



MEMÒRIA
POPULAR
DEL BAIX
SOLSONÈS

.....
LES FEINES

Dipòsit legal: L-474-2017

L'ARADA SCCL

Redacció: Marc Barrera / Correcció; Oriol Valls / Disseny i naquetació: Muntsa Codina

Entrevistes i tallers: Bernat Marquilles, Marina Vilaseca, Marc Barrera i Dolors Pujols

AGRAÏMENTS

Aquest procés no seria possible sense la col·laboració de molts veïns dels municipis de Pinós, de Riner, de Clariana de Cardener, de Llobera, de l'antiga Llanera i de Pinell, a més dels que van participar als projectes Memòria i Paisatge de Sant Mateu de Bages, Molsa de la Molsosa i Memòries de Castelltallat. Gràcies a la seva participació podem recopilar molta informació i aprendre molt sobre la vida d'abans d'aquests pobles. I, en especial, volem agrair també a totes aquelles persones que ens obren casa seva i ens expliquen la seva vida i els seus records a les entrevistes.

Aquests són els seus noms:

Pinós:

Emili Segués (1937)

Miquel Ribalta (1935)

Miquel Oliva (1936)

Josep Vilaseca (1927)

Jaume Badrenes (1919)

Riner:

Núria Rovira (1937)

Montserrat Barcons (1927)

Josep Maria Xixons (1946)

Josep Xixons (1941)

Clariana de Cardener:

Elvira Vilajosana (1926)

Joan Rovira (1938)

Ignasi Torres (1932)

Ramon Roca (1940)

Pilar Massana (1966)

Llobera:

Ventura Vilaseca (1931)

Josep Cantó (1927)

Maria Freixes (1927)

Maria Sort (1932)

Maria Tarrés (1916)

Maria Àngels Colell (1943)

Llanera:

Ton Vila (1928)

Joan Vilà (1934)

Maria Guilanyà (1929)

Pinell:*

Carme Torregassa (1946)

Ramon Selva (1941)

Josep Llorens (1934)

Ramon Esteve (1931)

Joan Serra (1942)

Pere Casals (1949)

Josep Rossells (1941)

Maria Capdevila (1926)

Maria Rossells (1941)

La Molsosa*

Jacint Vilaseca (1926)

Pilar Giralt (1933)

Lola Pons (1923)

Marcelino Massana (1928)

Àngela Badrenas (1919)

Àngela Castellana (1933)

Rosa Pallarès (1924)

Montserrat Puigpelat (1918)

Encarnació Freixes (1929)

Jaume Duocastella (1927)

Mercè Miquel (1937)

Sant Mateu de Bages*

Anna Planes (1922)

Josep Casellas (1942)

Josep Basomba (1927)

Miquel Ferrer (1932)

Joan Borràs (1957)

Anita Figuera (1934)

Dolors Carbonell (1931)

Pere Manau (1922)

Carme Arnau (1930)

Lurdes Duocastella (1928)

Florentina Capdevila (1939)

Pilar Selvas (1937)

Pere Duocastella (1932)

*Algunes de les entrevistes es van fer en el marc d'altres projectes.

MEMÒRIA POPULAR DEL BAIX SOLSONÈS

PRESENTACIÓ

Aquesta publicació ha estat feta en el marc del projecte Memòria i Paisatge al Baix Solsonès, finançat per l'Obra Social "La Caixa" i amb el suport d'Actua, el Pla Comunitari del Baix Solsonès. És el retorn periòdic del procés de treball en actiu. Aquest, iniciat a la primavera del 2016, s'ha basat, d'una banda, en els tallers de memòria popular, i de l'altra, en les entrevistes personals. L'àmbit d'acció ha estat els municipis de Pinós, Riner, Llobera, l'antiga Llanera, Clariana de Cardener, Pinell, la Molsosa, Sant Mateu de Bages i Castelltallat.

Els tallers, fets en diverses sessions fetes a cada municipi, compten amb la participació de la gent dels pobles. Aquests són de dos tipus, els de mapes i els de fotografies. Per un costat, en els tallers de mapes, sobre mapes del municipi recordem i localitzem amb els veïns llocs emblemàtics, centres de la vida econòmica, social i religiosa, rutes i camins, rieres

i fonts... Per altre costat, els tallers de fotografies serveixen, a partir de fotografies antigues aportades pels veïns o recopilades d'arxius, per identificar, recordar i documentar esdeveniments, feines, indrets i persones.

Per les entrevistes, a partir de la col·laboració de la gent dels pobles i dels ajuntaments hem escollit persones significatives de cada municipi. A través d'aquestes podem conèixer l'experiència vital de la persona entrevistada i, des dels seus ulls, com era la seva vida i la de la seva gent i com ha evolucionat.

La gent gran és testimoni i participa d'un doll de canvis que difícilment altres generacions puguin tornar a veure. Amb aquest projecte i els seus documents de retorn es vol posar en valor i donar-los veu per tal de conèixer, de primera mà, dues coses: com era la vida i el treball d'abans i com es van viure tots els canvis.



Casa Secanella (Llobera).
1947

Del recull de Joan Mondragón,
Casa Secanella, Llobera

L'ECONOMIA RURAL

L'activitat agrícola i ramadera ha estat la base de la subsistència dels habitants del Solsonès durant segles. L'element clau, fonament d'aquesta economia, és la masia. Una característica pròpia d'aquesta zona és el poblament dispers. Sí que hi ha petits nuclis de població, que en molts casos exerceixen de centre neuràlgic del municipi, però el gruix de la població viu disseminada pel territori a les cases de pagès.

El mas

Un mas és molt més que habitatge. És la suma de la casa i la terra, essent unió de llar i mitjà de producció. El concepte de família també era molt més ampli. Sota un mateix sostre hi conviuen diverses generacions d'una mateixa família, cosa que feia que fossin molta gent. A això cal sumar-hi el fet

que, en moltes, hi vivien mossos que ajudaven a treballar la terra, minyones per cuidar la canalla o fer feines de casa, el pastor...

Dins d'una casa de pagès tothom tenia la seva funció: homes i dones, joves i vells, tothom participava en el desenvolupament de totes els tasques productives i domèstiques que permetien la subsistència dels seus habitants.

Les cases i les terres podien ser de propietat de la mateixa família que l'habitava, o bé ser masoveries. Aquestes consistien en un contracte entre l'amo i el masover, en què aquest treballava una part de la finca amb el tracte que la meitat de la collita anava pel propietari. Cal tenir en compte que, abans de la mecanització, les feines agrícoles eren lentes i feixugues i feia falta molta mà d'obra. Una família no podia conrear sola una gran extensió de terra, i per això era necessari cedir terreny a altres famílies en contracte de masoveria o arrendament. Aquestes famílies sovint canviaven bastant de masoveria,

buscant satisfer millor les necessitats.

El conreu de la terra era l'activitat econòmica principal de les cases de pagès, principalment el cereal. No obstant, aquesta no era, ni molt menys, l'única activitat de la casa. L'activitat productiva es complementava amb altres conreus, com ara els farratges, les lleguminoses o els trufos; el cultiu de l'hort, una de les principals fonts d'aliments de la casa; amb els ramats d'ovelles i cabres, molt abundants; la cria de conills, gallines i pollastres; les activitats forestals com per exemple l'elaboració de carbó, la tala de pins o fer feixos i torrats; la caça; la fabricació de maons i teules als forns d'obra; i un llarg etcètera.

Al voltant d'aquest sistema de vida també sorgien altres oficis específics per tal de satisfer altres necessitats de les societats rurals. Botigues, forns de pa, molins, hostals, tavernes, fusteries o ferreries eren abundants arreu del sud del Solsonès, i eren un altre dels motors de la vida dels pobles.

L'evolució

A inicis del segle XX i durant pràcticament tota la primera meitat de segle es van mantenir els sistemes de vida i de treball tradicionals. La pagesia catalana sortia de la crisi provocada per la plaga de la fil·loxera de finals del segle XIX, que va provocar la desaparició de la vinya, fins llavors de gran importància, d'aquestes contrades. En aquesta zona de Catalunya, la producció agrícola es va reconduir principalment cap al cereal. Des d'aquest moment i fins avui en dia aquest conreu esdevé la principal activitat de la pagesia del Solsonès, marcant els tempos de l'any segons les feines que requeria.

Si bé l'activitat econòmica no ha canviat gaire, sí que ho ha fet moltíssim la forma de treballar la terra, i també la forma de vida a les cases. Es comença el segle XX amb els sistemes tradicionals, basats en la feina manual i la tracció animal. Els primers canvis es comencen a intuir a la dècada dels 40, però és a partir dels anys 50 en que els canvis es succeiran a una velocitat vertiginosa i transformaran per sempre la vida a pagès. La causa de tot aquest fenomen és la mecanització i modernització del camp. L'aparició de la maquinària agrícola substituirà la tracció animal, així com totes aquelles pràctiques de treball que s'havien mantingut inalterades durant segles. Per altra banda, l'electricitat i l'aigua corrent, així com la millora dels transports i les comunicacions, transformen definitivament la vida de la gent de pagès.

Si bé això va comportar una millora importantíssima de les condicions de vida i de treball, també va tenir una altra conseqüència: l'abandonament del món rural. Si antigament calia molta mà d'obra per poder treballar la terra i fer totes les feines de pagès, amb la mecanització, aquesta és substituïda per màquines, i molta gent deixa de tenir la possibilitat de guanyar-se la vida fent de pagès. Molta gent, principalment masovers i petits propietaris, opten per marxar a treballar a les fàbriques de les conques dels rius, en un moment de puixança industrial, buscant una vida més fàcil que la de pagès.

Per altra banda, la modernització i la globalització dels mercats han reduït el valor dels productes agrícoles i ramaders, cosa que ha dificultat la viabilitat de moltes explotacions, sobretot les més petites.

Així doncs, el Solsonès tal i com el coneixem avui en dia és el resultat de tot un procés evolutiu que, a partir de la meitat del segle XX, va revolucionar i transformar completament la vida i el treball.

Batuda a l'era de Flotats (Clariana de Cardener). 1949

Del recull de Joan Mondragón. Casa Flotats, Clariana de Cardener.





Segadors Colilles. Anys 50. Clariana de Cardener
Del recull de Joan Mondragón, Soler de Joval



Segadors a Caballol (Pinell). 1929.

Del recull de Joan Mondragón, Casa Caballol, Pinell.

LES FEINES DE PAGÈS

La vida a pagès anava marcada per la feina. Com ja s'ha dit, les tasques eren moltes i tothom hi tenia el seu paper. Una de les coses més recordades en tots els tallers i en les entrevistes són aquestes feines, com es feien i com han evolucionat.

El cereal

El cereal, des d'inici de segle XX, és el principal cultiu de la zona del Solsonès. Aquesta activitat marca els tempos de la vida al llarg de l'any, seguint la roda de les estacions.

En un principi era un procés del tot manual. Es llaurava amb animals (mules, bous, rucs...) i es sembrava a mà, recorrent el camp amb un cabàs pen-

jat i escampant la llavor amb les mans.

No es cultivava la finca sencera, ja que amb els mètodes de l'època hauria estat impossible, sinó que es feia la meitat un any i l'altra meitat el següent.

A l'hora de segar es llogaven colles de segadors que segaven a volant o a dalla. Es feien les garbes al tros, que s'apilaven en cavallons, que eren unes piles de 12 o 13 garbes entrecruades, col·locades així per protegir-les entre elles. Després es carregaven al carro i es transportaven fins a l'era de casa, on començava el procés de batre. A inici del segle XX apareix un primer enginy per facilitar la sega: la gavelladora. L'estirava una mula i tenia un tallant que segava el cereal, i amb un rampill feia els gavells, que eren feixos petits sense lligar, que després es plegaven i amb els quals es feien les garbes. Més endavant apareix la lligadora, que tallava i deixava les garbes fetes i lligades, i era tibada o bé per

dos animals o més endavant per un tractor, quan aquests comencen a estendre's a partir dels 50. Les màquines de segar modernes arriben cap als anys 70.

Un cop les garbes eren a l'era començava la feina més complexa, el batre. Requeria molta gent, per això es llogaven colles de batedors. S'estenien les garbes a l'era i s'hi feia passar les mules per sobre estirant un corró per tal de fer caure el gra de l'es-piga. La resta de batedors amb les forques anaven girant la batuda, per tal que saltés tot. Després calia ventar-ho per tal de separar la palla i el gra, manualment o amb una màquina de ventar, molt comunes a les cases. Finalment s'ensacava el gra i es pujava al graner, a les golfes de la casa, i de la palla es guardava en pallers a l'aire lliure o a les palleres.

El procés de batre també es va anar mecanitzant. Amb els primers tractors apareixen les màquines de batre. Funcionaven amb una corretja impulsada pel mateix tractor, i separava el gra de la palla amb un sistema de trills. Per fer aquest procés feia falta bastanta gent, ja que a vegada s'havia de tirar les garbes, fer el paller, ensacar el gra... El batre com a tasca es va perdre al moment en què apareixen les primeres recol·lectores, que ja separen el gra i la palla.

El segar i el batre eren els moment central del calendari pagès, ja que implicava recollir el fruit de tot l'any de feina, i tota la casa s'hi abocava. Tan important era que l'Església permetia segar en diumenge, cosa que no tolerava en cap altra feina del camp.

Les varietats de cereal eren diferents que les d'ara, i força menys prolífiques. Es cultivaven diverses varietats de blat, com ara la xeixa, el blat gros o l'es-pelta, ordi i civada. El blat es destinava pel consum humà, mentre que l'ordi i la civada eren per alimentar les bèsties. La palla també era un element molt

important, ja que era un dels aliments principals dels animals. Els molins, situats al llarg de les rieres i rius, i les farineres dels pobles s'encarregaven de moldre el blat, que després es duia al forn perquè en fessin pa, i l'ordi, en farina per a les bèsties. L'anomenat blat gros no es molia, es pelava, també en un molí. Aquest blat després es bullia i es menjava com si fos arròs. La collita es destinava per al consum domèstic i, si en sobrava, es venia.

L'altre motiu del qual només es cultivava cereal a la meitat de la finca era mantenir la fertilitat de la terra. Calia deixar recuperar la terra, en un moment en que el fem era escàs i els adobs químics encara no havien aparegut. Un altre mètode tradicional per adobar de l'època eren els boïcs, que consistien en cremar feixos de brossa vegetal colgats de terra. Aquella terra quedava cremada i era un adob per al camp. Aquesta part s'aprofitava i s'hi conreaven també cultius secundaris com ara farratges i lleguminoses, que ajuden a recuperar la terra aportant-hi nitrogen, i altres conreus com patates o blat de moro.

• • • • •

Féiem blat per minjar pa. Es feia una mica d'ordi i civada pels animals. Això era lo bàsic. No se'n feia una quantitat massa grossa per anar a vendre, sinó per mantenir la casa. Ara la casa la mantenim amb gasoil i abans amb gra.

Ramon Selva. Torralta. Pinell

Quan vam comprar el tractor vam plegar les mules. Abans menar la terra era pesat! Per sembrar el cabàs al coll i anar fent aixís, lo gra, i després l'abono. I ara, hi ha màquines per tot.

Ventura Vilaseca. Hostalet de Molins. Llobera



Gavelladora a Cal Bertran (Riner)

Del recull de l'exposició de l'Associació de Veïns de Freixinet

Els canvis que hem arribat a veure difícilment es tornaran a veure. De sembrar amb mules hem passat a segar amb cossetxadora. Quan tenia 22 anys havíem comprat "cosechadora", segàvem per allà Cardona, que ho fèiem casi tot. En cosa de 20 anys va canviar moltíssim!

Joan Rovira. Trullàs. Clariana de Cardener

Feien blat gros, que anava molt bé fer blat pelat. En deien pisana. Era gros i es pelava. Es duia a pelar al Molí de Buidasacs.

Miquel Oliva. L'Oliva. Pinós

De vegades venien colles de segadors, però allà dalt ho feia la gent de la casa. Quan va haver-hi la gavelladora va ser molt diferent, només havies de plegar el gavell i lligar-lo. Ja ho tallava. Aquí a Ardèvol venien tota una colla de Cardona, 3 o 4 segadors, i ho segaven tot a volant. Portaven uns clarins i tocaven i cantaven tan com podien tot el dia treballant, i quan plegaven igual.

Emili Segués. Pinós

La primera màquina gavelladora feien gavelles, i allavòrens ja va venir la lligadora, allavòrens ja la lligadora. Ja semblava que era un adelanto gros, però hi havia una feinada. [...] En acabat, a l'era anaven a batre, estenien la batuda, es fumia a ploure i ja passaves tot la setmana remenant-ho perquè es tornés a eixugar, i au. Oh ja era pesat la feina de pagès, ara no ho és tant, no és diferent, per això fan tanta feina. Ara hi ha més màquines i diferents.

Jacint Vilaseca. Cal Peraire. La Molsosa.

Antes a la terra s'hi ficava molt treball i no gaire cosa més perquè no hi havia diners per comprar l'abono. EL primer que hi va haver era el guano. Valia quartos! Lo qui podia posar fem era un rei, perquè millor que el fem no hi ha res per l'agricultura. Qui no té bèsties no té fem. Avui en dia hi ha les granges i tot s'ha mecanitzat molt. Aquell que tenia ramat de bestiar feia fem, i les mules feien fem. A l'hivern tenies lo fem de tot l'any, hi barrejaves palla, i si tenies quatre carros de fem amb la palla en tenies vuit.

Joan Vilà. Fustagueres. Llanera

Altres cultius

A part del cereal, per tal de satisfer les necessitats generades en el si del mas, es feia una àmplia gamma de cultius. Aquests es plantaven als camps en què aquell any no s'hi feia cereal.

En un lloc important trobem el cultiu de plantes faratgeres, destinades als animals de la casa. Els faratges més comuns eren la trepadella, molt estesa, la veça, o l'erb. Era un recurs sobretot pels mesos d'hivern, en que no hi havia herba a fora.

També es feien sempre les lleguminoses, destinades sobretot al consum humà. Eren un dels aliments principals de la dieta pagesa i un recurs per als mesos d'hivern, moment en què l'hort no produïa. Les varietats de llegum que es cultivaven eren principalment les faves, les mongetes, els cigrons, les guixes i els pèsols. Aquests cultius també tenien el seu cicle estacional de treball, que es compaginava amb la resta de feines.

Un altre cultiu indispensable per l'alimentació de la gent de la casa eren els trumfos (nom amb què s'anomenen les patates al Solsonès). Es plantaven també als camps en repòs. Aquests habitualment es feien de secà, però on tenien aigua a l'abast, com per exemple a vora una riera, es podien regar.

Aquests cultius no són els únics, evidentment. Hi podem afegir el blat de moro, les remolatxes, el sorgo, sègol, carbasses...

Aquesta varietat de cultius va permetre que, en els temps durs de la guerra i de la postguerra, a pagès la situació no fos tan crítica com a les ciutats. La producció d'autoconsum va possibilitar que a la majoria de cases sempre tinguessin quelcom per alimentar-se. En canvi, a les poblacions grans, on el gruix de la població treballava a les fàbriques, la fam es va patir molt més. Es recorda que molta gent de Cardona, població força industrial amb el tèxtil i la mina, passava per les cases a buscar llegums, patates, intercanviant-ho per qualsevol cosa, com ara productes del racionament o eines.





Cavant els trumfos. 1940.

Del recull de Joan Mondragón. Casa El Soler de Joval, Clariana de Cardener

A casa vivíem de minjar trumfos i cols i xigrons i tot lo que es plantava a casa.

Ton Vila. Gilibets. Llanera

Fèiem blat, ordí, una mica de civada. Quatre trumfos, algun fesol, algun xigró, només pel gasto. Lleguminoses casi bé només pel gasto. Aquell que tenia bestiar feia erb, pels xais.

Joan Vilà. Fustagueres. Llanera

Durant bastant temps havíem fet sorgo, que teníem vaques. Tot amb secà eh. A les terres es sembrava de tot, sorgo, remolatxes...

Maria Guilanyà. Bells. Llanera

Fèiem de pagès. Llavons tenia 8 o 9 anys, nava a estudi, i a la tarda, a la primavera engegaven 3 truges i 3 pocs per matar a l'hivern. Quan vai ser més gran ja em van fer anar amb una aixada a cavar hort i a l'hivern a escombrar rases i fer llenya, i a la primavera cavar el blat de moro, cavar les remolatxes, cavar els trumfos...

**Ventura Vilaseca.
Hostalet de Molins. Llobera**

A les cases hi havia molta gent. Tenien gent a treballar la terra, a fer marges, piles... Agafaven totes les porqueries que havien als marges, ho lligaven ben apretat amb una pila, ho colgaven de terra i hi posaven foc. Es feia per abonar la terra. L'any sobre hi feien les patates i allà on hi havia la pila, les patates el doble grosses.

Maria Sort. Hostal Nou. Llobera

Sembràvem la mitat de la terra. Feien un bureit. A una meitat hi feien llegums, herba, guixes, xigrons, veces, pèsols... Calia fer a una setmana de batudes pels llegums. Es cavava tot a aixada per matar les herbes. La llauraven abans de Nadal i al febrer hi sembraven llegums, patates... [...]. El blat de moro el fèiem a la meitat del llegum.

Miquel Oliva. L'Oliva. Pinós

A les boïgues l'any sobre hi fèiem patates perquè no n'havies de donar res a l'amo, te les quedaves totes tu. El que era patates i llegums, tot pel masover. A partir només hi havia l'ordi, el blat, la civada, però lo demés ja no.

Emili Segués. Pinós

Es plantava blat i ordí, un any si un any no. La terra es dixava reposar. Mentre reposava s'hi feien trumfos, blat de moro, mongetes de secà, cigrons i d'atres llegums. Era precisament el que s'intercanviava, i pel consum propi. El farratge casibé tot es feia amb trepadella. No s'emalava, es duia a la paller i es guardava per l'hivern.

**Ignasi Torres. Anglarill.
Clariana de Cardener**

Cultiven lo mateix. Blat, ordí, civada... El farratge es feia pels conills. Baixava aigua aquí baix la riera de Madrona i es feia una mica de regadiu. S'hi feia blat de moro, patates... Baixava aigua i no s'eixugava mai. Això es va perdre perquè l'aigua es va anar eixugant. [...]. També es feia sègol pels animals, era de secà i es feia molt alt, i trossos de carbasses, trossos de blat de moro, a les solanes.

Carme Torregassa. Cal Llobet. Pinell

De farratge es feia més que re trepadella, se segava en verd pels conills. Les dones anaven a fer una saca de trepadella a la tarda pels conills. Era un recurs per l'hivern per donar-los algo de minjar.

Pere Casals. Cabalilet. Pinell

Anàvem a collir cigrons, guixes... ben dematí! La padrina, pobra padrina, ens cridava i natres quèiem de son i ens deia "Ja veureu quan sou a fora, que us agradarà! Veureu els planetes i els estels!" Ella en sabia molts noms, clar, encara era fosc. Anàvem a fer el que en dèiem llegum, i amb un volantet ja sabíem segar. Els cigrons eren per vendre'ls. Ens quedàvem el que volíem per casa. I també el pare feia moltes guixes. Eren molt bones!

Montserrat Barcons. Cal Matinyó. Riner

També es feien moltes patates, i mongetes, cigrons, guixes, erb, aufals... Era pel bestiar. Pràcticament d'aquestes coses no se'n comprava mai, tot sortia de la terra.

Pilar Giralt. Salanova. La Molsosa



L'hort

L'hort era un dels altres puntals de la dieta d'una casa de pagès. Cal tenir en compte que l'aigua a les cases ha arribat fa poques dècades, i abans depenien o bé de l'aigua de la pluja, que recollien en basses i cisternes, dels pous i de les rases, rieres i rius. Això condicionava la localització dels horts, ja que s'havien de fer prop de l'aigua per tal de poder regar. Les cases que tenien una bassa o un pou que els permetia tenir aigua la major part de l'any se'l podien fer allà, però les que no els havien d'anar a fer a prop de les rases i rieres. Era habitual haver de caminar un bon tros per anar a cuidar l'hort. També eren molts comuns els vivers, basses arreglades, empedrades o més endavant de formigó, per tal de fer més accessible l'aigua.

Se n'acostumaven a fer dos, el d'estiu i el d'hivern. El d'estiu era el que necessitava més aigua, ja que s'hi plantaven les hortalisses típiques d'aquesta època com són les tomaqueres, mongetes tendres, enciams, albergínies o pebrots. En canvi el d'hivern es podia fer vora casa, ja que s'hi plantaven plantes molt menys exigents, com ara cols, faves, cebes...

L'hort era una tasca de vital importància, i a cada casa hi havia algú que en duia el pes de la feina. A l'hora de conservar els productes una altra tasca molt importat era fer conserves i confitar, per tal de garantir que es conservés i poder-ne menjar durant tot l'any.

Sobre les varietats cultivades, hi ha un patrimoni biològic que s'ha anat perdent al llarg de les últimes dècades, amb la industrialització de l'agricultura. Moltes cases però encara conserven varietats d'hortalisses locals, guardant-ne la llavor des de fa molts anys.

• • • • •

A la riera hi teníem l'hort, que regàvem a cop de galledes, o amb un poal, que era un sistema per treure aigua de la riera amb una fusta i un contrapès. [...] Els horts de la riera es van anar abandonant quan van posar l'aigua.

Carme Torregassa. Cal Llobet. Pinell

Treballant l'hort (Clariana de Cardener). 1960.

Del recull de Joan Mondragón. Casa Canet, Clariana de Cardener.

Teníem l'hort a baix a la ribera vora Sallent. Hi anàvem cada dia o cada dos amb la mula i el sarrió, i regar, collir, cavar, i pujar el que hi hagués.

Ramon Selva. Torralta. Pinell

D'aquestes llavors antigues jo només conservo les cols aquestes d'hivern. Avui en dia s'ha tornat a recuperar, però casi s'havia perdut. Deien que quan havia fet les glaçades deien que era bona. Sortia com una col una mica arrissada, haste amb una mica de cabdell al mig, molt resistent al fred. Ara no sé si trobaria d'aquells tipus d'espínacs que fèiem abans que feien la fulla petita.

Miquel Ribalta. Sangrà. Pinós

Es plantava patates, gra pel pa, i als horts bledes, cols, mongetes.... Patir a pagès puc dir que no vam patir mai.

**Elvira Vilajosana. Ca l'Hermenter.
Clariana de Cardener**

"No donguis el fred per escapat fins que Santa Rita no hagi passat". Els masovers de Cal Rovelló tenien sort de l'hort, ja que tenien molt poca terra. Fins el 22 de maig no plantaven res, perquè aquí era molt fred.

**Ramon Roca. Cal Roqueta.
Cardona - Clariana de Cardener**

En aquesta rasa hi teníem un hort que hi fèiem patates, hortalisses, i la rasa donava per regar-ho tot. En teníem un altre més amunt, que es regava de la font. Al cantó d'allà també hi havia una altra rasa que hi baixava bastanta aigua i altres cases hi tenien horts, i ara no hi baixa casi res.

Joan Rovira. Trullàs. Clariana de Cardener

Tenien hort aquí a casa i un altre més apartat de casa per aprofitar l'aigua que baixava, amb un viver. Hi havia gent que feia quilòmetres per anar a l'hort!

**Pilar Massana. El Soler de Joval.
Clariana de Cardener**

Els horts eren a les rases, i es cotitzaven. No totes les cases en tenien. Aquí teníem tres o quatre horts, i els teníem tots llogats a cases que no tenien rec com Balius o Simats. Si havien de fer una hora o dues de camí, les feien. A les cases hi havia més gent que ara, i sempre n'hi havia alguns que es dedicaven a l'hort. Es repartia la feina, un a l'hort, un al bestiar...

**Ignasi Torres. Anglarill.
Clariana de Cardener**

L'aigua la trèiem de la cisterna, i un pou. Tres basses i dos horts, el d'istiu i el d'hivern. Recollia l'aigua que baixava de dalt d'un serrat.

Maria Freixes. Secanella. Llobera

Teníem un hort aquí i un altre a baix a la rasa. Hi havia moltes fonts però no n'hi havia cap que aguantés gaire. El que teníem nates algun any arribaves a regar fins a últims de juliol, un any que ploqués molt. Regar a rec. Després havies de regar a cop de gall-edes, pujant l'aigua de baix un toll per unes escales que era un patir.

Ton Vila. Gilibets. Llanera

D'hort, un el teníem allà a vora una bassa molt gran. L'altre a baix, que fèiem un rec. Allà dalt tenim una font, i també n'hi havíem tingut un. Ara tenim l'hort aquí, i el reguem de les canals i del pou que hi ha allà baix, que ara diu que és ben sec. Fèiem uns horts grandiosos, amb unes mongeteres d'aquelles d'emparrar, altes! La meua mare el cuidava molt.

Maria Guilanyà. Bells. Llanera

En teníem cinc feixades, no gaire grans. Al cap d'avall hi havia patates, despresnes mongetes d'assecar, i despresnes més amunt hi tornava a haver mongetes d'emparrar, d'aquelles de menjar tendres. Despresnes a dalt ja hi havia tota la vianda, tota la feixa gran, i més amunt l'aufals.

Lola Pons. La Molsosa

Ramats

L'activitat agrícola de les cases de pagès es compaginava amb l'activitat ramadera. Era sempre una ramaderia a petita escala, la que podien mantenir amb els recursos que donava la terra i amb l'aigua que tenien a l'abast, que acostumava a ser un bé escàs. Tot i que a les cases hi trobem gran varietat d'animals, destaquen els ramats d'ovelles i de cabres. Eren sempre ramats petits, segons les terres per pasturar disponibles, que no acostumaven a superar els 200 caps. Si una casa no en tenia arrendava el terme a un pastor veí. Aquesta gran presència de ramats tenia un impacte al bosc, ja que mantenia el sotabosc amb una densitat molt més baixa que en l'actualitat.

Els ramats podien ser d'ovelles, de cabres, o tot a la vegada. Els d'ovelles eren els més grans i nombrosos, i a les cases hi havia la figura del pastor, que podia ser algú de la família, molts cops la canalla, algun tiet solter o un pastor llogat. La base de l'alimentació d'aquest bestiar era el que pasturaven, de manera que la feina de pastor implicava passar-se el dia guardant. El principal aprofitament que se'n feia de les ovelles era la carn, ja fos pel consum domèstic o per vendre, que era el més habitual. Al municipi de Pinós es recorda com els carnissers de Cardona pujaven a comprar xais a les cases i se'ls enduien a peu. També se n'aprofitava la llana, que es filava i amb la qual es feien peces de roba; i la llet, tot i que en aquest territori poc, ja que les

espècies d'ovella autòctones no en fan gaire. Pel que fa les cabres, a més de la carn se n'aprofitava la llet, ja fos per beure o per fer-ne algun elaborat com el mató.

Per altra banda, el Solsonès era travessat, tant de nord a sud com d'est a oest, per diversos camins ramaders, que servien per portar els ramats transhumants de les terres planes del pla de Lleida, el camp de Tarragona o el Penedès, on passaven l'hivern, a la muntanya, a passar-hi els mesos d'estiu. La comarca tenia diversos punts neuràlgics de la transhumància. Al Santuari de Pinós s'hi encreuaven diversos camins procedents de la Segarra i l'Anoia. Des d'allà es distribuïen cap al Berguedà, passant o bé per Cardona o bé per Freixinet i Clariana de Cardener, travessant el riu al Pont de Canet; o cap al nord, passant per sobre de Su, cap a l'Empelt, l'Hostal del Boix, on es trobava amb el camí que pujava pel camí ral de Biosca travessant Llobera, i la Torregassa. Allà es trobava amb un altre camí, que entrava al terme de Pinell pel Bancal i Santes Creus. De la Torregassa en sortia un cap al nord, que s'enfilava per Cirera cap a Coll de Jou passant pel Cap del Pla, i després cap a Coll de Port i descendia cap a la Vall de la Vansa. La transhumància també és l'origen de les fires a l'aire lliure com la de l'Empelt, la de la Torregassa o les del Bancal, que es feien en moments de trànsit de bestiar. Al llarg dels camins ramaders també hi trobem nombroses cases que antigament havien fet d'hostal. Alguns perviuen, com l'Hostal de Pinós, però altres van abandonar fa molts anys aquesta activitat. Alguns exemples en són les Planes (Pinós), la Carral (Riner),



Un ramat passant pel pont de Canet (Clariana de Cardener).

Del recull de Joan Mondragón.
Casa Canet, Clariana de
Cardener

l'Hostal del Boix (Llobera) o les Petges i l'Hostalet del Geli (Pinell). Si bé els ramats de les cases del Solsonès no feien la transhumància, ha quedat en la memòria de la gent el pas de grans ramats.



La gent tenia els termes entregats a un pastor, que pagaven poca cosa cada any. Aquests pastors no arribaven a 200 ovelles, tot eren ramadets petits. Un pastor amb tres o quatre termes podia fer viure una família. [...]. Els carnissers de Cardona passaven a comprar xais a Ardèvol. Tenien una ovella mansa i se'ls enduien caminant cap a Cardona. Allà tenien corralet i els anaven matant.

Miquel Ribalta. Sangrà. Pinós

Teníem un ramat de 110 o 120 caps de cria, i ja era un ramat gros. Els xais els feien viure tots de fora, a la pastura, i feien la carn bona.

Marcelino Massana. La Molsosa

Al Santuari hi veies unes grans parades de bestiar. El bestiar s'estenia cap dalt allà on hi ha la Rosa dels Vents. Els pastors dormien allà i l'endemà continuaven, direcció al Miracle i anaven a sortir a l'Hostal del Boix.

Miquel Oliva. L'Oliva. Pinós

Teníem el terme venut a una gent que s'estava a Simats, que pasturaven les herbes tot l'any. Ara per aquí no hi passa cap ramat.

Joan Rovira. Trullàs. Clariana de Cardener

Per aquesta carena que va a sortir a Bergús passaven molts ramats. D'allà venien del cantó de Matamargó i del cantó de Tarragona. Això de la transhumància és molt antic.

**Ramon Roca. Cal Roqueta. Cardona.
Clariana de Cardener**

Passaven pastors de la transhumància. A Cal Guinga s'hi quedaven a dormir, perquè és al costat mateix del camí ramader. Al Miracle hi feien hostal, però no tenia res a veure amb el camí ramader, hi passava

el camí ral. El ramader passava per Cal Guinga, la Casanova fins a l'Empelt, i sortia a l'Hostal del Boix. Aquest camí anava cap a la muntanya. Portaven ramats grans. Tenien el camí marcat, aquí dalt hi ha una fita. Només podien agafar un cert número de metres per passar el ramat i ho marcaven uns rocs. Passaven quan pujaven i quan tornaven. Després ja ho vam començar a fer amb camions. Ara pocs en deuen passar ja. Aquest deu ser el que passa per Vilansosa de Prades.

Josep Vilaseca. Gangolells. Pinós

Tota la vida hem tingut ovelles, ens les vam vendre ara quan jo tenia 78 anys. Fins el 68 havíem tingut sempre pastor. En no tenir-lo, de vegades passava un mes per venir, i quan marxava arribava al vespre i l'endemà al matí ja deia "Neu a guardar vafres!".

Com que jo no era tan valent, jo havia de guardar fins que teníem un altre pastor. No et pensis que nàvem aquí, nàvem allà al Puit de Vilaller, lluny! Teníem una hora al matí i una altra el vespre.

**Ventura Vilaseca.
Hostalet de Molins. Llobera**

Un escabot d'auvelles era l'estudi de la canalla. Anar a guardar aquelles quatre auvelles i quatre cabres... i aul! Casi bé a cada casa hi havia hagut un ramadet, poc o molt.

Ton Vila. Gilibets. Llanera

El camí ramader pujava pel camí ral. Passaven molts ramats que a l'hivern anaven cap a Tarragona, i a l'estiu cap a la muntanya. Anaven cap a la Torregassa. Un altre pujava de Pinós.

Josep Cantó. Cal Sastre. Llobera

Abans d'arribar a l'Hostal del Boix hi havia un doble camí a la carretera. Al costat mateix hi havia un camí que era pels ramats que pujaven que anaven a la muntanya. Pujaven de l'Urgell i la Segarra. Feia la carretera i el camí per la vora. En pujava un altre des del Miracle cap a l'Hostal del Boix i Vilamorós. D'allà surt un camí cap a Cal Rajolí i la Torregassa.

Maria Freixes. Secanella. Llobera



Ramat d'ovelles de Biosca (Castelltallat). 1949

Del recull de Joan Mondragón. Casa Canet, Clariana de Cardener.

Cada anys s'esquilaven les ovelles. Ho feien uns esquilets de Calaf. Aquesta llana donava molta gèina: s'havia de posar en sacs, rentar-la ben neta a la bassa, estendre-la als garrics però que no es mullés...

Anita Figuera. Biosca. Castelltallat

Animals

A banda dels ramats d'ovelles i cabres i dels animals de treball, a les cases encara hi havia altres menes d'animals. Aquests eren destinats tant al consum propi com a la venda, i eren un complement més a l'economia domèstica. Habitualment, era feina de les dones tenir-ne cura.

A tot arreu es criaven conills, que es portaven a vendre als mercats. Un altre bestiar típic és l'avi-ram: a tot arreu hi havia gallines, pollastres, ànecs, oques..., del quals se n'aprofitaven els ous i la carn. I, per descomptat, els porcs. A totes les cases s'engreixaven i mataben alguns porcs l'any, que eren la principal aportació de proteïna animal a la dieta. També era freqüent que una casa tingués algunes truges per fer criar i vendre els porcells que no es quedaven per engreixar. No a tot arreu hi havia porc mascle, de manera que s'anava, caminant, a les cases que en tenien a fer cobrir les truges. El dia de matar el porc era un gran esdeveniment i una festa

per la gent de la casa. Per conservar la carn es feien les llonganisses i es confitava amb llard.

Aquesta petita producció, juntament amb els horts i altres cultius com els llegums, va ser essencial perquè durant la guerra i la postguerra la població de les poblacions rurals no passés fam, com sí que passaven a les poblacions grans.

.....

Aquí teníem 4 animals, que els feien treballar dos mossos, el meu home i el meu pare. Érem 12 a taula. Aquelles cassoles tant grans! Havies de matar un pollastre! Tot t'ho feies a casa. Matàvem tres porcs, amb tanta gent en gastàvem molt.

Maria Guilanyà. Bells. Llanera

Si era una parella que es casava i es plantava de pagès, agafava un finqueta petita i la dona a criar dos o tres porquets, i algunes gallines i conills per viure i una mica més, perquè per algo havies de fer algun ralet. Si et sobrava te'n naves a mercat, que els ramassadors feien parada per comprar gènere de pagès. A Calaf hi havia lo Grau, que jo sempre l'he vist venir a Torà. En venien 7 o 8, de Calaf un altre que en deien Lladós. L'un comprava quatre conills d'aqueixa pagesa, l'altre un parell de gallines, l'altre parell de pollastres.

Joan Vilà. Fustagueres. Llanera



Vivíem de pagès, teníem caps allà al davant i bestiar, però poc. Teníem mules, perquè llavors encara no hi havia tractors ni res, i tocinos, i conills, i gallines... i coses aixís. També en veníem si en sobrava, però més aviat pel gasto. Per la matança del porc venia una cosina que tenia d'aquí el Vilar i la meva tieta, una germana del meu pare, i me'n recordo que fèiem una festa nosaltres, quan érem petits, que vinguessin!. Venien ells i nosaltres i si llogàvem algú... molta feina i un bon dinar.

Núria Rovira. Cal Sait. Riner

El porc, quan el matàvem, fèiem el domillo. Teníem una paella d'aquelles d'aram d'abans i ho feien amb foc de terra i amb fogons. Allavors ho posàvem amb una altra cassola de terra, i en acabat ho posaven a les olles i llavons amb suc del mateix llard del porc i tapat.

Montserrat Barcons. Cal Matinyó. Riner

A Su hi havia mercat, i hi anàvem a vendre. [...]. Hi anàvem amb una mula i venien uns de Solsona que compraven: ous, gallines, pollastres, conills... el que portava la gent. Allà dalt a aquella plaça de sobre l'església hi feien el mercat. Hi havia un pilot d'ous. Els comptaven i en feien una pila.

Maria Ribalta. Gangolells. Pinós

A Riner no hi havia mercat. Anàvem a Su. La meva mare comprava conills per una dona de Solsona, La Caputxina. A Riner, de vegades ja els hi portàvem a Solsona. Quan vam venir a Ardèvol, anàvem a Su. Baixaven dos camioners de Solsona, l'Esquen-amoll i el Quintà, i compraven els conills i els ous. Els comptaven a manades, i cada manada era mija dotzena. Feien unes piles com de patates.

Emili Segués. Pinós



Conillers a Cal Bertran de Freixinet (Riner).

Del recull de l'exposició de l'Associació de Veïns de Freixinet

Feines de casa

En el si d'una masia també hi havia un gran volum de feines, sovint oblidades, però fonamentals pel funcionament de la vida. Les feines de casa eren sempre cosa de les dones, que sovint, a més, ja es cuidaven del bestiar petit, de l'hort i de moltes altres feines. Dins les feines de casa, s'hi incloïa preparar els àpats per a tothom, cuidar la canalla, rentar la roba, cosir i apedaçar-la, anar a buscar aigua, netejar-ho tot, i un llarg etcètera, no gaire diferent a avui dia. La vida de la dona a pagès no era fàcil, i dins les parets de la casa era l'únic espai de poder que tenia una mestressa.

Si una tasca ha quedat a la memòria de les dones com a dura és la de rentar la roba. S'havia de fer a mà, a la bassa o a la rasa, hivern i estiu. Els mesos freds, la feina esdevenia especialment crua. El sabó de rentar es feia a casa també, amb el suc de la cansalada.

Es feia també la bugada de la roba blanca amb cendra, que actuava de lleixiu. Es posava la roba en un bugader i es tapava amb un drap, amb una pila de cendra a sobre. Llavors s'hi anava tirant aigua calenta.

De gana no n'havíem passat mai per la guerra, collíem de tot, i teníem conills i ous.

Maria Freixes. Secanella. Llobera

També tenien gallines i conills pel gasto. I ovelles, cabres, porcs, teníem mares i criàvem porcs per matar. Duien les truges al mascle a la Vall de Vilanova, a Sant Climenç i a Mas d'en Forn. Després ja van posar un mascle.

Ramon Selva. Torralta. Pinell

Teníem animals, mules, gallines... El que ens sobrava ho veníem, però la majoria era pel gasto. De fet, per la guerra no vam passar gaire gana perquè ho teníem tot!

Dolors Carbonell. Cal Marc. Castelltallat



Pelant trumfos. 1949.

Família Cuyàs. Institut Cartogràfic de Catalunya.

Moltes noies, sobretot de cases humils, de ben joves es llogaven a altres cases de minyones, s'hi instal·laven a viure i ajudaven la mestressa amb les feines de la casa.



La roba la rentàvem aquesta bassa, i sinó a sota Sangrà hi havia una font que no rajava tot l'any, però hi havia un toll molt gran on hi havia l'aigua molt clara i no gaire freda a l'hivern.

El sabó el fèiem amb el greix del porc. Matàvem el porc i amb el suc la mare el feia. Sinó compràvem pastilles de sabó. També rentàvem coses negres amb aigua de bledes.

I amb cendres, en fèiem bugada. Es feia amb un cubell gran, que hi havia pestus que eren de pedra. En un bugader que tenia un forat a baix hi posàvem tota la roba. A sobre s'hi posava un drap més fort, i cendra, i anaven tirant aigua calenta. Es feia per la roba blanca, tots els llençols. Hi passaves no sé quantes hores amb l'aigua calenta. Feia com un lleixiu i quedava neta.

Maria Ribalta. Gangolells. Pinós

Feien de pagesos, i tenien un ramat. Fer el minjar de la casa, rentar a la bassa. Venia una cosina, que s'estava a Tupins, que a ajudar un cop la setmana a rentar la roba. I una dona que es diu Rita, de la Casa Nova, que venia a cosir roba.

Maria Tarrés. Llobera

Vai venir a Llobera als 18 anys, per quedar-me aquí a treballar, de minyona. Allavons tothom es llogava. Del meu poble n'hi havia moltes que estaven a Terrassa. Ja vivien aquí, feia poc que havien vingut de la Casa Vella.

Maria Sort. Hostal Nou. Llobera

Vai venir a Secanella quan tenia 20 anys. La meva sogra em va dir quan van passar l'entrada si rentaria i cosiria sis persones. Llavors s'havia de rentar allà amb una bassa. I s'havia de cosir tot. Ara puc estar contenta perquè disfruto, recordant lo que havia passat i lo bé que estic ara. [...].L'aigua la trèiem de la cisterna i d'un pou.[...]. A la bassa de baix hi ren-

tàvem, i a la bassa de dalt hi vam posar un safareig, per rentar-hi a l'istiu. Després amb la llum ja vam posar rentadora.

Maria Freixes. Secanella. Llobera

De vegades havíem d'anar a rentar la roba a la riera de Madrona. Hivern i estiu rentàvem a fora, hi anaven amb la veïna. Anaven a buscar aigua a la font amb un càntir o una galleda. Amb les cantereres els vestits s'estripaven de sota el braç.

Carme Torregassa. Cal Llobet. Pinell

Als 8 anys em van llogar a una casa veïna a fer de minyona, a fer tot lo que es presentava. Jugar amb la canalla, rentar la roba, fer minjar per les bèsties...

Maria Capdevila. Castellana. Pinell

Per rentar no hi havia pas "lavadora", rentàvem a baix a la font, amb un toll gran.

Montserrat Barcons. Cal Matinyó. Riner

Rentàvem la roba de la manera que podíem. En aquesta bassa d'aquí a baix, i quan no n'hi havia aquí, havíem d'anar on podíem. I amb cendra també ho havíem fet.. Posàvem la roba, la mullàvem i la posàvem en un bugader i llavors hi posàvem cendra a sobre i anàvem fent escalfar aigua calenta, que teníem penjada al foc, i anava baixant per allà. Era fer bugada que en dèiem. Em sembla que l'ensabonàvem primer. Feien sabó, amb olis i succs... i amb sosa i anar remenant, anar remenant allà al foc fins que es prenia.

Núria Rovira. Cal Sait. Riner

Jo me'n recordo que anàvem a portar menjar als homes quan venien els segadors. Els anàvem a portar l'esmorzar, la beguda cap allà a les deu i les dues, i després el sopar, cap allà a les sis. [...]. Després de portar-los el minjar tornàvem a casa, anàvem a fer el menjar i a cuidar l'hort, per la vianda.

Àngela Badrenas. Puigpelat. La Molsosa



Taller de fusteria del Pantà de Sant Ponç. 1950. Clariana de Cardener.

Antoni Barcons. Del recull de Joan Mondragón

Els boscos

L'explotació dels boscos era una altra feina de les moltes que es derivaven de l'activitat productiva d'una casa de pagès, entrelaçades totes unes amb altres. Aquestes tasques podien fer-les la mateixa gent de les cases o treballadors especialitzats ambulants, que s'anaven llogant per les cases per tal de fer la seva feina. La procedència d'aquests també era diversa. Trobem que moltes vegades era la mateixa gent del poble que, en èpoques de poca feina a la terra, treballava al bosc com a complement. També trobem casos de gent de fora, colles o famílies procedents d'altres punts de la geografia catalana o peninsular, que venien per tal de fer tasques específiques.

El bosc s'explotava amb diverses finalitats, tant per cobrir les necessitats de casa com per treure'n un rendiment econòmic. Abans de l'arribada dels combustibles fòssils, la llenya era bàsica. Les activitats d'aprofitament dels recursos forestals eren moltes. La principal era la tala d'arbres, principalment pi, per vendre la fusta. Aquesta va tenir especial importància sobretot des dels anys 40 fins els 80, període en què va ser molt rendible. El bosc era

una guardiola per als amos, que venien la fusta a tractants, i era una feina complementària per molts masovers i propietaris humils.

Una altra activitat que en el passat havia tingut molta importància i que encara perdura en la memòria popular és l'elaboració de carbó amb les carboneres. Es feia sobretot de roure i alzina, i consistia en tallar, fer la carbonera, encendre-la i controlar-ne la combustió per tal que fos l'adequada per convertir els troncs apilats en carbó. Després s'extreia el carbó i es venia a tractants, que el distribuïen a les poblacions grans per cuinar, entre altres usos.

Altres aprofitaments del bosc que es feien eren arrencar-ne trossos per fer-hi boïgues, guanyant superfície de conreu; fer feixos per vendre a forns de pa, teuleries, bòbiles...; fer boïcs, un sistema d'adob que consistia en fer piles de brossa vegetal als camps, colgar-ho de terra i cremar-ho; pasturar-ne el sotabosc amb els ramats...

Aquesta enorme activitat humana a l'entorn dels boscos tenia com a resultat uns boscos poc densos, cosa que es traduïa en un perill d'incendi baix. Amb el despoblament del món rural, aquest equilibri s'ha trencat completament i avui en dia tenim un problema en la gestió forestal.



A l'hivern feies boïga al bosc. Si ho podies fer l'any que ve podies segar un sac més. En fer la boïga feies llenya per cremar a casa, o si aconseguies que algun de Torà et comprés una carretada de llenya, doncs li venies. Anaves al bosc i quan veies un bocí que era una mica pla feies la boïga. Es feia tot a cop de magalls. En un hivern si només eres un o dos treballaves tot l'hivern. No es mirava si el terra era rocallós. Si era terra més dolenta a l'hivern hi portaves un carro de fem i llauraves i ja es feia més bo.

Joan Vilà. Fustagueres. Llanera

Feixos de llenya sí que n'haviem fet, per la casa, i també n'haviem venut perquè hi havia forns. Aquí a casa hi havia forn, no sé ben bé què hi havien fet, a Villorbina també n'hi havia, de forns, que feien no sé si rajola... hi havia un parent de la meva mare que hi anava. Potser calç i tot havien fet aquí. I n'hi ha un aquí sota que havien fet obra.

Núria Rovira. Cal Sait. Riner

El meu pare era carboner. En feia per aquí, no anava lluny, per tot lo veïnat. Quan treia el carbó ens hi feia anar a la canalla a plegar-ne i el posaven en sarrions. Es feien a l'hivern i a la primavera. Era muntera de llenya amb un forat al mig, cobert de rames i de glevs, i s'hi feien unes escales de barra i un forat al capdamunt. Quan ho tenien fet, feien un bon foc allà a la vora i amb una pala grossa bones palades de foc a dins el forat cap al cul de la carbonera. Cre-mava 8 o 10 dies, segons la mida de la carbonera.

Maria Capdevila. Castellanes. Pinell

El meu germà petit era costolaire. Esporgava pins, enfeixaven les branques i ho venien als forners a ciutat per fer el pa. Quan va arribar el gasoil aquesta feina s'acaba.

**Anna Planes. Les Planes.
Sant Mateu de Bages**

Pel poc bosc que teniem, el rendiment bo era treure llenya per casa. Però recordo que abans es feia carbó, ho havia vist a fer a Soldevila., i també carbonet, que es feia amb les branques dels pins. I els escorçaires, que treien les escorces per fer tinyes.

Josep Casellas. Cal Putxó. Castelltallat

La caça i la pesca

La caça i la pesca han estat dues activitats sempre presents a les zones rurals. La caça suposava un suplement, tant alimentari com econòmic. Per una banda aportava aliments a casa, i era una de les principals aportacions de proteïna animal en unes dietes en que era força escassa. Per altra banda també generava un rendiment econòmic, ja que la carn de caça tenia sortida i hi havia arramassadors que compraven els dies de mercat les peces que portava la gent de pagès. Caçaven durant la setmana, i el dia de mercat es duïen a vendre. Les principals espècies que es caçaven eren els conills i aus com les perdius o les guatlles. Els porcs fers (nom amb que s'anomena el senglar al Solsonès) eren pràcticament inexistents fins fa poques dècades.

Pel que fa la pesca, era una activitat lúdica que a la vegada aportava menjar a casa. Les rases i rieres, avui en dia seques, fins no fa tant rajaven tot l'any i hi havia peixos i crancs. La gent hi anava a parar les tremes.



La rasa de Madrona neix a Clarà, baixa cap a Pinell i cap a Madrona i desemboca al Segre. Hi anàvem a pescar. Hi havia molta aigua i s'agafava bastant peix i crancs. El meu germà i jo anàvem a pescar a la rasa de Cal Monjo, a Miravé, que era molt famosa pels crancs. N'haviem repartit molts per aquestes rases i se'n va moblar, perquè crien. Ha arribat una època en que els tolls s'han eixugat, la rasa no corre i no hi ha ni peix ni crancs ni re.

Joan Serra. Sant Tirs. Pinell

Pescàvem aquí baix a Matamargó. Passàvem sota el Pont de les Dues Aigües, cap a baix que hi havia una serradora i paràvem 5 o 6 tremes. I l'endemà el trèiem. Pescàvem barb i braga, el que hi havia. Per mi era més bo el barb que la braga, era més espinosa. S'hi enganxaven moltes serps, s'enrotllaven a la trema i quedaven escanyades, i les havies de tallar amb el ganivet per fer-les sortir. N'hi havia

moltes, de serps d'aigua. Era al lloc que en deien la Serradora de Roquerols. Si ens semblava que no n'hi havia prou, la fotíem de dia cap dins l'aigua i esveràvem els peixos i també n'enganxàvem. Ho fèiem per gust. Els conills de bosc, en veníem perquè en matàvem masses, i perdiu també n'haviem vengut. Abans d'agafar la pesta n'hi havia a punta pala, s'ho minjaven tot. Als trossos, les vores ja les segaven els conills, n'hi havia una bestiesa.

Emili Segués. Pinós

Es caçava molt, conills, perdiu... Caçaven durant la setmana i ho venien el diumenge a un arramassador que venia a Sanaüja. Tenien les peces penjades tota la setmana. L'arramassador en donava un duro o 10 pessetes.

Ramon Selva. Torralta. Pinell

Abans no n'hi havia cap, de porc fer. Es van començar d'infiltrar aquí i han anat prosperant i prosperant. Abans necessitaves un permís especial per caçar-los. Hi havia guineus, teixons, conills, perdiu i d'atres moixonets petits. De pinsans n'hi havia uns ramats a l'hivern! Ara no en veuràs casi bé cap. Llavons naves a caçar conills i disfrutaves! Naves a caçar perdiu i en trobaves a tot arreu!

Ton Vila. Gilibets. Llanera

Jo havia caçat amb fura. Ja sabíem on hi havia caus i quan en vèiem un que estava un mica esmolat, vol dir que allà hi entrava o sortia alguna bèstia. Si hi anava entrant o sortint algun conill, algun pèl quedava enganxat per allà fora. Era posar la fura allà dintre i esperar que sortís el conill. A la fura li donàvem normalment sopes amb una mica de llet i fetges i coses així. Teníem un canastró, on podríem posar-hi la fura. Abans no estava prohibit, ara sí.

Josep Casellas. Cal Putxó. Castelltallat



Pescant al Cardener. Anys 60. Clariana de Cardener
Cal Canet. Del recull de Joan Mondragón

Vinya i oliveres

La vinya havia tingut un paper importantíssim al segle XIX a Catalunya. No obstant, la fil·loxera va arrasar els ceps i només algunes zones van continuar amb l'activitat amb la implantació del cep americà. Els pagesos del Solsonès van optar per arrancar els ceps i passar-se al cultiu del cereal. No obstant, el record de la vinya és ben present. Molts camps conserven noms de la seva època vitícola, com per exemple "La vinya llarga" o "La vinya gran". A les cases encara es conserven infraestructures d'aquest passat, com ara premses, cups de fer vi i cellers amb barrils. Al llarg del segle XX i, en menor mesura, fins l'actualitat, moltes cases de pagès han mantingut alguns ceps per produir vi per l'autoconsum.

Pel que fa les oliveres, antigament moltes finques en tenien per tal de produir oli pel "gasto". Les premses d'oli també són presents a moltes cases antigues. Això encara es conserva en algunes cases, tot i que poques. Gelades com la del 56 van malmetre molt els arbres, i molta gent va optar per arrencar-los i convertir els oliverars en camps de conreu.



Es tenien oliveres per fer oli pel gasto, i el que sobrava es venia. Ens fèiem un tip de collir olives tot l'hivern. Omplíem unes gerres d'oli. Premsàvem a Torà, que hi havia dos molins. [...] Hi havia tota una barreja d'olives, la corbera i d'altres menes. Tothom feia la feina, i moltes dones es llogaven a collir. [...]. Abans havíem tingut vinya. En tenien els masovers i natres. Després ho vam anar arrencant. Se'n feia pel gasto i en sobrava i el veníem.

Miquel Oliva. L'Oliva. Pinós

Aquí abans es feia vinya. Tenim una tina a casa. També teníem premsa d'oli. Hi havia molts olivers. Donaven molta feina, perquè eren penjades a uns marges. Havies de posar les borasses allà lligades.

Joan Rovira. Trullàs. Clariana de Cardener

Quan era petit havia vist vinya aquí casa, aquí baix a un clot que encara en diem la vinya. Van llogar un home per arrencar-los. La mare em donava la cistelleta per nar-li a portar el berenar a aquell home que arrencava ceps.

Joan Vilà. Fustagueres. Llanera

Hi va haver vinyes que van sobreviure a la fil·loxera. Després es van fer empelts amb cep americà, però a aquest país ja no es va adaptar mai. Després, el valor del vi ja va canviar. Hi havia llocs més aptes per la vinya, però aquí madurava poc, i a l'haver de canviar la varietat dels ceps, no es va poder fer els autòctons que maduraven. També es tenia oliveres i es feia oli. Els propietaris d'aquesta zona tots tenien unes oliveres allà vora de Cardona, pel gasto de la casa. Les d'aquí donaven molt poc.

**Ignasi Torres. Anglarill.
Clariana de Cardener**



Quan era petit encara hi havia algun pegat de vinya. Fèiem vi aquí casa, pel gasto. Era un raïm casi bé tot negre, i hi havia algun cep de blanc. També es feia mistela.

Josep Vilaseca. Gangolells. Pinós

Aquí hi havia hagut vinya. Encara ara cada casa té el tros de la vinya, tot i que ara només hi ha el nom. Aquesta costa d'aquí davant també ho era, la vinya del Jan. El vi el fèiem, casi a totes les cases hi ha premses. [...]. Aquí oliveres no n'havíem vist mai. El fred de la candelera del 56 va pelar tot el sembrat i si hi havia algun oliver també. Ho tinc present, vam sortir de missa el dia de la Candelera, aquells camps eren ben grocs. Teníem uns quants olivers al camp: els vaig tenir d'arrencar tots.

**Josep Maria Xixons. Cal Missé /
Josep Xixons. Cal Pere Vidal. Riner**

Aquí hi ha dos cups de pedra. A baix al celler hi havia vist unes botes de roure. Aquí tota la finca s'havia dedicat a la vinya.

Josep Llorens. Llorens. Pinell



Treballant a la vinya. Sant Mateu de Bages. 1925

Lo meu pare havia fet mel, però no gaire. Encara hi ha la màquina de treure mel. A mi no m'agradava gaire, perquè sempre he dit que un animal que no coneix l'amo no m'agrada. Et fotien cada picada! No hi havia els estris de protecció d'ara. T'havies de protegir com podies. El pare va agafar un colador i hi va cosir roba tot volt per protegir-se el cap i mirar pel colador, però quan no t'entraven per aquí t'entraven per allà.

Joan Vilà. Fustagueres. Llanera

De mel tota la vida n'hem vist. El pare ja en feia. Tenia quatre arnetes d'aquelles redones de canya abans, que a l'hivern les foradava el teixó. Allavons no anaven gaire protegits, una mica de careta però... Guants no n'havia portat mai. Se'n feia a moltes cases. La mel de romaní és la primera que arropleguen perquè és lo primer que floreix. Després ja surt barrejada de timó, i després cada cop més barrejada, amb botxa blanca. A l'agost si hi ha moltes alzines fan com un suc, i fan una mel roja. Es recull la mel tal com surt. Abans es feia amb aquelles arnes antigues de canó, de canya, amb allò ho havies de treure tot. Amb les modernes, que són caixes quadrades que pots treure les llesques. Amb les arnes velles s'ho havien de fer tot les abelles, i quan es treia s'havia de treure tot i posar les abelles en una altra."

Josep Rossells. Castellana. Pinell

Abans fèiem mel. I encara en tenim una, d'arna. [...]. En teníem molta, la veníem! Però ara no tenim res.

Núria Rovira. Cal Sait. Riner

Teníem vinya i fèiem vi, poquet pero bé, al final ja era agre, era més vinagre que vi, però bueno... Xafaven el raïm i llavors el tiraven a uns vaixells grans, i quan havia fermentat llavors el treien per una aixeta, i el colaven i el posaven en una bota. I anar tibant d'allà! Fins que durava!

Àngela Castellana, La Molsosa

La mel

Un producte molt apreciat a pagès era la mel. Moltes cases tenien les seves arnes, antigament cilíndriques de canya, i es produïen la mel pel consum domèstic i en duïen a vendre. És una afició que ha perdurat i continua fent-se.

.....

Abans a casi totes les cases feien una mica de mel, pel gasto. A la gent els agradava molt menjar mel.

Ramon Selva. Torralta. Pinell



Fira de la Torregassa
Del llibre 50 anys de la Fira de Sant Isidre



Mercat de Torà. 1959.

Del recull de Joan Mondragón. Casa Fustaguères, Llanera (Torà).

ELS MERCATS I LES FIRES

Un dels motors que dinamitzaven l'economia dels pobles del Solsonès eren els mercats i les fires.

Els mercats eren el punt on la gent dels pobles portava a vendre els seus productes i a comprar allò que els feia falta. Eren centres d'activitat econòmica, en què els arramassadors compraven conills, gallines, pollastres, ous, i tot allò que portava la gent de les cases. Aquestes figures, com per exemple la Caputxina i l'Esquenamoll de Solsona o el Pavia i el Grau de Calaf, són molt recordades i conegudes per tothom.

Com que els desplaçaments es feien a peu, hi havia molts més mercats, i cada zona tenia els seus mercats de referència. Solsona, Cardona i Torà tenien mercats importants, però també hi havia zones que, per proximitat, anaven a altres mercats, com ara el de Sanaüja o el de Ponts. També hi havia els mercats dels pobles de pagès. Els més recordats

són el de Su, el dijous al matí, i el de l'Hostal Nou, el dijous a la tarda. Els mercats eren també epicentres de la vida social.

També tenien molta importància les fires. Trobem les fires dels nuclis urbans propers, on destaca Solsona amb tretze fires l'any. A part, també hi havien les fires de camp, fetes a l'aire lliure, com eren la Fira de l'Empelt, la Fira de la Torregassa o la Fira del Bancal. Aquestes fires tenien el seu origen en les rutes de la transhumància i eren grans esdeveniments socials on assistia molta gent, tant de la comarca com de les comarques veïnes. Marxants, venedors de tota mena de productes, arramassadors, tavemers, gitanos i tractants de bestiar acudien a aquestes fires, que sempre s'acompanyaven d'un ball a la tarda.



El Pavia de Calaf arribava a Torà. Quan anava a mercat a Torà, a última hora, quan la meva mare ja ho havia deixat això, venia l'Espinac i el Birreta, i feien plaça a baix a la font de Torà, on hi havia els safareïjos. Compraven de tot, conills, ous, conills de bosc, perdius. Els que matàvem entre setmana els gordàvem i els portàvem a Torà. També hi dúiem esquiroles, que n'hi havia molts abans.

Emili Segué. Pinós

A mercat hi anàvem a Torà. D'aquí hi havia gent que ho anava a portar a Castellfollit. A casa meva no, sempre mercat a Torà, amb una tartana. Alguna vegada la meva mare havia anat a mercat a l'Hostal Nou. *Hi pujava la Caputxina. Deia: "Els ous els paga més la Caputxina que els de Torà, me'n vai a mercat a l'Hostal Nou".*

Maria Guilanyà. Bells. Llanera

Anàvem a mercat a Cardona, ara a Solsona. La gent anava molt al mercat de Cardona, que era molt més a prop anant a peu.

Joan Rovira. Trullàs. Clariana de Cardener

Les fires se seguïen, n'hi havia moltes. A Solsona sovint s'hi anava. A la Torregassa també hi anàvem. Hi havia mules estacades per aquells pins, ramats de bestiar... Qui portava un ramat de bestiar es posava a una banda, qui en portava un altre es posava a l'altra. Compradors, venedors... Lo que era molt famós eren els bitxos de Tiurana. A Tiurana hi havia molta horta allavores, i feien bitxos de confitar. Era un bitxet petit i en portaven uns coves molt grans i tota la gent en comprava per confitar per l'hivern. També hi havia un taverner, que portava beure... N'hi havia uns de Sanaüja que li deien el Saldo, que anava per aquests aplecs a portar la parada de beures.

Joan Serra. Sant Tirs. Pinell

Cada divendres, a casa meva teníem carro amb vela, i anàvem a Solsona a mercat. Hi portàvem els conills i de tot. Després, passada la guerra, ja es va començar a fer mercat aquí l'Hostal Nou, els dijous. *Baixava la Caputxina de Solsona, que feia*

d'arramassadora. [...]. El mercat el feien vora l'Hostal. Baixava l'arramassador i li portaves conills i el que volguessis.

Maria Freixes. Secanella. Llobera

Venia la Caputxina amb el Pere del Lloch, que li portava el camion. Aquí davant del magatzem d'allà, allà terra, hi havia unes esteses d'ous! Hi abocaven els ous allà i sempre portava una dona per ajudar-li a plegar-los. Llavors ho portava a Barcelona. Feien dos mercats, al matí anaven a Su, i a la tarda aquí, i dinaven tots aquí. El Cotillaire també vivia a fer parada de roba, aquí al bar. A l'indret de la vidriera posàvem unes fustes que teníem per tancar la vidriera i les posava entre taula i taula. Les dones hi compraven! Llavors les dones no sortien. Les mestresses de les cases diuen que només hi anaven per Sant Josep i per Sant Martí, a comprar la roba d'hivern.

Maria Sort. Hostal Nou. Llobera

S'havia fet mercat a l'Hostal Nou. Hi havia hagut tres arramassadors i un marxant. [...]. Hi havia Caputxina, l'Esquenamoll i un de baix a Torà, tres arramassadors, i llavors baixava el Cotillaire a vendre roba. Això el dijous a la tarda.

Es feia la Fira de l'Empelt, allà dalt a Torredenegó. També es feia la de la Torregassa, i les demés fires es feien a Solsona. Cada mes n'hi havia una. Més que res bestiar i mules i coses aixís. Hi havia els gitanos que compraven i venien, i els cridaires, que cridaven amb roba.

Josep Cantó. Cal Sastre. Llobera

Anàvem a la Fira de l'Empelt. Hi anàvem a peu amb unes espadenyas, i quan arribàvem allà ens les canviàvem i en aquella casa que hi ha allà, hi anàvem a pentinar-nos. A la tarda hi feien un ball. Hi havia paradetes... A Pinós no hi havia vist cap fira. Abans de la guerra hi havia hagut la Fira de Pinós, però jo no l'havia vist.

Maria Ribalta. Gangolells. Pinós

Les dones anaven a vendre els conills a Su, i caminant amb una cistella carregada a cada braç... i ous... Me'n recordo del mercat de Su, hi anava molta gent a vendre, era un mercat bo i gros. Anaves a vendre i si arreplegaves algun dineret compraves alguna cosa. Hi havia moltes parades, comestibles... El que no era aliment ho compràvem a Solsona. Hi havia fira de Sant Isidre, també se'n feia per Sant Martí, Sant Josep... N'hi havia una que es venien moltes mantes. Hi havia camions i marxaves amb uns feixos de mantes...

Josep Maria Xixons. Cal Missé
Josep Xixons. Cal Pere Vidal. Riner

Menàvem la terra i jo anava al mercat. Primer hi anàvem amb un animal, el dia que havíem de portar més feto hi anàvem amb carro. Hi anava jo sola amb una mula a vendre. Les dones de Calaf ja m'esperaven quan arribava allà, perquè quasi bé tot ja ho portaves vengut, perquè t'ho havien encomanat l'altre dia. "Quan vinguis porta'm d'això, porta'm d'allò, porta'm d'allò alltre..." I arribaves allà i venien totes les dones a buscar-t'ho.

Rosa Pallarès. La Molsosa

Fira de la Torregassa

Del llibre 50 anys de la Fira de Sant Isidre





Molí de Torrecassana.

1890-1923. Cèsar August Torres. Arxiu Fotogràfic Centre Excursionista de Catalunya.

ALTRES ACTIVITATS ECONÒMIQUES

Als pobles rurals, a part dels pagesos amb tota la seva varietat de feines, hi havia altres activitats econòmiques que complementaven i oferien altres serveis necessaris per fer possible la vida i el treball.

Els molins

Els molins eren una peça clau de l'economia. Estaven situats a la vora de les rieres i dels rius per aprofitar la força de l'aigua per funcionar. Es canalitzava l'aigua per tal d'omplir una bassa, situada a més alçada que el molí. Quan es volia moldre es deixava passar l'aigua, que accionava el molí. Al riu Cardener, el més important de la comarca, hi eren molt abundants. En el seu pas per Clariana i Riner n'hi havia cinc. Aquests eren, de nord a sud, el Molí de Golorons, actualment sota les aigües del pantà, el Molí de Xixons, el Molí de Canet, el Molí de la Rabassa i el Molí de Buida-sacs. Pinós en tenia a la riera de Matamargó, on hi havia el Molí de Fornells, el de Plaixats i el de Torrescassana, i a la riera de Vallmanya, on hi havia el Molí de Bonsfills. A la riera de Llanera hi havia el Molí de Moixons, Molí de Llanera i el Molí de Fontanet. Llobera no té cap curs d'aigua prou cabalós, i els molins més propers eren el de Povia i del Venque, a Lloberola. Pel que

fa Pinell, n'havia tingut un a la riera de Madrona, a la casa Cal Rafel, i a la riera de Sallent, l'anomenat Molí de Bellons.

Aquests molins eren destinats a moldre cereal, ja fos blat o ordi. S'hi portava el blat per fer-ne farina, que després es duia al forn per fer-ne pa; també s'hi molia ordi, per fer-ne farina per donar al bestiar; i s'hi pelava blat gros, que es menjava després com si fos un arròs.

Les poblacions grans, com Cardona, Torà i Solsona també tenien els seus molins i farineres. Aquestes ja no depenien del cabal de l'aigua, i els molins van anar quedant en desús, sobretot a partir del moment en que les rases i rieres es comencen a assecar.

Alguns d'aquests molins també tenien ferreria, aprofitant la mateixa força de l'aigua. Allà s'hi fabricaven eines de treball i s'hi portaven a ferrar els animals. Són recordades la ferreria del Molí de Fornells (Pinós) la del Molí de Canet (Clariana de Cardener) i la del Molí del Venque (Lloberola).

Amb l'arribada de la llum es deslliguen els molins dels corrents d'aigua, i n'apareixen de nous impulsats elèctricament.



A Clariana hi havia el Molí de Canet. Agafaves la mula i cap a moldre. Hi feien la molta i te l'emportaves. També feien de ferrer. Feien llums de carburo. En va inventar un de molt típic.

Joan Rovira. Trullàs. Clariana de Cardener

Els d'aquí dalt anaven a moldre a Fornells, però de vegades anava faltat d'aigua. Al Molí de Plaixats ja podia moldre una mica més. El que podia moldre casi sempre és el Molí de Torrecassana. Funcionaven amb l'aigua de la rasa de Matamargó. [...]. Al Molí de Fornells a demés ferrer. Hi anaven la gent de Pinós i Ardèvol, que arreglava eines de la terra, feia arreus, ferrava animals... Feia les feines d'un ferrer del seu temps, que és com un taller d'aquests d'ara. Hi solien treballar dues persones i tot. També hi havien muntat el traste aquell que serveix per pelar el blat. Es feia blat gros, que el pelaven, i semblava arròs. Encara en deuen vendre a alguns puestos. Hi havia com una pedra com les de moldre l'oli que anaven voltant. Hi podien posar 30 quilos de blat, que havien de remullar. Llavors marxava la pell. [...]. En deien blat pelat.

Miquel Ribalta. Sangrà. Pinós

Hi havia lo ferrer del Venque, que era allà a Lloberola. Deien que era molt bon ferrer. Allà hi ha anàvem que hi havia un molí que deien que pelaven blat. Hi havia un molí i un ferrer. Recordo que el meu pare havia agafat la mula i un sac de blat i havia anat allà al molí del Venque a pelar-lo, i te'l minjaves com arròs. Era un blat que feia un gra gros. Molt bo era!

Joan Vilà. Fustagueres. Llanera

A Solsona hi havia les dues farineres, però les van cremar. Llavors s'havia d'anar a Cardona, que no l'havien cremat. A Lloberola hi havia molins, però no molien per fer pa, molien per les bèsties, com el Molí del Venque a Lloberola... Hi havia un saltant d'aigua, i amb aquell saltant d'aigua feien anar una turbina, i aquella turbina feia anar una roda i allò molia.

Josep Cantó. Cal Sastre. Llobera

Al Molí de Llanera jo hi havia anat a portar a moldre. Portaves un sac, te'l molien quan tenien aigua a la bassa, quan baixava aigua. Hi havia dos molins, un

per moldre per fer farina per fer pa. Per la guerra a bastantes cases van començar a pastar ells, i després de la guerra encara més, perquè a Solsona van cremar les farineres. [...]. Hi havia dos molins, el de fer pa i el que molien per les bèsties. Hi molien ordi i tot lo que no servia per fer pa. Amb la mateixa aigua feien anar els dos molins. Aquí feien un sac cada quan s'esqueia i al final van acabar sense res. Allà baix al Molí de Pleixats també hi havia anat, amb una mula o un ruc.

Ton Vila. Gilibets. Llanera

Els forns de pa

El pa era indispensable en l'alimentació de les cases de pagès. Se'n gastava molt, i es recorda com s'anava a buscar el pa amb la mula o el ruc i tornar amb els sarrions carregats amb el pa que gastava la família en una setmana o dues. Per això hi havia arreu forns on en feien, com per exemple el de Cal Fuster d'Ardèvol, el de Su, el de Sant Climenç o el de l'Hostal Nou, a Llobera.

Antigament, també era comú que la gent se'l pastés i fes a casa. Un tracte habitual era que la gent portava, directament del molí o de la farinera, la farina al forn, on li pastaven i li feien el pa, o se n'endua en pa els quilos de faria que havia dut. Llavors el forner es cobrava la feina de pastar. Mica en mica però els forners van passar a comprar-se la farina, fer el pa i vendre'l.



Ell meu pare hi havia portat a moldre blat a les farineres, no se si anava al Reig o amb el Moles, quan érem aquí baix a Ardèvol ja. I llavors quan l'anàvem a buscar amb el carro ja la gicàvem a Su que el Vicenç la pastava, on hi ha la fonda ara. El pare del Ton primer va fer el forn a Carbasses, però quedava molt desavinent, i llavors va el fer el forn allà on hi ha la fonda ara. Allà feia el pa. Va fer aquella casa nova. Estant a Ardèvol hi anàvem amb la mula, amb els sarrions. No l'ensacàvem. En fotiem un de pla al



Forn de pa de l'Hostal Nou (Llobera).

www.calaviforner.com

sarió, i 5 a sobre. Portaves 12 pans, de 2 o 3 quilos. El tapaves amb una manta. Només et cobraven el pastar. Gicava la farina allà i agafava el pa. Li pagaves el pastar i ja estava. A Ardèvol ja se'n cuidava el pastisser. Comprava la farina i anaves a buscar el pa i el pesaves. Lo de pagar el pastar només ho vam fer allà a Su.

Emili Segués. Pinós

A Sant Climenç hi anàvem a buscar pa. Hi havia un forn i hi anàvem amb una mula i el sarió. La dona tenia 6 o 7 anys i ja li feien anar.

Joan Serra. Sant Tirs. Pinell

El forn el va fer el pare del Jaume, i quan el van plegar de dalt ja el van fer a baix. I ja van començar a fer pa. Se'n feia més de pa, se'n minjave molt. La farina no la feien blanca, portava els trits. Amb el torn passaven la farina i treien els trits. Els pagesos portaven lo blat al molí, allavons portaven la farina i els havie de fer el pa.

Maria Sort. Hostal Nou. Llobera

Les botigues

Per tal de proveir d'aquelles coses que no es podien produir a pagès i que eren necessàries pel dia a dia a cada poble hi havia una o més botigues, que sovint compaginaven aquesta funció amb la d'hostal, de taverna o de forn de pa. A les botigues s'hi podia trobar tot allò que fos necessari: arengades salades i bacallà, sosa per fer sabó, carbur, vi, moscatell... També era comú que compressin xais a les cases veïnes i venguessin carn. Són ben recordades botigues com, per exemple, la del Forn de Su, les de l'Hostal i del Forn a Freixinet, la del Miracle, les de Cal Fuster i Cal Bosch Vell a Ardèvol, la de l'Hostal Nou, la de Ca l'Angeleta de Sant Climenç o Cal Ferrer a Madrona, entre altres.

.....

Jo anava a ajudar la iaia a la botiga i venia moltes coses a granel. Moscatell, aiguardent, vi de Màlaga... Teniem un reng d'aixetes a la botiga, i una bàscula grossa d'agulla. Es venia molt a granel. Jo anava a ajudar a omplir ampolles. També es venia carburo per fer llum a les cases. Hi havia una gentada que casi es cuidaven a esbarallar "ara soc jo, ara soc jo!"

Maria Sort. Hostal Nou. Llobera

El Ferrer de Madrona tenia una mica de botiga i beures. Hi anava tothom quan sortia de missa. Allavors de cerveses i aquets beures d'ara no n'hi haví. Nàvem a fer una mica de moscatell, una mica de barreja, menjar dues galetes. Això era lo tradicional d'aquí. Aquest, el Ferrer, se'n va anar a Ogern i allò va quedar sense dingú.

Joan Serra. Sant Tirs. Pinell

A Freixinet hi havia dues botigues. Una venien carn i tot, els diumenges. El dissabte mataven i tenien mil coses de menjar. I la de dalt, que era un que va marxar després, d'allà al forn... i no me'n recordo gaire ja que tenien perquè aquells van marxar molt aviat. Se'n van anar cap a Viladomiu. A Freixinet si convenia hi compràvem. Aprofitàvem si anàvem a missa i a buscar el tall i això... Hasta jugaven a cartes, a la casa mateixa de la botiga, que és l'hostal que hi ha, la casa que en diuen l'Hostal. I a dalt també en venien, de coses de beure.

Núria Rovira. Cal Sait. Riner.

El vi el compràvem aquí. Abans hasta n'hi havia tres de botigues, a Freixinet. Hi havia l'Hostal, que venien; després hi havia el Forn, a dalt al poble, que hi mataven, carn i tot, i cap i peus... I aleshons hi havia un home, allà darrere de l'església que tenia una llívia, una cosa per domar, i venia de Can Ponç amb caixes de fruita, i tenia sardines, tabaco...

Montserrat Barcons. Cal Matinyó. Riner

A Sant Mateu hi havia la botiga, l'havia tinguda el meu germà molts anys, hi va ser després del Fontanet. [...] També hi havia l'estanc, que també hi venien alguna cosa. I de barber un que feia de pagès.

Pere Manau. Sant Mateu de Bages

A Cal Bosch tenien carnisseria. Mataven i tallaven la carn i la venien. Hi portàvem els xais els ramats dels veïns. També tenien oli... Si anaves a Torà ja ho compraves més a l'engròs. A Solsona no hi anàvem perquè se'ns feia una mica lluny.

Emili Segué. Pinós



Hostal del Bancal. 1913. Pinell

Cèsar August Torres. Arxiu Fotogràfic Centre Excursionista de Catalunya

Els hostals

El sud del Solsonès és creuat per diversos camins rals i camins ramaders. En una època en què els desplaçaments es feien a peu o amb animals les distàncies s'allargaven, i per això hi havia moltes cases que feien la funció d'hostal al llarg d'aquestes rutes, oferint parada i fonda als passants. Els que estaven en camins ramaders també tenien pletes on tancar els ramats a la nit. Molts d'aquests hostals aprofitaven la seva situació com a lloc de pas i de trobada i també podien fer de taverna, botiga o forn.

A Pinós hi trobem per exemple l'Hostal de Pinós, Cal Bosch d'Ardèvol o les Planes, vinculat al camí ramader. A Riner l'Hostal de Freixinet, l'hostatgeria del Miracle o la Carral, que ja no es recorda en actiu. A Clariana Can Ponç, al peu del camí ral de Cardona a Solsona, i la Flaüta, a l'encreuament entre aquest i el camí ramader carrerada que venia des de prop de Freixinet i que es dirigia a Sorba pel Pont de Canet. Originàriament, aquesta és una de les rutes de la transhumància més antigues documentades, que servia per portar els ramats del Monestir de Poblet als Rasos de Peguera. A Llobera, travessada pel camí ral de Biosca a Solsona, també n'hi havia diversos, com l'Hostal del Piteu, a la casa ara anomenada Piteu de Dalt, Cal Peracamps, l'Hostal



Era una zona transitada. Hi havia el camí ramader i el camí ral. Molt antigament, la Carral havia sigut hostal, on hi passa el camí ral... Al Miracle, els monjos fa 100 anys que hi són. Hi havia l'hostal, on feien fonda i menjar, i a la casa vella era com un alberg, i cada poble hi tenia una habitació, on hi podien guardar les coses. A baix hi havia uns estables pels animals.

Josep Vilaseca. Gangolells. Pinós

A baix a Llanera havien fet més o menys d'hostal, però poca cosa. A baix al Castell anaves a missa i si volies fer una copa ho feies. Si volen anar una estona a passar el rato, més abans feien casi com d'hostal. Després es va anar perdent tot.

Ton Vila. Gilibets. Llanera

de la Birrota, l'Hostal Nou, l'Hostalet de Molins, que no s'ha vist mai a funcionar, i l'Hostal del Boix. A Llanera, al Castell feien funcions d'hostal, i a Cal Teuler, al poble de Vallferosa, abandonat després de la guerra, també. A Pinell al llarg del camí ramader hi havia l'Hostal del Bancal, les Petges, l'Hostal del Geli, i a més l'Hostal del Bordell, on passava el camí ral que anava cap a la Seu, l'Hostal de Madrona i Cal Fernando de Sant Climenç, que feien de taverna.

• • • • •

A les Planes havia sigut hostal i tenien la pleta, que era com un tancat de pedra, amb dues corts. Els pastors podien tenir el bestiar tancat i quiet. Els pastors també paraven molt a Pinós. [...] Jo l'hostal de les Planes no l'havia vist funcionar. Només havia vist a funcionar l'Hostal de Pinós. A Ardèvol a Cal Bosch també era fonda. Aquests hostals servien sobretot pels que seguien la ruta dels pastors.

Miquel Ribalta. Sangrà. Pinós

Al Santuari veies unes grans parades de bestiar. El bestiar s'estenia cap dalt allà on hi ha la Rosa dels Vents. Els pastors dormien allà i l'endemà continuaven, direcció al Miracle i anaven a sortir a l'Hostal del Boix.

Miquel Oliva. L'Oliva. Pinós

La iaia Munda era filla d'Ogern. Es veu que ja havia posat un hostal a Cal Peracamps, que hi havia un camí on hi passaven els animals a peu carregats. Llavors van anar a la Birrota, i després ja van venir aquí a l'Hostal Nou. [...] Aquí, tota la vida havíem fet de bar del poble. De vegades eren les 11 o les 12 de la nit que encara hi havia gent aquí a jugar a cartes.[...] Es quedava a dormir gent que passava pel camí. I pastors! N'havíem tingut de pastors! [...] Aquí teníem el quarto dels pastors, i n'hi teníem quatre.

Maria Sort. Hostal Nou. Llobera

Passaven corrues d'animals cap a fira a Solsona. Hi havia parets perquè no es fiquessin als trossos. A les Petges hi tenien la parada, amb una paret tot volt, i feien una mica d'hostal per parar a menjar.

Josep Rossells. Castellana. Pinell

Marxants

Era molt habitual que per les cases passessin marxants a vendre tota mena de productes o oferir el seu ofici. Els més habituals eren els que venien roba, com per exemple el Cotillaire de Solsona. També són recordades les trementinaires de Tuixent, que baixaven de la vall de la Vansa carregades d'herbes i ungüents medicinals per vendre'ls per les cases. Els pellaires recorrien les cases comprant les pells dels conills, que es feien assecar i es guardaven. També hi havia els cistellers, que s'instal·laven a les cases durant unes setmanes i els feia tots els cistells que necessitessin. Altres oficis ambulants eren els carboners, els pegaires, els escorçaires, etc.

Eren molt habituals també els captaires, que passaven casa per casa a demanar caritat. Sovint eren personatges pintorescos que han perdurat en la memòria popular.



Passaven marxants. Un que li deien el Marxant dels Calçons de Súria, i altre que en deien el Marxant Gravat. Anaven per cada casa. També venia el de Cal Cotillaire de Solsona, que es quedava a dormir. Anava amb un matxo carregat. Estenia la roba a terra perquè poguessis veure què duia. Passaven trementinaires. Alguna vegada s'havien quedat a dormir. Venien trementina, oli de ginebre, oli d'avet. Venien del cantó de Tuixén. D'oli de ginebre sempre n'hi havia aquí casa alguna ampolla. Anaven seguint cada casa. Sempre eren dones, en venien dues.

Josep Vilaseca. Gangoells. Pinós

Venia un cisteller de Lloberola. Anava a una casa i feia molts cistells. Es feien coves grossos, cistelles conilleres, cistellons, cistelles per anar a mercat i per casa. Es quedaven aquí a menjar i a dormir i s'hi passaven un mes.

Miquel Oliva. L'Oliva. Pinós

Passava un pellaire. La meua mare, quan matava un conill, l'espellava. [...]. Passava a peu el pellaire,

mira si podia portar gran cosa. Anava amb uns cistellets al braç amb fils, agulles, didals... i et feia el gasto d'agulles i fils de tot l'any amb agulles i fils. No sé d'on era aquell home. Aquells temps hi havia molts captaires que passaven a demanar caritat per les cases. Els baixaves un bocí de pa i algo del porc, i esmorzaven i se n'anaven a una altra casa i anaven vivint així.

Joan Vilà. Fustagueres. Llanera

Passaven marxants per les cases. Marxants d'aquí de Solsona, el Cotillaire i altres ambulants, i unes dones de Cardona que portaven la roba al cap d'una casa a l'altra. A casa, en un dia havien passat vuit pobres demanant caritat. N'hi havia un que li deien el Pobre de Fustagueres, que no estava massa bé. Anava carregat de trastes. Deien que era de Fustagueres. A alguns altres puestos li deien el Pobre dels Esclops. Un dia li vai dir "pues si tot lo que porteu són cassigalls, veneu-los!", i diu "Això és roba bona". Anava ple de trastes no poguer més. Portava la galleda amb una mica de minjar. Tothom li donava alguna cosa.

Josep Cantó. Cal Sastre. Llobera

Després de la guerra hi havia molts captaires. Mira, no tenien per menjar i passaven i els donaven algo. A molts els donaven un tros de pa, l'altre els donava una mica de tall, l'altre els donava vianda, i au. [...] A vegades els captaires s'estaven aquí, que en diem "la presó". Però sempre estaven... els captaires més aviat anaven borratxos, i van començar a dir que feien nosa, i va ser qual ens vam portar allà on li dèiem "el Recolliment". Fins i tot un que estava malalt al Recolliment, a una barraca de vinya i les dones del poble el van cuidar. Anys més tard va tornar amb una creu que havia fet de pedra, en agraïment. És la Creu del Captaire que en diem.

Jacint Vilaseca. Cal Peraire. La Molsosa

Passaven marxants. En venia un de Ponts, que li deien el Sopes, perquè sempre demanava sopes. Portava un carro amb roba de tota mena. També passava gent a demanar caritat. El Pobre Mut, picava amb lo bastó i no deia mai res. Li donaven un entrepà i marxava.

Maria Rossells. Torralta. Pinell



El pobre de Fustagueres. 1954.

Del recull de Joan Mondragón. Casa Fustagueres, Llanera (Torà)

ACTUA
FEM COSES AL SUD DEL SOLSONÈS!

TERRITORI
DE MASIES

L'ARADA
CREATIVITAT
SOCIAL

 **Generalitat
de Catalunya**

 **INSTITUT
D'ESTUDIS
ILERDENCS**
Fundació Pública de la Diputació de Lleida


Obra Social "la Caixa"