

La muntanya oblidada

**Economia tradicional, desenvolupament rural
i patrimoni etnològic al Montsec**

Jordi Solà

La muntanya oblidada

*Economia tradicional, desenvolupament rural
i patrimoni etnològic al Montsec*



A la Marta, la Indiana i la Karla,
natura i cultura del Montsec.

Centre de Promoció de la Cultura Popular
i Tradicional Catalana

La muntanya oblidada

*Economia tradicional, desenvolupament rural
i patrimoni etnològic al Montsec*

Jordi Solà i Mas



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

Barcelona, 2003

Biblioteca de Catalunya. Dades CIP

Solà i Mas, Jordi

La muntanya oblidada : economia tradicional, desenvolupament rural i patrimoni etnològic al Montsec (Temes d'etnologia de Catalunya ; 7)

A la part superior de la portada:

Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional Catalana. — Bibliografia

ISBN 84-393-6215-3

I. Catalunya. Departament de Cultura

II. Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional Catalana

III. Títol IV. Col·lecció: Temes d'etnologia de Catalunya; 7

1. Etnologia – Montsec 2. Antropologia econòmica – Montsec

3. Montsec – Condicions rurals

572.9 (467.1:23Montsec)

© 2003: Jordi Solà i Mas

© d'aquesta edició: Generalitat de Catalunya, Departament de Cultura

Direcció de la col·lecció: Joan Prat i Carós

Disseny de la col·lecció: Azúa / Ancochea

Fotografia de la coberta: Takushi Katafuchi

Tiratge: 800 exemplars

Impressió: Printing Súria SL

Dipòsit legal: B. 23.424-2003

ISBN 84-393-6215-3

SUMARI

1. Introducció: objectius, metodologia i fonts / 9

2. El Montsec / 15

- 2.1 El medi natural
- 2.2 Història
- 2.3 El paisatge construït: el mosaic agroforestal
- 2.4 Les activitats econòmiques
 - 2.4.1 Característiques generals
 - 2.4.2 La casa i la comunitat
 - 2.4.3 Contractes de conreu
 - 2.4.4 El treball

3. Caça, pesca i recol·lecció / 35

- 3.1 Caça
 - 3.1.1 Espècies de caça
 - 3.1.2 Espais de caça
 - 3.1.3 Tècniques de caça
 - 3.1.4 Sociabilitat de la caça
 - 3.1.5 La caça com a activitat econòmica
- 3.2 Pesca
 - 3.2.1 Espècies de pesca
 - 3.2.2 Espais de pesca
 - 3.2.3 Tècniques de pesca
 - 3.2.4 Comerç de la pesca
- 3.3 Recol·lecció
 - 3.3.1 Recol·lecció de bolets
 - 3.3.2 Recol·lecció d'herbes aromàtiques i remeieres

4. Ramaderia / 55

- 4.1 Ramaderia ovina

- 4.1.1 Races ovines
- 4.1.2 Alimentació: el cicle anual de pastures
- 4.1.3 Malalties i animals perjudicials per al bestiar
- 4.1.4 Camins ramaders
- 4.1.5 Corral, bordes i vedats
- 4.1.6 Utillatge ramader
- 4.1.7 Contractes de pastura
- 4.1.8 Pastors i treball
- 4.1.9 Ús i comerç dels productes derivats de la ramaderia
- 4.2 Ramaderia porcina
 - 4.2.1 L'explotació tradicional: el mandongo
 - 4.2.2 Fira de Sant Tomàs a Tremp
 - 4.2.3 L'explotació actual
- 4.3 L'aviram i els conills
- 4.4 Apicultura i producció de mel
 - 4.4.1 Del sistema de producció tradicional a l'apicultura racional
 - 4.4.2 La flora mel·lífera al Montsec
 - 4.4.3 Les malalties i els animals perillosos

5. Agricultura / 103

- 5.1 Conreu del cereal
 - 5.1.1 Varietats de cereal
 - 5.1.2 El cicle anual de conreu
 - 5.1.3 Adobs
 - 5.1.4 Colles de segadors
 - 5.1.5 Sociabilitat: costums de la sega i el batre
 - 5.1.6 Tecnologia
 - 5.1.7 Ús i comerç del cereal
- 5.2 Conreu de l'oliver i la producció d'oli
 - 5.2.1 El paisatge de l'oliver. L'espai de conreu
 - 5.2.2 Varietats d'olivers
 - 5.2.3 El cicle anual de conreu
 - 5.2.4 L'elaboració de l'oli
 - 5.2.5 Els molins d'oli tradicionals
 - 5.2.6 La comercialització i distribució de l'oli
 - 5.2.7 Altres aprofitaments de l'oli i l'oliver
 - 5.2.8 Passat i futur del conreu de l'oliver al Montsec
- 5.3 El conreu de la vinya i la producció de vi
 - 5.3.1 Plantació de vinya nova. Varietats de raïm

- 5.3.2 Cicle anual de conreu
- 5.3.3 L'elaboració del vi
- 5.3.4 Ús i comerç del vi
- 5.3.5 Tecnologia
- 5.3.6 Productes derivats de la vinya
- 5.4 Altres conreus
 - 5.4.1 Els farratges: agricultura i ramaderia
 - 5.4.2 El conreu de l'horta i els arbres fruiters: la varietat de l'alimentació
 - 5.4.3 El blat de moro: de l'alimentació domèstica a la comercialització en el mercat
 - 5.4.4 El conreu del gira-sol: l'alternativa conjuntural

6. Indústries, manufactures i oficis / 173

- 6.1 Producció de carbó vegetal
 - 6.1.1 El procés de carbonar
 - 6.1.2 Construcció de la carbonera
 - 6.1.3 El procés de cuita
 - 6.1.4 Ensarriat i traginat
 - 6.1.5 El carbó de canotillo
 - 6.1.6 Les formes de vida dels carboners
- 6.2 Producció de matèries tèxtils i indústria del vestit
 - 6.2.1 La llana
 - 6.2.2 El cànem
 - 6.2.3 La seda
- 6.3 Indústries i materials de construcció
 - 6.3.1 Extracció de lloses
 - 6.3.2 Extracció i fabricació de "ges"
 - 6.3.3 Extracció de pedra tosca
 - 6.3.4 Fabricació de calç
 - 6.3.5 Fabricació de teules
 - 6.3.6 Fusters i ebenistes
 - 6.3.7 Ferrers
- 6.4 Indústria hidroelèctrica
- 6.5 Establiments i activitats turístiques

7. Comerç / 209

- 7.1 El mercat de Tremp

7.2 Comerç local

7.3 Fires agrícoles

8. Entorn del desenvolupament rural: una proposta de revalorització de l'economia tradicional com a patrimoni etnològic / 215

9. Annex. Fonts consultades / 223

10. Bibliografia / 229

1. INTRODUCCIÓ

Objectius, metodologia i fonts

El treball que teniu a les mans és fruit de l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya (IPEC) endegat pel Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional Catalana. L'origen d'aquest treball es troba en un interès general de l'equip d'investigadors¹ envers el medi natural i per l'estudi de la relació que l'home estableix amb aquest medi, especialment pel que fa a un aspecte concret d'aquesta relació: la qüestió de la conservació ambiental.

En els darrers anys hi ha un creixement evident de l'interès per la conservació del medi ambient. El resultat és una multiplicitat dissonant de veus, totes amb un interès comú: la conservació del medi ambient. El discurs de la ciència és recollit tant per les institucions governamentals com no governamentals, les quals el reformulen i donen prioritat a uns o altres problemes i enfoquen unes o altres solucions. El discurs original reverteix filtrat –mitjançant diversos mecanismes– al conjunt de la societat, on els actors socials el reformulen, al seu torn, en funció d'una percepció ambiental pròpia. Considerem, doncs, l'ambientalisme, com una construcció cultural que es va formant històricament a través de percepcions diverses de la realitat i que es nodreix de diferents discursos, els quals, alhora, s'influeixen mútuament.

Els discursos ambientals s'han anat configurant en els darrers anys entorn d'un concepte clau: el «desenvolupament sostenible»².

1. Aquest equip, format entorn de Montsec Actiu, inicialment estava compost per Marta Sancho, Carme Maria Marugán, Agustí Esteban, Núria Borniquel i Jordi Solà Màs, als quals, posteriorment, es va afegir Carles Garcia. La present monografia és un text redactat per aquestes tres darreres persones.

2. Per a una evolució històrica del pensament entorn de la natura, vegeu Glacken (1996). Per a l'evolució del pensament ambientalista, vegeu Adams (1990).

Tres són els principals discursos que es configuren, segons Escobar (1995), entorn d'aquest concepte: el discurs liberal, el culturalista i l'ecosocialista, i cada un posa l'accent en diferents causes i solucions contraposades dels problemes ambientals.

El primer es basa en la creença en un coneixement científic objectiu i l'existència d'una esfera econòmica autònoma, independent d'allò «polític», «social» i «cultural». Per al discurs liberal, la confiança en el desenvolupament tecnològic i l'economia de mercat han de ser els motors de la conservació ambiental. El discurs culturalista qüestiona aquestes premisses liberals, en les quals els culturalistes troben l'origen de la crisi ambiental. Des de posicions culturalistes es té interès a reconceptualitzar la cultura, no només en el seu aspecte material sinó també en l'espiritual. La crítica ecosocialista al discurs liberal presta més atenció a l'economia política.

Tenim la convicció que la majoria de discursos sobre la conservació ambiental es produeixen des d'unes representacions ideals de la natura molt allunyades de la relació i la gestió quotidiana d'aquesta. Caracteritzat d'aquesta manera, l'ambientalisme contemporani pot ser una construcció ideològica inoperant per a la conservació de la natura.

Per aportar una visió antropològica a l'estudi de l'ambientalisme contemporani volíem començar l'anàlisi al nivell de la població local. Intentàvem veure com en aquesta població, amb una percepció i una pràctica real de gestió de la natura, penetren el conjunt de discursos establerts globalment i són filtrats segons la seva pròpia experiència. Volíem observar com es construeix l'ambientalisme en un medi rural com és la serra del Montsec, una zona en la qual es donen diversos factors que permeten, al nostre entendre, aquesta anàlisi: uns determinats valors ecològics, una població eminentment agrícola i ramadera, i uns plans de desenvolupament rural, en aquest moment poc precisos³.

3. Entre aquests, cal citar el Pla d'Espais d'Interès Natural (Decret 328/1992) i, darrerament, el projecte "Montsec Sostenible".

Amb aquests precedents vàrem enfocar l'Inventari del Patrimoni Etnològic del Montsec, l'objectiu del qual era l'estudi dels processos productius, convençuts que hi podíem trobar claus que ens permetessin entendre com es construeix la idea de conservació ambiental entre la gent del Montsec. Per això vàrem voler inventariar aquelles formes de treball a través de les quals l'home es relaciona amb la natura. Això incloïa tant els aspectes tècnics i materials del treball (espais de treball, utillatge, cadenes d'operacions...) com les institucions i relacions socials (treball, comercialització, consum dels productes...) i les construccions ideològiques i simbòliques (percepció de l'entorn natural i social del treball...), tant del passat com del present.

És, però, durant el procés de recerca que vàrem anar observant com se'ns dibuixava cada vegada amb més claredat una visió global de la població local de les valls del Montsec i com se'ns repetia constantment una idea que la definia: una societat cada vegada més desestructurada per l'envelliment i la disminució de la població, l'obsolescència de les activitats econòmiques en el mercat actual i la pèrdua de sentit de l'organització social entorn de la casa i la comunitat. En aquesta situació, tots aquells coneixements i aquelles pràctiques que sobre les activitats econòmiques i el seu efecte sobre la natura volíem observar, es diluïen entre l'oblit i la idealització d'un món passat. Tot això ens va fer reflexionar sobre el fracàs de l'economia tradicional i del desenvolupament rural al Montsec i sobre el paper del patrimoni etnològic en aquest desenvolupament. Més tard ho discutirem a les conclusions. Ara, passem al treball de camp.

A l'hora de plantejar el treball de camp hem intentat combinar diversos enfocaments que ens permetin una extensa recollida de dades i, alhora, unes àmplies possibilitats d'anàlisi. L'enfocament històric ens ha permès observar el present en relació al passat i, així, elaborar una seqüència històrica en la qual els elements prenen sentit. També hem volgut observar la població local en relació a la dinàmica mundial, per la qual cosa hem combinat diverses unitats d'anàlisi (la casa, la comunitat, la comarca...) per veure com

s'interrelacionaven. Hem volgut també plantejar un enfocament interdisciplinari amb aportacions de diverses ciències naturals i socials. Finalment, un enfocament globalitzant dins de l'antropologia combina diversos interessos de l'economia, la religió, el parentiu i l'organització social i política.

El marc geogràfic escollit és el Montsec, una serra del Prepirineu de Lleida amb uns límits administratius molt precisos. Forma part de dues comunitats autònomes, Catalunya i Aragó; es troba a cavall de dues comarques dins de l'àmbit de Catalunya, el Pallars Jussà i la Noguera; hi ha quatre municipis amb jurisdicció sobre la serra. Aleshores, què entenem per Montsec i com el delimitem?

El Montsec és una serra transversal est-oest, d'uns 50 km de llargada i 1.684 metres d'altitud. Entre el Montsec i la Conca de Tremp es defineixen dues valls, Sant Esteve i Barcedana. Aquestes valls són el nucli geogràfic del nostre treball, el que podríem anomenar «*el Montsec*», o més exactament, la part antròpica del Montsec, ja que «*el Montsec*» és per als habitants d'aquestes valls l'extensa muntanya que tenen diàriament davant de la finestra de casa seva. Així doncs, els municipis que contemplem en aquest treball són quatre: Sant Esteve de la Sarga, Castell de Mur, Llimiana i Gavet de la Conca. Cada un d'aquests municipis està format per diversos nuclis rurals, els quals es relacionen de manera més o menys directa amb el «*Montsec*» estricte⁴.

Però, per què aquesta delimitació del Montsec? En primer lloc, és abastable a l'hora de realitzar el treball. En segon lloc, per afinitat històrica i cultural amb la Conca de Tremp i el Pallars Jussà, és preferible deixar de banda la part sud de la serra. Però, en tercer lloc, per les pròpies característiques d'aquestes dues valls. Tot i formar part de la Conca de Tremp i del Pallars en general, la qual cosa dóna

4. Els principals nuclis rurals en aquests municipis són: Alçamora, la Clúa, la Torre d'Amar-gós, Castellnou de Montsec, Sant Esteve de la Sarga, Beniure, Alzina, Moror, Estorm, les Esplugues de Mur, Guàrdia de Tremp, el Meüll, Vilamolat, Collmorter, Santa Llúcia de Mur, Cellers, Gavet, Sant Cerni, Aransís, Sant Salvador de Toló, Llimiana, Sant Cristòfol de la Vall, Sant Miquel de la Vall, Sant Martí de Barcedana, Mata Solana i Hostal Roig.

una certa unitat cultural, aquestes valls mantenen un aïllament i unes característiques que fan del Montsec una zona particular dins de la Conca de Tremp.

El que es pretén en fer un inventari és recollir informació d'elements que actualment tenen vigència, sigui per ús contemporani o per la pervivència en el record. Per tant, podem dir que el nostre interès inicial és el present. En aquest present trobem elements de cultura material i informació oral, bibliogràfica i documental d'elements i manifestacions culturals que es mantenen en el record o la lletra impresa. Així, mentre que molta informació oral prové de records de diverses dècades enrere, la bibliografia i la documentació ens aporten informació que abasta fins a la segona meitat del segle XIX. Els grans etnògrafs com Violant i Simorra o Kruger, ja van documentar en el seu moment la cultura pallaresa. Des d'aleshores, però, s'han produït situacions històriques que han trasbalsat enormement la vida d'aquests pobles.

Ens trobem, doncs, documentant una cultura canviant, un procés en el qual hi ha diversos moments significatius: la fil·loxera, entre finals del segle XIX i principis del XX; la construcció d'infraestructures hidroelèctriques, entre la primera dècada del XX i la Segona República; els anys seixanta i setanta, en els quals hi ha els canvis més manifestos, com són la mecanització del camp i l'èxode massiu a les ciutats. Actualment ens trobem en l'últim d'aquests capítols cronològics, el qual podríem anomenar «l'època del desenvolupament rural», títol més teòric que real, ja que davant de les polítiques de desenvolupament econòmic, social i mediambiental, sovint contradictòries, entorn de l'agricultura, el turisme i la conservació de la natura, els propis actors locals del Montsec no se senten plenament protagonistes del seu desenvolupament social.

Aquest treball ha estat fet, bàsicament, a partir de les informacions orals. Aquestes fonts són extremadament riques tot i els problemes que presenten, com són la limitació de l'abast històric i els filatges conscients i inconscients de la memòria.

S'ha buidat documentació diversa sense classificar dels arxius

municipals de Llimiana, Gavet de la Conca, Castell de Mur i Sant Esteve de la Sarga. Aquestes fonts contenen, en general, poca informació directa sobre temes relacionats amb la cultura i la vida quotidiana, però en canvi podem trobar-hi referències variades i abundants sobre temes de caràcter econòmic a partir de les quals es poden intuir respostes socials i ideològiques. El principal problema rau en el fet que és una documentació fragmentària que té buits temporals.

S'han buidat publicacions provinents de la literatura de folkloristes, etnògrafs, viatgers i cronistes, a més d'estudiosos contemporanis. Aquestes fonts són escasses, disperses i irregulars per als períodes anteriors al 1950. El Montsec és una zona marginal en els interessos dels grans folkloristes i etnògrafs, la qual cosa ens obliga a una minuciosa recerca de qualsevol notícia del passat que ens permeti documentar els precedents econòmics, socials i ideològics de la població actual del Montsec. Aquestes fonts, a més, impliquen un alt grau de filtratge ideològic.

S'ha realitzat una «prospecció arqueològica en superfície» per situar elements de cultura material i paisatgístics de les activitats humanes del passat i del present. La manca de temps per l'extensió del territori a prospectar, la dificultat per determinar a què corresponen les estructures que presenten un alt grau de destrucció i la dificultat d'accés a diversos llocs per la pròpia orografia del terreny i la destrucció del paisatge construït, han estat els principals problemes.

2. El Montsec

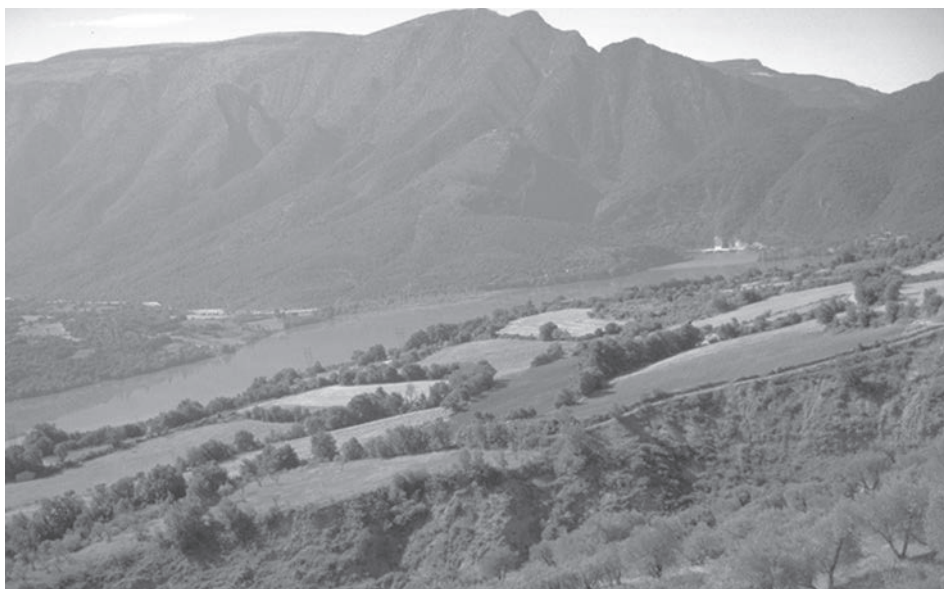
2.1. EL MEDI NATURAL

El Montsec forma part de les serres exteriors del Prepirineu de Lleida, a cavall entre les comarques del Pallars Jussà i la Noguera. L'extrem oest de la serra penetra a la comarca de la Baixa Ribagorça, en terres aragoneses, el principal nucli habitat de les quals és Benabarre.

El Montsec té una estructura longitudinal. Amb una altitud de 1.684 metres, una longitud de 45 km, una amplada que varia entre els 4,5 i els 10 km, i uns desnivells màxims de fins a 1.350 metres, és la més gran de les serres exteriors.

La formació geològica del Montsec és fruit del desplaçament cap

Mosaic
agroforestal
amb diversitat
de conreus



al sud, durant la fase orogènica dels Pirineus, de materials sedimentats en el mar. En arrugar-se els sediments donà lloc a un anticlinal bolcat sobre els flancs i encavalcat amb el sinclinal d'Àger. Així doncs, al Montsec trobem dues zones ben diferenciades. Al sud, un relleu abrupte amb un desnivell de gairebé 1.000 metres, i al nord, un relleu que baixa més suaument ple de profunds barrancs fruit de l'origen violent de la serra.

El Montsec pot considerar-se com una barrera bioclimàtica, ja que al sud s'estén un país netament mediterrani continental amb un llarg període de sequera estival, mentre que al nord aquesta sequera es va reduint. L'orientació est-oest de la serra fa que el vessant sud estigui sotmès a una forta insolació, mentre que al vessant nord aquesta insolació és menor.

La pluviositat davalla de nord a sud i augmenta en pujar a les zones mitjanes i altes de la serra. La primavera i la tardor tenen una pluviositat elevada i són les èpoques més humides. A l'estiu les precipitacions són en gran mesura tempestuoses. L'hivern és una època seca, com correspon al clima continental. El total de precipitació anual oscil·la entre els 460 mm al sud i els 864 al nord.

Les nevades no són estranyes, encara que sí poc freqüents. En general, les precipitacions de neu es donen per sobre dels 1.000 metres entre novembre i abril.

S'ha de considerar finalment un fenomen que té repercussions sobre la vegetació. En totes les conques al voltant del Montsec es dona una marcada inversió tèrmica durant l'hivern, en què es formen densos bancs de boira fins als 800-1.000 metres d'altitud, durant els quals no és estrany veure emergir el Montsec per sobre del mar de boira.

Una morfologia tan abrupta i una climatologia tan marcada donen una vegetació molt diversa. La disposició longitudinal est-oest de la serra i la seva altura es comporten com una barrera biogeogràfica entre una vegetació mediterrània a la solana i una altra de tipus submediterrani i atlàntica a l'obaga. En conjunt, el Montsec comprèn més de mil espècies de plantes, amb paisatges variats i

notables endemismes protegits dins del Pla d'Espais d'Interès Natural.

La vegetació de la solana està constituïda bàsicament per un alzinar continental amb sotabosc de boix enriquit amb espècies submediterrànies als barrancs i zones obagues. On l'alzinar està massa degradat existeixen masses de garric que ocupen també cultius abandonats.

Al vessant nord és on es conserva una major massa forestal, a causa de la pluviositat més elevada i de la dificultat d'obtenir terres de conreu en forts pendents. Potencialment és el domini de les rouredes fins als 1.400 metres, encara que amb presència d'alzinar en les zones més assolellades. Per sobre d'aquesta cota ja no hi ha arbreda. És el domini del ginebre, la savina, la boixerola i els coixins d'eriçó.

Als marges dels rius, torrents i fonts trobem pollancre, anomenats *xops* o *clops*, àlbers, i oms amb sotabosc poblat d'esbarzer i diversos tipus de plantes enfiladisses.

Entre els valors botànics més interessants del Montsec cal destacar la presència residual d'una fageda amb un extraordinari interès, ja que és una massa boscosa representativa d'una època anterior més humida i actualment és una de les poblacions més meridionals de Catalunya. També és interessant la presència de l'alzinar típic mediterrani en llocs resguardats dels rigors del fred, com són els congostos de Mont Rebei o el Barranc del Bosc, i que representa una població residual d'una època més càlida. Finalment cal destacar les nombroses plantes rupícoles com la corona de rei o l'orella d'ós que viuen els cingles.

Una diversitat d'ambients naturals tan amplia ha permès una gran riquesa faunística. El Montsec comprèn aproximadament unes vint-i-nou espècies de mamífers, cent quaranta-cinc espècies d'aus, vint-i-cinc de rèptils i amfibis i nombroses espècies d'invertebrats. La presència històrica del llop i de l'ós, actualment desapareguts, queda reflectida en la toponímia de la zona, com la Canal i la cova de l'Onso o el Pas del Llop.

Tal com passa amb la vegetació, el Montsec es comporta com a barrera bioclimàtica i biogeogràfica, de manera que és el límit nord de distribució de moltes espècies meridionals i el límit sud de moltes espècies septentrionals.

Per l'interès que representen, moltes d'aquestes espècies són protegides, com en el cas de la llúdriga, que té, al congost de Mont Rebei, una de les poblacions més importants de Catalunya pel nombre d'efectius, o en el cas de les aus. El Montsec acull una extraordinària varietat d'aus, tant sedentàries com migratòries, en alguns casos d'un interès extraordinari. Però allà on és excepcional el Montsec és en la diversitat i nombre d'aus rapinyaires i carronyaires, com és el cas de l'àguila daurada, el falcó pelegrí o el trencalòs entre les espècies més significatives.

2.2. HISTÒRIA

El poblament del Montsec es remunta al paleolític mitjà, segons demostra la presència d'eines de sílex (destrals, raspadors...) trobades a la cova de Muricecs (Llimiana), les quals pertanyen a la cultura mosteriana pròpia dels neandertals, datada entre els 90.000 i els 40.000 anys a.C. Associades a aquestes eines trobem restes òssies d'ós, cavall, cabra, cérvol, pantera i altres felins. La cova, situada sobre el Congost de Terradets, controlava el pas obligat d'animals i facilitava la caça.

A finals del paleolític, després de l'última glaciació, la pujada general de les temperatures va originar un canvi de clima que va afectar la flora i la fauna. L'augment demogràfic produït per les millors condicions de vida va permetre l'ocupació total de la muntanya per part de grups seminòmades de caçadors-recol·lectors, mentre que la retirada dels gels facilitava la comunicació entre grups aïllats a les muntanyes.

La necessitat de proveir d'aliments una població creixent va obligar a l'adopció de l'agricultura com a estratègia d'adaptació al medi.

Els grups humans es tornen sedentaris, treballen en camps propers i habiten primer en coves i després en poblats a l'aire lliure. Del neolític més antic (6.000-4.000 a.C.), representat per la ceràmica cardial, en trobem restes en diverses coves del Montsec, com la cova Colomera, al congost de Mont Rebei.

Amb la introducció dels metalls a partir del tercer mil·lenni a.C. canvien les formes de vida. Un reflex d'això és el nou ritual funerari que es torna col·lectiu en dòlmens o coves com la del Forat del Coscoll (Fontllonga), única cova sepulcral coneguda a la muntanya. Els dòlmens són pocs i mal coneguts. Destaca la «Lluella del llop» prop de Vilanova de Meià, que pertany al tipus «cambra pirinenca». La ceràmica que s'hi troba permet datar el conjunt cap al 1500 a.C. Els grups humans d'aquells temps devien dedicar-se a la ramaderia, principalment oví i cabrum.

L'iberisme, que s'inicia a mitjans del primer mil·lenni, no està ben representat al Montsec. Únicament es coneix el poblat de Monteró, prop de Sant Llorenç de Montgai. Per altra part, la romanització es va limitar al Montsec, a una superestructura política i administrativa que va establir el seu nucli més important a la ciutat d'«Aesso», actual Isona, a les terres planes de la Conca de Tremp. Les comunitats autòctones devien mantenir esporàdics contactes comercials des de la muntanya, on podrien existir petits establiments militars. El fet històric més destacat en aquesta època sembla que va ser el pas del Segre per Juli Cèsar, prop de Sant Llorenç de Montgai. Però la fita més perdurable va ser la introducció dels cultius mediterranis de la vinya i l'oli.

Poques notícies queden del període visigòtic. Existeix únicament la constància d'alguns assentaments a Sant Llorenç de Montgai i Meià, tot i que continua existint un poblament autòcton en llocs remots de la muntanya com Sant Martí de les Tombetes, davant de Moror, o als Altimiris, sobre del congost de Mont Rebei, encara no estudiat.

Després de la invasió àrab del 711, el Montsec devia seguir habitat per la població indígena marcada culturalment pel domini romà

i visigot. La reacció franca a Poitiers retorna els àrabs cap al sud, on estableixen el seu nucli d'hàbitat més septentrional a Àger, punt més avançat de la defensa de la capital, Lleida. La serra del Montsec es convertirà en part de la frontera entre el món àrab i els comtats cristians durant prop de tres-cents anys. La serra queda com a terra de ningú, mentre que al llarg de la carena muntanyosa adjacent es construeixen torres de defensa i castells que controlaven tots els passos de la serra.

A partir de l'any 1000 els cristians passen a l'acció. Arnau Mir de Tost, noble urgellenc, emprèn l'acció militar i conquereix Àger. La repoblació posterior consolida un hàbitat estable. Es construeixen pobles, castells, es rompen terres, i el clergat regular aporta la cultura, les tècniques i la cristianització definitiva de la zona construint esglésies allí on abans es celebraven cultes pagans.

En els segles posteriors al món medieval el Montsec ha viscut els diferents episodis polítics i socials del país, el més notable dels quals la construcció de les infraestructures hidroelèctriques a tot el llarg dels rius Noguera Pallaresa i Ribagorçana, que van tenir una significativa repercussió social i que encara avui incideixen en el medi natural i social de la zona.

En l'actualitat el Montsec és una zona típicament rural, amb una economia agrícola obsoleta i sense perspectives de modernització, sense cap tipus de desenvolupament industrial i un despoblament gairebé irrecuperable. El futur del Montsec, lligat als nous corrents econòmics, polítics i socials de l'Europa del segle XXI passa per estabilitzar i reduir el despoblament, conservar el patrimoni natural i cultural, modernitzar les infraestructures i desenvolupar un model econòmic sostenible basat en una agricultura i ramaderia respectuosa amb el medi i complementada amb activitats turístiques de baix impacte ambiental.

2.3. EL PAISATGE CONSTRUÏT: EL MOSAIC AGROFORESTAL

«De Covet á Isona hi han duas hores, per camí de ferradura, venint quasi sempre de baixada, fentse via entre conresats camps, á la esquerre, limitats per baixas serres plenes de vegetació...» (AULESTIA, CASADES, FAURA: 1895: 281-286)

El que descriuen aquests excursionistes és el que podríem anomenar «mosaic agroforestal», un tipus de gestió del territori que combina els camps amb diversitat de conreus, les tanques forestals, els boscos, els erms i els nuclis de població i d'altres elements antròpics, resultat de les diverses activitats econòmiques (agricultura, ramaderia, explotació del bosc...), condicionants socials (propietat privada o comunal, tecnologia...) i també, de coneixements sobre el medi natural (diversificació i separació de conreus per evitar malures, minimització de l'impacte del vent sobre els conreus, aprofitament de la humitat...). Aquest és encara, actualment, el paisatge que trobem al Montsec.

Aquest paisatge construït al llarg del temps es percep actualment per part de la població del Montsec com un constrenyiment a la productivitat agrícola. La seva opinió és que els «trossos» petits són antieconòmics i que seria bo poder arranar el terreny i fer extensos i anivellats camps de conreu per on poder treballar còmodament amb la maquinària actual. En lloc de plantejar-se un canvi en la producció que s'adapti a un territori ja construït, anhelan intensificar els productes actuals, tot destruint un paisatge que els teòrics de l'ecologisme reclamen com a «sostenible». Si aquest canvi en la configuració del territori no s'ha produït és, per una banda, per l'elevat cost que suposa, la qual cosa el fa inviable, però també per una valoració cultural dels propis actors que reconeixen aquest paisatge com a propi.

2.4. LES ACTIVITATS ECONÒMIQUES

2.4.1. Característiques generals

Al Montsec trobem una economia que evoluciona des del món preindustrial cap a l'economia de mercat sense acabar de trobar el lloc que li correspon en aquest món modern. Resten en l'actualitat traces de l'economia preindustrial en la qual hi ha una integració gairebé absoluta entre totes les activitats econòmiques. Tothom gairebé sap fer de tot, encara que en determinats casos hi ha persones que s'especialitzen en alguns oficis. Aquesta forma de treball és pròpia de les societats que van precedir al món modern industrialitzat. Fins aquell moment:

...la pràctica totalitat dels homes continuaven realitzant, com mil anys abans, les tasques més rudimentàries imprescindibles per a la supervivència dels seus (...) i assegurar-se el proveïment dels grans, component principal de la dieta alimentària, d'oli, de vi i d'alguns productes hortícoles; construir tots o una gran part dels estris propis, àdhuc l'habitatge i les construccions rústiques de l'explotació familiar; fins i tot, confeccionar la pròpia indumentària, inclosos sovint els teixits i també els esclops o bé altres formes més lleugeres de calçat. Abans de la revolució industrial, la norma era aquesta mena d'economia rural quasi autosuficient. (MALUQUER DE MOTES, 1980: 56)

Les activitats econòmiques que nosaltres descrivim en aquest treball tenen encara molt a veure amb aquest món preindustrial. Els trets comuns de l'activitat preindustrial, tots el quals deriven en una baixa productivitat, segons aquest autor, són un escàs relleu del capital fix i d'infraestructures públiques; una limitada utilització de l'energia, bàsicament, home, animals, fusta, carbó, aigua i vent; una mobilitat reduïda en l'espai dels factors de producció, especialment, el treball; una organització familiar de la força de treball; un predomini de les tècniques manuals i un grau baix d'especialització.

Al Montsec es dona bàsicament una economia mixta agrícola i ramadera complementada amb una sèrie d'activitats que permeten satisfer les necessitats que descrivíem més amunt. Aquesta econo-

mia agroramadera es reflecteix en la distribució dels terrenys agrícoles i ramaders que representen la major part del territori dels municipis. Tot i que els terrenys destinats a pastures són més extensos que els destinats a conreus agrícoles⁵, no significa un predomini de la ramaderia sobre l'agricultura, ja que per a l'alimentació del bestiar es necessiten molts més terrenys que per al conreu.

Els principals productes agrícoles han estat el cereal, la vinya i l'olivera. La fil·loxera i les periòdiques gelades d'olivers, a més de l'orientació del mercat, han donat més importància durant aquest segle als cereals, als farratges i al gira-sol.

Els conreus d'horta han estat sempre limitats a petites zones regades per fonts i basses que permetien el conreu d'hortalises, llegums, patates o plantes tèxtils. La construcció d'infraestructures hidroelèctriques van afavorir els conreus de regadiu amb la construcció de diverses infraestructures de reg en algunes zones, però van negar les millors terres d'horta en d'altres. Els fruiters han estat també escassos. L'ametller ha estat el producte més desenvolupat els darrers seixanta anys com a resposta a la pèrdua dels conreus de la vinya i l'olivera.

Es tracta d'una agricultura on predomina el secà, mentre que el regadiu es troba només a les ribes de la Noguera Pallaresa. Històricament hi ha una acurada gestió de l'aigua que inclou coneixements del medi natural, tecnologia i institucions socials. Són nombroses les notícies en la bibliografia i la documentació de sistemes de captació d'aigua a partir de fonts, pous, sèquies, aqüeductes i basses⁶, que permetien regar petits horts de producció domèstica.

A partir de principis de segle, amb les obres hidroelèctriques es milloren les infraestructures de reg a la Conca de Tremp. Com a

5. A Guàrdia de Tremp es declaren aproximadament un total de 3.298 ha de pastures, mentre que la suma de terrenys de secà, regadiu i guaret és de 338 ha, a les quals cal sumar els 400 arbres declarats. *Mapa nacional de abastecimientos. Guardia de Tremp (A.M.C.M.)*

6. (Young, 1970 [1787]: 60); (Qüestionari de F. Zamora. 1790. San Salvador de Toló. Manuscrit 1681 pp. 291-297; Gavet y Fonsagrada. Manuscrit 1678 pp 41-45; San Cerni. Manuscrit 1681 pp. 260-269); (Madoz, 1985 [1845-50], I: 41; I: 422; I: 464; I: 524; I: 597/598; II 164; II: 185; II: 198; II: 292; II:344)

compensació a les obres s'inicia la construcció dels canals de reg a ambdós costats de la Noguera Pallaresa que permetran el regatge de les terres des de Tremp fins a Cellers i Llimiana, i d'un conjunt d'infraestructures d'abastiment d'aigües, com són fonts públiques, safareigs i abeuradors⁷. Així doncs, pel que fa al reg hi ha un abans i un després de la construcció de les hidroelèctriques al Pallars, les quals augmenten la diferència entre els conreus de secà dels pobles alts de les serres i les terres de reg del fons de la Conca.

L'aigua era gestionada per ajuntaments i comunitats de regants⁸, les quals tenien cura de les èpoques i les tandes de reg, la neteja de recs, pagament de quotes i solució de conflictes.

La ramaderia ovina, especialment la raça autòctona «*txisqueta*», ha estat un dels principals recursos econòmics de la zona. La qualitat del terreny i el clima han obligat a establir un sistema de transhumància estival cap al Pirineu, mentre que els ramats del Pirineu es desplaçaven durant l'hivern cap a les planes de Lleida. El resultat d'aquest moviment ramader es reflecteix en les nombroses cabaneres i passos locals de ramats que creuen el Montsec. La ramaderia porcina és secundària i experimenta un creixement a partir de la dècada dels anys seixanta. Els animals de corral i l'apicultura han estat també explotacions de caràcter domèstic que mai han assolit una dimensió industrial.

La caça ha estat una activitat molt estesa entre la població del Montsec, a causa de l'àmplia diversitat de fauna que el medi oferia. En canvi, la pesca ha estat una activitat centrada majoritàriament en aquells pobles que tenien accés directe als dos grans cursos fluvials, com són la Noguera Pallaresa i la Noguera Ribagorçana.

7. (El Conquès. Número 13. 23/1/1913; Número 21. 22/3/1913; Número 20. 15/3/1913; Número 288. 4/5/1918; Número 320. 14/12/1918); (La Conca de Tremp. Numero 1. 1/5/1919; Número 5. 1/7/1919)

8. (Zamora 1989 [1789]: 38); Acta de la Comisión de regantes de Guardia de Tremp. 1928 (A.M.C.M.); (El Conquès. Número 235. 28/4/1917; Número 310. 5/10/1918; Número 318. 30/11/1918; Número 321. 21/12/1918; Número 322. 6/8/1921); (La Conca de Tremp. Número 1. 1/5/1919)

Aquestes activitats han variat el seu caràcter i han passat de ser pràctiques econòmiques a ser activitats relacionades amb el turisme i la indústria de l'oci. No es tracta ja de pràctiques econòmiques inscrites en les economies familiars, sinó que formen part de l'economia comunal i municipal a través de l'arrendament de vedats de caça i de pesca.

La recol·lecció ha estat una activitat centrada en la recol·lecció d'alguns productes boscosos com bolets o herbes aromàtiques i medicinals i limitada sempre al consum domèstic.

Les extraccions de diversos materials han estat relacionades generalment amb la construcció i formen part de processos productius de transformació.

Les indústries han tingut importància en relació amb la transformació alimentària: fabricació de farina, oli i vi. Hi ha una presència molt estesa per tot el territori de molins fariners, d'oli i instal·lacions vitícoles, alguns dels quals es troben en un acceptable estat de conservació. La majoria d'indústries tradicionals han deixat d'existir excepte aquelles que equilibren el volum de producció de matèria primera amb el cost de manteniment de les infraestructures necessàries. Així doncs, es manté la de transformació de l'oli, mentre que desapareix la de transformació del cereal, que demana en l'actualitat unes instal·lacions molt més complexes que no pas els molins fariners tradicionals que ara resten abandonats i derruïts.

L'explotació del bosc, tot l'important impacte que ha tingut en la desforestació, ha estat una activitat limitada a un nombre reduït de persones. La fabricació de carbó i extracció de llenya han estat les principals activitats. Actualment, l'explotació del bosc no és una pràctica habitual en cap de les seves formes a causa de la desforestació i les posteriors repoblacions, que obliguen a llargs temps d'espera. La fabricació de carbó s'ha abandonat i l'extracció de llenya, tot i que continua, no és una activitat molt rendible per la falta de grans masses boscoses. Esporàdicament es ven la llenya d'alguns petits boscos que són talats per empreses foranes.

En l'actualitat una nova indústria està entrant progressivament a

formar part de l'economia del Montsec. Ens referim al turisme, l'evolució del qual prové del tradicional acolliment de viatgers, pastors transhumants o excursionistes en cases, pallers, posades, albergs, i que arriba fins a les formes actuals institucionalment establertes de «*turisme rural*» el qual porta associat, a més de l'allotjament, un conjunt divers de serveis.

Bé que la ramaderia i l'agricultura són encara la base de l'economia al Montsec, aquestes activitats han sofert una important transformació en els darrers cinquanta anys a causa de la mecanització i la industrialització de les feines del camp com a conseqüència de l'entrada progressiva en l'economia de mercat enfront de les pràctiques autàrquiques que s'havien donat fins aleshores. Aquest canvi queda ben palès en les paraules d'un informant:

A aquesta terra, la vida abans era molt penada, molt. La revolució que ha vist la nostra generació no crec que la torni a veure cap generació més. Has de contar que jo tinc 74 anys i he vist fer boïgues per sembrar les patates, i per abono: boixos i brossa cremat. Així que jo he vist des d'abonar amb terra cremada fins a ensulfatar amb avió. I això ja és una revolució! (J.B. 74 anys. Tremp)

Això no amaga la realitat actual d'aquestes activitats amb productes poc competitius en el mercat global.

La majoria dels productes han estat orientats a l'autoconsum. Al mercat es destinaven productes diversos però en poca quantitat. Els principals productes comercialitzables han estat, en el conjunt de la Conca de Tremp, el vi i l'oli, amb els quals s'abastia les comarques de muntanya (Pallars Sobirà, Alt Urgell, Ribagorça i Vall d'Aran). Pel que fa a la ramaderia, es comercialitzava bestiar oví en les fires ramaderes, però el veritable comerç ramader s'expandeix amb la ramaderia porcina a partir dels anys 60 del segle xx.

2.4.2. La casa i la comunitat

Les activitats econòmiques al Montsec s'organitzen entorn de la casa, entesa com a unitat familiar i nucli de producció, i la comuni-

tat, tant pel que fa a la propietat de la terra i les infraestructures que determinen l'accés als recursos, com a l'organització del treball i les relacions laborals, el consum i la comercialització.

La propietat privada al Montsec està molt repartida entre tots els habitants. Gairebé tothom és propietari⁹. Les propietats són petites, de cinc a deu hectàrees a la Conca de Tremp¹⁰. Aquesta propietat es té des de «*temps immemorial i refrendada per títols*»¹¹.

Si de les 9.086,50 hectàrees declarades al cadastre de Sant Esteve de la Sarga descomptem 5.540,95 hectàrees pertanyents a les institucions, ens en queden 3.545,55 que dividides entre 175 propietaris, donen 20,26 hectàrees de mitjana. Les més petites són de 0,05 hectàrees i les més grans, de 128 aproximadament. En el cas del municipi de Castell de Mur, de 7.185,69 hectàrees declarades al cadastre, descomptem 3.135,56 pertanyents a les institucions, ens en queden 4.050,13 que dividides entre 208 propietaris, donen 19,47 ha de mitjana. Les més petites són de 0,5 hectàrees i les més grans, de 221 aproximadament.

La casa és una institució domèstica i de treball. Disposa de diverses instal·lacions, construïdes a través de generacions, adequades per a la vida familiar i per al desenvolupament de l'activitat agrícola i ramadera¹².

Cada propietari té terra campa de secà i regadiu, olivers, vinyes, fruiters, i horta: «*sembradura i plantat*»¹³. De les petites feixes de conreu s'ha passat a engrandir els camps i aprofitar només aquells millor situats per al conreu amb tractors, deixant la resta com a zona

9. (Madoz, 1985 [1845-50], II: 446); Relaciones Nominales. 1935. (A.M.S.E.S.)

10. Solé Sabarís, 1964.

11. (Qüestionario de F. Zamora. 1790. Mur. Manuscrit 1681. pp. 72-77; Alsina. Manuscrit 2473 pp. 273 -277; Alsamora Manuscrit 2473. pp. 269-272; San Esteban de la Sarga. Manuscrit 1681 pp. 271-274; Moror. Manuscrit 1681 pp. 68-71.

12. Com a exemple, la descripció dels espais que fa Josep Castells de casa seva són: habitatge amb diverses estances; era amb cobert, paller i palleró; corrals: de les mules i bous, clos per a l'aviram, corral de les cabres, corral o poller vell, corral de l'herba i coniller; forn de pa; celler, celleró, picadors i trull del vi; molí d'oli i racó de les olives; pou; femer (Castells, 1999: 64).

13. C.R. 65 anys. Guàrdia de Tremp.

erma. Els camps, a més, es reconverteixen en conreus per sembrar farratges per als animals. També hi ha lloguer de terres familiars d'emigrants per mantenir el nivell econòmic.

Els corrals i les quadres són petites, molt subdividides amb accessos estrets i incòmodes difícils de netejar. Antigament eren adequades per mantenir un ramat d'entre cinquanta i vuitanta caps i un parell de mules, d'acord també amb les terres de pasturatge que es tenien. L'augment de caps de bestiar d'un ramat després del gran èxode, obliga a engrandir corrals i sembrar farratges per als animals. L'augment del control veterinari també obliga a aquestes millores. Augmenta així també el treball i la sobreexplotació familiar.

La propietat comunal també ha estat molt estesa històricament. Del buidat del cadastre podem veure que més de la meitat de les superfícies del terme són terrenys públics. De 9.086,50 ha l'ajuntament de Sant Esteve de la Sarga és propietari de 5.540,95.

Entorn del comunal hi ha una diversitat d'usos i interessos segons les condicions socials i econòmiques. Són comunals diversos terrenys que es destinen a pastures, llenya, carbó i agricultura per artigar i fer formiguers aquells veïns que disposin de menys terres¹⁴. Tot i la riquesa de recursos que el comunal pot oferir, es percep com un terreny improductiu en aquelles zones on aquest terreny és escàs:

«Bosc comunal no n'hi ha gaire. Els comunals de Sant Miquel són a la serra perquè el bosc del Montsec és de Llimiana. Per anar-hi el bestiar sí que s'hi podia anar. Però tot el que era bo per llenya ja tenia propietari. El comunal era comunal perquè no produïa.» (J.R. 80 anys. Sant Martí de Barcedana)

14. (Qüestionario de F. Zamora. Mur. Manuscrit 1681. pp. 72-77; San Miguel de la Vall. Manuscrit 1681 pp. 283-284; Alsamora. Manuscrit 2473. pp. 269-272; Alsina. Manuscrit 2473 pp. 273-277; San Cristobal de la Vall. Manuscrit 1681 pp. 270; San Esteban de la Sarga. Manuscrit 1681 pp. 271-274; Moror. Manuscrit 1681 pp. 68-71; San Cerni. Manuscrit 1681 pp. 260-269; Gavet y Fonsagrada. Manuscrit 1678 pp 41-45); (Zamora, 1989 [1789]: 42; 69); (Madoz, 1985 [1845-50] II: 457); (Carreras Candi, 1919: 771-772; 797-798; 812; 816); Aprovechamientos forestales. 1969-1970 Llimiana. (A.M.LL.); Inventario de bienes municipales. 1974. (A.M.G.C.).

Són comunals, també, diverses infraestructures com el forn i la pensió¹⁵ i diversos objectes com la «romana», les mesures de l'oli i el banc per matar el «tossino»¹⁶.

A cada comunitat es produeix una heterogeneïtat de relacions entorn del comunal. Les herbes per pasturar s'havien de comprar en subhastes, mentre que en altres casos era de lliure accés sota certes condicions temporals¹⁷.

És també en el comunal on la superfície arbrada augmenta per les repoblacions de pins fetes per ICONA i per l'abandonament de parcel·les poc productives.

2.4.3. Contractes de conreu

Al Montsec han estat històricament usuals els contractes de masoveria per conrear les terres:

Preguntant hem arribat a trobar el que a França en diuen métayers [mesovers], és a dir, pagesos que treballen a mitges amb el propietari de la terra (YOUNG, 1970 [1787]: 62).

La masoveria és un contracte de conreu, un «acord de terres» pel qual dues parts, un propietari i un llogater, es posen d'acord per conrear les terres d'una finca, normalment a canvi d'una part de la collita. La fórmula bàsica de l'acord de masoveria seria la següent:

...l'amo hi posava la terra i pagava la contribució i a l'hora de partir-se els quartos o la collita pues depèn de si feven la mitgenca o el terç. Però normalment amb la terra es feia el terç; i es partien els sacs o els quartos: dos sacs pel que ho preniava i un pel que ho donava. (F.C. 84 anys. Àger).

Veiem doncs que hi ha dos tipus de partició:

– «a mitges» o «mitgenca». La meitat del producte era per al qui tre-

15. (Madoz, 1985 [1845-50] I: 464); Inventario de bienes municipales.. 1974. (A.M.G.C.)

16. T. M. 80 anys. Alzina.

17. J. R. 80 anys. Sant Martí de Barcedana; T.M. 80 anys. Alzina; C.E. 65 anys. Guàrdia de Tremp

ballava i l'altre meitat per a l'amo. Aquest acord sembla que era l'usual segons Young (1970 [1787]) i Zamora (1790). Un informant¹⁸ parla de «mitgers» identificant-los amb masovers.

– «al terç» o «a terços». Dues parts eren per al qui treballava i una per a l'amo. La majoria de les informacions orals de què disposem donen aquesta fórmula com la més normal en els darrers anys.

Sembla, doncs, que hem de considerar la «mitgenca» com a fórmula més antiga i el «terç» com l'acord que recorden els informants, encara que algun indica que el primer acord es feia si l'amo treballava la terra i el masover només collia.

Algunes característiques concretes d'aquest contracte de masoveria al Montsec podem veure-les a partir de l'exemple d'una gran casa a Vilamolat¹⁹. Aquesta casa havia tingut, al llarg de la història, unes quantes finques distribuïdes per diverses zones del Montsec, les quals arrendava en règim de masoveria en moltes ocasions a familiars directes.

Aquesta casa es conreà en règim de masoveria entre el 1941-1946 per una família de Tercuï que s'instal·là a la casa i utilitzà diverses estances: la cuina, el foc vell, el quartet, el graner, el quarto de la padrina, l'alcova del mig i el quarto dels *ruiols*. A més, totes les dependències per al bestiar i l'era, el celler gran i el trullol de l'oli. Els propietaris, que també residien a la casa, es reservaren un tros de terra a l'Hort de Rius, i alguns horts vora la casa. El forn de pa l'utilitzaven propietaris i masovers. Les collites les tenien al terç. El bestiar era tot dels masovers excepte algunes cabres que els hi guardaven als propietaris per a llet. Els propietaris també tenien una euga que feien criar i repartien el fruit a mitges. Des dels anys cinquanta han estat masovers diverses persones que ja no han residit a la casa.

Aquests acords s'estableixen, en línies generals, per al conjunt de

18. D.F. 84 anys. Alzina.

19. Castells (1999).

la producció de la finca, però normalment fan referència als tres grans productes de la zona, el blat, el vi i l'oli, mentre que d'altres productes com farratges o els diversos arbres fruiters, i per descomptat la ramaderia, no es citen, com si no fos tan important la partició dels productes. En tot cas es cita explícitament que hi havia un acord. Veiem que el bestiar dels masovers de la casa de Vilamolat era propietat seva i que, com a contrapartida, hi pasturaven algunes cabres del propietari per a llet. En canvi, a l'hora de fer criar una euga, s'explicita clarament que el fruit es repartia entre les dues famílies. Els farratges són conreus directament relacionats amb la ramaderia i, tot i que poguessin estar subjectes a la partició del producte, potser no sempre es considerava així i s'entenia que eren d'ús del llogater. Els arbres fruiters, en ser poca la quantitat de producte anual, potser es valoraven més aviat com un present que es feia en un moment donat, més que no pas una partició del producte. El mateix podia passar amb la mel o d'altres productes que, en tractar-se de quantitats petites, s'entenen com a productes d'ús domèstic.

La masoveria és una institució arrelada històricament al Montsec que ha anat evolucionant al llarg del temps. La fórmula tradicional segons la qual el llogater ocupava tota la finca, on vivia i treballava a canvi d'una part de la collita, ha anat desapareixent. Actualment no coneixem cap acord d'aquest tipus, encara que residualment en pugui quedar algun cas. En el context actual, les cases i les terres es lloguen o es venen, juntes o per separat, i sempre a canvi de diners. Les terres més productives i accessibles les *porta* un agricultor, que ja no resideix a la finca, i que les lloga a canvi d'una quantitat monetària, a canvi de la partició dels diners resultants de la venda del producte o a canvi de treballs concrets com ara *llaurar trossos* o portar *carretades* de llenya, és a dir, realitzar aquells treballs que impliquen la utilització de maquinària pesant, de la qual els propietaris absents no disposen. Les terres menys productives i inaccessibles s'abandonen, es deixa de pagar la contribució i passen a ser propietat del municipi.

2.4.4. El treball

La força de treball, a les cases, generalment era mà d'obra familiar en la qual hi ha divisió del treball per edats i sexe. Actualment, amb la disminució de la demografia, la mà d'obra familiar és escassa i es recorre a tècnics aliens a l'explotació familiar per solucionar feines concretes.

A les cases hi havia també mà d'obra contractada en determinats moments de molta feina. Els que tenien poques terres s'havien de llogar com a *mosso de casa* que treballava permanentment com a capatàs en l'explotació o jornalier:

Jo he treballat de mosso a casa Carrió, d'Estorm, a casa Batlle de Moror, a Casa'l Xincó de Sant Esteve (de pastor). I ara encara ajudo una mica als Coves. (LL.R.70 anys. Alzina)

Els jornaliers eren llogats per *anyades* o per feines concretes. Es llogaven els dilluns al mercat de Tremp o en les fires de Talarn, Cellers o la Pobleta de Bellveí. Aquests treballadors eren contractats segons la seva capacitat que ja era coneguda:

Lo un t'indicava. Un germà del Joan estava de mosso a cal Moliné i el pare l'hi va dir que portés a son germà, el Joan, que el llogaria. Ell ja el coneixia, s'hi havia fixat que era treballador, i eren bona gent. El Joan ha sigut el mosso de sempre, a casa, el que va al davant de la casa... El cap gros portava. Els altres eren peons... (C.E. 65. Guardia de Tremp)

Els tractes eren tots verbals i es comptava el *gasto*, és a dir, el menjar i el dormir a la casa. A canvi, calia saber fer totes les feines del camp, llaurar, sembrar, segar, aclarir olivers, «plegar» olives, podar ceps, fer llenya, fer parets, xollar o matar el porc, encara que s'acostumava a ser especialista en alguna d'elles. Un informant descriu així la seva experiència:

Jo em vaig llogar en una casa l'any 49, l'any que vaig tornar de la mili. I saps quant m'hi donaven? Hi guanyava 500 pessetes menos que el mosso bo, que el

mosso que anava la meitat de la nit a portar carbó per aquestes roureres amb tres o quatre mules: 5.500 peles l'any. Encara em sobraven quartos. A casa Marquès hi vaig estar 6 anys, i l'últim em donave 7.500 o 8.000, pudé 8.000.

Oh! la feina era la feina. No paraves. Feia tot, tot: llaurar amb mules, segar amb màquina d'aquestes gavilladores... Tota la feina de casa. (A.B. 70 anys. Gavet)

També es creaven colles de set o viut jornalers amb un *cap de colla* que distribuïa la feina entre les diverses cases on anava a concertar jornals²⁰.

L'emigració temporal cap a França, a les planes de Lleida o al camp de Tarragona per treballar com a jornalero o l'emigració definitiva cap a Amèrica²¹ era una solució en molts casos en què no es tenien terres suficients ni hi havia treball de jornalero o mosso.

Hi havia també diverses formes de treballs comunals. Aquests eren tots aquells treballs de manteniment de l'urbanisme i les infraestructures del terme municipal. Per això es feien convocatòries entre tots els veïns per anar un dia determinat a efectuar aquestes tasques. El dia s'escollia en funció de diverses condicions. A banda de la urgència del treball, el més important era l'estat de les feines del camp però també jugava la disponibilitat de gent, el clima, etc.

Depenent dels treballs que s'havien de fer, hi havien d'acudir tots els veïns o només uns quants en concret. Sembla, però, que en molts casos era corrent inhibir-se d'aquestes responsabilitats. Tal com asseguren els informants, no hi havia una contrapartida econòmica en aquests treballs. Simplement s'havien de fer per al funcionament normal de la comunitat.

20. J.C. 70 anys. Vilamolat.

21. Zamora, 1989 [1789]: 67); El Conqués. Número 1. 26/10/1912; Número 249. 1/8/1917; Número 511. 20/10/1922); Ll. R 70 anys. Alzina.

3. Caça, pesca i recollecció

«Jo he sigut més caçador que la guineu i més pescador que la llúdriga»²².

Amb aquestes paraules es definia un informant que durant molts anys va practicar la caça i la pesca furtiva. Aquesta definició ens mostra un fet interessant pel que fa a la percepció cultural de la natura: la identificació que ell fa de la seva activitat com a furtiu amb el comportament animal i, per tant, la relació de «subjecte a subjecte» que l'informant estableix amb el seu medi fruit del coneixement que té de la natura.

3.1. LA CAÇA

La caça era, i és encara, una activitat econòmica molt arrelada al Montsec i que ha estat transformada en els darrers anys en una activitat esportiva. Com a activitat econòmica, la caça tenia unes espècies ben determinades, el seu espai i el seu temps, les seves tècniques, la seva sociabilitat i, sobretot, el seu ús. En tots aquests aspectes, la caça ha sofert transformacions més o menys intenses fins a convertir-se en una activitat esportiva en la qual prevalen més els aspectes de sociabilitat que no pas els econòmics.

3.1.1. Espècies de caça

La predilecció per unes determinades espècies de caça ha anat canviant al llarg del temps. Si abans eren el conill, la perdiu i el tudó els principals animals caçats, actualment és el porc senglar, anomenat *jabalí* a la zona. La població d'aquesta espècie ha augmentat

22. J.B. 74 anys. Tresp.

molt en els darrers cinquanta anys, la qual cosa és raó suficient per posar el *jabalí* en el punt de mira dels caçadors, els quals al·leguen especialment els danys que ocasiona a l'agricultura. Però l'acceptació del *jabalí* com a espècie principal de caça no només es deu als danys que ocasiona sinó també a d'altres raons. En primer lloc, a la mateixa presència de l'animal, que imposa la seva estètica i la seva força i fa que en una activitat d'aquest tipus la seva caça sigui considerada un repte. Per altra part, la carn de *jabalí* és la que es paga més en els restaurants de la zona, de manera que en aquest canvi d'espècies no s'ha perdut del tot l'interès econòmic.

Antigament les espècies caçades eren molt variades ja que es caçava tot allò que podia aportar un complement a la dieta bàsica sense tenir en compte la legislació relativa a espècies protegides: guatlla, llebre, garsa, *piquerot*²³, *mostrela*²⁴, abellerol, guineu, toixó, *gineta*²⁵, *fetgina*²⁶, esquirol, duc, *xeixella*²⁷, pardal, pinsà, *torda*²⁸, puput, *xut*²⁹, *gais*³⁰, oriol, cadenera, rossinyol, gralla, corb, *cabrer*³¹, estornell i esparver.

Tots els informants coincideixen en que la caça, abans era molt més abundant. El record general és que hi havia una gran quantitat de conills que es veien assíduament corrent pels camps, la qual cosa produïa admiració, mentre que es veien poques llebres i algun *jabalí* en els boscos del Montsec.

Les causes d'aquest canvis s'atribueixen a la mixomatosi, a l'ús de plaguicides, a la presència de més guineus, als *gossos fers*³² i altres *alimanyes* com les àguiles o d'altres carnívors, espècies avui dia pro-

23. Nom local de diverses espècies de picots com el picot verd (*Picus viridis*) o el picot garser gros (*Dendrocopus major*).

24. Nom local de la mostela (*Mustela nivalis*).

25. Nom local del gat mesquer (*Genetta genetta*).

26. Nom local de la fagina (*Martes foina*).

27. Nom local de la xixella (*Columba oenas*).

28. Nom local de la merla (*Turdus merula*).

29. Xut és el nom local del xot (*Otus scops*).

30. Gais és el nom local del gaig (*Garrulus glandarius*).

31. Cabrer és el nom local del gamarús (*Strix aluco*).

32. Gossos assilvestrats per abandonament.

tegides. Diversos informants atribueixen la causa d'aquest canvi d'espècies a la presència massiva de *jabalí* i al despoblament de la zona. Josep Castells³³ atribueix a una persona de Tremp la idea que «*com més es caçava, més caça hi havia*». Això era degut al fet que el que més s'agafava eren els mascles i, en quedar-ne pocs però suficients, no es destorbaven per cobrir les femelles que així criaven més.

3.1.2. Espais de caça

Si bé l'espai físic de la caça és el mateix, ha canviat la denominació i la percepció que la gent en té. Mentre que abans es caçava en el *camp* o el *bosc*, actualment, el terreny de joc de la caça està delimitat pel *coto*³⁴. Aquest és un espai gestionat normalment per una societat de caçadors o per un municipi. Al Montsec trobem *cotos* a tots els quatre municipis que l'integren. Abarquen tot el terme municipal i els límits d'aquest són els límits del municipi. El *coto* es lloga en pública subhasta al millor postor i els veïns del municipi hi tenen dret de caça.

A tots els *cotos* s'hi practica l'activitat seguint les Ordres de Caça que publica cada any la Generalitat de Catalunya pel que fa a les èpoques, espècies i tècniques de caça. La transgressió d'aquestes normes era –i és– un fet habitual al Montsec. Aparentment en l'actualitat es respecta més que abans la legislació, encara que hi ha indicis que fan pensar que no és així en tots els casos.

En aquests espais es practiquen dos tipus de caça, la caça major i la caça menor, que es distingeixen pel tipus de peces que es cacen. Cada una d'elles defineix també un tipus de caçador.

El *jabalí* és la principal espècie de caça major. Aquesta modalitat és practicada per colles de caçadors organitzades. Cal distingir en aquestes colles dos tipus de caçadors: aquells que formen part de la societat de caçadors que lloga el *coto* i la dels residents en el municipi. Els primers tenen una motivació merament esportiva, mentre

33. Castells, 1999: 114.

34. La denominació oficial és la d'«Àrea privada de caça».

que els segons tenen, a més, una motivació econòmica, ja que normalment venen el producte de la caça a restaurants de la zona.

La caça menor és una modalitat que practiquen moltes persones individualment. Normalment són caçadors del municipi que persegueixen principalment conills, perdius, guatlles, diverses espècies de túrdids i llebres. A més d'aquestes espècies, n'hi ha d'altres de permeses, que són presents al Montsec però que no acostumen a ser caçades: tórtora, cornella, garsa, gaig, estornell i guineu. Encara que la motivació aparent és merament esportiva, el resultat final és una activitat econòmica que els permet obtenir un recurs alimentari complementari.

El període hàbil de cacera és generalment d'octubre a febrer. Abans es caçava tot l'any sense importar les èpoques de veda. La legislació era sistemàticament ignorada pels habitants del Montsec que consideraven aquesta legislació com un factor limitador de la seva activitat. Els problemes amb la Guàrdia Civil eren freqüents. Alguns propietaris de cases fortes afirmen que a casa seva no tenien gaires problemes, ja que la Guàrdia Civil hi anava a menjar i dormir sovint i, fins i tot, alguna vegada anaven a caçar junts. En canvi, d'altres cases menys importants havien viscut situacions més tenses amb l'autoritat per caçar fora d'època o amb estris il·legals.

3.1.3. Tècniques de caça

La caça requereix un coneixement molt acurat del medi natural. Els caçadors són persones que coneixen molt bé el territori, les principals espècies cinegètiques, les seves característiques i els seus costums. Coneixen els *passos* o itineraris que segueixen, de manera que es pot trobar el cau o seguir el rastre d'un animal. En el cas del *jabalí*, els *passos* dels animals estan perfectament determinats i són els llocs on es situen els caçadors per esperar l'arribada dels animals que vénen perseguits pels gossos. En funció d'aquest coneixement s'han aplicat les diferents tècniques de caça, gairebé totes elles il·legals abans i ara.

La caça amb *llaç* ha estat una de les tècniques més usades. El llaç



està fet de filferro amb un nus corredís, l'extrem del qual es lliga a un arbre i es deixa obert uns 30 cm aguantat per dos bastons de fusta clavats a terra. Aquest llaç s'acostuma a posar en els *passos* dels animals, especialment aquells que penetren en els camps. En posar el cap dins del llaç, aquest es tanca al voltant del coll, estirat pel mateix animal. Aquesta tècnica encara s'utilitza en determinats casos en què es vol limitar l'accés d'alguns animals en els camps.

Llaç de filferro per a caçar animals

Una segona tècnica molt usada era la *caça amb furó*. El furó és un mamífer de petites dimensions, el qual es feia entrar en els caus dels conills i els feia sortir. Amb la dificultat d'aconseguir furons, aquesta tècnica ha desaparegut.

Una altra tècnica ha estat l'ús de la *lluella*. Es tracta d'una llosa de pedra que es posa inclinada sobre d'un clot apuntalada amb un o més bastons de fusta que s'aguanten entre si mitjançant osques puntejades amb ganivet. A un d'aquests bastons s'hi lliga un esquer amb un cordill. Quan l'animal pren l'esquer, fa caure el bastó a terra i la llosa cau damunt del clot, atrapant-lo.

Contra els animals que provocaven danys als conreus s'utilitza-

va la *metxa de sofre* usada per netejar tones de vi. La metxa s'introduïa encesa dins dels caus dels animals, especialment del teixó, per fer-los sortir. En determinats casos encara es fa servir aquesta tècnica.

D'altres tècniques per a la caça tenen a veure amb les condicions climatològiques, com per exemple seguir el rastre dels animals sobre la neu, la qual cosa està prohibida també actualment. També han estat utilitzats els reclams fets amb fulles d'olivera o d'alzina.

3.1.4. Sociabilitat en la caça

Tot i ser una activitat econòmica, la caça era un fet social que aplegava diverses persones amb un objectiu comú. Rares vegades la caça era una activitat practicada en solitari, però, tot i així, l'experiència sempre es compartia en les converses.

Abans, quan la caça era una activitat practicada per la pròpia gent dels pobles, es formaven colles de caçadors per afinitat d'edat cap els divuit anys i sortien a caçar, normalment en dies festius per no alterar el calendari de treball de les labors del camp. Era una jornada festiva en la qual s'acostumava a menjar el producte de la caça en un dinar vora la font. D'aquesta manera, la caça genera nombroses anècdotes com les que recull Josep Castells³⁵, les quals eren comentades en aquests dinars: totes elles fan referència a l'habilitat del caçador o posen de rellevància la superioritat instintiva de l'animal.

Actualment, com a activitat esportiva primen aquests aspectes socials. En la caça del *jabalí* es formen colles en les quals participen caçadors locals i caçadors forans, els quals comparteixen experiències.

3.1.5. La caça com a activitat econòmica

La caça ha estat un complement de l'economia agrícola que es practicava quan ho permetien les feines del camp. Es considerava

35. Castells, 1999: 114-115.

«un bon recurs gastronòmic»³⁶, ja que aportava un complement a la dieta bàsica. Els productes de la caça, conills de bosc i perdius, que no eren per a autoconsum es venien al mercat de Tremp o als seus establiments hotelers.

Les pells que s'aprofitaven eren d'animals com el *toixó*, l'esquirol, la guineu, la gineta, la *mostrela* i la *fetgina*. A Isona s'havia celebrat fins fa pocs anys la *Fira de la Pell*, antigament anomenada la *Fira del Pèl*. La fira tenia per objecte el comerç de pells i diversos animals de caça, i es celebrava anualment el primer dissabte de febrer. Les pells de guineu eren les més venudes, però també hi havia un mercat negre de pells d'animals protegits que no s'exhibien en públic, encara que tothom sabia on comprar-les.

Els compradors i els venedors no eren només del Pallars, sinó que venien de tota la província de Lleida i d'altres zones de Catalunya. A causa de la protecció de diversos mamífers, a la dificultat de comercialitzar pells provinents de la caça i a l'oposició d'algunes persones, aquesta fira s'ha deixat de fer.

Actualment, tot i ser principalment una activitat esportiva, la caça manté un component econòmic en el lloguer de *cotos* i per la venda informal de carn als restaurants de la zona o d'altres productes com vi, oli i fruita, que es venen als caçadors forans que lloguen el *coto*.

3.2. LA PESCA

Tal com ha passat amb la caça, la pesca ha estat al Montsec una activitat complementària de l'economia agrícola i ramadera, que ha evolucionat cap a una activitat esportiva subjecta a tota la regulació que marca la llei en matèria d'aquest esport.

Ja no es pot considerar una activitat econòmica i únicament l'obligació de comprar permisos de pesca esportiva durant la temporada hàbil, genera una certa activitat econòmica entre les associa-

36. Castells, 1999: 112..

cions de pescadors, comerços i establiments hotelers. Aquest canvi en els objectius implica diversos canvis en l'activitat. La pesca, al Montsec, es realitzava en un marc físic, el riu, el qual s'ha transformat des de fa seixanta anys en un embassament. En aquest marc, es valoraven unes determinades espècies de peix en funció del gust, la facilitat tècnica de la pesca o la comercialització. La transformació del riu en embassament o la repoblació amb espècies més apreciades pel pescador esportiu, ha fet canviar aquesta fauna:

Al riu baixava molt poqueta aigua, però quan deixaven anar les comportes baixava més aigua i allevons pujava molt peix de Camarasa i d'allà baix. Quan van fer el pantano de Cellers, allevons se van acabar les anguiles, perquè l'anguila quan és grossa se'n va a criar al mar, a les albuferes, i després puja amb la cria cap a l'aigua dolça.

Després mos van portar la carpa aquí al pantano. Hi havia molta afició a anar a pescar la carpa. Això era cap a l'any 30 o 35. Ara en canvi ningú en fa cas de la carpa. (J.B. 74 anys. Tremp)

Les tècniques de pesca eren adaptades al riu i a les possibilitats que oferia l'entorn natural, social i històric del moment:

«...el meu pare no havia pescat mai amb canya. La gent d'aquella època només pescaven amb filats i canyar.» (J.B. 74 anys. Tremp)

Tots aquests canvis als quals ha estat sotmesa la pesca, en fan una activitat substancialment diferent a l'actualitat.

Tot i la simplicitat que aparenta la seva execució, la pesca és una activitat que necessita un coneixement profund del riu. Cal conèixer les espècies, les seves característiques i la seva biologia. Cal conèixer també els diferents hàbitats, els boscos de ribera o els codolars. Cal conèixer i interpretar finalment, les condicions del riu, els nivells d'aigua, la velocitat dels corrents o els remolins.

3.2.1. Espècies de pesca

Les espècies de pesca en els rius del Montsec eren l'anguila, el barb i la truita de riu. A partir de la construcció dels embassaments

va desaparèixer l'anguila i es va introduir per a la pesca esportiva el *blackbass*, la carpa, la carpa japonesa, el lluci perca, la bagra i la madrilla. Al llac de Cellers s'han dut a terme algunes repoblacions d'anguila que tenen com a objectiu l'alimentació de diverses espècies d'aus aquàtiques.

3.2.2. Espais de pesca

La pesca la trobem documentada principalment a tot el llarg dels dos rius més importants de la zona: la Noguera Pallaresa i la Noguera Ribagorçana. Els trams d'aquests rius que passen pel Montsec, congost de Mont Rebei, a la Noguera Ribagorçana, i la cua de l'embassament de Cellers, a la Noguera Pallaresa, són actualment zones protegides. El primer, com a Reserva Natural per a protecció de la llúdriga, i el segon, inclòs dins del Pla d'Espais d'Interès Natural, ja que conserva un bosc de ribera i uns canyars que són zona de nidificació de nombroses aus aquàtiques i hàbitat de la llúdriga. En aquests trams de riu, la pesca actualment està limitada.

Durant el segle XVIII, cal assenyalar en aquests espais l'existència d'arrendaments de zones de pesca i drets de pesca, és a dir, una privatització dels recursos per tal d'assegurar-se'n l'accés i la conservació:

...algunas de las lagunas se arriendan por su dueño a cierto precio, y algunos particulares pagan canon o ...a S.M. por haberles concedido el derecho privado de pescar en el rio Noguera en los parajes que se les señalaron. (ZAMORA, 1989 [1789]: 52)

La pesca la realitzava principalment la gent dels pobles riberencs que només s'hi dedicaven esporàdicament en caps de setmana o èpoques de poca feina al camp, mentre que assíduament només s'hi dedicaven els pescadors furtius:

Jo a la nit al cafè sempre parava la teula i si sentives que diven: cagon dena! avui a tal bassa se m'ha escapat una truita!... I jo, fos l'hora que fos, les deu o les onze de la nit, agafava el filató i l'anava a parar allà baix al riu, i l'undemà anava a buscar aquella truita. (J.B. 74 anys. Tremp)

La pesca furtiva es realitzava de nit, en grups organitzats i amb mètodes il·legals. La pesca furtiva facilitava la cooperació i el treball en equip davant de la possibilitat de ser agafats per la Guàrdia Civil:

A vegades els furtius nos reuníem tres o quatre i allà al juliol, agost o primers de setembre que baixava el riu fluix de la muntanya hi anàvem amb una llum de carburo. (J.B. 74 anys. Tremp)

3.2.3. Tècniques de pesca

Les arts i les tècniques de pesca utilitzades al Montsec eren molt variades, tal com es desprèn del següent paràgraf:

El modo de pescar en los rios de este Partido és con telas, redes, garrafas, bertrolles [sic] o mangas, nansas, cañas y cuerdas; y usan la croca [sic] y otra especie de semilla o hierba llamada Santjoan, que es venenosa y causa el mismo efecto que la croca. Y también usan las aixecadas (achacadas, a l'original), esto és, enjugar un brazo de los rios con paradas, dándole todo el caudal por el otro brazo. (ZAMORA, 1989 [1789]: 52)

La utilització d'unes o altres tècniques és un procés en el qual se'n mantenen unes mentre que d'altres desapareixen i se n'incorporen de noves. La majoria de les tècniques de pesca estan documentades, tal com veiem, ja al segle XVIII, i, per la seva simplicitat, segurament són molt anteriors. Aquestes tècniques s'han usat fins a la construcció de l'embassament de Cellers i algunes d'elles, aquelles que eren tècnicament factibles, fins fa només quinze o vint anys.

La més primitiva era la *pesca amb les mans*, especialment per pescar truites i anguiles. És una tècnica molt simple però molt efectiva, fins a tal punt, que està prohibida. Bàsicament consisteix a posar-se dins d'una zona d'aigües tranquil·les del riu i esperar que la truita s'acosti a les mans. Quan l'«*acaricies suaument, la truita queda atontada*»³⁷ de manera

37. J.B. 74 anys. Tremp.

que la pots agafar fàcilment. En el cas de les anguiles et podies ajudar d'una mica de sorra a les mans per evitar que rellisquessin amb facilitat.

Una segona tècnica de pesca consisteix a desviar el corrent del riu cap a un braç, fent disminuir el cabal de l'altre: les *aixecades*. És un sistema que es complementa amb el del *canyar*, tècnica que utilitza un encanyissat en forma d'embut que desvia els peixos cap a un estret pas on s'hi col·loca un sac o una xarxa. Aquest era un dels sistemes més utilitzats a la zona:

Això del canyar es feia així: amb pedres, al riu, li fevom fer una forma com de canal i a la punta d'aquella canal hi posàvem lo canyar, i a la punta del canyar, s'hi posave un sac. (J.B. 74 anys. Tremp)

El *canyar* consta de dues planxes de canya trenada d'uns dos metres quadrats cada planxa, disposades en un angle de 90 graus amb el vèrtex en direcció al corrent del riu. En aquest vèrtex, les dues planxes estan separades per uns 40-60 cm formant una mena d'embut per on circula el corrent d'aigua. Amb una filada de pedres disposades més amunt del canyar, es desvia el corrent que empeny els peixos cap a l'interior de l'embut, lloc on es posa un sac d'arpi-llera que els atrapa. Amb aquesta tècnica es pescava tot tipus de peix de riu. Era un sistema il·legal que actualment no s'utilitza:

Això del canyar no es podia fer, perquè la Guàrdia Civil et vigilave. Però primer amb el meu pare, en pau descansi, i després amb un company, l'haviem fet servir molt. (J.B. 74 anys. Tremp)

Altres sistemes molt estesos eren les diferents trampes. Entre les més usades trobem el *bertrol*, un tipus de nansa, i el *filat* i el *filató*, dos tipus de xarxes.

El *bertrol* és una cistella d'un metre de llarg i un diàmetre de 40 centímetres aproximadament, construïda amb vímet i reforçada amb anells de fusta que queda oberta per un extrem en forma d'embut, pel qual entren els peixos. Es parava a la nit en un braç de riu subjectat amb pedres i encarant la boca al corrent. El *bertrol* el cons-

truïen els cistellaires de Tremp i els gitanos³⁸, que el feien amb sarga o joncs.

El *filat* és un sistema de pesca que consisteix en tres malles de cordill trenades, d'uns tres metres d'amplada per un i mig d'alçada. A la part inferior hi pengen boles de plom lligades en els extrems de la malla, mentre que a la part superior es lliguen trossos de suro. La tècnica consisteix en dos homes que agafen el filat, un per cada costat, caminant riu amunt mentre l'arrosseguen pel fons, de manera que els peixos en tocar la malla queden atrapats, mentre els dos homes l'envolten amb la resta del filat.

El *filató* és similar al filat, però utilitza una sola malla de fil i és de dimensions més reduïdes, aproximadament un metre per 80 cm. El filató es deixa parat durant la nit en un lloc de pas dels peixos, lligat pels extrems a cada cantó del braç de riu i subjectat amb una pedra per sota.

Un altre sistema era la *corda*, un fil al qual es lligava una pedra per fer de pes i un o més hams a l'extrem. D'esquer s'hi posava cargol o madrilla morta. La corda es deixava parada durant la nit lligada a una roca vora el riu.

L'enverinament de les aigües amb diverses substàncies i l'ús d'explosius, són dos altres sistemes de pesca, evidentment il·legals i en total desús.

La *canya* és una perxa de mides variables de la qual es penja un fil amb l'ham i un pes de plom a l'extrem. Antigament les canyes es feien en el mateix moment d'anar a pescar. Quan es passava per davant d'un canyar es tallava la que es considerava més adient i se li lligava el fil. D'esquer es posava «*cuc de terra*» o «*cuc de fem*». Actualment la canya és un estri més complex, fabricat amb fibra de vidre i amb un cordill enroscat en el rodet. L'ham també varia en funció del tipus de pesca. La canya és l'únic mètode permès i usat pels pescadors esportius.

38. J.B. 74 anys. Tremp.

3.2.4. Comerç de la pesca

La pesca era una activitat econòmica complementària a la zona del Montsec. Com la caça, tenia dos objectius: l'autoconsum i la comercialització d'excedents. Els productes de la pesca es comercialitzaven pels pobles o en el mercat de Tremp:

«L'anguila no costava de vendre, no t'hi podies guanyar la vida perquè no valien gaires quartos. La meua mare agafava el ruc i anava a vendre per aquells pobles de Gavet i Suterranya... i la gent en comprava per sopar.» (J.B. 74 anys. Tremp)

D'aquesta manera, el comprador obtenia peix fresc en una zona de muntanya i el venedor tenia accés a diners en metàl·lic en una societat on la monetarització era feble.

A Tremp, el peix es venia a la *plaça dels pagesos*. Els venedors havien de pagar un impost informal a la peixatera que donava dret a comercialitzar els productes de la pesca:

«Abans compraven hasta la madrilla, i la mare, en pau descansi, portava molt peix a la plaça. I quan passava per davant de la pescaderia havia de pagar dos pessetes a la peixatera per poder vendre el peix.» (J.B. 74 anys. Tremp)

Actualment, tot i ser una activitat esportiva, s'ha de considerar, d'alguna manera, també una activitat econòmica ja que permet encara obtenir un recurs alimentari.

3.3. LA RECOL·LECCIÓ

La recol·lecció és una activitat que inclou nombrosos productes de diferent naturalesa que s'obtenen del medi sense cap transformació ni treball previ. En aquest apartat farem referència principalment a dues activitats recol·lectores com són la recol·lecció de bolets i les herbes remeieres.

3.3.1. Recol·lecció de bolets

La recol·lecció de bolets és una activitat econòmica complementària de la qual s'obtenen diverses espècies durant tot l'any.

Les espècies més apreciades han estat, i ho són encara actualment, els denominats *palomins*, *potes de rata* i *moixernons*. També es citen com a bolets recol·lectats, el *grisè*, el *pebràs*, el *sagarró*, la *múrgula*, el *fredolic*, la *carrereta* i les *panicaldes*. Es descriuen com a tòxics el *bolet de bou*, les *cogomes* i els *lleterals*. Actualment, un altre bolet molt conegut per tothom, el rovelló, comença a ser recol·lectat. Això és perquè comencen a produir-se en els boscos de pi de repoblació que ja s'han consolidat. Antigament, en no existir masses de pins, no es feien rovellons, els quals eren bastant desconeguts o poc apreciats pels habitants del Montsec.

D'entre tots els bolets, el moixernó té una significació especial. Es considera el de més qualitat alimentària i medicinal. Es fan sopes de moixernons que van bé per a l'aparell digestiu. Pel que fa a la recol·lecció, les *moixernereres*, que es troben en llocs obacs del Montsec, són secretes i el seu coneixedor no acostuma a explicar la seva ubicació a ningú.

No hi ha un ofici especialitzat en la recol·lecció de bolets; pot fer-la qualsevol persona. Antigament solien recol·lectar els caçadors quan anaven a caçar. En l'actualitat, la recol·lecció de bolets al Montsec ha esdevingut també una activitat lúdica de caps de setmana per tots aquells que tenen una activitat assalariada i que no viuen als pobles del Montsec, sinó que vénen de Tremp o altres nuclis urbans de la comarca o la província. Els qui habiten als pobles del Montsec i tenen com a ocupació principal l'agricultura o la ramaderia, fan la recol·lecció a estones perdudes, especialment cap als dijous o divendres, just abans de l'afluència dels boletaires de cap de setmana. Les eines utilitzades són molt simples. S'utilitza la *navaja*³⁹ per tallar el bolet i el cistell de vímet per transportar-lo. Algunes espècies com el fredolic, es cullen arrancant-los amb la mà.

39. «Navaja» és l'accepció local de navalla.

Per a l'alimentació, a més de la descrita sopa de moixernons, els bolets complementen guisos o es fan també a la brasa. Per conservar-los, s'assequen o es confiten per menjar durant l'hivern. Cal tenir en compte que els bolets no es poden collir en *mírva*, ja que no es conserven bé. Actualment, el més habitual per conservar-los és la congelació.

No hi ha indicis de comerç en l'economia tradicional del Montsec. Actualment, hem detectat en diversos casos un incipient comerç per part de grups de joves i de jubilats dels pobles del Montsec que venen rovellons als restaurants de les rodalies.

3.3.2 Recol·lecció d'herbes aromàtiques i remeieres

La recol·lecció d'herbes aromàtiques i remeieres ha estat una pràctica tradicional entre la gent del Montsec a causa de la gran varietat d'espècies que es troben en aquesta zona i a la facilitat per recol·lectar-les, tot i que moltes d'elles tinguin poblacions reduïdes i difícils de localitzar. Young ja apunta aquesta abundància durant el seu viatge:

Les cinc sisenes parts del terreny són ocupades per plantes aromàtiques silvestres.
(YOUNG, 1970 [1787]: 61)

Zamora⁴⁰ cita pel segle XVIII l'ús de les següents espècies en diferents zones del Montsec: ruda, valeriana, marduix, hisop, espígol, «*rosas encarnadas*», margarida, jonça i violeta. Joan Lluís (1959) cita com a herbes remeieres: *timonets*, alzina borda, romaní, narcís, safrà bord, centaurea, corones de rei i llengües de bou.

Un treball sobre etnobotànica farmacèutica al Montsec⁴¹ documenta cent setanta-vuit espècies vegetals utilitzades per a ús medi-

40. Qüestionario de F. Zamora. 1790: Sant Salvador de Tolo. Manuscrit 1681 pp. 291-297; Alsina. Manuscrit 2473 pp. 273 -277; Sant Cerni. Manuscrit 1681 pp. 260-269.

41. Agelet, A./ Valls, J (1996) «Contribució al coneixement de l'etnobotànica farmacèutica al Montsec» a *El Patrimoni Natural del Montsec*, p. 65-73. Institut d'Estudis Ilerdencs. El resultat de les entrevistes està dipositat a l'Herbari del Laboratori de Botànica de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona. 17. J.B. 74 anys. Tremp.

cinal, de les quals cent vint són espècies autòctones, cinquanta-quatre són cultivades i catorze són procedents del comerç. Aquestes plantes s'obtenen en nou entorns diferents com horts, vegetació ruderal, conreus, alzinars, rouredes, pinedes, prats culminals, ambients aigualosos i ambients rocosos. Aquesta diversitat d'ambients de recol·lecció és reflex del mosaic agroforestal fruit de la interacció de l'home amb el medi natural que permet una rica i variada vegetació en un espai reduït; a la diversitat d'activitats; i a la pròpia diversitat natural del Montsec i de les seves característiques geogràfiques i climàtiques.

Actualment hi ha un gran desconeixement de les espècies botàniques i del seu ús. Es coneixen poques herbes, així com les seves aplicacions. El seu ús, els últims anys, és reduït. Es tracta d'un coneixement que ha quedat limitat a poques persones, les quals tampoc en fan un ús intensiu. Cal apuntar com a possibles factors per a aquesta pèrdua d'informació, la no comercialització de les herbes i l'accés a medicaments farmacèutics. D'entre les espècies més conegudes destaquen les següents:

Els aranyons són els fruits de l'arayoner (*Prunus spinosa*). Aquest arbust floreix el març-abril i fructifica a partir del juliol. Viu en zones fresques i barrejat amb bardisses. Es recol·lecta cap al juliol en les vorades de bosc. S'utilitzen principalment per fer melmelada, però no el clàssic licor.

L'«arsau»: és el nom local de l'arç blanc (*Crataegus monogyna*). És un arbust que viu prop de torrents, en marges i vorades del bosc. Floreix entre abril i juny. Es recol·lecta entre abril i juny en zones de bosc i marges de camins. S'utilitza per a la circulació de la sang i la pressió.

L'espígol (*Lavandula latifolia*) és una planta aromàtica que floreix al juliol-agost. Es recol·lecta cap a l'agost. Generalment el recol·lecten pastors que puguen a l'estiu a les parts altes del Montsec amb els ramats, on es fan grans arbusts d'aquesta planta. S'utilitza per posar als armaris per fer olor. No es coneix cap tipus de transformació en colònia, però sí que és un component més en barreges d'herbes per fer fregues, sense que això signifiqui cap principi curatiu.

La corona de Rei (*Saxifraga longifolia*) és una planta rupícola que tarda anys en florir, ho fa una sola vegada a la vida i després mor. Es recol·lecta en els cingles de roca cap el maig-juny. Actualment no es recol·lecta. S'utilitzava per ajudar les dones durant el part.

La «cúrnia», nom local del corner (*Amelanchier ovalis*), és un arbust que es fa en llocs relativament secs, més o menys rocosos, però ombrívols. Es recol·lecta quan floreix, entre abril-maig. S'utilitza per a la circulació de la sang i la pressió.

No hi ha una recol·lecció específica de fulla d'olivera (*Olea europaea*), arbre cultivat que dona com a fruit l'oliva i el producte derivat, l'oli. Al Montsec, la fulla d'olivera es mastega per rebaixar la pressió. Es recol·lecta i es mastega per unitats quan s'està al camp prop d'un oliver a qualsevol època de l'any.

L'herba felera (*Ajuga chamaepitys*) es fa a llocs ombrívols. Es recol·lecta al bosc cap a la tardor. S'utilitza per a la fel.

L'herba fetgera (*Hepatica nobilis*) es fa en barrancs ombrívols. Es recol·lecta al bosc cap a la tardor. S'utilitza per a afeccions del fetge.

El marduix (*Originum mejorata*) es fa en terrenys calcaris, secs. Es recol·lecta en erms durant el mes de maig. S'utilitza com a condiment.

La «moixerola», nom local de la boixerola (*Arctostaphylos uva-ursi*), és un arbust semblant al boix que s'estén pel terra formant un tapís, sense port arbori. Floreix entre abril i juny, i dona un fruit vermell cap a la tardor. La boixerola viu en zones altes o humides. S'utilitza per facilitar l'orina.

Les móres són el fruit de l'esbarzer, un arbust que floreix el juny i fructifica cap a l'agost. Es recol·lecta cap a l'agost de les vores dels camins i marges de camps. S'utilitza per fer melmelada.

El «romer», nom local del romaní (*Rosmarinus officinalis*), és una planta aromàtica que floreix entre març i maig, especialment en zones baixes, ermes i assolellades. S'utilitza com un ingredient més en barreges d'herbes, útils per fer fregues.

La ruda (*Ruta graveolens*) es fa a l'obaga del Montsec. Es recol·lecta al bosc cap el juny-juliol. S'utilitza com a planta abortiva.

La sàlvia (*Salvia officinalis*) floreix al maig. Viu en zones seques i assolellades. Es recol·lecta en erms cap al maig. S'utilitza per fer banys contra la inflamació o per curar llagues.

El setge de roca (*Ramonda myconii*) floreix cap al maig-juny. Viu en zones ombrívoles i humides i en barrancs. Es recol·lecta al bosc a la tardor. La recol·lecció del setge de roca pot realitzar-la qualsevol persona i sovint són els caçadors que esperen el senglar en els passos els que ho fan. S'utilitza per a qualsevol mal i és una de les herbes més apreciades al Montsec. Un refrany molt utilitzat així ho indica: «*Qui coneix el setge no li cal metge*».

El tè de roca (*Jasonia Glutinosa*) es fa en cingleres assolellades. Floreix cap a l'agost, moment en què es recol·lecta. S'utilitza com a infusió per als refredats.

La til·la és el fruit del tell (*Tilia sp.*). Es fa en barrancs ombrívols a l'obaga del Montsec. Floreix cap al juny-juliol. Es recol·lecta del bosc o prop dels horts, on s'acostuma a tenir-ne de plantats, cap al juny-juliol. S'utilitza com a calmant.

«*Timonets*» és el nom local de la farigola (*Thymus vulgaris*). És una planta aromàtica que floreix cap al mes de maig, especialment en zones baixes, ermes i assolellades. S'utilitza per fer «aigua de fari-gola» per als refredats i com un ingredient més en barreges d'herbes, útils per fer fregues. També té una aplicació culinària en les sopes de timonets.

La valeriana (*Valeriana officinalis*) es fa en llocs assolellats del Montsec. Es recol·lecta en erms al maig. S'utilitza com a calmant.

La centaurea (*Centaurea alba montsicciana*) és un endemisme, avui dia protegida en el Pla d'Espais d'Interès Natural (PEIN).

La recol·lecció d'aquestes herbes es feia principalment per a ús domèstic, especialment medicinal. No es coneix cap tipus de comerç, tot i que Joan Lluís parla d'un incipient comerç en el seu relat novel·lat:

... i de pas, com que conec un munt d'herbes boscanes, totes bones per remei, i com que els herbolaris ho paguen mitjanament, això fa que alguns dies també m'hi entretinga a collir. (Joan Lluís, 1959: 13)

A principis de segle, durant el període de modernització de la comarca, *El Conqués* apunta cap a la possibilitat d'expandir el comerç d'aquestes herbes com a possibilitat de futur:

Según leemos en la prensa, algunos agentes franceses están recorriendo algunos pueblos de Cataluña adquiriendo grandes cantidades de timonets, los cuales después de bien trillados los ensacan perfectamente y los remiten a Francia para extraer el timol, sustancia de preciosas cualidades antisépticas, que son muy estimadas y más ahora con esto de la guerra.

Lástima que nosotros no sepamos aprovecharnos de una fabricación como esta, sumamente hacedera y provechosa. (EL CONQUÉS, 244: 30 / 6 / 1917)

4. Ramaderia

Com a tot el món rural, al Montsec hi ha una notable presència de tot tipus d'animals. Un passeig pels entorns de qualsevol poble ens mostra una alta diversitat de mamífers, aus, amfibis o rèptils, una mostra esplendorosa de la natura. Però, a més, hi trobem tots aquells animals que han esdevingut una categoria cultural: la ramaderia. Ovelles, cabres, «*tossinos*», bous, cavalls, ases o mules són animals «*explotats*» que han perdut la seva «*naturalitat*» per passar a ser considerats «*objectes culturals*». Així doncs, la ramaderia ens obre unes àmplies expectatives a l'hora d'entendre aquesta relació entre natura i cultura.

La ramaderia ens ofereix un tipus concret d'espècie animal, un coneixement de la seva biologia i dels seus requeriments ecològics, unes tècniques de domesticació i una tecnologia. Ens ofereix també un coneixement ambiental del seu hàbitat, geogràfic, botànic i climatològic. Ens ofereix, finalment, un marc de relacions socials en el qual es desenvolupa l'activitat. Però el que aquí ens interessa no és tan sols documentar una activitat més o menys tradicional sinó veure la capacitat de l'home de posar en joc pràctiques que tenen en compte nombrosos factors naturals i culturals a l'hora d'aconseguir allò que anomenem «*l'adaptació al medi*».

La ramaderia ha estat una activitat econòmica important al Montsec pel que ha suposat de creació cultural i social. La ramaderia tradicional en una casa del Montsec era principalment la ramaderia ovina. A més, es tenien alguns «*tossinos*» i animals de corrals com a complement de l'alimentació domèstica. Actualment la cria d'animals de corral pràcticament ha desaparegut i la ramaderia porcina ha anat substituint en els darrers quaranta anys la ramaderia ovina, la qual està passant a ser una activitat econòmica marginal.

4.1 RAMADERIA OVINA

Fins abans del massiu despoblament dels anys seixanta i setanta, la majoria de cases del Montsec tenien un mínim ramat d'ovelles per cria. Juntament amb el ramat d'ovelles pasturen un nombre molt petit de cabres. La ramaderia cabruna és, doncs, una ramaderia complementària a la ramaderia ovina. Les cabres, entre el ramat d'ovelles, serveixen per desbrossar pastures boscanes i per disposar de llet sobrera per alimentar els corders o per fer brossat. Actualment, en un ramat d'ovelles hi pasturen al voltant de vint-i-cinc cabres, a més d'un boc o crestó. No hi ha un coneixement exacte de la raça, però són anomenades *murcianes* perquè es creu que aquesta és la procedència d'aquesta raça.

Els ramats estan formats per les ovelles de cria, els corders i un marrà cada vint o vint-i-cinc ovelles. Els corders que no es comercialitzen passen a ser ovelles de cria. Les d'un any s'anomenen *borregues* o *zagalles*; al voltant de dos anys, *primales*; al voltant de tres anys, *terçales*; al voltant de quatre anys, *quartades*. A partir d'aquí ja no s'identifiquen amb cap nom i passen a ser ovelles velles que ja no crien i són substituïdes cap als sis o set anys. Per assegurar la reposició de caps, el ramat ha de tenir una composició per edats diversificada.

El nombre d'animals per ramat varia segons si es tracta de fonts orals o fonts documentals. Aquestes derrereres presenten moltes deficiències perquè es tracta en gran part d'una informació oficial. Actualment els pocs ramats que viuen al Montsec tenen un nombre total entorn dels 600 caps. Si retrocedim a un període anterior a les massives emigracions dels anys seixanta i setanta el nombre de caps d'un ramat es movia entre els 30 i els 100 caps. La capacitat econòmica de la casa i les condicions ambientals de l'any són els principals factors que expliquen la variabilitat del nombre de caps.

4.1.1. Races ovines

Al Montsec identifiquem tres races principals d'ovella: la *txisque-*



ta, la francesa i la roia, però és sens dubte la primera la que té més interès des del punt de vista patrimonial.

La txisqueta és una raça autòctona del Pallars, part de la Noguera i Baixa Ribagorça que des de temps immemorials s'ha conservat aïllada en aquesta zona, on sembla que podríem xifrar un cens de 50.000 reproductores (ALEU SABATÉ, 1988:82).

Segons aquest autor, la txisqueta és una ovella petita, de tronc robust, amb extremitats curtes i musculades, i cua relativament curta. El pes viu del bestiar adult oscil·la entre 40 i 50 kg en els mascles i entre 30 i 35 kg en les femelles. El cap és petit, amb orelles de mida mitjana, horitzontals i lleugerament aixecades. Tenen els ulls amb l'iris molt fosc, els llavis gruixuts i el morro pigmentat. Generalment, cap dels dos sexes tenen banyes. El coll presenta en molts casos les típiques mamelles. La pell és gruixuda. El velló, blanc uniforme, s'estén pel coll i les extremitats, deixant desllanat el cap i el terç inferior de la cuixa. La llana és del tipus semitancat i baixa densitat, amb flocs de 6 a 8 cm de longitud i 20 a 25 micres de gruix. El pes del velló és de 2 kg en la femella i de 3,5 kg en els mascles. El

Ovella txisqueta, raça autòctona del Montsec, adaptada a les condicions ambientals de la zona



Cabra amb els
seus cabrits

més característic de la raça, de color blanc, són les taques negres a la punta de les orelles, entorn dels ulls, llavis i algunes parts de les extremitats.

Els ramaders del Montsec la descriuen com una ovel·la de complexió petita, d'uns 60 kg de pes, amb «*el cap i les potes negres, ullerada*»⁴². Sigui precisa o no la descripció d'allò que veuen en les seves ovelles, el que ens interessa és que els informants destaquen la txisqueta com una raça pròpia de la zona i ben diferenciada de les altres, no tan sols físicament sinó també en la seva adaptabilitat ambiental.

L'adaptabilitat ambiental de la txisqueta a un medi pobre i hostil rau en la seva resistència física, l'alimentació i la reproducció. Això fa també que hagin quedat arraconades en zones de muntanya desplaçades per altres races més productives però també més exigents. La txisqueta s'adapta als conreus de la Conca on troba menjar abundant i menys necessitat de fer transhumància, tot i que és una caminadora infatigable capaç de recórrer grans distàncies en la recerca

42. R.C. 60 anys. Alzina.

d'aliment. Amb condicions estivals i hivernals extremes, degudes a la sequera o la neu, que provoca manca d'aliment, la txisqueta aguanta perfectament aquestes situacions, i es queda en carn magra però sense defallir. També és capaç de portar endavant el prenyat i la cria en aquestes adversitats. Així mateix, es refà més ràpidament que les altres races a mesura que les condicions ambientals milloren. És una ovella «*pobreta, però molt forta*», i per això, «*en aquest país tan pobre, va tan bé. Si fos un país regalat, aniria millor una altra raça*»⁴³.

La txisqueta és capaç d'ovular tot l'any, però és a la tardor quan surt més fàcilment amb zel i accepta millor el mascle. El temps de gestació és de cinc mesos, de manera que el part es produeix durant la primavera, quan les condicions climatològiques i ambientals són més favorables per alletar la cria. La primera muntada depèn de l'època en què neix. A la tardor es podran muntar les que ja tinguin 7 o 8 mesos. Les altres, es deixaran per a la temporada següent. La prolificitat de l'ovella en condicions normals és, aproximadament, de 115 a 135 corders cada 100 ovelles.

Al Montsec, s'exploten també altres races ovines, que es descriuen per contraposició a la txisqueta: la *francesa* i la *roia*. La primera, fa referència a un conjunt de diverses races provinents de França. És una ovella completament blanca, més grossa que la txisqueta. Els corders que produeix són també més grossos i, per tant, rendeix més en carn. Malgrat això, consideren que no van tan bé, ja que «*menja molt i no és tan resistent*»⁴⁴. La *roia* és una ovella de coloració més rogenca i també més grossa que la txisqueta. També menja més i no és tan resistent.

4.1.2. Alimentació: el cicle anual de pastures

«*A tot arreu mengem...*»⁴⁵. Aquesta és la conclusió d'un ramader del Montsec. Efectivament, hi ha una gran diversitat de possibilitats d'a-

43. R.C. 60 anys. Alzina.

44. R.C. 60 anys. Alzina.

45. J. R. 80 anys. Sant Martí de Barcedana.

limentació al llarg de tot l'any que demostra un coneixement dels requeriments dels animals. Cada una d'aquestes possibilitats aprofita de la millor manera les oportunitats que ofereix el medi. Per això es posen en pràctica tècniques de producció que passen per la combinació de la ramaderia amb l'agricultura, la transhumància i la recol·lecció.

La ramaderia ovina al Montsec ha estat, i és encara ara, una ramaderia extensiva. Els ramats surten cada dia a pasturar i el principal aliment prové de les herbes que hi ha en els rostolls dels camps que es troben en guaret, i dels erms i rouredes que envolten aquests camps. És l'alimentació pròpiament hivernal i de primavera.

Des de finals d'estiu fins abans de l'hivern s'aprofiten els camps d'*esperceta* (trepadella) després de l'última segada. En dies de mal temps durant els quals no es pot sortir a pasturar, els animals s'alimenten de la palla que resulta de la collita del cereal. Antigament se'ls donava una barreja d'ordi, civada i vees.

En hiverns molt freds i amb poca disponibilitat de pastures i farratges, se'ls donaven branques de roure, de freixe, de xop o d'oliver, els quals s'anaven a tallar i es penjaven d'uns ganxos a tot el llarg de les parets del corral. Aquesta pràctica la podem observar encara els dies de la xolla, durant els quals cal *distreure* les ovelles mentre no poden sortir a pasturar.

La ramaderia extensiva utilitza una gran quantitat de terreny destinat a pastures, la qual cosa obliga a una estratègia dels ramaders i una regulació específica per tal d'obtenir aliment al llarg de tot l'any. Els ramaders del Montsec han anat adaptant el cicle anual de pastures a diversos factors naturals i socials que ha anat variant al llarg del temps, de manera que en l'actualitat és més simple que no pas era fa cinquanta anys enrere.

El Montsec, per la seva altitud, té una relativa abundància de pastures, ja que permet seguir el creixement de l'herba altitudinalment al llarg de diferents èpoques.

Tot i això, tradicionalment, la majoria de ramaders del Montsec acostumaven a fer la transhumància cap a les pastures estivals del



Pirineu per tal de disposar d'herba fresca durant els mesos més eixuts de l'any.

Bassa per
abeurar
el bestiar

La transhumància s'iniciava aproximadament cap al juny, per Sant Joan, i finalitzava al setembre, cap a Sant Miquel. De tornada al poble d'origen, es pujava la ramada a les pastures comunals del cap del Montsec fins al mes de novembre, en les quals l'herba es mantenia fresca. Des de finals de novembre fins a la primavera els ramats baixaven a pasturar als propis rostolls entorn del poble. De finals de març fins al maig, acabats de pasturar els rostolls, tornaven a pujar a les pastures comunals del Montsec buscant altre cop herba fresca. El mes de maig xollaven, i el juny tornaven a marxar cap al Pirineu. Aquest cicle és en general l'ideal. Però hi ha tres factors que determinen l'estratègia de cada ramader: la climatologia i la consegüent presència d'herba, la dimensió del ramat i la propietat de la terra. Aquell que disposi de més terres en guaret o més terres ermes podrà simplificar el cicle i no li caldrà pujar a les pastures del cap del Montsec dues vegades.

Els principals llocs de destinació dels ramats del Montsec han estat la Vall Ferrera, la Vall de Cardós, la Vall Fosca, Sant Joan de



Ramat d'ovelles
pasturant en
camps propers
al poble

l'Erm, Burch, Llavorsí, Llessui, Ancs i Tor. El Montsec, però, a més d'enviar ramats a muntanya durant l'estiu, també rebia ramats provinents del Pirineu durant l'hivern, especialment al sud del Montsec, a la Vall d'Àger. Hi venien ramats de Boí, la Vall d'Àneu, la Vall del Flamicell i la Vall Ferrera. Actualment als municipis del Montsec hi ha ramats hivernants que lloguen pastures a Guàrdia de Tremp, Moror, la Clua, Vilamolat, Fígols i Alçamora.

La transhumància és un fet del passat, tal com ja apunta Blanchard el 1925, tot i que n'exceptua la Conca de Tremp⁴⁶. A l'actualitat, la pràctica de la transhumància ha desaparegut també en la ramaderia del Montsec. El cicle de pastures és més simple. Els ramats pasturen entorn del poble des d'octubre-novembre fins a la primera quinzena de juliol en rostolls propis i erms comuns, i pugen a les pastures del cap del Montsec fins a l'octubre. Aquesta situació actualment és perfectament factible, ja que els pocs ramats que hi ha al Montsec, gairebé només un per poble, tenen més pos-

46. Blanchard, 1925: 22

sibilitats d'alimentar-se ja que cada ramader pastura pràcticament la totalitat del terme. Un ramader de qualsevol poble té els seus propis rostolls, pacta amb d'altres propietaris absents l'accés als seus camps i lloga la totalitat dels terrenys comunals.

4.1.3. Malalties i animals perjudicials per al bestiar

El control de les malalties i la seva cura era antigament una tasca que es feia en la pròpia casa ramadera. Era el mateix propietari o el pastor el qui coneixia els símptomes i decidia el procediment per curar l'animal. Si la malaltia estava a l'abast dels seus coneixements s'aplicava el remei corresponent. Si no s'estava segur del diagnòstic, s'avisava a persones enteses en les malalties dels animals.

Al Montsec hi havia diverses persones enteses en aquesta feina: el *Pepe de Batllevell*, del Meüll; el *Ciutat*, de Castissent, i el *Batlle*, d'Estorm⁴⁷. Durant els últims anys la majoria dels ramaders de la Conca de Tremp han recorregut al que ha estat considerat el millor especialista en malalties del bestiar, el *Pepe de casa Marquès* de Tremp. El coneixement d'aquestes persones es transmet de manera oral i és fruit de l'experiència, però també el trobem recollit en documents que algun d'aquests *albeyters* apuntava metòdicament. En un manuscrit del segle XVIII⁴⁸ trobem una àmplia informació sobre les malalties i els seus símptomes⁴⁹, amb les corresponents prescripcions per a la curació dels animals⁵⁰. El nombre de malalties i d'ingredients

47. Castells, 1999: 36

48. «Observacions de Albeyteria amb receptas per a la Curació de diferens mals que resulten en los Animáls per Govern dels Manascals» (Anònim S. XVIII). Citat per Jordi Mir a «Remeis per a la curació d'animals segons un manuscrit pallarès del segle XVIII», *Collegats*, 5: 57-70. Lleida, 1991.

49. Malalties i lesions citades en aquest manuscrit, són: «*torçons*» de ventositat, de cucs, de plenitud o de detenció d'orina; inflors a la cama o al turmell, fondre sebrossos, fer sortir el tap d'un gavarro, atacar veixigues, dissecar llagues, fer créixer els cascós, enclavadures, «*alcanses*», humors picants, fics; presència de sang a l'orina; casos en què s'obre el pit d'un animal a causa d'un esforç; per posar en apetit un cavall desganat; per un cavall refredat; per fer madurar; supurar o fondre un tumor; per malaltia de cavitat vital; per un borm; per cremadura; per un cavall llunàtic; per una inflamació; per mal de mare; per mal de cap; per qualsevol malaltia maligna i benigna o contagiosa; per qualsevol dolor; gangrena; esquinància; cataractes; febres; ràbia, etc.

50. S'hi troba referència a un conjunt d'ingredients a l'abast immediat de la societat pallaresa: agrelles, alls, àloe, borratges, cabeces de lliri, cebes blanques, escabiosa, espígol, eufòrbia,

recollits dóna idea de l'ampli coneixement que es tenia. Aquest coneixement s'ha empobrit notablement i en l'actualitat els ramaders citen un nombre limitat de malalties i remeis absolutament idealitzats, ja que a la pràctica, quan se sospita que una ovella està malalta, se la tracta amb penicil·lina o s'avisava el veterinari.

El *rimflament* es produeix a causa de menjar *aufals* tendre o humit. També provoquen rimflament, les veces i les males herbes, com la *tora*, el *meligó*, les *ruelles*, l'*espadilla*, i la *miloca*. El resultat, generalment, és la mort. Contra el rimflament se'ls donava llet de cabra amb oli o també vinagre. Si es tenia aigua a mà, era bo mullar-les. En qualsevol cas, com que era dolent de tocar-les encara que se'ls fes aquests tractaments, es morien.

L'*enfelament* s'identifica amb una infecció de la fel provocada per la debilitat de l'animal que no menjava massa bé. Si la fel estava *sobreixida* no hi havia gran cosa a fer, però quan es detectava aviat hi havia alguns remeis com, per exemple, amassar una mica d'*estalzi*, sutge de xemeneia, amb sagí. Feien unes quantes boles i els donaven diverses dosis. Alguns hi posaven un all a dins de la bola. Un altre remei era posar una estaca de boix entravessada a la boca. Aquella estaca se'ls lligava a dalt al cap i així, amb la boca oberta, feien molta salivera i milloraven. Actualment el principal remei és la penicil·lina. Però, sobretot, és la major resistència dels animals la que evita la malaltia.

La *bogeria* és provocada per diverses causes. Els corders es tornaven bojós si no s'els escuava amb lluna i amb clima ben serè. Si hi

figues blanques, fonoll, ginebre, llavor d'anís, lletugues, llorer, malves, malvins, màstec, mostassa, nou moscada, parietària, pebre, potes camoses, pota de cavall, ruda, sàlvia, saüc, verdolagues, violes, xicoires, aigua de borratges, aigua de font, aigua de roses, aiguardent, «caldo» de tripes, cervesa, esperit de vi rectificat, llet de vaca, oli comú, oli de llinosa, oli de nous, oli sabent, orins de vaca, suc de plantatge, vi blanc, vi emètic, vinagre, vi negre, albúmina d'ou, alum cremat, amoníac, antimoni, argent viu, asafètida, argila, brasa de carbó, càmfora, cansalada, caparrós, cera blanca, cera nova, cor de llevat, encens, escarabats, farina de blat, farina de faves, farina de llinosa, femta de colom, de porc i de vaca, flor de sofre, greix de cavall i de gallina, llard dolç, mantega, mares del vi, mel, ou dur, pega negra, porros, quitrà, resina de pi, rovell d'ou, sabó negre, sal amoníaca, sal comuna, sal policresta, sèu de moltó, sofre, sucre, sutge, trementina i vidriol verd.

havia una ovella que s'hagués tornat boja el dia que *girava* la lluna sentien més la bogeria i no seguien el ramat. Perquè les ovelles no es tornessin boges el que s'havia de fer era buscar una pedra del terme que estés foradada i penjar-la darrere de la porta del corral.

A les ovelles ranoses, aquelles que patien el *mal ranós*, els agafava «*com un atac i es quedaven com enrampades i estirades a terra i feien anar les potes i el cap*»⁵¹. Aquest mal no tenia cap solució i les havien de deixar a terra fins que es morien.

Quan el bestiar no menjava se'ls donava una mica de terra ben eixuta i allò els feia pair i els feia venir gana.

Pels cops de pedra, fractures i lesions diverses s'utilitzaven oli de ginebre o trementina, amb els quals es feien uns pegats amb paper d'estrassa que s'aguantaven amb dues canyes o branques de boix lligades amb cordill de cànem.

Alguns hi barrejaven greix de serp blanca i ho posaven al foc per escalfar-ho. El pegat el posaven tan calent com el podien aguantar.

El principal enemic de la ramaderia és l'*àguila*, categoria que també inclou sovint qualsevol ocell de grans dimensions, inclosos els carronyaires com el voltor, el trencalòs o l'aufrany i d'altres espècies omnívores com els milans. De les tres espècies principals d'àguiles del Montsec, àguila daurada, àguila marcenca i aligot comú, únicament la primera té capacitat per caçar corders, encara que és un fet poc corrent, mentre que la marcenca caça únicament serps i l'aligot comú té preferència per ratolins i mamífers petits. La manera de desfer-se de les àguiles havia estat la caça i l'enverinament. Actualment aquestes pràctiques han disminuït molt, encara que no han desaparegut del tot.

Un altre animal perjudicial és l'escurçó, anomenat, al Montsec, *víhora*. Per guarir les ferides es feia un tall per extreure la sang i s'hi posaven *calentors* i uns unguents seus.

La *mostrela* també es té per un animal perjudicial. Es diu que xucla la sang de les ovelles: «...*els xupa lo braguer i ja no poden donar*

51. F.C. 84 anys. Àger.

mai més llet»⁵². Aquesta mateixa idea es té també de les serps, que «*popen la llet de les auvelles*»⁵³.

Per a la protecció dels animals sempre s'ha tingut devoció cap a sant Antoni i també a un sant local, sant Pere d'Aransis:

Antes hi havia molta fe a fer beneir el bestiar, per Sant Antoni tothom beneïva el bestiar, els corrals... perquè no prenguessin mal. (J.F. 55 anys. Sant Esteve de la Sarga)

Jo hi he vist pujar ramats d'una casa d'Urgell amb les seues mules i tots els trastes a veure Sant Pere. El capellà treiva les claus de Sant Pere i... no sé què feia, una ruqueria. Allà a l'estiu, que abans els gossos s'enrabiaven més. Pujaven diari, diari. Per mi era degut que els gossos anaven poc farts. El bastó i la clau eren d'or, i a la guerra va desaparèixer. (A.B. 70 anys. Gavet)

4.1.4 Camins ramaders

Al Montsec es distingeixen dos tipus de camins ramaders: les *carrerades*, passos locals de ramats per on poden transitar a l'hora d'anar a pasturar, i les *cabaneres*, camins ramaders que travessen el Montsec i uneixen les planes de Lleida i el Pirineu. Aquests camins són inviolables i serveixen per harmonitzar l'activitat ramadera i agrícola.

Els passos locals de ramats al Montsec eren identificats per noms propis, com els que es recorden dins del l'antic nucli de Mur⁵⁴: *Carre-rada del Solà la Roca, del Clot del Roure, de la Solaneta, de la Planta o de la Collada i la Carrerada de la Font Vella*. Són nombrosíssims a cada nucli rural i per tant és impossible identificar-los tots en tota la seva longitud i amplada. El que trobem són trams dispersos que encara es poden identificar.

Les carrerades tenen 45 vares d'amplada⁵⁵ (37,61 metres), encara que segons hem pogut anar constatant de l'observació directa

52. A.B. 70 anys. Gavet.

53. A.B. 55 anys. Alzina.

54. Castells, 1999: 42.

55. Castells, 1999: 42.



d'aquests passos, aquesta amplada sembla que és absolutament ideal. El que trobem actualment, en els llocs on es pot identificar una carrerada, és un pas aproximat d'entre un i cinc metres entre marges de pedra seca, en alguns casos rematats amb lloses disposades verticalment. Un altre element identificador d'aquests passos són l'existència de *cussols* o fites de pedres fetes mitjançant lloses de pedra clavades verticalment a terra.

Sigui quina sigui l'amplada real de la carrerada, el que és significatiu és l'existència d'una ordenació local del territori, que té com a objectiu harmonitzar l'activitat agrícola i ramadera entre els diversos propietaris. Actualment aquests passos locals de ramats han perdut la seva utilitat i pràcticament han desaparegut com a tals. Els pocs ramats que existeixen actualment al Montsec utilitzen gairebé la pràctica totalitat del terreny local. L'abandonament de les terres per part dels propietaris absents permet que els ramats hagin traçat nous itineraris per accedir a les pastures sense tenir en compte els traçats de les antigues carrerades i destruint al seu pas els marges de pedra seca que històricament han servit per contenir el sòl en aquest terreny tan vertical.

Tram de cabanera entre Sant Esteve de la Sarga i Castellnou del Montsec



Pastor guardant
o vigilant el
ramat

El Montsec, a causa de la seva orografia, és pas obligat d'aquests ramats i el travessen dues grans cabaneres, la de Montsec d'Ares, que travessa la serra pel coll del mateix nom, i la del Montsec de Rúbies, que passa per l'Hostal Roig i Puig del camí ramader. Ambdues grans línies tenen diverses ramificacions segons el destí final dels ramats. D'aquesta manera, el Montsec es converteix en una cruïlla de camins i en un lloc clau per a la distribució dels ramats cap a les diferents pastures del Pirineu.

Les grans línies de les cabaneres són conegudes i les hem trobat descrites a diverses publicacions i per diversos informants. Identificar l'itinerari exacte de les cabaneres és difícil per l'extensió de terreny que representa i per certes contradiccions en les informacions. La descripció més acurada que tenim és la de Josep Castells, el qual assenjala els topònims més significatius de la cabanera del Montsec d'Ares:

Entra al terme de Mur venint de Sant Esteve i del Montsec, per la Roca Plana, Corral de Falset, Serrat de la Cornassa i Serrat Rodó; travessa el poble de Vilamolat pel camí de la collada, franqueja el Serrat Magí, passa per entre les dues

vinyes de [Casa] Fontana i els plans de Puigmassana, i entra al terme de Claret fins a [Barranc] de Riucós, camí d'Eroles; es fica a Tremp pel carrer d'Aragó, plaça de Capdevila, pont de Sant Jaume i, ja en terme de Talarn, es bifurca cap al Pallars Sobirà i les Valls d'Andorra. (CASTELLS, 1999: 42)

Els trams de cabaneres que hem pogut localitzar en el Montsec no tenen, en general, cap element que les identifiqui excepte la forta desforestació i erosió del terreny. Les cabaneres han de tenir 90 vares d'amplada⁵⁶(75,22 metres), encara que, com passa amb les carrerades, aquesta amplada és ideal. En alguns casos és possible l'existència de parets de pedra seca o cussols, com són els que trobem en el tram entre Castellnou de Montsec i Roca Plana, els quals consisteixen en lloses de pedra clavades verticalment a terra. Aquestes marques també podien fer-se amb «castells de pedra cada 100 metres i pintats de blanc»⁵⁷. Són excepcionals les restes de paret fetes amb grans blocs de pedra que trobem en el tram de cabanera entre Mont Rebei i Pont de Montanyana⁵⁸. Malgrat que assenyali els límits d'una cabanera, la mida tan grossa de les pedres fa pensar en una reutilització d'una estructura anterior.

En l'entramat de camins ramaders que creuen la Conca de Tremp i que uneixen les valls del Pirineu amb les planes de Lleida, el poble de Basturs era un punt d'enllaç entre algunes d'aquestes cabaneres. En algun punt que l'informant no ha pogut precisar més, els ramaders de Gavet anaven a triar els caps de la seva propietat que baixaven conjuntament. Tenint en compte que a Basturs hi ha el llac càrstic del mateix nom⁵⁹, no és estrany que el lloc de tria dels ramats fos molt a prop d'aquest punt d'aigua.

Per les cabaneres del Montsec abans hi passaven 15 o 20 ramats amb 4 o 5 pastors cada un. A Vilamolat hi feien nit els que circulaven per aquella cabanera i tancaven el ramat a les eres i corrals de

56. Castells, 1999: 42.

57. J.N. 55 anys. Sant Esteve de la Sarga.

58. Quintana, 1992: 214.

59. Inclòs actualment al Pla d'Espais d'Interès Natural.

Casa Josep, on el seu propietari assegura que cada ramada que passava per casa seva era d'uns 2.000 caps, la qual cosa representava la capacitat total de les seves instal·lacions, les més grans del poble. A Casa Miret feien d'hostalers als pastors transhumants. Actualment, per la cabanera de Montsec d'Ares passa cada any, almenys, un ramat d'uns 6.000 caps de bestiar.

Els ramats havien de pagar el *capsatge* o *cabesatge*, unes 2 o 3 pesetes per ramada, que servia per compensar les pastures que el bestiar es menjava. Un altre dels pagaments que calia fer era el *ban*, que només es pagava si el ramat *desbarrava* de la cabanera, i servia per pagar els possibles danys d'allò que es menjaven als camps.

4.1.5 Corral, bordes i vedats

Els corral·ls per guardar els ramats d'ovelles o altre bestiar de cria i de treball són una de les infraestructures bàsiques per desenvolupar la ramaderia.

Les baumes i coves, molt nombroses al Montsec, han estat sempre utilitzades per l'home per a diverses funcions i, moltes d'aquestes coves han estat utilitzades específicament com a corral·ls. En algunes s'hi ha construït una paret frontal de tancament, algunes vegades avançada i coberta amb bigues de roure i llosa de pedra i d'altres tancant arran de sostre. No coneixem cap d'aquestes construccions que estiguin en bon estat de conservació ni que siguin utilitzades actualment. Un element singular és l'aprofitament d'algunes dolines, clots naturals envoltats de roca que formen part del sistema càrstic, anomenades *els Corralots*, que es troben al cap de la Canal d'Osca i que per la seva forma natural s'utilitzaven com a pletes. Pel fet de trobar-se en terreny de pastura comunal, aquestes coves no tenen propietari i poden guardar-hi ramats tots el veïns del terme.

Les edificacions de pedra disperses pel camp són els corral·ls més singulars que podem observar encara avui dia al Montsec. S'utilitzen per guardar bestiar oví i cabrum. Cada un d'aquests corral·ls és propietat d'una casa, de la qual porta el nom, i que pot tenir-ne un o més, disseminats pel terme.

Generalment tenen una forma rectangular d'uns 6-7 metres d'amplada per 8-10 metres de llargada. La meitat del corral està cobertat amb teulada a un sol vessant cap a l'interior, la qual cosa fa que l'alçada de la paret en un extrem del lateral sigui d'aproximadament 3-4 metres, mentre que a l'altre extrem, descobertat, és d'uns 2-3 metres. Aquestes mesures haurien d'estar en relació al nombre d'animals de la casa. Tenen una portalada d'entrada al pati, mentre que el cobert pot tenir una paret de tancament o no.

El parament de la paret és irregular, construït en pedra seca, encara que restauracions posteriors poden incloure totxo cuit i ciment. La teulada més corrent és feta de teules rematades a tot el voltant amb lloses de pedra *del país*. La teulada és suportada per bigues de roure recolzades en pilars de pedra. Sobre les bigues s'hi col·loquen *llates* o taulons també de roure. Antigament, sembla que era més corrent cobertat la totalitat de la teulada amb lloses. Les portes i finestres són de fusta, normalment de roure, i es tanquen amb baldó també de fusta. A l'interior no hi ha cap tipus de menjadora.

Aquests corrals es troben dispersos en barrancs, turons, camps, erms o bosc. Probablement l'única norma que determina la seva ubicació és la propietat del terreny i les pastures. Normalment, estan orientats al sud o al sud-est. Poques vegades ho fan en direcció oest o sud-oest, i mai en direcció nord, tot i que poden estar situades en zones bastant obagues.

La majoria d'aquests corrals, molt malmesos, estan actualment en desús a causa del despoblament de la zona i perquè les seves dimensions no permeten la cabuda dels ramats actuals, molt més nombrosos pel que fa a caps de bestiar. Algun és utilitzat encara esporàdicament per tancar-hi un nombre petit d'animals en funció de la zona de pastura que s'està explotant durant el cicle anual.

En els nuclis urbans trobem també edificacions destinades al bestiar oví, cabrum, porcí i, també, bestiar de treball. Morfològicament no són tan característics com els primers. Poden ser edificis quadrats o rectangulars; adossats a cingles, adossats a altres edificis o aïllats;

amb teulada a un o dos vessants. El parament, irregular, pot ser fet amb pedra seca o lligada amb morter. A l'interior només hi ha menjadora en aquella part de l'edifici que es destina al bestiar de treball. Aquesta és generalment una banqueta seguida de paret a paret, a una alçada de 60 a 80 centímetres i rematada amb un cantó de fusta. Una característica en aquest tipus de construccions és la forma arrodonida d'algunes cantonades que faciliten el trànsit dels animals. Aquests corrals estan també gairebé tots en desús per les mateixes causes que els primers, a més de la tendència a apartar els animals del nucli urbà, per raons de salubritat.

Tots aquests corrals han anat essent substituïts per edificacions modernes fetes de formigó i totxo cuit, cobertes amb uralita o teula. La planta varia en funció de si són ampliacions d'antics corrals o són construccions de nova planta. En el primer cas, la forma és generalment irregular, mentre que en el segon cas és perfectament rectangular. Les mesures varien també en funció de les necessitats del ramader, però en línies generals són locals amplis i amb gran il·luminació que ve donada per grans finestrels o per obertures seguides entre paret i teulada.

El terme *borda* indica una construcció ramadera més complexa que el corral i es refereix, més aviat, a un conjunt que inclou l'era, la casa i el vedat. Les fonts o d'altres punts d'aigua no es troben gaire lluny.

Abans del despoblament de la zona, amb l'existència de més cases i més ramats, hi havia una parcel·lació del terreny en *vedats*. Els vedats són espais delimitats amb tanques de pedra seca, que cada casa té per pasturar el seu ramat. Al Montsec trobem nombrosos vedats disseminats a tot arreu:

Está en poco uso el cercar las tierras, pero en la montaña, en algunas partes, cercan los prados, que llaman vedats, en donde no pueden los otros vecinos entrar para pastar sus ganados, y únicamente pueden introducirlos en las hierbas de los que no lo son, que llaman rabas. (ZAMORA, 1989 [1789]: 39)

Una de les feines que la gent del Montsec realitzava per tenir herba fresca era despedregar les pastures dels *vedats* per tal de permetre el creixement de l'herba fresca:

Hi ha llocs on no creix l'herba per la pedra o la terra dolenta. Si veus que s'hi fa força herba és que és bona terra. Terra bona és sempre que hi hagi poca pedra. Per això es despedregaven les pastures i es feien piles o parets (un munter de rocs). És mala feina despedregar, eh!... mala feina. (A.B. 70 anys. Gavet)

El resultat d'aquesta feina és encara visible actualment en la permanència de *munters* de roca que anomenen *castells*:

Aquells 'castells', els més grossos, els va construir un tiet meu... jo tindria deu o dotze anys. Alguns altres els vaig fer jo. (J.C. 84 anys. Alzina)

4.1.6 Utilitatge ramader

Les esquelles es penjen al coll de la *mansa*, ovella que segueix el pastor i guia el bestiar. Triar una o altra ovella per posar-li l'esquilla és una qüestió d'observació del pastor. No hi ha una norma fixa que determini quina ovella, o quantes ovelles portaran esquelles. Això sí, s'han de saber posar perquè si no les poses als animals que toca, «no portaries mai el ramat ben junt»⁶⁰.

D'esquelles per al bestiar, s'utilitzen normalment les *picardes*, els *trucs* i els *picarols*. Les *picardes* o *mitjanes* són esquelles de forma rectangular, lleugerament més estretes del cap que de la boca. Mesuren aproximadament 10x5x3 cm. Els *trucs* són esquelles de forma arrodonida amb la boca més estreta. Algunes tenen decoració mitjançant percussió. Mesuren aproximadament 10x8x5 cm. Els *picarols* són similars a les *picardes* però més petites. Totes estan fetes d'aram forjat. Normalment les forjaven els mateixos ferrers. Els propietaris de ramats diuen que les tenen «des de fa anys»⁶¹ i no

60. P.M. 35 anys. Alzina.

61. P.M. 35 anys. Alzina.



Gríviés o menjadores que trobem en els corrals per al bestiar ovi

recorden el seu origen, ja que és un element que s'obté moltes vegades de manera inconscient, per compra, intercanvi o herència.

Entre l'utilitatge propi del ramader també trobem el bastó de pastor anomenat *mangala* o *ganxo*, tisores de xollar, llapis de marcar i altres eines manuals. Els elements més característics en un corral són les *gríviés*, menjadores dels animals fetes de fusta.

4.1.7 Contractes de pastura

Cada any antes de pujar la ramada a muntanya s'havia de fer el tracte per llogar-la. Jo reuniva la cabanera i amunt! (E.C. 73 anys. Santa Llúcia)

El «*tracte per llogar-la*» està magníficament descrit per Porcioles (1899), on es descriuen els contractes de *conllochs* i *mitgenques* o *mitgeres*.

Els conllochs són contractes d'arrendament de pastures que es fan «*de vall a muntanya*» o de «*muntanya a vall*». L'objecte del primer és fomentar la riquesa pequària i es fan entre un propietari de la vall i un pastor de muntanya. El primer entrega al segon un nom-

bre determinat de caps perquè els mantingui durant la temporada d'estiu i mitjançant el pagament d'una quantitat per cap. Totes les despeses són a càrrec del muntanyès, inclòs el salari dels pastors. És un contracte d'estiu que dura des de Sant Isidre, el 15 de maig, fins a Sant Miquel, el 29 de setembre. En el segon cas, l'objecte del contracte és per fomentar la riquesa pequària d'un i l'agricultura de l'altre. Es fan entre un muntanyès i un propietari de la vall que ven totes les herbes de la seva propietat per un preu convingut. S'obliga a donar al muntanyès habitació per a ell i els pastors llogats, a més de blat, pa, vi i oli. El pastor no pot deixar dormir el bestiar fora del corral del propietari per no perdre els fems i té dret a péixer les herbes d'hivern. Si el propietari no té prou herbes el muntanyès es reserva una quantitat de fem per comprar-ne d'altres a bon preu sense rescindir el contracte de *conlloch*. És un contracte d'hivern que dura de Sant Miquel a Sant Isidre.

Les *mitgenques* o *mitgeres* són contractes de pastura en els quals un dels socis proposa exclusivament fomentar la riquesa pequària, i l'altre, aquesta i l'agricultura. Té per objecte aconseguir un benefici amb la cria del bestiar a mitges. Porcioles descriu quatre variants d'aquest contracte:

Mitgenca plana: un propietari de la vall i un muntanyès es constitueixen en societat civil, aportant com a capital social un ramat en nombre igual de cada classe per cada u, amb l'únic objecte d'obtenir un partididor o mitges.

Mota: contracte d'igual naturalesa amb la diferència que un soci aporta més caps que l'altre.

Mig guany: Un dels socis aporta tot el bestiar i l'altre es compromet a cuidar-lo i mantenir-lo a càrrec seu.

Mitgenques especials: tot el bestiar l'aporta un i l'altre es compromet a mantenir-lo per quatre anys partint-se el producte al final del contracte.

Aquest contracte és també citat per Solé Sabarís (1964), que en descriu una variant més simple:

Els ramaders de dues zones es posen d'acord establint el contracte dit mitges, que dura cinc anys i en virtut dels quals els uns procuren a llurs ramades les pastures d'estiu o d'hivern. Es reparteixen els beneficis per igual i el nombre de caps de bestiar existents en finalitzar el pacte. (SOLÉ SABARÍS, 1964)

Al Montsec hem trobat descrita una tercera versió del contracte de *mitgenca* i, també, el tracte «*a terços*», els quals, molt sovint, eren contractes verbals:

Antes es donaven moltes coses a tractes. Per exemple, l'amo de les ovelles tractava amb un que els hi volgués cuidar. Feven mitgenques, que mitgenques vol dir els corders mascles que naixiven se'ls venien i es partien els quartos i les femelles les deixaven per a mares i depèn del temps que havia de durar el tracte, a la llarga també les venien.

Un altre tracte que hi havia era el terç. El terç era per tres anys i de cada tres corders dos eren pel que preniva els corders (el que els cuidava) i un per l'altre. (F. C. 84 anys. Àger)

4.1.8 Pastors i treball

Una casa ramadera inverteix molta força de treball en les operacions de cria, les tasques de la qual es distribueixen entre els diversos components del nucli familiar, tot i que en molts casos es contracten pastors per a la feina específica de portar el ramat a pasturar.

La feina dels pastors sembla senzilla aparentment, però és en realitat una feina que obliga a tenir un coneixement profund de la biologia dels animals i del medi ambient. S'ha de saber *seguir l'herba*, donar sal, abeurar, munyir, *xollar*, vigilar la parida, escuar, tractar malalties, conèixer el clima, decidir quins animals queden per reproduir el ramat i separar el ramat de cria del ramat de *bassiva*.

Hi ha dues característiques que es remarquen per a ser un bon pastor: «*Ha d'agradar molt el bestiar*» i «*ha sabe'ls guardar*»:

Per ser bon pastor ha d'agradar molt el bestiar, les ha d'estimar bastant. No es pot pegar el bestiar, només portàvem un bastó amb un ganxo per estirar el bestiar per la pota, i prou. El pastor que és pastor es coneix totes les ovelles, les veu cada dia. (A.B. 70 anys. Gavet)

«*Sabe'ls guardar*» vol dir que el ramat ha d'anar ben obert i no córrer massa mentre pastura. També s'ha de saber *seguir l'herba* i vigilar allò que mengen sense entrar en zones conreades.

Els pastors tenien la seva fama i eren recomanats entre la gent que els contractaven als marcats i fires com Salàs, Talarn o l'Hostal Roig. Eren de tot arreu, d'Aragó, de *muntanya* o d'Urgell. Els pastors que es llogaven per l'estiu es llogaven de Sant Antoni a Sant Miquel i, si les dues parts estaven d'acord en continuar durant l'hivern, es feia un nou tracte per Sant Miquel. Normalment el tracte amb els pastors era el sou, el calçat, el vestit i rentar i

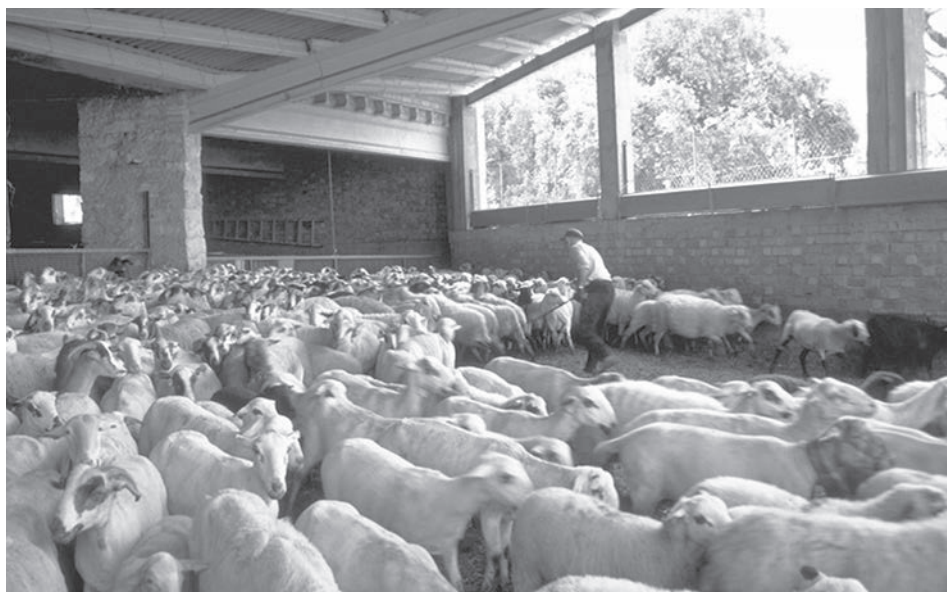
cosir la roba. Si era un home casat que tingués la dona a casa, podia guanyar més ja que el propietari no s'havia d'encarregar de la roba.

Antigament, els pastors comptaven amb els *regatxos*, nens o nois joves que ajudaven a conduir el ramat. Més tard, es va comptar ja amb gossos d'atura. Juntament amb aquests gossos, en el ramat hi anaven mastins de vigilància que, amb un collar de pues de ferro al coll, s'enfrontaven als llops.

La xolla era l'operació més significativa a nivell social dins el cicle anual de la ramaderia, ja que antigament ocupava un contingent notable de mà d'obra. Les cases contractaven xolladors entre els joves dels pobles propers o colles de xolladors organitzades que anaven itinerant pels pobles quan era l'època.



La xolla realitzada pels homes de la casa



Interior de corral
de construcció
moderna

Actualment el preu de la llana únicament serveix per pagar les despeses de la xolla, raó per la qual moltes cases amb mà d'obra suficient o en col·laboració amb d'altres, acostumen a xollar ells mateixos les ovelles.

En els darrers anys, però, hi ha una certa voluntat de «modernització» que coincideix amb l'escassetat de mà d'obra i l'envelliment de la població. Per això, es tornen a contractar colles de xolladors amb noves tècniques, maquinària i una organització del treball més racional. La següent escena observada en una casa ramadera ens va permetre comparar les diferents formes de treball entre una colla de xolladors i els propietaris del ramat.

La feina comença a les set del matí. La colla està formada per tres homes: dos homes xollen i un tercer és l'*agafador*. Les ovelles estan acorralades entre la paret i les menjadores que han posat al mig del corral barrant el pas. L'*agafador* tria l'ovella que han de xollar i l'estira amb el ganxo per la pota del darrere. Un cop agafada l'ovella, l'*agafador* llença el bastó a terra, tomba l'ovella de costat i li lliga les quatre potes amb una anella de ferro.

La colla porta dues màquines de xollar que els permeten un treball més ràpid i còmode. La màquina consta d'una plataforma de ferro amb una perxa mòbil de la qual penja una *soga de cuir*. A mitja alçada de la perxa hi ha acoplat el motor elèctric que fa funcionar les tisores de xollar. El xollador, penjat per la cintura a la *soga*, situa l'ovella lligada per les quatre potes sobre la planxa de ferro i, basculant el cos en totes direccions, va xollant amb relativa comoditat i amb una gran rapidesa.

Mentrestant, el propietari xolla amb tisora elèctrica de la manera tradicional que ho ha fet sempre. Agafa l'ovella lligada entre les cames; primer xolla sota el coll de l'animal posat sobre la cuixa; després, estirada l'ovella a terra, xolla successivament les potes, els flancs i, començant per la cua, tot el llom fins al coll en diverses passades. Finalment, tombant l'ovella, fa el mateix per l'altre costat. La llana que queda a terra es posa en *saques* grans de ràfia que un cop plenes es lliguen amb un *vencill*.

4.1.9 Ús i comerç dels productes derivats de la ramaderia

Els productes resultants d'aquesta ramaderia antigament eren els *corders*, la llana, la llet i el *xerri*. També s'aprofitava la pell i les banes per fer navalles⁶². Actualment, els *corders* segueixen essent el principal producte, mentre que els altres tenen un aprofitament mínim.

L'aprofitament dels productes ovins ha quedat reduït pràcticament a la carn, la qual té una gran qualitat per les espècies botàniques que ingereixen els animals del Montsec, entre les quals hi ha una certa quantitat de plantes aromàtiques que aporten àcids grassos, vegetals i aromàtics, i que comuniquen un gust exquisit a la carn (ALEU SABATER, 1988: 87).

El màxim d'activitat reproductiva permet d'obtenir una cria a la primavera, però també s'aprofita la capacitat reproductiva al llarg de tot l'any per obtenir més cries i aprofitar millor els preus, especialment de cara a la temporada de Nadal. Això fa que els ramaders no

62. ZAMORA, 1989 [1789]: 46.

acostumin a separar els mascles i les femelles excepte durant els mesos de gener, febrer i març per evitar que criïn a muntanya.

Normalment el bestiar no es matava sinó que es venia viu, amb 20 o 30 kg de pes, a les fires i tractants de bestiar. Actualment els ramaders venen els corders a tractants de bestiar que els porten cap als escorxadors de Lleida.

Una notícia apareguda a la premsa comarcal de principis de segle esperona els ramaders a construir escorxadors municipals que ajudin a la modernització i al desenvolupament econòmic per competir amb d'altres centres ramaders:

Nuestros ganaderos deben estar sobre aviso procurando adaptarse á los procedimientos modernos de la producción y conservación de las carnes, pues según leemos en la prensa, una empresa americana transporta carne refrigerada á nuestros puertos, y en caso de adquirir mucha aceptación, sería un golpe mortal para nuestra riqueza pecuaria.

Es conveniente que se constituyan grandes centros de cria de ganado en la montaña y Urgel, con mataderos rurales provistos de cámaras frigoríficas para transportar las carnes á los mercados por medio de vagones con cámaras de frío.
(EL CONQUÉS. Tremp. Número 19. 8/3/1913)

En aquest sentit, dos documents de l'arxiu municipal de Castell de Mur⁶³ ens informen de la concessió dels drets d'escorxador municipal per al sacrifici d'animals a Guàrdia de Tremp per als exercicis de 1922-23 i 1929. Els documents ens informen de les condicions de la subhasta i dels drets i deures de l'arrendatari de l'activitat. Aquest escorxador no existeix actualment i no sabem quan va deixar de funcionar.

El *xerri*, excrements de les ovelles, era un producte molt important per adobar la terra en l'agricultura preindustrial. Són nombroses les referències a l'ús d'aquest adob i als costums que hi havia per utilitzar-lo:

63. «Pliego de condiciones bajo las cuales se arrienda al más beneficioso postor el arbitrio municipal sobre los derechos de matadero, durante el ejercicio de 1922-23». (A.M.C.M.); «Pliego de condiciones bajo las cuales se arrienda al más beneficioso postor el arbitrio municipal sobre los derechos de matadero, durante el ejercicio de 1929.» (A.M.C.M.).

Por último diremos que uno de los principales objetos de la ganadería en este término es la producción de estiércol para abonos de las tierras y todos los vecinos tienen especial interés en salvaguardar y fomentar esta producción aprovechando todos los pastos aprovechables con su ganadería. (INFORME. 1940 (A.M.C.M.)

La llana havia estat el producte més important de la ramaderia. La llana s'aprofitava al segle XVIII en el mateix poble per confeccionar peces de vestir⁶⁴. Més tard es venia als *paraires* o tractants de llana. La llana ha perdut en els darrers anys el seu valor econòmic i pràcticament serveix només per pagar les despeses de la xolla.

La llet tampoc s'aprofita com en èpoques passades per fer *brossat* o formatge, tot i que la txisqueta té una capacitat lletera important com ho demostra el fet que sovint els ramaders tenen problemes a l'hora de secar-les un cop *despopen* els *corders*.

El formatge és un dels productes que tradicionalment s'obtenien de la ramaderia, tal com es veu al segle XVIII:

Manteca se hace muy poca, pero sí bastante queso, y de buena calidad, y es objeto de un comercio dado el número de ovejas y de cabrío que se ha individualizado, puesto que no se aprovecha la leche de vaca. (ZAMORA, 1989 [1789]:46/47)

Actualment queda un record molt feble de la seva elaboració i dels estris utilitzats.

Una gran part de les relacions entre ramaders a l'entorn de la comercialització i el treball es feien a les fires ramaderes.

Aquestes eren, fins fa quaranta anys enrera, el principal lloc de compra i venda d'animals de cria i de treball. Al Montsec s'havien fet dues fires ramaderes d'una certa importància, una a Cellers i l'al-

64. Qüestionari de F. Zamora. 1790. Gavet y Fonsagrada. Manuscrit 1678, pp 41-45; Mur. Manuscrit 1681, pp. 72-77; Aransís. Manuscrito 2473, pp. 300-302; San Salvador de Tolo. Manuscrit 1681, pp. 291-2979; Alsamora. Manuscrit 2473, pp. 269-272; San Esteban de la Sarga. Manuscrit 1681, pp. 271-274; Sant Cerni. Manuscrit 1681, pp. 260-269; San Miguel de la Vall. Manuscrit 1681, pp. 283-284.

tra a l'Hostal Roig. Els ramaders del Montsec acudien també a zones properes com la Baixa Ribagorça, la Noguera o l'Alt Urgell, on es celebraven també importants fires.

A Cellers es celebraven anualment dues fires, probablement una el 8 i 9 de maig, i l'altra el 28 de setembre⁶⁵. L'objectiu de la fira era el comerç de *bestiar petit*, corders i cabres. També hi havia comerç de llana. A la fira, com a totes les altres d'aquesta època, s'hi feien els tractes de pastors per a la temporada següent, i per això molts pastors anaven a visitar-la:

La fira de Cellers era una fira de bestiar. Però com que aquella fira era per allà a Sant Miquel, també en deien la fira de llogar el pastor. Perquè molts que es volien llogar de pastors anaven a la fira de Cellers a veure si algú els llogava. (T.M.80 anys. Alzina)

Durant la seva existència devia haver estat una fira important, perquè hi acudia gent de la Conca de Tremp i també de comarques veïnes, i la majoria havien de fer nit a Cellers i en d'altres pobles de la rodalia:

De Girveta hi havia gent que anaven cada any a la Fira de Cellers, venien a la nit a Alzina i passaven la nit a casa nostra per després anar a la fira de Cellers, perquè aquella fira era molt important per lligar tractes. Quan jo era petit havia sigut una fira molt important, sobretot per fer negocis. (T.M. 80 anys. Alzina)

Els *firandants* posaven els ramats per tots els racons del poble, però sobretot a les places de l'església i a l'entrada al poble. També vora la font, perquè hi havia herba per als animals. Amb la presència massiva de visitants, a totes les cases feien menjar.

La fira de Cellers és considerada, el 1918, una fira jove i en expansió pel nombre de transaccions que es realitzaven⁶⁶. Actual-

65. Reseña estadística de la provincia de Lérida. Presidencia del Gobierno. Instituto Nacional de Estadística. Madrid 1958. Pàg. 357-360.

66. El Conqués. Número 310: 5 /10 /1918.

ment, cap d'aquestes fires ja no es realitzen.

A l'*Hostal Roig*, antiga masia situada al peu de la cabanera que uneix el pla de Lleida i el Pirineu, es celebrava fira el 9 de maig, però era per Sant Miquel que es celebrava una de les fires més importants a Catalunya⁶⁷ pel que fa al bestiar de cria, tot coincidint amb la baixada dels ramats de muntanya. La principal ocupació de l'hostal era l'acolliment de traginers, pastors transhumants i d'altres viatgers, però la fira ramadera havia de ser el moment més important de l'any, moment en el qual es feien els tractes de «bestiar de carn per vendre i bestiar de vida per criar»⁶⁸. Els *firandants* venien de diferents zones de Catalunya:

Arribaven a les 9 o les 10 i es possaven al mig del camí: aquí un escabot, allà un atre, allà un atre... a vegades es barreïaven...

Els tractes eren d'un particular a un atre. Quan començave la fira tothom demanave, la gent demanave més que no... Llavors començaven a retallar, retallar, i llavors compraven a un altre puesto.... 5 duros, 10 duros... es tractava molt amb duros cap a l'any 30 o 35. (J.R. 80 anys. Sant Martí de Barcedana)

També s'hi feien tractes amb els pastors:

A vegades volien guanyar massa i allevdrens es discuteix el preu ¿era tant justa la pesseta!... Tots els que havien de llogar buscaven informació d'on havien estat, com actuaven, si sabien treballar... Havien de saber tenir el ramat ben cuidat, portar-lo ben obert i sempre a seguir bé l'herba. (J.R. 80 anys. Sant Martí de Barcedana)

Actualment aquesta fira no es celebra. Tampoc no hi ha memòria exacta de quan es va celebrar l'última fira, però es creu que l'Hostal va tancar cap als anys seixanta.

67. La fira de l'Hostal Roig la trobem citada per Carreres Candi (1897) i (1919); Joan Lluís (1959); Solé Sabarís (1964); Costa i Savoia (1987), entre d'altres.

68. J.R. 80 anys. Sant Martí de Barcedana.

4.2 RAMADERIA PORCINA

Tenir tossinos és l'expressió que s'utilitza per indicar que es té una explotació porcina o que un ramader es dedica a la cria de porcs. Al Montsec trobem actualment dos models de ramaderia porcina: un engreix domèstic de porcs, l'objectiu del qual és la matança anual per obtenir aliment per a la casa, i un engreix orientat cap al mercat.

La ramaderia porcina ha estat tradicionalment una ramaderia molt escassa en quantitat d'animals, però molt generalitzada en totes les cases del Montsec, les quals engreixaven durant tot l'any alguns *tossinos* que després sacrificaven a l'hivern per fer el *mandongo* o derivats del porc. Ha estat, doncs, una ramaderia orientada totalment cap a l'autoconsum domèstic. Cap als anys seixanta s'introdueix l'explotació orientada cap al mercat en un moment de modernització que coincideix amb l'inici de l'emigració cap a la ciutat. L'accés al mercat permet una monetarització ràpida en aquell moment durant el qual «*totes les cases de Guàrdia es van fer el lavabo*»⁶⁹. Actualment hi ha diverses granges d'engreix que són la forma usual d'explotació i són poques les cases que engreixen encara un o dos *tossinos* per fer el *mandongo*. Els problemes sanitaris apareguts en els darrers anys, tot i no haver afectat directament aquesta zona, han provocat baixades importants de preus que han fet gairebé insostenible la continuïtat de les explotacions. Això fa que algunes explotacions més petites estiguin pensant en «*treure's els tocinos*»⁷⁰ i reconvertir els espais en habitacions per a turisme rural.

4.2.1 L'explotació tradicional: el mandongo

La matança del porc, o *fer el mandongo*, era una activitat important a les cases agroramaderes del Montsec. La matança es fa, segons

69. C.E. 65 anys. Guàrdia de Tremp.

70. J.B. 40 anys. Guàrdia de Tremp.

la tradició oral, per Sant Martí, però en moltes cases es mata fins al febrer. Avui, però, la destrucció de l'economia agrària tradicional basada en l'explotació familiar i la seva substitució per l'economia agrària de mercat comporta l'abandonament progressiu d'aquesta activitat tradicional. A més, les normatives agràries i sanitàries vigents dificulten encara més el manteniment d'aquesta pràctica. De fet, any rere any va augmentant el nombre de cases on s'abandona la matança, o bé es conserva puntualment com a atractiu turístic.

Fer el mandongo és una activitat econòmica que genera una gran activitat familiar i social: requereix la intervenció de diverses persones, entre elles dos especialistes principals, el *matador* i la *mandonguera*. El *matador* és, en molts casos, un personatge aliè a la família. La *mandonguera* acostuma a ser la dona de la casa, encara que també vénen especialistes de fora. Calen uns considerables coneixements transmesos oralment per a aquesta feina: com preparar els diversos embotits, com especiar, com emmagatzemar i assecar els productes, etc.

El procés consta de tres fases: l'engreix, la matança i la preparació dels derivats.

Els animals es compraven a la Fira de Sant Tomàs, a Tremp, o a Talarn. Es compraven *primals* i es criaven durant un any o més dins d'una *corralina*, en les instal·lacions de la casa, alimentant-los amb deixalles domèstiques. Antigament sembla probable que els porcs, a la tardor, sortissin a pasturar aglans entorn d'alzinars més o menys controlats o que es practiqués una recol·lecció d'aquests fruits per alimentar-los a la *corralina*. També, els pastors que vigilaven la ramada a les pastures d'estiu al cap del Montsec feien feixos o «*trosses d'aubagons*»⁷¹ que recol·lectaven en aquella zona. La resta de l'any, amb els animals estabulats, se'ls donava farina, blat de moro i *trumpfes* bullides. Per aconseguir un major engreix, als mascles se'ls *sanava*⁷² i a les femelles se'ls extreia la matriu. Aquesta feina

71. R.C. 60 anys. Alzina.

72. Capar l'animal.

la feia un especialista: el *sanador*.

Actualment poques cases engreixen els animals durant l'any. És molt usual que les cases adquireixin un porc d'entre sis mesos i un any d'edat ja sacrificat a l'escorxador i aprofitin un dia festiu per preparar, en una festa familiar, els derivats del porc. Una altra fórmula per mantenir aquesta tradició és la de comprar l'animal i donar-lo a criar pagant les despeses a cases que disposen de les instal·lacions i la disponibilitat de treball per a això.

La matança es prepara amb antelació, tant pel que fa referència a l'aspecte material, com al tracte que es concerta amb el matador, que sol ésser el mateix any rere any. El dia abans es neteja el pati on es farà la matança, es preparen *embotxes* i argelagues per cremar més tard, es netegen olles, calders, galledes, taules, màquina de fer *mandongo* i s'esmolten els ganivets i les tisores.

La matinada de la matança comença amb l'arribada del *matador*, el qual esmorza a la casa. Davant de la corralina s'estenen serradures per tal de no relliscar en el moment d'agafar l'animal. Aquest es treu de la *corralina* posant-li una galleda al cap i de recules, o amb una vara de freixe i l'ajut de les diferents persones presents. Immediatament, el matador l'agafa per l'orella i li clava un ganxo sota la mandíbula. Entre tots se'l posa sobre el banc de matar, se l'immobilitza i se'l degolla amb el ganivet. La *mandonguera* recull la sang amb una galleda que s'utilitzarà més tard per a l'elaboració dels embotits mentre la remena amb una cullera per evitar que coaguli. En algunes cases penjen l'animal per les potes del darrere lligades a la pala excavadora de manera que, en degollar-lo, l'animal mor a l'instant i la sang brolla més ràpidament.

Ja mort i dessagnat es procedeix a arrancar-li el pèl. Abans, els pèls del porc, més abundants i llargs que no pas en els porcs actuals, eren agafats amb tenalles, se'ls cargolava i se n'arrancaven manyocs per tal de fer-ne raspalls i altres estris. Després, sota d'una graella, s'encenien *embotxes* o argelagues i, mentre s'anava cremant la pell

de l'animal, s'afaitava amb *teulissos*⁷³ o amb pedra tosca abocant aigua calenta per rentar-lo. Finalment, amb el ganivet s'acabava d'afaitar l'animal, primer les potes d'un cantó i després les de l'altra. Ara, per afaitar-lo, el mateix *matador* procedeix a socarrimar el porc sobre el banc, amb l'ajut d'un cremador de lampista.

Afaitat l'animal, se'l col·loca sobre d'una taula per tal d'esquarterar-lo. En primer lloc, se li tallen les peülles i es separa el cap del tronc, recollint la sang. Posteriorment s'efectua una incisió en el llom i s'especeja l'animal en dues parts. Es treu la panxa o budellam i es porta de seguida cap a la cuina, on les dones s'encarreguen de netejar-lo. Després, se separen els llomillos, les costelles, la freixura, el fetge, els pernils, etc, deixant només la cansalada. Acabat d'especejar, es fa un dinar on es serveixen, fregides a la paella, les *primícies* de l'animal.

El protagonisme passa ara a les dones de la casa, que dirigeixen les operacions de la preparació dels derivats del porc. A la tarda, es molen les carns amb la màquina, i es barregen els diferents picats, amanint-los amb sal i pebre. Els pernils es salen durant quinze o vint dies posats a l'*assalador*, una fusta inclinada i en forma d'embut, plena de sal. Després es premsen amb dues fustes lligades amb *vencills* i es pengen untats amb força pebre per donar-los gust i conservar-los a l'*assegador*. El llom s'adoba si no es vol consumir fresc, fent *confitat*, posat en tupines cobertes amb oli de l'any. La cansalada es guarda enrotllada.

Els productes derivats del porc són molts i diversos. Se'n fa llançonissa, xoriço, botifarra negra, botifarra blanca, bisbe, *xolís de llengua* i *xolís del llomillo*, croquetes, sagí, *fregirons* per fer coques de llardons, llomillo i costelles, pernil, cansalada, i s'aprofita la bufeta de l'orina per untar sabates de cuir i el pèl per a brotxes, pinzells o raspalls.

4.2.2 Fira de Sant Tomàs a Tremp

Aquesta fira es celebrava anualment el dia 21 desembre, i durava dos dies⁷⁴. Va deixar de fer-se cap als anys seixanta.

La fira era un esdeveniment important en el cicle anual de la vida dels pobles del Montsec i de tota la Conca de Tremp i de muntanya. De molts pobles de la Conca hi anaven a peu, el dia abans, per anar a vendre els *tossinos*. A la nit, guardaven els animals en llocs convinguts amb algú de Tremp i sopaven i dormien a la ciutat tot esperant l'endemà el dia de la fira:

Jo havia vist sortir els tocinos a peu d'Alzina per anar-los a vendre a Tremp. De totes les cases sortiven amb els tocinos, cadascun hi feve una marqueta i anàvom baixant com si fos un ramat de bestiar. Quan baixàvom allà a la serra de Mur allí tiràvom un sarpat d'ordi allí a terra i nosaltres dinàvom i a la nit arribàvom a Tremp. (T.M. 80 anys. Alzina)

La fira s'instal·lava a la plaça de l'actual mercat i també a la plaça dels taxis.

A la fira hi havia regateig en el preu i sempre s'acabava amb la mediació d'un tercer que intentava aconseguir un preu equidistant entre les dues postures. La següent ressenya, extreta de la premsa local, dona idea de la vitalitat de les transaccions:

LA FIRA DE SANT TOMÀS

El xiscler d'un porcell (amb perdó sigui dit el nom d'aquesta caxina prò gustosa bèstia) em fa tombar.

«A 27 menys ral per cap, queden tots meus»; -diu un dels homes que estan vora un ramat de garrins.

No vullessa cremat si els dona a aqueix preu. «Primer els torno a casa» -diu un dels altres del roglet, que s'adivina, per les paraules que diu, es el propietari dels garrins. I continú: «a 28, tracte fet; menys, no».

74. Zamora, 1989 [1789]: 59; El Conqués. Tremp. Número 269. 22 /12 / 1917; El Conqués. Tremp. Número 322: 28 /12 / 1918; La Conca de Tremp. Tremp. Número 17: 1 /1 / 1920; Renovació. Tremp. Número 92: 28 /12 / 1935.

Un tercer, home bò com si diguessim, aquest home que intervé els tractes per a partir la diferència de preu, diu: «Vaja, a 27 i ral i no hi ha res que dir per ningú».

Venedor i comprador no es mostren gaire conformes en el preu que ha possat l'home bò. Aquest intermediari poc li preocupa el preu del mercat ni tampoc si el que es discuteix entre venedor i comprador es massa alt o excessivament baix, la seva missió es de partir la diferència. De manera que en aquest tracte el venedor dels mateixos garrins en demanés 35 pessetes i el comprador en prometés 30, el preu que ell proposaria seria de 32 i mitja i també diria: «au, que amb aquest preu no hi ha res que dir ni per l'un ni per l'altre».

Malgrat les paraules i el preu de l'home bò els dos tractants no s'avenen i espero per veure com s'acaba el tracte.

Un home que hi ha al meu costat, segurament coneixent el meu propòsit exclama: «perd el temps, senyor, hi ha vegades que per un ral deixen de fer el tracte i esperen fins a darrere hora, malgrat exposar-se, el venedor a no vendre els tocinos i el comprador a quedar-se sense». (RENOVACIÓ. Tremp. Número 17: 31/12/1932)

4.2.3 L'explotació actual

L'explotació moderna té com a objectiu principal l'engreix de bestiar per a la venda.

Els porcs es compren, generalment, a majoristes de Tremp, habitualment entre dotze i quinze verres cada tres mesos. El preu varia gairebé setmanalment, seguint també les oscil·lacions del preu de la carn: «és com la bolsa»⁷⁵. Es crien els porcs que neixen de les verres i es venen a diferents cooperatives que vénen a recollir-los, pagant el criador el transport. La cooperativa serveix el pinso, les medecines, etc, mitjançant contractes que es tenen establerts entre cooperativa i criador. Amb aquest sistema cooperatiu es considera que es minimitza el risc, ja que abans, quan es treballava per lliure, venent els *tossinos* a intermediaris de Tremp, es temia que una empresa fes «*suspensió de pagos i et quedessis sense cobrar*»⁷⁶.

Les verres crien a partir dels quatre o sis mesos i durant cinc o sis

75. B.E. 24 anys. Guàrdia de Tremp.

76. B.E. 24 anys. Guàrdia de Tremp.

anys. Es cobreixen pel mascle cada quinze dies. Si no queden prenyades, es fa inseminació artificial. La gestació dura uns quatre mesos. A partir de sis o set ventrades la verrea ja és poc productiva i es ven per a carn a un tractant de bestiar que passa cada quinze dies. En cas que l'última cria hagi estat bona, la verrea s'aguanta encara una mica més.

La verrea pareix entre nou i dotze mamellons que *popen* de la mare durant la primera setmana. A partir d'aquest moment se'ls combina la llet amb el pinso. Cap als vint-i-cinc dies passen a porcí d'engreix i mengen únicament pinso fins que assoleixen els 100 kg, al cap d'uns 4 mesos.

El coneixement de les malalties que té el ramader és mínim, tant pel que fa als símptomes com pel que fa als tractaments, els quals són prescrits pel veterinari. La *tos* es dona pels canvis de temps. Els animals es tornen blancs, més prims i peluts. Aquesta és la malaltia de la qual es moren més animals. El *mal roig*, malaltia que s'identifica amb la boviriasi. La *diarrera*, trastorn provocat moltes vegades pel canvi d'aigua. El *porc esboiat*, una hèrnia que es cura obrint amb bisturí, posant el budell a dintre i cosint. Aquest tractament l'han après del veterinari i s'ho acostumen a fer els mateixos ramaders: «*Vam veure com ho feia i ma mare ho va aprendre a fer*»⁷⁷. En general, els ramaders saben que als animals «*se'ls hi ha de donar moltes vacunes*»⁷⁸ per prescripció del veterinari, però no s'acostuma a fer-ne massa cas. Els porcs, quan es treuen de la mare, es vacunen per la tos, per la diarrera i també se'ls dona ferro. Se'ls talla la cua i les dents perquè se la mosseguin o perquè no mosseguin la mare quan *popen*.

La feina és relativament poca. El treball diari és el d'«*engegar la màquina de menjar cada dia al matí*»⁷⁹. També punxar i mirar les malalties. Treure *suc* o purins amb la cisterna i transportar-los cap als camps.

77. B.E. 24 anys. Guàrdia de Tremp.

78. B.E. 24 anys. Guàrdia de Tremp.

79. B.E. 24 anys. Guàrdia de Tremp.

La força de treball en aquestes granges és normalment familiar. En alguns casos, un mosso contractat per a totes les feines d'una casa, ajuda també en les feines de la granja.

Els corrals s'han modernitzat en els darrers anys. Els més antics són construccions de maó, amb estances tortuoses, fosques i sense les condicions amb què actualment es construeixen. El corral actual consta de dues naus aïllades, de forma rectangular, construïdes amb formigó i totxo i amb teulada d'uralita a dos vessants. Un parell de sitges metàl·liques alimenten els porcs automàticament. El corral té tres zones diferenciades per a l'activitat: una zona de verres per cobrir, aproximadament amb 150-200 verres i 5 mascles; una zona d'amamantar, i una zona d'engreix de mamellons.

4.3 L'AVIRAM I ELS CONILLS

En una casa de pagès hi ha d'haver un bon galliner i un bon coniller.
(J.C. 70 anys. Vilamolat)

Aquests són els principals animals que trobem en una casa pallaresa tradicional, encara que, abans, la diversitat d'animals que es criaven en una casa era molt més àmplia. Hi havia també ànecs, oques, galls dindis, coloms i perdis.

La cria de gallines i pollastres, conjunt anomenat *aviram*, és una ramaderia de poca importància en nombre d'animals però bàsica en l'economia domèstica de les cases. Aquesta cria representava un bon recurs gastronòmic i també monetari per a les cases pageses, ja que proporcionava carn de pollastre, de gallina, de gall i ous, tant per menjar com per vendre'n els excedents al mercat de Tremp.

Una casa acostumava a tenir entre deu i trenta *gallines ponedores*. Actualment, només en cases directament relacionades amb l'agri-

cultura i la ramaderia arriben a tenir «*una dotzena de gallines ponedores*»⁸⁰, principalment per a consum domèstic d'ous. En cap cas es tracta d'explotacions industrials.

Antigament els animals s'obtenien per substitució de les gallines velles per *polles*:

A la primavera, algunes gallines es tornaven lloques i se'ls posava una panera amb palla, a baix, al pati del celleró, amb 21 ous: al cap de 21 dies naixien els pollets. Alguns ous sortien dolents i es tornaven 'clocs'. (J.C. 70 anys. Vilamolà)

Les *lloques* s'utilitzaven d'una casa a l'altra i quan es tornaven s'acompanyaven d'alguna *polla* jove. Actualment, les gallines s'obtenen per compra a majoristes de Tremp.

Les gallines antigament s'alimentaven pels voltants de la casa o del carrer amb les deixalles orgàniques de la casa o de l'hort. També se'ls feia un bullit de *trumfes* barrejades amb sègol i enciam o col trinxada. Alguna vegada se'ls donava blat o blat de moro i en l'època de batre se'ls donaven *grapells*, espigues que sortien de la màquina de ventar. Actualment, a part de menjar *verd* i deixalles de la casa i de l'hort, el més habitual és donar pinso industrial comprat als majoristes de Tremp.

El principal recurs que s'obté de l'aviram són els ous. Cada gallina acostuma a pondre un ou diari d'acord amb l'alimentació i l'època de l'any: a la tardor i l'hivern ponen menys i en allargar-se el dia, per la primavera, ponen més, sobretot a partir de la Candelera. També s'aprofita la carn per fer caldo d'aquelles gallines velles que ja no ponen. Els pollastres, especialment abans, es consumien entre l'estiu i la tardor en diades de gran solemnitat, com al final de la batuda, la festa major o Nadal. Els millors pollastres, un o dos, «*es deixen per gall*», per «*amo del galliner*»⁸¹.

Tot i que l'avicultura era en general una producció per al consum

81. Castells, 1999: 44.

domèstic d'ous i carn també se'n comercialitzaven els excedents. Això proporcionava uns ingressos monetaris als pobles del Montsec, que devien trobar en aquests excedents un tipus de ramaderia complementària, d'inversions mínimes pel que fa a infraestructura i alimentació, molt productiva i amb una fàcil sortida cap al mercat de Tremp:

Al mercat a Tremp hi anàvem cada dilluns. Nosaltres l'any 1960 tenívom 100 gallines, i el dilluns baixàvom a Tremp amb dos cistelles molt grosses d'ous, en portàvom a les fondes, a les botigues... i la gent te parava pel carrer i compraven ous... (T.M. 80 anys. Alzina)

Els diners servien, segons Zamora, «para mercar sal y aceite y otras frioleras»⁸² o «mercar cosillas para la casa»⁸³. Segons un altre informant, la gent els venia:

...perquè els hi feien falta els quartos per pagar la contribució. Baixaven amb una cistelleta d'ous d'allà dalt de Claramunt, de Fígols, de Sant Adrià.... i el que podien, tres o quatre dotzenes d'ous! (J.B. 74 anys. Tremp)

Però actualment el mercat no és un lloc adequat per a la comercialització dels excedents de les cases pageses a causa de les produccions industrials que abasteixen el mercat. Els ous de les gallines que es crien a casa són encara per a autoconsum. Sempre, però, una dotzena d'ous és un apreciat present que es dona en agraïment d'algun favor.

Un altre recurs alimentari en les cases del Montsec era la cria de conills que es tenien en un nombre petit en els conillers de la pròpia casa. Als conills se'ls donava *herba*, aufals o esparceta. També anaven a *fer cerverons* i feixos de noguerola, la qual al Montsec anomenen *pòdol*⁸⁴:

82. Qüestionari de F. Zamora. 1790. Mur. Manuscrit 1681. pp. 72-77.

83. Qüestionari de F. Zamora. 1790. Alsina. Manuscrit 2473 pp. 273 -277).

84. Hi ha possibles confusions en totes aquestes espècies botàniques, les quals voldríem aclarir: la noguerola (*Pistacia terebinthus*) s'anomena pòdol al Montsec, no és l'anomenat pòdol (*Rhamnus alpinus*).

Quan sortívem del col·legi la padrina, en pau descansi, em diva: mira, tin això per brenar i ves a dalt a les costes, allí a sobre casa, agafa la destraleta i fes un feix de pòdols pels conills i tira'ls al coniller. I el nostre coniller era un badívol que a damunt de la paret del coniller ja hi havia les costes on févom els pòdols. i quan havia fet la trossa de pòdols ja els hi tirava d'allí mateix als conills. Els conills els pòdols els pelen, i diven que el pòdol els hi anava molt bé als conills, el pòdol és molt sa. Els cerverons també els hi anaven molt bé, quan eren verds els n'hi donàvom per menjar. Però pel que més es feien servir els cerverons era perquè les conilles que havien de criar fessin el cau, allebons se'ls hi donaven secs mateix. També el que menjaven molt eren les trosses d'oliver. (T.M. 80 anys. Alzina)

Els conills també es comercialitzaven en el mercat de Tremp. Era un comerç informal en el qual, simplement, es portava algun exemplar de tant en tant per obtenir diner. Actualment poques cases tenen encara un coniller per a consum domèstic i, per descomptat, ha desaparegut la pràctica de la comercialització.

4.4 APICULTURA I PRODUCCIÓ DE MEL

L'apicultura ha estat una activitat minsa però molt estesa en totes les cases del Montsec. Antigament, gairebé totes les famílies tenien entre cinc i deu arnes per a obtenció de mel per a consum propi. L'apicultura era una activitat molt tècnica i perillosa, raó per la qual algunes cases tenien entre els seus components persones reconegudes com a experts, els quals hi tenien més dedicació. Aquests experts no van ser anomenats apicultors fins ara fa pocs anys. Tradicionalment se'ls anomenava pel nom de la casa i s'hi afegia: *el de la mel*. Una de les dificultats del treball amb les abelles eren les picades. Els apicultors fins a mitjans de segle no disposaven d'estrís per protegir-se i per això hi ha una tendència a parlar de personatges als quals les abelles no els picaven. La cultura popular ha generat un

univers simbòlic en relació al món de les abelles. N'és un exemple la faula que explica que les abelles moren en picar per un excés de supèrbia que van tenir amb el creador:

L'abella diu que quan va venir al món diu que l'hi va dir a déu que volie tenir la casa de plata i picar i matar, i diu que ell li va dir que tindrien la casa de merda, perquè emboinaven l'arna de merda i picaràs i moriràs (...) Perquè l'abella que pica ja treu el fipló i ja mor. (T.C. 84 anys. Alzina)

Antigament les abelles s'aconseguien per *eixemenades*, és a dir, per caça d'eixams que es dividien d'un *seguer*, construccions de cera que fa un eixam salvatge. D'aquests *seguers*, la memòria popular en recorda diversos que es trobaven de forma natural a roques o arbres en els barrancs del Montsec, com, per exemple, el de Rebollera, on un informant de Beniure afirma haver-hi vist un *seguer* de més de set metres d'alçada.

Els informants fan distincions entre l'abella salvatge provinent de *seguer* i les abelles foranes que s'obtenen per compra i que han estat progressivament introduïdes, perquè són més tranquil·les que no pas les autòctones:

*Abans hi havia l'abella de *seguer*, que dèiem, i que era més petiteta, més rabiosa. L'abella de *seguer* és més griseta, l'altra tira més a marron. Els apicultors, normalment han sigut causants d'eliminar-la perquè volen que siguin tranquil·les, i han mirat en aquell nucli de trobar la reina i suprimir-la i posar-hi una de les altres.*

*D'abella petita de *seguer* potser ja no en queda. Aquests últims anys, abans que comencés la varroa encara n'hi havia. Si hi hagués un *seguer* a una penya del Montsec que ningú l'hagués tocat, aquests *seguers* podrien continuar. Abans les abelles tenien un fipló per xupar més llarg. Les argelagues també tenen nèctar però llavors la podien treure i ara no la poden treure perquè són d'una altra espècie.... (J.S. 58 anys. Alzina)*

Les abelles que es separen d'un *seguer* o d'una *arna* acostumen a penjar-se d'una branca d'arbre o d'una roca mentre algunes abelles busquen un nou lloc adequat per instal·lar-se. Aprofitant el vol d'aquests eixams per alguns barrancs que són coneguts com a lloc de

pas d'*eixemenades*, per exemple, el Barranc de la Mulla o la Llau de la Grallera, a Moror, els *melaires* col·locaven estratègicament les arnes noves, *sucades* o *ruixades* amb *aigua-mel*, una barreja d'aigua i mel que s'aconseguia en el procés de separar la cera de la mel que restava als *seruts* un cop premsats o colats a la qual s'hi afegien herbes aromàtiques. L'olor dolça i penetrant d'aquesta mescla atrau les abelles i permet *caçar* aquests eixams:

Antes les arnes les cotxaven pels barrancs, perquè es poblessen. Hasta dos-cents n'hi havia cotxat i a vegades se'n poblava cent cinquanta. I també anàvom a plegar eixams. Allò s'anava a un puesto que hi hagués un eixam penjat i s'agafava un sac i es lligava i ja el podies posar a una arna. (T.C. 84 anys, Alzina)

Les *eixamenades*, més abundants quan la primavera era més rica en flors i pluges, eren controlades per la gent que tenia *arnes*, ja que poder agafar eixams era imprescindible per poder anar ampliant el nombre d'*arnes* o substituir les més dèbils. La memòria popular recorda que els acords entre veïns en relació a la propietat dels eixams era molt estricta:

Si a un se li escapava un eixam ere seu i el podia anar a buscar allà on fos, encara que fos un tros d'un altre. Però si el perdies allavors res, era de l'amo del tros. I es veu que allò era molt sèrio i que si un eixam feva mal ho havia de pagar tot l'amo de l'arna. (D.F. 95 anys. Santa Llúcia)

4.4.1 Del sistema de producció tradicional a l'apicultura racional

L'home ha passat de recollir la mel dels eixams salvatges a «domesticar les abelles». Aquesta domesticació, però, no ha comportat una adaptació de l'abella a l'home, sinó a la inversa: l'apicultor ha hagut d'observar els complexos processos i els cicles de les abelles per tal de poder aprofitar els recursos que aquestes generen. L'apicultura aprofita el treball de les abelles mitjançant tècniques i coneixements que s'apliquen segons ho requereix el cicle anual de producció, el qual s'adapta al cicle biològic de les abelles i al cicle

anual de floració.

El cicle productiu comença cap al mes de març, quan les abelles surten de la hibernació i acaba cap al mes de setembre o octubre. Durant aquest temps, l'apicultor ha d'anar controlant l'estat general de l'eixam, principalment la presència de la reina i el nombre i diversificació d'individus, el nombre d'ous i larves de la posta, les malalties i la producció de mel per actuar correctament en qualsevol moment.

A partir del mes de maig es controlen les possibles *eixemanades* perjudicials per a la producció de mel, però útils, en canvi, si es volen aconseguir nous eixams. En aquest moment primaveral ja es pot fer una primera *melada* o extracció de mel, a la qual seguiran, segons els anys, dues o tres més, totals o parcials, tenint la precaució de deixar suficient mel perquè les abelles passin el següent hivern. En aquesta època les úniques feines que es fan són les de neteja, la reparació i la desinfecció de les arnes amb vinagre de raïm.

Si bé l'adaptació de l'home als cicles anuals de les abelles i la floració no ha variat gaire al llarg del temps, sí que ha variat la tecnologia utilitzada. El canvi de les arnes tradicionals de canya per les caixes amb *panals* mòbils va comportar un canvi en les tècniques apícoles. Les arnes de canya no permeten un seguiment tan intensiu de l'evolució de l'eixam pel que fa a la cria, les provisions de mel i les malalties. Aquest canvi ha incidit en la comoditat en el treball i en una major productivitat, en eliminar certes operacions de la cadena de treball durant les quals es destruïen les construccions de cera i es provocava una gran mortaldat tant d'abelles com de cria.

Les *arnes* són l'element principal de la producció. Les més antigues imitaven les abelles en estat salvatge i eren construïdes amb soques d'arbre, buides de l'interior, que es tapaven amb una llosa. Al Montsec aquestes arnes es van deixar d'utilitzar en temps bastant remots i, tot i que en trobem algun exemplar, ningú recorda haver-les vist en funcionament.

Les arnes tradicionals al Montsec eren fetes de canya o vímet. Cada propietari es construïa les seves pròpies arnes. Per això, els api-



Amer o bigues
on es posen les
arnes de canya
en bateria

cultors disposaven d'un motlle que permetia encaixar-hi les espigues de boix o de canya que feien de guia, aleshores s'hi passava l'entramat de vímet o canya; un cop s'havia fet tot l'entramat es treia aquest motlle o *taula* i es tapava l'arna amb l'*urpell*, una fusta que s'encaixava a dins, a la part inferior de l'arna on hi havia la *piquera*, orifici rectangular per on entraven i sortien les abelles. L'arna s'aïllava i s'impermeabilitzava, tant per la part de fora com per la de dins, amb excrements de vaca, prèviament diluïts i bullits en un *calder*.

Uns elements singulars que trobem al Montsec, relacionats amb aquest tipus d'arnes, són els *arners*, construccions de pedra seca, generalment sota les balmes, on es posa un conjunt d'arnes per protegir-les de les inclemències del temps. Els *arners*, que medeixen de mitjana uns cinc metres de llarg per dos de fons i un i mig d'alt, permetien posar bateries d'arnes sobre bigues de fusta a una alçada de mig metre per tal de protegir-les de la climatologia. Amb aquesta disposició de les arnes, l'apicultor podia treballar per un estret passadís que quedava entre les arnes i la paret del cingle.

Des de fa ja unes quantes dècades es coneixen les arnes tipus

«Layens», basades en l'anomenada «apicultura racional» de quadres mòbils. Aquest tipus d'arna té els *panals* fets amb quadres de fusta on les abelles construeixen la cera i posen la mel i la cria. Aquests quadres són mòbils: es poden extreure, canviar de lloc o intercanviar entre arnes, de manera que facilita moltes operacions, especialment les de recol·lecció de mel, durant la qual no es destrueix la construcció de cera, però sí part de la cria. En els darrers anys, alguns apicultors amb un millor coneixement de l'ofici i que hi tenen una dedicació més professional han començat a introduir l'arna tipus Dadant-Blatt o «sistema d'alces», la qual separa els quadres en dos cossos, un inferior i un superior que, alhora, separen la cria de la mel aprofitant la mateixa disposició d'aquests elements que fan les pròpies abelles. D'aquesta manera l'extracció de mel no afecta ni a la cera ni a la cria. Tot i els avantatges d'aquesta arna la majoria de petits apicultors del Montsec han continuat treballant amb les antigues arnes tipus «Layens».

Pel que fa al procés d'extracció de mel, antigament, amb les arnes de canya, suposava un treball manual molt laboriós. Les bresques, que normalment les abelles les construïen en rodó, eren extretes per l'apicultor amb l'ajuda d'un ganivet per tallar-les i d'un ganxo per extreure-les. Per tal que les abelles no molestessin a l'apicultor mentre aquest manipulava l'arna hom feia fum amb un *manxó* o *fumador*. Aquesta peça és de llauna, té forma cilíndrica i, en el cas del Montsec, a dins s'hi crema *riol*, el rebuig del premsat de les olives, per tal de fer un foc lent i somort que genera un fum blanc, molt dens, que espanta les abelles. El *riol*, a més, és considerat un desinfectant per a les arnes.

A mesura que anaven treient la bresca de les arnes l'anaven posant en un *paner* de vímet que feia de colador. Sota del paner hi posaven un *gibrell* perquè hi anés caient la mel fosa.

Un cop a casa les dones tallaven amb un ganivet les bresques i separaven les caselles que eren exclusivament de cera, és a dir, buides de mel. Aquesta era la cera considerada verge i es reservava per a usos molt especials, com per exemple com a base per fer alguns



Arna buidada en un tronc de roure

ungüents per curar cremades i altres afeccions de la pell. La resta de les bresques, un cop ja s'havien premsat amb la premsadora de fusta o simplement amb pressió exercida amb les mans, es tiraven en un *calder* d'aigua bullent fins que quedés la cera ben desfeta. Un cop el contingut del *calder* s'havia refredat la cera quedava sòlida a la part de sobre. Aquesta cera es tornava a fer bullir en un altre *calderet* i un cop havia bullit la tiraven calenta en diversos plats que feien de motlles; un cop freda la desemmotllaven i la guardaven per fer-ne, sobretot, espelmes i ciris.

El líquid restant en el calder on s'havia posat la bresca

era anomenat *aiguamel*. Aquest era emprat per dues coses ben diferents: fer *mostillo*⁸⁵ i *ruixar* les arnes noves per tal d'atreure les abelles, tal com hem dit més amunt.

Actualment s'ha perdut l'aprofitament de la cera i els apicultors es limiten a extreure mel, si bé en alguns moments comerciants forans els han proposat recollir pol·len; procés que no ha tingut massa èxit perquè resulta ser molt laboriós i poc productiu.

Tot el procés de separació de la mel de les bresques ha canviat

85. El mostillo és un postre molt apreciat al Pallars, s'elabora a base d'aiguamel, farina i nous. Tot i que rep el mateix nom que el mostillo de vi, no té cap altra similitud que ambdós s'elaboren amb les restes resultants de dues premsades: la mel i el raïm.

amb la millora de la tecnologia. Tal com ja hem apuntat, antigament es premsava la cera amb una premsa de fusta que l'aixafava i extreia la mel per pressió. Aquesta, acostumava a ser un tronc de fusta recolzat sobre quatre potes, del qual es buidava una part que feia de recipient, mentre que el tac de fusta extret feia de premsa. El recipient s'omplia de bresques que s'aixafaven amb el tac de fusta i la mel s'escolava per uns forats fets a la base del recipient, on es recollia amb una galleda. Actualment, l'operació es fa amb extractors giratoris, manuals o elèctrics, en els quals s'hi posen els quadres de cera a l'interior i extreuen la mel aprofitant la força centrífuga que produeix l'extractor quan gira.

Dins del cicle anual de producció, els apicultors del Montsec realitzaven, en alguns casos, un moviment d'arnes o transhumància segons les èpoques de l'any, seguint la floració i la climatologia. Aquest moviment d'arnes al Montsec sempre ha sigut una transhumància de curta distància, movent les arnes al principi de temporada segons es preveu un tipus o un altre de floració principal aquell any o acostant-les més als camps de conreu que es treballen aquell any amb farratges o gira-sol.

Des de fa uns anys cap a aquí, però, el Montsec ha esdevingut un lloc d'acollida d'arnes transhumants provinents de grans apicultors de zones productores com l'àrea de Tarragona. Els pendents assolellats i amb gran quantitat de plantes aromàtiques de la vall de Sant Esteve o les planes conreades prop de la Noguera Pallaresa han estat llocs escollits per aquests apicultors.

4.4.2 La flora mel·lífera al Montsec

La flora mel·lífera és molt variada, i les abelles en recol·lecten una espècie o una altra segons l'època i les condicions climàtiques de l'any. Al Montsec, les principals espècies recol·lectades són el *romer*, el *timó*, la *moixerola*, l'*espígol*, l'*embotja*, la *sàlvia*, el *bruc*, el *boix*, l'*aranyó*, l'*esbarzer*, el *raïm*, l'*alzina* i diversos arbres fruiters. També aprofiten conreus com *blat*, *esparceta*, *aufals* i *gira-sol*.

Les mels produïdes al Montsec han estat sempre considerades

d'una gran qualitat. La més valorada era la de *romer* i espígol, si bé els apicultors consideren que el bon sabor de la majoria de mels del Montsec és degut al fet que les abelles *mengen* flors d'una gran varietat d'espècies, mel que actualment es coneix amb el nom de *mel de mil flors*. Mels produïdes a partir d'altres floracions es consideren de menys qualitat, especialment les de farratges o gira-sol, les quals, atesa l'època en què les abelles liben d'aquestes plantes, acostumen a deixar-se a l'arna per a l'alimentació hivernal de les abelles.

La mel ha estat tradicionalment molt apreciada i considerada molt nutritiva i curativa. Regalar mel o bresca a un malalt o a una persona en senyal d'agraïment era considerat un acte molt entrañable.

4.4.3 Les malalties i els animals perillosos

Els animals citats com a principals enemics de l'apicultura són aus, mamífers, insectes i bacteris. Entre els primers trobem l'abelle-rol i el picot verd. Entre els segons, la *fetgina* i la gineta. Aquests animals ataquen les arnes per menjar-se la mel o les pròpies abelles.

Les abelles pateixen diverses malalties, molt conegudes i tractades pels apicultors. La principal és la «varroasi», una plaga de petits àcars que neixen dins de les cel·les i maten les abelles, estesa els últims anys per tot Europa que obliga a un tractament específic, segons la llei. Altres malalties menys perjudicials són el «poll escaiolat», provocat per la falta d'aliment i les diarrees provocades per diverses infeccions que es tracten amb penicil·lina.

5. Agricultura

El primer que observem quan ens apropem a l'agricultura tradicional del Montsec és l'àmplia varietat de productes que es conreen fa uns anys enrere, a diferència de l'actualitat, en què pràcticament domina el monocultiu del cereal:

Los frutos que se cogen en el territorio son, centeno-trigo, centeno puro, cebada, avena, carreón, espelta, mijo, maíz, garbanzos, guisantes, habas, avellanas, almendras, nueces, melocotones, peras, manzanas, ciruelas, higos, judías, legumbres de toda especie, de todas verduras, cáñamo, seda, lino, hierba, vino, aceite, alcachofas, gerdones [sic], vulgo gers, tomates, pimientos, azandías, melones, alfalze y castañas. Los más principales y buenos son el trigo, el centeno, el vino, aceite, peras, bergamotas, orejones, ciruelos «cascavellitos» [sic] y la hierba. (ZAMORA, 1989 [1789]: 35/36)

Aquesta diversificació respon probablement a tres qüestions importants: fer front a diverses necessitats alimentàries, tant de persones com de bestiar, reduir el risc de dependència d'un sol producte bàsic, i regenerar la terra mitjançant la rotació de productes.

Tot i aquesta diversitat, històricament, els tres principals conreus del Montsec han estat el cereal, la vinya i l'olivera, els quals han marcat per diverses raons la cultura i el patrimoni etnològic del Montsec. Els altres conreus, si bé han acomplert la seva funció en el manteniment de la diversitat alimentària, mai han tingut la presència dels altres tres.

Actualment al Montsec encara podem citar un nombre molt semblant de conreus. El paisatge del Montsec és un mosaic agroforestal en què trobem blat, ordi, *aufals*, *esparceta*, blat de moro, girasol, olivera, ametller, pomera, presseguer, noguera, vinya i diversos productes d'horta. Pràcticament podríem donar com a bo el llistat que ens presenta Zamora, la qual cosa ens donaria la idea

d'una economia agrícola molt diversificada. La realitat és molt diferent.

Els productes bàsics ja no són tres sinó dos: cereal i olivera. La vinya pràcticament ha desaparegut i només alguna casa conrea un nombre reduït de ceps per a abastir-se de vi per a consum domèstic. Els farratges, el blat de moro i l'ametller són conreus complementaris que no totes les cases poden posar en explotació i que depenen de la propietat de terres de regadiu o de la propietat dels arbres. El gira-sol és un conreu que s'està imposant darrerament incentivat per les subvencions europees. Els diversos fruiters que es conreen a la zona, pomeres, presseguers i noguers, són iniciatives molt localitzades que diferents cases posen en explotació atenent a observacions molt particulars del mercat i de les condicions ambientals i socials de la zona. L'horta és un conreu dedicat absolutament al consum domèstic, amb un nombre de productes més limitat que no pas abans.

L'elecció d'un o altre conreu ja no respon a les necessitats que havíem apuntat més amunt. Aquesta elecció depèn actualment de l'anàlisi de diversos factors naturals i socials. El primer que cal, evidentment, és que les condicions ambientals de la zona permetin la viabilitat d'un conreu. En això, els agricultors del Montsec tenen ja un coneixement històric d'aquestes condicions i del cicle vital de les plantes que els permet decidir quins són els conreus bàsics i en quins llocs o condicions s'han de conrear. En segon lloc, cal disposar de l'actiu que representen els camps, els arbres, les infraestructures de regadiu o la maquinària. La mà d'obra disponible hi juga també un paper fonamental a l'hora de decidir quina és la quantitat de treball que es pot esmerçar i, per tant, quin és el total d'hectàrees d'un o altre conreu que es poden treballar. Finalment, l'anàlisi del mercat i l'accés a les subvencions europees fa que l'elecció es decanti cap a un o altre conreu. Tot aquest joc de precisió dona com a resultat una uniformitat en els conreus de les diferents cases. Molts conreus i activitats desapareixen així per una o altra raó i pràcticament tothom conrea els mateixos productes. Només en alguns casos, la

iniciativa d'alguns emprenedors, equivocadament o no, aposten per nous conreus. En general aquestes iniciatives van encaminades a desenvolupar els conreus arborícoles reforçant la presència de l'olivera amb la plantació de peus d'oliva arbequina, les nogueres, algunes pomeres i alguns presseguers.

5.1 CONREU DEL CEREAL

El conreu del cereal ha canviat molt al llarg dels últims cinquanta anys, tant pel que fa a les varietats de llavors conreades, el cicle de producció i la tecnologia, com pel que fa als diversos coneixements, costums i percepcions entorn d'aquest conreu.

5.1.1 Varietats de cereal

Històricament hi ha una gran diversificació de varietats de cereal, entre els quals predomina el blat, al qual es destina una major superfície de conreu per sobre de la civada, el sègol i l'ordi. Els quatre es destinen principalment a l'alimentació humana, encara que també es destinen a l'alimentació animal. Del sègol, s'obtenen també *vencills* per fer cordes. Es cita també la presència del «*carreon*» i el «*tranquillon*»⁸⁶, un tipus de conreu cerealístic pròpi de països freds i terrenys pobres.

...por lo regular se cogen las semillas de los mismos frutos... (ZAMORA, 1989 [1789]: 36)

Aquest sistema, en què era el propi agricultor el que s'autoproveïa de les llavors, continua encara a mitjans d'aquest segle:

86. El *carraón*, *carrehon* o *carrión* és, en català, l'espelta (*Triticum monococcum*). Segons el *Diccionario de la Lengua Española* es «...una especie de trigo de poca altura (...) i grano parecido al de la escanda: propia de países fríos y terrenos pobres». El *tranquillón*, en català, és el mestall. Segons el *Diccionario de la Lengua Española* és «...una mezcla de trigo con centeno en la siembra y en el pan».

Les llavors d'antes mos les fèvem nosaltres mateixos. Sembraves un tros d'esparceta i quan arrencaves l'esparceta hi feies lo gra que te'l deixaves per llavor...
(T.M. 59 anys. Gavet)

Els tipus de blat que es citen són el *blat negre*, després el *blat riàtic* i el *blat blanc*. Les varietats d'ordi citades són l'*ordi de sis carreres* i l'*ordi de dos carreres*. Amb la introducció dels tractors es cita el *Paner 1* i el *Paner 2*. A partir d'aquell moment les llavors van deixar de fer-les els propis agricultors:

Es compraven en una casa de llavors. Allevons es tractave, quan van venir aquestes classes, amb lo SEMPA, que era l'estat. Ells te portaven les llavors, i ja les pagaves a ells i t'arreglaven los papers. Anaves a buscar 1.000 Kg de llavors i t'arreglaven els papers, anaves a pagar al banc i amb lo rebut que et feve lo banc, alleventes et donaven la llavor que volies. Allevontes, a mig setembre ja feven pujar la llavor, l'encomanaves. (T.M. 59 anys. Gavet)

Davant d'aquesta procés de mercantilització, ja el 1917 la premsa comarcal de l'època oposa un cert recel per les llavors foranes mostrant preferència per les llavors autòctones:

Se anuncian grandes rendimientos con siembras de semillas exóticas, cosa que no podemos creer del todo, y aconsejamos a los agricultores que vayan con cautela, que, como hemos dicho varias veces, si a las plantas del pais se les tributa iguales cuidados y se selecciona la semilla daran iguales o mejores resultados. Se pregonan trigos tan excelentes que parece que se siembran y siegan solos.»(EL CONQUÉS. s/n. 31/3/1917)

5.1.2 El cicle anual de conreu

El cicle de producció del cereal té tres moments importants: la preparació de la terra, la sembra, i la sega i batuda.

La primera dificultat del pagès era vèncer l'esgotament dels elements fertilitzadors de la terra. Per això es feia el guaret, una pràctica per regenerar la terra i millorar la seva capacitat productiva. Els rostolls servien, a més, per aliment del ramat d'ovelles, que, alhora, femaven el camp i estalviaven adob. El guaret al qual es fa refe-

rència des del segle XVIII és biennal⁸⁷, el mateix que s'ha practicat fins a l'actualitat:

Antes es feia un promig que començave, això del camp...partint per la mitat i févem la una mitat lo un any i l'altre mitat l'altre, quan si llaurave amb mules. Tingués la grandària que volgués es deixave la mitat per un any i l'altre mitat per l'altre, de tota la finca. (T.M. 59 anys. Gavet)

Actualment, la rotació depèn de la quantitat de terres però varia entre els dos i tres anys. El guaret es practica encara entre aquells que tenen bestiar i aprofiten l'herba que a la tardor grana de les llavors caigudes durant la sega. En l'actualitat, amb nova maquinària, adobs i tècniques més intensives de producció el guaret es va abandonant progressivament.

Per rebre la llavor cal que la terra estigui ben flonja i esponjosa per tal de retenir la humitat i per facilitar que les arrels en captin els nutrients necessaris. Per això cal llaurar-la diverses vegades. Al Montsec s'acostumaven a fer un mínim de dues labors. A primers de maig s'*emprimava*, és a dir, es feia la primera llaurada. A finals d'agost o primers de setembre es *mantornava*, és a dir, es feia la segona llaurada. Si calia, a finals de setembre es feia una tercera llaurada, *terçar*, en cas de presència de molta herba. Era un treball lent i pesat quan es llaurava amb bous o mules, en què per fer una hectàrea de terreny es necessitaven tres dies.

Sembrar es feia el mes d'octubre. Després de passar l'arada hi passaven el rascle per destarrosar la terra. Quan s'havia estarrosat tiraven l'adob amb un cabàs: *guano* i *amoniàc*. Acabat de tirar l'adob, es marcava el tros amb solcs o *carrells* de boix cada vuit o deu passes per distribuir la feina i per assenyalar on es tirava la llavor.

El gra, prèviament, s'havia *envidriolat* per prevenir l'*orc* que feia que les espigues «*et quedassin a la mà, negres com l'estalzi*»⁸⁸. S'envi-

87. (YOUNG, 1970 [1787]: 59/60).

88. T.M. 59 anys. Gavet.



Bala de palla
actual

driolava a casa amb sulfat de coure o «*vidriol*». Es bullia l'aigua amb el sulfat de coure en una galleda, es remenava i es tirava damunt del blat. Després, amb la pala, es donaven dues o tres voltes i fins que quedava tot *envidriolat*. El sulfat de coure es comprava als magatzems a Tremp, normalment a l'Oliaire o al Palmerola.

Es sembrava a mà amb un cabàs penjat a l'espatlla i espargint la llavor. Si eren dos en una casa, un sembrava i l'altre anava llaurant. Acabat de sembrar al final de la jornada es *posteiava*. Es passava una taula, la *post*, per anivellar la terra i perquè en segar amb la dalla no trobessis *munters de terra*. La sembra durava aproximadament un mes. Treballant dos de cada casa feien una *sac* de cinquanta quilos de sembradura cada dia. Amb tres sacs es feia una hectàrea. A finals de novembre o desembre «*veïves tot el cereal verdeiat*»⁸⁹.

El febrer i març no es tocava gaire la terra perquè es gelava. En zones de regadiu, a finals d'abril o principis de maig, es feia una regada que es considerava decisiva per al creixement de les espigues:

89. T.M. 59 anys. Gavet.

«La regada d'últims d'abril, casi bé sempre. No l'hi cal més que una. Si la pots fer ben feta, només una. Ja has salvat la collita.» (T.M. 59 anys. Gavet)

El maig també s'havia d'emprar el camp que s'havia deixat en guaret. S'hi cremaven boïgues i s'hi tirava el fem.

A la primavera es temia el *rascal*. Això afavoria la presència de la *roella* i el *meligó*, dues males herbes que mataven el blat. El *rascal* provenia ja d'una mala llaurada feta sota un clima advers. Per això s'havia de parar molt de compte per no *espatllar* la terra.

«Segar, el 20 de juny»⁹⁰. Primer l'ordi. Quan acabaven l'ordi, un dia o dos més tard, el blat. Abans es feia amb falç o volant mentre al darrere dels segadors, s'anaven lligant les *garbes* amb el *garrot*, un punxó de fusta de boix decorada que sempre anava a la butxaca del darrere, i amb *vencills*, cordetes curtes d'espart o fetes de la mateixa palla. Als pobles del Montsec lligaven els mateixos homes, mai les dones com era costum en d'altres zones cerealistes. Més tard es va segar amb dalla, de manera que el blat queia sempre fent un rengle. Calia *agavellar-lo* amb un rascle agafant el suficient per fer la garba i lligar-la. Més tard, encara va aparèixer la màquina segadora-gavelladora que ja anava fent en una sola operació els *gavells*.

Amb el *diable*, un rascle de dos mànecs, s'acabaven de recollir les espigues que quedaven al tros i s'*agarbarava* el cereal a les vores del camp. La *garbera* es feia de tres rengles de *garbes* apilades amb l'espiga cap enlaire i es cobertaven amb altres dos rengles de *garbes* per protegir-les de la pluja. Les més baixes es posaven en un cantó i les més altes a l'altre, de manera que en cobertat en pendent escopís l'aigua. Les garbes es deixaven apilades al camp fins que s'havia segat tota la campanya, tot esperant la batuda.

Es batia tot el juliol fins a primers d'agost. Era una feina en la qual treballaven tots els d'una casa durant tot el dia. Era una feina considerada pesada per la pols i la calor.

Es transportaven les garbes cap a l'era amb les *salmugues* o *escale-*

90. T.M. 59 anys. Gavet.

tes lligades al *bast*, a l'om d'un animal, amb els *gams*. Amb les *sal-mugues* només es podia portar una *garba* estirada a sobre i quatre o cinc per banda, disposades verticalment. En lligar les *garbes* amb *ven-cills* es feia un nus escorredor. En arribar els animals a l'era només calia estirar el *vencill* i les *garbes* queien a terra de l'era, on es des-feien amb la forca pallera. Als animals els treien els *bastos* i se'ls donava menjar mentre es preparava la batuda.

Primer es batia a *pota*, amb tres o quatre bèsties donant voltes i el batidor al mig de l'era amb el *ramal*, una corda o brida. Més tard es va fer amb el *trill*, un corró de ciment o de pedra amb unes peces de ferro com podalls, fins a separar el gra de la palla. A cada *tocada* les mules canviaven de posició per equilibrar el recorregut de totes. D'anar a l'exterior se'n deia *anar a la crossa*. Amb les forques es *donaven les vores* i amb la *granera de cúrnia*⁹¹ s'empenyia el gra cap a la batuda. De tant en tant travessaven els animals pel mig de l'era. A continuació es feia la *primera girada*. Les mules es paraven en un racó i es girava tota la batuda. Després es tornava a fer una altra *tocada*. Es girava fins a tres vegades cada batuda i en total es batiu unes vuitanta o cent garbes cada dia.

Després es *triava*, s'apartava la palla a les vores amb el rascler i amb el *palot* i la *granera de cúrnia* es portava el gra cap al cobert per ventar-lo més tard amb el ventador. Abans de la nit, la palla s'entrava al paller i el gra es portava cap al graner. En algunes ocasions es feien pellers alts i llargs que s'enfangaven per sobre. Després, per treure la palla, la tallaven a trossos.

5.1.3 Adobs

Les principals pràctiques per adobar la terra que trobem al Montsec han anat canviant històricament, encara que en molts casos s'utilitzen diversos sistemes en un mateix moment històric. En general, però, els sistemes més primitius han anat deixant pas amb el

91. Escombra feta de corner (*Amelánchier ovális*).



Trill de batre.
Anteriorment
es batia 'a pota'
d'animals

temps al predomini dels adobs químics, el principal sistema d'adob dels camps, encara que no l'únic.

Una de les pràctiques tradicionals per adobar la terra ha estat *cremar boïgues*, també anomenades *buïcs* o *boigons*. Aquest sistema consisteix simplement a talar una zona boscosa o arbustiva de *roureres* o *alzineres* i cremar la llenya en *boïgues*, piles de troncs i brancatge barrejats amb terra que cremen amb un foc somort de manera similar a una carbonera. Apagada la boïga, es reparteix la terra cremada per tot el camp. Els camps artigats d'aquesta manera s'abandonen al cap de pocs anys per artigar-ne d'altres⁹².

Quins avantatges i inconvenients té aquesta tècnica? Les persones que l'han practicat asseguren que fa la terra més suau, s'eliminen les males herbes i animals perjudicials per als sembrats i, en definitiva, la terra produeix més:

92. Aquesta pràctica, que en d'altres zones es coneix com «*cremar formiguers*», és documentada ja en les notícies de Young (1970 [1787]); Zamora (1989 [1789]) o Madoz (1845) en gairebé tota la geografia del Montsec i trobem referències escrites de la seva pràctica fins els anys 60 (Solé Sabarís, 1964).

Abans s'abonava molt poc. El que es feia eren boigons. Això dels boigons anava molt bé, però sobretot si plovia. Si plovia, després es notava perfectament on hi havia hagut cada boigó: allí sempre hi creixiva més tot. (T.M. 80 anys. Alzina)

En canvi, la majoria de les informacions provinents de la bibliografia i la documentació critiquen l'escassa rendibilitat, la desforestació i la desertització posterior a aquestes rompudes:

Y así como se han ido talando y cortando, se han ido cultivando y roturando [la tierra], de modo que con el tiempo ni se tendrán bosques ni tierras porque, como el terreno es pendiente, los temporales se las llevan y no queda sino la peña. Y de aquí nacen las considerables avenidas de los rios que se experimentan, causando a las tierras cercanas a ellos gravísimos perjuicios e indecibles estragos. Por consiguiente, contempla el respondiente que estas roturas son mucho más perjudiciales que provechosas. Y lo funda no solo en las razones predichas sino también en las dos siguientes, a saber: la una, porque si las roturas se hacen en paraje de bosque de pinos especialmente, escoge el roturante la parte de él que le ha de ser menos costosa, y por cada novario [sic] de nueva rotura ha visto y tocado el respondiente que se arrancan y cortan 250 pinitos de los que ya suben listos, y éstos, radicados o nacidos en la misma tierra que se ha roturado. Luego, el roturante corta la cabeza de los restantes pinos más inmediatos del bosque en duplicado número a lo menos, y los gasta y consume todos en hormigueros sobre el mismo campo roturado; y dura igual corte para hormigueros consecutivamente aquellos tres o cuatro años, que sirven al novario para producir trigo. Y la otra consiste en que lo mismo se practica en tierras de bosques de otros árboles y matorrales, que no durando sino los tres o cuatro años, es visto que en todas son considerablemente mayores los perjuicios que los útiles. Y se van aumentando cada día estas roturas, porque dejan los roturantes las primeras, como he dicho, y pasan a roturar las inmediatas. En pocas palabras, a arruinar y a acabar de depoblar los bosques. (ZAMORA, 1989 [1789]: 40-42)

Una altra forma encara molt usual d'adobar els camps és amb fems d'animals que directament defequen en els rostolls, i també amb la mescla de fems i palla que s'obté d'*escombrar corrals*. Aquesta combinació ramaderia-agricultura permet l'adob dels camps, els quals, una vegada treballats, produeixen aliment per als animals.

El millor adob que es considera és el fem de *corder*, després el de

cavalls, rucs o mules, el de bou o vaca i, finalment, el de porc. Actualment, desapareguts els animals de peu rodó i pràcticament inexistent el vacum, els fems utilitzats són els de corder i de porc.

El fem de corder s'aplica directament mentre els ramats pasturen en els rostolls dels camps deixats en guaret. Antigament els animals es tancaven cap a la primavera en una pleta per *vogar* el camp durant quatre o cinc nits, al cap de les quals, es canviava la pleta de lloc.

Els corrals es netegen a principis d'estiu, probablement per evitar fermentacions i males olors procedents de la calor i també aprofitant que els corrals queden buits durant més temps per la marxa dels ramats cap a pastures d'estiu. Amb aquest moviment dels ramats, el fem no es regenera, i el que queda s'assecaria molt més ràpidament amb la calor. Per això és una bona època per fer-ho, i també perquè el clima permet fer millor aquest treball que no pas durant l'hivern. Possiblement aquesta feina obliga a tenir les portes dels corrals obertes molt temps i això podria refredar-los per dins. També la feina d'entrar i sortir contínuament del corral obliga a canvis de la temperatura del cos que podrien ser perjudicials per a la salut humana.

Els fems que abans es treien amb *cartres*⁹³ ara es treuen amb el tractor. A finals de primavera, aprofitant la *mirva*⁹⁴ s'anaven *agarverant* en un *femer*. Durant l'estiu els *regiraven* un parell de vegades, també en *mirva*. Això es feia perquè el femer *bull*, però per les vores «no bull tant»⁹⁵. S'havia de remoure el de les vores cap al mig perquè així es *confitava*. Actualment, a la *mirva* d'agost, els fems es porten al camp amb el tractor directament quan el remolc està ple. Allà es deixa *aterterat* fins que arriba el moment d'estendre'l pel camp.

Actualment els adobs químics són d'ús generalitzat, però no sembla que hagin estat molt utilitzats abans del canvi tecnològic que s'inicia entre els anys cinquanta i seixanta. En canvi, les publi-

93. Coves de vímet que es traginen a llocs de rucs o mules.

94. Lluna minvant.

95. P.M. 35 anys. Alzina.

cacions periòdiques de la comarca aparegudes durant l'època de la Canadenca fins a la República, indiquen la presència dels adobs químics a la Conca de Tremp, o si més no, l'intent de penetració d'aquests productes a la comarca. Els adobs químics presenten una dificultat per situar-los a la zona, tant pel que fa a la cronologia com pel que fa al tipus de persona que l'utilitzava. Eren només utilitzats en aquesta època d'expansió econòmica? Eren utilitzats només per pagesos amb una gran capacitat adquisitiva o amb idees renovadores? Van desaparèixer i es va tornar als sistemes tradicionals durant els anys de la guerra civil i la postguerra? És possible que únicament els grans propietaris o persones amb una mentalitat més «desenvolupadora» fossin els usuaris d'aquests productes. El que és segur, pel conjunt d'informacions orals de què disposem, és que els adobs químics, a la primera meitat del segle, eren pràcticament ignorats, almenys, en els pobles del Montsec més allunyats de Tremp.

5.1.4 Colles de segadors

L'època de segar generava una gran demanda de mà d'obra. Molta gent del Montsec, normalment cabalers joves o propietaris amb poques terres, aprofitaven aquesta època per anar a treballar com a jornalers, enquadrats en colles de segadors organitzades o bé de forma individual:

Hi vaig anar, perquè un de Condó del Meüll que es deia Federico i que feia de masover a la masia d'Alzina va començar que me n'anés a segar amb ells allà dalt a muntanya... Jo era molt jove, quinze o setze anys, però tant m'ho va dir que hi vaig anar. (T.C. 84 anys. Alzina)

Aquestes colles sortien a treballar en diferents pobles de la Conca o a d'altres zones seguint un recorregut que començava a les planes de Lleida i acabava al Pirineu:

Jo havia anat molt a segar cap el pla d'Urgell i cap aquí dalt a muntanya. Anavem a «fer plaça», allà la plaça de Sant Joan, a Lleida, i hi trobaves coneixuts i ja et llogaven... (Ll.R. 70 anys. Alzina)

Altres colles eren formades dins de la mateixa comarca i segaven principalment als pobles de la Conca de Tremp. Aquestes colles eren organitzades sovint per un *maierdom*, probablement una persona emprenedora que reunia la gent i concertava els tractes per segar a les cases bones:

A les colles de segadors hi haví un director que en dítvom lo maierdom. El maierdom s'encarregava d'anar a les cases riques de muntanya i preguntava si necessitaven gent per segar. Nosaltres estàvom vint-i-cinc dies a la muntanya. El nostre maierdom era de casa el Rei de Castissent. I hi anàvom quinze. Ell buscava la gent i buscava les cases. Ell era el que organitzava quan havíem d'anar a una casa... però ell segava com nosaltres i no es quedava més quartos ni res, però era el que manava. Ell portava la trompeta i quan s'havia d'anar a beure tocaven la trompeta. Jo de la muntanya me'n baixava trenta-set dures....

La motivació per anar a buscar feina en una colla de segadors era evidentment econòmica i per això es pactava el preu i les condicions de treball:

... i sortir a la una o les dos de la nit d'Alzina per anar a segar a Pont de Suert, a peu. Una vegada fent així, vam arribar a Areny i mos vam assentar allà a una font. I vam venir uns d'allà de Turbó i mos van dir: nins(perquè allà diuen nins), que vos voleu llogar? I vam dir: prou! (però nosaltres ja estàvom copremesos al Pont de Suert.). I diu: Què voleu guanyar? I vam dir: deu pessetes. I aquell home diu: Derrediol! derrediol! I m'om va prometre set i vuit... i nosaltres que no! I al final vam quedar que deu i que cada quart volívom parar i anar a beure. Perquè antes els falçaires plegaven per beure, però bebien allà mateix. (T.C. 84 anys. Alzina)

La feina era considerada dura. Es segava des de la sortida fins a la posta del sol i, fins i tot, amb nit estrellada s'acabaven de segar trosos allunyats del poble per no haver-hi de tornar l'endemà.

5.1.5 Sociabilitat: costums de la sega i el batre

L'últim dia de la sega es celebrava amb un dinar. Violant Simorra (1981) parla d'un ritual agrari anomenat «*La mort de la cuca*» cele-

brat a Xiriveta i Pont de Montanyana. Segons aquest, quan faltava poc per acabar la sega, s'amagava un *soquet* de segar que anaven rodejant en rematar la feina al crit de «*a on é?... Astí la matarem!*». El segador que abatia les derrereres espigues mostrava amb aire triomfal el *soquet* dient: «*Ja la tenim, ja'm mort la cuca*». Aleshores, feien una ronda de vi usant el *soc* com a copa ritual. D'aquest costum no n'hem trobat cap referència entre la gent gran que havia segat en colles, tant al Montsec com a muntanya.

A les cases del Montsec, l'últim dia de la batuda, es celebrava menjant-se «*el gall vell*»⁹⁶:

Com que févom festa major dos vegades pués matàvem pollastre dos vegades i el gall es matava el dia que s'acabava de batre. (A.P. 81 anys. El Meüll)

Aquest costum és descrit per Violant Simorra com «*La mort del gall*»:

En Xiriveta, Pont de Montanyana y en otras aldeas del contorno, maten lo gall amo del corral de la casa, después de ostentarlo colgado por las patas en los collares de los animales durante la tocada (o fase final de la trilla que pone punto final a las faenas de recolección). Una vez paseado así, al trote, por la era, lo matan, lo despluman y lo sirven como plato principal en la cena. (VIOLANT SIMORRA, 1981: 83/84)

5.1.6 Tecnologia

La tecnologia usada en l'agricultura preindustrial són bàsicament eines manuals i energia animal.

L'arreu, falç, volant i dalla són les principals eines del pagès. A partir de l'entrada de la Canadenc a la Conca de Tremp hi ha un moment de modernització.

Apareixen en la premsa comarcal nombrosos anuncis de màquina agrícola: «*màquina de porgar trigo*», «*segadores per herba, trepadora i blat*», «*bravants*», «*destarrassadores*», «*cultivadors*», «*bombes*»,

96. J.C. 70 anys. Vilamolat.

«prempses», «sulfatadores», tots els quals es venen amb una mentalitat economicista: «*augmenten la producció y estalvien temps, jornals y pessetes*».⁹⁷ Aquest canvi tecnològic també és observat, anys més tard, per Pau Vila:

Però com que aquesta mà d'obra nómada va escassejant, és exigent en alimentació, i a més és cara, a les terres obertes on els camps planejen (Conca de Tremp, Urgellet, Cerdanya) s'han introduït ja algunes segadores. Les màquines de batre ja van pertot on arriben les carreteres. (VILA i DINARÈS, 1928-1935: 41)

En les últimes dècades es dona un altre moment de modernització en la tecnologia. La compra del tractor permet alimentar el ramat amb gra i herbes conreades. L'energia elèctrica permet la mecanització de bona part de l'explotació. La mecanització comporta també canvis en les explotacions: s'engrandeixen les portes, s'encimenten les entrades, es construeixen garatges i conduccions d'energia elèctrica, s'obren nous camins i s'amplien els camps per passar els tractors. La maquinització també comporta canvis en el volum, el ritme de treball.

En el món rural tradicional, el principal element que aporta una gran quantitat d'energia són els animals de treball. Els principals animals de treball que trobem al Montsec són els bous, les mules, els ases i els cavalls.

Els bous s'utilitzaven per llaurar o per arrossegar càrregues, però eren, a l'època en què els utilitzaven els informants, un anacronisme, ja que tothom llaurava amb matxos o mules i només les cases més pobres continuaven llaurant amb bous. En aquest sentit, el canvi era un signe de modernització i de riquesa:

Allevons no n'hi havia més, de bous. Abans del meu temps sí que n'hi havia hagut. L'altre gent llaurava amb mules, hasta amb ruques. N'hi havia qui en tenia, d'altres que no en tenien... Allevons vam empessar a llaurar amb matxos

97. El Conqués. Número 30. 24/5/1913.

i ja casi bé sempre a casa... jo mentre vaig ser a casa. (A.B. 70 anys. Gavet)

Els bous s'obtenien per compra a d'altres cases que els criaven o en fires ramaderes. No es té coneixement de la raça de què es tracta, però és interessant un tret en la descripció del caràcter del *parell* en relació al seu treball: «*que fossin bons*». Això significava facilitar la feina del llaurador:

Me'n recorde que els bous eren ben negres. No eren de cap raça, que jo sàpig. Pesaven, pesaven... se n'anaven als mil quilos o a prop. Però eren molt bons. Mira si eren bons, que jo no hi arribava gaire a posa'ls jous, i quan les jonyive (amb les dos fustes... amb una cordeta aquí sota perquè no els poguessin treure) només los treia la cordeta, mirava que el jou no es mogués del damunt de la reua ben clavada i ells mateixos sortiven de la reua i s'hi tornaven a ficar. (A.B. 70 anys. Gavet)

També s'assegura que «*els bous veuen el vent*», una percepció comuna en d'altres llocs de Catalunya. En relació al treball agrícola, aquesta característica genera problemes al llaurador:

Els bous veuen el vent i es posen insuportables. Si has de llaurar et feren passar maldecaps. (T.E. 60 anys. Beniure)

Als bous se'ls donaven dos tipus d'alimentació diferent segons si era en època de llaurar o no. Quan treballaven els donaven panís i esparceta. A l'hivern, mentre no llauraven o no tenien cap feina, els bous es tenien estabulats a la part fonda del corral de les mules. Encara que sortien sovint a pasturar fenàs, a l'estable se'ls donava *pallarga*, mitja menjadora plena de palla una mica mullada i barrejada amb tres o quatre quilos de farina d'ordi, blat i blat de moro.

Els bous usaven jou i *tullols* de fusta, sense coixí ni collar, ja que tenen la pell molt dura:

...particularmente en la parte occidental, cuya vecindad con Aragón hace que se emplearan, como en el flamisell, el yugo yugolar de costillas, que estudió Krüger en los mismos pueblos citados más arriba. En Tremp y en Figols los torells o

tellols (costillas) toman el nombre de tullóls, unidos en el pescuezo del buey, como en el flamisell, con la juntéra. (VIOLANT i SIMORRA, 1981: 166-167)

Llauraven a tost, és a dir, estirant pel front. Per fer-los caminar, es feia amb una *surriaca* o amb un bastó que duia un clau a la punta.

Al bou se'l considera un animal extremadament fort. És recurrent la informació sobre la seva utilització per transportar les peces pesades de molí com les bigues. A Vilamolat, quan feren el molí d'oli «*alguns d'aquests animals quedaren rebenats per l'esforç que hagueren de fer*»⁹⁸. També a Beniure «*les peces del molí d'oli les van portar arrossegant des de la Noguera Pallaresa pel camí ral*»⁹⁹i, el sota-roll del molí d'oli d'Alzina, «*el van pujar des de Tremp pel camí ral un parell de bous*».¹⁰⁰

L'única malaltia identificada en el bestiar boví, encara que el mateix informant no està segur del nom, és *lo pessera*, una llaga que es fa entre casc i casc. S'identifica com una malaltia infecciosa, «*una passa que si ho agafave un, quasi segur que ho agafave l'altre també*».¹⁰¹

Les lesions principals del bestiar boví són l'*enrelladura*, és a dir, ferir l'animal amb la rella mentre treballa i els cops de pedra que «*els feien anar una mica coixos*».¹⁰² El remei utilitzat en tots els casos era oli de llum calent.

El bestiar boví experimenta una clara davallada en tots els municipis entre finals del segle XIX i mitjans del XX, fet que permet intuir el canvi cap a l'ús de bestiar mular en les feines del camp.

Les mules es destinen a càrrega i a agricultura. Les mules feien més bon servei que els bous, ja que, amb el bast, portaven tot allò que calia. Segons Solé Sabarís (1964), es prefereixen les mules per la seva adaptació a l'alimentació de gra i palla.

Els animals es compraven a cases particulars que en criaven o a les fires ramaderes. La fira de bestiar de peu rodó de Salàs ha estat

98. Castells, 1999: 60.

99. T. E. 60 anys. Beniure.

100. J. C. 84 anys. Alzina.

101. A.B. 70 anys. Gavet.

102. A.B. 70 anys. Gavet.

103. Les transaccions, l'ambient i la vitalitat que es devia respirar queden magníficament descrites en dos excel·lents articles: Beneria, 1992, i Farràs, 1992.

una de les més importants de les celebrades a tot Espanya, ja que hi acudien ramaders de tota la península¹⁰³. Actualment la fira s'ha convertit en un esdeveniment restringit a l'àmbit comarcal en la qual les transaccions econòmiques de bestiar són escasses. La poca activitat que es registra en aquesta fira apunta cap a una progressiva desaparició en els propers anys.

Les principals malalties que els ramaders i agricultors del Montsec identifiquen en les mules són la pulmonia, el cansament i, sobretot, el mal de panxa. Per a aquest últim el remei era l'aigua de camamilla amarga i malves que el feia pair. La barreja es bullia en un tupí i se'ls feia beure amb una ampolla de broc llarg. Un altre remei utilitzat era el caldo de *tocino*. Zamora (1790) cita també «*el muermo*», malaltia desconeguda actualment que es curava amb una barreja de sal i vinagre.

Igual que en el bestiar boví, les mules pateixen enrelladura i cops de pedra mentre treballen. Es curen amb oli de llum una mica calent, un desinfectant per al tètanos. Per guarir l'enrelladura també hi ha una oració molt coneguda entre les persones del Montsec:

«*Enralladura cura / que la verge és pura, / tant si es cura com si no es cura
la Verge és pura. / Tres parenostres a la Santíssima Trinitat i que cure aque-
lla enfermetat.*» (A.P. 81 anys. El Meüll)

Per prevenir les malalties de les mules «...*els sagnaven*»¹⁰⁴. Cada any, per la primavera, se'ls treien uns dos litres de sang en una palangana. Després se'ls posava el *sereny*: es feien dos forats a la pell de la pitrera, a una distància d'uns vint centímetres l'un de l'altre, i s'hi passava una corda de cànem entre la pell i la carn, lligada en forma d'anella. Cada dia, durant uns 8 o 10 dies s'untava de *llard dolç* i se li donava una volta. D'aquesta manera es purificava la sang. Finalment, es tallava la corda i, al cap de pocs dies, quedaven cica-

104. J.F. 55 anys. Sant Esteve de la Sarga.

105. Castells, 1999: 36

tritzades les ferides. Al final de la seva vida, quan morien, s'acostumaven a colgar les mules sota d'una olivera¹⁰⁵.

5.1.7 Ús i comerç del cereal

El cereal abans gairebé no es comercialitzava, sinó que s'utilitzava per fer el pa del consum domèstic. Actualment el cereal es ven a farineres de la zona o a cooperatives.

El cereal es molia en els nombrosos molins fariners que trobem a gairebé tots els pobles del Montsec. Aquests eren, abans, una infraestructura bàsica per a un poble o una zona. Tècnicament, tots són molins de pedra moguts per energia hidràulica sense cap característica que els faci particulars dins de la tecnologia agrària. Davant del volum de producció que exigeix el mercat per fer-los rendibles, aquests molins han estat abandonats i gairebé tots han desaparegut o estan arruïnats. El molí de Carrió¹⁰⁶ que trobem a Moror, el molí de la Clua¹⁰⁷, o el molí de Mont Rebei¹⁰⁸ són alguns dels que no han resistit el pas del temps tot i l'interès històric que tenen aquestes edificacions.

Un dels més interessants pel seu estat de conservació és el molí fariner de Beniure, citat per Madoz¹⁰⁹. Consta de l'edifici de planta quadrada, d'un sol nivell i amb tota la maquinària de moldre completa. A l'exterior de la cara nord hi podem veure una bassa i dues *segles* que recullen l'aigua dels barrancs de Sant Esteve i Beniure que conflueixen en el mateix molí. A la cara est hi ha el *cacau* que aboca l'aigua al barranc de Beniure. La porta és a la cara sud. La memòria popular situa el punt on *trenca* el terme d'Alzina i Beniure, davallant des del cap del Montsec pel barranc de Peraire.

Mentre disposava d'aigua, al molí fariner de Beniure hi anaven a moldre tots els pobles de la rodalia, principalment Beniure, Alzina i Sant Esteve. Quan l'aigua del barranc de Sant Esteve, el més caba-

106. Madoz, 1845: 164); Carreras Candi (1919: 847-848).

107. Contribución Industrial, 1878 (A.M.S.E.S.).

108. Contribución Industrial. 1878; 1885; 1891; 1903; 1907; 1909; 1919; 1925; 1935 (A.M.S.E.S.).

109. Madoz, 1845: 339.

lós de la vall, s'acabava, els pobles de la vall havien d'anar a moldre al molí del mas de Mont Rebei, a la Noguera Ribagorçana.

Gairebé tots els molins que coneixem eren de propietat privada com és el cas de Mont Rebei:

Aquell moliner era molt sèrio, molt bon home. Era un germà del del Mas de Mont Rebei... (J.C. 84 anys. Alzina)

Anar al molí és una experiència que queda sempre molt arrelada en la memòria de les persones. Reproduïm aquí la experiència d'un informant que recorda encara quan portaven el blat a moldre al molí de Mont Rebei:

Anàvem a moldre la farina a Mont Remei. Quan era petit hi anàvem amb quatre o cinc animals carregats de blat. Marxàvem amb el meu padrí a les tres del matí d'Alzina i arribàvem a Mont Remei a les set del matí. Padrí sempre se m'emmenava a jo. El meu padrí es posava a davant amb els rucs, i jo tocava les mules al darrera. Les mules les portàvem amb dos costals, un a cada costat de bast. I els rucs amb allò que penja un sac a cada costat.

A l'hivern, quan arribàvem al molí, encara no s'havia fet de dia. Antes no hi havia roba calenta, i només portàvem un jerseret i una bufanda, i a l'hivern quan arribava a Mont Remei, la part de la bufanda que tocava a la boca s'havia gelat, perquè s'hi feia gebre del baf i es gelava. I les mans, encara que hagués hagut de desfer un nus no hagués pogut de bau que estava.

Quan arribàvem al molí el meu padrí els feia un crit, i el moliner treïva el cap per un finestronet que hi havia allí on ells visquiven. El moliner diva: Ja baixo!, i el meu padrí li diva: No baixes! Fes foc perquè s'escalfe el nen. I el meu padrí mentrestant descarregava els sacs.

Amb aquell moliner sempre el pagàvom amb blat. Quan arribàvom ja abocàvom el blat a una guansa de fusta, que d'aquella guansa el blat ja passava a la mola. Quan ja teniva el blat a la guansa el moliner el posava ben pla, per veure la mesura que hi havia. Perquè aquella guansa marcava: una quartera, dos quarteres...i llavontes, segons la que hi havia en treïva uns mesuret que ell ja tenia. Però molt poqueta cosa es quedava.... Aquell moliner era un cabaler de casa Mont Remei, i visquive com podive, perquè només tenive allò i una mica d'hort.

Quan havíem molgut tornàvem a carregar els animals i cap a casa. Allí s'havia de fer tot a mà, hi havia una polea i prou. Per marxar cap a casa ho tornàvom a ensacar als mateixos sacs, però ja tenívom triat el trit i la farina. El trit és



Interior del moli
fariner de
Beniure

la pela pura, pura del gra de blat, perquè la pela de fora es pela sensera, el segó és el «menudillo» que diven...

De la farina en sortiva de més fina i de més grosseta, primer sortiva una i després l'altra, però nosaltres la barreïvom tota. (T.M. 80 anys. Alzina)

De la farina es feia el pa. El pa és un aliment bàsic en la dieta tradicional. Encara ara, com a sinònim d'aliment i de vida el pa és molt present en l'univers simbòlic i el llenguatge popular. Fer el pa era, doncs, una activitat bàsica en una casa, tant en forns particulars com en forns comunals, fins que els anys quaranta i cinquanta es van instal·lar forns professionals que comercialitzaven el pa.

Pastar és el terme utilitzat per referir-se al conjunt dels dos processos de fabricació del pa: amassar, o *fer la pasta*, i coure o *fer la cuita*.

Pastar era una activitat pròpia de les dones. El pa es fabricava cada quinze dies. S'utilitzaven diferents tipus de cereal i mescles: blat, blat barrejat amb sègol, sègol barrejat amb ordi. El dia abans es refeia el llevat, en el qual es conservaven tots els ferments. Aquest, moltes vegades es feia anar de casa en casa. La fornada durava gairebé tot un dia.



Interior del forn
de pa

Primer de tot es garbellava la farina amb el *sedàs* posat sobre les *escaletes* de la *pastera*. Altres ho feien amb un *torn* de tela fina que que deixava passar la farina. A la *pastera* s'hi feia una petita amassada amb el llevat que durant tota la nit fermentava i augmentava el volum de la pasta. Havia d'estar ben calent i, per això, de vegades s'hi posaven brases a sota. Perquè no s'assequés massa es tapava amb un llençol de cànem.

Al dia següent es tornava a repastar amb aigua, farina i sal durant dues o tres hores segons el volum de pa que es volia. Ben abrigat i calent amb la *pastera* tancada, es deixava reposar fins a haver fet la *crescuda*. Quan «*trencava la pasta*»¹¹⁰ ja es podia enformar.

El forn s'havia d'*escombrar* de cendra el dia abans amb uns *escoballs de boix*. Aquesta es guardava per fer la bugada i per adob dels horts.

Al matí, quan s'arribava al forn amb la *pastera*, el primer que calia fer era escalfar el forn durant dues o tres hores abans d'enfor-

110. D.F. 96 anys. Santa Llúcia.

nar. La llenya que més s'utilitzava era boix i alzina. Quan la pedra del davant del forn estava calenta i la volta del forn blanca, s'enfor-nava. Antigament els forns es tapaven amb una llosa de pedra i cen-dra *molla* o argila pastada.

Mentre s'escalfava el forn, les dones donaven forma a la pasta a sobre del taulell. Prèviament s'havien amassat les *coques de tomata* i els *panadons* que eren les primeres que es posaven a enfor-nar.

Algunes cases disposaven de forn de pa particular, però el més normal era pastar en el forn comunal del poble. Més tard es van instal·lar els forns professionals, tècnicament més avançats i amb treballadors especialitzats. És en aquest moment quan les cases dei-xen de pastar i comença ja el costum d'anar a comprar el pa als forns que es van anar instal·lant en els pobles del Montsec. En aquests forns, al principi es pagava amb farina i, més tard, amb diners:

Hi havia uns pastissers al poble i cada u l'hi portava la farina pel pa que necessitava. Nosatres no l'hi pagàvem ni cinc cèntims al forner. L'hi portàvem de quan en quan una o dues saques de farina i de la farina es quedava una part. (J.G. 78 anys. Guàrdia de Tremp)

Quan vam començar a anara a buscar el pa a Moror nos donaven cent deu o cent vint quilos de pa per cada cent quilos de farina. Perquè el pa, al principi, no el pagàvem: el canviàvem per farina (T.M. 80 anys. Alzina)

5.2 EL CONREU DE L'OLIVER I LA PRODUCCIÓ D'OLI

El conreu de l'oliver ha estat tradicionalment un dels predomi-nants al Montsec, que ha marcat no només la seva economia i les seves formes de vida sinó també, i molt especialment, el seu paisat-ge, que compartien amb la vinya, dos conreus propis de l'àmbit mediterrani. L'oliver, però, ha superat en resistència al conreu de la vinya. Avui, si bé han desaparegut completament els ceps en aques-

ta zona, encara destaquen camps d'olivers escampats per les faldes del Montsec.

El conreu de l'oliver i la producció d'oli al Montsec es troba en un procés de franca decadència si tenim en compte la importància que tradicionalment havien tingut aquestes produccions per als habitants de la zona. Aquesta importància es reflecteix en diferents aspectes.

El paisatge està encara marcat per la presència d'olivers en camps abandonats i que resalten aquesta imatge de decadència. Altres, però, continuen en plena producció i col·laboren en la conservació del paisatge evitant l'erosió dels pendents de la muntanya.

La diversitat d'olivers i l'especial arquitectura de l'arbre al Montsec: com veurem, al Montsec les varietats d'olivers són molt abundants, sobretot tenint en compte que parlem d'un territori relativament petit. Molts d'aquests olivers són de varietats pròpies del país que desapareixeran quan desapareguin al Montsec.

Els arbres del Montsec tenen una arquitectura molt particular, fruit de les tècniques de cultiu. Són arbres molt grans perquè els pagesos tradicionalment els havien *deixat marxar*. Aquest fet contrasta amb les tècniques de conreu de l'oliver practicades en altres parts de Catalunya, com les Garrigues per exemple, que és el model actualment considerat correcte. En aquest treball hem volgut demostrar que aquests antics mètodes de conreu usats al Montsec no eren irracionals o erronis en relació als usats en altres zones més acceptats actualment, tot i que aquesta és l'opinió més estesa, fins i tot entre els mateixos pagesos actuals de la zona. Encara que no tenim tots els elements necessaris per demostrar que l'explotació de l'oliver al Montsec era una pràctica totalment adaptada al seu medi i en aquest sentit «racional» en contra de les opinions actuals, sí que presentarem una hipòtesi raonada que creiem que dóna les claus per entendre tota la complexitat del conreu de l'oliver al Montsec.

La riquesa oliverera de Catalunya també implica l'existència de terminologia diferent per referir-se a les feines i els estris que participen en el conreu de l'oliver i en la producció de l'oli. L'exemple

més evident és l'ús del terme *oliver* en masculí en comptes del terme més estès a la resta de Catalunya, en femení: *olivera*. També, amb el terme *trull* no és com en d'altres llocs de Catalunya a les moles, les premses, o fins i tot el molí sencer, sinó que al Montsec es refereix al dipòsit, el cup, on es guardava l'oli a les cases. Aquests dipòsits estan excavats a terra i són diferents de les piques on també es dipositava l'oli. El *roll* és el nom que reben a la zona les moles que servien per reduir les olives a la pasta per premsar-les. Així mateix, el *sota-roll* és la base circular per on roda el *roll*. Els *esportons* són les peces d'espart que s'emplenaven amb la pasta de l'oliva per posarla a la premsa. Una columna d'esportons fa un *peu* o *parada*. El *riol* són les restes sobrees de la producció de l'oli. La llista de termes és molt més abundant del que es pot veure aquí i que serveix a tall d'exemple per mostrar la riquesa del món de l'oliver i l'oli al Montsec.

5.2.1 El paisatge de l'oliver. L'espai de conreu

Segons la gent del Montsec, abans dels anys seixanta el paisatge d'aquesta zona estava dominat per la presència arreu de camps d'olivers. Aquest era el cultiu predominant i s'alternava amb la presència de la vinya, que en la zona del Montsec no estava tan present com a les veïnes Conca de Tremp i Conca Dellà. El cereal ocupava una part menor de les terres de conreu.

A principis de segle i durant la postguerra espanyola l'oliver va ser una gran font d'ingressos per als habitants del Montsec. La davallada posterior d'aquest conreu s'ha de situar en les fortes gelades que durant la postguerra van matar gran part dels olivers, sobretot a les zones més altes. En aquests moments ja es començava a notar el despoblament rural i la manca d'homes per treballar la terra, la qual cosa féu que molts d'aquests camps no es recuperessin. En alguns casos els olivers van ser substituïts per altres conreus i en d'altres simplement es van abandonar els camps.

En aquest context, el cultiu del cereal apareixia com una bona alternativa a l'oliver. L'existència de les *cosetxadores* feia innecessària la mà d'obra que exigia el manteniment dels camps d'olivers. Però

el cereal va implicar també un canvi en el paisatge, ja que els camps s'havien d'adaptar per al seu conreu; calia fer-los més grans i, en la majoria dels casos, eliminar un dels elements més habituals en els paisatges agraris de muntanya: els marges o parets de feixa que implica també sovint l'erosió dels camps i feixes.

Malgrat tot, l'oliver s'ha conservat en alguns llocs i, actualment, recuperant alguns d'aquests camps i plantant-ne d'altres de nou, molts propietaris estan tornant a aquest conreu com una alternativa al cereal, que ja no és vist un cultiu tan rendible com anteriorment.

5.2.2 Varietats d'olivers

En un primer passeig pel Montsec els abundants olivers de la zona poden donar imatge de deixadesa a causa de la seva arquitectura. Els arbres d'aquesta zona són molt alts i amb unes capçades poc uniformes que fugen enlaire sense respectar la clàssica forma arrodonida que els olivers tenen en altres zones productores, com la de les Garrigues, punt de referència actual per als productors del Montsec. A les seves branques en pocs casos s'hi arriba des de terra i durant la collita els pagesos s'hi han d'enfilars per fer caure amb les perxes les olives més enfilades.

Les causes d'aquesta gran dimensió dels olivers del Montsec estan molt clares per als seus habitants actuals: el costum de deixar créixer els arbres és un mètode local. Segons alguns informants, és un problema dels pagesos del territori que no van voler acceptar mètodes moderns, tot i que «*va venir un [home], el mateix que va anar a les Garrigues*»¹¹¹, a ensenyar com s'havia de fer.

Per una altra banda, són arbres en molts casos poc cuidats i fins i tot probablement han estat abandonats en algun moment. El tronc negre de molts olivers s'explica perquè són vells. Mai no han estat ensulfatats, segons diuen els productors locals.

Els pagesos actuals, doncs, critiquen els mètodes dels seus ante-

111. J.R. 40 anys. Sant Martí de Barcedana.

cessors i els responsabilitzen, en certa manera, de la situació actual. Tenint en compte que l'oliver era el principal conreu del Montsec i la principal entrada d'ingressos a moltes cases, ¿podem acceptar com a vàlida aquesta visió estesa entre els pagesos del territori? Nosaltres creiem que no. Encara que no podem donar una explicació clara, és evident que els pagesos del Montsec devien tenir les seves raons per utilitzar aquests mètodes, com explicarem més endavant quan parlem dels sistemes de cultiu.

Hi ha moltes varietats diferents d'olivers a tots els països tradicionalment productors d'oli. L'abundància i el predomini de l'oliva arbequina a Catalunya, que ocupa les denominacions d'origen «les Garrigues» i «Siurana» ens ha acostumat a una falsa homogeneïtat. El Montsec és un bon exemple que ens demostra que un estudi acurat sobre l'oliver a Catalunya descobriria una gran riquesa tant biològica com de procediments. Al Montsec hem identificat fins a vuit tipus d'olives tradicionalment existents a la zona:

Roiet (també anomenada *roget*)

Negral: oliva que es troba prioritàriament a la Vall de Barcedana, a la zona de Santa Llúcia de Mur i Vilamolot.

Grossal: varietat utilitzada per fer olives de taula a Sant Miquel de la Vall. Predomina a la zona de Guàrdia de Tremp. Jaume Siurana parla d'aquesta varietat com a pròpia del Pla de Barcelona i en l'actualitat desapareguda. (SIURANA; TORRADO: 1981, 23)

Carrelluda: varietat utilitzada per a l'elaboració d'olives de taula a Guàrdia de Tremp.

Mançanell: varietat abundant a la Vall de Barcedana i Vilamolot.

Verdiell: es troba a Vilamolot.

Morcaire: es troba a Vilamolot.

Arbequí: es troba a Vilamolot.

Oliva de Salàs: era una oliva abundant al Montsec fins a les glaçades dels anys seixanta. En aquests moments pràcticament no en queden. Semblant a la roiet.

Actualment els olivers que es planten de nou a la zona no són de

les varietats tradicionals sinó varietats molt esteses en altres comarques. S'estant plantant camps d'arbequines a la zona de Guàrdia de Tremp com a alternativa als olivers locals, davant de l'èxit d'aquests arbres en altres zones. A la Vall de Barcedana, en canvi, es planten arbres de les varietats *picual* i *cornicabra*. Segons els productors d'aquesta zona, en resulten uns olis molt semblants als dels olivers autòctons.

5.2.3 El cicle anual de conreu

Tot i el seu retrocés, l'oliver al Montsec continua essent un conreu que mobilitza molts esforços durant el cicle anual, especialment durant el moment de plegar les olives, que conjuntament amb la poda dels arbres són els dos moments clau d'aquest conreu. La poda o aclarida és bàsica perquè és quan es defineix veritablement l'estratègia d'explotació, quan es dona forma a l'arbre. I la collita perquè és la culminació de tot el procés i el moment en què es mobilitza més gent als camps del Montsec. Altres feines del cicle anual relacionades amb els olivers són la llaurada, l'adobat i els tractaments fitosanitaris.

Al Montsec, normalment per referir-se a la *poda* s'utilitza el terme *aclarida*, tot i que a vegades també es parla d'*esporgada* o *esborgada*.

Com ja hem dit anteriorment, els olivers de la zona són molt alts i de capçades poc arrodonides. Per una part cal explicar aquesta morfologia dels olivers pels sistemes de poda, i per una altra ja hem vist que molts pagesos actuals veuen en l'abandonament dels camps i en la deixadesa dels seus antecessors les causes d'aquesta morfologia peculiar dels olivers. Segons Siurana, una bona poda seria la següent:

En principi es basa en rebaixar l'arbre fins a l'alçada del primer pis de branques, i a reduir el diàmetre total de la copa, escurçant les branques horitzontals. (...) Això permet d'eliminar fusta vella i d'estimular la nova brotació que neix i desenvolupa amb tot vigor. Després, mitjançant una poda anual de conservació, hem d'anar donant a l'arbre una forma globosa i amb faldars desmaiats, que afavoreixen molt la fructificació. (SIURANA; TORRADO: 1981: 27)

Actualment, els pagesos del Montsec ja comencen a explotar els olivers seguint aquestes normes bàsiques, però això és una novetat. Antigament, els olivers s'aclarien cada tres anys:

Perquè es pogués collir olives, calia aclarir o podar bé les oliveres. A casa ho fèiem rotativament al llarg de tres anys. Un any les de la Solana; l'altre, les dels Pous; i el tercer, les de les Plantes, Fontvella, Planell, Boïgot, Mallols, Clot de l'Abeller, Obaguet, etc. El pare deia que feia tres feines a la vegada: podar les oliveres, fer brosta per les ovelles i fer llenya. (CASTELLS: 1999: 86)

La poca freqüència en la poda feia que els *plegadors* haguessin d'enfilarse als arbres per fer la collita. La poda, doncs, es feia tenint en compte que l'arquitectura de l'arbre havia de permetre als *plegadors* enfilarse per collir aquelles olives més enfilades.

No és estrany, doncs, que els olivers fossin uns arbres tan alts. En part, també, amb la intenció de treure-li el màxim rendiment en un lloc en què la terra és escassa, els camps petits i l'accés difícil. A la llarga s'abandona aquest mètode de poda perquè es pensa que no era prou productiu en comparació amb altres zones.

La poda calia fer-la en *mirva* -lluna minvant- perquè la fusta tallada no es corca tant. Es feia durant els mesos de març i abril i com a mínim a partir de finals de febrer, mai abans, perquè una gelada podia malmetre els olivers acabats de podar per les ferides fetes a l'arbre. La pràctica actual de podar els olivers al mateix temps que es fa la collita es considera un greu error en una zona tan alta i d'hiverns tan freds.

La nostra hipòtesi és que aquest sistema de poda, lluny de ser poc efectiu o irracional, era un sistema adaptat a les necessitats de la zona. Hi hauria dos factors bàsics que explicarien l'adopció d'un determinat sistema de poda: el clima i la demografia.

Per una banda, la poda exigeix una mà d'obra abundant i especialitzada, que segurament al Montsec no hi era. Per altra banda, les gelades eren un perill per als olivers en una zona on les baixes temperatures són freqüents.

Per això, la reducció en la periodicitat de l'esporgada, que per-

metia que els arbres assolissin dimensions molt més altes que els de la plana, era una manera d'adaptació a les condicions locals. Permetia aprofitar millor els recursos humans, ja que no es necessitava tanta gent per fer la feina, i reduir el perill de les gelades, ja que els arbres no corrien el risc anual de morir víctimes d'una gelada tardana després de la poda.

És una casualitat significativa en relació amb aquesta hipòtesi que als ulls dels habitants del Montsec fossin unes gelades consecutives que van matar molts olivers les causants de l'inici de la decadència d'aquest cultiu i de la producció d'oli al Montsec. A aquestes gelades s'hi ha d'afegir el progressiu despoblament que va patir aquesta zona a partir dels anys seixanta. És clara, doncs, la importància que tenien aquests dos factors, el clima i la demografia, en les estratègies d'explotació dels olivers. I això ens fa pensar que sigui possible que el que actualment es considera una explotació errònia fos un sistema d'adaptació a les condicions locals.

Un cop els arbres estaven esporgats s'adobaven amb fems de corder, els més abundants i els preferits pels pagesos de la zona.

Després de femats, els camps es llauren. Aquesta darrera feina calia fer-la també en *mirva*, com la major part de feines del calendari pagès del Montsec. D'aquesta manera es retenia més la humitat de la terra. A la tardor s'havia de fer una segona llaurada.

Aclarir, fertilitzar amb fems i llaurar eren els únics tractaments que es feien als olivers del Montsec, ja que a diferència dels ceps, que s'ensulfataven amb calç, els olivers no rebien cap tractament preventiu per a les possibles malalties.

Actualment, els pagesos que han modernitzat les seves explotacions acostumen a fer tres tractaments als arbres durant tot l'any. El primer abans de la florida dels olivers (març-abril) per donar força a l'arbre; el segon, quan l'*oliveta* és del tamany dels perdigons, per donar força a les olives; el tercer, al setembre, contra la mosca. Els tres es fan amb una barreja líquida en què intervé principalment el sulfat de ferro i insecticida. Al segon tractament se li inclouen adobs foliars per donar força a les petites olives.

Cap al mes de desembre arriba el punt culminant de tot el procés, que és el moment de *plegar olives*. És un moment molt important pel que representa en mobilització de força de treball per tota la zona. Les colles començaven a arribar per treballar en les cases on tenien més oliveres. En les cases que tenien pocs arbres era la mateixa unitat familiar la que feia la recol·lecció de l'oliva.

Al Montsec la collita es fa picant els arbres amb una *perxa*, un pal llarg fet de fusta d'avellaner o de freixe. Les olives queien a les *borrasses*, antigament una manta o llençol de fil i, actualment, una malla de material plàstic col·locada sota l'arbre. Les dones s'encarregaven de recollir aquelles olives que queien al terra fora de la borrasa. Aquesta és la viva descripció que en fa Josep Castells:

De bon matí, ja tots entaulats, s'esmorzava (sopes de fesols, barrejats amb patates i carbassa) i, amb l'alforja i les borrasses al coll, cap al camp, fer un foc que ja no s'apagava en tot el dia i, amb els perxons d'avellaner a fer caure les olives damunt les borrasses. Acabant un oliver, s'arplegaven totes les olives en una borrasa i... a estendre sota l'arbre del costat. Es triaven els carrells, i les olives es posaven en sacs o cartres. Les dones recollien les olives que queien a terra, fora de la roba, o que ja hi havien caigut abans. A vegades es matinava tant que, un cop estesa la borrasa sota l'olivera, calia esperar que es fes de dia per fer-hi caure les olives. Es matinava tant que, essent fosc, s'havia donat també el cas d'haver estés la roba dessota una olivera d'on ja se n'havia recollit el fruit el dia abans.
(CASTELLS: 1999: 84)

Era, i és encara, una feina dura a causa del fred de l'hivern, i moltes vegades calia aturar-la per culpa de la boira que es posava principalment en les parts més baixes de la zona a partir del novembre, de la neu i de les pluges. En aquests casos s'aprofitava per fer altres feines a la casa.

La collita, si era bona, podia durar des del mes de desembre fins la darrerria de febrer. Pels pagesos l'oliva es trobava en el seu punt òptim a partir del gener. Això es reflecteix en la dita popular: «*El qui plega les olives abans del gener, deixa l'oli a l'oliver*».

De totes maneres, la collita començava al mes de desembre i en

molts casos a principis de novembre ja es començava a collir. I és que la recol·lecció era una feina feixuga que no es podia deixar fins a l'últim moment per diversos motius. Primer, perquè la feina podia allargar-se en el temps i no se sabia quins dies es podria treballar a causa del clima. I després, perquè era un perill deixar les olives als arbres, on eren fàcil presa dels ocells, afamats en l'època freda. Així expressa aquest punt Josep Castells:

El Custòdio deia que si esperaves a plegar-les al gener, ni a l'oliver, ni a l'oliva hi havia oli perquè se les havien cruspit els moixons, sobretot en anys de poca collita. (CASTELLS: 1999: 85)

La darrera part del procés abans d'emmagatzemar les olives per portar-les al molí era *ventar-les* o *garbellar-les* per tal de separar les olives de les fulles i de les branques que podien haver caigut a la borrasa. Així ho explica Josep Castells:

Al vespre, abans de sopar, ventàvem o, millor dit, garbellàvem les olives amb un garbell de fusta. Un emplenava els cabassos, l'altre els buidava a poc a poc, d'una banda a l'altra, al capdamunt del garbell, i altres dos agenollats, retiraven les fulles i els carrells que quedaven. (CASTELLS:1999: 85)

Actualment encara cada pagès es continua ventant les seves olives a casa amb les antigues màquines de ventar cereal a les quals se'ls ha acoblat un petit motor elèctric, ja que els molins de la zona són de tecnologia obsoleta i no tenen ventadora.

Els treballs tradicionals del cicle de l'oliver han començat a canviar d'ençà uns anys. Alguns pagesos han tornat a veure en l'oliver un cultiu productiu i a més de mantenir els vells arbres s'estan dedicant a plantar-ne de nous. Quantitativament, les plantades no són excessivament importants, però en termes qualitius han transformat el cultiu tradicional de l'oliver: noves varietats, tractaments fitosanitaris periòdics, noves tècniques.

Els canvis són encara lents i localitzats, sobretot pel que fa als molins. Comença a haver-hi un replantejament de la tecnologia i es

parla de crear nous molins amb tecnologia moderna. Aquí es frenen els intents de modernització davant dels costos que això suposa i que són inabastables per als productors privats. La possibilitat de treballar cooperativament no es contempla a causa de les friccions i recels entre productors pel que fa a l'explotació dels camps. Tothom es considera millor productor que el veí i menysprea les tècniques dels altres. En aquesta situació i a causa que el comerç es fa majoritàriament al detall i de manera informal els productors temen barrejar els seus olis. Davant d'aquesta situació, es torna a la tradicional idea que la tecnologia, tot i que obsoleta, dels molins presents al Montsec produeix un oli de millor qualitat que els molins de tecnologia moderna. Darrerament, en molts casos, però, davant de les llargues esperes en les tandes d'accés al molí, les contínues avaries, la netedat i la pulcritud del procés, el treball afegit que s'ha d'aportar a més del pagament i la facilitat que permeten els molins moderns, molts productors porten les seves olives a moldre a Artesa de Segre o a Os de Balaguer ja que el preu que els resulta és poc més elevat que als molins del propi poble, el procés és més fàcil i el resultat de l'oli, com a mínim, es considera igual de bo o millor per la netedat, claredat i sabor del producte que en resulta.

Actualment, als olivers arbequins plantats fa pocs anys, no es fa la recol·lecció amb la tradicional *perxa* sinó que es fa amb *raspa*, pentinant les branques de l'arbre. Aquests olivers són arbres baixos i arrodonits a imatge dels que podem trobar en qualsevol racó de les Garrigues.

5.2.4 L'elaboració de l'oli

Les olives recollides es porten a moldre per extreure'n l'oli. Aquest és un moment important, perquè segons el temps que transcorri entre el moment de la recol·lecció de les olives i el moment de la mòlta, l'oli serà d'una qualitat o d'una altra. Actualment els pagesos diuen que procuren deixar el mínim marge de temps entre la recol·lecció i la mòlta de les olives. S'emmagatzemen entre un màxim de cinc o sis dies fins a tres setmanes, segons el productor.

Tots diuen que volen evitar la fermentació de les olives, que faria pujar el grau, i en resultaria un oli massa fort i de menys qualitat per a la seva comercialització. L'interès de reduir al màxim el temps que transcorre entre la recol·lecció i la mòlta de les olives és nou al Montsec. En aquesta zona les olives s'emmagatzemaven durant bastant temps, fins i tot en molts casos la major part de la campanya abans de portar-les al molí. En aquest fragment de Josep Castells es pot veure com s'emmagatzemaven totes les olives en espera de portar-les al molí:

Al contrari de com es fa ara, que es molen les olives seguidament d'haver-les recollit, abans es posaven amuntegades al racó que hi havia destinat al pati del celler, i l'oli sortia més fort de grau o d'àcid. L'aigua s'escorria pel seu propi pes i es treia d'un pouet de 100 litres de cabuda, que en anys de molta collita es buidava 6 o 7 vegades. Era una aigua negra que, com la del molí, se'n deia aigüasses. (CASTELLS: 1999, 86)

De fet, els propietaris dels molins, quan cobraven el seu ús en olives a la resta dels pagesos, no molien les olives procedents de la retribució al molí fins al final de la campanya. És a dir, les olives podien quedar durant setmanes o mesos emmagatzemades.

Quan comença la collita és també el moment d'aparellar els molins. Per fer un *peu* o *parada* són necessàries unes quantitats mínimes. A Guàrdia el molí obre quan els pagesos ja tenen un mínim de 600 kg d'olives, 500 kg al molí de Sant Miquel de Barcedana i 400 kg al molí de Llimiana.

Actualment, a Catalunya, hi ha dos mètodes per produir oli d'oliva amb objectius comercials: el sistema tradicional i el continu.

El sistema tradicional consisteix en tres passos fonamentals. La mòlta de les olives per reduir-les a pasta, el premsat d'aquesta pasta que serveix per extreure l'oli i l'aigua que emmagatzema l'oliva, i finalment la decantació, que serveix per separar l'oli de l'aigua. Els tres molins que funcionen actualment al Montsec utilitzen aquest sistema.

La primera operació, la mòlta, es realitza en el *roll* i *sota-roll*. Les

olives s'hi van introduint a través d'una tremuja que raciona automàticament la velocitat d'entrada de les olives. Aquestes cauen entre les moles, que volten sense parar entorn a un eix central de manera que van reduint les olives a una pasta negra i espessa.

La segona operació es produeix a la premsa. La pasta resultant de la mòlta es va col·locant sobre els *esportons*, unes peces rodones que antigament eren d'espert, de manera que col·locant després un esportó a sobre de l'altre es construeix una columna o *peu* que es col·loca en la premsa. La pressió de la premsa sobre aquesta columna fa que de la pasta en surti l'oli.

La tercera operació es realitza a les piques de decantació. El líquid que surt de la premsa, que encara conté aigua i *morques*, restes sòlides de les olives, es condueix cap a un conjunt de piques alineades les unes amb les altres i comunicades per la seva part superior. L'oli arriba a la primera pica, quan aquesta és plena passa a la següent pel conducte superior, i així fins al final. Durant tot aquest recorregut l'aigua i les morques han tingut tendència a enfonsar-se, mentre que l'oli es queda en la part superior i arriba a la darrera pica net d'impureses. Antigament aquest procediment es feia sense comunicar les piques. Amb una eina similar a una cullera, però que podia tenir uns trenta centímetres de diàmetre, una persona anava separant mecànicament l'oli de la superfície de l'aigua del fons.

Els molins més moderns són els anomenats de "sistema continu". Aquests molins es caracteritzen per permetre l'extracció de l'oli de manera continuada. La separació de l'oli de l'aigua no es fa en unes piques de decantació, sinó que es fa mitjançant unes centrifugadores que permeten separar l'aigua de l'oli per la diferència de pes específic de cada un. Aquest sistema permet decantar al mateix ritme que en les trituradores es van reduint les olives a la pasta, de manera contínua, augmentant considerablement la seva productivitat.

Al Montsec no hi ha cap molí d'aquestes característiques. Segons els nostres informants alguns pagesos de la zona porten les seves olives als molins de sistema continu que hi ha a Os de Balaguer o Arte-

sa de Segre. Ho consideren un error i expressen gran quantitat de crítiques a aquest fet. Diuen que aquest sistema fa malbé l'oli, ja que, segons ells, es fa pujar molt la temperatura de la pasta per augmentar-ne la productivitat.

Al Montsec només funciona el sistema tradicional de producció d'oli. Encara que ha canviat l'energia utilitzada, el procés bàsic d'elaboració de l'oli continua essent el mateix que hem descrit com a sistema tradicional. Josep Castells fa en el seu llibre una descripció molt acurada de com es feia la mòlta en el molí de casa seva:

El molí es componia d'un roll per moldre les olives i una premsa per estrènyer o premsar la pasta, amb els seus accessoris. (...) Junt al roll hi havia el sotarroll, la guanxa o tremuja, la canal, l'arbre, el fusell, el regulador, els suports de l'arbre, la ronda per on passava la mula, els balancins, els tirants, el collar, les ulleres o tapaiïlls, etc. Les olives es posaven a la tremuja, una quartera cada vegada, i amb el moviment de rotació anaven sortint pel regulador; el roll les xafava, convertint-les en una pasta que s'acumulava a la canal. Es feia funcionar estirant-lo una mula que donava tombs de dreta a esquerra, la mateixa direcció del animals quan baten i la contrària a les agulles del rellotge. Cada peu o parada es componia de cinc quarteres, 250 kilos. La mula havia de portar els ulls tapats per evitar que es maregés en haver de donar tantes voltes. Aproximadament, en dues hores i mitja es xafava un peu d'olives.

A continuació, es portava la pasta al peu de premsa. La premsa era una llargua biga (12 m.), o diverses bigues ajuntades, d'abet, portades dels boscos de Sant Joan de l'Erm amb rais, Noguera avall, fins a l'Espona i a ròssec, barranc de Sant Gregori amunt, fins a Vilamolat. (...) Les bigues, 4 o 6, formaven un sol cos ajuntades amb claus de ferro d'un metre de llarg, amb cabota en un extrem i xabeta en l'altre. En un dels extrems hi havia el cargol, la nou o cargola, la lliura, l'ànima, els barrots i les guies; al mig, dos guies o cuixals de descans (balancers) i, a l'altre extrem, dos grossos cuixals que, mitjançant les espadelles, travaven la premsa.

(...) En començar a desfer o molinar, una vegada s'havia fet la pasta es parava el peu. Amb una pala o una mesureta (recipient) de fusta es portava als esportons i s'hi estenia. Els esportons s'anaven apilant damunt el sotapeu i al primer i a l'últim no s'hi posava pasta.

Una vegada parat el peu, es posava en moviment la premsa mitjançant el cargol i, deixada repenjada a les espadelles del mig, descarregava el seu pes damunt el peu i així quedava al màxim d'aixecada del cap del cargol. Es travava amb

espadelles a l'extrem, dins del forat dels cuixals, i en abaixar-la quedava tota la premsa reposada en forma de romana. La lliura, que multiplicava proporcionalment el braç de potència respecte al braç de resistència, quedava penjada sota el cargol a l'extrem de la premsa, dos o tres pams. Quan tocava a terra, es feia rodar el cargol amb dues barres en forma de creu grega, s'afluixava la premsa fent-la pujar de l'extrem del cargol, es destrava o es treien les espadelles, el posaven els descansos i, rodant a l'inrevés, quedava el peu al descobert. Es desmunta i es tornava a parar, alhora que es tirava amb la cassà un raig d'aigua calenta a cada esportó i es tornava a estrènyer. D'això se'n deia «escaldar». (CASTELLS; 1999: 59-61)

Els molins eren de propietat privada. Al molí de casa Josep, a Vilamolat, anaven a moldre les seves olives la resta de cases del poble i algunes dels pobles de l'entorn. De molí n'hi havia pràcticament a cada poble, i en molts d'ells més d'un, ja que moltes cases tenien molí propi. A Alzina, el molí era de cinc socis: el Viudo, el Garreta, el Cova, el Pasqual i el Macià. La resta de gent també hi anava a moldre i se'ls cobrava un tant per quartera d'olives¹¹². En aquest molí entraven quatre quarteres en cada peu. Al molí d'Alzina hi havia un graner on es posaven les olives que els socis cobraven per la moltura. Aquestes olives es molien quan s'acabava la campanya. En altres casos, segons el moment o el molí, la paga als socis del molí es feia en oli final.

Actualment al Montsec funcionen tres molins d'oli: el de Guàrdia de Tremp, el de Sant Miquel de la Vall i el de Llimiana. El treball en aquests molins no es pot comparar al dels antics molins de sang que encara es conserven en estat d'abandonament pels pobles i cases del Montsec. Era la força transmesa pels animals i els homes als ginys que conformaven el molí la que permetia extreure l'oli de l'oliva. Això feia de la feina de moliner una feina dura que implicava una inversió molt intensa de feina. Durant el temps que durava la campanya calia moldre mentre hi hagués olives, i això significava en molts casos moldre nit i dia.

112. 1 quartera= 50 kg.

El moliner de
Guàrdia de
Tremp obser-
vant la qualitat
de l'oli



En els molins actuals el procés ha canviat molt poc. Encara se segueixen els tres passos en què consisteix el sistema tradicional: triturar les olives, premsar la pasta i decantar el líquid resultant. L'electricitat i l'ús de premses hidràuliques han millorat, però, les condicions de treball i la seva productivitat, de manera que s'aconsegueixen més litres d'oli en menys temps. Aquestes premses es comencen a instal·lar a la resta de Catalunya a partir dels anys deu i vint del segle en substitució de les antigues premses de fusta.

El molí de Guàrdia de Tremp va ser inaugurat el 25 de gener de 1933. Va ser pagat per «la Canadenca», en compensació pels terrenys utilitzats en la construcció del pantà de Terradets. El molí és propietat de l'Ajuntament. Va ser instal·lat per l'empresa *Rodes Hermanos. El Vulcano* d'Alcoi. Està compost per una trituradora, la batedora, la premsa i les piques de decantació.

Tots els propietaris d'olivers del poble hi poden portar les seves olives a moldre i només cal pagar al moliner. Tot i que el molí és un bé comú, no hi ha cap tipus de cooperativisme. Cada pagès porta les seves olives a moldre, i d'aquestes olives se n'emporta l'oli que en surt, generalment, entre un 17% i un 25% d'oli. Cada pagès es fa responsable de les seves olives i no vol barrejar el seu oli amb el d'altres olives que, pensen, potser no han estat tan ben cuidades com

les seves. Després, cada pagès s'encarregarà de la distribució de l'oli de manera independent. No es pot parlar, doncs, d'un producte homogeni, ni d'unes normatives per millorar la qualitat del producte.

Segons Jaume Siurana un procés que pretengui aconseguir olis verges de bona qualitat segons els nostres paladars actuals són les següents:

1/ Una collita més aviat avançada, i accelerada. És a dir, en comptes de fer durar la collita des del desembre fins a l'abril, o encara més enllà, com passa en d'altres llocs, [que no són Catalunya] hom l'obté entre novembre i gener. D'aquesta manera s'evita un excés de maduració que perjudica el fruitat. És evident que les olives han d'ésser sanes i lliures de qualsevol defecte (sobretot no han de ser «enxinxinades» o atacades per la mosca).

2/ Una molturació de les olives, després d'una breu maduració dins els sacs o esteses a terra en capa fina, de dos o tres dies com a màxim, i vigilant que la temperatura interna de la massa d'olives no passi de 30 a 35°. Quan la molturació no es fa en fresc, sinó després de mols dies d'emmagatzematge de les olives en masses considerables, es desencadenen uns fenòmens fermentatius dins les olives amuntegades que augmenten la temperatura i provoquen l'obtenció d'olis amb molta acidesa, que s'han de refinar forçosament.

3/ No escaldar massa la pasta, i separar ràpidament les aigües. La humitat és el principal dels agents que provoquen la hidròlisi o descomposició dels glicèrids, trencant la unió entre la glicerina i els àcids grassos. Com menys ocasions i menys temps de contacte tingui l'oli nou amb les aigües d'obtenció, millor serà.

4/ No deixar temps l'oli amb els baixos. L'oli que surt en prémer la pasta és un oli brut del qual, per decantació, hom va separant un solatge o «baixos», que forma les «morques». És bo de decantar sovint aquests solatges, ja que podrien comunicar gustos i olors desagradables a l'oli nou.

5/ Observar la més escrupolosa netedat en totes les operacions. Oliva neta, màquines netes, atuells nets, que l'oli no hagi de tocar res que no sigui lluent com un mirall. No hi ha res pitjor que els residus d'olis enrancits i oxidats per a malmetre tota una operació d'oli nou. (SIURANA; TORRADO: 1981, 58-59)

Segons aquest autor, els olis catalans són bons olis perquè han seguit des de sempre aquests criteris. Siurana es queixa de la decadència que representen els olis refinats i comercials en relació als

olis «de sempre» que es consumien en un món rural evidentment idealitzat:

Com podeu veure, gairebé fins i tot per comprar una trista ampolla d'oli cal haver estudiat lleis; així és d'enorme la complicació que la vida moderna ha portat al gènere humà. Tan fàcil que ho tenien els nostres avis i besavis de pagès, que quan volien oli, només havien d'anar-lo abuscar a la gerra del rebost! i era un oli verge, natural i magnífic, sense adulterar, procedent de les seves pròpies olives que havien portat al molí. (SIURANA; TORRADO: 1981: 57)

O una altra mostra:

Abans de la nostra desgraciada era mecanitzada i consumística, l'oli verge d'oliva era pròpiament «l'oli», perquè per a l'alimentació a Catalunya no se'n coneixia ni se'n concebia d'altre. És l'oli clàssic, el de sempre, l'autèntic. (SIURANA; TORRADO: 1981, 51)

Aquests dos fragments trasllueixen una idealització del món rural que inclou una visió molt positiva de l'oli d'abans. Cal, però, que ens demanem si aquesta visió idealitzada es pot aplicar als olis que es menjaven al Montsec i si quadra amb les cinc normes que aquest mateix autor diu s'han de seguir per a l'elaboració d'un bon oli d'oliva verge. Per això podem fer una valoració pas a pas de les cinc normes esmentades i de la seva aplicació o no aplicació al Montsec.

Una collita més aviat avançada: Actualment la collita pot començar a principis del mes de novembre i difícilment s'allarga més enllà del mes de gener, ja que la quantitat de la collita no ho justifica. En canvi, antigament, l'abundància d'olivers feia que per bon any s'allargués la collita fins al mes de febrer. En relació a això, ja hem vist que els pagesos expressaven la seva recança a collir les olives abans del gener, ja que tenien la creença que era quan contenien més oli. Si es començava la collita abans era per guanyar temps i per evitar deixar les olives a l'abast dels ocells.

Molturació de les olives en fresc per evitar la fermentació: Aquest criteri és un dels que han assumit amb més força els pagesos actuals del Montsec. Tots expressen la seva opinió que els seus avantpassats

deixaven massa temps les olives emmagatzemades abans de portar-les al molí.

No escaldar la pasta i separar ràpidament l'oli de les aigües residuals: Escalfar la pasta és la manera de separar més fàcilment el líquid de la pinyola. Però com més s'escalfa la pasta de pitjor qualitat és l'oli resultant. Actualment es té molta cura als molins de no escalfar excessivament la pasta per a l'obtenció de «oli verge de primera premsada en fred». En els antics molins sempre hi havia un forn funcionant per escalfar aigua. Aquesta aigua calenta s'abocava en cada un dels esportons un cop estaven carregats de pasta. Aquest era el sistema que s'utilitzava al Montsec. La separació posterior de l'oli de l'aigua vegetal que conté l'oliva i la utilitzada durant el procés era un procés que es realitzava naturalment i que requeria temps. L'oli era a més un producte tant valuós que fins i tot s'intentava recuperar-ne les restes de les aigües residuals sobreres del procés de decantació encara que fos per produir sabó.

Evitar els solatges: Després del procés de decantació l'oli resultant encara conservava uns residus sòlids que no desapareixien mai del tot. Només avui amb els moderns sistemes de filtratge obtenim olis sense cap resta de residus sòlids.

La netedat en les operacions: Els molins d'oli eren uns llocs on es treballava amb molta intensitat durant el temps que durava la campanya per moldre totes les olives. En molts casos el treball continuava nit i dia sense parar. En ells hi convivia animals i homes. És fàcil que restes d'oliva aixafada fermentessin transmeten el seu gust a través d'uns esportons utilitzats sense parar una i altra vegada.

Vists aquests cinc punts sembla evident que l'oli dels *padrins* del Montsec no és l'oli al que estem habituats actualment. Segons els productors actuals, l'oli del Montsec era un oli molt fort de gust que és com li agradava a la gent de la zona. L'oli del Montsec no és, doncs, l'oli descrit per Siurana. Així, hem de dir que no era un oli bo? Creiem que no; en tot cas, era un oli amb unes característiques específiques a les quals estaven perfectament habituats els consumidors locals, que no havien de preocupar-se per la distribució a un

mercat amb uns gustos diferents. Actualment al Montsec hi pot haver tants olis diferents com pagesos porten a moldre les seves olives als molins del país. Alguns productors mostren un gran interès per adaptar els seus olis als gustos actuals i als criteris establerts per produir un bon oli. Cuiden del grau de maduració de les olives quan arriben al molí, tot i que segons els criteris remarcats per Siurana el període que passa entre la recol·lecció i la mòlta continua essent llarg, i remarquen molt la necessitat de no reescalfar la pasta de l'oliva per extreure'n l'oli.

En el molí de Guàrdia la pasta s'escalfa fins a 22 graus en la batedora a través d'un sistema de tubs amb aigua escalfada a 70 graus que recorre la superfície de la batedora. Segons els productors locals aquest sistema és molt millor que l'aigua abocada bullint entre esportins tal com es feia en el molí antic. Per aquest motiu es mostren molt reticents als molins de sistema continu, ja que segons ells, amb aquest sistema la pasta es reescalfa massa i l'oli perd les seves qualitats.

5.2.5 Els molins d'oli tradicionals

La importància del conreu de l'oliver al Montsec es veu en l'abundància de molins d'oli que hi trobem. Cada poble tenia el seu propi molí i en molts casos en un poble n'hi podia haver més d'un. Algunes cases suficientment fortes tenien el seu propi molí.

La pèrdua de molts d'aquests molins es deu a la modernització de la producció d'oli a principis de segle amb la implantació de molins de premsa hidràulica i al progressiu abandonament del cultiu de l'oliver en aquestes terres. Alguns molins es conserven molt malmesos en els seus emplaçaments originals. El despoblament rural i la manca de necessitat de reaprofitar els espais en els quals es trobaven els molins ha permès que molts d'ells encara conservin els seus trets principals. Aquests molins no es diferencien gaire d'altres molins que es poden trobar a la resta de Catalunya en estat d'abandonament. Majoritàriament són de premsa de biga, i en podem destacar els següents:

El molí d'Estorm: Pel seu estat de conservació i el seu espectacular emplaçament és un edifici de gran valor patrimonial. Situat en un barranc dintre una balma per sota del poble d'Estorm, és de difícil accés, i el camí, que segueix una cornisa rocosa, ha quedat ocupat pel bosc i els desprendiments de roca.

És un molí de premsa de biga clàssica. Es conserva sencer i s'hi poden observar encara en molt bon estat el *roll*, de mola andalusa clàssica, de forma cònica, el forn i les piques de l'oli. Devia ser utilitzat fins ben entrat el present segle, ja que el cargol de la premsa es conserva engreixat i el roll és una peça bastant moderna de conglomerat.

*Molí vell d'Alzina:*¹¹³ El molí vell d'Alzina o de la Cova, potser és el que presenta un tipus de premsa més primitiu i caldria esmerçar esforços per conservar-lo. Està format per dues cuixes verticals i una barra de premsa que travessa el cargol. Aquest acaba en l'extrem inferior en forma de maça per poder pressionar el tap de l'*esportoneria* que exprem la parada. El cargol s'enrosca i desenrosca mitjançant una barra que efectua un gir de quaranta-cinc graus.

*El molí d'Alzina:*¹¹⁴ es troba situat en una balma als afores del poble. La seva premsa també és de biga. Es tracta d'una gran biga o jàssera de roure, sostinguda per tres parells de cuixes verticals, que efectua un moviment basculant calculat, que es regula o posa en accionament mitjançant les *espadelles* i el moviment rotatori del *caragol*, el qual es desenrosca i enrosca per tracció humana que han d'efectuar almenys tres homes. El *caragol* es fixa a la *lliura* (pedra circular), que impedeix el moviment de la premsa quan s'enrosca. En l'extrem oposat al *caragol* s'hi situa, en la cara inferior de la premsa, el tap de l'*esportoneria*, que coincideix amb el *peu* de la *parada*, per tal d'accionar la força d'exprémer els *esportons* amuntegats dins la conca del bací. Aquesta premsa és anomenada de tipus *romana*, ja

113. Fité, 1981: 217.

114. Madoz, 1845 41; Contribución Industrial. 1878; 885; 1891 (A.M.S.E.S.); Fité, 1981: 217/218.

que «*en el moment de quedar lliure feia romana*».¹¹⁵ El bací té en una de les cares un canalet, que desemboca al tinell de l'oli.

El molí era de quatre socis, casa Pascual, casa Viudo, casa Garreta i casa Masià, als quals es va afegir més tard casa Cova. El moliner era llogat pels socis. El triaven entre aquells que semblava que aquell any se'n podien cuidar amb més dedicació, que tècnicament era més eficaç o que ho necessitava econòmicament. Al molí anaven a *desfer* totes les cases d'Alzina i d'altres pobles de la vall. Es pagava «*un tant per quarterar*»¹¹⁶ en olives que la gent abocava a un graner, al qual anomenaven «*el de les olives de la moltura*».¹¹⁷

Des d'un punt de vista formal, és una obra de pura artesanía, feta totalment a mà. Tant el treball de fusteria, com els claus o cercols de ferro, que estaven treballats amb forja. Ha estat parcialment restaurat durant els anys noranta i té un alt valor patrimonial.

Molí de Beniure:¹¹⁸ Molí de premsa de ferro que funciona amb un sistema de gallets que fixen el gir de la premsa. El molí, propietat de casa Ton, es va comprar cap als anys quaranta a una casa de Suteranya. Al molí anaven a moldre tots els pobles de la rodalia, ja que era un sistema tècnic més modern que no pas el de biga. Els propietaris compraven també *riol* ja aixafat a d'altres molins i el reexpresien amb aquesta premsa. Es conserva la maquinària més o menys en bones condicions.

Molí d'oli de Mont Rebei:¹¹⁹ Molí de premsa de biga. Una particularitat tècnica d'aquest molí, segons diversos informants, era que per moure el roll no ho feien amb un animal tal com es fa en d'altres molins, sinó que, aprofitant la proximitat del riu i del canal d'aigua del molí fariner adjacent, movien el roll amb força hidràulica. Actualment, el molí, molt malmès, està completament cobert per l'aigua de l'embassament de Canelles.

115. J.C. 84 anys. Alzina.

116. T.M. 80 anys. Alzina.

117. T.M. 80 anys. Alzina.

118. Reseña estadística de la provincia de Lérida. Madrid 1958 (A.M.S.E.S.).

119. Contribución Industrial, 1878; 1885; 1891; 1903; 1907; 1909; 1919; 1925; 1935. (A.M.S.E.S.).

5.2.6 La comercialització i distribució de l'oli

La producció d'oli del Montsec, a més de servir per a l'autoconsum, representava una important entrada d'ingressos a moltes cases de la comarca on, segons els informants, els diners es feien amb l'oli. Amb els 800 litres d'oli que cabien a la pica de casa seva, la família de casa Tomeu es va construir la seva casa a Tremp durant els anys cinquanta.¹²⁰

El mercat natural per a l'oli del Montsec era l'alta muntanya. Els traginers transportaven cap al Pallars Sobirà, la Vall d'Aran i l'Alta Ribagorça l'oli i també el vi que es produïen a la Conca de Tremp, Conca Dellà i Montsec. Els transport es feia amb bots fabricats amb pells de cabra i corder.

Cada pagès, un cop moltes les olives, transportava l'oli a les piques de pedra o als *trulls* que tenia a casa, també amb els mateixos bots usats pels traginers. El centre de comerç més important era Tremp, on hi havia diferents majoristes dedicats a la compra i venda d'oli, i entre ells destaca el que els informants anomenen *l'oliàire*. Aquests majoristes passaven per les cases dels pobles del Montsec a buscar l'oli. A cada poble existien unes mesures comunals per a l'oli. Aquestes eren utilitzades cada vegada que algú volia vendre o comprar oli.

L'oli el guardaven en piques. Després tenien lo trull (...). Com es mesurava l'oli per vendre? Hi havia una eina al poble que quan algú havia de comprar o vendre oli anaven a buscar aquelles eines. Eren dues: l'arroba, on cavien potser 12 litres. Després n'hi havia una més xica on cavien 4 litres i n'hi deien la quarta. Eren d'aram. L'embut era un embut gros de llauna. El tenia qui ho necessitava per mesurar i quan algú altre n'havia de fer servir li ho anava a buscar a casa. (Dolores Feliu. 96 anys. Santa Llúcia de Mur)

Tot i l'existència d'aquestes mesures no hi havia cap tipus d'associació ni en la producció ni en la distribució. Cada pagès tractava independentment amb el majorista que comprava l'oli. Era poste-

120. M.M. 95 anys. Santa Llúcia de Mur.

riorment el majorista qui s'encarregava d'organitzar-ne la distribució, com hem dit, preferentment cap a l'alta muntanya.

Les estructures de producció han trigat a elaborar un oli apte per als mercats actuals. Un exemple d'això és l'ús del grau d'acidesa com a criteri de valoració de la qualitat d'un oli. El gust de l'oli era al Montsec el criteri de valoració usat, i com hem vist un oli de gust fort no era considerat necessàriament un oli dolent. Un informant ens explica el cas d'un comprador d'oli que va anar a casa seva; ells li volien vendre una pica d'oli que *«feia anys que hi era»*. Quan el venedor pregunta al comprador a quant pagaran l'oli aquest li respon que *«segons lo grau»*. *«Jo això no ho havia sentit mai. Aquí se sabia si era bo pel gust. Ficàvem el dit i el passàvem per la boca»*.¹²¹ Per comprovar el grau van baixar a Tremp una ampolleta de l'oli. Un cop comprovat el grau el comprador li va dir que si hagués estat vi sí que el compraria, però que amb el grau d'aquest oli li podia comprar *«a preu per fer sabó»*. Aquesta pica d'oli es guardava especialment per vendre en el cas d'alguna necessitat concreta, i com que no li oferien prou diners va esperar un mes fins que va aparèixer un altre comprador que es va quedar l'oli sense mirar el grau.

Actualment els sistemes de distribució continuen essent molts similars. La venda és informal i no segueix els camins de distribució habituals. Alguns clients que coneixen l'oli que fa un productor determinat, hi confien any rere any.

Altres productors que han convertit casa seva en una residència casa de pagès han creat una marca pròpia per a alguns dels productes tradicionals de la zona com són l'oli, la confitura i el vi de nous. Aquests productes es venen als mateixos clients de la casa de pagés i a algunes botigues de Tremp.

Hi ha hagut també una iniciativa d'una empresa privada, dedicada a la comercialització de productes agroalimentaris naturals, d'elaborar i distribuir pels canals habituals, un oli del Montsec elaborat amb una certa homogeneïtat. Segons el propietari de l'empresa

121. T.M. 80 anys. Alzina.

aquest projecte va resultar inviable, ja que va xocar amb les tradicionals estructures de producció de la comarca. Tot i que ell comprava les olives directament als pagesos per poder fer l'oli en un dels molins de la zona del Montsec de Rúbies, es trobava per una banda amb olives en estats de fermentació molt avançats que donaven un oli d'excessiva graduació, i després amb una manca d'estabilitat en el preu de les olives, que depenia de cada pagès. Per aquests motius el projecte d'elaborar i distribuir un oli propi del Montsec ha hagut de ser aparcat.

5.2.7 Altres aprofitaments de l'oli i l'oliver

La diversitat d'usos que tenen al Montsec els derivats de l'oliver i l'oli són una mostra de la importància que tenia al territori el cultiu de l'oliver i la producció d'oli.

L'elaboració de olives de taula és, després de l'elaboració de l'oli, un dels principals usos de la producció dels olivers. Les maneres d'elaborar olives de taula són infinites en les zones de tradició oliverera. Pràcticament podem dir que cada elaborador té les seves propostes sobre unes bases comunes. Aquestes són les receptes que hem recollit al Montsec. Poden ser fetes amb qualsevol varietat d'olives de la zona, però principalment s'utilitza la grossal i la carrelluda:

Negra: Es cullen negres, es deixen que es *morguin* (que es morin), que perdin l'amargor, i es fiquen en vinagre, sal i aigua. Posteriorment cal amanir-les amb all i julivert o al gust de cada un. Al cap d'un mes han agafat el gust.

Xafades: Es cullen verdes, se'ls dona un cop sense metall, amb fusta o amb un cul de vas. Si es fa amb metall després l'oliva es torna negra. Es fiquen en aigua i durant 9 dies se'ls va canviant l'aigua diàriament. Sense tocar-les amb les mans al cap d'aquests 9 dies s'amaneixen amb sal, orenga, llorer, fonoll i alls. Al cap d'un mes ja es poden menjar.

Verdes: S'agafen a finals d'octubre, ben verdes, abans que comencin a *trencar el color* i es fiquen en aigua i sal. A la *mirva* de gener es canvien d'aigua i sal. En aquest punt ja es poden començar a men-

jar, tot i que encara conserven el seu gust amarg. Es rectificava la sal per assegurar-se que quedin en el seu punt.

La fusta de l'oliver és molt valorada per a diferents usos. Amb les soques o els troncs es manufacturaven estris habituals de la vida quotidiana, com ara morters o culleres de fusta. També era molt apreciada a la llar de foc per la seva duració i la quantitat d'energia calorífica capaç de produir. Quan les gelades dels anys seixanta la fusta dels olivers morts es va aprofitar per fer-ne carbó. De les branques se'n feien *trosses* que es penjaven amb ganxos a les parets dels corrals per alimentar els corders. Aquests es menjaven principalment les fulles mentre que la resta de la branca es donava als conills.

Fer el sabó per a la bugada i il·luminar eren dues necessitats domèstiques per a les quals l'oli era indispensable. El sabó està compost bàsicament d'oli i, per fer-ne, s'aprofitaven les *morques* sobrees de la premsada:

El sabó el feiem de les morques, recollides a l'infern del molí d'oli, i de les solades, recollides al trullol i a les piques de l'oli. També de greixos de porc i de corder. En una caldera es posaven vuit quartes de morques -uns 30 litres- i cinc quilos de sosa càustica, això és, un combinat químic d'un àcid amb una base. Es feia bullir tot junt, sense parar de remenar-ho, unes dues hores. S'havia de vigilar de no fer foc sobtat, perquè si la bullida era molt ràpida hi havia el perill de provocar una sobtada sobreixida i, així, fer malbé tot allò millor. Es treia la caldera del foc, es tapava amb un esportó i es deixava reposar i refredar. A cap de dos dies, i després d'una breu escalfada perquè el sabó es desenganxés de les parets de la caldera, es portava a la galeria, es girava la caldera damunt davall i en sortia la mola de sabó i els desperdicis, líquids i sòlids, que s'havien dipositat al sols de la caldera. Si es volia un sabó més purificat, es trinxava a trossos, s'hi posava una petita quantitat de sosa, i es feia bullir un altre cop. Finalment, amb un filferro de llautó lligat a un tros de fusta que feia de mànec, es tallava la mola a quadres d'un quilo aproximadament i es dipositava al pati del celleró d'on s'anava traient quan calia gastar-lo. (CASTELLS, 1999: 56-57)

L'oli era també el principal combustible utilitzat per fer llum amb els llums de ganxo i les llanternes:

La llum d'oli es feia amb un llum de ganxo, això és, un petit dipòsit metàl·lic

amb una punta per on es feia sortir el ble de cotó, xop d'oli i cargolat dins el dipòsit. La punta del ble s'encenia i durava mentre hi hagués oli. També hi havia quinqués de 3, 4, 5 o més brocs per on sortien les puntes del ble i feiem llum tots d'una. Quan queia una llumenera a terra s'acostumava a dir: «Sort que no hi havia oli». I és que la dita popular fa: «Qui vessa una gota d'oli, té set anys de purgatori». (CASTELLS, 1999)

El *riol*, les restes procedents del premsat de les olives, és utilitzat pels apicultors, que el cremen en el *fumador*. Produueix un foc somort, dens i de color blanc que s'utilitza per espantar les abelles durant la manipulació de les arnes.

Un altre ús donat a les restes de la producció de l'oli és adob per als camps. En el molí de Sant Miquel de Barcedana les aigües residuals del procés d'elaboració de l'oli es traslladen a una bassa. Des d'allà són posteriorment transportades als camps on són utilitzades com a adob.

A la fulla de l'oliver se li atorguen al Montsec propietats medicinals. Mastegar fulles de l'oliver és un remei utilitzat per rebaixar la pressió.

5.2.8 Passat i futur del conreu de l'oliver al Montsec

Hem anat veient durant tot aquest capítol la posició de centralitat ocupada en el passat pel conreu de l'oliver i com la seva importància es reflecteix encara ara en el paisatge, en la diversitat biològica dels olivers, en les tècniques de conreu i en l'existència d'interessants restes materials entorn de la producció d'oli. Els motius de la decadència de l'oliver i l'oli en la zona del Montsec són diversos, i comprometen el futur d'aquest conreu tradicional.

La millora de les comunicacions entre la plana i la muntanya i la resultant globalització de l'economia provoca la pèrdua de l'exclusivitat en aquest mercat pels productes del Montsec. Actualment els productors d'oli del Montsec no s'han adaptat a les noves necessitats del mercat. Mantenen xarxes de distribució informals d'un oli mancat d'una imatge de producte, d'una marca d'origen. Per una altra banda, la producció d'oli és bastant pobra, ja que solament fun-

cionen tres molins, i està excessivament atomitzada, herència de les antigues estructures de producció i distribució. En aquest sentit al Montsec no hi ha hagut mai experiències de caràcter cooperatiu. Tot això planteja un panorama negatiu pel que fa a la continuïtat de la producció d'oli al Montsec.

A partir dels anys cinquanta i seixanta el Montsec començà a patir un procés gradual de despoblament. Els habitants de la zona veien la possibilitat de millorar les seves dures condicions de vida a ciutats com Barcelona o Lleida. Començà així un procés que ha causat la desaparició o la deixadesa de molts camps tradicionalment conreats. Aquest procés va venir acompanyat d'una sèrie de glaçades que van matar gran quantitat d'oliveres. Aquest fet devia ser normal en una zona tan elevada per les oliveres com és el Montsec, però si en d'altres moments la presència de gent permetia superar aquests alts i baixos, en aquesta ocasió no va ser així.

A partir de la globalització del mercat els petits productors del Montsec han sigut incapaços de competir amb zones productores i distribuïdores de la importància de Reus, les Borges Blanques, Tortosa o Tàrraga. Aquests grans centres de comercialització d'oli comptaven amb àmplies zones productores de forta tradició oliverera i van saber imposar els seus productes en els nous mercats.

El panorama que hem descrit fins al moment dibuixa una situació negativa pel que fa al futur de la producció d'oli al Montsec. Tot i això creiem que l'olivera és un cultiu de futur en aquesta zona. Molts productors han tornat a plantar oliveres, encara que, com hem vist, no de les varietats locals, sinó d'aquelles amb més èxit comercial com la picual, l'arbequina o la cornicabra. Hem vist que hi ha algunes experiències de comercialització d'oli del Montsec, algunes amb més èxit i alguna fracassada. Però això indica que tot i l'arcaisme de les estructures de producció i distribució hi ha una evolució cap a intents de penetració en el mercat amb un oli amb marca d'origen. Aquesta lleugera millora ha estat causada per l'actual revalorització de l'oli d'oliva.

Al voltant de les oliveres i l'oli el Montsec té un conjunt patri-

monial de gran importància que pot ser explotat com a recurs per al desenvolupament rural. Aquest conjunt està conformat pels coneixements, el paisatge, les restes dels antics molins d'oli, un ric vocabulari, varietats específiques d'oliveres, tècniques i, és clar, pel propi oli com a producte de qualitat.

5.3 EL CONREU DE LA VINYA I LA PRODUCCIÓ DE VI

La vinya era un dels principals conreus a la Conca de Tremp abans de la fil·loxera, ja que la Conca era exportadora de vi cap a les comarques de muntanya. De l'Alt Urgell, del Pallars Sobirà, de l'Alta Ribagorça i, fins i tot, de la Vall d'Aran baixaven traginers a comprar el vi. Era un vi fort que sempre era superior als 14 o 15°.

La vinya és un conreu que, tot i poder-se enfil·lar fins a molta alçada, es dona millor en alçades mitjanes o baixes. Els pobles, situats entorn dels 500 a 700 metres d'alçada, són els que van poder participar d'una millor qualitat del vi que es produïa a la Conca de Tremp, entre els quals, tenia un reconeixement especial el moscatell de Llimiana, producte ja oblidat.

La fil·loxera va destruir aquest importantíssim conreu pel que suposava en termes monetaris. La primera resposta va ser, com en d'altres llocs de Catalunya, la replantació amb ceps americans:

...los labradores aprovechan el buén tiempo para hacer buenas plantaciones de cepas americanas.

Este año serán muchas miles las que se plantaran. (EL RELÁMPAGO, Número 112, 23/2/1908)

Però el conreu ja no es va refer. La major part de les antigues vinyes es van transformar en terra camps per sembrar cereal i farratges, tot i que queden encara nombrosos llocs que s'anomenen «la Vinya». Actualment és un conreu que moltes cases continuen produint per a consum propi o per a venda informal al detall. Algunes empreses produeixen vi industrialment a la Conca de Tremp, i en

aquests darrers anys s'ha introduït la casa Torres de Vilafranca del Penedès, que està conreant vinyes en el municipi de Tremp.

5.3.1 Plantació de vinya nova. Varietats de raïm

En un terreny inculte el primer que cal fer és *esboïgar*, rompre la terra arrancant d'arrel totes les plantes, arbres i arbusts, cremant *boïgues* per fertilitzar la terra. En terrenys abruptes, calia despedregar, obrir desaïgues i, fins i tot, transportar terra fèrtil. Durant un parell d'anys es plantava cereal o lleguminoses que donaven collites abundants i permetien refer-se de les despeses de plantació.

Si la plantació es feia en terrenys de conreu es deixava dos o tres anys de repòs abans de plantar. Si el conreu havia estat de vinya, la nova es plantava set o vuit anys després d'arrancar la vella. Mentrestant es sembraven farratges, llegums o cereals per adobar la terra. L'any abans de la plantada calia llaurar dues o tres vegades.

A l'estiu, es feien unes *clotades* amb la fanga de dos o tres pams d'ample per tres o quatre de fondària, normalment de llevant a ponent, encarant la rasa cap a migdia. S'emplenava fins a la meitat de boixos i altres *brosses* vegetals i fems. Es tornava a tapar i s'hi plantaven, amb una aixada o amb una estaca, els ceps bords. A l'any següent, es feien els empelts de la classe més convenient, ja que abans de la fil-loxera es plantava el cep directament sense empeltar. Les principals classes de raïm eren garnatxa, moscatell, xarel·lo i macabeu. Ara, per plantar una vinya, es fa una llaurada enfondida amb un bravant i s'hi planta el cep empeltat:

Antes sabíem fer moltes coses que ara ja s'han perdut, ara segur que ja cap jove d'allà dalt sap empeltar un cep! Jo n'havia empeltat molts de ceps a Alzina. Els empeltava amb un altre cep que era nostre, però d'una classe que t'agradés més.

Jo hi teniva molta mà a empeltar els ceps. Moltes vegades agafava una agulla d'un cep blanc i una d'un de negre, i després aquell cep feve raïms blancs i raïms negres. S'agafava un cep bord i l'hi feies un tall i després agafaves una agulla i l'ha casaves allí, allevons es lligava i es colgava de terra.

El secret perquè s'agafés era que un quedés ben ajustat amb l'altre i que la

ganivetada que donessis a l'agulla fos ben llarga, perquè té més puesto per ajuntar-se..., la pell no agafa, agafava on hi ha el tall.

I això s'ha de fer a finals de febrer o primers de març, perquè a l' abril ja comencen a boronar i ja és massa tard. (T. M. 80 anys. Alzina)

Durant dos o tres anys, calia llaurar tres o quatre vegades l'any. Al primer any es substituïen els plançons que no havien arrelat i als altres se'ls tallaven els brots del peu fins al primer nus. El tercer i quart any s'havia de cavar al voltant del cep i tallar dos nusos. Al cinquè any, es considerava que la vinya ja era adulta i podia produir durant els següents trenta anys.

5.3.2 Cicle anual de conreu

En primer lloc cal preparar la terra de la vinya llaurant i abonant. La impossibilitat de cremar *boigues* a la vinya o la falta d'adobs, feia que s'haguessin de trobar altres maneres d'adobar. El mes de desembre es *feien clotades* als rengles de ceps amb la fanga i s'omplia de matèria orgànica.

El mes de gener o febrer es podava el cep. Alguns, fins i tot, perquè no els agafés la gelada, podaven de mig març en endavant. Podaven «*dos borrons i braguer*».¹²² El braguer és allà on comença el sarment. Si es gelaven els dos borrons, el cep brotava pel braguer.

Si el cep està criat, s'ha de vigilar a no deixar sortir *quimals* cap a totes bandes, sinó «*cria'l recte i després amunt perquè cada vegada que passes amb la reu te'l carregues*».¹²³

La vinya s'ha de podar el dia de la Candelera:

Els raïms segons el dia que es poden no s'enmosquiten. Els raïms de penjar, sempre s'havien de podar el dia 2 de febrer, el dia de l'ancandelada, això perquè no s'enmosquitessin. (R.R. 75 anys. Sant Cerni)

També calia tenir en compte el clima i la lluna:

122. Ton Magri. 59 anys. Gavet.

123. Ton Magri. 59 anys. Gavet.

Per podar lo cep, si es pot, ara que no en tenim tant, es fa amb mirva. Allevontes, lo garbó que en diem (a les sermentes en diem garbons, són les rames del cep, no les soques) allevontes tampoc no es corca, i si no podés amb mirva, de l'un any per l'altre es corca. Jo penso que això é per la sava que es para quan no é mirva, i quant é mirva, l'abre torna a tirar. (T.M. 59 anys. Gavet)

A finals d'abril o principis de maig, després de brotar el cep, es llaurava per segona vegada. Més tard es *descavava*, s'apartava la terra de la soca del cep. Aleshores es feia la *birba*, és a dir, treure aquells brots que surten del braguer i que no fan raïm.

A finals de primavera o principis d'estiu es *passava la vinya* amb llaurades poc fondes per treure les males herbes.

Des que començava a brotar, cap a finals d'abril, fins a Sant Jaume, s'havia de *sucar* per evitar les malalties. Els anys de molta humitat calia donar tres, quatre o, fins i tot, cinc tractaments.

A finals de maig i primers de juny s'*envidriolava* la vinya contra el mildiu amb *vidriol* o *caldo bordelès*, sulfat de coure diluït amb aigua i neutralitzat amb calç del país. Diluir el tarrós de sulfat de coure era bastant costós i havia de ser suficient per passar per la màquina. L'*oïdium* o *cenrosa* es tractava amb sofre a primers de juny, dues o tres vegades.

El juliol comença a *verolar* la vinya, mentre que els ceps anomenats de *Sant Jaume* ja donen raïm. És el moment en què el principal mal de la vinya són les pedregades que malmeten el fruit. Si es donava el cas, se li feia tot seguit una sulfatació amb caldo bordelès per curar les ferides. La solució preventiva era tenir esteses les vinyes per tot el terme. Això permetia que se'n salvés sempre alguna, ja que les pedregades són normalment molt localitzades.

Vuit dies abans de collir es treien els pàmpols que havien protegit el raïm de pedregades i de fortes insolacions, i que eren molestos per fer la verema. Cap al mes d'octubre, es collia. A partir d'aquest moment s'anava acompassant la feina entre la vinya i el cereal, ja que, acabat de collir el raïm, es sembrava. Collint s'estava poc temps, aproximadament una setmana, perquè s'hi ficava molta gent a treballar sense tenir en compte el clima que fes o la lluna. La

verema en cases fortes es feia amb jornalers i cada nit es feia ball amb els collidors.

5.3.3 L'elaboració del vi

Abans d'entrar el raïm al celler, s'havien de rentar i reparar tots els estris del celler: rentar i escaldar *trulls*, *picadors*, tones, barrils, *samals* i *cartres* fregant amb escombres de botja. Calia també desinfectar-los amb sofre de metxa, sosa o calç per evitar malalties o d'evitar l'acidesa posterior del vi.

Al vespre, es *picava el raïm*, és a dir, es trepitjava amb els peus i es guardava dins de la tona perquè fermentés. Abans d'omplir-la s'hi posava a dins un manat d'espàrrecs vells que feien de filtre al forat de baix del frontal perquè no s'embossés¹²⁴.

També es trepitjava sobre el *trull* i es deixava que fermentés a dins amb tota la *bria*. Abans no es feia el vi com ara, que es cull, es xafa i es premsa, i només es guarda el most al trull o a la tona. Abans s'hi posava tot junt, *bullia* tot, perquè es considerava molt més bo. La *bullida* no era bo trencar-la. Aquesta durava quinze o vint dies, durant els quals no es podia baixar al celler per la *fortó*, l'anhídrid carbònic que es despenia i que es menjava l'oxigen del celler.

Cap al novembre, acabat de sembrar el cereal, es *trabalsava* per aclarir-lo bé tant si s'havia guardat amb tones com en el cup. El vi que havia fermentat amb la *barrusca* o *bria* es treia per l'aixeta de la tona. Es colava posant-lo en una altra tona. Seguidament la *bria* es posava sota la premsa de l'oli. Un home buidava la tona i dos més, amb *samaletes*, la pujaven a la premsa, on hi havia un darrer home a *parar la premsada*. La *bria*, ben apilada en forma de cilindres s'enfaixava amb una *sirga* grossa d'espert, ben estreta, i es posava en funcionament la premsa. Una segona premsada incloïa la *trinxada*, això és, la *bria* dels voltants de la pila, tallada a cops de destrat. El vi es recollia en una caldera coladora dins del tinell. Era el *vi premsat*, de menys qualitat, que era el que es gastava primer.

124. J.C. 70 anys. Vilamolat.

Aquest vi, quan s'havia aclarit, el colaven i el barrejaven amb el *vi prim*, aquell que sortia sol de la *bria* al xafar. Malgrat que era el *vi bo* s'havia de vendre tot, i en aquell temps, abans de vendre, quan ja era clar el premsat es barrejava i *marxava* tot al mateix preu.

Durant la primavera es colava el vi per clarificar-lo fent precipitar els cossos que l'enterbolien, passant-lo d'una tona a l'altra per depurar-lo i, de la solada, se'n feia aiguardent amb un alambí. El vi colat es guardava en tones i barrils fins a l'hora de consumir-lo o vendre'l als traginers.

5.3.4 Ús i comerç del vi

De la vinya, a més del raïm, s'obté principalment vi, d'altres productes derivats per a l'alimentació humana, alimentació del bestiar, llenya pel foc i fusta per a manufactures.

En els pobles alts del Montsec collien el vi *pel gasto*¹²⁵ de la casa. Això contrasta amb el comerç que es desenvolupava en els pobles baixos de la serra i de la Conca de Tremp. Hi havia dos tipus de comerç: un comerç intern de petita escala entre les cases o els mateixos pobles i un comerç a l'engròs cap a la muntanya.

El vi es venia cap al mes d'abril, encara que els productors ja en bevien abans. Venien els traginers de l'alta muntanya: Masanó i Gallimó, d'Esterri, o el Cortina, de Pobla de Segur, a carregar el vi, primer amb carros i més tard amb camió. A Tremp hi havia intermediaris com l'Oliaire, el Palmerola o Quintana, que compraven tot tipus de productes agrícoles, especialment vi, cereal i fesols que portaven cap a la muntanya, al Pallars Sobirà i a la Vall d'Aran.

El vi el comptaven amb *quartes*, que són vuit litres, i amb cinc *quartes* feien un *sester*, uns quaranta litres. Omplien els bots que feien trenta-set o trenta-vuit litres. Al mesurar, hi havia uns *samals* amples que ficaven sota l'aixeta de la tona.

L'*embotador* era una figura laboral que treballava temporalment entorn del celler i la venda de vi, i que encara es recorda d'una

125. T. M., 80 anys. Alzina.

manera especial. Violant i Simorra el descriu de la següent manera:

A tots els pobles de la Conca on es venia vi, tenien llogat entre tots un individu per a treure el vi del celler, per ajudar-lo a mesurar, ambotà i carregar a totes les cases, anomenat ambotadó. s'estava sempre al poble i quan veia arribar traginers o bé d'altres muntanyesos que anaven a carregar de vi, ell els acompanyava a la casa on ja sabia que en trobarien.

Els traginers li donaven un ral per cada càrrega que ajudava a misurà, embotar i carregar. La casa que venia el vi acostumava donar dinar els que anaven a carregar, que no fossin traginers, i convidava així mateix l'embotador; els que carregaven ja no li donaven cap gratificació. (VIOLANT i SIMORRA, 1981: 129)

Al moment d'embotar, l'amo agafava la *quarta*, com un tupí d'aram amb dues nanses, i ficava els dos dits grossos a dins de manera que escatimava algun centilitre cada vegada. L'embotador, al cap de l'embotada, s'havia guanyat així el jornal.

5.3.5 Tecnologia

La tecnologia usada en el conreu de la vinya i l'elaboració del vi és, com tota la tecnologia preindustrial, una tecnologia manual, i amb maquinària simple accionada per energia animal: l'*arreu de forcat*, la fanga, l'ensulfadora, l'ensofradora, el falçó, la tisora de podar, els coves de vímet, les *cartres*, els *samals*. Degut a l'escassetat de vinya que trobem actualment, la tecnologia usada en aquestes petites plantacions continua essent la mateixa, exceptuant la introducció de tractors i cultivadors per llaurar, l'atomitzadora per fer els tractaments o les premses accionades amb petits motors elèctrics. Amb l'arribada de la Canadenca es dona un moment de desenvolupament econòmic i de modernització de la tecnologia, tal com hem vist que va passar amb el conreu del cereal. Aquesta modernització, però, no va reeixir a causa de la decadència del conreu.

És, però, en el procés de fabricació del vi on s'utilitza una major quantitat d'infraestructures i eines. És en el conjunt de cellers, alguns d'ells de força envergadura que trobem actualment en la

majoria de cases d'aquests pobles, on es veu el testimoni del passat esplendorós del conreu de la vinya i la fabricació del vi.

Els cellers són instal·lacions costoses que una casa ha anat construint o adquirint al llarg del temps. És el lloc on es treballa tot el procés del vi, es guarden les tones i els barrils i en els quals acostuma a haver-hi el *trull*, el *picador* i les eines manuals, cassos d'aram, portadores, pala, forca, rascle, embuts, etc. Acostumen a trobar-se sota els fonaments de la casa per tal de mantenir-los frescs, sense corrents d'aire ni excessos de llum.

Els *trulls* eren dipòsits revestits amb lloses de pedra picada amb una obertura gran a la part alta i una aixeta o canuda al fons de la qual, mitjançant una canal de pedra o de fusta, es passava el vi a les tones. En alguns *trulls* hi caben fins a 40.000 litres.

Les tones són recipients per guardar el vi. Estan fets amb *dogues*, taulons de roure lligats amb *segles*, cercols de ferro o de lledoner les més antigues. La tona té quatre obertures: la *crestallera*, de forma rectangular, és per on s'omple a la part alta de la tona. L'*uix*, al frontal, en forma de mitja lluna, és per on s'entra a netejar-la i treure'n la *bria*. Té una tapadora subjectada amb una clau de lledoner. L'*aixetó*, a mig frontal, amb tap de fusta. La *canuda*, a la part més baixa del frontal, on s'hi col·locava l'aixeta. Els barrils eren similars a les tones però més petites i només amb entrada superior i aixeta inferior.

Els bots són estris per transportar líquids, especialment vi. Són fets amb la pell adobada de les ovelles i amb tapes de fusta de boix per tapar el forats de les potes. Un bot té una capacitat de vuit quarters, aproximadament, uns quaranta o cinquanta litres.

5.3.6 Productes derivats de la vinya

A més del vi, són nombrosos els productes que proporciona el conreu de la vinya:

Raïm. A causa de la difícil conservació del raïm fresc, aquest era un producte de temporada que es consumia durant l'època de la verema. En veremar, s'escollien dues o tres càrregues de brocades

que es penjaven als «tribols», amb claus a les bigues, per menjar-los a l'hivern.

Mostillo. El mostillo és un postre especialment apreciat al Pallars que encara moltes persones fan a casa seva. Es fa bullir el most en una caldera d'aram fins a reduir-lo a la meitat. Es treu l'escuma amb una escumadora i s'hi posa farina fins a espessir-lo. S'hi afegeixen molls de nous i d'ametlles, i es posa en plats. Una vegada refredat és un postre que es conserva tot l'hivern.

Panses. Una manera de conservar el raïm era fer panses, producte que actualment ja ningú elabora. Es feien de raïm blanc, xarel·lo, macabeu, fent-los assecat al sol o escaldant-los amb aigua bullent.

Mistel·la. És una beguda alcohòlica prou coneguda que s'elaborava per combinar generalment amb els postres. Actualment, a causa de les limitacions que s'imposa en la destil·lació d'alcohol, ja ningú n'elabora. Es posava el most en un barril i s'hi afegia un 15 o 20% d'alcohol o aiguardent que es destil·lava de les *culades* o restes de vi tèrbol del fons de les tones, no aprofitable per beure.

Vinagre. Se'n tenia una bóta que s'utilitzava per a les amanides i per fer conserva de bitxos, bitxetes, cols, naps, bròquil, etc.

Vi del barril del racó. Era el vi fermentat sense bria i de raïm escollit. Era un vi blanc que servia per als dies de festa, per fer un obsequi o per dir missa.

Alcohol. La destil·lació de l'alcohol podia fer-se de manera particular, però també trobem fàbriques d'aiguardent a Àger, Guàrdia de Tremp, Isona, Figuerola d'Orcau i Tremp.

Altres productes de la vinya que s'utilitzaven antigament eren els pàmpols, les vergues i els troncs per a llenya per als forns de pa. La bria de la premsada es venia a Artesa de Segre per fer esperit de vi o es donava a les ovelles, al corral.

5.4 ALTRES CONREUS

Tal com hem vist al principi d'aquest capítol, la varietat de productes conreats tradicionalment al Montsec era alta. Encara que pràcticament els conreus són els mateixos, la importància de cada un d'ells dins de l'economia i la societat al Montsec ha anat variant en els diferents contextos històrics. A més dels tres conreus principals que hem anat documentant al llarg d'aquestes pàgines, en l'economia actual del Montsec es donen un conjunt de conreus complementaris que tenen importància per a la ramaderia, per a l'alimentació de la casa o per al comerç. Conreus significatius per una o altra raó del Montsec són els farratges, els arbres fruiters, especialment l'ametller, el presseguer o la noguera, l'horta, com a suport per a l'alimentació quotidiana, el blat de moro per aliment del bestiar i el gira-sol, un conreu conjuntural que s'està introduint darrerament incentivat per les subvencions de la Unió Europea. Des d'un interès històric cal fer referència a un conreu documentat des de l'edat mitjana¹²⁶ que a principis d'aquest segle es reclamava com una alternativa a l'agricultura tradicional en un intent de desenvolupar una indústria associada a l'agricultura. Ens referim al conreu de la morera, la cria de cucs i la producció de seda.¹²⁷ Encara ara, algun informant d'edat avançada recorda a casa seva, la cria de cucs com una activitat marginal durant la seva infantesa.

La majoria d'aquests conreus evolucionen històricament des de la producció per a autoconsum cap a un incipient comerç i, finalment, en intents de penetració al mercat que, en la conjuntura actual de l'agricultura europea, tenen una escassa repercussió.

5.4.1 Els farratges: agricultura i ramaderia

En l'economia agrícola i ramadera té una gran importància el conreu de farratges per a l'alimentació del bestiar. Els principals

126. Miret i Sans, 1911-1912.

127. Madoz, 1845: 162, 330, 447-448 i 535.

farratges que es conreen al Montsec són l'aufals, l'*esparceta* i la veça, encara que a aquest darrer s'hi destina poc terreny.

L'aufals es fa a les zones baixes, prop dels corrents d'aigua perquè és un conreu més aviat de regadiu. L'*esparceta* és un conreu similar a l'aufals pel que fa al cicle productiu i de treball, però a diferència d'aquest es troba en zones de secà.

El cicle de producció d'aquests farratges no ha canviat gaire excepte pel que fa a la tecnologia. L'aufals és un conreu que es sembra i es deixa entre cinc o sis anys al camp. Durant el cicle anual es fan cinc segades l'any, a partir del mes de maig, quan la planta està a mig granar, fins al setembre -1 cada mes, aproximadament- i «*un retall*»¹²⁸ per al bestiar. A cada segada es fa una regada. Al final del cicle vital, es llaura el camp i es canvia de conreu posant-hi blat de moro o blat de regadiu.

Abans es segava amb dalla. Es recollia amb un rascle i s'anava lligant *en trosses*. Es deixava a cobert dos o tres dies sota un taulat a l'era perquè no es mullés, ja que si es mullava mentre es deixava assecar, s'havia de llençar perquè es podria.

Quan es volia obtenir llavor d'*esparceta*, se segava quan el gra ja era fet i es picava amb un bastó damunt una borrasa. La sembra abans es feia a mà barrejant amb la llavor una mica de sorra per distribuir bé la llavor per tot el camp.

Actualment la feina està mecanitzada i s'utilitza la força mecànica dels tractors i els arres corresponents. Per regar s'utilitzen les infraestructures de regadiu presents prop de la Noguera Pallaresa construïdes a partir de l'arribada de la Canadenca.

L'aufals ha estat sempre un conreu per alimentar el bestiar. L'herba serveix per fer *mesclat*, palla i herba trinxada, per l'aliment diari de les mules. Per fer el *mesclat* es trossejava l'herba amb una falç subjectada a la paret o també en una banqueteta que portava un tallant acoblat. Triturat amb molins, també se'n feia *farinot* per als *tossinos*. També se'n feia *pallada*, una barreja d'aufals, palla i farinot d'ordi

128. J.E. 40 anys. Guàrdia de Tremp.

mullat per alimentar les mules i el bous. Actualment, l'aufals es ven a les empreses de transformació per a la fabricació de pinso però aquells que són ramaders se'n queden una part per alimentar el bestiar amb herba fresca. El futur d'aquest conreu sembla estable dins de l'economia del Montsec, encara que els imminents canvis en les condicions del regadiu a la zona el poden fer inviable a mitjà termini.

5.4.2 El conreu de l'horta i els arbres fruiters: la varietat en l'alimentació

L'horta és el conreu complementari per excel·lència de l'economia i l'alimentació de la casa, ja que aporta una gran diversitat a la dieta.

En l'horta tradicional del Montsec es conreaven patates, fesols, tomàquet, *carbessó*, *albergínia*, àpit, meló, síndria, julivert, fava, *escarxofa*, mongeta seca, patates, cebes, alls, cols, coliflor, espinacs, enciam, escarola, *carbassa*, *bitxos* (pebrots), *bitxetes* (bitxos) i bledes. Destacava entre aquests productes de la Conca els pebrots de Cellers¹²⁹, i es recorda com un producte important per l'accés que va significar a la monetarització durant la postguerra, el conreu de la *tavella* o mongeta verda. Antigament, en els horts, també es feia blat de moro, tabac i cànem del qual s'obtenia fil per teixir, fer cordills per a les espartenyas o per fer cordes. A les vorades dels horts solen haver-hi arbres fruiters per tal de menjar fruita en les estones de descans que es fan durant la feina. Pel que fa a les llegums, es conreaven en els horts faves, veces, pessols, *guixes* i cigrons. Dels productes de l'horta s'obté també brossa orgànica per adob i per aliment del bestiar.

No hi ha grans extensions de regadiu a la zona i no es destinen terres al conreu de cap producte hortícola per a la comercialització en el mercat. A més, els pobles riberencs de la Noguera Pallaresa, Guàrdia de Tremp, Cellers, Llimiana, Gavet i Palau de Noguera tenen actualment les millors terres d'horta negades per l'embassa-

129. ZAMORA, 1973:216.



ment de Cellers. L'horta es fa en petites extensions de terreny, prop de casa, i el cicle anual de producció, llaurar, adobar, sembrar, regar o collir es fa en funció de cada una de les espècies conreades. Una casa acostuma a tenir horts d'hivern i de primavera, en els quals hi trobem una bassa, cabana d'eines i aixopluc. S'acostumen a tenir, doncs, verdures d'hivern i de primavera.

Bassa per al reg de petits horts a la serra d'Alzina

El març i abril es llaurava. Abans s'hi tancava el ramat d'ovelles amb una pleta d'andans de fusta. Cada dos o tres dies es canviava de lloc fins haver *bogat* o afemat tota la part que interessava. L'any que no es bogava, es portava *xerri*, *gallinassa* o purins. Mai s'havia posat adob químic. Actualment l'adob acostuma a ser químic, encara que anualment es continuen portant fems abans de començar la temporada de conreu.

A mitjans de maig, cap a Sant Isidre, és l'època d'arreglar els horts: es llaura una o dues vegades, s'estarrossa bé la terra i quan és ben fina es marquen els *tornalls* amb *caminals* de terra separats quatre o cinc metres. A cada *tornall* s'hi fan feixes o cavallons de terra i s'hi marquen les taules, facilitant-hi la regada a galledades o a tesa.



Treball de l'horta

Al punt més fort de l'estiu, cal regar matí i tarda a causa de la forta calor.

S'hi treballa cada dia matí o tarda per cavar, regar, plantar o collir. És considerada una feina de dones, tot i que molts homes actualment treballen en algunes labors dels horts. Abans, la competitivitat entre aquestes era veure qui collia abans i millors productes.

Les eines utilitzades són eines manuals molt diverses: fanga, aixada, aixadó, arpiots o plantador. Actualment s'utilitzen motocultivadors.

L'horta és, cada vegada més, un conreu marginal. Els horts es van abandonant per la facilitat d'accés als productes que dona el mercat, per l'allunyament de la població dels nuclis rurals i per l'escassetat de terres amb condicions òptimes d'accés i disponibilitat d'aigua. Tot això fa que es perdi un important coneixement del cicle anual de les plantes i dels seus requeriments ambientals que exigeix el conreu de l'horta.

Mai hi ha hagut al Montsec un conreu d'arbres fruiters a gran escala, tot i que hi ha també una àmplia varietat d'espècies¹³⁰: pomeres,



Pomeres
emparrades

pereres, noguers, presseguers, figueres, pruneres, pinyoners, caquis, durans, magraners, cirerers, codonys, albercoquers i avellaners. Si bé la varietat d'arbres és àmplia, és escàs el nombre d'unitats que en trobem de cada un. Aquestes fruiters eren per a consum domèstic i només l'acumulació d'un alt nombre d'unitats d'una sola espècie per part d'un sol propietari, permetria comercialitzar el producte.

Els fruiters, quan no formen un camp únic, es troben en els marges de les terres de conreu i en els horts¹³¹. La producció d'aquests arbres es recol·lecta per menjar mentre es treballa en d'altres feines o per a ús domèstic diari. Hi ha, excepcionalment, alguna plantació de pomeres emparrades, alguna *planta* de presseguers i, com a conreu més estès, l'ametller.

Dels fruiters s'obté la fruita que es consumeix fresca, seca, en almíbar o transformada en mermelada. Generalment són productes

130. Mapa Nacional de Abastecimientos. Guardia de Tremp (A.M.C.M.); Madoz, 1845: 43, 99 i 167; Qüestionari de F. Zamora. 1790; Mur. Manuscrit 1681. pp.72-77; Carreras CANDI, 1919: 797-798; Young, 1970 [1787]:60; Madoz.

131. Young, 1970 [1787]:60; Madoz, 1845:422.

destinats a l'alimentació humana, excepte els fruits que cauen a terra, que són consumits pels animals, i també s'obté llenya.

Entre els fruiters, l'arbre que ha tingut un conreu més estès, intens i perdurable ha estat l'ametller. Els ametllers van començar a plantar-se en gran quantitat fa uns seixanta anys per part de dues o tres cases, que serien els propietaris de les cent unitats ressenyades en un document, l'any 1944¹³². El 1960 encara hi ha només 120 unitats. Actualment, l'ametller és l'arbre fruiter més estès i la majoria de cases del poble tenen aquest nombre d'unitats cada una. Cal considerar-lo, doncs, un conreu relativament nou en l'economia del Montsec i es considera aliè als productes tradicionals de la zona:

Uns els vam portar de Sabiñánigo. M'en recordo quan els del Pubill van plantar els Avalls. Van portar la planta de fora. No era planter d'ells. I jo penso que quan vam plantar el Tros Gran i la Boiga, també vam portar la planta de fora. (C.E. 65. Guàrdia de Tremp)

Les varietats que es conreen són la *llargueta* i *desmai*. També es posen peus de marcona intercalats per facilitar la pol·linització.

L'ametller comença a produir a tot rendiment al cap de quatre a vuit anys, encara que l'any següent de plantar-los ja fan ametlles.

Entre gener i març es poden els arbres. Alguns productors poden ja a la tardor després de collir. Els primers anys es deixen tres braços principals. A la que torna a *llucar* se l'hi deixen els tres *llucs* i, després, ja es va conduint «*podant els llucs que xupen molt*»¹³³. La poda es realitza amb tisora i serra mecànica accionades amb un compressor. Alguns pagesos, però, poden encara amb tisora manual o destraleta. Les branques s'han de tallar amb la destraleta per sota, ja que si ho fas per sobre «*fas seguir la branca en direcció al quimal més gros*»¹³⁴, fent-la malbé.

132. Mapa Nacional de Abastecimientos. Guàrdia de Tremp (A.M.C.M.)

133. J.G. 78 anys. Guàrdia de Tremp.

134. P.M. 35 anys. Alzina.

Els tractaments que es fan són diversos contra diverses malures, principalment, el *pulegó* i el *mildiu*. Es fa abans, durant i després de la floració, generalment, però, un tractament a l'hivern i l'altre a la primavera. Això depèn, però, de les malures que tinguin i del clima que les provoca. Generalment es tracten amb *vidriol* barrejat amb calç perquè quedi fixat a l'arbre.

Quan les ametlles ja són grosses només cal passar el cultivador lleugerament, per treure la mica d'herba que pot créixer durant la primavera. Abans, s'havia de cavar entorn de l'arbre o llaurar tot el camp segons l'herba que havia crescut. Els ametllers es cullen cap a l'octubre.

El préssec ha estat un conreu per a consum domèstic. Actualment, una sola casa de Guàrdia de Tremp conrea unes 500 unitats. És un conreu alternatiu amb voluntat desenvolupadora de persones emprenedores a Guàrdia de Tremp. Actualment es cullen diversos tipus de préssec de les varietats que l'informant anomena *paraguaio*, *de vinya* i *nectarina*.

El presseguer és un arbre que viu uns 20 o 25 anys i comença a produir a ple rendiment entre 2 i 3 anys. El cicle de producció anual és el següent:

Entre gener i febrer es fan els tractaments fitosanitaris i adobs. Es *suca* l'arbre contra el *pulegó* i també contra la *mosca*. L'adob es fa amb *vidriol*. També es fa una lleugera llaurada poc profunda amb el cultivador entorn de la capçada de l'arbre. Antigament, els pocs arbres fruiters que hi havia estaven prop dels camps de cereal i s'aprofitava la mateixa llaurada. Cap al mes de març s'*esborga*. Durant l'estiu, segons l'any, es fan dues o tres regades. En general es reguen poc perquè la fruita surti més gustosa. La collita es fa seguint les diverses varietats que *vènen* esglaonadament, els primers, cap al mes de juny, i els darrers, cap al mes d'octubre, la qual cosa facilita la comercialització informal a petita escala en comerços de Tremp o casa.

5.4.3 El blat de moro: de l'alimentació domèstica a la comercialització en el mercat

El «*panís*», com s'anomena al Montsec el blat de moro, és un cereal de primavera amb una certa presència entre els conreus de regadiu a la Conca de Tremp. És un conreu ben establert en l'economia tradicional de la conca. El *panís* ha estat sempre utilitzat per a l'alimentació humana i animal que es conreava en petita escala en els horts de les cases. Amb el temps, aquest conreu s'ha desenvolupat cap a la seva comercialització en el mercat perquè rendeix més que altres cereals. Per això s'hi ha destinat la major part de terres planes de regadiu que es troben prop de la Noguera Pallaresa:

«Els camps més plans són més bons per fer blat de moro perquè volen més aigua. S'aprofiten més per blat de moro perquè rendeix molt més que altres cereals. Si fa pendent, de blat de moro no n'hi pots fer. En canvi amb l'altre cereal pots fer una bona collita igual.» (T.M. 59 anys. Gavet)

El març o abril es llauren els camps. El maig o juny es sembra. Durant l'estiu es fan una o dues regades i es cull a l'octubre si el temps i la disponibilitat de màquines segadores adients ho permeten. Si no, es deixa assecar la planta fins a la primavera següent.

Abans el *panís* es collia i s'emmagatzemava en petits assecadors, una estructura de fusta o ciment envoltada de malla de filferro, que es tenien prop de casa. Amb el desenvolupament d'aquest conreu, són clarament insuficients i han quedat obsolets.

5.4.4 El conreu del gira-sol: l'alternativa conjuntural

El gira-sol és un conreu nou que s'està introduint a la Conca de Tremp incentivat per les subvencions de la Unió Europea. El gira-sol és un conreu principalment de regadiu, però les característiques d'aquestes subvencions fa que es sembri també en tot tipus de terrenys, fins i tot de secà, els quals pràcticament no produeixen. Molts camps queden així sense collir.



Alguns agricultors que al mateix temps tenen arnes d'abelles, consideren que aquest conreu, tot i no comercialitzar-se, és útil per alimentar les abelles durant el mes d'agost, en el qual hi ha escassetat de flora mel·lífera.

Camps
de girasol
a Moror

6. Indústries, manufactures i oficis

El despoblament dels petits nuclis rurals i la concentració d'oficis i serveis actuals al cap de comarca, Tremp, desdibuixen la realitat passada i fan la impressió que als pobles del Montsec no hi ha hagut mai altra cosa més que pagesos i ramaders. La realitat és molt diferent. Antigament als pobles hi havia persones que desenvolupaven nombrosos oficis i serveis actualment desapareguts. Aquesta presència és una mostra de la vitalitat d'aquests pobles en un passat més o menys recent, tant per la quantitat com per la distribució en el territori: apicultors, barbers, espardenyers, ferrers, forners, fusters, ebenistes, paletes i boters són els oficis que trobem entre els anys 1916 i 1973 al Montsec.¹³⁵

Les principals activitats industrials al Montsec, a banda de les relacionades amb la fabricació de farina, d'oli o vi, han estat la fabricació de carbó, la producció tèxtil, les indústries i activitats extractives relacionades amb la construcció, la indústria hidroelèctrica i el turisme.

6.1 PRODUCCIÓ DE CARBÓ VEGETAL

La producció de carbó és una activitat industrial relacionada directament amb l'explotació del bosc amb tot el que això significa d'intervenció sobre el paisatge.

Aquesta activitat tradicional ofereix un notable inventari de manifestacions culturals que representen, en conjunt, una forma de vida actualment desapareguda. La producció de carbó al Montsec

135. Anuario, 1916; Anuario, 1951; Guia, 1948; Guia, 1973.

ofereix un espai definit de treball: el bosc; ens ofereix també unes tècniques i uns coneixements tècnics molt elaborats i molt directament relacionats amb el medi natural i les seves condicions físico-químiques; finalment, ens ofereix un tipus de vida aïllada, solitària, molt arrelada en el seu medi on vida, entorn i treball es troben absolutament lligats.

Els carboners, la seva vida i la seva activitat econòmica han desaparegut totalment al Montsec. El bosc torna a recuperar-se després de la intensa explotació a què ha estat sotmès en els darrers segles. El carboneig queda en el record, però també, encara, en algunes traces del paisatge.

El procés de *carbonar* consisteix a convertir la llenya en carbó, fent que la llenya cremi molt lentament i amb poc oxigen. Si la combustió de la fusta és ràpida i sense control de l'oxigen la resultant són les cendres que resten després de les flamarades. En canvi, la combustió lenta i controlada de la fusta comporta que aquesta perdi la majoria de substàncies volàtils i conservi quasi tot el carboni inicial, i quasi tot el poder calorífic. La pèrdua d'aigua i de substàncies volàtils fa que el carbó resultant pesi aproximadament cinc vegades menys que la fusta. Com que és un producte fàcilment esmicolable, pot ser ensacat i transportat amb molta més comoditat des de llocs de difícil accés. Alhora el carbó té l'avantatge que no és atacat, a diferència de la fusta, per fongs o xilòfags. Aquest conjunt de característiques han fet del carbó vegetal un combustible molt utilitzat en l'economia tradicional.

A la zona del Montsec el carboneig no ha estat mai una activitat econòmica bàsica. El carboneig fou present al Montsec fins a la dècada dels cinquanta, i tradicionalment havia suposat una font d'ingressos complementària gens despreciable per a l'economia de moltes famílies. Factors socials, econòmics i geogràfics expliquen la presència del carboneig en aquesta zona: l'elevat nombre d'hectàrees de bosc, sobretot de roures, alzines i pins han aportat la primera matèria necessària per fer carbó. D'altra banda, cal tenir present que els ingressos provinents de les activitats agroramaderes eren

insuficients en la majoria dels casos, i a l'hora d'efectuar pagaments puntuals com podien ser les contribucions calia aconseguir diners en efectiu. Vendre part del bosc per carbonejar o fer una carbonera podia ser una de les solucions:

Perquè de diners només hi havia els de pagar la contribució, que s'havia de pagar al maig i a l'octubre i un mes abans ja preparaves una carbonera per poder pagar la contribució. Si feies vuit, deu o dotze peles pagaves la contribució i guardaves el que sobrava. (T.M. 80 anys. Alzina)

El cert és que l'activitat carbonera ha deixat al Montsec una desforestació molt acusada en els darrers segles que es reflecteix contínuament en la bibliografia històrica:

La devastació es presenta com un amassament a les primeres graonades del Prepirineu occidental (Ribagorça, Pallars Jussà, Solsonès), perquè l'arbrat no s'hi ha pogut refer, a causa de coincidir el territori amb una entrada de la baixa pluviositat continental, i el muntanyam està format per calisses reververadores i conglomerats i arenísques rutilants.

Les serres del Montsec, Comiols, Lasquarre, La Llera i Boumort així com la vall del Flamisell i el Montsec de Tost, presenten llur rocam quasi despulat totalment de cobricel arbòri. (VILA i DINARÈS, 1928-1935: 15)

Alguns habitants de la zona, si bé no eren exclusivament carboners d'ofici, feien petites carboneres per tal de millorar la seva situació econòmica. En aquest cas l'elaboració de carbó es feia en trossos de bosc que hom tenia en propietat o bé comprant una petita *partida* a un altre propietari. Una altra modalitat de producció era la de fer carbó per a un negociant o comprador de boscos que comprava el carbó als propietaris de la fusta i el venia a detallistes o a les indústries.

En el cas de les famílies que tenien boscos de grans dimensions, sovint, un cop els arbres havien assolit prou diàmetre, decidien carbonejar una *partida*. En aquest cas tenien dues opcions: encarregar-se personalment de la campanya, és a dir, contractar i pagar carboners, i vendre el carbó al negociant o bé donar-lo a carbonejar a un negociant, el qual s'encarregava de tot. Habitualment l'amo del bosc

rebia del negociant un tant per cada càrrega que se'n treia. Els compradors de boscos i carbó que més negociaven en aquesta zona eren de Tremp, com és el cas del Palmerola i el Garrober de Tremp, Rampeira d'Isona, Casanova de Fígols, Carlos de Sant Esteve, Campo de Moror, Tomàs d'Alzina i Tonet del Salze de Moror¹³⁶.

Els boscos carbonats solien ser aquells que estaven més lluny dels pobles o bé que eren més inaccessibles. Aquest fet respon a dues causes: d'una banda la llenya que es troba en llocs on no hi havia bons camins d'accés era més fàcil treure-la carbonada en perdre gran part del seu pes. L'altra causa que feia que els habitants del Montsec fossin molt respectuosos amb els arbres propers als pobles és degut a l'aprofitament dels aglans de les rouredes:

A casa deien que l'Artic, que és el bosquet de roures que hi ha més a prop de casa, mai l'havien volgut tallar perquè allí els hi anava molt bé per plegar els aglans pels tocinos. Allí en aquella roureda si hi feien llenya la feien aclarint els arbres, però mai tallant-los. (R.G. 70 anys. Santa Llúcia)

6.1.1 El procés de carbonar

El procés començava quan el propietari d'una partida d'arbres decidia carbonejar-los. Els motius podien ser diversos: que els arbres ja tinguessin la grandària desitjada, que li manquessin diners o que una gelada hagués malmès un tros d'oliveres o altres arbres fruiters.

Si s'optava per negociar el carboneig d'aquella fusta amb un tractant de boscos, aquest encarregava la feina a carboners que s'hi dedicaven exclusivament, com era el cas d'uns carboners vinguts de Checa, província de Guadalajara. Aquest matrimoni foren els carboners més coneguts de la contrada i van carbonar partides a la majoria de boscos del Montsec. Si el propietari dels arbres optava per l'altra via i feia fer el carbó a un petit pagès o jornalero que feia carboneres per millorar la seva situació econòmica, el procés de treball seria considerablement diferent. Segons diversos informants el

136. Castells, 1.999.

tipus de pila que es feia no era la mateixa si es tractava de carboners d'ofici que d'altres persones, sovint de cases pobres de la zona, que ho feien esporàdicament.

El rendiment de les fustes a l'hora de carbonar depenia tant del tipus d'arbre com de la sequedat de la llenya. La majoria del carbó que es feia al Montsec era d'alzina, que té més poder calòric i que, segons els carboners, havia de ser de la part solana de la muntanya.

El carbó de les rouredes, tot i no tenir tant poder calòric com el d'alzina, també era apreciat i molt freqüent, fet que no és d'estranyar si es té en compte que les rouredes són la vegetació climàtica a l'obaga del Montsec. El carbó de pi, escàs i no massa valorat com a combustible, era el que juntament amb el de *canotillo* usaven els ferrers.

El primer pas del procés era la tallada, que solia fer-se després d'haver seleccionat els arbres més grossos per tal de deixar els més menuts o els que es volien per a llenya. Els arbres es tallaven amb el xerrac de dos mans i amb la destrala catalana, eina confeccionada pels mateixos ferrers de la zona i de la qual n'hi havia dues mides: la *destral xica* i la grossa. La primera es feia servir per tallar les branques mentre que la segona, molt més pesant i amb la fulla de tall més ampla, s'emprava per tombar els arbres.

Si el bosc era *diffícil*, la tasca de tallar els arbres, escapçar-los-hi les branques i dur-los fins a la carbonera suposava gairebé la meitat de la feina. L'altra part del temps es dedicava a apilar-la, fer la crema, treure el carbó i ensacar-lo. Si el bosc era pla i net, tallar suposava menys de la meitat del temps de tot el procés, tot i així, segons els carboners, aquesta era una de les tasques més dures. Un cop tallats els arbres es separaven els *buscalls*, troncs d'uns quinze o vint centímetres de diàmetre de les branques més primes.

Els *buscalls* i les branques es tallaven d'una llargada d'uns quatre o cinc pams, mesura que es considerava idònia per poder ser portada fins al lloc de la *plaça carbonera* i alhora molt adequada perquè en sortís un carbó de qualitat. Si la llenya era massa gruixuda l'asclaven amb tascons i cops de maça.

Amb la llenya a la *plaça* es preparava el lloc de la *cuita*. Si l'espai on s'havia de fer la carbonera no era pla calia *embarrar la plaça*, és a dir, construir un espai pla mínim per poder construir la carbonera. Així doncs, es paraven troncs horitzontalment i es revestien amb branques que posteriorment es tapaven amb un gruix de terra.

L'orografia del terreny, el transport de la llenya, l'orientació solar, o el lloc on viure mentre es vigila la *cuita*, són factors que feien que els carboners experimentats valoressin molt el lloc exacte on fer la *plaça*. Tant és així, que les places carboneres perduren en el temps i s'acostumen a fer sempre en el mateix lloc. Cada bosc té les seves places. Llocs on generacions rere generacions s'han anat succeïnt les carboneres que encara perduren en la memòria popular en una mena de mapa mental.

6.1.2 Construcció de la carbonera

El tipus de carbonera que descriuen els carboners que s'hi dedicaven exclusivament, tot i que ells no l'hi donen aquest nom, és la que en altres zones s'anomenava *de boquet*, la més usada a tot Catalunya. Al Montsec també ha tingut presència la carbonera de *manxa de ferrer* descrita per aquells que feien petites carboneres.

La pila de *boquet* era més alta i completament rodona, mentre que l'altra era més baixeta i allargassada. Segons la documentació recollida per Jaume Zamora¹³⁷ la pila alta té l'avantatge sobre la baixa que fa el carbó més fort i el desavantatge que crema més llenya, ja que en encendre-la s'hi tiren buscalls mentre que a l'altra no.

L'alçada de les piles de *boquet* que es feien als boscos del Montsec era de dos a quatre o cinc metres. Aquestes mides depenien tant de la quantitat de llenya com també de la destresa del que la feia. La mida de la carbonera condicionava la quantitat de carbó que en sortia, que sempre era proporcional a la llenya que s'hi posava. S'havien fet piles molt grosses, tant és així que la dona d'un carboner en recorda una prop d'Alzina de la qual van sortir cent deu càrregues,

137. Zamora, 1996.

uns dotze mil quilos. Els carboners, per preveure les càrregues de carbó que sortirien d'una carbonera, utilitzaven un curiós sistema:

Mentre la fèiem la mediem, ho fèiem amb els peus posant un peu davant de l'altre, cada sola era una càrrega de carbó. Així tot el voltant, tot el voltant i un peu després de l'altre, tants peus tantes càrregues. (A.N. 84 anys. Guàrdia de Tremp)

La pila de *boquet* s'iniciava marcant el que havia de ser l'*ull*, és a dir, el forat horitzontal que faria de xemeneia un cop la carbonera estés encesa. Per fer l'*ull* s'havien d'anar creuant troncs i posant-los els uns a sobre els altres, de tal manera que al mig d'aquell creuament hi quedés un quadrat buit que havia de ser el tiratge de la pila. Un cop feta la base de l'*ull* s'hi anava posant la llenya envoltant de *buscalls*. Primer s'hi apilaven els *buscalls* més grans i després els més prims, sempre inclinats en direcció a l'*ull*.

El diàmetre de la pila depenia de la quantitat de llenya que es volia carbonar, però solia oscil·lar entre cinc i deu metres. Quan ja hi era col·locada la primera filada s'anava alçant l'*ull* a mesura que avançava la pila, aquest procés durava fins que s'arribava a la part més alta de la carbonera anomenada *crestellera*.

Damunt dels troncs prims s'hi posaven les branques que s'havien fet en tallar la llenya. Quan s'havia posat tota la llenya anaven a tallar una gran quantitat de boixos per posar-los damunt de les branques i colgaven la pila amb *dues mans* de terra que es tirava i s'apateïa amb el mateix cove que utilitzaven per transportar-la. Aquesta terra permetia l'aïllament del foc, per tal d'evitar la lliure circulació d'oxigen que impossibilitaria una cocció lenta de la llenya per arribar a l'estat de carbó. Calia, però, aïllar molt bé aquesta terra de la carbonera, ja que si aquesta hagués entrat dins la pila quan es coïa el carbó hauria estat de mala qualitat. Aquesta era, doncs, la funció que complia la gran quantitat de boixos que s'hi posaven.

6.1.3 El procés de cuita

Un cop enterrada la pila era el moment d'encendre-la. El foc *s'engegava* a través de la *crestellera*, on s'accedia per una escaleta en un dels laterals de la carbonera a base de *buscalls* clavats horitzontalment a la terra que cobria la pila.

Per encendre la carbonera els carboners feien un bon *foganyal* al costat de la pila. Els *buscalls* encesos i les brases es tiraven a cops de pala des de l'*ull*. Al cap d'una estona se n'encenien uns quants de més petits, i quan se'ls *empassava* s'hi afegien alguns trossos més gruixuts.

Quan la pila era ben *torrada* s'havia de fer *pujar el foc*, la qual cosa s'aconseguia destapant l'*ull* i omplint una altra vegada la xemeneia de *buscalls*, esperant que sortissin per l'*ull* bones flames. Així, el foc començava a cremar pel *cap de la pila* o *corona* i anava baixant cap avall. Un cop ben encesa, s'omplia fins a l'*ull* de *buscalls* i es tornava a tapar.

Els primers dies de la cuita calia *donar-li menjar* o *alimentar* cada dotze hores, matí i vespre. Era un moment delicat durant el qual realment s'havia de dominar el foc. Per això, el carboner feia entrar per l'*ull* un bastó molt llarg i des de la boca de l'*ull* dirigia cap on volia que anés el foc.

A mesura que el foc anava baixant, s'havia de reconduir. Per això el carboner hi feia els forats que creia oportuns per tal d'equilibrar el foc per tota la pila. Aquests forats, anomenats *arpes* pels carboners de Checa, es feien a tot el voltant de la carbonera, cada vegada en un nivell més baix. Perquè sortís un bon carbó la cuita s'havia de fer de dalt cap a baix i sempre en rodó, és a dir, que el foc estigués a la mateixa alçada. A la part baixa el foc hi havia d'arribar de fora cap a dins.

La durada de la combustió de la pila depenia de la seva mida, de si la llenya era tendra o seca, i del tipus de fusta. Aproximadament s'hi empraven de quinze a vint dies. Era molt important que la combustió fos lenta, ja que si el carbó s'hagués fet coure de pressa no hagués estat de bona qualitat.

El coneixement tècnic, la constància dia i nit i la destresa del carboner eren imprescindibles per fer una bona cuita. Conèixer els senyals externs de la carbonera era la clau per saber quin era l'estat de la llenya o del carbó. Els fums foscos i densos, que en lloc d'enlairar-se queien cap a terra, mostraven que s'iniciava l'evaporació de l'aigua de la llenya. Eren fums molt aquosos i apareixien en el moment que el foc ja era present regularment a tota la carbonera. Més tard, quan apareixien fums més blancs i menys densos, indicaven que la combustió avançava cap a baix i cap al centre. Aquests fums s'enlairaven cap al cel i eren més secs. Després de fer els primers forats tornaven a aparèixer els fums espessos i foscos, que aviat es convertien en blavosos, i això indicava que es desprenia l'òxid de carboni. Era el moment en què el carboner comprovava que el procés de carbonejar s'havia fet tal com ell volia i que el carbó seria de bona qualitat. Quan el fum sortia clar i per tots els forats el carboner constatava que ja havia finalitzat la cocció de tota la llenya.

El dia que s'acabava de coure la carbonera es deixava reposar fins l'endemà. Aleshores, s'anava traient el carbó en fraccions horitzontals anomenades *camades*, segons els carboners de Checa, *com si fossin trossos de pastel*.¹³⁸ Un cop s'havia tret la terra a cops d'aixada el carbó s'estenia a terra amb un rasplet de fusta de forma triangular i al damunt s'hi anava tirant aquella mateixa terra *que s'anava sacudint amb la pala, perquè quedi fineta*¹³⁹ per tal d'apagar totalment el carbó. Si quedava alguna brasa encesa també es podia apagar amb una mica d'aigua, però era millor apagar-la amb terra perquè així no perdia pes.

Quan esteniem aquell carbó amb el rasplet feia un soroll que semblava campanilles.¹⁴⁰ El so metàl·lic del carbó en donar-li un cop, el so de *campanilles* que recorda la informant denota que el carbó era de bona qualitat i que la cuita havia estat satisfactòria.

138. A. N. 84 anys. Guàrdia de Tremp.

139. A. N. 84 anys. Guàrdia de Tremp.

140. A. N. 84 anys. Guàrdia de Tremp.

6.1.4 Ensarriat i traginat

Un cop el carbó ja s'havia apagat es posava a cops de pala dins els *sarrions* o *sàrries* i es pesava amb la *romana*. Aquest era el moment en què el carboner podia comptar el que guanyaria. Cada ruc o matxo transportava dues *sàrries* de seixanta-cinc quilos cada una. El pes total de les dues *sàrries* carregades era el que s'anomenava *una càrrega*. Els negociants dels boscos pagaven als carboners segons els quilos produïts. El carboner, a més de no guanyar-se bé la vida, corria sempre un gran risc si la carbonera no sortia bé i el carbó tenia poc pes o sortien trossos de fusta sense carbonar.

Durant aquesta operació solia haver-hi tres persones: el carboner, el traginer i un jornalier enviat pel negociant.

Els traginers que feien aquesta feina podien ser pagesos que tenien un animal i el llogaven puntualment per treure carbó o bé ser jornalers que treballaven per un negociant que tenia ell mateix els matxos.

6.1.5 El carbó de *canotillo*

Com ja hem citat més amunt, algunes famílies de la zona feien petites carboneres de *manxa de ferrer* per tal de poder guanyar alguns diners. El carbó que sortia d'aquestes carboneres era de poca qualitat, carbó que a la zona s'anomenava de *canotillo*.

Aquest carbó, tot i tenir menys poder calòric, era el que usaven els ferrers com el Tino de Tremp. La feina de ferrer requeria l'ús de molt carbó, i aquest preferien que fos un carbó amb poc tremp. D'aquesta manera, si el ferrer ja havia escalfat prou el ferro que estava treballant deixava de manxar i el carbó s'ofegava, fet que li suposava un gran estalvi. Aquest carbó era també emprat en alguns forns, si bé per altres usos domèstics no era apreciat, ja que *espetegava* molt.

Aquestes carboneres eren molt més petites que les que hem descrit anteriorment i solien fer-se amb les branques i arbres vells que havien quedat aïllats en les partides. En moltes ocasions els propietaris dels terrenys no cobraven res o molt poca cosa als que hi feien el carbó, ja que es considerava positiu que es netegés el sotabosc.

La carbonera de manxa solia ser petita i a diferència de la que hem descrit anteriorment la cuïta era molt ràpida, ja que durava només un o dos dies. En aquest cas el forat pel qual s'encenia la pila era a ran de terra, i al costat d'aquest hi havia uns altres forats més petits a través dels quals es controlava el tiratge del foc.

6.1.6 Les formes de vida dels carboners

Carbonar era una feina poc valorada tant econòmicament com socialment. Els carboners eren persones d'origen molt humil i ho descriuen com una feina molt dura, penosa i mal pagada:

Es patia molt per fer aquella feina, perquè la llenya l'haviem de fer on podíem. Anava a baix de tot d'un barranc i carregava la llenya amb una saca i com podiva amb un bastó... pujàvem unes costes dretes, dretes..., ho pujàvem cap a on volia fer la carbonera. Era una feina molt dolenta i per no guanyar cap quarto. (T.C. 84 anys. Alzina)

La duresa d'aquesta activitat, però, no evitava que els fills dels carboners des de molt joves treballessin llargues jornades al costat del seu pare, del qual aprenien l'ofici:

Jo vaig començar molt xic, a deu o dotze anys, a fer carbó. El meu pare tallava la llenya i l'altre l'asfullava (T.C. 84 anys. Alzina)

Els homes i les dones que s'han hagut de guanyar la vida fent carbó al Montsec es lamenten d'haver tingut una vida tan difícil, però no es penedeixen del seu ofici. Estan orgullosos de saber-lo fer, valoren el fet de ser uns bons coneixedors del bosc i d'haver viscut en llibertat:

Li vaig dir al meu marit que si volia ser pastor el farien mayoral: «Yo no quiero ser pastor, Aurelia, que és molt esclau. Me iré con tu padre y me enseñará y yo ya empezaré a comprar bosque...». Però va vindre la guerra... «Es muy esclavo ser pastor y la libertad es muy bonita». Al bosc era molt lliure. No volia ser pastor que era molt esclau. Volia llibertat. (A.N. 84 anys. Guàrdia de Tremp)

Mentre es tenia encesa la carbonera al bosc s'havia de vigilar constantment. Això obligava a viure-hi pràcticament al costat durant llargues temporades. En el cas de la gent que feia petites carboneres que coïen durant un parell de dies prop del poble, podien viure a casa i desplaçar algú a vigilar la carbonera, encara que sovint passaven la nit al ras ajaguts damunt un sac de palla o amagats dins d'alguna cova. En canvi, aquells que tenien el carboneig com a activitat principal i havien de desplaçar-se a diferents pobles tenien una vida més nómada que els obligava a construir petites barraques com a residència durant el seguiment de la carbonera:

El carbó s'ha de vigilar molt perquè si no se te crema la carbonera i et quedes a la lluna. Ui! la carbonera era un sagrat, era molt responsable. Mentre crema la carbonera teníem una responsabilitat terrible perquè si mos bufave i se nos cremave ¡bona nit! ja s'havia acabat tot. Ai Sant Antoni! Quan cremava la carbonera no hi havia diumenge ni res. (A.N. 84 anys. Guàrdia de Tremp)

La barraca tenia una forma exterior molt similar a la carbonera. Uns troncs verticals complien la funció de pilars subjectant la petita construcció que es cobria de branques d'alzina i boixos. La barraca tenia dues obertures a l'exterior: una porta lateral i un forat al sostre que feia de xemeneia. Les dimensions de la cabana depenien de la quantitat de gent que hi havia.

L'últim carboner que hi ha hagut al Montsec, Santiago Arrazola, anava sol amb Aurèlia Nieto, la seva dona. Aquesta, tot i que considera que el carboner era el seu marit, tenia un paper actiu en tot el procés del carboneig, tant és així que si el carbó no sortia bé i ella havia tingut la regla durant aquells dies considerava que era culpa seva:

Una vegada tenia la menstruació, i mos van sortir de tises!... que no sabíem... [«pero hostia, ¿qué pasa aquí?» – exclamació feta en castellà] pues deu ser això, si estava així, no podia pujar al forn. Si pujave, ja està, tot de tises! (A.N. 84 anys. Guàrdia de Tremp)

Les tises són bocinets de llenya cremada que no està cuita¹⁴¹. És el pitjor que pot passar en fer una carbonera. Per tant, durant els dies de la menstruació, ella no tocava mai la carbonera.

En el cas d'aquesta parella la cabana era molt petita i ella recorda en detall com era la vida allí dins:

Vivíem dins d'una xabola que feia l'home. Jo no tinc esquena però no m'es-tranya, perquè... i al poble on anàvem a treballar... pobra gent! tampoc no res tenien abans. I mos donaven una màrfega de roba i mos l'omplien de palla. Tothom mos l'omplie, mai mos va dir ningú que no. Perquè els feiem pena, però ells també estaven ben fotudament perquè no hi havia un ral, ai pobres!

La xaboleta la feia al mig d'on havia de tallar. La feia molt bé, no caïve mai gota, ni res. La feia redona, amb llenya, amb puntals, i també molts boixos i terra. El foc al mig, i hi feia un forat a dalt. Mirave si trobava una llaunota que no si fiques foc i allí mos tenies a natros.

Era petita...aquí, en aquell racó, teníem lo sac. I allí teníem lo caixó del pa, i allà l'oli, i allà les mongetes que compràvem vermelles, i les patates i ja s'ha acabat tot!

La cendra que feiem de cremar, la feiem bullir, per lleixiu... i mos rentàvem i sempre sortia carbó. Ui, Santa Engràcia! Aquell home era més polít!

L'aigua l'arroplegàvem allí on la trobàvem. A vegades hi havia un bosc que no tenia aigua i estava a mitja hora, allà a una tolla o a un barranc. Teníem un celló d'aigua gran i un càntir. (A.N. 84 anys. Guàrdia de Tremp)

L'aprofitament integral de tot el que donava el medi comportava que els carboners fessin el foc domèstic amb branques seques del bosc i no pas amb la matèria primera que els donava la tala d'arbres:

Quan érem al bosc recollíem els secalls per fer foc, per no gastar la llenya que tallàvem, per estalviar... (A.N. 84 anys. Guàrdia de Tremp)

La jornada dels carboners començava a punta de dia, i quan tenien la carbonera encesa l'havien de controlar dia i nit:

141. A. N. 84 anys. Guàrdia de Tremp.

Antes de fer-se de dia ja marxa, quan sortia l'estrella que anuncia el dia ja marxava. Quan tenia la carbonera no tenia mida, a lo millor no s'acotxava en tota la nit. Si no tenia carbonera marxava a punta de dia i fins que es feia de nit. Fins que es feia de nit tallaven i quan es feia de nit anava cap a la cabana i feia foc amb secalls.

Els carboners són homes i dones que han passat gran part de la vida al bosc, del qual en són uns grans coneixedors. Els carboners caçaven, recollien bolets, fruits boscosans i herbes remeieres. Les llargues estades al bosc comportaven que s'haguessin de desplaçar un cop per setmana al poble més proper per tal de comprar-hi el pa, aliment indispensable en una dieta força precària basada en llegums, pa i farinetes.

Aquí està l'aubaga: pués anàvem a buscar el pa a Vilanova de Meià. I a la solana, anàvem a Sant Salvador de Toló. Portàvem tot lo que podíem fins que s'acabava. Anàvem a buscar els fesols vermells per aquells pobles. Patates mos feien tantes com volíem allà a Mont Repòs. Amb la carbonera en marxa, marxave jo i es quedave l'home. (A.N. 84 anys. Guàrdia de Tremp)

En l'actualitat, tant en el Montsec com a la resta de Catalunya, l'extracció de carbó vegetal és una activitat desapareguda. Avui per avui l'explotació de la llenya dels boscos està en mans de negociants que extreuen directament, sense carbonar, i és transportada amb camions fins a les asserradores.

6.2. MATÈRIES TÈXTILS I INDÚSTRIA DEL VESTIT

La zona del Montsec, igual que a la resta d'àrees prepirinenques, hi hagué fins ben entrat el segle XX una forta presència de l'activitat tèxtil. L'elaboració de teixits en aquesta zona, com en les altres comarques de muntanya, es deu principalment a dos motius: d'una banda a l'existència de fibres escaients i de l'altra a la realitat socioeconòmica d'un món agrícola i ramader on circulava poc el diner. Les

famílies s'abastien al màxim amb els productes que generaven les seves explotacions agroramaderes i amb els teballs artesanals que els possibilitaven cobrir les necessitats bàsiques sense massa despesa addicional.

Els ramats d'ovelles que hi havia només servien per satisfer les necessitats de llana dels habitants, a diferència del que passava en altres àrees veïnes on es produïen excedents de llana.

L'elaboració de draps comportà l'existència d'una indústria tèxtil casolana i d'un seguit d'oficis vinculats al món del teixir: xolladors, paraires, filadores, teixidors... oficis que van anar desapareixent a mesura que aquestes activitats tradicionals eren absorbides per la progressiva inserció en el mercat i en els marcs de producció més industrialitzats.

L'aparició d'algunes fàbriques de llana a les comarques veïnes varen fer caure en desús la indústria artesanal del teixit. Paral·lelament l'agilització dels transports que hi hagué a partir de finals del segle XIX comportà una progressiva introducció de draps manufacturats a fora de la zona.

La llana, el cànem i la seda han estat les fibres que en major o menor grau i en moments històrics diferents han tingut una certa importància i han generat un seguit d'elements culturals.

6.2.1 La llana

A la primavera passaven colles de xolladors per les cases ramaderes a xollar les ovelles. Aquestes colles manades per una capità, normalment el més gran de la colla, anaven casa per casa per xollar el ramat a canvi d'un jornal i el *gasto* que els feien a cada casa on els llogaven. De la llana se'n feien *vellons*, feixos de llana que es lligaven amb un fil gruixut, fet amb un tros de llana retorçat amb les mans. Més tard els vellons van deixar de fer-se i la llana es posava directament dins de sacs, tal com es fa encara actualment. La llana l'ensacava el pastor, el xollador o el mateix amo. Els sacs de llana es guardaven al celler perquè no s'assequessin i mantinguessin la humitat, ja que la llana seca queda *apegotada i no se pot treballar*.

Uns dies després de la xolla la llana es rentava als barrancs o rius.

Hi havia molta feina! Per rentar la llana hi anaven dos o tres al barranc i un la remenava i l'altra mirava que no s'escapés la llana. Després s'havia d'estendre al sol perquè s'assequés, i s'estenia per aquelles mates o per allí... i s'esperava fins que estava seca. (A.M. 80 anys. Castissent)

Quan s'havia bugadejat era el moment de tenyir la llana per tal d'obtenir els colors, que no fossin els de la bèstia (blanc, bru o negre). Per obtenir els colors s'utilitzaven els tints de diferents plantes, progressivament es van anar incorporant tints químics que es compraven a botigues i mercat.

A la tardor, un cop la llana ja estava neta i tenyida, passaven els paraires que s'encarregaven de cardar la llana, aquests separaven les *borres* de l'estam. L'expressió *cardar la llana* té el seu origen en l'estri que s'emprava per fer aquesta operació; tot i que posteriorment s'inventaren les *cardes* amb unes pues de ferro, antigament s'empraven cards secs.

Els paraires s'encarregaven sobretot de cardar la llana que es volia destinar a teixir, ja que sovint, per tal d'estalviar-se el sou del pareire, les dones es cardaven la llana que volien treballar amb les agulles de fer mitja.

Un cop s'havien separat les *borres* de la llana més fina, aquesta ja estava llesta per ser filada amb el fus. Filar era una activitat exclusivament femenina i es duia a terme en l'àmbit domèstic. Quan després de convertir-la en fil s'havien fet els cabdells es duia a teixir si se'n volia fer draps o es tricotava a casa on es feien: mitges, mitjons o jerseis.

Fins a la desaparició dels teixidors de llana a la zona del Montsec, aquesta es convertia en teixit en els mateixos pobles. Posteriorment es va haver de portar a Pont de Suert, on hi havia la fàbrica més propera.

Aquestes fàbriques modernes, juntament amb la importació de llanes més fines, van comportar la desaparició dels teixidors locals de llana, que, sovint, eren els mateixos que teixien cànem. És molt

possible que els dos últims telers que varen teixir llana al Montsec ho varen fer durant l'última dècada del segle XIX a Alsamora i a Santa Llúcia de Mur respectivament. El teler d'Alsamora va deixar de pagar la contribució industrial l'any 1891 i el de Santa Llúcia a principis de segle ja només teixia cànem.

La llana, un cop els teixidors l'havien convertit en drap, es duia a batanar per atapeir el teixit, sobretot si havia de ser per fer una peça d'abric. Els batans estaven sempre situats a la vora dels rius i col·locats dins d'uns petits edificis que vorejaven gairebé sempre els molins fariners. En el cas del Montsec l'únic batà del que es té constància estava situat al mas de Mont Rebei al costat del molí fariner.

6.2.2 El cànem

El cànem fou l'altra fibra tèxtil, en aquest cas vegetal, que tingué rellevant importància a la zona fins a principis del segle XX, quan fou escombrada a l'igual que a tota Europa per la revolució cotonera. En el cas del cànem sembla que mai es van produir excedents per a l'exportació. La producció d'aquesta fibra vegetal tan sols era suficient per satisfer l'ús privat de les famílies que se'n sembraven petites parcel·les per a l'autoconsum.

El cànem i el lli, tot i que surten de plantes diferents, es confonen, i els entrevistats anomenen lli a les fibres més fines i cànem a les més aspres, considerant, però, que surten de la mateixa planta. Possiblement aquesta confusió sigui perquè *el llinet*, que és la planta d'on surt el fil o lli es deixés de conrear molt abans que el cànem i d'aquí que s'anomenés fil a aquells teixits de cànem més fi que s'assemblen molt als autèntics teixits de lli.

El cànem es plantava a la primavera i es collia al mes d'agost, moment en què començava el laboriós procés que l'havia de convertir en teixit. Fins a les dues primeres dècades del segle XX gairebé totes les cases feien un *tornall* de cànem per a l'autoconsum: confecció de roba per a la casa, com tovalloles i llençols, o per elaborar borrasses per plegar olives. Actualment desapareguts ja aquests conreus, han quedat topònims com *l'hort de canemà*, que, a més d'evi-

denciar la presència del conreu a la zona, serveixen per localitzar la seva ubicació sempre en llocs molt assolellats i que es poguessin regar.

*El cànem vol ser primerenc sempre. S'ha de sembrar antes que l'hortalíssia.*¹⁴² Així doncs, es sembrava sempre durant la primera meitat de la primavera, a finals d'abril o principis de maig. L'observació de la lluna hi era present com en totes les activitats agroramaderes:

Era una llaor com la del pèsol, però no tan grossa. Era una llaor rodoneta. S'havia de sembrar quan hi havia lluna plena. (M.M. 95 anys. Santa Llúcia de Mur)

Després, la feina, en aquest conreu, era mínima, segons diuen els informants: tan sols regar. La collita tampoc donava gaire feina, ja que s'hi destinava poc terreny. Quan arribava el moment de segar el tallaven amb una falç petita i en feien *manadets*. A l'hort, però, hi deixaven uns dies més les *plantes de gra* que les reservaven per tenir llavor per a l'any següent.

Cap al mes d'agost, aprofitant que l'aigua era més calenta, els manats de cànem es posaven dins d'una bassa d'aigua durant nou dies per estovar-los:

... i al cap de nou dies hi anàvom i tocàvom aquell tronc i si s'havia estovat ja l'agafaven, però si no s'havia estovat diven: encara no està, l'hem de deixar fer tres o quatre dies més. Perquè si l'aigua era calenta amb nou dies en tenia prou, però si l'aigua era freda i plovia i no feia sol al·lavors l'hi costava una mica més. (M.M. 95 anys. Santa Llúcia de Mur)

Un cop el cànem s'havia assecat al sol, s'havien de xafar les fibres mitjançant l'*esgrama*, per tal de separar les parts filamentoses de les més llenyoses. Un cop s'havia *esgramat*, *s'espadava*, operació que consistia a acabar de fer caure les parts més estelloses mitjançant un piló de fusta acabat en forma d'osca.

142. A. M. 80 anys. Castissent.



Cordes de
cànem penjades
d'una biga

Per tal de deixar-lo llest i poder-lo filar calia *pentinar-lo*. Això ho feien homes que passaven pels pobles i duïen els atuells necessaris: *els pintis*, una peça de ferro en forma de raspall o pinta amb unes pues llargues i afilades. Alguns entrevistats recorden l'última colla de pentinadors que van passar pel Montsec i que a diferència dels teixidors cobraven aquesta feina amb diners en efectiu:

Veniven una colla d'hòmens de Gòsol, anaven tres i ells se portaven aquells aparatos. Aquella cosa ere per fer les tries; feien tres tries; primer el cànem, després una cosa que en diven estopes i una altra que en diven borres.

Después d'aquella la passaven encara per una altre pinte que estava enganxat a una taula i allí acabaven de refinar el cànem que anava per fer llençols i coses així. (M.M. 95 anys. Santa Llúcia de Mur)

Les *tries* separaven les fibres segons el gruix: el fil o cànem era el més fi, els seguien les estopes i després les borres, aquestes molt més barroeres eren destinades a fer les borrasses de les olives i les cordes.

El cànem es filava amb un fus de boix fet pels mateixos homes de la casa i molt similar al que s'utilitzava per filar la llana. Filat el

cànem, però, era molt més pesat. Les dones que ho feien havien de rosegat constantment alguna fruita àcida per tenir més saliva, imprescindible per mullar-se els dits per tal d'anar retorçant el fil.

Per filar, a més del *fus* feia falta la *filosa*. Al Montsec les filoses es feien amb un brot de *gabarnera*, un brot *alt i grosset pujat de terra, no un camal*¹⁴³. La filosa era un bastó d'uns 80 o 90 centímetres de llargada en què a l'extrem superior s'hi havien fet uns talls en forma de creu i s'havien fet assecat de manera que quedessin oberts i s'hi pogués anar fent passar el cànem que havia de ser filat. Les dones es posaven la filosa al costat esquerre enganxada a la cintura del davantal i amb la mà dreta anaven estirant el cànem que passava entre aquella obertura:

El cànem anava sortint de brímets amb brímets i era finet i no costava de filar, l'estopa també es filava bé, però les borres costaven molt perquè feia uns nusos i les dones de vegades hi havien de mossegar i tot. (M. M. 95 anys. Santa Llúcia de Mur)

Havent filat, amb el fus en feien *madeixes* que posteriorment es feien bullir en una caldera d'aigua i cendra. Un cop bullides les havien d'esbandir moltes vegades amb aigua corrent o en una bassa. Després es deixaven assecat al sol i un cop finalitzat aquest procés el cànem ja era molt més blanc i suau. El següent pas era convertir aquestes *madeixes* en cabdells per tal de dur-los al teixidor.

L'últim teixidor que hi va haver en aquesta zona fou a casa Tomeu de Santa Llúcia de Mur. Aquest teixidor elaborava draps de diferents gruixos i textures, segons la qualitat del fil i la utilització posterior que es volgués donar al teixit.

La feina del teixidor es pagava de la mateixa matèria, és a dir, qui li portava cànem per filar havia de donar-ne una part al teixidor per tal que li convertís la fibra en teixit. El teixidor, quan tenia temps, filava el cànem amb el que ell cobrava i venia les peces a Tremp:

143. Miret i Sans, 1911-1912. 6: 112-123.

«...es quedaven cànem, la majoria pagaven amb mercaderia. A casa nostra hi havia un cistell molt gros que en diven lo cistell de les madeixes i allí hi posaven el cànem de la gent que pagava amb gènere.» (M.M. 95 anys. Santa Llúcia de Mur)

El teixidor va deixar aquesta activitat en veure que la seva tasca era substituïda per les modernes fàbriques de filatura que a partir del segle XIX s'havien anat escampat pel litoral català, Terrassa o Sabadell. La família recorda com a principis d'aquest segle el que ha estat l'últim teixidor de la zona del Montsec prenia la decisió d'abandonar dita activitat artesanal:

El padrí de casa, que era el padrí del meu home, diu que quan el meu home era petit li va dir: mira nen, si vols aprendre a teixir te n'ensenyaré i quan en sàpiguis, de paga et regalaré un gec de vellut. I diu que cada dia a punta de dia s'aixecava perquè son padrí li ensenyés de teixir i perquè volia aquell gec de vellut.

Però es veu que un dia aquell vell va anar a Barcelona a fer uns cursets i que quan va tornar diu que li va dir al nen: nen lo gec de vellut te'l compraré igual però no cal que t'aixequis cap matí més per aprendre a teixir; ara sí que hai vist clar que no et cal amoïnar per fer aquesta feina, perquè aquesta cosa ja està perduda, a tot arreu hi ha la maquinària i això ja està perdut!

I així que el meu home ja no va aprendre a teixir i va fer de pagès, perquè era una manera de fer quartos perquè amb el cànem no en tocàvem gaires de quartos. (M.M. 95 anys. Santa Llúcia de Mur)

Paral·lelament a la desaparició dels teixidors, el cànem es deixava de conrear. El cotó i altres fibres d'importació anaven substituint aquelles peces que tradicionalment s'havien elaborat amb cànem plantat i teixit a la zona. A partir d'aquest moment els pagesos només sembraven algunes plantes de cànem per fer-ne cordills que progressivament van ser substituïts per l'esparg i altres fibres rígides.

6.2.3 La seda

La producció i manufactura de la seda és un exemple d'ofici que s'havia desenvolupat al llarg de segles i del qual se n'hauria de tenir un coneixement prou bo. La progressiva decadència d'aquesta feina

ja durant el segle XIX fa que es perdi tot coneixement sobre aquesta activitat. Des que es cita la seva presència en un document medieval fins a l'actualitat, trobem diverses referències sobre aquesta producció que acaben irremissiblement en la seva desaparició, tot i els puntuals esforços que es fan per recuperar-lo. Actualment, el record d'aquesta producció, de les seves tècniques i de tot l'entramat social i cultura que podia haver generat al llarg de nou segles, es redueix a la presència d'algunes moreres disperses enmig d'un paisatge de camps de blat i olivers.

No podem assegurar si la seda es manufacturava o bé si el que es feia a la zona del Montsec era només tenir cucs de seda per tal de produir-ne. Els fons documentals que parlen de la presència de seda i de cucs de seda abarquen un període històric molt ampli. Es menciona la presència de *pans de seda* a Mur¹⁴⁴. Però no tan sols es produïen pans de seda, sinó que també sabem que al segle XVIII es filava, la qual cosa representa un estadi avançat de producció que en els darrers segles s'anirà perdent:

En Conques hay (...) dos hiladores de seda, de la cual se coge una poca en el término. (ZAMORA, 1973: 214)

Madoz ja cita la necessitat de perfeccionar i recuperar aquesta indústria del filat a mitjans del segle XIX:

... Se cria también el gusano de seda, que podría ser con el tiempo uno de los principales ramos de la riqueza del país, si se perfeccionara su hilado... (MADOZ, 1985 [1845]. Volum II: 447-448)

A la primera dècada d'aquest segle hi ha un intent de revitalitzar el conreu de la morera i la cria del cuc de seda per desenvolupar una indústria de transformació d'aquesta matèria tèxtil:

«Sericultura: Esta terminada la cria del gusano de seda en el sindicato de Tremp. Este ha triunfado manifestando que la Conca puede producir escelentísi-

144. El Conqués. Número 10. 4 / 1/ 1913; Lledós Mir, 1917: 494.

mas cosechas sederas. Invitamos á todos que pasen á visitar el Sindicato para ver tendida en las mismas andanas o cañizos más de 30 arrobas de capullo ya asfiado y clasificado.» (LA ATALAYA LERIDANA. s.n. 8/7/1911)

La confiança que la producció i manufactura de seda havia de millorar l'economia del país sembla que va durar alguns anys, ja que entre els anys 1911 i 1913, com a mínim, funciona a Tremp una *Escuela Oficial de Sericicultura*¹⁴⁵ posada en marxa pel Sindicat Agrícola de Tremp per tal de donar formació a aquells que volguessin modernitzar les seves explotacions i dedicar-se a la producció i manufactura de la seda.

Alhora, en un inventari de l'Arxiu Municipal de Castell de Mur consta que l'any 1927 hi havia 165 moreres. Si bé segons els informants orals en aquell època ja no hi havia cucs de seda, la gran presència de moreres confirma que n'hi hagués hagut en anys més preterits.

6.3 INDÚSTRIES I MATERIALS DE CONSTRUCCIÓ

Les indústries de la construcció al Montsec ens remetent a un món tradicional per la quantitat i les característiques de l'arquitectura popular que s'ha conservat amb més o menys fortuna fins als nostres dies. A més de les cases i de l'urbanisme, cal considerar tota l'arquitectura relacionada amb l'agricultura i la ramaderia, com són els molins, els marges de camps, les eres, els corrals, els vedats, les cabaneres o els arners. Aquest conjunt és una mostra molt evident, palpable i persistent que ens relaciona passat i present.

145. Qüestionari de F. Zamora. 1790. Gavet i Fontsagrada. Manuscrit 1678 pp 41-45; Mur. Manuscrit 1681. pp. 72-77; Aransís. Manuscrito 2473. pp. 300-302; Sant Martí de Barcedana. Manuscrit 1681 pp. 282; Sant Miquel de la Vall. Manuscrit 1681 pp. 283-284; Sant Salvador de Toló. Manuscrit 1681 pp. 291-297; Alsina. Manuscrit 2473 pp. 273 -277; Sant Cristòfol de la Vall. Manuscrit 1681 pp. 270; Sant Esteve de la Sarga. Manuscrit 1681 pp. 271-274; MOROR. Manuscrit 1681 pp. 68-71; Sant Serni. Manuscrit 1681 pp. 260-269.



Teulada de
«llosa del país»

Els materials que cita Zamora en la construcció de les cases del segle XVIII són *pedra, barro, calicanto, hierro* i *losas*¹⁴⁶. Aquests materials són els que encara trobem en les construccions més antigues. Tots aquests materials s'extreuen de la zona i molts dels llocs són localitzables encara avui en dia. És, per tant, una activitat que s'estén pel territori, coneix les potencialitats d'aquest i usa allò que li és més útil.

6.3.1 Extracció de lloses

L'extracció de lloses es feia a les *lloseres*, llocs on hi havia afloraments de pedra que es podien extreure en làmines. El procediment consistia únicament a arrencar aquestes làmines amb eines de ferro: martell, escarpa o pic, mentre que el transport es feia amb pedrers i cartres.

Es recorden lloseres vora de Farriol, a l'Alzinar de Miravet i al Meüll. L'única que hem pogut localitzar és la llosera d'Alzina que es

146. Ebanisteria Josep Badia. *Especialitat de la casa: màquines agrícoles, aventadores, mobles d'encàrrec i fets.* C/ Major 7. Guardia de Tremp. (La Veu de la Segarra. Núm, 37: 24/7/1932).

troba al Serrat de la Capella, a sobre mateix del poble. La llosera és un terreny d'aproximadament 250 m².

Les lloses s'utilitzaven principalment per a la construcció de teulats i bancals per conreu, vedats, etc:

«De teulats de llosa n'hi havia al poble, que les portaven d'allà de la quadra d'allà de la serra; però jo ja no en vaig veure mai a fer de llosats de llosa.» (T. M. 80 anys. Alzina)

No existeix un ofici de lloser, pròpiament dit, sinó que qualsevol persona que necessitava lloses per a la construcció de cases, marges, etc, podia anar a buscar-ne.



6.3.2. Extracció i fabricació de ges

L'extracció de guix, anomenat *ges* al Pallars, es feia a les *gesserres*, un aflorament en vetes enmig d'una petita acumulació de terra argilosa. Amb una aixada s'anava traient el guix, que es carregava en *pedrers* i es transportaven fins als animals de càrrega guarnits amb les *cartres* per al transport fins a la casa.

El ges el feien en petites quantitats en el mateix *foc a terra* de les cases, posat a sobre d'un ferro per desfer-lo. Però a grans quantitats, s'utilitzava un forn semblant als de calç, i el procediment era també similar. S'omplia el forn fent una volta, per sota de la qual quedava la cambra de foc. La cocció era molt més ràpida que no pas la de la calç. Amb poques hores es tenia cuit. Aleshores es deixava refredar,

Utilització del
ges per a
arrebossar
façanes

es desenfornava i es picava el producte amb un mall per convertir-lo en pols:

El ges el fèiem en forns com els de calç. Ara ja no en queda cap. Abans n'hi havia allà al molí i també en teníem allà a l'hort. Per fer ges no costa res. Abans si te'n feia falta una mica el podies fer al foc a terra de casa. Ficaves dues pedres per aguantar un ferro i cremaves el ges a sobre. Amb una tarde el tenies fet. El ges d'aquí és molt bo! (J.R. 80 anys. Alzina)

Es recorden forns a casa Petit i a casa Josep de Vilamolat. També es recorda una gessera a les Costes de Llorigué, sota de Puigmassana, sense poder precisar exactament cap d'aquests llocs.

Aquest ofici no existeix en si mateix, sinó que qualsevol persona que necessitava guix l'anava a extreure i el coïa a casa seva.

6.3.3 Extracció de pedra tosca

Descrita ja per Carreras Candi (1897: 243) i Roig i Font (1921: 187), existeix en el llac de Basturs una cantera de pedra tosca. Es tracta d'un espai d'uns 250 m², a tocar del llac mateix, on es conserven encara les empremtes a la roca de l'extracció d'aquest tipus de pedra.

Per les seves qualitats, la pedra tosca s'utilitza sovint en la construcció. A causa del seu poc pes i a la seva alta resistència, s'utilitza especialment per fer les voltes dels cellers, un exemple del qual podem veure al Museu d'Isona. També, com a detall ornamental, la trobem en edificis com per exemple l'església parroquial de Sant Romà d'Abella o al castell de Llordà.

6.3.4 Fabricació de calç

El procés de fabricació de calç s'inicia amb l'extracció de la pedra calcària un material molt abundant al Montsec a causa dels nombrosos cingles que trobem en la seva orografia. La pedra s'extreia picant amb un mall i es carregava en els *pedrers* amb els quals s'omplien les *cartres* que duïen els animals, i que les transportaven fins a la boca del forns. Si les pedres eren molt pesades, s'utilitzava l'*estiràs*.

Amb l'aixada i la destraleta es feien les *trosses* de llenya que es cremarien en el forn, normalment boixos, arç o alzina els quals es transportaven a peu de forn lligats a bast sobre un animal.

El forn, situat sempre a prop de la cantera, era el lloc on es coïa la pedra. Aquest era normalment una clot cilíndric, d'uns tres o quatre metres de diàmetre, excavat en un marge del terreny al qual se li construïa amb pedra una paret frontal de tancament que tenia a la part baixa una obertura en forma d'arc d'entrada a la cambra de foc. El forn era una infraestructura permanent en el temps. No s'havia de construir cada vegada que es volia fer una cuita. Les altes temperatures, però, que es desprenien de cada cuita i el fet de que el forn quedés inactiu durant llargues temporades, feia que es degradés i que fos necessari arreglar-lo cada vegada que es volia fer una cuita.

Dins d'aquesta xemeneia cilíndrica es construïa amb la mateixa pedra calcària, una semiesfera semblant a una barraca de vinya. A sobre s'hi anava posant la resta de la pedra calcària, cada vegada de mida més petita, que es volia coure fins a omplir el forn. A sota, quedava la cambra de foc que s'omplia amb el brancatge.

La cuita durava fins a una setmana, segons la capacitat del forn. Dia i nit s'anaven tornant per *alimentar* la boca del forn amb llenya. Amb un parpal s'anava foradant la cuita per conduir, així, el foc cap a tots els racons. Quan la pedra superior ja es veia blanca, es parava de fer foc i es deixava refredar el forn. Quan es treia la pedra de calç cuita es destarrossava amb el mall. El producte es carregava en *cartres* per transportar-lo cap a casa.

Totes les cases tenien una bassa de dos o tres metres quadrats en un erm o una finca de la seva propietat on hi guardaven la calç que els tocava del repartiment del producte:

Quan la tenívom allí arreglada hi tiràvom aigua i allò feve com si bolligués, i es desfia, i quan s'havia secat ja tenívom la calç. I per guardar-la hi posàvom una capa d'arena d'argila per sobre i ja tenívom la calç per quan la necessitàvom. (T.M. 80 anys. Alzina)

La calç s'utilitzava, a més de la construcció, per a moltes altres finalitats com *sucar ceps* o fruiters, desinfectar corrals o galliners, etc:

Quan havíem de sucra els ceps o esblanquear casa pués anàvom allí i escarbàvom una mica i treívom el calç que necessitèssim. Aquella calç per fer-la servir la colàvom amb una galleta i ja està. Quan es feve servir per blanquear casa, perquè no deixés i no t'embrutessis la roba s'hi posava sal, i perquè quedés blau hi posàvem blauet de la roba. Però s'havia de saber fer, perquè si hi posaves massa sal quan feia temps d'humitat aquelles parets ploraven. (T.M.80 anys. Alzina)

La fabricació de calç era un treball especialitzat que no totes les cases dominaven. Normalment hi havia cases especialitzades que s'hi dedicaven més regularment. Altres cases, quan necessitava fer una cuita, acostumaven a llogar el *calciner* per fer-la:

Antes hi havien uns calciners que diven, perquè a Alzina no hi havia gent que ho sabés fer. Aquella feina la dirigiva el calciner que havíem llogat, perquè ell en sabia més. Aquell calciner era d'un poble de sobre Tremp i ell cobrava per fer aquesta feina.

Els que ho organitzàvem l'havíem de pagar i mos repartívem la calç. L'última vegada que vam fer calç, la vam fer entre set o vuit cases. Això fa uns seixanta-cinc o setenta anys que ho vam fer. (T.M. 80 anys. Alzina)

Els forns de calç es troben distribuïts per diversos llocs, generalment en marges de camps. Coneixem cites de forns de calç desapareguts o molt arruïnats a Mas de Ginebrell, Farriol, Torrenta, Guàrdia de Tremp, Sensada i Collmorter, Mas de Farmicó i Mas de Mont Rebei.

6.3.5 Fabricació de teules

Les teules es fabricaven a les teuleres, les quals estaven situades en llocs de terra argilosa vora de punts d'aigua. Per fer teules calia, en primer lloc, triar l'argila que no tingués calç, ja que les impureses de calç foradaven la teula.

El procés consistia a cribar bé la terra amb un sedàs perquè quedés ben fina i després l'amassaven amb aigua i es posava en motllos



Teulada de teula

de ferro. Igualaven el gruix i la tallaven per les puntes, deixant-la de cap per avall per protegir-la de la pluja. Quan estaven seques es coïen en un forn semblant al forn de calç.

Quan algú volia obrar i necessitava teules avisava els teulers, que normalment eren especialistes que provenien de València. Aquests tècnics acostumaven a passar tot l'estiu treballant a diversos llocs del Montsec i, normalment, feien vida al costat mateix de la teulera.

Les teuleres es posaven en llocs en els quals hi havia argila, i prop d'un barranc amb aigua. Es recorden teuleres prop del Corral del Batlle, prop de Moror, a la Casota, al Coscó, a Sant Gregori, prop de Vilamolot, a Miravet i a Alzamora.

6.3.6 Fusters i ebenistes

Gran part del mobiliari domèstic i maquinària i estris agrícoles era manufacturat en fusta pels propis usuaris. Alguns d'ells, però, s'especialitzaven en aquesta feina sense arribar a una producció industrial. Quan a algú li feia falta un d'aquests especialistes se li demanava la fabricació de l'objecte que canviaven per algun altre bé.



Manufactura
d'estris de fusta

Gairebé mai es pagava en diners. A més d'aquest treball informal, més habitual en els pobles més petits, existien alguns tallers de fusteria i ebenisteria establerts en els pobles més grans, com el que trobem anunciat l'any 1932 a la premsa comarcal, ubicat a Guàrdia de Tremp¹⁴⁷.

Observant un d'aquests especialistes en la fabricació d'un objecte de fusta veiem la tècnica, les eines i el temps emprat en la fabricació. Les millors fustes per treballar són el boix i l'olivera. Primer es busca una bona soca a la qual es dóna la primera forma amb l'*ai-xoleta*, una eina fabricada pel propi artesà que consta d'un mànec rodó de fusta de roure que es va allargant fins acabar en una base plana rectangular, a la qual se li cargola una fulla de ferro de ribot amb el tallant sota del mànec. Quan ja tens la forma bàsica, la vas perfilant amb un vidre o amb una raspa treient-li les arestes. Després cal anar polint amb un paper de vidre perquè quedi ben acabat.

147. Inventario de Bienes Municipales. Gavet. 1974. (A.M.G.C.).

6.3.7. Ferrers

El ferrer era un dels oficis més estesos en els pobles de la Conca de Tremp i se'l recorda sobretot perquè era la persona que ferrava els animals i arreglava eines del camp, com arrelles, tallants, aixades o arpiots. Hi havia ferrer a Sant Salvador de Toló, a Sant Serni, a Llimiana, a Gavet, a Figuerola d'Orcau i a Guàrdia de Tremp, on trobem *Cal Ferreret*, un taller de ferrer que encara conserva la fornal. Aquest ferrer va treballar fins fa uns vint anys i se'l recorda perquè anava per tots els pobles de la vall de Sant Esteve a ferrar els animals.

6.4 INDÚSTRIA HIDROELÈCTRICA

La creació de les centrals d'energia elèctrica de Gavet i els Terradets va significar la introducció de l'energia elèctrica a la zona del Montsec i la primera maquinització del treball per l'aplicació de l'electricitat a les explotacions agrícoles.

El benefici més immediat de la construcció de les centrals va ser la venda de terrenys per a les obres. Però és un record viu entre diverses persones el fet de que a sota l'embassament de Cellers hi tenen les millors terres d'horta, argument que esgrimeixen actualment els propietaris i regants de la Conca, ara que s'està intentant revisar els acords d'explotació del reg per part de FECSA.

La construcció de nombroses infraestructures de reg, fonts, abeuradors i d'altres subministraments d'aigua, molins d'oli, la millora de les comunicacions terrestres, i la concessió d'electricitat gratuïta als pobles afectats¹⁴⁸ són altres elements de desenvolupament rural que es van portar a terme a la zona en aquella època.

Un altre element que va contribuir al desenvolupament econò-

148. Altres institucions ja existien molt abans de la presència de la Canadenca: Sociedad Económica de Amigos del País (1841), la Asociación Agrícola, Comercial e Industrial (1891), o la Caja Rural (1906). (Lledós Mir, 1917).

mic de la zona va consistir en l'allotjament i l'avituallament dels enormes contingents de persones que pujaven a treballar a les obres de la presa i de les carreteres. Es posaren així en marxa nombroses fondes, comerços i forns de pa.

El resultat de tot aquest moviment econòmic i social és un període de transformacions i modernització de la comarca que es reflecteix en la presència d'institucions com el Sindicato Agrícola (1904)¹⁴⁹. Entre les primeres accions que pretén oferir als socis aquest sindicat trobem un magatzem de blat per reduir costos i vendre una producció conjunta; la realització d'anàlisis gratuïtes de terres; facilitar adobs; crear un camp d'experimentació de nous conreus i facilitar ceps americans per reintroduir la vinya després de la fil·loxera.

Durant aquesta època sorgeixen també diverses iniciatives de premsa comarcal que amb una mentalitat modernitzadora informen bàsicament del desenvolupament de les obres de la Canadencia. Aquest és el cas d'El Relámpago, La Atalaya Leridana, La Conca de Tremp i, especialment, El Conqués. Aquesta última, tant per la seva durada en el temps com per la qualitat i varietat de la informació, va ser una de les publicacions més importants d'aquesta època. El Conqués, a més de ser un ferm defensor del desenvolupament econòmic que representava la presència de la Canadencia, demostra una voluntat modernitzadora de l'activitat agrícola de la comarca. Són nombrosos els articles sobre temes agrícoles, que pretenen informar sobre noves formes de treball agrícola, noves tècniques, nous conreus, nova maquinària i, sobretot, divulgar una certa sensibilització ambiental per a la conservació del paisatge i dels recursos naturals de la Conca de Tremp.

149. Anuario, 1916; Guia, 1948; Anuario, 1951; Guia, 1973.

6.5 ESTABLIMENTS I ACTIVITATS TURÍSTIQUES

El turisme és una indústria de gran desenvolupament en aquests darrers temps, sobre tot en la modalitat del que s'anomena «turisme rural». Aquesta nova embranzida arrenca l'any 1986, en què comença a treballar oficialment una Residència-Casa de Pagès a Sant Miquel de la Vall. El turisme rural, tal com l'entendem actualment, és una activitat nova, però, de fet, és la continuïtat d'una antiga activitat desenvolupada al llarg de la història, com era l'allotjament de viatgers o pastors transhumants.

Tradicionalment, en el món rural sempre hi ha hagut alguna casa que oferia aquest servei, especialment en les principals vies de comunicació. Al Montsec hi ha hagut diverses cases que d'una manera informal han acollit viatgers i excursionistes: Casa Roca, de Sant Martí de Barcedana; Casa Carme, de Guàrdia de Tremp; Casa Isidro, a Moror. La fórmula administrativa de «Residència-Casa de Pagès» regularitza aquest antic costum de donar allotjament en pallers o habitacions i de servei de menjars.

Un d'aquests antics llocs ha estat l'Hostal Roig, situat en el camí de Vilanova de Meià a Tremp. Aquest hostel, a més, estava en l'itinerari de la cabanera que venint del pla de Lleida, treuava el Montsec en direcció al Pirineu. L'hostal, que va acabar la seva activitat al voltant dels anys seixanta, acollia principalment traginers i pastors transhumants. A més d'aquest lloc singular, trobem posades o fondes a nombrosos pobles del Montsec durant la primera meitat del segle XX: a Llimiana, a Sant Miquel de la Vall, a Sant Salvador de Toló i a Guàrdia de Tremp, on trobem una fonda, Casa Gaietano, anunciada a la premsa comarcal¹⁵⁰.

L'altre gran establiment del Montsec dedicat a aquesta activitat econòmica és l'actual Hotel Terradets, a Cellers. L'origen d'aquest

150. «Gran café i Fonda (Casa Gaietano). Sebastià Berga Gasset. *El Café més antic i de més nom del poble. Licors. Vermuts. Aperitius. Xampanyes. Totes les nits, Concert de Radio. Preus econòmics. Carrer Major, 26. Guàrdia de Tremp*». (La Veu de la Segarra. Número. 37. 24 / 7 / 1932).

establiment és una petita fonda a Cellers, Casa Gabriel, que amb la construcció del ferrocarril Lleida-La Pobla de Segur, va traslladar-se a peu de la carretera C-147, passant a anomenar-se Hostal del Lago. El popular hostel va canviar el seu nom a finals dels anys setanta pel d'Hostal del Llac i, durant els anys vuitanta comença una nova empena amb la construcció de l'actual Hotel Terradets.

Actualment, diverses cases amb antigues explotacions agrícoles i ramaderes, les tenen condicionades per a l'allotjament de turistes: Casa Roca de Sant Martí de Barcedana, Casa Cotet de Cellers i Casa Blasi de La Clua funcionen com a Residència-Casa de pagès, fórmula administrativa que els permet combinar l'explotació agropecuària amb el turisme per tal de complementar amb aquesta activitat els ingressos econòmics.

Una altra fórmula d'allotjament a la zona és l'Alberg-Refugi de Cellers, el qual ocupa l'estació de tren de Cellers, condicionada per a l'allotjament, i el Centre Montsec-Llimiana, un hostel que ocupa una cèntrica casa restaurada a la plaça de l'església.

El turisme rural demanda, a més de l'allotjament, altres serveis turístics. Per aquest motiu s'han començat a posar en marxa diverses activitats nàutiques en el llac de Cellers, es condiciona l'accés a paratges naturals i monuments de la zona, i es potencia el vol lliure amb ala delta, l'ala de pendent i l'escalada esportiva.

El futur del turisme, segons els propis actors socials, és incert i les limitacions que apunten en aquest sentit són tres:

No hi ha experiència ni professionalitat en aquest terreny. La mà d'obra és escassa i poc qualificada. No es fan cursos de reciclatge i capaciació professional en hosteleria.

No s'entén la necessitat de l'activitat, ni se sap com posar en valor tots els atractius naturals, arquitectònics, arqueològics i etnològics de la zona. Excepte les accions que fan els museus de Tremp o Isona no hi ha accions destinades a revaloritzar i mostrar el patrimoni natural i cultural. En una línia similar, existeix algun servei de taxi tot terreny que es limita a promoure un ús estètic del paisatge.

No existeix una organització sectorial que dinamitzi el turisme,

tot i les possibilitats que les institucions públiques ofereixen. Els empresaris actuen de manera independent sense concertar accions conjuntes. Es destinen ínfimes quantitats econòmiques a publicitat i aquesta es fa de manera inadequada.

La sensació del sector turístic a la comarca és que encara es continua apostant pel manteniment de l'agricultura i la ramaderia subvencionada en oposició a aquest ús turístic i educatiu del territori.

7. Comerç

Tal com hem anat veient al llarg d'aquestes pàgines, al Montsec hi ha tres formes diferents de transacció de béns: un sistema d'intercanvi que no implica comerç en el sentit estricte del terme; un mercat local entre veïns i pobles; i un comerç comarcal organitzat entorn del mercat setmanal de Tremp i de les diverses fires que al llarg de l'any es feien en aquesta ciutat. Cada un dels productes de la caça, l'agricultura, la ramaderia o els productes del bosc, com s'ha vist en els diversos capítols, tenen els seus llocs i formes preferents de transacció.

Per als pobles del Montsec, l'activitat comercial cada vegada més s'ha anat articulant entorn del mercat de Tremp i de les diverses fires que s'han celebrat en aquesta ciutat en detriment d'altres formes d'intercanvi i de comerç.

7.1. El mercat de Tremp

El mercat de Tremp és el més important de la comarca per antiguitat i per centralitat territorial¹⁵¹. Fou establert el 1664 per Felip IV, ja en dilluns, tal com continua celebrant-se actualment. Aquest dia, tots els pobles de la Conca de Tremp, del Pallars Jussà i de comarques veïnes, com bona part del Pallars Sobirà, Alta Ribagorça, Vall d'Aran, Noguera, i Baixa Ribagorça acudeixen a Tremp per comprar, vendre i establir relacions socials.

«Anar a mercat» tenia un objectiu bàsic que era sempre la venda de diversos productes per obtenir diners en metàl·lic, força escassos

151. Per la història i la importància del mercat de Tremp, cf: Prats, Francesc (1988) «Les Ordinacions Municipals de Tremp (s.XVI-XVII)» *Collegats*: 185-210 ; Coy y Cotonat (1906) *Sort i la Comarca del Noguera Pallaresa*; Zamora, Francisco (1973) *Diario de los viajes hechos en Catalunya*. Edició a cura de Ramon Boixareu. Editorial Curial.



Volquet

fins a mitjans d'aquest segle. Els mercats, a més de fer compres i vendes de productes del camp i bestiar, cobrar i pagar deutes, servien per relacionar-se els joves entre ells. També era el lloc on es llogaven pastors, *mossos de casa* per dirigir explotacions o jornalers per treballar al camp en feines de temporada. Una activitat social i econòmica tan complexa com aquesta es tradueix en la dita popular *A la fira i al mercat fes anar el més espabilat*¹⁵². Actualment, l'objectiu del dia de mercat continua essent gairebé el mateix encara que han canviat substancialment les formes de transacció i de relacions socials.

Abans el mercat durava tot el dia, a diferència d'ara que amb bones carreteres tothom pot tornar a casa a dinar. Es sortia de bon matí amb les mules carregades de blat, vi, oli i d'altres fruits que es volien comercialitzar. De tornada es carregava pa, pinso i tot el que calia per passar la setmana, arròs, sucre, fideus, bacallà, etc.

Dels pobles més llunyans marxaven molt d'hora al matí amb llanternes que deixaven en un punt del camí quan clarejava, per reco-

152. J.R. 80 anys. Alzina



Catre

llir-les a la tarda quan enfosquia. Procuraven també anar agrupats, i així, el col·lectiu de persones i bèsties s'anava engrossint de poble en poble i el caminar no es feia tan pesat amb la conversa. Més endavant, ja hi van haver alguns camions que anaven recollint la gent dels pobles. Actualment, molta gent que no disposa de vehicle s'ajunta amb aquells que en tenen, i baixen de tots els pobles vehicles tot terreny carregats de persones que a migdia pugen carregats de paquets. Si no surt cap cotxe del poble, algunes persones esperen a la carretera el pas d'algun cotxe de pobles més allunyats, dels quals ja coneixen els costums i els horaris. Tots aquests viatgers fan un pagament en metàl·lic (al voltant de mil pessetes per trajecte a mitjans dels anys noranta) al conductor, encara que aquest no ho vulgui ni ho reclami.

El mercat, pròpiament dit, s'instal·la a la Plaça Catalunya i carrers adjacents. Al *Passeig* (Rambla del Dr. Pearson) hi ha la majoria de grans comerços i bars, i a la part alta del *passeig*, davant del Bar Zodiac, s'hi posen camions que es dediquen a la venda ambulat de maquinària agrícola. En aquest bar i en el seu entorn és el lloc de

trobada d'un nombrós grup d'agricultors en actiu i jubilats que intercanvien coneixements i experiències. A mitjans dels anys noranta aquesta activitat es realitzava a la Plaça dels Taxis, davant del bar Llac Negre, fins que aquest va ser enderrocat per modernitzar-lo. Entrant al nucli antic, dintre muralles, pel carrer Soldevila, arribem a la Plaça dels Pagesos, on es posa la venda ambulante de petits pagesos i jubilats de la zona que porten productes de l'hort i, segons la temporada, bolets, espàrrecs, mel i d'altres productes fruit de la recol·lecció. Aquesta és, a més, una zona de establiments comercials fixes. L'últim lloc d'activitat important en aquest dia són els carrers fora muralla que rodegen el nucli antic, on hi trobem també diversos establiments comercials i entitats bancàries. Als extrems de la carretera comarcal, ja a les sortides de la població, s'hi apleguen la majoria de tallers mecànics, gasolineres i centres comercials a l'engròs.

Un altre mercat al qual s'anava sovint, sobretot des dels pobles del Montsec de Rúbies com Llimiana o Sant Miquel de la Vall, era el mercat d'Isona. Aquest, de caràcter més local, es celebra encara actualment cada dissabte:

S'anave al mercat d'Isona cada dissabte. 2 hores cap als Aubacs... per la palanca. Se'n cuidaven els botiguers d'Isona d'arreglar-la perquè poguéssim passar dels Aubacs, d'Aransís, de la Vall... (J. R. 80 anys. Sant Martí de Barcedana)

S'acudia també des d'aquests pobles a d'altres mercats més llunyans, com el mercat d'Artesa de Segre. Això potser no era molt usual, encara que un informant assegura que el seu pare hi anava a vendre peres, marxant a les dues de la matinada i tornant a les 11 de la nit.

7.2. Comerç local

L'existència actual d'un centre comercial com Tremp i la concentració demogràfica que s'ha produït en els darrers anys en aquesta capital de comarca amaga la realitat d'un antic sistema de comerç local àmpliament distribuït pel territori. Actualment als pobles més

petits del Montsec ja no existeix pràcticament cap tipus de comerç, però en el passat aquest era molt més present. L'existència d'un comerç local és una mostra de la vitalitat d'un poble, ja que ens mostra la diversitat i distribució d'activitats que es porten a terme en un determinat moment. Entre 1916 i 1973 trobem en diferents pobles del Montsec tendes de comestibles, pastisseria, carnisseries, drogueries, estancs, tavernes i cafès, venda de carbó vegetal, venda de patates i forns de pa.

A Guàrdia de Tremp, tant la pastisseria com les tendes de queviures, cap de les quals existeixen actualment, els trobem anunciats a la premsa comarcal, l'any 1932¹⁵³. Probablement aquests comerços, són fruit d'una època molt concreta d'expansió econòmica relacionada amb la construcció de la presa de Terradets, moment en el qual tots els pobles al voltant de l'obra eren plens de treballadors vinguts de fora de Catalunya.

7.3. Fires agrícoles

Les fires eren un mercat gros, amb més gent i més activitat, de vegades singularitzades en un producte concret. A Tremp es feia fira per Carnaval, els dilluns de les dues Pasqües, per Sant Joan i Sant Pere (*Fira de les cireres*), per Sant Domingo (*Fira dels alls*), per Sant Lluç (*Fira dels bitxos*) i, com a principal, la de Sant Tomàs (*Fira dels marxants i ramaders de porcells*).

Entre els anys 1950 i 1955 es volgué reformar el sistema de fires de Tremp, celebrant-ne una cada últim dilluns de mes excepte desembre i suprimir totes les altres excepte la de Sant Tomàs. El resultat és que es convertiren en un dia més de mercat. Es creà també la fira de Sant Isidre, actualment anomenada Fira de Tremp, que celebrà la 31a edició el 1995.

153. «Pastisseria de Jaume Casals Batalla. Coques d'encàrrec d'exquisit paladar. Repartició a domicili. C/Forn. Guardia de Tremp».

«La Casa dels Queviures de Francesc Mirabet. Casa de Confiança. Garantia de pes. C/ del Centre 13. Guardia de Tremp».

«Queviures de Andreu Farré Nou. Transport. Preus limitats. C/Forn. Guardia de Tremp». (LA VEU DE LA SEGARRA. Número. 37. 24/7/1932).

La Fira de Sant Domènec era també anomenada la *Fira dels Alls* perquè aquest era el principal producte comercialitzat:

«La pasada feria de San Domingo se ha visto este año muy concurrida, abundando las paradas de ajeros, que vendian sus productos a precios mantenidos.»
(EL CONQUÉS. Número 455: 6/8/1921)

Aquesta fira, ja citada per Zamora (1989 [1789]: 59), es celebrava anualment el 4 d'agost. La fira s'instal·lava a la plaça de l'actual mercat (Plaça de Catalunya), on es recorden encara la presència de més de 100 carros plens d'all i de venedors que venien de la zona dels Monegros.

La Fira de Sant Lluç es celebrava anualment el dia d'aquest sant. S'anomenava també *la Fira dels bitxos*¹⁵⁴. La notícia més antiga que coneixem d'aquesta fira és a la premsa comarcal, a l'any 1912, en la qual es parla del comerç dels «*renombrados pimientos de Salàs*». Principalment la fira s'instal·lava a la Plaça Catalunya i als carrers adjacents.

154. Els bitxos, al Pallars, són els pebrots

8. Entorn del desenvolupament rural: una proposta de revalorització de l'economia tradicional com a patrimoni etnològic

El que ens queda després de finalitzar el treball de camp i analitzar les dades és la sensació que les activitats econòmiques al Montsec i tots els elements culturals que s'han generat entorn d'aquestes activitats es debaten durant aquest darrer segle entre unes oportunitats de modernització i un fracàs constant que situa, cada vegada més, el desenvolupament econòmic, social i cultural d'aquesta zona, tan afectada pel despoblament, una mica més lluny de les oportunitats contemporànies. A cada nova oportunitat s'hi oposa un nou entrebanc que finalment deixa el Montsec en la situació actual: una població escassa i envellida amb una activitat agrícola i ramadera poc integrada en el mercat actual. En trobem nombrosos exemples:

La lluita contra la fil·loxera i la plantació de nous peus es va frenar amb la reconversió de la vinya cap a terra camps i l'emigració de treballadors cap a les zones urbanes de Catalunya o a d'altres països com França o Amèrica. El comerç del vi, una de les bases econòmiques més sòlides del Pallars, va decaure i la nova producció industrial que podria haver-se creat a partir d'aquesta nova situació, tal com es va fer en d'altres zones productores de Catalunya, no va tenir ni temps de generar-se.

La construcció de les grans infraestructures hidroelèctriques per part de La Canadenca va crear una ebullició social importantíssima a la Conca de Tremp amb l'arribada d'un flux notable de treballadors forans. Es van modernitzar les comunicacions amb la construcció de les carreteres de Comiols i de Terradets que obrien la Conca de Tremp cap a les terres planes de Lleida i Barcelona. Es van crear nombroses institucions econòmiques, polítiques i culturals, les

quals van intentar la modernització de l'agricultura proposant nous conreus, noves tecnologies i, sobretot, introduint la idea que els productes resultants de l'agricultura i la ramaderia han de ser transformats per obtenir valor afegit en les explotacions. Tot això es va anar diluint a mesura que s'acabaven les obres hidroelèctriques.

Anys més tard, el període de maquinització del camp a partir dels anys cinquanta va coincidir amb l'emigració massiva cap a les ciutats i l'abandonament del patrimoni familiar, la casa, la terra i, en definitiva, del propi paisatge i de la seva identitat que es perd a mesura que la natura colonitza altra vegada els camps, els boscos i s'anorreen les construccions rurals.

Actualment al Montsec trobem una economia agrícola i ramadera amb uns productes inadequats per als mercats actuals com són el cereal, l'oli, o la ramaderia ovina, tots ells amb una forta competència i dependents de les subvencions de la Unió Europea. La reconversió de les explotacions amb la introducció de nous conreus o la recuperació d'altres que poguessin ser rendibles en el mercat actual no es contempla. El cas del vi n'és un exemple. En els darrers temps s'ha posat en marxa una iniciativa, per part d'una empresa vitícola de Vilafranca del Penedès, per tornar a explotar la vinya i revaloritzar una producció de vi que els propis pallaresos recorden com d'una excel·lent qualitat i amb un mercat que, en temps passats, abastava les comarques pirinenques pròximes. Aquesta iniciativa podria haver esperonat els petits productors de la conca a posar altra vegada en funcionament antigues vinyes amb la plantació de nous peus, desenvolupant petites produccions de qualitat o, fins i tot, creant algun tipus de sistema cooperatiu per fabricar i comercialitzar el vi. El resultat ha estat absolutament el contrari i ha tingut com a resposta la venda massiva de drets de vinya, condició indispensable en el context actual per poder tirar endavant una explotació vitivinícola. En aquest cas s'ha preferit el benefici immediat que proporciona aquesta venda que no pas la de fer un avenç qualitatiu en la modernització de l'agricultura pallaresa.

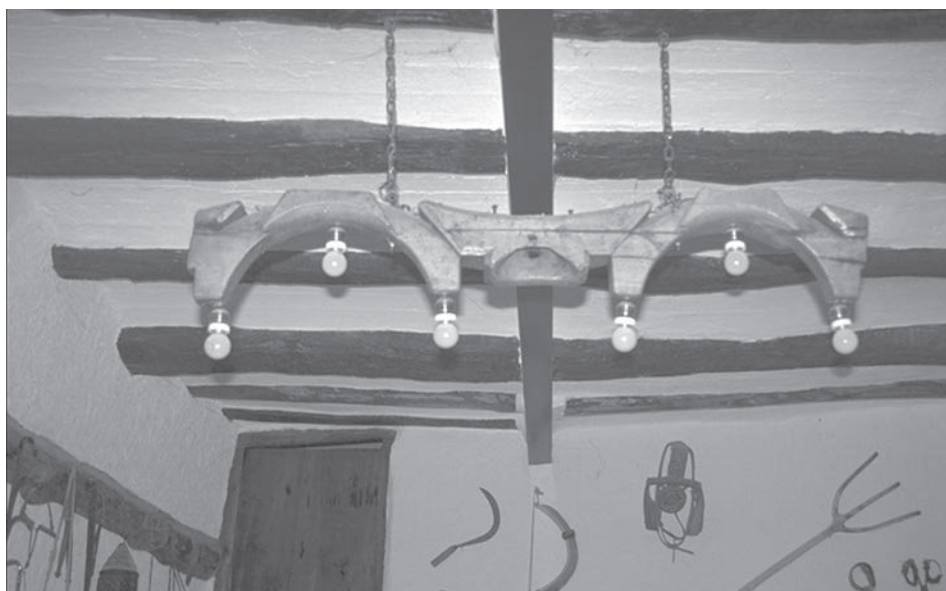
El desenvolupament d'una indústria de productes agrícoles arre-

lada en els conreus tradicionals de la Conca és inexistent. La transformació del cereal ha anat desapareixent progressivament a causa de la no modernització dels molins fariners. D'altres productes agrícoles com els ametllers, els derivats de la vinya, les indústries tèxtils com la filatura de seda, tan reclamada en l'època de La Canandenc, tampoc han reeixit a aprofitar les oportunitats que aquell moment econòmic oferia. No existeix actualment cap molí d'oli de sistema continu i la producció d'oli es manté amb la tecnologia construïda en aquella època com un residu que ara ens interessa més com a fenomen «arqueològic» de la tècnica que no pas com a activitat industrial. La maquinària i les infraestructures, doncs, són antiquades o inadequades en el context econòmic actual.

La distribució de la propietat està molt fragmentada i les explotacions són petites. Hi ha també molt terreny incult, abandonat pels seus propietaris o anexionat pels ajuntaments, als quals no se'ls dóna cap ús.

No hi ha cooperativisme ni cooperació en el treball. Cada productor –cada casa– treballa les seves terres amb la seva pròpia

Jou de fusta
usat com a
làmpara



maquinària i ven el seu producte directament al comprador. No hi ha una comercialització en comú de productes propis revaloritzats en el mercat a través d'unes condicions de conreu, unes qualitats i transformació homogènies. En aquest sentit, l'exemple de l'oli torna a ser el més clarificador. Cada productor fabrica el seu oli amb tècniques de conreu i de transformació més o menys similars però sense assolir una homogeneïtat en la qualitat. D'aquesta manera, tothom està convençut de que el seu oli és el millor, ja que a més, les produccions es venen al detall de manera informal. En aquestes condicions no hi ha cap necessitat de crear un sistema cooperatiu i sí, en canvi, hi ha raons per distanciar-se de la producció dels altres.

Hi ha una pèrdua molt important d'informació sobre els processos productius tradicionals. S'obliden coneixements tècnics, es descriuen parcialment les seqüències de treball i no es conserven gaires elements de la cultura material. Perviuen idees i pràctiques econòmiques sense sentit, desencaixades, sense arrelament a les formes de treball actual. S'inventen i s'idealitzen tradicions, costums, tècniques i coneixements entorn del paisatge i la naturalesa que són resultat de l'allunyament del contacte quotidià amb aquesta i de les formes de treball directe de la terra. Per altra part, penetren els valors i les formes de vida urbans introduïts pels mitjans de comunicació, però especialment pels propis emigrants que tornen a la terra.

En el moment actual ens trobem en una situació en la qual, al Montsec com a molts d'altres territoris rurals de la Unió Europea, es dibuixen unes tendències de desenvolupament rural orientades cap a la transformació de l'activitat agrícola com a element principal de conservació i gestió del paisatge rural amb nous conreus, noves tècniques i noves formes d'organització del treball. Juntament amb la revalorització d'aquesta nova agricultura cal posar en valor el patrimoni natural i etnològic, és a dir, reivindicar el paisatge, les maneres d'interpretar-lo i gestionar-lo per tal de donar sentit al canvi cap a aquesta nova agricultura, com un element més de dinamització i desenvolupament social a través de l'ecoturisme i l'educació.

A la vista del que escrivíem més amunt sobre l'arribada de La Canadenc a al Pallars i l'activitat econòmica i social que va generar –un dels moments claus del desenvolupament de la Conca de Tremp i el Montsec– cal preguntar-se: què ha quedat de tot aquell període? A primera vista, pràcticament res més que les centrals hidroelèctriques, els canals de reg i d'altres elements de cultura material com les fonts o els molins d'oli. Però si mirem amb més deteniment trobem encara traces de la presència de formes de treball, tècniques i maquinària agrícola que han anat persistint amb més o menys fortuna a tot el llarg del segle XX. És possible recuperar algunes parts d'aquest patrimoni perdut en la memòria popular buscant un punt d'intersecció entre allò que parcialment sabem d'aquest procés històric i allò que creiem que és útil per al desenvolupament social actual.

Així doncs, com hem de definir el patrimoni etnològic per contribuir a aquest desenvolupament? Per Llorenç Prats, el patrimoni etnològic és el conjunt de béns o testimonis culturals –materials i immaterials– que un poble hereta dels seus ascendents i que caracteritza les seves formes de vida (Prats, 1989). Iniesta i Feixa veuen en aquesta definició que un element cultural pot ser considerat patrimonial quan reuneix una doble condició: revelar un tret distintiu d'una forma de vida i haver estat llegat pels avantpassats (Iniesta/Feixa, 1991:37).

Qui millor pot dir què és distintiu i què els hi ha estat llegat pels seus avantpassats són els propis actors socials del Montsec. Per tant, és patrimoni etnològic allò que els seus protagonistes són, volen ser i volen projectar cap al futur. Molt sovint ens trobem amb informants que ens diuen: *a tu el que t'interessa és...* Imposen el coneixement que volen deixar documentat, reivindicat i projectat a través de l'etnògraf com a intèrpret. Diversos exemples ens mostren diferents interessos entorn del patrimoni etnològic: mentre que un informant s'interessa més per conservar la tecnologia, un altre s'interessa més aviat per les relacions socials entorn del treball i un tercer s'interessa per les tècniques i el coneixement del medi. Així

doncs, no es tracta només de documentar més molins d'oli o maneres de relacionar-se les persones per engrandir una col·lecció que ja tenim, sinó de recollir allò que els sembla significatiu a ells. La revalorització del patrimoni etnològic és, doncs, avui dia, un factor de dinamització de les societats no tan sols pels fets i els elements que es recuperen en si mateixos, sinó perquè el patrimoni etnològic genera identitat entre els actors socials contemporanis.

Però allò que cal considerar avui patrimoni etnològic estaria incomplet sense un diàleg entre la visió dels actors socials i la de l'etnògraf que ho interpreta: el patrimoni etnològic hauria de ser resultat d'aquesta lectura. És patrimoni etnològic allò que la gent del Montsec és i volen ser, però també la manera en què l'estudiós ho incorpora al coneixement global i l'ús que es vol fer d'aquest coneixement.

Per què serveix el patrimoni etnològic del Montsec? Indubtablement, serveix en primer lloc com a referent històric, com a identitat, i aquest referent hauria de ser una eina per treballar en la direcció del desenvolupament social. En aquest sentit, contribuiríem a aquest desenvolupament generant estudis monogràfics de la zona que poden tenir molt a dir, per exemple, sobre aquell interès original nostre entorn de la conservació del medi natural i cultural: les característiques particulars de l'organització comunal, el funcionament de la casa i les relacions laborals, algunes tècniques o maneres de percebre el territori que són, en conjunt, formes d'adaptació de l'home al medi.

El patrimoni etnològic del Montsec hauria de servir també per a musealització d'estructures i paisatges en un procés de recerca-conservació-restitució. En aquest sentit, podem considerar patrimoni etnològic del Montsec el mosaic agroforestal, aquell paisatge ben conservat des del punt de vista ecològic fruit de la conservació de tècniques i idees socialment establertes; la casa i la comunitat com a organitzadors de la vida social; la txisqueta, una raça ovina autòctona i adaptada a la zona amb unes possibilitats de comercialització, i alguns elements de cultura material que pel seu interès i estat de

conservació podrien ser musealitzats, ja que ens remetent a tècniques i maneres de treballar com són els corrals, les fonts, els *castells de pedra* resultat de despedregar les pastures, les carrerades, els *arners*, els forns de calç, els molins fariners i molins d'oli com els de Beniure, Estorm i Alzina.

El patrimoni cultural fa, bàsicament, una aportació al coneixement d'altres cultures foranes o passades que ens permet reflexionar i relativitzar la nostra pròpia cultura. Així doncs, finalment, el patrimoni etnològic del Montsec hauria de servir com a eina per a l'educació de les persones, ja que permet contrastar i valorar formes de vida diferents, pròpies i arrelades a un territori. Aquesta és, des del nostre punt de vista, la funció principal que ha de tenir el patrimoni etnològic en una societat complexa i canviant com és la nostra. D'una manera o altra, aquesta funció educativa és la clau de volta que inclou totes les altres funcions que fins aquí hem apuntat: és útil per al turisme, ja que pot mostrar, d'una manera didàctica, quina és la manera com es presenten als forasters els habitants d'un determinat territori que volen mostrar tot allò que per a ells és significatiu. El foraster pot rebre així una informació que li faci comprendre el territori en el qual es troba des del punt de vista social, econòmic, ideològic i històric. És útil també per al desenvolupament, ja que en oferir un vessant didàctic cap al turisme genera una economia nova que entén el patrimoni cultural i mediambiental com a recurs econòmic local. La funció didàctica obliga necessàriament a la conservació dels elements materials, a la fixació en diferents suports dels elements immaterials i a la recerca i l'estudi constant entorn de les noves i canviant perspectives que aquest patrimoni ens pot proporcionar.

En el cas del treball que ens ocupa, l'estreta relació entre economia, societat i ideologia ens permet entendre formes de vida diferents. Altres economies i sistemes tècnològics poden fer-nos comprendre com es produïa en un sistema preindustrial que basava la seva economia en un sistema agro-silvo-pastoril; quins eren els recursos bàsics que s'explotaven, quines eren les primeres matèries

i quin valor tenien aquestes en la percepció de la natura i el medi ambient relacionat amb aquestes cultures; quin era el valor que tenia la destresa manual a l'hora d'exercir el treball; quins eren els ritmes de treball diaris o en el cicle anual de producció i, a la inversa, quines eren les estones o èpoques de lleure i quines eren les formes de lleure; quines institucions es creaven per regular l'accés a les matèries primeres, ús d'infraestructures o per establir llaços de solidaritat; quins components ideològics tenien un valor superior per donar cohesió a tot aquest món material.

El patrimoni etnològic possibilita la comprensió de la cultura del present a la llum del passat, ja que permet entendre que l'estructura i les dinàmiques de les societats i territoris són resultat de processos històrics en què incideixen múltiples factors. D'aquesta manera, permet aportar dades per al coneixement dels principals problemes del món actual. El caràcter històric de la formació de les cultures ens ha de permetre, doncs, percebre, intuir o definir possibles línies d'evolució de la nostra pròpia cultura i dissenyar noves propostes de construcció social que poden ser arrelades en el passat o provenir d'altres tradicions culturals.

Amb tot això estem proposant que l'objectiu final del patrimoni etnològic com a eina per a l'educació seria la formació d'individus crítics mitjançant la construcció d'una consciència col·lectiva envers la conservació del patrimoni cultural, historicoartístic i mediam ambiental. El patrimoni etnològic, entès d'aquesta manera, és una important eina que cal reivindicar per al desenvolupament de la nostra societat.

ANNEX. Fonts consultades

1. INFORMANTS

Si algú mostra entorn de la seva personalitat tot allò que per a mi representa el Montsec, aquest és Josep Cirera, *El Peraire* d'Alzina. Josep Cirera va ser una persona anònima, simple i contradictòria com tothom, però per sobre de tot, va ser un home bo que ens va acollir a la Marta i a mi en el seu món. Ell ens va mostrar infinitat de petites coses durant els deu anys que vàrem compartir la vida com a veïns i com a bèsties salvatges caminant per aquesta serra. Les coses més importants que vàrem aprendre d'ell sobrepassen l'àmbit local del Montsec per convertir-se en «maneres de ser» definitiva-ment humanes. Josep Cirera va morir l'any 2002 als 89 anys. Ell, com a persona i com a representant de tot allò que de bo hi ha en el Montsec i en la humanitat, té un lloc destacat en el següent llistat d'informants:

Berga, Antònia. Mestressa de casa. Casa Andreu. Alzina
Ardiaca, Josep. Agricultor jubilat. Alçamora
Badia, Jaume. Aransis.
Bau, Joan. Pescador, caçador i fuster. Tremp
Bienvenida. Pageda, cuinera a cases i hotels. Casada a Casa Taverner.
Alzina
Boher, Adrià. Agricultor jubilat. Gavet
Casals, Encarnació. Santa Llúcia de Mur
Castells, Carme. Mestressa de casa. Casa Cova. Alzina
Castells, Josep. Agricultor jubilat. Casa Josep. Vilamolot de Mur
Castells, Ramon. Pastor. Casa Cova. Alzina
Cirera, Josep. Agricultor, ramader, fuster i apicultor jubilat. Casa Peraire. Alzina
Concepció. Alçamora
Condó, Tonet. Agricultor, carboner i apicultor. Casa Taverner. Alzina

Cuberes, Irene. Casa Truquet. Gavet
 Escolà, Ton. Casa Ton. Beniure
 Elies, Enric. Agricultor. Casa Boix. Guardia de Tremp
 Elies, Jordi. Agricultor. Casa Boix. Guardia de Tremp
 Elies, Mir. Mestressa de casa. Casa Boix. Guardia de Tremp
 Espunez, Benito. Ramader. Guardia de Tremp
 Esteve, Concepció. Casa Roca. Guardia de Tremp
 Feliu, Dolors. Santa Llúcia de Mur
 Fortuny, Daniel. Capellà jubilat. Casa Feixat. Alzina
 Fortuny, Josep. Agricultor jubilat. Casa Castells. Sant Esteve de la Sarga
 Fortuny, Josep. Agricultor i ramader jubilat. Emigrat a Barcelona. Casa
 Feixat. Alzina
 Gabarrell, Ramon. Emigrat a Barcelona fa 50 anys, propietari d'una
 vaqueria. Santa Llúcia de Mur
 Gallart, Joan. Encarregat d'explotació agrícola jubilat. Casa Roca. Guar
 dia de Tremp
 Guamis, Miquel. Gavet
 Home. Talam
 Martí, Jordi. Empresari de agroalimentació. Sant Miquel de la Vall
 Mauri, Amelia. Castissent
 Mauri, Mercè. Filla de Castissent, casada a casa Tomeu. Santa Llúcia de
 Mur
 Mauri, Ton. Agricultor jubilat. Casa Viudo. Alzina
 Magri, Ton. Agricultor. Casa Rouret. Gavet
 Miravet, Cisco. Agricultor i ramader jubilat. Casa Cova. Alzina
 Miravet, Paco. Agricultor i ramader. Casa Cova. Alzina
 Miravet, Pepe. Electricista i apicultor. Casa Cova. Alzina
 Navarra, Jordi. Agricultor i ramader. Casa Xinco. Sant Esteve de la Sarga
 Nieto, Aurelia. Carbonera jubilada. Guardia de Tremp
 Però, Domingo. Administratiu. Tremp
 Puig, Assumpció. Casa Parrot. El Meüll
 R., Ramon. Agricultor jubilat. Sant Serni
 Riba, Josep. Agricultor i ramader jubilat. Emigrat a Barcelona. Casa Pas
 cual. Alzina
 Riba, Lluís. Pastor i jornaler jubilat. Casa Pascual. Alzina
 Roca, Josep. Agricultor i ramader jubilat. Casa Roca. San Martí de Bar
 cedana
 Roca, Josep M^a. Agricultor, ramader i empresari d'agro-turisme. Casa
 Roca. San Martí de Barcedana

Ruatg, Josep. Moliner. Casa Mataro. Guardia de Tremp
 Salazar, Bienvenida. Casa Mostatxo. Castissent
 Salse, Elvira. Mestressa de casa. Emigrada a Barcelona. Casa Pascual.
 Alzina
 Salse, Josep. Empresari d'agro-turisme. Casa Cotet. Cellers
 Solans, Susana. Isona
 Sorando, Justo. Guarda forestal . Casa Tomàs. Alzina
 Tomàs. Agricultor i ramader jubilat. Casa Tomàs. Alzina
 Vila, Joan. Agricultor i ramader. Guardia de Tremp
 M.D. Santa Llúcia de Mur
 M.P. El Meüll
 F.C. Àger
 A.P. El Meüll

2. ARXIUS I DOCUMENTACIÓ

A. Arxiu municipal de Gavet de la conca (A.M.G.C.)

Gavet. Casa Consistorial:

— fons documentals corresponents als antics municipis d'Aransis, Sant Serni i Sant Salvador de Toló des dels anys 1950-1955 fins a la constitució del nou ajuntament de Gavet de la Conca.

— documentació del municipi de Gavet de la Conca fins l'any 1975

Total documentació Gavet: 16,5 metres lineals (ml).

Aransis. Casa de la mestra:

— fons documental dels antics municipis d'Aransis i de Sant Miquel de la Vall, 1880 a 1962.

Total documentació Aransís: 4,60 ml.

Sant Serni. Antiga Casa Consistorial:

— fons documental de l'antic municipi de Sant Serni, 1885 - 1940

Total documentació Sant Serni: 1,70 ml.

Total documentació de Gavet de la Conca: 22,80 ml.

B. Arxiu municipal de Llimiana (A.M.LL.)

Casa Consistorial:

— fons documental del municipi de Llimiana, 1470-1975

Total documentació Llimiana: 16 ml

C. Arxiu municipal de Sant Esteve de la Sarga (A.M.S.E.S.)

Antiga escola:

— fons documental de l'antic municipi d'Alsamora i l'actual de Sant Esteve de la Sarga, 1860-1995

Total documentació Sant Esteve de la Sarga: 8 ml

D. Arxiu municipal de Castell de Mur (A.M.C.M.)

Casa Consistorial (Guardia de Tremp):

— fons documental dels antics municipis de Guardia i de Mur, 1861-1995.

Total documentació Castell de Mur: 15 ml

TOTAL DOCUMENTACIÓ CONSULTADA EN ARXIUS MUNICIPALS:

61,80 ml

SÈRIES DOCUMENTALS PREFERENTMENT UTILITZADES DELS ARXIUS MUNICIPALS: Les fons documentals que hem consultat, malgrat pertànyer a una mateixa tipologia, municipals i de jutjats de pau, són molt diferents entre elles ja que no conserven les mateixes sèries documentals. Malgrat tot podem dir que la documentació que hem utilitzat amb preferència han estat les sèries corresponents a:

- aprofitaments dels béns comuns (subhastes de pastures, subhastes de fusta i aprofitaments veïnals)
- estadística
- contribució industrial
- recomptes de ramaderia
- expedients de judicis de pau i de conciliació
- denúncies per pastoreig abusiu

3. QÜESTIONARI DE FRANCISCO DE ZAMORA (1790)

GAVET I FONTSAGRADA. Manuscrit 1678. pg 41-45. Microfilm.

Arxiu Comarcal de Sort

MUR. Manuscrit 1681. pg 72-77. Microfilm. Arxiu Comarcal de Sort

ARANSIS. Manuscrit 2473. pg 300-302. Microfilm. Arxiu Comarcal de Sort

- SANT MARTÍ DE BARCEDANA. Manuscrit 1681. pg 282. Microfilm.
Arxiu Comarcal de Sort
- SANT MIQUEL DE LA VALL. Manuscrit 1681. pg 283-284. Microfilm.
Arxiu Comarcal de Sort
- SANT SALVADOR DE TOLÓ. Manuscrit 1681. pg 291-297. Microfilm.
Arxiu Comarcal de Sort
- ALSAMORA. Manuscrit 2473. pg 269-272. Microfilm. Arxiu Comarcal de Sort
- ALZINA. Manuscrit 2473. pg 273-277. Microfilm. Arxiu Comarcal de Sort
- SANT CRISTÒFOL DE LA VALL. Manuscrit 1681. pg 270. Microfilm.
Arxiu Comarcal de Sort
- SANT ESTEVE DE LA SARGA. Manuscrit 1681. pg 271-274. Microfilm.
Arxiu Comarcal de Sort
- MOROR. Manuscrit 1681. pg 68-71. Microfilm. Arxiu Comarcal de Sort
- SANT SERNI. Manuscrit 1681. pg 260-269. Microfilm.

4. BUIDAT DE PUBLICACIONS PERIÒDIQUES

- EL RELÁMPAGO. Semanario Demócrata Autonomista Defensor de los intereses morales, materiales y de Información de la Montaña. Tremp. 1908. (43 números)
- LA ATALAYA LERIDANA. Periódico Regionalista Católico. Tremp. 1911. (1 número)
- EL CONQUÉS. Diario Autonomista de Información. Tremp. 1912-1923. (149 números)
- EL LÁTIGO. Periódico Bisemanal Autonomista. Tremp. 1915. (6 números)
- LA CONCA DE TREMP. Periòdic Quinzenal Nacionalista. Tremp. 1919-1921. (12 números)
- LA VEU DE LA SEGARRA. Setmanari Independent. 1932. (3 números)
- RENOVACIÓ. Quinzenal Federal Republicà. Tremp. 1932-1936. (104 números)
- HUMANIDAD LIBRE. CNT / AIT / FAI. Tremp. 1937. (4 números)
- PALLARS. Revista mensual de Tremp. 1953. (12 números)

Bibliografia

ABELLA, Jordi

1991 «L'estudi de les formes de vida de les classes populars a les Valls d'Aneu: Estèrris d'Aneu (1875-1936)», a *Collegats*, 6: 19-27. Lleida.

ADAMS, W.M.

1990 *Green Development. Environment and Sustainability in the Third World*. Routledge. London & New York.

Album...

1880-1883 *Album històric pintoresch y monumental de Lleyda y sa provincia*. José Pleyan de Porta.

Album...

1924 *Album de Lérida y Valle de Aran*. Ediciones Catalonia.

Album...

1929 *Album Maravella*. Lérida. Barcelona, Editorial Iberia.

ALEU SABATÉ, J.

1988 «Txisquets: els pallaresos més autòctons i nombrosos», a *Collegats*, 2: 78-89. Lleida.

ALVAR, J.

1981 *Etnología. Método y práctica*. Zaragoza, Guara.

Anuario...

1916 *Anuario General de España*. Tomo II, Lérida. Bailly-Bailliere-Riera

Anuario...

1951 *Anuario General de España*. Tomo III. Bailly-Bailliere-Riera

ARMENGOL, Josep / PRATS, Francesc

1994 *Tremp, 1964-1994 trenta anys de fira*. Garsineu Edicions. Tremp

AULESTIA, CASADES, FAURA

1895 «Excursió oficial a la Conca de Tremp, Vall del Segre y Cerdanya», a *L'Excursionista. Butlletí mensual de la Associació Catalanista d'Excursions Científiques*, vol.3. núm 129: 270-272; 130: 273-279; 131: 281-288; 132: 289-295; 133: 298-301: Barcelona.

AVILÉS, Juan

1893 *El Pallars, Aran y Andorra*. Barcelona, El Universo.

- BATISTA i ROCA, Josep M.
1922 *Manual per a recerques d'etnografia a Catalunya*. Barcelona, Arxiu d'Etnografia i Folklore de Catalunya.
- BELTRAN, Oriol / CONTRERAS, Jesús
1988 «Enquesta tecnològica una estratègia d'investigació», a *L'Avenç*, 111: 10-14. Barcelona.
- BENERIA, Manel
1992 «El tracte en la compra-venda d'animals de peu rodó (segona part)», a *Collegats*, 5: 41-56. Lleida.
- BLANCHARD, Raoul
1925 *Assaig de geografia humana de muntanya*. Barcelona, Separata del Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya. Tallers gràfics Hostench.
- CARRERAS CANDI, F.
1896 «Excursió al Pallars Jussà o inferior i Gerri de la Sal». *Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya*, vol. VII abril-juny . Barcelona
- CARRERAS CANDI, Francesc
1897 «Excursió a Isona, Mur i Meià», a *Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya*, Volum VII. 32 i 34: 241-248 i 285-296. Barcelona.
- CARRERAS CANDI, Francesc
1919 *Geografia General de Catalunya*. Barcelona.
- CASTELLS, Josep
1999 *Records de quan feia de pagès*. Garsineu Edicions. Tremp.
- Catalunya...
1932 *Catalunya Industrial i Comercial*. Anuari de Catalunya.
- CIURANA, Jaume; TORRADO, Llorenç
1981 *Els olis de Catalunya i la seva cuina*. Barcelona. Generalitat de Catalunya
- CONTRERAS, Jesús
1991 «Los grupos domésticos: estrategias de producción y reproducción», a PRAT, Juan. i altres: *Antropología de los pueblos de España*. pags. 343-380. Madrid, Taurus.
- CORTÉS RIBELLES, Manuel
1984 *El Montsec i muntanyes veïnes*. Lleida, Centre Excursionista de Lleida.
- COSTA I SAVOIA, Ernest
1987 *Viatges amb els pastors transhumants*. Barcelona. Editorial Montblanc Martin - CEC
- COY i COTONAT, Agustín
1906 *Sort y comarca del Noguera Pallaresa*. Barcelona,

- CRESSWELL, Robert / GODELIER, Maurice
1981 *Útiles de encuesta y de análisis antropológico*. Madrid, Fundamentos.
- CUENCA Y PESSINO, Luis de
1906 *Historia de la Baronía y Pabordato de Mur y cronología de los condes de Pallars*. Barcelona, Francisco J. Altés.
- ESCOBAR, Arturo
1995 «El desarrollo sostenible: dialogo de discursos». *Ecología Política* 9:7-25
- FARRAS, Francesc
1988 «El Pallars i l'Alta Ribagorça en la obra de Francisco de Zamora», a *Collegats*, 2: 211-222. Lleida.
- FARRAS, Francesc
1992 «El tracte en la compra-venda d'animals de peu rodó», a *Collegats*, 5: 29-39. Lleida.
- FEIXA, Carles. / INIESTA, Montserrat
1990 «El Patrimoni etnològic a les comarques de l'alt Pirineu», a *Collegats*, 4: 35-50. Lleida.
- FITÉ i Llevot, Francesc
1981 "Un apropament a l'estudi dels molins del Montsec a la Vall d'Àger", a *Acta Medievalia*, 4: 207-238. Universitat de Barcelona. Barcelona
- FORTUNY, Pilar
1989 «Estudi antropològic d'una explotació camperola al Pallars Jussà», a *Collegats*, 3: 9-19. Lleida.
- GLACKEN, Clarence, J.
1996 *Huellas en la playa de Rodas*. Ediciones del Serbal. Barcelona
- Grup d'Estudis de l'Alt Pirineu
1981 *El Pallars Jussà. Estructura socioeconòmica i territorial del Pallars Jussà i l'Alta Ribagorça*. Barcelona, Caixa d'Estalvis de Catalunya.
- Guia...
1973 *Guía Comercial Turística de Lérida y Provincia*.
- Guia...
1948 *Guia General de Catalunya*. Bailly-Bailliere-Riera
- Llerda
1966-68 Vol. XXIX: Lleida.
1969-71 Vol. XXX-XXXI: Lleida.
1972 Vol. XXXIII: Lleida.
1973 Vol. XXXIV: Lleida.
1974 Vol. XXXV: Lleida.
1975 Vol. XXXVI: Lleida.
1976 Vol. XXXVII: Lleida.

1977-78 Vol. XXXVIII-XXXIX: Lleida.

1979 Vol. XL: Lleida.

1980 Vol. XLI: Lleida.

1981 Vol. XLII: Lleida.

1982 Vol. XLIII: Lleida.

1983 Vol. XLIV: Lleida.

1984 Vol. XLV: Lleida.

1985 Vol. XLVI: Lleida.

1986 Vol. XLVII: Lleida.

LLEDÓS, MIR, Miguel

1917 *Història de la antiga villa hoy ciudad de Tremp*. Barcelona, Imprenta Faidella.

JOAN LLUÍS

1959 *El meu Pallars. La Conca de Tremp*. Barcelona, Barcino.

KRÜGER, Fritz

1995-1997 *Los altos Pirineos*. 4 vols. Diputación General de Aragón / Diputación de Huesca / Garsineu Edicions. Lleida. *Original 1935-1939*

MADOZ, Pascual

1985 [1845] *Artículos sobre el principat de Catalunya, Andorra i zona de parla catalana del regne d'Aragó al Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*. 2 Vols. Curial. Barcelona .

MAESTRE ALONSO, Juan

1978 *La investigación en antropología social*. Madrid, Akal.

MALUQUER DE MOTES, Jordi

1980 "Per a una història de la societat pagesa tradicional", a *Avenç*, 28: 56-61. Barcelona.

MIR i CASASES, Antoni

1883 «Lo Castell y'l cenobi de Mur», *Album històrich, pintoresch y monumental de Lleida y província*. Lleida,

MIR, Jordi

1991 «Remeis per a la curació d'animals segons un manuscrit pallarès del segle XVIII», a *Collegats*, 5: 57-70. Lleida.

MIRET i SANS, J.

1911-1912 «La fundació del monestir de Mur», a *Boletín de la Real Academia de las Buenas Letras*, 6: 112-123. Barcelona.

MIRET i SANS, J.

1911-1912 «Nota a la fundació del monestir de Mur», a *Boletín de la Real Academia de las Buenas Letras*, 6: 221-223. Barcelona.

PALET i SITO, Francesc

1992 «Les meves caminades pel Pallars», a *Collegats*, 5: 189-203. Lleida.

- PRAT, Joan i altres
1982 «Les guies de treball com a eina d'investigació», a *Arxiu d'Etnografia de Catalunya*, 1: 109-154. Tarragona.
- PORCIOLES, Juan
1899 *Notes folklòriques de la Vall d'Àger*. Barcelona, Àlvar Verdaguer.
- PRATS, Francesc
1988 «Les ordinacions municipals de Tremp (s.XVI-XVII)», a *Collegats*, 2: 185-210. Lleida.
- PRATS, Llorenç
1989 «Funció de les àrees de muntanya d'interès nacional», a *Jornades d'Estudi sobre les zones de muntanya*. Tremp
- PUJADES, Juan Josep
1977 «Sistemas de clasificación etnocientífica como formas de adaptación ideológica. El caso del Pirineo Oscense», *Actas del I Congreso de Antropólogos Españoles*. pags. 181-215. Barcelona, Universitat de Barcelona.
- QUINTANA, Pep
1992 «Pensaments davant el Pirineu», a *Collegats*, 5: 205-218. Lleida.
- ROCAFORT, Ceferí
1906 «Del Noguera Pallaresa al Noguera Ribagorzana», a *L'Avenç*, Barcelona.
- ROCAFORT, Ceferí
1991 *Excursions pel Pirineu i el pla de Lleida: escrits*. Lleida, Pagès editors.
- ROIG i FONT, Joan
1921 «Excursió per la Conca de Tremp i Vall d'Àger», a *Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya*, vol. XXI, juliol, núms. 318-319: pag. 172-179 i 187-200. Barcelona.
- ROIG i FONT, J.
1923 «Notes d'excursions per la Conca de Meià», a *Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya*, volúm XXIII, núms. 341-342: pag. 166-192 i 197-222. Barcelona.
- SANCHIS GUARNER, Manuel
1951 *Calendari de refranys*. Barcelona, Barcino.
- SOLÉ SABARÍS, Lluís
1964 *Geografia de Catalunya*. Barcelona, Aedos.
- SORRIBES, Ramon
1993 *Les indústries tradicionals a les comarques de muntanya*. Generalitat de Catalunya. Barcelona

- TORRAS, César August
1926 «La Conca de Tremp», a *Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya*, Volúm XXXVI. núm.371: Pàgs.142-151. Barcelona.
- VILA CUÑER, Eladi
1902 «Montsech», a *Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya*, volúm XII. núm. 94. Novembre: pàgs.303-307. Barcelona.
- VILA i DINARÈS, Pau
1928-1935 *Resum de Geografia de Catalunya*. Barcelona, Barcino.
- VILLANUEVA, Jaime
1850 *Viaje Literario a las Iglesias de España*. Madrid, 1803-1852
- VIOLANT i SIMORRA, Ramon
1933-1934 «Festes tradicionals al Pallars», a *Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya*, volums XLIII i XLIV i. núms. 458,459,463 i 465,470,473: pàgs. 284-289, 319-324, 479-488 i 72-76, 279-281, 380-391. Barcelona.
- VIOLANT i SIMORRA, Ramón
1950 «Síntesis etnografica del Pirineo español y problemas que suscitan sus areas y elementos culturales», *Etnografía I. Primer congreso internacional de pireneistas*. Zaragoza, Instituto de Estudios Pirenaicos del C.S.I.C.
- VIOLANT i SIMORRA, Ramon
1953 *Els pastors i la música*. Barcelona, Barcino.
- VIOLANT i SIMORRA, Ramon
1979 «D'art popular pallarès», *Obra Oberta*. Barcelona, Alta Fulla.
- VIOLANT i SIMORRA, Ramon
1979 «El cultiu tradicional de les abelles al Pallars Sobirà», *Obra Oberta*. Barcelona, Alta Fulla.
- VIOLANT i SIMORRA, Ramon
1979 «Elaboració del cànem i la llana al Pallars», *Obra Oberta*. Barcelona, Alta Fulla.
- VIOLANT i SIMORRA, Ramon
1979 «La caça i la pesca al Pallars», *Obra Oberta*. Barcelona, Alta Fulla.
- VIOLANT i SIMORRA, Ramon
1979 «La indústria casolana del pa al Pallars Sobirà. El gra. Els molins. Els forns. Pastar. Custums i creences», *Obra Oberta*. Barcelona, Alta Fulla.
- VIOLANT i SIMORRA, Ramon
1979 «Notas de etnografia pastoril pirenaica. La transhumancia», *Obra Oberta*. Barcelona, Alta Fulla.

VIOLANT i SIMORRA, Ramon

1981 «Costums de la cria i matança del porc al Pallars Sobirà. Feines casolanes», *Obra Oberta*. Barcelona, Alta Fulla.

VIOLANT i SIMORRA, Ramon

1981 «El arado y el yugo tradicionales en Catalunya», *Obra Oberta*. Barcelona, Alta Fulla.

VIOLANT i SIMORRA, Ramon

1981 «El nom, les habituds, les funcions biològiques i les malalties de les ovelles al Pallars Sobirà», *Obra Oberta*. Barcelona, Alta Fulla.

VIOLANT i SIMORRA, Ramon

1981 «El tragí popular al Pallars Sobirà», *Obra Oberta*. Barcelona, Alta Fulla.

VIOLANT i SIMORRA, Ramon

1981 «Els enfornaires al Pallars Sobirà. Guixaires i calciners», *Obra Oberta*. Barcelona, Alta Fulla.

VIOLANT i SIMORRA, Ramon

1981 «Posible origen i significado de los principales motivos decorativos y de los signos de propiedad usados por los pastores pieranaicos», *Obra Oberta*. Barcelona, Alta Fulla.

VIOLANT i SIMORRA, Ramon

1985-1986 [1949] *Los Pirineos. Vida, usos, costumbres y tradiciones de una cultura milenaria que desaparece*. Barcelona, Alta Fulla.

VIOLANT SIMORRA, Ramon

1981 «El demonio vegetativo del trigo: ritos agrarios de la cosecha en Catalunya» a *Etnologia Pallaresa. Homenatge a Violant i Simorra, Escudella 2*. Poble de Segur

YOUNG, Arthur

1970 [1787] *Viatge a Catalunya*. Barcelona, Ariel.

ZAMORA, Francisco

1973 *Diario de los viajes hechos en Cataluña*. Barcelona, Curial.

ZAMORA, Francisco

1989 [1789] *Resposta del Corregiment de Talarn al questionari de Francisco de Zamora (1789)*. Lleida, Virgili i pagès.

ZAMORA, Jaume Enric

1996 *El carboneig al Montseny*. Associació d'Enginyers Industrials de Catalunya. Barcelona

EL MONTSEC ÉS UNA ZONA DEL PALLARS JUSSÀ que, com molts altres territoris de muntanya de la Unió Europea, ha patit en les darreres dècades un procés de desestructuració de la vida tradicional fruit de la modernització de l'economia rural i de l'emigració cap a les ciutats. La globalització econòmica actual, amb poca sensibilitat envers les cultures locals, no ajuda gaire a capgirar la situació d'aquests territoris amb una economia agrícola i ramadera poc competitiva en els mercats actuals. En aquestes condicions, el patrimoni etnològic pot tenir una funció important en el desenvolupament d'aquests territoris.

Aquest, doncs, no és un llibre sobre tradicions i formes de vida passades més o menys impactants o curioses. És un llibre sobre el present. Sobre allò que la població local recorda o idealitza de les formes de vida tradicional, que es barregen amb les formes de vida actuals en una mescla indestruïble de tradició i modernitat. Recuperar allò que la població local vol projectar cap al futur ens pot donar claus per a fixar les línies de desenvolupament econòmic, social i cultural.

JORDI SOLÀ I MAS (Badalona, 1957) és llicenciat en antropologia social i cultural i màster en gestió mediambiental. Des de l'any 1993 dirigeix Montsec Actiu, una empresa que ha engegat diversos treballs de recerca antropològica i projectes de desenvolupament rural entorn de l'educació ambiental i el turisme cultural. Actualment prepara la tesi doctoral sobre el coneixement local de la natura i el discurs de la sostenibilitat.



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
Centre de Promoció de la Cultura
Popular i Tradicional Catalana

