

MERITXELL CASADESÚS, NÉLIDA CELMA I YOLANDA ESTEVE

### LES EINES DEL BOTER I EL PROCÉS D'ELABORACIÓ DE LES BÓTES

Catalunya, com a poble mediterrani, ha tingut des de sempre una forta tradició dins de la cultura del vi i de la vinya. Lligat a això, ha desenvolupat un extens comerç al voltant del qual ha sorgit tot un conjunt d'oficis artesanals, entre els quals destaca la figura del boter.

Actualment, aquest ofici s'està perdent, si més no pel que fa a la seva vessant artesanal. La mecanització de la indústria del vi l'està fent desaparèixer.

Sant Andreu encara compta amb un dels últims boters artesanals en actiu. És per això que hem volgut recopilar tot allò que envolta l'art de construir botes.

En plantejar-nos el treball, vàrem considerar imprescindible fonamentar les nostres recerques en un testimoni viu i directe. Així doncs, vàrem endegar una tasca d'història oral, a través d'algunes converses mantingudes amb el nostre boter, el Sr. Manuel Pujol, converses que més endavant varen esdevenir la peça clau dels nostres objectius. Tot això, amb el suport de l'oportuna investigació bibliogràfica, ens ha permès conèixer millor un ofici tan arrelat.

Finalment, volem llançar una crida per a la recuperació de tots aquells oficis artesanals que formen part de la memòria col·lectiva.

## *Les eines del boter*



Nom: *CIMENT*

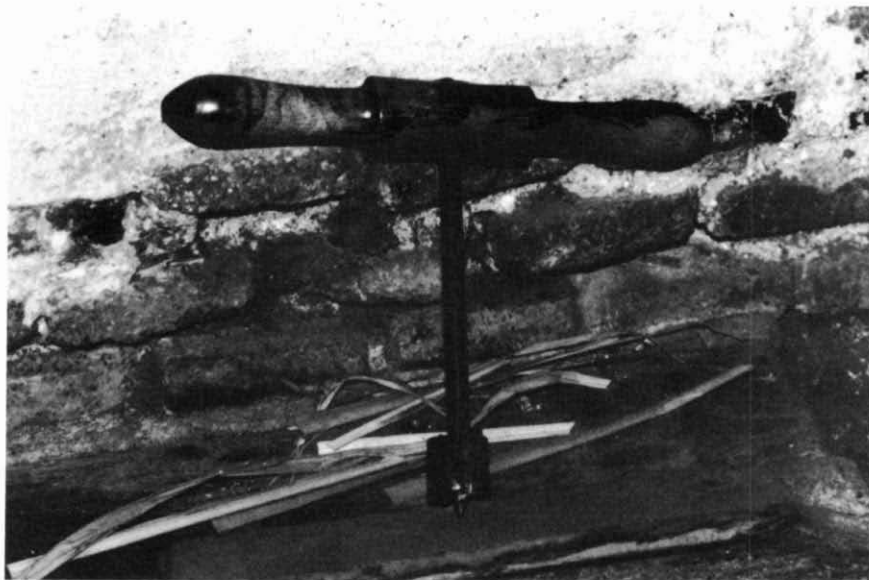
Mides: 10 x 132 cm

Definició i usos:

Gran garlopa, usada per professionals fusters i, en particular, boters, per a planejar les dogues, etc. L'eina descansa a terra i no corre com un ribot o garlopa corrent.

La seva funció és fer més estreta la punta de les fustes i més ample el cap i donar-li una mica de biaix, per evitar així que les juntes quedin obertes per fora. Això es fa a ull i forma part de la pràctica de l'ofici.

Hi ha també el mig-ciment, que és una eina amb la mateixa forma, però més petita, que serveix per a començar a rebaixar les peces.



Nom: *BARRINA*

Mides: 37 x 27 cm

Definició i usos:

Eina emprada per a foradar cossos durs, com ara pedra, marbre i fusta. En el cas que ens ocupa, la barrina serveix per a fer un forat quan el barril està acabat, per omplir-lo. L'eina consisteix en una barra d'acer o de ferro acerat, que prop de la punta té espires i per l'altre cap duu un mànec entrevessat. Hi ha barrines de moltes formes i grossàries, segons els oficis en què s'empren: barrina d'ala de mosca, barrina de cargol, barrina de palometa, barrina de boter...

A la bóta, es fan dos tipus de forat amb aquesta eina: un al ventre, que serveix per a omplir el barril, i un altre al fons, que és on es posa l'aixeta.



Nom: *BUIDADORA*

Mides: 31,5 x 6 cm

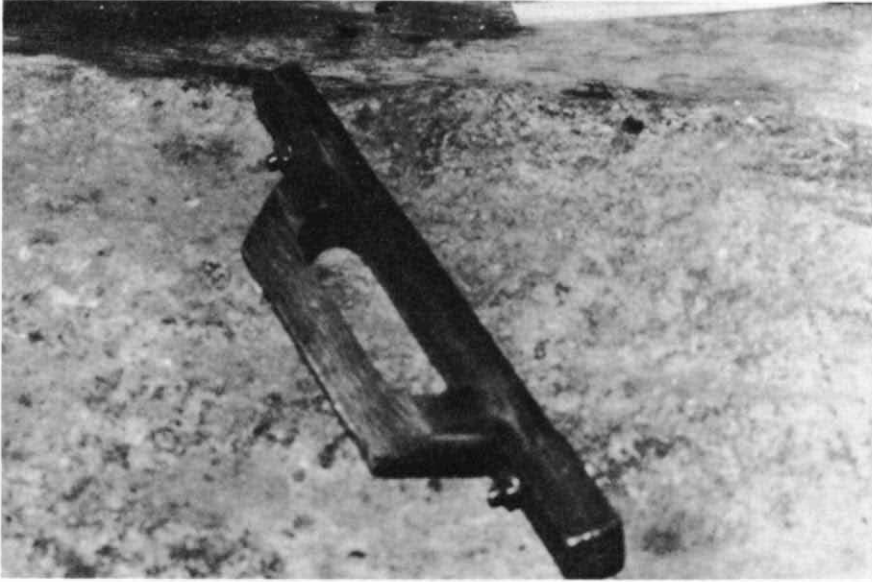
Definició i usos:

Eina semblant a un ribot, però amb la cara inferior convexa, que serveix per a buidar les dogues en el coll i polir el barril per dins, per a després fer-hi el galze.

La buidadora no és imprescindible per a fer el barril, només serveix per a determinats acabaments.



El senyor Manuel Pujol emprant la buidadora.

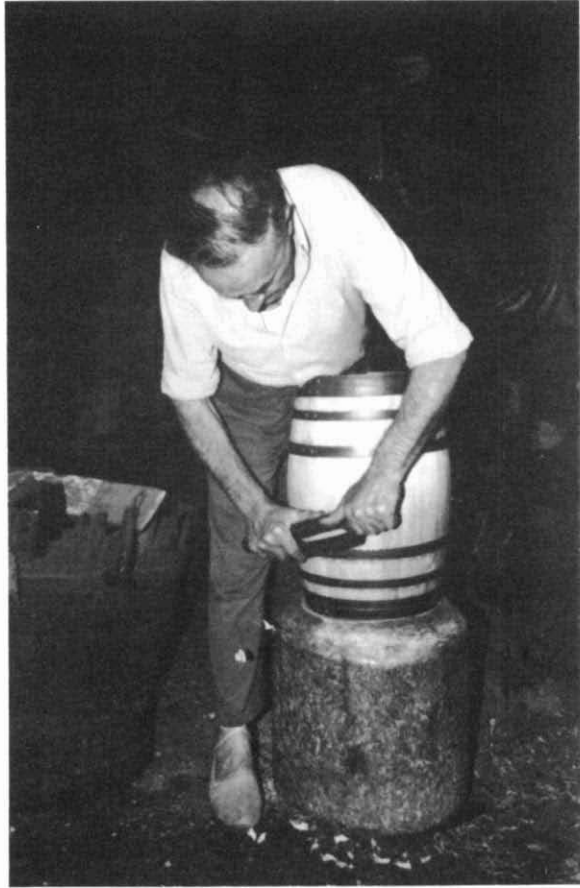


Nom: *DALLA*

Mides: 37 x 9 cm

Definició i usos:

A diferència de la buidadora, la dalla serveix per a polir el ventre del barril per fora: per a «donar-li fil». L'eina està formada per una fulla corbada als extrems i un mànec rectilini que formen una mena de D allargada. La fulla té el tall amb filet al costat que mira el mànec.



El senyor Manuel Pujol emprant la dalla.



Nom: *PLANA*

Mides: 18 x 10 cm

Definició i usos:

Eina semblant a un ribot amb dues orelles o agafadors a la part superior, que serveix per a donar el punt rodó a les peces, per a polir els «fonsos» i per a planejar les bótes.



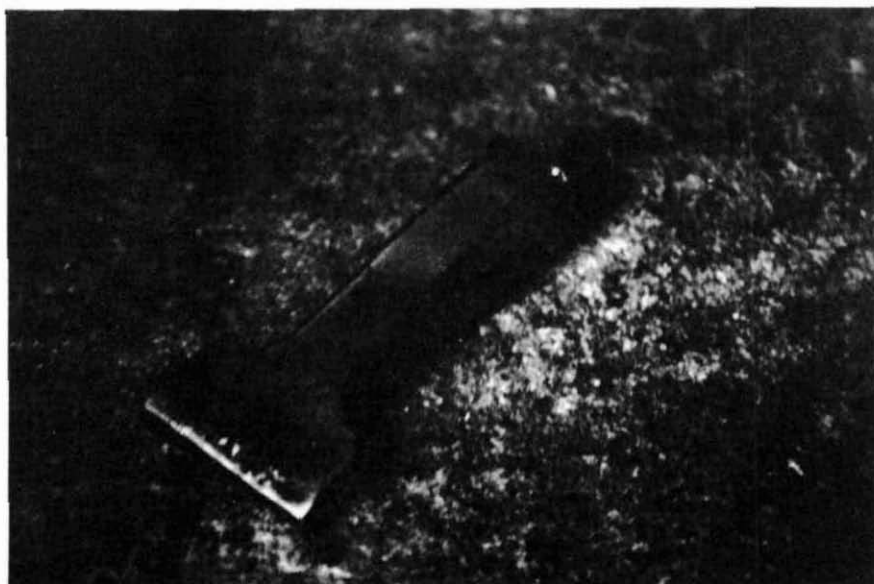


Nom: *MARTELL*

Mides: 23 x 16 cm

Definició i usos:

Eina que consisteix en una peça de metall, posada formant una creu al cap d'un mànec que el travessa per un ull central, i que serveix per a batre metalls, clavar claus, etc. En l'ofici de boter té la funció de picar el cercol del barril.



Nom: *REVLADOR*

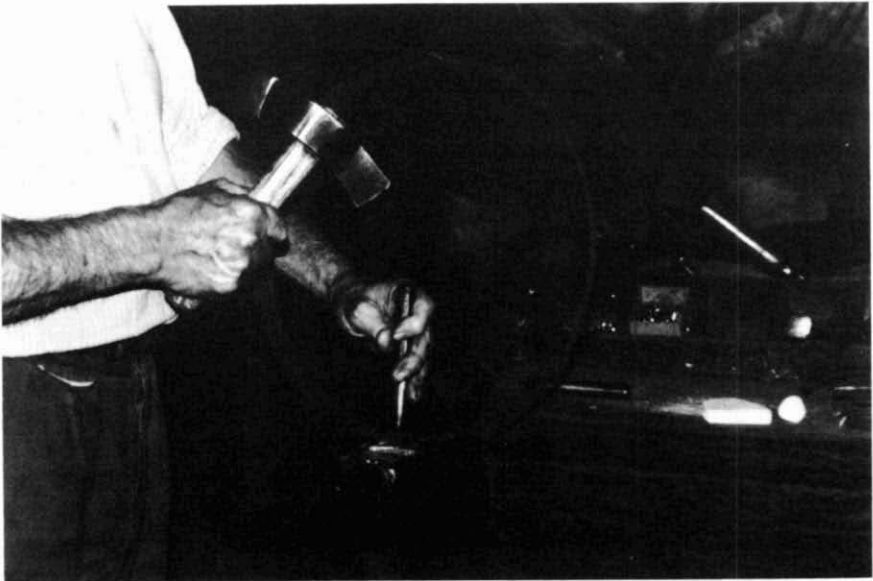
Mides: 6 x 13 cm

Definició i usos:

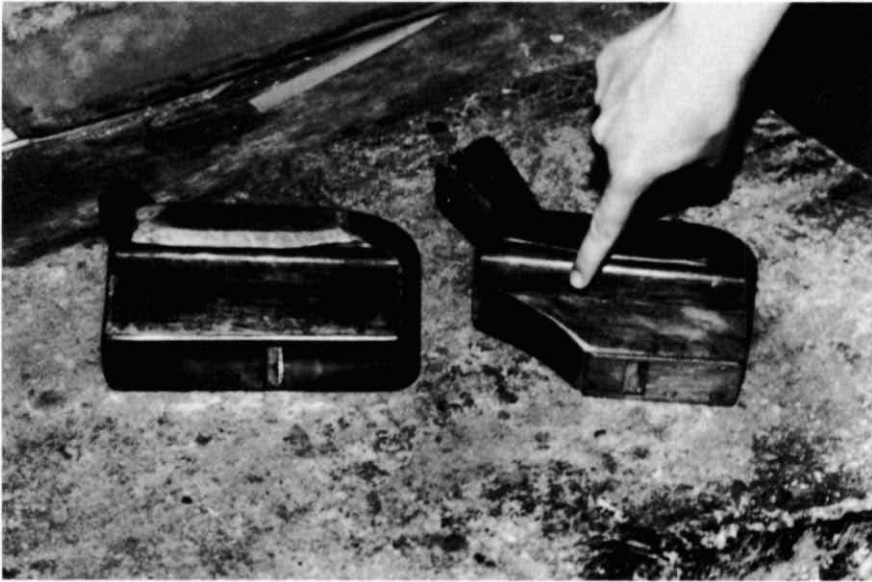
El revilador, juntament, amb el martell, serveix per a picar el cèrcol.



Revilador



Martell

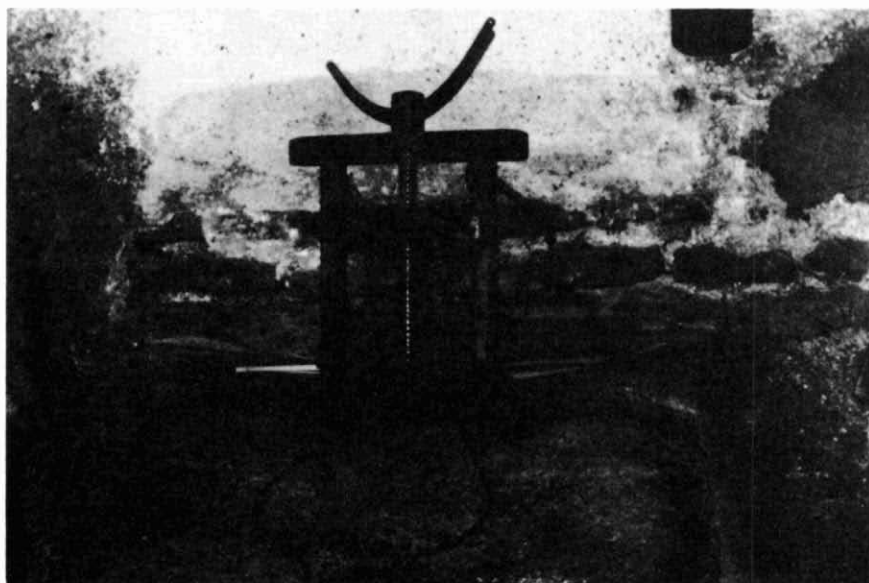


Nom: *PLANÓ*

Mides: 16 x 10 cm

Definició i usos:

Plana o ribot petit que serveix per a polir el coll del barril per fora. Aquesta eina té un retall per la part del darrera, de manera que pugui arribar més amunt i quedi més tros de barril polit.



Nom: *TORN*

Mides: 32 x 53 cm

Definició i usos:

Eina a manera de premsa que serveix per a doblegar i estrènyer les dogues de les bótes. En el moment d'utilitzar el torn, la fusta ha d'estar calenta per tal d'aconseguir la forma adient de la bóta. El nom d'aquesta acció dins l'ofici de boter s'anomena «reprendre».



Nom: *ESTOVADOR*

Mides: 24 x 27,5 cm

Definició i usos:

Eina semblant al ribot, però arquejat, que els boters empren per a refinar les vores de la bóta per dins, on la buidadora no arriba. Així queda tota la fusta anivellada a l'hora de fer els galzes.



Nom: *GALZADOR*

Mides: 27 x 34 cm

Definició i usos:

Ribot proveït de galgues regulables, emprat per a fer galzes a estesa i profunditat determinades. Eina utilitzada per a fer encaixar els «fonsos» de les bótes.



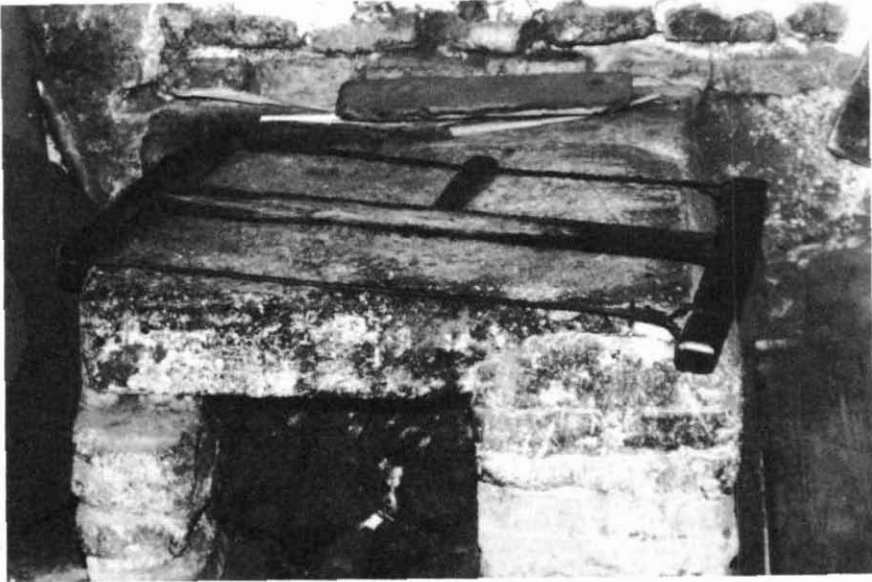
Nom: *AIXA GIRADA*

Mides: 21 x 19,5 cm

Definició i usos:

També dita aixà enrevoltada. Diferenciada d'altres tipus, perquè té la fulla corbada. Serveix per a tallar o desgruixar la fusta, donant-li forma còncava. Els boters la fan servir per a fer la testa (cadascuna de les bases o cares planes d'una bóta). Els bons artesans de la bóta utilitzen aquesta eina amb una gran precisió, adquirida al llarg de molts anys de dedicació a l'ofici.





Nom: *SERRA*

Mides: 45 x 73 cm

Definició i usos:

Eina consistent en una fulla d'acer proveïda d'una sèrie de dents agudes en una de les seves vores, subjectada a un mànec i que, moguda reiteradament cap endavant i cap enrera, serveix per a tallar fusta, pedra, ferro, óssos, etc...

Trobem dos tipus de serres especialitzades en l'ofici de boter:

- La serra ampla, amb una fulla ampla utilitzada per a trossejar la fusta,
- La serra estreta, que serveix per a serrar els fons rodons i les fustes no rectes de les bótes.



Nom: *ENCLUSA*

Mides: 23,5 x 90 cm

Definició i usos:

Peça de ferro amb una forma semblant a l'enclusa dels ferrers, però de diferent grossària, que serveix als boters per a treballar peces de metall, especialment els cercols de les bótes.

Nota: Les fotografies han estat realitzades per Yolanda Esteve

### ***El procés d'elaboració de la bóta***

Normalment, les bótes es feien amb fusta de castanyer (del Montseny), perquè resultaven més econòmiques; però per a envellir begudes alcohòliques es construïen de roure americà o francès i, excepcionalment, amb fusta de cirerer.

Per a la construcció d'una bóta cal, en primer lloc, treballar la doga (cadascuna de les fustes que formen el cos d'una bóta), amb la plana de dos mànecs per donar-li el «ventre», (cimentar). Després s'aplana per donar-li «el dors», el «punt rodó», i tot seguit es poleixen amb el ciment. Així trobem ja la fusta «esqueixada», «cimentada» i «planejada».

En segon lloc, cal calcular el diàmetre de la bóta («acanar»), per a això es vesteix el barril, o sigui, es munten les dogues i s'hi posen cercols provisionals. Després es posa el barril una estona en remull, 10 minuts o un quart d'hora, perquè la fusta agafi una mica de flexibilitat. Es fa foc dintre la bóta i amb la humitat i el foc es desprèn un vapor que fa que la fusta vagi agafant el que vulgament es diu «corretja» (es torna més flexible). És aleshores quan amb el torn es van estrenyent els cercols d'un extrem fins que s'aconsegueix entrar el cap i, després, es col·loquen els altres de la mateixa manera. Una vegada s'han extret els cercols, s'afilen les voreres de les dogues i es «calafata» el barril (tapar les juntes de les dogues d'una bóta, amb una pasta de farina, perquè no vessi). Seguidament es fan les «testes», cadascuna de les bases o cares planes d'una bóta, mitjançant l'aixa, i s'hi fan les consegüents ranures per a col·locar el fons. Aquesta operació s'anomena «fonar».

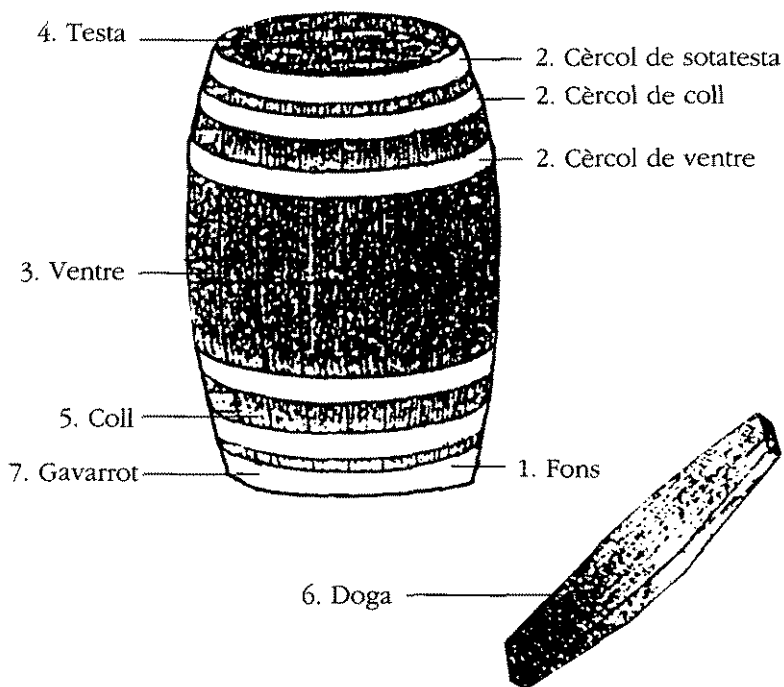
Un cop queden enllestides aquestes operacions, el barril ja queda a punt per a ferrar, polir (el coll i el ventre) i comprovar la seva impermeabilitat (a causa de la inseguretad d'algun grop que hi pugui haver a la fusta).

### ***Tipus de bótes i altres atuells realitzats pel boter***

De tipus de bóta n'hi ha molts, principalment a causa que s'empren per a guardar-hi diferents tipus de líquids. Ara bé, d'entre les bótes utilitzades per a tenir-hi vi, ens trobem també amb una gran varietat. Això fa que classificar els diferents tipus de bótes sigui una tasca, si més no, complicada, ja que no és una cosa clara i ben establerta.

La classificació potser més utilitzada i estesa és la que fa referència a la capacitat de les bótes. De totes maneres, cal tenir en compte el tipus de mesura que s'empria, ja que això motiva també una gran diversitat de bótes. Antigament, la capacitat d'una bóta es mesurava en càrregues o cargues, que és una

### ***Les parts de la bóta***



1. El *fons* és la superfície inferior d'una bóta.
2. El *cèrcol* és un anell de fusta (rodell) o de ferro que manté unides les dogues d'una bóta. Els tipus de cèrcols varien segons la part de la bóta on estan colocats; així doncs, atenent a aquesta classificació trobem tres classes diferents de cèrcols: cèrcol de sotatesta, cèrcol de coll i cèrcol de ventre.
3. El *ventre* és la part més ampla i central de la bóta.
4. La *testa* o *testes* són cadascuna de les bases o cares planes de la bóta.
5. El *coll* és la part més estreta i superior de la bóta.
6. La *doga* o *dogues* són cadascuna de les llenques de castanyer o d'una altra fusta que componen la bóta, barril, portadora, bocoi...
7. El *gavarrot* és una tatxa de cap pla i ample, emprada principalment pels boters per a evitar que els cèrcols es desplacin.

unitat de mesura que equival a uns 121 litres. Malgrat tot, també trobem molts tipus de bóta que es mesuren per litres, sobretot pel que fa a temps més moderns.

Classificació segons els litres:

quarteroles	2 litres
barrils	de 7 a 150 litres
(segons els llocs d'origen, els barrils reben diferents noms, com ara carretell, o bé l'anomenat barril de mallal, de 15 l. de capacitat)	
barrica i mig bocoi	de 200 a 500 l.
bocois	de 500 a 700 l. (cal incloure-hi les tones i els tonells)
tines	de 3000 a 4000 l.

Classificació segons les cargues:

bóta de càrrega	1 carga
bóta de tràfec	4 cargues (emprada normalment per a aiguardent)
bóta de cinc, sis, set, vuit, nou, etc	cargues
bóta de celler	de 6 a 16 cargues
bóta trentena	30 cargues
bóta de centenera	100 cargues

Altres bótes que no es mesuren ni amb litres ni amb cargues:

bóta xixantera	60 càneters <sup>1</sup>
bóta complerta	80 quarters <sup>2</sup>
bóta de pipa	1 pipa <sup>3</sup>
bóta quarterola	aprox. 1/4 de pipa

Hi ha alguns tipus de bóta que es classifiquen segons els mercats als quals són destinades o bé segons la procedència dels vins que han de contenir. Així doncs, trobem: la bóta bordelesa (d'unes dues cargues, que conté vi de Bordeus), la bóta portuguesa (de quatre cargues, i una mica més allargada que la bóta catalana), la bóta holandesa i la bóta catalana (també de quatre cargues, de fusta de roure d'Amèrica i amb quatre cercols), entre d'altres.

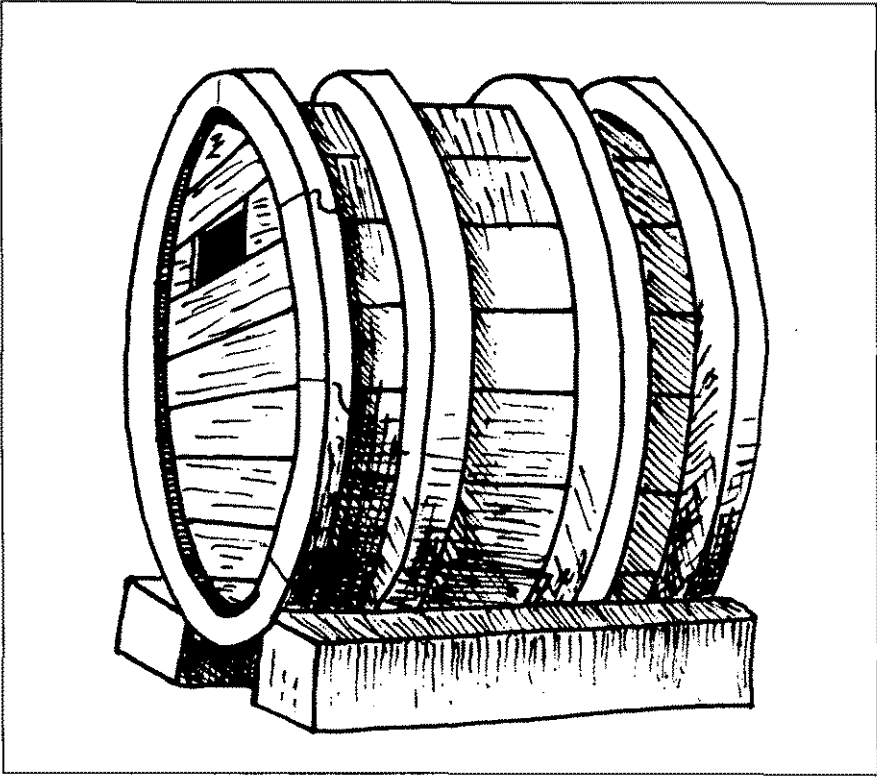
Moltes bótes, però, reben noms diversos, segons les diverses característiques de la mateixa bóta. D'entre aquests tipus de bótes, destaquen:

– bóta carassana, que té més alçada que la bóta de pipa i també més panxa.

1. 1 càneter equival aprox. a 11 litres.

2. 1 quarter són uns 70 litres.

3. Cada pipa són 490 litres aprox.



- bóta congrenyada, de grans proporcions i capacitat, construïda als mateixos cellers, que tenia com a cercols uns congrenys de fusta d'ullastre molt reforçats i robusts. En el fons té una obertura per on entra un home quan cal netejar-la.
- bóta de cadireta, gran, sostinguda per quatre pilars i dues fustes paral·leles que tenen la forma del ventre de la bóta. Té de vint a quaranta cargues de cabuda.
- bóta del racó, que té l'anomenada de contenir el millor vi del celler.
- bóta tonyinera, d'unes tres cargues i mitja de capacitat, encercolada amb rodells de castanyer. Antigament s'enviaven a Hamburg plenes de vi i les retornaven plenes de tonyina.
- bóta ventruda, que és la bóta grossa del celler.
- bóta agrera, bóta que dona regust al vi.
- bóta candiota, no gaire gran, que es posa dreta damunt d'un peu i té l'aixeta a la part inferior.

### ***Altres atuells***

Al marge de les bótes, hi ha també molts altres atuells que fabrica el boter. No cal dir que tots aquests atuells, d'una manera o d'una altra, serveixen també per a contenir o bé transportar-hi líquids, especialment vi.

Els atuells aquí esmentats són una petita mostra del que és, també, el treball del boter:

- barral: atuell de fusta encercolada, amb nanses i tapat, de forma semblant a la portadora, amb un forat que es tapa. Serveix per a transportar vi a petites distàncies.
- barraló: bóta petita, de quatre mesures de vuit porrons de cabuda. També barril petit que serveix per a portar el vi a domicili o bé boteta d'un quart de càrrega. Segons a quins llocs, portadora tubular de sis quarts de cabuda, amb un senyal als quatre quarts, que servia de mesura o per a abocar-hi el vi.
- bombona: barral d'uns tres quartins.
- botall: bóta de mitja carga de cabuda o bé tres mallals. S'hi sol guardar el vi ranci. A la Cerdanya, bot d'un quart de carga de cabuda.
- botella: carretell de fusta, més gran que el botell, per a tenir-hi tota mena de líquids.
- quarterola: bóta de fusta una mica aplanada, que serveix per a beure vi.

### BIBLIOGRAFIA

ALCOVER, J. I MOLÍ, F.B. *Diccionari Català, Valencià, Balear*. Palma de Mallorca, Ed. Gràfiques Miramar, 1964.

AULÍ I VILA, CARLES I LLINÀS I MIRÓ, GLÒRIA, *Eines i Oficis*. Olot, Ed. Ajuntament d'Olot, 1982.

COROMINES, J., *Diccionari etimològic i complementari de la Llengua Catalana*. Volum II. Barcelona, Ed. Curial Edicions Catalanes. Caixa de Pensions «La Caixa», 1986.  
*Exposició. Oficis artesanals a l'Alt Empordà*. A càrrec del grup de tradicions i costums (MMECAE). Barcelona 1987.

GRIERA, A., *La vinya. La verema - el vi*. Abadía de Sant Cugat del Vallès, Ed. Institut Internacional de Cultura Romànica, 1965.

GRIERA A., *La Casa Catalana*. Barcelona, Ed. Edicions Polígrafa, 1974.

GRINÓ I GARRIGA, D., *Oficis que es perden*. Barcelona, Ed. Millà, 1981.

ROCA I PLA, P., *A les eubagues del Montnegre*. Barcelona, Pere Roca i Pla, 1980.  
Conversa amb el Sr. Manuel Pujol, boter de Sant Andreu de Palomar.