

EL MAS DE ROSALEA

Per ANNA BÒVEDA

Introducció

Des que era petita, sabia que hi havia un mas al Montsià, on els meus avantpassats, per via paterna, havien viscut durant molts anys.

Però no ha estat fins fa poc més d'un any que, arran d'un petita excursió al mas, em vaig adonar del valor que aquest representava.

Actualment tan sols en queda un mas, en estat crític, i diversos bancals sense cultivar, abandonats, però, si et submergeixes una mica més en dins, el que realment es veu, es sent i s'olora, són les restes d'una família lluitant per sobreviure.

Va ser en aquest moment quan dintre meu, del no-res, van sorgir unes ganes d'investigar, de retrocedir al passat, per poder saber com hi havien viscut realment. Un altre factor que em va empènyer a escollir aquest tema va ser que si no m'espavilava a fer un treball del mas de Rosalea, ja no es podria fer mai més. Perquè les fonts orals són persones grans i, quan aquestes desapareguen, totes les vivències, anècdotes i experiències passades, també desapareixeran amb elles.

Context

Aquest treball havia de comprendre un període de quasi bé dos segles (des de finals del segle XVIII fins a mitjan segle XX). Però és evident que no puc dedicar-me a escriure la vida al mas durant aquest bast

període. I, com a conseqüència, m'he de centrar en les darreres dècades que va ser habitat pels últims informadors.

Amb aquesta explicació prèvia, intento raonar per què determinats apartats del treball no responen a una època de dos-cents anys, sinó que es limiten al darrers anys de la vida al mas, que es d'on he pogut extraure informació.

Hipòtesi

Abans de fer aquest treball, l'únic que sabia era que al Montsià hi havia un mas on havien viscut els meus antecessors. Per tant, els objectius que volia assolir amb aquest treball eren molts.

Entre aquests destacaria l'interès d'esbrinar qui era jo, en relació amb el mas, i al mateix temps, desenterrar l'origen del mas, d'on provenien o qui en van ser els primers pobladors.

La principal finalitat, però, era poder cercar les formes de vida i de treball que es desenvolupaven al mas, analitzar-les i treure conclusions que determinessin les circumstàncies que havien motivat la seua creació; les que explicaven el seu manteniment durant gairebé dos segles. I, finalment, què n'havia pogut provocar l'abandonament i el relegament a l'oblit, més injust que trist.

Metodologia

Primer de tot, vaig haver d'elaborar un model d'entrevista, per al qual em vaig



Mas de Rosalea

basar en el *Manual de recerques d'etnologia de Catalunya*, que fos eficient amb tots els entrevistats. En un principi, els diferents apartats de l'entrevista havien de coincidir amb els apartats posteriors del treball, però finalment vaig anar substituint els que menys informació havien generat.

Semblava fàcil, només calia fer preguntes i després afegir les respostes al treball. Però no va ser així, després de fer totes les entrevistes, en vaig fer una transcripció literal, per a poder fer un buidatge de les idees més importants, i les vaig classificar, més tard, en els diversos apartats del treball.

Per construir l'arbre genealògic, vaig fer contínues consultes al Jutjat de Pau, com als arxius eclesiàstics. A les actes de naixement del Jutjat de Pau es pot esbrinar qui eren els pares i els avis de cada individu; en canvi, a les de defunció només pots saber el nom del marit i dels fills; però hi havia un problema, només es conservaven

els arxius a partir de l'any 1875, a partir d'aquesta data ho vaig haver de buscar als arxius de l'església.

També vaig anar als arxius municipals a la recerca d'algun document que documentés a quin any s'havia construït el mas de Rosalea, però el que vaig trobar són d'altres documents interessants (vegeu l'annex), llevat del que en realitat estava buscant.

Per poder fer un document visual del mas, vaig anar un parell de vegades per fotografiar-lo i filmar-lo. També vaig mesurar les diferents parts del mas per facilitar la posterior elaboració del plànol.

No ha estat fàcil fer aquest treball. Primer de tot, només per fer l'arbre genealògic he estat més temps que el que ha requerit tot el treball i, a part d'això, he tingut molts problemes: de vegades localitzava persones en uns documents que posteriorment no coincidien amb els seus descendents o avantpassats. A més, per

aconseguir el testament de Rosalia, he tingut un seguit de traves burocràtiques que no em permetien accedir-hi. Fins que vaig descobrir que els testaments que feia més d'un segle que s'havien escrit, eren públics. Llavors vaig anar a l'Arxiu Històric Comarcal de les Terres de l'Ebre, a Tortosa, i em van dir que la majoria dels documents anteriors al 1850 estaven a Tarragona. Però tot i anar a l'Arxiu Històric de Tarragona, la recerca, fins a avui, ha estat infructuosa.

Apartats del treball

He trobat convenient dividir aquest treball en sis apartats bàsics: "Les meues arrels", "Els aspectes físics del mas", "Els elements arquitectònics", "El treball al mas", "La vida quotidiana" i, finalment, les "Referències al mas".

El primer apartat titulat "Les meues arrels" és el meu arbre genealògic, en el qual es pot observar de qui prové el mas i quin lligam hi ha establert entre ell, la meua família i jo. D'aquesta manera, quan després s'esmenten les formes de vida de masovers, que se sàpiga que no es parla de persones desconegudes o abstractes, sinó que són persones concretes, amb noms i cognoms: els meus avantpassats.

A la segona part, "Els aspectes físics", se situa geogràficament el mas de Rosalea i se'n descriu la vegetació.

La tercera, "Els elements arquitectònics", és una representació del mas, en la qual es descriuen els elements externs (el cocó, el corral...) palpables; per així fer una petita introducció del que és el mas, perquè el lector se'n face una mínima idea i facilitar així, la lectura de les pàgines posteriors.

A la quarta part he agrupat totes les feines que s'hi realitzaven, tant per a la venda com per al consum propi, la qual cosa ens aproxima a les dificultats a què s'havien d'exposar diàriament els masovers.

"La vida quotidiana" és la cinquena part, que descriu els aliments més característics,

els utensilis de cuina, juntament amb el mètode de cuinar-los mitjançant les receptes. També s'hi expliquen les tècniques més freqüents per caçar, relacionant-les en diversos animals que hi ha o hi havia - al Montsià. En general, reuneix trets característics de qualsevol època, com ho poden ser la forma de vestir, l'alimentació, la higiene i la sanitat... ja que tots tres han evolucionat al llarg de la història.

"Referències al mas" és l'última part, en la qual se citen les mencions actuals que s'han fet al mas, tant literàries com populars.

Les meues arrels

Per investigar la forma de vida dels meus avantpassats al Montsià era primordial saber, primer de tot, qui eren els meus antecessors. Per això, he elaborat un arbre genealògic, a més trobo que abans de saber com vivien unes determinades persones, si saps qui eren aquestes, és una manera de conèixer-los.

L'arbre genealògic no està complet. És a dir, que l'he retallat a partir de les persones que he entrevistat. Per tant, hi ha molts, moltíssims successors dels descendents del mas que no hi consten, per, simplement donar coherència al treball.

Els renoms

A mesura que anava afegint nous avantpassats a l'arbre, anava traient conclusions sobre altres coses, entre aquestes, l'origen dels malnoms de la meua família.

ELS PAURRAUS

La majoria dels informadors em deien que aquest nom provenia del pare de la meua rebesàvia, que es deia Pau Arrau i, en tenir un forn de pa, tothom que s'hi referia, deia el nom i el cognom de l'amo junts i, per tant, deien *Pauarrau*. A la llarga, a tots els descendents de Pau se'ls anomena amb aquest malnom: Paurrau.

El problema va sorgir en comprovar el



Ramona Ferré, la *paurrava* i la seva néta,
Josefina Callarisa

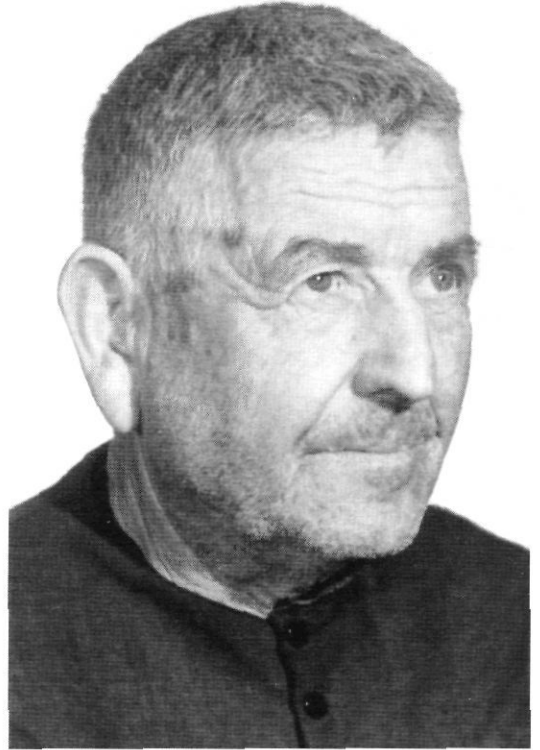
nom del pare de la meva rebesàvia (Ramona Ferré Arrau), ja que no coincidia amb el nom de Pau Arrau, llavors vaig haver de seguir els avantpassats de Ramona Ferré Arrau fins que vaig trobar el famós Pau Arrau, que provenia de Barcelona, i que no era altre que el besavi de la meva rebesàvia, Ramona Ferré Arrau.

El que més hem va sorprendre és que aquest malnom, tan comú actualment, que a mi moltes vegades me l'atribuïxen (*Mira-la la paurraveta!*) provingue de tants anys enrere.

BUM-BUM

S'anomenava amb aquest malnom el besavi de José Callarisa Urgillés, el meu besavi. Diuen que aquest va matar un bandoler a la muntanya, el va degollar i, en arribar al poble, va tirar el cap davant de l'Ajuntament. Llavors, pel poble d'Ulldecona va començar a córrer un bum-bum (un

rumor) en el qual s'explicava aquest fet. Finalment, al besavi se li va quedar el nom de lo Bum-Bum, que es va anar transmetent de pares a fills, fins arribar a José Callarisa. Aquest, en casar-se amb Pepeta Callarisa Ferré, tingué tres fills, els quals van prendre el malnom de la seva mare, Paurrava, i com a conseqüència lo Bum-Bum va desaparèixer, l'últim dels quals va ser José Callarisa Urgillés.



José Callarisa Urgillés, l'últim *bum-bum*

ROSALEA

En teoria s'hauria de denominar amb aquest malnom a tots els descendents del mas de Rosalea, per tant, els successors dels fills de Rosalia, Agustí i Pere. Però realment quan es diu aquest nom només es refereixen als successors de Pere Callarisa Figueres. En canvi, als descendents d'Agustí Callarisa Figueres, la meua branca; no tenen cap malnom com el de *Rosalea*, que n'evidencia l'estada al mas.



Mas de Rosalea



Toponímia

Els únics documents que constaten l'origen o procedència dels primers habitants del mas són de l'any 1878, els quals afirmen que el mas prové de Pedro Callarisa Elies, que es va casar amb Teresa Rosalia Figueres Gavaldà. Per tant, la qüestió de si el mas prové dels antecessors de Pedro no té resposta, ja que no hi ha documents escrits que ho evidencien.

El que sí que podem afirmar és que al final del segle XIX, a mas de Rosalea, hi vivia aquest matrimoni: el de Pedro i Rosalia. I va ser al 1865 quan Pedro Callarisa morí i, com a conseqüència, Teresa Rosalia Figueres és quedés sola, amb els seus fills, en un mas, que posteriorment heretaria com a homenatge el seu bell nom.

Aspectes físics del mas

Situació geogràfica

El mas de Rosalea està situat a la serralada del Montsià (Tarragona) a la partida de Mola-Cima, exactament a dalt del barranc de la Trona. El lloc d'emplaçament no és casual, ja que en estar encarat cap al sud li toca el sol tot el dia, i a més, des de la finestra que hi havia a la cuina, es podia observar qui pujava o baixava pel camí on s'accedia a la masia.

És l'últim mas que hi ha al Montsià, és a dir, el més alt, a uns sis-cents vuitanta metres aproximadament. Sembla que l'ajuntament donava als pobres els terrenys més alts i inaccessibles de les serralades, tot i que no he trobat cap document que ho demostre, sembla que com més amunt estava el territori i, per tant, viure-hi, més humil era la persona que hi anava.

La sendera per on s'arribava al mas no és la mateixa que hi ha avui dia (vegeu les indicacions del mapa) perquè la que hi havia abans era més costeruda i dificultosa, però el seu trajecte durava menys temps,

en canvi, l'actual és més llarg però amb millors condicions, ja que gran part del trajecte és pot fer amb automòbil.

La vegetació al mas

Actualment, els terrenys del mas de Rosalea no es treballen, per tant, la vegetació que hi predomina és la "malea" (conjunt de diferents arbustos), les atzavares (a prop del corral), els margallons i els arbres fruiters que han quedat com a record d'una vida passada.



Els arbres fruiters:

Abans, quan al mas de Rosalea hi vivia gent, hi havia tot tipus d'arbres fruiters, que eren els que permetien poder menjar postres durant tot l'any.

CIRERERS

N'hi havia de moltes classes i en molta abundància, però les varietats que he pogut identificar són: *merades* i *dures* o *poblatanes*.



Es venien a Vinaròs i a la Ràpita; en canvi, a Ulldecona, no se'n venien tantes perquè quasi tots els habitants es dedicaven a l'agricultura.

PERERES

La classe de peres que hi havia, de les quals no he pogut esbrinar el nom, es collien a l'octubre i no es podien menjar fins al gener. Es guardaven dins de caixes i s'anaven sobreposant capes de palla i de peres.

AMETLLERS

Comuna i llarguetas són el tipus d'ametlles que es cultivaven al mas.

FIGUERES

Igual que els cirerers, de figueres, n'hi havia de moltes classes. Les primerenques, que maduraven al juliol, s'anomenaven *breves* o *figa de flor*. Les segones, es deien *sejoles*, eren petites, blanques i xates.



Posteriorment, maduraven les *marellanes*; aquesta varietat de figa era molt grossa i s'utilitzava per fer les figues seques. A les últimes, se les deia *figues de la llei*, i tenien la pell molt verdosa. D'aquesta manera quan s'acabava la classe de figues primerenca, *figa flor*, madurava la segona classe de figues, i així consecutivament durant tot l'estiu.

ALBERCOQUER

Hi havia un tipus d'albercoc anomenat *xibeli*, aquesta classe era un tipus d'albercoc molt gros amb una pell estriada; i un segon tipus, *jaumet*, el qual tenia poca molla i molt d'os.

MAÇANERES

N'hi havia de cinc tipus. Les primerenques es deien *de Sant Joan*, aquestes eren ratllades, també n'hi havia del *ciri roig* i del *ciri blanc*, les quals es conservaven durant molt de temps. I per últim hi havia una varietat, de la qual desconec el nom, que era allargada, verda i amb una galta roja, que es collia a l'octubre i no es podia menjar fins passat l'hivern.

El règim de propietat és privat. I l'estat actual de conservació és dolent, ja que està mig enrunat, perquè fa molts anys que no hi viu cap persona i, a més ningú se n'ocupa de conservar-lo.

L'accés a aquest mas es fa per dues senderes. La primera, l'antiga, s'agafa en direcció cap al mas de comú i segueix tot recte cap amunt. La segona opció és agafar el camí que va del mas de Mulet fins a l'actual mas de caldera i d'allí es segueix la sendera que es dirigeix al mas de Rosalea.

Els materials bàsics usats en la construcció dels murs són pedres, un poc de calç i molta argila. Aquest és un altre dels motius pels quals el mas està enrunat, perquè les pluges fan que el fang, que aguanta les pedres, es desfai i, per tant, caiguen posteriorment les pedres. Les parets les tenien emblanquinades, sobretot al mas de Rosalea perquè, com que tenien un forn (fet de lloses) que tenia molt de tiratge, provocava que les parets es quedessin negres i això feia que s'emblanquessin contínuament

La distribució del mas **EL MAS DE CALLARISA**

El maset de Callarisa, el primer que es va construir, té dos pisos. A la planta baixa, hi havia un corral i, al fons, la pallissa de l'hivern, així dormien a prop del baf calent dels animals i no passaven tant de fred. També hi havia una altra pallissa, la de l'estiu, perquè, en estar situada més cap fora era més fresca, situada al costat mateix de la pallissa del mas de Rosalea.

Al primer pis hi havia una cuina menjador i un dormitori. El mobiliari que tenien era el bàsic, el que necessitaven, i es reduïa a una taula –feta per ells mateixos-, tres o quatre tamborets i utensilis necessaris per a la cuina. A l'habitació, hi havia un llit, una cadira per posar-hi la roba a sobre i una caixa de fusta (semblant a una pastera), on es guardava la fruita de tot l'any, separada en diverses seccions.

EL MAS DE ROSALEA

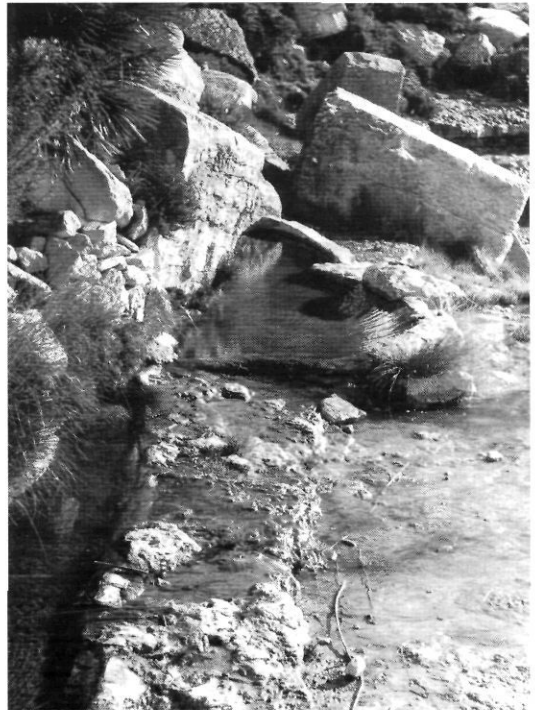
Aquest mas, a diferència de l'altre, només té una planta. En entrar hi ha una cuina menjador, on hi ha una taula i un forn; al rebost, que és una altra sala, es guardaven els utensilis per cuinar, els aliments i les palanganes per pastar. També hi ha tres pallisses, dues per als homes i l'altra, la més menudeta, per a les dones. Finalment, un corral per al burro.

Descripció dels elements

Al terreny que envolta la masia, s'hi poden diferenciar diversos elements, arquitectònics, naturals... (vegeu el mapa de l'apartat anterior, "Aspectes físics") i cada un d'ells tenia una funció determinada: un servia per emmagatzemar aigua, l'altre per tancar els animals, etc.

LO FORNET

Aquest element era un forn de calç que van construir per fer la calç, per edificar la masia; així l'usaven per donar consistència



Font de Mola Sima



Lo Fonet fa quaranta anys, aproximadament



Lo Fonet actualment

als materials dels murs, per pintar-la i per la funció higiènica. Però, posteriorment, el van revestir amb ciment (*porland*) per emmagatzemar l'aigua de la pluja, que es filtrés per entre les pedres. D'aquesta manera, tenien aigua potable constantment. Cal dir que abans de convertir aquest forn en una cisterna, s'havia d'anar a dalt, a la font la font de la Mola-Cima, amb el burro i unes gerres (cànters) per a carregar aigua.

Encara que s'ha conservat molt bé al llarg dels anys, l'estat actual no és totalment bo, ja que hi ha una esquerda al fons i perd aigua.

Es localitza al punt més alt de la finca. Antigament estava envoltat de terrenys cultivats, encara que actualment tan sols són terrenys abandonats, amb una vegetació de malea: coscolls, ruscos, ginebres, sables, margallons...

Pertanyia a Agustí Callarisa Figueres (vegeu l'annex, al contracte que estableixen els germans Pere i Agustí, fills de Rosalia, per a repartir-se la finca) i, per tant, a tots els seus descendents.

LO COCÓ

Un cocó és un clot natural en una penya, llosa, etc., on la pluja, l'aigua del mar, d'un riu, etc., forma un petit bassal.

En aquest cas estava situat en un dels bancals inferiors, més a baix de la propietat del mas de Rosalea, és a dir, més proper al barranc de la Trona. Hi ha una roca amb un forat –picat anteriorment pels masovers– on l'aigua de la pluja, que es filtra a la terra, li cau a sobre i, per tant, l'emmagatzema. La quantitat d'aigua que hi cap és mínima, ja que l'orifici només medeix, aproximadament, uns 60 x 40 cm, i uns 30 cm de profunditat.

L'estat actual és bo, ja que, en ser simplement una roca foradada, no s'ha deteriorat amb el pas del temps.

Com que està molt a prop del single de la Trona, la vegetació que hi ha al voltant és mínima, només hi ha alguns margallons, la resta són tot roques.

Abans pertanyia a la branca de Pere Callarisa Figueres i, si alguna vegada els familiars del seu germà, Agustí, necessitaven aigua, no la podien anar a buscar bancal avall (territori que pertanyia a Pere) sinó que havien d'anar per la sendera.



LO CORRAL

Encara que el corral està mig enrunat, es pot apreciar la seua forma irregular. Una petita part del corral estava coberta amb teules, la resta era a l'aire lliure. La seua construcció està feta a base de pedres en sec, de la mateixa manera que es feien els marges.

La seua situació no és un lloc casual, ja que en ser un terreny molt rocallós no s'hi podia cultivar, per tant, van construir un corral. Està situat al nord-oest del terreny que ocupa el mas.



LOS MARGES

El territori que envolta el mas de Rosalea està ple de marges per tot arreu, a causa del fort desnivell que hi ha.

Aquests estan construïts en sec, sense coronament, i alguns tenen escaletes. També n'hi ha de diferents mides: des de petites fins a marges altíssims (dos metres deu).

Els marges es construïen per guanyar més espai a la muntanya i, al mateix temps, per separar els diversos bancals, normalment de diferents cultius.



El treball

Treballar en un mas i intentar autoabastir-se representava unes dificultats que no es mostraven als terrenys plans que envoltaven el poble. Per poder sobreviure-hi, es treballava dur i s'intentava ser autosuficient, es tractava de subsistir amb els recursos tangibles que tenien a l'abast, és a dir, l'agricultura i la caça. Però era inevitable haver de baixar al poble per comprar béns necessaris que allí dalt no podien aconseguir, com la roba, l'oli, el peix i les sabates.

Així, si havien d'adquirir productes que no tenien, per força havien de tenir un capital permanent per poder pagar-los, és a dir, que necessàriament havien de vendre productes per, posteriorment, poder-ne comprar.

Aquest capital l'obteníem amb la venda de productes fets per ells mateixos, com eren la mel, el carbó i els productes fets a partir de la palma. A més a més, també venien béns que provenien de l'agricultura, però sempre depenien de la quantitat de fruits que s'havien produït.

D'aquesta manera, els masovers del mas de Rosalea van aprendre a extreure els fruits que la terra els oferia, a treballar-los artesanalment amb els mètodes adequats i, finalment, a vendre'ls a un preu raonable.

L'agricultura

Per poder cultivar els terrenys de la muntanya, el que primer s'havia de fer era treure les pedres i les roques d'aquella terra dura i verge, arrabassar la malea i, posteriorment, s'havia d'anivellar, ja que per poder cultivar el terreny ha de ser pla, i, finalment amb les pedres que havien tret, es construïen els marges que separaven els diferents bancals. Aquesta tasca la repetien cada hivern, quan menys feina hi havia, per guanyar un poc més de terreny.

Un dels entrevistats m'explica que era tan dura aquesta feina anual que, per incertivar-se, quan treballaven s'anaven deixant a cada metre i mig de distància respecte a ells una garrofa o una figa i un marraixó ple d'aigua i així, quan arribaven allí, s'ho menjaven i s'ho bevien; era una forma de recompensar-se pel gran esforç que havien de realitzar per tal de poder obtenir un fruit en el futur.

Habitualment, la major part dels bancals s'utilitzava per a la producció de cereals, blat i ordi, que servia per a consum propi durant tot l'any. La resta es destinava al



cultiu de llegums, hortalisses, fruita... i d'alfals i fenàs, per a la burra. Els béns que obtenien d'aquests conreus normalment també eren per al seu propi ús, encara que, quan baixaven al mercat a vendre altres productes, de vegades també en carregaven alguns que tenien en excés o que estaven molt llustrosos i apetitosos, perquè així n'asseguraven la venda. El que més venien eren les cireres, que es baixaven a Sant Carles de la Ràpita o a Vinaròs, i les intercanviaven per arròs i sal per als animals.

La característica més curiosa –per a mitjà del funcionament dels masovers del mas de Rosalea és que qualsevol fill que es tragués un bancal totsol, passava a ser possessió seua, és a dir, que hi podia plantar el que volgués. Sembla un posicionament estrany, sabent que anteriorment els pares gaudien de molta més autoritat sobre els seus fills que actualment, però té una explicació: era molt

dur fer bancals i encara més si els feies individualment, per tant, l'opció de posseir-ne era –per no dir impossible– prou difícil.

Com que abans no hi havia adobs ni fertilitzants, un mètode eficaç per produir béns de bona qualitat era el que popularment es diu fer garbells. Es tractava d'apilonar malea i troncs sobre la terra i després cremar-los fins que s'haguessen consumit; llavors la cendra es mesclava amb la terra i aquesta barreja era utilitzada per sembrar tot tipus de cultius: patates, faves, guixes... Sortia tan bo el que cultivaven que quasi tots els informadors afirmen rotundament que no han vist mai més, cigroneres o cabeces d'all tan grans i boniques en cap altre lloc.

Quant a la qüestió de reg era ben simple i no tan problemàtic com ara. Les precipitacions abundaven molt més i, si no plovia, només havien d'anar al forn o al cocó, on hi havia aigua contínuament.

La batuda:

La festa major que celebraven, relacionada amb l'agricultura, era la batuda, en la qual es commemorava haver segat i batut el blat. Això significava moltíssim per a ells, perquè aquest cereal era l'aliment primordial per garantir la subsistència de tot un any.

Aquesta feina se solia fer en grup, s'ajuntaven amics i familiars. En el cas del mas s'unien les dues famílies i s'ajudaven mútuament, és a dir, que els que col·laboraven en un principi, posteriorment, també serien recompensats.

Després de treballar feien un dinar especial, que corria a compte de l'amo del blat batut. Al mas el menjar típic era *lo rostit*, acompanyat de vi com a beguda especial.

El carbó

Una altra font d'ingressos del mas de Rosalea era la producció de carbó vegetal, el produïen manualment, mitjançant les carboneres. Aquest mineral es venia molt, sobretot a Sant Carles de la Ràpita, on baixaven a peu acompanyats de la mula. Un dels factors pels quals tenia tanta demanda era el seu ús a les cuines, ja que abans es guisava amb carbó, que s'encenia amb uns quants manolls de teia (*tea*).

El procés de producció era el següent:

Amb una pala es feia una petita excavació, aproximadament d'un pam de profunditat. Aquesta era més ampla a la part del darrere i, en canvi, a la part davantera acabava amb punta, és a dir, que feia forma de triangle (almenys les que es feien a Ulldecona).

Quan tenien els fonaments fets, el primer pas era posar unes guies a sobre que travessen horitzontalment la petita excavació feta, perquè respirés la carbonera, per permetre el pas del foc per sota. A continuació es posava una capa de llenya fina, normalment d'olivera, garrofer o carrasca.

Posteriorment, a sobre, es posava llenya més gruixuda, fins a arribar a l'altura d'un metre aproximadament; llavors, damunt es tornava a posar llenya fina i rametes. A continuació, es tapava tota la muntanya de llenya amb fenàs i, després, amb terra ben premsada, es feia l'últim embolcall.

Aquesta construcció es realitzava deixant cinc obertures: una al davant anomenada boca; dos, als costats, a un metre de la culata, i tres, al darrere. De tal manera que, en encendre el foc per davant, les obertures de la culata facilitarien la respiració del foc i al mateix temps provocarien que aquest anés avançant cap enrere.

S'encenia el foc per la boca de davant, es procurava que quedés molt encesa cremant alhora molta quantitat de molta llenya prima. Per tant, la llenya de la boca no s'aprofitava, només hi quedava cendra.

Si durant el procés de combustió apareixia accidentalment un forat a la terra i en sortia fum, s'havia de tapar ràpidament amb fenàs, xafant-lo fins que quedés compacte i tornant-ho a arrebossar amb dos cabassos de terra aproximadament.

Les dues obertures laterals permetien saber si el foc estava repartit equitativament per tota la carbonera i actuaven com un timó, ja que regulaven el rumb del foc. Si aquest només es concentrava a la dreta, es tapava el forat del mateix costat i es donava aire a l'obertura del forat contrari, perquè el foc anés anivellat. Durant tres dies, s'anava vigilant i es procurava que, de nit, la carbonera no estigués molt encesa, ja que si en aquells moments es produïa una fissura, no el podrien tapar i llavors la llenya, a més de convertir-se en carbó, es convertia en cendra. Però, si a la nit estava molt activa, el que es feia era taponar, amb fenàs, la meitat de les obertures del darrere, així la carbonera no tenia tant de tiratge.

Finalment, quan el foc arribava als forats de darrere, es deixava sufocar, llavors

s'anava pitjant fortament amb una *llaona* per dalt i pels costats, fet que provocava que es reduís encara més el volum de la carbonera. Aleshores es deixava reposar vint-i-quatre hores.

I per últim, quan ja havia passat el temps de repòs requerit, s'anava destapant el carbó i es posava dins d'una portadora amb aigua calenta, després es treia i s'escampava al terra. D'aquesta manera no hi havia perill que es tornés a encendre amb un simple cop de vent.

Amb aquesta explicació, s'arriba a la conclusió que la feina de carboner era una feina delicada, complicada, minuciosa i, a més, era primordial dedicar-li tot el temps que necessitava.

La mel

El mas de Rosalea era famós, entre altres coses, per la seva gustosa mel, sembla que era una de les més bones de tot el poble.

L'ofici d'abellaire (*abeller*) era molt delicat, a més, estava molt controlat, i havia de complir unes certes normes. Anualment es reunien tots els abellers de la vila, que es distingien per tenir diversos càrrecs (vocals, secretaris...), als claustres de l'ajuntament on decidien quin seria el control que havien d'obeir els apicultors i el preu de les multes per a qui no ho respectés. Cadascú que es dedicava a aquest ofici ho havia de manifestar, després havia de marcar amb un disseny, escollit d'un llibre especial, els vasos de la seva propietat i, posteriorment, ho havia d'enregistrar a la comunitat.

L'art de l'apicultura ha evolucionat molt durant els darrers anys. Mentre que ara a les abelles se les deixa amb unes làmines de cera prefabricades i no els cal gastar tant d'esforç, abans ho feien tot elles.

Els vasos es feien amb dos trossos de suro, en forma de semicercle, que s'ajuntaven i es cosien amb cordell fet de

palma per ells mateixos. Aquests en una part tenien una petita obertura en forma de redones, per on podien entrar i sortir les abelles. Per dins, els vasos tenien un munt de verguetes de boix encreuades, per facilitar la producció de mel a les abelles.

Quan arribava el temps d'agafar la mel, utilitzaven un mètode molt peculiar. Posaven un excrement (*bonyiga*) de vaca ben a prop i l'encenien, el fum provocava que les abelles s'anessin endormiscant a poc a poc; posteriorment, amb dues pedres, picaven als costats del vaso, contínuament i distant, fet que causava que les abelles es despertessin i fugissin ràpidament a un altre vas prèviament preparat.

L'abella reina es diferenciava clarament de les altres perquè, a part, de ser un poc de ser un poc més allargada i estilitzada, quan sortia l'eixam de l'antic vas per cercar una colònia, al centre hi havia com un petit buit, i dins, una sola abella: la reina.

La mel la transportaven amb unes portadores de fusta o de terrissa, però mai de ferro perquè si no se rovellava. La major part de la producció era per a consum propi, la resta es venia al poble en pastisseries i cases particulars. També venien bresca per a les indústries, que a partir d'aquest material feien la cera.

Els setis* havien d'estar situats en un lloc determinat que complís algunes característiques: que no bufés molt d'aire, de cara al sol, allunyat de qualsevol camí...

Normalment sempre que anaven a buscar mel dinaven fardaxo, un llangardaix que es menja les abelles, per tant, sempre acostumava a estar a prop d'aquests setis.

Una anècdota relacionada amb aquest tema és la que explica que un dia que van anar a buscar mel (per a fer aquesta activitat sempre es posaven un protector a la cara perquè no els piquessin les abelles) van anar a un seti del terme d'Alcanar que tenia Federico Callarisa, que era característic per tenir unes abelles molt agressives.

Doncs, aquell dia també hi va anar Francisca Callarisa, que no es va voler posar la careta i, com era d'esperar, va acabar amb la cara feta un nyap.

La palma

El margalló s'utilitzava molt al mas, tant per a menjar, del qual feien l'anomenat *pa de rabosa*, com per a elaborar artesanalment diversos productes (graneres, ventadors...) que després venien al poble.

El margalló és una planta de la família de les palmeres, que creix a les zones de clima mediterrani sec. Els cors blanquinosos són comestibles i a partir de les fulles es fan objectes de cistelleria. L'artesania del margalló, que té una important tradició, està actualment en regressió. Actualment, el nucli de la producció més important es concentra a les comarques del Montsià i Baix Ebre.

El Montsià està ple d'aquestes peculiars palmeretes, per tant, no resulta gens estrany afirmar que, abans, els masovers utilitzaven aquesta planta per produir objectes manufacturats i després procurar-ne la venda.

La sega de les palmes es feia mitjançant una corbella en una mà i, a l'altra, un guant amb un llanda, per poder resistir les punxes d'aquest vegetal. Aquesta operació es pot fer durant tot l'any, preferentment al maig, quan les palmes estan més esponeroses.

Posteriorment, s'arplegaven els ulls



de les palmes (el cor, que hi ha a l'interior) i les fulles amb feixos, llavors es deixaven assecar durant una setmana a l'ombra. Quan la palma ja estava llesta, el dia abans de treballar-la, es xopava una mica amb aigua per facilitar la feina de l'endemà.

El procés d'elaboració era diferent, segons l'objectes que es volia realitzar. Per fer graneres el procés era el següent:

Es començava amb dues palmes al mig i s'hi anaven sobreposant palmes, una al costat de l'altra, ben *casades* (juntetes) i, quan ja tenia el volum desitjat, s'introduïa una anella, prèviament remullada, extreta de l'ull de la palma. D'aquesta manera s'obtenien els menats, conjunt de palmes que formen la part inferior de la granera. Després es tallaven els colls (la tija punxeguda de la palma) amb una destal perquè estiguessen igualats.

Aleshores s'agafava una canya i es posava pel mig del menat. Aquest mànec portava una tatxa incorporada enganxada a un filferro i aquest embolicat a un corró*. Llavors, s'anava voltant i al mateix temps estirant amb força, el que posteriorment seria la granera, fins que el fillferro quedés ben tensat.

A continuació, es guarnia la granera amb la brossa del panís, perquè no es vegés el coll*, posant cada fulla –ben plana– una al costat de l'altra i, posteriorment, fent una altra passada de filferro només per una part de la brossa. Així, la part restant de la brossa es doblegava i es posava damunt del que anteriorment s'havia cobert amb filferro, llavors aquest es tallava amb unes tenalles, després es clavava una altra tatxa, on s'havia d'enrotllar el cap del filferro. L'acció final era picar la tatxa amb un martell.

També s'utilitzava un rastell (*rastrell*), eina mitjançant la qual es pentinava la palma, molt primeta si s'havia d'usar a l'interior de la masia o es deixava més grossa si s'usava per agranar el portal.

De la palma també es podien fer cabassos, *ventadors*, barrets... Però aquests tenien un procediment diferent, es realitzava mitjançant la *llata*. La *llata* no és res més que una trena plana i ampla feta a partir de les fulles de l'ull del margalló. Aquesta se solia fer els dies de pluja o les nits de vetllada. D'aquesta manera, anaven deixant tires de trenes preparades, per al dia que volien elaborar altres productes, els quals es feien unint les trenes amb cordells (fets amb dues tires de l'ull del margalló trenades). Segons el que volien realitzar, la seva confecció era diferent, ja que no cosien de la mateixa manera cabassos que les sàrries.

La vida quotidiana L'alimentació

Per alimentar-se eren quasi bé autosuficients, és a dir, que un noranta per cent del menjar que consumien diàriament l'aconseguien amb el seu propi esforç, mitjançant l'agricultura i la caça. El deu per cent restant, al poble (pa, abadejo...). Els pagaven amb el capital obtingut d'altres vendes de producció pròpia com podien ser la mel, el carbó, els cabassos, les graneres...

Els àpats solien ser els mateixos cada setmana, tret de les ocasions especials, com ara la de batre el blat, en les quals el menú variava una mica i s'adequava a l'ocasió, és a dir, era més exquisit.

Els estris que utilitzaven per a cuinar eren els mínims, tan sols posseïen un cassó de fusta per servir les sopes, una pala feta de fusta de boix per treure els aliments del forn, una olla de grans dimensions i una paella. Els coberts amb què comptaven eren la cullera i el ganivet, tots dos fabricats de forma artesanal pels habitants del mas, l'únic que al ganivet posteriorment li afegien una fulla comprada al poble.

Els aliments els guisaven al foc, damunt de les brases, aconseguides després d'una

llarga estona de cremar llenya; hi posaven uns *fèrrens* (ferros per cuinar) que variaven de mida, segons l'estri que els interessava posar a sobre, olles, paelles...

Per menjar-se el que havien cuinat tenien un recipient, com un plat fondo de terrissa, que servia per posar el primer i segon plat, un got d'alumini, una cullera de fusta i un drap que compartien tots. Menjaven tots junts, amb un ordre permanent, el cap de família al cap de taula i després el seguien els homes, les dones i al final els nens.

Les hores per esmorzar, dinar i sopar eren normalment les mateixes, encara que variaven durant cada estació de l'any, generalment d'estiu a hivern. Sempre es despertaven abans que sortís el sol, esmorzaven farinetes i, mentre s'anava fent de dia, ells ja estaven treballant. A la una en punt del migdia el menjar estava servit a taula i, després de dinar, feien la migdiada –a l'estiu- per no treballar a les hores en què els raigs de sol incideixen més verticalment sobre la Terra. En canvi, a l'hivern, immediatament després de dinar, s'anava a treballar, perquè es feia molt aviat de nit. L'hora de sopar, sempre era abans que el cel enfosqués, per poder sopar al més prompte possible i restringir al màxim l'ús del cresol.

El receptari

Les receptes dels plats més característics que menjaven al mas eren –algunes- molt diferents a les actuals i n'hi ha molt poques que encara es conserven intactes, és per això que he intentat recollir-les i fer un petit receptari, per recordar no tan sols el que consumien sinó també com vivien, ja que tot va lligat.

SOPA DE TIMÓ

Ingredients:

- Una branca de timó
- Un ou
- Pa sec (trossejat amb llesquetes)

- Sal
- Un all

Elaboració:

S'omple un cassó d'aigua i es posa al foc amb l'all, la sal, la branqueta de timó i un rajolí d'oli fins que bulli. Quan comença a bullir, es va remenant i, al mateix temps, s'hi van tirant les llesques de pa. Finalment es tira a poc a poc, perquè no colle, un ou – prèviament batut- i es continua remenant fins que estigue fet.

Aquest tipus de sopa s'anomenava sopa bullida, però també es podia fer, amb els mateixos ingredients, sopes escaldades. El procés d'elaboració era semblant, l'únic que el pa sec i l'ou es posaven en un plat fondo i, quan l'aigua i els ingredients del cassó començaven a bullir, es tiraven directament dins del plat.

Característiques:

Aquest tipus de sopa es solia menjar en dijous o divendres, perquè només pastaven pa en divendres; llavors, al cap d'una setmana, el pa estava sec i per força l'havien d'aprofitar.

Tan sols amb un mínim d'aliments podien fer un menjar molt nutritiu i, gràcies al timó, amb moltes propietats curatives.

També era característic sentir: *La sopa bullida allarga la vida* i *La sopa escaldada alegra la cara*.

SÈMOLA AMB PA FREGIT

Ingredients:

- Pa sec, tallat a daus
- Farinetes de panís o de guixes
- Sal
- Un parell d'alls

Elaboració:

S'omple un cassó d'aigua i s'hi afegeixen la sal, els alls i un rajolí d'oli. Es posa al foc i s'espera que bullgue. A part, fregim en

una paella amb oli els daus de pa. Quan comença a bullir, s'hi tiren les farinetes i es remena contínuament.

Quan servim la sèmola, deixem dins d'un plat el pa fregit, i cadascú es serveix, segons el gust, els daus que vulgue.

Característiques:

Aquest és un aliment nutritiu i econòmic, ja que les farinetes les feien molent el panís o les guixes que els havien sobrat, i amb el pa, que com que estava sec, s'havia de fregir. Per tant, aquest plat també se'l menjaven a finals de setmana, en dijous o divendres.

El segons plats més usuals eren: cargols (baquetes i penjollots) fregits amb ceba i tomaca o a la brasa, fardatxo, rostit (quan se batia), pardalets amb sofregit de ceba i tomaqueta...

ROSTIT

Aquest era el segon plat típic al mas, el dia de la batuda, per tant només el menjaven un cop a l'any. Es tractava de rostir a la brasa, damunt d'unes llandes, pollastres o conills.

Aquest plat s'acompanyava de paella, com a primer plat i, de vi, per beure.

PARDALETS

Ingredients:

- Un pardal (*rufardes, barbarojos, culroigets...*) per persona
- Tomaca ratllada
- Dues cebes
- Sucre
- Sal

Elaboració:

Es fregeixen les cebes i, quan estan dauradetes, s'introdueix a la paella la tomaca i, després, tirem un polset de sal i un de sucre, i esperem que la tomaca es cogue. A part, es desplomen els pardals i després es fregeixen. Posteriorment, es

barreja el sofregit amb els pardals.

La fruita eren les postres de tot l'any, ja que tenien molta quantitat d'arbres fruiters i de diferents tipus.

PA DE RABOSA

Aquest postre és el fruit que fa el margalló (tipus de palmera que hi ha al Montsià), però, com que és molt aspre, es solia menjar acompanyat de mel, elaborada per ells mateixos.

La caça

Al mas menjaven tot allò que havien cultivat amb esforç, però no és podien limitar a consumir els béns que els produïa la terra. Necessitaven també menjar carn, per això, amb molta astúcia, havien après totes les estratègies i trampes que es requerien per efectuar una bona cacera.

La caça –a part de fer-la servir per a l'autoconsum- també es venia, així tenien un altra font d'ingressos. Normalment, el que més compraven els habitants d'Ulldecona eren els tords, que es solien vendre a casa de Roura (passeig de l'estació, 39), a la taverna del gato negro (carrer Sant Antoni) i a la resta de persones amb un poder adquisitiu alt. Altres vegades, si caçaven alguna espècie difícil d'agafar, solien baixar-la al poble, a ensenyar als habitants el bonic trofeu que havien aconseguit i, posteriorment, la venien.

Diuen que abans l'Ajuntament pagava les persones que matessen raboses, ja que feien mal a l'aviram dels masos i a la caça (vegeu l'annex). En un principi, només ensenyant la cua de la rabosa que havies matat, ja et pagaven. Però posteriorment se'n van adonar que aquest mètode no era molt fiable, llavors la feien portar sencera i li feien un senyal a l'orella perquè no la tornessen a portar. Els masovers del mas de Rosalea en van caçar diverses vegades.

També solen explicar una anècdota sobre Pepe Callarisa Guimerà. Conten que

un dia va caçar una àliga molt grossa, llavors la va baixar al poble, la van embalsamar i, seguidament, la va exposar a la botiga que Paco Callarisa Urgillés tenia a la plaça de l'Església (actualment a la casa qui hi ha a la dreta del bar de Celedoni).

D'aquesta manera els masovers vivien gràcies a la naturalesa, amb els fruits que extreien de la terra i amb els animals que hi vivien.

Les estratègies

Cada tipus d'animal, tenia un lloc preferit, una època de l'any adient, una trampa diferent i un menjar adequat per facilitar-ne la caça. Per això, veurem els paranys més destacats que solien utilitzar.

- LA LLOSA

Aquestes estaven fetes manualment pels masovers i eren molt simples. A prop d'un arbre, al terra, es posava una pedra plana i fina recolzada sobre un pal –el més petit dins de les seves possibilitats- i al buit que hi quedava a sota, posaven un esquer (un cuquet, un trosset de figa...) i esperaven que els ocells, normalment de mida reduïda, hi piquessen; quan ho feien, anaven a sota la pedra i, mentre intentaven agafar el que hi havia de menjar, feien un moviment a l'ala que produïa que es tombés el pal que sostenia la pedra, per tant, la pedra queia sobre l'ocell i, si no el matava, el deixava sense la possibilitat d'escapar. Les lloses estaven situades a prop de la masia, així les tenien a la vista quan algun ocell queia a la trampa, per poder anar a agafar-lo ràpidament, no fos cas que s'escapés!

- AL FILAT

Aquesta tècnica –no tan simple com l'anterior- també s'emprava per caçar ocells petits (tords, barba-roigs, cul-rogets, rufardes, estornells...). S'anava a la matinada, els dies més apropiats eren els secs i ventosos, quan els ocells tenien més

set. Tenia tres elements bàsics: el barracó, el filat i l'alveall. El primer era com una espècie de caseta feta de pedres amb dos forats, una a la part del darrere, que era per facilitar-ne l'entrada i l'altre, al davant, molt més petit, el suficient perquè pogués passar una corda. Enfront del barracó, a uns tres o quatre metres, hi havia un alveall ple d'aigua, aquest era el punt d'acollida dels ocells. I, per últim hi havia un filat, semblant a una xarxa de pescador, però amb quatre canyès. Una part del filat s'enfonsava dins de l'alveall, i les parts restants, que queien pels costats, s'amagaven amb sorra fina. Aquesta xarxa estava lligada amb una corda, que arribava fins al barracó i, que també estava camuflada de sorra, fulles i rames seques.

D'aquesta manera, a les matinades dels dies de vent, hi havia un home –el caçador– dins del barracó esperant que algun ocell –normalment esperava que n'hi hagués més d'un parell– anés a beure. I quan el nombre d'ocells era suficient, estirava la corda i aquesta feia plantar les quatre canyes del filat que atrapaven els ocells dins de l'alveall. Ja tenien el plat assegurat per dinar!

- LES RATERES

D'aquestes se'n van utilitzar poques al principi, perquè no hi havia molt de capital per comprar-ne i, posteriorment, perquè quan van començar a habitar al mas encara no existien. N'hi havia de dos tipus, les rateres i les rateres conilleres. Les primeres, s'utilitzaven per caçar ocells petits i, fins i tot, per matar rates, ja que s'enfilaven a les figueres i deixaven els masovers sense aquest fruit que tan apreciaven. Les rateres conilleres tenien el mateix sistema que les altres, però era per caçar animals més grans, com conills i ginetes.

- L'ESCOPEA

Aquest mètode ha estat molt usual i encara ho és actualment per a la caça. Les

úniques diferències que hi havia respecte a les actuals són tres: la primera és la forma, que efectivament durant aproximadament un segle ha evolucionat força; la segona és la forma de carregar-la, abans és posava manualment la pólvora (comprada als picapedrers) i a sobre trossets de ferro que hi havia pel terra (tatxes, restes d'alguna ferradura...), i a la part de sota s'introduïa un pistó, que era l'encarregat de fer l'espurna que iniciava el dispar i la tercera és el valor que tenien els cartutxos, com que eren cars, només s'utilitzaven en casos especials i, en aquests s'intentava que amb un sol tret es pogués matar més d'un animal, quan es tractava d'ocells. Per exemple, per caçar les perdius preparaven un rengleret fi i en línia recta, al qual posaven aigua, blat o olives de reguer (les preferides de les perdius) i, en front, amagats en un barracó, esperaven que n'hi haguessen unes quantes per poder-les matar totes amb un sol dispar.

El vestuari

Anteriorment la roba escassejava i, com que els masovers no disposaven d'un capital elevat, provocava que a part de tenir poca indumentària, aquesta havia de ser duradora. Encara que d'això, ells, ja se'n ocupaven perquè no fos un problema. De fet, qualsevol peça de vestir no la llençaven quan estava vella o foradada, sinó que es reutilitzava a base de pedaços. Aquests solien "freqüentar" entre els més treballadors, ja que es podia endevinar la feina efectuada per aquests pegots, perquè com més treballaves, més en portaves.

El número de mudes que tenien era mínim, solien ser dues: una per treballar i l'altre per mudar. Els dilluns es canviaven la roba dels caps de setmana per treballar fins als divendres que feien el contrari. Un avantatge de tenir prou roba era que no calia tenir armari, ja que la muda restant la deixaven damunt d'una cadira.

Forma de vestir FEMENINA

Les dones vestien tot l'any pràcticament igual. Com a roba interior portaven uns sostenidors de mig cos molt rudimentaris (*cotilla*), una faixa i uns calçons que tenien un tall al mig; d'aquesta manera, a l'hora de fer les necessitats els era més fàcil i no els calia baixar-se els calçons. Damunt de la cotilla portaven un samarreta interior amb dos botons a sobre de cada muscle, i a l'hivern, a sobre d'aquesta, en portaven una altra que arribava fins als genolls, s'anomenava *refajo*.

A sobre dels sostenidors portaven un gipó i, a l'hivern, damunt d'aquest, duïen una toqueta (*toquilla*). Damunt dels calçons portaven una faldilla blanca amb puntes (*puntilles*) només per a mudar i, a sobre d'aquesta, una altra, no tan fina com l'anterior i ratllada i, aquestes faldetes les cobria una faldilla més gruixuda, i normalment de color fosc, blau o negre.

També solien portar un davantal de grans dimensions i uns manegots (*manguitos*) a l'avantbraç per no embrutar-se la brusa, ja que estaven tot el dia al mas treballant. Als peus portaven unes espadenyas i al cap un mocadoret.

Curiositat

Antigament, quan es moria un familiar s'anava de dol molt més temps i d'una manera diferent a l'actual.

El primer any de dol es duïa un mantó negre, molt pesant i molest, el qual arribava fins als peus.

El segon any també es portava un mantó negre, però aquest era més curt, i no tan feixuc com l'anterior. És a dir, que a mesura que anaven acceptant la desaparició de la persona estimada, el pes que portaven a sobre anava disminuint.

El tercer anys es treïen de sobre el mantó i portaven un vel negre. Passat aquest any, la gent anava vestida de dol (de negre)

el temps que volia, segons com li havia afectat la defunció de l'individu amat.

MASCULINA

De la mateixa manera que al vestuari de les dones, la roba de l'home també variava mínimament respecte a cada estació de l'any.

Com a roba interior tenien uns calçotets, normalment blancs, que els arribaven fins als genolls. A sobre duïen uns pantalons negres, dos o tres centímetres més curts que els anteriors, anomenats saragüells. També portaven unes calcetes blanques, fetes d'un fil característic per fer-se malbé: l'estam. Aquestes calcetes arribaven des del garró fins al genoll, i a sobre uns calcetins negres que arribaven fins una mica més amunt que els garrons.

A la part superior del cos portaven una camisa amb plecs molt petitets, la qual portaven per dins dels saragüells. A sobre una brusa negra amb el coll rodó. I també acostumaven a portar un mocador negre lligat a la cintura.

Al cap solien dur un mocador semblant al que portaven a la cintura o un amb forma quadrada i quatre nusos a cada punta. Als peus unes espadenyas de sola d'espart que se les anomenava popularment *espadenyas de l'hòstia*.

Els nens petits anaven amb pantalons curts, tant a l'hivern com a l'estiu, i amb una bata llarga a sobre.

Curiositats

Fins a final del segle XIX, tothom vestia amb saragüells, perquè era l'únic que es coneixia, però va ser al 1888 quan a Barcelona van organitzar L'Exposició Universal de Barcelona, on hi va anar un conegut sastre d'Alcanar, Julio Castell Balada, i va ser allí on va aprendre a cosir uns pantalons. En tornar aquí, va ser la novetat, ja que ningú hauria pensat mai la substitució dels saragüells pels pantalons.

Un altre tret interessant i destacable de la vestimenta antiga és que hi havia un clar reconeixement de la procedència de qualsevol persona només per la seva forma de vestir. Per exemple, els canareus vestien amb saragüells de cotó, amb els camals molt amples i de color blau. A Tortosa, portaven els calçons foscos; en canvi, a Ulldecona eren blancs. A Sant Carles de la Ràpita portaven les calces fosques. I el tret més característic dels falduts era que portaven el mocador amb un nus i les puntes (del mocador) penjant. En canvi, als pobles de les rodalies, el mocador el portaven totalment embolicat al cap, sense que els caiguessen els penjolls.

I, finalment, m'agradaria anomenar una anècdota que passa contínuament a algunes botigues d'Ulldecona. Encara hi ha dones grans que quan van a comprar calces (per al ball típic de mantos) demanen sobretot i reiterativament que no es facen malbé, perquè tenen temor de que els passe el mateix que fa una pila d'anys.

La neteja

La roba es solia rentar a mà cada dilluns. Per a aquesta tasca es feia servir sabó i un estri per facilitar la bugada.

Aquest estri era de fusta i tenia una forma ondulada per poder fregar la roba a sobre. Es posava dins d'una piqueta que estava mig plena d'aigua que havien baixat de la font del Mola-Cima.

El sabó que utilitzaven per rentar l'elaboraven ells mateixos. Però tampoc n'abundava, perquè un dels ingredients més destacat era l'oli, i aquest escassejava, a més es necessitava per a cuinar i per al cresol.

Per a fer aquest sabó casolà es necessitava aigua, oli dels fregits, sosa i cendra. S'anaven posant dins d'una palangana, mentre es remenava contínuament cap al mateix cantó fins que es quedava ben mesclat, després es

deixava la massa dins d'un caixó de fusta. L'endemà quan s'havia condensat es tallava amb la forma que desitjaven, normalment solien ser rectangulars.

Higiene i sanitat

HIGIENE

La higiene normalment era limitada, en aquest mas i en tota la resta. D'una manera usual es rentaven cada matí les mans i, posteriorment, la cara. I, quant a la neteja de tot el cos, solia escassejar, però si es produïa només es banyaven una vegada a la setmana i aquesta es feia dins d'un cossi ple d'aigua i amb un cassó facilitaven el desplaçament per les diferents parts del cos, sense sabó ni esponja. Es practicava davant del mas, o als voltants, i sempre de cara al sol.

No tenien servei, per tant, quan havien de realitzar les necessitats bàsiques, qualsevol lloc estava bé, però era preferible anar a un paratge molt usual pels masovers, un indret proper al mas on hi havia una roca prou gran, la qual estava envoltada d'una marialluïsa alta, espessa i preciosa, i a més, feia una olor agradable que dissimulava les altres.

SANITAT

Per guarir-se dels danys i malalties que s'originaven al mas, allunyats de la reduïda atenció mèdica que hi havia al poble d'Ulldecona, ells mateixos es curaven amb remeis propis extrets de la sàvia naturalesa.

Les malalties més característiques que sovint enganxaven eren:

Un refredat

El curaven amb una infusió de flors cordials, compost majoritàriament de la flor de la borranja.

Mal de panxa

Es guarien amb infusions de santaula. Era molt usual sentir una dita característica

d'aquesta planta, "La santaula lleva la mort de la taula", ja que feia agafar gana a qui no en tenia i depurava l'estómac a qui patia un empatx.

Mal de queixals

S'agafava, sempre en divendres, el capoll que feien els dragons a sota de les pedres, llavors es col·locava a sobre la dent o del queixal adolorit. Quan s'anava a buscar aquest capoll es deia "anem a fer divendres", perquè només es podia anar a buscar aquest dia, el divendres.

Cops i ferides

Les ferides, les desinfectaven amb un drap mullat d'una infusió de timó. I els cops, per treure l'hematoma, picaven –molt ben triturada– berbena, i posteriorment la mesclaven amb un ou batut. Després posaven la massa obtinguda en un drap i hi feien set plecs, de tal manera que entre el primer i el segon plec quedava la massa, i aquesta era la que es posava en contacte amb la pell.

Mal d'orella

S'untaven les orelles amb l'oli de les ametlles amargues, elaborada per ells mateixos.

Diarrea

Es bevien tres infusions al dia, preparades a base de brots de romingueres i garrofes.

La informació que he recollit sobre les plantes curatives és molt àmplia, per tant, trobo que esmentar com i amb quines plantes es guarien, és tan extens que podrien ser les bases per a fer un altre treball.

Els animals

Sembla que els primers masovers que hi havia al mas es dedicaven a la ramaderia, però un dia que hi va haver una forta

tempesta, va caure un llamp dins del corral –que ells mateixos havien construït– i va matar quasi tot el ramat d'ovelles. Des d'aquell moment, diuen que mai més van exercir aquest ofici, només van arrendar-lo altres pastors a canvi de llet i de fem per adobar els terrenys.

D'aquesta manera, els animals que tenien a l'abast es van limitar a ser els que obtenien de la caça i algunes espècies que criaven ells mateixos, com les gallines i els conills. Però aquests els tenien separats, és a dir, que cada família, tenia els animals que volia, independentment de l'altre, encara que casualment tenien les dues el mateix, que solia ser el més usual als masos: un coniller i un galliner.

El galliner (estava al costat esquerre) el feien amb filferros i hi solien tenir unes set o vuit gallines, i aproximadament un o dos pollastres. Durant el dia, les deixaven soltes per l'era, mentre els nens vigilaven jugant amb elles i durant la nit les tancaven al gallineres. El coniller estava fet totalment de pedres, menys una part on hi havia un petit forat, que es tapava amb una tela, per on podies posar la mà i agafar els conills.

L'animal que queda per anomenar és el que era més apreciat i imprescindible per a la majoria de la població: el burro. Encara que actualment aquest animal està en perill d'extinció, abans cada família del poble en tenia almenys un, fins i tot el creuaven amb una euga, i d'aquesta forma aconseguien un animal tan resistent com el burro i tan fort com el cavall: la mula.

Al mas, tenien dues mules –una per a cada família– que eren necessàries per alguns treballs al camp i per a carregar-les del que havien de baixar (carbó, mel, pataques...) des del mas fins a Ulldecona. Així, per recompensar l'esforç diari de la bèstia, i també per cuidar-la bé perquè durés molts anys, al mas hi havia un bancal només per a l'alimentació d'aquests, cultivat d'aufals i fenàs.

Aquests trets de fortalesa i resistència que caracteritzen les mules fan que s'entengue la frase tan comú "Abans se plorava més la mort d'una mula que la d'un fill", i justifiquen l'assegurança que tenien la majoria de propietaris de mules, per si fos el cas que se'ls morís l'animal (vegeu l'annex).

I no s'han d'oblidar al gos i al gat, que també n'hi havia.

Referències literàries i populars al mas Populars, a través de les llegendes

Actualment continuen existint meravelloses llegendes que reflecteixen la forma de viure en temps passats. Algunes, encara perviuen gràcies a la memòria de sàvies i grans persones d'Ulldecona, entre elles la que explica la repartició dels terrenys ulldeconencs.

Aquesta narra que, després de la fundació del poble, va sonar una sirena com a senyal que tothom ja podia anar a cercar el que en un futur molt proper serien les seves propietats. I va ser després de sentir aquesta gran nova que els habitants més pobres, es van alegrar tant que van córrer sense parar fins que van fer cap a la muntanya, on hi van construir masies on poder viure. En canvi, els més rics també van intentar afanyar-se a buscar algunes terres més per afegir a la seua col·lecció, però com que estaven molt corpulents, quasi que no es van poder moure i, com a conseqüència, van haver de quedar-se els terrenys més propers de la població.

Naturalment, com totes les llegendes, és una història fictícia, però impressiona la forma de relatar la crua realitat, mitjançant un conte agradable i divertit. Doncs bé, la pura realitat va ser que les persones amb més poder econòmic es van apoderar dels terrenys més propers a la localitat, ja que a part d'estar a prop de la seua població, aquestes terres també solien ser més

productives, tan per la qualitat com per la facilitat per treballar-les.

Malauradament, els habitants que no tenien prou capital com per ser propietaris d'algunes terres, s'havien de conformar amb les terres que l'ajuntament donava o venia a un preu molt reduït. En aquestes terres, sempre allunyades dels serveis que ofereix qualsevol poble, construïen un habitatge –el mas– i amb la seva gran dedicació aconseguïen transformar el terreny muntanyós en un indret conreable per poder autoabastir-se.

Fóra interessant destacar la gran diferenciació entre dues classes socials totalment oposades, la benestant i la baixa, i com aquest relat popular aconseguïen transmetre-ho, a través d'una comparació tan senzilla com ho pot ser la relació entre a riquesa amb la massa corporal.

Literàries

El mas de Rosalea és un mas que ha estat citat varies vegades en alguns llibres, entre ells en destaquem dos, curiosament escrits pel mateix autor, Manel Ollé. En ambdós, es pot desxifrar fàcilment l'amor i la passió que sent l'autor, en relatar històries o fets estretament relacionats amb la seva terra, fenomen del qual nosaltres també podem assaborir o fluir amb una simple lectura.

Macianet, el vantallenc.

- SALVADOR MULET- Pàgina 27

"Ens va dir que havia esperat el canvi de lluna per poder aprofitar la nit i poder fer via. Mon pare i ell se'n van anar a la Mola Sima. Hi degueren pujar per la Carbonera, barranc en amunt fins al mas d'en Comú, i d'allà al de Rosalea per la carena. Recolliren l'animal i el nigaren."

-JOSEP DEL PORT (L'ADÉU)- Pàgina 16

"Ens van dir també que s'havia deixat un matxo pasturant per la Mola Sima, que ben

bé no era seu. De fet només l'hi havia deixat i el tenia a prova. Al mas de Rosalea estaven al cas de tot, i qualsevol dia, cap al tard, vindria en salvador Mulet, un amic de Paüls molt entès, per emportar-se'l per tornar-lo als amos, una bona gent del Mas del Rei que s'arbitraven tractant de bestiar. El paülsenc es presentaria a casa, nosaltres l'acompanyaríem i moltes gràcies. I perdoneu el destorb.”

El llibre de les abelles (De setis, lligallos i abellers)

- ELS ABELLERS I EL SEU MÓN

“Era un veí. M'hi feia anar: Té donaré una mica de mel. I vaig començar comprant dos basos a Rosalea (famosa família de munters), que vam anar a buscar al Montsià a l'enfrente de la Ràpita. (J.A. d'Ulldecona)”

Conclusions

Amb aquest treball he procurat ressuscitar un estil de vida que està actualment mort. Sense aquesta investigació, alguns aspectes d'una forma de vida que ja no s'estila, es perdrien per complet en un no-res, ja que els informadors a partir dels quals he efectuat aquest treball són l'última generació que va viure al mas. També cal destacar que mitjançant les entrevistes he pogut gaudir escoltant les vivències del passat i he vist com els informadors s'emocionaven recordant activitats ja passades, però que segueixen intactes, i molt vives a la memòria.

En definitiva, he descobert un tipus de vida llunyana per a mi i per a moltes persones de la meva generació, que segurament també la desconeixien. Aquesta és un forma de donar-los-ho, de fer-los arribar a les mans el que realment és sofrir la supervivència del dia a dia. I no saber els entrebancs que tenien abans fa que a la llarga no apreciem el que vertaderament tenim: una vida amb tot tipus de facilitats.

Notes

* Seti: Lloc on pot col·locar-se o destinat a col·locar-hi algú o alguna cosa.

* Cuell: Cua d'una flor, tja que sosté una inflorescència.

* Corró: Cilindre sòlid, emprat per la seva rotació i altres qualitats en diversos usos mecànics.

Annex

Document núm. 1: *Documents interessants*

- *Arrendamiento a Manuel Callarisa por los pastos de los montes, durante el año 1894.* Lligall núm. 4, de l'Arxiu Municipal d'Ulldecona.

- Testament de la Teresa Rosalia. De l'Arxiu Històric de les Terres de l'Ebre.

- Capítols matrimonials de Pere Callarisa Figueres. Ídem

Document núm. 2: *Índice de apellidos por orden alfabético de todo el vecindario.* En el qual es pot demostrar que els habitants del mas de Rosalea i els del mas de Callarisa viuen per separat i, per tant, no es tracta d'un sol mas. Lligall núm. 15, de l'AMU.

Document núm. 3: *Contrato convenido los hermanos Agustín y Pedro Callarisa Figueres.* Cedit per Jose Ramón Callarisa.

Document núm. 4: *Premio por haber matado animales dañinos.* AMU.

Document núm. 5: Assegurança d'una burra, any 1929. Cedit per Jose Ramón Callarisa.

Bibliografia

- Arxiu Històric Municipal d'Ulldecona.
- Arxiu Històric Municipal de les Terres de l'Ebre (Tortosa).
- Arxiu Històric Municipal de Tarragona.
- Arxiu Parroquial d'Ulldecona.
- Gran enciclopèdia Catalana, (ed.): GEC, Barcelona, 1978. Volum 9
- MANEL OLLÉ ALBIOL, *Macianet, el ventallenc*.
- MANEL OLLÉ ALBIOL, *El llibre de les abelles* (De setis, lligallos i abellers).
- *Manual per a recerques d'etnologia de Catalunya*. Universitat de Barcelona. Arxiu d'etnografia i folklore de Catalunya. Barcelona, 1922.

Fonts orals i agraïments

Finalment m'agradaria nomenar a totes les persones que han fe possible l'elaboració d'aquest treball, a totes elles: moltes gràcies.

Fonts orals

- Ramon Callarisa Callarisa, 76 anys. Va viure durant sis anys amb els seus iaïos al mas.
- Laurentino Callarisa Callarisa, 63 anys. No hi va viure, anava temporalment.
- Josep Bòveda Callarisa, 45 anys. No hi va viure, però recorda anècdotes que li contaven els familiars.
- Emília Matamoros, 81 anys. Casada amb José Callarisa Ferré, masover del mas

de Rosalea, ella hi va viure durant temporades.

- José Ramon Callarisa Matamoros, 53 anys. No hi vivia habitualment, només anava durant temporades.
- Federico Callarisa Zaragoza, 76 anys. Hi va anar de petit, amb la seva família, per refugiar-se de la guerra.
- Consuelo Callarisa Zaragoza, 69 anys. Germana de Federico, va anar-hi per la mateixa raó.
- Joan Garrit Vidal, 76 anys. Casat amb una descendent del mas (Consuelo) va estar-hi en diverses ocasions.
- Pietat Callarisa Roig. Filla de Rafel Callarisa, hi va estar de petita.
- Teresa Bel Martí, 69 anys. Vivia al mas dels Perros, emparentats amb els masovers del mas de Rosalea.

Agraïments

- Cinta Forcadell Vericat
- Joan José Garrit Callarisa
- Joan Pla Sanz
- Joan Bta. Vericat Gavaldà
- Julio Montenegro
- Manel Ollé Albiol
- Marta Ortiz Sansano
- Ricard Escandell
- Toni Forcadell Vericat