

Temps de segar i batre

JOAN RIUS PLANAS

En un principi volia titular aquesta crònica com «ELS SEGADORS», però en Paco Verdura, amb el seu bon criteri, va opinar que amb aquest títol podria desviar el fil de la crònica vers uns altres viaranyis i confondre el possible lector. Així és que vaig seguir el seu consell i l'encapçalament resta amb el títol que ell mateix em va suggerir:

I començo anant al gra. Pel juny la falç al puny, aquesta expressió popular, tantes vegades dita i/o escoltada, ens ve a dir que aquell blat sembrat mig any abans, ja ha madurat. La collita, la sega, ja és a punt. Aquesta recol·lecció del blat, fins arribar a la producció o coccio del pa, ha passat per un munt de manipulacions —quasi invariables al llarg de la història— i penso que seria bo conèixer-les. És una crònica que va des de la sembrada del gra fins que roseguem aquell tros de crostó mossegat d'una barra de pa calent, quan sortim de la fleca.

Aquesta és una crònica d'un treball que es repeteix cada any pel juny i juliol, des dels Pirineus fins a la costa. És la collita o sega del blat. I ho voldria explicar tal com es desenvolupava aquest treball a principis del segle XX, treball viscut per familiars meus, en una masia d'un petit poble, i amb un 80% de conreu de secà. El cronista no ho va viure en primera persona, però aquells hiverns de la postguerra, freds i avorrits, a la vora d'un escàs braser, m'ho explicaren i com que els hiverns eren llargs, la història es repetia sovint, tan sovint que vaig acabar per pendre uns apunts i fer un esborrany de tots els detalls que comporta el treball d'una la sega, tal i com m'ho explicaren les persones que ho visqueren durant un munt d'anys.

Aquest esborrany el vaig guardar i -tot sigui dit- passaren uns anys i



el vaig oblidar. Un dia, ho vaig comentar a l'amic Xavier Mas i em va dir que aquests costums de temps reculats són part de la nostra història i que fóra interessant afluorir-los... I avui, regirant una vella calaixera, —esprés de més de 60 anys— he trobat els apunts i, en rellegir-los, haig de confessar que el meu estat emocional ha fet un capgirell, no tant per l'interès del tema, sinó pel record de la persona que m'ho explicà —no en va va viure mitja vida els temps de sega— i m'ha semblat que sí que podria ser interessant explicar la feina dels segadors i de la gent de les masies, en aquelles èpoques de la collita del blat.

La història comença a Gaserans.

Vila de Gaserans, entre el Gironès i la Selva, un poble que el formen unes quantes masies d'explotació agrícola i ramadera. El circunden Hostalric, Grions, Sant Feliu de Buixalleu, Breda i Raminyó. No té estació de tren, s'ha de baixar a Hostalric i a peu fins al poble.

Però abans d'entrar en la història d'aquells segadors, penso que molt bé podria ser una crònica paral·lela a Canet en la mateixa època, que situo entre 1914 i 1920. En aquest temps, a Canet hi havia molt terreny de secà on es sembrava blat, ho corrobora l'existència de tres molins d'aigua: el molí de Dalt (can Rossega), el Molí de mig (Edifici fàbrica Maynou) i el molí dels pobres; m'expliquen que aquest molí l'anomenaven «dels pobres» perquè l'aigua passava d'un molí a l'altre i aquest era el darrer d'aprofitar l'aigua per a fer rutllar les moles de pedra de la farinera. (Segons els historiadors el primer molí de Canet fou la Torre de la «Timba» i era un molí de vent. Una de les primeres traccions mecàniques per a obtenir la farina fou el vent).

Fet aquest aclariment, continuo amb la feina d'aquells segadors.

En Salvador de can Palomé, arrendatari de la masia, tenia molt de terreny on hi sembrava menjar per a les vaques de llet, però els tres camps més grans, la «Conna», el «Quintar» i el «Pla», els destinava al blat. Un any

sembrava blat i l'atre any blat de moro, sembla ser que si es sembra blat dos anys seguits, aquest no lleva prou.

En Salvador feia la sembra a primers de gener perquè volia fer la sega a primers de juny, temia que una pedregada deixés el blat ajagut i dificultés la sega amb una merma considerable. A primers de juny el blat ja havia madurat i ja estava a punt de segar.

En Vadó -així l'anomenaven- no estava tranquil fins que ja tenia el blat en «eixut», o sia, fins que el tenia al sac i ben lligat. Volia ser sempre el primer de segar. I aquí és on entrava en acció l'equip de segadors.

Avui dia, amb la tècnica actual, es poden segar en un dia unes quantes quarteres de blat, batre'l, separar la palla del gra, ensacar-lo i deixar la palla ben lligada sobre el terreny.

Però en Vadó vivia en una altra època i en aquesta època la sega del blat era totalment manual i aquí és on haig de fer ús dels meus vells apunts.

A Sant Hilari de Sacalm hi havia un equip de segadors, que durant el temps que dura la sega, anaven de masia en masia, contractats ja de l'any anterior. Eren gent molt forta, avesats a brandar el volant o la dalla i aguantar, de sol a sol, la calor que ens obsequien els mesos de juny i juliol. Aquest grup de segadors, comandats per un cap de colla, segaven el blat, lligaven les garbes, feien les garberes i el deixaven a punt de batre.

Aquí els segadors ja havien acabat la seva feina, en Vadó els pagava el sou establert i ells marxaven vers una altra masia. En Vadó restava satisfet perquè el blat estava aplilat en garberes, protegit de plujes o pedregades. (Les garberes eren diverses garbes apilades al revés, a efecte que en cas de pluja, l'aigua lliscava fins a terra sense mullar el gra).

El proper moviment era la batuda, que consistia en separar el gra de la palla. En Vadó i la família escampaven diverses garberes a l'era i el cavall o els bous de llaurar, els feia caminar a tot el volt de l'era trepitjant les garbes

escampades. Començava a les dotze de la nit fins a la sortida del sol, deia que amb el sol del dia les bèsties es cansarien massa i, encara que semblés un contrasentit, en Vadó i la gent de la casa -durant el dia i a ple sol- amb unes forques brandaven a l'aire la palla per tal que el gra llisqués al terra de l'era. Recollien el gra, però abans d'ensacar-lo procedien a donar-li una altra ventada. A tal efecte tenien una màquina rudimentària, amb un sistema de ventilació manual, que acabava de separar el gra del boll. En aquest moment el blat ja podia fer via vers el graner.

Torno als segadors perquè hi ha un fet puntual referent a la seva alimentació. Com he dit, treballaven de sol a sol, ajupits brandant el volant i aquest règim de treball necessitava cada dues hores un descans i una bona i abundant alimentació.

El tema del menjar mereix un capítol a part i ben detallat.

A dos quarts de sis del matí, els segadors es llevaven, es menjaven unes llesques de pa torrat «sucut» amb «barreja» (vi bo i aiguardent).

A les 8 del matí esmorzaven: mongetes fregides, ous ferrats, amanida i fruita.

A les 10 del matí: Una cassola d'arròs amb conill, pa, vi i postres (borregos i vi bo).

A les 12 del migdia dinar: Escudella i carn d'olla, pa, vi i postres (pastisseria).

(A l'ombra d'un arbre, on hi deixaven el gec amb el tabac, sempre hi havia una garrafa de vi i el porró, avellanes i nous, per quan hi anaven a fer un mos).

A les 4 de la tarda berenar: Conill rostit amb bolets, pa, vi i postres.

A les 6 de la tarda: «La beguda de l'ase», una olla de mel i pa. (No he pogut esbrinar el perquè d'aquest nom, però he comprovat que el nom d'aquest àpat era comú en diferents indrets).

La jornada acabava quan es feia fosc. El cap de feina portava un xiulet i avisava a l'hora de començar, menjar o plegar.

Abans de plegar i com que els tros segat estava ple de garbes (feixos de blat lligat amb la palla

del mateix blat), les amuntaven i en feien «garberes», a efecte que un possible ruixat d'estiu no mullés el gra.

Acabada la feina, anaven a la masia a sopar: Mongetes seques fregides amb cansalada, truites i fruita.

Les dones de la masia tenien preparades mårfegues, que distribuïen a la sala gran de la masia, on més tard seria el graner, i a dormir fins l'endemà. Aquest ritme durava uns quatre dies i quan els segadors marxaven, en Vadó ja els contractava pel proper any.

També cal destacar i deixar constància del treball de les dones a la cuina, treballant també de sol a sol. La cuina de la masia no parava mai. Això passava un any sí i l'altre també.

Hi ha un detall molt important que és interessant d'explicar. El pagament del lloguer per l'explotació de la masia. No es feia amb diners, es feia una liquidació en espècies, és a dir, en proporció de la collita (blat, blat de moro, cria de bestiar, fruita i verdura -si conreaven algun hort-). La proporció que en Vadó va pactar amb el propietari era de cinc parts, tres pel masover i dues pel propietari. Era un pacte que obligava tota la família a treballar de sol a sol, per a acabar la seva vida sense un duro a la butxaca...

També voldria explicar - això sí que ho recordo - que aquell pa que es feia en aquelles masies no l'he menjat mai més i no ho entenc, perquè vull creure que aquell blat i aquella farina són els mateixos d'avui... o no?...

I aquí s'acaba una història que - amb alguna diferència - és mil·lenària, fins fa pocs anys, quan la tècnica gairebé ha eliminat la mà de l'home.

I per acabar: Quan mossegueu una llesca de pa sucut amb tomàquet i regat amb un bon oli verge, tampoc cal que pensem en el seu laboriós procés, no fos cas que distraguéssim el nostre paladar de saborejar aquesta menja tan nostrada.

Res més i bon profit.

Joan Rius Planas