

Survivals: la vida en un poble de muntanya. El cas de Rojals

Neus Jàvega Bernad

El bosc va ser durant molt de temps un mitjà de vida per a moltes persones que vivien en pobles de muntanya o en masos. Aquest article s'interessa per aquestes formes de vida i per la seva economia, caracteritzada per ser de subsistència i d'intercanvi a través de les matèries primeres que el bosc els oferia. Es tracta d'una investigació de tall antropològic centrada en el poble de Rojals. A través d'entrevistes realitzades amb antics habitants dels pobles hem analitzat com era la vida a la muntanya, la relació i usos que mantenien amb el bosc i les causes del despoblament vinculades a la desforestació causada per l'actuació de l'home sobre el medi. L'objectiu fonamental d'aquesta investigació pretén capturar a mode de *survival* una forma de vida extingida, però també pretén fer reflexionar sobre la importància de preservar el medi natural.

Paraules claus: economia de muntanya, forma de vida, despoblament, explotació del bosc.

Introducció

Aquest estudi se centra en narrar com era la vida en un poble situat a les Muntanyes de Prades per boca d'aquells que ho visqueren. Es tracta, per tant, d'una investigació purament etnogràfica realitzada a partir d'entrevistes en profunditat a persones que van viure a Rojals, però que en el moment del treball de camp ja no hi vivien, tot i que alguns encara hi conservaven la casa.

L'objectiu principal d'aquesta investigació és descriure el sistema econòmic i social dels rojalencs i rojalenques com una forma de vida que no pot deslligar-se de la relació que mantenien amb el bosc. Al llarg d'aquest treball veurem com el bosc va esdevenir una font de recursos de la qual se n'extragué fins l'última gota, era el que els permetia subsistir a la muntanya, però, esgotat, passà a ser vist per la gent de Rojals, fruit dels treballs de replantació, com un recurs a protegir que a la vegada els garantia seguir vivint en un espai privilegiat enmig de la natura.

El treball de camp es va desenvolupar durant l'any 2007. Voldria fer palès el meu sincer agraïment a totes les persones que desinteressadament van obrir-me les portes de casa seva per a explicar-me la seva vida.

Marc teòric

Survival significa supervivència. Per l'antropologia és coneix com a *survivals* trets culturals concrets que perviuen de forma anacrònica en un espai-temps que ja no els pertoca i que, per tant, estan evocats a desaparèixer. Els *survivals* van caracteritzar sobretot les primeres escoles antropològiques, evolucionistes i difusionistes, fent-ne ús sota discursos diferents fruit del seu pensament sobre la cultura o les cultures humanes respectivament. Si pels primers "*los survivals constituían pruebas del pasado que permitían*

reconstruir y medir los procesos de evolución y progreso de los grupos humanos" (Prat, J:1991:28), pels segons eren "*el reflejo fosilizado (...) del pasado idealizado que se intenta recuperar y revitalizar*" (Prat, J:1991:28). Així doncs, tant per uns com pels altres, la tasca que desenvolupava l'antropòleg en tribus exòtiques era la de salvaguardar aspectes concrets d'una cultura que tard o d'hora consideraven que acabarien desapareixent.

Els treballs realitzats pels anomenats folkloristes, que podem considerar els primers etnògrafs a casa nostra, van fer ús en els seus discursos dels *survivals* per a justificar la seva tasca que es caracteritzava per a recollir trets propis de la cultura catalana, contribuint així a exaltar la noció de *volksgeist* del poble català en el marc dels moviments de la Renaixença i posteriorment del Noucentisme.

Aquest treball d'investigació s'emmarca en part dins d'aquesta tendència de salvaguarda que tant caracteritzà l'antropologia, ja que es descriu una forma de vida que avui ja no existeix. D'altra banda, però, s'assimila també als denominats "estudis de comunitat" o a l'antropologia folk que van realitzar autors com Pitt Rivers en la seva monografia *People of the Sierra* (1956). Aquests estudis es caracteritzaven per descriure l'estructura social d'un determinat poble camperol en un moment en què l'antropologia passa de trobar el seu objecte d'estudi en les societats llunyanes i exòtiques a trobar-lo en el si de les societats complexes, essent els *altres*, societats camperoles amb sistemes socials rudimentaris i a la vegada complexos que xocaven amb el ritme de vida de les grans ciutats. Per tant, aquest treball d'investigació s'inclou també en aquesta corrent més folk. Tal com veurem, es descriu el sistema econòmic com a mitjà útil per accedir a extreure el sistema de vida. Malgrat parlar de l'economia rojalenca no ho fem des de la perspectiva de l'antropologia econòmica ja que aquesta s'ha preocupat escassament per les economies camperoles, i si ho ha fet ha estat des del punt de vista de com aquestes canviaven enfront d'un món cada vegada més industrialitzat i comunicat.

La vida a Rojals

Per parlar de l'economia rojalenca és necessari remetre'ns a la vida quotidiana del poble, ja que una i altra es troben íntimament relacionades. Rojals, per la seva situació en plena muntanya té aproximadament un clima fred a l'hivern, quasi cada any hi neva, mentre que a l'estiu és força calorós. Els hiverns solien ser durs sobretot per la seva situació d'aïllament. El ritme de vida a Rojals era bastant monòton: "*Sempre fèiem la mateixa rutina, sempre el mateix*" (Angeleta Òdena), però dur, si ho comparem amb la situació que en aquells moments es vivia a la plana on una incipient indústria s'acabava d'instaurar tant a Montblanc, com a Valls i a Vilaverd. Veiem a continuació com descrivien la vida a Rojals alguns dels informants entrevistats:

"*La vida a Rojals abans era molt esclava, perquè no hi*



Imatge de Rojals a inicis del segle passat. (Foto cedida per Joaquim Pàmies).

havia principalment, no hi havia diner, i com que no hi havia diner no hi havia cap jornal (...), bastant durs eren els hiverns, eren durs, ens estàvem dins a casa, perquè hi havia anys que nevava i hi havia 1 metre i més d'un metre de neu i a vegades vam estar mesos sense poder sortir de casa, però a casa tenien patates, tenies fesols, cigrons, farina, perquè inclús una vegada no es va poder pastar i bullies pasta i la coïes al foc, per pa, ara la trobaríem dura aquella vida però abans s'estava acostumat a això" (Angeleta Òdena).

"Era una vida dura perquè allí dalt feia molt de fred, eh! I vivíem, doncs... sempre, mira jo sempre tenia les mans morades, ara les tinc bé, allí dalt com amb aquell fred i això doncs quedaven totes morades, hasta la cara me quedava morada, i el foc a terra... només una miqueta de foc, no te calentava ni et treia res, doncs, era molt... una vida molt amarga, amarga, amarga" (Trinitat Pàmies).

Viure a les terres altes mai no ha estat cosa fàcil. Es viu a la muntanya perquè se li pot treure substància. Els excessos, si de cas, són a compte de la natura: gelades tardanes, neus primerenques, eixuts estivals. Un rosari de durícies que fan que la mateixa vida sigui una durícia, un anar arrapant-se a la terra i al bosc, confonent-se amb el terreny mateix, acceptant el pes de les estacions. Generacions darrera generacions s'han fos amb el paisatge donant-li sentit i forma.

L'economia rojalenca fins a finals dels anys 60 i inicis de la dècada dels 70 era de tipus familiar i es basava sobretot en la subsistència, tot i que hi havia tota una economia complementària, un excedent afegit, que els permetia obtenir diners en metàl·lic per tal d'adquirir tot allò que no podien produir.

Aquest tipus d'economia de muntanya, present de forma més definida en zones com la Vall d'Aran o al Pirineu aragonès, es caracteritzen per un peculiar mode d'organització social. La família constitueix l'eix fonamental, social i econòmic de la vida muntanyenca. La família és, doncs, la unitat bàsica de propietat, producció, consum, reproducció i socialització. La mà d'obra familiar era l'única força de treball de la qual disposaven, tot i que al poble hi havia una família bastant rica, Cal Tous, que podia permetre's el luxe de llogar jornalers: *"Teníem moltes terres i molts masos. (...) Lo pare era un home que només pujava i baixava amb l'animal, no treballava ell, teníem mossos, com*

que amb tantes terres i boscos! Per això sempre li deien l'hereu de Cal Tous". (Trinitat Pàmies). Aquests jornalers solien ser gent de Rojals que temporalment treballaven per "l'hereu de Cal Tous" sobretot per extreure carbó o llenya, ja que ells no disposaven de boscos en propietat o bé es tractava de masovers que s'encarregaven de les terres dels masos. L'objectiu en ambdós casos era el mateix: satisfer una necessitat que no era pagada en metàl·lic sinó en espècies, fos carbó o part de la collita, sempre el propietari se'n quedava una part.

Les famílies eren generalment de tipus extens, és a dir, que en una casa solien viure-hi els avis, l'hereu casat, els germans o germanes de l'hereu solters i els fills o filles de l'hereu, també es podia donar que hi visqués alguna tia o tiet concos: *"A casa érem set abans, érem el padrí, la padrina, la mare, la tia Antònia, que encara no estava casada, el pare i jo i el meu germà"* (Joaquim Pàmies).

Els matrimonis eren, des del punt de vista econòmic, claus, ja que una bona estratègia matrimonial servia per engrandir les propietats i béns mobles i immobles, amb això no estem afirmant que els matrimonis fossin concertats, habitualment es casaven amb gent de Rojals, de Farena o de Prades, que posseïen terres. El casament d'un hereu amb la pubilla d'una casa permetia augmentar el nombre de terres en possessió, així com el nombre de masos i boscos, ja que cada mas disposava del seu bosc particular. Com més possessions es tenien més augmentaven les expectatives i el patrimoni familiar. Les terres i els boscos privats anaven passant de generació en generació a través de l'herència indivisa: *"Teníem moltes terres i masos també, masos mira; Mas d'en Gran, Mas d'en Soqueto, Mas d'en Pirro, Mas d'en Tous... Això era tot de Cal Tous. Aquests masos els tenien, mira, perquè es veu que els rebesavis es quedava... d'un hereu anava a una altra"* (Trinitat Pàmies). La dinàmica familiar ve definida, doncs, per la troncalitat que suposa la coresidència de l'hereu amb els seus pares i el reemplaçament d'una generació amb la següent, en el marc d'una mateixa unitat residencial i patrimonial. És, per tant, un sistema que s'organitza per a mantenir inalterades les explotacions agràries i evitar així la disgregació dels patrimonis. La noció de continuïtat i d'estabilitat és molt important per conformar el concepte de casa, que suposa l'estreta associació entre família, patrimoni i residència.

La casa a Rojals significava molt més que un habitatge, constituïa la unitat de producció per excel·lència, incloïa a tot el grup familiar i patrimonial: terres, edificis, masos, boscos, ramats, horts, corrals, eines, etc. Cada casa tenia un renom (Cal Pàmies, Cal Castellà, Cal Tous...) que designava tant a les possessions com a les persones que pertanyien a aquella casa. La casa ho era tot.

Estem parlant d'un tipus de casa de dimensions bastant grans, normalment solien estar compostes per tres edificacions: la casa pairal, que era on transcorria la vida quotidiana dels seus membres, i estava composta, normalment, per dos pisos. Les parets

solien ser robustes per esquivar el fred elaborades amb pedra del terme. Les finestres eren escasses i de mida reduïda per evitar que en sortís l'escalfor ja que normalment no tenien vidres. La porta d'accés estava destinada a persones i als animals que moraven a l'estable: les mules i els matxos: *"L'animal lo teníem dins de casa, bueno, teníem la mula dins de casa, dins d'un departament, en una habitació allí tancat"* (Angeleta Òdena). Un cop a l'interior hi havia una porta que conduïa a l'estable on s'hi guardaven els estris i els guarniments de l'animal, i servia, temps enrera de comuna; la femta humana barrejada amb els excrements dels animals servien d'adobs per les terres de conreu; *"allí wàters no n'hi havia, ni comunes, la gent havia d'anar a... allí a l'estable on hi havia l'animal i anaves allí en un racó i llavors allò es barrejava amb el fem i mira"* (Angeleta Òdena), i una sala molt gran on hi havia la cuina i el menjador. Aquesta era l'habitació de la casa que més s'utilitzava; *"A la cuina era on estàvem més, al foc, a l'hivern i a l'estiu a l'entrada"* (Angeleta Òdena).

La cuina estava formada per un taulell on hi havia l'aigüera per rentar els plats, sense aigua corrent, ja que recordem que fins al 1970 no hi havia aigua corrent a les cases, l'aigua bruta, doncs, era recollida per una galleda que posteriorment es llençava al carrer. L'aigua l': *"Abans uns cubells aquí al braç i au! cap baix la font, i a la font hi havia la font i el rentador i en acabat uns abeuradors per beure els animals, això que ho he fet de vegades!"* (Trinitat Pàmies). Només dues cases tenien pou, una d'elles era la de Cal Castellà; *"Naltrus a casa teníem pou i pujàvem l'aigua amb una galleda amb una corriola pujàvem l'aigua, era naltrus i una altra casa que teníem pou, però les demès cases havien d'anar baix a la font a buscar l'aigua i pujar-la amb càntics i galledes, pujaven l'aigua dalt a casa seva"* (Angeleta Òdena) i l'altre Cal Miret; *"Hi havia pous a... Cal Miret, un, a Cal Castellà l'altre, quan nevava los homens feien lo pas i anàvem a buscar aigua allí"* (Trinitat Pàmies).

Damunt del taulell de la cuina, estaven penjats tots els utensilis per a cuinar. El foc a terra també es trobava en aquesta habitació i constituïa una peça clau en l'habitatge, ja que donat que les cases tenien poques finestres, servia d'il·luminació durant l'hivern així com de calefacció, solia estar ubicat a una paret lateral de l'estança o en un racó. Sovint al costat del foc hi havia un banc de fusta anomenat *escambell*. En Josep Insa m'explicà que una senyora de Rojals, la Sisqueta de Cal Miret, fins que es va morir de vella, sempre menjava asseguda a l'escambell per l'escalfor. El foc a terra també el feien servir per cuinar, tot i que algunes cases tenien cuines econòmiques que funcionaven amb carbó: *"Teníem el foc a terra amb un peu per posar les paelles i l'olla i després jo tenia un fogonet i allí hi posava carbó, ja no es fumava tant com al foc a terra, tot feia olor a fum llavors"* (Angeleta Òdena).

Per a escalfar-se també feien servir els brasers que omplien de les brases del foc a terra, més tard arribarien les estufes. Per a la il·luminació feien servir tèies elaborades amb fusta de pi molt resinosa que

s'encenia amb facilitat, també feien servir el llum de ganxo que funcionava amb un tros de cordó o beta que s'untava amb oli brut que es guardava després de cuinar. Les espelmes també s'utilitzaven, però no tant, perquè resultaven cares (Insa, J: 2001:17). Posteriorment es van utilitzar els llums de carbur i els Patromax: *"Espelmes, espelletes, llum de ganxo i d'allò de carburo, uns llums que els hi dèiem de la mina naltrus, feien molta claror i ah! en acabat a casa meva ja tenien un patromax, allò que anava amb gasolina"* (Trinitat Pàmies).

Algunes cases, en la planta baixa, disposaven d'una altra habitació on s'hi guardava el porc.

Unes escales donaven accés al segon pis on hi havia les habitacions per a dormir, escassament decorades i amb pocs mobles. Els dormitoris solien ser freds: *"A Cal Tous, a casa, encara tenien l'estufa de llenya, però les altres cases... fred. Per dormir havies de dormir amb uns llençols que eren d'allò de cotó i entraves a dins i semblava com si estiguessin mullats, i ara, amb aquests llençols... això és vida! En una habitació hi havia el llit, una taula, la tauleta de nit i un armari per posar la roba, a casa nostra, nosaltres, als altres puestos no, tenien calaixera, naltrus armari! Per posar els vestits, les jeques... els altres tenien calaixera"* (Trinitat Pàmies).

Hi solia haver també altres habitacions destinades a guardar el gra i les collites. Escasses cases disposaven de golfes.

Veiem a continuació com descriuen la casa alguns dels informants entrevistats:

"Quan jo em vaig casar la vam arreglar, era del meu home, dels sogres, i quan em vaig casar no hi vaig voler entrar tal com estava, d'aquella manera!. Abans era una casa... doncs a baix on hi ha el garatge hi havia la cuina, sense finestra, en acabat hi havia una aigüera d'aquelles d'antes, de pedra, i deia el nom de quan la van fer, allí... però ara no me'n recordo... llavors hi havia l'estable, allà on vivia l'animal, llavors amb unes escales pujaves cap dalt" (Trinitat Pàmies).

Al costat de la casa pairal hi solia haver dues edificacions més de dimensions més reduïdes: els corrals, on s'hi guardava el bestiar; ovelles, cabres... i un altre edifici on s'hi guardava el menjar pels ramats. *"El corral era al mig i una casa a cada costat, a la principal hi vivíem, després al costat hi teníem les bèsties i a l'altra casa hi teníem el menjar pels animals"* (Angeleta Òdena).

A part dels edificis hi havia els horts, les terres i els masos que eren el patrimoni més important d'una casa. Per tant, la riquesa de cada casa venia determinada pel nombre de finques i caps de bestiar que tenien en possessió. La distribució de les terres era de tipus latifundista, és a dir, que unes quantes famílies es repartien el terme, mentre que les altres subsistien a partir de l'hort de la casa i treballaven temporalment per a aquests terratinents per extreure'n matèries de primera necessitat, a banda podien posar-se en contacte amb algú de la plana, de Valls o de Montblanc, que els interessava tenir bestiar per vendre'l després a les fires, i així aquestes famílies, sense terra, els engreixaven i aconseguien aquest

sobresou en metàl·lic que necessitaven a fi de poder obtenir productes que ells no podien produir com arròs, peix, etc. Les famílies terratinents, tal com va explicar-me Josep Insa, eren: Cal Tous, Cal Martinelles, Cal Castellà, Cal Isidre i Cal Pàmies. A Rojals no existien terres comunals, però el Josep Insa m'explicà que cap als anys 50, quan el terme ja pertanyia a Montblanc, l'Ajuntament va cedir part dels Plans de Sant Joan, que fins llavors havia estat bosc comunal, a aquestes famílies sense terra perquè poguessin engrandir la seva producció.

Referent a la casa, tal i com ja hem dit en un altre punt anterior, la força de producció emprada procedia fonamentalment dels seus membres. El cap de casa era el responsable d'organitzar i dirigir el que s'havia de fer en cada moment de l'any a fi que la família pogués sobreviure tranquil·lament; prenia les decisions econòmiques més importants que afectaven la casa; distribuïa les tasques quotidianes entre els seus fills; decidia cada any quins conreus i en quines parcel·les es treballaria, recordem que algunes terres es deixaven reposar (guaret) i portava a terme la compra i la venda del bestiar. La seva autoritat no s'acabava quan era vell, tot i que ja no participava directament en el treball agrícola que ja era cosa de l'hereu. D'altra banda, els cabalers, els fills que no eren l'hereu, no tenien una funció específica assignada en la divisió domèstica del treball, ajudaven a portar les terres fins que es casaven, i normalment solien casar-se, tal i com m'han explicat les persones a qui he entrevistat, amb noies de la Plana, de Picamoixons, Vilaverd, Montblanc o Valls, i es muntaven la vida fora de Rojals, treballant en alguna indústria.

Els nens anaven a escola fins als 14 anys ja que a Rojals hi havia un mestre, però des de petits aprenien l'ofici de fer de pagès o anaven al bosc amb el bestiar, així permetien als adults centrar-se en els treballs del camp (els conreus) i del bosc (llenya i carboneres): *"Fins als 14 anys anaven a escola que hi havia mestre allà a Rojals i llavors a treballar. Mira allà dalt els nois feien l'ofici del pare perquè no hi havia mèrits allí dalt, mentre es va viure allí dalt anaven a la terra, a conrear la terra, ajudaven..."* (Angeleta Òdena).

D'altra banda, les nenes, quan acabaven l'edat escolar sovint eren enviades a servir o a fer de minyones a casa d'algun familiar o parent que residia a la plana i molt sovint se les enviava a Barcelona o fins i tot a Saragossa, fins que es casaven: *"Vaig marxar als 11 anys a fer de minyona i no vaig tornar fins als 19 que em vaig casar, bueno, em vaig casar als 20, vaig estar a baix a Montblanc de minyona amb una casa, vaig estar a Barcelona també..."* (Angeleta Òdena). Probablement se les enviava a fer de minyones perquè significava un sobresou del qual podien disposar en cas de mala collita. Un cop retornaven de nou a Rojals ho feien ja per casar-se i llavors passaven a fer el que sempre havien vist fer a les seves mares, això sí, a la casa del seu marit, ja que la residència era patrilocal, és a dir, que en casar-se anaven a viure a la casa del seu marit, amb els sogres.

La vida de les dones

A Rojals, pel que fa a les activitats econòmiques que realitzaven, trobem una divisió sexual del treball, i la separació entre els àmbits masculí i femení estaven relacionades amb la posició econòmica de la casa, és a dir, a major posició, menor era la participació de la dona en les tasques agrícoles o ramaderes i més gran era la separació entre aquests dos àmbits. Un exemple és el cas de Cal Tous, família terratinent adinerada, que tal com ens explicà la Trinitat Pàmies, els seus pares no treballaven directament sobre les seves possessions; el seu pare, com ja hem dit anteriorment, s'encarregava que tot funcionés correctament i dirigia els mossos que treballaven per a ell; la seva mare no realitzava les tasques domèstiques ja que tenia masovers que ho feien per a ella ni ajudava en les tasques agrícoles: *"la meua mare era una dona que anar al camp ella no hi anava, i així com hi havia moltes que portaven lo davantalet, lo mocadoret al cap, ella no ho va portar mai, que li deien: "aquesta senyora no ho és d'aquí, no?", li deien a la mare"* (Trinitat Pàmies).

L'activitat de les dones es desenvolupava sobretot en l'àmbit domèstic. Les tasques relacionades amb la cuina, l'alimentació, cosir, la neteja i la cura dels nens eren responsabilitat única i exclusiva de les dones.

Al llarg del dia realitzaven un sense fi d'activitats: s'alçaven d'hora i encenien el foc a terra, fins i tot a l'estiu per poder cuinar; anaven a buscar aigua a la font; preparaven l'esmorzar; anaven a rentar la roba al safareig: cal tenir en compte que per fer la bugada havien de menester sabó que elaboraven elles mateixes, un cop rentada la roba l'havien d'estendre damunt de les herbes perquè s'eixugués o bé en un cordill: *"Per rentar la roba havíem d'anar cap baix a sota el poble, bueno allí on hi havia la font hi havia per poder rentar, però aquella aigua era molt dolenta i anàvem a rentar més lluny amb aigua més bona, a la bassa hi havia unes lloses i rentaves allí amb sabó, rentaves allí la roba, el sabó també ens el fèiem allí dalt"* (Angeleta Òdena); fer el dinar; fer el dinar; repassar la roba i fer-ne sorgits, planxar-la amb la planxa de ferro; netejar la



Dones de Rojals: la primera per l'esquerra és la Trinitat Pàmies, al costat la seva mare, observeu com vesteix, a diferència de les altres. (Foto cedida per Trinitat Pàmies (any:?)

casa i fer el sopar. La dona era la primera que s'alçava al matí i la darrera que anava a dormir. Tot això amb unes comoditats mínimes, sense llum elèctrica ni aigua corrent (Insa, J:2001:21-22).

D'altra banda, cada dues setmanes, més o menys, havien de pastar el pa, portar-lo al forn i coure'l. A Rojals hi havia tres forns de pa, un a Cal Pàmies, on totes les famílies rojalenques portaven a coure el pa: *"A casa teníem forn de pastar i encara hi és a dalt el forn, llavors quan es feia el pa a les cases, portaven a coure el pa. El pa el feien cada dues setmanes a un mes i era bo. Et donaven a canvi un pa, la padrina els ajudava a fer-ho"* (Joaquim Pàmies).

"Abans de la carretera es feia el pa aquí dalt, no cadascú a casa seva, hi havia tres forns de pa i la gent baixaven el blat baix a Montblanc i els hi donaven farina, doncs feien canvi de blat en farina, i després la farina amassàvem a cada casa i llavors hi havia tres forns i... jo parlo quan hi havia 50 persones i llavors hi havia un home que era el meu padrí, que en pau descansava, que s'encarregava de coure'l dins al forn, posava una pala que hi havia molt llarga i posaven els pans dins el forn" (Angeleta Òdena).

Les dones havien d'encarregar-se també del rebost. Cada setmana baixaven al mercat a Montblanc, que tenia lloc els dimarts i els divendres, per comprar els productes que els mancaven i que no produïen per tal de complementar la dieta, s'aprofitava el viatge per vendre productes com llenya, carbó, ous, etc. Per tant, les dones no baixaven soles a Montblanc, solien baixar en grupets i acompanyades per alguns homes. Baixaven des de Rojals amb les mules o matxos a través de senderons i de dreceres que estaven en molt mal estat: *"si les gallines ponien una dotzena d'ous, si n'havies de gastar algun sinó també els baixaves a vendre'ls i amb aquells cèntims compraves arengades, bacallà,... baixàvem a Montblanc, sí, abans de que hi hagués la carretera es baixava amb l'animal a peu, i després, quan hi va haver la carretera ja es va comprar algun carro i llavors baixaves amb el carro a comprar, s'hi baixava una vegada a la setmana"* (Angeleta Òdena).

La participació de les dones en les activitats agroramaderes era també habitual; així, s'encarregaven dels animals de corral (gallines, conills, ànecs...), pel que fa al ramat en l'època de cries era també la dona la que se'n cuidava dels petits i era també la que munyia, en moltes ocasions amb l'ajuda del marit, per extreure la llet pel consum diari: *"Home i dona munyien, anaven al matí i munyien, a l'endemà hi tornaven"* (Trinitat Pàmies). Les dones també s'encarregaven dels horts, sobretot perquè d'ell n'extreien els aliments bàsics per cuinar i anaven a treure l'herba dels camps de sembrat: *"la dona també, i tant!, a regar, a treure l'herba i tot, allí treballava tothom hasta la canalla!"* (Trinitat Pàmies).

A part d'això, les dones ajudaven al camp en els moments de major activitat, com era en el temps de batre el blat a l'era: *"les dones anaven a escombrar el gra a l'era, els homes, ells treien la palla i les dones anaven a escombrar i ajudar a omplir sacs, a tot això ajudaven"* (Angeleta Òdena).

Les dones mantenien relació amb el bosc, evidentment no eren elles les que feien les carboneres o la llenya, però en temps de bolets anaven a buscar-los al bosc i en feien conserva, amb sal o oli, i els anaven a vendre a Valls, per aconseguir diners: *"Quan hi havia el temps dels bolets llavors s'anava a buscar bolets i es baixaven a vendre aquí baix a Valls, sí, les dones baixaven amb els cistells al coll, es posaven com ara aquestes faixes que porten ara els castellers, doncs es posaven lligat un cistell lligat amb una punta i l'altre en una altra i baixaven baix a Vilaverd a agafar el tren, perquè era més a prop que Montblanc, de dalt a Rojals és més directe Vilaverd i baixaven, doncs amb el tren per vendre-ho aquí a Valls. Dels bolets se'n feia conserva, eren com una collita els bolets, perquè a les cases que hi podien anar dos o tres persones, en una casa un any es van guanyar una mula, era com una collita el bolet"* (Angeleta Òdena).

Del bosc també n'extreien herbes de caràcter medicinal com la farigola, el romaní, té de roca... : *"Si tens molt de dolor, perquè a mi em fallaven els genolls, jo posava romaní i espígol, faig dues coses, nou dies amb alcohol, posat els brots a la botella d'alcohol i després colat ho poso amb una altra botella neta ja, colat i a l'altre espígol i allò per fer-te fregues i pels genolls i això va molt bé, feien servir herbes, n'hi havia moltes, doncs, herbes pel fetge una que feia tres trèvols, l'altre per pulmonies també n'hi havia, coses pel constipat, til·la, té de roca..."* (Angeleta Òdena).

D'altra banda, també s'elaboraven tupines, és a dir, amb la carn del porc se'n feia conserva i així es guardava millor i durava tot l'any. El 17 de gener, per Sant Antoni, se solia matar el porc. L'Angeleta Òdena ens va explicar com s'elaborava la tupina: *"tallàvem els talls, del tocino, i amb unes paelles grans que teníem d'aran posaven aquella paella al foc amb oli i plena de tall i els fregies i quan estaven fregits anaves tirant a la tupina i llavors cobert amb oli i tapat i durava tot l'any, perquè cada any a cada casa es matava un tocino, el matàvem a l'hivern i llavors el deixàvem set o vuit dies penjat allò que se sequés una mica i després el posàvem tot amb oli, en conserva, i allò no es tocava fins a l'estiu quan se segava i quan es batia l'era"*

De les entrevistes realitzades a dues dones que visqueren a Rojals, l'Angeleta i la Trinitat, se'n desprèn quelcom ben curiós: ambdues tenen la percepció que la dona no tenia massa feina: *"La dona s'aixecava molt aviat al dematí, arreglava les gallines que tenia, si agafava l'escombra i això, si havies de rentar havies d'anar a rentar a aquelles basses fora del poble i fer el menjar i res més, tot lo que fèiem, a llavors a lego tenies feta la feina de la casa i llavors doncs bueno cosir, plegar roba, rentar-la, i la feina de la casa que a lego estava feta, només havies d'escombrar, fregar no, perquè allí tot era rústic"* (Angeleta Òdena).

En la dècada dels 60 la vida de les dones rojalenques canvià; treballaven per la Forestal, replantant el bosc que havia quedat pràcticament desforestat per la incidència de l'home.

Les activitats masculines

Pel que fa a les tasques realitzades pels homes no es donava una especialització del treball; cada casa sabia fer de tot, així, feien carboneres, tallaven llenya, tenien ramats, es dedicaven a les terres...: *“L’home feia varies coses, no era que cadascú tingués una feina a fer, no, cada un feia de tot”* (Angeleta Òdena). Ara bé, malgrat que cada família sabia fer totes aquestes tasques en potenciaven una més que les altres a fi d’extreure’n un sou complementari a partir de la venta a la Plana.

EL CARBONEIG

Rojals, a diferència dels pobles de la plana com Montblanc, Valls, Vilaverd o Picamoixons, vivia de cara al bosc, de cara a la muntanya. Sembla clar que la gent que treballava les terres i feien una carbonera de tant en tant no eren carboners, eren pagesos que buscaven una font d’ingressos complementària: part del carbó que s’extreia es venia a Montblanc o a Valls en cases que el compraven i el venien després.

De carboneres n’hi ha de diferents tipologies, tal com apunta Manel Martínez (2002;132). Sembla ser que les que es feien per aquestes contrades eren de manxa, no tenien la forma semiesfèrica o cònica que és la tipologia més coneguda en zones on el carboneig va esdevenir una activitat important.

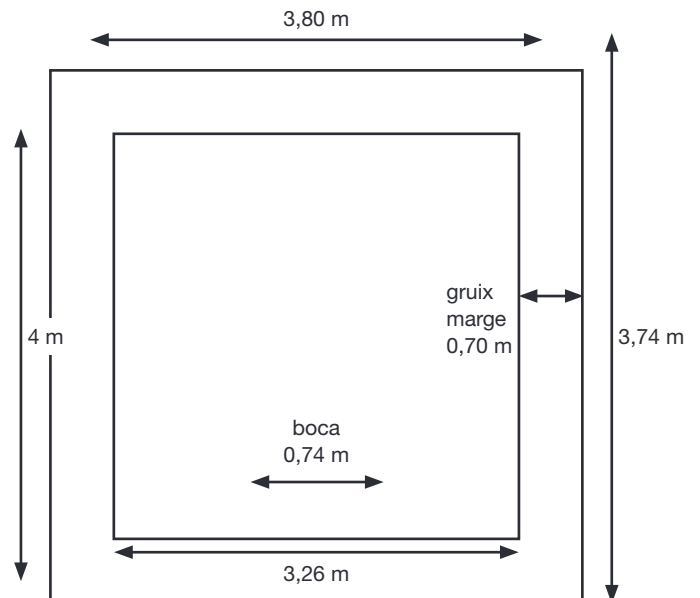
Segons la memòria popular, les carboneres de “paller” foren introduïdes pels carboners tortosins i valencians al bosc de Poblet. Aquest tipus de carboneres permetien obtenir més quintars de carbó perquè tenien un volum més gran.

Anàlisi de les restes sobre el terreny

La gent de Rojals, a diferència d’altres zones, elaboraven petites carboneres prop del poble. Les restes que hem localitzat sobre el paisatge ho demostren: un cop la carbonera ha acabat de cremar en resten només els marges de pedres i la boca per on s’ha encès. Vàrem recórrer en cotxe, per pista

forestal, des de Rojals, passant per l’anomenat Corral de la Marieta, fins passat el Coll de la Creu de l’Ardit. En aquest tram la pista forestal es creua amb un tallafoc, que podeu observar en les imatges annexades al mapa, així com el recorregut que vàrem realitzar. Recorrent dit tallafoc, a peu no és difícil trobar-nos amb restes de carboneres. Vàrem focalitzar-ne dues zones: la primera arran del tallafoc, la segona a uns quants quilòmetres, ja en camí de bast. Les dues zones presenten diferències: en la primera es troben restes de carboneres més grans, probablement fossin de “paller”, i també algunes més petites de “manxa” (vegeu l’annex).

La carbonera més gran d’aquesta zona primera, que probablement fos de paller, presentava les següents dimensions:

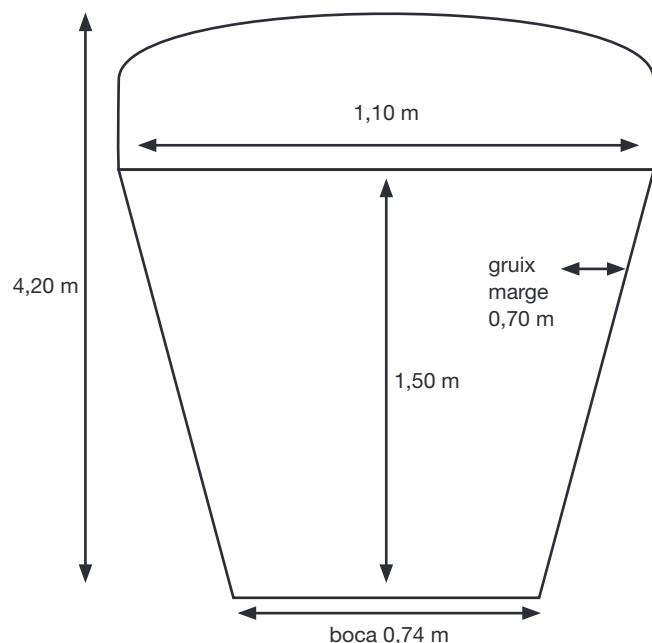


Carbonera semiesfèrica dita de “paller”



Carbonera de “manxa”

En la segona zona, el nombre de carboneres és incomptable. Estan situades una al costat de l'altra, a poca distància, totes elles de manxa per l'estructura que tenen:



Totes les carboneres, tant les de la zona 1 com les de la zona 2 presenten la mateixa orientació cap a l'oest, probablement per combatre el vent.

Per la seva proximitat al poble de Rojals tot fa pensar que la gent que les elaborava retornaven a dormir a casa, devien anar controlant-les a diverses hores del dia, fet que ens va confirmar un informant: *“S’havia de vigilar la carbonera que cremés bé, que no cremés més d’un costat que de l’altre, com anava, s’havia d’apretar la terra... si havia d’anar al dematí i al vespre, si havia d’anar a donar una mirada a veure com anava”* (Joaquim Pàmies).

Un altre fet important, que es pot constatar a partir de la seva localització en el terreny, és que es troben en bosc comunal, a escassos metres del Bosc de Poblet. Des de principis del segle passat, el Bosc de Poblet o “Bosc de l’Estat”, tal i com l’anomenen els informants entrevistats quan s’hi refereixen, així com la resta de boscos, es trobaven en un estat pràcticament desforestat per la incidència humana, el Bosc de Poblet, l’any 1901 passà a dependre del *Servicio Hidrológico-Forestal*, a mans estatals. Aquest organisme es va crear amb l’objectiu de repoblar els monts públics, així es trobava vedat i estava totalment prohibit extreure’n llenya, carbó i portar-hi el ramat a pasturar. A partir d’aquest moment, tret d’algunes excepcions, el Bosc de Poblet començaria a ser espai protegit, no així els altres boscos, com ho demostren les nombroses carboneres en terreny comunal.

Pel que fa a la zona de barraques també se’n troben dues: en la primera, se’n comptabilitzen 8, i en la segona zona un parell, però de dimensions molt més grans. Referent a aquestes barraques no hi ha documentació d’arxiu. Alguns dels informants entrevistats van fer referència al fet que pertanyien a

gent que venia de fora a fer carboneres: *“venien gent a fer carbó, gent de... no de per aquí, venien a treballar i feien carbó per vendre on fos. Aquesta gent que te dic van venir de fora i vivien en barraques ells, vivien allí la família sencera i canalla que els tenien petits, allà on era el bosc les feien, a prop de les carboneres que feien, n’hi havia de més grans segons la gent que eren la feien més gran, segons la gent que eren la feien més petita, doncs, nens i tot, ya la passaven... feien una carbonera i en acabat mentre aquella cremava treballaven per fer-ne una altra, i treballaven per fer-ne una altra, no allò de dir ara se cou la carbonera i no fem res, no, treballaven”* (Trinitat Pàmies). Per confirmar-ho i contrastar la informació vàrem preguntar a diversa gent que van anar a replantar al bosc de Poblet sobre si coneixien l’existència de carboners vinguts de fora i de les barraques. Alguns m’explicaren la següent anècdota: cap als anys 40 hi va haver una forta nevada per aquestes contrades i van demanar ajuda per tal d’anar a rescatar els carboners que hi havia en aquestes barraques que s’havien quedat aïllats. En Joan Sifre, historiador i gran coneixedor d’aquestes contrades, em va explicar que probablement eren famílies tortosines, ja que en altres zones com el Montseny, se’n coneix la seva presència i solien traslladar-se tota la família sencera i bastien en cada àrea de carbonejar la seva barraca.

Bé, tortosins o no, la seva presència sembla certa sobre el terreny. Evidentment, no eren gent de Rojals, ja que no tenia sentit construir una barraca, per proximitat, i en segon lloc, perquè la gent de Rojals no vivia de les carboneres. Les barraques de la zona 1 estan més juntes les unes de les altres, hi podien cabre unes tres o quatre persones com a màxim i totes elles presenten una peculiaritat interessant, el sostre, enfonsat, es manté intacte; per tant, sabem que estaven construïdes amb branques. Les de la zona 2 són molt més grans, per tant, hi podien cabre més persones, de 5 a 10.

Les terres i els conreus

A partir de les dades facilitades per Josep Insa sabem que el terme de Rojals als anys 20 i 30 del segle passat tenia 371 hectàrees de terreny cultivable (2003:27); si tenim en compte que en aquesta època Rojals comptava amb 372 i 297 habitants, respectivament, que podríem traduir amb unes 65 a 70 famílies, i que d’aquestes només cinc eren terratinents, el resultat és que el nombre d’hectàrees cultivables en mans de la resta de famílies era bastant baix.

D’aquest terreny apte pel conreu cal distingir entre: terres de secà i de regadiu (horts). Cal tenir ben present que aquests conreus, a causa de l’altura del poble i a les temperatures hivernals, no foren mai ni rics ni rentables: *“l’hort era de regadiu que hi havia aigua per regar, després teníem moltes terres a eixugar que no es podien regar i s’hi sembrava blat, s’hi sembrava*

ordi, civada, erm, cigrons... tot això a secà" (Angeleta Òdena).

La feina al camp sempre ha estat dura i a vegades mal pagada en el sentit que era imprevisible saber si aquell any aniria bé o no la collita. Les gelades són freqüents a la Conca, i més per aquestes contrades. Així el risc era un element comú en la vida econòmica dels rojalencs.

D'entrada, les tasques agrícoles eren a càrrec dels homes, més pagesos que una altra cosa. A Rojals la terra era el mitjà de subsistència per excel·lència perquè d'ella en depenia l'alimentació tant de la família com del bestiar, així com també en depenien els intercanvis i les transaccions econòmiques que es duïen a terme, com tot seguit veurem. Es tracta, doncs, d'una agricultura de subsistència de caràcter intensiu.

La vestimenta dels homes de Rojals els encasellava com a pagesos a la vila de Montblanc i als altres llocs del municipi: *"los homens vestien, al principi, en acabat ya no, portaven brusa i calçotet de llana i als peus albarques i la faixa la cintura"* (Trinitat Pàmies).

La vida a Rojals transcorria al de fora, i venia marcada pel ritme de les tasques agrícoles a cada estació de l'any: als mesos d'octubre i novembre es preparaven els bancals i se sembrava el blat i els altres cereals destinats a l'alimentació del bestiar que eren alfaç i trapadella. Els mesos d'hivern, gener, febrer i desembre, eren de poca activitat pel que fa al camp. Els mesos més importants eren el juny i el juliol, que era el temps de batre i segar el gra: *"Al juliol batíem... al juny la falç al puny i al juliol a batre"* (Trinitat Pàmies). En aquesta activitat hi participava tota la família i era la feina més feixuga i més llarga, ja que en qualsevol parada o feixa n'hi havia de sembrat.

El blat es batia a l'era i no tots els rojalencs disposaven d'era pròpia, així doncs però els que en tenien en propietat la solia deixar. En aquests casos se solia donar una espècie de reciprocitat compensada, ja que els propietaris de l'era ajudaven la família sense era a batre, a canvi els podien donar o bé una part d'allò que batien, ja que a part del blat es podien batre cigrons, fesols... o bé els havien d'ajudar a batre: *"Quan era el temps de batre llavors s'ajuntàvem dues famílies, s'ajudava amb una i en acabat s'ajudava a l'altra, quan ja es tenia a l'era"* (Angeleta Òdena).

El temps de la sega i del batre era una de les èpoques de l'any que es menjava millor, juntament amb el Nadal i el dia de Festa Major. Era concebut com una festa pels rojalencs: *"a l'estiu quan se segava i quan es batia a l'era, que dèiem, aixecàvem el gra a l'era, a llavors es treia doncs el tocino, la tupina, per fer berenar i fer dinars i sempre hi anava un d'una casa un d'un altre, s'ajudaven, i llavors menjàvem a la casa que aquell dia li tocava, doncs, i llavors es feia més menjar més bé"* (Angeleta Òdena).

En aquestes tasques, de segar i batre, trobem també una divisió sexual del treball; els homes s'encarregaven de dur el blat fins a l'era, passaven el trill per sobre per despendre els grans de blat i llavors, amb el vent a favor, el tiraven amunt amb les forques, el gra queia damunt de l'era, sovint de terra, tot i que alguna estava

enllosada, llavors la dona i també els nens eren els encarregats d'escombrar el gra: *"les dones anaven a escombrar i els homens treien la palla i llavors quedava el gra a terra i havia de fer marinada per venta'l, ho tiraven amunt, amunt i la dona i la canalla llavors a escombrar"* (Trinitat Pàmies); *"les dones anaven a escombrar el gra a l'era, anaven a... ells treien la palla i les dones anaven a escombrar i ajudar a omplir sacs"* (Angeleta Òdena).

Un cop s'havia extret el gra es baixava, amb el matxo, cap a Montblanc per vendre'l, ara bé, no es venia tot, una part era intercanviada per farina, ja que la família en necessitava per l'elaboració del pa. Antigament s'anava a moldre a Farena: *"Encara me'n recordo quan fa molts anys s'anava a moldre a baix al molí de Farena, que a baix al molí de Farena hi havia un molí al costat del riu i encara anaven a moldre allí"* (Joaquim Pàmies).

A Montblanc, inicialment, el gra era mesurat a la Plaça Major del poble, als Tres Quartans, que eren les mesures utilitzades per pesar el gra i que encara avui es conserven. Posteriorment es va bastir un edifici conegut amb el nom de "La Farinera", propietat de l'Estat, on s'havia de declarar el gra extret. El control no devia ser massa estricta ja que d'anècdotes entorn al sistema de mesura en ronden moltes per la vila ducal: *"El gra es portava una part, l'altra la guardàvem, aquí Montblanc a vendre als Tres Quartans i et donaven diners i després a la Farinera, també et donaven farina, tu per exemple tenies 10 sacs de gra, doncs cinc per farina i els altres cinc per diners"* (Trinitat Pàmies).

A Rojals en els terrenys de secà també es cultivava: ordi, civada, sègol, guixes, fesols, cigrons... per consum familiar, però també pel consum del bestiar, s'arreglaven també els mesos de juny i juliol.

Els horts eren terreny de regadiu, ubicats prop del poble, solien tenir una bassa per poder regar, i no devien ser massa extensos. En ells s'hi plantava una mica de tot: hortalisses, patates... pel consum de la família.

De vinya i oliveres també n'hi havia però en molt poca quantitat ja que el terreny era bastant esglaonat i la terra bastant pedregosa i de mala qualitat. Sovint la vinya i l'olivera eren plantades en les terres dels masos. D'aquesta manera, vi i oli només en tenien aquells terratinents que posseïen moltes terres, fet que a la vegada els proporcionava una més gran diversificació de productes de cultiu. De l'oli i el vi que n'extreien era per la família, rarament el venien ja que el nombre de ceps o d'oliveres no devia ser massa nombrosos. La resta de famílies el compraven a fora del poble; el vi a Farena i l'oli a Montblanc o a Valls: *"L'oli i el vi s'havia d'anar a comprar a baix a Montblanc, bueno, naltrus anàvem a Farena a buscar el vi, el meu marit cada setmana, cada setmana, a Farena a buscar el vi, amb l'animal amb dues botes a buscar vi"* (Angeleta Òdena). El mateix que succeïa amb la vinya i l'olivera passava amb els arbres fruiters, els ametllers i els avellaners: *"Al mas hi havia oliveres, blat, ordi, civada... i cirerers, pereres, préssecs i tot això, en aquest mas hi havia molta aigua, sí, també teníem vinyes... hi havia unes*

tunes grans... i fèiem el vi naltrus, també al Mas d'en Tous teníem olivers i dels olivers en fèiem oli" (Trinitat Pàmies).

No tota la terra es cultivava, es practicava el guaret, per tal de deixar-la reposar i així que el sòl s'oxigenés i recuperés part de les seves propietats: *"La terra es deixava reposar, no se sembrava tota, naltrus fèiem un any sembràvem el tros de dalt, l'altre any de mitja finca cap a baix"*. (Joaquim Pàmies).

A través de les indicacions de Josep Insa vam saber que l'Ajuntament de Rojals va cedir una part del bosc comunal dels Plans de Sant Joan a les famílies sense terra perquè hi poguessin conrear. Evidentment aquestes famílies van haver de guanyar terreny al bosc, imagineu-vos com devia ser el sòl i les dificultats que degueren tenir. D'altra banda, les dimensions de les parcel·les devien ser bastant reduïdes i amb pendent, fet que feia obligatori la construcció de bancals per aconseguir anivellar-les.

La casa servia per emmagatzemar els productes agrícoles.

El ramat

Cap dels rojalencs era pastor pròpiament i no oferia aquesta imatge romàntica que ens ha aportat la literatura bucòlica. El ramat era una font d'ingressos que se sumava a la terra i a les altres activitats econòmiques complementàries. Totes les cases a Rojals tenien bestiar, en menor o major nombre: *"Entre ovelles i cabres i tot devíem tenir uns 60 caps, però hi havia cases que en podien tindre més i d'altres menys, depèn"* (Joaquim Pàmies). A grans trets podríem dir que el nombre de caps no era un indicador d'estatus econòmic, no així el nombre de terres i boscos en possessió. Els ramats van ser una forma perquè les famílies que tenien menys terres poguessin aconseguir "millorar" la seva condició econòmica, bastant precària: hi havia gent del pla, de Valls o de Montblanc, que encarregaven a famílies de Rojals un ramat, l'objectiu era engreixar les bèsties, un cop grasses, eren retornades al propietari que les venia pel seu compte. A canvi d'engreixar-les se'ls donava una ovella o una cabra. D'aquesta manera, algunes famílies



Ramat de bens al poble de Rojals. Any (?) (Foto cedida per Joaquim Pàmies)

rojalenques van aconseguir un ramat propi. Per a fer aquesta transacció calia tenir terres perquè sinó era inviable alimentar les bèsties, així doncs, les famílies mancades de terres tenien també ovelles o cabres però exclusivament pel consum.

"Naltrus tractàvem amb un senyor d'aquí baix a Valls, ell mos pagava tot el ramat de... diguéssim de les ovelles i després quan criaven, engreixàvem els corders i llavors ell se quedava els corders, llavors per cada 10 corders grossos te'n donava un per tu, i així també vam anar fent un ramat naltrus, anant-se'ls guardant, anant-se'ls guardant" (Angeleta Òdena).

Per tal de conèixer quines eren les tasques ramaderes que es feien al llarg de l'any vam posar-nos en contacte amb un dels darrers pastors d'aquestes contrades, en Pere Domènech, que viu a Vimbodí. La nostra sorpresa va ser immensa quan en Pere ens va dir que encara vivia el seu pare de 94 anys que també havia estat pastor.

Pel que fa a Rojals, els ramats sortien a pasturar pel bosc hivern i estiu, evidentment, els mesos forts de l'hivern havien de restar estabulats, i com hem vist molt de temps a l'estable suposava un problema. Als anys 20 i 30 els boscos ja es trobaven en un estat bastant llastimós, i el Bosc de Poblet es trobava vedat a les pastures perquè les bèsties s'haurien menjat la llavor dels pins que tot just s'acabaven de replantar: *"i estave més net llavors lo bosc, bueno estave explotat, perquè entre carboners i la gent llenya, feixes, fusta... hi ha punts que hi ha un sotabosc, avui que no hi haguere sigut mai abans"* (Pere Domènech (pare)).

El cicle de les activitats ramaderes no ha canviat amb el pas dels anys i en Pere (fill) ho explicà a la perfecció: *"Pel gener acabes de sembrar perquè ja ho has fet de finals de l'any abans, acabes de sembrar tot lo que és cereals i farratge, bueno, llavors lo que és el bestiar sempre procurem que es faci el seu cicle normal que ell a la tardor acostumem a anar d'alta, les fem saltar (prenyar) a la tardor, que és setembre-octubre, perquè ens vinguin a ciar, doncs entre el febrer cap al març, bueno, mentre estan criant llavors agafem els sembrats, passar la curra, acabar-ho de d'allòs, en fi... o inclús a escampar fems també, no? això de l'escampament por anar variant tot l'any, llavors, per l'altra banda el bestiar va anant pujant, tots els xais petits van anant pujant, compta que amb un mes i mig, dos, ells ja estan a punt de vendre, vas venent, deixes la reposició que et vols deixar, les femelles que a tu t'agraden més o el que sigui, i llavors el que fem és les mares que les has tret dels petits, aquelles mares les aprofitem i munyim, bueno, a mig mes de maig llavors agafem el ramat d'aquí als Plans de Sant Joan, els plans de Rojals, i allí hi estem fins pràcticament a mig mes de novembre a finals de novembre, bueno, pot variar quinze dies amunt quinze avall, si fa moltes humitats o així baixem a mig novembre, bueno, durant aquest temps, llavors el que fem és al juny doncs entre el meu fill i jo, ell es dedica aquí a baix a arregar farratges, a embalar la palla, el gra, emmagatzemar el possible de menjar que necessitem de cara a l'hivern i que veiem que d'allà a vendre'l també, i això ens ho fem per exemple al matí*

l'ajudo una estona jo llavors ja marxo a mig matí a fi afecte que entre les dotze i la una jo pugui ser a dalt a aviar el ramat fins que es fa fosc i quan tanco (...), baixo a la nit, sopar, i al son demà, tornem a començar, i així fins al setembre que ja hem tornat a començar els rastolls, començar-los a llaurar i tot això, tenim pocs o molts arbres... ametllers, avellaners... de fruit sec, arpleguem el que és llavors... arpleguem el fruit, doncs, però jo torno a fer el mateix, quan és abans de mig dia torno a ser a dalt amb el ramat hasta arribar els vespres, a llavors quan som a l'octubre agafem los mascles, siguin marrans siguin boccs, i els posem junt amb el bestiar, pel que t'havia dit abans, perquè tornin a cobrir, perquè tornin a criar al febrer o al març de l'any següent, i cicle torna a començar” (Pere Domènech (fill)).

Com hem pogut veure en aquesta descripció les tasques ramaderes s'alternen amb les tasques agrícoles, fet que feia que l'activitat mai s'aturés. A diferència del que ens explica el Pere, abans els ramats, en el cas concret de Rojals, no es tancaven al bosc, a la nit retornaven al poble. Les famílies rojalenques que donaven molta importància al ramat, perquè aquest no era propietat seva i tenien la missió de fer-los grossos, sí que hi havia la figura del pastor que vetllava per les seves ovelles, ara bé, les famílies que tenien menys caps solien encarregar la pastura als nens, així els homes de la família podien dedicar-se a la terra. No era usual en les contrades rojalenques treballar amb parelles, és a dir, pastor i ramadà.

El ramat estava destinat a la venda, no en la seva totalitat, perquè uns quants es destinaven al consum familiar. Les bèsties, un cop grasses, eren venudes a les fires que hi havia com la de Prades, Montblanc, Alcover... En aquestes fires es realitzaven transaccions econòmiques amb les bèsties que pel motiu que fos, perquè ja eren velles o perquè convenia vendre-les, s'intercanviaven per d'altres o se'n compraven de noves: *“A fira a Montblanc i hem anat a comprar i vendre, sí... quan entrave o quan sortie l'hivern... doncs baixàvem a Montblanc, darrera la muralla, si feia allí lo ramat, no? i allí doncs o compraves o venies, es venien les que estaven engreixades o les que eren velles, i en compraves de joves, doncs allí es feia el canvi, a Alcover també hi havia una altra fira i a Prades...”* (Pere Domènech (pare)).

El bestiar s'utilitzava també pel consum propi. De les cabres se n'extreia llet, però no se'n va fer mai formatge: *“formatge res, formatge no existia, ara la llet, sí, la casa que tenia bestiar, naltrus mateixos, teníem cabres i això doncs... els meus fills que n'han begut de llet de cabra allà dalt, i jo els feia mató també”* (Angeleta Òdena). De les ovelles n'extreien la llana i en feien matalassos, etc. i també la venien. Per a xollar les ovelles, mules, etc. passaven “marxants” que es dedicaven a això: en passava un de Cornudella, de Prades i de Mont-ral: *“al maig la llana, maig-abril, li treien, les xollaven, treien la llana, això... bueno, passaven dos homens pel poble que no eren de Rojals, i passaven a veure qui volia xollar, la llana la veníem o si no en fèiem matalassos, a casa nostra tots los*

matalassos eren de llana, i de les cabres llet, formatge aquí no se'n va fer mai” (Trinitat Pàmies).

De les bèsties també se n'utilitzava la carn: per la Festa Major, que és el dia de Sant Salvador, patró de Rojals, això és el primer diumenge d'agost, i per Nadal se solia matar una ovella i menjaven millor del que era habitual: *“Naltrus cada any per Nadal matàvem una ovella, ara es faria malbé, però llavors la penjàvem a dalt d'una habitació que teníem que era molt fresca i aquella ovella es congelava perquè feia molt de fred, no fa el fred que feia llavors, eh! I de Nadal fins passat los Reis te durava aquella ovella, anant tallant per la brasa, i després per la Festa Major també a cada casa es matava un corder”* (Angeleta Òdena).

La replantació del bosc: un gir en l'economia de Rojals

El Bosc de Poblet llinda amb el terme de Rojals. L'any 1835, arran de la desamortització de Mendizábal, que va suposar l'espoliació dels béns eclesiàstics, el Bosc de Poblet, fins llavors propietat del Monestir, passà a mans del Tresor Públic. Per motius d'espai no entraré en la història concreta del Bosc de Poblet (vegeu Martínez, M:2001). A partir de principis del segle XX, l'Estat comença a preocupar-se per la situació de desforestació que patien els boscos i s'iniciaren les tasques de replantació. Pel que fa al cas que ens ocupa, ens centrarem en la dècada dels anys 60, moment en què comença la segona fase de replantació del Bosc de Poblet perquè van significar un gir radical en l'economia dels rojalencs.

L'Estat pagava un sou a tots aquells que ajudaven a les tasques de replantació, i així molta gent de Rojals, com també de Montblanc, l'Espluga de Francolí i Vimbodí van participar activament amb aquestes tasques forestals. D'aquesta manera, la gent de Rojals no necessitava tenir tantes terres en conreu, ni bestiar per vendre a excepció del que era pel consum propi... Per moltes famílies la Forestal, tal com anomenaven l'organisme encarregat de gestionar la replantació, va significar el primer sou més o menys constant, ja que es cobrava per dies treballats i sovint per quinzenes: *“era un jornal que pagaven pels dies que hi havia, per quinzenes, els dies que un hi anava cobrava, no si treballava seguit, per exemple si havies de baixar a comprar aquí a Montblanc, no hi anaves, o si havies de fer altres feines... hi havia un que portava el control de tot això i el qui hi anava també se n'havia d'enrecordar”* (Joaquim Pàmies).

La jornada laboral era de 8 hores i començava a les cinc o a les sis de matí per començar a treballar a les nou, ja que s'havien de sumar les hores que tardaven a desplaçar-se fins a la zona de replantació o als vivers i conclouia a les cinc de la tarda: *“Si s'havia d'anar a treballar a la Forestal, les 8 hores de jornal i el que hi havia d'anar i vindre, a vegades s'havia d'anar molt lluny, i a l'hivern marxar al dematí i tornar al vespre era llarg perquè a més de les 8 hores hi havia el que s'havia de fer a peu”* (Joaquim Pàmies). La jornada era de

torn partit i es dinava al bosc, així, cadascú havia de prendre's l'àpat.

A treballar al Bosc hi anaven tant homes com dones. L'únic requisit és que havies de tenir com a mínim 14 anys: *"Per anar a plantar havies de tindre més de 14 anys sinó ja no et prenien"* (Trinitat Pàmies).

Davant d'aquesta "nova" manera de percebre el bosc, ja que aquest passà de ser una font de recursos a ser un espai protegit, la figura del guardabosc va ser crucial. L'Antonio Segura va ser un d'aquests guardes: provinent de Guadalajara fou destinat a Dues Aigües (Reus) i posteriorment a Montblanc on va restar-hi des de 1981 fins al 1994. Ell sol portava 12 termes entre els quals s'inclouïa el terme de Rojals. Per a esdevenir guarda forestal s'havien de passar unes oposicions que consistien en un examen teòric i en una prova física. L'Antonio ens va posar a la nostra disposició el *Manual de Capacitación Forestal*, que era el text que s'havien d'estudiar per passar la prova teòrica.

La feina del guardabosc era vital per aconseguir revifar el bosc, d'una banda, per evitar-ne els abusos furtius, i de l'altra, perquè dirigia i coordinava una sèrie de tasques destinades al fet que el bosc reviscolés: *"vigilancia y de esto cortas, de aprovechamiento de leña, madera y roturaciones y claro esto teníamos que hacerlo nosotros, venía el ingeniero y después íbamos con el payés, o el maderista pues entonces íbamos al monte, lo peritábamos, y hacíamos el informe i venga! Cuando en Tarragona la concedían acto seguido a cortar"* (Antonio Segura).

El bosc es va replantar a partir dels vivers, que com ja hem dit anteriorment, es trobaven a la Pena, en Mas d'en Llort, al Tillar i a Castellfollit. Seguint el *Manual de Capacitación Forestal*, cedit per l'Antonio Segura, s'entén per viver: *"toda extensión de terreno dedicada a la obtención de plantas con destino a la repoblación artificial de los montes"* (1967:125). En els vivers es recol·lectaven les torretes on s'hi dipositava la llavor, era una tasca exclusivament femenina. Un cop la llavor havia madurat es transportava a la zona de replantació, i els homes realitzaven unes franges de terra on s'hi feien unes caselles per a dipositar-hi el pi, tasca que feien les dones: *"los hombres anaven davant a fer forat, les dones al darrera amb un saquet aginolladetes i au! a posar els pinets allí"* (Trinitat Pàmies); *"las mujeres esto embasar en las macetas arena, con una cucharilla, ir metiendo, ir metiendo, y otras en las eras ir empaquetando, ir empaquetando las macetas, sabes, y luego ya al final se pone la semilla"* (Antonio Segura).

La feina destinada als vivers i a les tasques de replantació ens la descriu l'Antonio Segura de la següent manera: *"en el mes de abril es cuando se hacía el planter, sabes, en una maceta de 15 cm, pones si es de pino pinaza o piñonero, del piñonero se ponen dos, antes de plantarlo hay que tenerlo a remojo unas 44 horas porque puede estar, esto... bano, y claro el que no está sano.. y luego pones dos por si falla uno, sabes, y luego ya en la tierra, de un año pa el otro, pues ya está prepará, y venga...se transporta a los montes. En febrero y marzose plantaban los pinos, en la primera quinzena de marzo se cortaba ya porque*

claro hace calor y tanto las macetas porque claro a raíz desnuda pues ya es un peligro si se levanta el tiempo o cae una gota pues lo que has hecho lo pierdes, y luego en noviembre y diciembre es un tiempo muerto, es cuando se hacía todas la podas, aclareos o las cortas, que se tenían que hacer cuando el pino está muerto".

Els aprofitaments de llenya en aquests boscos es feien per subhasta: *"se marcan vamos a poner, dentro de lo que es el bosque, se marcan 4000-5000, que se hace un aclareo o una entresaca, que es igual, pues entonces como dicen eso sale a subasta, y luego a pliego cerrado pues si hay cuatro maderistas, tres, dos, pues en un sobre a pliego cerrado el uno pone a lo mejor 5 euros, el otro pone 6, y como es a pliego cerrado, pues a lo mejor por un duro se lo dan a otro"* (Antonio Segura). Les talles eren molt importants perquè permetien que els pins creixessin correctament sense que uns ofeguessin els altres, com també ho eren les intervencions anomenades d'aclariment perquè ajudaven a prevenir els incendis. Per realitzar aquestes tasques solia venir gent procedent de fora a realitzar-les, sobretot de Siles (Jaén) i de Múrcia, tot i que l'Antonio no ens ho va dir, probablement aquesta gent treballaven per maderistes que prenien la fusta extreta.

Durant el període que els boscos van estar en mans del *Patrimonio Forestal* es va donar el consorci de monts, és a dir, l'Estat es feia càrrec dels boscos particulars, s'encarregava, doncs, de tot el que feia referència a l'atenció del bosc, de la seva replantació i de totes les despeses, quan del bosc ja se'n podia treure rendiment llavors havia de liquidar els costos que l'Estat li havia anat pagant durant tot aquest temps. Aquest va ser un sistema que va permetre l'Estat adquirir els boscos particulars, ja que un bosc tarda molt de temps a créixer, probablement més temps que la vida del propietari: *"antes el Patrimonio Forestal, al que pertenecíamos nosotros, consociaban montes, o sea fincas, de tants hectáreas con el dueño, y entonces el dueño o sea al consociar el monte, el particular con el Estado, el Patrimonio Forestal del Estao, entonces la contribución se la quitaban, o sea el dueño ya se desentendía, pero claro luego los gastos que había de las plantaciones y solfatar y todo esto entonces el servicio forestal lo iba acumulando y mientras no sacaban aprovechamientos en cantidad no pasaba otra vez al dueño, que es un rollo porque el monte que se consorcía ya queda pa la Forestal"* (Antonio Segura).

En cas d'abús il·legal del bosc, el guarda era l'encarregat de procedir a redactar la infracció: *"nosotros poníamos la denuncia, y luego la mandábamos a Tarragona, y entonces en Tarragona, en Jefatura, lo sancionaban, según el delito cometido"* (Antonio Segura).

Generalment, la figura del guarda forestal era percebuda de manera negativa perquè simbolitzava un impediment davant del qual havia estat una font de recursos aparentment il·limitada.

En definitiva, protegir el bosc va significar un canvi en la forma de vida dels rojalencs, que passaren

d'extreure del bosc a col·laborar per protegir-lo. El bosc seguia sent una font d'ingressos, però el jornal significava un canvi el final del sistema de vida tradicional ja que deixava de tenir sentit posseir moltes terres, molts caps de bestiar, d'altra banda l'extracció de carbó era inviable...

L'èxode

Rojals va anar perdent habitants, tal i com ho demostra la seva demografia (veure taula a peu de pàgina).

Tal com podem observar en aquestes dades a partir de l'any 1910 la demografia rojalenca comença a minvar. Aquest fet està relacionat amb la situació del bosc: aquest és el moment de l'inici de la primera fase de replantació. Per moltes famílies va significar la inviabilitat de seguir vivint com fins llavors ho havien fet: *“a les cases tothom tenia uns quants animals i havia un pastor o dos que anaven a guardar els animals al bosc i després venies algun corder i anaves vivint... però després això es va acabar amb tot lo del bosc i la gent va començar a marxar i llavors tampoc deixaven fer carbó, ja ho van treure tot, doncs llavors la gent va començar a marxar i va quedar al poble cada vegada menys gent”* (Angeleta Òdena).

L'altra davallada brusca va ser a la dècada dels anys 60-70 que es correspon amb la segona fase de la replantació. Les condicions laborals dures i la manca d'un sou fixe van servir de detonant per a que la gent marxés cap al pla on les indústries existents garantien un tipus de vida diferent, menys estricte i més segur econòmicament.

La Forestal no va significar una revifalla del poble, sinó al contrari, va significar l'èxode i el final d'una manera de guanyar-se la vida. La fi del procés de replantació, a mitjans del anys 70 i inicis dels 80, va marcar el final definitiu d'una forma de vida que ja mai més tornaria: *“La gent marxava perquè no hi tenia vida, se va perdre això de l'Estat d'anar a treballar, com que l'Estat es va acabar, mira, es va acabar tot, era la fàbrica que teníem”* (Joaquim Pàmies).

Un altre factor important va ser el psicològic: tothom marxava i uns movien als altres: *“va anar marxant tothom i semblava que un fes agafar ganes a l'altre i com que ja es veia vindre...”* (Joaquim Pàmies).

La construcció de la carretera va actuar, a la vegada, com una vàlvula d'escapament.

En la darrera dècada, i amb el canvi de segle, es pot apreciar una lenta recuperació demogràfica, que ha anat acompanyada de la restauració i embelliment del poble de Rojals, el qual avui es presenta com un encisador llogarret que guaita amagat entre les muntanyes que l'esguarden. La revalorització de les qualitats i les virtuts dels pobles enfront dels ritmes accelerats de la vida urbana juntament amb les possibilitats que ofereixen actualment les noves tecnologies i les vies de comunicació han generat en les darreres dècades un retorn a molts pobles que havien patit les fortes conseqüències de les migracions camp-ciutat. Aquest retorn permet salvaguardar la memòria col·lectiva d'indrets tan bells com és el cas de Rojals.

Conclusions

És curiós veure la perspectiva que les persones entrevistades tenien d'aquella forma de vida, es descriuen generalment com “pobres”, però realment les famílies terratinents tenien molts diners, no en metàl·lic, però sí en terres i propietats. Com hem pogut observar al llarg del treball l'economia rojalenca es fonamenta en la subsistència, però s'alterna amb l'economia complementària de la qual aconseguien diners en metàl·lic. Aquesta economia suplementària els permetia fer front en cas de males collites a la situació familiar, era com una assegurança i a la vegada els permetia adquirir els productes, tant alimentaris com eines, etc. que evidentment ells no podien produir.

El poble vivia de cara al bosc, d'ell n'extreien carbó per vendre, i algunes famílies també en treien llenya, servia de pastura pel bestiar... però el miratge del bosc com a recurs il·limitat va provocar el desencant: la desforestació fou clau per fixar d'entrada el que es veia com un final vaticinat: si no es podia viure de cara al bosc, la vida a Rojals perdia tot el sentit.

1857	1860	1877	1897	1900	1910	1920	1930	1936	1940	1950	1960	1970	1975
678*	694	630	449	498	402	372	297	285	248	176	101	28	14

*en habitants. Font: Dades extretes a partir de les dades facilitades per Josep Iglesias a: *“El poblament a les muntanyes de Prades”*, Aplec de Treballs, núm. 4., Centre d'Estudis de la Conca de Barberà, Montblanc, 1982.

1991	1996	1998	1999	2000	2001	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
8*	10	13	14	23	24	28	28	28	27	27	25	34	28	27

*en habitants. Es compta tant el nucli com la població disseminada del terme de Rojals. Font: Dades extretes de l'Institut Català d'Estadística. Nomenclator estadístic d'entitats de població de Catalunya.

Bibliografia

Grau, J.M; “*Notícies documentals de Rojals a finals del segle XIX*” , El Forador, núm. 17, març-abril, Montblanc, 2003.

Grau, J.M i Gual, V; “*Notes documentals sobre la presència del llop a les muntanyes de prades i a la seva plana (camp de Tarragona i la Conca de Barberà) en els segles XVI-XVIII*”, Actes de les Segones Jornades sobre el Bosc de Poblet.

Grau, J.M i Perea, E; “*L'èxode de les muntanyes de Prades durant els segles XIX-XX: Mont-ral com exemple*”, Butlletí, Centre d'Estudis Alcoverencs, num.101, gener-març, Alcover, 2003, 21-34.

Insa, Josep; *Rojals. Un poble, un terme, una gent*; Cossetània, Valls, 2001
La vida tradicional a les muntanyes de Prades, Cossetània, Valls, 2003.

Iglesies, J; “*El poblament a les muntanyes de Prades*” a: Aplec de Treball, num. 4, Centre d'Estudis de la Conca de Barberà, Montblanc, 1982.

Martínez, M; *El Bosc de Poblet al llarg dels anys*, Centre d'Estudis de la Conca de Barberà, Montblanc, 2002.

Prat, J; “*Estudio introductorio*” a: Prat, Martínez, Contreras i Moreno (eds): *Antropología de los pueblos de España*. Madrid, Taurus, 1991, p.13-32.

Annex. Zona de carboneres i barraques



Restes d'una carbonera.



Restes d'una carbonera que probablement no va cremar perquè el marge està gairebé intacte.



Restes d'una carbonera de "paller" de la qual hem reproduït la planta.



En aquesta fotografia es pot apreciar la forma d'una carbonera de manxa en què hem reproduït les seves dimensions.

Annex. Zona de carboneres i barraques

