

Les masoveres del mas Bella

TRES GENERACIONS DE DONES FERMES D'UN MAS DE CABANES QUE CONTINUEN LA VIDA ENTRE ELS CAMPS I EL BESTIAR COM FEIEN ELS SEUS AVANTPASSATS

Núria Trobajo > TEXT // Silvia Carbó > FOTOGRAFIA

En el terme de Cabanes, tocant Llobregat i albirant el poble de Vilarnadal, hi ha el mas de n'Abella, segons el mapa de l'Institut Cartogràfic, o el mas Bella segons els seus estadants. Hi viu la família Gardell Sala, que en són masovers, i hi conviuen tres generacions de dones, la Pilar, la Maria i la Maria filla, que des de sempre han exercit l'ofici de pagesa.

L'àvia, la Pilar Ventura Cots, nascuda el 1932 a Argelaguer, per culpa de l'aiguat de 1940 ella i la família van venir a viure a l'Empordà, concretament al mas del Quer Afumat, també conegut com mas Oliva, de Capmany. Des de 1951 viu en aquest mas de Cabanes, quan es va casar amb en Joan Gardell Delós, l'hereu de la família de masovers. La mare, la Maria Sala Vehí, hi viu des de 1989, quan es va casar amb en Tomàs, el fill gran de la Pilar. Ella és filla de Vilamalla, de cal Moliner, on va néixer el 1963 i els seus avis també eren pagesos. La filla, la Maria Gardell Sala, nascuda el 1990, hi ha viscut sempre i és la segona generació de la família que ha nascut al mas. Té un germà petit, en Josep, que treballa i viu a Barcelona.

Els Gardell són masovers del mas Bella des de 1942. El padrí Tomàs, sogre de la Pilar i avi d'en Tomàs, era d'Espinavell i es dedicava a la transhumància. Abans d'establir-se a Cabanes va viure en diferents pobles de l'Alt Empordà. El mas és propietat de la família Vayreda. La Pilar recorda molt bé *don Pere Vayreda Olivas*, historiador de Lladó. Després el mas va passar al seu germà Joaquim, d'ell al seu net Eduard Puig Vayreda –enòleg, polític i escriptor empordanès que va morir el 2018– i ara és propietat del fill i la germana, la M. Teresa. Tenen un ramat de 300 ovelles, que engeguen cada dia dels 365 dies de l'any, i algunes vaques. Conreen el menjar que necessita el bestiar: userda, blat de moro i cereals. També tenen gallines, pollastres i treballen l'hort –temps enrere a la propietat hi havia vinya i oliveres–. Tot plegat genera un ventall de tasques que manté ben ocupada tota la família. Feines de pagès que tant una Maria com l'altra executen com un ritual puntual cada dia, perquè el bestiar no hi entén de calendaris. Ara la Pilar ja no hi pot col·laborar; les cames no la segueixen, però es deleix per fer-ho: «Els aniria a ajudar si pogués. Hi he sigut viscuda a pagès i m'agrada». Però d'energia i humor en conserva força i de memòria més, i ens va explicant detalls i anècdotes de la vida al mas.

Recorda molt bé que quan va arribar, a la casa no hi havia ni ai-

gua corrent ni electricitat. L'aigua calia anar-la a buscar al pou i quan era fosc s'il·luminaven amb llums de carbur, d'oli i espelmes. Li sembla recordar que va ser cap a 1965 que varen començar a utilitzar el gas butà. Varen tenir electricitat el 1974 i aquest potser va ser un dels canvis més importants que hi ha hagut al mas. Si fa no fa, per la mateixa època, van disposar del primer cotxe, un 2CV; fins aleshores els desplaçaments sempre els havien fet a peu, en tartana i en bici. I, segons ella, no s'han realitzat gaires més canvis al mas; bé, han construït un lavabo, alguns coberts i pallers, han fet el teulat nou i, sobretot, han invertit en maquinària per a les activitats agrícoles.

Tots els papers de l'auca. La Pilar era l'encarregada de netejar el galliner cada dia; la seva sogra li va ensenyar a fer-ho. Ara ho fa la neta, la Maria. També engegava quatre o cinc vaques una estona, les *talaiava*, com ja feia de petita quan vivia primer a Argelaguer i després a Capmany. Recorda haver segat a mà i haver fet garberes. Realitzava qualsevol labor, el que calgués, i totes li agradaven. I com a mestressa d'una casa de pagès li'n tocaven moltes. La dona era l'encarregada de tenir cura de totes les persones del mas, cuinar, netejar, rentar la roba, cosir, treure les herbes, regar i collir els productes de l'hort, fer conserves i confitures... La feina dels homes era el bestiar i la terra i, al seu parer, «ja en tenien prou». Fins



La Pilar Ventura aguantant un xaiet amb la filla del propietari del mas, la Gemma Martínez Puig. Principis dels anys 70. PROCEDÈNCIA: Arxiu família Gardell.



que no van tenir cuina de gas cuinava a la llar de foc o en els fogons de caliu. La roba la rentava al viver de l'hort, a mà, amb una gibrella i sabó Lagarto o Flota. Quan s'acabava la jornada s'estaven una estona a la vora del foc a l'hivern, «fent jersei o cosint, amb el llum de *carburo*». Però com que estaven molt cansats anaven a dormir aviat. De joveneta també era el moment de resar el rosari.

A més dels quefers quotidians també hi havia els extraordinaris, com per exemple el dia del batre. Els familiars i veïns s'ajudaven els uns als altres i després tots es quedaven a dinar i, fins i tot, alguns a dormir. Un altre treball extra era quan es matava el porc, normalment entre desembre i gener. Els homes el

mataven i el trossejaven, però la resta anava a càrrec de les dones. I com que sovint venia gent de fora a ajudar també calia cuinar de més. O la festa major, on el tiberi era l'activitat principal a base d'arròs, escudella, rostit i platillo.

Amb la mecanització del camp i el canvi social d'alguns costums, algunes de les obligacions han desaparegut o canviat. Tot i així tant una Maria com l'altra estan ben enfeïnades durant tot el dia.

La mare, des de sempre, ha agafat més el rol polièdric dels deures de mestressa de casa, on hi cap tot, fins i tot en algun moment menar el tractor. Algunes de les comeses que feia la Pilar ella ja no les ha de fer o li comporten una dedicació diferent gràcies als

electrodomèstics. Però moltes activitats continuen essent les mateixes. La Maria Sala no es queixa, però reconeix que la vida de pagesa és molt lligada, sobretot si es té bestiar.

El relleu natural. La Maria Gardell Sala ha nascut i crescut en aquest ambient i per ella és tot molt normal. Des de petita ha anat col·laborant en les diferents tasques. Va anar a escola a Peralada i després de l'ESO va estudiar Auxiliar d'Infermeria a Figueres. Però als disset anys va començar a treballar al mas i n'està molt satisfeta. El seu treball durant el dia és ben variat: des de tenir cura amb la mare que no li falti res a l'àvia fins a encarregar-se del bestiar i netejar les corts. També recull menjar, neteja la casa, rega i condueix el tractor. De fet, ella i el pare se n'ocupen de la terra i el bestiar. De tot el que fa diu que el que més li plau és *xupinejar* –remenar aigua– a l'estiu i treballar dins el corral amb les ovelles a l'hivern. Mentre s'explica l'àvia somriu. Entre les tres generacions, tot i les diferències, es nota una complicitat, un respecte i una harmonia.

La conversa s'ha anat allargant. La Pilar, incansable, continuaria una estona més tot rebuscant alguna fotografia antiga per poder il·lustrar el que ens ha explicat. Però les Maries i en Tomàs han de tornar al seu treball; el bestiar i les obligacions els reclamen. La cuina on afablement ens han acollit a la Roser i a mi ja em sembla un entorn familiar, entranyable. Són molts els elements que em fan tenir la sensació de ser en un espai preservat del pas del temps. Unes cortines, una aigüera, un càntir a l'escala, nius d'orenetes a l'entrada, el belar d'algun xai, el bestiar sota el mas, gossos i gats convivint i sortint de tots els racons, l'olor de pagès i, entre molts altres detalls que podria descriure, la disponibilitat de temps, el tracte humà i l'actitud d'acollida dels que hi viuen.

La Pilar Ventura trencant ametlles acompanyada de la Maria Sala i la Maria Gardell a la cuina del mas Bella.