

UNA FINESTRA OBERTA AL PASSAT

M. Teresa Salat i Noguera

En Miquel ens torna a obrir, una vegada més, aquesta finestra a la seva infantesa per fer-nos partíceps dels seus records, i ens situa en una de les tasques que es feien a pagès durant la tardor.

Ell es fa petit i torna a recórrer amb la imaginació unes terres que la mecanització esta uniformant de tal manera que el seu escrit es converteix no tan sols en una correcta explicació tècnica de les feines dels agricultors en un moment determinat, sinó en un retall d'història que ell sent viva, i en el recordatori d'un paisatge que, difícilment, tornarà a tenir els nostres camps.

Si d'entre tots els colors de la Segarra vulguéssim elegir-ne un que la definís, segurament utilitzaríem el to torrat, solcuit, que ens ve donat pels terrenys segats de l'estiu, per les tonalitats de les seves postes de sol i per la calidesa de la tardor. No és, però, un color uniforme, monòton, sinó que conviu amb els tons grisencs de las pedres dels bancals i les cabanes dels "trossos", i el verd dels ametllers, les oliveres i les vinyes. I és justament aquesta juxtaposició d'elements la que dóna un segell d'identificació als nostres camps i la que, mica a mica, està desapareixent. De vinyes en queden ben poques!

No dic que la pagesia no s'hagi d'adaptar als nous temps, sinó que buscant la rendabilitat del producte, estem perdent la personalitat. A la nostra comarca el vi i l'aiguardent havien estat un dels puntals del desenvolupament econòmic de la segona meitat del segle passat i dels primers anys del nostre, de tal manera que un dels carrers que conserva millor la unitat d'estil i on es pot veure com l'estructura urbana és fruit de les necessitats econòmiques, és el carrer Vidal de Montpalau

de Cervera. Situat just davant de l'estació per tenir més a l'abast el ferrocarril, totes les cases tenen uns grans cellers, uns patis on es traginava amb les portadores i un estil de façanes que reflecteix la bonança econòmica d'aquells que les van fer construir. Ara forma part de la història arquitectònica de la ciutat i conservar-lo externament tal com està, és salvar un contingent molt important del nostre patrimoni. Salvaguardar alguns dels nostres camps tindria el mateix valor i podria comportar una font d'ingressos si es sapigués fer una bona política turística.

Per altra banda, aquestes frisances per anar a collir els fruits del vinyar no estan tan llunyanes en el temps. Jo recordo que els primers anys que vaig exercir de mestra pels pobles de la rodalia, poc després de començar el curs em desapareixien gairebé tots els alumnes de la classe. "És que estan veremant, no es preocupi senyoreta, d'ací a una setmana ja hi tornaran a ser tots". I era cert. Tornava a tenir l'aula plena quan tot s'havia acabat. I és que als nostres pagesos se'ls posava la por al cos quan veien que els raïms estaven a punt, i l'objectiu fonamental de la família era salvar-los d'una possible tempesta, de la pedregada, de la maduresa massa passada. Llavors feien pinya tots plegats, grans i petits, per protegir els "seus fruits".

Allò que per a la gent madura era una tasca seriosa i plenament planificada, pels més joves era un motiu de gatzara perquè, per una part deixaven l'escola per uns dies i, per altra, podien sentir-se participants i corresponsables de les feines dels adults, cosa que els omplenava de satisfacció. L'únic que no vaig arribar a veure mai és el que diu en Miquel que era el plaer més gran de la verema: el **pienar** els raïms.

Aquests records es fan carn viva en el seu relat i ens ajuden, una vegada més, a entendre part d'algunes tradicions que, encara que deslligades del seu context, perduren fins nosaltres, com és l'elaboració casolana de la ratafia o el costum de tenir una petita "bóta del racó".

En el seu escrit podem veure, a més, com n'era de patriarcal la nostra societat. Constantment nomena "el pare", com l'únic responsable i organitzador de les feines de pagès. Utilitza la frase "l'amo de la casa" com una expressió absolutament normal i explica com una mostra d'astúcia l'enganxar al caneller un plat de terrissa perquè cap més

membre de la família pogués treure el vi abans que **ell** ho decidís.

Aquesta anècdota suposa un contrast tan fort amb la nostra vida diària, com quan descriu els diferents àpats del dia i troba normal menjar per sopar “les sopes escaldades amb l’aigua de bullir la col i la patata, un plat d’enciam i la verdura amb un tall de cansalada”. Que n’és de lluny tot això!

I, en canvi, era la manera de viure dels nostres avis. Per tant, hem d’acceptar el seu estil de vida, la seva forma de portar l’economia domèstica, d’imposar l’autoritat en la família, com una part vital de tot allò que està en les nostres arrels. En Miquel ens ho recorda, conscient, com diu la cançó, que “*qui perd els orígens, perd la identitat*”.

