



© ARXIU COMARCAL DEL PIRINÈS

MUSEU
VIDA RURAL
L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

Núm. 2
Any 2010

BUTLETÍ DEL MUSEU DE LA VIDA RURAL

el perxe



© ALBERT CARRERAS

VINE AL MUSEU DE
QUAN ELS ANIMALS
TREBALLAVEN PER
ALS HOMES I ELS
HOMES TREBALLAVEN
COM A ANIMALS.



Vine al nou Museu de la Vida Rural i veuràs com era la vida al camp fa més de cent anys. Segur que et sorprendrà tot el que podria ensenyar-nos un pagès de fa dos segles. Coses com el valor del reciclatge i de l'esforç, o la paciència, o el que costa dur a taula un parell de tomàquets. Descobreix un edifici nou, i un contingut renovat que converteix el MVR en un dels museus més moderns del nostre país. Perquè al nou museu hi ha lloc per a tot: des d'eines anteriors al segle XVIII fins a unes innovadores galeries de teatre virtual o un espai de jocs interactius. Diguem que no hi ha una manera més avançada de fer la vista enrere.

MUSEU
VIDA RURAL
L'ESPLUGA DE FRANCOLI



www.museuvidarural.cat

PER SABER ON ANEM,
CAL SABER D'ON VENIM.



Editorial

El de pagès és no tan sols un dels oficis més antics de la terra, sinó també un dels més complexos. Alhora, però, el de pagès és un ofici arriscat. Malgrat que els temps han evolucionat molt favorablement en la millora i la seguretat de les collites, els pagesos es troben sols davant una infinitat d'imponderables. Fins fa relativament poc, el temps -el temps meteorològic- era l'imponderable més important de tots, per tal com podia fer malbé les collites d'un dia per l'altre. Amb les caparrades del clima, però, ja s'hi comptava: de la mateixa manera que la llum del sol fa créixer tot allò que plantem o sembrem, una maltempada de pedra o granís, una glaçada negra, fins i tot una pluja violenta i extemporània poden desfer la feina de molts mesos i convertir una producció que es preveia favorable i rica en poc menys que no res. Això, en el pitjor dels casos. En menor mesura, l'aigua excessiva pot fer que el raïm tingui menys grau o que les olives siguin menys saboroses.

Des de fa anys, però, el pagès ha de lluitar contra un escull notable, i la lluita resulta clarament desigual: les càrregues abusives dels intermediaris. En el número anterior d'*El perxe* ja informàvem sobre aquesta desproporció tan clamorosa: tots aquells que duen allò que el pagès ha collit fins als punts de venda apugen fins a un 450% el preu del producte! Com comença dient l'audiovisual d'introducció al MVR, "a tots nosaltres cada dia ens cal menjar". I, per poder menjar, cal no únicament que el pagès realitzi la seva feina, sinó que intermediaris i venedors puguin acomplir igualment la seva. En el cicle de producció, distribució i venda dels aliments tothom hi fa el seu paper, que resulta imprescindible. Els uns produeixen, els altres distribueixen, uns tercers venen. Ara bé, fóra recomanable que els preus fossin enraonats i que, en aquesta cadena productiva-distributiva, tots i cada un dels agents poguessin guanyar-se dignament la vida. Al capdavant, qui més *rep* és sempre el camperol. Sabem que el de la pagesia és un ofici que ha patit transformacions doloroses i inexorables. Ara bé, potser des d'instàncies superiors s'hauria de fer alguna cosa perquè, entre tots, no acabem d'escanyar l'ofici. Cada vegada són menys les persones que es poden dedicar a conrear el camp. Amb aquestes càrregues abusives, la professió acabarà desapareixent.



Índex

- 4 La col·lecció**
- 5 El visitant convidat**
Patricia Gabancho, escriptora i periodista
- 6 L'article**
Josep M. Solé i Sabaté: Quan hom viatjava...
- 8 D'un altre temps**
- 9 El rebost**
La recepta de Dolors Requena, fonda de l'Ocell Francolí
El vi, maridatge de la D.O. Conca de Barberà
- 10 L'entrevista**
Neus Català
- 12 Sortim**
Castell de Riudabella
Festa de les falles d'Isil
- 13 Lectures**
- 14 Programa cultural**

El perxe

Butlletí del Museu de la Vida Rural
Número 2, maig de 2010

Equip de redacció: Carme Martí, Montse Cabal, Albert Carreras, Jordi Llavina, Jordi Puig, Ramon Rosich.

Fotografies: Albert Carreras, Ramon Rosich, Jordi Vidal, Arxiu Comarcal del Ripollès, Arxiu del Parlament de Catalunya i Arxiu del Museu de la Vida Rural.

Disseny Gràfic: APRODISCA
Edició: Museu de la Vida Rural

SUBSCRIPCIÓ: Si desitgeu rebre gratuïtament el butlletí del MVR en format digital envieu un correu electrònic a l'adreça info@museuvidarural.cat

Fundació Lluís Carulla
Museu de la Vida Rural
Carretera de Montblanc, 35
43440 l'Espluga de Francolí
Tel. 977 87 05 76
www.museuvidarural.cat

HORARIS D'OBERTURA DEL MVR

De dimarts a dissabte, de 10.30 a 14.00 i de 16.00 a 18.30 h.
Diumenges i festius de 10.30 a 14.00 h.

El Museu obre tots els dies de l'any excepte els dilluns, l'1 i 6 de gener, el Dilluns de Pasqua, i el 25 i 26 de desembre.

MUSEU
VIDA RURAL
L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ



Vida (inochi) de Wataru i Carles Duarte

L'exposició *Vida (Inochi)*, que recull un diàleg entre l'obra gràfica i escultòrica de Wataru, artista japonès, i els poemes de Carles Duarte, sobre el temps, la quotidianitat i el sentit de la vida (inochi en japonès), es pot veure a la tercera planta del MVR fins al dia 30 de juny.

L'intercanvi cultural entre el talent de Wataru i el de Carles Duarte ha donat peu a aquesta reflexió sobre el pas del temps en què l'obra dels dos artistes conversa en reposada harmonia. Dotze obres del creador nipó són acompanyades de dotze poemes de Carles Duarte; dotze peces conjuntes, dedicades cadascuna d'elles a un mes de l'any, que queden plasmades en un calendari perpetu, útil per a tota la vida.



Peces destacades del fons del MVR

Cansatra de transport

Dimensions: 26,5 x 56,5 x 35 cm

Data: Segle XX

Cistella rectangular amb tapa, feta de vímets entreteixits. Té tanques i nansa anatòmica de llauna a la cara frontal. Destinada al transport de roba, aliments o altres efectes, usat moltes vegades per anar al camp.



Trill

Dimensions: 110 x Ø 30,5 cm

Data: Primera meitat del segle XIX

Corró cilíndric de fusta amb llenques de ferro, que, estirat per un animal, va rodant sobre l'era i serveix per tallar i trossejar la palla.



Braser

Dimensions: 52 x 52 cm

Data: Segle XIX - XX

Peu, recipient i tapa de llautó treballat, amb paleta per remoure el caliu.



Rentamans

Dimensions: 76 x 44 x 44,5 cm

Data: Segle XVIII

Peu de fusta que sosté una gibrella per poder-se rentar les mans i la cara. La gibrella té un forat on es col·locava un tap per poder-la omplir d'aigua. Al costat hi ha unes nanses, on es penjava la tovallola o un drap per eixugar-se les mans un cop rentades.





El museu de la saviesa popular

Visitar el Museu de la Vida Rural de l'Espluga del Francolí és una experiència fundacional, en el sentit que ens porta de la mà cap a un món passat que, tanmateix, és viu encara en nosaltres mateixos. Som el que som perquè hem estat allò que hem estat, per més que el temps i els canvis en la forma de vida hagin esvaït la memòria del passat. Els museus, és clar, existeixen per a això: per salvar un patrimoni que no només és tangible. Aquest és, doncs, el museu de la saviesa popular.

En dos sentits. En primer lloc, perquè ens ensenya la manera com els humans s'han facilitat la feina a través de la creació d'estruts i ginys dissenyats amb una extrema intel·ligència. Vegeu com els pagesos catalans donaven solució als seus problemes; mireu bé com evolucionen les eines, com es passa de l'esforç manual al suport animal i del matxo a la màquina i de la màquina al motor. I com, el fet que el parament fos més eficaç no

feia variar els principis bàsics de la cosa: la densa relació de les persones amb la terra i amb l'entorn. El Museu ens dona el cicle bàsic del blat, la vinya i l'olivera, és a dir, ens condensa en una passejada de gran interès segles de civilització. Segles de valors concrets.

En segon lloc, el Museu ens tradueix aquest aprenentatge en la saviesa popular dels refranys i les frases fetes. Cada vitrina, que aplega la memòria condensada en arts, oficis i eines, ens presenta una frase que al seu torn recull tota l'experiència humana destil·lada en un aforisme. Aquella gent eren extremadament observadors, uns mestres a deduir causes i efectes, perquè els hi anava la vida. I segurament perquè aquella feina inacabable –mireu les fotografies en les quals sempre hi ha algú fent alguna cosa-, ritmada en cicles perfectes, els deixava molt de temps per meditar i no tenien més tema que la pròpia vida. Avui els continguts mentals els dona la televisió ja mastegats i païts.

Som, precisament, els humans moderns, tan orgullosos i trepidants, els qui hem trencat amb aquest equilibri bàsic, i per això, les sales últimes del museu ens plantegen més preguntes que no pas respostes: què estem fent amb el planeta, on hem deixat aquella bona relació de companyonia amb la terra que ens sosté. Aquest viatge al passat amb la motxilla d'un futur incert, el Museu ens el fa fer a través d'una tecnologia espectacular però no omnipresent, a través d'un dispositiu d'exhibició que és una pura delícia per a visitants de qualsevol edat. En un mot, ens han fet un Museu extraordinari. No us el deixeu escapar.



Patrícia Gabancho
escriptora i periodista

ACTUALITAT

Manifestació i debat

El passat 20 de febrer més de 5.000 pagesos i ramaders es van manifestar a Barcelona sota el lema: *Preu justos al camp i a la ciutat. Prou d'indiferència del govern*. Demanaven mesures contra la crisi del sector al govern català, central i a la Unió Europea. Una de les principals denúncies va ser l'abús de les distribuïdores, tres grans empreses: Carrefour, Eroski i Mercadona mouen el 57 % dels productes alimentaris.

Després de 12 anys i arran de la proposta inicial d'Unió de Pagesos, el 14 de març es va celebrar al Parlament un debat monogràfic sobre l'agricultura. D'entre les qüestions més rellevants en destaquen els plans sectorials d'innovació i desenvolupament rural sostenible, l'impuls d'un nou pla de regadius, un pla de camins i un pla de xoc 2011-2017. Es prendran mesures per potenciar el cooperativisme, per trobar alternatives al sector làctic, es destinaran recursos per executar anualment un Pla de formació, es treballarà per reduir els tràmits de les inspeccions que el conseller Llena va reconèixer com un caos.

La proposta que va tenir el suport de tots els grups va ser el Pla Estratègic Nacional de Suport a l'Agricultura i l'Alimentació (PENSAA) d'una vigència de 8 anys. Es pretén enfortir la industrialització, comercialització i internacionalització del sector per tal d'aconseguir augmentar-ne la competitivitat. Tant el govern com les agrupacions de pagesos han valorat positivament el debat al Parlament. Unió de pagesos seguirà l'acompliment dels acords i en remarca la urgència.





Un grup de nens visita el Museu de la Vida Rural.

© JORDI VIDAL

Quan hom viatja...

JOSEP MARIA SOLÉ I SABATÉ

Quan hom viatja, anar a visitar museus és una de les activitats culturals que forma part de l'acció de fer vacances i exercir de turista. El fet de conèixer nous llocs i noves cultures sembla el més natural del món, quan viatgem. Les eines, és acceptat per gairebé tothom, són els museus.

Sovint en la meua feina de professor d'història contemporània de la UAB m'he trobat un nombre significatiu d'alumnes que en haver anat a París, Berlín, Londres, Atenes, Nova York, etc. no han parat d'anar seguint els museus considerats indispensables, però quan els preguntes per la coneixença dels nostres museus només et poden respondre que coneixen els que van visitar quan eren escolars o adolescents i aleshores abnegats mestres i professors se'ls endugueren a veure'n

aquest o el de més enllà. Per cert, molt pocs hi han anat amb els pares. Només ho descriu.

El nivell dels nostres museus és, en general, acceptable, i seria molt mi-

A l món de la vida rural hi havia una filosofia de viure, una forma de veure el món, el lloc on es pastà de forma prioritària el nostre imaginari col·lectiu.

llorable, fins i tot, sense fer-hi massa miracles. No vull parlar tanmateix dels pocs públics que són de primer nivell mundial per una politització partidista ridícula. Cal assenyalar també que hi ha exposicions prou diverses i variades que gràcies a l'ajut de les fundacions d'entitats

financeres, en primeríssim lloc La Caixa, i la publicitat, aconseguen unes xifres extraordinàries de visitants a més a més d'omplir i completar coneixements i aproximacions culturals alienes. Tampoc els nacionals més diversos que fan el que poden. És època de vaques magres i alhora de poca ambició cultural i política. L'amo ara, en tot, és a Madrid. Però darrere de tot això, que massa sovint té molt de flamarada que aviat es consumeix i deixa encesa poca brasa, hi ha tot un conjunt extens i prolix de museus, centres i espais culturals i col·leccions que expliquen de forma molt més completa i profunda aquest nostre país. Entre ells cal conèixer els que han estat la base econòmica, social i cultural per entendre la Catalunya d'avui. Moltes poblacions tenen un museu d'història que ens apropa fins al present a partir de les col·leccions



més variades o uns fets històrics que abasten del Neolític ençà. Però a Catalunya ens calia que algú posés ordre al coneixement de la vida rural. Jo, que sóc nascut a la dècada dels 50 del passat segle, he vist passar per davant dels meus ulls des del carro i la mula, ben presents, al tractor amb aire condicionat i música estereofònica i fins a la maquinària més moderna. Per això em dol veure tants autotitulats Museu del Pagès, fets a partir de conservar nombroses eines usades per generacions i generacions que amb escassos visitants no deixen de ser sinó un plor i un plany nostàlgic d'un ahir molt proper que gairebé ningú recorda. Darrere hi ha un oblit imperdonable. Darrere hi ha el fet d'ignorar una base fonamental sobre la qual recolza la Catalunya d'avui.

Arribarà un dia que haurem d'agrair molt i molt aquesta generosa voluntat de conservar les eines agrícoles o de pastor i els més variats elements del món rural i pagès català; a les nostres mans podrem explicar que darrere el món de la vida rural hi havia una filosofia de viure, una forma de veure el món, el lloc on es pastà de forma prioritària el nostre imaginari col·lectiu, la formació i evolució des de la nostra dicció i accent de la llengua mil·lenària a una part notòria de la nostra història econòmica, social i cultural. Sense oblidar-nos de la bèl·lica, la folklòrica i la tradicional.

Cada any faig als meus alumnes la pregunta de quants d'ells, sigui en segona o tercera generació, la que pertany als seus avis o rebesavis, són d'origen pagès. La majoria aixeca la mà de forma afirmativa. En comentar-los que no entenc l'oblit, la negació per ignorància i desinterès, del seu origen rural no massa llunyà surt de forma permanent un passat familiar de dificultats i pobresa, com si darrere de tot hi hagués el fet de voler esborrar el rastre d'un passat de vida pobra i austera, molt sovint d'emigració. També hi ha l'enlluernament de nouvingut a la vida urbana industrial.

En resum, amb tot, hi ha més desconeixença que desconsideració.



Detall del cargol d'una premsa del Museu Vida Rural

© ALBERT CARRERAS

Crec que tot aquest oblit neix per diverses raons. Una d'elles rau en l'absència d'una classe dirigent que en perdre Catalunya la guerra com a poble, malgrat que alguns de forma individual en traguessin substanciosos beneficis econòmics, va sotmetre's al franquisme i dimití de fer de seny ordenador del país. Molts dels seus membres, per por de tot el que van viure, abandonaren llengua i cultura. Per a ells el món rural era una mostra de l'evidència del seu peïgnisme, per això l'ignoraven. Això no exclou que també existís franquisme al món rural, però el medi vital de catalanitat disminuïa el seu col·laboracionisme ideològic. Una altra raó l'he viscut com a jove estudiant universitari de finals dels 60 i principis dels 70. Provenent de la Catalunya profunda, estava envoltat de nois i noies de casa bona reconvertits en revolucionaris esquerranosos. Marxistes de manual que s'embadalien davant un treballador industrial i no entenien, alhora que temien, la fidelitat de tot ordre cultural i nacional catalana del conjunt del món rural sota el franquisme: de vegades sense ser-ne massa conscients. I una que crec que és una raó bàsica, el "desarrollisme", que va fer objecte del seu llenguatge de befa i

escarni la pagesia, era una arma adequada que anava paral·lela a l'acció de disminuir el pes econòmic del camp, arrabassar-li l'orgull secular i fer creure als pagesos que el futur només podia ser definit pel món industrial i urbà.

Cal visitar els museus locals, a la plana i a la muntanya, a la Catalunya interior i a la litoral. Siguin dels Canals d'Urgell, del Suro, de les Mines de Bellmunt, de les Colònies Industrials, de les Mines de Carbó, d'Art, del Vi, de Ceràmica, de la Pell, de la Sal, el Cau Ferrat, dels Esclops, dels Vestits de Paper o de l'Oli o els més variats dels pobles i Viles Espirituals del país, que deia en Rovira i Virgili referint-se als caps de comarca. Tots fan graix.

Ara bé, s'han de fer amb rigor i veracitat, amb els recursos que hom tingui però tenint un objectiu, fer més entenedor aquest tros del món que en l'època de la globalització malda per mantenir i fer conèixer una personalitat definida. La pròpia catalana nascuda en la nit dels temps.

JOSEP MARIA SOLÉ I SABATÉ

Professor d'història contemporània de la UAB



Dones el dia de Corpus a la plaça Canós de l'Espluga

© LLUÍS CARULLA

Corpus i les enramades

El dia d'avui és considerat com una de les tres festes solemnes de l'any, junt amb Nadal i la Pasqua de l'Anyell. En les antigues crides del Consell hom privava de treballar el dia d'avui i de lliurar-se a feines bastardes i servils. Des de sempre, la gent ha fet festa i hom ha tingut per pecat treballar.

Mentre, per recomanació del Consell, el veïnat enramava i embellia les

obertures i les parets dels edificis, la ciutat al seu torn encatífava el sòl per tal d'allisar-lo i de fer-lo més transitable. Des de temps vells que els carrers eren coberts amb jonc i boga. Des de la institució de la festa, que el cos municipal publicava una crida per la qual manava a tots els ciutadans que escombressin i tinguessin ben neta la part de carrer que donava davant de llurs cases, per tal de retre més reve-

rència al Santíssim. També era manat que fossin empal·liades i adornades les cases. Al matí solien sortir noies, i les dones en general, a collir ginesta i sobretot roselles, per adornar les capelletes i altars, i per tirar-les a la Custòdia quan passés. També era corrent tirar fulles de rosa.

JOAN AMADES

Costumari català

El curs de l'any, febrer

El servei del balneari Vil·la Engràcia de l'Espluga

Aquesta imatge ens mostra part de l'equip del servei del balneari Vil·la Engràcia de Les Masies a l'Espluga de Francolí. Aquestes instal·lacions, que actualment ocupa l'alberg de joventut Jaume I de la Generalitat de Catalunya, van estar obertes a una selecta clientela fins a l'inici de la Guerra Civil.

A la fotografia en destaquen els uniformes que separen bé les ocupacions de cada empleat, les minyones, els cambres, el mosso, els cuiners, el màitre... tots perfectament vestits per al servei d'una burgesia benestant que venia a l'Espluga a fer canvis d'aires, banys d'aigües ferruginoses, practicar esport, fer sortides naturals, balls i concerts.



Arxiu MVR
Fons Roca - Vignote



La recepta

Peus de porc al forn amb bolets



Cuïnera: Dolors Requena
Fonda Ocell Francoli
 Passeig Canyelles, 2
 43440 l'Espluga de Francoli
 Tel. 977 87 12 16

INGREDIENTS PER A 6 PERSONES

- 6 peus de porc tallats per la meitat i ben nets
- 300 g de bolets de temporada trossets i saltejats
- sal
- pebre
- ceba tallada a la juliana
- 4 tomàquets madurs picats

- 2 fulles d'api
- 2 porros tallats a la juliana
- picada d'ametlles i nyores
- 4 alls tallats
- 1 tros d'os salat per al brou
- 1 tros de bitxo picant tallat
- 1 got de vi blanc
- 2 pastanagues tallades a la juliana
- farina
- farigola i llorer

PREPARACIÓ

Agafem els peus de porc i els posem a bullir en aigua abundant durant uns 15 minuts. Els netegem amb una altra aigua i els tornem a cobrir d'aigua. Hi afegim una mica de sal, ceba, porro, api, llorer, all i l'os salat per al brou, i els fem bullir aproximadament una hora fins que quedin ben tendres. Els reservem en una cassola. Per fer la salsa agafem la resta de les verdures i els alls i els saltegem sense els tomàquets, que afegirem un cop les verdures siguin cuites. Ho barregem tot amb el brou de bullir els peus, hi tirem un polsim de farina i ho fem bullir uns 15 minuts. Rectifiquem de sal i una vegada quedi ben lligat ho passem pel colador xinès i ho posem amb els peus de porc, els bolets o els cargols, la picada i el bitxo tallat. 15 minuts al forn i ja els tindrem a punt per menjar.

El vi

ESPURNA - negre criança
2007 Cabernet franc - Syrah
Viver de Celleres de Barberà
 Mas del Tossal (Pep Burguera)
www.viverdecelleres.concadebarbera.cat

Per a aquest plat necessitem un vi que hagi rebut un envelliment en bóta però que encara conservi la fruita, que tingui certa tanicitat, una bona acidesa i una graduació moderada. La textura greixosa dels peus fon els tanins del vi fent-los madurs i agradables, a la vegada que potencia la fruita aportada per les varietats.

El paladar viscos dels peus queda compensat per l'acidesa del vi, i la picantor de l'all i el bitxo casen molt bé amb la graduació. El perfum dels bolets s'agermana amb les aromes d'aquest vi i les fa més notables.



Abril, maig i juny a l'hort

Aquests mesos són potser els de més activitat al camp, ja que es cullen i es planten moltes de les espècies de l'hort. És el moment de collir porros, ceba tendra, all tendre, cols, bròquils, enciams, faves, pèsols, espinacs i bledes. També a finals de març i començaments d'abril es fan moltes plantades: ceba, patata, carbassa, cols de primavera, porros i, si la temperatura ho permet, ja es planten alguns dels cultius d'estiu com el carabassó o el tomàquet. Arribat l'estiu, l'oferta de fruites i hortalisses de temporada és més àmplia que mai. Recordem alguns dels avantatges de triar productes de temporada i locals: per exemple, són més sa-

borosos i més nutritius perquè han estat collits quan ja eren madurs. Per contra, si els productes han de fer grans distàncies s'han de collir quan encara són verds i passen mesos en càmeres frigorífiques, cosa que fa que siguin menys gustosos. Una altra de les raons per triar productes ecològics i de producció local és que si el trajecte de l'hort a la taula és més curt es redueixen les emissions de CO₂ derivades del transport per carretera. En definitiva, es tracta de fer una aposta per la nostra salut i també de tenir cura de l'entorn. En el cas de l'HORTUS, a més, no es pot oblidar que es tracta d'un projecte social que dona feina a

persones amb discapacitat. "A mesura que va fent més bo tot s'accelera i s'ha d'estar molt pendent de l'herba, que quan fa una mica de calor creix molt ràpid", explica la Marta Terrassa, l'enginyera tècnica agrícola d'HORTUS. A principis de juny es planten enciams, carabassons, tomàquets i albergínies tardanes per collir a finals d'estiu. S'ha d'aprofitar que les hortalisses creixen molt de pressa amb tantes hores de sol. Per Sant Joan arriba el millor moment per collir plantes medicinals com la berbena i l'herba de Sant Joan. Diu la creença popular que les herbes collides la nit de Sant Joan tenen tota mena de virtuts màgiques i curatives.

HORTUS APRODISCAE



“En sortir del camp vam fer una promesa, mentre viuríem ho explicaríem”

Neus Català, supervivent del camp de Ravensbrück



El seu pare, als 10 anys, va fer una vaga al camp com a jornalero i va aconseguir un augment del salari. Vostè, als 14, es va enfrontar al patró per tal d'aconseguir el sou equiparat al dels homes. ¿D'on prové, tan joves, aquest esperit de lluita?

A mi em ve del meu pare. La meua mare hagués volgut que fos més com ella, sempre es va desviure pels altres, però el seu posat era més tranquil. L'esperit rebel em ve del pare. Quan anava al safareig a rentar i amb les dones del poble discutíem sobre temes polítics, em deien que era com el papa, que discutia a la barberia, i a mi ja m'agradava.

A l'agost del 36 va liderar als Guiamets la creació de les JSUC i en va arribar a ser delegada comarcal. Per fer front a un grup de la CNT-FAI que venien de la Fatarella a prendre les collites, van mobilitzar el poble dels Guiamets, dreta i esquerra. ¿Com va anar?

Sabíem que venia un grup de la Fatarella que es dedicaven a fer mal, un grup terrible que era conegut aquí i pertot

arreu. No teníem armes perquè eren al front i les joventuts vam fer sortir la gent del poble amb ganivets i falçs. Jo vaig anar a vigilar el telèfon perquè no ens fiàvem de la telefonista. Els de dretes i esquerres plegats vam defensar el poble, el nostre sindicat, les nostres collites i vam aconseguir que no ens prenguessin res.

Un cop hi va haver les tasques de rereguarda organitzades al poble, va decidir anar al front. ¿Realment, volia lluitar a primera línia de foc?

I tant! Tenia la maleta preparada. Volia allistar-me en una unitat miliciana però el 29 de setembre vaig sentir a la ràdio que Largo Caballero en el decret de militarització exclouïa les dones dels combats i ens va tocar quedar-nos a la rereguarda. Després d'això, el que volia fer era treballar en un hospital de guerra.

Havia estudiat per a infermera, era el seu somni, va treballar en un centre d'avis refugiats a Barcelona i després va acceptar l'oferta de ser cap sanitària d'una colònia amb 182 infants re-

fugiats a Premià de Dalt. Va ser una gran experiència.

M'ho van demanar, no m'ho van oferir! Em van demanar que fos cap sanitària d'una colònia de 182 nens d'entre 5 a 14 anys. Va ser una feina dura i satisfactòria alhora. Treballava de sis del matí a tres de la nit. Cada dia, hivern i estiu, de bon matí anava a prendre un bany a la platja, em revitalitzava.

De fam no en vam patir, però ens faltaven fruites i verdures. El pa, el feien els nois; el sucre, la xocolata, les mantes ens arribaven de Suïssa; algunes coses de França. D'Espanya teníem cigrons i lleties, de les lleties en deïem les *píldores de Negrín*. Llavors hi havia molts llimoners i els xiquets de tant en tant s'escapaven i menjaven llimones.

Algunes nits, jo sortia amb el metge de la colònia, no hi havia metges! Llanterna en mà, l'acompanyava a visitar malalts del poble. A Premià em van fer dos homenatges seguits.

El 26 de gener del 39 van ser evacuats amb camionetes del cos de carabiners. El camí cap a l'exili va ser dur.

No ens havíem de deixar agafar pels bombardejos, però com que marxàvem en columnes com podíem, no els costava gaire veure'ns. Estic agraïda d'aquests xiquets, es van portar molt bé. No en vaig perdre ni un.

A França va exercir d'infermera voluntària per granges, a França es va enamorar i es va casar amb l'Albert, un pagès amb qui viuria en una granja arrendada. El mateix dia de noces van amagar guerrillers del que seria el maquis del Turnac. ¿Quin va ser el seu paper en la Resistència?

¿Saps què va dir De Gaulle? Que les dones havíem sigut la infraestructura de la Resistència. Jo vaig fer d'enllaç, tenia contacte amb el maquis de La Dordogne i de La Corrèze. Jo em posava ben pagesa i en un cabàs posava dos porros que sortissin, al capdavant patates i a sota els missatges. També portava missatges en paper de seda a dins



dels cabells. Encara s'ha de fer alguna cosa especial per a les dones d'allà i les d'aquí. Si els deportats són els grans oblidats, les deportades som les oblidades dels oblidats. Quan la Montserrat Roig va preguntar per nosaltres no li van dir que hi havia hagut dones als camps, això és propi dels homes espanyols d'aquell temps, ara les coses han canviat.

11 de novembre del 1943, es complien 25 anys de la signatura de l'armistici i capitulació sense condicions d'Alemanya a la Primera Guerra Mundial. Aquest dia hi va haver una veritable cacera de resistents.

A mi em van agafar aquell dia.

La van fer presa política i el gener del 44 és deportada al camp de Ravensbrück. Quatre dies i cinc nits en un vagó de bestiar amb 80 dones.

Vaig estar un mes a la presó de Limoges, una època d'acostumar-te a patir gana, a més podien venir i clavar-te una pallissa només pel gust de clavar-te-la, i del que teníem por era dels interrogatoris perquè pocs en sortien sencers.

El viatge... sabíem que anàvem cap al camp, però cantàvem. Qui impedeix de cantar un presoner? Érem 90 dones per vagó, per dormir ens posàvem assegudes una contra l'esquena de l'altra i els peus també entre les unes i les altres. No ens van donar menjar aquests quatre dies, però portàvem alguns paquets que havien enviat les famílies. En cinc dies ens van deixar baixar una vegada a beure aigua fora. Devíem estar maques!

Gana, fred, por, treballs forçats, càstigs duríssims, tortures, veure com morien amigues... Explica que el pitjor de tot era el pànic que les oblidessin a penjar altres dones.

Fam, son, set, tot alhora. La por era una por boja. M'hauria deixat penjar, jo. Les del meu grup, abans de matar una altra dona, ens hauríem tirat a la paret, una paret molt alta que acabava amb tres o quatre rengleres de filferros electrificats.

També explica que va riure molt al camp.

Molt, moltíssim, mai he rigut tant. Era una teràpia contra tot el lleig que hi havia. Fèiem festes fantàstiques. Estàvem tan entusiasmades amb el que fèiem que dèiem que després ho representaríem al teatre, teníem una coral, donàvem lliçons... eren lliçons de la nostra història. A la Lola li van demanar una conferència sobre la República, i va dir: "Ai, he de parlar de la República?" I jo li vaig contestar: "Que en saps, d'història de Grècia?" "No." "Doncs jo tampoc", així que va parlar de la República espanyola.

Ens pot contar la història de la Blancaneus i els set mecànics?

Blancaneus era la nostra contrasenya, Blanca per una amiga i Neus per mi.

I dèiem els set mecànics perquè havíem espatllat la màquina set vegades. Treballàvem fent bales d'avia-

ció, n'havíem de fer 10.000 i no arribàvem a les 5.000. I a les bales, perquè sortissin defectuoses, hi escopièiem, o hi posàvem mosques que portàvem en caps de mistos, no a totes les bales, però sí a totes les sèries, principalment als caps de sèrie, així sortien dolentes i s'havien de desfer i tornar a fer. El cap del taller era txec, no alemany, havia caigut en el nazisme però estava desenganyat. Nosaltres el vam conquerir, i al mecànic que hi havia també.

El seu marit va morir d'esgotament un cop alliberat. Vostè va refer la seva vida, es va tornar a casar, va tenir dos fills, i ha dedicat tota la seva vida a l'activisme polític. Impressiona llegir tot el que ha fet fins als 94 anys i continua lluitant per defensar la memòria dels deportats i els drets de les dones.

És una promesa que ens vam fer en sortir, mentre viuríem ho explicaríem. Però moltes ja no hi són i altres estem a punt de fotre el camp, és normal, és la vida, però veiem que hi ha joves que s'hi interessin i per a nosaltres és molt important.

Neus Català (Els Guiamets, 1915). El pare de la Neus era pagès i també tenia una barberia al poble. La Neus va pujar treballant la terra i escoltant les converses de la barberia. Una de les coses de què presumeix és d'haver fet un marge, quan se suposava que les dones només col·laboraven posant-hi les pedres petites. Ella, de joveneta, al safareig del poble ja parlava de política. Va ser una de les fundadores de les JSUC als Guiamets. Va estudiar per a infermera. Tenia la maleta preparada per anar a lluitar al front quan va assabentar-se que el decret de militarització exclouia les dones dels combats. Va ser cap sanitària de la Colònia Negrín a Premià de Dalt i al final de la guerra va creuar la frontera amb els 182 orfes de la colònia. A França va militar



amb la resistència, va ser empresonada i deportada. És l'única supervivent catalana viva del camp de concentració nazi de Ravensbrück. Des que en va sortir, fa 65 anys, que lluita per la memòria de les més de 92.000 dones mortes a Ravensbrück. El dia que l'anem a entrevistar sembla de primavera, però no ho és. Viu a Rubí, en una plaça d'un barri obrer tranquil. Ens acompanya la historiadora Elisenda Belengué, amiga de la Neus. Durant la conversa parla de moments molt durs, però també tenim el plaer de sentir-la riure. Com ha escrit Albert Carreras: *"Un amic meu diu que coneix molta gent i poques persones; avui he conegut una persona. He triat fotografiar-la en blanc i negre tot i que diu que ara la seva vida, finalment, és en color: Té un blau a la cara, la setmana passada va caure. Es va tornar a aixecar; com ho ha fet sempre."*

Riudabella Resort



El Castell de Riudabella és propietat de la família Gil Moreno de Mora des de l'any 1840. En els seus inicis era finca agrícola i residència d'estiu. Des d'aleshores i fins avui, les diferents generacions de la família han intentat mantenir-lo, reconstruir-lo i fer-ne un lloc emblemàtic de la Conca de Barberà.

Riudabella Resort neix de la il·lusió de crear un espai d'allotjaments amb caràcter històric, que ofereixen una proposta original de lleure rural, cultural, esportiu i gastronòmic a la comarca.

En aquest sentit, s'han adequat dues zones del Castell de Riudabella per convertir-les en dos apartaments, per a dos i sis persones cadascun, totalment equipats per gaudir d'una estança inoblidable al bell mig de la vinya de la família i amb una vista panoràmica del Paratge Natural de la Serra de Prades.

Al Castell de Riudabella també s'hi ofereix la informació necessària per gaudir plenament de totes les activitats que es poden practicar a la Conca i comarques veïnes, com per exemple, participar en els tasts enològics i gastronòmics, visitar la Ruta del Cister, conèixer Tarragona, el Reus modernista, els museus, l'artesania o dedicar l'estança a pràctiques lúdic esportives com la sortida en globus des del castell, esports a l'aire lliure com paintball, senderisme, quads, etc. El dia pot acabar amb un bany a la piscina romana i un reconfortant massatge d'hidroteràpia al jacuzzi exterior.

Riudabella Resort ofereix també els seus espais per fer-hi actes i celebracions especials. L'arquitectura i l'interiorisme harmonitzat dels espais del Castell de Riudabella són ideals per realçar qualsevol ocasió: festes, calçotades, actes corporatius, presentacions o àpats.

Tel. 677 440 276 - www.riudabella.com

LES FALLES D'ISIL

23 de juny

Isil (Pallars Sobirà), un poble petit d'una cinquantena d'habitants, ha mantingut viva fins avui la manera ancestral de celebrar la nit de Sant Joan, amb un culte al foc propi del solstici d'estiu.

Al mes de maig els fadrins i fadrines puguen a l'obaga de la muntanya d'Airoto a buscar els pins dels quals sortiran les falles. En treuen l'escorça, els tallen a una mida de metre i mig, els esberlen per una punta i els tasconen amb falques de teia. Durant un mes, les falles estan apilades dretes a sol, assecant-se l'interior de l'esberla per tal que cremin bé la nit de Sant Joan.

A les 7 de la tarda del 23 de juny, els fallaires d'Isil i els vinguts d'altres pobles de la vall i d'altres indrets del país porten les falles fins a la depressió del Faro, on esperen que es faci fosc.

A Isil s'encén la falla gran que hi ha a la plaça del poble. És el senyal per encendre les falles i comença el descens, una cadena de foc que fa ziga-zagues pel dret pendís. El descens dura una hora llarga per on no hi ha camí.

Quan arriben a prop del poble són rebuts per les fadrines, que els ofereixen un got de vi, un tros de coca i un pomell de flors. Allí se'ls uneix la canalla amb la seva falla feta a mida. Continuen fins a la porta del cementiri, on amb la punta encesa de la falla fan un senyal en forma de creu per homenatjar els antics fallaires, conjurar els esperits, demanar sort... Després de fer un recorregut pel poble, arriben a la falla gran i apilen les falles fent una gran foguera.

Per acabar ballen unes danses, la Marxa dels Fallaires, el Ball de Bastons, el Ball Pla i la Bolangera. La nit acaba amb ball d'orquestra fins a la matinada.

Una nit dedicada al solstici d'estiu. Declarada Festa Tradicional d'Interès Nacional el 7 de juny de 1991.





LA MASIA CATALANA

Evolució, arquitectura
i restauració

Rosa Congost, Pere Gifre,
Rosa Lluch, Elvis Mallorquí,
Enric Saguer, Antoni González,
Jeroni Moner i Ramon Ripoll
Brau edicions, 2005

Pàgines: 168 Preu: 48 euros

“Volem evidenciar que la masia no és el resultat del virtuosisme creatiu del constructor, sinó la consciència del sentit comú i el seny de la cultura rural.”

Sota aquests paràmetres i de la mà de professionals del camp de la historiografia i de l'arquitectura, l'obra aborda en profunditat la masia catalana. Comença explicant l'evolució històrica del que han estat els masos des del seu origen (s X) fins a les restauracions actuals.

“A la primera meitat del segle XIV, els masos són descrits amb precisió en la documentació. Eren, i havien de ser, cases habitades.” Els masos, a diferència de les cases de pagès, es trobaven sovint aïllades enmig de les terres de conreu. A més, els masos eren el centre d'explotacions agràries i els seus habitants disposaven de drets d'ús sobre els boscos, on es duïen a pasturar els ramats i on podien fer llenya, i drets sobre les aigües per a la possessió, entre uns quants masos, de diversos molins hidràulics. Es relata el que era la vida al mas i els objectes que hi havia.

Com a curiositat, s'hi reproduceix el resum de l'inventari del mas Brugués de Castellolí del 1760. Hi ha detallats els objectes de cada espai de la casa, des de la cuina al pastador, des de la sala al celler, des dels quartos principal, del jovent, dels mossos i de les minyones a la pallissa, el galliner, la cort i l'estable. Un compendi realment interessant. També s'analitzen les tècniques constructives i els materials utilitzats. S'hi inclouen plànols, dibuixos que exemplifiquen el procés de construcció i un annex que mostra restauracions. Com a document important, hi ha fotografies antigues d'arxiu, fotografies sobre detalls de la construcció i, sobretot, fotografies bellíssimes de masies.



LA PAPALLONA NEGRA

Antoni Pladevall

Columna Edicions, 2009

Mida: 23 x 15 cm

Preu: 19,00 euros

Antoni Pladevall és l'escriptor català actual que ha descrit amb més profusió i sensibilitat els canvis radicals que ha sofert, de cinquanta anys ençà, el món rural. El de Taradell ha excel·lit més que ningú a mostrar la pèrdua dels valors del món agrícola, en la seva progressiva desintegració en el temps. En *La papallona negra*, el seu últim llibre (que va merèixer el premi Carlemany de novel·la), ens presenta una malaurada història d'amor entre un noi de la Plana de Vic i una xicoteta barcelonina. El narrador no jutja, però té l'habilitat de deixar que jutgin els personatges. La descripció de l'obsessió del protagonista per la Martina ocupa unes pàgines d'un naturalisme exquisit, d'una refinada cruesa. I ofereixen un contrast dramàtic molt intens amb les pàgines que, poc abans, ha dedicat a la seva passió tan ardorosa. Molt recomanable, com qualsevol altre dels llibres d'aquest autor osonenc, que va començar conreant la poesia (i que, amb la seva obra narrativa, va consolidant una mirada poètica sobre el món).



ELS CONVIDATS

Emili Teixidor

Columna Edicions, 2010

Mida: 23 x 15 cm

Preu: 20,00 euros

En un poble de la Plana de Vic, tot just acabada la guerra, s'hi prepara un gran casori. El que serà el pròxim alcalde (falangista) del poble enllaça la seva filla amb un poca pena que li ha de fer d'home de palla a l'Ajuntament. Al començament, el narrador ja es refereix a la “petita història feta de figures aparentment insignificants”. Aquesta és la força principal de la novel·la: totes aquestes figures, més o menys grises, més o menys lluminoses, que Teixidor retrata amb delicadesa i que fa coincidir en un temps de penúries. La guerra ha passat i un poble d'Osona es prepara per al futur. Fa poc, una riuada ha fet estralls entre el veïnat. Desapareix un presoner de guerra que, entre altres companys, treballava en la reparació d'un dels dos ponts de la vila. Teixidor és un narrador molt competent, que ens fa reviure sensacions que tenen el color de les fotografies velles, memorables. Aquí ha tornat a l'escenari i al temps històric que animen el gruix de la seva obra novel·lística.





Agenda

DIVENDRES 28 DE MAIG

A les 19.00 h

Presentació i projecció de **No diguis blat**, un documental que narra els canvis de la pagesia durant el s.XX. Presentat per Enric Trepà i Anna Vilaseca, autors del film.

DISSABTE 29 DE MAIG

A les 18.30 h

Presentació d'**El vi fa sang**, la novel·la de l'espluguí **Salvador Balcells**, a càrrec de Carles Duarte.

DIVENDRES 4 DE JUNY

A les 19.00 h

Xerrada de **Neus Català** sota el títol **Memòria i lluita** amb la participació de la historiadora **Elisenda Belengué** i **Isabel Sales**, coordinadora de la delegació de Tarragona l'Institut Català de les Dones.

DIVENDRES 11 DE JUNY

A les 20.00 h

Presentació, a càrrec de Jordi Llavina, de **S'acosta el mar**, el recull de l'obra poètica de **Carles Duarte** compresa entre els anys 1984-2009.

DIVENDRES 18 DE JUNY

A les 19.00 h

Presentació de la novel·la **Blai Joncar**, de **Josep Vallverdú**, presentat per Joan Cornudella.

DIVENDRES 26 DE JUNY

A les 19.30 h

Concert de música en viu al jardí del Museu a càrrec del grup **Cambrà 712**.

DIVENDRES 30 DE JULIOL

A les 12.00 h

Inauguració de l'exposició **Translati-ci [5+5]** del fotògraf **Josep Bou**.

EXPOSICIONS ACTUALS

Fins al 27 de juny

Fibres Vegetals

Fins al 30 de juny

Vida (inochi)

NOTA: Tots els actes són de lliure accés i es realitzaran a la Sala d'actes del Museu.

Recull d'actes

La cuina d'ahir i avui

El Museu va organitzar el 5 de febrer una taula rodona sobre la cuina d'ahir i avui en què van intervenir els cuiners Carme Rusalleda i Oriol Llavina, el director de la revista *Cuina* Josep Sucarrats i la dietista i farmacèutica Anna Sánchez. Els convidats van conversar sobre els canvis que ha experimentat la cuina en el darrer segle. Carme Rusalleda va fer un repàs a la seva carrera professional, vinculada des dels seus inicis a l'alimentació. Des de la botiga d'embotits que regentava la seva família fins als restaurants Sant Pau de Sant Pol de

Mar i Sant Pau de Tòquio, que l'han convertit en la cuinera més reconeguda del món. Per la seva banda, Oriol Llavina, xef d'El Cigró d'Or, de Gelida, i del MerCat, de Vilafranca del Penedès, va destacar la importància dels cuiners avui dia, atès que al món occidental hi ha abundància d'aliments però, en canvi, no tenim temps de cuinar. Aprofitant la xerrada, el MVR va organitzar a les xarxes socials la *Setmana de la cuina*, un seguit d'activitats relacionades amb el món de la cuina ahir i avui, reculls literaris...



Cinema: relitat o ficció?

Jaume Roures, fundador de Mediapro, i Andreu Mayayo, catedràtic d'Història Contemporània de la Universitat de Barcelona, van mantenir el dia 19 de febrer un debat, que va moderar el poeta i escriptor Jordi Llavina, sobre la possibilitat de fer produccions cinematogràfiques de qualitat basades en la història, sense desvirtuar-la, i que siguin al mateix temps rendibles. Segons l'historiador no es pot anar a buscar al cinema el que ens donen els llibres d'història, però les pel·lícules poden servir per despertar l'interès cap a

aquests temes. Roures, molt crític amb el cinema que es fa al país, va defensar que no s'ha de buscar la realitat en la ficció, sinó la veritat.



Altres actes

El Museu ha viscut durant el darrer trimestre una intensa activitat cultural. A part de les dues taules rodones s'hi han presentat els següents llibres: *Londres nevat*, de Jordi Llavina; *Hipatia de Alejandría*, de Carme Garcia, Laura Ruiz, Lourdes Rué i Lidia Puigvert; *Els convidats*, d'Emili Teixidor,

La neu i altres complements circumstancials, de Xuan Bello; *I la festa se'gueix* i *L'última fira de Salàs, 1959*, de Josep Maria Espinàs; *A pagès*, a cura de Marcel·lí Pascual i Núria Carles; i, un dia abans de Sant Jordi, *Joves i grans parlem del camp... i de la cuina*, de l'associació APRODISCA.



MUSEU
VIDA RURAL
L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

Museu de la Vida Rural

Carretera de Montblanc, 35
43440 l'Espluga de Francolí
Conca de Barberà

www.museuvidarural.cat