

Fins als anys seixanta del passat segle, la cultura de la vinya i del vi va ésser molt important a Mataró i al Maresme, seguint una tradició que venia de molt lluny.

Condicionants econòmics i la pressió urbanitzadora varen provocar el progressiu abandó de les vinyes que, fins aleshores, havien ocupat més de la meitat de la superfície conreada del terme de Mataró.

La conversa de Manel Salicrú amb Pere Comas, Jaume Floriach, Ramon Puig i Miquel Sala, transcrita per Marta Teixidó i gravada per Aureli Rugama, ens permetrà de conèixer les característiques de les vinyes mataronines i com era el vi de Mataró.

LES VINYES I EL VI DE MATARÓ

La tardor era, i és, l'època de la verema. La gent de la meua edat, els mataronins nascuts abans de l'any 1950, encara podem recordar tot el ritual de la verema a Mataró.

En el meu record hi ha, sobretot, les imatges del celler de can Plana, al capdamunt del carrer del Portal de Valldeix, carrer dels Àngels, en dèiem, tocant també al capdamunt del Camí Fondo, el carrer dels meus avis. Les imatges de la senyora Angeleta Bransuela, àvia dels meus amics Josep Plana i Agàpit Borràs, i d'en Llanetes, l'encarregat, baixet, amb cabell gris, els pantalons arremangats, feinejant sense parar, tot un nervi. I les de carros plens de portadores curulles de raïm, de les descarregades de carros, de les trepitjades de raïm... I en el moment de recordar-ho, encara em sembla de sentir l'olor del primer most, present a tot el veïnat. I també recordo les portadores de can Plana, baixant pel carrer de la Coma, on vaig néixer i on vivia, arrossegades per la torrentada de l'aiguat del dia de l'Àngel de la Guarda de l'any 1951...

També tinc presents imatges d'altres cellers. El de can Palauet, al carrer d'en Palau, i el de can Martí Coll, a la plaça de la Peixateria, perquè hi passava pel davant, segons em convenia, per anar, o tornar, de Santa Anna, la meua escola. I el celler

del dentista Guinart, al Rierot, molt a la vora del Camí Fondo, que em penso que va ésser el darrer celler mantingut obert a Mataró, fins que les seves vinyes, probablement les darreres de la ciutat, van quedar engolides per la formació del polígon industrial de Mata-Rocafonda.

Possiblement per tot això, considero que és interessant de parlar de les vinyes i del vi de Mataró, que avui és evident que ja són història. Per això, d'acord amb l'Equip del Museu Arxiu, vàrem programar una conversa per parlar-ne, de la mà d'en Miquel Sala, que havia treballat de pagès abans d'entrar en el ram metal·lúrgic i d'ésser l'excel·lent fotògraf de l'Equip.

En Miquel Sala, després de parlar-ne, va convocar en Jaume Floriach, de ca l'Arrà, el darrer celler de can Plana, i en Pere Comas, de can Mataró, família pagesa del carrer de les Monges, que tenia celler propi al carrer Nou de les Caputxines. I jo mateix vaig demanar al meu oncle Ramon Puig, en Ramon del Bec, del Camí Fondo, si hi volia assistir.

Tots hi van estar d'acord i ens vàrem trobar un dia al Museu Arxiu per parlar. Tothom es coneixia, però primer, com és normal, calia fer les presentacions.

Miquel Sala:

Pel cantó del meu pare érem comparets. El meu avi ja ho era. El meu pare, però, va anar a treballar a la fàbrica. I jo, primer, vaig tornar a la tradició de pagès, però sense vinyes. Jo no he treballat mai a la vinya. A la vinya només hi he treballat anant a tallar raïms, el que se'n deia, per ajudar-se els uns als altres. Allà on treballava, algú deia, «escolta, que em pots deixar en Miquel per a tallar raïms» i jo hi anava, i després també anava al celler.

Vaig fer de pagès a diverses masies o cases de pagès de Mataró, des de la fi de la Guerra Civil fins a l'any cinquanta-u, quan vaig anar a treballar a la fàbrica.

Jaume Floriach:

Vaig néixer a ca l'Arrà, al camí de Llavaneres, entre el torrent de can Pou i el de can Dorda.

El meu avi era pagès. La meua mare pagesa. I jo vaig ésser pagès tota la vida, fins a l'any seixanta. Quan els meus pares van morir, vaig muntar un bar a l'Havana, on ara hi ha el bar Quico. Però l'any cinquanta-nou encara feia vi a can Plana. La meua família, el meu pare, tenia vinyes, i jo l'ajudava.

Després vaig anar a treballar al celler de can Plana, d'en Manuel Plana, al carrer dels Àngels. Aleshores el cellerer era en Llorenç Casabella, més conegut com en Llanetes, i jo, i en Joan Rovira, del Poble Sec, l'ajudàvem. Érem fixos a can Plana un mes a l'any, durant la verema.

Ramon Puig:

Els meus avantpassats sempre havien estat comparets. Fins al meu pare. El meu avi havia estat cellerer de can Palau, a la Riera. El meu pare tenia unes vinyes dels Palau, al Cau de la Guineu, a Cerdanyola, més o menys on avui hi ha la ronda de Cerdanya.

Després, ell i jo ens vàrem dedicar al conreu



Estatge del Museu Arxiu. D'esquerra a dreta, Manel Salicrú, Miquel Sala, Pere Comas, Jaume Floriach i Ramon Puig.



Estatge del Museu Arxiu. D'esquerra a dreta Pere Comas, Jaume Floriach, Ramon Puig, Manel Salicrú i Miquel Sala.

hortolà. I jo m'hi he dedicat sempre, des dels dotze anys, quan vaig començar a treballar. Abans havia anat a les vinyes que tenia el meu pare, però no hi havia treballat.

Però, tot i amb això, jo també havia anat a ajudar a la verema, perquè entre pagesos o comparets ens ajudàvem i ens tornàvem jornals. I avui, als setanta-nou anys, encara faig de pagès. Potser, dels que som aquí, sóc l'únic.

J. Floriach:

Ep, jo també en faig. Tinc una casa a can Bruguera, on hi ha un terrenet, i encara hi sembro quatre tomàquets, quatre «tonteries».

P. Comas:

Pel que veig, sóc l'únic que no he estat mai pagès.

Jo sempre he treballat de mecànic i difícilment el meu pare podia enganxar-me. Només alguna vegada l'ajudava amb el carro, els dissabtes a la tarda, quan podia...

La meua família, però, sempre havia estat pagesa, els avis, els rebesavis... I havien tingut moltes vinyes. I havien administrat les finques de can Sanromà; el meu pare ho va fer fins als anys cinquanta. La meua família, de pares a fills, sempre de pares a fills, havien estat, eren, els masovers de can Mataró, que era un mas que començava darrera de les Caputxines i arribava més amunt del camp de futbol del Mataró.

Can Mataró havia estat una casa de pagès que va ésser enderrocada quan la guerra del Francès. El meu pare me n'havia ensenyat els fonaments. Era al lloc on ara hi ha un dipòsit de la Companyia d'Aigües, en un turonet que hi havia davant de la font del Primer de Maig. De l'indret, la gent en deia «el palco dels sastres», perquè des d'allà es veia el camp de futbol del Mataró i molta gent hi anava a veure els partits sense pagar. El perquè del nom, no el sé.

La meua família, després del trenta-sis, va anar a viure al carrer de les Monges. I tenia un celler al carrer Nou de les Caputxines, un celler petit, que havia fet el meu besavi, per fer el vi de casa, amb un cup, unes premses i una renglera de bótes.

Fetes les presentacions, entràrem de seguida en la temàtica de la vinya i el vi.

M. Salicrú: Com es feia la verema, a Mataró?

P. Comas: Durava quinze dies, com a màxim tres setmanes. Començava vuit dies abans de la Mercè i acabava, més o menys, vuit dies després. Però es podia allargar segons com havia anat l'anyada, o si havia plogut massa, perquè de tamborinades n'hi havia tant aleshores com ara.

En previsió de la verema, cada celler feia reserves. El propietari o el cellerer començava donant diades. Jo, de petit, ho havia vist fer al meu pare. Venien comparets o parcers i concretaven dia i hora. Algú necessitava només un matí; altres un dia o dos. El meu pare ho apuntava tot en una llibreta. D'això, se'n deia donar diades. El meu pare, a més, tenia portadores, mitges càrregues i tots els atuells; quan convenia, els deixava o els llogava.

J. Floriach: I com a lloguer, per exemple, es pagava una càrrega de vi, o mitja càrrega...

P. Comas: No ho sé. No sé com anava tot això. Em sembla, però, que el pare es feia pagar unes pessetes, perquè al celler hi treballaven unes persones i les havia de pagar.

M. Salicrú: A Mataró, hi havia molts cellers?

P. Comas: Aleshores a Mataró hi havia una dotzena de propietaris importants, que tenien les vinyes a rabassa morta o arrendades a comparets o parcers. I aquests propietaris tenien els seus cellers i allà s'havia de portar el raïm de les seves terres.

Recordo el celler de can Nicasio al carrer d'en Padró, el de can Sanromà, al carrer de Bonaire, allà on avui hi ha el Casal, que era molt gran, i que se'n cuidava el meu pare.

R. Puig: I el de can Palau, a la Riera.

J. Floriach: Els Palau tenien moltes vinyes. I els de can Palauet, de can Plana, de can Martí Coll... Ui, can Martí Coll, la feina que hi havia per entrar les portadores pel carreró, quedaves mort de braços.

M. Salicrú: Als cellers es feia el vi. Com era el vi de Mataró?

P. Comas: El vi de Mataró i del Maresme era un vi molt petit, un vi de poc grau.

M. Sala: Els vins de Mataró eren vins molt flacs i, si mal no recordo, el vi d'aquí, màxim pel maig, ja estava llest.

A partir del maig només podia servir per fer vinagre. L'únic que deien que salvava el vi era en Plana, perquè com que era farmacèutic...

J. Floriach: En Plana, a més de fer el seu, també comprava vi, però si el veia dolent ja no el comprava. El venia a casa seva.

No li interessava el vi de les vinyes grasses del pla. Si podia ésser, l'agafava d'Argentona en amunt, i anava amb el camió de l'Artur a buscar les portadores de raïm d'Argentona.

El meu pare també salvava tot el vi. Sabeu què feia? Feia bullir el vi a la meua mare, a l'hort, en una caldera, amb una mica d'esperit de vi i una mica de sucre, d'aquell que es belluga...

M. Sala: Sí, melassa.

J. Floriach: Com que el vi era fluix, l'havies d'alimentar una mica, perquè, si no, es feia malbé.



Vinya a can Tria de Mata. Joaquim Dorda, Dordeta, i Àngela Rovira enmig de raïm, cistells i bitllets (1950?).
MASMM. Arxiu d'Imatges. Fotografies Dorda.

P. Comas: Això que dius del vi bullit és veritat, perquè al celler de casa hi havia una caldera... I el motiu de fer bullir el vi, que molts no ho sabien, era per donar-li consistència. El meu pare m'havia explicat que en bullir treia aigua.

J. Floriach: Però amb el vapor marxava l'alcohol...

P. Comas: És cert, en quedava una minva, no sabia dir quant, quin tant per cent.

J. Floriach: La meitat.

P. Comas: Potser no tant.

J. Floriach: Sí, a casa sí. Jo parlo de casa.

R. Puig: També es feia bullir el vi per fer l'estuba de les bótes.

J. Floriach: Sí, també. Perquè les bótes, en quedar tot un any buides, en tornar-les a omplir, no vessessin.

R. Puig: Posaven el vi bullit dintre la bóta i el remenaven.

J. Floriach: Però en l'operació es perdia una part de vi i no tothom ho feia. Sabeu què feien a can Plana? Un mes abans hi posaven aigua calenta amb sal, i la bóta, després d'haver-la remenat i ben neta, ja estava donada per quan hi possessin el vi.

P. Comas: I abans de posar el vi, quan la bóta era neta, es feia l'escurabótes.

J. Floriach: S'havia de fer quan era tendra.

P. Comas: I es treia el tartrà, molt apreciat.

J. Floriach: Sí, justos. Ui, i els calers que valia!

P. Comas: Perquè químicament era molt apreciat. El tartrà queia de la bóta.

J. Floriach: Semblava sucre enganxat.

P. Comas: I tenia molta consistència.

M. Sala: Si no m'erro, el tartrà va ésser l'origen de l'Efesal, de la Sal de Fruta Eno, i de totes aquestes coses.

J. Floriach: Era una capeta de res. Com una crosta que quedava enganxada a les bótes.

M. Sala: A mesura que baixava el vi.

J. Floriach: Però per deixar tartrà, la bóta havia de tenir almenys quinze o vint anys. No es feia tartrà al cap d'un any de posar-hi el vi. Penseu que hi havia bótes de quaranta o cinquanta anys. Jo, a casa, tinc quatre bótes, que cada any en Monserrat m'hi posa vi, que tenen quaranta anys. Per força han de tenir tartrà.

R. Puig: I una altra cosa són les mares.

J. Floriach: Són una cosa tova, com un fang, que quedava a baix de la bóta. També les compraven.

M. Salicrú: I, com es feia per treure el tartrà?

J. Floriach: Saps què fèiem? Llavors a cada carrer hi havia dos o tres boters. A l'Havana, al carrer de Sant Francesc de Paula, al Rierot...

R. Puig: Al carrer dels Àngels, n'hi havia un altre.

J. Floriach: A l'hivern, quan feia fred, anaves a veure el boter i li deies, «perquè no em destapes la bóta, de dalt, i jo em foteré dintre la bóta, i amb una escarpeta treuré el tartrà i faré calers». I el boter ho feia. I cobrava. I li pagaves del tartrà que treies. Jo havia venut molts sacs de tartrà.

M. Salicrú: Parlem dels boters.

J. Floriach: El de l'Havana es deia Petit. Els de can Plana tenien el del carrer de Sant Francesc de Paula, però no em recordo de com es deia.

R. Puig: El del carrer dels Àngels es deia Maties Julià, en Mations...

P. Comas: A tot arreu hi havia boters.

M. Salicrú: Potser que ara parléssim de les vinyes. Al terme de Mataró hi havia vinyes al pla i a la muntanya.

J. Floriach: Les vinyes del pla feien un vi aigualit. La terra era massa bona. El bon vi el feien les vinyes de la carretera de Mata en amunt, en terrenys de sauló.

M. Sala: A més del que has dit que la terra era massa bona, com que a les vinyes, enmig de

les tires de ceps, s'hi sembraven altres coses, s'hi posava adobs i, com és natural, encara era més grassa.

M. Salicrú: A inicis del segle xx i ben bé fins al 1950, la vinya ocupava una part molt important del terme de Mataró. De fet, de manera progressiva, les vinyes del pla es converteixen en hortes a partir, més o menys, de l'any 1920, per l'obertura de pous i l'elevació mecànica de l'aigua amb energia elèctrica. I es mantenen fins als anys seixanta les vinyes de muntanya.

Com era la propietat de la terra en la darrera època de la vinya, la que vosaltres coneixeu? Normalment, les vinyes tenien un propietari que les cedia a rabassa morta o en règim de parceria. Ho dic bé?

J. Floriach: Era així.

El meu pare havia comprat els ceps d'una vinya a rabassa morta, i el tracte era de tres a un. Dues parts per al meu pare i una per al propietari del terreny.

I els contractes de parceria també anaven igual.

M. Salicrú: Sempre eren tres a un?

J. Floriach: Sí, tres a un o dos a un. El que cuidava la vinya, una o dues parts més.

M. Sala: També n'hi havia de cinc, dos. I altres a mitges.

J. Floriach: Però n'hi havia pocs.

M. Sala: Semblava que el parcer ja es guanyava bé la vida, perquè allà on hi havia terra bona hi podia sembrar molt, sigui verdures, sigui patates...

M. Salicrú: I molts contractes especificaven que el vi s'havia d'anar a fer al celler del propietari.

M. Sala: Com a curiositat puc dir que a Mata, prop d'una peça de terra que teníem arrendada nosaltres, l'Iglésias, un comparet, tenia dues vinyes, una era propietat de can Dorda i una altra de can Martí Coll, totes dues de costat, només separades per un caminet.

I no podia barrejar pas el raïm.

El raïm de la vinya d'en Martí Coll anava tot al seu celler de la plaça de la Peixateria. I amb el raïm de can Dorda feien les parts a la mateixa vinya i propietari i parcer es feien el vi pel seu compte.



Vinya a Cerdanyola, a la carretera d'Argentona, avui avinguda de Puig i Cadafalch, davant els Salesians. En primer terme, can Bada (1930?). MASMM. Arxiu d'Imatges. Col·lecció Francesc de P. Enrich i Regàs.

M. Salicrú: Devia haver-hi molt poca gent que tingués vinya pròpia...

J. Floriach: Pocs, però n'hi havia.

M. Sala: Posaré un exemple. Els meus oncles de can Lòla, al carrer de les Monges, en tenien.

P. Comas: A casa també teníem vinyes pròpies.

M. Salicrú: Com a concreció, val la pena esmentar que els contractes de rabassa morta eren uns contractes pels quals el propietari d'un terreny el cedia a un pagès o un comparet perquè hi plantés una vinya, una rabassa, a canvi d'una part de cada collita de raïm. La durada del contracte era la vida dels ceps. S'extingia quan s'havia mort la meitat dels ceps. Per això el nom de rabassa morta.

A més, el contracte podia incloure altres clàusules, com la de si es podia sembrar o no entre els ceps i altres condicions, fins i tot fixar obligacions, com la de portar dos pollastres, «ben grossos», el dia de Sant Tomàs, a la casa del propietari, com diu un contracte de la família Puig que el meu oncle em va facilitar i que conservo.

Per tant, la terra era del propietari però els ceps no ho eren. I es podien vendre i traspassar.

Els contractes de rabassa morta, després de la fil·loxera, portaren molts problemes al camp català i, també, molt després, per la qüestió de si es podia o no allargar el contracte mitjançant empelts, que allargaven la vida dels ceps.

Això a part, en la conversa ha sortit la paraula comparet.

Qui era comparet?

Què volia dir ésser comparet?

J. Floriach: El comparet era el pagès de secà.

M. Salicrú: Tant el que conreava vinya, com el que no en portava?

J. Floriach: Hi havia discrepàncies, però el comparet era el pagès de secà, que portava alguna vinya i, a més, sembrava.

M. Sala: El meu pare deia que el patró dels comparets era santa Anna, no pas sant Isidre, que ho era dels pagesos.

M. Salicrú: El primer dels Puig que coneixem, Diego Puig, Bec de Gallina de mal

Antic altar de la confraria de Sant Joaquin i Santa Anna dels comparets. Joan Vila, escultor de Mataró, segle XVIII. Destruït el 1936, es conserva el baix relleu central.

Fotografia Marià Ribas i Bertran. MASMM. Arxiu d'Imatges.

nom, que va venir a Mataró des de Samalús, era comparet i administrador de la confraria de Santa Anna, dels comparets, establerta a Santa Maria.

El meu oncle, al sostre mort de casa seva, al Camí Fondo, va localitzar uns llibres de la confraria de Santa Anna, del segle XVIII, de quan Diego Puig n'era administrador.

Els comparets, a més, tenien el misteri de l'Oració a l'Hort que sortia a la processó del Dijous Sant. El guardaven en una casa de l'Esplanada i el varen cremar al carrer l'any 1936.

Després de la guerra, però, tot va ésser diferent. Tots varen ésser pagesos, oi?

J. Floriach: Sí, però quan feien el ball de Sant Antoni, o el de Sant Isidre, al Sindicat, deien «mira, aquell, com que és pagès de regadiu *traje* nou, i els de secà, pobres, amb espartenyas». També hi havia diferències.

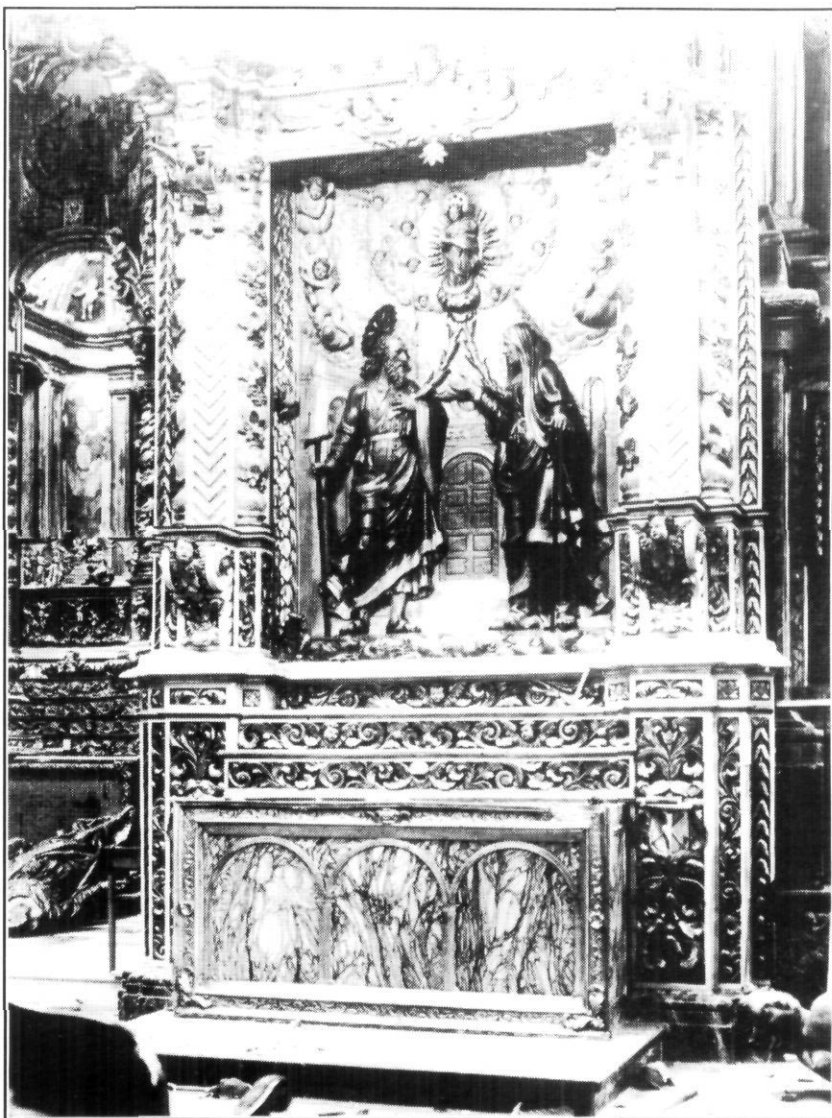
M. Salicrú: Hem quedat que els comparets, a més de conrear la vinya, també sembraven...

M. Sala: Entre les fileres de ceps, hi sembraven pèsols indians i també del ganxo.

P. Comas: Ei, i patates.

J. Floriach: I mongetes, i maduixes.

M. Sala: Me'n recordo perfectament que l'Iglésias, que com ja he comentat era veí nostre, sempre hi sembrava el mateix. A la part més baixa, la terra més bona, un parell de rengles de pèsols indians. I al mig, una tira de ceballots per fer grana de ceba i una altra tira d'ordi. I un any per altre canviava. Allà on hi havia ordi, pèsols i ceballots, i així. Sempre igual. L'Iglésias era l'avi dels Iglésias del Camí Ral i dels Graupera de les neules i de l'orxata.



R. Puig: Per adobar, en terrenys pobres, i per a donar més vida als ceps, s'acostumava a fer una vall enmig de les tires de ceps i s'hi colgaven sarments, que servien com a adobs. Llavors s'hi sembraven veges, justament per alimentar les llenties.

J. Floriach: Es sembraven llenties entre cep i cep per purgar els ceps.

Sabeu què feia el meu pare, llaurava amb la giratòria, fondo, arran del cep. Com que a l'estiu queien els pàmpols, omplien les rases i, quan estaven ben plenes, les tornava a tapar.

Era una manera natural d'adobar els ceps. Ho enteneu? No eren pas babaus els pagesos, perquè un sac d'amoníac valia molts cèntims.

R. Puig: Deien que el pagès més babau serviria per a bisbe...

M. Salicrú: I quines varietats de ceps hi havia a Mataró?



Mysteri de l'Oració de l'Hort de la confraria de Santa Anna dels comparets, davant la paret del convent de les Caputxines (s. XVIII), destruït el 1936.

Fotografia Rosset?. MASMM. Arxiu d'Imatges.

M. Sala: Pansa, pansa blanca.

R. Puig: Era la millor.

M. Sala: Pansa blanca, majoritàriament.

R. Puig: I moscatell i garnatxa.

J. Floriach: Jo diria que garnatxa negra.

M. Sala: A veure, de tot això, si no estic mal fixat, en deien el blandó.

J. Floriach: I és el que donava el punt al vi. Era com un caramel per al vi.

P. Comas: Però a les vinyes hi havia raïm blanc de pansa.

M. Sala: Sí. Pansa blanca.

R. Puig: I era bo!

M. Sala: Però a totes les vinyes hi havia uns rengles de raïm negre, sobretot per donar una mica de color al vi.

P. Comas: Tothom tenia, a més de la pansa, uns rengles de picapoll, o de moscatell. De moscatell, només se'n podia tenir quatre ceps, perquè no llevava.

J. Floriach: De València va venir pansa valenciana.

La meva àvia escaldava aquests raïms en una olla d'aigua bullent i els penjava. Per Nadal menjàvem d'aquell raïm. Era de gra gros i molt bo.

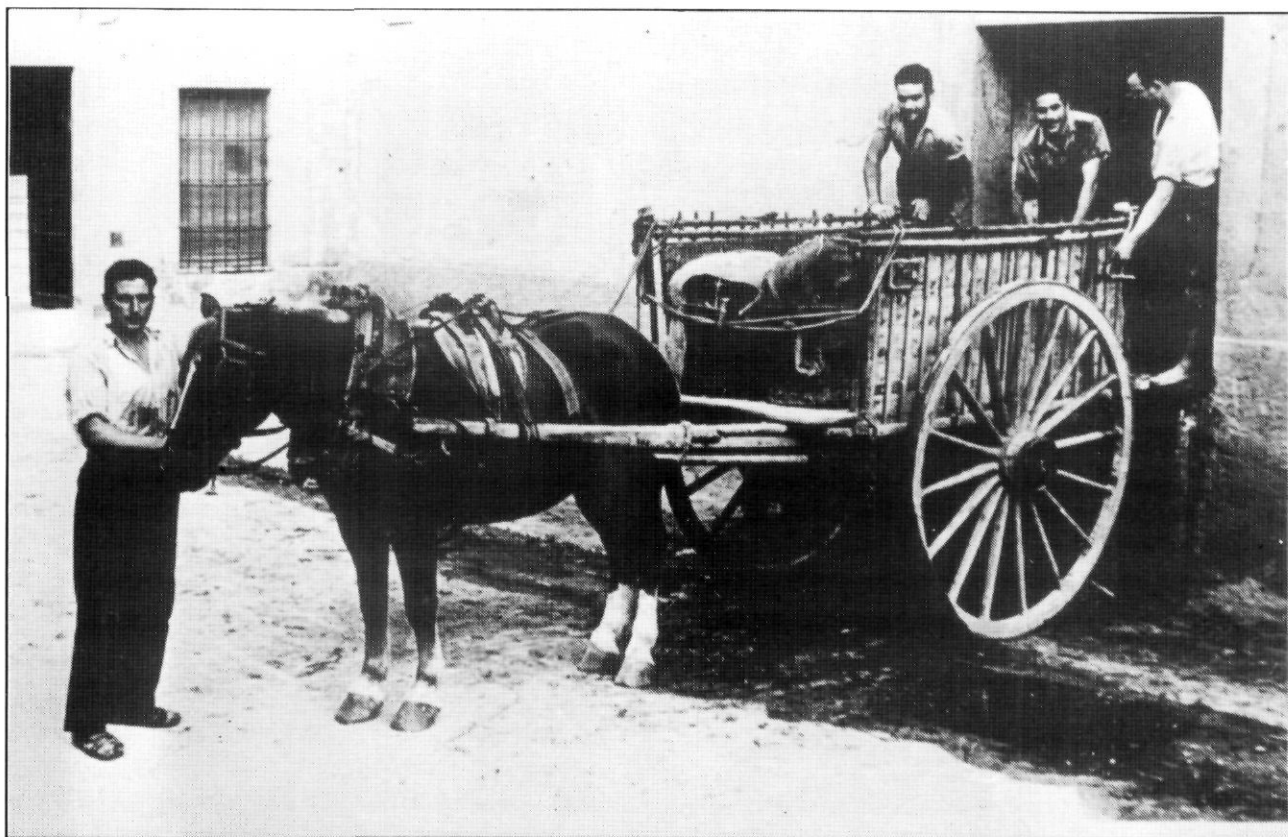
La pansa blanca de Mataró, em penso que va venir de Múrcia. La van portar treballadors valencians que venien per a la temporada de les patates. Van portar sarments i van fer els empelts.

M. Salicrú: Parlem dels empelts...

M. Sala: A partir de la fil·loxera, quan es plantava una vinya, es plantava amb ceps bords, allò que en deien ceps americans, que no feien raïm. I s'hi empeltava la sarment que es volia.

Va ésser el descobriment que es va fer per combatre la fil·loxera, ja que els ceps americans no eren atacats per l'insecte.

R. Puig: Els ceps americans venien de fora.



Un carro a punt de descarregar les portadores al celler de can Plana. Dalt del carro, Jaume Floriach (1958?).
MASMM. Arxiu d'imatges. Fotografies Família Plana.

Eren uns esqueixos arrelats que servien com de planter. Amb una parpalina foradàvem la terra i plantàvem l'esqueix. Al cap d'un o dos anys, quan era ben arrelat, s'empeltava amb sarments sans i de bona qualitat. En dèiem eixerms.

Per a empeltar es tallava en rodó una branca del cep americà, després s'obria pel mig, s'hi introduïa l'eixerm i es lligava ben fort.

J. Floriach: Es lligava amb espart, ben fort. I l'eixerm s'enganyava al cep americà.

S'enganyaven gairebé tots els empelts. Però, és clar, el raïm que produïa era de la varietat de la sarment que empeltaves.

M. Salicrú: I les sarments que s'empeltaven, d'on venien?

J. Floriach: De casa teva, de la vinya...

M. Salicrú: I després de la fil·loxera, quan es va plantar cep americà, les vinyes noves, amb què es van empeltar?

J. Floriach: No ho sé. Jo només puc explicar el que nosaltres fèiem, fa uns trenta o quaranta anys.

M. Salicrú: I vosaltres, sempre fèieu servir les sarments que teníeu a les vinyes?

J. Floriach: Sí, és clar.

R. Puig: Buscàvem una bona sarment.

J. Floriach: I hi fèiem punta.

R. Puig: Hi deixàvem un brot o dos, dos borrons.

J. Floriach: I una vegada empeltada la sarment, de cada brot en sortia una de nova.

M. Salicrú: Fins ara hem parlat de plantar i empeltar una vinya. Quines operacions s'havien de fer en una vinya plantada?

M. Sala: Primer la poda. Parlem-ne.

Hi havia qui trigava molt a podar. Però com que habitualment les vinyes també es sembraven, hi havia també qui, si avui tallava els raïms, doncs demà passat ja podava.

J. Floriach: Es tallaven les sarments, però deixant-ne un tros perquè sortissin.



Al celler de can Plana (1958?).

MASMM. Arxiu d'Imatges. Fotografies Família Plana.

R. Puig: Es tallaven i ploraven. Com que el temps era fred, ploraven...

I la poda s'havia de fer en lluna vella. Tota planta que perd la fulla s'ha de podar en lluna vella i la que no la perd, en lluna nova.

P. Comas: Es podava amb les tisores de podar.

J. Floriach: I amb el veremall.

R. Puig: A casa en dèiem fussó. Sempre n'he portat un a la butxaca.

M. Salicrú: Fussó vol dir falció, ve de falç. I després de la poda, què venia?

J. Floriach: Cavar la terra i cuidar els brots.

R. Puig: Però una vegada treien els brots, s'esporgaven.

M. Sala: Abans d'esporgar s'havia de pensar a sembrar entre les fileres de ceps.

J. Floriach: S'esporgava del raïm en avall, cap a la soca, perquè tingués aire i no es perdés el raïm.

M. Sala: S'esporgava i es ruixava per prevenir la llampadura.

R. Puig: Nosaltres en dèiem llampadura, però era el míldiu, un mal que es cria amb el sol i la humitat i per això s'ensulfatava.

J. Floriach: Ho entendreu. Plou. Fa un ruixat d'aigua i surt el sol. L'aire s'escalfa i escalfa el raïm.

R. Puig: També s'havia de prevenir el rovell, l'oidium. I s'havia d'ensofrar, com més millor, però s'havia d'anar molt amb compte que no li toqués el sofre. Això era molt important.

M. Sala: Les dues plagues importants eren el rovell i la llampadura, amb nom científic, l'oidium i el míldiu.

L'oidium es combatia amb sofre i el míldiu, amb sulfat de coure.

J. Floriach: La llampadura era de color gris.

M. Sala: I les taques de rovell es posaven en els pàmpols i després al raïm. I el raïm no creixia, quedava raquític.

J. Floriach: Després es deixava créixer el raïm fins que madurés i quedés a punt de tallar. Fins a la verema, que era a l'entorn de la Mercè.

P. Comas: El raïm es tallava amb tisoires.

R. Puig: O amb el fustó.

J. Floriach: També amb una tallantona, que era com un ganivet i tallava per cada cantó. Es tallava el raïm i es recollia amb cistells.

R. Puig: També amb coves.

J. Floriach: I després es tirava a la portadora que, a pes de braços, amb dos samalers, es portava fins als carros.

M. Salicrú: Quina capacitat tenia una portadora?

M. Sala: Si no estic mal fixat, hi cabia mitja càrrega.

R. Puig: Però hi havia el pissó...

J. Floriach: Però se n'havia de saber, perquè el que picava massa fort feia el vi abans d'hora...

R. Puig: Carregades les portadores s'havien de portar fins als carros.

M. Sala: I si era una vinya rostos amunt, et feies un fart de treballar. Les dones el tallaven i tu, amunt i avall, carregant.

R. Puig: I el carreter tenia la seva feina a baixar.

J. Floriach: Però tothom se'n sortia. Ningú no s'hi quedava.

M. Sala: Cada vinya feia la verema en dies fixats. Els qui tenien vinyes grasses eren els últims en tallar-les, a primers d'octubre. I el dia que es tallava cap al celler.

I el mateix dia, al matí, el que havia fet vi el dia abans, anava a treure el repremsat.

J. Floriach: Al celler es trepitjaven els raïms amb els peus, sobre el cup. Es trepitjaven sobre unes fustes, uns taulons, que deixaven passar el vi i retenien la pell i la brisa.

Després es treia el primer vi que sortia a raig de cup. Era el més bo. La flor. I es recollia.

R. Puig: Era el vi verge, el que no havia bullit dins del cup, el most.

J. Floriach: D'aquest vi verge, barrejat amb alcohol, en feien la mistela.

M. Sala: Després es decantaven les fustes i pell i brisa queia avall, i fermentava tot junt amb el vi.

I es deixava dormir tot al cup unes dotze hores, si el celler era llogat, o més temps, fins i tot una setmana, si el celler era propi, perquè fermentés. Després, quan s'havia tret el vi, venia el premsat i el repremsat. El primer vi que es podia beure era el repremsat.

J. Floriach: Sí, ja sortia net.

I després del repremsat es treia la brisa.

R. Puig: I el cellerer havia d'anar molt amb compte quan es treia la brisa, pels gasos que sortien.

J. Floriach: Recordo que a can Tarafa van morir tres treballadors i jo mateix vaig haver de treure un home que havia caigut al cup. Es podia haver mort.

M. Sala: Ventàvem amb fulles de palmera...

J. Floriach: El vi es treia del cup bombant amb una manguera.

A can Planas ho teníem tot elèctric.

El pagès el recollia i al seu celler, a casa seva, l'abocava a les bótes.

M. Sala: El recollia amb les mitges càrregues, que només servien per al transport.

M. Salicrú: Quant mesurava una mitja càrrega?

J. Floriach: Seixanta litres.

M. Salicrú: Per la Mercè, i fins a primers d'octubre hem dit que es feia la verema. Però, quan es podia començar a consumir el vi novell?

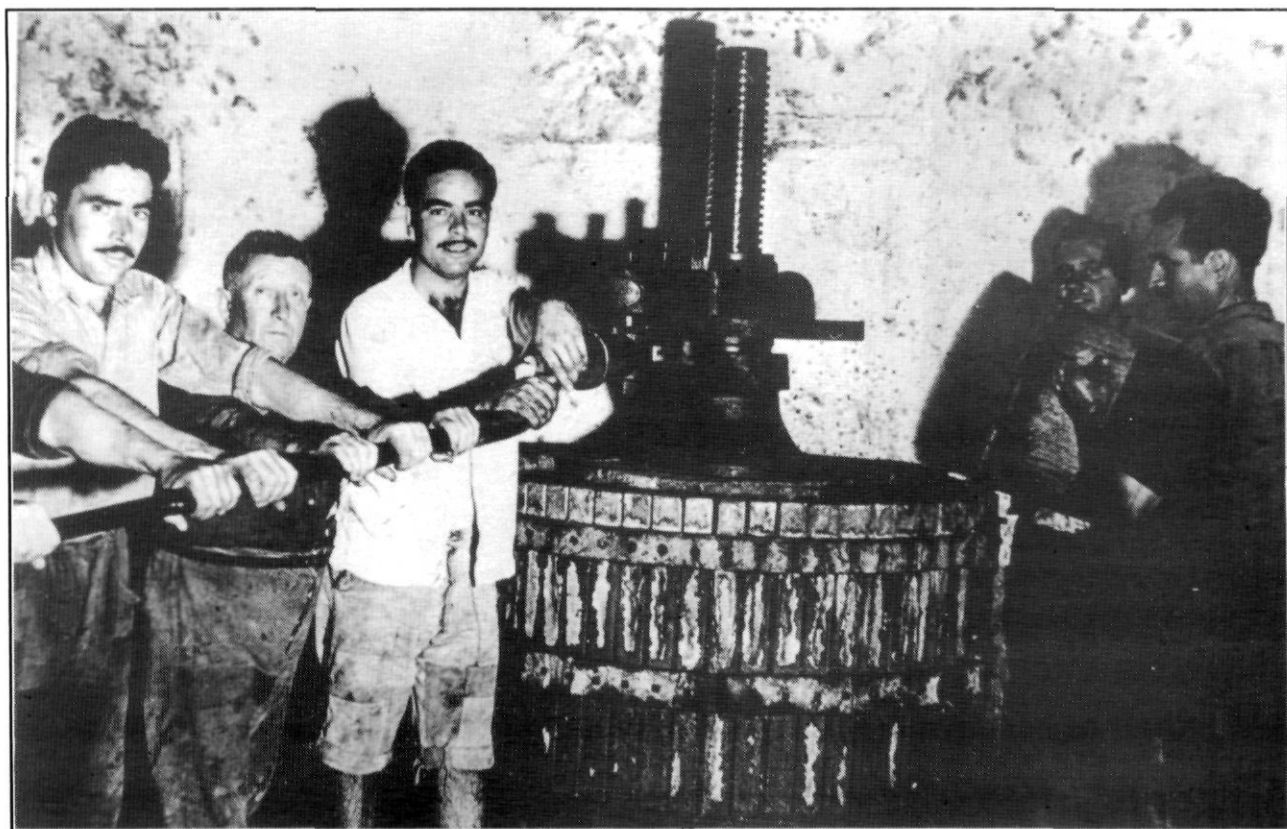
J. Floriach: «Per sant Martí, toca fer un vi». Llavors ja es provava.

M. Sala: Per Tots Sants.

R. Puig: El meu pare fiblava una bóta, en sortia un rajolí i n'omplia una ampolla per a les castanyes.

J. Floriach: Escolteu, el vi al celler continua fermentant, bull.

P. Comas: I mentre bull s'ha de tenir la bóta destapada.



La premsa del celler de can Plana (1958?). En Llanetes, al mig; al seu costat, en Jaume Floriach (1958?).

MASMM. Arxiu d'imatges. Fotografies Família Plana.

J. Floriach: Mentre bull, escoltes i sens la remor. Quan bull es pot beure, però mentre bull és tèrbol. I quan para de bullir, s'ha de treure les mares que ha fet i traspasar-lo a una altra bóta buida i neta. Llavors, si vols, pots posar-hi una mica d'esperit de vi o qualsevol cosa que saps que va bé. I es pot consumir.

M. Salicrú: Com estaven organitzats els cellers?

M. Sala: L'encarregat era el cellerer.

J. Floriach: A can Plana érem tres persones, en Llorenç, en Llanetes, l'encarregat i dos nois. Però cada pagès o comparet que venia es portava un treballador.

M. Salicrú: Els antics cellers tenien cups i premses de cargol. Deien abans que l'únic que es va mecanitzar va ésser el de can Plana. Quin any ho van fer?

J. Floriach: L'any cinquanta-cinc, potser. La màquina, em penso que encara hi és. Va servir molt poc.

La màquina ho feia tot. Tenia cinc forats. I

un raig per a cada forat. El primer raig era la «canelà». La vaig anar a veure amb en Plana a can Codorniu abans de comprar-la.

El primer raig i el segon els feien servir per al «xampany». I els altres per al vi.

S'aprofitava tot. Hi havia més producció.

P. Comas: Però els darrers raigs eren de qualitat inferior.

M. Salicrú: A la vostra època, es destil·lava vi per fer-ne aiguardent?

J. Floriach: No. I, de la brisa, només en feien esperit de brisa.

M. Salicrú: I la comercialització, com anava?

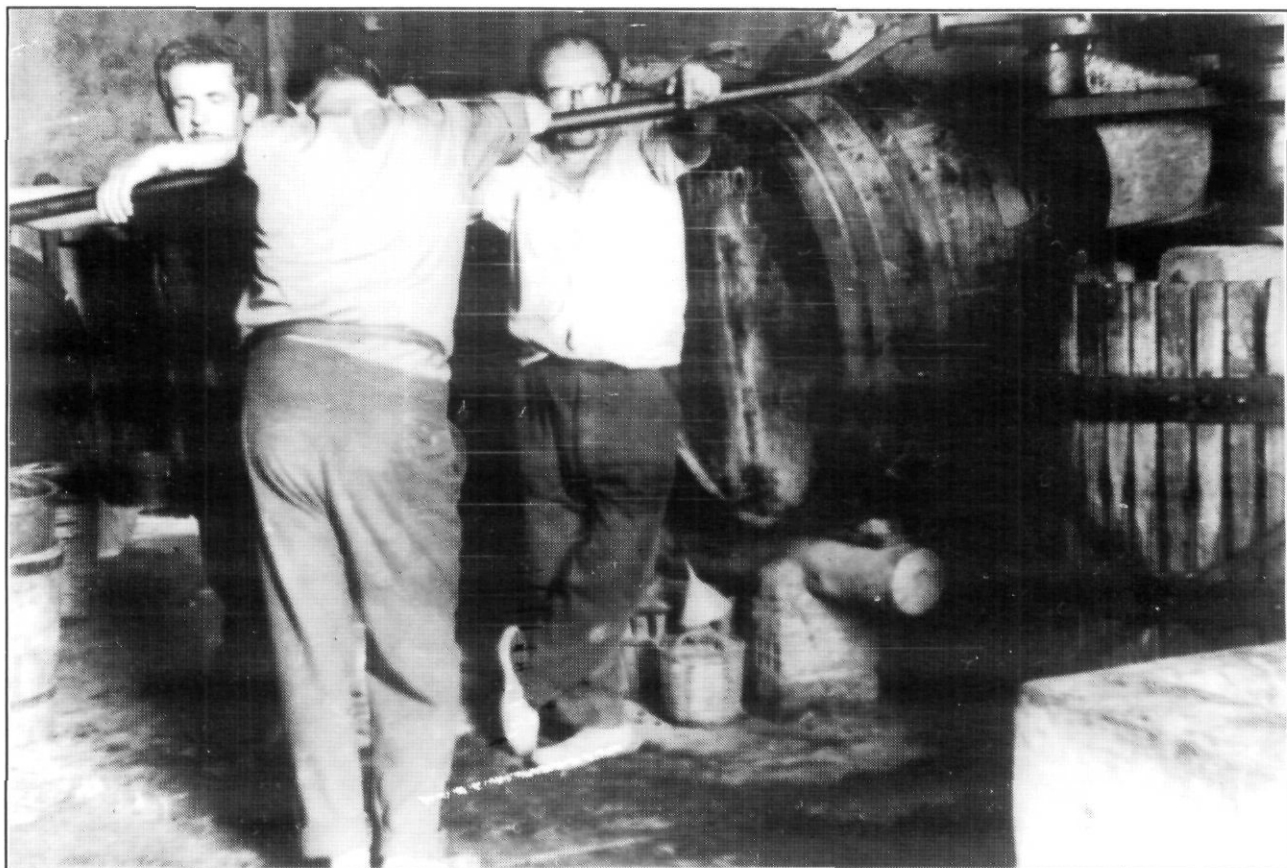
J. Floriach: Cada pagès, comparet o propietari, venia el vi a casa seva, o al seu celler.

Es posava una branca de pi al portal.

Jo havia venut vi a casa meva a trenta-cinc cèntims el litre.

M. Salicrú: I sortia a compte?

R. Puig: No.



Premsant al celler de l'horta Sala, can Xona (1968?).

MASMM. Arxiu d'imatges. Fotografia Miquel Sala i Girbal.

J. Floriach: Però no hi havia res més. Què haves de fer?

En Plana també comprava vi i el venia al seu celler. El venia la senyora Angeleta, la mare d'en Manuel, el farmacèutic.

M. Sala: Al celler es feia també el repartiment entre el que tocava al propietari del terreny i al rabassaire o parcer. I hi havia molts disgustos.

J. Floriach: I habitualment el propietari era al celler controlant el repartiment.

M. Salicrú: Abans hem parlat una mica de les mesures tradicionals. Tornem-ne a parlar.

J. Floriach: La càrrega tenia cent-vint litres, i el barriló, trenta.

Hi havia una altra mesura de llauna, el quarteró, que tenia cinc litres. I el petricó, un quart de litre.

M. Salicrú: I quin grau tenia el vi de Mataró?

J. Floriach: Nou o deu graus. I onze o dotze de la carretera de Mata amunt.

P. Comas: Home, em sembla que això de dotze...

J. Floriach: Sí, perquè si el collies de deu o onze, i la bóta era bona, pujava un grau.

R. Puig: El vi d'aquí, quan sortia de la bóta, tenia una picantor que anava molt bé.

P. Comas: Era com el que ara en diuen vi d'agulla.

Quan s'encetava la bóta, els primers litres que es treien tenien un puntet d'aquest...

Però quan la bóta era a la meitat, allò ja s'havia perdut.

J. Floriach: Ja no picava.

I això ho feia el tartrà. Per això el pagès no el volia treure, perquè donava picantor i bon gust.

Per això una bóta de roure amb tartrà no tenia preu. Hi posaves el vi i tenia bon gust.

M. Salicrú: De quina fusta eren les bótes que s'utilitzaven?

J. Floriach: De cirerer. De roure, no n'hi havia gaires perquè anaven molt cares. De cirerer, de castanyer, de lledoner...

R. Puig: Però de roure també n'hi havia.

P. Comas: Les bótes més antigues eren de roure.

M. Salicrú: I, quina cabuda tenien?

R. Puig: Deu o dotze càrregues.

J. Floriach: O vuit. El boter feia la bóta que volies. Els grans cellers de les cases pairals tenien bótes immenses. Una tina d'aquestes valia una fortuna.

M. Salicrú: Jo n'havia vist a can Ballot, a Argentona.

P. Comas: De totes maneres, tot i que deien que les bótes portaven tantes càrregues, sempre rebaixaven una mica, per quan passés l'inspector municipal. Perquè s'havia de pagar un tribut.

J. Floriach: El pagava el vi de fora. El d'aquí mateix, no pagava.

M. Salicrú: Però els burots cobraven una taxa pel raïm que entrava a la ciutat, oi?

P. Comas: Sí. Hi havia burots a totes les entrades de la població.

R. Puig: Per això es feia servir el pissó, que abans hem comentat, per pagar menys.

I també per utilitzar al màxim les portadores.

J. Floriach: Us explicaré una anècdota que em va passar, que me'n recordaré mentre visqui.

L'àvia de ca l'Arrà matava el porc cada any. Criava un porc gros amb farina de faves. Un porc de vora dos-cents quilos.

Quan el mataven en treien un tros que s'havia de portar a cal veterinari, en Salas, al carrer de Sant Josep, que havia de mirar que la bèstia no tingués cap malaltia. I en Salas va voler saber quan pesava, i va fer dos-cents cinc quilos.

I després vaig haver d'anar a l'Ajuntament a declarar-lo. El meu avi en un paper havia posat seixanta quilos i jo dic a l'Ajuntament dos-cents.

Em va fotre un clatellot, el meu avi! I no va servir de res dir que m'havia equivocat, el meu avi va haver de pagar.

P. Comas: A casa també matàvem el porc. Venia la mocadera del carrer de Sant Sadurní, la Maria.

I quan s'havia mort el porc, portàvem la mostra a can Salas.

Però de seguida començàvem a menjar...

J. Floriach: Sang i fetge...

P. Comas: Però el resultat de l'anàlisi, en Salas no te'l donava fins al vespre...

I no diré que ja n'haviem menjat, però sí que l'haviem tastat.

Haviem fet sang i fetge, havíem fet el tastet, que en dèiem. O sigui que, vés a saber...

Sort que el porc era de bona mena i que era criat a casa amb calderada.

J. Floriach: Jo vaig preguntar a en Salas «com ho veu vostè si la carn té alguna cosa dolenta?» i em va dir, era valencianet, «xe, si veig que la carn se belluga, són cucs», mentre mirava la carn al microscopi. Quan li vaig preguntar, jo devia tenir nou o deu anys, anava als Maristes.

Tallava la carn, la mirava, estava un temps sense dir res, i després deia «ja podeu menjar, ja podeu menjar!».

Si la carn tenia cucs volia dir que el porc tenia triquinosi i que no es podia menjar.

P. Comas: Trobo que el que fèiem no estava bé, perquè deixar el resultat de l'anàlisi fins al vespre i menjar, no estava bé.

Però abans a les cases ningú no deia res. Ara se sent cantar un pollastre i denuncien el seu amo.

La conversa s'allarga molt més. Reviu moltes coses d'un passat viscut per la pagesia mataronina. I haurà servit per retenir la memòria d'unes dades i d'uns fets de la vinya i la verema mataronines.

Manel Salicrú i Puig