

CARBONER, BON CARBONER...

Per Xavier Cortadellas^(*)

^(*)xcortadellas@gmail.com

Recepció: 16/02/2015 · Acceptació: 11/03/2015

Com que parlem d'un ofici que al nostre país s'ha perdut, res millor que començar per una paraula que també es va perdre. La paraula és sitger.

-Carboner, bon carboner,
què portes dins el sarró?
-Porto la meva suor
d'onze dies de sitger.

A les Gavarres i al Baix Empordà, no he sentit mai que algú digués aquesta paraula. Una sitja és un clot profund a terra, "la petita cavitat per bastir-hi la carbonera o forn de fer carbó". Ho diuen o ho deien lluny del nostre Empordà: a Ulldecona, per exemple. Jo tampoc a El temps del carbó, un llibret que vaig publicar amb fotografies de l'Ernest Costa i Savoia fa vint anys, no vaig fer servir aquesta paraula en parlar del carbó de ferrer o de sùtia, tot i que justament començava el llibret citant la mateixa corrandà que acaben de llegir.

"Feien el carbó de ferrer en un clot a terra en un forat rodó", hi vaig escriure.

¿Deien sitger els homes que veiem a les dues fotos? No ho sabem mai, però jo em decanto a pensar que no. Imaginem que són en un lloc del nostre Empordà. Si fos així, o serien carboners del país o serien cerdans.

Per Tots Sants, baixen cerdans,
tords i pinsans.
Rams, amunt,
i per Pasqües a casa.

Va dir-m'ho en Lluís Serra i Selis, Lluís del Roquetal, un mas de Santa Cristina d'Aro, situat cap a la banda del puig Gros d'en Gironès, un xic per sota, a una hora de camí dels Metges. En Lluís havia conegut carboners cerdans. Com en Prudenci Bertrana, com en Marià Manent o com en Miquel Torroella i Plaja. Tots tres van parlar-nos-en. També en Jaume Bofill i Mates, Guerau de Liost, que va escriure un poema dedicat als pilers. I en Tomàs Garcès, que va escriure Ronda de carboners.

Els cerdans sortien del seu país pels volts de Tots Sants o de Sant Martí i es quedaven carbonant a les Gavarres o al Montseny fins que arribava el dia de Ram. Les puces se'ls despertaven quan traspasaven la collada de Toses. A muntanya -ja se sap- feia massa fred.

EN QUEMANCI NO DORMIA A CAP LLIT

Potser en Lluís del Roquetal va arribar a conèixer en Quemanci, un carboner que va venir de la Cerdanya, que va treballar cap a Puig d'Arques i els Metges i que va acabar carbonant, vivint i morint a can Joanola de Fitor. Avui, hi ha un puig a prop d'aquest mas que duu el seu nom. D'en Quemanci deien que no va poder dormir mai a cap llit de tan acostumat com estava a dormir en el jaç d'una barraca.

La barraca era la primera cosa que feien totes les colles de carboners quan arribaven a un lloc. A la primera de les dues fotos, veiem la barra o la biga comunera. Treu el cap per sobre de la barraca com si fos un drac. També en deien comalera. I, encara en altres llocs, biga serradera. L'aguantaven enlaire gràcies a dos puntals: els forcats. Són ben visibles també a la foto. No podem veure, en canvi, els cabirons, les costelles de la barraca, i l'embalum de brancam amb què han cobert les costelles. Sobretot que no hi hagués cap forat!. I al damunt, hi han posat els sarrions que també abriguen (Fig. 1).

No sembla que haguessin fet cap porta. Potser un altre sarrió els servia. A l'interior hi deuriem tenir totes les comoditats possibles: el setial de foc on s'escalfaven i coïen el menjar, la branca gruixuda que els servia de sofà i que en alguns llocs en deien gusinc; al fons



Fig. 1. Joaquim Royo, Pepet Salvador, Alfons Saballs i en Sasarols, carboners (Calonge, 1920 ca.). Autor desconegut. Col. Família Cama Saballs. Servei d'Arxiu Municipal de Palamós (SAMP).

de tot, el jaç de palla o de falgueres on dormien. Segurament, al damunt hi havien posat també uns quants sarrions. S'hi estava millor. A Cuentos que són història, Miquel Torroella va explicar els pocs atuells que tenien. Ell va escriure mobles.

Però a la foto de l'entrada de la barraca hi ha massa gent. Tret de casos molt comptats, les colles eren de dos o tres carboners. Cinc és molt. No em sembla que el vailet o que l'home de l'esquerra en formessin part. Anaven massa mudats per ser de la colla. Si el vailet hagués estat el burro -el noi que portava el carbó de la plaça carbonera fins allà on arribaven els carros- possiblement no hauria volgut jugar amb el gos. I estaria més seriós. No passava cada dia que a un burro o que a qualsevol altre carboner li fessin una foto.

Pel que fa a l'home de l'esquerra, tot i que aguanta el que sembla que és un magall, podria ser l'amo. Potser havia anat fins allà per fer els tractes amb els carboners. Normalment eren a tant per càrrega. Una càrrega era el que cabia en un sarrió. A Girona, 125 quilos; al Montseny, 120. En un carro hi cabien entre 12 i 16 sarrions. Els tractes depenien del que trobaven els carboners: a quart de feina, quan la llenya ja era ajustada a la plaça; a mitja feina, quan la pila ja era preparada pels pilers; a feina completa, quan la colla ja trobava el carbó fet i només els quedava pesar-lo i omplir-lo en sarrions.

LA CARBONERA

No costa gaire trobar informació sobre com es fa una carbonera. Naturalment, l'Ernest i jo ho explicàvem a El temps del carbó. També ho va explicar en Jaume Enric Zamora, però centrant-se en les carboneres del Montseny. Apunto els noms. Empilaven la llenya amb els buscalls, uns troncs d'un pam o més que posaven de la base al punt més alt de la pila, on hi havia l'ull. L'ull podia ser de tres classes: a burro, amb gàbia i amb corona o estrella. Quan la carbonera era encesa, cada set o vuit hores hi llançaven els bitllots, uns troncs d'entre 20 o 30 centímetres que acabaven convertits en carbó. A les Gavarres, era sobretot llenya de suro o d'alzina. Els arbres de ribera no anaven bé. I si els bitllots eren de roure o d'om el carbó sortia massa fluix. La cuita durava dues o tres setmanes. Tapaven l'ull amb la tola, una planxa de ferro o una pedra rodona. Els dos primers dies s'havia de deixar que el foc estigués a baix. En deien torrar la pila. Després, emplenaven l'ull amb més llenya i deixaven que el foc respirés fins que les flames sortien per dalt. Tot seguit, es tornava a tapar l'ull amb la tola. Era el moment de bitllar amb la burja, un pal molt llarg. Controlaven el foc afegint més bitllets i fent forats o espieres a la pila amb el donafums, un bastó acabat en punxa. En deien obrir o tapar vents.

Segons el color del fum sabien com anava la pila. Desempilaven quan era de color blavós. A poc a poc. Sovint calçats amb esclops per no cremar-se. Movien pila i carbó amb els raspalls o els ram-pins, els tràmeccs, les pales, les arpelles i els bigots, una eina amb dues o més pues. El bon carbó dindava com el vidre. Alguns en deien cantar. I si hi havia masos a la vora, sovint s'acostaven dones i demanaven que els donessin el carbó que sobrava. "Deixeu-nos espigolar", deien.

DUES RECEPTES

Eren valents, tots aquells carboners! En Lluís Pla, Lluís de la Deixesa, un mas de Sant Pol de la Bisbal, deia que es curaven tots els mals amb vi. I com que ja deu ser hora de menjar, ara acostem-nos a la segona foto. Hi ha tots els atuells que necessitaven. Un porró, una olla, una paella, quatre plats. Jo hi trobo faltar una llossa. M'hi sobra el cullerot (Fig. 2). Els Balaguer, uns carboners valencians que van arribar a la Bisbal en els anys vint, cuinaven



Fig. 2. Carboners a Calonge (ca. 1920). Autor desconegut. Arxiu Municipal de Calonge (AMCA)

un cop a la setmana mentre carbonaven a les Gavarres. Així no perdien el temps. Fesols, patata i una mica de cansalada. I un càntir ple d'aigua sempre a prop.

Acabo amb dues receptes d'en Peret Mirameu, que es deia Pere Casabó i que va carbonar a sota can Font de Muntanya, a Cruïlles, camí dels Metges, a finals dels quaranta. A en Peret li agradava el matxacano: ceba tallada en una paella amb pebrot, tomata, una fulla de llorer i bacallà esqueixat. No hi posava sal, però no hi estalviava dues cullerades de sucre.

De l'escudella que feia en deia catxipando. Mitja orella de porc, mitja lliura de cansalada i pit de gallina. Una lliura de fesols o cigrons remullats. Una lliura són 400 grams. Un cop feia una hora que havia arrencat el bull, hi afegia dues patates tallades en quadrets i, un quart d'hora més tard, una tomata sencera i, si n'havia caçat, pinsans o reientincs, que a Barcelona en diuen pit-roigs. Vint minuts després, hi afegia encara una botifarra de sang, arròs o fideus i una rama de safrà. I si podia, torrava les torrades dos cops: primer, només el pa; després, quan ja hi havia passat un gra d'all i l'havia amanit amb oli i sal. I doncs què? Ara ja només ho podem recordar. La vida perduda dels últims carboners de les Gavarres.