



Fulls d'art, etnografia, història i pedagogia.

Núm. 40 març abril 2011

Arxiu GF.

P.C.C.Ep.NF

Torras i Bages,36, Premià de Mar. 08330

joan@sediments.net

Bloc: <http://joangomez.wordpress.com>

Artesania: L'ofici de Llauner com a introducció del ofici de Lampista (I) Joan Gómez Vinardell

“La llauna és una làmina d'acer dolç coberta d'una capa d'estany que la preserva de l'oxidació. La seva utilització per accessoris i utensilis de mobiliari data d'abans del segle XV i es va emprar sobretot, en cofres, canelobres, plats, làmpades, fanals, pantalles etc”

Els llaunes o llanterners eren els que fabricaven llanternes i objectes de llauna. L'ofici constituïa una de les branques del gremi de ferrers de Barcelona, que el 1808, i tornaren el 1819, sol·licitaren la separació dels ferres i la unió amb els pintors de vidrieres, supervivència de l'antic gremi de pintors.”(1)

Els llauners utilitzaven per la seva feina la planxa de llauna, el zenc,(2) el plom (3) el llautó (2) i el coure.(4)

Feien tota mena d'estris; ports ampolles, setrill, embuts, cossis, galledes, canals i tubs dels desaigües de les teulades... reparaven els estris esmentats quan perdien o s'espatllaven.

L'inici del gas a Catalunya a primers del Segle XIX (5) bàsicament destinat a il·luminació, va portar els llauners a fer-se càrrec de les instal·lacions i conduccions amb tub de plom per aquesta nova energia, de fet ja feia molt de temps que amb el plom es cuidaven de subministrar les aigües de les mines i de fer els repartidors. Passaren de fer fanals i llanternes a instal·lar els llums de Gas. Sempre lligats al canvis i a noves tecnologies a primers del segle XX continuaren amb l'ofici de la il·luminació i s'incorporaren a les instal·lacions elèctriques; llanternes, llums de gas, llum elèctrica. Tot un continu de oficis que a Catalunya, pionera de noves tecnologies a portar a un ofici, a assolir la responsabilitat d'un servei en constant canvi i evolució.

(1) Veure el llibre de David Griño Garriga “Oficis que es perden “ Ed. Barcelona 1981.

(2) El **zinc** (de l'alemany *Zink*; també conegut com a **zenc**, especialment quan es presenta en làmines) és un **element químic metàl·lic** amb el símbol **Zn** i el **nombre atòmic** 30. És un **metall de transició** de primera fila, al **grup 12** de la **taula periòdica**.

(3) El plom té un color blanc blavós característic i és molt tou, mal·leable i dúctil. Si s'escalfa lentament pot fer-se passar a través de qualsevol forat. Presenta una baixa resistència a la tracció i és un mal conductor de l'electricitat ($4,81 \times 10^6 \text{ m}^{-1} \cdot \Omega^{-1}$), però un bon absorbent del so, de les vibracions, i per la seva elevada densitat, de la **radiació γ** . En tallar-lo, la seva superfície presenta un llustre platejat brillant, que es torna ràpidament de color blanc blavós opac, característic d'aquest metall.

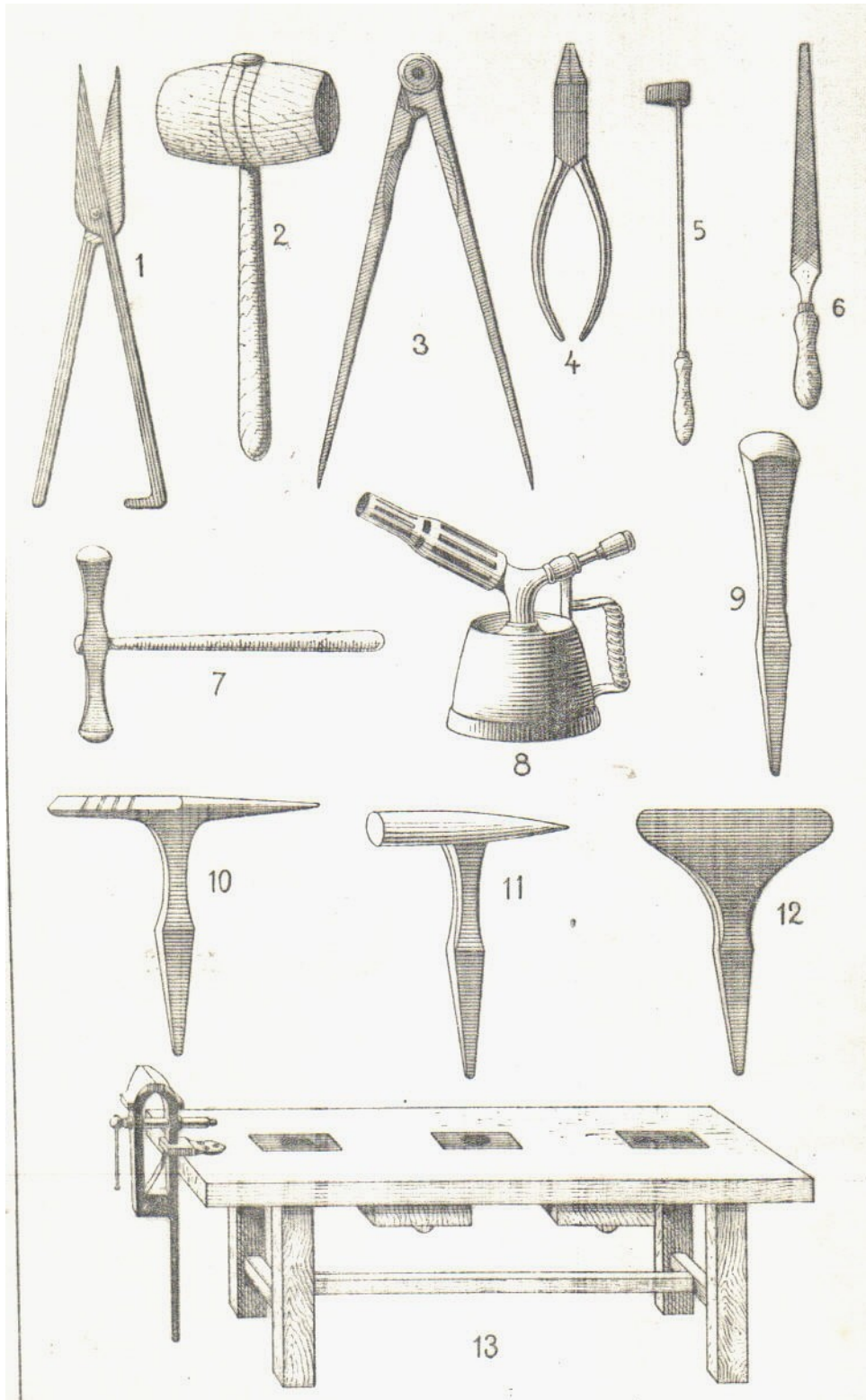
(4) El **llautó** és un aliatge de coure i zinc (d'un 5 a un 45 % de zinc) i, de vegades, altres metalls com plom, estany, manganès, silici o níquel. Segons les proporcions de zinc i d'altres elements, propietats com la ductilitat (facilitat per ser estirat) o la resistència a la corrosió varien molt.

(5) El **coure** (del llatí *cuprum*), de símbol **Cu**, és un **element químic** de **nombre atòmic** 29, i és un dels **metalls** més importants. Es tracta d'un **metall de transició** de coloració rogenca i brillantor metàl·lica que, juntament amb la **plata** i l'**or**, forma part de l'anomenat **grup 11 de la taula periòdica**, caracteritzat perquè són els millors conductors d'**electricitat**. Gràcies a la seva alta **conductivitat elèctrica**, **ductilitat** i **mal·leabilitat**, s'ha convertit en el material més utilitzat per a fabricar **cables** elèctrics i altres components **elèctrics** i **electrònics**.

(6) A Premià de Mar la Fabrica de la “Propagadora del Gas” es va inaugurar l'any 1884 (avui 2011 seu del Museu de l'Estampació) i la Llum elèctrica instal·la el primer transformador i distribució a partir de l'any 1911. al referen al aigua els aqüífers és trobem bàsicament en terrenys del poble mare Premià de Dalt, la seva distribució i captació era feta mitjançant pous i mines, la canalització es feia al descobert per una canal de

teula oberta, en tubs de guerrer i de plom,. En un punt determinat passava per un repartidor fet de planxa de plom amb un passos de mesura Amb d'unitat ploma , tot aquests proces era a cura del llauner o lampista Encara la gent gran de mols pobles l'hem sentit a dir “vaig a cal llauner a veure si en pot arreglar aquests llum.”

Les eines de llauner



- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| 1.- Tisores de tallar planxa. | 8.- Llum de soldar. |
| 2.-Maça fusta. | 9.- Ungla |
| 3.- Compas de puntes. | 10.- Bigòrnia, |
| 4.- Alicates planes. | 11.- Bigorniot. |
| 5.- Soldador de martell. | 12- Cua de Peix . |
| 6- Llima | 13 .-Banc i cargol |
| 7.- Martell d'embotir. | |

De les es eines que jo he conegut i he fet servir amb a questa taula en falta la raspa o llima de fusta que servia per llima el plom, el martell de bola, molt bo per embotir i company del representar, l'enclusa , i el Tast una mena de bigorniot més semblant a la enclusa i les alicates de punta per fer anelles de filferro

Cal observar el banc de llauner amb els furats centrals a mida per incorpora-hi les encluses per treballar la llauna, també recordo la maquina de fer vores, amb uns discos intercanviables (moll-dures) segons la forma que es voles donar a la planxa i la maquina de corrons que servia per doblegar la planxa i fer els canalons o tubs de zenc o coure per els desaigües de la taulada.

Arqueologia Agro-marinera

Vocabulari de la PAGESIA de la Maresma. (III) Lluís Guardiola (1951)

Canastró (m) Balança amb plata de fusta concretament els barrots horitzontals que sosté o forment els plats. Pesarem la farina amb el Canastró (1)(Pineda)

Capsa-(f) El bròquil, la coliflor, o la col francesa , quan està formada definitivament i és apta per la venda,- Sempre que en Pepet fa bròquils, te mol bones capsas.-(Mataró.)

Carnassa. (f) Adob constituït pels residus i deixalles dels escorxadors i que es barreixen amb la terra per obtenir nitrogen orgànic per l'acció de l'atmosfera . He comprar un vagó de carnassa; (2)hi tinc més confiança que en orgànic de la fabrica .-(Mataró)

Castanyola.(f)- Herba que es fa espontàniament en terres de conreu, amb una capacitat de reproducció i molt difícil d'exterminar.- Els regadius del cementiri són curulls de castanyola.-(Premià de Mar)

Cénia.-**(f)**.Horta,regadiu. on l'aigua és obtinguda d'un pou i transportada a la superfície per mitjà d'un motor bomba o per una sínia.- (4) .-És molt bona la cénia (5) que ha comprar en Tàpies ; produeix una vianda molt primerenca. (Cabrerera del Maresma).

Clissar.- (v).- Mirar, veure, observar.- He clissar les les mongeteres del Ros i trobo que són molt rebordonides.-(Mataró).

Corbella.- Eina que te la mateixa forma que la falç, però amb la fulla menys corbada i més llarga, serveix per tallar l'herba i vegetals de poca consistència o per remenar fullaraca .- Cal esmolar les corbelles .-(Tiana)

Corriol (m).- Camí indefinit, provisional, petit, curt i estret per guanyar temps i estalviar distàncies .-Si segueixes pels corriols, en mitja hora seràs a Orrius (6).- (Argentona).

Cort.- (f) Lloc tancat destinat a tenir-hi el bestiar .-Cal netejar la cort dels porcs .(7)- (Mataró).

Cosconilla (f) Planta que neix espontàniament pels prats i els camps, comestible i que es menja junt amb l'enciam o escarola i s'amaneix de la mateixa forma.- Prepara un plat de cosconilles(8) per menjar-les junt amb les mongetes.-(Vilassar de Dalt)

Cotna (f).-Pell o matèria dura ,consistent , difícil detallar .-En la cansalada hi ha sortit molta cotna.-(9).(Malgrat)

Créixens.- (10) Planta comestible que és troba al camp i vinyes s'amaneix com altres verdures . (...?)

(1) En l'exposició "Sacs per omplir i Sacs per vestir "feta al Museu d'Estampació de Premià de Mar el Juliol de 2006, es va exposar un "canastró" i les seves peses de pedra. les peses eren provinents del forn de Cabrera i el canastró el verem fer nosaltres a partir dels que havíem vits de petits i de algunes indicacions que ens donaren del forn. Aquestes peces de valor i coneixement etnogràfic estan dipositades al Museu de l'Estampació de Premià de Mar.

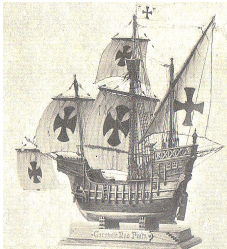
(2) Carnassa. En el Sediments número 36 gener -febrer 2010 ,en l'article; Masia Tió- Fontanills 1909-

2009 en la relació de lloguer de terres trobem escrit " Damián Farrarons pagat 150 ptes., por una anualidad anticipada" per un terreny del Camp de Sant Pere l'any 1920-21, que seguirà pagant fins el juny de 1927. L'any 1928 el pagament és de 850 ptes., i ens apareix una nota al final del rebut que diu "y ademas ni el depósito ni en las rieras se puede emplear el abono de carnasa." Suposem que al estar el terreny esmentat prop de la Masia, es fa aquesta nota per evitar la possible pudor que aquests abonament desprenia.

- (3) Castanyola, *Cyperos Rotundis*. Correspon a una tija, normalment subterrània, que es presenta engruixida i rica en substàncies de reserva -principalment midó o inulina-. El tubercle mostra fulles esquamiformes - **catàfil·les** - a l'axil·la de les quals hi ha una o més gemmes que originaran els nous brots vegetatius. La presència de catàfil·les, o de les seves cicatrius, permet distingir un tubercle caulinar d'un tubercle radical. Vulgarment també s'anomena xufra borda.
- (4) Sínia. Pou ovalar amb una cadena de catúfols de ceràmica o metàl·lics que per mitja d'un engranatge simple i una barra i la força de sangs de un cavall ho somera, que amb els ulls tapats va voltant fa pujar l'aigua del pou fins un pericó del que surt una canal cap a la bassa o xup. Des del xup o bassa l'aigua conduïda per canals d'obra de fabrica o solcs de terra o regà els camps que formant la sènia o "cénia".
- (5) Cénia o sènia correspon o almenys corresponia a la terra que podia ser regada amb la capacitat d'aigua de la bassa o xup. Això explica que moltes sènies no tenien la mateixa mida o capacitat de terreny de conreu.
- (6) Corriol. Entenem per corriol un camí petit estret de muntanya o de bosc, mercat per el pas d'animals o persones. "*no m'agraden les carreteres ni els camins massa transitats, a mi m'agrada trescar pels corriols i veure racons amagats de la muntanya*"
- (7) A la masia la cort estava situada en un porxo o en una par del porxo, sobre tot si la cort corresponia a dels cavalls o vacàs. Les cots de porcs si podien, eren més externes degut a les pudors dels seus purins.
- (8) Planta de la família de les compostes Reichrdia picroides. Avui dia les podeu trobar els restaurants vegetarians. Dins els pobles i les comarques de fora ciutat es molt apreciada per les amanides. Forma par de les recol·leccions silvestres; espàrrecs, cosconilles, fonoll de mar i de muntanya, farigola ,romaní i altres herbes comestibles o per fer tisanes que encara la tradició conserva.
- (9) La Cotna de la cansalada servia per mossegar quan un infant posava les dents "*aquests nen li as de donar una cotna per es desfogui i mossegui*" de mes grans en fèiem una mena de xiclet "*de pobre*" "*Un bon esmorza amb cansalada del coll, amb la corna ben torrada i un bon got de vi i cap a la feina que el món es petit.*"
- (10) Crèixens. Planta perenne de la família de les crucíferes *Rorippa nasturtium -aquaticum*. Notes JGV.

Les fitxes de Salvador Moragas – (XX)

Ecrits de Colon



Pocos ,en comparación con los que se han perdido. No todo es aceptable. No siempre es abierto y sincero; dice lo que le conviene y emite lo que le conviene ocultar. Su iluminismo poético a su manera, su vanidad y su afición al oro le llevan a afirmaciones tendenciosas. No puede negarse-le precisión y sobriedad, imparcialidad en sus consideraciones etnográficas acerca delas Indias por él descubiertas, por más que no parece haber tenido de los indígenas concepto cristiano, habiéndolos tratado en ocasiones como infra-hombres y vendidos como esclavos, con lo cual no acertó a substraerse del ambiente de su época.

Seda por perdida una "Relación del segundo viaje" que se cree que el P. Las Casas tuvo en su poder, existente en 1554. No poseemos más que un extracto hecho por Fray Bartolome de las Casas de su estimable diario de su primera navegación, ni parece la carta que sobre ella escribió a Toscanelli, que debió ser más extensa que las dirigidas a Santángel y al tesorero Rafael Sánchez, ni queda relación del segundo viaje, aunque parece que Las Casa la había tenido en su poder, y ha parecido aquella escritura en forma de comentarios de Julio Cesar, donde Colón había consignado día a día las ocurrencias de sus tres primeros viajes, según se infiere de su carta al Papa en febrero de 1502, que existía en 1554, en qué se dio privilegio de imprimir a su nieto Luis Colón, más cuidadoso de mujeres que de libros y que no volvió a acordarse de tal privilegio y dejó olvidado aquel monumento de su abuelo, contentándose conllevar a Italia el manuscrito delas "Historias" de su tío Don Fernando. Quedan reducidas ,pues, las obras de Colón, prescindiendo de sus cartas familiares, memoriales y otros escritos breves y los literarios, las tres -de obra de fabrica que se reducen a dos- relaciones del primer viaje, el Libro de las profecías", que en la parte que pertenece a Colón nos indica más que otro su alma. De los escritos cosmográficos en qué había recogido los indicios de tierras nuevas y los que dedujo de la lección de los antiguos, queda algún rastro en la biografía que escribió su hijo. Con tales materiales reconstruyó Humboldtla historia literaria del Almirante y de sus ideas científicas, y que ocupa buena parte del "Examen

Críticoide la Geografía del Nuevo Continente". La cartas y Diarios de sus navegaciones contienen indicaciones típicas del más alto precio, que Humboldt pone a toda luz con su genial perspicacia. Hay en los escritos de Colón, observaciones exactas y entonces nuevas de geografía física, de astronomía náutica, de zoología y botánica.

Reflexions museològiques. (IX)

EL Magatzem (fragment de memòries) Quan feia el curs de museologia recordo en una classe que el professor ens digué "*El museu es ell i el seu magatzem*" un magatzem per guardar els sopors de les exposicions temporals i un altre espai per el patrimoni, en les diverses visites que he fet a diversos museus del món, sempre que he tingut ocasió he preguntat per els seus magatzems, alguns me'ls han ensenyat, he pogut veure magatzems fabulosos climatitzats i d'altres en simples estanteries de ranurat però puc constatar que els museus que donen importància al magatzem contempen una visió de la museística diferent dels que no ho valoren. En el Projecta 2, que l'equip (1) que va construir el nou MET al Gas no es va dignar contemplar. El Projecta establia un magatzem important en el soterrani del edifici. l'arquitecte portat per de les directrius municipals i del seu Ego esdevingué savi i no va voler contempla ni acceptar cap mena de col·laboració, els resultar cal constatar-lo en el seu funcionament.

Davant de la constant entrada de materials industrials verem llogar un local al carrer Miquel Moragas (antiga tenda de "Can Brasso") en ell i varem emmagatzemar els primers materials provinents de la Lyon Barcelona i de LEI. Fins que l'Ajuntament ens demanar ocupar el local per ubicar-hi el grup Cónex. En aquella època la Tina tenia l'agència de Compra, venda i lloguer "Fincas Núria" i li vaig demanar que en cerques un nou magatzem, ve de preu, va trobar el Magatzem de "La Suïza en terme de Premià de Dalt (2) Cal agrair al Alcalde Josep Torrents la seva acceptació del lloc i la col·laboració de la brigada en el trasllat, aquest magatzem el poguérem mantenir fins la legislatura socialista, que trobaren la despesa cara i el traslladaren a les naus del Gas (3) que tingueren que netejar i arregat amb la col·laboració dels socis de l'AECC i els objector militars que en vaig fer càrrec. Varem treballar voluntàriament dissabtes i diumenges muntant estanteries sense cap mena d'ajut ni pressuposts municipal. Les estanteries foren pagades per l'alcalde de Premià de Dalt (Manuel Rodríguez) els socis de l'AECC i la Tina i jo en pagarem una partida, en Xevi Badia ens en donar unes quantes de la seva empresa.

- (1) El trasllat a les naus del gas, per par de l'Ajuntament va ser una operació matussera ens donaren un plaç molt curt per fer el canvi (Tal dia deixem de pagar el lloguer, espavileu) les naus eren plenes de merda de puces i gats mort que tinguérem que netejar nosaltres, portes mig trencades i total manca de seguretat. Era el començament de les agressions polítiques al grup de l'AECC i al Museu.-nosaltres no érem socialistes-.
- (2) Abans havien estar mirant el sota de la finca de "Can Mus" de Premià de Dalt que varem descartar per la seva humitat.
- (3) El trasllat a les naus del gas, per par de l'Ajuntament va ser una operació matussera ens donaren un plaç molt curt per fer el canvi (Tal dia deixem de pagar el lloguer, espavileu) les naus eren plenes de merda de puces i gats mort que tinguérem que netejar nosaltres, portes mig trencades i total manca de seguretat. Era el començament de les agressions polítiques al grup de l'AECC i al Museu.-nosaltres no érem socialistes- Millor dit no érem de cap partit.

Records d'estomac (llibre inèdit JGV (Anecdolari,reculls)

Voldria començar amb un recull d'anecdolari- costumari local corresponent més o menys a l'entorn dels volts de les primeries a les darreries del segle XX, que ara ja podem anomenat "*el segle passat*".

Recordo dins la meua vida entre els pastors d'Extremadura,(1959-60) l'arròs amb ocells que feien i també el gat rostit. El gat per a ells era una menja exquisida i a la ensems útil; un cop caçat i esquarterat, la pell la posaven a sacar penjada de la cabana amb uns pals a dins perquè s'airegés i fes un bon assecatge. El tall (el cap es llançava) es tallava a trossos i amb un ferro roent se li cremava el moll de l'os a fi (segons deien) d'eliminar el tuf de gat, un cop aquesta operació feta, el tall es coïa amb oli ben bullent, un cop cuit, es treia i ben escorregut es dipositava en una plata

(fuente) plena d'herbes aromàtiques es deixava refredar, un cop fred, asseguts vora la cabana amb el cel estrellat i una lluna a punt de fer el ple, sopàvem un gaspatxo amb un plat al mig (cuenco) en el que cadascú agafava cullerada, un cop acabat, amb un tros de pa i un ganivet a la mà, ens menjàvem el " conill" en cas de sobrar-ne es guardava per l'arròs de l'endemà i s'afegia al tall que convingues o es disposava. La pell, un cop seca, es netejava de pèl i s'adobava, estirada sobre una fusta es deixava neta i es tallava a tires d'uns tres mil·límetres més o menys, per esdevenir el fil per cosir les "alforjas" i altres estris com bosses i sarrons que feien.

D'aquella època, també recordo la caça d'ocells, jo vivia (durant les vacances) en un cortijo en el que els meus avis feien de masovers (cortijeros) teníem als volts de 400 ballestes o trampes parades per caçar ocells, (les ballestes les feia l'avi) i constaven d'una fusta d'uns dos centímetres en les que hi anava en-semblada la molla de la ballesta i un cordill de cànem amb una estaca, per clavar a terra, a fi que l'ocell no se l'emportés al quedar atrapat; per esquer hi posàvem un gra de blat al que prèviament havíem fet un petit tall a cada costat per poder-hi lligar un fil de cosir en el que afinàvem el filferro que al quedar lliure o ser mogut per l'ocell disparava la molla.



AG F. Fotos. JGV. 1960
Pastors extremenys i detall del riu Guadiana.

.Fèiem tres recollides al dia, pelàvem els ocells i els fregíem amb llard, els abocàvem a una gerra "tinaja", que quan era plena venien a recollir amb un camió per oferir-los als bars del poble com a "tapa" per acompanyar el got de vi (crec que els pagaven bé)

En temps de fred, els pastors i la gent de camp de Extramadura feien un esmorzar força curiós, almenys per a un català de circumstància; torraven dues llesques de pa, a poder ser eixut, (d'aquell pa atapeït, en deien de màquina), un cop torrades es deixaven en un plat, i en una paella s'hi posava oli, quan era calen s'hi tiraven dos o tres alls trinxats, una cullerada de pebre vermell picant (pimentón) i una cullerada de sal morra (sal més aviat de gra gruixut) es remenava un parell de cops i aquesta barreja amb l'oi bullent s'abocava a les torrades. Les torrades, un got de vi i un bon cafè torrefacte portat de Portugal de contraban et col·locava per fer front al fred i al dia sense por de res. A mig matí, tot pasturant es menjaven un tros de cansalada "curada" o un tros de formatge amb una mica de pa i ... fer camí que no ha estat res.

També servo en el meu record, una barca, el riu Guadiana a prop del poble de Villa Gonzalo uns peixos acabats de pescar que les dones feien a la brasa en un foc a la riba del riu, els treien les "tripas" els salaven i omplien la panxa d'herbes aromàtiques.

A Toledo (Urda) amb un amic i un cavall cada u, i una escopeta vàrem fer una excursió de supervivència. (dormíem al ras amb una manta, 6 dies) En el sarró portàvem pa, vi, oli i sal, la resta depenia del que trobàvem pel camí. Menjàrem perdiu, tudó, i altres ocells, també peix de riu que el meu company treia com per art de màgia de les aigües amb les mans. (pel, que jo vaig caçar ens haguéssim mort de gana) però el que més recordo d'aquella excursió fou un conill que l'amic Pepe caçà i cuinà; li va treure les "tripas" sense pelar-lo, el salà, li tirà un raig d'oli, li omplí la panxa d'herbes aromàtiques i també un raig de vi, lligà amb un cordill la panxa i amb pell i tot l'enterrà al mig de les brases i, el tapà amb cendres i terra; un cop cuit, sobre unes branques de romaní o bruc hi posar el conill (una mena de cosa negra i fastigosa) i amb la punta del ganivet li va

fer uns talls i va anar traïen la pell cremada deixant-lo net a punt de servir... i per cert ens vàrem llepar els dits.

A l'Extremadura dels anys 1950 -55, es cuinava en un fogoner de carbó i el foc s'aprofitava del tot, la vida era pobra i no donava per més, acabat de fer el dinar ja es preparava el sopar, un dels plats que recordo son les "sardines fredes a la brasa."

Un cop cuites les sardines, s'escataven, es posaven en una plat i s'hi tirava all i julivert en abundància i, també força oli d'oliva i així es deixaven reposar fins al vespre.

I parlant d'oli, vora de casa hi havia un trull (lagar) qui no l'ha provada, no es pot imaginar lo bona que és, una llesca de pa banyada o sucada amb l'oli acabat de sortir dels cofins de la premsa, i seguidament torrada al foc. Crec que supera el plaer dels déus!

.....

Reco de poesia

Avui al llevar-me...

Avui al llavar-me...

Tot juts clarejar el dia
he fet la meva acostumada
volta, per el meu jardí.

He visitat el meu hortet.
Massa herba...! he pensat
tindre que netejar-lo
i escatar la terra...

El llimoner malgirbat
no ser el que te...
estar carregat de llimones
però s'asseca i les fulles li cauen.

Els brots d'ullastre en un reco
perfilen una futura olivera
son fruits d'un pinyols que un ocell
ha plantat a casa...al meu jardí.

El narcís, els narcisos ...
començant a florir i les seves flors
llueixen orgullosos, amb l'orgull
de pensar que són les més belles.

Els plançons de presseguer i prunera
esclaten la flor rosa, esperança de fruita
imatges orientals d'un quadre del Japó
o de la Xina i del misteri de terres llunyanes

Els rosers tenen fulles tendres
i altres plantes i arbres del jardí
volen oferir els seus brots
a la propera primavera .

El febrer i el març, pretenen
deixar endarrere el fred i no poden.
La pluja i les nuvolades en són presents
convidant a encendre encara la llard.

Tindre que compra una mica més de llenya,
per acabar la temporada, Avui l'he fet lloc
en un reco del meu jardí.
Es bonic veure la llenya apilada, esperant ...

Avui al llavar-me...
he donat un vol pel meu jardí,
he gaudit de la pau del matí.
He sentit el cant del ocell, que canta al dia...

Joan Gómez Vinardell

Premià 27 de febrer 2011

.....

Història de l'escorxador.

Petit, baixet, rabassut, feia tant d'alçada com d'amplada, en recorda una frases llegida no se a on , (en sembla)en alguna crònica dels clàssics sobre la conquesta romana de la gent del nord de la península que deia més o menys "era més fàcil saltar-los que lluitar i vèncer-se'l "

El nostre home tenia moltes ganes de xarrar i d'explicar les "seves " històries de la "seva" vida. De la seva boca sorgiren record de peonatge, de matador de pollastres i de galls indis, ànecs i tot amena d'aus, històries de petit de quant a casa seva feien de pagesos, de la vinya i la bodega, de l'elaboració del vi i del seu pare... esclat de història i memòries que a uns complaien i altres més o

menys l'escoltaven com un rotllo o “pallissa” que el company explicava.

Menjava com un cosac, el seu rabassut cos, necessitava la pitaça per mantenir l'equilibri físic, no era gran però si cepat, i això comportava una font energètica que calia adquirir a la taula, patia del malt de avoriment, els amics que tenia ,els que anaven d'excursió i de festes alguns ja eren morts, altres vells i malalts, caminava sol sense masses al·licients humans, al seu vol.

Tot això provocava que quant algú queia al seu abast dialèctic anés desgranant històries i més històries...

Una nit ens explicar la història de quant ell treballava al escorxador , en va descriure de la manera que mataven els galls indis, alguns escoltarem amb atenció i una dona, no feia res més que fer esgarrifances de la història . “Ella no s'havia atrevit ni s'atreviria mai a matar un animal”.la descripció seguia i el bon home recaragolava l'explicació am pels i senyals del seu antic ofici de escorxador. Històries de sang i fetge, explicades em un cert sentit de l'humor i amb tot el volgut protagonisme (Un xic exagerar) que comportava tenir el davant una audiència i ser escoltat.

La dona ,sortir del grup , marejada de les explicacions i s'assequé a fora en una cadira a prendre la fresca... feia una estona que estava asseguda ,al fons sentia la veu apagada del narrador de 'escorxador , una petita somnolència la va anar arribant i es quedar adormida .

Somiava amb l'escorxador, amb aquells home rabassut amb un ganivet a la mà perseguint el bestia ,plomes i sang per tot arreu , un ànec s'escapava amb el coll tallat ,tot ho anava omplint de sang, l'ànec se li tirava a sobre, la sang li rajava per tot arreu .el volia apartar i no podia, cridar fortament de por ... tot el grup sortir cap a fora, en la cadira asseguda la dona amb uns ulls oberts com a taronges tota plena de sang i a la seva falda un ànec sagnant, sense cap acabava de fer els seus últims batecs . El vell ma-tarife .l'agafa per les potes i la dona al veure'l alçat, es desmaia, ningú entenia res , fins que arriba una dona tota esverada ,una veïna de prop de l'hotel que estava matant l'ànec i s'he l'hi havia escapat, quant el tenia a l'aigüera... per anar-lo a plomar. Joan Gómez Vinardell. Almuñecar 2 de setembre de 2004.



En Joan Llanes i Andiñach- 1944-2011.

El dia 22 d'abril 2011 ens ha deixat en Joan Llanes i Andiñach, amb ell iniciaren la recollida de Patrimoni que avui forma el Museu d'Estampació de Premià de Mar. Entre els anys 1970-1985 una mica com a bombers, sempre a corre-cuita, sense masses medis econòmics, però si en grans contactes industrials, varem iniciar el salvament industrial, recollint tot el material que ara forma el fons base del museu .

En Joan, s'incorpora a primer grup anomenat “Turo dels dos Pins “al vols de l'any 1967 i un cop format el centre d'Estudis,AECC esdevingué un dels motors del centre al any 1978 fou vici-president de l'entitat i del 1986 al 90 president . Davant dels camins que prenia el museu i el paper d'un Ajuntament, que no contemplava el recorregut històric, ni era capàs d'entendre la feina feta del grup iniciador, continuant com a soci del AECC , va decidir plegar i renuncia a l'idea de creació del nou museu, veia massa política i poca cultura. S'incorpora a la Junta del Museu de Vilassar de Dalt en el que amb els seus contactes i experiència a fet una feina meritòria. Joan Gómez Vinardell

Nota.-En el cas que vulgueu col·laborar en el manteniment de l'Arxiu i del butlletí “Sediments” el nostre compte el tenim a la Caixa 2100-8285-55-2100177970.