

Rosa Serra

Josep Corriu Selva, el cisteller de Puig-reig

Diu el diccionari enciclopèdic que el qui fa o ven cistells, cistelles i altres objectes de vímet, joncs, canya, palma, margalló, etc. (1) és un cisteller. I és que amb aquests materials els cistellers, a més de fer canyissos, fan coves, paneres, panistres, cistells, arguenells, sàrries (amb vímets) cabassos, senalles, esportins (amb margalló) i fins i tot avui fan tota mena d'objectes amb matèries plàstiques.

El Pepitu de cal Cisteller té 77 anys i tota la vida que fa de cisteller; en va aprendre de petit, al costat del seu pare, i n'ha fet sempre llevat dels anys de la guerra que, per tal d'estalviar-se d'anar al front, va entrar a treballar a les mines.

Avui és un dels pocs cistellers que queden al país. Així ens ho explica, però ho hem pogut comprovar gràcies al fet que a Barcelona, i des de l'any 1996, hi ha l'Associació Catalana de Cistellers i Cistelleres que té com a objectiu conservar i revaloritzar aquest vell ofici (2). Una de les ànimes de l'Associació és Roser Albó, autora de dos interessants llibres sobre la cistelleria i els cistellers.

Al llibre *A la recerca del cistell perdut*, (2^a edició corregida i augmentada, La Lluna en un cove, Barcelona 1998), es pot trobar una excel·lent síntesi de tots els cistells (d'aviram, boletaire, boteller, bugada, canastró, caramelles, conillera, matone-

ra, mercat, ouera, ofertori, verdulera, xurrera, etc.), coves (carboner, garbella, hortalà, llenyater, morrall, pescar, poaire, roba, totxos, verdura, verema, etc.), paneres (de carnisser, de forner, de peix, de verdura, etc.) i altres estris (rusc, bressol, gàbies, garrafes, maleta, picamatalassos, etc.) fets amb sarga, vímet, canya, espart, margalló o jonc. En aquest llibre podeu trobar també les eines dels cistellers, les tècniques que fan servir, corrandes populars i molts refranys.

A *El cistellaire i el seu món* (La Lluna en un cove, Barcelona 1997) fa un breu i emotiu repàs als vint-i-quatre cistellers que ella ha conegut i que encara estan, més o menys, en actiu a Catalunya. Entre els que ha conegut n'hi ha quatre de berguedans, i un d'ells és Josep Corriu Selva. És que Josep Corriu és un home conegut entre els petit gran món de la cistelleria; l'any 1981 Bignia Kuoni, una estudiosa dels oficis tradicionals a l'entorn de la cistelleria, li va dedicar un reportatge gràfic en el seu llibre *Cesteria tradicional ibèrica*.

Josep Corriu —el Pepitu de cal Cisteller, com el coneixem tota la gent de Puig-reig— és un home senzill i discret. No li agrada gens ni mica fer propaganda de tot això, i cal dir que només ens n'ha fet esment de resquitllada, com aquell que no diu res.

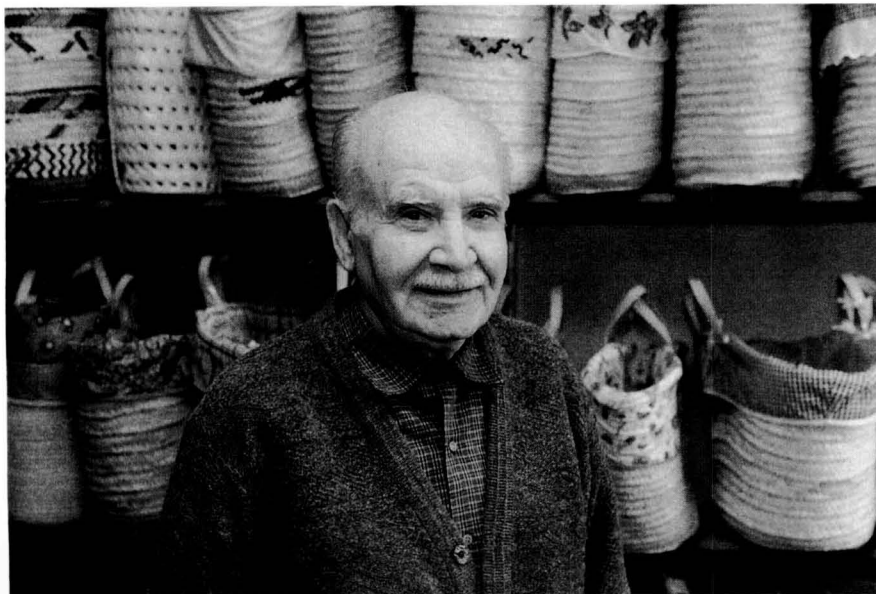
— «Un dia, va venir una dona estrangera i em va fer una colla de fotografies mentre treballava. Va dir-me que era per a un llibre. No sé pas si el va fer».

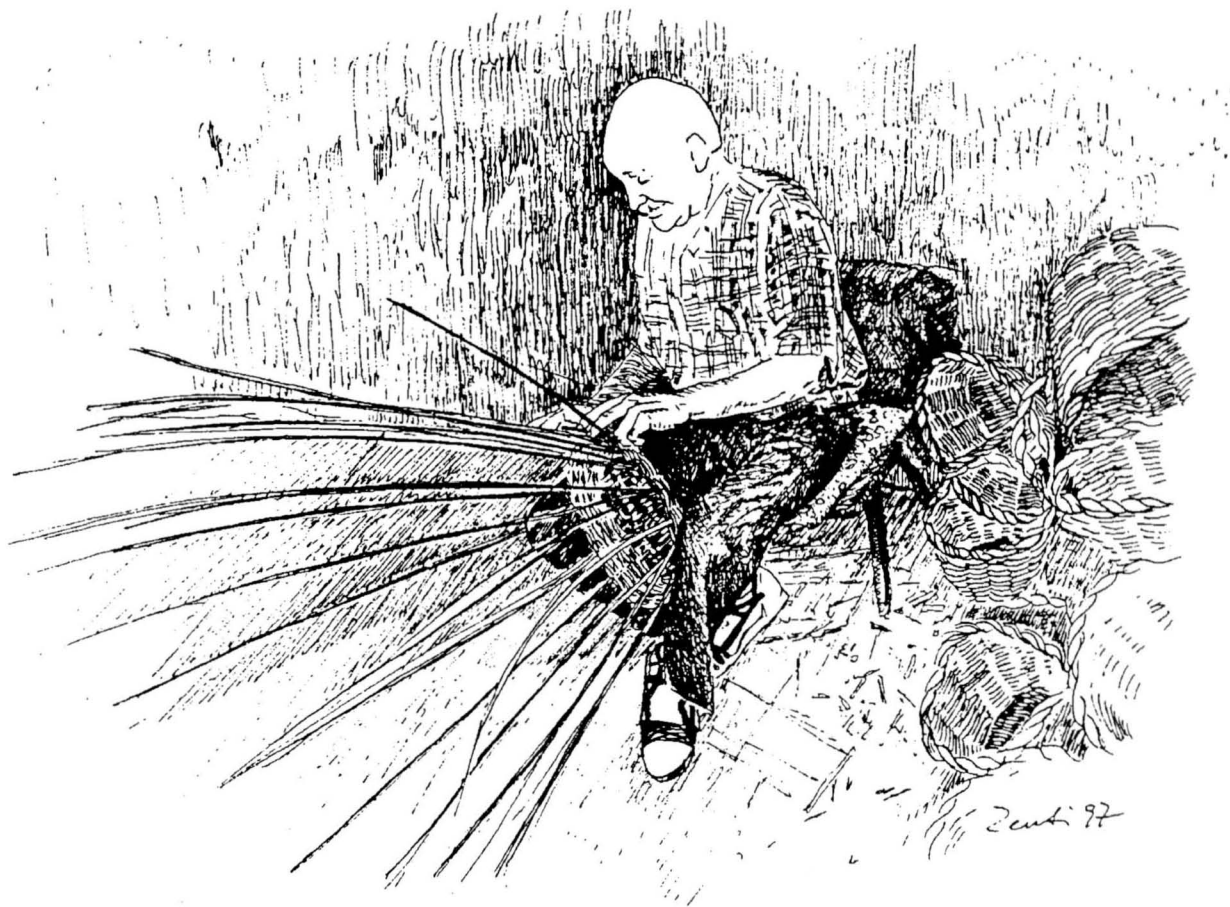
El cisteller de Puig-reig també em va explicar, com aquell que no diu res, que hi ha una associació de cistellers. Tot parlant amb Roser Albó, l'autora dels llibres que he esmentat més amunt, impulsora de l'Associació i una enamorada de la cistelleria, em va explicar que l'Associació està preparant per a Josep Corriu un homenatge.

Quan li pregunto on va aprendre l'ofici m'explica:

— «El meu pare, Marçal Corriu Badia, me'n va ensenyar. Era de Vilada i a l'edat de deu anys els seus pares el van portar a Berga a aprendre l'ofici de cisteller en una cistelleria molt gran que hi havia als Quatre Cantons. Les primeres setmanes s'enyorava molt i tenia tots els mals. La família dels cistellers de Berga

Josep Corriu Selva, el cisteller de Puig-reig, un home discret a qui les mans li treballen soles.
IGLESIAS





Dibuix del cisteller de Puig-reig amb les mans a la feina, voltat de coves i cistells

el tenien a casa i li feien el gasto. El diumenge tornava a Vilada on la seva família feien de pagesos. Era tan petit que quan feia un cove gros, per poder fer-lo, es posava dins i no se'l veia. Només tenia deu anys quan va anar a Berga a aprendre l'ofici.

Quan va ser més gran, als 18 o 20 anys amb l'ofici après, va fer de mossos de cisteller a Sabadell i a la costa del Maresme, a Mataró, a Masnou.... En aquells anys es feien patates molt tendres que a començament de temporada es posaven en coves i s'embarcaven als ports del Maresme per vendre per tot arreu».

– Com va ser que s'instal·lés definitivament a Puig-reig?

– «Després de fer de mossos el pare volia instal·lar-se com a cisteller pel seu compte. Aleshores va pensar que Puig-reig era un bon lloc perquè aleshores hi havia molta feina. Hi havia pagesos i també moltes fàbriques i de ben segur que tindria feina. La primera botiga que va tenir era al costat de cal recader, on ara hi ha la Trallycsa. Compartia botiga amb un siller, que treballava fent tota mena de guarniments pel bestiar, sobretot collars. Més amunt hi havia el fuster, el Mujal, que ara ven mobles fets i aleshores els feia per encàrrec.

Com que tenia prou feina, aviat va poder instal·lar-se en una botiga més gran. És aquesta.

Cal Cisteller és al número 47 del carrer Major. Avui és una botiga moderna, gran i espaiosa; més ben dit, són dues botigues. No fa massa anys que van fer obres a la casa i van ampliar i modernitzar la botiga vella. És plena de tota mena de productes orientals i de València, però encara s'hi poden

trobar cistells fets pel Pepitu. De la botiga crida molt l'atenció una bona colla de cistells i productes que cada matí el Pepitu o la Roser, la seva dona, pengen a la porta com a discret reclam.

I és que la discreció és la gran virtut de tota la família. La Roser ha fet tota la vida de modista; el seu cosidor és al costat mateix del taller on treballa el Pepitu. Ambdós espais estan separats; treballen tots dos en silenci i només abandonen la feina quan algú entra a la botiga a comprar. Aleshores, un o altre surt a despatxar.

Quan li explico que voldria fer-li una entrevista per a L'EROL, diu:

– «Prou...»

I tot seguit entra al taller. El taller és fosc, el taller de gairebé tota la vida, ja que les reformes i les obres fetes a la casa i a la botiga no van alterar-lo. Hi treballa gairebé a les fosques i una bombeta penja del sostre quan és indispensable tenir una mica més de llum. No li cal la llum per treballar, les mans li treballen soles. I mentre anem parlant, jo més que ell, va fent el cul de queixal per a una cistella.

D'aquesta manera el va conèixer Roser Albó i d'aquesta manera ho recull en el seu llibre: «Li dic si li sap greu que li faci una petita entrevista i alguna foto. "Faci, faci –diu–, però jo he de treballar"».

Quan li pregunto quins materials fa servir i quins són els productes que fa, respon:

– Sobretot vímet (3) i canya (4). He fet molts coves, molts cistells de tota mena. Ara sobretot faig cistells

pels bolets que se'n venen prou durant la temporada. Fa anys també feia encanyissats pel teu avi.

M'ho diu rient; el meu avi era paleta i li encarregava encanyissats per a molts sostres de les cases que feia a Puig-reig abans i després de la Guerra. Mentre parla, i sense perdre temps, s'aixeca per esberlar unes canyes amb el falcó (5) que tot seguit comença a teixir assegut a la cadira de boga.

— Hi ha molta competència per part d'aquesta gent que treballen tan barato. Ara només faig coves i cistells per encàrrec.

Se sent un el timbre de la botiga i resulta que es tracta d'un home que li vol vendre canyes. De segur que faran tractes, perquè el cisteller no para de treballar.

REFRANYS CISTELLERS

- . Qui fa un cove fa un cistell
- . Tenir-ho al cove
- . Fer diners a cabassos.
- . Una veritat com un cove
- . Voler la lluna en un cove
- . Perdre la cistella
- . Té el cul com un paner
- . Perdre el paner
- . Ésser un paner foradat

NOTES:

1. Els cistellers del Berguedà no treballen el margalló i la palma. El margalló, en alguns llocs conegut també amb el nom de bargalló, és una palmera petita típica del Garraf, comarques de Tarragona, Mallorca i València, que no fan servir els cistellers de casa nostra.
2. L'Associació Catalana de Cistellers i Cistelleres té la seva seu al carrer d'Amargós núm. 16 de Barcelona i el telèfon de contacte és el 93 317 66 75.
3. El vimet és el nom que rep la branca prima, llarga i flexible de la vimetera, un arbre caducifoli de 8 a 15 m d'alçada que creix espontàniament o plantat en riberes, vores de sèquies i llocs humits, en una gran part d'Europa.
4. La canya és una planta perenne de tiges robustes d'1 a 5 m d'alçada, amb fulles linears, originària de l'Àsia central, que s'ha estès àmpliament per la regió mediterrània, on viu conreada i espontània a les vores dels rius, torrents i marges. La seva tija, un cop pelada, es fa servir en l'agricultura per a enasprer plantes enfiladisses, fer coberts i també, feta a tires, per a la confecció de cistells, la construcció d'encanyissats i de sostres morts.
5. Les eines més característiques del cisteller són:
 - Esberlador: peça de boix o de roure de forma cònica i amb tres o quatre pues afilades per tal de poder esberlar bé la canya o el vimet.
 - Podadora: tisores de podar
 - Falcó o ganivet tort amb mànec per tallar els troncs més gruixuts.
 - Pelacanyes: un estri de ferro que fa com unes ungles tallants que serveix per treure les pelloses de la canya.

Rosa Serra Rotés



AJUNTAMENT DE CASTELLÀ DE N'HUG



**CAÇA
PESCA
NÀUTICA
CALÇAT DE CAMP
TROFEUS**

Pl. Viladomat, 1 - Tel. 93 821 12 66
08600 BERGA

