro el mateix sistema, sí. No ha variat això. Hi han les mecàniques pro nosaltres ho havíem fet sempre aixís. *No em recorda quin poble era que m'explicaven que posaven el sulfat dins d'una galleda i amb un romaní anar espolsant.* Ah, sí, també, també ho havia vist a fer. *També ho havíeu vist a fer això?* Sí, ho havia vist a fer. A casa sempre havíem tingut màquines, però hi havia aquell vinyataire que devia ser molt humil o que no se'ls gastava, i ho feia aixís. *Amb un brot de romaní també?* O una rama quansevol, una mata de cabrit o una olivera.

3.3.3.4. La verema. El vi

D.Òrrit75(04)VEREMA04

La verema.

Què és la verema? Quan arriba el moment de collir els raïms, com ne dieu?

Aquí la verema té un punt de què ha d'estar madur, que això també va una mica a gust de cadascú, pro com mès madura és la vrema, mès bo surt el vi després. Pro generalment abans es d'allò, hi havia unes fetxes, es deien: tal dia comença la vrema i era com un real decret allò. Pro io crec que era perquè obrien les tines i no podien tenir-les sempre obertes, eh. Quan obrien les tines, començaven de posar raïms a les tines, en el menys temps possible havien de, d'acabar de fer la feina. Io crec que era per xo. *Com se sap quin és el millor moment per començar?* Això que déiem que el raïm estigui madur, que estigui en unes condicions òptimes. *Tastant-los, potser?* Sí, sí. Sí, no, no, tastant-los. *I quan es fa de veremar aquí, per dir alguna cosa?* Aquí, al final del setembre i de vegades entrat l'octubre, pro els últims dies de setembre és el mès normal, les últimes setmanes de setembre.

Amb què es cull el raïm o es collia abans?

Abans molt amb vermalls, pro ara ia tothom fa córrer estisores. Mès tard es van introduir les tisoires. Sembla que és mès pràctic. Pro el vermall aquell era el típic. *I un cop tenim el raïm tallat què en fem, on el tirem?* Bueno allavores al tallà'l s'agafaven coves, es tirava amb portadores, s'esgrunaven perquè n'hi capigués mès. *Amb les mans mateix?* Amb les mans es nava remenant els raïms allà, que el qui en sabia, no els aixafava, el suc no, esgrunar, quedava la rapa a part. *La rapa a part? Li tréieu la rapa?* No, pro vui dir que, d'anar-ho movent, et quedaves amb la rapa als dits, o sigui, que l'atatonaves una mica allà. El que sabia fer les portadores, lograva que amb una portadora d'aquelles hi capiguessin setanta o vuitanta quilos de raïms sense fer gaire suc, perquè el suc allavores a l'hora de transportà'l a vegades es vessa. *Es feia sempre amb les mans? No féieu servir res per apretar-ho?* No, no. En via vist algun, pro em penso que era perquè s'estuviés algun viatge perquè devia haver de pagar el carro, que amb una maça, xafà'ls, pro llavores allò era contraproductiu perquè de vegades, llavors pel camí, si baixava un baixador molt dret, amb el d'allò, se'ls hi vessava.

Com se'n diu dels raïms, dels trossos de raïms? Gotims, escarrells, escarrassos, quines maneres teniu de dir-ne? Penjolls?

Escarrassos, sí.

Quines eines es fan servir durant la verema, a mès a mès dels vermalls, què mès?



[03'] Dels vermalls, llavors els semalers per portar les portadores, eh, que consistia amb dugues barres, de vegades dugues barres pelades, nomès una per cada cap, que l'agafaven per la cornalera, que era el mànec de la portadora, i per acostà'nze al carro, o allà on fos, o a la tina. *Com es preparaven totes aquestes coses: portadores, tines? S'havien de rentar?* Ah, es rentaven les tines abans, tenien molta codícia amb això. Rentar les tines, les portadores posâ-les a estovar perquè s'han ressecat durant l'any i llavors vessen. Això es feia també, posâ-les dintre d'aiga o omplí-les d'aiga. La tina la rentaven amb aiga, de vegades hasta la pintaven amb alguna cosa, algun preparat que es muntaven, amb nou moscada. *Amb nou moscada?* Sí, nou moscada i canyella i io què sé què havíem vist a fer i no, no, hi donava un to en el vi, allò que, sats? *Ah, un cop neta llavors la pintaven?* Neta la pintaven perquè el vi agafés, com n'hi ha que renten les bótes amb conyac o una altra cosa, sí.

Com es transportava la verema des de la vinya fins a casa o fins a la tina, vaja?

Mès antigament es veu que es feia a bast, eh, una portadora a cada banda de l'animal, eh, vui dir, una per banda, que els treballs devia ser a carregar-la, pro io, del meu record, amb carro. *Amb carro.* Amb carro, sí. *Quantes portadores portaven cada...?* Si eren llocs difícils, vegades, si hi havia un animal sol, sis portadores, pro si era un lloc més planer i això, vuit portadores era lo normal. *I com les posàveu en el carro? D'alguna manera especial?* Dos rengs per banda, entregirades, que, bueno hi cabien d'aquella manera. *Entregirades, podé apuntades una mica?* Apuntades, sí, sí sí. Entregirades, perquè travesseres no hi cabien, dugues, doncs les posaven en forma d'aresta, una forma de... *com una espiga.* Ah, exacte, sí. *Es feia alguna preparació especial en els carros per aquest dia?* Home, de vegades sí, perquè de vegades eren carros amb bosses, d'allò, fondes, hi posaven un empostissat, per portar les d'allòs, sí, això sí.

Qui venemava?

S'ajuntaven tot l'hora a vermar, sí. S'hi posaven hasta de vegades les dones i tot, i llavors un es cuidava d'allò que deien, de fer les cargues, deien, de posâ'ls bé en a la portadora, un encarregat de fer les cargues i els demès naven portant els coves cap allà.

Venien veremadors de fora o no?

No, ara es llogava gent, com hagueres llogat una altra època de l'any. *Pro eren del poble?* Sí. I de vegades s'ajudaven entre ells, eh, en aquelles èpoques també entrava molt això d'ajudar-se amb un altre i després farem la meva, sats?

Se'ls pagava o es feia tornajornal?

Bueno, vegades es feia tornajornal, en aquests casos d'ajudar-se es feia tornajornal i normalment es pagava, sí i tant.

[06'] *Recordeu què es pagava?* No, no, veus, això no em recorda. *Se'ls donava alguna cosa més que diners per paga? Potser raïms?* Home, de raïms se'n solíem emportar, sí.

Es treballava durant tot el dia?

Sí. *De sol a sol?* De sol a sol, i tant. *I quan es reposava o parava?* Això lo bastant corrent de les altres feines del camp, o sigui que esmorzar, dinar, la beguda del dematí, el brenar de la tarda, es feien tots.

Us endúieu el menjar a la vinya?

Sí. *El dinar també el féieu a la vinya?* Generalment sí. De vegades de tot, eh, perquè si era a prop de casa no, ens en nàvem a menjar a casa, pro quan era lluny allavors el dúiem per tot el dia.



Què es menjava a cada àpat? Per esmorzar, què menjàveu?

Llavors hi havia una cosa típica: arengada amb raïm. Sí, arengades d'aquelles grosses amb raïm. Se'n deia, no me'n recordo com se'n deia, era el menjar típic de l'esmorzar de, que es feia i no es feia, pro vui dir que es feia bastant, eh. *Un guàrdia civil, podé? Un guàrdia civil en déiem, sí. I per la beguda a les deu? Féieu beguda a les deu? Solíem fer beguda a les deu. Oh, solíem treure la llangonissa o coses aixís. I per dinar, què es menjava? Què seria un menú d'un dinar?* Ia no me'n recordo gaire, el dinar. *Escudella, potser?* Suposo que sí, que escudella i carn d'olla, que això es feia molt. Feien una mica d'extraordinari con feien aquestes feines, perquè també es via de treballar més del compte. *I a l'hora del brenar de la tarda? Què es podia menjar? Un altre cop la llangonissa, podé?* Sí, coses d'aquestes, sí. I coses, diguéssim, perquè es basava molt allavors tots aquests àpats d'entremig, amb el què es guardava del tocino, sí, coses d'aquestes. *I ammetlles i avellanes, potser, o no?* Bueno, de vegades potser també hi entrava. *La fruita què era, el raïm?* El raïm, sí. *I el sopar, el féieu a casa o ala vinya?* No, sopar a casa, per la verema a casa. *A casa. I què es menjava per sopar?* Allavors suposo que molt a base de patates perquè com que ia es vien collit les patates i la classe de tall, de cansalada. *I postres poques, podé?* Les postres no les coneixíem gaire. A pesar de tenir totes classes de fruita, a la millor no se'n feien, de postres. Ia quedaves tip, no sé.

Es feien festes?

[09'] No, aquí, no. Aquest veral nostro, no en féiem, de festes. Hi ha llocs que es veu que sí, que en fan, pro aquí no. *I quan s'havia sopat i es via acabat no es feien ni jocs ni gresca, vegades?* Vegades llavors arribaves, generalment hi havia, si era bastant important la collita, ehi havia un trepitjador a la tina, pro de vegades, quan arribaves el vespre havies de trepitjar els raïms que havies portant durant el dia. Llavors venien les postres. *Pro ia no es cantava ni es feien jocs?* Bueno això de cantar hasta collint raïms es cantava força. La gent cantaven molt abans. No és com ara que no se sent a cantar la gent. Cantaven molt, sí. *Recordeu alguna cançó que es cantés en aquella època?* El meu record allavors era aquella època del Jorge Negrete i el Machín i tota aquella colla, eh, les cançons de moda que sortien a través del cine, perquè ràdios a pagès tampoc en teníem.

[...]

EL MOST I EL VI

Com es treu el most del raïm?

Mira, trepitjant-el, trepitjant-el amb els peus, es feia llavors trepitjat amb els peus. No es feia pas mecànicament, no. Es tirava a sobre de la, a sobre de la tapa de la tina, posaven un brescat, que aquest brescat era una reixa, que picaves allà sobre i queia tot el suc a baix. *De què era la reixa, de fusta, de ferro?* Solien ser de fusta, pro després es van anar avesant a fer-ne de ferro, perquè hi via bastants accidents. Arribava un punt que aquelles fustes algun dia en cedia alguna i, hi havien accidents i quan el vi bullia, si un queia a baix, escolta, ia, ia. *No s'agafaven enlloc mentres trepitjaven?* Amb una corda, se solien agafar. Pro allò que de vegades passaven de la corda i se'ls hi trencava. Nosatres sé que hi teníem un seguro a na la tina, a sota del brescat com una creu de ferro i és clar, ia reduïa molt la possibilitat de caure a baix.

Com se sap el grau del most? El miràveu?



Hi ha una manera de mirâ'l pro no sé el procediment que segueixen, això no. *I el grau del vi, el féieu mirar?* Sí que el féiem mirar, això, mira, el portàvem a Cal Noguera, diguéssim, allò que era una casa de licors, que tenien els aparells i el miraven. Per xo no sé com se feia.

Se separava el gra de la pellofa, o el gra de la rapa per dir-ho d'alguna manera?

No, no. *Tot cap dins?* Ho fumien tot a dins i au.

I havíeu tret most per baix de la tina, havíeu tret most per fer-lo bullir a part o per fer algun vi especial?

[12'] Ah, sí. Vegades volíem fer vi blanc o vi de dir missa, doncs el tréiem de seguida, el primer dia. *Com el féieu?* Llavons el féiem bullir i el féiem perdre la meitat. *Bullir amb una caldera, amb foc?* Amb una caldera gran que teníem, nar-hi fent foc allà fins que havia perdut la meitat. I quedava aquell famós vi de dir missa. Viblanc en déiem nosaltres. *I vi ximat, no?* Vi ximat sí, encara ara en faig de vi ximat. *Com es faria?* El ximat era xafar el raïm, treure suc de seguida, abans de què agafi color, queda el color del xampany. Ara, no li tinguis gaire, eh. Hasta amb mig dia ia canviava de color, eh. Es va tornant rosat, sí.

De què depèn el color del vi? Que sigui blanc, que sigui negre?

El color del vi depèn de la pell i de la rapa. Pro, si els raïms són negres, surt més negre el vi. De raïm blanc et surt un vi, com a molt, rosat.

Les pellofes dels raïms en dieu d'alguna manera especial?

Brisa. Brisa? La brisa en déiem. Cabassos, barrusques, no havíeu sentit aquests noms? No, la brisa. La brisa no seria també la barreja amb els granets i amb la rapa, tot junt? Ah, sí, continuàvem barrejat, sí. Sí, perquè tréiem, al cap d'un mes o aixíns, tréiem el vi i allavores agafàvem la brisa, que diguéssim, i la premsàvem. Que en tréiem un altre vi que era de segones, que era vi premsat. Era bo, era bo, eh. Pro semblava que era un pelet més senzillet. *Mès aspre, podé?* No se li notava gran, si un cas podé una mica més flaquet, com si fos més flaquet, pro era bo, vaja.

Quins menes diferents de vi féieu? M'heu dit el viblanc, el vi ximat.

El vi ximat i el vi negre, pro majoritàriament es tirava pel vi negre, eh. Bueno, depèn, eh, depèn de les cases. Vi ximat se'n feia bastant, sí

Què es feia abans i després de vermar amb tots els utensilis? Es netejaven molt?

Oh, sí, es netejava ben net. *Amb aigua sempre?* Sí, sí. Tenia molta cura això, de netejar-ho ben net, com les bótes també igual. *Amb aigua també?* Amb aigua i de vegades hasta amb calç per netejâ-les, amb calç viva. Feien bullir, si tenien, sospitaven que aquella bóta es podia fer mal, que ara actualment diuen que tampoc és gaire aconsellable gaire calç. Pro quan una bóta agafa mal regust, amb la calç li treuen.

Què li passa al most dins la tina?

Bull, fermenta. Durant quants dies, quant pot durar la fermentació?

[15'] La fermentació io em penso no dura gaire, quinze dies em sembla que no arriba. *De què depèn que duri més o que duri menos?* Això sí que no ho sé. *Podé si fa més fred o en fa menos?* Pot ser, podria ser.

Alguna altra cosa que m'haigui descuidat...



Nosaltres allavores acostumàvem, cap d'un mes o aixís, em sembla que si fa no fa tardàvem un mes, després de la verema, trascolàvem el vi, tréiem el vi, el posàvem amb bótes, premsàvem la brisa i allavores, cap d'un altre mes, tornàvem a trascolar el vi. Una segona trascolada per, perquè sempre queda algo de fang. Que n'hi ha que diu que hasta tres, pro io tres no ho havia vist a fer gaire a casa, no. Dugues sí. I ara continuo fent igual. Io fins ara, des que sóc a pagès, feia vi ximat, pro ara aquest any en vaic fer de negre també, bueno negre, em va quedar rosat perquè els raïms no eren tampoc d'aquell negre, negre, i va quedar un vi rosat. Ia es bo ia fet aixís, fet bullir tot, és una altra cosa. El vi ximat és més fi, més tirant... *Mès dolç?* Bueno, és que de dolç el vi ia no en surt, eh. El vi dolç, almenys, de tot el què io he remenat durant la vida, no en surt de dolç el vi, el vi quan surt del cep surt com el xampany brut surt, si fa no fa, bueno, sec. Si el volen d'allò ia llavòrens hi han de fer aportacions, hi han de posar aditius i coses. *Pro potser si bull amb tota la brisa, amb tota la rapa, no surt una mica més aspre?* Potser sí, té un altre to, té un altre to, sí. L'altre és més allò, el vi ximat és més, una cosa, com si digues, més finolis. [...] Dels caperons no en viém parlat, saps què són els caperons? *Per tapar, la portadora?* Sí, sí. [...]

3.3.4 Joan Lleonart (Rocafort, El Pont de Vilomara i Rocafort)

3.3.4.1. El cep i el raïm

J.Lleonart88(01)CEPSRAIM04

Com en dieu de la planta que fa el raïm?

Oh, beno, ceps, ia perquè llavors plantaven el sarment, però de la filoxera amb borda, ceps bords i empeltats.

Després els empeltàveu... Quines parts té un cep? Com ne dieu de la part que queda sota terra, de la part de sobre... com ne dieu?

Oh! Io sarments i el cep o la soca.

I la part de sota terra?

Beno, sota terra hi ha les arrels, ah! beno, ia he dit els sarments, els sarments són a dalt, sí, arrels i el cep o la soca. *La soca.* O el cep, sí, i els sarments i llavors els brots.

Molt bé, i la part més gruixuda, la que toca a terra, en dieu soca, m'heu dit?

El cep, beno la soca i els sarments és el que ia treu, però la soca toca a terra, o el cep, el que es vulgui.

Com es coneix quan un cep és jove o bé és vell?

Oh, ui, per coneixê's, això depèn, té molta vida un cep.

Quants anys pot viure un cep?

No ho sé, no en tinc ni idea, ni he sentit a parlar dels anys que té perquè qui sap els anys que té, perquè n'hi ha que són hasta al bosc, encara han brotat, i fa anys que són allà al bosc i encara broten o al menos les bordes.

Quan es mor un cep, què en féu? Serveix per cremar? Què en féu d'això?

Oh!, és clar, què se n'ha de fer més si no és foc.

I les fulles del cep, quin nom tenen?



La pampa, beno, pampa i llavors hi ha els brots, els cabriols...

Els cabriols, què serien exactament?

Io... el sarment... *Els brots?* Beno, hi ha el sarment que treu uns altres brots que són els cabriols... perquè, és clar, brota el sarment, el cep brota el sarment, però llavors treu el sarment i a cada brot hi treu un cabriol, per'xò s'ha d'escabriolar i esbrollar perquè també treu a més de que es deixen les brocades perquè el que se'ls talla...

[03'] Perquè broten les brocades però llavors el cep també brota: la pampa, els brots, el bord... Beno, el bord no que és el... la borda si has plantat d'aquells ceps americans que deien, que s'han d'empeltar... però a més l'esbrollim, diguem l'esbrollim, tot el que sigui, sí que hem deixat això, però aquí tots aquets brots, doncs això és l'esbrollim, que allò s'ha de treure tot.

I escabriolar, què vol dir?

Escabriolar és treure els cabriols. Perquè hi ha els brots de la soca i llavors allò que li deia, hi ha els cabriols cada sarment, a cada pampa, que això treu un cabriol, un brot, i és clar, llavors allò queda una botja i això era l'escabriolar... Esbrollar i escabriolar. Esbrollar con es trenquen, diguéssim que no són del que s'hi ha deixat perquè més de... perquè ha deixat el tros que broten els brots, la brocada i el sobrecoll, ia se'n diu el sobrecoll, el de dalt que es talla, si n'hi ha dos, llavors es talla quan se poda.

Quants se n'hi ha de deixar quan es poda?

Oh! Els caps que té, se'n diuen caps, perquè un cep si té força... n'hi ha que en tenen molts, normalment, és clar, és un o dos, o tres, però hi ha ceps que feien un cove de raïms i hasta n'hi ha set o vuit.

Els grans del raïm, tenen formes diferents o són tots igual?

No sé... n'hi ha d'allargats o rodons?

[05'] Ah! eh! Beno, io em pensava que volia dir la grana del raïm. Oh! no que no són iguals. Cada mena és diferent, n'hi ha de moltes menes de raïm, de ceps i cada cep fa la seva classe.

Quins són els més bons?

Home, un dels més bons és el sumoll, això, aquest negre que deien abans, ia diu que és el que porta més compost... però allavores hi ha els macabeus i xarel·los i d'això, però aquets es veu que són més dolços però d'una forma... però per posar més complet és el sumoll, el negre. Ah! de negres també n'hi ha, teníem un cep que en deien tintorers *Tintorers?* Ah, que no n'ha sentit a parlar? Oh! Dòs són... fan un raimet petitó, em sembla que tenim un cep que ho és. Però tintorers perquè tinten, si els toca, a vegades surt i ia és negre... *Embruta els dits!* Sí, ia es coneix, els altres siguin negres però el suc no, no ho és de negre, per xo ia fa el vi rosat i el vi negre, però aquells el gra ia surt com sang. Vermei. El què, no trebaien gaire, sé que tenim un cep o dos, nomès per mostra... però llavors hi ha moltes classes de raïm...

Quines menes teníeu fa quaranta o cinquanta anys? Quines menes hi havia com a més importants?

L'important era aquet, el sumoll, el negre per fer vi, era el negre, llavors hi havia el picapoll també... *Negre també?* ...la malvasia, no, blancs, però vui dir que es conreuaven menes d'això, xarel·lo i això per aquí no, no se'n feia gaire.



[07'] *Això és modern?* A més d'això era picapoll, beno com hi ha ara, per raïm; i la malvasia i la pansa, beno, aquet, la malvasia, el feien aquets que volien fer vi, beno, vi clar, vi rosat que en deien i en feien perquè sortia menos color. La malvasia vegades en feien, però en general el sumoll, el negre, el que en tenia, de vinya, aquet era el negre, aquet se'n podia fer un cep, un trosset però les vinyes era negre. *Era el millor per fer vi?* Es veu que sí, vaia, això es veu que és el més compost, porta més matèries i per això si veu aquets del xampany fan el xarel·lo, el macabeu i tot això i aquets fan... aquets per una classe més dolç o això, es veu que porten més matèria, però ser més complet és el negre.

I per menjar, quin seria el més bo per menjar?

Oh! Per menjar es coneixia panses i picapoll i després hi havia aquets sants jaumes que vénen més aviat.

I per assecar? Per assecar, per menjar després a l'hivern?

Oh! es penjaven abans, beno, sí, ara, el picapoll, el que es guardava més per un seguit, perquè la pansa no per guardar, per menjar sí que és bona, però per guardar no i aquet és massa gros i el més bo casibé és el picapoll, per guardar-lo, ja ve una mica més tard, maduren una mica més tard, el picapoll.

I aquells raïms que es queden a la vinya després de venemar, petitots, que són mig verds?

Els bagots.

Què se'n feia? Es deixaven o els arreplegàveu més tard o...?

Oh... no tenia dita això, molts ho deixava, però tampoc no pagava la pena, però com a norma no...

J.Lleonart88(02)RAIMVINYA04

Els sumolls que dèiem, cada cep, quants quilos de raïm podia treure?

Oh! Això no té dita perquè... *Un cove, per dir alguna cosa?* Podé sí que hi ha hagut algun però això ia... segons la força que tenen, però per haver-hi un cove de raïms podé ia una cosa extraordinària. Ara amb quatre o cinc ceps un cove, sí que ia... si és a vora conreu i tot això, de vegades que sí amb quatre o cinc ceps ia hi havia un cove, però més per general, per fer vi bo ia ha de ser més, no tants, d'això, fa més raïms però més flac, no fa tant grau, sí, si és més escàs i que no pot tenir tanta força, beno, no fa tants raïms però fa més... són més bons, fa més grau, però és clar, allò, ia no poden madurar bé allò tant...

3.3.4.2. La vinya

Parlem ara de la vinya. Quines menes de vinya hi ha? Vinya al pla, vinya a la muntanya... com eren les vinyes de Rocafort?

Oh, generalment a la muntanya, al rost, si se'n va per aquí ho veurà tot ple de parets perquè si tan sols podé feien dugues passades, ia feien una paret, perquè llavons l'havien d'aprofitar aquí la terra... *Aprofitaven molt el rost, eh? la muntanya...* Tot l'hivern a fer parets...

Cada vinya tenia un nom? Solien dir noms a les vinyes?

Oh, nom, és clar, en deien a la plana o a la baga, una vinya a la baga... *O la vinya podé era del nom del propietari...* o del nom del bosc com si ara aquí... però com que n'hi via



moltes un nom ho era de fulano de tal, però és que ia ho eren tot de vinyes, molts trossos ho eren de vinyes. En teníem una aquí al final d'aquest bosc que hi ha aquí, li dèiem la vinya de la baga, però allà baix n'hi havia quatre o cinc que tenien vinyes i una era a tocar l'atra.

Perquè... les plantaven tant a la part del solei com a la part de la baga, les vinyes? O triaven el terreno on les plantaven?

N'hi havia de totes, de solei i de bac, i de pla i de rost, casibé era passat molt raro, era tot conreuat... *S'aprofitava tot...*

[03'] Sí, ia li dic, molts hi feien dugues passades, amb això ia hi via fet una paret, valia més una paret que tot el... però coi, aquí a l'atre cantó, aquet cantó d'aquí no, però darrere mateix ia n'hi via dos coneguts o tres o quatre o cinc de vinyes aquí en aquest tros, una a tocar l'atra, un feia un parei de feixes i l'atra ia en feia una atra.

En queden encara de vinyes aquí a Rocafort?

Home vinyes, perquè total n'hi ha dos o tres que en tinguin un pegat.

I quina mena de caps tenen ara aquesta gent?

Oh, la mena és igual, per fer vi és el sumoll, el negre.

Continuen també les mateixes menes d'abans?

Oh con que sí, hi ha, beno... un parei de cases de pagès que en tenen una mica, un trosset. Poca gent i encara veis, ia se sap, perdut. Io la vinya, ia es pot dir que s'ha perdut.

Com es mesura la grandària d'una vinya? Com es deia? Tenim una vinya de dugues hectàries, com es deia? O hi havia una altra mena de mesura?

No ho sé, més aviat de corteres. *Corteres?* Beno, no sé perquè no hi via entrevingut mai, però, tres corteres... tres o quatre corteres.

Com era la vostra?

Oh, aquesta era... tres o quatre feixes, però no ho sé les corteres que hi via. Beno, en tenia dugues, una aquí i l'atra a baix a la riera.

Què ha de tenir una vinya per a què sigui bona? Per a què sigui una bona vinya, com hauria de ser? En un lloc solei? Quina mena de terra hauria de tenir?

Oh, si s'abona la terra, de vegades encara que sigui dolenta es torna bona, però beno, per general hi ha d'haver fondària de terra, perquè en aquí hi ha trossos que casibé no hi ha dos pams de terra. És clar, si hi ha gruix de terra i també hi ha terra més bona i més dolenta.

[06'] Beno, abans ia era bona perquè les vinyes les plantaven de taiar el bosc, taiaven el bosc i feien formiguers. *Això seria la manera d'abonar-les, no, els formiguers?* Beno, sí, però beno, cremaven la llenya i llavons ho feien això perquè no hi hagués tanta brossa i coi, ia li agradava a la terra ia. Io encara tinc eines d'aquelles que taiaven els terrossets, per acabat la llenya, la terra s'hauria ofegat i hi via com arpelles, aixís taiaven uns més grossos i llavons allò cremava com una carbonera.

I llavors s'havia de cavar, llaurar... què es feia?

És clar, la primera feina que... Ha sentit dir aquí a Manresa que deien la Fira de les Aixades? *Sí.* Per què servia l'aixada? *Oh, suposo per cavar, no?* No. Per escurar les



rases. *Ah, que s'havia de fer primer la rasa quan es feia una vinya?* És que, veu que és rost? I a cada tros hi via una rasa per treure l'aiga, i cada any, és clar, con cavaven havien d'escurar les rases perquè si passava un temporal i buidava la de dalt ia es rebentaven totes, perquè era rost i de vegades teníem ... amb una vinya hi via pla, però llavons la meitat era rost i quan passava un temporal hi vien d'escurar rases, beno, a l'hivern, sí, treure bordes i escurar rases. *Això era la feina de l'hivern?* A l'hivern, sí, en acabat ia cap al març, llavons el cavar.

I llaurar, es llaurava?

Oh, sí. *Amb què, amb animal?* Si es podia llaurar sí, però aquests²⁴⁰ en tenien una allà a La Mina que tenien trebais a aguantar-s'hi drets, allà llaurar... *És clar, llavors nomès es podia cavar allò...* M: Cavar. J: Ia es veu d'allà al poble estant. Oh, ia era bona, ia, aquella vinya, hi via terra però, oh beno, i a les plantes els hi agrada que hi haigui rocs a la terra perquè... Beno, no s'hi deu haver fixat, als arbres, a sota el rocs, mantenen la saó les arrels, si és una roca no, però allò que hi ha rocs, s'estiren per allà sota els rocs i els agrada, no pateixen tant no.

J.Lleonart88(03)VINYA04

Com se'n deien de les fileres de ceps? Cada fila de ceps, com se'n diu?

Una passada.

I la separació entre passades? Entre passada i passada, com se'n diu d'aquell tros?

Oh, ia no me'n recordo com ne deien. *Què serien els bancals?* Ah, beno, ah, sí, sí un bancal. *Seria un bancal?* Bancal, sí, entre la passada i d'això, els trossos de terra.

Al voltant de la vinya hi feien una rasa o hi feien alguna cosa especial per treure l'aigua?

Al voltant, les rases era, es feia a trossos, als feixons. Oh, beno, si era pla sí, es feia al voltant; però si era rost n'hi via d'haver cada, cada trosset perquè cada tros hi via tres o quatre o cinc passades, com que era costerut ia hi via d'haver una atra rasa cada tros.

Si falta un cep, com se'n diu entre dos ceps que hi quedi un puesto buit, com se'n diu? Té un nom especial quan hi falta un cep? Un cep que s'hagués mort per exemple i s'hagués de tornar a plantar?

No ho sé, mira, diem, aquí hi falta un cep.

Per on es passa dins d'una vinya? Passàveu per entremig de les fileres o sigui pel bancal s'havia de passar? O es podia passar entremig dels ceps també?... Aquests de les motos...

M: El dissabte i el diumenge és una bogeria...

J: Ia es passava per la passada, ia és la passada d'un cep a l'atra hi ha una passada.

En les vinyes, què hi solia haver? Hi solia haver barraques, pous, safareigs, què hi havia?

Per norma casibé es via de menester barraca i el dipòsit de l'aiga per ensulfatar. Dipòsit i una barraca o dugues i hasta per animals, també hi via la barraca per plegar l'animal.

²⁴⁰ Es refereix a la família de Maria Manubens, filla de Rocafort i que ens acompanya durant l'entrevista. La Maria intervindrà en algun moment molt puntual de la conversa. Aquestes intervencions seran marcades amb una M. Quan reprèn el fil de la narració Joan Lleonart, es consigna amb una J.



I, a més a més dels ceps, a les vinyes també hi havia d'altra cosa plantada, potser algun arbre fruiter?

[03'] Em penso que no hi havia cap vinya que hi faltés el cirer i la figuera. *El cirer i la figuera, aquests eren els més importants?* Casibé, però no n'hi via gaires abans, però el cirer i la figuera em penso que casibé no hi via cap vinya que hi faltés, per ombra. Tenir ombra i per tenir fruita, arbres que no hi via murga a esporgar ni a res. No n'hi via gaires entremig d'arbres, no, passat el cirer i la figuera. Beno, un tros a la figuera i l'atra tros al cirer. Una vegada va venir un de Manresa i va fer fer una crida que volia comprar les cireres i llavors ia sap, portâ-les en aquí, vien d'anar a Manresa, en acabat ia no sabia de què fê'n, tothom va portar cireres. Se'n collien moltes de cireres, n'hi havia que en tenien moltes. Una vegada al Prat... Sap ont és el Prat? Una casa que hi ha, de pagès, a baix al final del poble, que eren propietaris. I anava amb el carro amb portadores d'aquestes de carro i hi va un i li diu: con me'n fareu pagar de fê'm un bon tip de cireres? I li diu, em sembla, una pesseta. I es posa a menjar cireres i se'n va menjar tot el curull i diu: encara no n'estic tip, no. I li torna la pesseta. Oh, diu, io li haguera pres fins que hagués dit prou. Encara no el va poguer atipar.

És bo que hi hagi arbres a les vinyes? O si són gaire a la vora es mengen els raïms?

No, gaire vora els arbres, home també hi viuen però no, però si es vol que treballin, pocs arbres. Beno, ia fan ombra i tot. En teniem a l'hort, de presseguers i després molt macos i fèiem patates però hi via més patateres que patates, patateres molt, però patates poques, al voltant del presseguer. Ia creixien ia, però con collies les patates, poca cosa. Vora els arbres no els va pas prou bé, no.

I herbes, quines menes d'herbes s'hi fan en una vinya?

Ui, Mare de Déu, menes d'herbes! Si s'escaten hi ha trebais i si no, però la que d'això més és el gram. *Costa de matar-lo, el gram?* Oh, sí. Però n'hi ha de moltes menes, d'herbes.

J.Lleonart88(04)VINYAVIMALURES04

Beno, era bosc, no hi via d'això mai res. Dòs taiaven els pins i llavons hi plantaven vinya, però també s'hi plantava vinya, per lo menos en aquí van plantar les vinyes tallant el bosc.

Això va ser després de la fil·loxera? Abans?

Mès cap aquí, després es va plantar mès, perquè abans... Oh, ia devia ser així sia, perquè tenia molta fama el vi de Rocafort. N'hi havia un que en portava i explicava que va trobar un atre d'aquets que també feien... Diu: Com t'ho fas tu que sempre vens vi i io no? Diu: Has de dir que és vi de Rocafort encara que no ho sigui.

Però abans de la fil·loxera, beno, no ho coneix, cap a Casassaies... *No, n'he sentit a parlar nomès.* Dòs abans de la filoxera era el principal, era cap a Casassaies i encara al darrere hi ha vinya, però és que cap a Casassaies hi ha una terra molt diferent de les atres, és molt bona.

Com és aquesta terra que sigui tan bona?

No ho sé, o el clima o què ho fa però bé he sentit a parlar, el blat, una cortera per garbera. Sap què és una garbera? *Sí, sí que sé què és una garbera, sí.* Dòs comptaven el blat que hauria de donar per això una cortera, dòs allà passava. I els raïms, encara a l'última hora un meu oncle n'hi via conreuat, ia pots esperar ia, allà els raïms tenien un aguant. Con, devia fer un grau, per això tenia tanta fama el vi, però llavons es van..., al



mori-se va ser con van plantar aquests en aquí, llavons van tair el bosc en aquí perquè... i a l'Obistrell. Hi ha una casa que en diuen l'Obistrell i abans anaven a parts. N'ha sentit parlar d'això? *Sí, les parts sé què són.* Abans pagaven a parts i normalment era el quart o si era molt bona, al terç o al quart, i ell ho va posar a la cinquena, de cada cinc, i la gent, allò que diuen, hi ha més abundància de passos que de diners...

[03'] Dòs vien arribat a fer set-centes cargues de vi de parts, vull dir, coi, hasta de Manresa, de Manresa anaven a plantar vinyes aquí a l'Obistrell i al Pont i aquí també es va plantar encara. Beno, llavons van anar marxant la gent i van anar fent aquí a vora el poble, tothom buscava que fos a prop.

Feia molt grau el vi de Rocafort, doncs?

Si era bo. Normalment nosaltres féiem cap a tretze. Un any que vaig vendre a l'Obistrell, que ia no en feia gaire, va fer cap a catorze i mig, però tretze, dotze, tretze via fet molts anys. Normalment de dotze graus, el més corrent. Abans venien el vi a les tines. Aquí aquesta plaça d'aquí a baix, era l'hostal, hi via l'hostal, que venien del cantó de Vic amb matxos. *A buscar vi?* A buscar vi, sí. Això era abans de la filoxera, perquè io ia sempre l'he vist ensorrat. Con va venir la filoxera es veu que van quedar sense ceps i ells com que vivien d'això també van quedar sense parroquians i es va abolir. Però abans venien i n'hi via un que es cuidava de venir el comprador i anava amb aquell perquè li deia: On sabeu una casa que hi haigui vi? Fulano de tal té una tina que se la vol vendre. I anaven i compraven aixís. Després ia van venir amb carros i amb camions i després s'ha acabat tot.

I animals a la vinya, quins animals hi sol haver? Ocells que es puguin menjar els raïms? O conills? Quines menes de bèsties?

Ah, em pensava que volia dir per treballar *Bueno, per treballar què? Matxos, mules, rucs...?* Sí. Però com que n'hi via tants, ia feien mal, ia i els conills a la brotada també. I ara més cap aquí, però al principi com que n'hi via tants, hasta abans hi havia hagut llops. *Però els llops potser no es menjaven els raïms, o sí?* No sé. (M afirma amb el cap) J: Perquè al poble devien venir d'aquestes muntanyes, beno, perquè hi ha una placeta, que llavons ve una bauma fosca, que ia en diuen la Plaça del Llop, es veu que allà hi devien fer concert.

I insectes, mosquits o bèsties d'aquestes que poguessin portar alguna malura? Hi havia alguna malura que la portessin els insectes, no sé, mosques o mosquits, no?

Oh, com a molt el que feien, picar, les mosques. *Les abelles, les vespes, encetar els grans...* Abelles sí, però abans com que n'hi via tant! Ara, últimament, sí que en feien de mal les abelles quan eren una mica madurs ia, com que n'hi via pocs!

Quines malalties agafaven els ceps?

Oh, la malura i el mildium, eren les que hi via de malalties. S'havia d'ensofrar i ensulfatar. La malura quedaven els brots cargolats i costa de fê-la... el cep que s'hi posa ia s'ha d'ensofrar, i el mildium el sulfat.

El sulfat és per al mildium? Què és el mildium? Què els hi fa en els ceps?

Oh, veu? És com un pungó... veu, una cosa... *És un animal?* No, no, és... *és un fong?* Sí. I el mildium també, això era la malura. Sap el Caseta? Un any de malura que portaven els raïms en sacs perquè eren ben secs i llavòrens li van donar cinc... ia no me'n recordo pas, em sembla cinc duros, al Caseta, una barbaritat en aquell temps, però es veu que no en van collir gens de vi, tot sec; i llavons, és clar, venia el sofre, i el sofre allò es veu



que el matava, i ia s'hi coneixia si s'ensofraven ia. Al principi diu que el venien com rocs i el vien de moldre. *Vós ho havíeu fet de moldre sofre o ia l'heu vist sempre en pols?* Oh, io sí, això ia és al principi con va sortir... i aquest, el Caseta, ia es va morir que io era una canaia. Passava, que tenia una vinya aquí darrere i allà hi passava el camí i allà a casa ho explicaven que feia unes xerrades con anava cap allà. Dòs sembla que van dir que vien dat cinc duros per litro de vi, una barbaritat, aquell any de la malura, que ell va ensofrar, va ensofrar i encara en va collir i els atres no, res, ia dic, si eren ben secs, els raïms, ben secs.

J.Lleonart88(05)SULFATSOFRE04

És millor un lloc sec o bé un lloc humit per fer una vinya?

Home... perquè per fer bons raïms sí i massa bac tampoc, no

Mès aviat sec, doncs?

Sí, sí.

I el vent? Els agrada el vent a les vinyes o millor que no els hi toqui gaire?

No ho sé. No és un puesto que hi faci massa vent aquí a Rocafort, no afecta? Oh, com que una hora fa vent, l'atra hora no en fa.

I la pluja? La pluja enreda la vinya? En quin moment ha de ploure per ser bo per la vinya?

Oh, beno, la pluja és la causa principal del míldiu, es posa... allò que diu que ha de menester humitat i una escaufor i si la pluja és ara d'aquí en enllà, ja dic, la humitat i si fa sol, si no està ensulfat, es veu que prospera molt, molt ràpidament... *O sigui, a primers d'estiu ia no hauria de ploure...* Oh, beno, ploure... per fer una pluja, però beno. *Llavors què, s'ha d'ensulfatar mès potser?* Ah, sí

3.3.4.3. Les feines i les eines

Cada quan s'ha d'ensulfatar?

[02'] No ho sé, abans sembla que deien, comptaven uns vuit dies que durava la força i és que passa que el sulfat ia hi ha de ser abans, abans de posar-s'hi perquè es veu que es fica a dintre la pampa i si ensulfates quan ia... perquè molts... si troba ia no s'hi posa, per anar bé ia hi ha de ser l'ensulfat abans, per xo uns vuit dies. Ara em sembla que han sortit coses molt diferents, mès bones i això, però abans, uns vuit dies que durava.

Com ho féieu abans d' ensulfatar? Com s'havia de fer?

Oh, amb màquines. Ah, que no n'ha vist de màquines d'ensulfatar?

Sí, sí que n'he vist de màquines d'ensulfatar, sí, però què féieu, amb què ho féieu, amb alguna pols, o amb alguna pedra, o com era el sulfat?

Oh, el sulfat amb aiga s'ha de posar. Havia anat, oh ia fa anys, ia, era jove encara, hi via una vinya a baix a la riera que era molt perjudicada, era bona, també era plana i... perquè el sulfat sol no s'hi pot posar, no mès que mitja lliura per portadora d'aiga. *Mitja lliura de sulfat per portadora d'aigua?* Perquè sinós fas una socarrada. Amb calç i llavons dura mès, però ell cada setmana i coi, no se li posava no! *Cada setmana ensulfatava?* Sí, beno, que dura si fa no fa una setmana, aixins com que ia li troba sempre, si ve el míldiu, ia hi troba el sulfat.

I ensofrar, ensofrar també s'ha de fer tan sovint?



No, normalment dugues vegades, una al brot, com ara aquet temps, con hi ha el brot petit ia s'ha de fer perquè s'hi posa ia en els brots, vegades ia es veu que queden arronsats i després una atra con, allà a l'istiu, beno, con ia ha granat, ha florit i ia hi ha el gra. Després es fa una pel brot i una altra pel gra, con ia ha granat, que ia es veuen els granets.

J.Lleonart88(06)PODAR04

S'ensulfatava, fins quan s'ensulfatava? Quina era l'última ensulfatada que es feia?

Oh, l'última és allà quan ia verolen *Quan ja verolen. Després ja no es pot ensulfatar més?* Home es pot, però llavons ia... *El vi potser tindria mal gust?* Home podé sí, sí el vi sí, però llavores ia... a últims de juriol i tot això ia, llavons es fa més per la pampa, perquè si taca gaire també ia, si queden gaire esplomatxegats els ceps encara que li costa perdre's el gra, però llavons ia no maduren, és que el grau també es posa a la pell, el grau del raïm.

Es posa a la pell, el grau del raïm?

Sí, sí. També és una cosa viva. Si pela el raïm, llavons ia no fermenta. *No fermenta?* Això ho via estudiat molt aquell metge, el Pasteur, en via sentit a parlar? *Sí.* Dòs via estudiat molt amb això del raïm, perquè hasta diu que el gra, si treuen suc fins a mig gra, llavons ia està, ia no madura més, es veu que comença per fora i va entrant, va entrant el madurar fins al mig.

I depèn del sol, no, el madurar?

Oh, és clar. Si fa bo són més madurs.

Fa més grau? Mès sol, mès grau?

És clar. Perquè si no són madurs, perquè el sucre també el plega per la pampa, el cep. Perquè si queda espampolat ia no. *Llavors ja no agafa sucre?* No, no, li ve de la pampa.

I de vegades no se'ls treuen pampes perquè maduri més bé, perquè toqui el sol als raïms?

No. *No els hi feien mai això?* No gaire, les pampes, si s'escabriolen... *Ja n'hi ha prou?* Sí.

I la lluna, que influeix la lluna en els raïms? Així com, de vegades, per matar el porc es mira la lluna, es mira la lluna alguna vegada per la vinya?

[03'] No, no. Beno, és clar, diuen de la lluna una cosa perquè s'espigui l'enciama i d'atra, però els ceps no pot pas mirar, la lluna. *No es mira la lluna pels ceps?* Com que si en té uns quants ia té prou feina a fer.

A l'hora de podar-los, es poden igual totes les menes de ceps? O hi ha algun cep que no s'ha de podar tant o si fa no fa tots igual?

No ho sé, perquè com que es poda a l'hivern.

A l'hivern és el millor moment?

Oh, beno, és clar que ha de ser l'hivern, perquè quan ia està cebat, llavons ia.

Fins quan? A l'hivern, què podríem dir: el desembre, o millor esperem el gener o el febrer, a podar?

Oh, beno, per allà abans d'haver entrevingut la lluna de Sant Martí (11 de novembre).



Així sí que la lluna es mira una mica?

Beno, llavons ia es pot podar, ia és temps de podar, però després també havien reparat aquets anys que feia fred que va matar els ceps, que si podaven tard, trigaven més a brotar els ceps. *I llavors no els matava?* Llavons és clar, perquè si feia el fred avui i fins a la raderia de la setmana no glaçava, perquè llavons triguen uns dies més a brotar. Però llavons passa que si tens gaires ceps i vas esperant de podar cap el febrer i llavons ia et surt d'altra feina i llavons vol dir que per Sant Martí, llavons ia es pot podar perquè...

Podar es feia un sol cop nomès?

Ah, sí, sí. Com que ia d'això. *Un sol cop a l'any?* Ia sap la brocada i el sobrecoll.

Què seria la brocada?

Beno, la brocada és, vol dir, per exemple, si hi ha dos aquí, aquet és la brocada, vol dir que aquet el deixem perquè broti l'any vinent, i aquet ia el sobrecoll, aquet el tallem.

El sobrecoll es talla?

És clar perquè poden ser-hi tots dos, d'òs la brocada que es deixa i el sobrecoll és el que talles, ia sobre.

Nomès s'hi deixava un borró o se n'hi deixaven més? O un nus?

Per un seguit un, beno i de vegades, depèn, s'hi deixava una pistola.

Una pistola? Per què serviria la pistola?

[06'] Oh, perquè. *Per si en falla un?* Sí, es deixa un tros de sarment aixís i llavons hi ha quatre o cinc caps però passa que llavons, molts raïms, però també queden més petits, però això ho deien en ceps que tenien molta força, però val més deixar-hi un cap més. Però allò altre a vegades deien: Aquet deixem-hi una pistola.

Amb quines eines s'ha de fer de podar?

Oh, estisores, sembla que encara vaig veure, sembla que encara la vaig trobar, una podadora.

Una podadora, no són unes estisores de podar?

No. És una cosa, sap què és un dall? *Sí.* Dòs és un semblant però fa una cresta. *Com un dall, però amb una cresta per darrere?* Una podadora és un ferro de dos dits però és ample. Però amb allò es veu que taiaven abans, abans de sortir les estisores. *Ho feien amb allò.*

3.3.4.4. La verema. El vi

J.Lleonart88(07)VEREMAR04

Amb què es cull el raïm?

Amb un falçó. *Amb un falçó.* Beno, n'hi ha que porten com unes estisoretetes. Però per aquí sempre he vist, però hi ha puestos amb unes estisoretetes petites. *Però l'eina de tota la vida és el falçó.* La meva sí, oh beno, la meva, havia anat a venemar a Obistrell i n'hi via algun que duia això, unes estisoretetes petites, encara es veu que s'usaven. *Fa molts anys ja es feien servir estisores, o fa molts anys hi havia el falçó i prou?* Io per aquí sí.

I un cop collit, què se'n feia del raïm? Ja el tenim als dits, on el posem?



Ah, con es talla, amb coves. *Amb coves de vímet?* Ah, sí, anaven amb coves, ara no sé, com que van amb tractor. *No, abans, abans, anaven amb coves. Amb cistelles, no?* No. *Mès aviat coves.* No, per venemar, coves.

Quines eines es fan servir durant la venema? A part del coves i dels falçons, què més tindríem? Perquè, després, quan el cove és ple, què en fem?

Oh, abans es via de fer amb les portadores i tiraven amb animal. Beno i amb carro també anaven amb portadores.

Sí, o sigui, quan tenim el cove ple, el tirem a la portadora fins que la portadora és plena. Què es feia perquè n'hi capiguessin més de raïms, a la portadora?

Sabeu què era la tècnica? Perquè hi via aquí davant hi via una persona gran ia, perquè abans anaven tres o quatre colles a Obistrell a venemar. I aquell anava a Cal Ros, que en deien, una casa de pagès important i ia era gran i encara el van fer anar a fer cargues, que es veu que la tècnica era que aboquen el cove a la portadora, collen una mica aixís i llavons representa que el vi que fan es queda al cul. Perquè molts xafaven els raïms, llavons és clar, con carreguen la portadora a l'animal, llavòrens cau el vi. *En rajava el vi. No els xafaven amb res, una mica, els raïms, perquè n'hi capiguessin més a la portadora? No els pitjaven amb res?* Oh ia li deia ara això, aquet en sabia molt. *I amb què ho feien per això de pitjar-los?* No, trepitjar, no, nomès una mica esgranat i tot això.

[03'] *Amb les mans mateix?* Sí, sí, perquè aquell ia no collia raïms, el que feia cargues ia no collia raïms, ia tenia feina nomès ara un cove, ara un atra, li naven portant els coves. I molts és clar que devien xafar i tot això, i és clar, llavons con agafaven les portadores a dalt de l'animal, llavons es mullava el bast.

Perquè, s'ho emportaven a bast, amb un animal i a bast, les portadores?

A bast, sí, molts pestos sí. *Una portadora per banda de l'animal?* Sí, després ia amb carros i tot, però més a bast.

Les tapaven les portadores quan eren plenes?

Capetxons, em sembla. *Capetxons?* Ah, que en diuen capetxons? *O caperons? O caperons sí, o coi! fa tants anys ia que, els caperons sí, no n'ha vist cap?*

Sí, sí, sí. Llavors què, amb l'animal i cap a on? Cap a la tina?

Oh, és clar.

I llavors què feien, un cop arribaven a la tina?

Oh, el meu unclo de Cal Fargues explicava que un any era al Prat a trepitjar i un home sol, un dia, va omplir la tina. *Carai!* Diu: io em pensava que ia tenia una post fora i ia vosatres tornàveu a ser i saltava més abans sense sabates que, llavons, els trepitjaven. *Amb què els trepitjaven?* Amb els peus. *Amb els peus nusos, sense espartenyas? Sense res?* Beno, n'hi ha que portaven espartenyas. Ara van sortir les màquines de xafar els raïms, però abans és clar. Aquesta vinya com que hi via, vaia aquesta casa tenien moltes vinyes, i sempre anaven a parts, allò que dèiem, diu: coi, encara es vien d'esperar per descarregar, ia n'hi via un atra, i dòs, un home sol com els via de trepitjar? i amb el Diego, una tina gran, i amb un dia van omplir la tina.

Com se separava el gra de lo altre, o no se separava? Es tirava tot cap dins?

No, no, beno, això ho feien, que encara tinc una estora. El Llúcia ens llogava aquesta tina d'aquí per fer vi rosat. N'ha sentit parlar de vi rosat? *Sí.* Dòs hi posava una estora i aquí hi via una tina, encara hi és i com que ell a baix n'hi tenia nomès una, dòs feia el vi



rosat aquí. En feia una tina i hi posava aquella estora, o sinós s'ha de treure abans no hi tiren, si un en fa una bóta o una mica, dòs abans de tirar-hi la brisa a la tina, ia l'ha de treure, el vi.

[06'] *Treien el most abans de tirar-hi la brisa?*

Sí, sí, perquè agafa color molt de pressa, la brisa.

Perquè estem parlant de raïm negre. Llavors per fer-lo rosat s'havien de separar les pel·lofes del most?

Oh, és clar i casibé amb un dia ia agafava color, ia es torna negre. *O sigui, s'havia de fer de seguida, el mateix dia?* Sí, sí. *I com se'n diu d'aquest vi, vi rosat?* Vi clar o vi rosat.

Vi ximat, no?

Oh, ximat, beno, però això ia és diferent, el vi ximat és que el treuen, beno molts, encara a final de bullir i d'això, però ia és vi ximat perquè encara no està ben posat, el vi.

Però el vi ximat, ha d'haver fermentat o no quan es treu? Fermentat amb la brisa, vull dir?

Beno, és clar, està a mig fermentar, o poc ha acabat.

Si volguéssim fer vi ximat, després de tirar els raïms a la tina, quants dies hauríem d'estar a treure'l, el most? O l'hauríem de treure el mateix dia, abans no fermentés gens?

Oh, no, llavons ia no és vi ximat, vi, vol dir que ia és vi. Vi ximat, beno, que el treuen abans d'acabar la fermentació, però si el tragués allavons no és vi, és most. Si no ha fermentat és most.

Si no ha fermentat és most. I si després agafem aquell most i el fem fermentar en una bóta, què seria allò?

Oh, beno, és el vi rosat. *És el vi rosat?* Vi rosat, sí. *Molt bé.* O vi clar, si el treu abans de fermentar és vi rosat, el color l'agafa quan fermenta.

Com se sap el grau del most? Quan volem saber el grau que farà el vi, com ho hem de fer? Teníeu alguna cosa per mirar-ho? Hi ha algun aparell per mirar-ho?

Ara sí que hi ha graduadors. *Sí, no, però abans?* Abans hi havia l'agradador o màquines per agradau, però si no ha fermentat, no agrada, no. Això és un pesamostos.

[09'] *Un pesamostos?*

Encara tinc la fórmula... però és clar, deu pesar, porta el sucre, el pes de sucre que porta i beno, ara hi ha màquines però d'això se'n diu un pesamostos. *Llavors segons el pesamostos se sap el grau del vi?* Sí, aproximat, sí, ia no sé el pes que ha de fer, ia dic, ho tinc, ho vaig copiar d'una química. El pesamostos ia diu el tant per cent de... ara es veu que sí que ia l'agraduen però això ia ho han de fer quan surt el vi.

J.Lleonart88(08)VIVEREMA04

A veure, què li passa al most a dins de la tina? Quan bull, allò que déiem quan bull. Un cop tenim el most dins la tina, l'hem de tenir barrejat amb totes les pel·lofes i llavors bull, quan temps està a bullir o a fermentar?

No ho sé, uns vuit dies. *Uns vuit dies.* En aquí com que anàvem fent nosaltres, durava quinze dies el venemar. Dòs estàs vuit dies, però no sé, no m'hi fixat en això, però és clar ara com que venemen tot junt, em sembla que amb vuit dies ia està.



Però després no es pot beure encara?

Ah! Sí que es pot beure però el vi va guanyant dos o tres anys, el vi ordinari, amb dos o tres anys encara va guanyant, però llavors ia perd, cap de dos o tres anys, no ho sé del cert, però al cap de dos o tres anys ia perd i va perdent i ia no dura gaire perquè llavors si és vi flac es torna agre i si és bo es torna ranci. El que passa és la transformació que fa l'esprit: o vinagre o ranci.

Però de seguida que ha acabat de bullir encara és tèrbol, no? Quan podríem començar a beure el vi novell? Que si venemem, posem el setembre... o a quina època es venemava aquí a Rocafort?

Beno, és clar que per ser ben posat em sembla que triga, no m'hi fixat en això, em sembla que triga dies, no, és tèrbol i d'això, però no és ben destriat encara, de ben posat, dic, fins a dos o tres anys va guanyant de qualitat el vi, però llavors ia perd. Beno, depèn, segons el que és bo.

Tornem a la venema. Els venemadors venien de fora o eren els mateixos que cuidaven la vinya?

No, no, sí que en venien, aquí en vien vingut.

D'on venien la gent a venemar?

Oh!, solien ser patxecs que deien. *Patxecs?* Venien quatre o cinc perquè la Maria no en tenien d'animal.

M: Sí que en viem tingut també.

J: Oh! ia no me'n recordo pas. Hi via moltes cases que no en tenien, d'animal. Tres o quatre animals llogaven, estaven quinze dies.

M: D'Olesa venien. D'Olesa, en venien.

J: Beno, sí, el Quim.

M: Sí.

J: Però aquests van venir bastant temps, però d'altres també havien vingut perquè sempre en vien llogat. Hi via cases que no en tenien d'animal per venemar i venien de fora. No gaire, no, però per un seguit, la majoria ia en tenien d'animal.

I, es feien festes pel venemar? Hi havia gresca? Què es feia pel venemar?

Oh! Un any em penso que hasta vien llogat tres o quatre músics.

J.Lleonart88(09)JOTESMENJAR04

Em sembla que el seu avi via vingut aquí a venemar. Els Cassanyes. La dona del Jordi.

M: Ah! Sí, no, un seu avi, venia.

J: Ia dic, l'avi.

M: L'avi, que era aquell d'Olesa, el Quim.

J: Aquest era jove llavores.

M: Sí.

J: Ballaven jotes aquí amb la senyora, amb la mestra. Hi via una germana d'una mestra mallorquina i ballaven jotes.

M: Via festejat amb la tieta Carmeta.



J: El Quim, però aquesta era l'altra, la que dic que ballava jotes era l'altre, aquest, el parent no era el Joaquim, no, era l'altre germà.

M: No ho sé ben bé, perquè io ia no me'n recordo, no, perquè era d'una meva tieta que festejava amb un noi d'aquests que venien a vermar.

J: Era un germà del Joaquim, era jove, jove, ia dic, però ell ia era el que ballaven jotes amb la senyora Carme, beno, amb la seva germana. Era una mestra que hi tenia una germana aquí, eren mallorquines i ballaven jotes. S'estava, beno, tenien cafè aquí davant i anaven al cafè, és clar. Però total que en vinguessin quatre o cinc d'homes, la majoria ia tenien animal, oi?

I es feien bromes pel venemar? Es feien bromes, jocs, bestieses d'aquestes?

Beno, per aquí ia dic, com que era de poca importància ia no...

Recordeu alguna cançó, alguna cosa que es cantés a l'època del venemar?

Ia dic, l'única cosa que em recordo era que ballaven jotes.

I alguna dita? Dites del venemar, o dels ceps o dels raïms, algunes maneres de dir?

No sé. Beno, perquè amb pestos grans hi anaven colles i com que per un seguit era jovent.

I els àpats, quants àpats es feien pel venemar? Perquè, es devia començar bastant d'hora, no, la feina?

M: Con es feia clar. Quan se feia clar ja anaven a venemar, quants àpats es feien?

J: Oh!, normal: esmorzar, dinar i sopar.

M: I brenar, a vegades també es feia.

Es feien a casa aquests àpats o es feien a la...?

J: A la vinya. Tots? Esmorzar i, beno, i dinar també a la vinya.

M: Sopar no! Sopar a casa? Sí. Per què ia era fosc, potser? Sí

[03'] Què es menjava? Quins eren els menjars? Què es menjava per esmorzar, què es menjava per dinar? Hi havia alguna cosa especial?

M: No.

No es matava una cabra, per dir alguna cosa?

J: Oh, sí!

M: Sí que n'hi havia que ho feien.

J: Cabres sí que en mataven a les carnisseries. *Especialment pel venemar?* Sí, sí, llavons es menjava més.

Es menjava més o menys sempre el mateix?

Beno, normal, es menjava més.

Quin era un àpat normal, per exemple un esmorzar per anar a la vinya, per anar a venemar, com el prepararíem?

M: Feien molt mongetes d'aquelles amb cacuet que deien, no? No en menjaves tu de mongetes amb cacuet? Mongetes amb la pell?



J: Sí que en deien cacuet, però beno, això ia era ara, això dels cacuets era... Mossèn Mariano, i l'Antònio de Cal Puig feia d'escolà i diu: Què has menjat avui per esmorzar? Un plat de cacuets!

M: Eren les mongetes quan es feien ia una mica seques, allavors les posaven a assecar i les tallaven així a trossos i allò eren mongetes amb cacuet. *Amb la pellofa i tot?* Sí, sí. *I es menjava la pellofa, també?* Sí, sí, eren bones.

J: I aquestes del junoí, no sé... *Sí, sí que n'he sentit a parlar.* Dòs allò va durar temps, però això ia era acabada la guerra. Ara, després de la guerra, com que llavors... el Rovira diu que en aquesta feixa hi tenia raves, diu que venien del Pont a comprar-ne. Llavors tot era bo. Un plat de cacuets, clar, un que no sap que es menjava un plat de cacuets per esmorzar.

Què hi barrejàveu, cansalada, o alguna altra cosa així, per tall?

Abans s'hi solia... s'acostumava molt un tall de cansalada per rescalfar la vianda. *I per amanir-la, potser?* Patates i normal, com d'altres dies, podé hi posaven una mica més de tai. *Es menjava més tall que els dies normals, pel venemar?* Sí, hasta es mataven cabres.

I llavors, d'amanit, també en feien?

M: Sí, i escalivades d'asbergínia i pebrot.

I les postres, què eren? Hi havia alguna cosa especial?

Raïm menjaven, o ammetlles, anous, vellanes, préssecs...

J: El Peret treballava aquí pel Rovira i portava raïm i un parell de figues per la beguda a les deu.

M: Ah! sí, es feia beguda a les deu.

J: I un dia, no hi era el Rovira, però hi va anar i diu allà hi trobaràs el Peret amb la cistella, portava menjar, diu un parell de figues i el raïm. Diu: Em vaig menjar el raïm i li vaig deixar les figues.

3.3.4.5. El vimblanc, la mistela i el misblanc. Vi d'herbes

J.Lleonart88(10)MISBLANC04

M: Com ho feies? Les menes de vins.

J: Hi via la mistela i el vimblanc.

Com es fa la mistela?

Ah! No ho sap això? *Com la fa vostè? És que això, hi ha moltes maneres de fer-la, vostè com la fa?* Ah! Mistela, no sé que hi haigui maneres. Una. Io en sé només una de manera de fer mistela. *A veure, com?* Coi! El vi: set i un, vuit. *El most, per això, s'ha d'agafar most?* Ah! sí, sí, ara. *Què serien: set litres de most?* I un d'esprit per omplir un setzè. *L'esprit de vi, quina graduació ha de tenir?* Oh! Si haguessin de comprar esprit, sempre demanin esprit per fer mistela. *I quants graus fa aquest esprit per fer mistela?* Oh! Esprit, beno, perquè ara no ho sé. *Perquè, no és pas allò que en diuen holandes?* Però hi ha altres maneres d'esprit. *Per això: hi ha moltes menes d'esprit.* Per això que demani esprit per fer mistela. *I si el botiguer no ho sap, com ho faig?* Ah! No ho sé. *Això passa.* Ah! Val més no comprar-ne, no se'n refiï. *Val més canviar de botiga.*



Sí, perquè un esprit conseqüent, no. Vaigui amb un vinater, però demani esprit per fer mistela. I després vimblanc.

I el vimblanc, què seria?

El vimblanc és vi, el most també i bullit, bullit al foc. *Bullit al foc durant quant temps?* Oh! La norma és a la meitat. *Fins que me'n quedi la meitat: si tinc vint litres, fins que me'n quedin deu?* Ah, això mateix. Si el vol una mica bo. I després, ara... d'aquí a dos anys farà cinquanta anys que vaig inventar el misblanc. *El va inventar vostè?* Sí, perquè no sé que en trobi.

Com ne diu d'això, misblanc?

Misblanc perquè és el vimblanc, a estil de mistela, però beno, si el vol poria fer, però jo el faig a cinc, a cinc i un d'esprit, cinc litres. *Cinc litres de què?* De most. *Del most que ha bullit ja, o no?* Ah! Sí, sí, el vimblanc. *Primer fer reduir el most?*

[03'] I després el vimblanc també el faig quan ja ha reduït la meitat, tornar a omplir la caldera i torna'l a fer abaixar. Beno, això depèn, com més el fa minvar, més dolç serà... perquè aquest que fa disset, que en diuen diastasses (?), n'ha sentit parlar? *No, això sí que no.* Això de la química... però aquest ja no fermenta, és a base de la quantitat del sucre. Aquest el fan servir per licors i per beure's perquè com que ja fa tant grau, però en aquí s'ha de fer bullir molt, ha de ser molt bullit, llavors sense posar-hi res però no fermenta gràcies al sucre. Ve a ser com una confitura, però en aquí si ho via provat però aquest sí... És que el vimblanc té una pega, abans con veníem vi, i ara s'ha embrutat, ara... perquè l'istiu rebull. *I s'enterboleix?* I s'enterboleix perquè bull i aquest que faig no, com que no fermenta. Aquest no fermenta. *Al moment que hi afegim l'esprit de vi ja no fermenta?* No. *I llavors sempre és clar?* Sí, sí i bo, és bo. I ara fa, el cinquanta-sis. I això, sats perquè me'n recordo?

M: No ho sé.

J: Perquè con el mossèn va fer els vint-i-cinc anys

M: Sí. Mossèn Ciuró?

J: Sí, per això que li vaig fer un d'això i va dir sent aixís que li regalen un vi del cinquanta-sis, i vaig pensar que, mira, aquell any que no ho sabia, no m'hi via fixat, però com que el Sebastià li vaig regalar el del cinquanta-cinc, perquè eren els anys que tenia ell, i llavors vaig pensar: goita ell tenia cinquanta-cinc o cinquanta-sis. Per això sé que és del cinquanta-sis. I ara l'any sis farà cinquanta anys. *Farà cinquanta anys, sí, sí, que veu inventar el misblanc.* Misblanc. El vol tastar? Que vol beure? *L'altre cop que vem venir ens el va deixar tastar. Era molt bo i, sap què? Aquest any hem provat de fer-ne, però no ens ha sortit tan bo, eh! a nosaltres.* Oh! Beno, i després hi ha una altra cosa que no ho farà: els anys. Aquest, con l'acabi de fer, coi...

[06'] **M:** No és tan bo.

J: Con l'acabi de fer, no. Diu que hi via el Pepet de Cal Mariano que estaven aquí, aquesta que hi teníem el Teodoro, i hi venien a l'istiu i no sé per quan era, devia venir podé per l'istiu, diu: Em sembla que hauràs fracassat! Perquè, és clar, llavors com que és bullit, és dolç però no té. I després que va tornar no sé quan era, per Nadal, coi, allavors ja hi trobava que si era d'aquest licor, que si era d'aquest altre. Només amb uns quants mesos, i és clar, per ser bo...

Ha d'envellir?



Ha d'envellir, sí. *Quant?* *J: I amb què el fa envellir? Amb vidre, amb una bóta de roure, amb què?* Oh! La bóta, nomès té que li perdrà el most, amb vidre li costa més perquè, és clar, si és de fusta, com que perd, encara que baixi, augmenta el grau, però ia se li tornarà ranci, ia. El que no pot fer matèries amb vi ordinari. Ha de pensar: si vol vi bo, i per guardar, ha de ser al menos de setze graus en amunt. Aquell sap que es tornarà ranci. Però vi de dotze i tretze graus, això se'l beu i prou, però no vulgui guardar res, no.

J: I el misblanc amb què el guarda, amb vidre?

M: Amb vidre.

J: No, tinc, beno! les ampolles, sí! Però encara tinc una bóta, una boteta. Fa que amb la bóta es torna ranci més aviat, però llavors si guardes; vol vi ranci, i el guarda amb ampolles o garrafes, ha de pensar també que és com el vinagre, que si té vinagre bo i el vol d'això, li n'ha d'afegir, però no treure'l i tornar-li a posar, no, no. Aquest és igual: si en fa vuit litres, en treu dos o tres; i aquell ia no el toca més. Sempre, cada any, el que treu, li torna a posar i llavors el tindrà ranci. *Ah! N'hi deixem sempre de vell?* Sí. Que domini el vell amb el que hi posi. És com el vinagre: si el vol reví, si el treu tot, serà vi. N'hi ha d'anar refegint, que el domini amb això. I això: el ranci és igual com aquest, el misblanc, com la mistela o com el vi mateix. Si fa vi, vol vi per casa, nomès vi per casa, fer-ne poc, però de grau, al menos vi cap a quinze o setze graus. I llavors hi deixa la solera.

[09'] La garrafa, té una garrafa de vuit, n'ha tret dos, i cada any n'hi posa dos i sempre tindrà vi ranci. i com més anys trigarà, millor. I aquest ia no es torna agre, no. Val més que el faci bo i si és massa fort, coi! quan se'l beu li posa aigua, sí. O no en beu tant. *Ah! Això.* Però fer coses amb vi de dotze o tretze graus, no perdi el temps, més aviat es té de tornar agre. I això que li deia: fins a dos o tres anys augmenta si és vi bo, però llavors ia perd. Ia perd i difícil que no es torni agre.

(Amb el micròfon tancat explica que, quan el vi no arriba a la graduació desitjada, hi afegeix esperit de vi en les proporcions necessàries per a què resulti un vi de quinze o setze graus, que és l'ideal per fer les barreuges amb herbes que explica tot seguit).

J.Lleonart88(11)VIHERBES04

Ah! Sí, el vi de camamilla. Però també el faig amb vi ranci, vi vell, vi de camamilla, de nepta, de julivert, de fonoll.

I com els féu aquests vins d'herbes, les barreugeu totes o cadascun amb la seva?

Ah! És clar, però llavors l'herba, però la base és que tingui aquest vi, llavors ho fa. Però si vol fer amb vi d'herbes, agafa herba i ho posa amb una ampolla, encara que no hi posi tant vi d'aquest tan bo, i el té vuit dies allà amb les herbes i allavors ho afegeix amb aquest bo. Si el vol, s'hi posa julivert, s'hi posa fonoll, s'hi posa el que vulgui.

J.Lleonart88(12)VINAGRE04

Es transforma en ranci i si és agre es transforma en vinagre. També l'esperit es torna vinagre, la transformació que fa el vi.

J.Lleonart88(13)CONYAC04

El conyac ia es posa com a mínim ha de tenir cinc anys. El que vol dedicar-se amb això ia ha de tenir cinc rengles de bótes. És que molts diuen: goita el mateix conyac i goita aquell preu i aquell altre. Si comptes de tenir cinc anys en té nomès un o dos el poden dar més bé de preu, però la norma és que perquè el conyac es fabrica a quaranta graus,



el fan a quaranta graus però llavons al cap de cinc anys ia representa que d'esperit ia nomès en fa vint o d'això ia, ia s'ha transformat.

3.3.5. Valentí Seubas (Marganell)

3.3.5.1. El cep i el raïm

V.Seubas82(01)CEPRAIM04

Com ne dieu de la planta que fa raïms?

El cep.

I d'un camp plantat de ceps com ne diríeu?

La vinya.

La vinya, molt bé. Quines parts té un cep?

El cep, bueno, ara és diferent d'abans, però abans es componia del peu americà, que no s'hi posava la filoxera i llavons es via d'empeltar a la classe que vulguessis, i llavons aquell empelt, doncs ja tirava amunt.

La part que queda a sota terra com ne dieu?

El peu.

El peu. I la part més gruixuda, que puja ja per sobre de la terra?

Oh, aquell és el sarment, el sarment diguéssim, alga, el pare de tots, només n'hi pot haver una, eh? Bueno abans pujava el cep i llavons quan era a una altura d'uns cinquanta centímetres se li feien fer quatre o cinc ramatges, però ara no, com que s'emparren, doncs només en puja un de sol i llavons es fa anar una verga per cada cantó, amb el filferro.

La part que es talla seria el sarment?

Sí.

I la part que no, que es queda sempre?

Allò en diem la brocada. *La brocada.* Sí, que allò es allà on hi ha les gemmes, els borrons, que surten els raïms.

Com es diu quan es deixa un sarment sense podar, perquè creixi?

Oh, allò es una verga.

Una verga. I les fulles del cep?

La pampa. La pampa.

I aquells filaments cargolats que de vegades fan els ceps?

Oh allò és el fil que surt del raïm i és per lligar-se, o sigui que el cep la seva tendència és emparrar-se, per això ara casi totes les vinyes s'emparren. És de lligar-se i nar marxant si es pot lligar amb un arbre o allà on sigui. Allò és la seva guida o sigui que un cep que estigui sota un arbre i hi pot pujar i es pot anar lligant amb aquells fils i tot això, al seu aire, creix més que un altre de normal a sota, un que li tallis els fils.

Com es diu quan broten els sarments nous?



Oh, bueno, sarments nous, és , és el brot nou. *El brot nou.*

Quants anys pot tenir un cep?

Ui! molts. Aquí en tenim que tenen més de cent anys.

I com es coneix quan un cep és jove o vell?

Oh, bueno, es coneix amb la soca, perquè la soca forma com tots els arbres, fa unes [03'] grietes, fa unes escorces, i en canvi el jove té una pell tendre. És com les persones això. Que quan som vells ens tornem també una mica de vellut.

Quines menes o varietats de ceps, o de raïms, hi ha actualment?

Ara, actualment, em sembla que les classes que es fan més és el macabeu, que és blanc, allavons hi ha l'ull de llebre, que és negre, llavons hi ha el cabernet i llavons, bueno, encara existeix el picapoll, per aquí en aquestes planes d'Artés em sembla que n'hi ha, i poca cosa més.

I abans quan éreu més jove?

Abans n'hi via més, hi via el sumoll negre i hi via el carrega- ruc, que en deien, i hi via la granatxa de dos colors, negre i blanca, i hi via el picapoll i hi via, no sé, em sembla que encara n'hi via algun altre.

I més enradere, en els vostres pares i padrins, els havíeu sentit parlar d'alguna altra mena, que no fossin aquests?

Abans de venir la filoxera, o sigui abans de l'any noranta, no sé quines classes hi via, però em sembla que era tot negre, no ho sé quines classes eren.

Per què es van deixar estar o es van canviar, aquestes menes?

Que llavons va venir la filoxera i es van morir tots els ceps, no sé si era l'any noranta o noranta i pico, i llavons a partir ia del noranta-cinc o noranta-sis, vuit-cents, eh? *Sí, sí.* Noranta-cinc o noranta-sis, allavons ia van venir aquests peus americans que es vien d'empeltar, allavons van tornar a plantar les vinyes. O sigui que io tenia l'avi, el pare del meu pare, pobre home! se li van perdre totes les vinyes, va quedar pelat, i llavons va tornar a rependre i va tornar a plantar, amb peu americà. Però llavons s'han d'empeltar, i aquell era el peu americà i no li fa res la filoxera. I ara tampoc em sembla que ia no existeix gaire això de la filoxera, no, no, no ha tingut gaire durada. Llavons van tornar a plantar les vinyes i van plantar ia, per dir algo, més varietats de classes, o sigui el sumoll negre, que abans no existia, i això que li dic la garnatxa i el xarel·lo, bueno totes aquestes classes.

Tots els grans de raïm són iguals?

No, n'hi ha que són més petits.

I quin serveix més per menjar, quin és més bo per menjar?

Oh, per menjar bo ho és tot, el que passa és que aquest raïm de fer vi és un raïm més [06'] aviat apinyat, molt, molt compacte i, és clar, llavons no fa tanta gràcia per menjar, o sigui que aquest raïm que és per menjar és un raïm més aviat d'un gra gros i claret, o sigui, més, més llarg, més, que pots treure els bagots, que diem.

I per assecar o per penjar també seria la mateixa mena?

Bueno allavons sí, però hi ha menes que es guarden més.

Com quines?



Tenim una mena aquí, el que passa és que no sé com ne diuen, verdaderament el nom...

Com ne dieu vós?

Nosatres en diem raïm morat, i el pengem i per Nadal, o sigui que, no, és que no té fi, perquè es va assecant, es va assecant, es va pansint, i última hora es torna panses.

I com es que li dieu morat, té un color fosquet?

Té un color morat, sí.

Com se'n diu del raïm que queda a la vinya després de collir-lo?

Allò bagots. Els bagots.

I què se'n feia o què se'n fa?

Abans els recollien i els aixafaven amb una portadora i feien una mica de vi, perquè s'aprofitava tot. Però això es tarda quinze dies encara, perquè això dels bagots surten després del rebrot dels ceps que són molt bons i tenen un sarment molt ferm, que, que tenen molta vida, allavons encara treuen un bagotet.

3.3.5.1. La vinya

V.Seubas82(02)VINYAPLANTAR04

Quines condicions ha de tenir la terra perquè la vinya hi vagi bé?

Oh! Les condicions han de ser de posar-hi treball, ben estovada, un bon voret, fondo i que tingui terra tova. I llavons fer-hi, abans en dèiem uns valls, unes “zanjas”, que hi tiràvem canyes, canyes velles, i les patateres, con arrencàvem les patateres, tot tirat allà i aquella brossa es podria i allò és el que als ceps els hi agrada, perquè els creixen les arrels entremig d'aquella terra que és tova i llavons és con els hi agrada. A més a més allavons con plou l'aiga s'hi retén allà, la humitat, tenen més humitat. Si tenen la terra forta, allavons tenen secada.

I quina mena de terra és la millor per plantar una vinya?

Més aviat gravosa. *Gravosa, què seria?* Que no sigui massa compacta, una terra fluixeta, més aviat fina i com que sigui una mica gravosa, com que sigui arena. *Que tingui algun roc, potser?* Per ver-hi rocs és igual, perquè si tenen, lo que volen els ceps és que puguin baixar les arrels ben fondes, que no trobin pedra ni trobin tapàs. El tapàs és el més dolent que hi ha, perquè el tapàs és una cosa que no deixa passar, o sigui, que l'aiga no es filtra en el tapàs. D'aquí ve que hi ha els aigamolls. Els aigamolls són perquè a sota hi ha tapàs. Com que a sota hi ha tapàs, no es filtra i llavons corre i surten lo que diem aigamolls.

Cap on ha d'estar orientat el terreny per anar bé? Cap a la soleia? Cap a la baga?

Oh! Això sempre de cara al sol eixent. *De cara al sol ixent?* De cara a Montserrat, nosatres diem. *De cara a Montserrat?* Sí. *Per què?* Si ho fa de cara nord, és clar, llavons no els toca tant el sol i no sé, totes les plantes volen veure el sol a sortir. És com les persones, que volem veure el sol a sortir també. Aquí diem de cara a Montserrat. Montserrat és de cara a sol eixent. O sigui, que de cara a ponent, malament. No els ceps, no, sinó totes les plantes. *No maduren tan bé, potser?* No, no. Els ammetllers si són de cara a ponent no, fan poques ammetlles.

Sol tenir un nom cada vinya? Cada vinya vostra li heu posat un nom?



Sí, benu això del nom va a elecció de l'amo. *Quins noms hi teniu aquí, per exemple?* I a vegades en deien la büiga, perquè feien allò que treien un bosc i d'allò en deien büigues o en deien, per exemple, un nom. Nosatres aquí en tenim una que dèiem el Racó del Marc [03'] perquè aquí hi ha una casa que en diuen el Marc, dèiem el Racó del Marc. I aquí dalt també hi tenim uns terrenos, bueno encara n'hi tenim, en dèiem el Geperut, perquè diu que molt antigament hi havia hagut un home que era una mica geperudet, i bueno, noms d'aquests.

Com es mesura la grandària d'una vinya?

Bueno, això es gradua igual com diguéssim la sembradura, una cortera, o sigui, una hectàrea em sembla que són deu corteres, oi? Eh, tu? **J:** No, tres coma tres²⁴¹. **V:** Eh? **J:** Tres coma tres. **V:** Tres coma tres, benu, és així, no ho sé. Abans ho feien aixís: allà ont hi via una cortera de sembradura, que sembraven una cortera de llavor, doncs deien, hi ha una cortera de ceps.

Què hi sol haver a les vinyes? Un pou, un safareig, una barraca? Què hi sol haver a les vinyes?

Sí, bueno, abans a totes hi via una barraca. Ara és més còmodo perquè ara, abans les vinyes, a la millor eren lluny, s'hi anava a peu i si et trobava un xàfec o una pluja, ara no, perquè ara a la vinya hi van amb cotxe, ara no en necessiten, però sí, a totes les vinyes hi ha una barraca. *Com es feien aquelles barraques?* Oh! De pedra.

I, hi havia algun dipòsit per aigua?

Sí, benu, això, a totes les vinyes hi via dipòsits, vàrios, cada distància, més o menys una mica que semblava raonable. Era per recollir aiga per ensulfatar. I llavons es començava pel dipòsit del capdamunt o pel capdall, el quin sigués, es nava ensulfatant i con ia arribaves a la distància que era més a prop l'altre, canviaves cap a l'altre i aixís.

Què s'hi plantava a les vinyes, a més a més dels ceps? S'hi plantava alguna altra cosa entremig?

Oh! Hi via oliveres també, hi via ametllers. *Hortalisses, no? Coses d'hort?* No gaires. Ceballots hi via que hi feien. Bueno, cebes, allò per després calçots.

És bo que hi hagi arbres a les vinyes?

No gaire. *Es menja la collita?* No, no perquè els arbres és com tot: el quin és més "granuja", per dir algo, s'ho menja tot. I el cep és molt tímid. Per exemple, si plantes ametllers, l'ametller s'ho menjarà tot al volt i el cep quedarà sense res.

Quines herbes s'hi fan a les vinyes?

Ui! Moltes: panissola, de tot, de tot, corretjoles, blets, moltes herbes, moltes, rabanisses, [06'] lletsons. Els lletsons sí, abans els naven a buscar per donâ'ls als conills, ara tampoc això.

I als marges de la vinya hi havia alguna cosa?

Oh! Allà fenal hi via. *No s'aprofitava?* No.

S'hi plantava alguna cosa per protegir-les del vent?

No, aquí no.

Anem ara a com plantaríem una vinya. Què s'ha de tenir present a l'hora de plantar?

²⁴¹ Intervé Josep Bach i Viladiu, cunyat de Valentí Seubas, que ens acompanya durant l'entrevista.



Doncs arreglar un tros de terreny i com li he dit: fer-hi un bon voret, estovà-la bé, o sigui llaurant. Ara amb un tractor no té pegues, abans amb un parell de mules, ben llaurat i, si podia ser, abonat. I llavons plantar-ho. Hi via moltes formes de plantar, o sigui que es podia plantar a perpall que diuen. Un perpall, feien un forat i hi ficaven l'estaca. O bé amb una pioxa, fer un clot i plantat. Més o menys. Abans no, abans els feien torts i de la manera que venia, perquè com que hi via marges i parets i no, no, no era pla ni era treballat com ara, però si no doncs que vingui una mica recte.

Quina era la millor època per fer forats i plantar?

Oh! Això a l'hivern. Entre desembre i gener.

I què se'n feia dels rocs que sortien?

Oh! Parets. Perquè abans, ara es treuen a fora, per exemple no té gaire problema, perquè amb un tractor, amb el remolc i els rocs a fora i els llencen allà on sigui. Però abans no hi via forma de fer-ho i allà mateix, allà on els estovaven, allà feien una paret. I ben feta!

Com es disposaven els ceps a l'hora de plantar-los, antigament? Com es posaven? Per rengs?

Sí, sí, a tires. I a una distància de cinc o sis pams, o sigui que és un metro i pico, de cep a cep.

I com prenen mides?

Oh! Això amb una canya.

Es feien marques abans de plantar? Es feien marques a terra?

Sí, és clar, s'hi feia una ratlla amb una eina, aixís, sí.

I de les fileres de ceps, com se'n deien?

La passada.

De què depenia la separació entre les passades? La separació entre passada i passada era gaire grossa, abans?

Els feien bastant espessos, abans. O sigui que casi, casi era iguala, però una mica més ampla. Ara les fan més amples les passades? Sí, ara les fan que hi puguin passar el tractor ben bé. No sé ara, aquests que tenim plantats a con són? J: A dos metres. V: Dos metres? Sí

[09'] *Com se'n diu del tros que queda entre dues passades? El tros entre passada i passada de ceps, entre fila i fila de ceps?*

Ah! Això en diuen un mitjà. *Un mitjà?* Sí. *I per què serveix?* Oh! Es llaura i es té, és el que es cultiva. O sigui que són dugues tires i el que és al mig és el que es treballa. *És el mitjà.*

Per on es passava amb el carro o amb l'animal, per aquí que dieu el mitjà, abans?

Si eren prou amples sí, però si no, es portaven els raïms cap a la vora, allà on hi havia carretera que podia anar el carro. O antigament que no hi via carros, allavores potser era més fàcil perquè amb els animals es ficaven pertot arreu. Un animal sol podia entrar a tot arreu. A bast, un bast i una portadora a cada cantó.

I on es girava? A la punta de la passada, per girar quan llauraven?



Sí, és clar. *A la punta de la passada. Tenia algun nom, o no?* No, això no. Bueno, que ho sàpiga no.

Com es diu quan falta un cep, el tros que queda?

Un fallo.

I quan es llaura o es cava, els solcs tenen algun nom? O se'n diu solcs?

Oh! Cavar la passada.

3.3.5.3. Els animals. El temps atmosfèric

V.Seubas82(03)ANIMALSTEMPS04

Els matxos i les mules, quines feines feien a la vinya?

Oh! Llaurar i després tragar els raïms, abans. Bueno, abans i després. Primer, primitivament, a l'esquena, després amb el carro.

Se'ls guarnia de maneres diferents segons la feina?

Oh! Sí, és clar. Si llauraven una guarnició per l'arada, per llaurar. I si anaven amb el carro, era una guarnició per anar amb el carro. I si anaven amb el bast era un bast d'aquells i llavons encara antigament els hi posaven unes guarnicions perquè fessin més maco i una campana que con, per exemple, el quin estava a la tina que xafava els raïms, que llavons els aixafaven a cop de peus, estava allà, ia sentíem la campana que ia torna a venir i a la millor el maleïa perquè encara el via d'acabar de xafar i ia tornava a ser aquí.

Com se'n deien d'aquests guarniments? Alguns noms de guarniments de l'animal?

Oh! Benu, hi ha la brida, hi ha el bast, hi ha la cingla, que és aquella corretja que passa per sota el ventre perquè no es tombi. I hi ha la retranga, que és lo que va al darrere, diguéssim a sota la cua, perquè no es tiri endavant. I hi ha el pitral, que és perquè no vagi enradere.

Després parlem ja d'altres bèsties que hi pugui haver a la vinya. Quins animals o feristeles s'hi troben a les vinyes?

Oh! Molts! Bueno, un dels contraris bastant era el conill, perquè es menjava els brots, quan brotaven. Després no sé, n'hi ha molts, hi podràs trobar galàpets, hi podràs trobar serps, hi podràs trobar llagardos. Moltes n'hi ha de bèsties. La guineu també hi va a menjar raïms con és el temps. Ara hi ha el porc, abans no hi era, però ara hi ha el porc que també fa alguna destrossa.

I ocells?

Ah! Ocells: els pardals, les garses, les merles.

Tot això faria mal a la vinya quan és l'hora?

Oh! sí, s'emportaven, s'emportaven, clar, tots menjaven.

I d'insectes? Mosques? Abelles?

Ah! Abelles i vespes. Con eren madurs, sí, l'abella hi va con el raïm és madur i troba, va a buscar la mel, és clar, és dolç. I la vespa també hi va; la vespa és més dolenta perquè la vespa se'l menja. L'abella no, només xucla lo que ella necessita, el sucre. La vespa el fa malbé.

I algun insecte dolent, que faci després alguna malaltia a la vinya?



Bueno, no, això, hi via l'enfermetat aquesta del mídiu. *Això és un insecte?* Això era un microbi.

Un microbi?

[03'] Un insecte, no sé, un microbi. Amb microscopi potser es veia, no sé.

I llavors això del mídiu, per exemple, com sortia?

El mídiu prové, per exemple ara, això ia no és gaire favorable. Con fa un temps molt humit, ara a aquest temps. I, per exemple, el dematí hi ha una, molt, és molt moll, i després surt aquell sol tan calent. I llavons és quan a una certa temperatura, doncs, neix aquell microbi.

I això com se cura?

Oh! Això, abans, ara hi ha productes més, més bons, abans amb sulfat de coure. *Amb sulfat? Ensulfatàveu pel mídiu?* Sí. Es via de fer varies vegades, eh? Sulfat i calç. Ara no, ara hi ha uns altres productes que pudé es componen del mateix, per exemple: Cuprosan, Cuprobel, Cuprovit, que és tot el mateix, però bueno, són varies marques. Allavons hi ha això que va molt bé, que és Rodomil, que és el que ho fem nosatres ara, que això amb el contacte amb el cep, passa a la sàbia i llavons corre per la sàbia i queda hipnotizat, i dura entre catorze i vint dies que pots estar tranquil, que no s'agafa. Ara això només ho pots fer fins que acaben de florir. Quan acaben de florir, que ia surt el granet ho has de deixar perquè llavons, doncs, enverenaries el raïm. Llavons ho has de fer amb allò, llavons ia no prilla tant del mídiu, ia, ia, ia va de baixa, però llavons ho has de fer amb aquests altres productes com, per exemple, he dit Cuprovit o Cuprobel o aquestes coses.

Molt bé. Anem pel temps atmosfèric i la vinya.

Són diferents les vinyes de llocs humits i de llocs secs?

Oh! Sí. Els llocs humits es deuen, tenen més problemes. Per exemple, amb això que li dic del mídiu i aquestes coses. En llocs secs, no.

Es tria la mena de cep segons el lloc on s'ha de plantar? Hi ha algun cep que li vagi bé més aigua i un altre potser aguanta més bé el sec o tots volen sec?

No, això no ho miràvem gaire.

Com influeix el vent a la vinya?

El vent, bueno, és clar, els perjudica perquè els fa trambaneiar i els rebrega i perjudica una mica, però poc.

Els plantàveu d'alguna manera diferent segons d'on ve el vent? Perquè diu que a l'Empordà, segons d'on ve la tramuntana, posaven els rengs d'una manera o d'una altra. Aquí no?

No.

No afecta especialment?

[06'] No, el que aquí sempre mirem, bueno, al menos io, io no sé si ho fa tothom, eh? I això ho faig a l'hort i ho faig a tot arreu. Sempre que les tires vinguin de cara al sol. *De cara al sol?* Per exemple, el sol surt d'aquí de Montserrat com diem i dona la volta aixís (*assenyala la trajectòria del sol*). Si fas les tires aixíns (*seguint la trajectòria del sol, assenyala*), el sol tocarà en a la primera, però la primera fa ombra a l'altra, i l'altra a l'altra, i l'altra a l'altra i les altres no agafen tanta vitamina del sol. I si plantes aixís



(*assenyala perpendicularment a la trajectòria del sol*), llavons el sol entra per dintre les tires. Llavons totes reben la mateixa, les mateixes calories del sol. Això sí que és, hasta l'hort, per exemple, fas mongetes, fas tomaqueres, lo que sigui, sempre si plantes aixís (*ídem.*), és clar, la primera fa ombra a l'altra i malament. Si les plantes aixís (*ídem, respectivament*) allavons no entra pel mig.

I la lluna, també influeix a la vinya?

Sí, ho miràvem bastant, al menos el meu pare ho mirava molt. Lluna veia. *Lluna veia per fer què?* Quart creixent i lluna veia per plantar. *Per plantar només? Només el moment de plantar-la?* Plantar-la, i després per moltes feines, per podar. *Per podar també?* Podar també perquè així. *Podar de quina lluna s'hauria de fer?* Lluna veia, perquè si ho feies en lluna tendra, diu que llavons es trencaven els brots, quedava més trencadís, no ho sé. Benu, a la millor són manies, però no. *I alguna altra feina, també miràveu la lluna? A l'hora d'ensulfatar, a l'hora d'esgriolar?* Bueno, això no gaire. Ensulfatar es feia llavons sempre que veiguessis que convenia, sí.

I les pedregades, hi ha alguna manera d'evitar-les?

Ui! *Hi havia algun mètode, abans?* Abans sí. *Què feien?* Posàvem un canó. Encara tenim unes vinyes cap aquí a sota Can Massana, que són uns olivars, i encara hi ha la caseta i tot. I allà ia en dèiem El Canó. Hi via un canó i com que sempre hi via gent que treballaven a les vinyes, ara no hi ha dingú, però llavons sí, si venia una tempesta o un temporal d'aquests rabiosos, naven allà i tiraven unes canonades, no sé si era pólvora o què, sense re, no, només un sotrac i deien que partia la boira, no ho sé, això sí, tiraven petardos.

V.Seubas82(04)GELPLANTAR04

Endavant, endavant. Les gelades, em dèieu.

Les gelades, les gelades, és clar, també són molt perilloses i tampoc no es poden evitar gaire. I a vegades també s'evitaven, deien, fent foc a la vinya i el fum s'esbargia per la vinya. *De nit, s'havia d'anar a fer foc a la vinya?* Sí, és clar, el vespre. *El vespre?* Si el vespre detectes que fa un fred d'aquells que dius: gelarà, doncs sí. Ara que això són coses que, no sé, a vegades et poses de mal humor perquè et sembla que dius: ui!, agoita, s'ha de perdre tot; i no es perd mai tot, sempre, Déu no ens deixa mai. Perquè io li explicaré un cas que explicava el meu avi, que era fill de El Vilar i a El Vilar hi havia aquell propietari, el Puig, que tenia moltes vinyes, però moltes, moltes, i cobrava moltes parts, o sigui, es vivia dels parcers. I no sé quin any era, ho explicava ell, perquè diu que era molt jove, això encara de l'altra planta, eh? Diu que va venir una nevada el dia de Sant Isidro, el 15 de maig, una nevada, i la va fer a la nit i, és clar, aquell home, el propietari d'aquest del Puig, veient que el dematí estava blanc de neu, va dir: ia està tot perdut. I es va matar. Bueno, és clar, podé no n'hi ha per tant, però ho va fer. I després va sortir el sol, es va fondre la neu i no va passar re. Perquè la neu, una planta que estigui coberta de neu, no es gelarà mai. Ben coberta de neu, eh? Ara, si no està coberta de neu, sí. Però coberta de neu, no. I aquell home, va donar el cas que estaven coberts de neu, i con va marxar la neu ia feia sol i no va passar re. Benu, això són dites, no dites, que han passat. *Històries sí, sí. Molt bé.*

3.3.5.4. Les feines i les eines

Anem per plantar. Les feines i les eines. Per plantar. Com es diu de la planta?



Ah! Benu, la planta és el peu. *El peu?* Però la planta abans es començava amb una estaca. O sigui, que era un sarmentet de bord americà i llavons es plantava en a l'hort, o sinó a l'hort, en un puesto que es poguessin regar. Es plantaven allà i llavons es vien de regar molt sovint a base de què no patissin mai d'aiga i llavons arrelaven. Si els plantaves i els cuidaves bé, que la terra que els plantaves a l'hort fos abonada i no els fessis estuviat l'aiga, creixien i el, aquell mateix any ia els podies plantar a la vinya, ia tenien arrels.

[03'] *Com se'n deien quan ja tenien arrels? Quan ja tenien arrels, com se'n deien, estaques encara?*

Estaques sí. Bueno, llavons ia era un peu. *Un peu?* Llavons es plantaven i llavons es via d'esperar dos anys més perquè un any era poc. I es vien d'empeltar. Llavons els empeltaves de la classe que volies. Ia tenies el cep, però això portava al menos dos anys per fer l'estaca, dos anys de plantació. Allavons empeltaves i vies d'esperar un any més, que eren cinc anys, per fer producció. Suposant que ho fes un empeltador que estés de sort i que no li fallessin.

El millor temps per plantar, quan era?

A l'hivern. *A l'hivern?* Entre desembre i gener, sí.

I per empeltar, quina és la millor època?

Empeltar és al març, de Sant Josep en amunt. Bueno, fins que broten.

Com se'n diu d'una vinya acabada de plantar? Té un nom especial?

No ho sé, vinya jove, o una cosa aixís.

Cal adobar-la?

Sí. Oh! És clar, això, per anar bé, cada any. *Com es feia abans?* Abans hi feien allò que diuen valls. *Els valls?* I els omplien: hi tiraven el boll de con batién el gra, allò, aquell boll que treien de netejar el gra, li tiraven en allà. Li tiraven, vaja, carretades de boll d'aquell. I tota la brossa: canyes velles, les patateres, tot això que li dic, tot, tot dins allà. I, si podia ser, i criaves tocinos o tenies bèsties, encara millor si hi posaves fems.

V.Seubas82(05)HIVERNPRIM04

Uns pilots de rama de pi, de romanins, de brossa. Era una un pilot ben fet, com aquell que fa una carbonera i llavons els tapaven de terra i hi ficaven foc i hi deixaven només un foradet perquè sortís.

I això era un formiguer? Per què servia?

Un formiguer. Con era cremat, con era ben cremat, allavons escampaven la terra cremada aquella. La terra cremada diu que és un abono. Però bueno, això és molt antic, eh? Perquè, és clar, ara ia hi ha abonos més, que són més normals. Bueno més normals, potser no van tan bé, però potser no són tan, tan sanitaris, però no porten tanta feina. *Sí, sí, però interessa com es feia abans.* Bueno, això sí, això que ha dit el senyor, sí, els formiguers. O sigui que abans sí, la brossa, per això ara tot, veus uns marges, tanta porqueria de brosses, de tot, tot, que no pot passar per enlloc. I és per això, perquè dingú la talla. *Abans allò era l'abono?* Abans allò era l'abono, i es tallava i es feia.

Com se li donava forma a un cep petit?

Oh! Bueno, allavores sí, era una de les coses, doncs, principals que hi havia, que vies d'estar al tanto. Quan brotava el cep que havies empeltat, havies de mirar de deixâ-li



només un, perquè brota amb vàrios. N'hi has de deixar un. El més recte i el més, doncs que es vegi que tira més. Llavons l'has de deixar pujar, com li he dit, a una altura d'uns cinquanta o xixanta centímetros i llavons ia li has de donar, fê-li fer una forma rodona, com si diguéssim un fogó (?), amb vàrios caps segons lo que és bo i segons lo que pot suportar. Sempre mirant que quan passis llaurant, que no surti cap que ho puguis tocar o que ho puguis malmetre. És que el podar és una cosa essencial, el crià'l bé, perquè si desvies o cries malament, et farà nosa per llaurar, et farà nosa per moltes coses.

Fins a quina altura es deixava créixer? Fins a quina altura es deixaven pujar els ceps, abans?

Ia li he dit, això uns xixanta o setanta, ai! cinquanta o xixanta centímetros.

I després, cap amunt, els sarments?

Cap amunt allavores els sarments i cada any es podaven i es deixava només la brocada, amb dos borrons, dugues iemes, dos borrons.

Ara entrarem al podar. A la tardor quines feines es feien? O a l'hivern?

[03'] Oh! La tardor, doncs no, a partir, fins, per començar de podar n'hi via que començaven una mica més aviat, però era a partir de Sant Martí, que per Sant Martí diu que la pinya cau del pi, i és quan ia tot, les fulles cauen, ia vénen les primeres nevades, però generalment quan es feia el podar, el podar, era el gener. *El gener?* I hi ha la dita aquella que diu: Sembra primerenc i poda tardà, que pa i vi no et faltará. O sigui que podar més aviat tardà, eh? *Per la gelada, potser?* Sí, també, però no sé, per moltes coses també es veu que va millor. O sigui, a partir de la lluna veia de gener i la de febrer, i inclús la, allavors ia no tant, però, aquestes dugues són les més essencials.

Es poden igual totes les menes de ceps?

Ben bé així, però n'hi ha que els hi pots deixar més, més borrons, allavores diria que els deixaven un, si veien que el cep era valent, era fort i que ho podia agontar, n'hi deixaven, que en deien una pistola. I era un tros de sarment llarg aixís (*assenyala un pam i mig, aproximadament*) que hi via set o vuit borrons i, és clar, aquells borrons tots treien raïms i, és clar, llavons feia més raïms. Ara, allò, l'altre any el vies de tallar i, si el cep era bo, n'hi podies deixar un altre de nou, el vei el vies de tallar. *Perquè no pugessin massa?* No, bueno i perquè aquell ia quedava estragat.

Amb quines eines es feia de podar?

Oh! Unes estisores. *Estisores de podar, especials?* Vés a buscar aquelles. *No, no, no hi vagi, no, ja n'hem vist.* Bueno, ara també són més còmodes, eh? Abans eren unes tisores de ferro i, és clar, eren una mica feixugues. Ara són, ara són més còmodes.

Què vol dir sobrecollar? Heu sentit mai aquesta paraula, sobrecollar?

Sobrecollar o sobrepodar? *O sobrecoll.* Com ne dieu vós? Ah! el sobrecoll. No, no, no, si ia ho ha dit bé, sobrecoll, sí. El sobrecoll és el brot normal, al podar normal, però llavons se'n deixa un de més llarg, però sempre que el cep sigui bo també, eh? Allò en diuen un sobrecoll, una excepció, un sobre.

Heu dit sobrepodar? Què vol dir això? No ho havia sentit mai jo això.

Bueno, és el mateix. És el mateix? Sí. O sigui, sobrecollar i sobrepodar seria el mateix? Sí. Sobrecoll o sobrepoda.

I la brocada, què seria la brocada?



La brocada és lo que brota.

[06'] *I el borró?*

El borró és la iema aquella, el borronet, que és lo que després surt el sarment.

Quants se n'hi deixen normalment?

Dos. Bueno, dos aquí, eh? Ara. *Vós digueu-me com ho feu.*

Què se'n feia dels sarments tallats?

Els sarments tallats tenien moltes activitats: tirâ'ls amb una vora i abandonats. Abans no es feia això, perquè es necessitava per fer foc o fer-ne feixos. Nosatres en fèiem feixos de tots. I el meu pare en sabia molt de fer això i io també me'n via ensenyat, però era una mica empipador: sense cordes, lligar amb el mateix sarment. Lligar els feixos amb el mateix sarment. *Sense que es trenqués.* Llavons els portàvem cap aquí, fèiem un gran pilot aquí al llenyer que dèiem, i a l'hivern, doncs, els cremàvem. *Per llenya?* Per llenya, perquè llavons tampoc hi via tanta llenya com ara.

Quants anys durava una vinya, des que es plantava fins que ja no produïa?

Oh! Molts! Si la cuidaves, molts, sempre que la respectessis, no la volguessis, que hi ha allò que en diuen d'espodassar. Espodassar vol dir tallar tots els sarments, escapçar tots els sarments, només. Llavons fan molts raïms, molts, molts, però perden tota. És com una família que tinguin molts fills, que, és clar, no, no podrà ahorrar gaire, doncs aquell cep també ho perd tot. I llavons ia està.

I què es feia quan una vinya ja no produïa prou, ja no produïa casibé res, llavors?

N'hi via que les arrancaven, les sembraven. *Les arrencaven i sembraven blat?* Sembraven uns quants anys i llavons la tornaven a plantar.

Era el mateix vinyaire el que s'ocupava de reparar els marges, els camins de vora les vinyes?

Oh! Sí, sí. Cada ú s'ho via de fer en el seu tros. *Cadascú el seu tros.*

Anem a cavar, llaurar, ensofrar. Quines feines es feien a la primavera?

A la primavera, a partir, bueno, n'hi via que esperaven al març o al bril, però millor ia con haguessis acabat de podar, allà a últims de febrer, llaurâ'ls i cavâ'ls aviat ia.

Com es llaurava?

Oh! Amb una arada normal, d'aquestes petites que ara ia no existeixen, amb un animal.

Amb un animal. I com es cavava? Amb quines eines?

Amb uns arpiots. *Uns arpiots.*

Quines malalties tenen els ceps? Abans m'heu parlat del míldiu, però, hi ha alguna altra malaltia, a part del míldiu?

Bueno, hi ha la malúria.

La malúria. Què era això?

[09'] Això és com una cendrosa. Es tornen les pampes com encendrosades, però allò s'evita amb sofre.

Amb sofre. Per allò s'havia d'ensofrar?

Sí, també s'ha d'ensofrar.



Quants cops s'ensofrava?

La millor ensofrada era con tenien mig pam, con brotaven, o sigui, que ara ia està fet. I després, si es veia que hi via algun puesto que agafava una cendrosa d'aquestes, doncs, es tornava a fer. Con ia el raïm estava amb gra.

Amb quines eines o amb quins productes es feia, d'ensofrar? Amb quines eines?

Les eines, es feia amb una cosa que en deien un pot, que era com un embut, un pot, diguéssim, per dir algo, amb uns foradets i llavors naves fent aixís i el sofre nava caient. (*Fa un moviment vertical, amunt i avall, com donant petits cops*). Després hi via una altra cosa que en deien una manxa, que era quan després ho vies de fer con ia eren granats o un puesto especial que, con ia eren grossos, allavors allò, amb la manxa, zas, zas, anaves fent i ia sortia una pols. I llavors també hi via les màquines, que era com una màquina d'ensulfatar, però tirava sofre. També era igol, feies anar aixís, ho portaves com una motxilla i naves fent. *A l'esquena o a davant? A l'esquena. A l'esquena?*

I el sofre, com era? Era com un roc, o era en pols, o com era?

No, no, en pols. En roc, com una pedra, no n'havíeu vist mai? *No, no.*

V.Seubas82(06)ESTIUVEREMA04

Quines feines es fan més cap a l'estiu? Hem parlat de les feines de primavera, hem parlat de cavar, de llaurar, d'ensofrar. Després què?

Bueno, el cep, per exemple, a partir d'ara, el llaurar i cavar ia està fet. Bueno, després s'hi ha de tornar si surt herba, s'han de mantenir sempre amb un nivell de què no hi haigui herba, perquè l'herba és el que xucla. Allavons, és clar, ara s'han d'esgriolar i llavons vegilà'ls doncs, això de la cendrosa o la malura. Allavons, a partir de Sant Pere, diu que no t'acostis més a la vinya, ia! Per res. Allavons són molt delicats, els raïms. Perquè per poca cosa es fan malbé. I, bueno, allavons ia ve, ve doncs, cap a l'istiu ia poca cosa més. O sigui, que la feina és ara.

Perquè, esbrollar, quan es faria?

Oh! Esbrollar s'ha de fer, ia ha de ser fet. Esbrollar és la primera cosa que es fa perquè el cep treu molts brots, molts. I només s'ha de deixar per vigília de l'any sobre, per podè'l podà'l bé, per puguè'l deixar bé, s'han de deixar tots els que no tinguin raïms a terra. Excepto que no siguin els padres, els caps bons. I llavons ia es deixen clars, es deixen ben deixats ia. I amb previsió ia, de dir: bueno, aquest el necessito per l'any que ve, per dirigir el cep cap aquí o cap allà, a on sigui. Ara ve la feina d'esgriolar i con s'ha esgriolat, allavòrens ia pràcticament ia no, ia només vegilar que no hi haigui malúria i que no hi haigui míldiu.

Com es fa d'esgriolar?

Això són uns brotets que surten de cada pampa. I és un altre sarmentet que surt i s'ha de treure.

Com se'n diuen d'aquests brotets?

Els griols.

Els griols. I espampolar, ho féu? Treure pampes?

Sí, benu, ara amb el mateix fer això, les dugues o tres pampes de baix es treuen perquè tot lo que sigui el baix, que és allà ont hi ha el raïm, que hi toqui l'aire i hi toqui el sol. I



en dieu d'alguna manera d'això? En dieu espampolar? Bueno, és el mateix esgriolar, es treuen pampes.

Molt bé. I quan s'ensulfata? Quantes vegades s'ha d'ensulfatar? A partir de quan?

Això, bueno, abans ho feien moltes vegades, io ho via fet hasta set o vuit vegades, segons el temps que feia. Ara, aquests productes que hi ha ara, com que, com hem dit abans, doncs tenen més dies, tenen més durada i el cep queda bastant hipnotizat, doncs hi ha un programa, o sigui que es comença [03'] allà a mig febrer, ai! a mig maig i són catorze dies o quinze o bueno, entre catorze i vint, doncs allavons ens en nem a primers de juny que és ara. Nosatres ia hi dem la segona ara. Es fa amb Rodomil. I aquesta ens portarà a mig juny, llavons una altra, que és abans de florir, també amb Rodomil. I ia estan previnguts fins a últims de juny, fins que granin. *I abans?* Abans no tenia dita perquè, és clar, no aguantaven. Ensulfataves, sí que aguantava, però no no, si venia, per exemple, allà on tocava el sulfat, sí, però amb un dia a la millor et creix mig pam un cep i llavons lo que creixia, ia no tenia producte. És diferent com li dic ara, que com que va per entre la sàbia, queda hipnotizat tot.

Com es feia abans el sulfat?

Oh! Era bastant complicat. Benu, no, el sulfat era com una pedreta blava. Vies de portar el sulfat, generalment n'hi posàvem un quilo per cent litres d'aiga, vies d'anar amb una portadora i una galleda per fer fondre aquell sulfat. Amb un tros de sac fèiem com un monyo i posà'l allà i es fonia. I hi vies de posar, con arreglaves una portadora, ia vies de posar-ne perquè es fongués, que tinguessis preparat per con necessitessis l'altra. Allavons vies de posar calç perquè amb el sulfat sol hagueres cremat la pampa. Hi vies de posar calç i la calç rebaixava, bueno, evitava això, quedava més refrescat.

Quina proporció s'hi havia de posar de calç?

Calç també s'hi posava, eren terrossos de calç, rocs també, una cosa aixís també, un quilo per cada cent. I llavons allò barrejat, però, és clar, allò tenia més complicació: també les màquines d'ensulfatar s'atacaven, feia, perquè, és clar, la calç, dós també porta residus. Era més complicat abans que ara.

I amb quines màquines es feia d'ensulfatar?

Oh! D'aquestes de motxilla, d'aquestes d'anar fent. Només que no eren de plàstic com ara, eh? Eren d'aram.

3.3.5.5. La verema. El vi

Molt bé. Anem cap a la verema? Què és la verema?

Oh! La venema, doncs con són madurs, havies d'arreglar el cup i la tina que dèiem, netejâ-la i posâ-la ben preparada i començar a collir raïms.

[06'] *I com se sap quin és el moment que s'han de collir els raïms? Quin és el millor moment per veremar? Com se sap?*

Ia es veu, que siguin dolços, que siguin madurs. *Però no maduren tots igual?* Generalment sí. N'hi ha alguna classe més atrassada, però no gaire.

Amb què es cull? Amb què es collia abans el raïm?

Amb una cosa que en deien falçó.

Un falçó. I un cop collit què en feien? Ja tenim el raïm als dits, què en fem ara?



Amb un cove. *Amb un cove.* I del cove cap a la portadora. Llavons n'hi via un que li deien el carguer, que els posava bé. Feia un curumull, a les portadores, ben posats amb un curumull i tot. Allavons hi posaven un caperó d'espert, lligat perquè no caigués el curumull i venia el carro, venia l'animal i carregaven.

I els apretava amb alguna cosa perquè n'hi capiguessin més dins de la portadora?

No, amb les mans, només. *Només amb les mans? Els arreglava amb les mans?*

Sí, no, perquè si es guessin xafat, guera fet vi i llavons guera sobreixit.

I com se'n diuen dels raïms: gotims, escarrells, escarrassos, penjolls?

Bueno, gotims sí, és un trosset. *Un gotim seria un trosset? Sí. I tot el raïm? Tot un raïm, benu, un raïm, no sé. Un escarrell, no? No ho sé, no ho via sentit a dir.*

Quines eines es fan servir durant la verema? A part de les portadores que m'heu dit, i dels falçons i els caperons, què més tindríem? O es feien servir abans, vaja.

Antigament cap, perquè es feia a cop de peus, xafà'ls i tirar. Con estava xafat, tirà-ho tot baix al cup. Ia estava. Que fermentés. Després ia van comprar una màquina perquè no ho guessin de fer a cop de peus. I amb uns corrons i ho xafava.

De quina època m'esteu parlant, d'aquesta màquina? Fa molts anys d'això?

Devia ser, podé, l'any trenta o. *L'any trenta ia teníeu una màquina de xafar? Sí*

I per portar la verema de la vinya cap a la tina, com es feia?

Amb el carro. *Amb el carro? O amb animals, però si no amb el carro. Només que els animals només portaven dugues portadores; un carro en portava sis o vuit.*

Eren especials els carros per anar a la vinya?

No. Els mateixos.

Se'ls feia alguna preparació especial quan s'havia de veremar? En el carro se li posava alguna cosa especial?

No, bueno, que quedés, si hi via estores que deien, es treien, no sé, però no, igual.

Com es carregaven les portadores?

Es posava un a dalt el carro amb una corda, agafava la cornalera i dos a baix i aquell tibava amunt i els altres dos li acabaven de fer pujar i ia està.

La cornalera, què seria?

La cornalera són aquelles dugues nanses.

Les dugues nanses. Com es posaven en el carro (les portadores)? Es posaven d'alguna manera especial?

[09'] Es posaven aixís. *En forma d'espiga, com si diguéssim? Sí, per exemple, veu, aixís (Posa les mans ajuntades per la punta dels dits).* Llavons les altres a darrere. *A darrere...* de la mateixa manera. Perquè si les haguéssis posades aixís (*assenyala paral·lelament*), a la millor tres no hi cabien i dugues hagueren ballat. *Ah!* Doncs aixís quedaven més. I llavons a darrere, a davant ia s'hi posava una corda amb un ternal i llavons con s'havien carregat totes, se'n passava una pel mig de davant, i a darrere també un ternal i estrenyia per sota la cornalera, i ia està. *Perquè no es moguessin. Perquè no es moguessin. Se'ls feia aquesta forma d'espiga. Ah! Exacte!*

I per descarregar-les, un cop arribaven a la tina?



Oh! Llavons de la manera que sigués, descarregâ-les i a mà també. *A mà també!* Treure el caperó i tirâ-les. Si no hi via màquines, es vien de tirar tot un pilot i llavons el quins els aixafava, que era un o dos, els que siguessin, anar ballant. I si hi via màquina, doncs es tiraven dins la màquina i amb una roda. Era a mà, eh? per això, això. Ia li ensenyaré això ia. *La màquina aquesta de l'any trenta, encara la teniu?* Sí, sí, ia li ensenyaré, ia, això.

Qui veremava abans?

Oh! La gent. Benu, allavores també venien collidors. Venien gent, que a la millor venien a ajudar-te, bueno ajudar-te, pagant, però es dedicaven a anar.

D'on venien? Venien de molt lluny?

No, aquí no, aquí gent de per aquí. *De per aquí a la vora?* Per exemple hi havia Ullastrell, que es collia molt vi i hi naven traginers amb matxos, perquè allà com que era un país tan tan, és tan rost allò, tot ho vien de tragar a bast, sense carros. *Ullastrell, m'esteu parlant de vora Rocafort?* No. Ullastrell és a vora Terrassa, entre Martorell i Viladecavalls. Per allà a aquelles costes. Doncs allavors venien allò que en deiem patxecos, que venien de per aquí a l'Aragó o no sé d'agon venien i feien una campanya amb uns matxos que portaven o mules, feien una campanya de traginâ'ls. I aquella gent, com que eren una mica negociants també, allavons aquells animals, si els a sortia venda, ia els venien en aquí ia, tornaven a marxar amb els diners i ia estava. *Sense l'animal?* Sí.

Què es pagava en els veremadors? Quant?

Un jornal normal. Un jornal normal com una altra feina, com un cavador, com? Era diferent del segar. El segar sí que es pagava més, però el vermar no. I, per exemple, l'any trenta, què se'ls hi podia pagar per un dia de feina? Entre vuit i deu pessetes.

Se'ls donava alguna cosa més de paga, a part de diners? Raïms?

[12'] Ah! Bueno, raïms si en volien menjar, això és clar. *Sí, però vull dir per emportar-se'n.* No, això no, vamos.

Es treballava tot el dia pel veremar?

Sí. *Des que sortia el sol?* Bueno, sí, el que passa és que a totes les vinyes hi havia uns viatges comptats. Per exemple, tant si eren de carros com si eren amb l'animal, segons la distància de la vinya, deien allà només es fan quatre viatges, o se'n fan cinc, o se'n fan vuit, segons lo que era a prop. Allavons es feien aquells viatges. Con s'havia fet aquells viatges, si encara era una mica clar, doncs plegaves.

Quants cops es parava o es reposava al llarg del dia?

Bueno, sí que es parava, però segons lo que anaves a la feina, perquè doncs tu anaves collint raïms i naves omplint les portadores, mentres el carro no venia a carregar o l'animal no venia a carregar, doncs si ia vies omplert les portadores, ho tenies tot ple, doncs allavors feies allò que en deien punxó. T'estaves a esperar que arribés.

Us endúieu menjar a la vinya? I beure?

Sí, bueno, esmorzar generalment sí, però bueno, i beure sí, és clar. Però el dinar ia vegades ens el duien.

I no fèieu alguna parada per fer beguda?

No, perquè és allò que li dic: cada viatge a la millor hi via un ratet de punxó. *I aprofitàveu ja per beure.* Ah! Exacte.



Quants àpats es feien?

Oh! En aquella època, perquè ia sap, el setembre que el dia és més curt: tres.

I què s'acostumava a menjar a cada àpat? Es menjava alguna cosa especial pel veremar?

Bueno, si tenies collidors, gent forastera, sí. Es tractaven més bé.

I què podia ser, per un esmorzar, per exemple?

Oh! Doncs allò que deien un plat de vianda: col i patates i verdura o el que sigués, un tai de cansalada o una botifarra, sí. I a migdia, doncs l'escudella, la carn d'olla i bueno, aixís. I el vespre igual.

I postres, què menjàveu per postres?

Oh! Postres sí, postres no n'hi via gaires en aquella època: unes quantes ammetlles o vellanes. *I raïms?* Sí, i raïms, això també. Això de les postres. *Anaven curtes?* Sí.

Es feien festes?

Bueno, sí, con s'havia acabat les venemes, allavons escollien un dia, un diumenge, i llogaven un quinteto que dèiem, bueno o quatre arreplegats a vegades, que dèiem, que tocaven. *Músics?* Músics i feien sarau, bueno, un ball de vetlla o una cosa aixís.

[15] *Quins instruments solien portar? Acordió?*

Bueno, sí, segons la classe de músics que eren. Per exemple, n'hi via de més bons, n'hi via que no ho eren tant. Aquí via vingut moltes vegades aquest que tenia bastant nom, el Camp, aquest de Manresa. No n'ha sentit a parlar? Aquell, bueno, ia era un conjunt bastant bo. *I quin instrument tocava?* Aquell tocava el saxofon, em sembla. Llavons hi via el Nadeu, aquell tocava el cornetí, em sembla a mi. No me'n recordo gaire ia.

I què es cantava? Quina mena de cançons?

Oh! Es cantava el d'aquella època. El que estés de moda en aquella època.

I jocs, feien jocs, de vegades? Jocs? Bromes? Juguesques?

Bueno, tothom estava de broma. No això, bueno, no sé, no.

Balls, què eren, els d'aquella època?

Ball i ia està, sí. Sortejavem una toia.

Però, què es feia això, a nivell de tot el poble?

Sí. Hi via un local, que era una societat de tot el poble i allà hi via sala de ball i cafè. *I llavors aprofitàveu quan s'acabava la verema per fer una festa tot el poble?* Sí, bueno, allà hi feien la festa major, hi feien la festa del panellet, hi feien totes les festes.

I aquesta tenia algun nom especial?

El sarau del most.

Abans m'heu dit una dita relacionada amb la vinya, en sabeu d'altres? Dites, maneres de dir, refranys?

És que, bueno, a la millor ara no em vénen a la memòria.

V.Seubas82(07)MOSTVINS04



I l'anaven escalfant, i l'anaven escalfant, i arribava que diu que era més seca que aquesta porta ia. *La carn de la cabra?* Sí perquè la carn acabada de rostir i menjada, bé, però si ia es veia i llavors la rosteixes i la vas escalfant, la vas rescalfant tres o quatre dies, l'última hora allò queda sec. Però era bo, diu. Bueno, aquí a casa no ho feien això, eh? Aquestes coses no, matar cabres veies i això, no. Però aquí hi via una casa que sí que ho feien, sí. I collien molt vi, eh?

Anem ara pel most i el vi. Com s'extreia el most del raïm? El suc del raïm, com li treien abans?

Bueno, llavons se xafaven els raïms, llavons es tirava tot baix, al cup. Llavons allò fermentava. *Tot barrejat.* Llavons el cup aquell s'enterrava. L'enterraven. O sigui que el deixaven només amb un foradet, perquè respirés, perquè si no guera tirat les tapes enlaire, ho guera rebentat tot. I ia està. Allavors es deixava fins que, no sé, fins que via acabat la fermentació.

Quant durava la fermentació?

Deu o dotze dies. Llavons es treia el vi i es premsava. La brisa que quedava es premsava.

Com se sap, o com se sabia el grau del most? El miràveu el grau del most?

Es mirava amb un agruador, que aquí també em sembla que el tenim a baix, que en deien un pesamostos. I allò, bueno, allò no graduava, allò et graduava els graus de sucre. Però segons els graus de sucre, era grau, diguéssim, després, d'alcohol. *Més o menos, com ho comptàveu això? Si feia onze graus el most, el vi quants ne feia?* Oh! En podia fer més i tot d'onze. *Pujava un grau?* Sí, més.

Quan se separava el gra, la pellofa? Se separava al moment de premsar? Abans no se separava?

No. Con se treia el vi, allavons quedava només a baix en el cup, hi quedava la brisa sola. Allavons es treia i es premsava.

I havíeu fet vi ximat?

Ah! El vi ximat és most. El poses amb una bóta i llavons sí que ho has de tapar d'una manera, no sé, molt especial. I no el deixes fermentar. *No el deixàveu fermentar el vi ximat?* Bueno, aquí no en fèiem d'això, però sí, era aixís. No el deixa fermentar. I llavons aquell vi és un vi, vi ximat, sí, que no, no sé com és, no té, és més dolç, o no sé com és, sí.

[03'] *Perquè, quines menes de vi fèieu aquí?*

Generalment tothom allavons feia un sol vi. *Un sol vi. Aquest que es premsava després.* Aquí a casa, ia del record meu, el meu pare, era molt intel·ligent el meu pare, li agradava superar-se i ell ia va fer vi clar.

El vi clar què era?

Vi blanc i vi negre. *Perquè, teníeu tots els raïms negres en aquella època?* En teníem de negres i de blancs. *Però el vi com sortia?* El vi guera sortit negre, però llavons ho feia de la següent manera: els blancs els collíem primer, tots, i aquell raïm blanc ho tirava tot a baix al cup, perquè el vi és necessari que fermenti amb brisa. Perquè si fas fermentar només el vi sol és, no és tan bo, per això diu que el vi negre és més bo, perquè ha fermentat amb brisa. Allavors la tirava a baix, i lo altre, el negre, o sigui, el negre i tot l'altre, només hi tirava el suc i la brisa no. La brisa la tirava a part, amb un altre, que



teníem dos cups. I, és clar, llavons, el suc sol del negre, també sortia clar, també sortia blanc. *O sigui, el color del vi depèn del color del raïm?* El que dona color al vi és la pell. *La pell? O sigui, si no es barreja la pell negra amb el suc, ja surt blanc? I d'això en deien vi clar?* Sí, sí.

Fèieu alguna altra mena de vi? Vi dolç, vi de missa?

Ah! Bueno, vimblanc. Això és vi bullit. Ha de bullir. És most, eh? L'has de fer bullir, que perdi, que s'evapori la meitat. I llavons és vimblanc. Vi dolç, eh? *I allò fermenta o no fermenta?* No. Oh! Clar, per això s'ha de fer minvar la meitat perquè sinó fermentaria.

Què es feia abans i després de veremar, amb les eines i els utensilis que es feien servir? S'havien de preparar?

Oh! Netejà'ls i endreçà'ls per un altre any. *Netejar-los molt?* No, bueno, els caperons que siguessin, eren d'espart, que quedessin ben secs, que no siguessin humits i posà'ls ben posats un sobre l'altre. Les portadores també posades una sobre l'altra, ben posades i esperar un altre any.

[06'] *I quines condicions han de tenir els cups i les bótes? Han de ser molt nets, especialment nets? S'han de rentar molt?*

Els cups nets amb aigua, és clar. *Sola?* Sí. *I res més?* No. Ara, les bótes no. Aigua, no. Les bótes, per dir algo, res. Sempre només, ia hi ha el tartrà aquell que diuen. *Allò no ho trèieu mai?* No. Bueno, si n'hi via molt sí, però no gaire, perquè allò ho via de fer un boter, perquè les via de desfer.

I dels cups tampoc li trèieu el tartrà aquell?

Oh! Els cups sí, el rascàvem. *Amb una eina de ferro, potser?* Sí, amb una cosa com un aixadonet i una mica rascat. *J: I no el venien? Us el compraven, el tartrà?* Sí, llavors el compraven. *Per què fer?* No sé si en feien alcohol, el cremaven, no ho sé. Allavors ho compraven tot. Hi via, a Manresa, hi via aquest, el Cura, que tenia una fàbrica d'alcohol i comprava la brisa, i comprava aquella porqueria que surt després del raïm i tot, tot. Ho portàvem cap a Manresa amb barrals i bueno, ho aprofitàvem tot. Després ia no, eh? Con va venir cap allà, em sembla que era l'any xixanta-cinc, vem comprar una furgoneta ia bona, dièsel, i llavons ia, ia no ho vaig volguer fer més aquí a casa perquè portava molta feina i sempre havies de tenir, perquè si, no sé, el meu pare el cuidava molt el vi i el feia molt bo i ho teníem tot molt ben preparat, però portava molta feina i ia no. Llavons ens vem fer socis de la cooperativa de Salelles.

Ara encara en féu de vi o el porteu a la cooperativa?

Bueno, aquí sí, encara el meu fill, el petit, encara ho fa perquè a ell li agrada també, ho deu haver heradat de l'avi. Però no, el portem a la cooperativa.

V.Seubas82(08)BARRUSQUES04

J: D'un raïm quan li han tret tots els grans? Com ne dieu del que queda del raïm quan li han tret tots els grans?

Ah! La rapa. *La rapa.*

J: I d'un gra, quan l'han pitjat? De la pellofa. Té un nom? La pellofa té un nom especial, la pellofa del gra, quan ia ha sortit tot el most?

El gra del raïm, sí, té el nom, el gra. Sí, perquè hasta vegades s'arreglava i tot, allò, no sé perquè. *I les pellofes totes soles, del raïm?* La pellofa sola? Bueno, allò ho feien



perquè ho donaven als porcs. *I en deien d'alguna manera especial?* No, brisa. *Els cabassos, no? El meu padrí en deia cabassos.* Ah! Bueno, això no ho sé, podé sí. Aquí ho donàvem, barrejat amb pinso, en els porcs, bueno, les de cria, les verres, que no es vien d'engreixar.

J: I de la barrusca, n'heu sentit a parlar mai? Barrusca?

Ah! La barrusca són aquells, aquells grans que només hi ha la pell, diguéssim, que s'han menjat, o les vespes o les abeies s'han menjat el suc i només hi ha la pell. I diu: bueno, aquest raïm només té que barrusques. Em sembla que és això, eh? *El granet que només té la pell i que lo de dins s'ho han menjat les abelles?* Sí, les abeies o el que sigui.

3.3.6. Andreu Estruch (Sant Cugat del Racó, Navàs)

3.3.6.1. El cep i el raïm

A.Estruch70(01)CEPRAIM04

Com en dieu de la planta que fa raïms?

Un cep

I d'un camp plantat de ceps?

Una vinya

Quines parts té un cep?

Oh! Arrels, els brancals i les brocades. *La part que queda a sota terra?* Oh! Les arrels. *I la part més gruixuda?* Oh! Les branques. *I la part que es talla cada any?* Oh! Allò són les brocades, els sarments i les brocades.

Com es diu quan es deixa un sarment sense podar?

Ah! Allò se'n diu una pistola, bueno, però es talla a mig puesto, o a la mida que es vol. *Per què es fa?* Ah! Perquè treu més raïms, però llavons s'explota més el cep.

Com es diuen les fulles?

Oh! Pampes.

I els filaments cargolats que fan els sarments, com es diuen?

Allò, aquells fils és per lligar-se perquè no caiguin, es lliguen l'un amb l'altre i no cauen tant.

Com es diu quan broten els sarments nous?

Allò són els borrons, i després, llavores el brot.

Quants anys pot tenir un cep?

Ui! Molts! Aquí a la vinya en tinc que en tenen més de cent.

Com es coneix quan un cep és jove o vell?

Oh! Perquè és més gros i fa la soca més grossa. El cep fa la soca molt més grossa si és vei. I escorça, l'escorça més gruixuda, i bueno, varies coses.

Quines menes o varietats de ceps, o de raïms, hi ha actualment?

Oh! Actualment n'hi ha de moltes menes. Abans hi havia malvasia, macabeu, panseres, sumoll, totes aquestes coses. Però ara hi ha el sauvignon, i hi ha el perelada, i vaia! moltes classes, tampoc les sé totes perquè a la vinya d'aquests no n'hi tinc gaires.



De quines menes havíeu sentit parlar en els vostres pares i padrins?

Mès que res, d'això: malvasia, malvasia de Segarra, malvasia de la vermeia, que en deien de l'Estruch també, i sumoll, macabeu, que és el que fa el vi més bo, encara casibé. Bueno més bo, més fi, més claret, això segons com se vulgui el vi.

Per què es van deixar estar o es van canviar, aquestes menes?

Ah! Perquè diu que aquestes, diu que donen més, diu que el fan més fort aquestes modernes, aquestes diu que fan el vi més fort.

Quines propietats té cada mena? Per exemple, la malvasia de Segarra, com és?

Oh! La malvasia de Segarra és llarga, rossa, fa el vi bastant bo.

I la malvasia vermella?

La malvasia vermeia treballa molt poc, és una mica gandula. Fa bastants raïms, però els fa petits i fa el vi més rústic.

[03'] I el sumoll?

Oh! El sumoll el fa bo, el sumoll el fa bo i treballa.

I la pansera?

La pansera també en fa molts, però no té tan grau i és més delicada del fred, de les petregades.

Quan comencen a madurar els raïms?

A madurar, allà per la Mare de Déu d'agost comencen de trencar el verol i allavons pel setembre, allà als raders de setembre cap, fins el dotze d'octubre, llavors ja és l'hora de venemar, al menys aquí.

Tots els grans de raïm són iguals?

Oh! No, en queda una traquellada de més petits, vegades. En queda una traquellada de més petits i més verds, de vegades.

Però les diferents menes fan el gra igual?

No! No! Hi ha menes que el fan llarguerut, bueno, hi ha el moscatell mateix que el fa llarguerut. I d'altres menes. Hi ha el rosseti, que també és llarguerut. La pansera és molt rodona de gra. El macabeu també, molt rodó, i més petitet. La pansera és molt gros, molt, fa el gra molt gros.

Quin raïm serveix per menjar?

Oh! La pansera, vaia!, tot serveix més o menys, però la pansera.

I per assecar o per penjar?

També, també va bé la pansera. Llavors hi ha el picapoll, per penjar, que va molt bé. Hi ha el rosseti, també.

Com es diu del raïm que queda a la vinya després de collir-los?

Allò són els vagots.

I què se'n feia o què se'n fa?

Oh! Vegades s'hi queden. Després si es volen passar a collir, després se'n pot fer, tornar a fer vi, però no val la pena.



3.3.6.2. La vinya

A.Estruch70(02)PLANTATEMPSR04

Quines condicions ha de tenir la terra perquè hi vagi bé un cep?

Un solei, per anar bé un solei. Llavons sempre el vi és molt més bo. I que la terra sigui bona, també els agrada.

Quina mena de terra és la millor per plantar una vinya?

Home, per anar bé hauria e ser un serenc que diuen, allò els agrada molt. *Un serenc?* Sí, la terra, una classe de terra que se'n diu serenc, que agrada molt en el cep. *I com és aquesta terra?* Una mica vermeioseta, com allà a Can Passols.

Cap on ha d'estar orientat el terreny per anar bé? Cap al solei?

De cara a solei sempre.

Sol tenir un nom cada vinya?

Oh! Sí. *Com, quins noms?* Oh! Això a cada puesto els hi donen el seu nom. Aquí a Casulius hi havia Les Jonqueres, hi havia La Mena. Aquí a casa, aquí davant de casa hi diem El Pla, cap aquí baix al reguer hi dèiem Els Clots del Reguer. I va i ve allà on, allà on sigui.

Com es mesura la grandària d'una vinya?

Bueno, es pot mesurar per corteres, per corteres o per hectàrees i allavores, més que res, es conta per ceps: tants ceps, tants mils ceps. En aquella vinya hi ha tants mils ceps. Si n'hi ha dos o si n'hi ha tres.

Què hi sol haver a les vinyes? Un pou, una barraca?

Això sí. Ara ia no, perquè tothom se'n va cap a casa, però abans a totes les vinyes hi havia una barraca, i moltes hi havia una barraca per l'animal i una altra per la gent. I allavores tots els pous per ensulfar, perquè n'hi havia vàrios, perquè no es gués de portar el sulfat gaire lluny.

Com es feien aquestes barraques o aquests pous?

Oh! Els pous es feien, n'hi havia de totes maneres, n'hi havia que hasta nomès una bassa de terra, d'altres es feien amb obra, d'altres feien un forat amb una roca, n'hi havia de vàries maneres de fê'lze. *I les barraques?* Oh! Les barraques amb pedra. Totes, casibé totes amb pedra, bueno, sí. *Amb ciment o sense?* Ah! No, no, sense, sense ciment. Amb sec.

Què s'hi planta a les vinyes, a més a més dels ceps?

Oh! poca cosa més. *Arbres?* Sí, arbres sí, arbres sempre n'hi ha gut; presseguers, més que res els presseguers hi van bé, entremig dels ceps. *Hortalisses, alguna cosa d'hort?* No gaire, no gaire perquè casibé la vinya sempre és secaner i l'hortalissa amb secaner, malament.

És bo que hi hagi arbres a les vinyes?

Gaires no, perquè allavores xuclen massa. Algun o altre, prou.

Quines herbes s'hi fan a les vinyes?



[03'] Oh! Tota classe d'herbes. Això segons la terra. Hi ha puestos que hi ha melgues, d'altres que hi ha aquelles corrioles que fan una fulla com la mongeta. Vàries herbes. *S'aprofitaven, abans?* Les herbes no.

S'hi plantava alguna cosa per protegir les vinyes del vent, al voltant per exemple, o no?

No, io em sembla que no.

Què s'ha de tenir present a l'hora de plantar una vinya?

Oh! Que sigui, més que res això, de cara a solei i millor que sigui plana, perquè llavons és més de bon menar. Abans plantaven totes les costes, però ara, ara es planta nomès els puestos bons, puestos plans, que caiguin bé, les passades que siguin dretes per poguê'lze cultivar més bé amb les màquines.

Quina era la primera feina a fer a l'hora de plantar la vinya?

Oh! Abans es plantaven, bueno primer es treia els arbres i allavores es feia uns valls, uns sorcs, bueno valls perquè es feien a mà, i allavons s'hi tirava brossa i s'hi plantaven els ceps. Allò era l'abono. *Amb quines eines es feia?* Oh! Amb pics, pales i magais, i amb tot el que es podia.

Quina era la millor època per fer els forat, obrir rases, valls?

Oh! Això a l'hivern, més que res es feia a l'hivern, perquè abans, ara es planten una mica més tard els ceps, però abans es vien de plantar al gener.

Què se'n feia dels rocs que sortien?

Moltes hores ficà'lze dins el vall per no havê'lze de treure, feien. *I amb quines eines ho feien de treure rocs?* Oh! Amb perpals i pics i au! I de la manera que es podia.

Com es disposaven els ceps a l'hora de plantar-los, antigament?

Es disposaven en el vall que es via fet. *En files?* En files, sí, sí, en rengs. Amb rengs, però de drets abans cap. De torts i de la manera que es podia. I vegades entremig de dos o tres rocs hi plantava un cep. Amb una esquerdà de roca n'hi plantava un altre. Ara no, ara com que es planten en camps bons, puestos bons ia, ia, llavores ia es pot fer tot recte i que quedi bé.

Com es feien les marques abans?

Oh! Amb una corda i si no a bell bulto, si no de la manera que s'esqueia.

Com se'n diu de cada una de les fileres de ceps?

Oh! Una passada.

[06'] *De què depenia la separació entre les passades?*

Oh! Podé hi ha un metro, metro setanta o metro deu, hi ha moltes mides. Es poden plantar de moltes maneres. Ara es planten amples. Ara es planta a mida d'un tractor, que hi pugui passar un tractor.

Com se'n diu del tros que queda entre dues passades?

Allò és el bancal. *I per què serveix?* Oh! Per llaurar. Per anar netejant les herbes, per anar-hi passant a llaurar. Abans es feia amb els animals, ara es fa amb els tractors.

Per on es passava amb el carro o amb l'animal? I on es girava?



Allà on se podia. Passar pels caps i llavors també a vegades es deixaven uns puestos per ficar-s'hi entremig, però no gaire, no, s'aprofitava molt el terreny i més que res treure les vores.

Com se'n deia del puesto on es girava? Tenia un nom?

No, bueno, la carretera, la carretera que passava el carro. I abans del carro, es portaven amb animals, llavors es podia ficar més a conevol puesto.

Com es diu quan falta un cep, el tros que queda?

Una falla.

I quan es llaura o es cava, com se'n diu dels solcs?

Oh! Bueno, els sorcs. *No tenen un nom especial?* No, no, els sorcs, llaurar és els sorcs.

I tot el pas al voltant de la vinya, té un nom?

Oh! Al voltant de la vinya molts puestos hi ha bosc, d'altres puestos que no.

ANIMALS, TEMPS

Els matxos i les mules, quines feines feien a la vinya?

Llaurar i portar els raïms i poca cosa més.

Se'ls guarnia de maneres diferents segons la feina que havien de fer?

Oh! És clar! Si era llaurar, se'ls hi havia d'enganxar l'arreu. Si per cas era per venemar, el bast i les portadores, una a cada cantó de bast, i au.

Com se'n deien d'aquests guarniments?

Bueno, el bast, el guarniment de, i bueno, llavons el capçó de la mula i poca cosa més. I pel carro, allavors hi ha el collar i el bastet, els capestrillos i més coses pel carro. *Quines coses més hi ha pel carro?* Bueno, és això, els capestrillos, el bastet, el collar; els capestrillos poden ser capestrillos o riendes, poden ser dugues coses, cada un diu el que li sembla.

Quins animals o feristeles es troben a les vinyes?

[09'] Oh! Allà s'hi troba de tot. Vegades algun grupal, serps, de tot hi ha. Hi corren els conills, hi corren perdius, hi corre de tot, tota classe d'auells. *Llangardaixos, sargantanes?* També, sí, també, també. *Fan mal?* Oh! Els llangardaixos sí, que es mengen els raïms.

Quins són els animals que perjudiquen més la vinya?

Oh! Tot el que s'ho menja. Les perdius també se'ls mengen, també els agraden els raïms. A vegades el porc. Ara el porc hi fa molt mal. Els conills, els conills con són xics també, els petits també els escapen.

I d'insectes? Mosques? Mosquits? Les abelles?

Oh! Bueno, allò també, també hi fan mal, els enceten i els fan podrir, con els raïms són bons. *Hi ha algun insecte que porti alguna malura?* No, em sembla que no.

I algun fong que surti?

Bueno ara, ara sí, ara han sortit uns fongs que foraden la pampa, fan com una seguida de foradets que casibé no es veuen però, també s'han d'ensulfar. Abans no, abans no ho feien. I els ceps veis em penso que tampoc s'hi agafa tant.



Són diferents les vinyes de llocs humits i secs?

Oh! Sí! El que és humit sempre el vi és més flac. I el que és sec sempre surt més fort.

Es tria la mena de cep segons el lloc on s'ha de plantar?

Sí, més o menos sí.

Perquè, en un lloc humit, quina mena de ceps hi anirien més bé?

Home, no gaire, humit, no gaire bé. Bueno bé, bé prou. Però llavors és això, que el vi surt més flac. Però el macabeu i la pansera bé li agrada prou que sigui humit.

I quins s'estimen més un lloc sec?

Oh! El sec hi ha molt valent el torbat, en un puesto sec. *Com són els torbats?* Els torbats fan el gra més petit, bastant rossets. Allavons són molt, per esbrollar i esgriolar hi ha molta feina, fan torbar molt. *Per això els hi diuen torbats?* Sí, per això se'ls hi diu torbat, perquè per esbrollar i esgriolar treuen molts molts brots i en van traient sempre.

I el bartol, que dèiem abans?

El bartol, aquell no trebaia gaire. És molt gandul, el bartol. És bo per menjar també.

Com influeix el vent a la vinya?

[12'] Oh! Si en fa massa, espatllar-ho tot.

Les vinyes es plantaven en una direcció concreta pel vent, o no?

No. *Aquí no?* No ho conto.

Com influeix la pluja a la vinya, si plou massa?

Si plou massa, llavors s'empesta. Llavors surt el míldiu i surt totes les pestes.

I el sol?

El sol bé els va prou bé. *Tant a la vinya com als raïms?* Sí.

I la lluna, també influeix?

Oh! La lluna, això va i ve la gent. Hi ha gent que miren llunes, d'atres que no.

Se'n diu alguna cosa de la lluna i la vinya, o no?

No. No ho sé. Em sembla que no.

I les pedregades, hi ha algun sistema per evitar-les?

Ah! Abans tiraven fuets. I sí, bastantes coses a hi ha, però que resulti podé no n'hi ha cap, perquè a vegades fa el que vol.

3.3.6.3. Les feines i les eines

A.Estruch70(03)PLANTAR04

Com es diu la planta per plantar un cep?

Bord, bord, l'estaca. Abans s'agafava un tros de bord, una branca de bord i es clavava a terra, a l'hort, en un puesto que es pogués regar i allò ia arrelava, allò era un arrelat. I allavores allò es plantava, ia era per fer el cep. Després s'empeltava, con ia era prou gruixut, s'empeltava i au! Ia hi havia el cep.

De bords sempre se n'han fet servir?



Oh! Suposo que sí, perquè hasta ara em penso que els empelten. Bueno, abans, abans de la fil·loxera, allavores nomès era clavar un sarment. Em penso que nomès clavaven un sarment allavores.

Quin és el millor temps per plantar?

A l'hivern. *Com es feia?* D'aquesta manera: es feien uns valls i s'hi ficava el bord, i au! I sinó amb forats. O si no es feia amb valls, amb forats. I abans se refeien, con faltava un cep a la vinya, faltava una falla, allavores s'hi ficava un bord i au! I con era prou gros, s'empeltava i.

Quina és la millor època de l'any per empeltar?

Con se mouen, con se comencen de moure, con el bord es comença, con el bord ia vol anar per brotar. O bé una mica abans. Que sol ser per allà la primavera, bueno per allà al març, febrer-març.

Com se'n diu d'una vinya acabada de plantar?

Una vinya jove o nova, o.

Cal adobar-la?

Oh! Això sí. *Com es feia abans?* Oh! Abans es feia amb brossa del bosc i ara es fa amb abono, i amb fems.

Com se li donava forma a un cep petit?

Cada u se'l feia puïar de la manera que volia: tres caps, dos caps, tres, quatre.

Fins a quina altura es deixava pujar?

Oh! Això va i ve. Va i ve el gust de cada u. Perquè si per cas no vols que pugin tant, els vas deixant sarments més avall i vas escapçant, vas taïant els de dalt, i allavores queden més baixos. I si els vols deixar pujar més, vas deixant els de dalt.

Quines feines es feien a la tardor? I a l'hivern?

Oh! A la tardor, con s'havia venemat! Allavores a l'hivern, podar. I si es via de fer-hi algun, per refer-ne algun, els forats i coses d'aquestes.

[03'] *Per què es poden els ceps un cop crescuts?*

Oh! Perquè si s'hi deixava els sarments, malament rai! Si s'hi deixava tot, llavons farien una bardissa, no farien re. S'ha de deixar nomès la brocada, una brocada, quatre o cinc, una a cada branca, una brocada a cada branca. I si es vol també se n'hi poden deixar dugues, es pot fer a gust del consumidor.

Es poden igual totes les menes?

Sí, més o menos sí.

Quan és el millor moment per podar?

Oh! Si no es vol que el fred els mati, es poda més tard. Es poda que ia es comencen de moure, quan ia comencen de borronar. Allavores el fred no els mata tant. Perquè els borrons del capdavall, sempre són els raders de brotar, sempre broten pel capdamunt. I els del capdavall llavons s'escapen del fred. *I això cap a quin mes seria?* Oh! Això segons el temps. Això és per allà al bril, més o menos pel bril.

Amb quines eines es poda?



Bueno, ara es fa amb estisores, abans ho feien amb uns podais, que deien, una cosa que feia una cresta i un tai. Però ara es fa amb estisores.

I com es fa?

Oh! Taiant, anar taiant els sarments a la mida, deixant els dos borrons. El normal és dos borrons i braguer. Si es volen apurar més se n'hi deixen tres. Com més borrons s'hi deixen, el cep s'explota més. Trebaia més però el cep s'explota més.

I què és la brocada?

La brocada és el brot que s'ha de deixar per l'any vinent.

I el sobrecoll?

I el sobrecoll és el de dalt. La brocada és el borró de baix i el sobrecoll és el borró de dalt. Que el sobrecoll, l'any vinent, taiarem el sobrecoll i deixarem la brocada, deixarem el borró de baix.

Quants se n'hi deixen, de borrons, entre tot?

De dos a tres a cada brocada.

I la pistola, què seria?

Oh! Bueno, allavores se n'hi poden deixar els quins es vulguin. Se n'hi poden deixar quatre o cinc. Set o vuit, a la mida de, va i ve. Gaire no, perquè allavores gaire llargues es tomben perquè amb el pes dels raïms se'n va tot al mig del bancal i malament rai.

Què se'n feia dels sarments tallats?

Abans per abono dels ceps. Es ficaven a dins dels valls. Ara es cremen. Es treuen de la vinya i es cremen. O es colguen a la vinya, va i ve.

[06'] *Calia adobar la vinya cada any?*

Sí, cada any, cada any. Ara cada any s'hi tira abono. I abans s'hi feien els valls. Un any se'n feia amb un tros, un altre amb un altre, perquè a tot arreu no podia ser. *Per què, perquè hi havia massa feina?* Hi havia massa feina, sí, perquè hi ha molta feina a fer valls, es via de fer tot a mà, amb les pales, anar fangant amb la pala de fangar, anar fangant i llavores amb la pala de tai, escurar-ho i després, pel cavar, allavores, com que per dintre els valls l'animal no hi podia passar, allavores es via de cavar tot a cops d'arpiots.

Quants anys durava una vinya?

Oh! Abans molts anys, perquè el cep no es more mai, el bord va brotant sempre. Ara es canvia més sovint. Ara con fa uns conts anys que existeix, allavores s'arrenca i es planta de nou.

I què es feia quan ja no produïa prou?

Oh! Llavores deixar-la o plantar-la de nou, però no no, abans no es feia pas de plantâ-la de nou, no es feia pas gaire. Ara sí.

El vinyater era el que s'ocupava de reparar els marges, de fer camins?

Oh! Sí, tot cultivant els ceps i bueno, arreglar els camins per on s'havia d'anar a venemar. I arreglar els dipòsits, els dipòsits de les vinyes perquè vegades et trobaves que vessaven, tot amb un plegat l'aiga marxava i au! Llavores era custió de tornar-ho a escardejar i tornar-ho a encimentar i apa! I si eren basses, escurâ-les, si eren basses de terra, escurâ-les, treure el fang.



A.Estruch70(04)FEINES04

Quines feines es feien a la primavera?

A la primavera, con brotaven, doncs mira, con estava bé, que els brots eren grossets, començar d'esbrollar. I després de l'esbrollar, allavores ve l'esgriolar. Primer de tot, abans, cavà'lze, allà al març, cavà'lze, llaurà'lze i cavà'lze.

Com es llaurava?

Oh! Amb l'animal. Amb l'animal i vinyes que tot just se'n podia llaurar trossos, perquè hi via racons que ni l'animal no s'hi podia ficar. Però ara ia és una altra cosa, ara et fiques per tot arreu, amb els tractors i de tota manera.

I com es cavava?

Oh! A cop d'arpiots. O amb l'aixada, però més que res, per cavar els ceps, arpiots.

Quines malalties tenen els ceps?

El míldiu, la brima.

Com es poden curar?

El míldiu, ensulfant. Abans es feia tot amb pedra blava i calç. Ara ia hi han d'altres productes. *I la brima?* La brima amb el sofre, ensofrant-ho con floreixen, que és la millor. La millor ensofrada és con floreixen, allavores: vinga sofre!

Amb quines eines es fa, d'ensofrar?

Ensofrar es pot fer, abans es feia amb unes manxes, també es pot fer amb un saquet, amb un saquet clar, que no ragi gaire, una espolsada a cada cep i anar marxant d'aquella manera. I després, ara es fa amb màquines.

I amb quin producte es fa?

Amb sofre, amb sofre, d'aquest groc. *En pols, o en pedra?* Amb pols, amb pols.

Com s'esbrolla?

Anar traient tots els brots que no tenen raïm, deixar brocada i sobrecoll, llargs, sense escapçar-ho, bueno, el sobrecoll s'escapça un borro sobre raïm. I la brocada no s'escapça. I tots els altres brots que no tenen raïm, tots fora. I els quins tenen raïm que no és brocada ni sobrecoll, escapçat arran de raïm.

Quan es fa això?

Ah! Diguéssim el maig o por ahi.

I per què se'ls hi fa?

Oh! Perquè llavores els brots se'ls menjarien. Els brots es menjarien els raïms i com més aviat s'esbrollen, més creixen els raïms i l'esgriolar, igol. Com més aviat esgrioles, més creixen els raïms.

Com s'esgriola?

Allavores traient-els-hi el griol, un brotet que surt entremig, per vora la pampa, per allà on està enganxada la pampa a hi surt un griol a cada pampa. Llavons s'han de treure bon xic amunt.

Quan es fa això?

Ara, ara en aquest temps. *Al juny?* Al juny, això mateix.



Per què se'ls hi treu el griol?

També pel mateix concepte: perquè creixin més els raïms i per aclarir-ho una mica, després perquè madurin més, perquè hasta si són gaire espessos, se'ls han de treure pampes, perquè madurin.

Com se'n diu de treure'ls-hi pampes?

Espampar, o algo aixins.

I se'ls hi fa perquè madurin?

Se'ls hi fa perquè madurin, sí, i hi passi més l'aire, perquè no es podreixin tant perquè a vegades con maduren allavores es podreixen i si són més clars allavores no es podreixen tant, els hi toca més el sol, els hi toca més l'aire.

I ensulfatar, quan es fa?

Ensulfatar, la primera és per Sant Isidro, que diuen que és la més bona, i allavons es fa cada quinze dies o cada tres setmanes, més o menos, segons l'any. Si plou gaire, s'ha d'ensulfatar més sovint, si plou. Si no plou tant, es pot esperar més i les ensulfatades més bones diu que són la de Sant Isidro, Sant Joan i Sant Jaume.

Quines màquines o eines es fan servir?

Abans, antigament, es feia amb una galleda i una botja: anà'lze esquitxotant d'aquella manera. Després, llavons ia van venir les màquines i ara ia es fa amb la màquina i el tractor, amb una màquina i el tractor.

Com es fa el sulfat?

El sulfat es fa, es posa la pedra blava a mullar, es fica a dins a l'aiga, que s'estovi i con és fosa, doncs allavores s'hi tira calç fins que, allavores hi ha uns papers per marcar-ho, n'hi ha que ho pesen, ho fan a pes, però el normal io ho faic sempre amb paper. Con el paper canvia el color, ia hi ha prou calç i ia està. Allavores hi afegim sofre mullable i ia podem ensulfar.

I de pedra blava, quanta se n'hi posa?

El normal és un quilo per portadora, que deien abans, que cada xixanta litros; cada xixanta litros, un quilo.

Quan els raïms ja els tenim madurs, què fem?

Oh! Llavores no es fa tan fort el sulfat i, i venemar.

3.3.6.4. La verema. El vi.

Què és la verema?

La venema és con se cullen els raïms i tirâ'lze cap a la tina.

Quan es fa?

[06'] El setembre. Mès o menos el setembre. Allà a raders de setembre fins el dotze d'octubre, segons el puesto s'avencen més, llavons es fa més abans.

Com se sap quin és el moment començar?

Oh! Llavons, per anar bé, s'han d'anar tastant grans. Si es vol, es pot fer una mica de suc i agraduâ'l a veure si per cas està bé. I con te sembla que fa prou grau, allavores venemar. O tastant-los, si els trobes prou dolços. Io elze solo tastar, anar passant: tastar



un gra del canto bac, un altre del més madur, nar-ho tastant dels més madurs i dels més verds, con te sembla que estan bé, llavons collí' lze.

Amb què es cull el raïm?

Amb venemai, amb estisores.

I què se'n fa un cop tenim el raïm collit? Quan el tenim als dits, què en fem?

Allavores tirà'l al cove, del cove cap a, abans amb portadores, ara ia es tira al remolquet i cap a la tina.

I com se'n diuen dels raïms?

Escarrassos, raïms, penjois. Hi ha molts, molts noms.

Quina diferència hi hauria entre un escarràs i un penjoll?

Bueno, escarràs, n'hi ha que n'ho diuen nomès taiar un escarràs, uns set o vuit, quatre o cinc grans, perquè el raïm fa vèrios escarrassos, doncs n'hi ha que en diuen taiar un brotet d'aquells que fa quatre o cinc grans, un escarràs. Ara d'altres n'hi ha que n'ho diuen de tot un raïm, però el normal, un raïm és tot un raïm i un escarràs és. *I un penjoll què seria?* Bueno, també si fa no fa, un raïm. Un raïm una mica esclarissat de vegades, diguéssim, de vegades hi ha raïms que fan una llargada.

I els bagots?

Els bagots són, és un raïm molt curt, molt apinyat, que surt després més tard i allavores madura molt més tard i encara a vegades no maduren.

A.Estruch70(05)DESARRELAR04

Què se'ls ha de fer als ceps el primer any que són empeltats?

Doncs allavores se'ls hi ha de treure les arrels que fan d'allà agon se fica l'agulla en amunt, perquè sinó allavores es moren els ceps. Aquelles arrels maten el cep. Les del bord no, però les quines surten en el, diguéssim, en l'agulla nova, en el cep nou, se'ls hi ha de treure aquelles arrels, a l'hivern.

Com se'n diu d'aquesta feina?

Desarrelar.

A.Estruch70(06)VEREMAVIO4

Quines eines es fan servir durant la verema?

Oh! Doncs la primera cosa, esmolar els venemais i llavons, o estisores o el que sigui. I coves. Abans es feia amb portadores i ara ia es fa directe, ia es tira al remolc i cap a la tina.

Com es preparaven abans les portadores, els coves...?

Ah! Bueno, llavons les portadores, ia, ia no es vien de preparar, ia les tenies amb un puesto que estaven ia bé. *(Fora de gravació explica que les tenien al celler apilades i amb una mica d'aigua al cul perquè no s'esquerdessin).* S'havien de rentar? Oh! No, no gaire, perquè se rentaven en cabat, quan s'acabava ia, ia se rentaven. I llavores es feia amb el carro.

Com es transportava la verema des de la vinya cap a la tina?

Abans a bast, amb els animals, després amb el carro i ara amb els remolcs, amb els tractors.



Els carros per anar a la vinya eren especials?

Oh! No, no, més o menys com els altres. El què, s'havia de posar la taula perquè el carro abans feia, el carro normal tenia les bosses que deien, que feia un fondo, un doble fondo a sota i allavons vies de posar la taula perquè les portadores correguessin per descarregar-les i carregar-les i per tot, allavons quedava pla.

Quantes portadores es duïen en cada viatge?

Oh! Vuit, sis, vuit, el normal era, sí, vuit casibé. Si es via d'anar una mica lluny, vuit.

Com es carregaven?

Ah! Amb homes, un per cada cornalera, i vegades se n'hi posaven tres, i llavons l'altre s'hi posava pel mig i una esbalanzida i cap dalt del carro. I un altre dalt del carro i llavons les tirava i les arreglava perquè, quan era una mica moll i que sempre vessaven o es mullava una mica, alguna mullena o el que fos, quan la taula era una mica molla ia corrien, ia n o costava gaire de fê-les córrer. Doncs un a dalt el carro ia les tirava cap endavant i els altres nâ-les carregant per radera.

Com es disposaven en el carro?

Ah! De llarg, totes de llarg. Se'n feien sortir dugues per davant, ben endavant, a damunt de la tablilla, i llavons una altra al mig, i llavores una altra a cada banda, una altra al mig i una altra a cada banda i nar-ho fent d'aquesta manera fins a acabar la tablilla de radera.

Qui veremava?

Ah! Llavons la gent, gent que venien sempre d'amunt, sempre venien d'amunt.

De quins llocs venien?

Ah! De Montmajor, d'Olvan i d'aquests puestos. Sempre, sempre de muntanya.

Com els reuníeu?

[03'] Oh! Els avisàvem i llavòrens dèiem: bueno, tal dia comencem de venemar. I llavons ia venien, venien a peu.

Què es pagava en els veremadors?

Ah! Hi ha hagut èpoques de tot. El normal que io em recordi, em recorda més, quinze peles.

Se'ls donava alguna cosa més que la paga?

Oh! Teca, la teca sempre: esmorzar, dinar i sopar i, beguda a la tarda. *I raïms, potser?* I raïms també, sí, sí, llavons també s'emportaven una cistella de raïms quan acabaven.

Durant el veremar, tot el dia es treballava?

Sí, si no plovia sí, i vegades hasta si no ho feia gaire, hasta plovent.

Quan es parava o es reposava?

Ah! A l'hora dels àpats i llavons a la tarda, allà a mija tarda, que es feia beguda a la tarda. Es feia amb quatre ammetlles o llangonissa o coses d'aquestes, llavons es feia el brenar.

Us endúieu a la vinya per menjar i per beure?

Bueno, per menjar i per beure, el dematí: esmorzar, patates o el que fos; i a mitdia: tai, escudella, tai, cabra, més que res, cabra. Oh! El tai del venemar abans era cabra. I



pollastre, i vegades també pollastre, o oca o el que fos. I llavons a sopar, altra vegada patates o cigrons o el que fos de gra i llavons o butifarra o cansalada o llavores el tai i au! I beguda a la tarda és això, llavons ammetlles o llangonissa i au! I pa.

Quants àpats es feien, doncs?

Quants àpats? Bueno, esmorzar, és això, el dinar i la beguda a la tarda i sopar. Quatre, quatre. *Beguda a les deu?* No, no, beguda a les deu pel venemar, no. A les deu es feia pel segar, pel venemar no, pel venemar nomès a la tarda. Quatre àpats.

Es feien festes pel veremar?

Sí, llavòrens al vespre, quan s'havia sopat, llavòrens jugar a cartes, fer jocs, del que s'esqueia, anar a agafar pardals amb un cove. Un s'anava a amagar amb un puesto, amb una galleda d'aiga, i l'altre deia en a l'altre gent: Va, anem allà que hi ha molt pardals i anirem a agafar pardals amb un cove. I agafaven un cove i cap allà a agafar pardals i l'altre ia estava a punt amb la galleda, els fotia la galleda a l'esquena, de l'aiga, i vinga, ia els vien enredat.

Es cantava alguna cosa?

Sí, cantar, ballar i ia ho crec.

Hi havia música?

Sí. *Com la feien, la música?* És que hi via molt venemadors que ia portaven el cordeon, més que res cordeons.

Hi ha alguna dita relacionada amb la vinya i el vi que?

Bueno. *Alguna manera de dir.* Al dematí molta aiga i poc vi, no: poca aiga i molt vi, i a la tarda, molt vi i poca aiga, aixíns ho direm bé.

Com s'extreia el most del raïm?

Ah! Llavons, ah! Es portava els raïms a la tina i si es volia treure per baix, per l'aixeta, llavores ia treies el most per l'aixeta, però bueno llavons allò era vi ximat i l'altre es quedava a la tina si es volia fer vi normal, tot a la tina i, i que bullís.

Com se sap el grau del most?

Ah! Amb un agruador, hi ha un agruador exprés, un pujamostos que diuen.

I el grau que farà el vi?

El grau que farà el vi puja un grau fins a deu graus, de deu graus, si el most fa deu graus o passa de deu graus, puja un grau. Si no arriba a deu graus, s'hi queda

Se separava el gra, la pellofa, del most o del vi?

Oh! Con premsem, sí, pel premsar. Ara sí, ara ia el separen de seguida, però abans no, abans es tirava tot a la tina, i fins que via bullit, i quan ia era clar, llavòrens premsar. *Quan era clar?* Oh! Ah! Quan ia via fet fred, per allà als volts de Nadal. Llavors el normal, per allà als volts de Nadal ia sol ser clar, llavors és l'hora de premsar. I si cas la tina no és plena, que n'hi haigui poc, premsar abans, tan prompte és clar, premsar, perquè llavons prilla de tornar-se agre.

Què és el vi ximat?

El vi ximat és que con, con se venema, llavons es treu el suc per baix i es tira amb una bóta o amb un tinardó o allà agon sigui, allà on se vulgui tirar i llavons bull allà i surt vi ximat, que, que té aquell pic, té aquell gas que fa el vi, el té casibé tot l'any. *Quin color*



té aquest vi? Molt clar, sempre molt clar. El color del vi depèn del color del raïm? Perquè hasta que sigui de color del raïm negre, si el treus ximat et surt vi clar, surt molt clar, el que el fa tenyir és la pellofa.

Quins tipus diferents de vi podem tenir? El vi ximat en seria un, quin altre?

[09'] El vi ximat, vi clar, vi negre, i llavons es fa el vi bullit, es fa mistela, la mistela es fa amb esprit, s'hi tira per cada vuit litres d'esprit, un litre de, set litres de, set litres de most i un d'esprit.

I el vi bullit?

El vi bullit, fê'l bullir, el most fê'l bullir fins que ha perdut la meitat i tirà'l allà on el vulguis tirar, amb una bóta o allà on sigui, i quan és clar ia, ia està, ia és vi de missa. *Se'n diu vi de missa? Se'n diu vi de missa, se'n diu vi blanc, cada u en diu el que li sembla. Ha de fermentar també un cop bullit? Sí, llavors torna a bullir. I amb què es fa bullir el most? El most es fa bullir amb una caldera i amb foc i, i fins que, nà'l fent perdent fins que ha perdut la meitat. I després s'ha de fer fermentar? I sí, llavors tirà'l a la bóta, i llavons a la bóta fermenta i després ia s'aclareix i, ia es pot beure.*

Què es feia abans i després de veremar, amb les eines i els utensilis?

Ah! Abans de venemar es, llempia'lze i posà'lze a punt i. *S'ha de tenir molta cura, molt net? Ah! Ah! Bueno, això sí. I les tines i les bótes i això, allà on se fiqui, sempre molt net. Per què? Oh! Perquè sinó llavors agafa mals gustos i quan se treu, quan s'acaba de treure el vi d'una tina, llempia-la de seguida, perquè si s'hi deixa la colada, malament. Amb les bótes també? També, també.*

Què li passa al most a dins de la tina?

Ah! Llavors allà fermenta. *I quan dura aquest procés? Dura tres o quatre dies, o cinc, segons com, hi ha, hi ha anys que de seguida ha bullit, d'altres hores que li costa més. De què depèn que bulli més o menys de pressa? O del grau, o de la temperatura, depèn, pot dependre de moltes coses.*

3.3.7. Enric Solergibert (Artés)

3.3.7.1. El cep i el raïm

E.Solergibert72(01)CEPRAIM04

EL CEP

Com en dieu de la planta que fa raïms?

Un cep.

I d'un camp plantat de ceps?

Una vinya.

Quines parts té un cep?

L'arrel, la soca, les brocades i el sarment. *La part que queda sota terra? És l'arrel, és clar. I la part més gruixuda? La soca. La que es talla cada any? El sarment.*

Com es diu quan es deixa un sarment sense podar, un sarment més llarg?



Una pistola. *I per què es fa, això?* Perquè produeixi més. En aquí no se sol fer gaire això, eh. Aquí en trobaries molt pocs, això es fa més cap al Penedès perquè allà hi ha produccions més elevades i això, pro en aquí, podé la terra tampoc és tan rica per fer aquestes produccions tan, més elevades i vaja, molt poc. Si no és un, per exemple con ia vol trencar una vinya, allavores, doncs aquell any, deixes pistoles i deixes de tot perquè, per esplotar el cep. Pro normalment no es fa.

I com es diuen les fulles?

Pàmpols. Pampes. *Pampes normalment?* Pampes, sí, sí.

I els filaments cargolats que fan els sarments, com es diuen?

Fils en diem nosatres, els fils, sí.

Com es diu quan broten els sarments nous?

La brotada. *Quan són molt petits, molt petits?* Brotada, la brotada. Aquest any broten bé, aquest any no broten bé, la brotada va bé, la brotada no va bé. Brotada. *I quan comencen a sortir, allò tan petit, tan petitó?* Borrrons, el borro.

Quants anys pot arribar a tenir, un cep?

Ui, això és molt elàstic, perquè depèn del lloc, depèn de la varietat, depèn de com s'han tractat aquests ceps. Els ceps, io dic que és la més mala herba i la més mala planta que hi ha perquè no moren mai. En aquests marges i això, trobaràs bordes i trobaràs ceps que podé tenen cent cinquanta, podé tenen cent anys o io què sé què i no s'han pas cuidat i no es moren. Ara, és clar, si els has esplotat, vui dir, normalment, per exemple, con se podava en vas, io tinc ceps que tenen setanta anys. Ara, aixís amb espaldera o emparrats que diem, em fa l'efecte que s'esploten podé més i allavores, si hi han gaires falles, tampoc no et paga la pena, llavores val més arrencâ'lze i trenta, trenta-cinc anys t'aconsellen ia que no continuïs, que els arrenquis i en plantis de nous. *Com es coneix si un cep és jove o vell?* Per la soca, més o menos. Per la soca, més o menos, si és gruixuda la soca, si és prima la soca. Per la soca, sí.

EL RAÏM

Quines menes de ceps o de raïms hi ha actualment?

[03'] Actualment? Amb blanc: parellada, granatxa, picapoll, xardoné (*chardonay*), macabeu, lo que hi ha ara per aquí, és això. I amb negre: el cabernet, el merlot, el sirac, l'ull de llebre i el sumoll. Lo que hi ha ara.

I quan éreu més jove?

Io, més jove, me'n recordo que hi havia uns que en deien felipet, i aquest no, ia ha desaparegut, io sé que és un raïm que m'agradava molt, perquè era molt bo per menjar, era com una espècie de moscatell, més petitet, feia un gra també aixís ovalat, pro era molt bo. Teníem una vinya que hi havia granatxa i aquest felipet, i feia un vi boníssim. Pro podé produïa poc, i bueno, s'ha arrencat i ha desaparegut. No crec que n'hi hagi cap cep a Artés. *A Artés i potser enlloc més?* No ho sé, nomès en teníem una vinya i con vem arrencar aquella vinya, s'ha acabat el felipet. *No sabeu si li deien algun altre nom?* No, io nomès a casa havia sentit a parlar del felipet i bueno ia sé que de jovenet, con nàvem a trebaiar a la vinya, con ia eren madurs els raïms, el dematí ia me'n buscava uns quants i me'l posava a l'ombra perquè tot el dia pogués nar menjant d'aquells raïms, perquè eren molt bons. *Blancs?* Era blanc, era blanc, sí, sí.

De quines menes havíeu sentit parlar en els vostres pares i padrins?



Aquests. Blanc, és això: el felipet, el parellada, el granatxa, el picapoll, del xardoné llavons no se'n parlava, el macabeu sí, pro més que tot aquí a Artés el què dominava era el picapoll, el macabeu, el panser, nosatres en teníem de panser, i la granatxa. Llavors, a casa, io me'n recordo. Ah, i la parellada, que en deien mortorella. *Com?* Mortorella. *Mortorella?* Mortorella perquè això el van portar, aquesta varietat, la van portar uns que van anar a treballar a Mortorella, a venemar i aquells van portar sarments i en aquí es va dir mortorella i bueno, llavons con va venir, cony això és parellada, i no mortorella, pro en déiem mortorella.

Per què es van deixar estar o es van canviar aquelles menes d'abans?

Bueno, primera: tant la granatxa com el picapoll és un cep que dona bastanta feina i no produïa tants quilos de raïms. O sigui, què et diré io? Esbrollar el cep, esbrollar picapoll amb un dia n'esbrollarà dos, una persona n'esbrollarà dos-cents o dos-cents cinquanta i en canvi, amb macabeu, n'esbrollarà mil. Collir raïms: picapoll, una persona amb un dia pot collir cinc-cents quilos de raïms i amb canvi, amb macabeu o amb pansa, en collirà mil o mil cinc-cents. I és clar, això, llavons nava fent feix i quan els jornals no tenien massa importància, bueno, pro con els jornals es van començar de posar una mica al dia i a elevar una mica, llavòrens vem anar deixant això.

[06'] El que passa que la qualitat està renyida amb la quantitat. Llavors quantitat, o sigui, a Artés el què havia donat prestigi, via donat nom i havia donat fama a Artés era el picapoll, picapoll i granatxa. Havia donat nom. Per lo tant, ara, de cara a la denominació d'origen, con es va volguer fer vins de qualitat, es va tornar amb el picapoll sobretot. I aquests quants ceps que hi havien vells, s'han clonat, han mirat de, perquè de picapoll n'hi ha de més d'una mena també, o sigui, n'hi ha uns que tenen el gra més ovalat, un atre que tenen un gra més rodonet, n'hi ha quatre o cinc. Llavòrens s'ha fet un clonatge i ara, doncs, s'està plantant el quin sembla que reuneix més bones condicions, no per quantitat de quilos, sinós per qualitat de raïm.

I quines propietats tindria cada mena d'aquestes que m'heu dit? Les més importants.

Propietats? *Sí, de producció, qualitat, dolçor, gra petit, gra gros.* Per exemple, la parellada o la mortorella que déiem, té una pega, que li costa molt de madurar i llavòrens con collies els demès raïms, la parellada casibé l'havies de collir verda o havies d'esperar molt temps a fer-la. Ara, con feies un cupatge, de parellada, picapoll i macabeu, per exemple, llavors la parellada t'ajudava molt, perquè és, porta més àcid, llavors fermentava més bé, et donava més frescor en el vi. Llavors feies aquestes mesclades i et sortia un vi més rodó que diem.

Quin raïm serveix més per menjar, de taula?

Per menjar, de taula, és el moscatell. Llavors hi havia un atre que en deien pepites. En aquí no se'n fa gaire. Abans era el picapoll. Abans el picapoll era el quin tothom en menjava, inclús es penjava. En aquí me'n recordo que hi havien unes bigues amb claus i hi penjàvem els raïms i en menjàvem fins pel mes de gener o febrer, menjàvem raïms. Ara la gent s'estima més aquest gra una mica més grosset i en tenim poc o molt d'aquest per menjar, de moscatell. Sembla que t'omple més la boca. *I per assecat també? Per assecat? O per penjar, això que déiem?* Picapoll abans. En pengem una mica també d'aquest moscatell i també es guarda força, sí, sí.

Com es diu el raïm que queda a la vinya després de collir-lo?

[09'] Bagots. *Què se'n feia? S'arregaven?* S'arregaven i llavors, vegades, es feia una mica de vi bullit que déiem, perquè aquests normalment no eren massa bons i doncs



allavòrens es premsava el most, es feia bullir amb una caldera, es feia marfundir a la meitat i se'n feia un a mica de vi dolç. També n'hi havia que feien vi i punt, goita. Sí, bueno, abans es passava a seguir bastant els bagots, com se collia a mà, com que ho podies triar, els deixaves. Ara, con culls amb la màquina, moltes vegades has d'esperar o ho fas seguir tot.

3.3.7.2. La vinya

E.Solergibert72(02)VINYA04

LA VINYA

Quines condicions ha de tenir la terra perquè hi vagi bé un cep?

El cep viu a tot arreu. El cep viu a tot arreu, el que passa és que amb una terra et pot donar més calitat i amb l'atra et pot donar menys calitat. Amb un solei, amb un... s'ha de mirar que no tinguin massa calç, si tenen gaire calç el cep es torna groc i allavores es mor. Terres grosses, terres... soleis. Als soleis sol fer més calitat. Als obacs, doncs, es perilla més de podrir-se després el raïm, pro el cep s'agafa a tot arreu.

Sol tenir un nom cada vinya?

Ah, això sí. *Digueu-me noms de vinyes d'aquí d'Artés.* Aviam, per gon començarem? Oita: començarem pel Pujol, Tapiana, Canet, Riusec, Casanova, Serreta, Salabernada, Les Planes, La Guinardera, L'Argelagar, Malla, La Sala, La Paloma, Matacans, Can Vila, Les Torres, i ia em penso que he donat el volt a Artés. *Quina memòria!* Oh, he anat seguint una mica... i encara podé... sí, em recorden Les Comasses, per exemple, que és cap aquí baix a Les Torres, i El Canet, també, exacte. Encara me'n descuido, perquè... La Ponsa...

Com es mesura o es mesurava la grandària d'una vinya?

En aquí diem corteres, pro és clar, cortera també, cada país cortera, jornal... es fa més per hectàries, diguéssim. Ia sabem que són deu mil metres quadrats i punt. La cortera, en teoria, ha de tenir tres mil tres-cents metres quadrats, ara, en aquí es conta de dos mil nou-cents trenta i ia hi som. Vui dir, allavores no lliga, perquè, o sigui, una hectària diuen tres corteres, per tant, si una hectària tres corteres, una hectària si són deu mil metres quadrats, mil tres-cents trenta, curanta metres quadrats, ai, tres mil tres-cents curanta metres quadrats. Ara, en aquí la cortera és de dos mil nou-cents trenta metres quadrats. Cada país, cada terra, cada comarca, es fa una mica la seva. *Pro abans contàveu amb corteres?* Contàvem amb corteres, sí, sí.

Què hi sol haver a les vinyes: pou, safreig, barraca?

Oh, un dipòsit. El dipòsit per recollir aiga per ensulfatar, i llavòrens la barraca, perquè abans quan nàvem a la vinya, marxàvem al matí i ens hi quedàvem tot el dia: hi esmorzàvem, dinàvem; fins el vespre no tornaves a casa. Per tant, vies de tenir la barraca per si plovia, per si feia massa calor, ens ficàvem a la barraca. Mira, era la segona casa.

[03'] *Com es feien?*

De pedra, pedra seca. Bueno, ara, nosatres encara n'hi tenim, de barraques a les vinyes, el que passa, que ara agafem els cotxes i te'n tornes cap a casa a dinar, cap a casa a esmorzar o... pro llavòrens no, i barraques per l'istiu, feia calor. Primera: la barraca, solien tenir de pedra seca i amb doble paret, per fora i per dintre, o sigui, tenia una gruixària de cinquanta a xixanta centímetres, com a mínim. I com que hi passava l'aire



per entre les pedres, a dintre, més o menys, et passava una mica d'aire i era fresca. Llavòrens, al costat de la barraca sempre hi solia haver arbres: un cirerer o... cirerers hi solíem tenir. Un per la banda sol eixent i un per la banda sol ponent, per lo tant, llavòrens aquesta barraca quedava a laombra d'aquests arbres. T'ho passaves pipa, allà dintre!

I els dipòsits, com es feien?

Normalment es feia un dipòsit a terra i llavòrens, si era pedra seca, llavòrens s'encimentava de dintre i a sobre hi havien les atres piques més petites, que és allà on féiem fondre el sulfat. Solia haver-hi una pica d'uns cent litres d'aigua, que hi capiguessin cent litres d'aigua, i a sobre, dugues piques petites per fer-hi fondre el sulfat i la calç. Llavors feies fondre el sulfat amb una banda i la calç a l'atra, i con estava fos, ho tiraves al dipòsit gran, ho barrejaves i sortia el sulfat, vaia.

Què s'hi planta a les vinyes a més de ceps? M'heu parlat de cirerers...

Ah, algun arbre sí, per laombra. Cirerers, algun presseguer, pro per ferombra, casibé, la majoria de les vinyes hi havia un cirerer. *És bo que hi hagi arbres a les vinyes?* Abans sí. Ara, amb les màquines, no, perquè et fan nosa. Si hi ha un arbre al cap d'una passada, per exemple, aquella passada ia no la pots collir amb la màquina, per lo tant, et fan nosa. Nosatres encara n'hi tenim pro ia els tens no a la passada, sinó en un espai que no et faci nosa per llaurar i per collir. *I no es menjaven la collita dels ceps?* Bueno, una mica podé sí, pro bueno, no passava re. *I hortalisses, n'hi féieu?* Abans sí, en els valls, con abonaven la vinya, per exemple, en el vall, allavòrens hi feien faves, algunes vegades s'hi feien patates, de vegades hi feien cigrons entremig dels ceps, con la terra estava molt, no sé, en minifundi, o que era molt escassa, vaia, que era molt repartida, llavors doncs, si no tenies d'altra cosa, goita, en aquí entre cep i cep hi farem un cigró, llavors en els valls hi plantàvem faves o pèsols o... pro ara no, eh, això era abans.

Quines herbes s'hi fan a les vinyes?

[06'] De tot. De tota classe d'herbes, des de rabanisses, roselles, calcides, blets, tota classe d'herbes. *S'aprofitaven per alguna cosa?* Bueno, goita, io con abans teníem conills a casa i s'hi feien lletsons, els portava cap a casa per donar menjar els conills, o les corretjoles, pro per re mes. *I als marges?* Als marges, el que s'hi fan és les bardisses. *S'hi planta alguna cosa per a protegir-les del vent, per exemple?* No, aquí no se solia fer. Hi ha llocs que sí, i és que ho fan, que fan aquesta espècie de xiprers o aquestes valles, pro en aquí no se solia fer, no estem en un país que hi faci molt de vent.

Plantar una vinya

Què s'ha de tenir present a l'hora de plantar una vinya?

Present? *Què és el més important?* Analitzar la terra. Per nar bé, analitzar la terra, que t'aconsellin si has de fer una adobada més que tot amb matèria orgànica, si hi falta boro, si hi falta manganès, això si ho pots fer con se planta, després dura deu o dotze anys. El boro i el manganès; la matèria orgànica, per nar bé, cada tres o quatre anys n'hi has d'anar posant. I allavors lo demès, de super potassa, sulfat de ferro, amoníac, super i potassa, més o menys cada any se n'hi ha de posar.

Quina seria la primera feina a fer, un cop tenim la terra analitzada, què farem?

Un desfons. Desfons, per nar bé una terra de fonda, com a mínim, curanta o cinquanta centímetres i voltejar la terra, que la terra s'airegi. Abonar-la i això. *Amb quines eines es*



feia abans això? Oh, cony, abans amb la fanga. Sí, abans amb la fanga i l'aixada i, vinga, anar fent valls i es plantava a vall, que dèiem abans. Es marcava, es feia el vall, fangàvem, trèiem la terra, tornàvem a fangar, llavòrens ia plantàvem els ceps, llavòrens fangàvem al costat i féiem l'atre vall, i ho féiem aixís.

Quina és la millor època per fer valls i per plantar?

L'hivern, l'hivern, és clar que sí.

I si sortien rocs, què se'n feia?

Les parets, sí, sí. Normalment doncs agoita, allavons s'aprofitaven per mantenir la terra, per no hi hagués erosió, es naven buscant els desnivells, es naven fent les parets i tot això ara també ia fa nosa. Ara se n'han tret moltes de parets, pro l'erosió ara també és molt més elevada ara que no pas abans, perquè abans es buscaven les pendents, les passades es feien que l'aigua no corrés, es feien les rases, es feien les parets, es treia l'aigua.

[09'] Ara com que es fa amb màquines tot això fas nosa i l'erosió, io abans sé que, mira: amb vint-i-cinc o trenta anys un tros de terra que fa una mica pendent i hi havien abans tres parets i ara no hi són, doncs del capdamunt han baixat, com a mínim, cinquanta centímetres de terra. *Déu n'hi dó!* Han marxat, perquè con plou, l'aiga arrastra i penso, doncs mira, sí, d'aquí a dos-cents anys, aquí no hi quedarà gens de terra ia. *Sortiran els rocs.* Sí, sí. És aixís això. És aixís.

Amb quines eines es feien les parets aquestes?

Eines? A mà? Per fer les parets a mà, és clar que sí. *Ni perpals, ni cap cosa?* Bueno, per arrencar les roques sí que ho feies amb perpals. O sigui, és clar, con trobaves roques, si et feien nosa, doncs allavòrens amb perpals i, si convé, tiràvem barrinades també. Sí, sí, tiràvem barrinades, allavòrens amb els perpals i anar carregant una mica els rocs i anà'ls posant a les parets.

Com es disposaven els ceps a l'hora de plantâ'lze, antigament?

O sigui, els ceps normalment es plantaven cada cinc pams i, de passada, deu pams. *Entre passada i passada, deu pams?* Entre passada i passada, deu pams; i de cep a cep, uns cinc pams. Això, lo normal que es feia. I també, llavores, con ia va començar d'haver-hi animals, es feien a dotze pams i es feien sis, sis pams de cep a cep, i ara, doncs, és clar, passant-hi amb els tractors fem dos xixanta, o sigui, tretze pams, diem. Dos xixanta d'amplada i el cep, continuem igual, a metro quinze, metro vint, una cosa aixís.

I la manera d'orientâ'lze, els orientàveu cap al sud o... les passades, vui dir?

Mès o menos això també es busca encara que ara, ia dic, no es mirava tant, pro es busca més o menos la pendent que les aigües puguin treure cap a un costat o cap a l'atre, que no se te'n vagin cap al mig, perquè llavòrens, llavòrens sí que se t'hi fa un xargai al mig i con hi han ceps llavores és molt difícil d'arreglar-ho. Es busquen les pendents i que l'aigua et tregui cap a un costat o cap a l'atre. Allavòrens en tenim de tots, en tenim, si ho poguéssim triar, diríem que anessin de nord a surd. Pro vegades la terra, doncs no, les pendents i no, no et dona les condicions per... i ho has de fer com pots. En tenim que van d'est a oest i, doncs, també van bé.

Com es feien les marques abans?



Abans de, o sigui, tiràvem un cordill i ho marcàvem amb un magai, que dèiem. Marcàvem i allavores amb un bastó o bé amb una canya, i llavors cada d'això, rast, una ratlla, fèiem una ratlla i aixís.

Les fileres de ceps m'heu dit que se'n diuen, cada fila?

Les passades, sí.

[12'] *Com se'n diu del tros que queda entre dugues passades?*

Un mijà. *I per a què serveix?* Per passar-hi. Abans per llaurar-ho amb l'animal i ara per passar-hi amb el tractor, per fer-hi tota, totes les llaurades i tot, ensulfatar o el que convingui, per passar-hi. *Per tant, es passaria pel mijà. I agon es giraria?* Als caps.

Com es diu quan falta un cep, el tros que queda?

Oh, mira, hi ha alguna falla aquí.

I quan es cava o es llaura, com se'n deia dels solcs?

Bueno, es cavava i es llaurava i fèiem un sorc. Llavors es cavava amb els arpiots o bé amb el que fos, es cavaven, perquè l'animal normalment t'hi deixava un espai, a la passada, a la filera diguéssim, t'hi deixava un espai de vint-i-cinc o trenta centímetres, no ho aprofitaven; doncs llavors, amb els arpiots, ho cavàvem.

I tot el pas al voltant de la vinya té un nom, li déieu d'alguna manera?

Els caps. Sí, sí, els caps. L'antenera, el cap. *L'antenera?* Antenera o cap, sí, sí.

E.Solergibert72(03)ANIMTEMP04

Animals a les vinyes i de les vinyes

Els matxos i mules, quines feines feien a la vinya?

Per les vinyes, normalment, ens estimàvem més una mula o un matxo, que no pas un cavall. Els cavalls eren més brivons i de vegades no, les mules eren més resistents i, per llaurar, bueno nosatres víem tingut mules i sempre mules. *Nomès llauraven o feien alguna atra feina?* Llaurava, abans, bueno llavors va començar d'haver-hi algun que ia hi portava alguna màquina d'ensulfatar, arrastrada amb una mica de, com una mica de carret, i les rodes, diguéssim, hi portava com una espècie d'engranatge i hi feia anar una bomba i ensulfatava, pro no va donar massa resultat. *I a l'hora de collir els raïms, es portaven amb animal?* Oh, és clar, això sí. Es portaven amb els carros i les portadores, és clar.

Se'ls guarnia de manera diferent segons les feines?

Pel vermar sí. Pel vermar, normalment, se'ls hi posaven, al cabeçó, s'hi posaven uns cascavells. Allavòrens se sentien els animals, feia una mica de festa i d'alegria. *I com es deien els guarniments? Els guarniments per anar a llaurar, què els hi posaríem?* A la mula, per exemple, li començaves de posar el cabeçó, el collar, el bastet i la barriguera i ia ho tenies. Ia tenies l'animal preparat per enganxar amb el carro i després per enganxar amb l'arada.

I animals o feristeles quins hi ha a la vinya?

Ui, de tot. Hi ha de tot, sí, sí. Des de conills, perdius, llangardaixos, serps. *Fan mal a la collita?* Els llangardaixos, de vegades, els primerencs, sempre se'ls emportaven els llangardaixos. Pro la serp no. La serp més aviat diria que fa bé, ia veus, perquè si hi ha rates o això, i hi ha alguna serp, les rates, les serps eliminen les rates.



I ocells?

Oh, els ocells sí que fan mal. Els pardals. *Pardals?* Els pardals, si estan, tenim alguna vinya al costat d'alguna granja, per exemple, i noi, fan mal, fan mal sí, sí, els pardals sí.

I insectes? Mosquits? Mosques?

Bueno, això sí, i abelles, vespes, a vegades vas a ficar les mans a dins d'un cep per esbrollar i et surt alguna vespa i t'escaufa les orelles. *I n'hi ha algun que porti alguna malaltia?* No ho sé, perquè m'han picat bastantes i el que passa... *No, en els ceps vui dir, que transmetin alguna malaltia als ceps?* Que ho sàpiga, no. Bueno, per exemple, les abelles diuen que... pro amb el cep no, perquè la florida del cep, les abelles no, no l'aprofiten. Molts arbres fruiters, per exemple, sí, pro amb el cep no.

[03'] *I fongs? En surten a vegades?*

Fongs, home fongs! Fongs sí. Perquè el mildiu és un fong. La malura és un fong. I allavores hi ha aquest atre que en diem, bueno que és un fong que els ceps també es moren, com un escaldat i això, doncs precisament aquest any n'hi tenim bastants també, que sembla que es fica un fong a la soca, això l'única cosa que sembla, és obrir la soca, esberlar el cep i encara de vegades el cures, pro també és un fong. *I quan surten i per què? Per què surt això? Per la pluja, potser?* Bueno, per exemple el mildiu i la malura surten con hi ha la humitat i la temperatura propícia, llavors has de vigilar. Per exemple, si hi ha una temperatura de sobre divuit graus, de divuit a vint-i-cinc graus, per exemple, és l'òptima, i allavores la humitat de la terra, que la terra estigui molt assaonada, i a més a més hi haigun boires i això, has de vigilar, perquè, aquest any mateix ha atacat bastant, el mildiu. La malura també és una atra. No tenen les mateixes característiques, pro també, també és un fong.

El temps atmosfèric i la vinya

Són diferents les vinyes de llocs humits i llocs secs?

Bueno, és clar, en llocs humits hi són més propenses amb tot això. Un lloc sec, amb un sol, ben penjat, no t'agafaran tants fongs.

Es tria la mena de ceps segons el lloc on s'ha de plantar?

Una mica sí. Una mica sí. De totes maneres ara, és clar, busques varietats que siguin acceptables després per fer el vi per al mercat, pro és clar, si ara doncs, què predomina? En aquí amb blanc s'ha tornat a potenciar molt el picapoll, llavors hi ha el xardoné, que és una varietat forània que també s'ha adaptat una mica i també fa bon vi, i llavors en aquí es conserva, pro el sumoll no massa, amb negre per exemple, en negre, doncs, el que va molt bé en aquí és el cabernet sovinyó (*sauvignon*), el cabernet franc, el merlot, el sirac (*syrac*), aquest s'ha adaptat molt bé en aquí i fa molt bon vi; i amb el blanc doncs el picapoll, encara hi ha una mica de garnatxa i el xardoné. *I si el lloc és més humit triaríem unes menes o unes altres?* Igual. Igual? Igual, sí, sí.

Com influeix el vent en la vinya?

Bueno, segons com estan les passades. Per exemple, nosatres en tenim per exemple que van de nord a surd i hi toca bastant el vent d'avall i casi sempre tots estan tombats aixís (*assenyala una inclinació d'uns 45 graus amb la mà*). **[06']** El vent més o menys els decanta, sí. Pro després per influir per la maduració i per aquesta cosa, clar, un dia de vent d'avall i que fes pols i que t'arrenqués aquesta pols, en el cep, tot podria danyar, sí.

Les vinyes es planten en una direcció concreta segons el vent o aquí no?



No massa. Això que dic, es busca més o menys les pendents del terreny i allavòrens plantes d'acord que es pugui treure, les passades sobretot que puguin treure l'aigua, que no els quedi l'aigua embassada al mig, sí, que puguin treure l'aigua.

I la pluja, com influeix a la vinya?

Bueno, sort n'hi ha que ploqui, perquè si no plou mal asunto. De pluja n'hi ha d'haver. *N'hi ha d'haver, pro en a quina època és bona?* Si pogués triar, mira, ara, per exemple, al mes de juliol, no hi voldria cap gota. Fins el mes d'agost no voldria que hi hagués pluja. Ara, per madurar, també va bé que hi hagi, si pogués regar, els regaria. Va bé que es pugui, no sé, per madurar bé el fruit també necessita una mica d'aigua. Ara, és clar, no amb quantitat. Si ara al mes de juliol per exemple, plou molt, el raïm s'engreixa molt, llavòrens con vol madurar, con d'això, es trenca i es podreix, es rebenta i es podreix. En canvi, si ara ha patit, la pell s'endureix i després encara que s'engreixin una mica, si aquella pell és dura, no es trenca tan fàcilment i no es podreix tant.

I el sol, com influeix en la vinya i el raïm?

El sol és molt bo que hi toqui, és molt, o sigui, si poguéssim despampolar, a partir del mes d'agost, despampolar que hi toqués el sol al raïm, madura més bé, és clar que sí. *No ho féu?* També té l'atra pega: que doncs mira, el toca, si és, en aquí també a vegades tenim dies molt càlids, molt calorosos i de vegades també t'escalda el raïm, en canvi si hi ha les pampes, te'l reserva una mica.

I la lluna, també influeix?

Diu, abans a casa déiem que la millor lluna és la femetera. Que posar-hi força fems a la vinya, és con fa més fruit. Ara, n'hi ha que hi tenen manies, nosatres, ho fem con podem. Per empeltar, per exemple, diuen que ha de ser amb lluna veia. Nosatres empeltàvem una vinya precisament de picapoll i ho féiem en lluna tendre, perquè doncs mira, va venir la feina aquells dies i va venir un home i em va aborricar: hasta sembla mentida, un home que ha treballat sempre a la vinya, que no sats que no es poden empeltar amb lluna, amb lluna tendre, diu, no hi colliràs cap raïm! Doncs mira, es va ben etivocar perquè aquella vinya de raïms en fa.

I les pedregades? Hi ha alguna manera d'evitar-les?

[09'] Ai, no. Bueno, abans sí. *Què féien abans?* Abans tiràvem aquells coets i sí, a vegades, si el coet era bo i anava a espetegar al mig del núvol, partia el núvol i parava de pedregar. Ara, de vegades, el què havíem vist que, doncs, venia el temporal, en aquí tiraves coets, el temporal no venia i te reculava, pro allavòrens t'anava a pedregar en aquells pobres que... vol dir que això... ara no se'n fa, ara no se'n fa. *I alguna altra cosa que es fes per les pedregades abans? Oracions? Beneir? Això ho havíeu vist? Això sí.* A Sant Marc, allavòrens es nava a portar un d'això, d'arç, es nava a beneir i es portava en les barraques, perquè deia que protegia de la pedra. Això prou. D'auracions i de fe, hi havia... vegades podé sí que podia influir pro havíem vist que de vegades... hi havia el sant i també, també la pedregava.

3.3.7.3. Les feines i les eines

LES FEINES I LES EINES

La planta. Empeltar.

Com es diu la planta per plantar un cep? La planta que plantaríem o que plantaven abans?



El bord. El peu, el bord, sí. *I d'on es treia abans?* Aviam, abans es plantava un sarment. A partir de la filosera, del vuit-cents noranta-dos, ia es va haver de recórrer amb aquests ceps americans que ens deien, que és el bord. Io me'n recordo, abans aquí a casa que, doncs mira, llavons con vies de plantar una vinya, triaves les bordes que volguessis, les deixaves i llavòrens tréiem les bordes, les plantàvem a l'hort, féiem els peus, diguéssim, i llavores, con es vien arrelat, els plantàvem a la vinya i els empeltàvem. Ara casibé tots anem al viver, perquè, primera, els ceps aquests estan nets de virus, és millor. No ho fem nosatres, no, nem al viver.

Què és un arrelat?

Un bord. *Un bord?* Un bord, sí, sí.

I el millor temps per plantar?

L'hivern. Pro a l'hivern ia de cara al febrer, per exemple, que ia comencin de brotar aviat. A l'hivern, si fa molt molt fred i la terra és molt glaçada, tampoc és bo. Llavores, a últims de febrer, con ia es desvetlla una mica i els pots plantar i si els pots regar, llavòrens que ia comencin d'arrelar i comencin de sortir. Si es pot. Aixís. *Després s'han de desarrelar?* Desarrelar els empeltats. *Primer plantem-los. Com es feia per plantar?* Abans era això: a valls i allavòrens també, diguéssim, con ho havien llaurat amb el tractor ia, llavòrens ho marcàvem i ho féiem amb un perpal, amb una barra de ferro, féiem el forat, posàvem el cep i amb un burxó, esburxonaves la terra i aixís. Ara ia ho fem amb el tractor i hi posem un aparato que ens vem mig inventar i ia no hi tenim tanta feina. *Ara ia els planteu empeltats?* N'hem plantat de tots. Si no hi hagués la feina d'empeltar, io m'estimo més empeltar, plantar i empeltar que no pas plantar empeltats. *Per què?* El cep amb arrel, el primer any, agafa força, arrela, i con l'empeltes, el primer any el puies ia bé d'alt, perquè és fort; en canvi con... no adelantes re, posant-lo empeltat no adelantes cap any, perquè el primer any nomès arrela i brota a baix una mica, pro no el pots pas pujar, per lo tant, l'has d'entretenir a baix i l'any que ve l'has de podar baix, allavòrens que pugui fort per poguê-lo formar. I, en canvi, si plantes el bord, con l'empeltes, si estàs, si l'empeltada és una mica bona, ia et puja amb força i aquell any ia el pots pujar a dalt, ia el pots posar a l'emparrat, diguéssim.

[03'] *Des que el plantem fins que l'empeltem, quants anys han de passar?*

Un any. *Un. Amb un n'hi ha prou?* Amb un any n'hi ha prou, hi ha vegades que massa i tot, si canses el cep és gruixut, pro bueno, no, va bé, i encara que sigui més primet el cep, per empeltar també va bé. Amb un any n'hi ha prou.

I quina és la millor època de l'any per empeltar?

La segona quinzena de març. Mès o menos. Perquè és con ia el cep ia comença a brotar. Vol dir que no està massa temps entretingut. També n'hem empeltat i ho he fet a la tardor. A la tardor llavons l'empeltes, pro llavons no talles el cep, nomès l'empeltes pel costat i el tapes ben tapat i a la primavera el destapes i el taies. Pro n'he fet algun any perquè vem plantar bastants ceps i vem pensar que a la primavera tindriem masses dies de fer-ho, va ser una part a la tardor i una part a la primavera. *I van nar bé igual?* Sí. Sí, sí.

Com se'n diu d'una vinya acabada de plantar?

Maiols. Bueno, sí, o sigui, maiol, sí. *Maiola no?* Maiol, maiol.

Cal adobar-la?



La vinya, abans de plantar, ia t'he dit que per nar bé, analitzar la terra i donâ-li les matèries que li fan falta. Mès que tot matèria orgànica, mirar sobretot el boro i el manganès i el ferro, perquè, mira, llavons amb una adobada d'aquestes en tens ia, i el cep es desenvolupa bé i aixís. *I després cada any s'ha d'adobar o no?* Sí, matèria orgànica, per exemple, cada tres, quatre anys. Fems. Ara, el super potassa i una mica de nitrogen no, poc, poc nitrogen, sobretot el super i la potassa i mirar el boro i el manganès, sí, si cans n'hi fa falta, posâ-n'hi una mica també.

I abans com ho feien?

Fems. *Fems i prou?* Bueno, una mica de guano també. Llavons ens fèiem la barreja nosatres, nàvem a buscar el super, potassa, i fèiem una mica de barreja i n'hi ficàvem una mica, pro abans, molt molt es posava, feia valls i es posava fems als valls i punt. *Als valls nomès hi posaven fems o hi posaven d'atres coses?* No, també s'hi posava, per exemple, tenies la mojada, feies blat de moro, doncs els camots de blat de moro els ficàvem allà. Allò era molt bo, perquè conservava la terra, feia un drenatge i conservava bé la terra. N'hi havia que es dedicaven a tallar broses per allà als marges o el que sigui, i hi ficaven aquella brossa, i fems.

I com se li donava forma an el cep de petit, per encaminar-lo cap amunt?

Con, l'any que empeltàvem, per exemple, clar, llavores per nar bé hi havies de posar un tutor, una estaca o bé un tros de canya o una coseta, perquè sinós con et pujava, et queia cap a un costat o cap a l'atre. Con el podàvem amb vas doncs el pujaves i mira, llavons a curanta, trenta o curanta centímetres de terra, el tallaves, que formés la copa, diguéssim, oi.

[06'] Ara, normalment els deixem pujar setanta, vuitanta centímetres fins arribar en el primer filferro emparrat, llavons allà també l'escapcem i deixem pujar els dos cabriols perquè ens faci els braços, diguéssim, per l'emparrat. *I quan era amb vas, fins a quina altura es deixava pujar?* Trenta, curanta centímetres. De terra, fins a formar la copa. *Ah, molt bé. I amb la copa i tot, quant mès pujaria?* Oh, llavòrens les banyes aquestes naven creixent i podé t'arribava també a metro o mès d'alçada, clar, aquestes banyes con es van podant, cada any, doncs va pujant una mica, normalment també llavores si el pagès era una mica espaviladet, doncs deixava brots per rebaixar, perquè no creixessin tant els braços i allavons el naven rebaixant, pro vui dir, io tinc aquests ceps veis que semblen... bueno. *Encara els conserveu?* Encara, encara en tenim, sí, sí. *Encara els conservem. Aquests es deu haver de fer tot a mà?* Aquests s'ha de fer tot a mà, sí. Sí, sí. *És picapoll i és d'allà on s'han tret aquests clons i bueno d'òs. Són aquells que em déieu de setanta anys?* Sí, sí, exacte.

Podar. Adobar.

Quines feines es feien o es fan a la tardor i a l'hivern?

Bueno, la tardor, a la tardor poca cosa, a l'hivern doncs ia podar, abonar els ceps, per exemple si s'ha de fer l'adobada amb fems, amb matèria orgànica, per nar bé fer-ho a l'hivern. I io també m'agrada, encara que sigui aquest atre abono que és, l'abono que posem en el cep, és també, surt d'orgànic, no és fem, pro també és, surt de l'extracció d'orgànic i també, si puc fer-ho per llà al gener-febrer, mès que no pas a partir del març. El cep, con broti, ia trobi la força d'aquest abono que hi has posat, i llavons broten mès bé, bueno, mès fort.

I per què es poden els ceps un cop han crescut?



Perquè sinós, sinós, es farien molt grossos i es moririen, no resistirien. S'han de regular, s'ha de regular els sarments i els raïms que puguin portar. Si el cep és molt valent, li pots deixar més caps; si el cep no és tan valent, l'has de, l'has de regular. *Es poden igual totes les menes?* No ben bé. No ben bé: hi ha menes que pots deixar més caps, hi ha menes que hi pots deixar més borrons, per exemple, i altres menes que no n'hi pots deixar tants, per exemple el macabeu, amb un braguer i borró, per exemple, a cada brocada, n'hi ha prou; en canvi, el picapoll hi has de deixar dos borrons i un braguer, per cada brocada, diguéssim. Perquè el raïm és més petit, perquè t'arribi una mica de producció, sinós. Produeix més poc.

Quin és el millor moment per podar? En quin mes?

Si ho poguéssim fer tot amb un mes, diria doncs el mes de febrer, des de mig febrer fins a mig març, el que passa que doncs mira, ho has de fer una mica, és dir, nosatres ens posem a podar pel gener i fins a últims de març doncs, les hores que pots perquè, de vegades, hi ha dies que no pots sortir per pluja, per massa fred, doncs nem podant.

[09'] Ara, si es pot, si es pogués, doncs la primera quinzena de març poguè'zce podar per mi seria el millor. *Per què és el millor moment aquest?* Primera, el cep el retrasses una mica i llavors no brota tan aviat i no prilla tant d'una gelada; segona que el fred, con fas la ferida del tallar, diguéssim, no te'l castiga tampoc.

Amb quines eines es podava abans?

Amb les estisores de podar. *Estisores. Sempre heu vist estisores?* Io sempre. Estisores i xerrac. I xerrac per tallar una banya grossa, per tallar una banya morta, portàvem sempre xerrac. *De les branques del cep en dieu banyes?* Banyes, sí, sí.

I després, com es fa per podar?

Ara, primer hi fotem la prepodadora. Hi ha una màquina que trinxia tot el sarment de dalt i et deixa tots els sarments de baix a vint-i-cinc o trenta centímetres, et deixa un tros, pro llavors ia nomès has de tallar els trossos. *Els féu a mà, per això?* El què? *Bueno, la prepodadora és una màquina, pro després ho féu a mà?* A mà, sí, això sí. Sí, amb unes estisores elèctriques. Això sí, perquè les munyques ia no són valentes. Clar, és que de passada, hi ha aquestes varietats, el cabernet i això, que el sarment és molt dur i noi. Bueno, io abans bé ho havia fet i esporgava arbres i d'això, pro ara, doncs, ens hem tornat una mica senyors ia, i aquestes estisores elèctriques van molt bé i no et canses tant i fas molta més feina. I tant que sí.

I quants nusos s'hi deixen? Què tallem? Què deixem?

Bueno, en els ceps veis, per exemple, normalment es deixaven tres a quatre banyes, tres o quatre caps, tres o quatre braços. Si el cep era molt valent, aquests que et dic tan veis, que en tenen sis o set. Perquè són molt grossos, són molt veis. Amb els emparrats, normalment, els dos braços, el braç que deixem a cada costat, deixem tres o quatre caps a cada costat, tres o quatre brocades a cada costat. Llavorens depèn, per exemple, en el merlot nomès hi deixem borró i braguer, amb el cabernet hi deixem dos borrons i braguer i amb el picapoll també, hi deixem dos borrons i braguer. Pro, diguéssim, si contes els de cada cap, diguéssim, si són quatre per aquest costat i quatre per aquest altre, doncs són quatre, vuit, vuit i vuit, setze borrons que et poden pujar brocada amb raïm, diguéssim. Vol dir que ia en tenen prou. Sí, sí. Mès que no pas si deixaves quatre caps, per exemple, nomès eren quatre, nomès eren vuit borrons; aquí n'hi han setze, perquè n'hi han quatre a cada costat. Per xo et dic que s'esploten mès i per xo et dic que no envelliran tant aquests ceps.



[12'] Bueno, és clar, no en tenim experiència perquè això en aquí ho hem començat fa vint, l'any vuitanta-u, vuitanta-dos ho vem començar, sí, fa vint-i-tres anys. D'atres països que ia fa anys que es fan, pro no, no els envelleixen, no, eh, normalment aquests ceps et porten una amortització de vint-i-cinc anys. Amb vint-i-cinc anys ia han d'estar amortitzats i ia has d'arrencar i plantar-ne d'atres.

Què vol dir sobrecollar?

Sobrecollar seria molt bo fer-ho, per exemple. *No ho féu ia?* No ho fem. *Abans sí?* Abans es feia. Llavors, per exemple, la brocada surten, si hi han dos borrons, doncs en surten dos sarments, normalment sempre deixes el de baix. Per lo tant el sobrecoll és el que talles i el coll és el que deixes. Llavors aquest el passes a podar la segona quinzena o la primera quinzena de març i passaves més via. Pro ara ho fem una mica aixís com podem.

La brocada, què seria?

És això que et dic. La brocada és, la banya et surt de la brocada diguéssim. *Llavors dieu brocada i sobrecoll o ia no dieu brocada i sobrecoll?* No, és la brocada. Llavors la brocada, hi ha el sobrecoll i la brocada. La brocada, diguéssim, en la banya hi ha el borro, hi han, allavors en surten dos brots, i el brot de baix és la brocada i el brot de sobre és el sobrecoll.

Què se'n feia dels sarments tallats?

Abans garbonasses i cap a casa, per fer foc a l'hivern. *Garbonasses serien els feixos?* Els feixos, garbonasses, garbonasses, feien garbonasses. *Com els lligàveu?* Mira, amb, de vegades amb un sarment mateix, pro normalment nosatres ho féiem amb filferro i allavors deixaves les garbonasses a la vinya i normalment allavors la gent passava i deien: goita, han fet vuitanta garbonasses, doncs són vuitanta cargues de raïms que han collit en aquesta vinya. Mès o menos ho catalogaven aixís. Ara, doncs no, ara es trinxen o es cremen, ara normalment els trinxem i els deixem com a matèria orgànica allà terra.

I què es feia quan una vinya ia no produïa prou?

Mira, arrencar-la, és clar. Si no produïa, vui dir, arrencar-la, deixar-ho reposar tres o quatre anys, o cinc, perquè la terra s'oxigenés i es desinfectés. *No s'hi plantava re?* Oh, és clar: blat, ordi, aufals, trepadella, hi plantaven cereals o alfals o trepadella. Sí, sí. *I cinc anys més tard es podia tornar a plantar vinya?* És que això encara ara ho aconsellen, encara ara doncs aquests llocs que, doncs és tot vinya, desinfecten la terra aquesta i al cap d'un any tornen a plantar. Ara, no hi ha com poguer-ho deixar reposar sis o set anys i per anar bé fer-hi algun any de trepadella, la terra, doncs, quedava més ben desinfectada i per tornar a plantar vinya anava molt més bé.

El vinyater era el s'ocupava de reparar marges, dels camins o s'ajudaven entre uns quants? Com anava això?

[15'] Sí, això es feia, pro ara casibé sempre ho fem els mateixos burros, perquè, és veritat, eh, hi passa tothom pro no l'arregla dingú el camí, eh. Nomès sempre l'Enric, apa, d'això, agafar el tractor i una mica de tragella i arreglar el camí. Pro abans es feia, abans inclús doncs mira, es pagava al celler cooperatiu, doncs s'organitzava i es pagava una quota i el quin podia anar-hi a defensar-s'hi el jornal i el que no, havia de pagar. Ara, mira, ho fem com podem.

Cavar. Llaurar. Ensofrar.

I a la primavera, quines feines es feien o es farien?



Esbrollar. La primavera, sí, sí, esbrollar i escabriolar. *Llaurar? Cavar? Tot això?* També. Clar. Sí, sí. A l'hivern, con s'ha podat i s'han adobat les terres, llaurar i cavar. Ara ia no cavem, ara ia ho fa el tractor de cavar. I a la primavera, oita, si hi neix herba, doncs, és tornar-ho a llaurar. El cep, doncs, esbrollar o escabriolar i mirar de què, ensofrar, con el cep comença de brotar, doncs pols amb sofre, ensofrar-lo i llavòrens, doncs, vigilar que el grau d'humitat i el grau de temperatura no sigui massa propici pel mildiu i ensulfatar. *Com es llaurava, abans?* Amb la mula. Sí, sí, amb la mula. *I per cavar?* Amb els arpiots. Sí, sí. A casa, io, con havia de cavar em feien més bona vida: la mare llavons em posava un tai més, perquè deia que bueno, com que era una feina pesada, doncs em via d'alimentar bé.

Quines malalties tenen els ceps? I com es podrien curar?

Bueno, malalties, aviam: la malura, el mildiu, el corc i la botitis (?), i llavores això que en diem del llampat, aquesta que sembla que, ara n'han sortit i en surten i és una atra enfermetat que també fa mal, mata els ceps. *I com es curaria tot això?* Bueno, la malura amb el sofre, el mildiu amb caldo bordelès que déiem, el sulfat de calç, ara hi han d'atres productes que són sistèmics, que també porten coure, pro que no és la pedra blava, diríem. Allavores per la, pel corc, normalment estem amb el correu electrònic dels serveis fitosanitaris de la Generalitat, diguéssim l'INCAVI, llavòrens ens porten de tant en tant uns avisos que goita, ara hi ha el vol de la papallona que doncs heu d'ensulfatar pel corc tal dia i tal atre. Doncs ensulfatem i per la botitis, per la podridura, doncs ara n'hem fet un, per llà l'agost o abans, quinze dies abans de madurar n'hi farem com a mínim una atra i podé una atra abans, ia vorem. I pel corc també, n'hi hem de fer alguna atra més.

[18'] *Com s'ensofraven els ceps abans?*

Abans amb l'esquella, que deien. *Amb l'esquella?* Amb l'esquella o llavons amb una manxa con el cep és gros, amb una màquina que encara en tinc dugues, ens a la penjàvem a l'esquena. Ensofrar passava un dia perquè ensofrar, carregaves una màquina i feies cinc o sis passades. Ensulfatar era més pesat perquè cada passada havies d'anar a carregar dugues vegades. *I quin és el millor moment per ensofrar?* Ensofrar con broten els ceps, con tenen quinze centímetres el cep, una ensofrada; i con floreixen, una atra ensofrada. I llavòrens con comencen de verolar doncs també s'ha de vigilar, llavòrens sí, sí, con verolen s'ha de vigilar també perquè si hi fiques sofre sol pots rostir el cep, el pots cremar perquè el sofre crema. Ara ho fem, també hi han productes sistèmics, també ho fem amb sistèmics, al principi. Al principi van bé aquests productes. No són ecològics, no ens agrada gaire, pro hi han anys que hi has de recórrer, hi han anys que hi has de recórrer, aquest any mateix si no hi haguessin hagut els sistèmics, el mildiu, guerem tingut un debat. Io conec el (...?), aquest tan famós dels vins ecològics i prou ha hagut d'ensulfatar aquest any. *Perquè els vins ecològics no permeten ensulfatar?* *Amb res?* Sí, amb caldo, amb pedra blava, sí. I el sofre també, el sofre també, pro amb sistèmics no hi creuen. Nosatres ho som bastant i, per exemple, no herbicidem, nosatres no ens agrada l'herbicida, m'ha semblat sempre que doncs allò deixava residus a la terra, que no m'agradava i amb això som ecològics, això no ho fem. *Heu de llaurar més?* Llaurar més, pro bueno, és igual, no passa res, amb el tractor io ia sóc molt feliç, allà sobre el tractor no hi pateixo gota, con ho havia de fer amb l'animal podé sí que em guera cansat, pro ara amb el tractor no hi pateixo gens.

Esbrollar. Esgriolar o escabriolar. Ensulfatar.

Més cap a l'istiu, què faríem? Esbrollar, m'heu dit?



Esbrollar, escabriolar. *Quan es faria i per què, l'esbrollar?* Esbrollar, primera, treus tots els brots de soca, que després et fan nosa, els has de tallar per podar, allavòrens doncs, aclareixes una mica els sarments, diguéssim els brots que et surten per llà dintre perquè el brot que queda, que hi queda el raïm, doncs quedi més clar, que hi circuli més l'aire i es faci més bo el raïm, creixi més el raïm. I els cabriols, vui dir, goita, en fem molt pocs de cabriols perquè no escapcem el cep, per lo tant, si no els escapces, els cabriols no creixen. Llavòrens màxim traiem els de sota el raïm. Si podem, con esbrollem, ia ho fem seguir tot, ia no passem a escabriolar. *Una sola passada?* Una sola passada ia ho fem tot.

I espampolar, no ho féu?

Espampolar, mira, hi han, fer-ho a mà és molt pesat, passes moltes hores i no.

[21'] Llavòrens hi han màquines, l'any passat en va venir alguna, aquest any n'ha vingut una atra, pro no em caba d'agradar perquè ens escalda massa els ceps. Ens fa malbé els ceps i no m'agrada. Fins que surtin màquines més bones no. Llavòrens si ens vaga hi passem amb una esgarrapada a treure, si veiem que són molt frondosos, que hi ha molta pampa i que el cep, vui dir que el raïm queda molt tapat, doncs hi donem alguna esgarrapada si ens vaga, pro sinós, m'estimo més que quedin protegits que no pas que me'ls escaldin.

I ensulfatar? Abans quantes vegades es feia? Com es feia?

És que això no té una norma fixa. Això depèn de la climatologia, depèn de la humitat, depèn. Hi ha vegades que, abans deien goita per Sant Pere, no, per Sant Joan la primera i per Sant Pere la radere, perquè el cep no, era en soleis, perquè no creixien gaire i no s'abonaven gaire i bueno, pro ara no sé, hi ha anys que podé amb tres o quatre vegades de, et passaràs i d'atres anys que n'hi hauràs de fer set o vuit. *Aquest any per exemple?* Nosatres aquest any, doncs mira, vem endevinar les ensulfatades i de moment ho hem fet quatre vegades i no hi tenim gens de míldiu. N'hi ha que ho han fet set vegades i tenen ple de míldiu. Ensopegar el dia és àlgid. Has d'estar de sort en aquests casos o una mica, io ia sóc com una espècie de diable, que diu que el diable és "más astuto por viejo que por diablo", io ia en sóc una mica aixís, em sembla. *I allavores com s'encertaria el dia?* El dia que veiguis que hi ha molta humitat i que, que doncs fa un dia calorós i que hi ha alguna boira baixa, carai, aquell dia, encara que plogui, encara que els ceps siguin molls, io m'hi fico, eh. Aquell dia, això ho he observat vegades, que fer-ho amb dies aixís ens ha salvat la collita i en canvi, si esperes un dia més i ia de vegades ia li tens. I he estat de sort. He estat de sort, sí, sí.

I el sulfat com es feia abans? Quina proporció s'hi posava de cada cosa?

Abans teníem unes, uns paperets de fenolftaleina que deien, que posaves el sulfat, llavons hi tiraves la calç, posaves aquell paperet i con allò es tornava d'un color rosat, doncs senyal que ia hi havia prouta calç, llavores ia quedava el sulfat neutre. Vegades ho feies a bell ull, con ia en sabies una mica, ia no hi anaves amb el paperet, pro en principi m'hi feien posar paperet perquè no cremés els ceps, io. I amb tot i aixís de vegades, si d'això, la pedra blava, el sulfat de coure, de vegades els rosties una mica, els ceps. Si eren molt tendres, que eren una (...?) molt forta, de vegades el cep quedava una mica picat. *Els raïms també rebien?* També una mica podé també rebien, pro més que tot les pampes, és clar. Si les pampes joves es fan malbé, més o menos també repercuteix en el raïm. I tant que sí.

I més o menos quina proporció barrejàveu de sulfat per litres d'aigua?



[24'] Bueno, o sigui, amb cent litros hi solíem posar dos quilos de pedra blava i llavòrens mig quilo de calç, em sembla, una cosa aixís. Depèn, agoita, n'hi ficaves i con semblava que ho veies bé o bé que el paper aquell et marcava, ia, prou calç.

3.3.7.4. La verema. El vi

La verema.

Com se'n diu de collir els raïms?

Veremar. Vermar. *Vermar?* Verema. *I quan es fa això?* Es fa con el raïm és madur. O sigui, això depèn de les varietats. Hi ha varietats que t'arriben més d'hora, hi ha varietats que t'arriben més tard. Per exemple, xardoné, cull a la segona quinzena d'agost; el picapoll, ia és fins a mig setembre; el merlot, potser quatre o cinc dies abans que el picapoll; i el cabernet a vegades el fem per la Mare de Déu del Pilar, o sigui per l'octubre. Pro això depèn dels anys, no es pot donar una data fixa. Abans, les cases de pagès que es pagava parts, no et deixaven collir els raïms fins havent passat la Mare de Déu del Roser, que em sembla que és el set d'agost, el set d'octubre, pro això ara una bestiesa perquè a la millor con naves a collir els raïms ia estaven tots podrits. S'han de collir con, hi ha anys que et vénen quinze dies abans o quinze dies més tard. Llavors el què has de vegilar, si el cep l'has tractat amb els productes fitosanitaris bé, que t'arribi la verema sana, i llavors, ara, nem amb els reflectòmetres a la vinya, quatre grans, mirem, aquest encara té nou d'acidès i té deu de glucosa, no el cullis, si el cep està bo, no el cullis. Ara té, ara nomès té cinc d'acidès i ia, dotze de glucosa, cinc d'acidès, doncs ia pot collir, perquè aquesta acidès la nessesites perquè el vi et fermenti. Llavors ia prilles, si queda menos d'acidès, o bé que el vi no et fermenti bé, o bé que se't podreixi. Llavors, més o menos anem per aquí. *I abans com ho coneixien sense aquest aparell?* Abans, primera, con ens ajudàvem colles aixís, anàvem amb grups, llavors no sé, ho havies de fer una mica com podies i de vegades, doncs, mira, ara anirem a fer aquella vinya, allò encara era una mica verda, i con naves en aquella atra, aquells ia eren una mica podrits. No es feia tant, ara es mira més.

Amb què es cull? Amb què es collia el raïm?

Abans amb el vermall, amb el vermall, els coves, les portadores i els carros i cap al celler.

I com ne déieu: gotims, escarrells, escarrassos, dels trossets de raïm ?

No, no, raïm. *Raïm?* Raïm. Raïm i bagot, raïm i bagot.

I quines altres eines es fan servir durant la verema? M'heu parlat de coves, de vermalls, portadores.

Els coves, abans es feien amb aquells coves de vímeccs. Aquells coves de vímeccs, con el raïm era una mica madur, suquejaven, con els posaves a terra feien fang, te'ls carregaves aquí sobre (*assenyala l'espalla*), naves sempre fet una desgràcia. I llavors van sortir els coves de plàstic i aquests coves, al menos, no et regalen tant i no pesen tant i anaven més bé.

[03'] Llavors normalment hi havia una persona que feia les cargues, estava allà, anava fent les portadores, nava posant els raïms i feia els curulls de les portadores i llavors hi posàvem els caperons, i els raïms es portaven, un carro portava normalment vuit portadores, si l'animal era flaquet hi posaven sis portadores, pro això ho carregaven tot a braços, al carro. *Com es posaven les portadores en el carro?* Bueno, si el carro és això, doncs es posaven aixís, no es posaven aixís, es posaven aixís. *Com una espiga?* Sí.



Com una espiga. *I a bast no els hi portaven?* A bast? Bueno, nosatres no. A tot arreu hi podíem anar amb el carro i ho féiem amb el carro. *Eren vinyes planes?* Planes no, pro bueno. Hi havien camins i ho féiem amb el carro. Tot ho hem fet amb el carro sempre.

Com es preparaven els utensilis abans de la verema?

Bueno, les portadores, es rentaven les portadores perquè normalment les tenies al celler, es florien. Les rentaves. Rentaves els coves i, bueno, preparaves tot això i ia estava. Io crec que ara el vi s'elabora molt millor i amb unes condicions molt més, perquè les portadores aquelles, el vermar et durava vint, vint-i-cinc dies i aquelles portadores hi havia vegades que feien una pudor d'agre. *No es rentaven?* Es via hagut de fer pro no es feia. *No es feia?* No es feia. *Abans i després i prou?* Ah, exacte. Io, doncs, ara me'n dono compte de què no podia ser. Llavons aquells vins, és clar, perquè es conservessin, hi havies de ficar bisulfit, de vegades se't feia agre. I goita, cada vegada que anem, que aboquem el remolc, cada vegada rentem el remolc. *Amb aigua sola?* Amb aigua, sí, sí. Un bon raig d'aigua. I és que el most amb aigua de seguit es fa net. És molt empipador, és molt empalagós, pro amb una mica d'aigua et queda net.

Els carros per nar a la vinya eren especials o era el mateix carro d'atres feines?

Era el mateix carro. *Se li feia alguna preparació especial?* No, no, bueno, abans hi havien carros que portaven l'empostissat i per nar, per exemple, al camp o a portar garbes o això, treies aquest empostissat, llavors portava les bosses en el carro, diguéssim, per portar portadores no, vies de posar l'empostissat, perquè sinó les portadores allà a les bosses no hagueren nat bé.

Qui veremava abans? I d'on venien la gent?

Ens ajudàvem. Aquí al poble vegades, doncs, ens ajudàvem tres o quatre famílies i llavors, nosatres teníem carro, pro aquell no en tenia, aquell atre tampoc, doncs ens ajudàvem i llavons sempre n'hi havia un o dos, baixaven de Santa Maria d'Oló, de L'Estany, baixaven de cap a Osona, de la banda de Prats. *Com els reuníeu? Com els avisàveu?* Els nàvem a veure o ells ia venien, perquè ia...

[06'] *Ensumaven el most?* Aquest any què, que podrem venir a vermar? Ui, Mare de Déu que els agradava, s'atipaven de raïms.

Què se'ls pagava, en els veremadors?

Bueno, això depèn, ara ia no me'n recordo. *El jornal normal de l'època?* Mira, abans era de sol a sol, no es pagava hores, feia un jornal. Nosatres, per exemple, en aquí, els hi féiem la vida i llavòrens els hi donàvem, ia no me'n recordo. Bueno, des de quinze pessetes al principi, fins a cinquanta després. *De quins anys estem parlant?* Estem parlant dels anys curanta per exemple, curanta-quatre, curanta-cinc, que io vaig començar de treballar, doncs em sembla que llavòrens donaven quinze pessetes cada dia i als anys xixanta em sembla que eren cinquanta pessetes cada dia. *Se'ls donava alguna altra cosa a part dels diners i la dispesa? Raïm?* Sí, els féiem la vida i llavòrens els donàvem un tant. *No s'enduien raïms?* Si se'n volien emportar raïms sí que se'n podien emportar de raïms, entre els quins es menjaven i els quins s'emportaven, això no hi havia pega, oi.

Quan es reposava o es parava durant el dia?

Ui, allavòrens es feien molts tragos i molts beures. O sigui, marxàvem el dematí, abans ia havíem fet el trago aquí a casa, treballàvem una hora i anàvem a esmorzar, llavons treballàvem una hora i mitja més i anàvem a fer un trago. Normalment es feia:



esmorzar, un trago, el beure de les deu i dinar. I a la tarda: un trago i beguda. *Tot això es feia a la vinya?* Tot això es feia a la vinya. *Sopar es feia a casa?* Sí, sí. *El dinar a la vinya?* El dinar, sí. Dinar a la vinya. Dinar, si podien, bueno llavors, les dones o io de canalla, me'n recordo que anava a portar el dinar en els vermadors i es portava el dinar a la vinya.

Què s'acostumava a menjar a cada àpat? Per exemple, per esmorzar?

Per esmorzar, normalment, tothom portava verdura, o mongetes, o patates, o mongetes, o cigrons i normalment, de vegades es feia foc i es feia coure un tall de cansalada i amb aquella cansalada s'amania la vianda i es feia aixís. Llavors, pel trago de les deu, n'hi ha que es bevien un ou, n'hi ha que menjaven, no sé. I el dinar, el dinar si te'l portaven, et portaven l'escudella i carn d'olla. Si et portaven el dinar a la vinya, normalment et portaven un pot que a sota hi havia l'escudella i llavons a sobre hi havia com una fiambrella que feia de tapa i allà hi havia la carn d'olla i un tall i aixís. I per brenar, mira, un trosset de pa, sí, i una mica de llangonissa o una mica de botifarra o una coseta aixís. *Postres, en menjaven d'algun tipus?* Raïm. *Raïm?* Raïm, cony. Carai, de raïm, io cada any m'engreixava dos o tres quilos pel vermar. Perquè menjava normal, pro llavors si veies un raïm maco que el collies a mà i era molt maco, una queixalada i cap al cove. *I per sopar, què es menjava?* Verdura atra vegada.

[09'] Verdura i una mica de botifarra o carn del perol o mira, llavors, com que mataves el porc i tenies la carn del perol, doncs menjaves una mica de carn, si volien una truita, això també en teníem. *I cabra, aquí no es mataven cabres?* El que se solia menjar un civil que en déiem, una arengada. *Això per esmorzar pots?* Sí, per esmorzar i n'hi havia que per sopar. *Per sopar.* Per sopar també. També ho deien, la cabra, que... Nosatres no, no hi teníem massa costum amb això. *No es feia.* Nosatres no.

Es feien festes?

Bueno, nosatres com que teníem el celler aquí a casa, la pega que, con cabaves de collir els raïms, llavons tenies feina aquí al celler. Ara, els quins no tenien celler a casa, per exemple, allavòrens en els bars es reunien i feien les grans xarades i al final es feia la festa de la verema, el ball del most, que en déiem. *El ball del most. Això era un dia, al final, quan es via acabat tot?* Sí, sí. *I què es feia en aquest ball?* Bueno, mira, llavons allà es llogava una orquesta i es nava a ballar i es feia una mica de festa. No era la festa de la verema que fem ara, pro es feia el ball del most. Sí, sí. *I què es cantava?* Es cantava de lo què hi havia llavors, el què es cantava llavors. *El que estava de moda en aquells moments.* Ah, exacte. Sí, sí. *I jocs, se'n feien? Jocs, bromes?* Bueno, els quins, a la vinya de vegades, a l'hora dels àpats n'hi havia algun que tenia ganes de fer broma i també en feien. Me'n recordo que alguna vegada havíem llogat algun home que era molt xistós i sé que alguna vegada no via pogut esmorzar de tant riure, perquè mira. Pro era normal, es feia festa, es feia, era un ambient maco. *Ben alegre.* Sí, sí. *Recordeu algun joc, alguna enganyifa, alguna cosa d'aquestes? Un joc especial que es fes?* No? No, ara no, podé una atra hora, podé doncs se m'acudirà, cony.

I recordeu alguna dita relacionada amb la vinya i el vi?

Bueno, aquests que d'això, déiem: Al país del vi el vespre mai és com el dematí. Perquè n'hi havia que el vespre ia, ia no sabien ont anaven perquè, mira, si es començava de beure i era un dia pesat i això, doncs, de vegades, al vespre, ia, ia, ia tenien treballs a arribar a casa.

EL MOST I EL VI



Com s'extreia el most del raïm?

Bueno, hi havia difrentes maneres, o sigui, a casa encara hi han les tines, hi havia els brescats, s'aixafava amb els peus, llavons allò es passava a la premsa. *El premsàveu abans que fermentés?* Hi ha vegades de tot, o sigui, si es feia amb la premsa contínua, per exemple, llavòrens sí, perquè el raïm ia passava cap a la premsa contínua i ia només fermentava el most sol. Si xafaven els raïms amb els peus, allò es tirava tot a dintre la tina, llavons allò fermentava amb la brisa i la rapa, tot plegat. Depèn. Depèn. Ara és molt difrent.

[12'] *Com se sabia el grau del most, abans?*

Bueno llavons hi havia un pesamostos, que deien, un vas de proves i allavores un pesamostos, que el ficaves allà dintre i et marcava el grau baumer que deien, el grau de glucosa. *De glucosa. I això tenia alguna relació amb el grau que farà després el vi?* Sí, sí. O sigui, normalment aquests mostímetros ia et portaven el grau de glucosa i el grau probable de vi. O sigui, deu graus de glucosa, normalment era deu graus de vi. Si feia onze i mig o dotze de glucosa, ia et feia dotze i mig d'alcohol, del grau del vi després. Normalment, a la què puja de deu, augmenta també el grau d'alcohol després. *I si baixa de deu?* Menos. *Llavores disminueix?* Sí.

La pregunta aquesta ia me l'heu contestat una mica: Se separava el gra, la pellofa...?

Abans no, ara sí. *Ara sí. Abans no se separava?* Bans és això: si es feia amb la premsa contínua, ia se separava tot. Ia només fermentava el most. Pro llavors deixava molts pòsits i bueno, la premsa contínua ia casibé s'ha deixat també de banda perquè no és una cosa gaire... *No va funcionar?* Sí que va funcionar, o i molts anys que va funcionar, era molt pràctic perquè, goita, ficaves el raïm allà dintre i ia te'l xafava, ia te'l premsava, ia estava, ia sortia, i normalment premsàvem molt fort llavòrens, hi havia premses hidràuliques que treien més bon suc, pro eren més lentes. Nosatres viem tingut una premsa hidràulica, ai, una premsa contínua, pro, ara per fer vins de calitat no val, no val. Ara, per exemple, el picapoll o el blanc, el fem fermentar verge, o sigui la màquina el tritura i el porta cap a l'escorredor i l'escorre una mica i allavòrens el most flor fermenta verge, i llavòrens l'atre el cabem d'escórrer una mica. I, ia dic, el blanc fermenta sense la pell, sense la rapa i sense (...), verge. Ara, el negre no, el negre, la màquina extreu la rapa i ens puja el most i la pell del raïm, perquè perquè quedi el color, el vi ha de portar la pell, la pell és el que porta el tanin, és el que porta el color. I llavons ha de fermentar amb la pell del raïm. Llavons avui es controla la fermentació, que és un procediment que no té res de química i per mi és l'invent més bo que s'ha fet en l'elaboració del vi. D'aquesta manera et queden uns vins estables, no has de patir després perquè se't faci agre, ni perquè, és clar, si els ferments ascètics es desenvolupen a partir de trenta-cinc graus i no el deixes arribar, aquests llevats ia no hi són. Llavòrens és una meravella. Avui casibé tots els cellers que estan posats una mica al dia, tenen la fermentació controlada, amb equip de fred. *Amb fred?* Amb fred, amb fred, sí.

[15'] *I allò de cremar-hi llucuet que es feia abans, això ia no?* Bueno això sí, això encara es fa. Per exemple, con rentem les tines, abans de ficar-hi el vi, per treure l'aire, per desinfectar aquella tina, hi cremes una mica de llucuet. Això prou. *Pro només abans de posar-hi el vi?* Abans de posar-hi el vi, clar, sí. *Després allò que feien cada setmana, de cremar-hi llucuet a la tina?* Bueno, primera, si les tines estan ben plenes, ia no hi pots cremar llucuet, el que has de procurar és que les tines siguin plenes, que no estiguin en contacte amb l'aire i.

I el vi ximat, què seria?



El vi ximat, es deixaven els raïms que maduressin molt en el cep, pro es deixaven assecar els raïms i que fossin pansits ia els raïms, que ia casibé fossin panses, llavòrens es feia el vi ximat. El vi ximat eren raïms molt molt madurs. *Molt madurs.* Molts madurs i que no fossin podrits. *I allavors se separava la rapa i la pellofa?* Ah, això sí. *Nomès amb most?* Amb most, amb most. *El most d'aquells raïms tan madurs, per entendre'ns.* Exacte. El vi ximat havia de ser, en aquí se'n feia de malvasia, que la malvasia encara no li he posat en aquí dins, que era blanc. La malvasia deien que era molt bo per fer vi ximat.

Quins tipus diferents de vins es feien abans? A part del vi ximat?

Bueno, o sigui, el vi normal, allavores la mistela, per exemple. *Com es feia la mistela?* La mistela és lo més fàcil de fer que hi haigui, la mistela és, agafes sis litres de most, sis, set litres de most i un litre d'alcohol i el deixes allà i ia es posa, i al cap d'un mes ia pots beure. *No fermenta?* Millor, per anar bé no ha de fermentar. Sí, perquè l'alcohol ha de matar les llevadures, l'alcohol que hi poses ha de matar les llevadures. Per lo tant, si fermenta, llavores s'embruta molt i costa més de neutralitzar-se i d'això. Normalment no fermenta perquè l'alcohol que hi poses ia mata les llevadures. Llavòrens es feia el vi bullit, que nosatres encara en fem, encara tenim la caldera i encara fem vi bullit. *I encara el féu com abans?* Encara el fem com abans. *I com ho féu?* Això, llavons, el most el fiquem a la caldera, el fem prescindir la meitat i el fiquem en bótes i que vaigui fent. Passa un any i passa dos anys i aquell vi va fermentant, va fermentant i con arriba a quinze graus d'alcohol... N'hi ha que diuen que aquell vi no porta alcohol, i ia doncs, penso que ia s'ho trobaran. Hi havia un curandero de Manresa que li deien el Bisbal i hi anaven senyores que tenien depresions i... Neu a buscar vi d'aquell que no porta alcohol, n'hi ha un que no porta alcohol. I van venir aquí a casa i io, con van dir, vaig pensar: bueno aquestes senyores el què volen és que els donguis alguna cosa que els animi una mica, doncs que facin. I sí, sí, els nava de primera, tu. Pro aquests vins porten quinze graus d'alcohol. Si no arriben a quinze graus d'alcohol, aquells vins van fermentant. Fins que arriben: llavons l'alcohol mata les llevadures i són estables. Normalment queden a quinze graus d'alcohol i a set o vuit de dolç.

Què es feia després de vermar amb les eines i els utensilis?

[18'] Oh, rentar-ho. Com a mínim rentar-ho. Sí, sí, llavons, normalment s'anava a la riera i es rentaven els coves, les portadores. Es rentava i es gurdava per un atre any.

Quines condicions han de tenir les tines? O les bótes? Molt netes?

Mira: la netedat és una de les coses àlgiques en un celler. La netedat, o sigui, lo què hem dit de la fermentació controlada és una part, pro si llavores tens les tines brutes o no vigiles amb les mangueres, si et vessa vi no, no estàs al tanto que se t'hi fiquin llevats agres per llà terra, també et pots tornar a trobar amb pegues. El vi, el celler vol molta netedat. Llavòrens, per exemple, abans la Sanitat no s'hi ficava, ara s'hi fica Sanitat. Aquí casa, fa trenta anys que van venir i abans, per exemple, el filtre era de coure, la bomba era de coure, les aixetes eren de coure, tot (...) de les mangueres eren de coure, ho van fer treure tot. Tenen tota la raó, perquè el coure fa verdet, i el verdet és un vereno. Vol dir que tenien tota la raó. Ara ha de ser d'acer inoxidable, les tines no hi poden haver, no poden ser florides. Abans eren totes a sota a terra, nosatres ia hi teníem cairons pro vegades es florien, doncs llavons el que havies de fer era rentar-les, que aquella floridura no, no et transmetés mal gust en el vi. Ara doncs, tens les tines a fora, amb això d'acer inoxidable. *Són d'acer inoxidable també les tines?* Sí. Molt net. Molt fàcil de netejar i molt més sa.



I què li passa al most a dins la tina?

El most. Què es compon el most? Glucosa i àcids. I aminoàcids i tota una sèrie de matèries, pro lo què és essencial és la glucosa i àcid. Glucosa i àcid fermenta. Llavòrens es converteix en alcohol. *Quan dura aquest procés?* Ara com que la controlem, amb la fermentació controlada, amb l'equip de fred que hem parlat, doncs, el vi blanc, per exemple, que no el deixem arribar a més de quinze graus de temperatura, la fermentació és més lenta, llavons et dura quinze, vint dies, la fermentació tumultuosa. Llavons encara a les botes fa una mica de fermentació lenta i d'això. I el negre, que fermenta amb la pell, aquest fermenta amb una mica més de temperatura i per lo tant, llavòrens es transforma abans. El negre fermenta dotze dies, la tumultuosa, deu, dotze dies, i et fermenta a una temperatura de vint a vint-i-cinc graus. Ho controlem. I sobretot que la pell del raïm estigui en contacte amb el most, perquè la pell del raïm pesa menos que el most, llavons queda a sobre, forma el barret que diem, llavons aquest barret a l'agafes i l'empenyes cap baix, que això és impossible perquè no pots ficar-t'hi, o bé nosatres agafem les bombes, el traiem per baix i el tirem per alt, amb un aspensor que fa, ia hi ha uns records, ia hi han uns dispositius.

[21'] I llavons allò fa com un aspensor, com una regadora, diguéssim, i et va rentant els taninos, totes les matèries aquestes colorants que porta el vi, i el resveratrol(?), ara io em sembla que no tornaré a ficar-me de peus a la galleda perquè un dia vaig dir, en comptes de resverastrol, vaig dir clambuterol. No, no, el resveratrol és aquesta matèria que és anticancerígena i que porta la pell del raïm. *Negre?* El negre, i per això diuen que és més saludable el negre. Que no en porta el blanc? Sí que en porta, pro com que no fermenta amb la pell, no en treu. Per lo tant, no en porta tant. En porta una mica també. *Nomès depèn d'això? O sigui, que si el blanc fermentés amb la pell també en portaria com el negre?* Ah, exacte. *A caram.* Podé no en porta ben bé tant. O sigui, segons els analítics, diuen que el blanc porta quatre cinc milígramos per mililitre, o per litre de most i el negre en porta sis o set. Pro el negre com que li treus, queda amb sis o set, i en canvi el blanc queda amb un o amb un i mig com a màxim. *Clar, perquè se separa.* Perquè se separa. *Si no se separés, pujaria més el color del vi o què faria?* Sí. Una mica més pujat hi seria, sí, perquè el blanc, encara que no porti molt color, pro porta un color groguenc, de palla, llavores quedi una mica més de color. *Mès rosadet? Mès vermelloset?* Vermellós no, un color ocre. *Pujaria una mica més si hi fermentés?* Sí, sí.

E.Solergibert72(06)DIVERSOS04

Volies treure el que sigui, fregaves l'aixeta, treies el primer raig, de vegades, és clar, allò d'allà dintre, que no ho pots netejar, quedava ple de verdet. Encara que en traguessis de verdet, pro con tornaves a treure l'atre raig, tastaves, mecasum l'olla, sí que ia trobava una margantor i si te'l beviessis, quin mal de ventre. *Com ne deien d'aquest primer raig? El meu padrí en deia un nom.* El primer raig. *Ara no me'n recordo.* No, no, el primer raig. *Canonada?* Ah, podé sí. [...]

Avui hi ha un atre mètode que és les resines d'a-poxi, nosatres les tines que hi han a baix hi eren totes amb cairons, pro n'hi havia que ia estaven descrostats i allò i vem fer venir una empresa i van treure tot, amb un sorrejat van treure tot el cairó, llavons hi van posar aquestes resines d'a-poxi i ara allò queda com una ampolla. [...] És molt més net. [...] La més vella sí, encara hi tenim cairons, a baix a sota aquesta casa hi havien cairons i aquestes és les quines vem sorrejar i hi vem posar les resines d'a-poxi. Ara, les quines vem fer l'any setanta-tres, aquestes encara hi ha cairons i aquestes encara els cairons són bons i, el que passa que mira els cairons hi han els junts, allà s'hi fica el tartrà, allavons l'has de rascar, aquests cairons han de ser molt ben posats perquè, si hi ha buit



a radere els cairons i hi ha un forat que se t'hi fica vi allà radere, llavons aquell vi d'allà radere, problemes rai. Ens viem trobat amb tot, eh. Abans nosatres ens cuidàvem del celler de Malla i de Casanova i d'aquí baix a la Fàbrica, de Can Berenguer i a Can Berenguer se'ls feia malbé sempre.

[03'] I es van empenyar i mecagom, agafa un mall i comença de treure cairons i allà radere estava tot podrit, allà radere. El vi es ficava per radere per una junta d'aquests, dels cairons, et quedava el llevat allà radere i ficaves un allà i encara que rentessin per fora, pro el vi malbé. Una mica escarmentat. Vet aquit.

3.3.8. Rossend Serra (Cardona)

3.3.8.1. El cep i el raïm

R.Serra74(01)CEPRAIM04

EL CEP

Com en dieu de la planta que fa raïms?

Cep.

I d'un camp plantat de ceps?

Vinya.

Quines parts té un cep?

Arrels, el primer arrels; segona, la soca; tercera, la cama que fa sarments. Es considera de tres parts, un cep: la soca, no, les arrels, la soca i la rama, els sarments, torno a repetir, que fa la soca.

Com es diu quan es deixa un sarment sense podar?

Es deixa allargar el cep, es deixa allargat perquè el cep és molt novell i allavòrens se li ha de donar una distància de la terra, perquè si toca a la terra, allavons els raïms no van bé i se n'apoderen molt més tota classe de cuques, tot, els cargols. El cep, con rep més, és con és petit, en canvi quan ell ia ha pujat, molts animals ia no l'ataquen tant.

Com se'n diu de les fulles?

[...] Ah, pampes, sí. Pampes o fulles de cep.

I aquells filaments cargolats que fan els sarments, com es diuen aquells?

Això em va fer rumiar molt, això ia ho havia perdut una mica de la closca, pro això se'n diu una cosa que podé molts encara, vinyaires d'avui, no ho saben, això en deien becs *Becs!?* Becs, becs o fils. *Sí, sí, sí.* Perquè si t'hi fixes, un cep con treu i con té els fils, primer, raderament es cargola pro quan surt fa bec, surt forcat, fa això (*cargola el dit índex, fent ganxo*) i per xo en deien becs, sobretot con esbrollàvem, em deia: esteu al tanto, talleu tots els becs. I vegades déiem: què vol dir becs? Els fils! Ah. I ia està, ia ho teníem, sats? Una cosa que molta gent ho ignoren actualment.

Com es diu quan broten els sarments nous?

Borrans.

Quants anys pot arribar a tenir un cep?



Ui, cent cinquanta i hasta més i tot, sobre, bueno, s'ha d'anar mantenint l'equilibri del cep, con el cep és massa alt, s'ha de tallar, allavòrens, antes, que no eren amb ceps americans, brotaven, i encara que brotessin arran de terra o més amunt, eren acceptables, pro des que van sortir els americans no, allavòrens si brota sobre la collada de què està empeltat és bo, el cep torna a quedar jove. I si és a sota, deixen un sarment del cep americà i es torna a empeltar amb les mateixes arrels que hi ha i torna a ser nou, i en cabat un altre.

[03'] Allavòrens, per anar bé, s'ha de voltar tot volt, desarrelà'l, fê-li una clotxeta amb una eina, tallant les arrels que van sobre terra, perquè aquelles de sobre terra són les més velles i no donen, no donen fruita, aquelles ia estan passades, i llavòrens fê-li una vora, tota una volta, tallant-li les arrels, que en diuen desarrelar, i llavons nomès que li quedi (...) al mig, i aquell, al cap d'un any o una cosa aixís, d'això, torna a sortir, tornà'l a tapar i llavòrens tornen a fer arrels noves, torna a ser nou, vet aquit que pot durar molts anys.

Com es coneix si un cep és jove o és vell?

Com es coneix... *Per la soca, podé?* Ah, sí, amb la soca i amb la cama, més que tot amb l'altura, perquè com que sempre es poda a sotacoll, sempre va d'allò, i és clar con són molt vells, és com aquesta d'aquí que teniu ia ceps que tenen xixanta anys com aquell que diu, i encara no els heu hagut de rebaixar, perquè s'està al tanto amb les podes, perquè amb les podes cada any màxim que poden créixer amb una poda, si és normal, és un centímetre, perquè queda. Hi ha tres punts: el braguer, el segon i el tercer, el braguer és d'allà on surt el cep, d'on surt el sarment, i allò també brota, i si té raïms es deixa; ara, si no té raïms, no, vet aquit, que si té raïms aquell cep encara té avantatge, perquè allavòrens el tornes a podar i ha adelantat molt poc, com menos puja un cep, millor, més anys pot durar, per xo que diuen: poda curt que beuràs llarg, allavores tardaràs molt temps a poguer escapçar el cep.

EL RAÏM

Quines menes de ceps o de raïms hi ha actualment?

Aquí, aquest país, pues ehi ha, bueno, ceps [...]

I abans quines menes hi havia quan éreu més jove?

De ceps? *De ceps o de raïms?* O de raïms, és que el cep té el mateix nom del raïm per norma, els ceps, pues allavòrens eren el, des del capnegre, el sumoll, la pansera, el picapoll, el moscatell, el capnegre, em sembla que ia podé l'hai dit [...] i allavòrens sí, hi havia tota aquesta mena de ceps, els més corrents eren capnegre, sumolls, macabeus, eren els que daven, buscaven producció, que fes molta producció, vi, no miraven les calitats i el grau com ara, tot anava barrejat.

I en els pares o padrins, els havíeu sentit parlar d'alguna mena que ia no l'haguéssiu vist?

[06'] No, io sempre havia sentit, al menos aquestes quatre menes o cinc, bueno, van actuar molts anys, molts anys, eh, sí.

Per què es van deixar estar o es van canviar?

[...] Bueno, que per què es van deixar les vinyes? *O aquestes menes de cep.* De fet no es van deixar aquestes menes, es van seguir i segueixen encara actualment, perquè tota la part de Sant Sadurní d'Anoia i tot això que fan el xampany i tot això, encara actualment, el raïm que més dóna és el macabeu, el sumoi i el carregasomer, aquestes tres classes o



quatre són ceps que fan molts raïms, i calitat, no, pro el que convé és que faiguin producte, saps?

Quines propietats té cada mena? Vui dir, per exemple, el sumoll què seria? Fa molta cantitat?

Ah, sí, cantitat, i fa el raïm molt apinyat, vet aquí que els altres si amb un raïm, bueno, una perxa, un raïm té per exemple, xixanta grams, vui dir xixanta grans, aquest en té cent, perquè els fa molt, molt apinyats, i, és clar, aquell raïm l'agafes i allò és tot, tot suc, té poca rapa, poca pellofa, una pellofa prima i porta molt, molt vi. És dels ceps més acceptables per fer cantitat. *Eren negres, la majoria, no?* Sí, negres, blancs perquè n'hi ha un que són negre i els altres dos són blancs, el sumoi, el macabeu i el carregasomer. Són sumoi i carregasomer, són blancs i el macabeu també, són raïms blancs.

Quan comencen a madurar, com se diu?

Verol. *Verol?* Sí, i quan són madurs, madurs.

Tots els grans de raïm són iguals?

No, ehi ha molta diferència. El sumoll, el carregasomer i el capnegre i tots aquests són rodons, molts de rodons. El picapoll és més aviat allargassat i gra petit. El, com se'n diu? Moscatell també és allargassat. Allavòrens hi ha la malvasia que és rodona, color torrat i fa el gra, la malvasia i la pansera tenen un color molt igual i fan els grans més esclarissats, fan un raïm molt gros, pro hi ha els grans molt separats de l'un de l'atre.

[09'] I aquests ceps, particularment, els posaven molt, que en el puesto que anaven més bé, perquè és un cep que es vol estendre molt, plantat als caps dels marges que hi havia una paret, posaven aquests raïms. Volien ser més aviat amb molt espai.

Quin raïm serveix per menjar? Quin és més bo?

Bueno, com a bo, nem a dir, per mi és el moscatell i el picapoll, i la pansera també, la malvasia també, perquè són aquestes quatre menes de cep per norma, són les que tenen el raïm més bons per menjar, i com a gustós el moscatell i el picapoll, aquests com a gustosos.

I per assecar o per penjar, també els mateixos?

Per assecar i per penjar, sí. *Si tenen el gra més esclarissat podé s'assequen més bé?* Sí, s'assequen més bé [...] s'assequen més bé, més aviat les panseres, les malvasies, aquests serveixen més per, per penjar, perquè són esclarissats i no es podreixen. El raïm, per assecâ-se, li ha de passar bé l'aire, perquè si el poses amb un puesto baix, que tingui molta humitat, llavòrens es fa malbé, hi entren els mosquits i els mosquits mateixos piquen l'un i piquen l'altre i llavòrens es podreixen tots.

Com es diu el raïm que queda a la vinya després de collir-lo?

Aquests, això en diuen bagots, en vies sentit a parlar? *I què se'n feia dels bagots?* Què se'n feia? Si hi havia més, es feia una premsada apart, d'aquell vi, i es posava sol perquè no fes malbé l'atre, solia ser un raïm aspre, i si el barrejaves amb l'atre resulta que et podia fer malbé el vi bo, per xo que aquests sempre eren els últims que es collien, que ara, precisament perquè no miren tan prim, pro antes solien fer com dugues collites, i hasta inclús con el cep ia casi es despullava allò encara hi era, i acabaven de madurar i en feien una premsada, si n'hi havia cantitat en feien una premsada sola, i el posaven sol aquest vi, perquè ia et dic, era aspre i era prillós.



3.3.8.2. La vinya

R.Serra74(02)VINYA04

LA VINYA

Quines condicions ha de tenir la terra perquè hi vagi bé un cep?

Sobretot ha de ser solei, terra soleia, de junça; que a les soleies es guien molt amb les herbes [...] com més toqui el sol millor, i es guia molt, el bon vinyaire, es guiava amb les herbes que hi havia. Si hi havia segons quines herbes, no plantava, encara que fos soleia. La terra de junça és dolça i és una terra que no és ni massa grossa, argila anem a dir, ni massa prima, una terra dolça, li agrada molt i junça, timons i romanins i hasta que hi haigui garrics, no li passa re. Lo què no vol és, la vinya per ser perfecta, terra molt bona, fonda, gruix de terra, no va bé; i terres que hi haigui amb un costa, bueno, una rasa i boixos, arços i què més? Ah, i oms, no, el cep no l'accepta. L'om és bo, pro té unes arrels dolentíssimes, perquè allarga molt i es menja el cep. Sats? I per xo els oms en soleies, puestos secs, no s'hi fan, els oms sempre són en puestos bagues i terres bones, per xo el cep tot, sempre plantaven soleia i terres fines com és la vostra vinya. Aquests senyors que van plantar aquestes vinyes, tant el Soler, com a Ca l'Estruch sabien, al meu punt de vista, molt el què feien, perquè és una terra una mica arenosa, sats, i bona, és el que volen.

Cada vinya sol tenir un nom?

Sí, i tant. Cada vinya és motejada pel nom que li sol posar el pagès. Aquí al Soler hi ha la vinya de les Parets, i hi ha a dalt les vinyes de Serra-seca, que eren allà a l'atre cantó, les vinyes de Cosolius, molt van les vinyes destinades pel nom de les cases, sats? Allavòrens, segons les zones, cap allà a Cardona, les vinyes famoses eren la Vall del Mussols, que en deien, les vinyes de Planès, pro totes amb solei, les vinyes de Sant Quentí, que Sant Quentí és sobre una casa que en deien el Mojalt, allà sobre hi ha una soleia, i moltes d'aquestes vinyes, com que al ser tan solei, aprofitaven les parets perquè aguantessin molt.

[03'] I allavòrens, al mateix temps, tampoc no passava tant el sol, hi feien oliveres, olivers, perquè l'oliver no xucla. Oliver, a sota un oliver hi pots tenir un bon cep. En canvi els altres arbres ia no els acceptaven tant. Ia ho feien més pe les vores.

Com es mesura la grandària d'una vinya?

Es mirava molt per corteres. Les corteres aquí no ho sé, pro casi casi, ara les hectàries casi van mesurades totes amb el gra, bueno, i amb metres també. [...] Doncs antes es feia per corteres, semblant, fa no fa, calculaven el què hi havia. I per cortera contaven mil ceps, vet aquit que dotze corteres, hi havia dotze mil ceps.

Què hi sol haver a les vinyes: un pou, un safreig, una barraca? Què hi hauria?

El safreig casi mai. Pou, pou, pro pou de vinya, que no és igual d'un pou de pagès, eh. El pou de les vinyes recollia de l'aigua de les vinyes, canalitzaven amb rases, feien petites rases per treure, aigua a la vinya ia n'hi volien, pro lo que volien era aigua de la pluja, que hi caigués pro que no hi fes, no hi fes barrancs, hasta per xo feien els valls i tot això. Aquestes aigües, les rases, les canalitzaven i feien un pou aproximadament d'un metro i mig a dos metres, un pou de dos metres ia era massa fondo. Perquè aquest pou, per anar bé, a l'hivern, cada any casi, l'escuraven, cada any o cada dos anys. I el feien en punt rodó, tot volt amb rodó, i si podia ser amb una roca, millor. Amb una roca ho feien a cops de pics i tot això. Buscaven una pedra salzonenca i allà a cops de pic



feien com una tina, com una tina, un pou, i allà hi feien nar l'aiga. I el què feien de terra, pues també, feien tot volt amb terra i els rebossaven amb calç, amb calç viva, que allò s'agafava casi com el ciment, llavors li feien un tancat de pedres i a sobre, terra, com una barraca de la vinya i una porta que hi passava un home, hi havia de passar un home per entrar a dins. I a davant de la porta ehi posaven, bueno la porta, hi posaven una porteta i d'atres que no n'hi posaven i ho tapaven, si no hi havia porta, ehi posaven garrics a davant, perquè es mantingués l'aiga a dins fresca i fes de colador, perquè no hi entressin masses brosses.

[06'] I n'hi havia que hi feien una porta amb filat, que no hi passessin els animals. I aquesta aiga d'aquests pous es conservava molt bona, inclús era bona per beure i tot. Sí, perquè era molt neta, perquè antes d'entrar ia quedava filtrada i, antes d'arribar al pou, ia li feien unes basses, d'una a dugues, hasta vegades tres, perquè l'aiga anés deixant la terra en aquestes basses i llavors con entrava al pou, ia havia deixat la terra pel camí, t'estuviaves d'escurà'l.

I les barraques, com es feien?

Pues les barraques es feien quadrades, es feien amb punt rodó. I es cobrien amb lloses. Amb lloses o biga-junt. Posaven bigues, bueno bigues, pins, hasta torts, sats? Es posaven juntes, això ia ho entens, i allavòrens si el pi, la branca que posaven feia alguna torta, hi posaven pedretes, pedres, pedres de no gaire, d'un quilo o d'això, que quedessin entre biga i biga. Ho ajustaven amb pedretes. A sobre d'aquestes pedres allavores hi posaven lloses, tot un d'allò de lloses de capa cap. Pro això, discuteixo del punt rodó, eh. Lloses, amb punt rodó, i les naven, pel cantó de dins, cada llosa que posaven, la feien sortir, aproximadament, quatre o cinc centímetres, i aixís naven tancat fins que s'acabava la cacarutxa del punt rodó, com aquesta barraca que hi ha aquí dalt a L'Alzina. Llavors l'enterraven. Hi posaven terra, pro terra, "ojo", eh, terra argila, argila, no sorrenca, eh. Perquè la sorra, amb una pluja o dugues, ia se'n guera anat al piquet. La terra argila aguanta fort, sats? Ben picat i no vessava. S'estava bé i ehi feien xumeneia i tot. Feien, con la feien, ia feien un forat per fer-hi, el vinyaire, per fer-hi una xumeneia; i ehi feien uns racons, uns quadros a dins de la paret per tenir-hi com uns asmaris, per tenir-hi l'oli, ehi tenien el vi, la bóta i inclús hi havia barraques que les vien fet bastant grans i hasta hi havien tingut vi, una bóta de dugues cargues, fins a tres cargues i hi tenien, con el vinyaire anava allà, ia podia omplir el porró no, la bóta, el vidre encara podé no hi era. Feien la pell, el bot o el que sigui, tenien una petita cantitat allà. *Per què servien les barraques, doncs?* Servien per eixapluc més que tot, eh. Per tenir-hi les eines. Cada vinyaire, perquè hi havia punts de les costes que tampoc n'hi havia de baumes i si hi havia una bauma, ho aprofitaven, tancaven una mica la bauma, posaven, feien unes parets a dins de la bauma i allà servia com a refugi, més que tot les tenien per guardar les eines, perquè la tancaven amb clau, perquè antes et perjudicaven més que et robessen uns arpiots o una fanga, que no pas ara casi un cotxe.

[09'] Perquè la tenien molt apreciada, ui les eines, de cavar i de tot, cada un necessitava els seus arpiots, amb segons qui no li anaven bé, perquè n'hi havia que treballaven, els agradava més aviat un mànec més dret, un atre que els agradava si eren esquerrans o dretans més decantat per un cantó o per un atre, i d'atres que els agradava uns arpiots per cavar, con cavaven a mida d'arpiots fondo, que fossin ben drets, el tio que era valent i feia una bona cavada, aquest tenia sempre feina, perquè semblava un tractor, picava, baixava molt fondo o si baixava vint, vint centímetres com re, vint-i-cinc i hasta trenta centímetres. Una cavada a tota la vinya d'aquella manera, no hi havies de patir, que aquella vinya quedava perfecta per tot l'any. Nomès es cavava un cop l'any. Cavar fondo, un cop l'any; i al costat del cep no. Mès aviat entre cep i cep, al costat del cep,



per xo els arpiots porten una forcadura a un cantó i l'atre porten una cavadoretta. Al costat del cep ho rascaven nomès amb, amb el d'això, amb l'ullera, perquè no fessin malbé les arrels. El cep vol, al mig sí, fondo, pro les vores, no el toquis. Per xo, con els llauen, el seguit de les vegades, ara ho fan tot amb les arrelles aquestes, totes igual, sats? Pro aquestes arrelles no baixen gaire fondo. Inclús casi antes baixaven més fondo amb una fanga, o amb uns arpiots, que ara amb els grans tractors. Ia dic, i al costat dels ceps, no ho volen, no volen que els arrenquin les arrels.

Què s'hi planta a les vinyes a més a més dels ceps? Algun arbre?

Sí, pro al mig més aviat no en vol gaires d'arbres, eh. Vol més aviat, al volt sí, pro al mig no. L'únic arbres que accepten són els olivers. Aquests són els seus germans. Els olivers i encara els olivers són, els plantaven amb soleies, la soleia al pesto dels ceps. Els marges, que no caiguessin hasta les parets, ehi posaven l'auliver. Aquella paret també dava un fruit, aquella paret, perquè hi plantaven un oliver i el feien entre les pedres i allavores aquell auliver ia es girava, ia buscava la claror, ficat a dins la paret, ia buscava la claror i no tenia arrels. Ara, les vores, les puntes, un pesto que no destorbés hi feien, el feien, el plançó, d'ammeller, i llavors l'empeltaven de presseguer. I era, pues, uns préssecs perfectes, perquè no havien estat mai regats, estaven completament a la natura i l'ammeller era molt valent amb la secada, no el vien de regar, perquè el presseguer, si no plou molt, no té vida, no té vida al secà. El presseguer vol terres molt molles o regadius i l'ammeller, planta'l allà on vulguis que viu. És clar, com que tenia la soca d'ammeller, aquest presseguer, perfectes. Anaven molt bé.

[12'] *I alguna cosa d'hort, hortalisses n'hi havien?*

Sí.

3.3.9. Isidre Soler (Castelladral, Navàs)

Isidre Soler, fill de Cal Filaborres de Castelladral va escriure el text que segueix a continuació per al present treball i el datà el 10 de febrer de 2004. També va respondre al qüestionari de forma escrita per exprés desig seu el 25 de febrer del mateix any.²⁴²

3.3.9.1. Manera de plantar vinya i cuidar vinyes després de la filoxera.

Io d'aquells segles no en puc donar explicacions. Nomès sé que plantaven sarments dels mateixos ceps, sense empeltar. I feien grans vinyats d'aquella manera, amb molta pena i sacrifici: molts ceps, molt treball i males feines per treballar-hi. Menos raïm, menos vi. I cuidar-los de difrentes maneres, segons deien els nostres avis.

Io començo l'explicació dels nostres ceps americans plantats amb bordes i empeltà'ls de sarment del cep, que sigui de la classe que sigui, que n'hi ha de moltes classes i menes. I si es cuiden bé, donen molt més fruit que els ceps d'abans que's van perdre ia abans de la filoxera.

Comencem de parlar de vinyes plantades de principis del segle XX fins els nostres dies, posem tres generacions de vinyaires que han plantat i planten ceps d'aquesta manera. Primerament arreglar les terres que's volen plantar. Que ia és feina, i segons a on es plantin encara més. Si és acampat bé. Avui no gaire. Perquè amb bona llaurada amb un tractor, de seguida poràs plantar, posar les bordes i fer-les a la mida bé. I si queda algun

²⁴² Aquest text, tot i ser extret de les notes manuscrites del seu autor, ha rebut el mateix tractament que els altres textos orals, per donar-li coherència formal bo i conservant-ne la genuïnitat, i acostant-la al màxim al parlar del seu autor.



feixó o punta tant es fa. Es fan els forats amb una pala de fangar i una pala inglesa per treure la terra, perquè el forat sigui ample i fondo, que les arrels del nou cep es pugui arrelar bé.

Perquè si es vol fer una vinya de cinc o sis mil ceps, no la fareu pas en dos anys. Perquè les bordes només es poden posar part d'hivern fins a primers d'abril, i que no siguin brotades. Després ja es té d'esperar el novembre de l'any que ve per tornar a plantar nova vinya fins que sigui plantada al terreny que es volia plantar.

I haver-hi posat ja les plantes de bordes que tenia de posar-hi, comprant-los o ja si en tenia ja de fets. Un vinaire, si vol tenir vinya, sempre ha de tenir un planter d'estaques de bord per quan planta la vinya. I després sempre se'n moren i tornen a plantar les falles. Arreplegar tots els caps de bordes que ja s'han fet grans a la mida de més o menys de 35 a 40 centímetres d'alçada.

Si són teus millor. I a vegades hi ha vinyes abandonades amb grans bardisses de bordes que porten unes grans grillades, molt en rases i fondalades. Vas amb les estidores de podar i talles tots aquells grills d'aquesta mida. I també un petit magall perquè a vegades hi ha unes bordes aplanades que són clavades a terra... i cada nus! Fan una grillada que a vegades se'n poden treure moltes, i arrelades, que ja es poden plantar, i bé. Prô això sí, ha de ser que ningú tingui part interessada, ni el parcer que la tenia, ni l'amo del país. Les coses correctes.

Tu agafes en un feix totes aquelles estaques i les fas, plantades fondo, en terra bona i que les puguis regar bé, que aviat arrelin ben arrelades. L'any sobre ja les podràs, moltes, plantar a la nova vinya.

Abans de començar pensa i medita el terreny, paga la pena: a on faràs la barraca, el dipòsit de l'aigua, d'aquella rasa que hi faràs... també que al voltant de la barraca que hagi de fer-hi uns quants arbres fruiters, poguer tenir fruita i bones ombres... i el dipòsit de l'aigua que sigui a prop per rentar les mans, per ensulfar i per si un té de rentar coses. Mira, l'aigua a la vora és el tot.

Bueno, tornem en temps més primitiu, a primers dels anys 1900. Quan ja la filoxera ja havia arrasat totes les antigues vinyes, que moltes famílies van quedar a la misèria, perquè del vi, dels olivers i arnes i llegums anaven vivint, de la manera que podien, i sort n'havien tingut molts.

Què van haver de fer! Com molts ja tenien les vinyes mortes i perdudes d'abans, per costes i soleies i moltes en molt mal país. Prô com ja tenien fetes les parets i rases, encara d'abans, van tornar a fê-la.

Doncs ara jo he pensat de tornar a plantar la vinya allà a on la tenia l'avi que al cel sia! Són unes terres bones, soleiades i bastant afeixades i encara bastant planes, que si teníem un animal es porien llaurar bastant bé. Esperem aviat tenir pessetes per comprar-ne un que sigui valent per fer les feines de casa i de la vinya, per poder llaurar i portar la venema a la tina, que és molt necessari de teni'l. Que no n'hem pogut tenir mai cap. Sempre cavant i fangant. Que en aquell temps n'hi havia moltes de famílies que no tenien pessetes per comprar ni un burret per poder fer les feines de la casa. Els pobres masovers i parcers. Els propietaris tenien animal i molts un parell de bous. Com no hi havia carreteres per anar enlloc, a primers del segle, tot es tenia de fer a carga i a coll i carretons. Un treballar penós pertot.

Jo ara he pensat de fer la vinya a on l'havia tingut el meu avi i més ben plantada, amb mides ben posades, les passades de ceps... perquè un cop sigui plantada, penso tenir un



bon animal per llaurâ'lze, els meus i molts d'altres veïns que tenen de cavar les vinyes, les boïgues, amb eines molt pesades i fangues de fangar. Prô de la forma que s'han de plantar, trigaré dos o tres anys a fer valls fangant amb la pala o magai, després treure la terra amb un xapo gran. Això dugues vegades perquè la planta vol ser fonda, per la sequera que pot tenir.

Després falta trobar les estaques de cep americà. Tothom planta vinyes. Tothom planta vinyes i de planter no n'hi ha, la borda se'm fa molt prô no ha arribat, i per ser ben arrelat, a vegades està dos anys i un any per podê'lze empeltar de sarment. I falta trobar bon empeltador. No n'hi havia. Abans no's 'via fet i no se'n sabia, se'n morien més que no en vivien. Perquè es tenia de saber. Tots. El qui empeltava i lligava l'empelt, i qui feia els paiers de bona terra i que fos fina, apretada i no tocar l'agulla. I si feia costa, una pedra grossa a la part de baix, perquè si plovia molt, el paier de la terra s'esquerdava i l'empelt moria. Io, durant la vida, en 'via plantats molts i puc donar explicacions.

És que en aquells anys a plantar una vinya, sols de sis o set mil ceps, feia pensar de la forma que es tenia de treballar, abans de collir-hi raïms. Si era sol, ia podies comptar en quatre o cinc anys fet tot. I una feina pesada. I si tenies gaires parets, i pedres i rases, barraca, dipòsit d'aigua, i sempre surten coses a fer...

I una advertència important: no planteu mai cap vinya en rouredes i llocs d'alzines! Llocs de pi blanc, soleies d'arboços, romanins, i plans de fenal, perquè la vinya si la fas en plans, has d'esplanar menos, o sinó patireu per treballar-hi i molt: ensulfar i collir raïms, s'ha de dir per tot. No la planteu en soleies de molts rocs, ni bagues.

Abans, aquestes cases de pagès, tots els fadrins volien tenir vinya: o plantâ-la o comprâ-la. Era una tradició molt antiga de la pagesia. Si en una casa de vinyataires, si eren tres, tots arrencaven o compraven una vinya, més gran o més petita, per fer alguna pela, com el vi tenia molta demanda, va durar anys, es plantà molta vinya i més al Bages, tot, i oliveres; mentre al Solsonès, al Berguedà, molt poca vinya, ni oliveres.

No era país d'aquestes plantes, no era ni és propi de les terres i dels freds. El país més propi d'aquestes plantes és com serà Salelles, Callús, Súria, molt, fins a Cardona, Castelladral molt, arriba fins a Serrateix, Viver, Gaià, les vinyes. Tots aquets municipis eren país de vi i oli, en algunes parts més. La flor era Callús, Súria, Castelladral, d'oli i vi. De gra i de vi també molt, al Pla de Bages. Prô ara, especialment la part del Cardener, és un desert la pagesia, nomès cases en runes, les vinyes totes perdudes, els olivers igual. Barraques, fonts, camins, aquelles grans tines... tot abandonat. Abans de la guerra encara feia tot gràcia, prô després ia va començar la gran davallada fins els nostres dies 2000.

Un país abandonat, cremat, que aquell que hi havia estat abans s'hi posa trist. Setanta-cinc anys enrera aquet país no és conegut. D'una part per bé i segons com t'ho mires és per mal, i també hi ha opinions, cadascú té les seves. El país sí, fa llàstima, tan perdut i abandonat.

Prô em sembla que si el personal d'avui hagués de tornar a treballar de la forma que havíem hagut de treballar en aquestes pagesies com havien hagut de fer els nostres avis i pares... tot a peu, aquelles caminades, i tot a coll, la meitat ni una burreta, no tenien pessetes per pagâ'l. Io puc dir en veritat que el pare de la meva mare, estant a Can Serra com estava, no era el masover gros, havia arrencat una gran vinya dita el Reguer i una altra, al Collet de Sant Miquel, i unes terres als Bancalets i també unes boïgues a la Costa Gran, dita la Serra de Coll d'En Guineu. I era sol, solter, no tinguer d'anar a



servir, que era la primera desgràcia que tenien els nois, d'haver d'anar a servir tres anys, pobres! i moltes vegades tenien d'anar a passar el servei a l'Àfrica i en guerres.

(Aquí fa una digressió sobre les guerres: dels Carlins i la Guerra Civil.)

Tornem a les vinyes, fent la seva explicació. Doncs en aquell temps, en aquestes pagesies tenien el costum, casi llei, que tots els nois tenien dret de tenir una vinya i terres boïgues. L'hereu, la vinya que tenia el pare i terres. I el fadrí o fadrins es tenien d'espavilar. O si en podien comprar una ia plantada o si se la tenien de plantar, ajudant-li per poder tenir tots els nois la seva vinya. Que poguessin dir la gent: si a la vinya del Pere..., la vinya del Ton..., si la vinya del Miquel... A quins fossin aixís, s'entenien més bé entre ells.

Si moltes vegades ia deien: –No cal que comenci perquè entre poc hai d'anar a servir, i tres anys, i si em toca a l'Àfrica, pobre de mi! amb aquets tres anys ia hauria plantat la meva vinya. I ara passaré tres anys sense guanyar res i en perills de guerra. Si em podia quedar aquí a la península encara, prô l'Àfrica em fa por. Vosatres ia l'heu comprada, la planta, pagant, prô io com sóc el petit l'hauré de plantar io. Ia no estaré de sort com vosaltres. Prô espero que Déu i vosatres tots m'ajudareu quan tornaré. Ia podeu tenir planter de bords a punt, perquè io la vui plantar bé, que es pugui passar a llaurar amb animal. No vui haver de batallar tant com havien fet els nostres avis i pares, que ells van passar calvari, seumanes i seumanes de cavar aquelles costes i feixades i mal país.

És que aquells avis d'abans encara que fos una costa de pedres, allí plantaven la seva vinya. Io diria, com ho tenien de cavar tot arreu, no feia tan mal l'esquena i es podia descansar allà en una pedra, molt dissimulat, i sortia més fort el vi (*es refereix al fet de plantar els ceps en terreny costerut*). Era un costum que tenien.

Mireu: l'avi, el pare de la meva mare tenia dugues vinyes i la més gran i bona l'havia plantat ell ia de solter. Era fill de la conca de Tremp... *(aquí fa una digressió sobre la història familiar)*

Bueno. Faré una pausa. Una poesia:

*Romaní del caminet,
herba humil, floreta blava,
Vora la vinya has crescut,
entre el mar i la muntanya.*

*Per les feixes he pujat
amb la meva enamorada,
llà baix la blavor del mar
era esquitxada de barques*

*i més ençà el cirerer
el seu ombriu ens dava
per dar-nos més delit
la teva olor ens encisava.*

*No us gireu a goitar el mar
que l'aroma sou a la muntanya.
Romaní del caminet,
herba humil, floreta blava.*



*Si enradera deixem la mar
mès endavant ia hi ha pla plana,
entremig del corriol
els brucs i les argelagues,
esteu molt al tanto a passar.
Amb les punxes i amb espines han punxat
i ens aturem en les branques.*

*Adéu planúria del mar
enyoraríem la platja
si no fos el romaní
que l'ànima ens abriga.
Romaní del caminet,
herba humil, floreta blava.*

*En arribar a dalt del cim,
com s'angoixa la mirada!
Si enradera deixem la mar
davant nostre hi ha la plana,
la terra s'allarga al sol!
mentres el vent mena les branques.
Adéu, adéu romaní,
quina mel mès dolça escampes.
La terra t'ha dat l'alè
i la mar la marinada.*

*Romaní del caminet
herba humil, floreta blava,
vora la vinya has crescut
entre el mar i la muntanya.*

*Si io no tenia vi
em costaria molt de dormir.
Prô la meva dona beu aigua
i tampoc dorm gaire.
El nen beu viblanc
i s'aixeca xiulant.
Com se poria arreglar això?
Beure molt i bo.
Tothom dormiria
i res sentiria.
Ni les campanes
quan toquen a bon temps.*

Bueno, hem de tornar a Can Serra d'Aixivis (*casa de pagès de Castelladral*) del nou estadant Francisco Perató, nou vinyaire i pagès, de nom i de fets. L'amo ia feia uns anys que no hi estava, ia estava a Costa Freda de Súria. Prô ia tenia el nou masover que ho habitava, la casa i les terres i vinyes.



–Bueno, tu Francisco Perató, vem parlar d’anar a l’estada de dalt el sostre, de gran ho és molt, com a baix i eixida, lo que passa és que la sala és a sota teulada i és més freda. Bueno, d’eines per treballar no en compris. Vés al quarto de les eines i en trobaràs de tota classe, que són les eines que nosatres i els mossos féiem servir quan nosatres estàvem aquí. Primer arregla la vinya del Collet de Sant Miquel, que està molt abandonada i l’hort dels Bancalets. I tu arrenca vinyes, boïgues allà a on a tu et faci gràcia i que sigueu amics amb el masover. Els tractes al quart. Del vi, gra d’espiga... Perquè tu tot sol no sé com podràs arreglar-te... i mira de cuidar-te, que em fa por que no sabràs cuidar-te gaire bé. Primer arregla la vinya del Collet de Sant Miquel: podar-la i després fer-la empeltar, que hi ha moltes bordes que es poden empeltar ia.

En dos anys va tornar-se com una vinya nova. Va arrencar unes terres als Bancalets per fer-hi viandes, patates, llegums pel gasto. Després va arrencar una gran vinya, al Reguer, molt bon puesto, i a prop de casa, i més de les tines, que n’hi ha cinc, fetes en roca part damunt de la casa. Prô a la vinya del Reguer, que hi ha la part soleia dita el Reguer de Can Serra, a on baixava el Torrent de Canet, punt bo i amb feixes i terres bones, va arribar a fer-hi quaranta-cinc cargues de vi a l’any.

Després va arrencar una gran boïga a la Costa Gran. Després una altra al Saltant del Torrent dels Bancalets, dita Pixa de Porc. Tots els va fer entre 1860 i 1870. Ia hi va tenir dugues vinyes. I bones. Dugues boïgues i l’hort i terres dels Bancalets. I aquelles prades de ceps. Ell content i l’amo també, d’un jove tan treballador. Sembradura, poca: quatre o cinc quarteres sembrades. I si feia cinquanta o seixanta cavallons ho tenia de batre a cops de batolles i portar les garbes, a feixos, a coll. Batent quatre cavallons cada dia. Ia tenia l’era molt a prop de les terres. I una gran barraca. I els sacs de gra tenia de portar-los a Can Serra d’un a un, hi tenia deu minuts de camí i portar-los a dalt del sostre.

Cavar els ceps, tants, i cavar arreu, què us sembla? Després més tard es van avenir quatre o cinc cases de la Vall d’Hortons fent una colla d’anar a cavar ceps. Una setmana a cada casa. Com moltes cases d’aquella vall no tenien cap animal van intentar de fer-ho aixís. Si eren cinc o sis homes mentres cavaven ceps passaven el dia més divertit i fent-ne més tros de cavada. És clar, l’un tenia la vinya més gran, l’altre més petita, l’altre en tenia dugues. Allavores es tenia de pagar els jornals de diferència entre ells. Aquells pobres jornals que molts eren de deu rals, tres pessetes, tres i mija o quatre pessetes fins que l’any 1925 el jornal a cinc pessetes. Io n’he fets a cents: a les vinyes, carreteres i la terra, cavant, fent jornal aquí, allà. I a vuit i nou o deu pessetes al bosc, si et feies el gasto tu, ia podeu veure les misèries al país. I després l’any 1936 estalla la Guerra Civil (*digressió sobre les guerres i misèries de la vida dels petits pagesos des dels Carlins fins a la postguerra, que es va repetint més endavant*).

Era un penós viure haver de treballar amb aquelles penoses eines antigues i feixugues i haver de cavar les vinyes arreu, les terres i molts les collites tenien de dur-les a coll o carretons cap a casa. Llastimós. Portar les portadores amb els semalers d’allà on fos i tantes famílies que ho tenien de fer d’aquesta manera! Els pobres! (...) Molts anys venien quaranta-cinc o cinquanta cargues de vi: se’n fa poques pessetes, ia ho sabem! (...)

*A Cal Siges venen figues,
a Turban venen viblanc,
i Cal Tiet, la Panarreta,
i Malric la Font del Camp,
i Cal Mestre s’ho van mirant i contant.*



(...) Males cases, desertes, baumes, peus de cingleres, barraques fetes seves, estades i arrencant i plantant vinyes, boïgues, oliveres, arnes. Fangant, cavant, estalviant molt i feines dures, vivint-se del bosc i de la caça.

Els arrelats

Segons la història i el que explicaven els nostres avis i pares, a la primera part del segle, el país queda sense vinyes, que va ser la ruïna del país i dels vinyaires. Alguns van anar a mirar si trobaven ia bords, ia ceps americans. La primeria no se'n trobaven. Anaven tan perseguides fins que després d'uns anys que ia es van trobar plantes de borda al preu que fossin, prô abans es va passar uns anys que no podies plantar vinya per falta de poder tenir cep americà, fins que hi va haver molta borda, estaques, ia dels que es tenien plantats aquí al país, ia plantat de quatre o cinc anys abans, que ia criaven nous grills llargs per poder fer planter d'aquells grills de bord, com més grans millor. Si no en trobaves d'arrelats et tenies d'espavilar perquè va durar uns anys que tenien molta demanda. No n'hi havia. Tenies de mirar si trobaves els sarments que feien els bords a la hivernada i tallâ'ls amb unes estisores de podar, i si en podies arreplegar com més millor. Si volies plantar vinya, mirar un hort o un tros de terra bona que es pogués regar bé, i tu amb un xapo feies uns nous petits valls, de quinze o vint centímetres de fondo, de quinze de separats i plantar aquells sarments; arrelar bé i cuidar-los bé, fora herbes i si era necessari, regar-los. Si el planter sortia bé i ben arrelats, al cap de l'any ia se'n podia treure alguns i als dos anys tots. Ia podies anar plantant ia. I cada hivernada podies plantar un tros cada any. Prô tu anant plantant més sarments de borda al planter fins al final i sempre tenir-ne perquè sempre se'n moren, sempre hi ha falles...

Bueno, bona part de les vinyes noves, de ceps americans, molt ia es van plantar a on tenien les vinyes d'abans, deixant trossos de molt mal terreno, aspre i de moltes pedres i de mal treballar. N'hi havia molt de guanyat: les parets ia fetes, moltes barraques, es tenien d'arreglar o fer més grans, les rases encara, amb poca feina tornaven a servir.

Lo que es tenia de fer: biots, i que fossin grans i ben fets, per tenir aigua per ensulfar i si plantaves alguna planta d'hortalisses. Una bona barraca i bon dipòsit d'aigua, era molt necessari. Abans, sense ensulfar, no feien dipòsits.

Primera cosa: arrencar totes les soques dels vells i bé que no quedessin restos d'ells. I cremâ'ls. I tornar a començar de plantar vinya els nois i homes, tots, a la hivernada, a plantar vinyes. Qui la podia tenir més ben plantada i gran! I estudiar les classes de cep que fossin bones menes per tenir bones venemes i tenir bons vins. En primer lloc les feines ben fetes, que els ceps puguin rendir força. I menos que a ells els agradi les terres i les natures del país. No planteu mai ceps en països de roures ni alzines i fondalades bagues i fredes. El cep vol veure el sol bona part del dia, les tardes no tant.

Bueno, en aquets anys ia hem plantat molts bords, ia n'hi ha molts que es poden empeltar. Falten sarments de bones classes i pocs se'n troben. Hi ha nacions que en vendran. Prô io no sé on n'hi ha i com moltes no les coneixem. Io volria empeltar sumoll gros, de petit, macabeus, panseres, carrega-rucs, moscatells, malvasies, picapolls, fumats, ulls de llebre, bartols, garnatxa, alguns santjaumes, pels aucells, tintorer, planta nova és molt! Raïm de taula...

Empeltar

Bueno, això tant com anirem empeltant ia es veurà el cep que dóna més raïm i bo. Ara, quan arribi el temps d'empeltar, la primavera, a on seran els empeltadors? Encara n'hem



d'aprendre. Alguns ia n'apendran ia! I aviat! Alguns han anat en atres nacions a aprendre'n. Prô per ser un empeltador de fama, no és consevol.

Perquè si els bords els comencen d'esguerrar, s'enradereix molt i vegades more. És que els quins empelten n'han de saber, i lligar, i qui fa el paller també ha de sabê'l fer bé. Els ginolls amb ginolleres si no es vol pelar els ginolls, i bona vista per fer les agulles ben fetes, en forma de gaspa afinada, saber obrir el bord recte i no massa, que estrenyi l'agulla de l'empelt i lligâ-les estret. Amb ràfiga o fulles de boga seca ben ablanides i ben fines, o lligalls de roba de cotó, coses que es podreixin a dins a la terra, sinó escanya el nou cep. Mai amb robes ni cordills de fibres que no es podreixin i que escanyen els empelts i s'han de morir. L'empeltador ha de portar una galleda amb una mica d'aigua perquè les agulles es mantinguin tendres. I els lligams penjats a la nansa de la galleda i remullâ'ls de tant en tant. Les estisores de podar i el gavinet tallant, que ia de molts anys ia n'hi havia d'espressos.

El fulano que els colga amb el xapo ha de triar la terra fina i blana. Al menos tres o quatre aixadades de terra amorosa a vora l'empelt, i amb les mans, ben apretada, i mirar que no es mogui l'agulla. I és molt bo de posar-hi un senyal, un gros tronc, un bastó de canya, una pedra, per saber a on està l'empelt. Passa algú corrent, gossos, les feres de pes o atra gent, i no miren res. Això és molt important de saber-ho fer. Bon treball.

També a vegades s'empelten ceps en una rostera o un terrabuster. S'han de posar unes pedres al cantó de baix, perquè quan plou, el paier s'esquerda molt i si no s'arregla, aquell empelt more. Amics, al plantar una vinya, el valor és al fer-ho i fer-ho bé. I també classes de bones menes i bon vi.

Bueno, io nomès esplico de Castelladral, que és la terra de les meves arrels, dels meus avis, pares... *(digressió sobre la família i les misèries d'abans)*

Bueno, tornem a parlar de vinyes, des de la filoxera en aquesta part d'ara. De moment uns anys tot va quedar molt parat. –Què farem?– entre els vinyaires es preguntaven. Si es diu que vindran uns ceps americans... bords i que s'han d'empeltar de sarment. Prô per haver-hi tanta quantitat, s'haurà d'esperar uns anys perquè hi ha molta demanda. Prô un cop ia en tindreu vosatres, ia podreu tenir bords vosatres mateixos, i els sarments i empeltar-ne...

I van començar a arribar bords i sarments. I aquells homes que tant esperaven poder tenir vinya, quina alegria de poder tornar a posar venema a aquelles antigues tines i vaixells d'abans, fets abans de la pesta de la filoxera, fetes dels nostres avantpassats, que nosaltres haguéssim de fer reparacions en moltes tines, premses, vaixells; i algunes barraques de com noves i les teulades, moltes. Per poc temps que passi que una cosa no es faci servir, ni se neteja, ia pensa: en males condicions estarà. Molts remendos i algunes noves i en bon puesto i poques escales.

Bueno tot va anant arribant: els nous ceps i noves vinyes. Grans vinyats. Vinyes molt grans i de més petites, tots feien el que podien. Un cop va haver-hi bordes, sarment per tots, totes les famílies a plantar vinyes. Si eren tres nois fadrins en una casa, cada un volia tenir la seva vinya, i l'hereu, la del pare. Casi tots volien tenir vinya, al menos la pagesia.

Aquesta gran marxa de plantar grans vinyes va durar fins els volts del 1915, que va parar molt. Es van anar conservant les vinyes que hi havia. Prô la feinada que hi va haver a plantâ'l. Després els quins es 'vien fet grans en un any, prô molts esperar dos anys, no es podien empeltar. Després si plovia els empelts en vivien molts més, si era un



any sec malament, se'n perdien molts de secada. I es tenia d'esperar que tornés a ser gran per empeltâ'l, i si es moria el bord, fer-n'hi un altre arrelat.

Després, quan brotaven els empelts, es tenia de mirar que pugessin drets, mal que s'hi hagués de posar una pedra: sabê'ls inclinar bé. La brotada del primer any d'empelt es tenia de mirar molt que els conills del bosc, com n'hi havia tants i l'empelt era petit, en pocs dies feia una destrossa d'empelts menjats o escapçats, s'hi tenia de posar algun destorb: sofre, cendra, uns puntals amb un tros de roba brut de Zotal. Perquè si el primer any ia se'l mengien, malament! Tot vol el seu cuidado. (...)

També paga la pena de quan es vol plantar la vinya, a on es planta, la qualitat de terres: ni en rauredes ni en terres d'alzines, ni en costes de pedres, terres d'argila, ni tapàs, ni en fondalades de bagues molt fosques, ni en primalls de terra. Plans i soleies afeixades, soleies de pi blanc, arboços i que hi haigui terres grosses, un bon gruix. També hai de dir que hi ha terres que s'hi fa una classe, d'altres que va més bé una altra, o no tant. Això fa de mal explicar, no totes les naturaleses són iguals, a vegades va a trossos de terres o país. Si heu sigut vinyaires, haureu tingut trossos de vinya, cuidant-les igual, que dóna més un tros que l'altre, són les terres que agraden més als arrelats, després el cep hi treballa, de raïm molt més.

Desarelar

Bueno, ia casi tots tenim vinya, d'una forma o atra tots, més tard o més d'hora, tots hem tingut planter d'arrelats. Sempre se n'ha de tenir perquè sempre se'n moren, per tornar a refer allà on sigui. Bueno, ia hem parlat de la forma de plantâ'ls, d'empeltâ'ls, que siguin ben plantats, en mida de què després sia de bon llaurar, cavar, ensulfar... Ara ia es tracta de desarrelâ-la. Tot empelt que hagi viscut, l'any sobre, a l'hivern, es té de descalçar, amb un magallet i tallar totes les arrels del país, només queden les del bord, tant els més grans com petits amb unes estisores de podar o gabinet i tornar-los a calçar de terra, ben calçats.

Podar

Ara ve la podada. Quan el cep ia estigui desenvolupat s'han de deixar els caps necessaris, de quatre a cinc. Es poden podar, molt de dos borrons i el braguer, traient el sobrecoll, i deixant només els cinc caps. Si hi ha algun que quedi molt fondo, s'hi pot deixar tres borrons i braguer, perquè el cap de cep quedi més igualat. Si voleu apreciar la vinya i que duri anys, poques pistoles perquè explota molt el cep. Si voleu deixar alguna parra a la paret de la barraca, no totes les classes de cep són bones, que sigui un picapoll o malvasia o blanquet. Encara no tenim classes de cep d'emparrar de durada.

Si volem tenir vinya anys, s'ha de cuidar i respectar, no esplotâ-la i adobâ-la i fer les feines al seu temps. Podâ-les. Si els ceps són molt valents es poden podar en lluna vella de febrer, prô no els últims dies, o primers de març. Si els ceps són més flacs, en lluna nova, prô que sigui abans de fer el ple de febrer o primers de març i millor que ia siguin sobrecollats. I també per veure si han tret arrels del país. Les classes de cep són molt igual que abans aquí al nostre municipi. La planta nova no és al seu país.

Treball a la vinya a l'hivern: refer, adobar...

Formes de treballar la vinya a l'hivern: refer, si hi ha ceps espantats, algun nou arrelat; si hi ha pedres, treu-les; si hi ha parets; si hi ha alguna mata a la vinya; escurar, si hi ha rases; fer-hi forats, que s'hi quedi l'aigua, no al bancal sinó entre un cep i l'altre i adobar-lo, que això es lo més faltat, adobar les vinyes. Les vinyes, en moltes sempre han quedat faltades d'adob i de pluges, que fa ser els raïms petits i poc suc, perquè hi



havia hagut vinyes que havien passat sixty o setanta anys i no havien conegut mai cap classe d'adob, què voleu que faci? Si s'hi feia alguns valls i s'omplien del que fos, feixos de rames i brossa del bosc, palla, bolls de l'era, el que fos, i omplir el vall. Com s'espavilaven! Si plovia, s'omplia el vall d'aigua. Moltes d'aquestes feines d'hivern, un tros cada any, fer valls, plantar ceps, fer arbres, fer arrelats, podar i empeltar i més, de primavera i de llunes, al menys les opinions dels avis. I és veritat. Una vinya ben tractada i ben treballada, tu seràs vell i la vinya encara serà vinya.

Cavar, fangar, llaurar, herbeiar...

Ara hem de parlar de la forma que s'han de cuidar els ceps, perquè ja s'han plantat moltes grans vinyes, vinyats i vinyetes. Ara toca d'explicar la forma de cavâ-les, de fangâ-les. I si hi ha molts que ja els poguessin llaurar amb animals. Cavant sempre amb arpiots, mai cavar fondo amb una aixada perquè se'ls talla les arrels. L'aixada només per herbeiar, tallar les herbes. La fanga és més per fer puntes que són de mal cavar o llaurar, que sigui ja ermot. Després per obrir valls a les passades, una fangada i una escurada de terra, i atra fangada i atra escurada, i després fems, brossa, netejar bords i omplir els valls. Si es fa el vall i no s'hi posa res, malament! Queda més sec i el cep no troba aliment!

Si llaurau els ceps, mai llaurades fondes, i si és el maig o juny, menys, perquè el cep creix, es desenvolupa, se li trenquen les arrels i, si fa un any de secada, malament. Llaurat amb una arreu amb els taiants, i no fondo, no. Sols que les herbes quedin taiades i a les passades, herbeiat amb el xapo. Si és un que té motocultor, fer-ho amb l'estripadora i no amb la fressa, i si és l'agost, menys, perquè el cep cria una petita arrelamenta fins casi tres centímetres de sota terra i és el que alimenta el raïm. I si es tallen aquelles petites arrels i fa molta secada és quan el raïm queda pobre. Lo que és bo de què abans de passar-hi els taiants o l'estripadora, passar-hi a sembrar abono i que després d'uns dies, que plougui bé, allà hi ha raïm en abundància. Prô això es fa poc.

La desgràcia del cep és perquè es fa poc. Ho té d'esperar tot, començant per les enfredorades, calamarsades, petregades, secades, pestes de moltes menes. Té moltes encontres, el pobre! D'enfredorades i pedres i també de malniu i brima.

Bueno, ara, després de molts anys cadascú ja haurà plantat la seva vinya més gran o més petita, tots amb molt interès. Hem parlat de la forma d'arrencar vinya, amb bords i de plantar-ne, per fer planter, de tenir arrelats, per anar-ne fent més.

Hem parlat de quan estessin en condicions, de mirar sarments, per a empeltar, i mirar sempre la classe de cep que pot anar més bé. Perquè les terres, els climes del país, més solei, més pla. I fondalades de vores de rieres sempre són més fredes, fer podades més tard.

Si un vol fer vi negre: les dugues classes de sumoll, bartols i ulls de llebre i granatxa negra. Si el voleu fer ximat, barrejat de negres i blanc. Si el voleu fer ben clar: macabeu, panses, blanquets, carrega-rucs, i també malvasia, picapolls, santjaumes. Planta nova: raïm més de taula, ja més de Tarragona que d'aquí.

Hem parlat de les formes d'empeltar i podar a la primavera, abans de la seba, principis. Hem parlat de no fer llaurades massa fondes ni amb xapos i menys part d'estiu, herbeiar. Perquè l'arrel nova va molt a sobre i es talla i secada, molt. Més val fer-hi una sembradeta d'abono, per poc que sigui.

Ensulfar, esbrollar, esgriolar...



Bueno, ia tornem a ser al maig, els ceps ia tornem arreglar ia, dels de més treballs. (...) Torna el temps de la brotada dels ceps, hi ha feina als ceps quan els ceps són ben brotats. Sofre, sols pels conills, que se'ls mengen i aviat ensulfà'ls, un ensulfat flac, per a embrutà'ls de calç, que a les feres els faci fàstic, que no els toquin, de moment i fer-hi alguna fantasma.

La setmana entrant ia es podrà esbrollar i després d'esbrollar ia ensulfà'ls. S'ha de comprar pedra blava i calç i ensulfà'ls bé, perquè les matinades cada dia hi ha broma baixa. Si això continua s'haurà d'ensulfar molt. D'aquí disset dies penso tornar-hi, si això dura. Prô no, les boires baixes han marxat i la cosa molt ha canviat. I aquesta vinya tan soleia, ara esgriolar, tirar sofre...

I la setmana entrant ensulfar i bé, s'ha de passar per banda. I una olla d'ensulfat, casi un quilo, i una de calç per portadora de cinquanta-vuit litres. En aquell temps es feia molt en portadores de cinquanta-cinc a sixty litres, i vegades portades per semalers. Altres ia tenien dos dipòsits a vora del biot. Havia de tot. Fins vegades ni aigua. Com ho farem? S'acosta Sant Joan (*24 de juny*), les vinyes han d'estar ben ensulfades. Són els dies més perillosos, de Sant Joan al 15 de juliol, per la pesta de taques, malniu, i vegades hasta brima. S'ha d'estar molt al tanto, per les epidèmies que poden tenir els ceps. Si aquella quinzena de Sant Joan a Sant Cristòfol (*10 de juliol*) plou molt, malament pels ceps i les segues de gra. Poca bóta i poc graner. Tindràs d'ensulfar cada seumana i no salvaràs, ni gra tindràs. Val més que faci sol, menos feina i més consol. Aquet any ha sigut bo, hem omplert la bóta i el graner. Podrem cantar fent les batudes... Prô hem de pensar a tornar a ensulfar les vinyes, que no s'empestin i també la brima. I aquet mes d'agost, d'una forma o altre, s'han d'herbeiar, que sigui net d'herbes, i que el setembre el raïm pugui ben madurar.

Veremar...

I que per les venemes tothom cantarà i xiularà. Octubre: xics i grans a venemar. Ia tenim les portadores netes a punt d'anar-hi, el traginer ia vindrà. Anar a buscar coves i cistelles, hasta el més petit també vindrà. El pare va rentar bé la tina, prô el garbó no està. El més petit diu an el pare: –Ia està l'aixeta posada i el garbó ben posat. –Ai, fill, sort de tu que ho has recordat. Corre el pare cap a casa. L'aixeta està posada prô el garbó no està. Pel camí fa rames d'alzina i el garbó va posar. El traginer ia arriba per descarregar. Hai fet una correguda, el garbó posar. Mireu, bon home, la desgràcia d'un home és ser ruc i pobre i tants que n'hi ha.

Bueno, tornem a la vinya que allà tots esmorzarem i visca cants i xerinola i per dinar menjar endiot i demà cap-i-peus de cabra i l'últim dia un gros animallet i xiulant i cantant les venemes acabarem i per molts anys a tots.

Contant nomès en el nostre municipi, cada casa ho feia com podia i no com volia. Al segle XIX, més misèries que abundàncies. No hi havia animals ni carros ni carreteres. N'hi havia que no tenien res. A coll, carretons, una portadora portada entre dos homes amb semalers. I raïms cap a la tina. Eren uns trebais molt durs.

Al segle XX, la primeria no massa bé, prô ia va canviar a poc a poc, ia algun diner, més animals, carreteres, alguns carros més, i als anys vint ia no hi havia tanta esclavitud, les formes de treballar i de viure, ia era un atre viure, ia molts ia tenien algun duro, ia es veia més claror, no es veia tanta foscor i tanta esclavitud com sigles passats (...)

Io ia conec el món des de l'any 1920. N'hi hai vist més de cremades que de tendres. Bueno, tornem a parlar dels vinyaires del nostre municipi. I el començarem en l'any



1925 perquè io puc donar les explicacions més conegudes de moltes cases, prò més de les vinyes, més antigues, no tan velles i més noves.

Totes les cases tenien vinya, al menys una o dugues, i si hi havia algun fadrí també volia tenir vinya i boïga, de manera que el país tenia moltes hectàries de vinya, bona part de l'any els homes estaven enfeïnats a les vinyes. Especialment a l'hora de les venemes. Apriar camins, carreteres d'anar a la vinya, que s'acosta l'octubre, a fer apriar les portadores pel fuster de Reixes (*casa de Castelladral*), Josep Comellas, moltes; rentar tines... Si eren enfustissat, fustes a la bassa, a rentar-les. Arreglar algunes bótes si volies fer vi clar o una boteta de vi blanc per les festes.

Explicar de la forma que es feien les feines de venemar. Posem el cas de la casa a on estava io, perquè no podem pas seguir totes les cases, perquè en comparació, més o menys es fa molt igual. A Filaborres, els amos dels avis tenien dos telers de filar borres, per això la casa té aquest nom. Aquesta casa, al seu temps, també s'hi feia vi. Hi ha tres tines, una de setanta cargues, una de vuitanta i una de noranta cargues. Quan van marxar els amos, la vinya va dar molt de menys. Hi havia parcers prò a poc a poc es va anar perdent la més gran que hi 'via hagut, tres vinyaires, prò ia molt aperduat. Era l'any 1922. El pare nomès ne fa dugues, ia en tinc prou, les demès a trossos. Per terra de sembrar, perquè el pare no les podia cuidar.

Parlem de les formes de venema. Contant en bona collita. Perquè anys de pestes o petregades, les venemes eren tristes, aquell que s'hi trobava. Prò passem lo normal: bona collita. La gent, ia de bon matí, no tenien son, tothom sortia a veure si faria bon dia. Sí. Bon foc, fer la torrada amb alegria. La mestressa, posar l'olla per coure l'esmorzar, avui mongetes i arengades i botifarres i una amanida de tomaca, pebrot, olives, ceba. D'àpats se'n feien tres: esmorzar, dinar, sopar. Prò sempre hi 'via la cistella amb pa i llangonissa, per fer el tragueta. El sopar solia ser molt mongetes del venemar, patates, amanida, cansalada, botifarra.

Transport de la venema, de la manera que es podia. Nosaltres molts anys a carga d'animals, després molts anys en carro, ia era una altra cosa.

L'endemà, quan 'viem acabat nosaltres i tapat la tina, ia tot enllestit, portadores, coves, podalls, capells, tot cap a Les Cots, a venemar el Pla de vinya de les senyores Lola i Mercedes Masnou, a jornal. Amb els de La Caseta, molts anys. Després també venemaven la vinya de la Costa que portava el Caseta. Entre el Pla i la Costa hi havia dies de venemar perquè les vinyes eren grans. Algunes vegades del Pla sol hasta cent cargues de vi, i el Caseta a la Costa, trenta o trenta-cinc també i fent les portadores de noranta quilos, fent els dos quintars nets, portats en carro cap a les Cots i les parts del Caseta i el Xic, també, tot a Les Cots, abans es posava en dugues, prò ara ia cabia en una tina. La vinya ha dat de menys i deixant algun tros per sembradura. Abans Les Cots era casa de vi i de vinyes. A finals del XIX i principis del XX Les Cots tenia nou vinyes i dugues de molt grans, Les Salades i el Pla de les Cots. Com a petita, cap.

A Cal Xic, tina; a Cal Cot, tina; al Molí, tina; com a masovers. A Les Cots, cinc tines. Jo aquest mas el tinc tan conegut! Pam a pam! Començant de treballar-hi a la vinya l'any 1931, per les senyores Lola i Mercedes en totes classes de feina, hi he entrevingut fins l'any 1982, morta la senyora Mercedes, passa a ser amo el nebot, Manuel Masnou. Prò ell, mentres va haver les ties, res, ni el coneixia. Ho portàvem les senyores i io.

Parlem del venemar de Les Cots. Tenia una tradició, ia posada de Francisco Corominas. Aquest masoser i família va estar més de cent anys a Les Cots i bona part d'estiu vivien junts i menjaven junts a la mateixa taula amb els amos Manuel Masnou i senyora i més



tard amb els tres fills, Lola, Mercedes i Lluís. El masover Francisco i el germà Pep i alguns llogats, els anys 1865 als 1875, van acordar de plantar de vinya el Pla de Les Cots. Molta feina durant aquells deu anys, prò van plantar quinze mil ceps i dant molt raïm, vi bo. Prò més gra, la Costa, prò ia del Caseta. Quan es feien les venemes a Les Cots, la tradició era de matar una cabra cada any i collir raïms tothom. Prò als anys 1950 i 60 ia no en disfrutava gaire, sempre a la tina, descarregar i fonyar i fer el vblanc de la missa per la Seu de Manresa.

Masos de mès vinya: El Puig Gros, La Garriga, Riols, Les Comes, Can Serra d'Aixivis, Cal Reixes, La Capsada, Comagalas, La Rovira, Les Cots, Massanés, Taurons. Passem la carena de Sant Cugat: El Soler, Ca l'Estruch, L'Oliva, La Sala, Bartomeus, Cal Ribas, Can Vall. D'altres masos mès petits o masovers que feien cinquanta cargues. La gran quantitat que havia de tines que n'hi havia a les cases, de molt grans i mès petites i vaixells de curanta cargues a sixtyanta. Premses de moltes classes, bótes de totes mides. Les venemes eren dies d'alegria: cantar, xiular i xerinola. Prò molts, si havia passat una ptegegada, eren de tristesa... (*acaba anomenant les cases on es feia mès oli*).

3.3.9.2. Qüestionari

Què diríeu que és la vinya?

Una plantació de bords, arrelats, empeltats de sarments de cep d'Amèrica.

I un cep?

És un petit arbre empeltat d'un sarment d'un altre cep.

Quines menes (o varietats) de ceps hi ha actualment?

Sumoll gros, petit, panses, macabeu, carrega-rucs, malvasies, bartols, ulls de llebre...

Quines menes (o varietats) de ceps hi havia quan éreu mès jove?

Molt igual. Classes: fumats, granatxa i d'altres n'hi ha, prò se'n feia poc, picapoll, moscatell...

Per què es van deixar estar o es van canviar?

Perquè aquell cep plantat d'un sarment d'abans es va empestar, en deien filoxera, les rels eren pròpies. D'això van morir i no ensulfà'ls i daven mès poc de fruit que el cep empeltat americà.

Quines condicions ha de tenir la terra perquè hi vagi bé un cep?

Es tenia de buscar classes de terres del seu clima i fondes, temperades i no terres brusques.

Quina mena de terra és la millor per plantar una vinya?

Terres del seu clima i bones, del seu agrado, ni argelagues, ni raureda ni alzines.

Cap on ha d'estar orientat el terreny per anar bé? Solella? Obaga? Per què?

Sempre en forma soleia i allà cap a la tarda el sol no apreti gaire, pels raïms grassos.

Què s'ha de tenir present a l'hora de plantar una vinya?

I sempre l'hora de plantar vinya ha de ser els mesos d'hivern i amb bona saó pels arrelats.

Quina era la primera feina a fer? Amb quines eines es feia?



A l'hivern a la vinya, desarrelâ-la, abonâ'ls, fer-hi valls amb fems, brossa del bosc.

Quina era la millor època per fer forats i obrir rases o valls?

I si pot ser fer-ho l'hivern perquè les arrels no es castiguin i arrelen més de nou.

Com es disposaven els ceps a l'hora de plantar-los, antigament? Per què?

Era molt costós de plantar vinya amb males eines, fer forats, pales, pioxes, plantar el bord.

I ara, quina és la millor manera de situar-los? Per què?

I de fer-los en terres bones que puguin créixer aviat, no en terres aspres ni dures.

De què depenia la separació de les passades o rengs de ceps? I ara?

Les passades han de tenir una mida igual i d'un cep a l'altre per treballar i llaurar bé, per tot.

Què són els bancals i per a què serveix?

És molt igual, si està bé el bancal, també estarà bé la passada, tot fet a mida.

Com es feien les marques abans? I ara? Canvia segons el sistema de plantar?

Si la forma de plantar d'abans amb ara és diferent! En primer lloc, bones eines i més estudiat. Abans no hi havia màquines per treballar-ho. Es tenia de fer de la forma que es podia i plantar costes de pedres.

Com es diu la planta? D'on es treia abans? I ara? Com es reproduïx?

Les estaques es fan de grills de bordes, en bones terres regables i arrelant, ia tens un arrelat, planta.

Què és un arrelat? On es criava? Després calia empeltar la mena de cep?

És un principi de cep, un cop gran s'empelta fent una agulla d'un sarment de classe teva.

Quina és la millor època de l'any per empeltar?

La primavera, quan l'arrelat comença de sabar, prô el sarment no, que sigui més enraderit. Quan l'arrelat està en condicions d'empeltar, es descalça fins a cinc centímetres, es posa l'agulla sarment. La primavera, març, abril, si pot ser de lluna plena, tot ben fet, posar l'agulla, lligar i fer el paier de terra.

Com se'n diu d'una vinya acabada de plantar?

La vinya nova, prô és quan un hi té més feina a cuidar els empelts per les feres, herbes, grills.

Cal adobar-la? Com es feia? Amb què?

D'adobar els ceps es pot fer amb guano, nitrà, potassa, ensulfat de ferro barrejat i valls.

Com se li donava forma al cep petit? Fins a quina altura es deixava pujar?

El cep petit s'ha d'inclinar dret ia de petit, que pugi dret, no massa alt, tots de la mateixa mida.

Per què es poden els ceps un cop crescuts? Es poden igual totes les menes?

S'han de podar molt iguals i deixant de quatre a cinc caps de brocades, sis ia és massa.

Quan és el millor moment per podar? Per què?



La podada segons el clima del país, del fred, més primerenca o més de primavera.

Quines eines es feien servir?

Io sempre, del meu record, unes estisores de podar i una serra per serrar els caps morts.

Calia adobar la vinya cada any? Com es feia en una vinya vella? Amb què?

No, dels anys primers de ser plantada la vinya, no. Prô quan havien xupat les terres sí. Els primers anys no perquè la terra no és explotada, quan el cep va de menos, sí abonos, fems.

Quants anys durava una vinya?

Això segons el cuidado que tingui, si es va empeltant i refent si en falta algun, i terres bones, setanta o vuitanta anys. Una vinya ben cuidada i refent les falles i anant empeltant n'hi ha fins cent anys de vinya.

Quines feines calia fer a la vinya, (segons cada època de l'any)?

Escurar rases, apriar parets, fangar, les puntes, feixons. Primer podar, fer valls, omplí'ls de llenya de pi, brossa del bosc. Si alguna cosa l'hi ha passat, fer-l'hi nou.

Com es llaurava? Com es cavava? Amb quines eines?

Es cava amb arpiots o magaies.

Per què s'ensofren els ceps? Quin és el millor moment per fer-ho?

Quan siguin grossets tirar sofre al maig, després posar sofre mullable a l'ensulfat.

Amb quines eines i productes es fa?

Abans es feia amb ensofradores de manxa, després ensofradores de llauna en forma d'ampolla.

Com s'esbrolla? Quan? Per què?

Esbrollar era l'hora de treure tots els brots de la soca i els quins no tenien raïm, deixant les brocades i els sobrecolls.

Com s'esgriola? Quan? Per què?

Esgriolar al cap de vint dies. Treure tots els griols dels sarments, menos el sobrecoll ia escapçat.

Com es fa per espampolar? Per què?

Traient totes les fulles embrimades o tocades del malniu, ensofrar-les i ensulfar.

Quan s'ensulfata? Quantes vegades? De què depèn?

Ensulfar més si hi ha bromes baixes les matinades i pluges. Si és un any sec, menos.

Quines màquines o eines s'usen?

Per ensulfar els ceps amb màquines de quinze litres, passar-hi per banda, si es veu que són prillosos.

Com es fa el sulfat? Quins productes cal barrejar? En quina proporció?

Posar ensulfat a estovar en dipòsit o portadora de sixty litres, un quilo de pedra blava i igual de calç.

Què és la verema? Quan es fa? Com se sap que és el moment de començar?



De venemar es fa a últims de setembre, primers d'octubre, quan el raïm fa most dolç.

Amb què es cull el raïm? Què se'n fa un cop collit?

Com se fa? Collir amb podalls, estisores, tirats en coves, posats en portadores i cap a la tina. A carga o carro. Els escarrassos, si són madurs, al cove; si són molt verds, deixâ'ls per un atre dia.

Quines eines es fan servir durant la verema? Quins aparells o utensilis?

Moltes vegades quan les portadores eren plenes, posar-hi els capells.

Com es transportava la verema des de la vinya fins a la tina? Amb què?

A coll, a carga d'animal, o carro, i amb els semalers treure les portadores del carro.

Com s'extreu el most del raïm?

Fonyâ'ls a les tines amb els peus. Abans fonyâ'ls amb els peus a la tina. Ara molt a màquina i premses i fê'l regruar.

Com se sap el grau del most? I el grau que farà el vi?

Fê'l regruar. Quan el vi ia és fet i premsada la brisa, és quan el vi, ia clar, és quan es pot dar el grau.

Se separava el gra, la pellofa... del most? Com? Abans o després de bullir?

Després d'un mes i mig es pot premsar, es quan es destria la brisa, el gra i el vi.

Què és el vi ximat? Quin color té?

Raïm negre i raïm blanc, serà ximat.

El color del vi depèn del color del raïm? Què li dóna el color?

Si és raïm negre, serà vi negre, i si és blanc, serà vi clar.

Quins tipus diferents de vins s'obtenen? Com es fa cadascun?

Dels vins que se'n pot fer: vi, xampany, viblanc, mistela, vi ranci, aiguardent, vinagre...

Qui verema? D'on venien (vénen) els veremadors? Com els reuníeu?

Moltes cases feien venir venemadors i molts ia ho sabien d'un any per atre, ia quedant per l'any que ve, si hi ha anyada, si no ha passat petregada, que és l'enemic.

Quines condicions han de tenir les tines? I les bótes?

Les tines i bótes han d'estar ben netes, s'han de desinfectar; les aixetes ben posades, i el garbó.

Què li passa al most dins la tina? Quan dura el procés? De què depèn?

La venema s'escalfa i bull. És prillós per la vida. I separa el vi de la brisa.

Durant el veremar, tot el dia es treballava? Quan es reposava o parava?

Sí, tot el dia es treballa. Quan la carga ia està feta, es feia punxó i el trago fins que el tragner arriba.

Quants àpats es feien? Què s'acostumava a menjar a cada àpat?

Al matí la torrada. Esmorzar de vianda, cansalada i amanida. Dinar bé i també sopar bé.

Es feien festes? Què es cantava? Quins jocs es feien? Quines bromes?



Es feia festa si la collita era bona. Visca la xerinola: cantar, xiular i xistes.

Quines dites relacionades amb la vinya i el vi es diuen?

I pensar en els treballs que s'hi havia posat l'any! I quines dites de la vinya! Bé, amics, les vinyes s'han perdut, les barraques en runes, tot abandonat, llastimós! Les tines i bótes seques i els vinyaires morts. Quina tristesa, companys!



4. Un diccionari etnolingüístic de la vinya i el vi al Bages

La característica principal que defineix aquest diccionari és la multimodalitat. S'han aprofitat els avantatges que suposen les noves tecnologies de la informació i la comunicació per aplicar-les també a l'hora de plasmar els resultats de l'enquesta. Ja s'ha dit més amunt que les gravacions de veu foren efectuades amb tecnologia digital. Així mateix, la major part de les fotografies i vídeos que il·lustren el diccionari o aquestes pàgines també han estat preses amb càmera digital i, no cal dir-ho, quan ha calgut s'han escanejat fotografies i altres documents d'arxiu. Això vol dir que s'ha fet ús de programes informàtics de fotografia, vídeo i tractament de so, a més a més del clàssic tractament de text, provist de símbols fonètics.

Però sobretot s'ha usat una base de dades que permetés dissenyar una fitxa per a cada entrada amb un format alhora atractiu i útil per a classificar, ordenar i mostrar la informació que s'ha pogut aplegar sobre cada paraula. Al final d'aquest apartat n'hi ha un exemple il·lustratiu (de l'entrada *vinya*) amb les corresponents etiquetes explicatives.

Els apartats de què consta aquesta i qualsevol altra fitxa (1011 en total) són els següents:

- a) L'**entrada**, pròpiament dita, està escrita amb lletra negreta d'un cos superior a la resta. També hi figura repetida i situada en lloc destacat, a dalt de tot a l'esquerra de la fitxa, en color blau i amb el número d'ordre corresponent a la cerca que es faci. Si no s'efectua posteriorment l'ordenament alfabètic dels registres un cop efectuada la cerca, aquest número correspon a l'ordre cronològic d'introducció de la paraula en el diccionari. A l'entrada hi figuren també les variants trobades a la comarca per tal de facilitar la cerca.
- b) Immediatament a sota hi ha una classificació de les entrades per **categoria etnogràfica**. Així trobarem un desplegament de minidiccionaris amb totes aquelles paraules referides al món de la viticultura o que afecten al viticultor. Cal dir però, que no en són patrimoni exclusiu, sinó que comparteixen uns referents de llengua amb un camp més ampli com és ara el que podríem dir-ne, salvant la imprecisió del terme geogràfic, la vida a pagès a la Catalunya central, almenys fins a la mecanització de l'agricultura. Vegem-los:
 - **meteorologia** (45 noms populars de fenòmens meteorològics que afecten especialment la vinya),
 - **terreny** (68 registres sobre tipus de sòls, parts de la vinya, relleu...),
 - **morfologia del cep** (87 registres corresponents a les parts de la planta),
 - **menes de ceps i de raïms** (71 varietats conreades en algun moment),
 - **vegetals de vinya** (miniherbari de 74 plantes i arbres, alguns perjudicials per a la vinya, però també d'altres d'útils a l'home, per a l'alimentació i/o l'obtenció de remeis casolans de medicina i veterinària empírica),
 - **animals de vinya** (41 registres que evidencien la presència d'animals perjudicials per a la collita, però també de les bèsties de càrrega),
 - **feines i treballadors** (98 registres que corresponen principalment a les feines que cal fer a la vinya però també n'hi ha de referits a qui les fa, i a les relacions socials i econòmiques que s'estableixen),



- **eines i màquines** (100 registres corresponents a les eines manuals o a les màquines tradicionalment emprades en les feines de la vinya o en el procés de vinificació),
 - **guarniments de l'animal** (33 arresos o arnesos que es posen a mules, matxos o rucs per a les feines a bast i/o per al carro),
 - **estris i atuells** (102 objectes per a la vinya, la casa o el celler),
 - **construccions** (34 registres corresponents a edificacions o espais bastits a la vinya i a la casa),
 - **vins i derivats** (92 registres entre els quals figuren tipus de vins, licors, preparats i subproductes del vi),
 - **art de beure vi** (30 maneres de consumir el producte i els seus efectes),
 - **menjar de vinyaire** (22 registres corresponents a receptes de cuina tradicional, àpats i productes consumits),
 - **creences i tradicions** (26 registres entre els quals es poden trobar creences religioses, jocs, festes, cançons, esquellades...),
 - **termes jurídics** (24 registres que fan referència al règim de tinença de la terra, contractes, impostos...),
 - **mesures** (32 registres corresponents a mesures de superfície, de capacitat, de pes, etc. amb l'equivalència aproximada en el sistema mètric decimal),
 - **productes emprats** (24 registres entre els quals trobem compostos químics, orgànics i d'altre material d'ús per al conreu de la vinya, el control de les plagues, la vinificació...),
 - **malalties i plagues** (22 factors que poden malmetre la collita),
 - **indumentària del vinyaire** (15 registres que designen la vestimenta i el calçat tradicionals a pagès, així com d'altres complements bàsics).
- c) A continuació, la **categoria gramatical** remet a la morfologia de les paraules: 492 substantius masculins, dels quals 30 són plurals; 404 substantius femenins, dels quals 34 són plurals; 74 adjectius; 101 verbs, dels quals 87 són transitius i 14 intransitius; 29 locucions i topònims.
- d) L'apartat de sota engloba els **sinònims** de l'entrada. Les poblacions s'han indicat sempre que la distinció era clara i significativa. Si no s'indica, és perquè són d'ús comú i indistint a tota la comarca.
- e) Després ve la **definició** pròpiament dita de l'entrada, completada amb hipònims i accepcions, si és el cas; i també amb l'**ús etnogràfic**, explicacions sobre usos i costums referits a la paraula o paraules objecte de la definició.
- f) Més avall, l'**etimologia** remet a l'explicació de l'origen de la paraula contrastada principalment a través del DECat de J. Coromines i l'AlcM, però també amb el diccionari d'ampelònims de X. Favà i els escrits sobre el tema de J. Veny (*Mots*



- d'ahir*)²⁴³. La **motivació** és completada a més a més amb explicacions d'etimologia popular fruit de l'experiència dels nostres informadors.
- g) La **traducció** no s'ha fet de forma sistemàtica. Únicament hi figura a les llengües romàniques veïnes i a l'anglès, i encara, no s'ha fet per a la totalitat de les entrades, sinó únicament a tall il·lustratiu. Així hi figura la traducció al castellà (**cast.**), amb múltiples sinònims, de 936 entrades; al francès (**fr.**), 833 entrades; a l'occità (**occ.**), 824; al gallec (**gall.**) 101; al (**port.**) 91; a l'italià (**it.**), 781; a l'anglès (**ang.**), 700. Val a dir que multitud de paraules del nostre diccionari no tenen una traducció exacta a l'anglès perquè només molt modernament alguns països tradicionalment anglòfons han tingut accés al conreu i aprofitament de la vinya, per tant aquesta llengua no ha generat un vocabulari específic per a designar aquells conceptes que sí figuren amb més riquesa i varietat en d'altres llengües romàniques de tradició vitivinícola. En aquests casos sovint s'ha recorregut a una traducció explicativa del concepte en absència de la paraula exacta.
- h) **Imatge, foto, vídeo** (972 en total, 865 de les quals incorporades directament al diccionari) procedeixen majoritàriament de fotografies (889 arxius, 729 Mb) i vídeos (83 arxius, 1,15 Gb) obtinguts amb càmeres digitals, directament damunt l'objectiu de plasmació gràfica, fotografiats i gravats entre els mesos de juny de 2005 i de 2007. L'animació del vídeo cal activar-la per la barra que apareix sota la fotografia, i cal fer notar que sovint les imatges es complementen amb explicacions del vinaire. També hi ha un percentatge de fotografies antigues procedents de diversos arxius particulars i públics (biblioteca de Santpedor, de Navarres, AHCM) i de llibres o documents antics que s'han escanejat (80 en total); i encara, algunes il·lustracions extretes de l'AlcM o d'altres llibres (5 documents més en total). En tots els casos se n'indica la procedència o l'autoria. Hi figuren únicament dues abreviatures: NPE correspon a Núria Puigdemívol Estruch (247 imatges incloses al diccionari) i MES, a Maria Estruch Subirana (544).
- i) Els **crèdits d'imatge**, que figuren al peu de les il·lustracions que acabem de comentar, corresponen, no podia ser d'altra manera, a la procedència de les mateixes, que figura entre claudàtors i datada; i també a les explicacions que completen la informació gràfica, sovint també datades. Aquest apartat fa la funció del clàssic peu de fotografia.
- j) A la meitat dreta de la fitxa trobem primerament la **veu** (477 fragments o arxius de so, 120 Mb), procedent de les gravacions dutes a terme amb els informadors entre el maig de 2004 i el març de 2006, i realitzades amb gravadora digital; llevat d'un cas que procedeix d'una gravació de 1988 en format analògic, digitalitzada el 2004. Clicant aquesta casella s'obre un arxiu sonor que correspon a un retall de conversa obtingut amb el programa de tractament de so a què s'han sotmès les gravacions de l'enquesta, i que il·lustra i exemplifica l'ús de la paraula (de l'entrada o un sinònim), tant a nivell fonètic com etnogràfic. S'hi han afegit 12 arxius que corresponen a fragments de cançons cantades encara avui en festes populars, com és ara les Festes del Segar i el Batre de Cornet (Sallent), per Els Tranquils d'Osona o bé Els Trumlares de Navàs.

²⁴³ La referència bibliogràfica completa d'aquestes obres figura a la bibliografia secundària.



- k) Al seu costat, la localització (**lloc**) informa de la zona on hem sentit la paraula (en majúscules si es tracta de la comarca i en minúscules quan es refereix a una localitat) i **informadors** remet al nom o noms de les persones que parlen en el document sonor, amb la indicació de la seva localitat d'origen entre parèntesi.
- l) A sota, la transcripció **fonètica**, amb alguna especificació de la **població** corresponent, si es tracta d'una realització molt concreta i digna de menció.
- m) A continuació, **referències bibliogràfiques** porta als repertoris on figura la paraula i/o les seves variants, amb explicacions detallades d'usos, localització geogràfica, i costums i tradicions a què fan referència els autors dels diversos diccionaris i estudis etnogràfics. Tots ells figuren a la bibliografia secundària. Aquí únicament deixarem constància dels que, a part de la referència primera i bàsica a l'AlcM, s'han contrastat amb els resultats obtinguts al Bages: Griera s'esmenta en 273 entrades; Favà, 58; l'ALDC (*Altes lingüístic del domini català*), 27; Amades, 233; BDC (*Butlletí de dialectologia catalana*), 310; Plans, 125; Matons, 22; Labèrnia, 93; Rull, 39; Sadurní, 10; Fargas-Catllà, 48; Montoliu, 36; Pont, 8; Roig i Armengol, 16, etc.
- n) **Literatura i tradicions** és una mena de calaix de sastre on figuren, sencers o fragmentats, els poemes, cançons, contalles, llegendes, rondalles, contes, receptaris, memòries, esquellades, etc. presos de la bibliografia primària referida a la comarca, però també extrets de la narració oral dels informadors durant l'enquesta o en posteriors converses informals, i que formen part del corpus de memòria i tradició dels bagencs. Això vol dir que hi figura literatura del Bages, feta al Bages o referida al Bages; però també hi ha alguna incursió a les comarques veïnes, sobretot el Berguedà i Solsonès, quan la producció d'aquesta àrea geogràfica és referida, coneguda o popularitzada a la comarca objecte d'estudi. Així s'han inclòs, per exemple, algunes cançons de diversos cançoners del Berguedà que també es cantaven o es canten al Bages; o bé textos d'autors d'origen solsoní que descriuen personatges i tradicions a cavall d'ambdues comarques veïnes.
- o) Finalment, **dites i parèmies** és el compendi del repertori del qual se n'ha constatat la pervivència en la memòria dels dos centenars d'informadors, amb especificació de les poblacions on encara són ben vives aquestes expressions, quan no es tracta de tota la comarca en general; però també, si s'escau, de la consigna bibliogràfica dins reculls històrics fets a la comarca pel Centre Excursionista del Bages, per exemple.

La presentació de tot aquest material ordenat i classificat havia de permetre també una cerca fàcil des dels diversos apartats o ítems i el format que presentem així ho permet. Un cop activat el cercador (clicant damunt l'icona corresponent que s'indica en la il·lustració gràfica més avall) s'obren diverses possibilitats i camps de cerca. Algunes de les finestres que hem vist més amunt (definició, etimologia, literatura i tradicions) tenen una barra a la dreta amb fletxes per poder visionar, movent-lo amunt i avall, un text que sovint excedeix el tamany de la finestra.

Es pot buscar una paraula a través de les **entrades**, ordenades alfabèticament com és habitual però, si hom no troba la paraula desitjada, pot optar per provar sort a través dels **sinònims**, i també a través de la **traducció** (si la busca en alguna de les llengües esmentades més amunt), i encara, en el supòsit que la paraula no s'hagi trobat al Bages, la pot buscar a la casella **referències bibliogràfiques**. També es poden buscar les menes de ceps o les feines, posem per cas, clicant dins **categoria etnogràfica** l'opció desitjada



en desplegar-se el menú d'ofertes de què hem parlat més amunt. Si el que hom vol és saber en quines entrades figura un poble determinat al diccionari, pot situar el cercador damunt els camps següents: **lloc i informadors** (on trobarà informació sobre les localitats on es troba alguna paraula que no és comuna a tot el domini del Bages, però també hi trobarà el nom d'alguns informadors amb la localitat d'origen), **literatura i tradicions** (hi figuren produccions orals i/o escrites de diverses localitats), **dites i parèmies** (que s'han trobat a cada poble) i també hom pot clicar damunt **crèdits d'imatge** (per saber d'on procedeixen les fotografies i vídeos), **sinònims** (quins hi figuren i d'on procedeixen alguns mots concrets) o **fonètica i veu** (com sona la paraula en una determinada localitat a partir de la transcripció fonètica; i en el segon cas, podrà escoltar el document sonor corresponent a l'entrada o a un sinònim). També es poden buscar els diversos informadors pel seu nom clicant la casella **lloc i informadors** o bé els autors de fotografies i vídeos, escrivint el nom o l'abreviatura en la casella **crèdits imatge**; i encara els autors de textos escrits i testimonis orals a **literatura i tradicions** (així, per exemple hom pot trobar totes les entrades on figuren poemes de Climent Forner). Les possibilitats són múltiples: també es pot buscar un vocabulari sobre la vinya en francès, per exemple, escrivint *fr* a la casella **traducció** i apareixeran els registres que figuren traduïts a aquesta llengua; es podria buscar quantes paraules procedeixen del llatí o del grec escrivint *llatí* o *grec* damunt d'**etimologia i motivació**; es pot comprovar quines paraules figuren al *Diccionari català-valencià-balear* o en un altre repertori lèxic escrivint *AlcM* o el nom de l'autor corresponent a **referències bibliogràfiques**; es poden buscar totes les accions escrivint *v* damunt **categoria gramatical**; o es poden buscar totes les dites on figura una determinada paraula escrivint-la a **dites i parèmies**. No cal dir que, en acabat, hom pot ordenar alfabèticament els registres trobats i també fer aparèixer de nou el miler de fitxes o registres de què consta el diccionari sencer.



Maria Estruch. Diccionari etnolingüístic de la vinya i el vi al Bages

plequeu
 Imprimeix la fitxa
 Més gran
 Cerca fitxes
 fibra següent
 fibra anterior

317 vinya, vinyar, vinyal, vinyat, vinyeda, vinyetar

ENTRADA

CATEGORIA ETNOGRÀFICA: menes de ceps, eines, mesures, feines, morfologia vegetal, meteorologia...

CATEGORIA GRAMATICAL

Llistat de SINÒNIMS

DEFINICIÓ I ÚS ETNOGRÀFIC amb les accepcions:

ETIMOLOGIA: segons DECat, Alcm, Favà...

TRADUCCIÓ a algunes llengües romàniques, i a l'anglès.

IMATGE, FOTO, VÍDEO: dibuixos i fotografies (substantius, adjectius, verbs) i vídeos (verbs: feines). Per a visionar-los cal clicar damunt la foto i s'activarà la barra del vídeo.

CRÈDITS IMATGE: descripció i procedència de les il·lustracions, autors de fotos i vídeos...

entrada
 cat. etno.
 cat. gram.
 sinònims (població)

vinya, vinyar, vinyal, vinyat, vinyeda, vinyetar

Terreny
 fem./masc.

loc i informadors
 BAGES

VEU: fragment de gravació que exemplifica l'ús i mostra la fonètica. S'activa fent doble clic a la icona.

LLOC I INFORMADORS: localització de les entrades, nom i població d'origen dels informadors que parlen a les gravacions.

Transcripció FONÈTICA

REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES: diccionaris, repertoris lèxics i altra bibliografia on figuren l'entrada i alguns sinònims.

LITERATURA I TRADICIONS: mostres de literatures popular, tradicions, creences, remeis casolans, receptes de cuina...

Clicant a l'interior de qualsevol dels camps de text i fent pujar i baixar el cursor a voluntat, es fa visible la totalitat del text contingut a dins.

DITES I PARÈMIES amb el lloc de procedència, significat i ús.

loc i informadors
 BAGES

"El vi aurt de la vinya costada per..."

Fonètica (població)
 bijná, bijnát, bijnát, bijnéde, bijneté

referències bibliogràfiques

Figuren a l'Alcm, llevat de vinyat.
 Figura a Joan Soler i Arriagó (Enciclopèdia de la fantasia popular catalana, 794-795), on s'emmenta la suggerent etimologia del nom de Bages com a provinent del déu r ornà Bacus.

I a Plans (vvbXVIII i Titus). Aquest literatura i tradicions

"(...) Mare, la meva mare el vell no el vui aimar. Filla, la meva filla, que bé l'hauràs d'aimar. Que té molts camps i vinyes que te les deixarà, cert unces a la caixa que són per emricar (...)" (Fragment de la cançó popular al Bages "Mori pare m'ha casada", també figura al *Cançonar de dites i parèmies*)

Ni vinya prop de corretera, ni dona finestra (Butlletí del CEGB, vol. I, núm. 15, desembre, 1907), perquè produiran poc: l'urna perquè se li enduran els raïms i l'altra perquè es

1 Terreny plantat de ceps.
2 Conjunt d'aquests ceps.
 Al Bages destaquen els tipus: **espessa**, amb ceps plantats de quatre a set pans entre ells i de vuit a deu entre passades;
 Segons l'Alcm i Coromines (DECat, IX, 253), del llatí **vīnēsa**, 'vinya', derivat de **vīnum** 'vi'.

cast. viña, viñal, viñedo, plantación, plantío.
fr. vigne, vignoble, climat, plantation.

imatge
 foto
 vídeo

crèdits imatge

Mas Roqueta. Avinyó.
 [Foto: AHCM-sd].



5. Unes conclusions

Històricament el conreu de la vinya al Bages es fon en la nit dels temps i, tot i haver viscut pujades espectaculars, no han faltat baixades importants que l'han atuit de valent. Amb tot, el futur passa per una modernització de mètodes i tècniques de vitivinificació que trenquen amb tota una tradició mil·lenària i aporten un nou lèxic que duu implícit el risc de desaparició de tot un vocabulari associat a una manera de veure i explicar-se el món. Aquesta manera de veure i explicar-se el món forma part de l'objecte d'estudi del present treball, de fet n'és l'eix vertebrador.

D'entrada cal dir que els resultats obtinguts són extrapolables a una àrea geogràfica que supera, de bon tros, els límits de la comarca de la D. O. Pla de Bages, objecte d'estudi. Així després de donar a conèixer els resultats, de manera informal, a persones de les comarques veïnes (Berguedà, Solsonès, Osona, Vallès), d'edats i situacions semblants a les dels nostres informadors, s'han mostrat coneixedores, amb petites variants, de més del 90% del vocabulari del nostre diccionari.

És per això que, modestament, aquest diccionari es voldria d'alguna manera afegir, i potser ampliar, per bé que amb una altra mena d'orientació i salvant les distàncies, en d'altres camps no tocats per Favà, als estudis lingüístics catalans sobre el tema ben poc estudiat de la vinya i el vi, i també, per extensió, als estudis romànics en general sobre aquest tema.

Un cop revisats els repertoris lèxics, específics o generals, consignats a la bibliografia, s'ha pogut constatar que pràcticament un 25 % de lèxic recollit a la comarca no figura en cap dels repertoris esmentats. És el cas de *matxicot, gatzarins, xinxerrella, postar, cegar, escadolla, lletraga, estripadora, pedraferit, misblanc, burriçot, aspi (de la premsa), llustre (del raïm), enllambrusquir, salzonenc, estantissat, esquella (d'ensofrar), cortellada, ous de gall, holandes, esbalçoia, llamar, escabriolar, cabriol, vi ximat, traquellada, etc.* D'aquí es desprèn la importància i la urgència d'un treball que fixi tot aquest vocabulari oral que encara perviu en les converses dels nostres padrins, no només sobre el tema que ens ocupa sinó sobre multitud de camps poc explorats encara, com és ara els oficis tradicionals, per posar-ne només un exemple.

El Bages té una unitat lingüística dins el dialecte català central que li dona unes característiques peculiars, malgrat compartir característiques amb comarques i zones veïnes, com és lògic i ja hem apuntat més amunt.

Repasant aquestes característiques descrites a l'apartat 1.2 del present estudi, hem constatat la pervivència dels ítems allí consignats, dels quals donem a continuació nous exemples sorgits a partir del nou material, que s'afegeixen als exemples que ja s'han apuntat, sobre els quals podem concloure que són ben vius encara, com es pot veure repassant els textos orals recollits a l'apartat 3.3 i el diccionari (apartat 4 i DVD adjunt).

Així, pel que fa a l'apartat de fonètica i concretament referit al vocalisme hem recollit entre d'altres exemples: el tancament de la *e* de *rellà* < RĒGŪLA cap a la zona del Cardener (F1); el tancament de la *o* d'*estisores* < TONSŌRIAS, *morca* < AMŪRCA, *most* < mŭstum cap al Moianès (F2); la vocalització de la *l* d'*aufals* (*alfals*) < **al-fáşfaş**, *aubergínia, obergínia, oborgínia (albergínia)* < **al-bedengéna**; *herba taupera (herba talpera)* < TALPUS, *escaufar (escalfar)* < CALEFACĒRE; *bauma (balma)* (F4); la monoftongació de *ua* en *cortera (quartera)* < QUARTARĪA, *aigat, aigamoll (aiguat, aiguamoll)* < AQUA, *goret, boret (guaret)* < VERACTUM, *mitadella (meitadella)* < MĒDIŪS, també *ua* es monoftonga en *o* oberta en mots com *cotre (quatre)* < QUATTUOR, *igol (igual)* < AEQUALIS < AEQUUS, -A, -UM (F5); o el manteniment de la diftongació



d'auzell (*ocell*) < AUCĒLLU < AVICĒLLA, *auella* (*ovella*) < OVĪCŪLA < OVIS (F7); el canvi de vocal de *comenidor* (*comunidor*) < COMMONITORIUM (F9); la pròtesi de vocal en *amadurar* (*madurar*) < MATURE (F13); o bé la pèrdua en *bac*, *baga* (*obac*, *obaga*) < OPĀCUS, -A (F15); i també la caiguda de vocal neutra en *brenar* (*berenar*) < MERĒNDA, *carbassa* < CARAPACCIA, *pret* (*paret*) < PARETE < PARĪĒS, -ĪĒTIS, *vritat* (*veritat*) < VERĪTAS, -ĀTIS (F18). Pel que fa al consonantisme recollim: geminacions com és ara *fibbla* (*fibla*) < FIBŪLARE (F19); palatalitzacions de la *s* inicial de *xigró* (*cigró*) < CĪCĒRONE, *ximoi* (*sumoll*) < SUB-MOLLIARE (F22); metàtesi en *sagrantana* (*sargantana*) < LACARTĀNA (F27); o bé la iodització de *ll* en *senaià* (*senalla*) < CENACŪLUM, *fonoí* (*fonoll*) < FONŪCŪLUM, *maiol* (*mallol*) < MALLĒUS, tot i que trobem *vui bull* (*vull bull*) < BŌTŪLUS (F34).

Entrant a la morfologia, recollim la flexió dels sobrenoms populars com és ara *la vella Bòria* (*de cal Bori d'Artés*) (M2); la diferenciació de gènere d'adjectius invariables segons la normativa com és el cas de *bullent*, *bullenta* (M3); els plurals en *-its*: *raigs* (*raigs de la roda del carro*) (M4); la pervivència de l'article *lo* en expressions com aquestes: *Roser de tot lo Món*, *tot lo que hi ha bosc* (M11); la pervivència residual dels pronoms *nostro*, *nostros* (*nostre*, *nostres*), o dels demostratius *aqueixa*, *aqueixos*, *aqueixes* (M13); l'ús de formes verbals de l'estil de *poguer* (*poder*), *vegilar* (*vigilar*), *volria* (*voldria*) (M14); també l'ús de formes del subjuntiu com és ara *mai vinga* (*mai vingui*), *amadurés* (*madurés*), *dormissen* (*dormissin*), *passesses* (*passessis*) (M15); un llistat interminable d'adverbis i locucions adjectives *bo i tort*, *a bot*, *allà per enllà*, *aixins*, *aixís*, *despuenses*, *ací* (M16); d'interjeccions i locucions interjectives *sant Marc!*, *malvinatge fot l'engany!*, *cordons!*, *coi!* *colló!* (M17); o derivats com és ara *ceparrada*, *vinyaire* (M18).

I pel que fa a la sintaxi trobem construccions com aquestes: *ia ho so vist* (*ja ho he vist*) (S1); *elze n'hi portàvem*, *an els meus masovers* (*els en portàvem*, *als meus masovers*), *desarrelà'ls* (*desarrelar-los*), *no els els matava mai* (S3); èmfasi especial en locatius com és ara *eren d'aquí*, *d'Horta d'Avinyó* (S4); o la pervivència de *poc* en la negació en frases com és ara *poc que ho sé io això!*, *poc vuràs cap cep per aquí!* (S5).

Quant al lèxic, afegim que hi ha un pòsit de castellanismes ben arrelat des de generacions i que res tenen a veure amb els castellanismes usats per les generacions més novelles, fruit de l'ensenyament i la televisió. Ens referim a paraules com és ara: *puestos*, (també *pestos*), *fondos*, *sant Isidro*, *demès*, *maco*, *pitorro*, *vano*, *bueno*, *benu*, *hasta*, *cordeón*, *despuenses*... D'altra banda, s'han pogut constatar alguns usos que difereixen dels consignats en els repertoris lèxics. Així, per exemple, *al·lot*, usat al Bages com a *bord de vinya*, no figura al *Diccionari català-valencià-balear* d'A.M. Alcover i F. de B. Moll, on sí que hi figura com a *noi*. Al Bages un *bord* és també un noi il·legítim o malintencionat i poc treballador. Sembla com si els sentits d'ambdues paraules s'haguessin ajuntat metafòricament en l'ús d'*al·lot* i de *bord* en el vocabulari del viticultor bagenc, per tal d'anomenar la planta improductiva que cal empeltar i que va constituir la base de la vinya postfil·loxèrica.

No s'ha cartografiat cap entrada perquè s'han considerat poc significatius els resultats: únicament potser el cas *escabriolar/esgriolar* i conseqüentment *cabriol/griol* podrien tenir una àrea geogràfica delimitada prou significativa i garanties sinonímiques suficients.

A mesura que hom s'endisa en aquest tipus de treball es fa ben palesa la interdisciplinarietat dels estudis etnolingüístics: per força han de pouar en d'altres camps com és ara l'enologia, la història, l'agricultura, la viticultura, la química, la



biologia, la botànica, la zoologia, la gastronomia, etc. És per això que aquest treball vol completar el panorama etnolingüístic del món de la vinya obrint-se a tot un seguit de camps que s'hi interrelacionen i que versen sobre la vida a pagès d'abans de la transformació definitiva que hi efectuaren el petroli i la Comunitat Econòmica Europea.

Això exigeix una comunicació directa amb les persones que encara conserven el saber tradicional que donen generacions i generacions d'experiència i fer convergir aquest saber ancestral amb el de diverses fonts culturals, encreuant així l'etnolingüística amb les altres disciplines.

Partint d'un profund respecte i admiració per les persones entrevistades –per dos motius, l'edat i els coneixements–, durant les entrevistes s'ha procurat fer particip a l'informador de la seva vàlua. També s'ha procurat adoptar sempre les maneres de dir i els girs lingüístics dels informadors per crear-hi una sintonia que es traduí en una complicitat que ens ha procurat hores d'amable gaudi i uns fruits collits d'aquestes biblioteques vivents, madurats i transmesos de generació en generació, i seleccionats de l'experiència que ve de temps. Amb tot això s'ha aconseguit un grau de col·laboració, obertura i simpatia envers l'estudi que ens ocupa que, per força, ha augmentat l'efectivitat del treball i dels resultats obtinguts.

En aquest sentit ha estat un avantatge que entrevistador i informants compartissin un mateix territori geogràfic i uns mateixos orígens en el món de pagès i més concretament, entre les passades de ceps i la sentor del celler ombrívol. Cal fer aquí una precisió: els pocs o molts estudis lingüístics de l'entrevistador s'ha procurat que no possessin pas en risc la veracitat dels resultats de l'enquesta, per això s'han recollit les produccions lingüístiques fidelment, ajudats en aquest punt per la tecnologia –la gravadora de veu digital–, sempre que aquesta no interferís en l'espontaneïtat i la comoditat de l'entrevistat.

Amb aquest treball s'ha cregut fer una petita aportació metodològica a l'etnolingüística, especialment en l'aplicació de les noves tecnologies en els estudis d'aquest tipus, tant pel que fa al mètode de col·lecta com al de la plasmació gràfica i sobretot àudiovisual, que permet un grau més alt de fidelitat a les produccions lingüístiques dels informadors, com ja hem dit més amunt. El fet de poder veure una imatge fixa o en moviment i poder escoltar la veu directa de l'entrevistat amb la fidelitat que ens procuren els moderns mitjans digitals permet copsar directament l'abast de les produccions lingüístiques i, a la vegada també, fixar-les en el temps amb un sistema que els anys no deteriorin ni malmetin amb tanta facilitat com els emprats fins fa ben poc. Tot i que la tecnologia evoluciona vertiginosament, en aquest punt hem d'esperar que els futurs canvis podran assimilar els sistemes anteriors que s'aniran fent obsolets.

Per això aquest treball no esgota totes les possibilitats d'estudi en si mateix. Segurament és, sobretot, un recull de material divers, classificat segons uns criteris concrets, però que es pot mirar, revisar, reclassificar i estudiar des d'innumerables punts de vista. Hem plantat mallols, hem cavat, hem ensofrat, hem ensulfat i hem veremat la vinya de la memòria popular, segurament hem funyat i tenim una bona tinada de vi que ara podem vendre a la menuda o a raig de tina i, amb sort, potser podem esperar que algú més el trascoli, l'embotelli i hi faci un bon cupatge.

No voldríem però, que s'hagués de tirar a la bóta el vinagre (almenys no pas tota la collita!), però tampoc que es quedés a la bóta del racó esperant una ocasió especial per sortir-ne, sinó que fos vi de taula o, encara millor, com el de la botella que els nostres avantpassats s'enduien a la treballada per traguitjar-ne tot sovint. Això voldria dir que



les noves generacions no sentirien tan estrany el parlar dels avis, perquè el seu vocabulari s'hauria enriquit sumant tradició i modernitat.

Aquest, com qualsevol altre treball d'aquest tipus creix a les mans de qui s'hi endinsa. Durant les entrevistes sovint sorgien d'altres temes al marge del que ens ocupa, que obrien nous camps d'estudi, tots ells prou interessants i amb la mateixa urgència de ser fixats i recollits. L'experiència adquirida, amb tots els errors i els èxits que ha comportat la realització d'aquest treball, no és sinó el punt de partida metodològic de cara a enfocar posteriors recerques ara tot just insinuades (les plantes i el seu ús, medicina popular, la cuina de cada dia i de les celebracions especials, els animals i els guarniments, les eines i les feines, els oficis que es perden, jocs infantils, el lleure del jovent,...) També permetria un estudi posterior de microtoponímia a partir dels exemples sorgits de noms de cases (*Casolius, Cal Bori, les Planes, Carboners, Filaborres, la Capsada, les Cots, Corretjoles, Cal Perejoan,...*), de racons, indrets, vinyes (*la Mena, les Jonqueres, costes de l'Alzina, vinya de Baix el Pont, de Masadella, del Soler, la Torregassa, la Ferreria, Vilapodua, Torrents, el Forat de la Noia...*) amb tot l'interès etimològic i històric que per força es deriva dels topònims.

Mai ens cansarem de valorar la importància i riquesa de la saviesa popular i de la memòria col·lectiva. Ni tampoc de recordar la necessitat de divulgar-les a les noves generacions. D'aquí aquest intent d'aproximar la cultura de la vinya i el vi, però també del món tradicional de pagès, les eines, les feines i fins i tot el menjar i el vestit, de manera prou entenedora i que estalviï els esculls d'unes formes potser massa acadèmiques que puguin tancar a algú l'entrada a aquest celler de tradicions. Així, s'ha provat d'establir una mena de pont, ni que fos una palanca o unes passeres, entre el rigor científic i el saber popular, pouant d'ambdós, mirant d'acostar-los, i de fer-los accessibles a qui hi pugui estar interessat, bo i pensant sobretot en les novelles generacions.

No cal recordar un cop més la urgència de fixar aquesta saviesa popular abans no sigui massa tard i el pas de les generacions i els nous sabers no ens l'arrabassin. No en va es diu que "en cada bugada es perd un llençol!" Perquè els darrers dipositaris vivents d'aquesta cultura ens abandonen i no podem permetre, per desídia o poca valoració, que s'enduguin tot aquest saber oral. És per això que, si algun mèrit tenen aquests cinc anys de feina, per força ha de ser el fet de registrar la memòria d'aquests dos centenars de savis bagencs, els nostres padrins, per edat, per experiència i per voluntat, que algun dia des d'aquestes pàgines, poden parlar-nos de nou i fer-nos de guia i de memòria de qui som i on anem.

Maria Estruch i Subirana
Sant Cugat del Racó, primavera de 2008



6. Bibliografia

6.1. Bibliografia primària.

En aquest apartat hi consten els documents publicats i/o escrits fins a 2007, d'on s'han extret bona part de les cançons, llegendes, contalles, rondalles, contes, poemes, esquellades, memòries, també dites, refranys, frases fetes, proverbis, oracions, etc. Es tracta majoritàriament de la producció d'autors locals del segle XX que han creat o recollit material ben divers que té com a motiu la vinya i el vi, o bé que l'esmenta i l'integra en l'escrit. Formen per tant els textos base del material d'estudi i classificació en format escrit. Al final hi afegim un apartat de documents en format d'àudio i vídeo.

AA.DD. "El Ton Renegaire" (Sallent), "El prodigi de l'aigua convertida en vi" (El Pont de Vilomara i Rocafort, Mura, Talamanca), "La màquina de fer diners" i "Les vinyes. El bosc dels Santpedòs i Cal Putxot" (Santpedor), "Llegenda del vi" (Artés), dins *Llegendes i contalles del Bages*, Angle Ed., Manresa, 1996, (p. 139, 202, 204, 206, 207, respectivament).

ALTARRIBA, Montserrat, "Raïm de poesia. Tankes", Text mecanografiat, Artés, 1995.

ALTARRIBA, Montserrat, *Tornassols*, Columna-L'Albí, Barcelona-Berga, 1998.

AMADES, Joan, "Cançons de verema", dins *Folklore de Catalunya. Cançoner*, Ed. Selecta, Barcelona, 1950 (p. 519-530).

AMADES, Joan, "Vinya era i vinya so", dins *Folklore de Catalunya. Rondallística*, Ed. Selecta, Barcelona, 1950, (p. 639-641).

AMADES, Joan, *Costumari català*, 5 vols., Ed. Salvat i Ed. 62, 2^a ed. facsímil, Barcelona, 1982.

AMADES, Joan, *Folklore de Catalunya*. (vol. I: *Rondallística*; vol. II: *Cançoner*; vol. III: *Costums*), Ed. Selecta, Barcelona, 1950, 1979, 1969.

ARÚS COLOMER, Joan, "Poema de les vinyes", dins BUSQUETS I PUNSET, Anton, *Aplec. Models en vers i en prosa del nostre renaixement*, Dalmau Carles Ed., Girona, 1916, (p. 173-174).

BADIA TORRAS, Josep, *Les feines de la vinya, les tines i el celler*, mecanoscrit a Callús, 2004.

BATLLÓ, Francesc, *Ressonàncies del cor*, edició de l'autor, Navàs, 1992.

BELLMUNT I FIGUERAS, Joan, *Fets, costums i llegendes. El Solsonès II*, Pagès Editors, Lleida, 1994.

BLANCHER I PUIG, Francesc, *Espigolant (recull de poesies inèdites)*, Abadia Editors, Saldes, 2004.

BLANCHER I PUIG, Francesc, *Pinzellades bagenques*, edició de l'autor, Artés, 1990.

BLASCO, Artur, *A peu pels camins del cançoner*, Ed. Institut d'Estudis Ilerdencs, Generalitat de Catalunya, Centre de Promoció de la Cultura Tradicional i Popular, Diputació de Barcelona.

BORI FONTESTÀ, Antoni, "La bóta de San Farriol", *Lo trovador català, llibre de lectura en vers destinat als col·legis de noys i noyas de Catalunya escrit per Antoni Bori*



Fontestà, edició augmentada amb narracions en prosa, Imprempta de Henrich, Barcelona, 1898; Montserrat, Barcelona, 1913, p.176-178.

BOSCH I JOVER, Miquel, *Miquel Bosch i Jover. Poeta d'ahir, d'avui i de sempre*, 1994.

BOSCH I JOVER, Miquel, *Col·lecció de modismes catalans*. Primer premi en el “Concurso de modismos catalanes”, organitzat per D. Fernando Oppi, sota el lema “Vox populi, vox Dei”, València, 1952 (text mecanografiat).

Butlletí del Centre Excursionista de la Comarca del Bages, Manresa (1905–1934).

CABALLÉ, Francesc, *Si tu te'n fas la lluna, Recull de cançons populars de Bagà*, Ed. Columna-Albí, Berga, 1995.

CANALS, Manel, *Sota l'enclusa del temps*, Pagès Ed., Lleida, 1999, (p. 57–59, 61–62, 73, 91, 102, 113–115, 120–121, 158, 163, 164, 167, 185, 195–196, 304–305, 324, 405, 410, 438).

CARRETÉ, Ramon, *Vins de Catalunya per cor jovenívol, flautes i percussió*, Text mecanografiat, Balsareny, 1997.

CASAS, Josep M., *Matamargó, terra i esperit. La vida en una casa pairal del Solsonès a mitjan segle XX*, Pagès editors, Lleida, 2003.

CERAROLS I CORTINA, Lluís, *Miquelet, el Cargolaire i altres contes calderins*, Saga Creacions Gràfiques, Calders, 2002.

CERAROLS I CORTINA, Lluís, *L'ànima de la vall*, Pagès editors, Lleida, 2007.

Copia de alguns remeys que usava lo célebre Señor Vehí de la Peragula Jalita al Sor Genover de Vilamant, Imprempta de Valentí Torras, Barcelona, 1845.

DUOCASTELLA I SELVAS, Pilar, *El jardí dels hostes*, Edicions de L'Albí, Berga, 2004.

ESTRUCH I COMPAÑÓ, Jaume, *Notes, records i vivències*, text manuscrit, Navàs, 1982-83, mecanografiat per Ramon Cabra i Arpa, Navàs, 2004.

ESTRUCH I SUBIRANA, Maria, *Els noms populars de núvols, boires i vents de la comarca del Bages*, CEB, Manresa, 2003.

FÀBREGA I ENFEDAQUE, Albert, *Llegendes de ponts, dòlmens i menhirs a Catalunya. Itineraris*, Ed. Farell, Sant Vicenç de Castellet, 2000.

FÀBREGA I SELVA, Josep, *Postals de Calders*, Ajuntament de Calders, Calders, 2004.

Falchs, núm. 1, Fals, abril 2004.

FELIU I SOLER, Pere, “Sant Jordi”, mecanografiat a Artés, 2003.

FELIU I SOLER, Pere, *Fases d'una degustació de vi*, mecanografiat a Artés 2003.

FELIU I SOLER, Pere, *Vinyes i raïms del Bages*, Festa de la Verema, mecanografiat, a Artés, 1996.

FELIU SOLER, Pere, *Festa de la Verema*, Text mecanografiat, Artés, 1996.

FIUS I PALA, Maurici, “La rabassa morta”, dins *Cants de treball. Poesies*, Manresa, s.d.

FORNER, Climent, “En la mort de l'avi Estruch”, “En plena verema”, dins *Navàs en viu. Quaranta anys d'història 1958–1998*, L'Albí, Berga, 2002, p.156–158 i 175–176.

FORNER, Climent, *Carrer Major, 20. Obra poètica III*, ColumnAlbí, Berga, 1995.



- FORNER, Climent, *Preneu-m'ho tot, deixeu-me la Paraula. Poesia, 1945-2007*, L'Albí, Berga, 2007.
- GALOBARDES, Salvador, "La llibertat de pensar, dintre del meu tarannà", Text mecanografiat, Artés, 1990.
- GIBERT GALOBARDES, Josep, "El veremar", *Vincit-1^a etapa*, Artés, s.d.
- GUÀRDIA, M. Dolors, *Cacics i menestrals*, Pagès Ed., Lleida, 2003.
- GUILANYÀ, Pere, dins ESTRUCH, Maria, *Per més amor contra l'oblit. Edició de la poesia de Pere Guilanyà i Roure (1897-1964)*, treball de recerca de doctorat dirigit per la doctora Maria Campillo, Departament de Filologia Catalana, Facultat de Filosofia i Lletres, Universitat Autònoma de Barcelona, 2002.
- MUJAL, Ramon, *Versos solitaris*, ColumnAlbí, Barcelona-Berga, 1996.
- NIUBÒ, Lluïsa, *Cançoners de Casserres*, text mecanografiat, s.d.
- ONCINS D'ANGLADA, Madrona, *Poesies de la mare*, recull familiar mecanografiat, Sagàs, 2000.
- PERARNAU, Salvador, *Caps de brot*, Edició de l'autor, Barcelona, 1966.
- PERARNAU, Salvador, *El senyor Pèsol i altres plantes i Cuques de llum*, Angle Editorial, Manresa, 1995.
- Poemes de la vinya i el vi*, D.O. Alella vins mil·lenaris, La Comarcal Edicions, Argentona, 2003.
- Qui sembla cull. Porta-veu del Sindicat Agrícola de Sallent*, 34 números, Sallent (1910-1913).
- RIERA I FONTS, Carles, *El Moianès, quasi-memòries d'en Quim Viñas*, Ed. El Llamp, Barcelona, 1989.
- ROS, Roser, *Qui riu bé, riurà el darrer*, Ed. Pirene, Barcelona, 1990 (per les llegendes de sant Pere i Déu Nostre Senyor, p. 12-17)
- SALVADÓ I VALENTINES, Ramon, *Un clam de llibertat. Vivències de Josep Simón i Mill, exdeportat de Mathausen*, Abadia Editors, Saldes, 2003.
- SARRI, Mn. Jaume, "Cancionero de la 'Rosa de Bulner'", *Ilerda*, ns. XXII, XXIV, XXV, 1958, 1960, 1961.
- SELGA I UBACH, Simeó, *El metge Cots. Biografia*, Patronat d'Amics de Serrateix, Manresa, 1987.
- SELLARÉS, Rossend, "L'home de la vinya", Text mecanografiat, Navàs, 2004.
- SERRA I BOLDÚ, Valeri, "De quan nostre Senyor i Sant Pere anaven pel món", dins ROS, Roser, *Qui riu bé riurà el darrer*, Ed. Pirene, Barcelona, 1990, (p. 12-17).
- SERRA I VILARÓ, Mn. Joan, *El Cançoners del Calic*, Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya, Barcelona, 1913. Reeditat en facsimil per l'Ajuntament de Bagà, 1989.
- Societat Coral Unió Berguedana* (Coro de Berga). Recull de cançons mecanografiades.
- Sol ixent*, Centre Català Autonomista de Navarcles, 52 números, Navarcles (febrer 1912- desembre 1916).
- SOLER I PARATÓ, Isidre, *Records*, Text manuscrit, Navàs, 2004.



SOLERGIBERT I ARISSA, Enric, *Records d'un viticultor d'Artés*, Recull de notes mecanografiades, 2000.

Tines a les Valls del Montcau. Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, Consorci de les Valls del Montcau, Farell Editors, Sant Vicenç de Castellet, 2005.

TINTORÉ, *Poesies*, Lectura Popular, n.198, (p. 161–162).

TOMÀS I CABOT, Josep, *La cadena*, Edicions de l'Albí, Barga, 2002.

TORRES I SOCIATS, Jordi, *Camins amb memòria. Llegendes, dites i fets de la vora del camí*, Ed. Solc. Àmbit de recerca i documentació del Lluçanès, Lluçà, 2002.

TORRES I SOCIATS, Jordi, *Bruixes a la Catalunya interior*, Farell Editors, Sant Vicenç de Castellet, 2002.

TORRES I SOCIATS, Jordi, *Por, màgica i tresors a la Catalunya interior*, Farell Editors, Sant Vicenç de Castellet, 2003.

UBASART, Sebastià, *El caminar d'un poble. Moià*, Gràfiques Ister, Moià, 2000.

Documents d'àudio i vídeo:

ARNELLA, Jaume, *Cançons de taverna* [CD i cançoner], Generalitat de Catalunya, Barcelona, 1999.

BLASCO, Artur, *La sargantana de dues cues (cançons que es canten a Bagà)*, de l'obra *A peu pels camins del cançoner* [CD], Bagà, 2000.

CERAROLS, Lluís; GIL, Miquel, *Lluís Cerarols conversa amb Jaume Serra* [DVD], Edició dels autors, Calders, 2005.

CERAROLS, Lluís; ESTRUCH, Maria; GIL, Miquel, *La vinya al Bages. Tradició i modernitat* [DVD], Edició dels autors, Sallent, 2007.

TRANQUILS, Els, *Viu!*, [CD], Afònix, L'Esquirol, 2006.

TRUMLAIRES, Els, *El vi surt de la vinya*, [disc de vinil], Discos CBS, Madrid, 1976.

6.2. Bibliografia secundària.

En aquest apartat hi consten tots els documents publicats i/o escrits fins a 2007, que en un moment o altre s'han utilitzat o consultat, ni que sigui esporàdicament per clarificar algun aspecte, o per situar un tema per marginal que fos envers l'objecte primer d'estudi. Per descomptat que també hi figura la bibliografia bàsica sobre el tema que ens ocupa i tots els repertoris lexicogràfics consultats o de referència obligada. Finalment també hi hem inclòs un apartat d'informació en pàgines web.

AA.DD., "Pedra seca", Butlletí Monogràfic editat pel Cercle d'Investigació i Documentació Medieval de Catalunya, 2000.

AA.DD., *Arquitectura i urbanisme ibèric a Catalunya*, Universitat de Barcelona, Barcelona, 1986.

AA.DD., *Aspectes de la llengua catalana al Bages*, (edició a cura de Dolors Font i Rotxés), "Miscel·lània d'Estudis Bagencs, 10", Centre d'Estudis del Bages, Manresa, 1947.

AA.DD., *Els paisatges de la vinya. Congrés*, CEB, DO Pla de Bages, Publicacions del CEB, Actes, núm. 5, Manresa, 2003.



- AA.DD., *Història agrària dels Països Catalans* (dir. Emili Giralt), Publicacions i edicions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, 2005 (vol. I: Antiguitat), 2004 (vol. II: Edat Mitjana), 2006 (vol. IV: Segles XIX-XX).
- AA. DD., *L'Albera. Vinyes i vinyaters. Vignes et vigneronns* (LACOMBE MASSOT, Jean Pierre, dir.), Albera Viva, Villalonga dels Monts, 2004.
- AA.DD., *Món mediterrani. Jornades sobre la viticultura de la conca mediterrània*, Diputació de Tarragona, Facultat de Filosofia i Lletres de Tarragona, Tarragona, 1995.
- AA.DD., *Vinyes i vins: mil anys d'història. Actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans*, (coord. Emili Giralt), Universitat de Barcelona, Barcelona, 1993.
- AGUILERA, Joaquim, *Malalties de la vinya*, La Vanguardia, Barcelona, 1899.
- AGUILÓ I FUSTER, Marian, *Romancer Popular de la Terra Catalana*, A. Verdaguer, Barcelona, 1893.
- AGUSTÍ, Fra Miquel, *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, Altafulla, Barcelona, 1988.
- AGUSTÍ, Fra Miquel, *Llibre dels secrets de agricultura, casa rústica y pastoril*, Edicions i Propostes Culturals Andana SL, Vilafranca del Penedès, 2007.
- ALBAREDA, Anselm M., *L'abat Oliba, fundador de Montserrat*, Ed. del Monestir de Montserrat, Montserrat, 1931.
- ALCALDE CRESPO, Gonzalo, *Viejos oficios relacionados con la agricultura y la ganadería*, Ed. Cálamo, Palencia, 2002 (p. 25–34; 77–88).
- [AlcM] ALCOVER, Antoni M^a; MOLL, Francesc de B., *Diccionari català-valencià-balear*, 10 vols., Palma de Mallorca, 1926–68, 1978.
- [ALDC] BADIA I MARGARIT, Antoni, PONS I GRIERA, Lídia, VENY, Joan, *Atles lingüístic del domini català. Qüestionari*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 1993.
- [ALDC] VENY, Joan; PONS, Lídia, *Atles lingüístic del domini català: etnotextos del català oriental*, IEC, Barcelona, 1998.
- [ALDC] VENY, Joan; PONS, Lídia, *Atles lingüístic del domini català (document cartogràfic)*, 3 vols., IEC, Barcelona, 2001-2006.
- ALMIRALL I BOLÍVAR, J.I., CALVET I PUIG, J., CONEJERO I SUGRANES, E., *Vocabulari d'història de Catalunya. Del segle IX al XVIII (1714)*, ICE de la UAB, Barcelona, 1984.
- ALSINA, Claudi, FELIU, Gaspar, MARQUET, Lluís, *Pesos, mides i mesures dels Països Catalans*, biblioteca de Cultura Catalana, 67, Barcelona, 1990.
- AMADES, Joan, “Astronomia i meteorologia populars”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, XVIII, 1930, p. 105–192 i 217–320.
- AMADES, Joan, “El culte a la pedra”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, XVII, 1929, p. 57–65.
- AMADES, Joan, “Vocabulari dels pastors”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, XIX, 1932, p. 64–240.
- AMADES, Joan, “Vocabulari dels vells oficis de transport i llurs derivats”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, XXV, 1934, p. 59–239.



- AMADES, Joan, *Costumari català*, 5 vols., Ed. Salvat i Ed. 62, 2^a ed. facsímil, Barcelona, 1982.
- AMADES, Joan, *Folklore de Catalunya*. (vol. I: *Rondallística*, vol.II: *Cançoners*; vol. III: *Costums*), Ed. Selecta, Barcelona, 1950, 1979, 1969, respectivament.
- ARQUÉS I COROMINES, Rossend, *Diccionari Català-Italià*, Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1992.
- ASSOCIACIÓ BÍBLICA DE CATALUNYA, *La Bíblia*, traducció interconfessional, Ed. Claret, Barcelona, 1997.
- Atuells i eines del camp. Recerca històrica*, Associació Cultural Recreativa de Fals i Ajuntament de Fonollosa, Fonollosa, 2003.
- ÁVILA GRANADOS, J., “Barraca de agricultor”, *Revista de Arqueología*, núm. 15, Madrid, 1982, p. 14.
- BADELL ROIG, Llorenç, *Replantació de vinyes*, NAGSA, Barcelona, 1933.
- BALAGUER, Claudi; POJADA, Patrici, *Diccionari Català-Occità Occitan-Catalan*, Llibres de l'Índex, Barcelona, 2005.
- BALLBÉ I BOADA, Miquel, *Tines al mig de les vinyes a la comarca del Bages. Una elaboració del vi insòlita a Catalunya*, Centre d'Estudis del Bages, Manresa, 1993.
- BASSEGODA, J., “Construcciones rústicas: cómo hacer una barraca de viña”, *La Vanguardia*, 18 d'abril de 1976.
- BATET ROVIROSA, Maria, *L'abans i l'ara de la vinya i el vi*, Cusco, Sant Joan 4, Ajuntament de Vilafranca del Penedès–Caixa Penedès, Vilafranca del Penedès, 19??
- Beber y contar. Anecdotario del vino*, Artes gráficas, Redacción y administración de *Dionysos*, Vilafranca, 1954.
- BENCH FIGUERAS, J., “Les barraques de pedra en sec d'Altafulla”, *Estudis Altafullencs*, 3, CEAltafulla, Altafulla, 1979.
- BENEJAM, P.; FARRÉ, J., *El Penedès i la vinya. Aproximació a l'estudi d'una comarca*, AAPSA Rosa Sensat, Barcelona, Col·lecció Dossiers, 3, 1980.
- BENET I CLARÀ, Albert, *Diplomatari de la ciutat de Manresa (segles IX–X)*, *Diplomatari*, 6, Fundació Noguera, Barcelona, 1994.
- BERNAT CONSTANTÍ, A., “La frontera de la marca en el segle IX”, *Diplomatari*, 5, Barcelona, 1981.
- BOLEDA, Ramon, “El vi a través del temps”, dins *L'arquitectura dels oficis. Tercer curset d'estiu d'arquitectura popular*, Pagès Ed., Lleida, 2003, (p. 159–175).
- BONNASSIE, P., *Catalunya mil anys enrera: creixement econòmic i adveniment del feudalisme a Catalunya, de mitjan segle X al final del segle XI, 1: Economia i societat pre-feudal*, Ed.62, Barcelona, 1979.
- BOSCH DE LA TRINXERIA, Carles, *L'hereu Noradell*, Ed.62 i “La Caixa”, Barcelona, 1980.
- BRUCH I SALADA, M.L., PLAZA I ARQUÉ, J., *Vocabulari dels basters*, Ed. Carrutxa, Reus, 1988.
- BRUNET, Raimundo, *Material vitícola*, Salvat, Barcelona, 1920.



CAMPS I ARBOIX, Joaquim de, *Història de l'agricultura catalana*, Ed. Taber, Barcelona, 1969.

Cançonet de Nadal, Ed. Balmes, Barcelona, 1956.

Cançons Populars Catalanes, Biblioteca Popular de L'Avenç, Barcelona, 1909–1916.

CAPMANY, Aureli, *Cançonet popular*, facsímil de l'edició apareguda entre 1901 i 1913, Ketres Editora, Barcelona, 1980.

CAPMANY, Aureli; BALDELLÓ, Mn. Francesc, *Cançons i Jocs de la infantesa*, a *Minerva*, 1^a sèrie, vol.XLII, Barcelona, 1923.

CASAS, J.M., “Assaig de vocabulari de la indústria terrissera de la Selva del Camp i Breda”, *Butlletí de dialectologia catalana*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 1921, p. 73–82.

CASTELLANOS I LLORENÇ, Carles; CASTELLANOS I LLORENÇ, Rafael, *Diccionari Català-Francès*, Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1979, 1983.

CASTELL DE PONS, Antoni, *Cartilla ilustrada de la viticultura y el arte de elaborar y tratar debidamente los vinos con especialidades los tintos u ordinarios destinados al uso común del pueblo*, Impremta de la Renaixença, Barcelona, 1878.

CASTELLS SERRA, Josep, *Records de quan feia de pagès*, El Pirineu Viscut, Garsineu Edicions, Tremp, 1999.

Catalunya, país de vins, TV3, Institut Català de la Vinya i el Vi, El Periódico, Grupo Z, Barcelona, 2002.

CIURANA, Jaume, *Els vins de Catalunya*, Servei de Publicacions de la Generalitat de Catalunya, Departament de Presidència, Barcelona, 1980.

COMAS, Núria; SAUS, Meritxell; ALONSO, Samanta, *Els vins del sindicat*, Artés, s.d, 1997.

COMISSIÓ ORGANITZADORA DEL CONGRÉS INTERNACIONAL DE LA VINYA, *Qüestionari de la vinya a Manresa*, Exposició de Barcelona de 1929, Lligall 11, AHCM.

CONSORCI DE LES VALLS DEL MONTCAU, *Tines a les Valls del Montcau. Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac*, Farell Editors, Sant Vicenç de Castellet, 2005.

COROMINAS, Joan, *Onomasticon Cataloniae*, 8 vols., Curial Edicions Catalanes, Barcelona, 1994.

COSINIER, Felip, *La lenga de la vinha e del vin*, IDO, Ed. IDECO, Quilhan, 1995.

Costumari català. Costums sobre termenals, camins i aigües en terres de pagès, Mancomunitat de Catalunya. Oficina d'Estudis Jurídics, Barcelona, 1921.

Costumari català. Usos i costums del bon pagès sobre boscos i arbredes, Mancomunitat de Catalunya. Oficina d'Estudis Jurídics, Barcelona, 1920.

Cuadro descriptivo de las medidas antiguas y su equivalencia en litros o quilogramos con adición de una sucinta reseña de los accidentes y enfermedades de las viñas y otra de los defectos y enfermedades de los vinos, Tipología E. Casañal-Coso, Zaragoza, 1909.

Cultiu de la vinya, Barcelona Catalana, 192?

DAURA, Antoni, i GALOBART, J., “Nous jaciments arqueològics al terme municipal de Navàs”, *Cardener*, 5, Manresa, 1998, p.107–124.



- [DECat] COROMINAS, Joan, *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, 10 vols., Curial Edicions Catalanes, Barcelona, 1980–1991.
- [DIEC2] *Diccionari de la llengua catalana*, Institut d'Estudis Catalans, Ed. 62, Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 2007.
- DOMÈNECH, Ignasi, *La teca. La veritable cuina casolana catalana*, Quintilla i Cardona S. L., Barcelona, 1924.
- DOMINÉ, André, *El vino*, Könemann, Barcelona, 2003.
- “Elaboració de vi”, dins *Oficis i feines que marquen una època*, Agrupament Baixa Ribera Salada, Solsona Comunicacions, Solsona, 1999.
- El Semanario de Manresa*, núm. 3882
- ESQUIROL SOLER, Miquel, *Elaboració dels vins escumosos*, L'Art del Pagès, 2, Estampa de la Renaixença, Barcelona, 1881, edició facsímil de El Cep i la Nansa, Edicions, Vilanova i la Geltrú, 2002.
- FABRA, Pompeu, *Gramàtica catalana*, Barcelona, 1956, p.84.
- FÀBREGA I ENFEDAQUE, Albert, “Pegueres del Bages”, *Dovella*, núm. 62, Manresa, 1998, p. 33-41.
- FÀBREGA I ENFEDAQUE, Albert, “La pedra en sec a la vinya de Súrria”, comunicació presentada a la “Trobadra d'estudi per a la preservació del patrimoni en pedra seca als Països Catalans”, *Dovella*, 78, Manresa, 2002, p. 7–16.
- FARGAS, Joan; CATLLÀ, Maurici, *Varietats de vinífera en la rodalia de Manresa*, Estampa de Viñals Germans, Manresa, 1901.
- FARNÉS, Sebastià, *Paremiologia catalana comparada*, Columna, Barcelona, 1992-98.
- FAVÀ I AGUD, Xavier, “Els noms de ceps i raïms a la lexicografia catalana del segle XX. Algunes propostes per al DIEC”, *Estudis Romànics*, vol. XXV, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 2003.
- [DAF] FAVÀ I AGUD, Xavier, *Diccionari dels noms de ceps i raïm. L'ampelonímia catalana*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 2001.
- FERRER I ALÒS, Llorenç, “Notes sobre l'especialització vitícola al Bages en el segle XIX”, *Dovella*, 1, març-abril 1981, p. 9–13.
- FERRER I ALÒS, Llorenç, “Quan el Bages era un dels cellers de Catalunya”, *Dovella*, 24, octubre 1987, p.23–28.
- FERRER I ALÒS, Llorenç, *L'evolució del contracte de rabassa morta al Bages, durant els segles XVIII i XIX*, Centre d'Estudis del Bages, Manresa, 1985.
- FERRER I ALÒS, Llorenç, *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*, Monogràfics, 19, Centre d'Estudis del Bages, Manresa, 1998.
- FERRER I ALÒS, Llorenç, *Pagesos, rabassaires i industrials a la Catalunya Central (segles XVIII–XIX)*, Biblioteca Abat Oliba, 47, Publicacions de l'Abadia, Montserrat, 1987.
- FERRER I ALÒS, Llorenç, *Quan Navarcles vivia del vi*, Quaderns de Navarcles, 8, Ajuntament de Navarcles, Moià, 1996.
- FERRER I ALÒS, Llorenç, *Vinya, fil-loxera, propietat i demografia a la Catalunya central*, Monogràfics, 9, Centre d'Estudis del Bages, Manresa, 1992.



- FONT I QUER, Pius, “El pobre barracaire”, *Revista Bages*.
- FONT I QUER, Pío, *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*, Ed. Labor, S.A., Barcelona, 1961; Ed. Península, Barcelona 2005.
- FONT, J., LLOBET, S., “El valor geogràfic dels viatges de Francisco de Zamora per Catalunya”, *Revista de Geografia*, vol. XXIII, p. 49–59.
- GARCÍA PRADO, J., *Mitología y refranero del vino*, Ediciones Singulares, S. A., Barcelona, 1990.
- GASOL, Josep M., “Tradició vitivinícola al Bages”, *Dovella*, 24, octubre 1987, p. 18–22.
- GIRABAL, Josep; PEIG, Anna; SALA, Miquel, *De la vinya al celler*, Casa de la Natura del Bages, Camp d’Aprentatge del Bages, Ajuntament de Manresa, Manresa, 1989 i 1994.
- GIRABAL, Josep; PEIG, Anna; SALA, Miquel, *La vinya i el vi al Bages*, Casa de la Natura del Bages, Camp d’Aprentatge del Bages, Generalitat de Catalunya, Manresa, 2005.
- GIRALT I RAVENTÓS, E., “L’elaboració de vi abans de la fil·loxera”, *L’Avenç*, núm. 31, 1980, p. 50–57.
- GIRALT I RAVENTÓS, E., “Les tècniques de la viticultura anteriors a la fil·loxera”, *L’Avenç*, núm. 30, 1980, p. 64–71.
- GIVANELL I MAS, J., “Notes per a un vocabulari d’argot barceloní”, *Butlletí de dialectologia catalana*, VII, Institut d’Estudis Catalans, Barcelona, 1919, p. 11–68.
- GREWE, Rudolf (ed.), *Llibre de Sent Soví*, ENC, 115, Barcino, Barcelona, 1979.
- GRIERA, Antoni, “El jou, l’arada i el llaurar”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, XI, 1923, p. 80–101.
- GRIERA, Antoni, “Els elements del català en el sard”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, X, 1922, p. 140–145.
- GRIERA, Antoni, “Els noms dels vents en català”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, II, Institut d’Estudis Catalans, 1914, p. 74–96.
- GRIERA, Antoni, “Feines i costums que desapareixen”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, XVI, 1928, p. 1–40.
- GRIERA, Antoni, “La casa catalana”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, XX, 1933, p. 13–332.
- GRIERA, Antoni, “La naixença, les esposalles, la mort”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, XVII, 1929, p. 79–135.
- GRIERA, Antoni, “Litúrgia popular”, i “Algunes característiques del català de Manresa”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, XVIII, 1930, p. 1–104 i 423–426.
- GRIERA, Antoni, “Miscel·lània”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, XVIII, 1930, p. 99 i ss.
- GRIERA, Antoni, *La vinya, la verema i el vi*, Instituto Internacional de Cultura Románica, Sant Cugat del Vallès, 1965.
- Guiatge agrícola, Portaveu del Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Santpedor*, Santpedor (1929–30).
- GUITART I SANTASUSANA, Mn. Josep, *Els Adobs en els conreus al Pla de Bages*, s.d.



GUITART I SANTASUSANA, Mn. Josep, *La vinya americana*, 1900.

GUITART, Lluís, “Una extraña anomalía observada en algunos vinos de la última generación, dins *Luis Guitart Fons. In memoriam*, Diputació de Barcelona, Barcelona, 1969.

GUYOT, Jules, *Tratado del cultivo de la vid y vinificación*, Lib. Victoriano Suárez, Madrid, Lib. Juan Llodachs, Barcelona, 1881.

GUYOT, Michel Jean, SÉGUIER-GUIS, Martine, *L’herbier voyageur*, Plume de carotte-Université de Montpellier, Montpellier, 2004.

IGLÉSIES, Josep, *La plaga de la fil·loxera a Catalunya*, Barcino, Barcelona, 1988.

JOHNSON, Hugh, *Historia del vino*, Blume, Barcelona, 2004.

JUAN, M. Antònia (ed.), *Cançoner del Ripollès*, Centre d’Estudis Comarcals del Ripollès, Ripoll, 1998.

JURADO, Augusto, *Los refranes de la vid y el vino*, Comunicación Gráfica, S. L., Madrid, 1999.

JURADO, Augusto, *Las voces del vino y la vid*, Comunicación Gráfica, S. L., Madrid, 2001.

La pagesia. Gremi d’Agricultors de Manresa i Càmera Agrícola, Manresa (1905–1936).

LABERNIA, Pere, *Diccionari de la llengua catalana ab la correspondencia castellana y llatina*, Estampa dels hereus de la v. Pla, Barcelona, 1839.

“La vinya al Bages. Dossier”. *Dovella*, CEB, Manresa, 1987.

Les construccions vitivinícoles al Baix Berguedà. Barraques de vinya, tines i premses, Gironella, 2000 (text mecanografiat).

LISÓN GARCIA, M., i ZARAGOZA CATALÁN, A., “Arquitectura rural primitiva en secà”, *Temes d’etnografia valenciana*, Institut Alfons el Magnànim, Diputació de València, Alzira, 1983.

LLONGUERES, Joan, *Cançoner Popular de Nadal*, Barcelona, 1931.

LUNA-BATLLE, Xavier (a cura de), *Actes del col·loqui “L’Albera i el patrimoni en l’espai transfronterer”*, *Col·loqui Internacional, Figueres, 1–2 abril de 2004*, Consell Comarcal de l’Alt Empordà, Figueres, 2005.

LUNA-BATLLE, Xavier, “Introducció” a AGUSTÍ, Fra Miquel, *Llibre dels secrets de agricultura, casa rústica y pastoril*, Edicions i Propostes Culturals Andana SL, Vilfranca del Penedès, 2007, p. XI-XXXI.

Malalties de la vinya, Barcelona Catalana, 192?

MANENT, Albert, *La persistència, a través dels noms de lloc, del conreu dels cereals i de la vinya i la cria del bestiar boví, oví, i cabrum, als termes de L’Aleixar, Vilaplana i Maspujols (Baix Camp)*, Barcelona, 1980.

Mapa de la invasió filoxèrica en España, Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio, Madrid, 1892.

MARTÍN VILASECA, F., i SERRA BATLLE, R., *Les construccions de pedra seca a la comarca de les Garrigues*, Pagès Ed., Lleida, 1991.



- MASCLANS, Francesc, *Els noms de les plantes als Països Catalans*, Ed. Montblanc-Martín (Centre Excursionista de Catalunya), Granollers–Barcelona, 1981.
- MATA, C. I ALTRES, *El vino de Kelin. Introducción a las prácticas agrícolas y ganaderas de época ibérica en la comarca de Requena-Utiel*, Consejo Regulador de la Denominación de Utiel-Requena i Universitat de València, València, 1997.
- MATEU, Laura, “La festa dels Traginers. Recuperació de tradicions”, *Dovella*, 14, Manresa, 1984, p. 19–22.
- MATONS, August, “Vocabulari de l’oli i de l’olivera”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, X, 1922, p. 101–130.
- MATONS, Augusto, *Diccionario de agricultura, zootecnia y veterinaria* (3 vols.), Salvat Editores S.A., Barcelona-Buenos Aires, 1939-40.
- MELENDO, Jordi, *El vino, un amigo*, Àncora, cop., Barcelona, 1992.
- MELENDO, Jordi; BALADA, Ramon, *El llibre del vi català*, La Llar del Llibre, Barcelona, 1988.
- MESTRE ARTIGAS, Cristóbal, *Aplicaciones no vnicas de la uva*, Impremta Claret, Vilafranca del Penedès, 1935.
- MESTRE, F., “Vocabulari tortosí”, *Butlletí de dialectologia catalana*, Institut d’Estudis Catalans, Barcelona, 1915, p. 80–114.
- MILÀ I FONTANALS, Manuel, *Romancerillo catalán*, A. Verdager, Barcelona, 1896.
- MIRALLES I MONTSERRAT, Joan, *La història oral. Qüestionari i guia didàctica*, Moll, Palma de Mallorca, 1985.
- MIRALLES I MONTSERRAT, Joan, *Un poble, un temps*, Turmeda, Palma de Mallorca, 1973; Miquel Font, ed., Palma de Mallorca, 1995 (2a. ed.).
- MONTOLIU, Manuel de, “Estudis etimològics i lexicogràfics”, *Butlletí de dialectologia catalana*, III, Institut d’Estudis Catalans, Barcelona, 1915, p. 40–51.
- MONTOLIU, MANUEL de, “Petit vocabulari del Camp de Tarragona”, *Butlletí de dialectologia catalana*, VI, Institut d’Estudis Catalans, Barcelona, 1918, p. 38–51.
- Museu de la Vida Rural. L’Espluga de Francolí*, Fundació Jaume I, L’Espluga de Francolí, 1989.
- NADAL ROQUET-JALMAR, Montse, *Els vins del Priorat*, El Cullerot, 16, Cossetània Edicions, Valls, 2002.
- Notice du Musée de la Vigne et du Vin au trait*, CDP-CA-CDDP, Lézignan-Corbières, 1985.
- OLIVA, Salvador i BUXTON, Angela, *Diccionari Català-Anglès*, Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1986, 2001.
- PACOTTET, Pablo, *Viticultura. Enciclopedia agrícola*, Salvat, Barcelona, 1918.
- PELLICER, Joan, *Costumari botànic*, 3 vols., Edicions del Bullent, Picanya, 2001-2004.
- PALOU GARCIA, Miquel, *Elaboració de petites produccions de vi*, Pagès Editors, Lleida, 2002.
- PERARNAU LLORENS, J., *Els pous de glaç de la comarca del Bages*, CEB, Quadern núm. 5, Manresa, 1992.



- PITARQUE Y ELIO, Joaquín de, *Poda de la vid*, Calpe, Madrid, 1921.
- PLANS I CAMPDERRÓS, Lourdes (ed.), *Fonts orals. La investigació a les terres de parla catalana. Actes de les Jornades de la CCEPC*. Museu d'Història de Catalunya. Barcelona, 14 i 15 de desembre de 2001, Cossetània Edicions, Valls, 2003.
- PLANS I MAESTRA, Jaume, *Construccions de pedra seca a la comarca del Bages. Barraques de vinya al terme de Sant Fruitós de Bages*, Centre Excursionista de la Comarca del Bages, Manresa, 1994.
- Poemes de la vinya i del vi. D.O. Alella vins mil·lenaris*, La Comarcal Edicions, Argentona, 2003.
- PONS, Gemma, I ALTRES, *La vinya i el vi al Bages*, Artés, s.n., 199?
- PONS I GRIERA, Lúdia, *Iodització i apitxament al Vallès: interpretació sociolingüística i psicolingüística dels canvis fonètics*, IEC, Barcelona, 1992.
- PONS, R., “Vocabulari català de les Indústries tèxtils i llurs derivades”, *Butlletí de dialectologia catalana*, IV, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 1916, p. 59–164.
- PONT, Miquel, *Calendari dels vells oficis*, Ed. Proa, Barcelona, 2002.
- PONT, Miquel, *Les feines de la vella pagesia*, Ed. Proa, Barcelona, 2000.
- PONT, Miquel, *Vocabulari del pagès*, Ed. Proa, Barcelona, 2005.
- Qui sembra cull. Porta-veu del Sindicat Agrícola de Sallent*, 34 números, Sallent (1910–1913)
- RAVENTÓS I DOMÈNECH, Manuel, *Dues conferències vinícoles donades al Sindicat Agrícola de Santpedor*. Santpedor, 1910.
- RAVENTÓS I DOMÈNECH, Manuel, *La verema*, Àlvar Verdaguer, Barcelona, 1911.
- Registro vitícola, 8, província de Barcelona*, Subdirecció General del Instituto Nacional de..., Madrid
- RIERA, Carles, *Caracterització de l'idiòlecte d'un parlant de Moià*, Ed. Claret, Barcelona, 1993.
- ROBERT, Paul, *Le nouveau petit Robert. Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, Dictionnaires Le Robert, París, 1993.
- [mmrv] ROIG I ARMENGOL, R., *Memòria acompanyatòria del mapa regional vinícola de la província de Barcelona*, Barcelona, 1890.
- ROIG, E., “Col·lecció de termes recollits en una terrisseria de Blanes”, *Butlletí de dialectologia catalana*, XIII, Barcelona, 1925, p. 47–63.
- ROMANÍ, Joan M., *Diccionari del vi i del beure*, La Magrana, Barcelona, 1998.
- ROMEU I FIGUERAS, Josep, *Les Nadales Tradicionals* (ss. XIV al XIX), Biblioteca Folklòrica Barcino, Ed. Barcino, Barcelona, 1952.
- ROMEU I FIGUERAS, Josep, *Recerques d'etnologia i folklore*, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Barcelona, 2000.
- ROQUER, Josep, *Progrés i evolució de la tècnica agrícola a la Plana de Vic*, Ed. Escola d'Estiu d'Osona, Vic, 1979.
- ROQUETA, Ives, *De la vinha, del vin e dels òmes*, IEO, Ed. IDECO, Toulouse, 1987.



- ROSS I CALLIZO, G., *Tots els licors de Catalunya. Com fer a casa seva aiguardents i licors de vi, de fruita i d'herbes*, Ed. Cap Roig, Ed. De Vecchi SA, Barcelona, 1986.
- RUBIÓ BELLVÉ, J., “Construccions de pedra en sec”, *Anuario de la asociación de arquitectos de Cataluña*, Barcelona, 1914.
- [Dvi] RULL, Xavier, *Diccionari del vi, amb licors i altres begudes*, Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1999.
- RULL, Xavier, *Lèxic bàsic d'enologia i viticultura*, Universitat Rovira i Virgili, Servei lingüístic, Tarragona, 1997.
- [Vvp] SADURNÍ I VALLÈS, Pere, *Vocabulari del vinyater penedesenc*, Institut d'Estudis Penedesencs, Sant Sadurní d'Anoia, 1996.
- SALLENT, A., “Els noms de les plantes”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, XVII, 1929, p. 3–45.
- SALLENT, A., “Els noms dels ocells de Catalunya”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, X, 1922, p. 54–100.
- SOLÉ I BORDES, Joan, “Les fires de la vinya i el vi, 1943–1963, el somni d'un temps de postguerra”, *Diònysos*, 3, Vilafranca (octubre 2002)
- SOLÉ I CASANOVAS, Mateu, *Feines i eines del camp de la Segarra*, Ed. Centre Municipal de Cultura, Cervera, 1994.
- SOLER I AMIGÓ, Joan, *Enciclopèdia de la Fantasia Popular Catalana*, Barcanova, Barcelona, 1998.
- SOLER BONET, J., *Les barraques de vinya. Les construccions de pedra seca a la comarca del Bages*, Centre d'Estudis del Bages, Manresa, 1994.
- SOLER BONET, J.M., “Barraques i tines, construccions per a la vinya”, *Dovella*, 24, Manresa, 1987, p. 59–61.
- SOLER BONET, J.M., “L'estudi de la pedra seca: estat de la qüestió”, *Dovella*, 42, Manresa, 1992, p. 19–22.
- SOLER BONET, J.M., “La tècnica de la pedra seca. La construcció popular”, *Dovella*, 29, Manresa, 1988, p. 47–58.
- SOLER, J.M., i PERARNAU, J., “Les barraques de vinya al terme municipal d'Artés (Pla de Bages)”, *Dovella*, 17, Manresa, 1985, p.37–43.
- SOLER I CASANOVAS, Mateu, *Feines i eines del camp de la Segarra*, Ed. Centre Municipal de Cultura, Cervera, 1994.
- TORRAS I SERRA, Marc, *Els privilegis del “Llibre verd” de Manresa*, Parcir Edicions Selectes, Manresa, 1998, p. 90–102.
- URIEN DE VERA, Ezequiel; DIEGO-MADRAZO Y RUIZ ZORRILLA, Carlos, *Las enfermedades de la vid*, Impremta de Fontanet, Madrid, 1892.
- VALL, J.M., RAVENTÓS, J., *La vinya. El vi*, Escola Superior d'Arquitectura, Barcelona, 1916.
- VENDRELL, Felip; COTS, Sol, *Agenda almanac del cordill*, Grata Lectura, Barcelona, 2005, 2006.



- VENY, Joan, “Patit tractat sobre lo regiment en temps de hepidèmia (segle XIV). Edició i estudi lingüístic”, dins *Homenatge a Antoni Comas*, Facultat de Filologia, Universitat de Barcelona, 1985, p. 545–567.
- VENY, Joan, “Aproximació a la història lingüística dels vins catalans”, dins *Mots d’ahir i mots d’avui*, Empúries, Barcelona, 1991.
- VENY, Joan, *Els parlars catalans (Síntesi de dialectologia)*, Ed. Moll, Biblioteca “Raixa”, núm. 128, Palma de Mallorca, 1983.
- VENY, Joan, *Introducció a la dialectologia catalana*, “Biblioteca Universitària, 4, Manuals de llengua catalana”, Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1986.
- VENY, Joan, *Llengua i entorn natural*, Ed. 62, Barcelona, 2001.
- VIDAL, Josep, *La agricultura y la filoxera*, Manresa, 1884.
- VILÀ I COMAJOAN, Carme, *El parlar de la Plana de Vic*, Caixa de Manresa, Manresa, 1989.
- VILÀ, Núria, *Estudi del vocabulari de les eines agrícoles a la comarca del Baix Camp*, Ed. Institut d’Estudis Catalans, Barcelona, 1991.
- VILARRASA I VALL, Salvador, *La vida a pagès*, Impremta Maideu, Ripoll, 1966.
- VILARRASA I VALL, Salvador, *La vida dels pastors*, Impremta Maideu, Ripoll, 1935.
- VILASECA, S i M.L., “Construcciones de piedra en seco de la provincia de Tarragona: las barracas de Montroig”, *Actas del X Congreso Nacional de Arqueología*, Maó, 1967.
- VILLEFRANQUE, Josette (text); CALMETTES, Pierre (photos), “Le musée de la vigne et du vin à Lézignan-Corbières”, *Connaissance du Pays d’Oc*, núm. 18, 1985.
- VILLUENDAS I CALVÉS, Llorenç, *Dades històriques sobre la síquia dels manresans i altres obres de regadiu del Pla de Bages*, Edició de l’autor, Sallent, 1992.
- Vins de la terra del Bages*, Artés, s.d. 199?
- VIOLANT I SIMORRA, Ramon, *Obra Oberta*, 4 vols., Barcelona, Altafulla, 1978–81.
- VIRGILI, *Geòrgiques*, Fundació Bernat Metge, Tipografia Emporium, S.A., Barcelona, 1963, p.115 i 119.
- Viticultura y vinificación de la vid, su anatomía, sus especies, su cultivo y rendimiento*, (dir. Ramon POMÉS I SOLER), Rovira y Chiqués, Barcelona, 1903.
- “Vocabulari del suro i de les indústries derivades”, *Butlletí de dialectologia catalana*, XIII, Barcelona, 1925, p. 81–157.
- [vg800] *Vocabulari. Exposició Etnogràfica Gavà en el vuit-cents*, Editat pel Museu de Gavà, Generalitat de Catalunya, Barcelona, s.d.
- [vvbXVIII] PLANS I MAESTRA, Jaume, “Vocabulari a l’entorn de la vinya a la comarca del Bages al segle XVIII”, dins AA.DD., *Els paisatges de la vinya. Congrés*, CEB, DO Pla de Bages, Publicacions del CEB, Actes, núm. 5, Manresa, 2003, pp. 255-265.
- ZAMORA, Francisco de, *Diario de los viajes hechos en Cataluña (1785–1790)*, (a cura de Ramon BOIXAREU), Curial, Barcelona, 1973.
- ZARAGOZA, Joana P., “El vi i la inspiració poètica”, *Diónyssos*, 1, (octubre 2001), Museu de Vilafranca, Vilafranca.



ZINGARELLI, Nicola, *Vocabolario della lingua italiana*, Zanichelli editore, Bologna, 1991.

Documents web:

À votre santé. *Vocabulaire du vin*, <<http://membres.lycos.fr/clo7/grammaire/sante.html>> [consulta: 26/11/2006].

Artesa de Segre, *vinya i tradició oral catalana, diccionari i història*, <<http://www.lapalanca.arrakis.es/2000/9sep/pagines/sumari.html>> [consulta: 05/2/05].

Barraques de vinya, <<http://personales.com/espana/barcelona/barraquesvinya/index.html>> [consulta: 17/1/06].

D.O. Alella, <<http://www.blauweb.es/doalella>> [consulta: 05/2/05]

D.O. Penedès, <<http://www.totweb.com/vipenedes>> [consulta: 05/02/05].

D.O. Pla de Bages, <<http://www.dopladebages.com>> [darrera consulta: 12/12/06]

Diccionari català-valencià-balear, <<http://dcvb.iecat.net>> [darrera consulta: 31/12/06].

ENOVIT, <<http://www.teledoc.urv.es/enovit.html>> [darrera consulta: 15/5/06].

INCAVI, <<http://www.gencat.es/darp/incavi.html>> [darrera consulta: 05/2/05].

La vinya i la tradició oral catalana, <<http://www.lapalanca.arrakis.es/2000/9sep/pagines/pag9.html>> [consulta: 21/10/03].

Revista d'enologia, <<http://www.rubes.es/ace>> [consulta: 05/2/05].

Une histoire du champagne. Index du vocabulaire local et technique, <<http://max.buvry.free/index-vocab.html>> [consulta: 04/12/2006].

Vins catalans, <<http://www.interceller.com>> [consulta: 05/2/05].

Vocabulaire de français régional, <<http://perso.orange.fr/jean-rene/patois.html>> [consulta: 04/12/2006].

Vocabulaire du vin, <<http://www.loire-france.com/vins/vocabulaire.html>> [consulta: 04/12/2006].