

AQUELLS QUE VAN A FER PALMA... ELS SEGADORS DE PALMA D'OLOCAU

Ferran Zurriaga i Agustí*

THE ONES WHO "WENT TO REAP PALMS"... THE PALM REAPERS OF OLOCAU. THE PALM REAPERS OF OLOCAU (LOCATED IN THE CAMP DE TÚRIA DISTRICT) KEPT THEIR CRAFTSMANSHIP ALIVE FROM THE MIDDLE OF THE XIX CENTURY UNTIL SHORTLY AFTER THE 1950S. ESPARTA GRASS AND BUSH PALM ARE WILD PLANTS THAT HAVE BEEN USED TO MAKE HANDICRAFTS THAT COULD BE EXCHANGED FOR FOOD OR MONEY. HOWEVER, THE EXPRESSION "ANAR A FER PALMA" (GO TO REAP PALMS) TOOK ON A DIFFERENT MEANING. WHEN THIS HANDICRAFT USING THE PALM LEAF WAS INDUSTRIALISED, NUMEROUS VALENCIAN LABOURERS FORMED WORK PARTIES THAT WENT OFF TO COLLECT OR REAP THIS PLANT WHERE IT WAS TO BE FOUND COVERING LARGE AREAS. IN THE CASE OF OLOCAU, THIS TOOK THE INHABITANTS OFF TO CATALUNYA IN THE MAIN.

Les dues plantes silvestres més populars de les zones muntanyenques valencianes pel seu ús com a recurs humà han estat l'espert i el margalló. Han estat cabdals en un temps en el qual es van obtenir d'aquestes plantes, mitjançant un aprofitament equilibrat amb la natura, uns recursos amb els quals es fabricaven objectes artesanals que servien per canviar-los per aliments o diners. Aquesta activitat fou una ajuda molt important per a les llars de llauradors dels secans muntanyosos de les terres valencianes, que les realitzaven quan no tenien jornals.

El nostre record de fill dels secans del Camp de Túria, a les *muntanyes de Portaceli*, és ple d'imatges d'aquestes activitats artesanals. La nostra comarca ha estat una de les més importants en l'aprofitament d'aquests re-

ursos naturals, principalment l'espert, juntament amb la palma i la llenya baixa, dita *forquilla* o *bolitx*, cremada als forns de pa i de ceràmica, rajolars i teuleries.

Però, avui volem parlar-vos d'aquells que *van anar a fer palma*. Quan a mitjan segle XIX, davant del procés industrialitzador d'aquesta artesanía va créixer tant la demanda d'aquesta planta, nombrosos jornalers valencians formaren colles per anar a collir o segar allí on n'existien gran extensions. Així, trobem que mentre que la gent de la Marina anirà a Andalusia, la gent d'Olocau (Camp de Túria) se'n va a Catalunya, al massís de Garraf i voltants de Tarragona. Aquesta palma serà portada als magatzems de Tarragona, Lleida i Barcelona, on serà comercialitzada fent-la arribar als tallers artesanals.



Foto: Antoni Aguilera



Foto: Antoni Aguilera



Foto: Antoni Aguilera

El margalló o palmereta, *Chamaerops humilis*, és l'única palmera de l'Europa continental. A les comarques del Camp de Túria i la Marina també s'anomena *palma* o *palmereta*, i al Tarragonès, *palmera d'escombres*. A tots els llocs on existeix aquesta planta, des dels temps més remots l'home se n'ha autoabastit per fabricar alguns objectes necessaris per a les seues activitats domèstiques, com graneres, cabassos, barrets o capells.

■ EL MARGALLÓ O PALMERETA

El margalló o palmereta, *Chamaerops humilis*, és l'única palmera de l'Europa continental. A les comarques del Camp de Túria i la Marina també s'anomena *palma o palmereta*, i al Tarragonès, *palmera d'escombres*. Amb les seues fulles en forma de palma dóna als nostres boscos i muntanyes una certa imatge exòtica i tropical. Cavanilles, al segle XVIII, l'anomenava *margallonera*; el geògraf Pau Vila, en 1930, en dirà *margalló*; Joan Amades, el 1956, al *Costumari català*, parla de "les contrades bargalloneres o margalloneres del Baix Llobregat, Baix Penedès, Garraf, Camp de Tarragona, Ribera de l'Ebre i Terra Alta"; més recentment, Oriol de Bolòs l'anomena *palmereta*; a les Balears es diu *garballó o bargalló*. A Eivissa l'anomenen *palma borda*. A les Illes, les localitats més importants d'aquesta artesanía de la palma han estat Artà i Capdepera. En aquesta darre- ra, l'any 1899 naixia La Protectora, que el 1905 s'anomenarà La Palmera, la primera i única cooperativa destinada a la comercialització de *l'obra de la palma* (Gilabert 1990). En alguns llocs del Principat també s'anomena *palmereta enana*. En castellà el nom generalitzat és *palmito, palmera enana o palmera de monte, palmicha*. En altres llengües tenim, per exemple: en portuguès, *palmeira-anã o palmeira-dasvassouras*; i *européan fan palma o mediterranean fan palma*, en anglès. La seua àrea geogràfica peninsular segueix el litoral del Garraf fins a prop de la desembocadura del Tajo, encara que hi ha un nucli isolat al Puig Palmer, sobre Torroella de Montgrí (Baix Empordà).

Forma part de la màquia de llentiscle i margalló, que és una de les comunitats termòfiles que es desenvolupa

al litoral meridional català i al valencià. La màquia és una bosquina densa dominada pel llentiscle, el gàrric o coscoll i el margalló. Arbret escassament desenvolupat i més aviat baix, de tronc fibrós. Als llocs inaccessibles on no arriben els homes i en llocs on les palmeres han estat protegides, com al voltant de les casetes de la Marina, a la Plana de Xàbia, i també al voltant dels santuaris musulmans de la costa africana, podem trobar exemplars de més de cinc metres d'alçada. Les fulles són grans, de limbe arrodonit en forma de ventall, d'un verd fort a les dues cares; amb divisions del limbe de més de 20 centímetres de llargada, llises, rígides, totes elles convergents a l'extremitat del pecíol, el qual està armat d'agullons punxants. És una espècie típica del Mediterrani occidental. La part subterrània del tronc és comestible, blanca i esponjosa, i de sabor ensucrat: *el margalló*, que dèiem a Olocau, i que per a nosaltres, els infants de la postguerra, resultava un regal molt estimat.

El margalló presenta una gran resistència a les sequeres, als incendis i a la sega per part dels humans, i malgrat les infinites agressions que ha sofert al llarg dels segles ha pogut continuar existint. Després dels incendis, el margalló és una de les plantes que primer comença a rebrotar, la qual cosa li dóna un gran valor ecològic com a mantenidora de la capa vegetal, juntament amb el coscoll i l'espert, totes elles plantes rebrotadores. Veure l'explosió de verds tendres de totes aquestes plantes entre les cendres i branques negres dels boscos cremats és una esperança per a la vida.

S'ha refugiat en terrenys on les roques calcàries formen el substrat principal, encara que no fuig dels gresos o *rodenos*. En el primer cas, la trobem al massís del Garraf, a la serra d'Irta, als terrenys calcaris de l'Espadà i Calderona, a la Canal de Navarrés, al massís del Caroig, i també al Montgó, a Segària, a la Vall de Gallinera i a altres serres del voltant del nostre país. En els terrenys de gresos o *rodenos*, comença per la vora oriental del massís del Garraf, als voltants del castell d'Aramprunyà a Gavà (Baix Llobregat). Tenim la bella descripció del margalló d'aquell lloc en *Visió geogràfica de Catalunya*, obra del geògraf Pau Vila, que en 1930 diu, parlant d'aquest indret: "A tots els qui hagin estat al castell d'Aramprunyà –indret clàssic en els primers passos de l'excursionisme barceloní– deu haver cridat l'atenció aquesta planta que bada les fulles com una mà oberta. En veure-la per primera vegada ens sorprèn el seu aire de palmera, palmera modesta, acostumat com som a no veure altres espècies de palma que les dels jardins i passeigs; perquè cal dir-ho, el margalló o bargalló, és realment una mena de palma, l'única que, sense conreu, es dóna a Catalunya. Amb tota la seua humilitat, és l'únic representant d'una família tro-



Foto: Antoni Aguilera





Allà pels anys 1880, quan es construïa la via de ferrocarril de València a Barcelona, una colla d'olocaustins que hi treballava van descobrir al massís del Garraf la gran extensió de margalló allí existent i van interessar-se pel seu aprofitament. En les fotografies, Francisco Giménez Cabo "Molero", Ignasi Arnal Berga "Nassio" i Constante Pascual Pascual "Bartolo", tres testimonis d'aquells temps de la sega de la palma al Garraf.

pical nombrosa endinsat en la nostra terra. En el turó encinglerat que porta les despulles del noble castell dels March, el margalló té el born del seu habitat mediterrani..." (Vila 1930) Al País Valencià, la podem trobar també als gresos o *rodenos* de la serra del Desert de les Palmes, d'Espadà i de la Calderona.

■ ELS SEGADORS DE PALMA D'OLOCAU

La vila d'Olocau, situada en els contraforts de les muntanyes de Portaceli a la serra Calderona, comarca del Camp de Túria, presentava a la fi del segle XIX un gran increment de població. L'any 1877, arribava als 1.082 habitants; en 1897 n'eren 1.234; tenia l'índex de creixement més alt de tots els pobles del Camp de Túria en aquells moments. Tot això farà que una gran massa de jornalers en els períodes que no hi ha collites haja de buscar el jornal amb altres activitats com fer carbó, collir espart i segar palma. Aleshores, calia buscar altres llocs on realitzar aquelles activitats a les quals estàvem ja acostumats, i segar la palma n'era una.

Allà pels anys 1880, quan es construïa la via de ferrocarril de València a Barcelona, una colla d'olocaustins que hi treballava van descobrir al massís del Garraf la gran extensió de margalló allí existent i van interessar-se pel seu aprofitament.

Conten, com una llegenda, que la persona que féu això possible va ser una dona, una olocauina: Maria Giménez, *la Polla*, casada amb Batiste Sanchis *Filassa*. Van anar a viure a un mas per Campdàsens, prop del poble de Garraf, i ella va acordar els primers arrendaments

per segar els margallons d'aquelles terres. Després aquesta família seria de les primeres a instal·lar-se a la Colònia Güell de Santa Coloma de Cervelló.

Ens conta Francisco Giménez Cabo, *Molero*, nascut en 1914, que va començar a anar a la palma l'any 1936, i segant al mas de can Pau de les Viudes van saber que havia començat la Guerra Civil, i se'n van tornar a Olocau. Guarda una bona memòria del seu temps i ens enumera les colles que va conèixer d'anar al Garraf: "La primera colla que va anar era la dels *Pollos* (Sanchis Giménez); després la dels *Pilatos* (Victoriano, Francisco, Vicent, Arnal Pascual); els *Pasteres* (Batiste, Pepet, Mariano i Modesto Agustí Aliaga); els *Blaios* (Pepet i Santiago, Arnal Pascual); els *Bartolos* (Sento, Jesús, Paco, David, Constante Pascual Pascual); els *Nassios* (Antonio i Ignasi Arnal Berga). Eren tot colles familiars, formades per germans i amics. També n'hi havia alguns que anaven sols unes vegades i altres formaven part d'una colla, com és el cas de *Corbella* (Florentino Giménez Arnal); *Gustori* (Antonio Rodríguez Arnal); *Pito* (Salvador Bou Agustí); el *Pija* (Isidro Agustí Blay); l'*Aguatzil* (Miquel Zurriaga Martínez); el *Gringo* (Vicent Cabo); *Tonet* (A. Agustí Agustí) i alguns altres que no recorde ara."

■ ELS TREBALLS DE SEGAR LA PALMA

A tots els llocs on existeix aquesta planta, des dels temps més remots l'home se n'autoabastint per fabricar alguns objectes necessaris per a les seues activitats domèstiques, com graneres, cabassos, barrets o



capells. A partir de mitjan segle XIX, quan es va industrialitzar l'artesania de la llata, augmentà considerablement la demanda d'aquesta matèria. Aleshores caldrà anar a buscar-la on n'hi haja (Barber 1995). Aquests llocs seran les comarques costaneres de la meitat sud de Catalunya, el País Valencià, Andalusia meridional i l'Algarve, al sud de Portugal.

A Olocau, sempre hi havia unes famílies dedicades a fer les graneres i altres utensilis de palma; aleshores, els homes d'aquestes famílies anaven a la muntanya a segar la palma, la deixaven secar unes tres setmanes i després la recollien i feien les graneres. Si la palma era usada per fer *llata*, primer pas per fer cabassos, sàries menudes i cofins per guardar-hi figues seques, aleshores calia arrancar la palma jove, *el cocolló*. Després la deixaven secar una o dues setmanes, regirant-la de manera que s'assecara per totes bandes. Unes vegades deixaven les palmes al mateix lloc on les havien arrancades, però quan volien fer *llata*, les portaven a casa i les deixaven secar al corral o al terrat. Després les ensofraven, que era el tractament per a blanquejar-les, tractament que realitzaven mitjançant la combustió del sofre. Les ficaven dins d'un cossi un poc humides, en una llandeta cremaven el sofre, tapaven el cossi amb una manta o una post de fusta i després de dotze hores estaven blanques. Les palmes ja seques i blanques s'havien d'*esbrinar*, procés de separació dels foliols que estan units en la palma; aquests foliols separats s'anomenaven *brins*. Amb els brins de la palma es feia una trena, que és allò que anomenem *llata*. Podien fer la trena amb dos, tres, quatre, cinc o sis brins, segons els objectes que volien fabricar-se.

A Olocau les *sàries*, *sarnaxos*, *sanganells*, *sitis*, *estores de casa i del carro*, *sarions*, *barses*... les feien d'espart, una tècnica que dominaven més, al contrari dels pobles de la Marina on la artesania de la palma estava més avançada.

Quan els olocauins van anar a Catalunya, ho van fer per a segar les palmes que abastien els magatzems distribuïdors, els quals les feien servir als tallers artesanals de graneres. Per això, solament segaven les palmes i deixaven l'ull de la palmereta.

■ ANAR-SE'N A SEGAR LA PALMA

Els olocauins se n'anaven quan s'havien acabat els treballs de podar les oliveres i tenien preparats els ple-

gadors de les garrofes. Solia ser a partir del mes de març, per sant Josep; allí estaven fins agost, i tornaven a la recollida de les garrofes. Altres vegades, si la collita de garrofes no era molt forta, es podien quedar fins setembre.

El primer que feien era formar les colles i emparaular el lloc on anaven. Moltes vegades quedaven d'un any per altre amb els amos del bosc, i sobre la marxa anaven acordant, mitjançant un contracte oral, el terreny per segar. El preu de la zona a segar podia ser pagat en diners o, quan les àrees eren reduïdes, en espècies, generalment dues o tres *senalles o cabaços* de palma.

En arribar el moment d'anar-se'n, les colles es preparaven l'*hato*: la roba vella per al treball, una muda per anar als pobles, una manta, un parell d'albarques, les corbelles *sendreres*, un plat i una cullera de la mili, un tonellet per al vi... Això generalment anava repartit entre una maleta de fusta i una gran coixinera. El fet és que alguns d'ells diuen que quan arribaven als poblets del Garraf amb aquest equipatge despertaven l'atenció dels habitants, i sobre això hi ha algunes contalles:

“La colla dels Bartolos va arribar a Montferri (Alt Camp) i entre ells anava l'*Aguatzil* (M. Zurriaga) i el seu cunyat el *Gringo* (V. Cabo). Mentre els altres buscaven el camí del mas Llorenç, es va quedar vigilant l'equipatge el *Gringo*. Quan van tornar aquest estava tot enfadat i volia tornar-se'n a casa i tot perquè unes velles i uns xiquets havien anat a preguntar-li si a la nit farien comèdia o titelles. Aquell

home degué recordar els volantiners o comedians que passaven per Olocau i pensar que l'havien confós amb aquells personatges el va traure fora de si.”

Un altra vegada, a la Riba, prop de la Nou de Gaià (Tarragonès), uns xiquets van començar a seguir-los i aleshores, el *Molero* (F. Giménez) per desfer-se'n va dir-los: “Aneu a dir-li al pregoner que han arribat els comedians! Dir això i començar a correr els xiquets fon tot una.”

Totes les colles procuraven estar prop del *tall*, així que algunes vegades es quedaven als mateixos masos i d'altres als poblets, en un cobert que podia ser un corral ramader, una barraca o un paller, amb unes condicions que ara ens fa pena imaginar-les.

El primer que feien en arribar al tall era buscar un lloc per deixar l'*hato*. Havia de ser una bona ombra, una gran roca, un pi o una carrasca on penjar el cistell amb el menjar i deixar el canter de l'aigua. La jornada començava amb la primera claror i s'allargava fins

«SI LA PALMA ERA USADA
PER FER LLATA, PRIMER PAS
PER FER CABASSOS, SÀRIES
MENUDES I COFINS PER
GUARDAR-HI FIGUES
SEQUES, ALESHORES CALIA
ARRANCAR LA PALMA JOVE,
EL COCOLLÓ»



FER UNA GRANERA

(Fotos i text: M. Pilar Arnal i Berga, 2002)

Aquestes fotos s'han fet l'estiu de 2002 a Olocau, a l'hortet dels meus pares, Nàssio i Úrsula. El "mestre" granerer és mon pare, Nàssio Arnal Berga, que ja des de xicotet en feia amb el seu iaio Isidro. De gran hagué d'anar temporades a Roda de Barà i altres pobles de Barcelona, per tal de fer palma per sobreviure en temps en els quals no hi havia "faena" a Olocau. Era un treball molt dur, de sol a sol i lluny de la família.

Abans les graneres de palma eren molt usades i n'hi havia de diferents classes segons per a què s'utilitzaren, com ara per desenteranyinar –i per tant eren molt llargues–, per pintar de calç les façanes, graneretes de punyet per als forns... També n'hi havia de xicotetes perquè jugaren a "casetes" les xiquetes, i aleshores s'hi ficaven unes tiretes de llana de color en col·locar les palmes i quedaven amb notes de colors, igual com quan es feia per al dot quan es casava una dona, que també era amb colors, però més gran.

Fer graneres era una manera més d'ajudar a l'economia de casa en aquells moments. Es feien aprofitant els temps "perduts", com ara a la nit al costat del foc, quan plovia, etc.

Primer cal collir la palma, que normalment es deixa assecar al terra al costat de la mateixa mata. Uns dies després s'arplega i es fa en feixos i es guarda per quan faça falta.



Abans de fer la granera, s'arremullen un poc les puntes perquè es pugui treballar més fàcilment. També cal tindre uns trossos de palma retallats per tapar la punta de la fulla mentre es va fent la granera. Es prepara un cordell fet d'espart que es clava a la canya i es lliga a una cadira o altre suport .



Es van posant les palmes una per una al llarg del cordell fent un nus i quan ja n'hi ha prou...

s'enrotlla a la canya pegant-li voltes amb el cordell, deixant la part de dalt preparada. Amb el punxó es remata la corda perquè no es desfaça.



Es pentinen les palmes perquè queden igualades i es fa una anelleta amb una fulla de palma perquè es mantinga tancada mentre no s'utilitza.

S'igualen les puntes, retallant-les amb una destraleta... i a agranar.



l'entrada de la fosca. Sols era interrompuda per l'esmorzar ràpid a les vuit i el dinar de migdia que s'allargava amb una sesta fins les tres. El seu menjar era principalment l'arròs fet amb llegums i bacallà, i si hi havia sort alguna vegada l'acompanyaven de conill; també menjaven moltes sardines *de bóta*.

Segaven uns vint-i-cinc dies i arreplegaven la palma en vint. Si feia bon temps i podien fer tres *segons*, es consideraven amb sort. Per segar utilitzaven la *corbella sendrera*. La palma l'anaven deixant al lloc on la segaven, procurant que quedara a la vista. Quan les palmes estaven ben seques les arreplegaven fent *garbons* o *feixos* d'uns 15/16 kg. Les palmes s'arreplegaven nuant-les pels *peçons*, encarant els d'una banda del garbó amb els de l'altra. Finalment, quedava la part més pesada d'aquest treball, la de *traure la palma*, ja que calia anar carregats per terrenys accidentats i costeres sense senders per portar-la a un bon *carregador* on podien arribar els carros o els camions. Per no punxar-se es posaven a l'esquena un sac. Així i tot, les ferides estaven al dia. Les mans dels segadors acabaven deformades als pocs dies de començar, “de tantes punxades la pell era com una esponja, i si plovia s'inflaven de l'aigua que xuclaven...”

Les dures condicions d'aquest treball queden reflectides en aquesta cançó de la gent de la Plana de Xàbia (Marina Alta): “Aquells que van a fer palmes/ sempre van acaminant/ amb el cabàs a l'esquena/ i les mans brutes de sang” (Zurriaga 1990). També la gent que anava al Garraf tenia la seua dita: “Si a Déu volsregar/ ves a segar palma al Garraf”.

■ EL COMERÇ DE LA PALMA

A principis del segle xx, l'augment de les comandes d'articles artesanals de palma farà necessari importar major quantitat d'aquesta matèria, i és quan es busca els llocs on és més abundant. En el cas del massís del Garraf, el procés de la recollida quedarà en mans, principalment, de la gent d'Olocau.

La palma era portada als magatzems dels comerciants, els quals la feien arribar als tallers artesans. Molts d'aquests comerciants també es dedicaven a la compra d'espart. En els anys de la postguerra, la palma de Garraf anava a magatzems de Tarragona, Sant Boi de Llobregat, Lleida i Barcelona: “Vam carregar un camió de garbes de palma que havíem segat a Vespella, prop de la Nou de Gaià, i en descarregar al magatzem del Sr. Giral, a Barcelona, a la plaça d'Espanya, van eixir tres culebres o escurçons. Hi havia moltes serps, però mai vam tindre problemes amb elles”, ens explica Constante Pascual, nascut a Olocau el 1925.

Els preus que els pagaven per quilo de palma anaven de 80 cèntims fins a 1,25 pessetes dels anys de després de 1939. Cobraven per quintars catalans, que eren 40 kg.

Ignasi Arnal Berga, *Nassio*, nascut a Olocau en 1922, recorda que la darrera vegada que va *anar a la palma* va ser en 1959, a Roda de Barà (Tarragonès). Aquell any l'acompanyava la seua dona, que es quedà en una casa que els deixaren al poble. Va ser un any bo, ja que va poder fer tres *segons*, i recorda que després de pagar al forner i la tenda, es va emportar a casa 38.000 pessetes: “Però ja no vaig tornar més, perquè en 1960 vaig entrar a treballar a València en l'empresa del butano”. També el negoci de la palma va començar a anar a menys, perquè l'entrada d'altres productes nous i primeres matèries, com els plàstics i la ràfia, acabaren bandejant la palma i l'espart.

■ ELS TREBALLS I ELS DIES

Tots els *segadors* recorden fets, acudits, històries on trobem l'aventura d'aquella emigració temporal que en gran part va conduir, a partir de 1914, a l'èxode de la meitat dels habitants d'Olocau cap a les indústries de Gavà (Baix Llobregat). Molts d'aquells *segadors* acabarien, junt amb la seua família, allí al Principat. Alguns d'ells encara els podem trobar de masovers per aquells racons on van segar la palma: com el *Blaio*, que està de mitger al mas d'En Giral, i el *Motxo* i els *Banderes*, tots ells per Sant Pere de Ribes.

Preguntar-los coses d'aquells treballs i d'aquells temps és per a molts d'ells sentir-se animats a parlar d'aventures i fets que recorden: “Com aquella vegada que Sento el *Bartolo* va haver de deixar la colla per anar a buscar el senyor Fontanes, un advocat important de l'Audiència de Tarragona que els havia llogat el seu bosc. Havien començat a segar quan van aparèixer uns guardes, i com que ells no portaven cap paper els van fer parar fins que portaren un justificant. Com que el més decidit de tots era Sento, el van enviar a buscar el Sr. Fontanes a l'Audiència, i va anar perdut per aquelles oficines fins que el va trobar i li donà un document escrit”, ens conta Constante Pascual, el germà de Sento.

No feien cap contracte per escrit: el pacte verbal d'uns i altres seguia vigent com havia estat sempre als nostres pobles i així va continuar fent-se sempre.

Amb els anys, l'amistat dels segadors amb els nadius va ser una realitat. Als pobles on van anar eren sempre ben acollits, i coneguts com *els valencians de la palma* (Kuoni 1981). A les tendes i forns compraven de *fiat* fins que cobraven la *sega*. *Nassio* recorda encara persones de Roda de Barà (Tarragonès) amb les

quals conserva bona amistat: *el Fabolí, Amador*, Josep Vives i altres.

Un any van fer colla: Antonio Agustí, *Tonet*, un dels tocadors d'acordió d'Olocau; Vicent Arnal, *Pilatos*; Francisco Giménez, *Molero*, i Vicent Pascual, *Sento el Bartolo*. Van organitzar molts balls per aquelles masies i poblets, i recorden que a la Juncosa de Montmell (Baix Penedès), *Tonet*, amb l'acordió, i *Sento el Bartolo*, que cantava, es van fer molt populars en les festes.

Quan preguntem pels llocs on feien la sega, ens anomenen un grapat de topònims del Garraf i del Tarragonès: poblets com Jafra, Olivella, la Nou de Gaià, Juncosa de Montmell, Montferri, Vespella, Canyelles, la Riba, Ferran, Tamarit, Roda de Barà, Bisbal del Penedès... són descrits com si tot aquest món estigués al seu davant. Els masos on van ser acollits alguna vegada, com mas Mestre, Milà, Campdasens, són possiblement a hores d'ara un món desaparegut o transformat, com la Plana Novella –ara monestir d'una comunitat budista–. Aquells altres del voltant de Tarragona, com la Creu, Cosidores, l'Ermita, Borràs, Pau de Viudes, les Ventes, les Ventoses, Can Camps –amb un llentiscle tan gran com una olivera–; els de prop de Salomó, com les Nuixes, Batet, Plançó, molts d'ells avui abandonats i desfets. Aquells cims de Garraf que ells van recórrer: el puig de les Forques, el de l'Àguila, el del Sumidor, el puig de la Matarodona, el de la Mola i aquelles vores encinglerades de la costa de la Punta de la Mora, la cala Morisca i la Falconera, on l'horitzó ample de la mar era una meravella.

Les seues descripcions dels voltants de la pedrera del Medol, la torre dels Espiots i la llegenda del Pont del Diable donen la impressió que el pas dels romans pel Camp de Tarragona és cosa de l'altre dia. Racons que guarden per a ells la memòria d'algun fet, com aquella vegada que van trobar un centenar de dotzenes de *vaquetes* –allí en deien vaques– prop de l'ermita de Santa Cristina, a la Bisbal del Penedès, i com se les van menjar torrades i untades amb allioli.

Constante Pascual recorda que a Olivella, a l'estiu de 1940, “hi havia una pianola de maneta i que Antonio Rodríguez Giménez, *Gustori*, sempre que anaven a la taverna, no parava de donar voltes a la maneta per

escoltar la cançó que es deia *La higuera se secó*”. Aquest *Gustori* féu amistat amb el masover de la Plana Novella i es quedava allí. Algunes vegades, quan això succeïa, les germanes que havien emigrat a Gavà aprofitaven l'ocasió per visitar-lo i sempre solien anar quan les figues i el raïm eren madurs. Un any el masover, cansat d'aquestes visites, va posar un cartell a l'entrada del mas que deia: “*En tiempos de uva y higos no hay amigos*”.

Quan volien fer enfadar a *Gustori* en les tertúlies del café a Olocau, contaven una història d'aquells temps de la palma: “Estava *Gustori* a la Plana Novella i la masovera havia tingut un fill. Aleshores va anar un capellà per allí i estava mirant l'infant quan va entrar *Gustori*. El capellà va pensar que era el pare de la criatura i va dir-li: “Oi que té tota la cara de vostè?”. Això fou prou perquè la colla de la palma fera xirigota aquest estiu i cada vegada que recordaven aquell fet.

Quan llegia aquestes pàgines a alguns dels *segadors de palma* que encara viuen a Olocau i mirava de captar la fidelitat de les meues paraules a allò que ells havien explicat, veia en el seus rostres com un sediment de gestos, de paraules, de somriures a mesura que anaven desfilant els llocs, els fets i els noms dels personatges. I pensava amb quina naturalitat i sinceritat havien contat aquest món de relacions humanes que havia presidit la vida d'aquells *que van anar a fer palma*, i van vindre a la

meua memòria les paraules del nostre Josep Pla en l'article “Els grecs sempre seran grecs”, dins el llibre *Per pasar una estona*, quan diu: “Es dirà que això és un ‘petit món’, un món passat, mort, enterrat. Però el cas és que aquest petit món és l'única cosa que es pot oposar radicalment als immensos, tenticulars formiguers deshumanitzats de les metròpolis actuals.”



* Institut d'Estudis Comarcals del Camp de Túria

BIBLIOGRAFIA

- BARBER VALLÉS, A.; I. GUARDIOLA MORA (1995): *L'artesanía de la llata a la Marina Alta*, València, Fundació Bancaixa.
- GILBERT, M.; F. NIELL; A. RAMIS; J. SUREDA (1990): *L'obra de la palma. Cistelles, graneres i cordats*, Palma de Mallorca, Sa Nostra.
- KUONI, B. (1981): *Cestería tradicional ibérica*, Barcelona, Ediciones del Serbal.
- PALMER VERGER, M. (1958): “La industria del palmito en Mallorca”, *Revista Estudios Geográficos* 72.
- VILA, P. (1930): *Visió geogràfica de Catalunya*, vol. I, Barcelona.
- ZURRIAGA I AGUSTÍ, F. (1990): *La Plana, terra del llebeig*, Xàbia, Ajuntament de Xàbia.