

---

---

## Entrevista

---

---

### EL SEMBRAT I LES BATUDES

#### Entrevista amb Joan Roca Camps (Joan de la Capella)

*En Joan Roca Camps, natural d'Alcover, de 70 anys, casat amb Maria Cavallé Bosch, és conegut també com el Joan de la Capella. Aquest renom ve motivat pel fet de viure a la casa on abans hi havia la Capella de la Concepció. És un pagès de tota la vida. Nosaltres volem que ens expliqui, concretament, com anava això del sembrat: el temps en què se sembrava, les classes de llegums, el batre, les eres... i ell molt complagut, ens ho va explicant.*

— Per anar bé se sembrava durant la primera quinzena de novembre; però hi havia pagesos, sobretot de la muntanya —Victorino, l'Agustí de Jordi, etc.— que procuraven abans de Tots Sants tenir-lo sembrat. De llegums es feia erb i bordanyes, però les bordanyes s'anaven perdent, perquè deien que apedregaven l'amo, tot i que donaven molt. Resultava que si quan les tenies collides agafaven una gotellada d'aigua, en eixugar-se senties petar, i és que la tavella s'obria i marxava el gra. D'aquests llegums s'arrencaven les plantes (més tard, el pagès ho segava, ho recol·lectava, però la tradició era arrencar-les). Un cop arrencades, es posaven a terra en manats i amb pedres damunt perquè si feia vent no ho arrossegues; després es feien garbes i es portaven a l'era.

De cereals —blat, ordi, civada— també se'n sembraven; del que es feia poc era sègol; les faves se sembraven quasi totes a l'horta, ja que s'havien de regar perquè tinguessin bon rendiment.

D'eres se'n feien en tres o quatre llocs: a ca Figuerons en feien aquí abaix a les Camades; *naltros*, allà al pont de l'Hort del Càntirs, també en fèiem una; abaix a la Closa de Fonset (aquesta era per al seu consum); al mas de la Pansa; Joan de l'Escombrall al Serradal; al mas de Catèrio... També n'hi havia algunes de fixes, que eren de rajola: l'Era de Moliner, la de Pessetes, el Mas de Bruno, la Parellada... Per poder batre s'havia de llogar l'era.

— *Les primeres que heu mencionat eren de terra; podeu dir-nos com es feien?*

S'havia de posar una ninyola (1) al mig i fer-hi un tomb i miraves de fer un crestall a la vora, per tal que pogués entrar l'aigua a dins; es crestallava i s'havia de pastar bé, amb xapos, fins que quedés com un fang

---

(1) *Ninyola*. En altres indrets se'n diu linyola, és un cordill que serveix per a marcar la terra per tal de traçar els solcs, recs, crestalls, etc.

---

i mirar que quedés plana. Aleshores, els crestalls que hi havia per passar l'aigua ja es podien esborrar. De seguida que es podia s'havia de tirar bulló (2) a dins, però millor que fos de llegums que no pas de gra d'aresta, perquè el llegum porta més pols i quedava més compacte. Després es posava amb els xapos a picar-la, dos, tres dies, però al final perquè quedés més bé es feia córrer una mica la curra, que era el que l'aplastava més i, així, si en assecar-se s'hi feia algun clivell, amb la curra i els xapos es tapava, cosa molt convenient, perquè amb l'era clivellada, en posar-hi la batuda, molt de gra es perdia. Un cop feta, havies de vigilar que no s'escaldés, per anar bé; de ser possible, l'era de terra, el dia que no brandava s'havia de tapar, cosa que es feia amb bulló.

Aquestes eres, en acabat la temporada del batre, es defeien i eren un tros de terra com un altre; si no les desfeien hi sortia herba i *llavòrens* les havien de cavar; per tant, era més pràctic fer-la nova cada any. Les de la muntanya sí que les deixaven i procuraven tenir l'herba treta un dia que hagués de ploure; *llavòrens* la pastaven, picaven, embullonaven...

Les eres de rajoles eren més pràctiques, perquè un cop fetes ja servien per a tots els anys. Per cert, la de Pessetes encara es conserva.

*Tenim entès que les de rajola es varen fer en sortir el raldor (roldor), perquè deien que anaven més bé; què en sabeu vós?*

— No puc dir gran cosa, però *naltros* havíem batut *raldor* en una era de terra i ens havia anat bé.

— *Ara (amb una mica d'imaginació) ja tenim la batuda de l'era; volem saber com funcionava, el temps en què es feia, les eines que empràveu, les persones que hi acostumaven a treballar...*

— En general es començava abans de Sant Joan, però hi havia un *ditxo*, que diu “entre Sant Joan i Sant Pere no posis la batuda a l'era”, perquè no feia tant de bo i generalment abans de la Mare de Déu d'agost ja quedava tot llest. Però s'ha de tenir en compte que l'any que he vist collir més gra fou el 1932 i es van grillar les garberes de tant de ploure i el dia de Sant Jaume (teníem l'era feta allà al pont de l'Hort dels Càntirs) vàrem anar a batre les faves que encara no s'havien batut gens, de tant de ploure. El nombre de persones que hi acostumaven a treballar no sempre era el mateix. Això depenia de la batuda. Hi havia batudes amb tres, quatre, cinc... persones.

Als animals (rucs, mules, cavalls...) se'ls lligava una curra i havien de donar voltes per xafar el gra.

---

(2) *Bulló*. El bulló, més correctament escrit bolló o boll, és la pell que cobreix el gra dels cereals. Si és de civada, resulta de molt bon menjar per als animals. Però si és d'ordi se'ls fa rester a la boca; és a dir, que se'ls posa el bolló al paladar. En aquest cas, cal obrir-los la boca, agafar-los la llengua i, amb un bastó embolicat amb un drap xopat de vinagre, fer-los frega perquè els caigui l'aresta.

---

El procediment anava així: al matí s'havia d'estendre, xafant amb la curra, i de tant en tant girar-la. També el que s'havia de fer era tirar la palla a fora i amuntegar el gra. *Llavòrens*, a la tarda, amb una forca havies d'aixecar el gra i la palla que havien quedat junts i s'havia de confiar en la marinada, que si la feia apropiada podies acabar aviat, però si la feia al revés resultava que anaves aixecant i només et tiraves el bulló al cap.

Hi havia llocs, com per exemple el mas de Geperut, que tenien un *trasto* per a treure la palla, encara que allí no feia patir que es pogués perdre un sac de gra perquè aquella feram ja es cuidava de menjar-se'l; però el Peret agafava un *trasto* que tenia unes rodes i unes cubes a baix i anava sacsant, i treia la palla cap allà a l'alzina.

Les eines que fèiem servir, ara ja són totes peces de museu, ja que no es fan servir gens o molt poc; hi havia cures, que era el que es lligava als animals i xafava la batuda, trills, forques, rampí, pala, tiràs (3).

Però s'ha de saber que en el cas de l'erb no s'hi posava trill, perquè sortia més tavella. El que interessava era que es xafés, però no que s'obrís, que és el que passava amb el trill.

— *El gra, com es mesurava i quant de blat sortia amb una batuda normal, d'erb?*

— Primer anava a *corteres*; però després anaven a Kg. Amb una batuda normal de blat amb un animal sortien 10 sacs. Això no vol dir que no en poguessin sortir 11 ó 12; però 10 ja era una cosa bastant bé.

— *Recordeu alguna cosa que passés d'extraordinari durant la batuda?*

— Sí; ens vàrem trobar que aquell any (1932), després de xafar i tenir el temps just de posar la mula al mas de Moliner, va començar a caure aigua, i quan va acabar de ploure vam haver-hi de treballar durant 7 ó 8 dies per netejar l'era; en ploure tant, es van grillar i després feina rai per posar-la altra vegada en condicions.

— *Cosa curiosa és que, als animals, en batre se'ls tapaven els ulls, no?*

— Es tapaven o no: això depèn de l'animal; si era un animal una mica *punyetero*, valia més tapar-lo, perquè així no et veia l'acció ni res; però s'havia de vigilar molt perquè hi havia el perill que saltés algun marge.

— *Durant el temps de batre, hi havia algun menjar típic?*

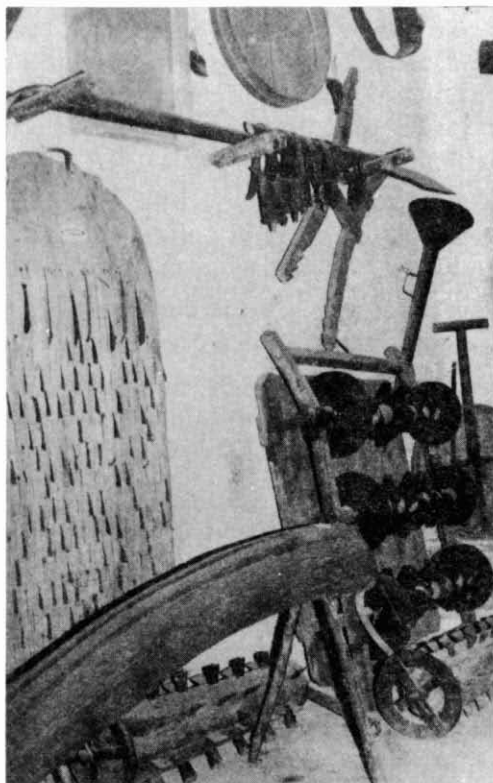
— Darrerament ja no, però abans es feia un sopar al final de la campanya a l'Hort de Baldufó, on anaven colles d'homes que batien per ells

---

(3) El *rampí* consisteix en un mànec amb una barra travessera a l'extrem de la qual surten una sèrie de puntes; serveix per a recollir la palla de la batuda. El *trill* és una post amb objectes punxants a la part de sota que, arrossegada per un animal, talla la palla a l'era. El *tiràs* consisteix en un mànec al capdavant del qual hi ha una fusta plana perpendicular; serveix per a recollir el gra i la palla.

---

i altres pagesos. Per cert que em vaig trobar amb un que no menjava *tocino*. La dona de Baldufó (que era la que va fer el sopar) no ho sabia i perquè tingués més gust hi va posar trossos de cansalada; i ell es va quedar sense sopar. Heu de pensar que a casa seva, si el seu fill fregia l'arengada després de fregir la cansalada, ell d'arengada, no en volia.



*Foto: Museu Municipal*

Eren bastant populars, durant les batudes, unes menes de cantarelles, que no eren ben bé cançons i que acostumava a cantar el que portava els animals. Jo ja sabia on era Martí de Xalà per les seves cantades. Entre família no es mirava prim, però sinó, l'última tanda sempre la feia l'amo, perquè així era ell qui deia prou.

— *I amb aquest "Prou" s'acaba la conversa; nosaltres estem molt agraïts a en Joan de la Capella, ja que gràcies a ell podem assabentar-nos d'unes feines tan desconegudes per a alguns, llunyanes per a d'altres, però sempre vives en la gent que de debò les va viure.*

ENTREVISTA RECOLLIDA PER  
ANDREU BARBARÀ  
i M. TERESA FIGUERAS