

SETMANA DE LA CIÈNCIA: LES TINES DEL BAGES

La comarca del Bages, gràcies a la seva situació i el clima, en els segles XVIII i XIX, es convertia en una de les comarques vitícoles, més importants de Catalunya. L'any 1860 tenint en compte, únicament, la terra conreada, la vinya representava el 65%. El Bages era la Comarca de Catalunya que més hectàrees tenia plantades de vinya i més vi s'hi produïa.

El creixement comença, quan es conreen les terres dels masovers. La fórmula utilitzada, fou el contracte de "rabassa morta" o sigui: que el propietari del mas, cedia una parcel·la de les seves terres al "rabassaire" (pagès) amb l'obligació de plantar-hi vinya, o conrear-la mentre visquessin els ceps; a canvi del pagament d'una part de la collita, que solia ser $\frac{1}{4}$ i portada al mas. La fórmula de "mentre visquin el ceps" permetia la possessió de la vinya durant molt de temps, això feia que la majoria de rabassaires aprenguessin ràpidament a "allargar la vida dels ceps".

Els rabassaires vivien en pobles, que en el segle XVIII havien crescut, gràcies a que alguns propietaris havien establert patis, amb la condició de construir-hi la casa i fer-hi un hort i el pagament d'una quantitat estipulada (lloguer).

Els ingressos de les cases fonamentalment provenien de les vinyes de rabassa, ja que normalment els pagesos optaven per elaborar-se el vi, i vendre directament el que podien, per que els majoristes (traginers) del vi els escatimaven el preu.

La majoria de pagesos tenien les vinyes a 4, 5 o 6 km o més de la casa, per això varen construir les barraques de pedra seca a la vinya, que tant feien servir, per guardar els estris i eines de treballar, com, en les èpoques de més feina; cavar, podar o collir, les feien servir d'habitatge i si quedaven dos, tres o quatre dies, o fins i tot una setmana o més, els que tenien la casa més lluny.

Totes les dades apunten a que en els segles XVIII i bona part del XIX, els

camins eren d'abats, es a dir, estrets i només hi podia passar una persona, i els més llargs, podien ser una mica més amples per que hi pogués passar un animal carregat.

L'accés a les vinyes, en el millor dels casos, només es podia fer a l'om de mula. Eren molt poques les famílies que es podien permetre de tenir un animal de bast i en el moment de la verema, tothom en necessitava, i per tant els jornals eren més costosos, i eren pocs els que s'ho podien permetre i majoritàriament ho havien de fer a "braços", traginant per tota la vinya "les portadores amb els semalers" fins a les tines, que estaven situades al bell mig de les muntanyes prop de les vinyes i a tocar les rieres.

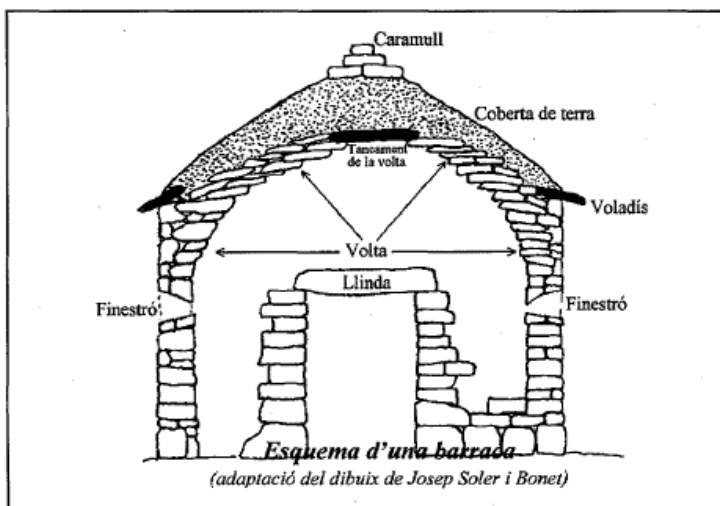
En la frondosa Vall del Flequer és on es troben més monuments amb aquestes característiques i com en la foto núm. 1 l'entrada a les tines és sempre arran de terra per fer més fàcil el posar el raïm i en aquestes nomenades de l'Escudelleta tenen l'entrada al forat de sortida o "boixa" per treure el vi, sota mateix de l'entrada. En canvi en les d'en Bleda, a les barraques, la "boixa" per buidar-les és al darrera i també hi havia la premsa i servien de "barraca" doncs també hi ha una mena de taula, uns forats a les parets per deixar-hi el menjar o el beure. Evidentment que en les fotos 1 i 2 també podem veure una part del grup

que vàrem visitar, les famoses tines. Les teulades de les barraques i tines, són plenes de terra, amb molta pendent, per que l'aigua de la pluja s'escoli ràpidament i no l'arrossegui. Per fixar més la terra plantaven "lliris blaus" o altres plantes adients.

D'aquests "monuments a la pagesia" només se'n troben als municipis de Rocafort, Pont de Vilomara, Mura i Talamanca, construccions rurals de pedra seca que actualment es troben abandonades al bell mig del bosc.

El recipient principal per l'elaboració del vi al Bages a partir del segle XVII era la TINA, construcció de pedra i morter de calç, impermeabilitzades amb cairons envernissats de color rogenc, en general són rodones, encara que se n'han trobat algunes de quadrades.

Les tines, acostumaven a tenir al capdamunt una filada de cairons més reculades, per tal d'arrapinyar-hi els taulons de fusta, coneguts com a "BRESCAT". La verema es ficava a la tina amb portadores, i era abocada sobre el brescat, on una o més persones trepitjaven el raïm, el convertien en most, que es filtrava entre les fustes i queia al fons de la tina. Quant es considerava prou aixafat, es podia treure "la rapa", o s'apartava el brescat, i queia tot a baix. L'operació es repetia a mesura que anaven arribant les portadores de vi.



Fins aquí ha arribat la "Setmana de la ciència" que ha fet que la gent del Centre Excursionista preparés aquesta sortida a la "Vall del Flequer" per gaudir de monuments tan peculiars i tan arrelats a la nostra història, per molts desconeguts i per altres molt tractades. Gràcies a la paciència i sapiència del "amic Jaume Masats, la bona colla que ens vàrem aplegar per conèixer aquests indrets, i les tines D'en Bleda, L'Escudelleteta i del Ricardo vàrem acabar molt ben informats, del perquè, com i quan els nostres "rabassaires" s'espavilaven per tirar endavant en anys tan difícils.

L'anècdota més curiosa, va ser, que l'endemà de la sortida (dilluns) en el programa de TV3 TELENOTICIES COMARQUES, feien un petit reportatge de les mateixes tines i ens deien: Que en paratge tan emblemàtic com la Vall del Flequer "haviem descobert" les famoses tines, (la veritat és que fa un bon grapat d'anys que ja es coneixien).

Un agraïment molt especial al Jaume i el Centre Excursionista per aquesta exitosa i cultural sortida de la Setmana de la Ciència.

ALFONS



CEPS I MANDUCA




Moment del tast-sopar.

El propassat divendres 17 de Novembre, l'associació cultural de Sant Vicenç de Castellet, "CEPS I MANDUCA", va organitzar al seu local social de Can Soler, un sopar maridatge per 43 comensals. El nostre cuiner, en Xavier Casals, va sorprendre amb una cua de rap amb patates, i de segon, una llaminera de porc amb verdures, tot això ho vàrem regar amb un albariño

Carballal, i la carn amb un Pinna Fidelis Roble de la Ribera del Duero. El maridatge va anar a càrrec de l' enòleg Jon A. Uruñuela, que després del sopar va fer tastar dos vins més a tota la sala, un de2 del Bierzo, varietat Menzia i un reserva de la Ribera del Duero, Pinna Fidelis, que vol dir Peñafiel, en llatí, capital vitivinícola de la Ribera (Valladolid).


 Us desitja
BONES FESTES
**CLÍNICA
 PODOLÒGICA**
 Marta Escorsell Brosa
 Diplomada Universitària en Podologia (Núm. col. 1.014)
 C/ Gran, 64, baixos
 Tel. 93 833 50 07 - Mòbil 679 878 143
 08295 Sant Vicenç de Castellet


llibreriacastellet
 llibreria · papereria · material escolar
 Us desitja Bon Nadal i
 felix any nou!!
 mireia besora güerri
 passatge castellet 29, baixos
 tel/fax 93 833 40 07
 08295 sant vicenç de castellet
 llibreriacastellet@ya.com

DIARIS
REVISTES
SERVEI DE FAX NOU
FOTOCÒPIES
PLASTIFICACIONS NOU
ENQUADERNACIONS
RECÀRREGUES DE MÒBILS NOU
MATERIAL OFICINA
LOTERIA SETMANAL
I LOTO 6/49