

## LES COLLITES

### L'avellana

De petita i de joveneta he pogut tastar totes les feines de les collites dels productes de la terra de la comarca del Baix Camp, és a dir que he "anat a l'avellana", "a la verema", "a la garrofa" i "a l'oliva".

La mare havia heretat de la seva -la meua àvia Irene- uns bocins de terra: un al Cavet, un al Mas de la Mata i un altre a Les Comes. Prenien el nom segons el lloc de la seva situació. Al Cavet hi havia avellaners i oliveres. Al Mas de la Mata, vinyes, i a Les Comes uns garrofers centenaris al voltant d'una hectàrea i al mig, vinya.

Quan era el temps de la collita, els mitgers que tenien cura de les finquetes, acostumàven a avisar de quan començarien, i ens invitaven a anar a veure-ho. A la mare li agradava que ho veiéssim i que hi participéssim; que veiéssim la dificultat i l'esforç que era la feina pels pagesos.

"Per la Magdalena, l'avellana és plena". O sigui que al juliol, ja es pot començar a plegar. Plegar de terra, perquè l'avellana cau per sí sola quan és madura; es despren del floc. Per això abans es fan els replans al voltant del tronc perquè quedin llisos i nets de pedres i fulles i la tasca sigui més fàcil. Així, doncs, ens assèiem a terra i anàvem tirant les avellanes dins d'unes senalles no molt fondes que un cop plenes s'abocaven als sacs. Ens ho preniem molt seriosament i pensàvem que la nostra col·laboració era ben profitosa. Però també corriem, dinàvem el menjar fet o escalfat a la brasa, feiem una migdiadeta, i passàvem un dia ben feliç al camp, i tornàvem cansats però feliços a casa.

Ara he vist a la televisió que hi ha bufadors elèctrics, xucladors, i qué sé jo, que fan la feina molt ràpida. Deu ser més rentable. De totes maneres, es parla molt de la crisi dels fruits secs, de les competències dels altres països...

Parlo de fa 70 anys enrera... Per cert que durant la nostra guerra civil, sort en vam tenir de les avellanes del tros de la mare... Els mitgers, en lloc de partir els diners, ens duïen la part corresponent de la collita. L'àvia Carmen, asseguda a la cadira baixeta de boga, passava moltes hores trencant-les. Nosaltres ens cuidàvem que el saquet de roba on les anava guardant no s'engreixés massa. Ella ens renyava un poc, però no massa! Sempre duïem les butxaques plenes. Vam descobrir que barrejades amb glans que anàvem a collir pel barranc de la Mare de Déu del Camí, l'amargor d'aquestes desapareixia quasi bé, i allargava la durada de les avellanes. Potser van ajudar a que tinguéssim tanta salut. Recordo que, tret d'alguns refredats, no vam fer gaires dies de llit durant la guerra. Una manera d'oblidar la gana que passàvem quan els àpats de migdia i la nit eren tan migrats. No ens calien "xuxes". Tampoc no n'hi havia; bastonets de regalèsia i barretes de pegadolça, vet-aquí!

### La Verema

Quan els grans començaven a nomenar la verema, malament! Senyal que s'acabaven les vacances! I això que en aquells temps, les vacances duraven quatre mesos complets: el 31 de maig acabaven els exàmens i el curs escolar començava el primer d'octubre! Però aquella llibertat... Tret dels deures escolars i d'alguna altre imposició feta pels pares sense massa disciplina, els jocs al carrer, la platja, les passejades a la tarda cap el pinaret o a descobrir algun racó del terme... el pí del Miret, centenari, amb un tronc tan gros que tres persones no el podien abraçar... els berenars a la Font Coberta... barranquejar o anar a banyar-se a la tarda i fer un berenar-sopar. Les excursions a La Mare de Déu de la Roca, a Escornalbou. Anar caminant per la via a Salou i tornar per la vora del mar. L'obligada visita a Parc de Samà...

El toc de la novena el dia 31 de juliol era el primer avís que tot això s'acabava. Després, l'endemà de la Mare de Déu, el 9 de setembre, començava la verema. Tenia una atracció tan gran tot aquell moviment al voltant del Sindicat. Nosaltres vivíem al davant mateix, al xalet Villa Irene, que no feia massa que havíem estrenat, i on vam viure tota la guerra civil.

Doncs bé, els carros carregats de raïm venien de tots cantons, però sobre tot del carrer de la Mare de Déu del Camí en les dues direccions i giraven pel davant del mercat. Els plataners

que han sobreviscut, han quedat ben marcats de per vida dels xocs dels carros en fer les maniobres, i s'hi poden veure les ferides ben profundes, que fins sembla impossible que hagin arribat a créixer. També pujaven pel nostre carrer, el de Mossen Cinto Verdagner i el del costat, i s'aplegaven en el triangle que feia la convergència de tots aquests carrers, el que ara és la plaça de Josep Martí, del que vam poder gaudir-ne l'amistat.

Allò si que era cosa de veure; però no tan sols de veure, sinó que tots els sentits se t'impregnaven de l'atmosfera, de les olors del raïm calent, de la pols, de la sentor dels animals i els homes suats de tot el dia; del soroll dels carros, del esbufegar dels matxos i les mules, dels cascabells i... dels renécs! (El meu pare deia que els renécs eren el lubricant que necessitaven aquells homes perquè tot, homes, bèsties i màquines, funcionés dins d'aquella mitja organització espontània). També s'hi sentia alguna baralla per abocar primer al dipòsit la càrrega de raïm. Tot plegat, era emocionant de debó. El pare ens acompanyava perquè veiéssim tot el procés.

També hi vam anar "a vermar". Es dur. Encara fa calor. El terreny és accidentat. T'esgarrinxes. T'embrutes. Els cubells o les galledes o senalles, pesen... i sembla que no acabes mai de fer una filera. De tant en tant menges un gatim i aixó compensa una mica. Sobre tot si és de moscatell. Aixó em fa pensar que ...quants xiquets d'avui dia deuen saber qué és el moscatell? Molts dels que ara venen fruita a les parades tampoc no ho saben i posen un cartell que diu "moscatell" a qualsevol raïm de gra gros, sigui del país que sigui, sense que ni s'assembli al vertader moscatell, amb la seva peculiar dolçor i sabor inimitable. I la majoria tampoc no deuen saber què és el vi moscatell. Poden pensar que és un cognom, o que potser el piquen les mosques, o ves a saber... El joves estan avesats a la cervesa, la cocacola i els suc de fruites o sucedanis. Però, aquells que encara distingim el sabor d'una garnatxa, un picamoll o un moscatell ben daurat pel sol... ens podem dir benaurats!

En acabar la jornada, de premi, podiem anar a menjar tantes figues com volíem de la figuera que hi havia al cap de vall de la finca. Eren de les que s'en diuen "de coll de dama" perquè, en efecte, tenen un coll primet com de damisela. Son de les més preuades. En preniem un parell de cistells cap a casa.

Era de agrair, que el mitger, un cop havia fet l'últim viatge al Sindicat, tornés a buscar-nos amb el carro, sabent que estàvem cansats de tot el dia.

La tornada tenia una aire melangiós, la llum de la posta era dolça; la carena, amb la silueta de "La dona morta", entre La Mola i l'Escornalbou, la suau cadència del pas de la mula i el trontoll del carro, ens feien mig dormir, mig somniar; la cara girada a ponent per veure sortir, amb un poètic delit, el primer estel del vespre.

## **L'oliva**

També hi vam anar, "a l'oliva". D'això si que s'en pot dir una feina dura! Fa fred. La collita de l'oliva per recapte pot començar a partir de la Mare de Déu dels Dolors, el 15 de setembre, però per la apropiada per fer-ne l'oli i l'arbequina esperen el novembre i el desembre. I fins i tot al gener encara s'en cullen. Depen també de cada comarca, o regió.

Jo recordo haver pujat en un "cavall" (una escala molt alta de fusta de quatre potes) per arribar a les més altes, i haver-le s d'escarrar amb les mans, mirant de fer caure només les olives i no les fulles. Les oliveres son arbres de fulla perenne.

Sota els arbres ja s'havia replanat la terra i s'hi havien estés les borrasses on anaven caient les olives, que després s'abocaven als sacs. Al final, també es plegaven les que havien caigut per terra.

Ho recordo com una feina lenta i pesada, sobre tot pel fred a les mans, però m'agrada coneixer per experiència pròpia aquesta feina del camp.

Parlo de fa 60 o 70 anys enrera i tot deu haver canviat molt. M'agradaria veure com s'ho fan ara; segur que tot és més fàcil...

Els tres anys de la guerra civil que vam passar a Cambrils, sort en vam tenir de l'oli de la part que li tocava de la collita a la meva mare. La tieta que era la que cuinava, l'havia d'allargar, i si bé no ens en va faltar, tampoc ens en va sobrar. Potser que encara vam poder

ajudar algú dels parents que van venir a refugiar-se fugint dels bombardejos de Madrid, on vivien. Però... ja en parlaré un altra vegada, d'aquelles trifulques que vam passar durant la guerra.

## **La garrofa**

Quin arbre més maco el garrofer! Tan atapeït, tan verd. La fulla és petita però tan abundosa que fa que la seva ombra sigui tan fresca l'estiu que els pagesos recomanaven no fer-hi la migdiada, per por d'un refredat o una pulmonia. Quan el fruit, la garrofa, és verda, és llarga, semblant a la vaina d'una fava, i dins té el garrofi, un granet molt dur i lluent, com una lletia més gran i rodoneta. En aquesta etapa, la garrofa es d'una aspror molt forta, i no és més que quan ja és ben marró fosc que té una dolçor melosa, agradable. Llavors és quan es cullen. Millor dit es pleguen de terra, perquè cauen. Per tal d'accelerar la feina, es piquen amb unes canyes molt llargues i es van plegant i ficant als sacs. Si els arbres són grans i el terreny de sota ha estat cuidat, la feina és agradable i si s'hi poden estendre borrasses, és ràpida, perquè s'aboquen als sacs que es lliguen i es carreguen als vehicles. Però si són joves i poc cuidats, t'hi has d'acotxar i potser que hi hagin crescut males herbes, i també molta esparraguera, perquè l'humitat li va bé. És punxosa i molesta.

Generalment es duen al Sindicat, on les amunteguen en grans magatzems, i de lluny se sent la fortor que fan.

Es donen als animals; és un aliment molt energètic. També el converteixen en pinsos; i n'extreuen matèries per medicaments. Són astringents. A Alemanya no és estrany de trobar-ne en alguna botiga especialitzada en dietètica i les venen a pes, amb paperines com les antigues. A mi no em feia estrany; també nosaltres les hem rosegat sempre. Durant la guerra, les passàvem pel molinet i en feiem farinetes i bunyols.