



DONES QUE ANAVEN PEL MÓN

LES TREMENTINAIRES DE LA VALL DE LAVANSA

A la vall de Lavansa i altres llocs de l'Alt Urgell la figura de la trementinaire roman ben present a la memòria col·lectiva. Com s'esdevé amb molts altres oficis les trementinaires són producte d'un moment i d'unes condicions econòmiques, però també d'un model de relació amb el medi i del paper social que la dona exercia com un pont entre la casa i el bosc.

A finals del segle XIX les condicions econòmiques i la demografia d'algunes parts de l'extrem sud dels Pirineus van fer que moltes dones creessin un ofici a partir del coneixement heretat de les seues mares i àvies. Doncs que havien fet servir habitualment remeis per als mals, refredats, picades d'insectes i d'escurçó, etc., en l'estricta àmbit domèstic, varen agafar el mocador de fer farcells, el varen omplir amb totes les herbes i productes naturals que poguessin ser venuts i varen marxar de masia en masia fins a tocar de les portes de Barcelona, Girona o Reus, passant per tota la plana de Lleida. Un exemple de transferència de coneixements sobre el medi forestal que trigaria molt a ser igualat per mitjans més moderns. El producte estrella era sens dubte el que dona nom a l'ofici: la trementina, un producte extret de la reïna purificada de l'avet o del pi roig que feia «sortir els mals de dins cap a fora». Cops, torçades, úlceres i grans infectats eren tractats amb pegats de trementina sobre un bocí de tela o de paper d'estrassa. Aquest remei havia tingut sempre un alt valor econòmic, a principis del segle XX una unça (33 g) de trementina valia 80 pessetes.

Però l'ofici anava molt més enllà de la llauna de trementina: plantes aromàtiques i medicinals i bolets assecats a les golfes de les cases completaven un catàleg de guariments que eren venuts a les masies. No parlem només de la venda de productes sense elaborar, les trementinaires transportaven tot d'ungüents i olis. Diu la memòria col·lectiva que les trementinaires tenien una ruta marcada, una verdadera cartera de clients fixos que esperaven la seva visita any rere any. Poques vegades s'endinsaven en el cor de les grans ciutats ni venien els seus productes en parades de mercat, per bé que hi ha algun testimoni de trementinaires al mercat de sant Ponç de Barcelona. La tradició oral no sols va donar les claus de l'ofici sinó que n'ha fet arribar la memòria fins als nostres dies, ja que poca cosa hi ha escrita sobre aquestes dones que «anaven pel món», tal com en diuen encara avui a la vall de Lavansa. No hi ha memòria de sortides de trementinaires anterior a 1875. El que sí que se sap és quan es va fer la darrera sortida d'una dona a vendre remeis «pel món». Fou la Sofia d'Ossera, acompanyada —en un cas excepcional— pel seu marit, en Gorratorra, el 1982. Mai més la saviesa secular sobre els remeis per a tota mena de mals va sortir a vendre els productes sortits d'un mocador de farcell.

Evidentment els temps han canviat i en l'era de la venda per Internet tindria poc sentit una dona que recorre a peu el camí entre un poble de l'Alt Urgell i Barcelona. Hores d'ara al seu poblet hi ha un servei de wi-fi que el connecta amb el món sense senders. La medici-

na moderna ha substituït antigues fórmules. Potser les trementinaires no tenen lloc en la societat actual, però sí la seua memòria. Afortunadament les darreres trementinaires no fa tant que varen deixar de circular pels camins i encara queden testimonis com el de l'Emília Llorens, que va arribar a acompanyar la seua àvia Maria Majoral en alguna sortida.

Hores d'ara el coneixement tradicional dels recursos naturals és una eina d'interpretació del medi que no pot ser menystinguda. La figura històrica de les trementinaires aplega cultura, tradició i una interessant mirada sobre el medi natural. Així ho han entès a tota la vall per on baixa el riu Lavansa i així ho presenten.

Aquesta vall de l'Alt Urgell resta massa lluny dels Pirineus axials, el bosc aquí no és de caducifolis ni la imatge de les seues muntanyes ha estat incrustada en el nostre imaginari col·lectiu des de fa anys. Barcelona queda lluny en el quefer diari. Aquí la ramaderia sobreviu com pot i l'agricultura va poc més enllà de l'autoconsum. Mentre que en altres indrets cal fer plans d'ús públic per procurar que la freqüentació no malmeni els recursos naturals aquí la lluita és contra el despoblament. I en aquesta lluita s'ha de posar a treballar l'enginy. La figura de les trementinaires ha donat lloc a un museu a Tuixent on s'explica la història d'aquestes dones que anaven pel món. I a una festa anual que té com a virtut servir d'atractiu si més no d'un turisme de consum intern, a escala de Catalunya. Es lloen les dones de la venda ambulant de remeis, s'exposen els productes que dona aquesta vall i, per què no, s'omplen allotjaments de turisme rural i restaurants.

Així les trementinaires que van aixecar l'economia domèstica des de finals del segle XIX ara col·laboren amb l'economia de tota la vall. Tot recurs és insuficient si parlem de lluitar contra el principal problema de conservació d'aquestes terres. Sense maneig ramader

els prats es reforesten de manera espontània amb la doble pèrdua d'un tipus d'hàbitat i d'un magnífic tallafocs gestionat. Els antics camps de trumfos (patates o creïlles per la majoria del domini lingüístic) tenen una sort semblant sense el pagès-gestor. Tota pedra fa paret i tots els recursos són pocs per mantenir un paisatge. En racons com aquest les iniciatives públiques i privades malden per aconseguir els recursos per mantenir camins, adobar cabanes de pastor, fer un nou mirador o potenciar un turisme de neu allunyat de les pistes d'esquí alpi, amb recorreguts d'esquí nòrdic que transcorren per pistes forestals i que són propietat municipal. S'hi val a aprofitar les figures de protecció com a reclam, el parc natural del Cadí és a tocar, la xarxa d'espais del PEIN tot just esgarrapa aquest territori i la xarxa Natura 2000 és justificació suficient per acollir-se a alguna subvenció que contribueixi a mantenir el paisatge que necessita un lloc amb una recent assolida vocació turística. S'hi val la botiga de formatges artesans, l'allotjament rural sense cap renúncia a la comoditat i el negoci d'herbes aromàtiques.

En aquest cas la gestió dels recursos naturals passa per bastir un nou model en què el turisme ha de convertir-se en la nova font d'ingressos per a la fixació de població al territori. I perquè aquesta font ragi són necessaris atractius com els continguts al voltant d'un temps en què les persones vivien connectades a les herbes, els bolets i la trementina. Si voleu amb una visió un pèl romàntica i excessivament idíl·lica d'uns temps durs d'una economia de subsistència. En qualsevol cas, avui la trementinaire es queda a casa.

BIBLIOGRAFIA

FRIGOLÉ REIXACH, J., 2007. *Dones que anaven pel món. Estudi etnogràfic de les trementinaires de la Vall de la Vansa i Tuixent*. Generalitat de Catalunya. Barcelona.

CARLES SANTANA I GARCÍA
Biòleg (Solsona, Lleida)

