

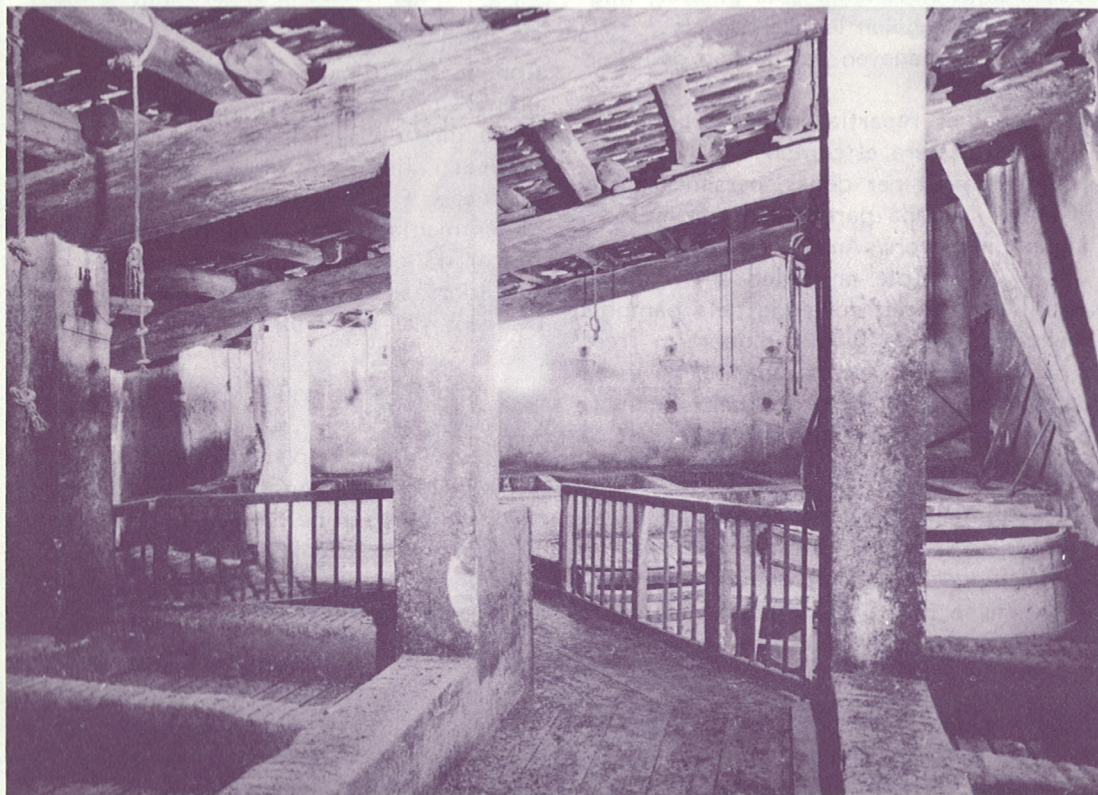
Sentors oblidades

Jacint Dunyó

No fa pas molts anys que a Badalona —principalment a Dalt de la Vila—, el setembre es notava per la verema. El sotragueig dels carros i l'escriadassar dels carreters esperonant els animals que —esbufegant per les narius clavaven els cascs al sòl sense llambordes de la costa del Mecu, avui carrer de Fluvià—,

arrossegaven la càrrega olorosa que deixaven les portadores curulles de raïms, era un fet característic del mes. Un laborar igual, exactament igual, que ens venia de molts centenars d'anys enrera. Els raïms anaven a parar als cups, on els peus humans els aixafaven, amb el rítmic «xop xop» que feien les seves trepitjades.

Masia badalonina de Can Miravitges



A la nostra ciutat, la verema tingué en els seus temps molta importància dins l'economia dels vilatans, degut a la gran quantitat de vinyes que cobrien les vessants de les muntanyes que circumden el nostre terme. Dissortadament, avui la major part dels ceps han estat substituïts per eixams de pisos, de carrers sense arbres plens de xaragalls o amb vials d'urbanització de sòl d'asfalt, anihilador de la vegetació.

El record de la gran festa del treball de la verema, no ens és pas molt llunyà. Avui, si furguem un xic, trobarem alguna masia que encara en celebra la festa. Desgraciadament però, les tradicions —com el pa cuit amb llenya— són cares i conservar-les costa molt.

Fa uns trenta anys i escaig, el dia «d'anar a tallar raïms», com es deia, era un diumenge o un dia festiu. Les nostres vinyes en general no eren pas molt grans. En un dia s'enllestia la feina. L'amo convidava els amics i llurs familiars, d'acord amb els braços que necessitava.

A trenc d'alba, colles de grans i petits, cadascú amb el cistellet sota el braç, mig endormiscats seguien les rieres i els viarans que menaven cap al lloc de trobada.

El personal es repartia en dos grups. El més nombrós, era el compost majoritàriament per dones, persones d'edat i criatures, alguna parelleta de promesos i algun pixatinters. Amb els falçons a la mà —còmpte en tallar-se!—, anaven buscant, cep a cep entremig dels pàmpols, aquells penjolls tant bells d'un raïm fresc, de pàtina virginal reconeguda pel to esmerilat dels seus grans, to que perd quan arriba a la plaça, convertint-se en brillant després d'haver passat per moltes mans.

Canteu, Canteu! se sentia de tant en tant que algú cridava, fent broma, volent indicar intencionadament que si cantaven no menjarien raïms. Però tant en els cants, com en l'atipar-se del sucós fruit, tothom hi participava de valent.

Un altre grup, el de més escarràs, era el format principalment per homes. Uns amb els semalers transportaven les

portadores plenes cap al carro que a peu de camí s'esperava. Els portaven cap als cups, i si aquests eren llunyans els tapaven amb cofins. Abocaven tota la càrrega als cups on uns altres homes, algun petit i també alguna dona, agafats cadascú a un llibant que penjava de les bigues per a sostenir l'equilibri i a l'ensens no cansar-se tant, anaven trepitatjant amb els peus descalços i els pantalons arremangats, ensorrant-se gairebé fins a mitja canyella, aquells raïms que feia poc encara rossejaven sota l'ombra dels pàmpols. L'espectacle dins del tipisme no era pas agradable. La fortor del que després serà la brisa, el moscam i fins i tot els peus que trepitjaven —que no se'ls havien netejat pas—, no ajudava gaire a entendre que de tot allò en pogués sortir el tant preuat vi.

Però per sota d'aquell gruix aixafat pels peus, s'anava escorrent per entremig dels taulons el most que anava a raure al fons del cup i des d'on passava a ser tractat en un procés delicat per arribar al seu punt just per omplir el porró. Arribar a aquest final, necessita encara alguns dies, però.

Com la sega, la verema ha estat motiu de gran festa, d'una festa que ens ve de l'any de la picor. Els cants, els acudits, algun petonet i, fins i tot, alguna mà que s'atreveix a fer de les seves, ajuntant-hi el poder menjar raïms a cor que vols, feien passar millor, sota barrets de palla i mocadors al cap, la feinada de despullar els ceps del seu fruit meravellós.

Tot no s'acabava aquí, però. Després hi havia el gran dinar, abundós on tothom hi menjava i bevia a pleret. Era l'obsequi als qui generosament col·laboraven a la verema. Com també ho era, el que els cistells tornessin curulls de raïms cap a casa envoltats de cants i xerinola i alguna mirada un xic enterbolida.

Aquest és el record personal que servo de fa anys de les meves anades a la verema. Precisament a sant Jeroni de la Murtra, a una vinya que menava un canyetaire que si no recordo malament es deia Vinyals



i era amic del pare. Tinc present encara una taula llarga amb plats de pagès i platades de carn a la brasa amb aquell «aioli» autèntic —el de sense ou— tant picant que feia aixecar els porrons amb alegria i gatzara, sense deixar-los reposar, volant de punta a punta de taula. Sanitosa taula instal·lada sota una de les ales claustrals del monestir...

No fa pas molts dies, els badalonins vam tenir l'oportunitat de veure les instal·lacions, per cert ben conservades, que sobre la verema i l'elaboració del vi, tenim a can Miravitges. Instal·lacions que esperem que el nostre Municipi, conservarà i restaurarà, ja que són completes i a més situades al seu lloc corresponent.

També cada vegada que vaig a can Butinyà, la sentor del vi del celler i els cups encara actius, me'n fan remembrança...

Els anys van passant. L'agricultura es modernitza i s'ha de modernitzar. La verema també. Per això tot ha canviat. Moltes coses no són com eren ahir, ni de vegades no són com ens podem o ens fan creure. Perquè, qui ho diria que molts dels empelts dels ceps andalusos, són de les sarments de Vilafranca del Penedès?

Darrerament Badalona ha canviat desordenadament. Ara a Dalt de la Vila sense ordre ni concert per obrir finestres esquifides de persianes de plàstic, es destrueixen documents històrics com són esgrafiats antics. Les bafarades del celler i el moscam de la verema de cal Pino ja no arriba al setembre, ni arribarà mai més. El vi ens el donen com volen i de qui sap on. La verema setembrat a la nostra ciutat passa desapercebuda, podríem dir que ja no té ni veu ni vot.

Es ben cert que no podem pas viure de records. La vida ha de seguir endavant i cal millorar-la. Però no podem ser oblidadissos. Per exemple cal no oblidar que enguany es compleix el centenari de la invasió de la fil·loxera al país català i que tant afectà la nostra economia. Quan Badalona tenia uns 14.000 veïns i produïa prop de mig milió de litres de vi anyals, per l'Empordà entrà la plaga destructora

que portà la ruïna a la nostra pagesia, ajudada —una vegada més— per la ineficàcia i lentitud de l'administració centralista de l'estat espanyol.

Centralisme que ha provocat aquesta darrera quarantena última, l'abandó de l'agricultura, fomentant l'especulació del sòl, originant un poti-poti urbanístic, en una ciutat que sense deixar d'avançar, hauria pogut ser com cent anys enrera, una de les zones belles del Barcelonès on encara es colliria vi en els turons, i a la mar, tota classe de peix i mariscs. Fins i tot, ostres.