

HISTÒRIA

ELS DARRERS CENT ANYS A TAVERTET

ESTIU : I

Els dies de garbejar (dur garbes) calia, om sempre, llevar-se molt d'hora, més si s'esqueien dies eixarreits, ja que el gra s'engrunava i uns anys enrera un gra de blat era una perla. A mig matí es desenganxa la carreta i es feien els modolons. Els modolons es feien segons les garberes que es calculaven es podien posar en cada batuda, cosa que depenia del coble que es disposava per fer les batudes: si seria de dues o tres eugues o vaques o burres. Més o menys se solien fer de dotze a divuit garberes. Per fer el modoló es començava posant unes quantes garbes dretes i apinyades l'una al costat de l'altra, fent així un mugró que solia ser de tantes passes de volt com garberes s'hi volien posar. Seguidament es posaven un rest de garbes mig planes a tot el volt i després al damunt d'aquestes ja es començava el rengle que anava donant la volta en espiral, sempre d'espigues a dintre i de cul enfora, i força inclinades i així en cas de pluges escupien l'aigua. Així s'anava pujant amunt fins que, quan es volia acabar, es posaven les garbes un xic reculades fins a acabar amb una panxa per abrigar-lo amb un capell. Per fer això es guardava la garba més gran perquè abrigués més. Quin goig que feia una era voltada de modolons!

Una vegada garbejat, si es tenia els homes a punt, es començava a batre. Moltes vegades se solien ajudar dos o tres veïns entre ells, tant amb bestiar com amb homes, però tot i això feia falta algun jornalero, ja que en les batudes grosses calien de quatre a sis homes.

Els dies de batre també tenien el seu ritual. Es dormia poc, ja que si no es volia plegar massa tard calia parar la batuda, com a

màxim, a les quatre del matí, hora del sol i en dies secs; els dies d'humitat calia para més tard, i si quedava gra a la palla portava més feina, així que també es plegava més tard.

Quan es feia fosc es feia claror amb un llum de carburo. No sempre anaven a l'hora, a vegades tenien el metxer embussat i altres vegades s'encenien per davant i per darrera a causa d'una esquerda. Tot seguit, llavors, calia posar-hi sabó i tapar-lo com es podia. Si no hi havia altre remei es feia servir el llum d'oli, que sempre feia fermança, però feien tan poc llum que en calien molts per il·luminar tota l'era i escales del graner per pujar els sacs de blat.

Per parar batuda calia que un home pugés dalt de modoló a tirar garbes a baix. Aquesta feina, si anaven curts de gent, la feia el vaquer o un altre bordegàs, encara que amb molta son als ulls. Es parava la batuda igual com es feia un modoló: unes garbes dretes al mig i anar donant voltes adreçant garbes fins que el modoló s'havia acabat. Adreçar garbes i posar-les bé ho feia un home sol, els altres

les hi apropaven.

Un cop parada la batuda, l'eugasser hi ficava el coble, o cobles, d'eugues, vaques o burres. Si el coble era d'eugues no hi havia problema per pujar a dalt, però si eren burres costava més. Feien cara de mandra, però amb un cop de mànec de força s'hi posava remei (això no vol dir que no se n'hagués d'ajudar alguna que havia quedat ensorrada de cul a terra). Si el coble era de vaques ja calia posar-los morral perquè a més que entraven amb molta calma, el primer que feien era mirar quines eren les espigues més ofanoses per poder-les endrapar.

Quan tot estava en marxa, hi havia temps per esmorzar, mentre el bestiar anava donant voltes durant tres quarts o una hora fins a poder fer la primera adreçada. Les dones, que no badaven pas, ja tenien l'esmorzar a punt: sopes, trufes o pèsols i una truita o quelcom més. Per adreçar es manava el bestiar a la cort i se'ls donava menjar i reposaven, ja que era una feina ben pesada i quedaven ben suats. Llavors l'eugasser també podia esmorzar. Per





adreçar es començava per un cantó, on s'acantonaven totes les palles arrencades del damunt la batuda i s'hi feia una capsalera. Tot seguit s'hi adreçaven les garbes ja mig aixafades, deslligant les que encara ho estaven, i així fins a adreçar tota la batuda. S'hi tornava a ficar el bestiar a donar voltes durant una bona estona, segons el blat fos humit o eixarreit. Mentrestant, hi havia una mica de temps per fer petar la xerrada a l'ombra d'un modoló, mastegant alguna cosa i fent el glop de vi o aigua fresca. Una vegada la batuda estava aixafada, es treia el bestiar i, ben abeurat, el portaven a la cort de nou. Aleshores era qüestió d'agafar les forques i començar a remenar la palla, començant pel cantó contrari on s'havia adreçat i així deixar la batuda ben estufada per tornar a fer-hi entrar els animals a fer la palla. Ara era el moment, després de la suada, de beure. Les dones solien baixar l'ampolla d'anís i altres refrescos o algun ou per beure amb mel o sucre ben deixadet amb vi o aigua fresca. Si feia bon sol no es tardava pas a fer la primera girada, que es feia sense treure el bestiar que anava donant voltes a un cantó i mitja batuda era girada i després es passava a l'altra. Mentre s'esperava la segona girada es reposava a l'ombra entre glop i glop es comentaven les millors i pitjors anyades. Una volta feta la segona girada, la beguda ja estava a punt, mentre s'acabava de fer la palla (el que estava amb els animals menjava després). En aquest àpat se solia menjar fort, que prou s'havia suat. Podia ser, per exemple, una amanida de pebrot i tomàquet, trumfes amb suc o arròs a la cas-

sola i algun bon tall de conill o de xai, i a l'últim dia ho pagav algun ànec o alguna oca que ja començaven a ser prou grassos. Després de fer beguda, començava el treball fort. El que feia voltar els animals ja anava per treure'ls de la batuda i després d'abeurar-los, els portava a la cort i els donaven grana i altre menjar i, si eren vaques, el vaquer ja havia preparat un bon braçat de farratge de blat de moro, que normalment els escampava a l'ombra, i així es refrescaven un xic. Així, els homes, començaven a treure la palla, fer paller i netejar la batuda. Algunes cases feien el paller sota de la paret de l'era, i així fins que la palla no era molt amunt la feina no era molt feixuga. Però, la majoria de les cases el paller el feien a pla d'era o força apartat; de totes maneres era una feinassa. Per treure palla, com se solia dir, un home amb unes forques començava a arrancar-la de la batuda tot fent rems, espolsant-la bé perquè no hi anés gra i l'anava donant als altres, que es posaven en fila i que continuaven espolsant-la tot acostant-la al paller, mentrestant el palleraire l'anava repartint al voltant de la perxera, tenint cura que pugés ben dret i amb una forma esvelta i bonica, acabant-lo l'últim dia de forma ben punxeguda i coronat amb unes senalles de terra perquè el vent no l'escampés.

Una vegada la palla era fora venia l'espallussada; mentre un, que solia ser el vaquer o algun segal, donaven el volt amb escombres de brucs recollint tots els grans esbarriats i deixant la batuda ben rodona, els homes agafaven les pintes i forques i anaven pentinant la batuda fent seguir totes

les palles i pallús, que ben espolsats es posaven a la cabana pel bestiar. Després de fer la primera espallussada es feia la llaurada perquè les palles del fons pugessin. Això consistia a fer un solc a la vora amb les pintes i s'havia de donar la volta fins a acabar al mig, on, amb la mossa de la pinta, es feia una creu i, a vegades, es posaven les quatre pintes en creu mentre s'anava a beure una mica. Tot seguit, es feia la segona espallussada i es feia amb el mateix procediment que la primera. Un cop era net s'apilava, els de les pintes, amb la mossa, feien córrer el boll i gra cap al mig per fer-ne un pilot, els altres amb escombres de bruc o "cabeçudes" anaven fent córrer el gra que quedava; així deixaven l'era ben neta i el gra tot recollit.

Es dinava amb un plat d'escudella i carn d'olla, cafè i el raig d'anís o conyac i, tot seguit,... a trencar el son. De fet no sempre coincidia que a l'hora de dinar ja es tingués el blat apilat, així, doncs, calia anar per feina sense trencar el son i tot i això s'acabava tard.

Ara venia la deina de netejar el gra. Si reculem a primers de segle, aquesta tasca no es feia d'altra manera que amb les forques venteres, aprofitant els dies de més vent i es feia alçant o tirant el gra enlaire i amb el vent s'anava separant el gra del boll i encara després es repassava amb l'erer o garbell de pell i, cap al sac. Més tard van sortir les màquines de ventar i van ser de gran utilitat en aquesta contrada, ja que aquí, a causa de la composició del lloc amb cingleres i collets, fan de contravents i la marinada és molt irregular. Pocs eren els dies en què es podia ventar com ho feien a la Plana de Vic, on tardaren molts anys a utilitzar les màquines venteres. No és pas que ventar amb màquina sigui una feina ben dolça, ja que, com és natural, tot funcionava a base de força de braços i molt sovint calia rellevar el de la maneta. De pols, no en volgueu tanta, n'hi havia per a tothom en abundor.

La primera màquina que hi hagué al poble de Tavertet la posà el ferrer del poble, el ferrer Jep, i anava a passar el blat de casa en casa, carregat amb la màquina a l'esquena, que devia pesar uns seixanta quilos, i es co-

brava el treball en blat, a un tant per quartera, i així feia el pa per la família durant tot l'any, prou que s'ho havia suat.

Quan el gra era net, era qüestió de mesurar-lo, i cap al sac. Si el pagès masover ho tenia a parceria calia fer les parts per a l'amo, i si quedava un escaig es guardava pel dia següent i a l'últim dia es partia amb un mesuró. Jo recordo que el meu pare fins i tot el partia amb l'embosta per no fer perdre res a l'amo. Encara faltava l'últim escarràs per entrar els sacs de blat o pujar-los al graner, que generalment era al sostre de més amunt de la casa, a les golfes. Hi havia cases, on l'era estava ben lluny i quan es pujava l'últim sac tothom deia, gràcies a Déu! Gairebé mai no es podien entrar els sacs a mitja tarda i poder fer beguda quan tot estava endreçat; més aviat es feia quan les dones la tenien a punt. Es menjava amb ganes perquè la feina era pesada, una amanida de ceba i tomàquet, patates a la cassola amb llonganissa de sang o bacallà i al darrera un bon tall de conill o xai, i ànec si era el darrer dia.

Com podeu pensar, aquestes descripcions de la minestra eren les dels anys quaranta en endavant, ja que si mirem enrera, la cosa seria molt diferent, excepte

per les cases fortes.

Hem de suposar també que el pagès, una vegada havia batut, se sentia alliberat d'un bon pes i no cal dir si l'anyada havia estat bona. Llavors entrava en una època relaxada, com vam indicar al començament d'aquest treball que voldria acabar fent referència a la manera de divertir-se del jovent de llavors en l'època estival, època bastant fluixa de folklore si exceptuem les festes majors que la majoria dels pobles celebren en els mesos d'agost i setembre. A Tavertet, a principis de segle, la feien el 24 de juliol, o situï per sant Jaume. Però com que s'esqueia a mig segar i tot sovint en aquest temps passaven pedregades deixant sense gra i sense aliment moltes famílies, es va arribar a la conclusió de canviar el dia de la festa, tot i que algú pensava que Déu els castigaria si treballaven el dia del patró d'Espanya. Van decidir de passar-la al 7 de setembre i fins fa poc així s'ha mantingut, però ara les circumstàncies han demanat que passés en diumenge, per tal que sigui més concorreguda i mentre durant uns anys fou el primer de setembre, ara és l'últim d'agost.

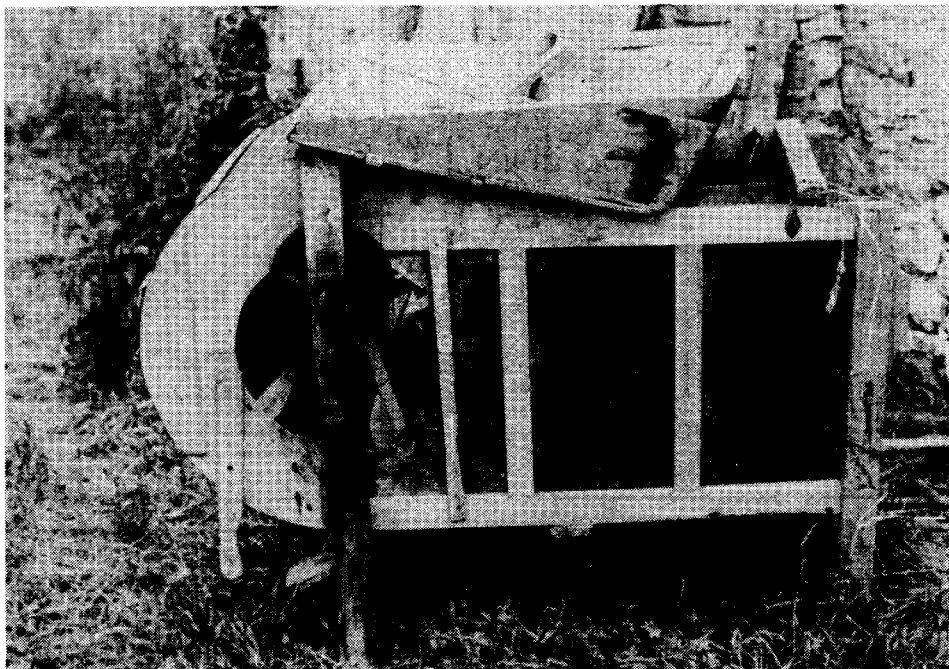
Les altres festes més concorregudes pel jovent de Tavertet eren les de l'Esquirol, Cantoni i Vilanova de Sau, que són els dies 15 i

16 d'agost. Sempre s'esqueien al mig del batre, cosa que feia que el jovent arribés de les ballades a la matinada i, ben carregats de son, de ballar i de caminar 1 o 2 hores, havien de parar les batudes i aguantar les suades, la pols i la son tot el dia. No faltava pas el valent que ho aguantava dues nits seguides, i alguns tres. Calia aprofitar-ho perquè els diumenges eren molt avorrits, ja que a causa de la feina del camp no es feien balls enlloc, exceptuat per la festa major. Tampoc no es podia anar a caçar, era veda, així, doncs el jovent es trobava i anaven a passeig, s'organitzava algun joc i es feia petar la xerrada. Com és lògic esperaven i aprofitaven els dies que hi havia ball a algun lloc per divertir-se més, ja que el ball era el que caracteritzava la diversió.

La gent gran que a l'hovernada solia anar a l'hostal a fer el truc o la manilla, en aquesta part d'estiu sempre tenien alguna cosa per fer a cas. Parofitaven per dinar una volta a tot el quintà i mirar les viandes, ja que els altres dies no hi havia temps, i també miraven quines eren les feines més urgents.

Fins aquí el cercle anyal de la vida de pagès.

Jordi Sanglas



Primitiva màquina de ventar.