

## Ara ve el segar i el batre

Montserrat Flores i Laura Poblet<sup>1</sup>

Dins del cicle agrícola, la intensitat de la feina va variant al llarg de l'any, i arriba al seu punt culminant durant la collita, moment en què els pagesos recullen el fruit que han preparat durant gairebé dotze mesos. En el cas dels cereals, aquesta fase correspon a la sega i a la batuda; a més, fins fa poques dècades, a la importància d'aquestes feines s'hi afegia el fet que el pa era un producte fonamental, perquè constituï a la base de l'alimentació.<sup>2</sup> En aquest article pretenem descriure com se segava i es batia a les muntanyes de Prades i a Montsant, tot relacionant-ho amb les cançons que es cantaven mentre feien aquestes tasques.

A la zona de la qual parlem,<sup>3</sup> com en molts altres llocs, s'hi conreaven diversos tipus de cereals. El més apreciat era el blat –del qual n'hi havia diverses varietats–, però s'utilitzava també sègol, civada, ordi i moresc.

El blat se segava entre juny i juliol, segons les zones i el clima, i es batia en les setmanes següents, després que s'hagués assecat. Aquest blat s'havia sembrat entre final de setembre i final d'octubre; a la Mussara ho feien des de final de setembre i fins als volts de Tots Sants, i ho il·lustraven amb la dita «Per Sant Miquel sembra el blat i no miris al cel». Setmanes abans de la sembra, havia calgut llaurar els camps que havien d'acollir la llavor. Des d'aleshores fins al mes de juny, únicament calia birbar –treure les males herbes– cap a la primavera i vigilar que tot anés bé.

### «Pel juny, la falç al puny»

La dita indica prou bé l'època en què se segava. De fet, no es començava alhora a tot arreu: calia esperar que el blat estigués a punt, ben sec. A les zones de muntanya solia ser més tard que a la plana, ja que el fred retardava el procés. A Ulldemolins, segons Violant, els anys quaranta del segle XX començaven a segar l'ordi per Sant Antoni del juny (dia 13) i el blat per Sant Joan (dia 24). A Prades, com que és més fred, a primers de juliol començaven a segar l'ordi, i per allà a Sant Jaume, dia 25, el blat, mentre que en altres llocs en aquest moment ja estava gairebé del tot segat.<sup>4</sup> De manera semblant, a la Mussara deien, referint-se al blat, que «Sant Joan l'extremuncia, Sant Pere el combrega i Sant Cristòfol (10 de juliol) el mata».

El segador tallava la tija del blat amb una falç o, més recentment, una dalla. Segons Batista i Roca, la dalla i el volant s'utilitzaven per a la sega al nord de Catalunya des del 1890, però l'any 1933 encara no havien arribat al Camp de Tarragona ni al Priorat. Violant i Simorra, en canvi, sosté que cap al 1900 la dalla ja s'usava a Montblanc i l'Espluga, i a Prades des d'un temps abans. No podem afirmar exactament quan va deixar d'utilitzar-se la falç arreu de les Muntanyes de Prades i Montsant, però a Ulldemolins, per exemple, sembla que els anys trenta del segle XX ja no es feia servir.

La falç tenia una fulla metàl·lica semicircular dentada, amb un mànec curt de fusta que el segador agafava amb una sola mà. En canvi, la fulla de la dalla era més llarga i menys corbada que la de la falç, no tenia dents i anava subjecta al final d'un mànec de fusta molt llarg que s'agafava amb totes dues mans. El volant era similar a la falç, però sense dents, més gros i de tall més ample.

El procediment de sega era diferent segons l'eina que es feia servir. Quan se segava amb falç, calia sostenir diverses tiges amb una mà i tallar-les amb la falç que es feia anar amb l'altra mà. Agustench explica que a la mà esquerra s'hi posaven l'esclopet, una mena de guant de fusta sense dits que protegia la mà dels possibles tallis i feia que el manat fos més gros. Nou d'aquests manats feien una gavella i quatre gavelles, una garba. En canvi, quan la dalla va substituir la falç calia que fossin tres persones: el dallador, el rampinador i el lligador. Amb la dalla segaven més de pressa, però tenia l'inconvenient que no permetia esquivar les herbes amb punxes, cosa que sí que es podia fer amb la falç.

Si el temps no els obligava a fer-ho abans, cap al tard lligaven les garbes amb vencills fets del mateix blat –dos manadets de deu o dotze tiges que es caragolaven per la part de les espigues. A terra hi posaven quatre gavelles, l'una amb les espigues a la dreta i l'altra amb les espigues a l'esquerra, les lligaven amb el vencill i ja estava la garba feta.

A Ulldemolins ens han parlat de dos tipus de garbes: la grossa, que constava de quatre gavelles i es portava a bast, i la vigatana, adequada per transportar-la amb carro. Per subjectar les garbes grosses a l'animal s'utilitzaven les escaletes, dues estructures formades per dos llistons de fusta verticals lligats amb uns altres d'horizontals –en forma d'escala–, unides a la part superior, que queien a banda i banda del llom de l'animal. Les garbes es lligaven a aquesta estructura i, així, l'animal en podia tragar sis en cada viatge. En cas de pluja, per protegir la càrrega la tapaven amb unes garbes vigatanes lligades en forma de teulada.

Les espigues que quedaven escampades pel camp es podien recollir amb una eina; ara bé, encara que es fes, amb això no n'hi havia prou, i calia que ho fessin a mà els espigoladors, que sovint eren dones. Era una tasca feixuga i que no donava gaire rendiment, però que permetia recuperar una quantitat de cereal no menyspreable. És per això que en algunes zones es permetia que la gent més pobre, sense terra pròpia, entrés en propietats alienes a espigolar, com a mecanisme per a proporcionar-los un mínim de recursos per subsistir. Per evitar picaresques, però, de vegades es regulava l'accés dels espigoladors al camp; una ordinació municipal de Cornudella del segle XVIII manava «que ningú pugui espigolar així· s blat com ordi y demás gra de espiga, que no hãja un dia que las garbas sian fora de la heretat o camp, baix pena de vint sous».<sup>5</sup>

«Quan s'ha acabat el segar ve el batre», ara bé, per batre, calia esperar que el cereal s'assequés bé, per la qual cosa es necessitava que fes un temps sec i assolellat. Aquesta és, probablement, l'explicació dels refranys «Qui no bat per lo juliol, no bat quan vol»<sup>6</sup> i «Amb bon sol, bat al juliol»<sup>7</sup> ja que, un cop entrat el mes d'agost, aquestes condicions meteorològiques sovint canviaven. De tota manera, això no era igual a tot arreu; a la Mussara, per exemple, quan començaven a batre ja era l'agost, perquè havien hagut de començar a segar més tard.

La batuda tenia lloc a l'era, un espai pla i ferm, normalment de forma semicircular. En general, les eres eren de terra, però n'hi havia algunes d'empedrades o enrajolades. Per batre, calia que estiguessin en bones condicions i per això cap al maig s'havien de preparar. A la Mussara les rascaven, en treien les herbes i les cobrien amb fang; després ho tapaven amb palla, preferentment boll, i ho compactaven passant-hi el rodet –un cilindre de pedra– per damunt.<sup>8</sup>

Just abans de començar a batre, calia que l'era quedés ben neta i per això l'escombraven. En el cas de les eres enrajolades, únicament calia arrencar les herbes que s'havien criat a les juntes i tapar amb argila els forats que s'hi havien fet. Violant i Simorra testimonia, a més, que hi havia eres lleugerament inclinades que, en la banda més baixa, tenien una petita construcció que servia de pallissa durant tot l'any i, més antigament, per a la vida domèstica en el moment de batre.

Pel que fa a la propietat de les eres, trobem diferències importants segons el lloc, que podem il·lustrar comparant dues poblacions: la Mussara i Ulldemolins. En el primer cas el poblament és força dispers, ja que hi ha molts masos aïllats i poques cases al nucli; en el segon, en canvi, hi ha moltes més cases al nucli que no pas masos. Això explica que a la Mussara la majoria de les famílies tinguessin la seva era, cosa que no passava a Ulldemolins. Aquest fet, en localitats com la darrera, condicionava molt la batuda; diversos pagesos havien de fer servir una mateixa era i, per tant, s'havien d'organitzar per tornos. Per fer servir una era d'un altre propietari, almenys a Ulldemolins, es pagava un lloguer que consistia en una part del cereal. Les eres més properes al poble eren més cares que les més llunyanes. A la Morera, com a Ulldemolins, hi havia força cases sense era, però no pagaven lloguer per fer servir la d'un altre propietari.

El dia abans de batre, mentre els uns acabaven de preparar l'era, altres anaven a buscar les garbes amb els animals. Era habitual teballar de nit perquè, tot i les dificultats que això implicava, calia reservar tot el dia per batre. L'endemà de bon matí escampaven les garbes per l'era i, segons testimonis de la Mussara, població amb un índex d'humitat molt elevat, deixaven que el sol les torrés una mica. Segons Ferran i Sabaté, just abans de començar esponjaven les garbes amb força per tal que fos més fàcil trinxar-les; d'aquesta feina en deien esparpillar.

Per tal de trinxar la palla i separar-ne el gra, la batuda tenia diverses fases. Violant i Simorra explica el cas d'Ulldemolins. Primer s'hi passava el rodet de pedra –cilindre compacte que arrossegava l'animal. Després es feia el mateix amb el trill, una plataforma de fusta amb tallants clavats a la part inferior; en èpoques recents, aquests tallants eren de ferro, però n'hi havia hagut de pedra. Anava lligat a l'animal o animals i s'hi posava una persona dreta damunt, que conduïa a l'animal amb l'ajuda de les xurriaques –un bastó llarg del qual penjava una tira de cuir amb un nus al final– i, amb el seu pes, feia augmentar la pressió del trill sobre el cereal. En tercer lloc s'hi passava el diable, que tenia diverses rodes tallants i un seient en el qual cabia més d'una persona. Finalment es feia passar el trill i el diable sense ningú damunt, per assolir el gra, és a dir, fer que el gra quedés sota de la palla.

Ara bé, Ferran i Sabaté recullen que a la Morera la primera passada amb el diable es feia més a poc a poc i sense ningú a sobre. Després es posaven els animals al trot i, si la superfície era prou regular, pujaven a sobre de l'eina. Alguns informants de la Mussara expliquen que la primera passada es feia amb rodet i les altres, amb el trill, i en canvi d'altres recorden l'ús del trill i del diable. Els informants d'Ulldemolins, en canvi, han vist fer servir el diable i el rodet, al final de tot, per estovar la palla i fer-la més apta per a l'alimentació dels animals.

Al llarg de tot el matí, a més d'aquestes tasques calia que persones provistes amb forques giessin la palla per tal que la de sota també es trinxés. Agustench explica que a la Mussara, en una de les passades, deixaven reposar la palla durant un quart d'hora, per tal que el sol l'escalfés –cal tenir en compte l'ambient especialment humit d'aquesta població; per això deien que «xafava més el sol que les potes». Ferran i Sabaté perioditzen aquesta feina i diuen que cada passada durava una hora i per girar l'erada tardaven un quart. Segons testimonis d'Ulldemolins, ho feien quatre o cinc vegades en tot el matí; aquest moment es podia aprofitar per portar els animals a l'estable i donar-los menjar i beure.

Una altra feina que calia fer amb les forques era retornar al centre de l'era la palla que en sortia, i amb el tiràs –una fusta plana fixada transversalment al capdavant d'un mànec– es podia començar a retirar el gra que ja s'havia separat.

Segons informants d'Ulldemolins, les batudes podien ser de vuit o deu cabirons –en altres llocs s'anomenaven cavallons–; cadascun constava de deu garbes o feixos d'espigues tallades. Això

depenia, però, de la quantitat de cereal que tenia cada família; si en tenien molt, havien de fer dues erades. En general, si el blat havia granat bé, d'un cabiró en sortien uns 50 quilos de gra.

Al migdia la batuda havia d'estar feta, ja que després de dinar s'havia de començar a ventar, si bufava prou vent. El primer que calia fer era treure la palla grossa de damunt, que es podia retirar amb facilitat. Llavors es feien munts de cereal arrengrats de manera que hi toqués el vent. S'aixecava amb les forques, de manera que el vent s'endugués la palla i el boll –la pellofa que cobreix el gra. Ferran i Sabaté expliquen que els ventadors, l'un al costat de l'altre, avançaven esglaonats, de manera que el cap de colla anava davant i la palla que ell aixecava la recollia el segon, que la tornava a ventar i la tirava enlaire cap al lloc del tercer, i així successivament; quan arribava a l'últim, entre la palla gairebé ja no hi quedava gra. El testimoni d'Agustenich és força diferent, ja que explica que ventava un a sola persona.

Segons els informants d'Ulldemolins, primer ho feien amb forques –de dues puntes– i després amb triences o trienques –de tres a cinc puntes, que permetien agafar més palla i més petita. El gra, que pesava més, tornava a caure al mateix lloc, mentre que la palla i el boll eren arrossegats pel vent. La capa de gra que quedava neta es retirava empenyent-la amb un tiràs o rampí. Després també hi passaven graneres, fetes amb les tiges d'un arbust llenyós anomenat botja, i també d'esperrallac, per tal de retirar herbes i brosses. Quan el gra ja estava força net de palla, es feia saltar amb pales de fusta, per tal que el vent s'endugués les restes del boll; segons Ferran i Sabaté, en llençar el gra el palejador feia un moviment circular.

Finalment calia fer passar el gra per les ereres –erers, a la Mussara–, sedassos amb forats de mides diferents, segons el cereal per al qual es feia servir –els sedassos d'ordi s'anomenaven jullers, almenys a la Morera. Ferran i Sabaté descriuen com es feia. El cap de colla estava dret al costat de l'erera, que es recolzava només sobre dos bastons, l'aguantava amb la mà i l'anava sacant. A l'altre costat, i sempre deixant que el vent passés pel mig i s'endugués les impureses, una altra persona anava abocant sobre l'erera el gra, que es filtrava i anava caient al terra; la brossa més gruixuda quedava damunt del sedàs i s'anava retirant. A la Mussara, com descriu Agustenich, per sostenir l'erera feien servir un sol bastó en forma d'i grega, de l'alçada d'una persona.

Després d'aquesta operació, el gra ja estava totalment net i es recollia als graners de les cases. Llavors calia transportar la palla al lloc on l'emmagatzemaven. A Ulldemolins se n'encarregaven les dones, que duïen la palla en borrasses sobre el cap, lligades. Es repartien el camí i s'anaven passant la borrassa l'una a l'altra. Per fer-ho, de vegades fins i tot havien de llogar més dones. Després, quan hi va haver carros al poble es va perdre aquest costum. Aquesta palla es portava a les pallisses, construccions annexes al mas. Segons Violant, més antigament es feien pallers a l'era, munts de palla de forma més o menys cònica.

La palla s'utilitzava per a diversos usos: per a l'alimentació animal, per cobrir el terra dels estables, per omplir matalassos –màfegues–, o com a material de construcció, barrejada amb fang o altres elements. Si en sobrava, es podia vendre.

Per poder batre i ventar, calia que les condicions meteorològiques fossin adequades. Al matí, per batre, havia de fer sol, ja que així s'assecava i era més fàcil de trinjar. Cap al migdia, en pobles com Ulldemolins i la Mussara s'aixeca la marinada, la qual els permetia començar a ventar immediatament. En cas que el vent vingués d'una altra direcció, evidentment el munt de cereal l'havien de fer d'una altra manera. A la Morera, el vent que els permetia ventar acostumava a ser el garbí; amb el vent de serè també podien fer-ho, però era massa irregular. El de migjorn, en canvi, els impedia treballar perquè canviava massa sovint de direcció. En general, si no feia prou vent o si no el podien aprofitar perquè encara no havien acabat de batre,

el cereal escampat no es podia ventar i s'havia de deixar a l'era tota la nit; això exigia que algú s'hi quedés per vigilar-lo, per evitar el robatori del producte del qual depenia l'alimentació de la família.<sup>9</sup>

El fet que totes les tasques de segar i batre s'haguessin de fer en grup –amb colles de segadors, per exemple, o amb la col·laboració tots els pagesos de la zona, que anaven batent successivament les collites de tots–, exigia una preparació extraordinària de menjars, que anava a càrrec de les dones. Les aturades per menjar estaven racionalment repartides al llarg del dia, per tal de permetre el descans dels treballadors i, alhora, adequar les tasques que s'havien de fer a les diferents condicions meteorològiques que es produïen amb el pas de les hores. Un dels aliments que s'utilitzava més era l'embotit, que donava prou energia per continuar la feina; era un dia adient per encetar un pernil o altres embotits com la bisbessa –feta amb ventrell de porc i pasta de botifarra–, la bufa –feta amb la bufeta del porc–... Igualment, si venia gent de fora, calia preveure allotjament per a tots.

Batut i ventat, el cereal ja estava a punt per portar-lo al molí, la qual cosa feien normalment els mateixos propietaris. Amb la farina que obtenien, les famílies –sovint tenien pastera i, de vegades, fins i tot forn– en feien pa i altres productes.

## Les cançons de feina

Mentre segaven i batién, els pagesos cantaven; el tipus de feina, llarga i en alguns moments monòtona, ho afavoria. Encara que de vegades l'alternaven amb altres estils –jotes, per exemple–, existia una tonada específica per a les cançons de segar i batre –vegeu la partitura a la il·lustració. De fet, hi ha gent que es refereix a aquestes cançons com la veu de llaurar, la veu de batre. Una altra particularitat d'aquest tipus de cançons era el final d'alguns fragments, que s'interpretava mitjançant melismes, en què el cantador substituïa una nota llarga per altres de més breus. A partir del moment en què aquestes feines es van mecanitzar, les cançons van perdre la seva funció, i avui ens és molt difícil recopilar-ne un repertori complet perquè, d'una banda, la seva execució exigeix un nivell de veu que difícilment es pot reproduir al menjador de casa o al carrer davant dels veïns i, d'altra banda, cantar-les en veu baixa desvirtua força el sentit de la interpretació.

Pel que fa a les lletres, s'empraven tant cançons narratives llargues –balades o romanços– que acompanyaven feines amb accions repetitives –segar n'és un exemple– com cançons curtes i no narratives. Alguns d'aquests cants tenien a veure amb les tasques concretes que es feien. Ramon Argany d'Albarca, per exemple, va compondre una sèrie de corrandes que ens il·lustren prou bé la feina i que cantava amb la tonada tradicional del batre.<sup>10</sup>

Les garbes estan esteses  
ara el sol les torrarà  
i les mules amb les potes  
palla i gra faran tornar.

Batedors [a]gafeu la forca  
i veniu-se'n a girar,  
l'erada està trillada

i el gra havem de ventar.

Si bufa la garbinada,  
aviat netejarem.  
Posarem al coll la palla,  
i el gra ensacarem.

Si l'era queda ben neta  
ens anirem a berenar  
l'amanida és preparada,  
pemil, pa i vi no hi faltarà.

Per a refrescar la boca,  
el porró podem alçar  
i amb el gustet de granatxeta,  
la gola es netejarà.

Si mengem nous i avellanes  
el vi trobarem més bo,  
més complert queda l'estómac  
si te'l beus amb el porró.

Un tema tradicional en el repertori de sega eren els romanços de segadors, sovint al voltant del tema de les relacions entre el segador i la jove mestressa. La més coneguda és aquella que diu:

Si n'hi ha tres segadors  
que han vingut de la Segarra,  
n'han baixat a segar al pla  
per córrer la terra baixa.

Sega molt arran,  
sega molt arran,  
que la palla va cara,  
sega molt arran.

El més petitet dels tres  
porta la falç amoçada,  
se n'ha aturat a cantar  
allà en una raconada.

Una senyora l'ha vist,  
n'ha quedat enamorada,  
ja l'ha enviat a buscar

per un criat de la casa.

—«Segador, bon segador,  
si volguéssiu escoltar-me'n,  
si'm volguéssiu segar un camp,  
un camp que'n tinc de civada?»

»No està pas dalt de cap puig  
ni en cap puig ni en cap aubada,  
que està al mig del regadiu  
i per sota hi passa l'aigua.

»Segador bon segador  
quantes garbes n'heu segades?»

—«Trenta-set o trenta-vuit,  
a la vora de quaranta.»

—«Segador, bon segador,  
tornau la vinent anyada,  
i aleshores trobareu  
ja nascuda la mainada.»<sup>11</sup>

El contingut eròtic de la cançó s'expressa de manera més directa en altres versions. N'hem recollit fragments a la Mussara, que canvien la tornada –«Sega-li arrans, que la palla és cara, sega-li arrans»– i alguns versos:

[...] i una noia l'hi ha vist  
i se n'hi ha enimorada.  
[...]  
contes garbes ne segaries?  
Trenta-set o trenta-vuit,  
a les coranta arribaré  
si la cua no s'aplana.

Ara bé, la interpretació eròtica del segar i el batre és present fins i tot en una cançó mímica del repertori infantil que diu:

Allà baix, a l'era,  
una font hi ha,  
qui la vulgui veure  
s'ha d'agenollar;  
de genolls en terra

s'ha d'anar a assentar;  
d'assentà's a terra  
s'ha d'anar a gitar;  
de gità's a terra  
s'ha d'anar a aixecar;  
d'aixecà's a terra  
s'ha d'anar a espolsar.

També dins de l'àmbit infantil, hi ha una altra cançó relacionada amb les tasques de segar i batre, aquest cop sense dobles lectures, almenys en aparença:

Un, dos, tres, quatre,  
ara ve el segar i el batre;  
segarem, baterem,  
quina feina que tindrem!  
Ja hem segat, ja hem batut,  
quina feina que hem tingut!

També és força coneguda una cançó sobre uns dallaires, que en una versió recollida a Albarca han esdevingut *brillaires*.

Al pla de Barcelona dos brillaires n'hi ha,  
2 la un brillaire sopa,  
*Rossita bonica,*  
l'altre no vol sopar.  
*Rossita, com va.*  
—«Què teniu vós, brillaire, que no en voleu sopar,  
4 què en teniu mal de amores o mal de festejar?»  
—«No en tinc ni mal de amores ni mal de festejar,  
6 si no la polla rossa que em fa morir penant.  
Vaig demanar als seus pares si me la volen donar,  
8 i si no me la donen, també la faré robar,  
o per la gent d'Andorra, o pels de Puigcerdà,  
10 o pels que van per la terra, o d'altres que van pel mar.  
Per una finestreta, la carta ni vaig tirar.»  
12 Al pla de Barcelona dos brillaires n'hi ha.

Un altre tipus de lletres també molt relacionades amb la feina eren aquelles que servien per invocar les condicions meteorològiques que necessitaven. En tenim un bon exemple a Ulldemolins que, a més, il·lustra la gran devoció de la gent cap a la patrona del poble, la Mare de Déu de Loreto, que presideix una de les ermites de la població. El darrer vers de la cançó és



el crit que es feia per tal que els animals mantinguessin el moviment circular del trill o el diable per l'era.

Jo de tot cor li demano  
a la Verge del Loreto  
que ens dongui un bon torrador  
i marinada a la tarda.

Lla o lla, nois, a girar!

Ara bé, de vegades, les cançons que cantaven no tenien res a veure amb la feina que feien. Recollides a la mateixa zona, tenim aquestes, que es cantaven també amb la tonada de batre:

Si les crestes de Montsant  
es tornessin cansalada  
no hi hauria cap pagès  
que mengés cap arengada.

Sa mare de la Maria  
a tothom dóna clavells,  
i a mi em donarà la noia.  
guarnida de pensaments.

Sovint, a la tonada de batre. s'hi aplicaven lletres de cançons de moda, en alguns casos transmeses per escrit. D'altra banda, com passa amb totes les tonades que s'apliquen a corrandes –textos de quatre versos dels quals rimen el segon i el quart– sovint trobem lletres en castellà extretes no poques vegades de calendaris. N'és un exemple aquesta, recollida de Tomàs Pons, de Prades.

*¡Qué dicha por una madre  
que tiene la hija hermosa!  
Pero maldito el galán  
que la escoja por esposa.*

En conclusió, cal destacar el fet que la sega i la batuda tenien un tipus especial de música, que formava part del paisatge sonor dels camps i les eres com un element força valorat, fins al punt que els bons cantadors eren escoltats pels veïns i recordats, fins i tot, després de la seva mort.

## **Bibliografia**

A més dels materials de recerca de Carrutxa sobre el Priorat i les Muntanyes de Prades, una part dels quals resta inèdita, s'ha emprat la següent bibliografia:

AGUSTENCH I BONET, Anton. *Records de la Mussara*. Vilaplana: Ajuntament de Vilaplana, 2000.

AGUSTÍN, Miguel. *Libro de los secretos de agricultura, casa de campo y pastoril* [Conegut com a *Libro del Prior*]. Tarragona: Editorial Llibreria Catedral, 1980.

*Calendari del pagès pera l'any 1901*. Barcelona: Institut Agrícola Catalá de Sant Isidro, 1900, p. 39.

GORT, Ezequiel (ed.). *Les ordinacions de Cornudella de Montsant al segle XVIII*. Reus: Carrutxa, 1998 p. 20.

FERRAN I MERCADÉ, Joan; SABATÉ I MUSTÉ, Ramon. «Qui no vulgui pols que no vagi a l'era», a *Programa de Festa Major*. La Morera de Montsant: Comissió de Festes, 1996, p. 5-21.

FERRÉ, Gabriel; REBÉS, Salvador; RUIZ, Isabel. *Cançoner tradicional del Baix Camp i el Montsant*. Barcelona: Editorial Alta Fulla i Centre de Lectura de Reus, 1988, p. 140.

FORGAS I BERDET, Esther. *El blat i el pa a les dites catalanes*. Tarragona: Edicions de l'Ateneu, 1992.

*IV Certamen del Centre de Lectura de Reus (1921)*, volum III. Reus: Revista del Centre de Lectura de Reus, 1926.

PARÉS I PUNTAS, Anna. *Tots els refranys catalans*. Barcelona: Edicions 62, 1999.

VIOLANT I SIMORRA, Ramon. *Etnografia de Reus i la seva comarca: el Camp, la Conca de Barberà el Priorat*. Barcelona: Editorial Alta Fulla, 1990.

---

## Notes

<sup>1</sup> Amb la col·laboració de Salvador Palomar.

<sup>2</sup> De la transcendència d'aquestes feines n'és una mostra el nombrós repertori de dites i refranys que hi fan referència i que s'han conservat en la nostra llengua: triar el gra de la palla; pel juny, la falç al puny; no diguis blat que no sigui al sac i ben lligat; qui no vulgui pols que no vagi a l'era; per l'agost trilla el peresós; el sol a l'era, la pluja al camp; aire a l'era, palla a la palleria; el blat a l'era, la farina a la pastera; lo blat a l'era, la fam a la pastera; qui té blat és ric i no ho sap; fer el pallús; aire, aire, que el qui no corre no bat... No és aquí el lloc de fer-ne un recull exhaustiu; vegeu la bibliografia.

<sup>3</sup>Aquest article s'ha elaborat a partir de les notícies aportades per Rafel Perramon, d'Ulldemolins, i Esteve Estivill, Emília Estivill, Maria Olivé i Macià Juanpere, de la Mussara. Les transcripcions pertanyen als materials de recerca de Carrutxa sobre el Priorat i les Muntanyes de Prades. En favor de la claredat expositiva s'ometen les referències concretes: genèricament, les afirmacions que es fan sobre aquests pobles parteixen sempre de les dades aportades per aquests informants. De la mateixa manera, mentre no indiquem el contrari, les lletres de cançons pertanyen als materials de recerca de Carrutxa sobre cançoners.

<sup>4</sup> VIOLANT, Ramon. (1990). p. 383.

<sup>5</sup> GORT, Ezequiel (1998). p. 20

<sup>6</sup> *Calendari* (1900). p. 40.

<sup>7</sup> FORGAS, Esther. (1992). p. 64

<sup>8</sup> El *Libro del prior*, del segle XVII, que recull tècniques agrícoles de diversos indrets de Catalunya, explica dues altres maneres de preparar l'era: afegir-hi restes de la premsada de l'oli o bé sang de bou barrejada amb oli. Segons aquest autor, amb això s'evitava que hi sortissin herbes, que s'hi fes fang i que hi entressin rates, talps i formigues.

<sup>9</sup> Certament, les èpoques de collita són les més perilloses per als robatoris de productes agrícoles, que estan a punt perquè ja han madurat del tot i, fins i tot, el pagès els ha preparat per al seu transport. És per això que, històricament, les expedicions bèl·liques d'estiu començaven pel mes de juny no només perquè els camins ja havien quedat transitables, sinó perquè podien robar el blat que s'estava segant i batent, i, així, acumular botí amb el qual alimentar la tropa i castigar l'enemic.

<sup>10</sup> Publicada a *La Carxana*, núm. 1 (Albarca, 1995), p. 19.

<sup>11</sup> Publicada per Joan Amades a *IV Certamen del Centre de Lectura de Reus*, p. 200-201.