

ANTIGUITATS I ALTRES CURIOSITATS ALS VOLTANTS DE FUSTAGUERAS



Fins fa aproximadament una mica més de mig segle, la vida a les masies era molt aïllada, ja que desplaçar-se implicava molt temps i esforç. Això comportava una manera de viure força autosuficient i/o compartir serveis i productes amb les masies més properes.

Viure en una masia encara és complicat, però en l'actualitat els cotxes i carreteres han fet que desplaçar-se als pobles o ciutats sigui molt més ràpid. Abans els viatges al poble es reduïen al dia del mercat, festivitats assenyalades i fires, per vendre quelcom i comprar les poques coses que mancaven.

D'altra banda, avui produir qualsevol producte a petita escala s'ha convertit en un luxe gairebé insuportable per a la majoria de famílies.

Per entendre aquell sistema de vida cal pensar que llavors eren uns altres temps, en els quals de diners gairebé no en calia, ja que les obligacions eren poques i els impostos molt baixos, principalment, perquè el sistema governamental era més simple i àgil.

Si combinem les complicacions per desplaçar-se amb la poca necessitat de diners, podem entendre fàcilment que a les masies gairebé hi poguéssim trobar de tot el que en aquella zona es pogués necessitar i/o produir.

Cal Cristòfol era una casa molt petita, amb molt poca terra i, per aquesta zona, relativament nova; és per això que posarem com a exemple la masia de Fustagueras, els orígens de la qual es perden en els temps.

A Fustagueras no s'hi va reflectir tota l'opulència que va aportar a tot Espanya el descobriment d'Amèrica i l'època colonial (Fustagueras va passar a mans dels clergues i no hi van invertir res) i per això no és una masia tan magnífica com ho poden ser altres de veïnes. Tot hi així, només per l'antiguitat i les necessitats dels seus habitants s'hi pot trobar suficients rastres per veure i entendre una mica, aquell sistema de viure.

Podem veure:

CUP DE VI EXCAVAT A LA ROCA



En totes les masies era normal collir o fer vi. Però Vallferosa per temps antic deuria ser una gran productora de vi. Segurament era per la difícil orografia del terreny, la terra, el clima i la pluviositat de la zona. Així és que hi ha nombrosos cups excavats a la roca. Aquests cups es feien en una roca forana d'una cinglera que permetés fer-hi el caneller per treure'n el vi.

El cup de Fustagueras té la particularitat que, per algun motiu (veta de la pedra, cop, massa tapat al bullir el most..), es va trencar la roca i es va refer el bocí amb un tros de la mateixa roca i amb paret de pedra, tot amb morter de calç. Això deuria succeir en una època més recent, ja que aquest pedàs interiorment ja es va folrar amb cairons esmaltats.

PREMSA DE VI A LA PARET DE L'ERA



Segurament és d'una època molt més recent a la del cup excavat a la roca, però també ha de coincidir amb una producció considerable de vi perquè en cas contrari no tindria raó de ser.

Encara avui tenim un camp que l'anomenem vinya i un altre anomenat vinya vella. La fusta ha estat restaurada pel meu pare Joan Vilà Albareda l'any 2005.

Cases de turisme rural a VALLFEROSA Tel. 973 47 33 99

info@lacollita.com

www.casaruralcollita.com - www.casaruralfustagueras.com

www.casaruralcristofol.com

www.vallferosa.com

FORN D'OLI DE GINEBRE



Encuny a la roca per a l'obtenció d'oli de ginebre. Aquest oli, espès i fosc, i molt amarg, s'obté tant dels ginebrons com del tronc (més habitual i amb millors propietats). És sudorífic, depuratiu i en la ramaderia es feia servir per a treure la ronya (malaltia de la pell) del bestiar.

La sabia del ginebre és com un oli, la major part del qual s'emmagatzema a la soca del tronc, que en comparació a la resta de l'arbre és voluminosa.

Aquest oli s'extreia de les soques seguint un curiós procediment. Un cop arrencada la soca, s'estellava en bocins petits, aprofitant només la part vermella, i es posaven dins d'un bidó girat al revés, encaixat al dibuix de la pedra. Fent foc al voltant del bidó, primerament surt aigua i després va sortint l'oli de la fusta. Per les regueres i la conducció metàl·lica es conduïa al foradet fet a la roca, on es recollia definitivament.



Aquest forn també tenia altres usos; així per exemple, de la teia del pi, i de la mateixa manera, s'extreia una espècie de vesc que podia emprar-se per a posar, com si fos guix, en les trencadures d'ossos, ja que en assecar-se es posava fort.

FORN D'OBRA

Pedres, fusta i fang era pràcticament tot el que es necessitava per fer les obres i les cases. Però per fer la coberta calien teules; per això en algunes cases hi havia un forn d'obra, on, a més a més, s'aprofitava per fer-hi totxos, corbes, rajoles, fins i tot terrissa. A Fustagueras en trobem un de restaurat i en bon estat.



Descripció del seu funcionament:

Normalment en un any només es feia una cuita d'obra, perquè comportava molt treball i temps.

Al voltant del forn (encara avui en diem “la plaça de l’obra”) durant l’hivern s’hi portava la terra, que havia de ser argilosa, curosament triada i porgada. També calia anar fent feixos per coure l’obra fins a un número aproximat de mil.

Hi havia molt poques persones que sabessin fer la massa, les teules, posar l’obra al forn i finalment, controlar el foc amb el tiratge, intensitat i constància adients. Aquestes persones, anomenats teulers, acostumaven a anar de forn a forn quan estava tot a punt; llavors tots els de la casa es posaven en marxa, ajudant-lo en tot el procés, fent l’argamassa, emmotllant el fang, assecant les peces, posant-les al forn, coent-les i finalment traient la fornada.

Les teules era el més difícil de fer: calia donar la forma sense que s’esquerdessin.

Cases de turisme rural a VALLFEROSA Tel. 973 47 33 99

info@lacollita.com

www.casaruralcollita.com - www.casaruralfustagueras.com

www.casaruralcristofol.com

www.vallferosa.com

Posar les peces al forn era com un ritual: a baix, totxos, corbes i l'obra més gruixuda (perquè era la part que rebia més foc), anant disminuint el gruix fins que al cap damunt es solia acabar amb les rajoles, les teules i la terrissa. Es posaven totes les peces anant fent creus per tenir el mínim contacte entre elles; així no s'enganxaven. També calia tenir extremada cura de deixar els petits espais ben repartits per tal que el foc pogués passar per tot arreu amb igualtat.

Tot el procediment es feia amb el forn cobert, ja que una possible pluja desfaria totes les peces de fang només sec.

Arribada l'hora de fer el foc no es podia deixar ni de nit ni de dia i això durava varies jornades. El foc havia de ser no molt intens, constant i ben repartit per tot el forn, de manera que es generava una tremenda escalfor que anava pujant. Es parava de posar llenya quan la flama arribava al cap damunt de l'obra; llavors es descobria el forn i la mateixa escalfor emmagatzemada acabava de coure les peces.

Passats uns dies ja es podia desenfornar.

Fa uns 70 anys que es va utilitzar per última vegada aquest forn de Fustagueras. Encara podem veure-hi algun motllo i algunes peces curioses: un totxo trepitjat per un gos, uns coms que va fer el meu pare tot jugant de petit o unes teules enganxades i convertides en cagaferro per haver-se cuit massa.



En la seva restauració fou necessari buidar tot el cos del forn, que ja era ple i convertit en part de la plaça de l'obra, cobrir-lo per protegir la volta de les pluges i glaçades i també buidar tot el sota de la volta que, pràcticament, també ja s'havia omplert. Com a curiositat mencionar que sota la terra vam trobar-hi gairebé mig metre de cendres premsades, testimoniatge del molt foc que calia en una cuita.



Forn de calç. Com ja s'ha dit, les obres i les parets s'acostumaven a fer amb pedra i morter de fang. Però en els casos d'obres més complicades, com podia ser voltes, cisternes, cups... o també parets normals de cases amb molta solera, llavors s'usava el morter de calç.

Molt difícilment es troben restes de forns de calç, degut a què, a diferència dels forns d'obra, la volta del forn es feia amb la mateixa pedra calcària que més tard es convertiria en calç. D'aquesta manera, on hi havia hagut una cuita de calç només hi quedava una taca blanquinosa amb tendència a desaparèixer.

A Fustagueres encara recordo la taca on, per alguna obra, es va fer l'última fornada de calç. En concret era sota l'últim marge dels trossos de la Caseta, on avui hi passa la línia elèctrica i la tuberia de l'aigua que va a la Caseta i que, en remoure el terreny, en va desaparèixer qualsevol indici.

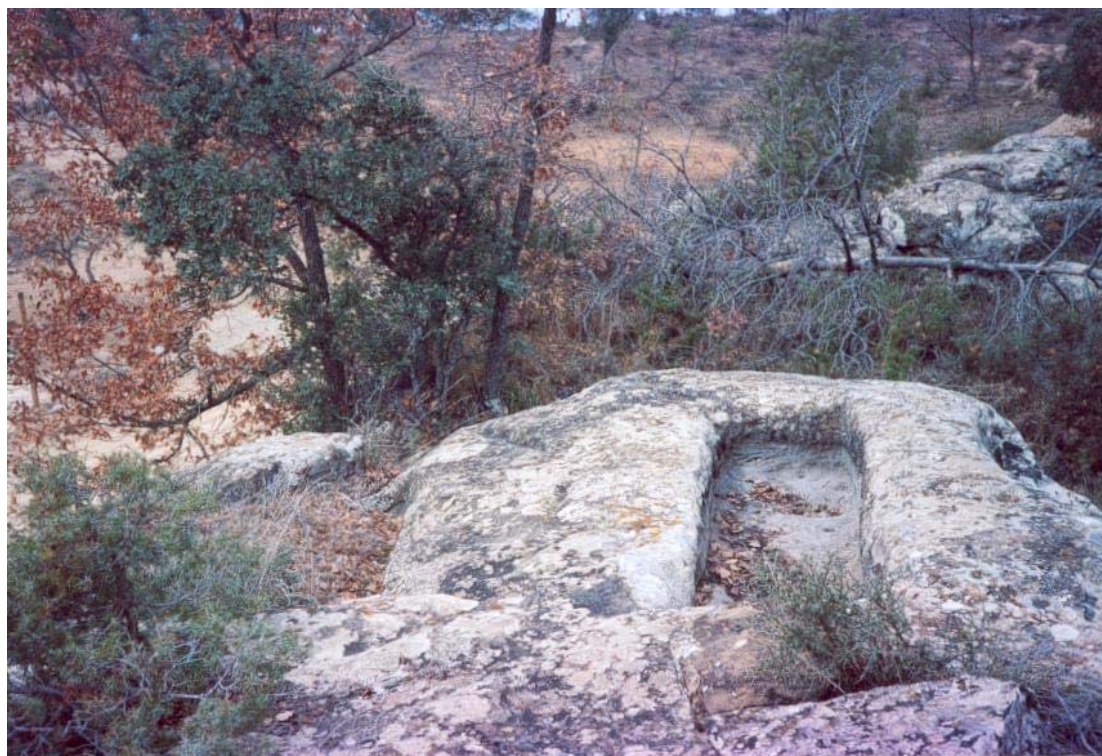
Forn de pa. A Fustagueras, com a la pràctica totalitat d'antigues masies, també hi havia un forn de pa; però a finals de la dècada dels 50 va ocupar el seu lloc una corralina.

Cobert, pallissa, granja, corral, corralines, galliner, estable, fusteria, ferreria, celler, femer i, sobretot, el baluard i l'era són diferents estances o espais que acostumaven a tenir la majoria de masies.

Tombes medievals. El Solsonès es caracteritza pel sistema de viure en masies i el seu aïllament. Això aquí ha perdurat fins fa poques dècades. Podem dir que encara avui en dia podem trobar moltes masies on els seus propietaris tenen unes capacitats molt desenvolupades per a realitzar infinitat del que avui considerem oficis diferents i que en les masies formaven un conjunt (pagès en totes les seves vessants o sectors, ja fos forestal, fruiters, grangers, cerealistes, vinícoles...; també mecànics, ferrers, llauners, paletes, terrissers, fornés, cuiners, pastors o enginyosos habitants capaços de gairebé tot). Persones totes elles que han hagut de forjar una capacitat de raonar, lògica, enginy i en definitiva un coneixement o saber pràctic que difícilment trobem en les generacions més joves.

Tradicionalment, a través dels morts i les tombes s'ha pogut conèixer molta història. Voldria remarcar que en aquesta zona hi ha moltes tombes medievals, en general molt escampades; una de sola, de dos en dos i, més estranyament, en grups de major quantitat. Tenint en compte que moltes s'han perdut quan s'han arranjat camps de conreu, la lògica ens porta a pensar que cada habitatge s'enterrava els seus difunts. Realment trobo aquest fet molt singular i d'una importància cabdal.

A Fustagueras, a la banda nord de la casa, n'hi havia dos, les quals es van fer malbé quan el meu avi Joan Vilà Palà i el meu besavi, al primer quart de segle XX. van arrencar els camps.



Les necessitats van canviar sobtadament. Les carreteres van començar a millorar, també van començar a aparèixer els tractors, les motos i més tard els cotxes. La dècada dels 60 va ser clau en el devenir de la societat en general, però molt especialment en la pagesia. La mecanització del camp semblava que havia d'aportar-hi una millor qualitat de vida. Però el resultat va ser que al camp hi va sobrar mà d'obra, que va anar a parar a la indústria. D'altra banda, la transformació i la inversió que calia per adaptar-se a la nova situació va fer que moltes famílies també abandonessin el camp, les masies i els poblets, atrets pel treball i la vida molt més fàcil de les ciutats.

A Llanera aquest abandó es va veure encara més agreujat al ser absorbit el municipi pel de Torà. Així l'antic municipi de Llanera s'ha vist oblidat sovint, convertint-se en una de les zones més despoblades de Catalunya.

Com hem dit, les poques famílies que van quedar a les masies i als poblets van haver de fer fortes inversions i canvis per adaptar-se. Curiosament són aquestes les famílies que han mantingut en peu masies i poblets que avui majoritàriament estarien en runes. Tristament també, algunes vegades, aquesta gent és malvista degut a què, en molts casos, per subsistir i adaptar-se han esborrat marques o han hagut de fer obres damunt d'altres d'antigues. Avui en dia les coses antigues es valoren i curiosament aquestes famílies que han ajudat a salvar pobles i territoris se les criminalitza per voler sobreviure en unes condicions completament adverses.

En definitiva, aquell sistema de vida autosuficient, que tantes cicatrius i marques va deixar i que encara avui podem observar, ha desaparegut i aquí també es va tendint a la globalització (no et fiïs ni del veí i "sálvese quién pueda!").