

EL DIA A DIA DE LA NOSTRA PAGESIA. SEGLES XIX-XX

RESUM

Qui de nosaltres no ha tingut a la família un avantpassat que hagi estat pagès, masover, arrendatari, parcer, rabasser o jornal·ler de la terra? Segur que la majoria podríem contestar; el meu besavi, o el meu avi, o el meu pare i fins i tot alguns podríem respondre “jo mateix”.

Doncs al “Dia a dia de la nostra pagesia”, s’hi reflecteixen unes maneres senzilles de viure d’aquells avantpassats nostres, ja fos directament viscudes en les seva pròpia pell o fent-se ressò de la història no escrita però tramesa de generació en generació. Els uns ho varen trametre a la vora del foc, altres durant els àpats, altres durant la feina i d’altres en el trajecte dalt del carro, mentre anaven fent el camí de casa al tros o del tros a casa.

El “Dia a dia de la nostra pagesia” no és un monopoli de quan Vilanova només era un poble, és només una mostra del resultat de les emigracions que hi va haver en molts pobles, protagonitzades pels pagesos de les comarques veïnes, buscant millorar la seva situació econòmica, durant moltes dècades dels dos últims segles passats.

El “Dia a dia de la nostra pagesia” és el fruit de les llargues hores de conversa que vaig tenir amb una colla d’avis pagesos, coneguts del meu pare i meus, de temps ha.

ABSTRACT

Who, among us, has not had a relative, an ancestor who worked the land as a peasant, farmer, tenant, sharecropper, long-term lessee or day labourer? Quite surely most of us could answer: my great-grandfather, or my grandfather, or my father or, some of us could even answer, “myself”.

“Dia a dia de la nostra pagesia” (“Our country people’s daily life”) depicts the simple ways of life of our ancestors, either because they experienced them themselves or because they recall them from the oral tradition transmitted through generations. Some of them followed this tradition by the fireplace, some during meals, some while at work and some during their trips on the chart between home and the plot or land or back from the plot on their way home.

“Dia a dia de la nostra pagesia” is not a monopoly of Vilanova when it was just a village, but a sample of the outcome of the emigrations that took place in many towns, mainly led by country people from neighbouring areas in the search for a better economic situation, during many decades in the last two centuries.

“Dia a dia de la nostra pagesia” is the fruit of the long hours of conversation I had with a group of old countrymen that my father and myself had met long ago.

UNA MICA D'HISTÒRIA

Origen de la pagesia a la Catalunya Vella. Finals del segle VIII a principis del IX

Cent anys després de la conquesta de Catalunya pels sarraïns, s'iniciava la seva reconquesta amb l'arribada dels francs. Alguns d'ells eren descendents dels antics senyors que havien marxat a l'arribada dels sarraïns, altres eren els militars, i un tercer grup eren els pagesos que van començar la colonització agrícola.

El país era cobert d'heures i boscos, i aquests estaven formats principalment de roures, alzines sureres, castanyers i fagedes. Els pagesos, doncs, s'instal·laren en aquests boscos, volien viure lluny de la *civitas*, o sigui, de les àrees civilitzades, volien viure al camp, viure en el *pagus*, volien ser "pagesos" i no solament jornalers o llauradors.

Van cremar grans extensions de boscos, procediment conegut com a *boiga* o *artiga*, les cendres dels quals constituïren els primers adobs per a la terra.

Els senyors d'aquestes terres les entregaven als seus súbdits perquè les treballessin i hi visquessin ells i els seus si aquests complien les mateixes obligacions.

D'aquesta manera neix el feudalisme, de la relació senyor-vassall per sempre. Per indicar aquesta obligació, aquest quedar-se, aquest perdurar i conservar la terra concedida, s'utilitzava el verb llatí *manere*, paradigma al qual pertany la forma verbal *mansum*, antecessor immediat de l'actual *mas*.

Al començament d'aquest període l'agricultura era itinerant, anaven cremant boscos nous i abandonaven els camps vells en els quals tornava a créixer el bosc, ara, però, a base de pins i alzines. Això era el resultat d'aquesta agricultura itinerant, tot i que el pagès vivia al mateix lloc.

En un moment determinat, l'agricultura abandona el sistema itinerant i apareix un cultiu estable, és la vinya, un arbust que té una vida de molts anys i que als segles IX i X penetra a tot el Pirineu, pre-Pirineu, la Cerdanya i Andorra.

Al costat de la *terra* o del *campum* del qual ens parlen els documents en citar les àrees cerealistes, van aparèixer les *vinæ* i molt aviat, prop dels torrents i dels riuets, van aparèixer els *hortum*, que és com es designaven les terres de regadiu.

LA VIDA RURAL A CASA NOSTRA ENTRE ELS ANYS 1850-1950

Les masies

Les masies tenien grans extensions de terres de conreu i de bosc; per això, a diferència de la majoria de pagesos del poble que, per treballar, tenien ases, a les masies els masovers tenien com a mínim un animal gran com era un cavall o un matxo. A més a més, tenien un carret amb un ruc que acostumaven a fer servir les dones masoveres per anar a la vila a portar el que els sobrava i a buscar el que els mancava per a la masia per passar la setmana. Organitzats d'aquesta manera, el pagès podia feinejar tot el dia per les terres amb el seu animal gran.

Les nostres masies normalment eren ocupades per gent que venia de fora del terme municipal. En les meves converses amb els pagesos, he pogut constatar que aquests indrets anaven des de pobles propers a Vilanova fins a d'altres situats en comarques tarragonines. Tots aquests pobles tenien en comú el fet de ser de muntanya, amb la superfície de terra conreable escassa i ja ocupada i amb una mancança d'altres mitjans laborals que absorbissin l'excedent de mà d'obra. Només esmentaré alguns d'aquests pobles: Canyelles, Torrelletes, Olivella, Puigmoltó, Mas Arbonés, Querol, Esblada, Albinyana, etc. i també algun del Penedès com ara els Monjos.

Alguns dels cognoms d'aquells immigrants, els trobem a Vilanova, en els Cendra, Sendra, Rovira, Piñol, Rossell, Mañé, Ferret, Carbonell, etc., i fins i tot el meu, Sivill, el qual, sortint de Castellví de la Marca a finals del 1700, passà per Sant Martí Sarroca, pels Monjos i d'aquí emigrà a Vilanova vers l'any 1875.

Comptats són els casos en els quals uns vilanovins marxessin del poble per anar de masovers (un cas sí que el tinc comptabilitzat); en canvi, el que sí que passava era que uns masovers canviessin de masia dins del mateix terme, per passar d'una masia més petita, més pobra i més llunyana del poble a una de més gran i més propera.

Els forasters ocupaven les masies més llunyanes i amb menys recursos quan aquestes es quedaven lliures. Una masia no es lliurava de sobte, durant l'any ja corria la veu entre la gent del camp i ja se sabia que el pagès marxaria. També passava que sempre hi havia forasters a punt de venir i amb veus donades amb aquesta intenció per a quan hi hagués aquella oportunitat.

La tardor i l'hivern era l'època apropiada per a realitzar el canvi de masoveria; els fruits estaven recollits i encara hi havia temps per a les sembradures, i llavors es podien comptar les millores que el masover havia realitzat durant la seva estada a la masia. A més anys de treball, més grans eren les millores, ja que aquestes venien donades per les plantacions de vinya i d'arbres realitzades i també pels adobs que últimament hi hagués enterrat. Tot sovint feia falta recórrer a una tercera persona entesa en agricultura, que feia de perit, per posar d'acord els dos interessats.

Podríem dir, doncs, que les masies feien de trampolí entre les comarques interiors i la nostra comarca. Si les famílies nouvingudes tenien fills en edat escolar, els pares que podien els enviaven a diari a l'escola mentre ells tenien cura de la terra, de la casa i del corral. Molts nens,

però, havien de fer de pastor amb el ramat de cabres de la masia, de les quals treien una gran varietat de productes làctics a part de la carn dels cabrits.

Els primers anys d'estada a la masia eren anys d'assentament. Es prenia contacte amb el veïnatge i amb el gremi de la pagesia, eren anys d'obertura a noves possibilitats de cara al seu futur, com ara el del treball al poble dels fills grans, el canvi a una altra masia més propera a la vila i de millors terres, o també la possibilitat d'establir-se en una casa del poble.

Quan es donava alguna d'aquestes circumstàncies era quan quedava el terreny lliure per a l'entrada d'una nova família forastera en substitució de la que es traslladava. La immigració agrícola a Vilanova era com un goteig constant, sobretot des dels anys 1830, quan s'hi van començar a establir les indústries tèxtils (el 1833 la fàbrica de la Rambla, El Fènix, que fou la primera), que, en part, s'anaven alimentant de gent pagesa que deixava el camp buscant millorar la seva situació econòmica i també la forma de treball.

LA IMMIGRACIÓ COMARCAL AL TOMBANT DEL SEGLE XIX

El senyor Andreu Rovira (hortolà de la sínia de "l'aigua calenta" i fill d'emigrants) opinava que en la decisió dels pagesos de marxar de les seves comarques, hi tenia molt a veure (a més de forçar-los les circumstàncies adverses) el fet que uns veïns del poble, uns coneguts, o també uns parents haguessin donat aquest pas amb anterioritat, i haver comprovat l'èxit resultant.

Podríem dir, doncs, que la immigració va anar en augment per simpatia. Era un tema viu. El factor decisiu que feia escollir el lloc on emigrar era el fet ja comentat de tenir un familiar establert en aquella comarca que els servia de pont per ajudar a fer el pas en el moment oportú, oportunitat donada en quedar una masia sense masovers. El fet d'anar a una masoveria representava tenir, d'entrada, sostre i feina assegurada.

LA IMMIGRACIÓ AGRÍCOLA DE LA POSTGUERRA

Durant una colla d'anys després de la guerra, s'originà una immigració vers l'agricultura catalana, que no tenia res a veure amb els anteriors moviments migratoris agrícoles que hi havia hagut fins a aquell moment. Aquesta immigració va passar a ser majoritàriament de gent de fora de les comarques de parla catalana, és a dir, de les de l'altre costat de l'Estat espanyol.

Aquesta gent, que moltes vegades venien amb una descendència nombrosa i potser havent passat gana i amb un futur no gaire prometedor, s'instal·laven a les masies més allunyades del nostre poble.

En ser gent de llocs tan llunyans, tenien una altra cultura, una manera de ser molt diferent a la nostra, i així ho van demostrar pintant les parets de les "seves" masies per fora i per dins, substituint el blanc de la calç amb una gran varietat de colors. D'aquestes pintades, no se'n van escapar ni les formoses portalades de pedra que hi havia en moltes d'aquestes masies.

Ara, però, passades algunes dècades, veiem que el mal més gros patit per moltes d'aquelles masies no fou aquell del color de la pintura, sinó l'abandonament en el qual aquestes van quedar, i ara una ara l'altra, en marxar els últims estadants, es van veure abocades al seu enrunament total. Els seus amos les havien abandonades: masia Coloma, les Mesquites, masia en Perris, Casa Alta, can Balaguer i cal Baró.

GENT DELS POBLES DE MUNTANYA

Als poblets sobrava gent, la natalitat era superior a la mortalitat i les terres no abastaven per a fer-s'hi la vida tothom, de manera que la gent es buscava feina a fora del seu poble i així s'establí l'emigració. Alguns pagesos combinaven la feina a la terra amb dies de treball al bosc, fent llenya per a vendre, fent forns de calç, fent carbó o escorçant arbres.

Una de les feines que feien la gent dels pobles d'Albinyana i de Bonastre era la "d'escorçar", és a dir, treure l'escorça dels pins per enviar-la a les fàbriques de tints d'Igualada. Aquests tints eren per a tenyir roba, pells o per enfortir les xarxes dels pescadors. La feina "d'escorçar" era delicada, ja que es podia rascar la segona pell del pi i aquest podia morir. Es deia que a Bonastre hi havia els millors "escorçadors" de la comarca, que s'escampaven fent aquesta feina fins a la mateixa muntanya del Montmell.

RELACIONS ENTRE AMOS I PAGESOS

Les vinyes

En una època que podríem situar entre uns 100-150 anys enrere, els pagesos i una part dels amos tenien un concepte molt diferent de l'actual del que s'havia d'esperar d'una vinya.

Segons el pagès, el valor d'una vinya s'havia de mesurar en relació a la seva producció en raïms, cosa més que normal. Alguns amos, en canvi, creien que més important que la producció de raïm era el "goig" que feia la vinya, i les "feixines" que en sortien (les "feixines" eren els feixos que es feien amb les vergues posades capicuaades, lligades i ben estretes).

Tots plegats, però, tenien molta cura que els ceps no tinguessin massa caps (entre 3 i 4). Procuraven també que els caps no fossin gaire llargs, no fos cas que poguessin esgotar el cep, ja que la mentalitat de l'època era que els ceps havien de durar molts anys i, si es deixaven molts caps o vergues llargues, la vinya s'esgotava més de pressa, la qual cosa és veritat.

Així, després de podar els ceps, es podien veure molts amos passejar-se per la vinya amb les tisores de podar a la mà per si el pagès havia deixat un "xato". El "xato" era el cap d'una verga sortida a la soca que el pagès no eliminava per tenir un cap de més, i com que això no entrava en la mentalitat d'aquells amos, el treien i no se'n parlava més.

Tal com es diu que "cada terra fa sa guerra", els sistemes de contracte podien variar en cada cas.

Els contractes de parceria no eren iguals a tot arreu pel que feia a vinya, garrofers o ametllers. Tant podien anar des de repartir les collites a una meitat per a cadascú, pagant els adobs i els tractaments anuals de sofre i sulfat l'amo, com repartir a tres parts per al pagès i una per a l'amo, i llavors també es repartien les despeses esmentades. Les collites de gra (blat, ordi, civada) es feien repartint al quart o al quint (3-4 per al pagès, 1 per a l'amo).

Quan s'acostaven els temps de collir el raïm, no es podia fer si l'amo no ho autoritzava.

Hi havia amos que rebien del pagès la meitat del vi un cop posat dins de la bóta. El celler, que tant podia ser a la masia com al poble, era gran, i, a dins, un cop premsat i trafegat el vi, hi cabia tota la collita. A vegades l'amo guardava la clau del celler encara que visqués a la casa pairal del poble; en canvi, el pagès vivia a la masia sense tenir accés al seu vi guardat dins d'aquell celler.

Un altre sistema de partició de la collita entre amo i parcer era el de repartir-se les passades de vinya abans de la verema, si així ho deia el contracte que tenien. El sistema era una passada alterna per a cadascun: el pagès havia de collir primer la part de l'amo i després la seva. S'havia donat el cas que d'un any per l'altre ja se sabia quines serien les passades que li correspondrien a cadascun. El pagès, en podar les que serien les seves passades, hi deixava pistoles per tal que el cep produís més, i a l'altra passada, que corresponia a l'amo, no n'hi deixava perquè reposessin els ceps per a l'any següent fer-ho al revés. Succeïa, però, que si els amos se n'adonaven, modificaven la repartició de les passades en el moment de collir el raïm, burlant així aquella picaresca. Tot i això, algun pagès agosarat tallava algunes pistoles carregades de raïms i les posava en un cep dels seus.

Un altre sistema no tan freqüent per a partir-se la collita havia estat de pesar el raïm amb una bàscula romana, a peu mateix de la vinya.

Con ja he assenyalat abans, l'amo pagava la plantada de la vinya, l'empeltar, el sofre, el sulfat i el total o la meitat dels fems. Si el masover tenia aus i bestiar, l'amo volia un porc de 100 kg cada any per a ell, i també un parell de pollastres capons. En canvi, els rabassers només havien de portar-li una gallina.

Un avantpassat de can Mironet, quan encara era masover de la masia dels Cars de Puigmoltó, va deixar passar el Nadal sense fer arribar els dos pollastres al seu amo. Un home de confiança de l'amo va fer memòria del deute al pagès i aquest, com que l'anyada no li havia estat gens bona, li va dir que no estava per fer donacions, i encara hi va afegir: "Si de cas, ja li enviaré les plomes, que el tall ha servit per matar la gana a la quitxalla."

Les masies que no tenien masover i s'ho portava l'amo amb gent llogada, a aquests, a més del sou, els donaven una setmana de vacances, i una paga doble per Nadal. També els donaven un litre de vi diari i, si era l'època de trafegar, els donaven el litre sencer per prendre a casa, i durant el dia bevien del vi novell, en collir patates en feien alguna cassola al tros, i a l'hivern tenien per a casa seva la llenya que necessitaven, traginada amb els carros de la masia. Algun d'aquests acords podia variar en cada masia.

Els acords entre amo i parcer sempre havien estat de paraula, i valien tant com si haguessin estat escrits, i si un parcer volia deixar la terra i vendre les millores a un altre pagès podia fer-ho, sempre amb el consentiment de l'amo. En canvi, els tractes d'arrendament sí que els feien sobre paper, tot i que escrit per ells mateixos ja valia.

Quan es va haver de vendre la masia de cal Mironet, l'amo va provar de pressionar el masover perquè marxés per així satisfer les demandes del comprador. Li deia al masover que no hi havia cap paper escrit que l'obligués a indemnitzar-lo per marxar. El comprador volia una masia lliure de càrregues preestablertes. Com que això passava l'any 1964 i encara hi havia molts veïns compromesos a testificar que aquesta família portava més de 100 anys en aquesta masoveria o que, si més no, tota la seva vida els havien vistos allà, el pagès, el Sr. Ferret, no es va doblegar, i el propietari venedor va entrar en raó a indemnitzar el masover. Paradoxalment, el nou amo va voler el mateix masover, i és que cap als anys 60 de gent catalana que anés de masovers ja no n'hi havia gaires. Ara aquesta masia es regeix per un contracte fet davant un notari i signat pels dos interessats.

Últimament també passava que alguns amos feien un contracte de 5 anys quan agafaven una nova família per a la masia o un nou pagès per a treballar les seves propietats, i algunes vegades s'esdevenia que, passats aquells anys, no els renovava el contracte i aquells pagesos havien de buscar-se feina de nou.

LA PLANTADA DE LES VINYES

Antigament les vinyes, un cop plantades, duraven molts anys. Una de les raons era que, quan es moria un cep, l'any següent n'hi plantaven un altre, o enterraven una verga del cep del costat fins al lloc on mancava el cep, i d'aquesta manera la plantada no s'havia de fer tota de nou cada 25-30 anys com es fa ara.

El sistema de plantació era el següent: es feien uns *claverons*, que era un clot en forma de caixa de morts, més ample d'una punta i més estret de l'altra, i encara el fons més ample que no la superfície. A la punta ampla, s'hi posava la verga podada a l'hivern, s'hi feia un tall perquè ajudés a arrelar, i s'hi posaven fems sols o barrejats amb el *cremadís* (el *cremadís* era el producte cremat que sortia de fer els *formiguers*, o les *formigueres*).

Aquestes vergues plantades, abans de la fil·loxera, eren del país. Quan arrelaven, treien algun brot a la punta, i a l'hivern següent s'*acotaven*, és a dir, es tallaven arran de terra per formar el nou cep.

Les vergues colgades a terra arrelaven més bé si eren primes que no pas si eren gruixudes.

Hi havia un costum entre els pagesos, que va perdurar fins als anys 50-60, que era que, en haver enterrat fems a la vinya a l'hivern, després se'n volia treure un profit extra, i per això es sembraven patates, cebes, llegums com cigrons o guixes a sobre dels fems enterrats, i tant ho podien fer a mates com en tota una tira al mig de la passada, tot esperant que una bona anyada en pluja ho fes multiplicar. Es donava el cas que les guixes, en créixer, s'emparraven per les vergues com

si fossin canyes, i els anava d'allò més bé. També quan es plantava una vinya, mentre els mallols començaven a créixer, enmig de les passades, s'hi plantaven tomaqueres, melons o síndries, cebes o cols, i si aquell any plovia poc, una bona solució era remenar la terra força vegades, ja que hi havia alguns pagesos que tenien comprovat que una llaurada valia tant com una regada.

Algunes masies tenien el costum d'arrencar una feixa de vinya vella cada any i de plantar-ne una altra de nova, i d'aquesta manera sempre tenien vinyes de totes les edats i la feina la tenien esglaonada.

També havia existit el costum de plantar les vinyes en quadre, és a dir, amb la mateixa distància entre ceps pels quatre costats. Aquesta mida durant molts anys va ésser de vuit pams. Cap a mig segle passat, abans de la mecanització, les mides anaren variant, i es plantaven les passades més amples per una banda i més estretes per l'altra: primer, a 8 pams per 6; després, 10 pams per 6, fins a arribar als 12 per 6 pams. També existien plantacions combinades de vinyes amb les passades molt amples, i, al mig, es sembrava ordi, blat o civada.

Al fondo del Mas de l'Artís, prop del Maset dels Safons, una de les famílies Albà tenia una vinya que havia estat sembrada amb pinyols de raïm. I si en parlem com a vinya, vol dir que es va fer gran i que era rendible.

A l'hora de podar una vinya, un pagès de renom Virolat va manar a un tal Jan Coll, que treballava per a ell, que deixés una pistola o un *tacavino* (són unes vergues que es tallen dos o tres borrons més llargues) a cada cep per forçar-los a fer més raïms. En tres jornals de vinya, van fer 10 cargues més de vi (1.210 litres). És un bon rendiment, però a l'hora d'esporgar i escabellar els ceps, aquell any li va costar més diners perquè hi anava un home que només feia les pistoles i els *tacavinos*.

A les vinyes de la nostra costa només surten dos brots aprofitables en cada *tacavino* o pistola, i cada brot treu dos bons raïms; en canvi, a les vinyes de les comarques interiors en surten tres brots segurs i també quatre, i en treuen més rendiment. Llavors el que feien aquí a la costa era un tall a la verga amb la tisora de podar, per sota dels dos borrons superiors per estimular la saba a pujar fins a dalt de la verga i així fer créixer més els raïms; hi havia, però, el perill que la verga amb el pes es trenqués.

CRIAR FILLS DE L'AMO

Era una cosa freqüent que l'amo portés un fill seu petit a la masia perquè els masovers li criessin. Els motius podien ser variats, però normalment era o bé per malaltia de la mare o perquè el nen es guarís d'una malaltia. Conec dos casos que en agraïment a aquells serveis els amos van lliurar una quantitat de terreny en propietat als masovers. Un d'aquests casos va ser a la masia de les Mesquites de Vilanova i l'altre en una masia d'Olivella; d'aquests últims, els masovers van rebre uns terrenys dels voltants de Terramar, a Sitges.

INDEMNITZACIONS

Quan es tractava de fer o ampliar una carretera, o alguna altra obra estatal, el pagès rebia una indemnització d'una pesseta per cada cep que arrencaven, però si era un camp sense ceps ni arbres, el pagès no cobrava res, només indemnitzaven l'amo del terreny. Per poder cobrar una indemnització d'una obra d'aquestes, havies d'estar al corrent dels pagaments a l'Estat, no fos cas que els passés com va passar l'any 1934 als amos de la masia de can Mironet que, en fer les obres del canal de l'embassament de Foix, l'Estat no els volia pagar la indemnització pactada, perquè d'aquella masia els constava un antic deute, d'anteriors propietaris.

DONAR TERRES PER PAGAR MILLORES

En aquests últims 100-150 anys, va haver-hi molts amos de masies que a l'hora d'acomiar un masover, per poder pagar-li les millores de la finca i per la manca de diners, es varen veure obligats a lliurar una part de les seves terres. Posaven preu a les millores de comú acord o bé mitjançant un perit, i després posaven preu a un tros de terra equivalent al pagament, en substitució del paper moneda que en aquells moments no tenien i no podien aconseguir.

Amb el pas dels anys, això va ser causa que moltes masies veiessin minvar el seu patrimoni agrícola i que els pagesos autònoms anessin augmentant com a petits propietaris.



L'ÈPOCA DELS DUROS

És una època en la qual la paraula *duros* era el que corria més, fent referència al diner.

Perquè un noi no anés a fer el servei militar, si la família podia, es pagaven a l'Estat una quantitat de “duros” que podien ser 100 o més. En alguns casos també hi intervenien els amos de les masies, que avançaven els “duros” a un “quinto” (sobretot si era l'hereu) perquè no hagués d'anar a fer el servei militar, i després aquest els els tornava en els termes acordats. Aquesta era una manera que no marxés l'hereu de la masia i els fes anar curts de braços.

També es treballava amb les *unces* com a moneda, i en algun cas s'havien pagat 3 *unces* d'or perquè un noi no anés a fer el servei militar. A les fires d'animals, per pagar les compres també es comptava el valor de l'animal en *unces*. Una *unça* eren 16 “duros”.

ADOBS

També referint-me a aquells anys dels quals escric, la manera d'adobar els camps i les vinyes era molt diferent a la d'ara, i la composició dels adobs anava aparellada a la despesa que volia fer el pagès i a si aquest havia de comprar-los o si s'ho podia estalviar fent els tradicionals “formiguers” o “formigueres”, els quals, barrejats amb els fems, servien per augmentar la quantitat a repartir, a canvi de baixar-ne la qualitat.

Els “formiguers” eren fets a base de piles de llenya, herbes i tot el que cremava i que, per tant, produïa cendra. El procés era el següent: quan la pila de llenya estava feta, omplien els forats grossos amb terrossos que ells en deien *voret*, i, per tapar els forats petits, amb una *rasclera*, recollien tot el grumoll del voltant per posar-lo també a sobre la pila. Finalment, a sobre de tot es posava la terra fina, la qual cosa es feia amb el *càvec*, i finalitzaven la preparació fent a la base una *garlanda* tot al voltant de la pila, que venia a ser una vora de terra que es feia de cul enrere perquè quedés a punt de fer-hi foc. El foc es feia pel curull i vigilant que la cremada fos lenta. Quan el foc ja havia consumit la llenya, s'havia d'esperar que plogués per solidificar la cendra, després s'obria pel mig per barrejar-hi els fems i ja es podia escampar.

Per fer les *formigueres* se seguia el mateix procés, però eren piles de mida petita. D'aquestes piles, en feien una colla repartides per tota una feixa de terra.

Naturalment, aquestes operacions es realitzaven durant el temps d'hivern, però el que sí que feien durant tot l'any era proveir-se de la llenya per a aquesta finalitat.

Els resultats de tota aquesta feina no devien ésser gaire òptims, ja que, si bé és cert que el sembrat era molt ufanós allà on coincidia amb el cul del formiguer, també ho és que a la resta del camp li faltava menjar i quedava tot clapat amb rotllanes que feien alts i baixos.

CANVIS DE CONREU

Els grans propietaris que estaven pendents del funcionament de la seva propietat, i que tenien al seu costat el sindicat de Sant Isidre que els assessorava (era el sindicat dels propietaris), eren els impulsors dels canvis de conreu als quals es veien obligats per les circumstàncies conegudes de la fil·loxera, i també pels productes nous que sortien al mercat per tractar les plagues. Ells n'eren els introductors a la comarca, i els petits propietaris veïns ho veien, ho comentaven entre ells i es preparaven per afegir-se al canvi.

Quan el flagell de la fil·loxera era a França, ja va fer neguitejar a molta gent d'aquí en plantejar-se el canvi de convertir tots els camps en vinyes, fins i tot en llocs impensables en circumstàncies normals, per tal d'aprofitar l'augment de la demanda de vi que hi havia al mercat.

La major part de la terra de la nostra comarca estava repartida en grans propietats; així, entre les masies i alguns hisendats del poble n'eren gairebé els amos.

Uns i altres no tenien en general altres ingressos que els que els donava el conreu de la terra, i per aquest motiu els era importantíssim anar ells al davant en els passos a seguir a l'hora de plantar o de sembrar les terres; en canvi, els pagesos, els parcers, els rabassers i tots els que la treballaven eren els callats executors de la feina.

La fil·loxera va representar un gran trauma per als pagesos més humils. Molts es resistien a fer les plantades noves comprant els peus de ceps americans, i més d'un va tornar a replantar alguna feixa de vinya amb les antigues vergues del país. El resultat fou el previst: quan els ceps ja tenien 5-6 anys de vida, aquelles vinyes es varen morir del mateix mal. La fil·loxera s'havia encabrit al nostre país.

TALLAR ARBRES

Els arbres que tenen la propietat de rebrotar en tallar-los (fruiters, garrofers, roures, alzines, oliveres, etc.) tenen un repartiment de la seva fusta molt original. Un masover, sempre que fos necessari, podia tallar un arbre d'aquesta classe i tota la brancada li pertanyia a ell, però el tronc era per a l'amo. Si l'arbre s'havia d'arrencar, tot el culot també era per al pagès.

Ara bé, un pi, que és un arbre que si el talles no rebrota, és tot de l'amo i, en el cas que un masover n'arranqués un sense permís, podia costar-li la masoveria.

TERRES I BARRAQUES

En principi els amos només feien treballar per a ells les millors terres de la seva hisenda, que eren les planes i els fondals. Però de mica en mica deixaren treballar els costers i els ermots als rabassers, que els convertiren en feixes petites o marjades. Molts rabassers, quan hi anaven a treballar, s'hi estaven més d'un dia, prenien menjar i fins que no se'ls acabava no tornaven al

poble, ja que aquest era lluny, i així podien aprofitar totes les hores de claror. Això fou una de les motivacions de la construcció de tantes barraques de pedra seca de les que encara ara hi ha per les muntanyes properes a Vilanova i que generalment les feien entre dos rabassers a torna-jornal, que vol dir que avui treballem per a tu i demà per a mi.

EL MENJAR AL CAMP DE LA GENT DE PAGÈS

El sistema de menjar era molt variat com per poder recollir-lo tot aquí. El pagès de la vila que sortia a treballar tot el dia als afores normalment es portava el menjar per fer. A l'estiu, que era costum matinar molt, s'acostumava a fer la "matinada" a casa, que era com un petit àpat molt variat. Es menjava o bé ametlles amb figues o un ou amb sucre remenat amb vi o conyac, o llet acabada de muntar, o també un plat de sopes, etc. A l'hora d'esmorzar, el costum general era fer-se una arengada a la brasa i acompanyar-la amb les sobres del sopar del dia d'abans a base de llegum o patates amb verdura, escalfant-ho ja fos amb la carmanyola d'alumini o amb la paella, amb un tall de cansalada i amb uns alls trinxats. Altres vegades feien una amanida a base dels productes collits per ells mateixos, tomàquet, ceba, olives i també un tall de cansalada, que es podien menjar igualment crua.

El dinar es feia a base de sofregit amb bacallà, que entre onze i dotze s'havia posat en remull, i, de coixí, arròs blanc que es feia en 20-25 minuts de foc. Naturalment, dins la cassola entraven també les verdures del temps, faves, pèsols, coliflor i patates. El cistell amb totes les provisions, o el preparava la dona la vigília al vespre, o es llevava el matí per fer-ho.

El berenar també tenia el seu lloc important, ja que, si tenim en compte que la meitat de l'any la tarda és curta i no es parava a berenar, l'altra meitat és llarga i s'ha de berenar al camp. Moltes vegades el berenar de les tardes curtes es feia menjant dalt del carro o a peu, de tornada cap a casa, però en les altres temporades que la feina era forta, en colles de jornalers i en un mateix tros, n'hi havia que fins i tot es feien una truita a la francesa per berenar, mentre els altres menjaven pa amb botifarra o alguna altra cosa com ara fruita seca. Les feines del camp eren dures i el menjar no s'havia d'escatimar: en un dia un home es podia menjar ben bé un quilo de pa sense comptar el del sopar.

MENJAR A LES MASIES O A CASA

A les masies l'organització dels menjars funcionava de manera diferent a la dels pagesos de la vila. Els menjars es feien dins la casa. La base del menjar, sempre que es podia, era de pa, llegums, verdures, patates i les fruites que ells mateixos collien, i el tall es procurava que també sortís del seu corral; porc, conills, gallines, cabrits, coloms, etc. Els clàssics bacallà i arengades que es conservaven molt bé sí que s'havien de comprar.

La gent que vivia a les masies també buscava poder treure algun profit de la caça que hi havia pels boscos propers, i estaven proveïts d'unes bones rateres dentades que lligaven a un arbre amb una cadena, per tal de resistir les estrebades de l'animal que s'hi quedés agafat. Normalment

eren conills o llebres, però alguna vegada s'hi agafava algun teixó. Sabien conservar la carn, tant la cuita com la crua, i, perquè no se'ls malmetés, la posaven en tupines, cobrint-la amb oli. També empraven la sal i el llard com a conservants. A manca de nevera, feien servir la cisterna de la casa per guardar alguns productes delicats com ara els petits animals del corral acabats de matar, encara que no els hi podien tenir massa temps perquè es podien florir.

Feien també conserves per a l'hivern amb tomàquets i bolets quan n'era l'època. Si collien altres hortalisses com ara albergínies o pebrots, les penjaven al sostre, les punxaven una mica i així se'ls conservaven. També es penjaven a les bigues melons, raïms, rams de tomacons i cebes.

Feien una lllaminadura que en deien *rops*, composta de most de vi barrejat amb farina i torrat al forn, i era tan bo com qualsevol pasta de les que es fan ara a les pastisseries. També es feia bullint vi negre barrejat amb pells de meló, de síndria, de préssec, amb albergínies sense la llavor o altres verdures, i un cop força bullit quedava una maceració d'allò més bona.

Si els pagesos que estaven en una masia no eren masovers sinó llogats, l'amo sempre els destinava un tros de terra perquè hi conreessin les plantes i les verdures per al seu consum i menjar per a les bèsties del corral.

Com ja he dit, es consumia força bacallà, que en aquella època no era gaire car però era un producte que l'havien de comprar. Moltes masies tenien el costum de baixar a mercat un dia a la setmana que a Vilanova és el dissabte. Venien part del que els sobrava del seu corral i també dels productes que collien de la terra, com cigrons, guixes, mongetes, cebes, garrofes, etc., i ho venien esglaonadament, és a dir, venien només per fer els diners segons el que havien de comprar. A ells els era més segur, contra els robatoris, tenir i guardar el gènere a la masia, que no pas vendre-ho tot i tenir els diners. Resultava, doncs, que, de diners en efectiu, no acostumaven a tenir-ne gaires.

Un altre queviure bàsic que s'havia fet molt a les masies i en moltes cases de pagès del poble era el pa. Tenien una pastera de fusta amb tapa on feien la pasta de farina una vegada a la setmana, pasta que guardaven a dins, i cada dia en treien el necessari per fer el pa.

El pa es coïa en un forn que gairebé sempre era al costat o a dins l'escó. El foc a terra no era un escalfapanxes d'hivern, sinó el foc on es coïa el menjar de cada dia tant a l'hivern com a l'estiu, i aquest foc moltes vegades no s'apagava del tot ni a la nit.

La carbassa era una hortalissa molt conreada i de la qual treien força profit, ja que s'aguantava més d'un any i es menjava bullida.

El porc es matava una vegada a l'any, a l'hivern, i, un cop ben salat, representava tenir tall durant molts mesos.

ELS PAGESOS ALS QUARANTA ANYS

Com que anys enrere la terra estava mal repartida i era en mans de pocs propietaris, per fer les feines havien de llogar pagesos o jornalers. En molts pobles era costum que els que volien ser llogats es concentrassin a primera hora del matí en alguna plaça o carrer del poble esperant ser contractats (la mateixa descripció la trobem als Evangelis en la paràbola del vinyater llogant treballadors a diferents hores del dia). L'últim carrer de Vilanova que va ser testimoni d'aquest mercadeig fou la plaça Llarga, que, amb les seves amples voreres, facilitava la concentració i els contractes entre amos i jornalers a primera hora del matí.

En aquest mercadeig la gent jove era la més apreciada. Això era normal tenint en compte que les feines del camp sempre han estat feixugues; d'aquesta manera, doncs, als homes, a partir dels quaranta anys els era difícil de ser contractats o, en tot cas, eren els últims de ser escollits enmig de gent més jove. En previsió d'aquesta situació, molts jornalers quan tenien dia lliure anaven a les muntanyes o a d'altres llocs on hi havia una mica de terra per desbrossar i la preparaven per a quan ja ningú els llogués per poder aportar una ajuda a la seva família.

Com ja he escrit abans, ni a principis de segle ni abans molts pagesos no tenien un cavall o un matxo per treballar la terra, com passaria cap als anys 50, sinó que molts el que tenien era un ase. Molts ases eren petits, però d'altres eren grans com un matxo, i amb ells també feien bona feina i en canvi eren més econòmics de mantenir. Però també hi havia pagesos que no tenien ni ase i feien la feina amb les aixades. Aquests eren jornalers que s'escampaven pels afores del poble esperant ser llogats. El lloguer de jornalers resultava força econòmic perquè n'hi havia molts.

AVIS, FILLS I NÉTS

Els avis tenien un pes jeràrquic molt gran i influent en el nucli de la família pagesa. Estaven envoltats d'una veneració que els pares ja inculcaven als seus fills, perquè sempre havia estat així i perquè així continués.

En arribar la canalla a casa era normal de fer l'amistat (besar la mà) a l'avi que hi hagués a la casa, i si per cas el nét ho passava per alt, ell mateix li feia veure el seu oblit dient-li que s'havia deixat alguna cosa en passar la porta. També a taula l'avi era el primer a ser servit, fins i tot abans que el cap de casa que normalment era el seu fill.

En l'organització de la masia i de les seves feines, encara que l'avi ja fos gran i estigués mancat de forces, volia dirigir les feines i donava ordres com si tots els altres de la família fossin uns llogats.

A l'hora de triar parella el fill gran, els pares hi podien tenir un pes considerable. També hi podia haver problemes, si el fill gran no volia fer de pagès. En aquest cas els pares deien: "Fins ara jo he tingut cura de tu; i de mi, qui en tindrà quan jo sigui vell?" També es donava el fet real que, en néixer una pubilla a la casa (filla o néta), tenia un ressò molt diferent de quan naixia un fill o un nét, ja que en aquest es representava la continuació tant del cognom com del seu sosteniment

en el futur. En el sistema social d'aquella època, com se sap, l'única seguretat de cara a la vellesa per als avis era la casa del fill.

El pes dels avis era inqüestionable a l'hora de fer-los padrins a ells. Era un dret adquirit i, per tant, els tocava a ells i prou, així com també el dret de posar-los el seu nom, sobretot als nens, formant una cadena, on resultava que els noms tant podien passar d'avi a nét i, per tant, el del pare era el de l'avi anterior o, si no, repetir-se sempre el mateix nom en tots els hereus durant moltes generacions.

FESTEJOS

Hi ha hagut molts casaments entre nois i noies de masies que algunes vegades eren fruit de l'amor i d'altres eren casaments arreglats. No sempre l'home i la dona s'han pogut escollir lliurement i mútuament, com ho fan ara, i menys a pagès. Triar una noia d'una masia podia ser un gran avantatge per a un hereu. Ella, com a filla de pagès, ja sabia de què aniria la vida de casada i la seva incorporació com a jove de la casa. La gent gran de la casa moltes vegades hi deien la seva, si la noia escollida o la casa d'on venia no els agradava.

D'un dels pobles propers a Vilanova que era molt tancat en els aparellaments, en va resultar que, pels efectes negatius de la consanguinitat entre parents, va haver-hi molts descendents deficients.

Si per un poble passaven joves, pagesos o no, de camí a d'altres pobles, o durant les festes majors, les noies es feien veure, es feien simpàtiques, i si això es repetia, quan els nois del poble se n'assabentaven, a aquells nois forasters els apedregaven per a foragitar-los.

Si en l'estructura familiar en general ja passava molt que la dona tenia un paper secundari, això encara succeïa més en la pagesia de masia. No era ben vist que en el festeig la noia s'agafés de bracet amb el noi, i a l'església l'home s'havia de posar sempre al davant i la dona al darrere.

A la dona se la tenia per a la funció reproductora i de servei i no com la companya que podia donar la seva valuosa aportació en la funció social de la família. Es pot dir, però, que aquesta situació, la dona la trobava normal.

NATALITAT

Tant a la vila com a les masies, la natalitat era molt alta però també ho era la mortalitat infantil. Era fàcil trobar famílies que tenien al voltant dels 10 fills. Les dones no escapaven com ara al fet d'estar embarassades, i, quan ho estaven, tampoc no ho sabien de seguida.

A la masia Cabanyes, una pagesa que ja tenia els 50 anys es va descansar amb la seva senyora, explicant-li que es trobava estranya, que la roba li pressionava el cos, que se sentia per dins seu un no sé què, i que pensava que estava malalta. La mestressa li digué que era d'esperar que no estaria embarassada, però que, per estar-ne segurs, s'ho fes mirar. El resultat de la prova que es va fer fou que estava embarassada de cinc mesos, i això que aquella pagesa ja havia tingut una colla de fills.

ESCOLARITZACIO

L'escolarització era molt minsa en l'ambient rural. Els nens eren ensenyats a feinejar o a pasturar, si estaven en una masia. Tot i això, alguns pares tenien interès que el fill gran d'una colla de germans aprengués de lletra, que deien ells, i també les quatre regles d'aritmètica, i que tot allò que ell havia après ho ensenyés als seus germans més petits. D'aquesta manera, la família se sentia més emparada si, com a mínim, n'hi havia un que sabia de lletra i podia llegir o escriure les cartes familiars, passar comptes amb l'amo o enviar-lo al poble amb la tranquil·litat que no l'enganyarien.

Era natural que alguns amos s'estimessin més que els pagesos fossin analfabets i no s'espavilessin gaire. Al poble d'Olivella, un capellà va ensenyar de comptes i de lletra a un noi de la família Llaveries, amb procediments molt rústics, com era amb una verga com a llapis dibuixant a terra lletres i números, o amb carbó a sobre d'una roca. En aquest cas l'amo aconsellava als seus pagesos que no deixessin anar el noi amb el capellà perquè aquest estava tuberculós i els ho encomanaria. Tanmateix, tot i aquells mitjans tan rústics, aquell noi va poder ensenyar el que havia après als seus germans.

A mesura que passaven els anys i l'economia s'anava desenvolupant favorablement en les famílies pageses i la demografia anava disminuint, els pares procuraven portar els seus fills a l'escola, encara que fos a l'ensenyament primari de les quatre regles d'aritmètica i a saber escriure el seu nom. El progrés en aquest sentit va continuar, el pagès deixava d'ésser l'analfabet al qual semblava que estava forçosament condemnat. Això li permetria una autonomia en la seva administració, sense dependre de cap altra persona que li portés els seus interessos.

RELIGIOSITAT

Entre els anys 1850-1950 la religiositat en la pagesia era molt gran, possiblement ho era més que no pas en la gent no pagesa del poble, i és que la gent de les masies eren més conservadores potser pel fet d'estar fora de l'ambient vilatà.

A cada època de l'any es celebraven els d'actes religiosos típics que vivien amb fervor tant els pagesos com la gent de la vila. Un acte religiós que es feia una vegada a l'any era el *salpàs* (cerimònia d'anar per les cases i masies aspergint-hi aigua beneïda i sal), la qual cosa es feia el dis-sabte de Glòria, quan cada rector o vicari seguia les masies que pertanyien a la seva parròquia.

Algunes de les masies de la part de muntanya que es veuen des de Vilanova pertanyen al terme de Vilanova, però a la parròquia de Cubelles. Per Pasqua el capellà d'aquest poble hi anava muntat en un ruc i acompanyat d'un sagristà. Els masovers i els amos, també voluntàriament, contribuïen a aquest acte amb la donació dels productes que tenien: pa, oli, farina i ous, entre altres, però sobretot ous. Llavors el capellà n'entregava al forner de Cubelles, i aquest feia els típics rotlles de mona d'aquesta època, per a donar-los a la canalla de la catequesi.

També era costum que el capellà anés a les masies després de trafegar el vi, per recollir una donació sempre voluntària, per ajudar al sosteniment del clergat i de la parròquia.



Per les nostres comarques també es practicà durant anys el costum del *delme*, en el qual (tal com indica la paraula) es feia donació a la clerecia d'un de cada 10 dels productes que es collien. I si ja no era aquesta la proporció, era una altra acordada entre ells. Quant al vi, alguns feien la donació en passades de vinya, però era el mateix clergat qui s'havia de collir els raïms, i com que això ja no era tan pràctic per a ells, amb el temps van deixar de recollir la seva part i va desaparèixer aquesta manera de donació.

Una altra petició que es feia a les masies i a la pagesia era la de l'oli per a les llànties de l'església, que era, juntament amb la cera, una de les fonts d'il·luminació que tenien abans de l'electricitat.

Els enterraments els podien fer de franc o cobrant, segons si aquella família eren pobres o no. Si feien l'enterrament de franc, se'n deia *anar per l'amor de Déu*, però llavors els capellans no anaven a les masies, sinó que esperaven la comitiva funerària a peu de camí a l'entrada del poble.

En l'època en la qual encara no hi havia el servei municipal del cotxe dels morts, quan es moria algú d'una masia, el baixaven a braços els homes de les masies veïnes. Eren costums establerts que s'ajudessin mútuament, i estaven organitzats en grups de masies per a quan aquesta ocasió es presentava.

L'any 1916, a la masia de les Mesquites, per una àvia que s'havia mort va haver-hi un enterrament de categoria; tant era així que, en aquest enterrament, hi van anar i tornar a peu del poble a la masia 12 capellans.

Un altre costum religiós que es donava entre la gent del poble era que una partera no sortís al carrer sense haver estat primer a l'església. Això se solucionava portant-hi la partera en tartana. Però si això no havia estat possible i la dona volia sortir, s'havia de cobrir el cap amb una teula. Quan aquests fets ja no eren tan usuals al poble, encara ho eren a les masies. La senyora d'una masia avisava la seva masovera que era millor que es cobris el cap cada vegada que sortís fora de la casa. Aquest costum feia que a molts nadons els bategessin al cap de pocs dies (un o dos) d'haver nascut.

Un altre aspecte cultural religiós del món pagès, el trobem en el costum de fer el senyal de la creu al pa abans d'encetar-lo, cosa que també feien els pagesos quan menjaven al camp. El respecte que el pa mereixia es demostrava també en fer-li una besada en arreplegar-lo de terra, i també arreplegant les molles i aprofitant-les sempre al màxim, o en el costum de posar-lo sempre per la part plana a sobre la taula i no del revés.

També eren signes de tradició religiosa el fet de començar la feina de sembrar sempre de cara al sol naixent i no de cara a ponent. Aquest fet es considerava que era un bon començament per a obtenir una bona collita. I en acabar qualsevol feina, el prec de "Déu hi faci més que 'naltros'", no hi mancava. Aquesta invocació que ara a les nostres comarques ja deu estar oblidada, als anys 50, treballant amb el meu pare, encara l'empràvem.

Als afores o en masies, davant d'una tempesta seriosa amb molts llamps i trons, hi havia el costum de posar dues relles de llaurar a terra assenyalant cap a fora de la masia. Com que les relles tenen una certa forma de creu, es creia i s'esperava que això els deslliurés de tot mal.

Al poble veí de Castellet, hi havia un campaner encarregat d'anar a tocar les campanes de l'església sempre que s'acostava una tempesta de les que acostumen a deixar pedregada. La gent del poble creien que el soroll de les campanes foragitava la tempesta, sempre que el campaner comencés a tocar les campanes abans que aquella s'apropés massa.

A principis del segle passat hi havia un capellà que s'estava al mas de la Fam, al terme de Canyelles lldant amb el de Vilanova. Sembla que els seus superiors el tenien separat del poble per

motius ara desconeguts. Ell, però, no se'n volia estar, de fer la seva feina, i els diumenges tocava a missa picant a sobre una roca de davant de la masia amb un ferro que tenia molta ressonància, i amb el silenci que hi havia als afores en aquell temps, el so arribava molt lluny, i així convocava els veïns de moltes de les masies d'aquell sector a la celebració religiosa. Entre la gent que hi anava hi havia els pagesos de la masia Coloma, que eren els avantpassats del Pau Albà i que estaven més de mitja hora de camí. Allà es trobaven també amb altres pagesos de masies prou allunyades com eren els del mas Torrat, de can Baró, de les Mesquites, del mas de l'Artís, de cal Deus i cal Farré de Llacunalba, aquestes dues últimes ja més properes al mas de la Fam. En acabada la celebració dominical, se'n tornaven cap a casa seva per grups fins que el camí ho permetia.

PARTICIPACIÓ PAGESA EN LES FESTES

Com que de pagesos n'hi havia molts, era normal que també participessin de manera organitzada en les diferents celebracions populars del poble.

En l'aspecte lúdic, participaven en els actes del Carnaval i en els balls populars de la Festa Major. Aquests balls eren el de Bastons, el de Cercolets, el de les Gitanes i el ball de la Rosaura. Igualment per Setmana Santa eren presents en les celebracions religioses i en les processons.

Anys enrere, era costum que els homes, per mudar-se una mica, es posessin una brusa. Els pagesos que no volien ser pas menys tenien la seva brusa de color blau, que els arribava fins a la cintura, i la portaven tant els joves com els grans.

El pagesos menestrals (treballadors) també participaven en les diferents societats d'esbarjo que hi havia a la vila. Si bé la gran majoria freqüentaven el Coro i la Grècia Grogga, alguns anaven a altres centres de més caire polític com ara el Centre Federal o el Centre Català. D'altra banda, els amos pertanyien al Foment, a l'Orfeo i alguns també al Centre Català.

En alguna masia els amos feien grans festes, amb convidats de renom i amb grans despeses innecessàries, i també amb una gran manca de moralitat entre els assistents. Molts amos es donaven a la gran vida, sense treballar i gastant-se els diners sense mesura. Aquests fets els pobres subordinats seus no els entenien i els feien néixer rancúnies i malestar. Ni tots els amos eren iguals, ni tampoc tots els pagesos.

Tot això i més era "el dia a dia de la nostra pagesia", des de l'òptica d'una de les dues parts, la part pagesa.

Dites i rodolins populars rurals

- Al pagès endarrerit, cap anyada li és bona.
- Ai camí, que n'ets curt de dir, però llarg de seguir.
- Amor de germà és com posar aigua en una cistella.
- De les sobres, se'n fan les obres.
- El qui de la casa dels altres en fa hostal, de la seva en fa un corral.
- El pagès per anar bé ha de tenir: el camp jove, la vinya jove i la dona jove també [*tots li poden treballar*].
- Les burles són com les processons, sempre tornen d'allà on surten.
- No et fiïs de casa cantonera, ni de dona balconera.
- Per Sant Miquel, el berenar se'n puja al cel.
- Qui cull les olives abans del gener, deixa oli a l'oliver.
- Quan el pagès mira el cel, l'abella plega la mel [*no plou de fa temps*].
- Santa Madrona, quan troba dona, però Sant Bartomeu, tot el que troba és seu.
- Terra negra fa bon blat i la blanca el fa migrat.
- Terra de terròs fa el raïm gros.
- Un petit feix, en un llarg camí, creix.

Garrofa

La garrofa, dalt el blanc.
a l'estiu, com presumia!,
amb vestit verd, se sabia
ben vista pel núvol blanc.

Mes avui, quin desconsol!,
quin desencís!: descobria
que el sol, ple de gelosia,
l'havia tenyit de dol.

BIBLIOGRAFIA

- R. PRADAS (Salvador Tarragó). *El correo catalán*, anys 1975-1977.
Converses amb gent pagesa de Vilanova. Alguns noms ja s'esmenten en diferents apartats del tema, d'altres sortiran en propers treballs.