



La pagesia

(I3)

Imatge en què es pot veure molts dels guarniments necessaris per a exercir de pagès. A la fotografia Mingo Tugas, del Molí. Fotografia de Secundí Roca Roca, AIV – Fons Secundí Roca Roca

La pagesia

Eines de pagès

Eines, utensilis o estris de pagès que servien per allà la dècada dels quaranta, i que avui ja gairebé tots són peces de museu. No és pas la meva intenció fer una llista exhaustiva de totes aquelles eines; per això existeixen els diccionaris i les relacions de noms. Amb tot, sí he volgut esmentar aquelles eines que jo he tingut a les mans – i com jo molts altres – que ens han servit durant molts anys i, fins i tot, algunes d’elles tenen un nom singular, només emprat a la comarca, són aquests ¹:

aixada	balancí	cargolera
aixada d’ensolcar	barral	carro de la bóta
aixada d’escatar	barraló	carro de metro
aixada de regar	blader (garbell)	carro de trabuc
<i>anrada</i>	bocada	cercapous
arada d’orellons	bosses del carro	cèrcol
arada de mitja lluna	bóta de la bassa	cistell
arada fixa	<i>brabant</i>	clàvies
arada giratòria	bridó	cobridor
argolles,	bujol	collar
àrpiets, arpiots,	<i>burjola</i>	conducte de la bassa
arquillo, arquillada	cabàs	corda de ratllar
arrencadora	caixes	corriola
baiard	caldera d’aram	corró
balança de plats amb cordills	campanes	cort dels porcs

¹ **Nota de l’editor:** Aquesta relació d’eines de pagès ha estat transcrita quasi literalment de l’autor, perquè alguns dels noms tenen una denominació local, i estan escrits en cursiva .

cove	garbells de l'ordi	petricó
coves de canya i vímet	garbells favers	pic
dalla	garbells mongeters	picarols
debanadores	garberes	<i>planet</i>
descansos	garbes	pollera
ensofradora	garroteres	portadora
era	golfes	quartà
escombres de bruc	gos lligat a sota del carro	quartera
escombres de ginesta	gresol de l'oli	quarteró
espart	gúbia	quintar
esparver	llum de carbur	ràfia
estable	maça	rampí
estaca	magall	rascle
estora del carro	martell i enclusa	raspall
estríjol	mitja màquina	regnes
estringuet del carro	molls	retranga o rabasta
falç	morral	roba
falcó	morralet	romana
feixiner	mosquiteres	ronsal
femer	mosso del carro	ronyonera
forca de batre a l'era	motor pràctic	sacs d'espart
forca de ferro	olleres de regar a la sínia	salador
forcat	pala	sedàs
forn de fang, palla i boll	pala de fangar	selló
fusta de davant del carro	paller	semalers
galeres	pallissa	serreta del bridó
galleda de ferro	pastera	sèu d'engreixinar el carro
galliner	pelador del paller	sínia de catúfols
garbells de l'era	perxera del paller	sínia de gerros de fang

sínia de tub, amb cadena	sotaventrera	torrapà
de platerets	tascons	trespeus
sitja	teules de fer recer	vela del carro
sitja dels fems	tibants	volant
sofre	tiràs	

Anar a “fer el terrelló”

Quan jo era jove, allà per la dècada dels quaranta i part dels anys cinquanta, pels camins i carreteres de Viladecans circulaven, aproximadament, uns dos-cent cinquanta carros, si comptem els que hi havia entre Viladecans i Sant Climent.

Amb tot aquest trànsit, era inevitable que els camins s’espatllessin, ja que quan plovia –sobretot a l’hivern-, les rodes dels carros, estretes i amb les llandes o cercols de ferro, feien unes roderes fondes de tant anar amunt i avall i, és clar, es feia molt difícil el poder transitar-hi.

En aquell temps i en aquelles circumstàncies, per al pagès era un tràngol gairebé èpic el poder treure les verdures del camp fins al poble, on ja els camins eren bons. Per arribar al poble, amb els carros ben carregats de verdura i a l’hivern, succeïa de tot: alguns s’encallaven –una o dues rodes-, enfonsats en un clot i, aleshores, calia tenir-ne molta serenitat, enginy i força... i comptar –que en aquests casos n’hi havia prou- amb la solidaritat de les persones; en d’altres ocasions, fins i tot, els carros bolcaven i queien de costat.

En aquell temps, no hi havia camions per al servei públic i anar a “fer el terrelló”: portar grava o còdols del riu i arranjar-ne els camins, s’havia de fer amb carros particulars. Aquesta feina de reomplir roderes i esplanar els camins o carreres era fonamental per als pagesos del poble.

L'*Hermanidad de Labradores y Ganaderos* confeccionava un programa d'actuació, basat en les hectàrees del territori i el nombre de carros de cada pagès. A l'hivern, que era quan menys feina hi havia al camp, era el temps escollit per a fer el terrelló. Aleshores, un dia acordat, es reunien els pagesos, i en grups de sis o vuit hi anaven al riu amb carros de trabuc - carro basculant que bolcava la càrrega pel darrere -, sense haver de desenganxar-ne l'animal de tir. Cada carro, amb mig metre cúbic de grava carregada del riu –abans, calia haver demanat un permís a la Guàrdia Civil-, es disposava a arrenjar camins.

Era tot un espectacle veure com s'extreien els vuit-cents o mil quilos de còdols del Llobregat. Calien uns cavalls valents i bons, aptes per a tirar del carro amb tant de pes, i no tothom els tenia. Quan un animal menys poderós no podia amb el carro, s'havia d'enganxar-hi un animal més potent, davant del fluix, amb uns tirants de cadena o corda, tots dos animals lligats... després, es treia el carro fins a terra ferma i, apa! Un parell d'hores fins al poble, de tornada, fins arribar al lloc on ens esperaven la gent de L'*Hermanidad*, en Bernat de Cal Panotxes i el Nasi de Cal Pofem, feien de peons per ordenar la descàrrega i arranjar els camins.

Anar a obrir la Murtra

Les aigües pluvials de Gavà, part de les de Castelldefels i algunes de les de Viladecans, van a raure a la nostra Murtra, ja que el pendent del terreny així ho mana.

Quan hi havia temporal de llevant, amb molta pluja, - fet quotidià -, el vent enarborava el mar i les onades, furioses i altes, saltaven per sobre del sorral de la platja; aleshores, les aigües salades s'escolaven per la Murtra, terra endins. Aproximadament, dos quilòmetres de terra es negava d'aigua salobre. A més, arran de les fortes pluges, pels valls i corredors, l'aigua baixava a balquena, la qual cosa originava que als camps més fondals del terme –entre dues aigües- es malmetessin les collites dels pagesos més abnegats. Era desesperant veure com l'esforç físic i econòmic d'aquestes famílies se n'anava a fer punyetes, sense cap benefici per a ningú.



(I4)

Sebastià Cuadras,
mosso de Cal Preses i
després de Cal Molí,
preparant el rascle per
a treballar al camp.
Fotografia de Secundí
Roca Roca, AIV – Fons
Secundí Roca Roca

El mateix temporal de vent, a més de fer-hi entrar l'aigua del mar, apilava sorra fina en la boca de la Murtra. Quan el temporal amainava, la boca quedava tapada i l'aigua dels camps restava més alta, sense poder retornar al mar, ja en calma. Per això, de tant en tant i malauradament, els pagesos havien d'anar a obrir la Murtra i deixar-la que desguassés al mar.

Quan hi arribava aquesta situació, els afectats s'agrupaven a la boca de la Murtra, a tocar el mar, i proveïts de pales i grosses aixades feien un petit vall al sorral, des de terra cap al mar. Com que l'aigua del mar era més fonda, la mateixa força del corrent arrossegava la sorra fina i, a poc a poc, el petit o estret vall obert s'anava eixamplant, fins a esdevenir-ne d'una amplada de 10 o 12 metres, aproximadament. Es drenaven els camps per aquella veritable boca de riu, però la salabror hi restava, la qual cosa volia dir que calia afegir-hi, a la collita perduda, la següent, perquè tampoc no seria gaire bona, a no ser que fes una bona pluja per diluir la sal i fer-la anar cap al subsòl.

Anar a tornajornal

Com arreu del país, la majoria des les persones de Viladecans treballava al camp fent de pagès. Els conreus de l'època, entre d'altres, eren de gra d'espiga, és a dir blat i ordi, bàsicament; així s'assegurava l'obtenció de farina i el corresponent pa per a la casa. En aquell temps, es portava una coixinera plena d'uns quilos de farina a cal forner (al forn) i, pagant uns diners et feien el pa per a quatre o cinc dies. Els grans d'ordi servien per a l'engreix d'un o dos porcs i per a aquells animals domèstics del corral: gallines, ànecs, oques, conills, etc. També, era interessant sembrar gra d'espiga per a obtenir-ne palla i per a menjar i fer-los el jaç, ja que d'aquesta manera, estaven més calent a l'hivern, i més nets. Als animals de tir, calia –gairebé– de fer-los manyacs, perquè eren l'eina i l'element més valuós de la casa de pagès.



(I5)

“Manadant” alls secs a la Marina. Al costat del carro, s’observa un marge d’espàrrecs. Fotografia de Secundí Roca Roca, AIV – Fons Secundí Roca Roca

La palla de gra d'espiga, a més de ser un aliment per a les cavalleries, servia per a fer el jaç o llit a l'estable; després, mesclat amb els excrements i els pixums dels animals, s'obtenia l'adob biològic o fems per a l'hort de la casa.

De gra d'espiga, se n'havia de sembrar perquè hi havia una llei que obligava el pagès, segons la terra que cultivava, a entregar una certa quantitat de quilograms de blat al Govern franquista, tant si sembraves gra com si no, quasi de franc, per cert; d'aquest tribut, se'n deia *cupo forzoso*, i era *L'Hermandad de Labradores* qui vetllava perquè tothom hi aportés la quota exacte per al Govern.

En aquella dècada, encara hi havia pagesos que cultivaven terres dels antics senyors feudals del poble. Les treballaven a mitges o a terços, quan els senyors van alliberar els vassalls d'aquestes càrregues feixugues; aleshores, els van deixar terres i, a canvi, com a lloguer o tribut, els pagesos havien d'entregar la meitat o un terç de les collites, que no eren verdures, sinó gra d'espiga, garrofes, ametlles, raïm o vi, etc; d'aquests pagesos, se'n deien parcers.

Els pagesos de la meva infantesa i joventut tenien pocs recursos, pocs mitjans i res de mecànica al camp. Tot es feia a mà i amb animals i, segons quines feines, era difícil de tirar-les endavant si a casa només eren un o dos homes; per això, i com que tampoc no es podia llogar jornalers perquè eren cars o no hi havia, s'havia d'acudir a la tradició d'anar a tornajornal.

Anar a tornajornal volia dir que durant uns dies i per a una feina concreta –segar i batre- per exemple, s'anava a ajudar a treballar a casa d'altres per tal d'enllestir les feines de recol·lecció, i un cop acabades aquestes, s'anava tot el grup a casa de l'altre, del primer que havia ajudat en les tasques. Així, a més a més d'ajudar-se mútuament, les feines col·lectives es tornaven més amenes.

Abans, la gent del camp era més solidària, una mica per necessitat, però també per amistat.



(I6)

Llaurant el camp.
Fotografia de Secundí
Roca Roca, AIV – Fons
Secundí Roca Roca

La recol·lecció del gra d'espiga

Avui dia les tasques per a produir cereals o gra d'espiga són d'allò més fàcils. Com que tot és mecanitzat, s'ha arribat en un alt grau de perfecció, l'home ja no toca res amb les mans: ni llavors, ni adobs, ni tampoc no intervé en la recol·lecció.

Tot és ràpid i pràctic, mecanitzat i econòmic..., però, fins a la dècada dels quaranta i cinquanta del segle XX tot es feia amb les mans: la preparació de la terra, la sembra, la sega i la batuda. Eren unes feines molt feixugues i llargues en què la terra s'havia de llaurar amb animals i això era un procés lent: calia llençar la llavor a mà i colgar-la amb cavalleries – antigament eren bous, i encara tot era molt més lent-, la sega es feia amb volant o dalla. Aquesta feina era molt pesant perquè s'havia de fer al cop de sol i amorrat a terra, i la sequedat i la calor eren esgotadores per a qualsevol persona. Era una feina per a gent abnegada, sacrificada... i tots els bons qualificatius que hi vulgueu afegir.

En els darrers anys, quan encara es feia gra d'espiga a Viladecans, recordo que els segadors eren colles de gent del País Valencià, bàsicament, d'un poble anomenat Eslida, que arribaven a treballar-hi durant la temporada i..., molts d'ells es van quedar i van portar-hi les famílies.

En el nostre país, i és clar al nostre poble, les messes se segaven amb un volant, bàsicament. El nom d'aquest estri agrícola ve donat pels pagesos que tallaven les messes amb un gran cop ran de terra, i abans d'impactar amb les palles, l'estri, ben agafat pel mànec, volava i les trencava o tallava, a causa de l'impuls del volant. Quan se n'havien tallat dues estacades o grapats, es posaven juntes i es lligaven amb unes mates arrencades, perquè així eren més llargues i es lligaven en garba. Quan s'acaba de segar el camp, es feien les garberes, que eren piles de garbes, perquè si plovia o feia una tronada, no es mullés el gra i no es malmetés. Per fer una garbera, ja que no totes eren necessàriament iguals, es posaven primer sis garbes ben plantades, evidentment amb l'espiga a dalt, cinc més a cada costat, ben adossades a les sis anteriors, i, al damunt i horitzontalment es col·locaven



(I7)

Segant cereals a Can Roc de la Casa Alta, en una imatge dels anys 1930. A la fotografia, Rosa Mas Sadurní i Roc Mas Vendrell. AIV – Col·lecció Roc Mas i Busquets

primer cinc a sobre, i en la mateixa direcció; després quatre, tres i dues; i, al capdamunt del tot, una altra. Així, no es tocaven més, fins al dia de la batuda.

Quan s'havia de batre –separar el gra de la palla-, al juliol, si hi havia temps, ja ho diu el refrany: “Qui no bat pel juliol, no hi bat quan vol”, perquè, per l'agost, acostumava a fer poc vent per a ventar el gra i, a més, hi havia perill de fer maltempsades, amb carros ben disposats es carregaven les messes i es portaven a l'era. Aleshores, s'estenia amb cura, és a dir es “parava la batuda”. Al cap de poc, quan ja estava calenta a causa del fort sol de juliol, les cavalleries estiraven d'un corró de pedra cilíndrica i eren menades, des del centre de l'era, pel pagès amb una corda. L'animal hi girava i el corró al darrere aixafava la batuda; quan hi estava ben aixafada, mentre l'animal reposava, els batedors armats amb forques de lledoner, giraven –tombaven- la batuda, així, allò que era sota es col·locava a sobre i a l'inrevés. Aleshores, es tornava a passar-hi el corró una bona estona, fins que les tiges de les messes ja fossin palla; llavors, sempre amb les forques, la batuda s'esgaiava al mateix temps que s'espolsava el gra i s'estarrufava la batuda. Llavors, es tornava a passar el corró... i tornem-hi, espolsar i passar de nou el corró fins que el gra estigués tot al terra de l'era i la palla ben aixafada.

Totes les feines de l'era s'havien de planificar, fins i tot, als cavalls, se'ls donava poc mejar i sec, i gens d'aigua perquè no pixessin ni caguessin damunt la batuda; també calia tenir-ne una galleda a punt, preparada per si calia fer-la servir de gibrella.

Els pallers es feien sempre al costat de les eres, es plantaven sempre al nord, perquè el sud havia d'estar lliure, ja que era per on entrava normalment el ventet de llebeig: un vent seguit i suau, que era ideal per a ventar i garbellar el gra. Les eres s'havien de fer en un lloc alt i lliure d'obstacles per poder ventar bé, d'aquí el refrany: “En mal lloc has fet l'era”; d'això, se'n deia quan algú no planificava bé els treballs o els negocis, etc.

Un cop s'havia tret la palla de l'era amb forques – sempre s'havia de fer a favor del vent -, s'hi passava una eina, el rampí, que era com una pinta amb un mànec llarg. S'havia de passar per damunt de la batuda amb molt de pols i destresa per llevar les últimes palles sense tocar el gra. El gra, el boll o pellofa, les arestes, la palla

menuda..., finalment, s'apilava en un costat de l'era, amb una eina que es deia tiràs. Les escombres es feien servir contínuament per llençar el gra cap endins de l'era; aquestes se solien fer de ginesta o bruc.

Les dones de la casa també col·laboraven a l'era: escombraven el gra cap endins de l'era; anaven a buscar aigua fresca –amb un glop d'aiguardent- i era un bon refresc; també feien el dinar a l'ombra d'algun arbre que sempre hi havia a prop.

No cal dir que feia molta calor i que tot plegat era molt enutjós: la calor, la pols, les arestes...que són els fils o pèls que tenen les espigues, els quals amb la suor escalden el coll o la pell en general. Com diu el refrany popular: “Qui no vulgui pols que no vagi a l'era”; però abans, els pagesos, per guanyar-se el pa, havien de patir molt.

El treball de ventar -separar el gra de la palla - es feia amb forques i pales, també de fusta de lledoner – quasi totes les eines de l'era eren fetes de fusta de lledoner -, i era la feina més delicada, més bonica i més esperada, perquè es començava a veure el fruit, el producte d'un gran esforç. Es ventava llençant el gra i la brossa enlaire, de cara al ventet i, així, el vent s'emportava la brossa lluny i deixava el bonic, preuat i necessari gra que suposava el pa i el pinso per als animals domèstics.

Amb la palla es construïen els pallers –característics del paisatge camperol- i d'ells sortia l'aliment i el jaç per als animals de treball del pagès, entre d'altres qüestions.

És clar que per al pagès que, abans de tenir el blat al sac, havia de fer un gran esforç i córrer els riscos que suposaven les sequeres, pedregades o tronades fortes... I és per això que també hi ha un altre refrany que diu: “No diguis blat fins que no sigui al sac i ben lligat!”.

L'agricultura a casa nostra

La nostra vila d'abans – si poguessin mirar-la ara - molta gent no la reconeixeria pas... Cap a la tardor, el poble tenia una imatge pintoresca, amb parets on els pagesos penjaven les carbasses que guardaven per a l'hivern. Les hi posaven de cantó

al capdamunt, les unes repenjades amb les altres, un xic inclinades; es col·locaven així perquè, quan plovia, l'aigua pogués relliscar, i així sempre estiguessin eixutes i no es podrissin. Les carbasses les usàvem per als porcs; però a l'hivern, també se'n feia farinetes per a la gent de casa, quan feia molt de fred.

Molts balcons i d'altres llocs adequats – normalment sempre a l'aire lliure, perquè es guarden més –, es folraven de panotxes de blat de moro, les quals, amb el seu color d'or, donaven al poble una imatge bucòlica i pintoresca, juntament amb els pallers que els pagesos feien, bé a les cases del poble o al camp, des d'on cada dos o tres dies en portaven una xàvega carregada de palla per als animals.

Les tecnologies han fet canviar el món en pocs anys. L'agricultura no ha estat una excepció: maquinària de treball, diversitat de plantes i conreus híbrids més productius, transports ràpids i condicionats, assessorament tècnic, subvencions, serveis, canalitzacions de rieres, tècniques de conservació... No hi ha punt de comparació, és com de la nit al dia.

A Viladecans, a mitjan segle XX, l'agricultura que fèiem era en un 95 % natural, ja que pocs eren els pagesos que podien adobar els conreus, perquè era molt car. El primer adob químic que vam usar era el Nitrato de Chile, la resta eren adobs orgànics: fems de tot tipus, bassa de les comunes de les cases i de les vaqueries, etc.

Recordo que a l'hort de Cal Tomacaire, com d'altres horts –premeteu-me que us digui encantadors i fantàstics-, se les apanyaven per fer créixer les plantes més primerenques que a d'altres pagesos, de la següent manera: per fer que les carbassoneres no les perjudiqués l'aire fred del nord, a les mates –molt tendres quan naixien- els col·locaven una teula al damunt i, quan sortia el sol, s'aixecava pel costat sud-est, és a dir pel migjorn i es col·locava una canyeta vertical o dreta, d'uns 20 cm, per a recolzar-hi la teula, i així parava l'airet fresc del nord –feia de recer-, mentre que per l'est hi tocava el solet del mes de març... Quan el sol es ponía, es treia la canyeta i es deixava la teula en terra, tot cobrint la carbassonera a les nits... i així cada dia... Un veritable exercici d'amor, de seny i tendresa.

Això, com tantes altres feines, es feia perquè aleshores no arribava a Barcelona cap fruita o verdura de lluny... i el primer fruit de la primavera era el més preuat... així es feia la primera pela.

També recordo com a Viladecans, i també a Gavà i Castelldefels, se sembraven les síndries – a mitjan segle XX, les síndries es conreaven en totes aquestes poblacions -, aquest fruit era delicat de transportar i no hi havia gaire camions aptes per a fer-ho, i portar-ne a Barcelona des d'indrets allunyats.

A la zona de les Sorres, a la part fondal, baixa del terme, el terreny és sorrenc –com el seu nom indica- i el nivell freàtic és som. Quan arribava el mes de setembre o octubre, els pagesos fèiem – amb una pala gran i una aixada - un vall o una rasa al camp, primer amb l'aixada es reclusava i, després, es clavava la pala i es tirava sorra, sempre al mateix costat, si podia ser, cap al nord; per fer recer a les sindrieres petites, havíem de fer un vall d'uns 60 cm de fondària per 30 d'amplària i, un cop fet, s'hi posava al fons camots: mates de panís o blat de moro, ben aixafats i, al damunt, s'hi abocaven uns 20 cm de sorra... i, d'aquesta manera, tapats a l'hivern, es podrien. Aquells pagesos que no hi tenien les plantes de blat de moro tallaven canyissos o herbes de qualsevol mena, i també la hi posaven. Més o menys per al mes de març, s'hi afegia una capa de fems –quants més, millor- i al damunt, més sorra... i així fins a anivellar el terreny: capa de *camots*, al fons; una de sorra; una de fems i encara més sorra.

Feta tota aquesta preparació, el vall restava a punt per a ser sembrat per les llavors de sindriera. Quan feia més bo, per primavera, posava les llavors en remull dins d'una olla, amb aigua durant tota la nit; l'endemà, es llençava l'aigua i, al cul de l'olla, s'hi posava un drap humit i ben escorregut. Arribats aquí, calia posar les llavors damunt del drap i damunt d'elles un altre drap, aquest ben humit, i tapar l'olla, mirant que els draps toquessin les llavors. Finalment, l'olla es posava en un racó de la cuina o de la casa, o fins i tot de l'estable, a fi que hi hagués una escalfor constant. Cada vespre es miraven i si les trobàvem eixutes, s'havien d'esquitxar amb aigua... i així, amb humitat i una mica d'escalfor, fins

que grillaven, és a dir, que els naixia la llavoreta, la tija, que posteriorment seria el tronc i l'arrel de la planta. En aquell moment, ja començaven a estar a punt per a ser sembrades o plantades.

Aleshores, en el camp i damunt del vall que s'havia preparat amb esforç i amb temps –cada tres metres, se'n feia un-, es feia un clotet d'uns quatre dits de fondària i, s'hi posaven tres o quatre llavorettes amb dos o tres cm de grill; un cop fet això, es tapava el clotet dolçament i es buscava la sorra fina i humida i es posava un, dos o tres dits per sobre, i si el terreny estava una mica sec, s'hi posava –abans de col·locar les llavors- una mica d'aigua.

Tot aquest procés –costum antiga i laboriosa- tenia, evidentment, un sentit i un benefici. El sentit era que les arrels de la mata, amb la calor, anaven buscant la humitat i la frescor cap avall, fins a trobar els fems i, encara més, els *camots* –ben podrits ja, però amb molta humitat- i, tot plegat, era motiu assegurat d'èxit.

Quan hom hi plantava síndries, però sense fer-ne els valls i, a prop, hi havia algun pagès que sí els havia fet, quan arribava l'estiu, calorós i sec, es veia d'una hora lluny com s'havia sembrat un camp i l'altre: les mates sembrades en valls tot l'estiu estaven verdes, fresques, sense patir set... i tenien els fruits grossos, amb molta abundància i –sense exagerar- donaven unes síndries dolcíssimes.

A mitjan segle XX, el transport amb camió de llarga distància era molt escàs, això originava que la ciutat de Barcelona s'hagués d'abastar de fruites i verdures de la comarca, i poc més. El principal rebost era el Baix Llobregat i el Maresme i, és clar, el nostre poble era un veritable planter i rebost. Des de Viladecans, cada dia, sortien tonelades de fruita i verdura cap a la ciutat Gran; n'hi havia tres recaders, amb un o dos camions cadascun i, segons les temporades, feien dos o tres viatges al Born i a les places i mercats per a vendre'n a la menuda: directament de les pageses cap a les mestresses de ciutat.

Hi anaven uns deu o quinze carros grans, ben carregats de tota mena de fruites i verdures: cols, coliflors, enciams, escaroles, melons i síndries – a granel o en caixes -..., hem de pensar que el volum dels cultius de la població era important –recordem que hi havia uns 200 carros, amb els seus animals de tir- i més de 100 famílies es dedicaven, exclusivament, a fer de pagès i conrear fruites i verdures.

**(I8)**

Roc Mas Sadurní amb un carro, amb bossa i reixat de fusta, carregat d'enciams en direcció al Born de Barcelona, cap a finals dels anys 1940.
AIV – Col·lecció Roc Mas i Busquets

En aquell temps, a Viladecans, hi havia molts arbres fruiters, aproximadament el 50 % del terme pla de regadiu.

Permeteu-me que us digui alguna idea al respecte d'allò que s'havia de fer per a regar un camp i convertir-lo de secà en regadiu: calia fer-ne un pou, perquè no hi ha canals al terme –evidentment sense cap mena d'ajut econòmic-, comprar-se un motor amb bomba extractora, o muntar-hi una sínia tirada per un animal, però, aleshores, quan ja es podia regar amb molt d'esforç per a tota la família, ens imposaven una contribució territorial – com a regadius, el de secà no era tan car - molt elevada. M'agradaria saber si a d'altres llocs de l'Estat també passava això...

A la nostra vila, en els conreus de regadiu, s'hi collia de tot ²:

- **Mongetes de...** l'avellaneta, del genoll de Crist, del cuc, del cuc francès, del migdol negre, del migdol ros, del pic, de facciosa, del carall, de petusca, d'Alcanar, del ganxet, de la mantega, del rector, de llaminera, bajocons, fesolets, d'afartapobres, escurçatites, de l'abundància, Buenos Aires (perona), carolina...;
- **Tomàquets de...** *palosanto*, holandès, francès, poma, pometa, capollet, dàtil, tísics, de conserva, de penjar, de Montserrat, de pera, rosats...;
- **Cols de ...** paperina, set setmanera, de cor de bou, francesa, holandesa, valenciana, col verda, de Brusel·les, llombarda...;
- **Pomes de ...** camosa, reineta, manyaga, del ciri, de cara bruta, verd donzella, ties, mingüeta...;
- **Peres de ...** campmanya, picona, de la senyera catalana, camosina, camosina del gra, sant Jaume, tendral de Reus, moscatella, d'aigua, rica, castells, santjoanes...;

² **Nota de l'editor:** La relació de fruits del camp, l'hem transcrita quasi literalment de l'autor, perquè la majoria són noms de l'època.

- **Préssecs de...** tecló, roquet gelat, gavatx blanc, gavatx sant Jaume, *escarolita*, *hamzam*, benvingut, belga, sant Miquel...;
- **Prunes de ...** pisardis, prunell, geniva, colló de mico, japonesa, clàudia...;
- **Patates de ...** Àlaba, *alpha*, bintje, Desirée, eureka, *étoile de Lyon*, còndor, *furore*, *royal kidney*, Olalla, *palogan*, *spunta*, Túria, Víctor, del bufet, *kennebek*, *red pontiac*;
- **Melons de...** escrits, tendral verd, tendral negre, calents, francesos, de la guatlla, d'atzavara...;
- **Blat ...** *velino*, *littorio*, *mentana*, *fortunato*, *impeto*, *clàdor*, *impetuoso*, mistral, Aragó 3, foraster, paner, espelta, Sasserres, Montjuïc... com veieu, també se'n feia força, però de poques varietats;
- **Ordi...** aurora palles, paner I, sant Isidre, Igualada, barbes llises, cabot, samuntà, sis ratlles...;
- **Civada de...** blancaleus, còndor, nina, sala 6, aurora 2, *Albacete*, palles, entre d'altres conreus.

Recordo, de jovenet, haver vist a Viladecans, cap a les parts fondals del terme, gent que tenien un hort o tros de terra i el conreaven, encara que no vivien de la pagesia. Aquestes persones, per poder collir patates per a l'any, cebes seques, moniatos i blat de moro per a fer farina o coure farinetes per a menjar, o bé engreixar algun porc i mantenir l'aviram, havien de regar el tros i treure l'aigua d'un vall, amb el sistema tan antic com rudimentari: un pal clavat en terra, al costat de l'aigua i un altre de travessar a sobre, en forma de te; el pal de sobre es lligava amb el pal vertical amb un clau de ferro i basculava, com una balança. A una punta, s'hi col·locava una pedra d'uns quatre o cinc quilos i, a l'altra punta, es lligava una corda d'uns dos metres amb una galleda, i vinga galleda amunt i avall...! tot plegat suposava un gran esforç a més de les picades dels mosquits –n'estava ple- que eren constants.

També n'hi havia que regaven amb un bujol –si eren dos homes, millor-, un bujol és com una galleda de metall que té un tub que la travessa en diagonal; dins del

tub s'ajusta un mànec de fusta d'uns dos m de llargada; tot plegat, era una eina que s'assemblava a una pipa gran. Amb la força dels braços, s'anava pujant l'aigua per a regar les plantes, aproximadament des d'un metre de fondària.

Un altre record em ve a la memòria: les patates que es collien pel mes de juny. Calia col·locar-les en un lloc fosc i fresc, tapades amb fulles de canya i sacs d'arpillera i, quan hi arribava el mes de gener o febrer començaven a grillar-se i, aleshores, calia desgrillar-les en temps de lluna vella; d'aquesta manera, les patates no es tornaven negres a l'interior i duraven fins a la nova collita, pràcticament.

Quina diferència abans a com ara es fa de pagès, eh?

En la meva joventut, a Viladecans, hi treballava molta gent al camp, ja que les feines i l'envergadura dels conreus així ho demanaven. S'hi veien colles d'homes, a l'estiu, que hi anaven a segar el gra d'espiga per a carregar-lo i, després, batre'l a les eres del poble; també calien braços per a plantar cols, coliflors, enciams, carxofes, tomaqueres, pebroteres, alberginieres; sembrar mongetes amb l'aixada, clavar canyes per enfil·lar mongeteres i tomaqueres; lligar enciams i escaroles, etc. I, també colles de dones per anar a lligar tomaqueres a les canyes amb brins d'espart, collir tomàquets, collir i encaixar fruita, collir mongetes tendres, anar a les Sorres –la part més fondal del terme-, a peu o amb carro, per collir-ne la mongeta fina del Migdol, baixa o terrera..., i vinga tot el dia de genollons, nou o deu hores, a més del temps per anar i tornar-ne. El pagès havia de llaurar els camps amb l'arada i l'animal de tir; després, per a fer-ne fina la terra, calia passar-hi el rascle de pues de ferro i el corró de pedra –unes quantes vegades- i, apa, a tornar-hi a llaurar!

A l'estiu, s'havia de regar a la nit perquè a les plantes els va més bé i, si es regava amb la sínia, de nit, l'animal no patia tant.

S'anava a l'Hospitalet de Llobregat amb el carro, on hi havia els escombraires de Barcelona, per carregar-ne fems d'escombraries fermentades i, és clar, t'havies de carregar el carro tu mateix, amb una força de ferro i..., a més de dues hores i mitja per anar i el mateix temps per a tornar-ne fins al camp, amb la pudor i les mosques corresponents. L'altre adob que també es feia servir era extret de la bassa de les comunes de les cases:

abans, la majoria dels lavabos actuals eren comunes, és a dir, un recambró amb una porta a l'eixida de la casa, on hi havia un escó de fusta amb un forat al mig; el forat era de gran com el d'una tassa dels vàters actuals. La comuna comunicava per sota amb un dipòsit gran, d'uns cinc metres cúbics. El forat es tapava amb una tapadora de fusta ajustada i, quan la gent de casa en tenien necessitats, aixecaven la tapadora i s'asseien al forat... d'aquesta manera el contingut del dipòsit augmentava. Per la part de fora de la comuna i sobre el dipòsit, hi havia un altre forat amb tapadora de pedra d'uns 50 x 50 cm i, quan el dipòsit n'estava ple, els pagesos –en aquelles cases que no es feia de pagès- compraven la bassa, és a dir els excrements fermentats, que s'usaven com a adob.

S'acostumava a pagar, per exemple, amb mig sac de patates. Aleshores, el pagès anava amb el carro de la bóta –que era com una bóta de vi, però plana i feta a la mida d'un carro-. La bóta, per un costat, tenia un forat gran a sobre, d'uns 40 x 40 cm, i un altre forat a sota, més petit, com d'una bóta de vi; el carro amb la bóta i amb una galleda amb corda s'hi anava omplint i buidant..., quan la bóta n'estava plena, es tapava bé i, cap al camp. Es posava el carro sobre una regadora o canaleta de terra, per allà on havia de passar l'aigua de reg, es destapava una mica el tap petit de sota, i la “bassa” queia a l'aigua mentre es barrejava.

I... allò era un adobament per a obtenir-ne verdures excel·lents. Quan se n'havien tret dues o tres bótes del dipòsit de la comuna, a baix, restava “la matèria espessa” i els pagesos havien de baixar per omplir la galleda – la “matèria” sovint arribava fins als genolls - i, els que eren dalt havien d'estirar la corda i buidar el contingut dins la bóta. “Allò”, no es podia deixar dins del dipòsit perquè era el més bo, és clar per a les plantes!

El treball

En aquell temps, de dones assalariades pràcticament no hi havia, o bé les poquíssimes que existien tenien uns sous molt baixos i unes feines molt feixugues. Els homes assalariats, també pocs, quan hi arribava el diumenge anaven a fer hores treballant

al camp per a pagesos. Els assalariats de les fàbriques, obrers, etc., feien una jornada setmanal de 48 hores. Alguns d'ells a qui l'empresa els oferia de fer dues o tres hores diàries extres, estaven salvats i la resta havien de buscar-hi altres recursos.

En aquells anys de dictadura, no hi havia sindicats obrers i la patronal s'aprofitava i abusava dels obrers, tant com podia. Els pagesos, treballadors a compte propi, de fet, també treballaven per a altres persones, estaven considerats com gent de tercera o quarta categoria...; et collaven amb impostos injustos i no es tenia cap mena de subvenció en cas d'inundació, pedregada, gelada, etc.; et robaven productes del camp, et robaven amb allò del *Cupo forzoso*, et robaven del carro – pel camí i de nit - quan anaves a descarregar verdures i caixes de fruita al Born de Barcelona (eren gentussa que t'amenaçaven amb garrots...), i ningú no et protegia, et robaven o t'estafaven amb els quilos que hi portaves, o bé amb el preu que t'ho venien... i encara hi havia algú que et deia: tu, rai!, que tens menjar del camp. Evidentment, tenien raó però era indignant i desesperant perquè tothom t'estirava la pell pertot arreu.

El veïnat, amb tot, la gent d'aquest país, acostumada a patir i amb l'esperança de tornar a vèncer, vam continuar lluitant pel bé de nosaltres mateixos, però també pel bé del país.

Us explicaré el meu cas, a tall d'exemple. A deu anys, malauradament, ja era orfe de pare i, com tants altres nois, a dotze anys ja vaig haver de deixar l'escola i posar-me a treballar. Anava al camp amb un carret i un burro. A setze anys, ja governava una mula i anava i venia del camp fins al Born de Barcelona. Quan vaig fer els setze anys, vaig començar a treballar amb un carro de trabuc, al camp d'Aviació del Prat, just on avui hi ha el pavelló B de l'aeroport, lloc on hi havia la gran masia de Cal Gravat, finca d'en Víctor Casanova. Hi treballàvem per 75 pessetes al dia. De Viladecans, sempre érem sis o set carreters que hi anàvem, dos o tres dies per setmana, i hi treballàvem 8 hores. En aquestes hores, calia afegir-ne tres més per anar-hi i per tornar-ne. A Cal Gravat, hi treballàvem carros i camions vells, restes de la guerra... quasi tot es carregava a pala... els paleros, com els dèiem, eren gent de tota mena: perdularis, alcohòlics, lladres de totes les categories, d'orígens i estrats



(I9)

Encaixant pomes a Cal Camiseta. Hi poden reconèixer la Mariona de Ca n'Engades, Manuela Urrea, coneguda com la Manuela de les Dones, la Milagros, la Tomasa i l'Ignasi Priu. Imatge de la dècada dels anys 1950. Fotografia de Josep Sánchez Rios, AIV – Fons Josep Sánchez Rios

socials diversos, però tots camuflats no semblaven el que eren; hi anaven mal vestits... i si badaves amb el dinar, ja n'havia volat cap al cel!

Un altre record d'aquells anys, el situo a l'estiu, capaltard hi anava, com d'altres pagesos, a regar al camp amb l'animal, tot rodant la sínia; ho fèiem perquè el cavall no sués tant, i recordo molt bé que al poble i a la part alta, s'hi veien deu llums des del meu camp, que era a uns tres quilometres, es veien cap a la torre del senyor Bou, i la resplendor que es veia millor era la del forn de la foneria de Can Roca.

A la sínia, els mosquits se'ns menjaven. Jo cremava herbes i brossa del camp, mig seca, per fer-ne fum, ja que era l'única manera d'evitar que se'ns mengessin, però quan anàvem cap a casa, el cavall, tot i estar cansat, gairebé corria.

Aquells patiments i penúries d'aquella fatídica època no voldríem pas que es tornessin a repetir, en cap lloc del món.

Les garrofes

Ai, les garrofes!... són el fruit sec que produeix el garrofer, però abans era l'aliment més bo, sa, convenient i preferit del rei de la casa: l'animal de tir. El rei de la casa feia de tractor, de camió i algunes vegades de cotxe. Les garrofes eren el seu aliment per diverses raons: porten molt de sucre, a part d'altres nutrients; vitamines de moltes classes i, sobretot, tenen una gran peculiaritat... Amb dos o tres quilos de garrofes dolces, els animals –després de quatre o cinc hores d'anar lligats a la sínia o de descarregar verdures al Born de Barcelona, o de qualsevol altre esforç considerable-, es reanimaven ràpidament, tot reconfortats per aquell àpat poderós. D'aquí ve aquella locució que diu: "(...) t'has guanyat les garrofes!"

Ara bé, calia anar en compte, perquè les garrofes són molt astringents i si l'animal, al camp, menjava herba tendra i molla de la rosada, ja teníem a sobre les diarrees... Amb tot, si menjava tres o quatre quilos de garrofes diàries sempre hi anava com un rellotge, sense cap trastorn i net.

Aquell Viladecans era privilegiat. Hi conreàvem i collíem moltes garrofes que sempre teníem a l'abast. He dit privilegiat perquè de garroferars n'hi havia un munt, i de garrofers que produeixin bones garrofes per menjar, només es poden trobar a pocs llocs del món: una petita franja que va des d'Alacant fins a pocs quilòmetres al nord de Barcelona ciutat i, aproximadament, uns 20 quilòmetres terra endins, tot al llarg de la costa mediterrània. També, s'hi planten i se'n cullen al sud d'Itàlia, a Grècia, a Turquia... sempre a la vora del mar. Se'n poden trobar a Sudamèrica, a Xile i en algun altre lloc de manera escadussera. A d'altres llocs, també existeixen però no en donen fruits, l'arbre pot créixer o no, però el fruit, quan deixa de ser flor, es mor i cau en terra.

A Sant Climent de Llobregat, se'n collien moltíssims quintars. Les garrofes, aleshores, es comptaven per quintars: mesura d'uns 40 quilos, aproximadament, la capacitat d'un sac ple. De Sant Climent, en sortien, al cap de l'any, moltíssims carros plens de bones garrofes cap al comerç de Barcelona. De Viladecans, també en sortien alguns carros, però molts menys quintars. Penseu que, en general, el transport es feia en cavalls i era fàcil per als pagesos de vendre les garrofes que els sobraven.

Actualment, al Viladecans d'avui, de garrofers, pràcticament no se'n veuen, tampoc de cavalls..., però, als anys 40 i 50, tot el terreny que no es podia regar, aproximadament des del carrer Serrajòrdia en amunt, tota la part alta del nostre terme era tot un bé de Déu de garroferars: des de la falda de la Serra de Montbaig i la Serra de Miramar, al nord, fins als masos de Can Cellerès, Can Pastera, Can Batllori, i Can Xic, fins a la població tot eren garrofers...

L'olor de les garrofes és molt agradable, a Sant Climent, amuntegaven els sacs als porxos de les cases mentre esperaven a vendre-les al més-dient; desprenien una flaire que ja se sentia abans d'entrar al poble, perquè en tenien d'emmagatzemades, gairebé a cada casa. A Viladecans, no se sentia tant aquesta aroma, i a Sant Boi, en canvi, tenien una altra olor característica: l'olor persistent i fina de les pomes, de les varietats camoses i manyagues... quan hi anaves al Barri Antic del poble veí tot s'empapava de la flaire d'aquelles pomes.

Actualment, al nostre país, encara estem de sort perquè hi ha pagesos que conreen d'aquests fruits del garrofer, n'hi ha molts encara a la província de Tarragona, a Castelló i a València. Dic que estem de sort, perquè el conreu de les garrofes es troba protegit i subvencionat per la Comunitat Europea com a article de primera necessitat per a l'home, promogut per l'Organització Mundial de la Salut, perquè és un producte molt sa i interessant per a l'home i, les poques hectàrees que encara resten al món d'aquest conreu cal protegir-les.

Les indústries especialitzades molen les garrofes i aprofiten els pinyols per a fer-ne derivats de la fusta –matèria bàsica de la fòrmica-. Fixeu-vos-hi, diuen que si un paleta tirés un grapat de pinyols de garrofa dins d'un mur de formigó, amb el temps, aquell mur rebentaria de la força que tenen aquests pinyols. Ara bé, l'ús de la farina de garrofa en el món de l'alimentació infantil és, sens dubte, una qüestió fonamental. La farina més fina, més pura –la flor de farina- es barreja en porcions adequades amb les farines alimentàries dels nadons i, des que s'afegeix aquest ingredient, s'han reduït moltíssim les diarrees i transtorns digestius dels infants en tot el món. Ja veieu, amb la senzilla i modesta garrofa s'estalvien moltes morts d'infants arreu del món. Però, l'ús de la benèfica garrofa no s'acaba aquí. El seu ús en el món de la pastisseria és considerable: s'usa com a succedani de la xocolata i d'altres productes... Recordo, al veïnat, quan feien una mena de xocolata desfeta amb farina de garrofa, llet i sucre... Un altre ús d'aquesta farina és per als pinsos d'animals de granges, pinsos de desmamament, que barrejada en dosis regulades amb les farines convencionals s'eviten les baixes per diarrees o colitis. Als milions de mamellons de porc, vedells, corders o conills se'ls dona d'aquesta farina, però, cal anar en compte amb les mares lactants perquè es poden quedar sense llet.

Sens dubte, penso que en els jardins de Viladecans s'haurien de plantar més garrofers. Són arbres ben bonics, de fulla perenne i de fruits aromàtics... és un arbre significatiu i característic del nostre entorn i del nostre passat.