



El vi que es feia al nostre poble

A començament del segle XX, al poble d'Alpicat, es produïa molt vi. Es pot dir que gairebé el 75% dels agricultors es feien a les seves llars el vi que consumien. Alguns en feien més del que necessitaven i venien el que els sobrava.

El raïm es veremava tallant-lo dels ceps amb unes tisores o amb una falceta. Es recollia en coves que, una vegada plens, s'abocaven en uns recipients de fusta que tenien dos anses i que s'anomenaven portadores.

Aquestes portadores, quan estaven plenes, es lligaven de dos en dos al costat de les cavalleries, les mules, els matxos, les someres, etc., i es portaven als trulls. Abans d'abocar-les es controlava el seu pes amb unes romanès.

El raïm s'abocava a les pitjadores, que eren com una mena de caps de fusta, que tenien un cert pendent i una porteta que comunicava amb la boca del trull. A les pitjadores es pitjava el raïm amb els peus, i en sortia un suc dolç anomenat most, que juntament amb la polpa o brisa, s'empenyia amb els peus a través de l'esmentada porteta cap a dins del trull, on fermentava, i al cap d'uns 20 dies es convertia en vi. Llavors, es trascolava. Trascolar consistia a treure el vi del trull i es feia des de dintre del celler, que acostumava a estar en la part baixa de les cases i al qual s'hi accedia per unes escales que portaven fins a la part més baixa del trull. Al trull, que tenia un forat tapat amb un plat ajuntat amb ges, se'l punxava amb una barra de ferro i es trencava el plat, al mateix temps que se li col·locava una canyella enroscada amb cànem, per on s'extreia el vi, que cada soci s'emportava cap a casa seva. La part que no els cabia a casa la podien deixar al *bixell* del trull, pagant un litre per càntir per a la conservació i el manteniment del celler. El *bixell* era un gran cub de fusta que s'havia de muntar a peces dintre dels cellers perquè, per les seves dimensions, no es podia baixar per les escales. Els *bixells* tenien una finestreta a la part superior per accedir al seu interior, per a poder-los netejar. Alguns *bixells* tenien una cabuda de més de 500 càntirs, aproximadament 5.000 litres.

Un sistema molt curiós per a controlar el vi que els socis del celler treien del trull es feia amb un canut de canya partit per la meitat, una meitat se la quedava l'amo del celler i l'altra l'entregava al soci. Aquests trossos de canya tenien en la part interior escrit el nom del soci corresponent i per cada càntir que s'emportaven a casa s'ajuntaven



les dues meitats del canut de canya i amb un ganivet es feia una *mossa* que afectava a les dues parts de la canya. D'aquesta manera es comptabilitzava el vi que cada soci treia del trull.

Una vegada s'havia tret el vi del trull s'afegia una petita quantitat d'aigua al trull i es deixava reposar unes 48 hores. Després es convertia en una mena de vi de menys graduació, que s'anomenava *aiguades* i que s'havia de consumir al més aviat possible perquè hi havia el perill que es tornés agre.

Acabada l'extracció de les *aiguades* es treia la brisa del trull, amb coves, destapant la tapa de pedra que tenia en la part superior. Aquesta brisa es premsava. El vi que s'obtenia del premsat no era de tan bona qualitat com el primer.

Les premses eren uns aparells de ferro i de fusta que tenien dos grans columnes verticals roscades. Una vegada estaven plenes de brisa es posaven unes fustes gruixudes a sobre per a comprimir la brisa. A mesura que s'anava premsant, per la força que feien uns homes que anaven enroscant amb unes barres de fusta llargues, anava sortint el vi que quedava entre la brisa. La brisa, una vegada premsada, es feia servir com a aliment per al bestiar.

Així es feia el vi a Alpicat, el segle passat. En aquells temps hi havia 25 trulls situats en diferents indrets del poble, que es detallen a continuació:

Al carrer de Lleida hi havia els trulls de cal Pelat, el de cal Pissarra i el de cal Mosset.
Al carrer de l'Horta, el de cal Quinco i el de cal

Ventureta.

Al carrer Major, el de cal Flari, el de ca l'Agustí, el de cal Cuco, el de la Unió, el de cal Negre, el de cal Botons, el de cal Cosme, el de cal Paulico i el de cal Morella.

Al carrer del Centre, el de cal Baró, el de cal Nadal i el de cal Xet.

Al carrer del Raval, el de cal Sebastià Manel i el de ca la Barona.

Al carrer de la Concòrdia, el de cal Ton del Negre, el de cal Perenton, el de cal Secretari i el de cal Xumado.

Al carrer de la Mercè, el del Fernando del Camatxo.

Al carrer de la Riba, el de cal Guerxo.

Ramon Gatius Serés



Els tricobetzoars dels gats

La formació de boles de pèl, també anomenades tricobetzoars, en l'aparell digestiu dels gats és responsable de trastorns freqüents.

Què són? Sota aquest terme difícil de pronunciar i d'origen àrab hi trobem un problema relativament comú en veterinària: les boles de pèl.

Com es produeixen? Es produeixen per l'acumulació excessiva de pèls als budells dels gats. Això es deu al fet que als gats els fascina dur el pèl net i lluent, i per aconseguir-ho passen hores llepant-se i pentinant-se. Amb cada llepada, els pèls febles són ingerits i acaben formant boles més o menys grans, que poden quedar retingudes en qualsevol part de l'aparell digestiu.

Com identifiquem el problema? Els signes que ens indiquen la presència d'un tricobetzoar dependran del lloc on es produeixi la retenció.

Així doncs, veurem que el nostre gat regurgita boles de pèl, quan les té abans d'arribar a l'estómac. Tindrà nàusees, vòmits o pèrdua de gana quan el problema es localitza a l'estómac o quan les boles són al final del tracte digestiu el signe més clar és el restrenyiment.

És freqüent observar com els gats afectats amb tricobetzoars mengen plantes o herbes. Es tracta d'un mecanisme instintiu per ingerir fibra vegetal per tal de purgar-se i eliminar les boles de pèl.

Si identifiquem qualsevol d'aquests signes cal que duguem el nostre gat al veterinari, el qual

determinarà el diagnòstic definitiu.

Com podem prevenir-ho? El millor preventiu és raspatllar el nostre gat. En races de pèl curt serà suficient dos cops per setmana, però en races de pèl llarg, com el gat persa, el raspatllat hauria de ser diari. Així eliminem els pèls febles i evitem que se'ls engullin.



Tenim també unes dietes que faciliten l'eliminació de les boles de pèl. Són les dietes anomenades *hairball control* que vol dir control de les boles de pèl. Aquestes dietes són riques en fibres vegetals.

Una altra solució és l'administració rutinària i preventiva de laxants, entre els quals destaca la malta. És una substància ben acceptada pels gats i, a més, ajuda a enfortir i a millorar el creixement del pèl, fent-lo més resistent.

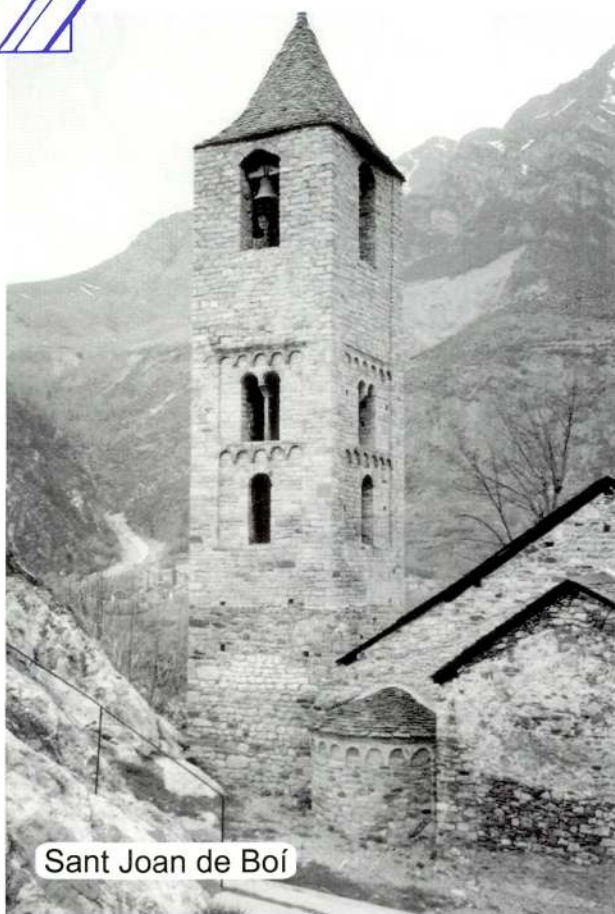
Cal tenir en compte que les mesures dietètiques aquí descrites en cap cas poden utilitzar-se com a substitutius del raspatllat, sinó més aviat com a complements.

*Josep Farreres i
Escuer
Veterinari*





Vall de Boí



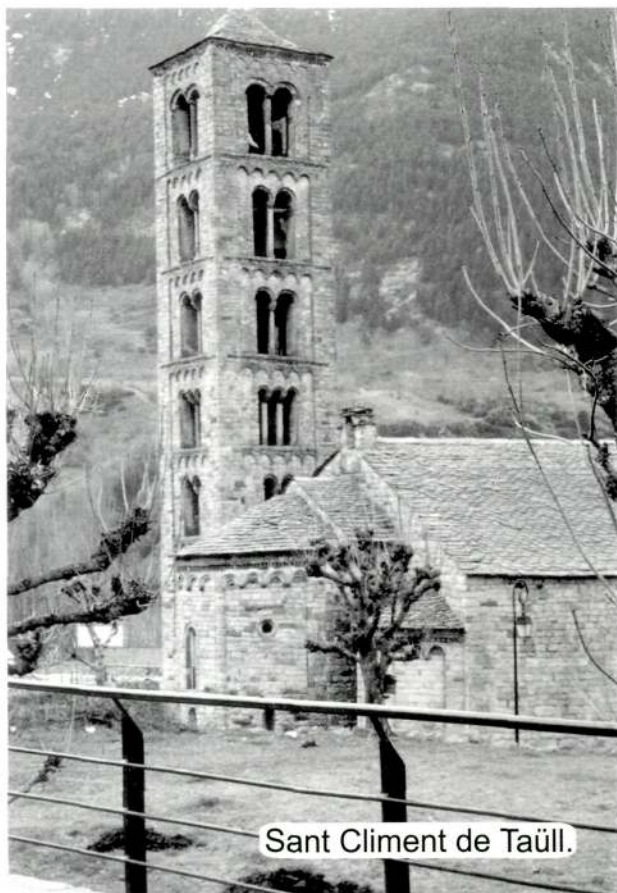
Sant Joan de Boí

A l'Alta Ribagorça, com en d'altres comarques de muntanya, els temps han canviat força. Podem dir que gairebé en el record han quedat aquells temps de la transhumància, en què a la tardor els pastors portaven els ramats cap a la terra baixa per passar l'hivern i no els tornaven a la muntanya fins a la primavera. Avui en dia el sector serveis representa la font d'ingressos primordial d'aquesta comarca que gustosament hem visitat i el fet de viure de la terra i el bestiar ha passat a un segon terme. En l'actualitat, l'Alta Ribagorça és la comarca més petita i menys poblada de Catalunya, encara que darrerament amb l'auge del turisme ha experimentat un significatiu augment de població. Els tres municipis que la conformen, amb nombrosos pobles agregats, són el Pont de Suert, Vilaller i la Vall de Boí, petita i acollidora vall de la qual parlarem en aquest escrit.

La Vall de Boí comprèn els pobles de Barruera capital del municipi-, Boí, Taüll, Erill la Vall, Durro, Cardet, Còll, Saraís, l'urbanització de Pla de l'Ermita i el balneari de Caldes de Boí. Curiosament, el que havia estat residència dels senyors de la Vall, Erillcastell, resta abandonat, com tants pobles hi ha als Pirineus en el mateix estat. La Noguera de Tor o riu de Caldes, afluent de la Noguera Ribagorçana, travessa la vall.

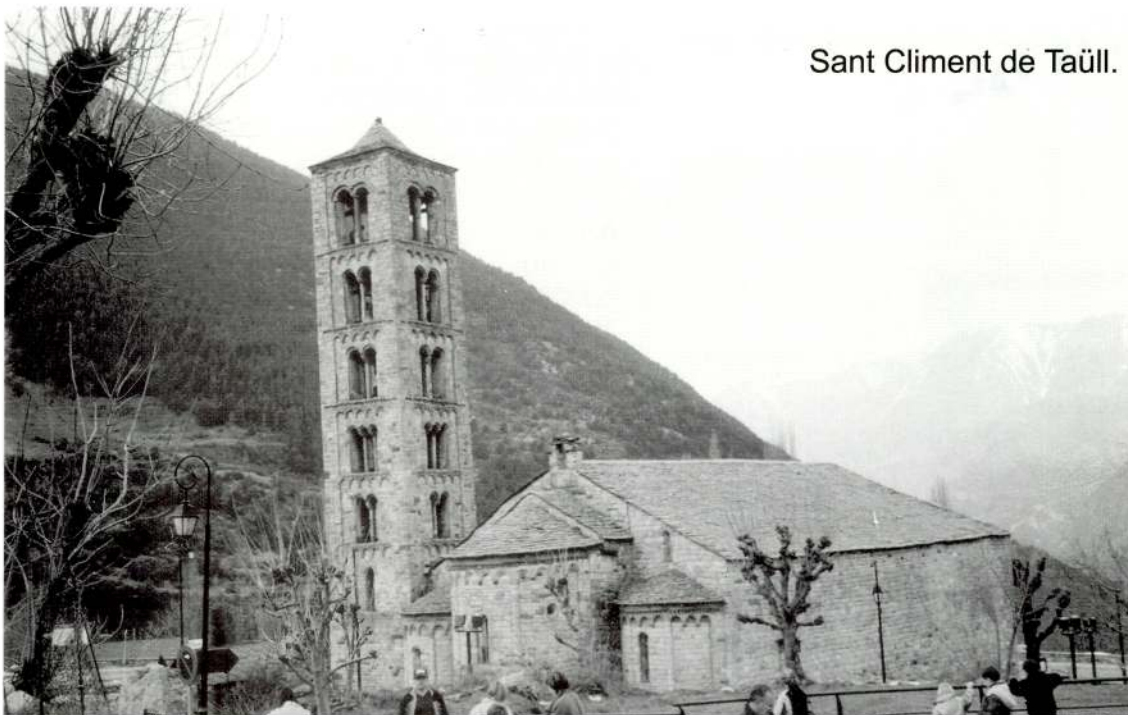
La revifada turística de què parlàvem més amunt es deu bàsicament als atractius propis de zona pirinenca que presenta la Vall de Boí: pistes d'esquí, esports d'aventura, alpinisme, excursionisme..., amb l'afegit de comptar amb la possibilitat de fer estades en un balneari i de visitar el Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici (només hi ha tres parcs nacionals d'alta muntanya a la península Ibèrica). Però, sobretot, l'allau de visitants i el consegüent increment d'inversions en el sector turístic es ve produint des del 30 de novembre de l'any 2000, quan la Unesco va declarar Patrimoni de la Humanitat nou esglésies romàniques de la Vall de Boí.

Criden l'atenció les esveltes torres aixecades als segles XII i XIII enmig del paisatge muntanyenc i destaquen sobretot les altíssimes torres llombardes de Sant Climent de Taüll, Santa Maria de Taüll i Santa Eulàlia d'Erill la Vall, que havien tingut funcions de vigilància i defensa de la vall, i que, segons recorda Joan Bellmunt i explica la tradició, tot traçant una línia recta d'un campanar a l'altre, vers sol ixent, arribaríem a Roma-, així com la concentració en un espai tan reduït (la qual cosa ens dóna una idea de la densitat de població d'aquell moment, així com de la importància de la religió per a la societat medieval) d'un nombre considerable d'esglésies



Sant Climent de Taüll.

Sant Climent de Taüll.



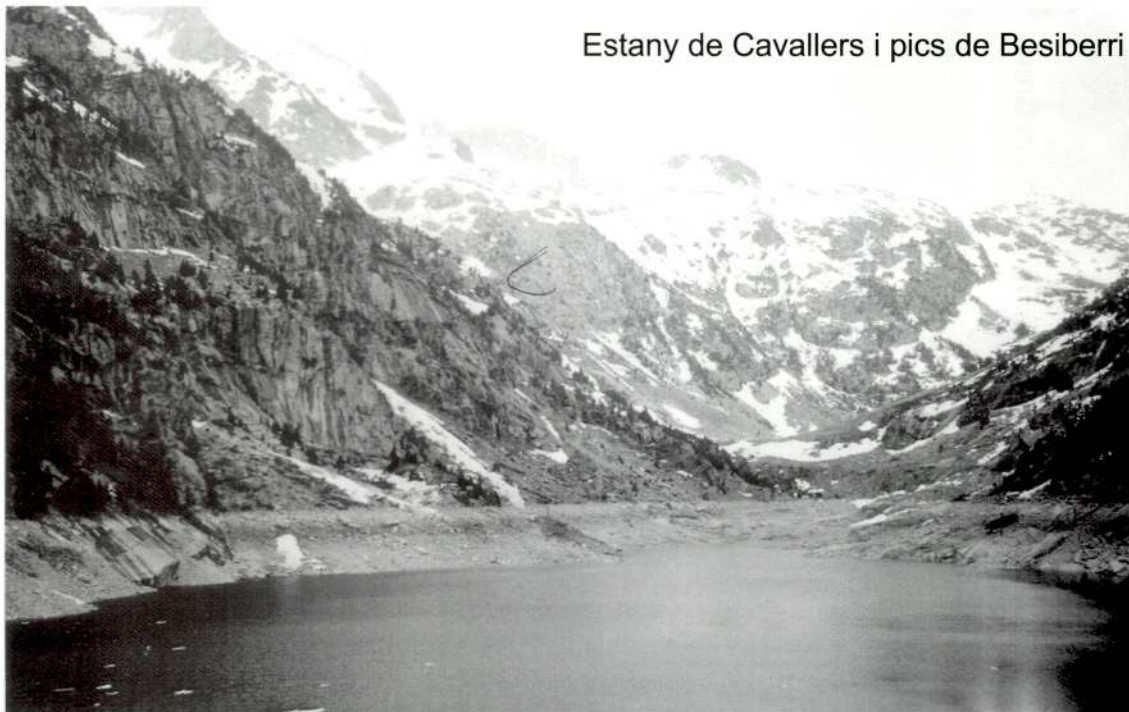
d'un mateix estil arquitectònic, el seu bon estat de conservació i els elements decoratius amb què foren enriquides. Els historiadors expliquen que tota aquesta prosperitat econòmica dels segles XI al XIII la van portar els senyors d'Erill, vassalls dels comtes del Pallars, amb les riqueses que van fer en la conquesta de terres als àrabs. Aquest important llegat pictòric no descobert fins a començament del segle XX s'exposa avui en dia al Museu Nacional d'Art de Catalunya (MNAC) després de minuciosos processos de trasllat -, tot i que algunes esglésies conserven restes de fragments originals. Com se sol dir, la joia de la corona d'aquests frescos romànics la conformen el pantocràtor de Sant Climent, la *maiestas mariae*

de Santa Maria de Taüll i la lapidació de sant Esteve de Sant Joan de Boí. L'església de Sant Climent, consagrada l'any 1123 pel bisbe de Roda, és l'edifici més emblemàtic del romànic català, perquè conserva sense alterar la seva estructura original i perquè les seves pintures de l'absis central, realitzades pel mestre de Taüll, es consideren les de major qualitat dels tres conjunts que hem destacat.

D'altra banda, es parla d'un *estil Boí*, per la presència en ple segle XII d'uns trets arquitectònics arcaïtzants propis de la més pura tradició llombarda del segle XI procedent del nord d'Itàlia.

A propòsit de les seves peculiars torres, relatarem de la mà de Pep Coll la llegenda dels

Estany de Cavallers i pics de Besiberri





Santa Eulàlia d'Erill la Vall



tres campanars, que ens explica per què els de Taüll, Boí i Erill la Vall formen una línia recta i per quin motiu el de Boí és més baix i rabassut que els altres dos, que alcen la seva esveltesa de sis pisos per sobre d'ell. Conta la llegenda que els joves Climent i Eulàlia van alçar cadascun una torre per tal de continuar festejant quan estaven separats, però, vet aquí, que un altre noi pretenia també l'Eulàlia: era el Joan de Boí. Ell no va voler

ser menys i va començar, doncs, a edificar la seva torre, que queia just enmig de les altres dues. Però el pobre xicot es va quedar sense diners amb el seu propòsit a mig complir i es va haver de resignar a veure com festejaven els dos amants per sobre del seu cap. Llavors va succeir la desgràcia que en Climent es va posar malalt i va morir, deixant l'Eulàlia embarassada. Aquesta, per no haver de suportar les crítiques de la gent per haver-se quedat en estat sense estar casada, va trobar-se d'amagat amb el Joan i li va demanar matrimoni amb la promesa de la seva castedat, fet que ell va acceptar sense pensar-s'ho gaire, acollint la criatura que havia de néixer com si fos seva. Aquesta virtuosa parella i també el difunt Climent van ser canonitzats i declarats patrons dels seus respectius pobles, així com les cases on havien nascut van ser convertides en esglésies i les torres en campanars.

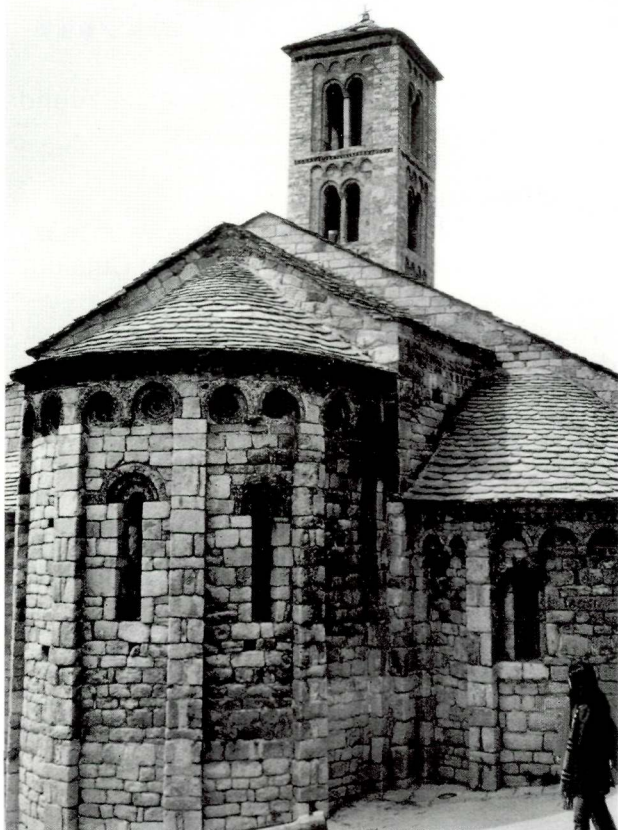
Potser una bona època per arribar-nos fins a la Vall de Boí seria l'estiu o la Setmana Santa, quan el Patronat organitza visites guiades a les esglésies i hi ha taxis que ens porten fins al Parc, però una ocasió esplèndida per pujar a la vall és quan es *corren les falles* (s'ha de consultar el calendari perquè la data varia segons els pobles, encara que la data tradicional és la vigília de Sant Joan, la nit més llarga de l'any). Explica la llegenda que fou Boí el primer poble en què se celebraren les falles, en honor del seu patró Sant Joan, qui va baixar una nit fins al poble des de les muntanyes fent-se llum amb una falla encesa. Amb aquesta festa es dona la benvinguda a l'estiu, celebrant l'arribada del bon temps.

Els fallaires es desplacen a darrera hora de la tarda cap al faro, format per set o vuit troncs de pi plantats en cercle en un lloc elevat de la

Sta. Eulàlia d'Erill la Vall
Grup escultòric del Davallament de la Creu



Santa Maria de Taüll



una gran fogata que caldrà anar alimentant perquè duri tota la nit. Les falles s'han hagut de preparar dies abans amb trossos de teia de pi que s'enganxen a un mànec de freixe o avellaner.

Ja veieu com aquest indret ens ofereix múltiples i fabuloses possibilitats de diversió i d'enriquiment cultural: trobem esports de neu, d'aventura i de muntanya; activitats més relaxades, com ara la gratificant contemplació del paisatge, l'excursionisme i el senderisme, les estades terapèutiques al balneari de Caldes (podem gaudir de 37 fonts a diferents temperatures i de diversa composició), la pesca o les passejades a cavall; o podem també fer gaudir el cos i la ment a través de la interessant gastronomia ribagorçana per un costat i endinsant-nos en els temps medievals mitjançant l'art romànic per l'altre.



P.D. 1. Llibre recomanat: *El mestre de Taüll* de Joan Agut (Ed. Proa).

P.D 2: La Biblioteca posa a la vostra disposició la seva àmplia viatgeteca per tal que pugueu documentar-vos i preparar les vostres sortides o vacances. Deixem en préstec llibres, guies actualitzades, mapes, fulletons turístics i CD-ROM.

muntanya visible des del poble. Allà dalt sopen i a mitjanit calen foc al faro, cadascun encén la seva falla i s'inicia el descens cap al poble d'una espectacular serp de foc guiada pel cap de colla. La baixada dura aproximadament 30 minuts i els fallaires són rebuts a la plaça per les campanes i la música. Allí mateix amunteguen les falles fent

Neli i M. Carmen

Els liris blaus

*M'emmirallo en els liris blaus de ma infantesa,
en ells encara hi veig el cigne atzur que en el crepuscle aleja,
i en son vol enigmàtic l'ambre del piscil dissemina en la nit,
- pols àurica que en el zènit lentament s'albira -
Germans d'arrel em sou, liris blaus de ma secana terra,
amb volsaltres em fondré en aquest calze pregon i infinit,
en els pètals d'hidria aiguamarina la mar resclosa
m'abraçarà per sempre més en un nou ressò vital.*

Meritxell Sans i Carré, febrer 2004