



Vista total de la masada dels Carbonell. Al centre, la gran portalada. A la dreta de la portalada: l'actual casa dels Carbonell. A l'esquerra, construcció recent. Al fons i també a l'esquerra: antiga masia Carbonell.

Can Carbonell de Gorguja, tradició i innovació

Rosa M. Garriga

Hi ha certes escoles historiogràfiques que sostenen que la història oral no forma part de la disciplina de les ciències humanes, perquè tota ella és contaminada de fantasies i fins i tot tergiversada d'acord amb l'interès del transmissor; és a dir, del *griot* que la transmet, perquè introdueix una gran part d'elements subjectius difícils de contrastar amb els fets reals, i per tant no es pot considerar una ciència atès que no reuneix els principis bàsics de totes les ciències: l'objectivitat, l'empirisme i la contrastabilitat.

És possible que aquesta teoria contingui quelcom de cert, però només quelcom, perquè si el fet històric retransmès oralment és sotmès a un rigorós examen, i a més existeixen els elements materials precisos i/o la documentació mínima, automàti-

cament el fet històric passa a adquirir la categoria de rigor històric i, com a tal, es pot classificar dins el que acadèmicament denominem ciències humanes.

Així doncs, utilitzant aquesta metodologia i amb la certesa de la seva validesa, hem donat contingut al reportatge històric d'una de les cases pairals més antigues del nostre país. La història de can Carbonell de Gorguja (Cerdanya) és fruit de l'aplicació del mètode oral (a través de la seva propietària, filla de l'últim Carbonell), corroborada pels elements materials i escrits que encara perduren com a testimonis d'un passat esplendorós d'aquesta immensa casa pairal que es troba situada dins el terme municipal de l'antiga capital de la Cerdanya, Llúvia, avui enclavament català dins el territori francès a partir del Tractat dels Pirineus (any 1659), i que després de vuit segles d'existència la família Carbonell



Restes de l'antiga màquina de batre blat.



Darrera de la masia amb un annex adossat.



Detall de restes d'antiga "maquinària".

continua en el mateix espai geogràfic i amb l'activitat agrícola que donà sentit a la vida de diverses generacions malgrat les greus dificultats que actualment pateix el sector pagès de casa nostra i de l'Europa Comunitària.

Els inicis

La història de can Carbonell comença cap al final del s. XII, encara que documentalment no la puguem situar fins a partir de l'any 1282.

A través d'un document dipositat a l'Arxiu Comarcal de la Cerdanya, els Carbonells eren dos germans procedents de la Plana de Vic, dels quals l'un es va establir al nucli de Gorguja i l'altre a la Plana del Rosselló.

D'aquest primer assentament, no resta en peu cap vestigi material, però sí que sabem que estava situat a la vorera del riu d'Er, justament en un prat que encara avui és propietat dels Carbonell.

Tanmateix, la segona construcció es va situar en el mateix indret segons els testimonis materials d'uns murs que resten dempeus i a través dels quals hom pot endevinar que es tractava d'una construcció sense cap pretensió, humil i petita, pensada més per al treball de camp que no pas per al benestar dels seus habitants, però de ben segur que el treball i l'austeritat d'aquella època assentaren els fonaments del que arribaria a ser el model d'explotació agrària, on la racionalitat imperava en cada activitat.

L'any 1798 es comença a construir la gran casa pairal dels Carbonell, la que sortosament ha arribat als nostres dies gairebé tal com fou construïda, atès que no s'hi ha fet cap reforma que hagi comportat la pèrdua de la seva originalitat.

Així doncs, parets, mobles i objectes segueixen fidels per donar testimoni de la gran època d'esplendor de què gaudí can Carbonell i per extensió el món pagès català, on cada masia constituïa una unitat de domini territorial i econòmic en què les famílies, de model extensiu, arribaren a la seva màxima esplendor.

La «indústria» familiar

Durant aquest període, la Cerdanya era una vall molt tancada on les innovacions eren escasses, tant tècniques com experimentals, i les possibilitats d'intercanvis per a la circulació de noves idees gairebé nul·les. Així, amb aquest panorama, cap a l'any 1844, Josep Carbonell i més tard el seu fill Bartomeu decidiren treballar el gran patrimoni territorial que tenien i introduir nous elements que els permetessin assolir noves fites.

Amb aquest objectiu, Josep Carbonell, de ben jovenet, anà a estudiar a Tolosa del Llenguadoc (França), on cursà estudis a la Companyia de Jesús. En aquesta institució adquirí els coneixements i la racionalitat pròpies del món jesuític que més tard el capa-

citarien per organitzar la casa pairal dels Carbonell amb un sentit gairebé empresarial. L'arxiu particular de la família Carbonell és fornit de llibres comptables on, per mitjà d'assentaments, eren anotades tota mena de transaccions econòmiques (vendes, compres, préstecs, repartiments, etc.).

Però no solament era en l'organització econòmica, on es produïa aquesta racionalització, sinó que els espais i útils semimecànics o bé manuals estaven concebuts per portar a terme totes les tasques agrícoles i ramaderes racionalment i amb un sentit «industrial» del seu ús: grans espais condicionats per batre o donar volta a l'herba, molí per moldre el gra, triador de blat (que seleccionava els grans més grossos i forts), rentadora de remolatxa, etc. És a dir, una finca model que segons Brausse (1) reunia tots els requisits per ésser considerada com una explotació agrícola-ramadera modèlica i amb visió de futur.

Can Carbonell va ésser la primera de tot l'Estat espanyol que va fabricar mantega preparada i presentada de forma «industrial». Aquesta innovació i introducció d'un producte que ja era conegut en alguns indrets d'Europa, a casa nostra no va tenir l'acolliment que calia, i la mercaderia es va haver de vendre, en els primers moments de la seva elaboració, la França.

Però de mica en mica el nou producte va ésser acceptat i la ciutat de Barcelona passà a consumir la major part d'aquest nou producte.



Detall d'una porta.



Antic estri per transportar llet,



Interior sense restaurar de l'antic menjador

Vaques suïsses

És evident, però, que per portar a terme aquesta innovació es requerien uns mitjans tècnics i humans fins aleshores desconeguts a la Cerdanya. Calia cercar-los a l'exterior i en aquest cas Suïssa era el lloc adient, atès que la vaca d'aquest país era una gran productora de llet i de molta qualitat, característica que no tenia la vaca autòctona de la Cerdanya.

De Suïssa, van ésser introduïdes per primer cop a l'Estat espanyol les primeres vaques amb aquesta denominació. A can Carbonell de Gorguja es deu aquesta innovació, fins i tot es va desplaçar d'aquell país l'element humà (un matrimoni de vaquers suïssos) que tenia cura directa del nou bestiar.

Encara avui, a la finca Carbonell resta en peus la casa que es va construir per acollir els nous cuidadors desplaçats directament del país productor.

La producció de mantega va comportar el desenvolupament de l'animal perquè dedicat exclusivament a l'engreix. Aquests nous estadants procedien de la plana de Vic i eren alimentats per l'erigot (llet desnatada procedent de la producció de la mantega).

Malgrat que només es dediquesin a l'engreix, eren estabulats per grups d'edat i pes. En relació amb aquestes característiques, periòdicament eren venuts o sacrificats per a l'autoconsum.

Introducció de la patata

A part de la ramaderia, la finca de can Carbonell també es dedicava a l'agricultura pròpiament dita. La patata, un tubèrcul de procedència andina adorat per Lluís XIV de França, fou introduït a la Cerdanya per Josep Carbonell.

Les primeres collites d'aquest tubèrcul no van gaudir del vist-i-plau dels consumidors cerdans. Era un producte desconegut, i no va merèixer confiança.

Per fer-lo popular, els Carbonell el van haver de regalar, però perquè la producció fons rendible calia que durant l'estiu es pogués regar. Fou aleshores quan a la finca s'optà per construir recs subterranis que permetessin el transport de l'element aigua arreu dels camps.

Aquesta innovació va ésser molt mal acollida per la resta de la pagesia cerdana, que entenia que aquesta mena de «pluja subterrània» era una acció «contra natura» més pròpia de llegendes que no pas de realitats.

L'adopció de regar els camps va permetre la producció de les herbes de prat. El *tefle* (trèvol de prat) fou una de les varietats introduïdes.

Era evident que la producció intensiva i extensiva de les herbes de prat requeria unes condicions tècniques determinades per emmagatzemar durant el cru hivern l'aliment que la gran quantitat de bestiar requeria. La solució que aleshores s'adoptà no es va generalitzar arreu de l'Estat espanyol fins aproximadament als anys seixanta-setanta.

Les primeres sitges

La construcció de sitges fou la solució que es va adoptar per solucionar el problema d'emmagatzematge de l'herba. Molts anys després, concretament cap als anys setanta, uns enginyers de Madrid es varen desplaçar expressament per comprovar la tècnica constructiva utilitzada en aquests «magatzems» construïts al segle passat.

Les gramínies també formaven part dels cultius d'alta qualitat de la finca. Així i tot, el gra per sembrar era seleccionat acuradament per tal de millorar la collita.

El mateix succeïa amb els animals de reproducció, que encara que eren de races pures procedents dels seus llocs d'origen, com per exemple les eugues perxerones que procedien de l'Alperxe, mai no es procedia a la reproducció de cap animal si no era amb un altre de les mateixes característiques.

Cadascuna de les activitats era controlada per una persona o grup que es dedicava només a aquesta activitat dins el seu espai destinat en exclusiva. Així, les eugues estaven a cura de l'eugasser; les vaques, del matrimoni vaquer; els porcs, del porquer, etc.

Més de 45 treballadors

Evidentment, una explotació agrària d'aquestes característiques requeria gran quantitat de braços per portar a terme tota l'activitat. Els



Detall d'una petita biblioteca a dins d'una de les habitacions.

braços, en aquella època i dins el món de la pagesia, constituïen la base principal de la riquesa de tota explotació.

Can Carbonell solia reunir més de 45 homes, alguns d'espòrànics i altres de fixos, segons l'època, que a tota estada portaven a terme les activitats: dallaires procedents de Camprodon, segadors de la Plana de Vic, etc. travessaven les muntanyes estacionalment per anar a treballar a la masada Carbonell.

Era immensa l'activitat d'aquella casa. La cuina requeria estris com si es tractés d'un establiment de restauració. No hi faltaven les dones de la casa assistides per les criades, que durant tot el dia traginaven per abastir aquella immensa casa plena d'hostes que afortunadament es dedicaven a treballar.

La mecanització

Però si bé els braços constituïen el major capital com a força de treball, el propietari Carbonell era conscient que la «mecanització» de les feines aportava òptims rendiments. Així, no és estrany de veure encara avui restes d'eines i «màquines» que funcionaven «automàticament», a partir de l'energia que proporcionava un salt d'aigua construït expressament, la màquina de batre, la desnatadora, la rentadora de remolatxa, el molí, etc. funcionaven gràcies a la tracció del salt d'aigua.

Però aquella dita popular que diu que no hi ha res que durí més de cent anys, un cop més, i desgraciadament, a



Document del llibre "Manuale" de 1557. Jaume Carbonell anomena procurador un personatge de Puigcerdà. El notari s'anomena Miquel Mor. Document propietat de l'Arxiu Comarcal de Cerdanya.

can Carbonell es va complir, perquè tota aquella esplendor va anar declinant quan el fill de Josep Carbonell, en Bartomeu, va morir. Dels catorze fills que tingué, tots marxaren i s'escamparen per diferents parts del món: Amèrica, la Xina, França, etc. foren alguns dels llocs de destinació o mort d'algun dels Carbonell. Només quedà una pubilla, mare de l'actual i també pubilla, que seguí el camí encetat i documentat per les generacions anteriors.

La crisi

La mantega de can Carbonell, la mel, els formatges, etc. continuaren essent «exportats» per tota la plana i sobretot la Ciutat Comtal fins a l'any 1936, quan arran de la Guerra Civil es féu totalment impossible abastir aquell mercat encetat a mitjan segle passat. La Guerra Civil paralizà tota aquella activitat «industrial», que juntament amb el canvi de valors iniciats cap als anys seixanta deixaren arraconat tot un món rural que durant generacions havia estat el motor de l'economia d'una societat que més tard va optar per abandonar l'àmbit rural i cercar millors perspectives socials i econòmiques.

Malgrat aquesta situació de crisi, els Carbonell no renunciaren mai a tot el llegat històric i patrimonial heretat d'una època esplendorosa. La seva lluita per seguir l'activitat dels seus avantpassats encara és present i permanent.

A hores d'ara, la propietat continua essent conreada, si bé és cert que ja no és tan extensa com ho fou durant l'època d'en Josep Carbonell, perquè s'hagueren de fer partions entre els diversos fills; però, malgrat aquestes partions, l'extensió continua essent considerable.

D'aquests 45 homes que tenia la propietat per dur a terme les tasques pròpies, només en resten dos, que amb una gamma de maquinària agrícola d'alta tecnologia i el coneixement tècnic i científic de dos especialistes, actuals hereus de la finca, continuen fidels a la tradició encetada pels Carbonell durant el segle XII.

Rosa M. Garriga
és sociòloga.

(1) BROUSSE, Emmanuel. *La Cerdagne Française*. Perpinyà, 1926. (2a edició).