

Masos i masovers (1940-1960)

Josep M. Riu Margalef

La memòria de vida als masos que recollim en aquest article –que no pretén ser exhaustiu– es refereix al període 1940-1960 i a la peculiar partida de Blancafort –termes de Riudoms i Reus–, i es basa en el testimoni de cinc persones que van créixer en aquelles contrades. Ells són el matrimoni format per Pere Rovira Bové (Reus, 1943) i Joana Pedrol Roig (Reus, 1942), que encara viuen de manera permanent al mas del Mingatxo –partida de Vilagrassa– i la Francesca Rovira Bové (Reus, 1945), la germana del Pere; i el matrimoni format per Jordi Margalef Múria (Riudoms, 1936) que fou masover –junt amb els seus pares i germans– del mas de Boter –partida de Blancafort– fins a finals dels anys cinquanta i Adora Alpañez González (Macaël, 1937) que va viure al mas del Quèmere –partida de Blancafort– també fins a finals dels anys cinquanta.

L'estructura del mas

Per regla general, arquitectònicament, els masos de la partida de Blancafort són sòlids i amb un nombre de jornals de terra considerable. Solien disposar d'estable, cuina i menjador a la planta baixa; cambres o habitacions a la primera; i golfes on guardar les collites. El corral estava separat del mas, a poca distància, compartimentat segons necessitats. També disposaven

d'era i, donada l'extensió de les finques, sovint comptaven amb més d'una bassa. I, pel que fa a l'aigua de regar, a més del pou, en rebien de la mina i/o del pantà de Riudecanyes.

Sota un mateix sostre hi podien conviure varies famílies, sovint extensives fins a tres generacions, a vegades fins i tot amb mossos o jornalers, de manera habitual o ocasionalment en època de collites o feines temporals. Els amos de la finca, era freqüent que es reservessin un pis o una ala del mas com a residència estiuenca.

La masoveria

Els propietaris de molts d'aquests masos vivien a ciutat i tenien activitats alienes a la terra. Les finques, sovint, els havien pervingut per herència d'algun familiar, i el que feien era donar-les a masoveria. En la majoria dels casos, aquesta s'establia per contracte verbal, amb les condicions –no sempre justes ni equitatives– que imposaven els propietaris. Així, els masovers estaven obligats a viure al mas, a cultivar la finca i a lliurar la part pactada de la collita als amos. Habitualment, podien anar a mitges, és a dir, es repartien la collita en dues parts iguals. Però també es podia pactar dues parts per l'amo i una per al masover. Pel que fa a les collites a repartir segons el que

s'havia pactat, bàsicament hi havia dues modalitats: 1) es repartia tot el que es produïa al mas –hortalisses, cereals, fruita, vinya, olives, garrofes, ametlles, avellanes...; i 2) només es repartien les collites arbòries –vinya, olives, garrofes, ametlles, avellanes...– mentre que les hortalisses, cereals, etc., eren íntegrament per al masover. Això, sí, la part de l'amo sempre era neta, mentre que el masover s'havia

“El treball, en inacabables jornades de sol a sol, només interromput els diumenges a la tarda, i gràcies, tan sols donava per anar vivint”

de fer càrrec al cent per cent de les despeses d'explotació –adobs, aigua o sous, si calia llogar jornalers. També existia una modalitat de masoveria en què el masover cobrava un sou fix i les collites eren íntegrament per a l'amo. La masoveria, sovint també comportava altres obligacions o servituds envers els propietaris. Hom recorda que, per exemple, els

masovers del mas de Boter havien de donar als amos del mas, al llarg de l'any, una dotzena de pollastres. És proverbial la malfiança de molts propietaris vers els masovers per por que els escamotegessin les collites. En alguns casos, encarregaven a un administrador la funció de vigilar els masovers de prop. A la pràctica, els masovers, més enllà de formulismes contractuals, restaven lligats al mas per una mena d'*usatges* de reminiscències feudals. La vida laboral dels masovers, com la de tots els pagesos de postguerra, era duríssima. El treball, en inacabables jornades de sol a sol, només interromput els diumenges a la tarda, i gràcies, tan sols donava per anar vivint. Amb tot, en aquella època, poder tenir una masoveria es considerava una gran sort.

L'autosuficiència de la finca

La producció agrícola del mas destinada al mercat donava avellanes, olives, raïm, garrofes, ametlles, verdura i fruita de temporada. Del que es cultivava per a consum propi, sempre hi havia la possibilitat de vendre'n els excedents. No hi faltava l'aviram de tot tipus –gallines, pollastres, ànecs, galls dindis i oques que proporcionaven carn i ous; conills; i una o dues cabres per al consum familiar que asseguressin una ració regular de llet per a la canalla, vells i malalts i, ocasionalment, carn.

Dos dels entrevistats, Jordi Margalef Múria i Adora Alpañez González. Tots dos van viure a la partida de Blancafort, en concret als masos de Boter i del Quèmere, entre els anys quaranta i seixanta del segle XX. Foto: arxiu particular de Josep M. Riu.





Mas de Boter. Els germans Josep M. i Jordi Margalef Múria davant del mas, preparats per anar a llaurar. En aquesta imatge presa als anys cinquanta també s'hi pot veure un conjunt de bótes arreglades davant del celler del mas. Foto: arxiu particular de Josep M. Riu.

També era freqüent engreixar un porc amb les verdures i tubercles sobrants de la casa, ja fos per vendre, ja fos per la matança arribats els mesos de juny i desembre. En la majoria dels casos el que menjava la gent del mas era el rebuig de la producció, els productes menys vistosos per a la venda al mercat, però igualment bons.

La temporada de fruites i hortalisses podia allargar-se elaborant confitures o melmelades –de préssec, albercoc, meló, pell de síndria (per Tots Sants)...– i conserves per a l'hivern –de tomaca, pebrot, samfaina, escalivat, carxofa, coliflor, bitxos...–, al bany Maria o en vinagre. D'olives, se'n feien en salmorra, trencades, escaldades, mortes amb sosa... També es feia codonyat i cabell d'àngel. Un excés de prunes, per exemple, no solament acabava en confitura o melmelada sinó que també s'assecaven per al rostit de Nadal, embolicant-les amb paper de diari i penjant-les en un lloc sec i fresc fins que es deshidrataven. Hom guardava sobre canyissos o somiers vells les cebes, els melons d'hivern, les nespres d'hivern i les serves; i penjats en filferrades els tomacons i el raïm moscatell, sempre disposats de cara a tramuntana perquè l'aire oregés la fruita i en facilités la conservació. En munts, sota d'un avellaner i tapats amb mates seques o en cobert, es guardaven les patates per al consum anual.

Hom recorda que el mas de Boter, que tenia una gran extensió de vinya –la verema podia durar de sis a set setmanes–, disposava d'instal·lacions per al procés del vi. Els cubs i la premsa estaven ubicats en un local darrere del mas, adequat, quant a l'alçada del pis, d'una banda, per fer funcions de moll de descàrrega dels carros que hi duïen les portadores amb la verema, i, de l'altra, per trasbalsar per gravetat el vi dels cubs a les botes

“Al mas de Mingatxo, hi va funcionar una botiga de queviures fins l'any 1986, a la qual hi anava a comprar la gent dels masos del veïnat”

del celler, el qual estava situat en una ala de la planta baixa del mas.

L'activitat ramadera també hi era present a través d'alguns pastors que hi tancaven el ramat, ja fos de cabres o d'ovelles. Al costat de la cria de cabres, corders, porcs i aviram per al consum propi, trobem masos que tenien vaques estabulades, la llet de les quals o bé la venien entre el veïnat o bé

la duïen a vendre a Reus. Hom recorda haver vist aquesta activitat ramadera, entre d'altres, al mas del Lluert, al mas de Regiment i al mas del Mingatxo.

En època de verema, s'elaborava l'arrop, que es feia bullint most amb trossos de fruita –pomes, peres, figues, prunes...– i alguna hortalissa, com ara l'albergínia, fins que s'espessia degudament. També es feien licors d'herbes, com la ratafia, el licor de magrana i la mistela, entre d'altres. Igualment, es té record d'haver vist l'elaboració de panses, escaldant el raïm de la varietat pansal amb lleixius produïts amb cendra de roldor.

Amb la llet de cabra sobrera s'elaborava formatge fresc, mató, flams, crema cremada per les diades especials o la Pasqua. La llet es feia quallar amb l'herbacol, un card semblant a la carxofera.

L'oli es recaptava per a tot l'any, conservat en gerres de fang tapades amb cobertora de fusta i guardat en llocs calents a l'hivern i freds a l'estiu. A la nova temporada, pel novembre, abans de fer el peu d'oli, s'havien de netejar tines i gerres de la morca acumulada, la qual era aprofitada per fer sabó, fabricat amb sosa.

El mas era autosuficient i només es comprava l'indispensable: sal, sucre, cafè, bacallà, arengades, litines per refrescar l'aigua, pa, carburó pel llum, espelmes, alguna botifarra, talls de cansalada viada, sagí... Molts d'aquests productes es compraven per a tota la setmana, com el pa, que conservaven fresc en una post o pastera, a la cuina o rebost.

Alguns productes alimentaris provenien del món de les herbes del propi camp, avui pràcticament desaparegudes a causa de l'ús d'herbicides i fungicides. Eren especialment apreciades les ruques, a l'amanida; les clenxes –créixens– amanides; les fulles de borrajia, arrebossades i endolcides amb mel

pel damunt –postres per Nadal–; els colitxos, bullits com els espinacs, o amb truita; la masteguera, abans d'espigar, amanida; el fonoll, bullit i sofregit o a l'escudella; els espàrrecs, amb truita; els brots tendres del cep mentre espampolaven. Les botes de vi entre les juntes feien una excrescència que hom anomenava pega dolça –nom que també es dona a l'extracte de regalèssia–, la qual es donava a la canalla com una llepolia.

Quan els joves anaven en colles al jornal, per dinar coïen la cassola de tros, normalment feta amb el tall –carn o bacallà– que es portaven de casa o amb productes extrets del mateix camp –caragols, pataques de rebuig, moixons... Hom recorda la truita amb trampa –perquè allargava la menja–, feta amb un ou, farina i aigua. La sal i el pebre es duïen en canuts de canya i l'oli i el vinagre en ampolletes reutilitzades d'Aigua del Carme. En determinades ocasions les dones de casa els podien acostar el dinar calent, però rarament, ja que això només solia fer-se quan els masos eren a prop del poble.

Al rebost de casa no era estrany trobar tupins i gerres amb carns en adob, en oli, en sal, assecades o fumades, bàsicament productes del porc. O també pots o gerres de seitó en sal per a fer anxoves. Dos o tres cops l'any, es feia mondongo, botifarres de sang casolanes.

La botiga del mas del Mingatxo

Al mas de Mingatxo –vinculat a Riudoms, a la partida de Vilagrassa, tocant a Blancafort i per tant dins el seu radi d'influència territorial–, hi va funcionar una botiga de queviures fins l'any 1986, a la qual hi anava a comprar la gent dels masos del veïnat. Encara avui se'n conserven el taulell, les balances i alguns armaris. En aquest mas, també conserven el refugi construït durant la darrera guerra civil, i que a l'actualitat fan servir de nevera

o fresquera per guardar-hi patates, taronges, etc.

Serveis a domicili

Pels masos passava un venedor de peix de Cambrils que anava amb una bicicleta amb motor –seguint el camí dels Pescaters que de mar s'enfila a muntanya fins a l'Aleixar. Aquest home, a més, es dedicava a fer de drapaire i sovint canviava peix per trastos vells. També havia passat una peixatera carregada amb una panera de peix al cap, que pujava de Cambrils a peu, riera amunt.

Hom recorda que també hi passaven uns gitanos que venien roba per a fer llençols, tovalles, faldilles, mocadors..., que carregaven amb farcells a l'esquena.

Al mas de Boter, rebien el servei d'un boter que venia de Reus a arreglar les bótes de vi malmeses.

De manera cíclica també visitava les masies del terme el matancer, per la matança del porc i la preparació i elaboració dels salaons, embotits, adobs i tupins.

Un altre servei ambulant sorprenent del que es té memòria era el d'un barber que passava pels masos a tallar els cabells a la gent.

Als anys quaranta, com els peixaters o els gitanos, pels masos també hi passaven els venedors d'auques i ventalls, fulls volants i papers impresos.

La salut sense metges

En cas de malaltia i en primera instància, s'usaven els remeis casolans dels quals es tenia coneixement, generalment aplicant herbes remeieres, algun pegat o cataplasma, infusió... Després, si la cosa no remetia o pintava malament, s'acudia al metge,

Mas de Boter. Joan Riu Margalef davant del celler del mas, amb unes bótes esperant ser reparades. Imatge presa a principis dels anys cinquanta. Foto: arxiu particular de Josep M. Riu.





Mas del Mingatxo. Refugi construït durant la Guerra Civil i que actualment els seus propietaris fan servir de fresquera per guardar-hi les patates.
Foto: Jordi Ferré Piñol.

que calia avisar i fer venir del poble en una tartana llogada –qui no en tenia de pròpia–, en aquella època, el senyor Castro o el senyor Trinitat. Si la malaltia presentava un quadre complex, aleshores el metge solia demanar consulta, és a dir, la reunió de diversos facultatius per tal de discernir sobre el caràcter o gravetat del mal. També –i, sovint, paral·lelament– s’acudia als curanderos o sanadors, persones que tractaven l’espantat o deien l’oració de l’airada –aquestes solien ser persones grans i a vegades relacionades amb el tracte de bestiar, com els pastors–, això sí, sempre d’amagat del metge oficial. Quan les dones es posaven de part, s’anava a buscar la senyora Emília, la llevadora de Riudoms. La canalla, tant al poble com als masos solia néixer a casa, en aquell temps.

Determinades creences asseguraven que el mal d’orella solia produir-se durant el mes de febrer, sobretot si havia plogut molt. Per l’abril hom recomanava purgar-se amb herbes i qualsevol mal de gola es tractava prenent productes beneïts per sant Blai. Per una bona salut i evitar ofegar-se, a Riudoms es recomanava començar l’època dels banys per sant Cristòfol.

Per tal de foragitar malalties, evitar mal d’ulls, curar trencats o carn esqueixada les dones grans solien recitar oracions, jaculatories o pregàries, sovint acompanyades d’accions de caire parareligiós –dibuixar creus sobre la part afectada, aspergir aigua de pluja, aplicar al cos cendres fetes amb palma i llorer beneïts en la darrera Pasqua, encendre llantions i espelmes tot invocant un sant o una santa remeiera... Aquests rituals tant podien fer-se per a guariment de persones com animals. En cas d’haver d’atendre malalties o accidents patits pel bestiar, aleshores es cridava el manescal del poble –del període comprès entre els anys quaranta i seixanta, hom recorda els senyors Francisco Calvo Terradellas i Carlos Caballero Monros.

L’església i l’escola auxiliars

Al mas de Sabater, a la Marrada, tocant a Blancafort, hi havia una capella oratori on s’hi feia missa cada diumenge i fins avui també, casaments i batejos –propietaris, gent del veïnat, o jornalers o masovers del propi mas.

Algunes d’aquestes finques –el mas Blanc i el mas de Sabater– disposaven de campana per a fer avisos laborals, però sense excloure l’ús religiós en determinades ocasions. Per exemple, la del mas de Sabater tocava a missa cada diumenge.

En cas de malaltia greu d’un masover, el vicari o un beneficiari de la parròquia s’hi podien traslladar

“Algunes d’aquestes finques, disposaven de campana per a fer avisos laborals, però sense excloure l’ús religiós en determinades ocasions”

en tartana per administrar-li el viàtic i l’extremunció. En cas d’òbit, el cadàver es traslladava en carro al poble i, d’allí, a l’església i el cementiri amb el cotxe de cavalls de cal Perla i després de ca la Barbereta.

Al mas de Salvat, hi va funcionar una escola de forma permanent, atesa per la filla dels propietaris del mas que era mestra, amb classes matí i tarda, a les quals assistia la canalla del veïnat. Als vespres, també s’hi feia repàs. Els nens de masos allunyats del poble no sempre complien amb el calendari escolar, sobretot en èpoques de collita –recapte, avellana, verema, oliva–, o bé perquè havien

d’ajudar casa o bé perquè eren llogats com a mà d’obra auxiliar, de manera que les classes nocturnes eren una alternativa per no perdre el curs. Al poble hi havia ca la senyora Empar, les Monges i els col·legis municipals de nens i nenes.

Lleure i entreteniments

A l’estiu, després de sopar, es prenia la fresca davant del mas i es jugava a cartes; la canalla s’entretenia al rafal o a l’entorn de la casa amb jocs diversos. S’hi ajuntaven alguns veïns, que feien tertúlia i comentaven les notícies del veïnat, del diari... Quan n’hi havia, escoltaven la ràdio.

Tot i que va començar al mas del Mimflo amb un acordió, posteriorment, al mas del Pep Xa, a l’estiu, cada dissabte s’organitzava un ball amb gramola que era molt concorregut perquè, a més del jovent habitual del veïnat, hi anava un gran nombre de noies que, provinents especialment de la Ribera d’Ebre, treballaven com a jornaleres, per les collites, als masos de la zona.

Els joves dels masos, en colles, a peu o en bicicleta –qui en tenia–, també anaven al cine, a ballar o festejar a Riudoms, Reus, Cambrils...

Aprofitant que el dilluns s’anava a mercat a Reus, es comprava el diari, que passava de mà en mà fins a la propera edició. A ca la Teresina Maca de Riudoms, es llogaven –canviaven– novel·les.

Per Sant Joan, feien revetlla als masos, amb gales que s’havien preparat durant els dies anteriors amuntegant les coses més inversemblants –llenya, sacs i senalles fetes malbé, escombres trencades, portadores inservibles, mobles corcats...

Quan es feia la batuda a l’era, hi havia la tradició de fer un dinar especial que solia consistir en conill amb samfaina o amb caragols.

Treballant al defora, era costum cantar o bé cançons tradicionals o bé



Mas del Mingatxo. Els propietaris del mas, Pere Rovira Bové i Joana Pedrol Roig, i Francesca Rovira Bové, que fou la darrera dependenta de la botiga.
Foto: Jordi Ferré Piñol.

les cançons de moda que se sentien per la ràdio, al cine, al ball...

La fi d’un període

A partir dels anys setanta del segle XX la vida als masos de manera estable va canviar radicalment, ja que es produí una migració dels masovers cap el poble o les ciutats properes. La facilitat del transport així com la comoditat i la rapidesa dels

nous vehicles, una major puixança econòmica i els canvis en els models de vida social van fer que la gent deixés aquell món isolat i sacrificat, sense perspectives de futur, sobretot per als joves, i marxés a cercar el nou model de vida que li prometien la indústria o els serveis. Acabava d’esfondrar-se un temps que tenia les arrels en el món feudal. »



Mas del Mingatxo. El taulell, les balances i alguns armaris que encara es conserven de la botiga que hi va funcionar fins el 1986.
Foto: Jordi Ferré Piñol.