

EFICIÈNCIA I
SOSTENIBILITAT,
DE DEBÓ: LA
CENTRAL DEL
GLORIETA, L'ENERGIA
APROFITADA

LLUÍS FORT

3



OFICIS VISCUTS: DE
QUAN ELS RUCS I LES
SOMERES
VAN A CALÇAR-SE

QUIM ALONSO

5



SALDÓ: PEDRA PER
GUARIR LA GELADA

15a16

MARCEL VENDRELL

EL PROGRAMA
DE LA FIRA DE
BANDOLERS

8a9



fira de
bandolers

EL DIARI

de la **FIRA DE BANDOLERS**

alcover.cat



alcover

ALCOVER - OCTUBRE DE 2009



OFICIS VISCUTS:
TREBALL AL DE FORA,
DONES PAGESES

ROSITA ROIG

4



OFICIS VISCUTS:
PA PER TOTTHOM

ANTON RAMON

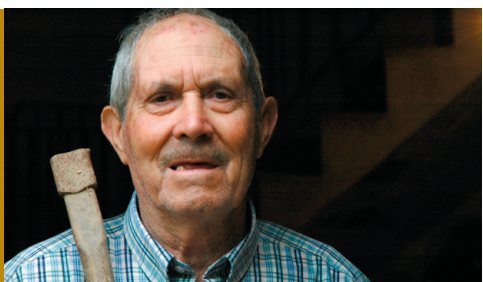
6



OFICIS VISCUTS:
RECOLECTANT DEL BOSC,
TREBALLANT EL TERME

7

AGUSTÍ OLLÉ



OFICIS VISCUTS:
PLANTES, LLAVORS I FRUITS DE LA TERRA
GUARDATS DURANT ANYS

JOSEP SANS

10a11



Es pot afirmar que treballar constitueix un dels elements distintius i particulars de l'espècie humana. Independentment que aquest sigui un motiu d'enorgulliment o, pel contrari, de certa frustració transcendent, el caràcter gairebé universal de l'activitat laboral en els humans és indiscutible.

La majoria dels mites fundadors de les grans i petites civilitzacions s'explaien en fonamentar i descriure l'origen i els motius del treball entre els humans. La tradició judeo-cristiana, per exemple, ens deixa ben clar que la definitiva configuració de la condició humana, després del breu període excepcional de la vida al Paradís, passa per la importància cabdal que hi té el treball. Aquest mateix referent, que ha impregnat durant segles el nucli dur de les societats anomenades occidentals, institueix igualment l'associació

L'aparició dels oficis, doncs, va esdevenir ja una possibilitat i, cada vegada més, una necessitat. L'aparició i el desenvolupament dels oficis artesanals significà ampliar el ventall de la divisió social del treball: a diferència dels estadis primigenis de la humanitat, ara no tothom treballava igual ni de la mateixa manera. La major complexitat de l'escenari laboral va anar acompanyada també de la cada cop més gran complexitat tècnica. D'aquí també que fos cada vegada més important l'aprenentatge per al treball. D'aquesta manera, per a arribar a ser un mestre artesà de qualsevol ofici hom havia de passar prèviament per diferents i llargues etapes d'aprenentatge. El domini de l'ofici requeria, doncs, d'una gran preparació i d'una pràctica dilatada. El treball artesanal era ben bé un art, bàsicament manual, en què l'artesà havia de dominar totes i cadascuna de les diferents fases d'elaboració del producte. Aquest producte, alhora, essent sempre el mateix, no era mai igual.

Aquesta manera de produir va esdevenir pràcticament obsoleta amb el triomf de la revolució industrial, que s'estén especialment per Europa al llarg del segle XIX. A diferència de la manera de fer artesanal, la producció industrial s'assenta sobre el domini de la màquina, la divisió detallada del procés de treball i, colofó de tot plegat, la producció en massa. Ara, la llarga i complexa qualificació laboral pròpia de l'artesà queda reduïda al saber dels enginyers que dissenyen un procés productiu en què la màquina realitza la major part de la feina i en què la majoria dels treballadors se'n converteixen en apèndix, requerint-los per tant un nivell de qualificació cada vegada menor, desvaloritzant la seva aportació i degradant les seves condicions de treball. Gran part dels operaris industrials que forniren la nova classe social del proletariat varen anar sentint-se cada cop més estranys —més alienats que diria Karl Marx— en relació al seu treball, perquè no entenien el que feien ni la dissimilitud creixent entre les seves condicions de vida, basades en la venda de la seva mà d'obra molt per sota del valor que posseïa, i les dels capitalistes que els pagaven.

Aquesta (pen)última gran transformació de la manera de treballar i d'entendre i valorar el treball ens ha conduït a l'actual escenari de la post-modernitat laboral. L'atrezzo típicament eclèctic d'aquest moment ens permet contemplar, i viure, models laborals nous amb trets característics del passat més o menys llunyà: mentre que, d'una banda, la tan esbombada flexibilitat fa cada cop més difícil que la vida laboral de qualsevol no passi per multitud d'empreses i llocs de treball diferents i que l'automatització i l'avenç de la micro-electrònica ens puguin fer pensar que l'individu resulta cada vegada menys necessari per a la producció, despertant la vella utopia d'un món on el treball seria realitzat només per màquines i les persones podrien gaudir només de l'oci; trobem també, d'una altra banda, qui retorna a maneres de fer i d'entendre el treball que permeten un major i millor control del temps del treball i del no treball, com ara els qui treballen intensivament només durant uns mesos al llarg de l'any, els qui prioritzen el salari en forma de temps i no de diners, els qui prefereixen activitats laborals més creatives, on puguin conèixer i controlar la totalitat del procés productiu i lluitar contra la rutina i la desmotivació de la cadena de muntatge, els qui no volen sentir-se "realitzats" en el treball —perquè pensen que treballarien més i treballarien massa— sinó fora d'ell... i els que no poden i/o no volen res de tot això perquè a penes poden comptar amb una incerta possibilitat de treballar. ■

Treballar (no només) per a viure

JORDI ROCA



“El treball artesanal era ben bé un art, bàsicament manual, en què l'artesà havia de dominar totes i cadascuna de les diferents fases d'elaboració del producte.”

del treball al càstig, a la penitència i al patiment (vegeu el llibre del Gènesis, especialment 3: 17-19). Nogensmenys, el mateix origen etimològic de la paraula, que ve del llatí -tripaliare-, significa torturar.

No obstant això, el fet de treballar no ha representat sempre el mateix al llarg de la història de la humanitat: ni des del punt de vista del significat que se li ha atorgat ni del tipus d'activitat que ha suposat. És en aquest sentit, per exemple, que a la visió fatalista que s'acaba d'esmentar s'hi afegí amb força, en el context de la Reforma, especialment des de les files del Luteranisme i el Calvinisme, una visió més sortosa i feliç del treball, com bé va mostrar i demostrar admirablement Max Weber.

Però més enllà del valor i de la significació canviant que hem anat adjudicant al concepte, la pròpia fisonomia del treball, com a comportament i pràctica concrets, ha patit també transformacions considerables, de l'alçada d'autèntiques revolucions. De fet, si estem d'acord en afirmar que l'activitat laboral és l'estratègia típicament humana d'aconseguir allò que és necessari per a (sobre) viure, aleshores bé podem establir que en el decurs de l'aventura humana hi ha hagut bàsicament tres grans maneres d'aconseguir aquest objectiu. La primera, que ha estat la que amb diferència ha dominat la major part de la nostra història, es basà en la mera capacitat de recol·lectar i caçar allò que l'entorn oferia, amb un nivell molt simple de complexitat tecnològica i organitzativa i amb a penes una simple divisió sexual del treball: les dones recol·lectaven i els homes caçaven. Amb la revolució neolítica i la consegüent invenció de l'agricultura i de la ramaderia, el control sobre l'entorn i, per tant, les possibilitats de supervivència i de creixement demogràfic, augmentà espectacularment. També canvià profundament la manera de produir els aliments, és a dir, la manera de treballar. Encara que la majoria de la població es dedicava al treball de la terra, l'eficiència productiva que va comportar l'agricultura i la ramaderia i les seves innovacions —de l'arada a la rotació de conreus— varen fer possible, per primer cop, ser capaços de produir aliments per sobre de les necessitats estrictes de supervivència. Això va permetre no només augmentar la població sinó també facilitar l'aparició de noves maneres de guanyar-se la vida: amb l'excedent que el pagès era capaç de produir es podien pagar els "sous" de governants, sacerdots, soldats i artesans, per citar-ne només alguns.



LLUÍS FORT PÀMIES

EDAT: 83 anys

RENOM: Lluís de la Central

HISTÒRIA DEL RENOM:

Per haver viscut i treballat durant uns anys a la Central Hidroelèctrica del Glorieta.

LLOC DE NAIXEMENT: Mont-ral

“Amb Fecsa, les centrals petites ja no van fer més electricitat”

Amb en Lluís de la Central parlem de com es feia l'electricitat que durant anys arribava a Alcover i il·luminava les cases del poble

TEXT: JAUME CAMPS

Quants anys va estar treballant a la Central?

Jo hi vaig estar tres anys substituint el meu germà que va haver d'anar a fer el servei militar, la Mili, als anys 40 del segle passat, després hi vaig anar jo i quan vaig tornar ja no vivíem a la Central, a més quan nosaltres ho vam deixar, la Central ja no va anar més. Tot i això els meus pares hi van estar treballant 27 anys.

La llum que feien a quins pobles abastava?

Abans que hi visquéssim nosaltres la Central va arribar a abastar les poblacions d'Alcover i la Selva, però amb l'augment de la maquinària com premses, motors... només es va produir llum per a Alcover.

Com es produïa la llum a la Central?

A dalt de la Central hi trobem dos cingles on hi ha les fonts del Glorieta, que jo sempre he vist baixar aigua, allí l'aigua baixava per un rec cap a una bassa, i d'allí també amb un rec anava a parar a unes turbines que mitjançant la pressió de l'aigua que es produïa quan baixava muntanya avall, i que feia girar les turbines es produïa l'electricitat.

I si es produïa un període de sequera?

Si algun cop es produïa algun temps de sequera el que es feia era reduir el consum d'aigua, fent que abans de fer llum per a tot el dia se'n feia només per algunes hores com deu, o vuit hores, però això només va ser algun cas excepcional.

I la seva família se'n cuidava de la Central?

Nosaltres treballàvem a jornal a la Central, la nostra feina consistia bàsicament a vigilar uns voltatges, clar, això volia dir vigilar sempre dia i nit amb relleus, ja que si baixaven la llum del poble baixava o es podia produir un incendi. A més vivíem allí i se'n cuidàvem dels diferents horts.No era un treball dur però sempre s'havia d'estar atent als voltatges.

Després que vostès marxessin de la Central de qui va ser propietat?

Quan nosaltres vam marxar s'hi va posar a viure una família que feia de masovers, després va passar a mans de l'empresa Riegos y Fuerzas del Ebro, i finalment a Fecsa. A l'actualitat es troba totalment abandonada.

Parlem de quan hi vivien, com anava la Central durant la

Guerra?

Doncs durant la guerra hi havia moments que havíem de parar, ja que a dalt a la Serra de Veçar, hi havia combats entre republicans i franquistes, allí vàiem passar els avions, i quan començàvem a sentir els trets ens n'anàvem a amagar a una cova, ja que teníem por que no ens tiréssim cap bomba, ja que podíem ser un objectiu per acabar amb la llum del poble.

I l'aigua que sortia de la Central on anava?

Doncs l'aigua s'aprofitava de dues formes: una primera per a fer electricitat, i després anava a parar a una gran bassa que emma-

gatzemava l'aigua que després servia per a regar a Alcover.

Quin és el gran canvi a l'hora de produir electricitat?

Clar, abans sempre havies d'estar-hi pendent, a l'actualitat tot és totalment automàtic, un dels grans avenços ha estat la introducció de l'automàtic, ja que abans qualsevol pujada de tensió podia haver provocat algun incendi.

En acabar la guerra van continuar fent electricitat?

Sí, sense cap problema vam continuar produint l'electricitat per al poble fins que ho va comprar l'empresa de Riegos, ja més tard amb Fecsa les centrals petites ja no van fer més electricitat. ■

Del Paco a les fosques a Berlusconi



Sergi Saladié

La generació distribuïda, o microgeneració, d'electricitat és un concepte que a l'actual classe política i econòmica dominant se'ls fa difícil d'entendre, ja que posa en qüestió l'actual marc oligàrquic que els dóna grans beneficis econòmics i ens fa passar a tots/es per l'endoll de la companyia elèctrica de torn (a Catalunya un 98% dels usuaris d'electricitat som clients d'Endesa-Enel). Ras i curt, la generació distribuïda significa l'aprofitament dels recursos energètics renovables de cada territori (sol, vent, i/o biomassa) que es generen i es consumeixen en un espai reduït, en un sistema

elèctric en xarxa a través del qual s'està interconnectat amb els altres sistemes elèctrics veïns. La generació i consum d'electricitat i calefacció es fa des de i per al territori, i la població local n'és partícep, tant de la concepció i gestió dels projectes com dels beneficis, alhora que la fa ser més conscient sobre la problemàtica energètica. Aquest concepte de generació distribuïda que a les grans empreses elèctriques se'ls fa tant difícil d'entendre, no és estrany ni revolucionari, sinó una pràctica que es troba en el mateix origen de l'electrificació de pobles i ciutats, com bé explica *el Lluís de la Central*, i que altres països, com Holanda (on un 52% l'electricitat generada a tot el país prové de microgeneració) o Dinamarca (on el 60% de les llars reben el subministrament de calefacció a

través de sistemes comunitaris) ja fa temps que estan aplicant. Cada poble, o conjunt de pobles, tenia la seva petita central. Com prop del meu, Vandellòs, on al barranc de la Dòvia (al municipi veí de Pratdip) el Paco Chavarria tenia un petit salt d'aigua on produïa electricitat per als tres o quatre pobles de la vora. Va acabar sent conegut com *Paco a les fosques* degut al deficient sistema de distribució, que feia que amb una mica de vent o quatre gotes marxés el subministrament elèctric (que de fet, això ha passat a Vandellòs, un municipi amb dues centrals nuclears i una tèrmica, fins fa quatre dies que no van canviar una xarxa de distribució construïda a la postguerra). Poc a poc hi hagut un procés de concentració empresarial que ha anat reduint el nombre d'empreses productores-comer-

cialitzadores de l'electricitat, fins convertir-se en un oligopoli on la ciutadania passa a ser un hostatge de l'empresa de torn. Aquesta situació ha comportat que les grans empreses apostin per aquella producció que els és més rendible, pels combustibles fòssils i les nuclears (que a Catalunya representa el 80% de la potència elèctrica instal·lada), amb els centres de decisió (i de producció) cada cop més lluny del consumidor (l'actual seu d'Endesa, principal empresa elèctrica a Catalunya i absorbida fa un any per l'empresa pública italiana Enel, està ara a Roma, si a Roma, on hi ha el govern italià amb el filofeixista Berlusconi al capdavant), i en definitiva construint un sistema elèctric molt ineficient en perdre, entre altres coses, dues tercers parts d'energia.

Sergi Saladié és geògraf de la URV

La Rosita de Ca Caterio i el seu marit buscaven verd per allà on els cridaven. Les vaques que havien de mantenir no sabien d'anys de secada ni de tombar pel terme. Amb imaginació, anaven a buscar el menjar per les vaques que arribaven a menjar-se les avellanes.

ENTREVISTA: MARIA FERRÉ



On vas néixer?

A l'Hort de Sant Antoni.

Així vas néixer aquí on som ara...(1) i una vegada casada vas tenir vaques que no era una cosa que hi havia gaire gent que en tinguessin...

Quan vaig arribar al mas, hi havia 8 vaques i un vedell gros que el feien servir per cobrir les vaques. En començar, van anar els tres fills del mas a Lleida a buscar dues vaques i un vedell baixant-los a peu, sempre per carretera. Podien baixar facturant amb el tren les



ROSITA ROIG LLAVORÉ

EDAT: 78 anys

RENOM: Rosita de ca Caterio

HISTÒRIA DEL RENOM:

De l'hort de Sant Antoni que era on va néixer però en casar-se va recollir el renom del mas del seu marit, Rosita de Terio

LLOC DE NAIXEMENT:

Alcover

La Rosita de Ca Caterio a la fotografia de dalt i al costat amb la Maria Ferré, amiga seva i en aquesta ocasió, la seva entrevistadora. "Viure al defora", va ser una constant de la seva generació on als masos s'hi podien trobar les possibilitats de treball i producció per a viure.

“Si tens un negoci de fang més val deixar de treballar”

vaques, però com que eren joves van dir "marxem a peu?" doncs marxem a peu". Cap al tard arribaven a casa.

I d'eines quines feieu servir?

Teníem sis galledes, la que treia la llet era la mateixa i quan li faltaven dos dits per omplir-se es posava la llet a les altres.

Devia ser delicat per la higiene?

Sempre rentaven amb unes pols que no fessin bromera: el trisodin que ens anava molt bé.

I el que costava de fer anar?

Treure la llet... munyir les vaques.

Que es feia a mà?

Sí, a mà, sempre el meu marit ho va fer a mà.

I alguna de dificultosa?

No, quan hi havia una vaca que no li anava bé o no es deixava tocar les mamelles, la veníem. Sempre ens quedaven les vaques que anaven bé pel negoci.

I potser feieu servir mesures per vendre la llet

Teníem una mesura de mig litre i una de quart. I si volíem despatxar tres quarts fèiem mig i un quart.

Les deixàveu anar pasturar per fora?

No, era un negoci de sang, que en diuen de fang. Mai vam guanyar ni cinc cèntims amb aquest negoci. Anàvem per tots els camps buscant fulles de bròquil, faveres, de tot. I al mas fèiem sordu, llavors sembràvem moresc i quan l'aclaríem teníem alguna cosa més.

Molt difícil...

Molt, l'any de secada naltres a Ca Jordi ens baixaven alfals del primer corte perquè el primer que tallaven portava molta herba. Tot ho anàvem a buscar a Ca Jordi:les avellanes del Cogoll, les del mas,...

No sé sent a dir gaire que sigui un negoci les vaques,...

I aquell que ho diu, diu una mentida.

Devia donar molta feina...

El meu marit s'aixecava a les dos quarts de sis del matí per marxar a les nou o quarts de deu cap allà al Cogoll. I plegar a les cinc de la tarda, a l'estiu. Arreglava les vaques, treia la llet, treia els fems, i

a més a més, esmorzava i se n'anava cap al Cogoll carregant els fems.

Ajudaves a la granja?

De la quadra no en vaig voler saber mai res, em cuidava de collir les bajoques i vendre la llet. Fèiem de tot, i ja estava acostumada.

I a mercat, que hi anàveu?

Sí, hi anàvem els dos xics a Montblanc, el sogre els acompanyava fins les Ruixades amb el ruc i ells tiraven a Montblanc. Perquè la mula sola no es podia arrossegar el carro.

Uns anys de molta activitat.

I tot a mà.

La de munyir vaques no la vau arribar a tenir...

Quan van venir i ens ho van dir, llavors vam dir que no perquè "plegarem d'aquí quatre dies". A més a més, si tens un negoci de fang, més val deixar de treballar.■

(1) l'entrevista es realitzà a la ràdio, ubicada a l'Hort de Sant antoni)

"Ull! Si ens poséssim a fer un carro, ni podríem comptar les hores!" avisa el Quim. Així són aquestes feines. D'incomptables hores i tècniques complexes. La pràctica ho porta: vint minuts comptats amb rellotge en mà el Quim ens fa una ferradura del cinc. Amb una barreta de ferro fa el càlcul del ferro què necessitarà: "no tens pressa, no?". El foc de carbó mineral escalfa. Porta una estona encès i el control i domini sobre el foc és primordial. "Amb el foc no pots badar, un ull al què fas i l'altre a la brasa". La mà despullada recull el ferro roent per darrera. El mall ben a prop a punt per donar forma al ferro serveix per anar colpejant sobre el jou. Amb destresa porta el ferro on vol. Del jou al foc, del foc a picar: l'anar dibuixant la forma mentre se li van aplicant els forats per posar els claus que ferraran l'animal. El punxó i el mall donaran a la ferradura els forats. La galleda d'aigua ben propera atempera la temperatura del ferro que comença a fer-se notar a la mà. No es tracta de rostir-se. I acaba: "Mira que bonica, veus com queda girada cap dins? És ideal: ferra l'animal per la ungla sense tocar-li la palma".

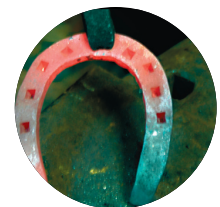


JOAQUIM ALONSO GOTOR

Nascut a IBDES (Aragó) el 1932, en acabar la guerra, els seus pares es traslladaren a ARIZA. L'any 1948 el llogaren de mossos en una ferreteria en aquest llogarret. Al 1953 va arribar a Catalunya fent cap a RIUDOMS. Buscava feina de ferrer i li digueren que a ALCOVER, un tal senyor Martorell necessitava un xicot. Quan l'indicaren cap on queia el poble i que havia de passar per LA SELVA, el Quim, que ja anava en bicicleta, va estar a punt de repensar-s'ho per allò del que podria trobar a "la selva", afortunadament diu, de lleons no n'hi havia. El senyor Martorell li va donar feina i va està treballant a la ferreteria fins al 1963. Després, durant quasi 25 anys, al taller de NATZARET. Es jubilà amb l'ANTON FERRÉ BATET. Casat al nostre poble, ja fa anys que ALCOVER també és el seu poble. Encara ferra algun animal i per la fira l'hem vist, més d'un cop, ensenyant-nos el seu ofici.

TEXT: SOLEDAT ROIG

“Era un ofici força dur es treballava de sol a sol”



Ens diu que l'ofici de ferrer, potser ha estat un dels que més ha canviat, al llarg dels anys. No pas perquè la modernitat l'ha relegat a un lloc decadent, si no més bé, han estat altres treballs, que abans potenciaven aquesta feina, els causants d'aquest canvi tan substancial.

Oficis com la pagesia i el de treballador del sauló. Aquest últim, aquí al nostre poble, ha desaparegut del tot i els pagesos han canviat les arades i carros pels tractors.

Podem pensar:- Tanta feina donaven als ferrers?, doncs sí.

El sauló és un material que desgasta moltíssim, tant les eines emprades per a extreure'l, com les que produeixen les peces per poder, després, vendre'.

Es fan servir: escarpes, punxó, escoda, barrines, "topos"... Quasi totes aquestes eines s'han de llossar diàriament. Llossar, no esmolir. Esmolant es perd acer, perquè, qualsevol peça l'aprimes, ja que fas el tall més fi. Llossant no. Llossar consisteix en aplanar l'eina de treball, a cop de mall. Així que es van picant, es van eixamplant i d'aquesta forma, el tall es va aprimant. Per fer una bona feina, a l'acció de llossar, s'ha de saber donar un bon tremp. Quan el ferrer, a cop de mall, a posat la peça roenta i li sembla que ja està a punt, és hora de refredar-la. D'aquesta acció se'n diu donar tremp, però és molt delicat, ja que si no saps donar-li el punt exacta, es podria trencar com si res.

Nosaltres llossàvem les eines un dia per l'altre. Els treballadors tenien com uns departaments particulars, on cada nit hi trobaven les seves eines ja llossades i, allí mateix, ells hi deixaven les desgastades. Podien ser 3 o 4 peces per treballador, multiplicades per una cinquantena d'homes.

Les que més es desgastaven eren les escarpes i els punxons. L'acer amb que estaven fabricades no era prou bo, per l'ofici de picapedrer, per aquest motiu, nosaltres, els ferrers, buscàvem llimes velles, ja que l'acer era molt més bo. Amb aquestes llimes, fèiem escarpes i punxons. Normalment en sortien dues peces de cada llima.

Amb els pagesos, una de les coses que fèiem molt, era ferrar les cavalleries. Les peülles dels animals, com les nostres ungles, creixen molt, així que s'han de tallar. Amb unes tenalles, les desfe-ràvem i els hi retallàvem el casc. Amb un botavant ho acabàvem de polir i a continuació els ficàvem la ferradura.

Construíem pales per les arades, a partir d'un dibuix i, si s'esqueia, també les soldàvem, així també com els forcats i altres eines. Soldàvem, fins que no compràrem soldadors elèctrics, a cops de mall. Posàvem els trossos que s'havien de soldar al damunt de l'enclosa, amb una anomenada "placa" entremig, llavors, a cops de mall, ajuntàvem les peces.

Érem capaços de construir un carro sencer, fabricant-nos, els claus amb cabota i les petites anelles precises, que es necessiten per un carnuatge; els contratirants i donar tirants a les rodes.

Les rodes dels carros sempre van ser de fusta i d'un dià-metre considerable. Obviament, fer-les era cosa dels fusters, però l'última rematada era feina dels ferrers. Al voltant de l'eix de les rodes hi havia un àrum de ferro: aquesta peça és la que subjec-tava tot l'engranatge de la roda. Doncs bé, s'agafava un àrum i s'escalfava damunt de grans brases. Quan el ferro era quasi roent, el col·locàvem al voltant del cercol que envoltava l'eix de la roda. El ferro calent es dilata, la qual cosa feia fàcil l'operació, a continuació tiràvem aigua damunt del ferro, així que es refredava,

el ferro s'encongia i la fusta anava cruixint a mesura que s'estrenyia. D'això se'n deia: "Donar tirants a les rodes".

El mall, l'enclosa i unes tenalles, és tot el que necessita un bon ferrer. És clar que també hi ha coses per fer-nos la vida més fàcil. Un simple ventilador et pot ajudar a mantenir el foc viu mentre tre-balles. Soldadors elèctrics, com he dit més amunt, amb aquests, es pot soldar peces infinitament més petites. Un martinet, per picar, és com un mall elèctric i li pots donar la velocitat que necessites.

Essencial és el carbó, per la fogaina. D'Astúries ve el carbó mine-ral o dit "de pedra" i el vegetal, emprat sobretot, per encendre el foc és, normalment, d'alzina.

És treballava de sol a sol. S'havia de fer l'horari que seguien els altres treballadors. Els pagesos portaven els animals a ferrar, abans de marxar al camp i a la nit, havies d'esperar que arribessin del defora, per si els hi convenia res per a el matí següent. Al vespre, també esperaves els picapedres a que vinguessin a prendre i portar les eines. En aquells anys era un ofici molt pesat, no coneixies festes ni feiners.■

Inscripcions gratuïtes al PiJ

la Gimcana + Bandolera !!!!

Dissabte, 10 d'octubre - 2/4 d'11 del matí

TAST DE BANDOLERS

dissabte, 10 d'octubre
1/4 d'11 de la nit

TIQUETS A LA VENDA

Aconsegueix-los al PiJ abans del 7 d'octubre



ANTON RAMON FONTS
EDAT: 77 anys
RENOM: Anton del Fornet
HISTÒRIA DEL RENOM:
Originari del petit forn que tenien a casa seva, al raval de Santa Anna, on es feien el pa en un petit forn
LLOC DE NAIXEMENT: Alcover



“Les grans superfícies poden fer ofertes que fan desaparèixer els petits productors”

Anton Ramon Fons, més conegut com a *Anton del Fornet*, ens explica com ha evolucionat els seu ofici, el de forner i el pa que ens trobem a la botiga, i com ha viscut els diferents canvis que s'han produït al llarg dels anys

TEXT: JAUME CAMPS

Per què van decidir obrir un forn de pa?

Algunes dones ens demanàvem si els podríem coure el pa que elles mateixes pastarien a casa, fins que un dia ens van comentar que si obriem un forn de pa la gent del poble ens en compraria, i així va ser. Tot i això, al principi durant la Guerra Civil no teníem llicència per a poder vendre pa.

Doncs si la gent feia la farina a casa, el blat era un conreu important a Alcover en aquell moment?

Hem de pensar que totes les famílies tenien a casa un animal i es feia palla, i del blat que sobrava es feia farina. Nosaltres com-pràvem el blat a les famílies del poble, i com que era de menys qualitat havíem de pagar un tant a la fàbrica per a farina de més qualitat, fins que ja els pagesos locals van deixar de fer blat.

I amb quines eines treballaven?

Primer ho treballàvem tot a mà, la meva mare, les meves germanes més grans i jo, el pare anava al bosc a fer feixos de fusta de pi per al forn, després quan les meves germanes van casar-se jo vaig continuar amb el negoci i fent de pagès fins que el pare va vendre la terra. Al cap dels anys, ja no vam poder pastar tant, i vam decidir comprar el solar del Portal, i quan vam construir la casa i el forn allí ja vam començar a treballar amb maquinària, això també ens va permetre millorar el procés d'elaboració del pa.

A l'actualitat com és el procés de producció del pa?

Primerament, es fa la pasta amb una màquina, en segon lloc una màquina et talla la pasta en peces i es culeja i es deixa reposar. Més tard una altra màquina fa els llongüets i barres, mentre que els pans rodons i les espigues els fem a mà, després es deixen en

repòs fins que fermenta i finalment al forn. Això et permet augmen-tar la producció, ja que el temps d'elaboració és el mateix que quan es feia a mà.

I als inicis, com els va afectar el racionament?

Com a venedor havies de presentar els cupons al delegat local d'abastament a l'ajuntament, juntament amb una relació dels clients de cada mes. Als compradors se'ls racionava el pa que podien comprar, un exemple eren les embarassades que podien comprar una mica més de pa.

També a l'hora de comprar farina hi havia un control de les auto-ritats, i la farina que ens donaven era de moresc, que produïa un pa de molt baixa qualitat, també hi havia l'estraperlo, però s'havia d'anar amb molt de compte ja que hi havia un gran control per part de la fiscalia de taxes fins que amb el pas del temps la qualitat de la farina va anar millorant, a més que va desaparèixer el sistema del racionament, i es va introduir el mercat lliure.

I quan a l'any 1941 es legalitzen com a botiga devien tenir uns inicis difícils, immersos en la posguerra?

Van ser uns inicis difícils, ja que quan vam començar a tenir la botiga havies de fiar a molta gent, per les dificultats econòmiques, i això també era difícil per a nosaltres. També la producció de blat en aquell moment no era tota de l'Estat espanyol, sinó que se'n comprava a fora com a Argentina o a Cana-dà, que era de molt bona qualitat.

I com ha canviat l'ofici de forner a l'actualitat, a part de la producció del pa?

Ara a l'actualitat és molt diferent, hem de pensar que de pa ja se'n

ven fins i tot a les gasolineres, hem de pensar que la producció pròpia de pa és cada cop més minoritària i les grans competències han fet molt de mal als petits productors. També un gran canvi ha estat el de la fusta, jo abans anava al bosc amb el cavall a portar els arbres que es tallaven a canvi de les branques per al forn, i ara per al forn que encara tenim de llenya la comprem ja que dóna més sabor al pa.

Ha canviat el mode de fer pa?

Sí, els petits productors ho fem artesanal, i amb temps, això ja no es fa, però les grans superfícies poden fer ofertes que han fet que desapareguin els petits productors.

Per últim com és que ara hi ha tantes classes de pa?

Primerament, quan vam començar feiem pa de quilo, més tard ja va sortir la barra de mig, i ara ja en trobem una gran quantitat, ja que t'has d'adaptar a les demandes dels clients, qui m'havia de dir a mi que treballaria amb un forn elèctric! O que faria pa de llavors! Ara ja trobem pans de diferents mides, formes i pes.■

AGUSTÍ OLLÉ FUGUET
EDAT: 83 anys
RENOM: Agustí de la Torreta
HISTÒRIA DEL RENOM:
La meva mare quan hi va anar amb set anys va ser la primera en agafar el nom del mas. I així hem seguit.
LLOC DE NAIXEMENT: Alcover



“Vaig tragarinar carrços cap a Reus durant anys

Agustí Ollé, l'*Agustí de la Torreta*, nascut al mateix mas, a tocar del riu, va veure clar com podia sortir-ne d'un temps on tot anava tant just. Al bosc que coneixia tant bé: al bosc que l'havia vist néixer hi tenia la possibilitat del jornal.

ENTREVISTA: FINA CAVALLÉ

Vostè és pagès... i a banda dels cultius es va dedicar a més a més...

Al bosc.

Molt aviat o...?

Sí, als 18 anys.

Així de ben jove net!

Sí, vaig començar que va ser després de la guerra i tot anava molt just i m'agradava el bosc. Li vaig dir al pare: "hem d'anar a guanyar alguna pesseta" i vaig començar a anar a treballar al jornal i mig any passat li vaig dir al pare que havíem de treballar pel nostre compte. Comprant boscos.

Va anar comprant boscos i dedicant-se...

Llogant gent i tenint-los a treballar.

I com era l'ofici de llenyataire?

Home, doncs molt pesat però doncs com que m'agradava i es guanyava alguna pessetona més... anava bé. Vaig prosperar força i tenir Sis o set homes a treballar. Més ben dit: vam arribar a fer un camió de fusta diari, de nou o deu mil quilos...

Com era un dia de feina? Com hi anàveu?

A peu! Després ja vaig tenir cotxe, vaig comprar un Jeep i anar portant la gent. I anar prosperant. La fusta la traginavem en carro cap a Reus, a cal Rodon. Després ja venia un camió a buscar-ho. I lo de dins, ho arreplegàvem amb els animals.

I per tallar un arbre, quans homes necessitaven?

Un de sol. Al principi, amb el destrall el pelaven tot. Net i seca la llenya havíem de portar-ho.

Un dia tallàveu i l'altre els traginàveu...

I feïem a tant la peça. Sempre ho vam fer així, al final vam fer a tant el quilo.

Marxàveu de bon matí...

Quan s'hi començava a veure sempre.

I com ho feïeu?

Qui el què era tallador, tallava. L'altre, agafava els animals i arrossegava. A més, a més, darrera anava un feixetaire que recollia la rama i la feia en feixos pels pastissers. I anat fent així, fins que s'hi veia. Fins al vespre. Si venien quatre cinc o sis, ens feïem una cassoleta o caçó.

A l'hivern no: fregit i avall.

I amb quines eines?

Amb destrals. Quan vam començar així. En tinc quatre a casa que són d'aquell temps. I quan van sortir les màquines de serrar, vaig comprar la màquina.

I de serra?

N'hi havia alguna d'aquelles de dues mans, però tot es feia amb la destrall.

I de llenya, n'hi havia d'algunes que fossin més bones que altres?

Sí, quan després va arribar el camió, portàvem la més dolenta pel paper, en una fàbrica molt important a Balaguer. La que era més bonica la portàvem a les asserradores, i la torta cap allà. N'hi vaig pujar cinc o sis anys però costava molt de cobrar i en acabat vaig dir: "prou, no cal anar-hi més". Llavors per aquí en portàvem a les serradores per fer caixes a la Selva, a cal Rodón a Reus,... Vam fer molts viatges: primer ho portàvem a Reus amb carro. Hi penso amb el què feïem, de Mas de Forès cap a Reus per a ser a les vuit a Reus per pesar. I a les vuit del vespre tornar a pesar. Els portàvem sencers, bé a mida per carrega's i allà els serraven de la manera que ells volien.

I què es tallava més?

Pi, sobretot. De roure i alzina se'n tallava molt poca. Del què se'n feia d'aquesta era carbó. Quan vaig començar encara hi havia gent que feia carbó. Venien unes colles de València i van treballar per nosaltres un temps, i alguns es van quedar.

Feien també de carboners...

La coïen i llavors en feien el carbó i el venien. El carbó el portàvem a Reus, a Valls. Això va ser a la primeria. Després es va acabar, en feïem algun rotllo d'alzina perquè és la millor pel foc.

Els boscos on els tenia?

Alcover i Mont-ral, alguna vegada n'havia comprat parades a Prades.

Però no m'interessava perquè aquí tenia la gent a casa.

Quants anys s'hi ha dedicat?

Des dels 18 fins els 65. Encara vam treballar un parell d'anys després de jubilar-me però vam dir que ja n'hi havia prou. ■





EL PROGRAMA DE LA FIRA DE BANDOLERS



TAST DE BANDOLERS

Menú: Assortit de truites, escarola amb romesco, coca amb ceba i d'espínacs , fuet i formatge del país, sangria, músic, vi dolç i bandoleres. Menú infantil: pa amb tomaca i embotit .Preu: 7 euros adults i 3 euros infantil.



DIJOUS 8

A les 6 de la tarda, al Museu municipal d'Alcover (MMAL), exposició dels treballs presentats al concurs de dibuix pels participants al bicentenari de la Batalla del Pont de Goi, amb motiu de la celebració de les Jornades Europees de Patrimoni.



A 2/4 de 8 de la tarda, al MMAL, inauguració de l'exposició, **Descobrir els nostres col·leccions,** petita mostra expositiva de part de la col·lecció d'objectes militars del fons del museu (guerra del Francès i guerra civil), i La recerca i la producció bibliogràfica dels darrers anys sobre la guerra del Francès. Produïda per l'IRMU. Organitza CEA

Tot seguit, Xerrada sobre la batalla del Pont de Goi, a càrrec de Francesc Murillo.

DIVENDRES 9

A les 7 de la tarda, a ca Cosme, conferència col·loqui sota el títol Les recreacions històriques com a motiu de festa, a càrrec de Salvador Palomar, etnòleg i membre fundador de Carrutxa, Associació cultural per a la recerca i la difusió del patrimoni social (Col·labora: Alcover Radio)



A les 8 del vespre, de davant del Pavelló, Seguint els passos dels Morells i Voltors, sortida nocturna per la vall del Glorieta. (Organitza: CEDA)

A la mateixa hora, al Casal Popular la Bretxa, inauguració de la Taverna Bandolera on es podrà degustar "La beguda del bandoler". La taverna romandrà oberta durant tota la Fira. Organitza: La Bretxa

A les 9 del vespre, al Casal Popular la Bretxa, inauguració de l'exposició fotogràfica, **Racons d'Alcover: el silenci de les pedres.**

A les 10 de la nit, al so de l'antiga sirena del sindicat, s'anunciarà l'arribada dels bandolers a la vila, tots a l'aguait.

A 1/4 d'11 de la nit, al portal de la Saura, la pau que durant un any ha portat la tranquil·litat a la vila d'Alcover és a punt de trencar-se. Han tornat els robatoris, bandolers dels Morells i dels Voltors s'incorporen acusant-se de ser els responsables. (Itinerari: Costeta, Abadia, pati de l'Església Nova, Rec, pl. Església Vella, pl. de la Font, Sant Jaume, pl. Nova, Bisbe Barberà i pl. Vella)

A les 11 de la nit, a la plaça Vella, anunci del perill de bandolers.

A continuació, a la plaça Vella, el mag Fèlix, ens presentarà l'espectacle **Fantàstic,** màgia espectacular amb molt de ritme i humor.



A 2/4 d'1 de la nit, a la plaça Nova, ball. TRÀFIC, ens farà ballar als ritmes més variats fins ben entrada la matinada. (Col·labora AJA).

DISSABTE 10

De bon matí els començaments locals ens convidaran a sortir de casa per fer un tast de productes del país mentre passegem tot gaudint dels aparadors engalanats que han preparat per les festes. **Des del pati de l'església Nova** oferiran als infants passejades amb carro pels carrers del poble (**d'11 a 13 h**).



A 1/4 d'11 del matí, a l'Ajuntament, arribada de la Sra. Marina Geli i Fàbrega, Consellera de Salut de la Generalitat de Catalunya i signatura del Conveni per a l'ampliació de Centre d'assistència primària (CAP).

Tot seguit, a ca Cosme, Acte inaugural de la Fira de Bandolers, a càrrec de la Consellera de Sanitat de la Generalitat de Catalunya i visita de l'espai firal.

A 2/4 d'11 del matí, a la plaça Nova, La Bandolerada, petits i

podrem escoltar el cantautor tarragoní Josep Romeu i el seu repertori de cançó tradicional catalana. Organitza: La Bretxa

A les 4 de la tarda, 7a cursa d'ORNIS. Els més valents i enginyosos constructors de maquinàries mai vistes, prendran part d'una cursa on l'important és participar. Des de mas de Moresc, davant la caserna de la Guàrdia Civil, i fins a l'av. de Tarragona. (Organitza: Regidoria de Joventut. Col·labora: ADF)



A 2/4 de 6 de la tarda, obertura del mercat d'oficis, arts tradicionals i productes gastronòmics a l'entorn de la plaça del Portal, de l'església Vella, Rec i plaça Rubert

A 1/4 de 7 de la tarda, inici d'entremesos teatrals. A la plaça Vella, història d'un amor prohibit, un parell de pidolaires expliquen la tragèdia de Romeu i Julieta. La terrible història de les famílies dels bandolers Morell i Voltor. A causa del seu odi els primogènits de cada bàndol van patir un destí fatídic.

A 2/4 de 7 de la tarda, a la plaça de l'església Vella, a les armes, els dos caps de les dues famílies de bandolers es troben. La senyora Morell, mare de Romeu, i en Pere Voltor, pare de Julieta. Tots dos s'acusen de que no funcioni el matrimoni entre els seus fills. La baralla s'acabarà amb una lluita d'espases. Per sort arribarà el governador

A 2/4 d'1 del migdia, al Casal Popular la Bretxa, concert vermut amb el cantautor Josep Romeu. Introduïts de ple en una taverna del segle XVII, i amb un bon got de vermut damunt la taula,

per aturar la picabaralla, però el que no s'imagina és que serà ell qui rebrà les garrotades.

A 3/4 de 7 de la tarda, A la plaça d'en Rubert, pare, he pecat?, Julieta es troba amb el seu amant (el mossèn). Romeu arriba a casa abans d'hora. El mossèn haurà de fugir per cames, sense que el marit se n'adoni.

A les 7 de la tarda, a la plaça del Portal, Xip Xap, ens presentarà l'espectacle El conte de la lletera. Un espectacle de titelles prou conegut que es presenta de forma divertida i entretinguda, ens parla de la immediatesa amb que la nostra societat vol aconseguir les coses, quan en realitat necessiten d'un temps i un procés per arribar-hi.

A 1/4 de 8 de la tarda, inici de les 2es accions teatrals.

A la plaça Vella, història d'un amor prohibit.

A 2/4 de 8 de la tarda, a la plaça de l'església Vella, a les armes

A 3/4 de 8 de la tarda, a la plaça d'en Rubert, pare, he pecat?



MOSTRA D'OFICIS, ARTS TRADICIONALS I PRODUCTES ARTESANS

Durant dos dies, el mercat d'oficis ofereix un seguit d'oficis, juntament amb una mostra de productes gastronòmics artesans.



A 2/4 de 9 de la nit, Reconstrucció històrica del llibre de visites a les aigües del Francolí. Des de la plaça Vella, seu del Comú de la Vila, les autoritats locals es dirigiran fins al portal de la Saura, per rebre les autoritats senyorials de la ciutat de Tarragona. Tots plegats es desplaçaran, en comitiva, al pati de l'església Nova per acabar a la plaça del Forn Xic.

Durant el recorregut es representaran diverses visites a la vila. (Representació a càrrec del Grup de Teatre la Resclosa).

(Itinerari: plaça Vella, Sant Jaume, plaça de la Font, Major, plaça Cosme Vidal, Costeta, Abadia, Rec, pati de l'Església Nova, Sant Llorenç i plaça Forn Xic).

A 1/4 d'11 de la nit, a la plaça Nova, tast de bandolers. Aquest any, uns convidats de luxe ens acompanyaran en l'acte

gastronòmic per excel·lència de la fira.



A 2/4 d'1 de la nit, al pavelló, ball de fira amb l'Orquestra Gira-sol, seran els encarregats de posar la música i diversió a la nit més bandolera de l'any. Pels qui no en tinguin prou podran seguir ballant amb el DJ David.



DIUMENGE 11

A les 8 del matí, davant del pavelló, I Trobada de motos antigues. (Organitza Motoclub Alcover).

A les 9 del matí, matinaldes pels carrers de la vila amb els grallers de la vila d'Alcover, Els Xuriguers i gaiters del Micanyo.

A 2/4 11 del matí, obertura del mercat d'oficis, arts tradicionals i productes gastronòmics a l'entorn de la plaça del Portal, de l'església Vella, Rec i plaça Rubert.



A les 12 del migdia, a l'avd. Miquel Martí i Pol, XVIII Trobada de Gegants. (Organitza Colla Gegantera).

A 2/4 d'1 del migdia, els nostres gegants, capgrossos i colles convidades faran una cercavila pels carrers del poble, que finalitzarà a la plaça Nova, on faran una ballada de germanor.

A la 1 del migdia, al Portal, podrem contemplar de ben a prop les motos participants a la I Trobada de motos antigues. (Organitza Motoclub Alcover).

A 2/4 de 6 de la tarda, obertura del mercat d'oficis, arts tradicionals i productes gastronòmics a l'entorn de la plaça del Portal, de l'església Vella, Rec i plaça Rubert.

A la mateixa hora, pels carrers i places del poble, Grup de Gallers de la Resclosa, ens convidaran a sortir de casa i participar de la festa.

A 1/4 de 7 de la tarda, inici d'entremesos teatrals. A la plaça Vella, història d'un amor prohibit.

A 2/4 de 7 de la tarda, a la plaça de l'església Vella, a les armes.

A 3/4 de 7 de la tarda, a la plaça d'en Rubert, pare, he pecat?

A les 7 de la tarda, a l'estand del Motoclub Alcover, Joan Olivé pilot del mundial de 125 cc., sortejarà

una samarreta de l'entitat signada. (Organitza Motoclub Alcover).

A 2/4 de 8 de la tarda, vull el divorci, des de la plaça Nova i ca Cosme els familiars de Romeu Morell i de Julieta Voltor aniran fins la plaça de l'església Vella. El bàndol dels Morell ha citat als Voltors per deixar les coses clares d'una vegada per totes. Un bandoler Morell ha fet captiu a l'amant de Julieta, el té lligat i tancat dins un sac...

A les 11 de la nit, al Casal Popular la Bretxa, Festa alternativa a Flaix FM. Amb musiqueta i bon rotllo. Pels qui el xumba-xumba no estigui dins dels seus gustos musicals, la taverna del Casal allargarà l'horari amb musiqueta, conversa i bon rotllo per anar enfilant ja la fi de la Fira. Organitza: La Bretxa

A les 12 de la nit, al Pavelló, megafestival amb la Festa Flaxi FM. Tornem a la carga! Els números 1 del dance que han sonat, sonen i sonaran a Alcover. La sessió remember conduïda per tres dels deejays més consagrats del país amb més ritme. Amb Miquel Àngel Crisol, Jordi Vèliz, Miquel Fontova i Dj's convidats, aniran acompanyats de gog's, projeccions, samarretes i regals.

DIUMENGE 11



XIX TROBADA GEGANTERA

Colles participants: Vila-Seca, Maspujols, La Selva del Camp, Valls, l'Alaixar, Nulles, La Riba, Coldejo, Mont-roig, Vallmoll, Cornudella del Montsant, Borges Blanques, Borges del Camp, Almostrer, Barri de les Palmeres de Tarragona, Ramon Berenguer IV Tarragona, Puigpelat i Alcover.

DISSABTE 10



ORNIS

Per participar-hi cal apuntar-se mitja hora abans al lloc de la sortida. Itinerari: Mas de Moresc, ctra. de Mont-ral, av. de Mont-ral, raval del Carme, les Rodes, av. de Tarragona. Mentre duri la cursa no es podrà aparcar i es restringirà el trànsit als carrers indicats. Es prega que no estacioneu vehicles al llarg del recorregut, de les 15 a les 18 h.

SEGUINT ELS PASSOS DELS MORELLS I VOLTORS

Per participar-hi cal apuntar-se un quart d'hora abans al lloc de la sortida. Itinerari: Alcover, ermita del Remei, font de la Bola i Alcover. Distància: 10 km aprox. Recomanacions: anar ben calçat, roba còmoda, aigua per beure, llanterna i ganes de caminar.

LA BANDOLERADA

Normes bàsiques per a participar a l'acte: La inscripció es farà de l'1 a l'10 d'octubre al PIJ s'hi podrà apuntar tothom que tingui més de 6 anys (els menors hauran d'anar acompanyats d'un adult).

Els grups estaran formats per un mínim de 6 persones i un màxim de 10. Caldrà que hi hagi un representant per cada grup. Anar vestit de bandolers dóna puntuació extra.

TAVERNA BANDOLERA

Al local del Casal Popular de la Bretxa, durant totes les festes, romandrà oberta la taverna per fer-hi parada i degustar "La beguda del bandoler".

JOSEP SANS BARBERÀ

EDAT: 86 anys

RENOM: Xacó, l'Hort de Xacó

HISTÒRIA DEL RENOM:

l'entrevistat el desconeix, afirma que, segons sembla, prové de l'hort, sempre ha sentit anomenar l'Hort de Xacó; la família hauria adoptat com a renom, doncs, el nom de l'hort

LLOC DE NAIXEMENT: Alcover



TEXT: FRANCISCO BOSCH PUCHE

“S’han acabat els pagesos”

Josep Sans, pagès especialitzat en la producció de planter

Què el va portar a dedicar-se a la producció de planter?

Diria que el planter és una cosa que, com aquell qui diu, ja em va venir d'herència. Del meu record, el padrí ja ho feia; jo no sé si abans també se n'havia fet a la família. Tinc doncs constància de tres generacions, després ja no n'hi ha hagut cap altra perquè el temps ho ha portat així... D'ençà que es va jubilar la mestressa que ho vam deixar córrer; i, a més, tot això ha anat molt a *menos* perquè s'han acabat els pagesos, avui dia només queden quatre *domingueros* o parcel·listes que fan quatre plantes per a ells i prou.

Ens podria explicar com anava el procés de producció? Estem parlant sempre “de la llavor a la planta” o s'emprava algun altre sistema? Generalment gairebé sempre és “de la llavor a la planta”. Hi havia productes, com ara les cols, el bròquil, les cebes..., que es feien directament a la terra. Ara bé, n'hi havia d'altres, com per exemple la tomaquera i l'albergínia, que necessitaven una terra que havíem hagut de preparar prèviament. Recordo que, ja en temps del padrí, sembràvem més aviat cap a l'hivern, perquè després vingués el temps de plantar a la primavera, tan aviat com

es pogués. Llavors teníem uns canyissos per a tapar el planter a la nit i protegir-lo del fred, perquè tot plegat s'avancés una mica. Ara, al meu temps, ja vam posar els vidres; com si diguéssim, una mena d'hivernacle en petit només per al planter: una caixa d'obra, de maons, amb vidre al damunt. I, a sota, a l'interior, hi posàvem aquest preparat. Va durar molts anys que, com que no hi havia res més, per preparar aquesta terra t'havies de valdre de fens d'animals, de cavall o de mula. Ara, a la darrerria ja no, anàvem a la depuradora de Reus on ja venien un preparat, una barreja d'allò que treien amb serradures que després desinfectaven.

Com s'assegurava les llavors d'un any per a l'altre? Havia de tenir sempre plantes adultes de tot el que feia com a planter?

Sí, generalment jo si podia poques en comprava. Hi havia llavors, com ara la de ceba, de la que se n'havia de menester molta, de la que segur que n'havies de comprar. Però pel que fa a la resta, com ara cols, bròquil, tomaques..., doncs ja preparava algun bocinet de terra o triava algun rotllo on deixava fer grans les plantes per triar després la llavor. Perquè si no, si l'havies de comprar, era

segur que havies d'enganyar la gent, perquè mai no et sortia de la manera que t'havia de sortir, no sortia exactament la classe... Passava que, moltes vegades, et donaven una cosa que no era prou bé allò que compraves. Jo sempre vaig procurar de no enganyar la gent. Mirava de fer-ho bé, de triar bones plantes per a la llavor. Havies de procurar que la classe es mantingués en condicions, que la varietat no anés enrere.

Podríem fer una mica de llista del tipus de plantes que es podien anar a buscar a l'Hort de Xacó?

Doncs mira: enciams, escaroles, cols, bròquil, coliflors, bledes, porros, api, ceba (de tota manera perquè n'hi ha de tres o quatre classes), tomaques (fonamentalment de l'albercoc i tomacons), albergínies, pebrots, bitxos, pebrots *nanos*, pebrot verd...

I les carxofes?

No, carxofes no perquè les carxoferes no es fan amb planter. La carxofera, quan s'arrenca, es fa a bocins a bocins i aquests trossos, que s'anomenen rabasses o esqueixos, són els que es planten, els que es fan arrelar i dels quals en surten noves plantes. Això no vol dir que allà a l'hort en tinguéssim un quadro, que sempre en teníem, i si venia algú i te'n demanava també n'hi donaves.

Pel que fa a quantitats, recorda les xifres dels moments de major producció de planter?

Diffícil de recordar-ho amb exactitud. Per exemple et diré que, de cebes, a mils, perquè en fèiem quatre o cinc quilos de llavor. És el que més fèiem. També de tomaqueres se'n feien moltes... i pebrots i bledes. D'albergínies ja no tantes. Coses com ara la col o el bròquil també, més anys enrere que no pas cap al final. Cap a la darrerria ja no se'n feien grans quantitats perquè ja no es plantava tant; els pagesos de les plantes anaven desapareixent i la gent ja plantava avellaners. **Hem de suposar que cada planta es feia a l'època de l'any que li pertocava. Què trobaríem en un hort de planter en les diferents estacions?**

A la primavera és quan hi ha més feina, s'han de plantar les tomaqueres, les albergínies, els pebrots... Les cebes es planten més de part de l'hivern, ja que és una planta a la qual el fred no li fa mal. Col, escarola i enciam, d'això se'n va plantant tot l'any perquè ja hi ha les varietats de cada temporada. El bròquil també és de temporada, es planta cap allà al juliol i a l'agost i llavors ve a l'hivern. Ara, però, veig que n'hi ha tot l'any. Hi havia temporades que la feina baixava, però de coses a fer sempre n'hi havia, tot l'any.

Què me'n diu dels preus?

Generalment, tret del planter que necessita-va més preparació, els preus eren baixos. La tomaquera, l'albergínia, el pebrot..., en canvi, tot això era una mica més car ja que calia utilitzar els preparats de terra dins els hivernacles i tenir-ne molt més de *cuidado*. Aquestes plantes eren més delicades i calia estar-hi molt al damunt, principalment pel que fa al vidre perquè si venia calor havies d'aixecar-lo per evitar que es cremés, per fer que hi circulés l'aire i que les temperatures no pugessin massa. Ara bé, el preu de la resta (bròquil, col, escarola, enciam -d'estiu i d'hivern-) no canviava gaire d'una cosa a una altra. Ara... barat. Recordo d'haver venut les cents unitats a 50 cèntims.

Li devem la introducció de varietats importades de fora, d'altres punts de Catalunya o, fins i tot, de més lluny? Recorda si alguna varietat en concret no fou acceptada?

Hi ha, per exemple, el pebrot verd, aquest llarg que ara coneixem com a pebrot italià perquè precisament va venir d'Itàlia. Segurament vaig ser un dels primers a la comarca i el primer a Alcover en tenir-ne. Recordo que el Sr. Gil, del Servei d'Extensió Agrària de Valls, me'n va donar un sobret de llavors per a què ho provés. Era la novetat del moment. En vaig plantar un solc, per veure com sortien, i encara n'hi vaig portar una bosseta per a què ho veïés. Fins i tot recordo que en les primeres collites en sortia algun de picant. De variants que no fossin acceptades no te'n puc dir cap. El treball era fonamentalment una cosa

Com es comptava el planter a l'hora de vendre? Un per un, a ull, a grapats, a pes? Es feia a cents. Si te'n demanaven menys, menys, però el més natural era fer manats de cent, o de cinquanta. Havies d'anar comptant un a un per fer els manats.



TOMACA DE L'ALBERCOC DE LA POMETA, la varietat local més preuada

També dita tomaca del Benac.

Era una tomaca molt vistosa, buida de dins, que no es clivellava (perquè la tomaca, si es massissa, després s'activella i es fa malbé) i que, si aconseguies que et sortís bé, tenia bona forma. Era típica de Valls i Alcover; en els altres llocs, en canvi, no tirava gaire.

Per replegar-ne llavor bona hi havia feina i era costosa.

Encara que jo no hi he treballat mai, sentia dir al meu pare que n'havien fet d'una classe que en deien d'albercoc petit o de tres poms; era una miqueta més petita i s'avançava més. De Vilafranca cap aquí, tots venien a buscar-la. I del Vendrell mateix... i de dalt a Tàrraga. De tot arreu.

rutinària, és a dir, un es limitava a fer allò que la gent demanava, allò que tenia sortida. Sí que hi ha coses que amb el temps van canviar una mica... Els porros, per exemple, aquí no es coneixien i després la gent en va començar a demanar i a demanar i n'havies de fer. També recordo la implantació de la tomaca híbrida, que tampoc no existia. Aquesta va vindre després i havia de comprar la llavor. Al principi la venien a grams i cara... Cinc o deu grams de llavor valien un dineral que feia por. Ara, d'aquestes llavors comprades no te'n podies refiar mai... no era el mateix, algunes no sortien. A la darrerria te les venien per unitats, per exemple un sobret de dues mil llavors i havies de pagar les dues mil llavors. Jo amb aquestes tomaques no hi vaig poder fer mai negoci. Potser pagaves un sobre de dues mil llavors i te'n sortien només la meitat. A més, d'aquesta tomaca havies de comprar sempre la llavor, no te la podies fer tu, sinó ja no era híbrida.

Les eines que utilitzava per a la producció de planter devien ser les pròpies de tot agricultor. N'hi ha alguna de singular o característica de la seva activitat?

L'única cosa que em ve a la memòria, que l'he vist, però no l'he fet servir, és una mena de regadora especial que utilitzava el padrí. En aquell temps, de planter no en feien gaire. L'eina en qüestió era com una galleda plena de foradets i amb un mànec. El mànec et permetia plegar l'aigua i anar regant. Jo ja vaig utilitzar regadores convencionals, però de seguida vam posar una bomba que va facilitar molt les coses.

Suposo que al llarg del temps, després de tants anys de dedicar-s'hi, ha vist molts canvis en aquest ofici, tant pel que fa a eines com a tècniques. Per exemple, avui en dia és habitual veure als mercats safates de poliestirè expandit -porexpan- on s'hi ha fet créixer tomaqueres i altres plantes...

Sí, d'això abans ni pensem... Es feia tot directe a terra i després s'arrencava. Ha canviat tot molt. Avui els horts petits han desaparegut i només queden grans horts que fan servir aquest sistema de safates. Ja no queda ningú que faci planter artesanalment, a la terra. D'aquests grans horts n'hi ha, per exemple, a Torredembarra i a Creixell; allí hi van compradors de safates i, com que les plantes aguanten, després aquests ho revenen als mercats. Jo ja no en vaig fer servir mai perquè per això cal una preparació i tota una infraestructura. La producció està mecanitzada, hi ha màquines que primer omplen aquestes safates de terra i després deixen anar les llavors. Crec que també tenen alguna mena de cambra climatitzada per a fer germinar les llavors i després fer créixer les plantes. La manera de fer de sempre ja s'ha perdut pràcticament del tot. Avui dia ja no fóra rendible fer el planter com es feia abans. Ara, jo mateix vaig al Sindicat i demano vint enciams i fora feina. L'única cosa que encara faig són quatre tomaqueres per a casa allà a l'hort... També albergínia, pebrot i tomacons, però això és tot. Una cosa que va suposar una revolució per al planter (bé... potser és una paraula massa grossa que no hauria de dir) va ser la utilització d'un gas que venia d'Israel, bromur de metil crec que

Per al planter mirar la lluna és important o és un d'aquells pàgesos que ho seguia més o menys per tradició? Si t'he de ser franc, sempre que vaig poder ho vaig fer tot amb lluna; ara... creure-hi... a mil·lès. Gairebé tot es feia amb lluna vella, sempre, i jo mirava de fer-ho. Era com una rutina. Sempre m'hi vaig mirar, més que si era per a mi. Si plantava per a mi... tira...



Una millora important és utilitzar aquests hivernacles de vidre. Ni l'avi ni el pare no en van fer servir. Ara bé, això dels vidres, aviat està dit però suposava una feina. Perquè a la nit tanca's, de dia obre's. Segons la mida que té el planter, segons la temperatura del moment, has de començar a aixecar-los dos dies, o un pam, o bé obrir-los del tot. Déu nos en guard, si no ho haguessis controlat algun dia ho hauries trobat tot sec.



s'anomenava. Recordo que va durar un temps, abans de l'arribada d'aquest gas, que de la Selva del Camp havien de pujar a buscar el planter de ceba aquí a Alcover, perquè la terra, de fer sempre el mateix, sempre el mateix, es cansava i ja no en volia més; no podies fer pujar el planter i se't perdia tot. Ara bé, preparant-la amb aquest gas, que compràvem en bombones, els problemes s'acabaven. S'havia de tapar la superfície que volies desinfectar amb un plàstic i la fumigaves amb el gas (una proporció determinada segons els metres quadrats) i allí ja no hi quedava res, ni una llavor d'herba, ni una bèstia, ni cap virus, ni res... Segons sembla ho matava tot. Devien ser els anys 60 o 70, no ho recordo amb exactitud. Ja fa anys, però, que això es va privar, es va prohibir. També ho feien servir els que feien flors i altres cultius delicats i, fins i tot, els antiquaris ho utilitzaven quan detectaven que els mobles tenien corcs. Primer ho comprava a un home de Reus i després, buscant, buscant, ho vaig trobar a un tal Canals de Barcelona, que era qui me'l portava. Es veu que ho enviaven en un contenidor per vaixell des d'Israel. Ara, això tenia un defecte: era molt car. Però era efectiu; per exemple, quan desinfectaves un quadro per a fer-hi ceba, després durant dues collites més de plantes que fessis en el mateix lloc encara s'hi coneixia. Per la ceba ho havies de fer cada vegada perquè l'havies d'anar canviat de lloc, però darrere la ceba, per exemple, feies un quadro d'albergínies o de tomaqueres i encara hi veies els efectes.

L'arribada dels productes químics també va ser un gran què. Els herbicides t'ajudaven molt. El primer que va sortir va ser el Gramoxone, que de seguida es va fer servir per als avellaners. Aquest producte, si anaves amb *cuidado*, també el podies fer servir per al planter: amb la màquina a l'esquena, passaves a ensulfatar entre un solc i un altre i així l'estalviaves molta feina. T'imagines treure l'herbeta amb la mà, una per una, en un quadro gran on hi haviem fet cabre com a mínim dos o tres quilos de llavor, o sigui, amb milers de plantes? Amb aquest gas o amb els herbicides era un descans. La mateixa feina ensenya i, als avanços, un s'hi ha d'anar emmotllant.

El planter era un negoci rendible o l'hem de considerar un simple complement a altres produccions agrícoles, com ara la d'avellaners?

Què vols que et digui, això té temporades... Agafaves la temporada de la tomaquera i sí que t'hi guanyaves la vida. Després anaves fent. Com que a casa no hi tenia res més i l'hort era gran, doncs també feia enciams per vendre, tomaques, una mica de tot. Del planter sol hauria estat molt just viure. Home, hi havia temporades que potser si jo m'hi hagués dedicat de fort i hagués anat pels

Medicines enlloc d'aliments



Joan Doménech

Durant més de 10.000 anys les dones i homes de quasi tot el Món han après a imitar la Natura i a treballar la terra per a l'obtenció d'aliments, practicant el que anomenem agricultura. No va ser fins als anys 50 o 60 del segle passat que vam començar a arribar el productes químics per a l'agricultura i les primeres

llavors híbrides, causant gran admiració entre molts pagesos que enlluernats van embarcar-se en la nau futurista del progrés i la riquesa, això sí, pagant un preu personal i social encara avui impossible de quantificar. Potser en un principi tot semblaven meravelles però aviat les collites van patir greus malalties que necessitaven de forts pesticides que casualment et venien els mateixos comerciants dels híbrids, adobs químics i herbicides, forçant al pagès/a a demanar crèdits als Bancs

ja que les collites deixaven de ser tant bones com prometien i els majoristes cada vegada pagaven menys. Avui dia ja coneixem la relació directa que hi ha entre consumir aliments contaminats i l'aparició de greus malalties com càncers, al·lèrgies, ... a més de la contaminació de les aigües de quasi tots els pobles de Catalunya, ... a més de la dependència del monopoli creat per unes 5 multinacionals que posseixen el control d'aquestes llavors tant modernes però patentades, els pesticides, la

investigació, els supermercats i ... “casualment” també les principals empreses farmacèutiques a tot el Món. Indubtablement ja és hora de recuperar bona part dels coneixements antics i les llavors locals per impulsar una agricultura que ara hem d'anomenar Agroecològica per assegurar l'alimentació de les nostres famílies amb pagesos/es del poble i deixar d'enriquir tantes tecnopreses embaucadores i contaminants.
Joan Doménech és tècnic de l'ADV Gent del Camp

FRANCESC CERRO

El passat mes de març iniciavem a la vila d'Alcover un Taller de formació d'actors que des del seu principi esdevenia pràcticament un repte en el sentit literal de la paraula. Nombrosos han estat els cursos, tallers i seminaris que se m'han proposat impartir. Tan diversos en la seva denominació com en la seva metodologia: des d'aprenents d'actors i actrius que afontaven llurs primeres experiències amb el món de les arts escèniques, fins a professionals àvids d'aprofundir i aprendre aspectes específics i concrets del món de la interpretació textual i/o gestual, i en altres casos, de l'escriptura o del tractament de la dramàtúrgia teatral.

Tots ells, això sí, units per un nexa comú i que gairebé n'estic segur de poder afirmar amb certa prudència, i que n'és el fonament i punt de partida d'hom que s'interessi i vulgui participar d'aquesta gran festa de la cultura universal que n'és el teatre: la il·lusió, la imaginació i una important dosi de plaer en l'exhibició (sempre entesa dins un sentit purament espectacular, teatral, lúdic).

De tots aquests factors aquí anomenants però, el més important -i gairebé es podria dir essencial- és la il·lusió; aquell factor eteri però no menys necessari que esdevé motor i alhora valor de qualsevol inquietud -en aquest cas, el teatre-. La il·lusió desperta o afina amb més o menys eficàcia la imaginació, i aquesta, contemplada des de la perspectiva d'acte exhibicionista que té el teatre, formen una triada que amb el temps i una certa perseverança i "passió" per allò que es fa, pot donar uns fruits realment inesperats i interessants.

Aquest és el cas (que tots esperem i desitgem que tingui lloc) a Alcover. Ara per ara, es donen tots els factors per a establir com a marc idoni el grup de persones participants en aquest curs, i que més tard passaran a formar part de manera activa (alguns d'ells ja ho fan ara) en l'espectacle per excel·lència que mou i dóna vida a tots els vilatans d'Alcover i part del Camp de Tarragona: La baixada de les aigües i la Fira dels Bandolers.



ELS REFERENTS HISTÒRICS. Hi ha uns quants actors que fan de narradors i d'altres que representen textos literals que es troben a les actes.

Pretenem ensenyar com vivia de manera didàctica com es vivia aquella època. Intenem fer reviuir un temps i una gent en una determinada època. Guiem a la gent que ve a la Fira sobre la divulgació d'allò que es vivia llavors. Això enganxa la gent per si mateix, de la mateixa manera que enganxa un documental. L'obra et situa en l'època, sense exageracions. Entretenim per la via de la divulgació històrica. I això és bonic.

MARTÍ YEBRAS, síndic



LES DISPUTES SOBRE L'AIGUA.

"La importància que hi havia en la distribució de l'aigua que hi havia en aquell temps, la gent l'agafava quan no tocava i això era molt sagrat. Que la

gent ho sàpiga és molt important. Hem d'agafar el nostre pensament amb la temàtica de l'aigua. També passa ara al terme quan els primers avien l'aigua i els de darrere no en tenen."

MANOLI GALLEGÓ, teixidora de ll



LA REPRESENTACIÓ DE L'OBRA.

"La representació la veig que està molt basada en els fets històrics, i cenyida a aquells. Queda -pel meu gust- una mica aborrida, la fem tal i com va passar. Potser hi ha pocs tocs una mica de diversió."

MARC RAMON, mesurador

IMPLICACIÓ DELS ACTORS "Fora necessari i forçós que els qui vam començar l'any passat i els que vinguin s'impliquin, i s'ho sentin seu, vinguin a la història i tiri endavant la iniciativa de la representació. És una excusa, un motiu de sortida, que enguany ha ampliat la gent que participa, i s'ha de valorar molt seriosament de cara l'any vinent. Aquí hi ha el futur: hi ha gent amb ganes que vol participar, i que s'estima la Fira. En aquest teatre potser falta un referent històric que potser enganxaria més. Al públic li pot acostar-se una mica més acostar-se als personatges."

FRANCESC FUGUET, cònsol



La fira és



DIVENDRES 10 OCTUBRE

00:30h - Plaça Nova



GANES DE GRESCA!!!!

DISSABTE 11 OCTUBRE

00:30h - Plaça Nova

La Fira de tots, la història explicada



Un dels esdeveniments més transcendents de la Fira és la recreació de les visites que autoritats de la Ciutat de Tarragona van celebrar amb els representants locals entre els segles XVI i XVII. La companyia de teatre local **La Resclosa** s'encarrega de la representació d'aquest episodi històric.

nador de diverses persones i a la vegada, de les seves inquietuds, ultrapassant l'estricta límit educatiu/pedagògic i transformant-se en una eina o més aviat en un punt de trobada a nivell local (i més enllà, també).



Des de sempre, una de les fonts de conflicte més freqüent ha estat l'aigua. Encara ho és ara. A l'època en què els bàndols dominaven Alcover, entre meitat del segle XVI i XVII, aquest tema era especialment punyent: la diferència entre poder regar o no, era la diferència entre poder menjar o passar gana.

El riu Francolí mai no ha tingut un cabal molt gran per abastir la ciutat de Tarragona. És per això que l'ús de l'aigua d'aquest riu s'havia regulat molt bé.



Aquestes regulacions formaven part dels usos i costums (consuetuds) del Camp. Per vigilar el compliment d'aquesta regulació, la ciutat de Tarragona enviava els seus representants periòdicament.

En el Llibre de visites a les Aigües del Francolí, que es conserva a l'Arxiu Històric Municipal de Tarragona, es descriuen entre una i dues visites a Alcover cada any, entre 1664 i 1665.

En representació de la ciutat de Tarragona acostumaven a anar-hi el cònsol, el síndic i els



"Enguany hi ha més participació i s'ha ampliat el recorregut, hi ha més actors. Aquesta representació del 1500 i pico, sembla de l'antic testament! Ah! enguany, tornem a sortir amb el cavall i a més a més acompanyat d'una somera."

TOMÀS CASTAÑO, cavaller

Les possibilitats inicials han anat confirmant-se a poc a poc, i al mateix ritme que ha anat creixent el nivell dels alumnes, també han crescut les expectatives que es tenen de cadascun d'ells (i elles, és clar). Bona part de la feina era la presa de consciència a nivell individual i col·lectiu de que es poden arribar a crear iniciatives interessants tant a un nivell grupal d'esdeveniments amb participació popular, grups de teatre, etc., com a un nivell estrictament personal que cerca transcendir l'àmbit purament lúdic i va més enllà a la recerca d'una futura i/o hipotètica professionalització.

Tant uns com els altres, ambdós, tenen la seva base en experiències com aquesta, on els protagonistes són cadascun dels participants i alhora tots ells en conjunt.

Cal que aquesta flama i el seu esperit no s'apagui i pervisquin entre aquells/es que n'han format part i hi han cregut des del primer moment. Fer la creïxer és qüestió de tots, no només dels alumnes que hi han participat, sinó també de tots votsaltres, espectadors, vilatans d'Alcover, gent del Camp de Tarragona; amb la vostra ajuda i suport, aquest només serà un punt de partida de tot un seguit de projectes futuribles que tant de bò arribin a esdevenir.■

Francesc Cerro és director de teatre

Des del Portal de la Saura es fa la rebuda de les autoritats vingudes de Tarragona per dirimir les controvèrsies sobre l'aigua que hi ha plantejades. La representació correspon a la visita feta i registrada al 1576.



del Camp i el Batlle de la Vila per part de l'Arquebisbe (l'encarregat de fer recaptar els impostos que corresponien a l'arquebisbe com a senyor feudal de molts pobles del Camp).

El què podreu veure per segon any pretén ser una reconstrucció històrica d'aquestes visites. feta per la companyia de teatre local La Resclosa. Recordeu: el dissabte, 11 d'octubre a dos quarts de nou del vespre des de la Plaça Vella teniu una cita amb la història.■



LES PARTICULARITATS MUSICALS. "Mirar de recuperar i portar al carrer temes que estaven oblidats per tothom. Una tasca que no és fàcil. Com a grup de grallers, ens realitza molt com a intèrprets en la manera d'entendre la gralla i per recuperar aquests temes. Per nosaltres és important en la manera de representar-ho. Canvia bastant la música perquè s'entenia en un altre concepte, abans estava molt mesurat. Les peces eren més curtes i no duraven tant com ara. Això la gent no ho sap i té dret a conèixer. El llibre vermell de Montserrat recull temes d'aquell temps i té molt de contingut que s'ha de conèixer. Peces que podem fer, peces que no. N'hem tobat una que està versionada i que la gent coneixerà de seguit. L'any passat vam sortir amb un repertori de 4 o 5 peces i enguany n'hem afegit. La formació del grup és gairebé la mateixa.

JOSEP M. TELL, timbal



EL REPARTIMENT

COMITIVA D'ALCOVER: Rosa Andreu, Dona del Batlle (Senyora Úrsula), Maria Ballester, adobadora (Rosa Pocullulla), Joan Batet, Jurat de Ma Menuda (Pau Girona), Raül Casares, Conseller de Ma Menuda (Joan Rovellat), Laia Fuguet, senyora benestant (Senyora Figuerola), Rosa Fuguet, teixidora de llana (Àngela Montaguda), Manoli Gallego, teixidora de llana (Llúcia Garriga), Josep M. Giliabert, jurat de la Ma Mitjana (Joan Güell), Francesc Granja, Conseller de Ma Mitjana (Francesc Agràs), Miriam Higuero, pagesa (M^a Magdalena Ponçoda), Àngel Mora, batlle o Governador del Camp, (Francesc de Montserrat i Vives), Aida Papiol, mestressa de casa (Senyora Tecla), Marta Roca, paraire (Anna Cistarrera), Soledad Roig, pagesa, dona del Conseller de ma menuda (Lluisa Rovellada), Joan Serra, jurat 1 (Guillem de Queralt), Dulce Vendrell, propietària, Dona del Jurat de Ma Mitjana (Maria Güella).

COMITIVA DE TARRAGONA: Tomàs Castaño, Cavaller, Francesc Fuguet, Cònsol (Sr. Carreres), Cristian Garzón, Pagès (Isidro Aleu), Marc Ramon, mesurador (Diego Ginés), Antoni Ribelles, aixader 1, Adrià Ruiz, aixader 2, Martí Yebbras, síndic (Joan Busquets).

ACOMPANYAMENT MUSICAL: Grallers: Gemma Gayete, Alba Muntadas, Isidre Rius, Joan Tell Vives, Isidre Tell Vives. Timbalers: Iker Bilbao, Josep M. Tell Vives, Jordi Masdeu

GUIÓ: Fina Cavallé **DIRECCIÓ:** Martí Yebbras **PRODUCCIÓ EXECUTIVA:** Ajuntament Alcover **ASSESSORAMENT HISTÒRIC:** Joan Cavallé, **ASSESSORAMENT LINGÜÍSTIC:** Rosa Sanromà (CEA) **VESTUARI:** Ghernon **COORDINACIÓ ENTRE ESPAIS I MAQUILLATGE:** Jaume Antonio, Maria Alcarraz, Àngels Feliu

**MARCEL VENDRELL MADURELL****EDAT:** 72 anys**RENOM:** Marcel de la Many**HISTÒRIA DEL RENOM:**

L'entrevistat el desconeix i assenyala una possibilitat -incerta-com el fet que a casa seva algú fos originari d'Alemanya

LLOC DE NAIXEMENT: Alcover

“Al sauló mai se li ha donat la importància que realment va tenir”

“Marcel Vendrell Madurell, conegut com *Marcel de la many*, ha esta tota la seva vida un home molt dinàmic. Actualment, amb 71 anys, és el nostre jutge de pau

TEXT: SOLEDAT ROIG

Quan vaig començar a moure'm en aquest món, cobràvem a preu fet, un tant per peces fetes. Només ens asseguraven quan fèiem treball de peó. Això era quan havíem de treure runa, a pic i pala, de les pedreres.

No era un treball simple, per sortir-ne una mica ben preparat, havies de fer un aprenentatge de dos anys. Es treballava de sol a sol. Amb mirada retrospectiva, era feina d'esclaus, però en aquells anys ens compensava, i molt. Un treballador, fent de pagès, cobrava 20 o 25

pessetes al dia, nosaltres en cobràvem 50.

Va ser una gran ajuda, quan després de la gran gelada de 1956, la qual va matar els garrofers del terme, molts pagesos es llogaren en aquesta indústria per poder alleugerir la seva càrrega.

Hi havia unes set o vuit pedreres obertes, entre sauló i lloeres, les quals donaven feina a unes cent persones.

He fet molts tombs pel nostre terme buscant pedreres, les quals poguéssin ser bones per a l'extracció de material.

En aquesta busca he descobert moltes i sorprenents evidències que, en el nostre municipi, l'explotació del sauló també es feia en temps immemorial. De fet, al sauló, mai se li ha donat la importància que realment va tenir en el benestar del nostre poble.

He pogut constatar visualment, la forma com els avantpassats extreien el sauló. Feien grans i profundes regates, fins i tot, de l'alçada d'un home. En aquestes regates hi col·locaven troncs acabats en forma de tascó i els anaven

amarant d'aigua perquè s'anessin inflant. Així que la fusta s'inflava, la pedra s'anava separant, i altre cop més tascons i més aigua. Encara no sé quines eines podien fer servir, per aconseguir picar unes regates tan profundes.

Tot i que nosaltres també obríem bandes fent regates a cop d'escoda, que és un pic de dues punxes, col·locant, a dins, xapes perquè quan ficàvem els tascons, aquests no saltessin; la pólvora ens va restar molta d'aquesta feina tan dura. El sauló ha de sortir en grans blocs de la muntanya per poder treballar-lo, és per això que fèiem servir aquest material explosiu. La pólvora, al contrari de la dinamita, no peta ni s'esmicola; s'expandeix, així doncs, obria la pedra sense rebentar-la i l'apartava de la bandada. Llavors, també fèiem regates i posàvem tascons.

Quan extreies un nou bloc, tant podia fer quinze com cent tonelles, semblava com si la pedra fos viva. Durant els quinze dies o tres setmanes primers, la pedra era molt dolça per treballar-la. A



“He descobert moltes i sorprenents evidències que, al nostre municipi, l'explotació del sauló també es feia en temps immemorial”

poc a poc s'anava endurint i encara que la mullessis, continuava fent-se dura.

Els talladors eren els primers a treballar la pedra. La seva feina era tallar-la en blocs. Després els repartidors, aquests

la tallaven i li donaven la forma que més o menys es necessitava. Finalment, els polidors ho acabaven de rematar.

A la primeria, hi havia pedreres que només s'hi podia arribar amb animals. Una d'aquestes, estava situada per damunt de la font de la Bola. En aquests casos, fèiem servir mules. Els posàvem unes sàrries planes, fetes de fusta i al damunt hi col·locàvem la pedra. Poc a poc ens anàrem modernitzant en tots els aspectes, teníem compressors, en lloc de barrines, una pala mecanitzada per desenrutar les pedreres i camions. Al dia en podien sortir, del doble, tres o quatre plens de sauló.

El que potser no sap molta gent, és que del sauló en surt el vidre. Primer es tritura, es converteix amb arena fina i es renta. Es barreja amb un silicat i es fon, de la pasta en surt el vidre. El sauló pot ser groc, vermell, blanc... Fos i sec, el vermell es torna verd, en surten les ampelles de cava, i del sauló blanc se'n pot fer el vidre per a copes, gots etc.; però ha de ser molt fi, ja que les impureses de la pedra podrien ser trameses al vidre.

L'enviàvem, sobretot, a indrets de Catalunya i la destinació del sauló que extraïem era primordialment per a revestir forns, els quals eren fets de ferro. N'hi havia, de gasoil, fuel, carbó, gas o elèctrics. En aquestes foneries, que servien, treballaven primordialment l'acer i el ferro. Era un bon negoci, ja que els forns es reparaven constantment. El mateix ferro que ficaven dins els forns,

feia malbé els revestiments, per aquest motiu s'hi havia de posar pegats. Quan es reparava un forn, naturalment, s'havia d'apagar, això comportava que moltes foneries, tot i estant en plena producció, poguessin mantenir un o dos forns parats. Era una forma de no baixar la dita producció. El més delicat eren les tapes, ja que havien d'encaixar al mil·límetre. Els talladors de la pedra n'eren uns experts. Els enginyers els feien un plànol i d'aquí, ells feien unes plantilles. No totes les peces de les tapes eren iguals. Al moment de col·locar-les, s'hi ficava cartró entre les juntes, ja que la pedra es pot arribar a dilatar, amb l'escalfor, un tres per cent. Quan

el forn s'encenia, el cartró desapareixia i les juntes quedaven perfectament segellades. No es pot parlar de preus concrets, en aquest ofici; sempre depenia del laboratori que sortia fer les diferents peces. Un obrer s'hi podia passar mitja hora, fabricant una peça; o mig matí, que era el que comportava elaborar les pedres per a les voltes.

Com tampoc tot el sauló és bo per a refractari. Si en teníem dubtes, hi tiràvem salfument. El sauló és àcid i si bullia, després de ficar-hi el salfument, volia dir que contenia calç, per tant no era bo. En agafar les altes temperatures de les foneries, s'haurien fet furats a les

pedres.

Un bon sauló ha de tenir un noranta per cent de sílice. És per aquest motiu, que els focs de les cases, no poden estar fets de sauló. El sílice necessita escalfar-se i refredar-se a poc a poc, sinó peta.

Ja ens obligaven a repoblar el tros de bosc que despulàvem, tot i que l'impacte ambiental que provocàvem, era mínim. S'extreu més pedra, ara, en un dia, que abans en deu anys.

El detritus, de les deixalles, fan que la terra sigui més fluïda i els arbres creixen amb més força, així que es pot comprovar visualment on hi ha hagut una pedrera, explotada, de sauló. ■



Inventiva i imaginació fins a l'extrem. Com en qualsevol feina, el treball a la pedrera requeria perfeccionar permanentment els temps en la producció i transport dels materials.

Obtir una pedrera significava buscar les vies de transport necessàries per dur la pedra per camí segur, i ràpid. A la primera fotografia entilats per les cingleres s'hi poden veure els treballadors extreient els materials

que posteriorment transportaven amb un sistema de poltges i cormetges cap a la vall. Un sistema de travesses i cables d'acer en algun moment podien fer-se servir per a fer un viatge ràpid d'algun picapedrer. Un pal servia de fre.

Els cables d'acer sortien de les barques d'arrosseigament del Serrallo, a Tarragona. Amb aquest invent, se salvaven els cingles i els salts estalviant temps. Les escales i els pals servien per atansar-se a la roca i poc a poc anar treient les peces necessàries. Una vegada dalt, era possible fer la previsió i el dibuix de les peces. Llavors, numerar-les i baixar-les. A la darrera fotografia, es pot veure la perspectiva del

mas de Xarumba al fons. La tapa d'un forn industrial muntat al capdremunt, espera per a ser baixat. Aquestes peces es feien a pedra picada, amb una forma cònica difícil de donar. i que havia d'encobrir perfectament a la

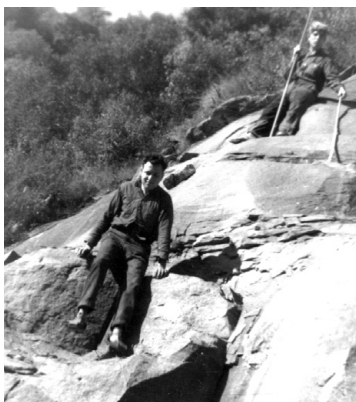
foneria Una feina treballosa que implicava hores o fins i tot dies. La pedra, en aquell moment, va donar solució i jomals a famílies pageses que van quedar desamparats amb les glaçades de 1956 que van afectar el Camp. Les eines que feien servir, entre tots, eren: talladors, escodes, malls, tascons, xapes, "topo", maceta, escarpes, punxons i plantilles. Per al transport: animals i imaginació.



UN TREBALL ANCESTRAL

Feien grans i profundes regates, fins i tot, de l'alçada d'un home. En aquestes regates hi col·locaven troncs acabats en forma de tascó i els anaven amarrant d'aigua per que s'anessin inflant. Així que la fusta s'inflava, la pedra s'anava separant, i altre cop més tascons i més aigua.

alcover una passejada en el temps

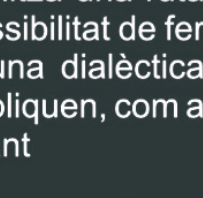
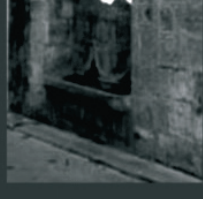
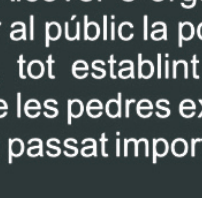
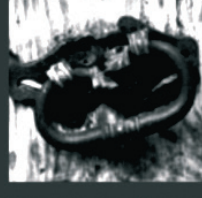
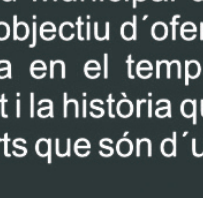
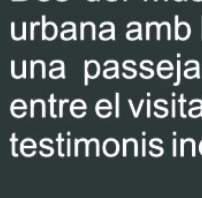
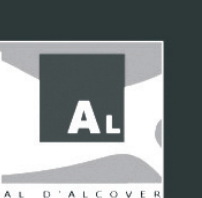
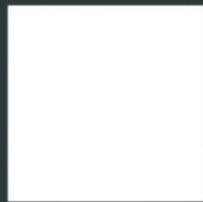
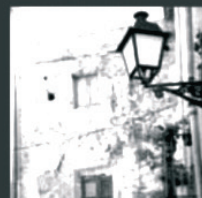


LA VIDA PICANT PEDRA, O FER SALDÓ

El seu ofici, des dels catorze anys, va ser el de picapedrer. Ell treballava a les pedreres de sauló. Vulgarment en deien, “fer saldó”.

El seu dinamisme el va portar, als setze anys, a fer societat amb gent d'aquest ofici i llogar una pedrera per explotar-la ells mateixos. Als vint-i-quatre

anys, ja tenia en propietat una pedrera. No va ser l'única, al llarg de la seva vida, fins i tot, en va tenir tres o quatre d'obertes a la vegada. Tot i que molts anys més tard es dedicà a col·locar llars de foc, l'ofici de picapedrer el va fer fins a la jubilació. A la fotografia, salta per una de les pedreres treballades.



Des del Museu Municipal d'Alcover s'organitza una ruta urbana amb l'objectiu d'oferir al públic la possibilitat de fer una passejada en el temps, tot establint una dialèctica entre el visitant i la història que les pedres expliquen, com a testimonis inerts que són d'un passat important

Per concertar visites: 977.84.64.52 o museualcover@tinet.org



el poble viscut que trobem a (i amb) la Fira

sortida d'emergència

Tornem a ser a la Fira. Aquesta **Fira de Bandolers** que se'ns ha fet gran sense perdre el neguit infantil de l'estrena, d'ensenyar i mostrar allò que el poble dóna d'ell mateix. I el **Diari de la Fira de Bandolers** vol ser-ne testimoni també. Donar fe i veus al temps viscut per convidar a treure'n cadascú les seves impressions i records. Invitar a viure-ho de nou, de la mateixa manera que intuïm el temps i la temperatura de Fira.

En aquest cas, dediquem el Diari al testimoni del treball. A aquelles feines que homes i dones durant temps han anat fent ben lligats a la terra i les possibilitats que aquesta dóna. En Jordi Roca ens en parla a mode de presentació de "(sobre)viure", que vindria a ser també: "una manera de viure". En molts testimonis hi podem valorar l'esforç, imaginació, condicions excepcionals, avenços tecnològics,... I històries. Això, en definitiva és la Fira: la història de cadascú, i de tots a l'hora. D'allò que prepara un col·lectiu de persones per estrenar una obra de teatre, dels amics que ens visitaran, les històries que escoltarem,... Això, forma part de l'excepcional normalitat de la Fira, cada segon diumenge d'octubre.

I parlant de normalitat, ens ve al cap, una cua d'animals que esperaven al carrer per poder continuar treballant on hi trobàvem el Quim ferrant. La tracció dels animals precisament necessària per arrossegar els blocs de saló picats a la muntanya del Marcel, o estirant els troncs enmig del bosc de l'Agustí. Aquest paisatge humà que sembla tant llunyà el trobem a la cantonada del nostre temps passat i fa adonar-nos de la rapidesa dels esdeveniments: la central del

Glorieta rutllava el suficient per donar llum al poble, i portar-ne al poble veí. Mentre, el seu propietari comptava els llums de les cases abans d'entregar-ne personalment el rebut. El rebut de l'electra de cases del poble o fins i tot del de fora. En masos on les dones com la Rosita hi treballaven comptant al mil·límetre el què tenien i tot s'aprofitava. O com en els casos del Ramon del forn on en va fer de la necessitat virtut i la proposta de vendre el pa de casa, es torna ofici. Ofici i sabiesa com la del Josep i el seu hort que guarden tants coneixements,

llavors i experiència com plantes venudes al llarg de la seva vida.

Arriba la Fira i toca disfrutar-la. A mode d'invitació, relativitzem allò que vivim sent conscients del saber que ens envolta i espera ser escoltat. Dos bàndols enfrontats discuteixen enmig del carrer per disputar-se el pa i l'honor i mentre, pensem que la història de nou es mostra tant propera com lògica. Sigueu benvinguts a endinsar-vos a la Fira de Bandolers, a aquestes pàgines, i a Alcover. On el món es torna tant gran que hi cap tot el poble. *Comissió de la Fira*



Fira de BANDOLERS 9, 10 i 11 d'OCTUBRE de 2009 ALCOVER

patrocinen:



CATOR



llaza



Aquagest
Medi ambient

CANERAS
La Ponderosa, S.A.

amb el suport de:



TARRAGONA



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació



Consell Comarcal de l'Alt Camp

organitza:



ajuntament d'Alcover

col·labora:

