

Anna Punsoda

La terra dura

Retorn al cor de Catalunya

Pòrtic

Primera edició: novembre del 2023

© Anna Punsoda, 2023

© del mapa: Òscar Sarramia, 2023

Drets exclusius d'aquesta edició:

Raval Edicions, SLU, Pòrtic

Av. Diagonal, 662-664

08034 Barcelona

ISBN: 978-84-9809-549-4

DIPÒSIT LEGAL: B. 18.301-2023

Fotocomposició: Grup62



La lectura obre horitzons, iguala oportunitats i construeix una societat millor.

La propietat intel·lectual és clau en la creació de continguts culturals perquè sosté l'ecosistema de qui escriu i de les nostres llibreries.

En comprar aquest llibre contribuïu a mantenir aquest ecosistema viu i en creixement.

A Grup62 agraim que ens ajudeu a donar suport així a l'autonomia creativa d'autores i autors perquè puguin continuar desenvolupant la seva funció.

Adreceu-vos a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necessiteu fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra. Podeu contactar amb CEDRO a través del web www.conlicencia.com o per telèfon al 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Dia o

Feia cinc anys que tenia família pròpia i que vivíem a Barcelona. Uns nens feliços i barcelonins em recordaven que la vida dels pares no és mai la vida dels fills. Ho pensava, i de fet encara ho penso, però per molt que m'hi esforçava no aconseguia sentir-ho així. Els veia tancats al pis i em moria de llàstima. Tornant d'una cavalcada de Reis impersonal i massiva vaig pensar en el meu oncle disfressat de Gaspar amb sacs del bonÀrea. Llavors ho vaig decidir: era hora de tornar a casa.

I casa meva, com us ho diria? Si agafeu un mapa físic de Catalunya hi veureu al centre una taca groga. No hi ha el marró del Pirineu o del Prepirineu. No hi ha el verd del Segrià ni de l'Empordà ni de les comarques properes a la costa. No hi ha res. És el desert.

Jo soc d'aquest desert. De la Segarra. I encara, dins

de la Segarra, d'una estepa de camps i més camps de cereals que es diu els Plans de Sió, emulant la terra que Déu hauria donat als israelites. És escaient, perquè la calor d'estiu pot fer-te veure Déu o el sant que més et convingui. Guillem Viladot, que era d'Agramunt, sempre deia que venim d'un fons de llac. I que per entendre'l cal anar-hi a l'agost i passejar a les dues del migdia entre els camps de rostoll que semblen vidres.

Per què volia tornar a un lloc com aquest? Perquè era el meu lloc i reconciliar-me amb el meu lloc era l'única manera que tenia de reconciliar-me amb mi mateixa. Catalunya estava en hores molt baixes per la venjança espanyola de l'1 d'Octubre, l'espanyolització de la cultura catalana avançava sense que ningú semblés patir-hi gaire i jo necessitava apropar-me a alguna cosa que s'aguantés. Per exemple, al castell del segle XI que hi ha davant de casa meva a Concabella.

Concabella és un dels onze pobles que formen els Plans de Sió. Tots tenen entre dos i cent trenta habitants i entre un poble i l'altre ens hem odiat fraternalment tota la vida. Hi ha odis per enveja i odis irracionals. Aliances puntuals i aliances permanents. Hi ha pobles que van a més i pobles que van a menys. És un cosmos en petit que les generacions es traspassen i que resisteix el buit d'oportunitats i d'inversions dels governs de tots els colors i nivells.

En total, l'Ignasi i jo vam veure cinc cases. Dues que queien a trossos, dues de construïdes en sòl illegal i una

última que era una casa estranya, tocada per la desgràcia. Era d'unes germanes que no es parlaven i que van vendre a un matrimoni d'allò més il·lusionat que va acabar als tribunals. La casa havia sigut el seu gran projecte i l'havien restaurat amb el gust i l'entusiasme dels enamorats. Després es van llançar els plats pel cap i ens la van vendre a preu de saldo, molt més barat del que l'havien comprat abans de la crisi.

Dia 1

Quan vas de Barcelona a Cervera per l'antiga Nacional II hi ha un moment en què canvies de província. Travesses el túnel del Violí, passes el cartell que indica Comarca de la Segarra – Província de Lleida, i de sobte tot són boira i sotracs. La boira l'atribuïm al fat. Els sotracs a la misèria política. El canvi és tan escandalós que fins i tot els nostres nens calculen si som a prop o lluny de casa pels sots que anem salvant.

Avançant pel camí de rucs deixes enrere la Panadella, arribes a Cervera i busques la sortida d'Agramunt. Al mig del triangle que formen Cervera, Agramunt i Guissona hi ha les Pallargues, la capital dels Plans de Sió. Aquí vam comprar una casa de poble vella i preciosa que només ens agrada a l'Ignasi i a mi. La meva mare no va poder amagar la cara de decepció quan va

veure-la. En dir-li que s'equivocava, que aquella casa tenia molta ànima, va contestar-me si no m'havia tocat del bolet.

Ho hem anat comprovant: els únics que valorem la pedra vista i els terres hidràulics, els únics que no canviàriem la nostra casa de poble per un xalet nou de trinca per més gadgets que tingués, som els que hem passat uns anys a fora. La gent d'aquí prioritza la comoditat per sobre de qualsevol cosa. A tota la comarca és molt habitual trobar-hi cases amb un ascensor nou de trinca adossat a la façana i la façana... amb el totxo a la vista. La Segarra és com l'Empordà, però al revés. No està feta per mirar-la sinó per viure-hi. No importa el que sembla sinó el que és.

I Les Pallargues és un poble de cent habitants amb un bar i una escola. Havia fet els tres quilòmetres que separen Concabella de Pallargues milers de vegades. A peu, amb bicicleta, amb un 127 del meu padrí que vam trucar per fer autocròs sobre el rostoll. D'alguna manera, m'instal·lo al mateix lloc on havia viscut sempre, però aquests tres quilòmetres em canvien la perspectiva de tot. Les granges, les pletes, les cabanes guerxes, les basses dels purins: un mapa antic se'm recompon al cap fent violència. Un angle nou, i la terra és i no és la mateixa.

Totes les divisions administratives són un pèl injustes, però la que parteix la Segarra històrica en cinc comarques no té ni cap ni peus. Als Prats de Rei (l'Anoia)

van trobar-s'hi les restes de l'oppidum ibèric que dona nom a la comarca. A Santa Coloma de Queralt (la Conca de Barberà), que durant la Guerra Civil va dir-se Segarra de Gaià, s'hi edita una revista centenària que porta per nom *La Segarra*, abans *Segarra Nacionalista*. Sense Agramunt (l'Urgell) no s'entenen els meus Plans de Sió, que és el paisatge que tots teniu al cap quan penseu en la comarca. Torà i Biosca, ara mateix al Solsonès, han format part de la Segarra fins al maig d'aquest 2023.

Si agafeu les obres de Pau Vila, amb els mapes de comtats i vegueries que va arreplegar per fer la seva divisió comarcal, veureu que la Segarra és el terme més antic però indefinit de Catalunya. Als ulls dels estranys és una taca groga i remota al cor del país, marcada per un horitzó ample i ondulant. Són camps i més camps de cereals, castells, granges, cabanes, marges de pedra. També és un caràcter garrepa, escarrassat i enemic d'aparentar. Si coneixeu algú repentinat que es vanta d'una bona collita o d'una proesa local segur, seguríssim, que no és de la Segarra. Segur que és de Tàrraga, de Mollerussa o de qualsevol capital de comarca enriquida pel canal.

Dia 2

La casa nova tenia molta ànima, però no tenia calefacció, i això era un problema perquè el nostre fill de tres mesos enllaçava una bronquitis amb l'altra. Els primers dies de ser-hi, l'Ignasi tallava llenya per alimentar una estufa molt tronada que ben just escalfava el menjador. Em considero una persona evolucionada, i soc feliç en el meu matrimoni fondo i cultivat, però veure'l tallar llenya va despertar-me una excitació arcaica.

Cada matí es llevava abans que els altres i treia fustes del que ell en deia «les voltes». Les voltes aquí, les voltes allà. Però no eren voltes, encara que l'anterior propietari les hagués arrebossat i cobert de maons. Eren les antigues corts dels porcs. Llavors ho vaig recordar.

Sempre em despertava amb els grunys del segon porc. El primer no sabia on anava i per això no cridava, però el segon ja havia vist com degollaven l'altre i tenia por. Jo llançava pedres als matadors, dos homenots d'Agramunt que treballaven al corral de casa, fins que venia la meva padrina i em deia: «Molt plorar, molt plorar, però el pernil sí que te'l menges». Llavors m'eixugava els mocs i me n'anava a la cuina, on ja hi havia totes les dones de la família treballant.

A casa vam matar dos porcs cada any fins que vaig ser adolescent i la Generalitat va prohibir matar-los a les masies, a les places, a qualsevol lloc que no fos un escorxador. Al principi tots fèiem la viu-viu, però la

ANNA PUNSODA LA TERRA DURA

Retorn al cor de Catalunya



gent d'ICV van posar-s'hi forts i els matadors van anar reconvertint els seus negocis. El resultat és que tota la comarca va quedar a mans d'un únic matador: l'íncit Jaume Alsina, el fundador de la Cooperativa Agrària de Guissona (CAG), ara coneguda com a bonÀrea.

Hi ha dues coses d'aquelles matances que no oblidaré mai: les olors (l'olor dels budells, que la meva padrina rentava en un cossi i després servien per fer llonganisses; l'olor de la sang, que barrejàvem amb molles de pa per fer botifarra negra); i la mecànica dels sexes i les generacions. Els nens mascles de la família aguantaven la cua del porc mentre els homes el degollaven amb un ganxo al coll. Jo, que era l'única nena de casa, em preparava a la cuina per passar les tardes més apassionants de la infantesa, fent el mondongo amb les dones.

Treballàvem amb unes màquines rudimentàries que havia fet l'avi, que era ferrer. La meva feina consistia a arromangar budells i col·locar-los al tub metàl·lic d'on sortia la carn per fer llonganisses. Era aplicada, perquè volia ascendir i enfonsar els braços despullats als cossis plens de carn picada per amanir-la. Però els d'ICV van ser més eficients que jo i ja no vaig ser-hi a temps.

Actualment la CAG organitza unes visites a les seves fàbriques que s'han fet cèlebres a Catalunya i a Espanya. Botigues de mig estat recluten clients habituals i els envien a peregrinar a Guissona. BonÀrea els paga l'autobús i la visita i els convida a dinar en un bufet de la Segarra on poden menjar fins que els faci mal. En

general, hi van jubilats, tot i que també s'hi sumen estudiants i algun liberal desubicat, admirat per l'imperi que ha pogut bastir un sol home.

Jo vaig anar-hi per allò de fer parlar la memòria, però el que vaig trobar-hi no s'assemblava ni una engruna a les matances que havia conegut. Quan vam arribar a la Closa —l'edifici central de la CAG—, una guia molt xamosa va fer-nos entrar en una sala plena de jubilats. Eren de Badalona. N'hi havia que repetien la visita per quart cop. Vanos, gorres, samarretes de propaganda. «Estos no deben de comer mucho», ens diu una dona enrojolada i boteruda. Només hi faltava el Paco Martínez Soria. L'Ignasi feia cara de terror.

Encara en xoc, van fer-nos passar els vint-i-cinc a la sala dels pollastres. Dels pollastres lletjos, concretament, perquè els macos ja havien passat a una altra sala, on els preparaven per vendre'ls sencers. Els pollastres lletjos passaven a la cadena de muntatge que vam veure nosaltres, on els trossejava una gent esforçada. Cada treballador (i a la sala dels pollastres hi havia dos-cents treballadors) rebia un pollastre en la mateixa posició i el tallava pel mateix lloc. Uns el partien en dos, uns altres en quarts, uns altres en destriaven les ales o les cuixes. Dos torns de vuit hores i la nit per netejar. En total, 110.000 pollastres escorxats cada dia.

La sala dels porcs és pitjor. Una cinta elevada fa entrar les canals (els porcs partits per la meitat) a través d'una finestra molt alta. Les canals aterren a la cadena,

on cada treballador també les rep en la mateixa posició i les trosseja pel mateix lloc. A terra hi ha unes plataformes perquè cada trossejador treballi a l'altura que li sigui més còmoda i davant per davant de la cinta hi ha moles perquè afinin els ganivets. En total, 5.500 porcs escorxats cada dia.

En la maquinària per destriar, refredar o espedaçar animals, la comarca té una tecnologia puntera a Europa. L'empresa hi ha invertit de valent.

Tot i que la guia insisteix que fan pauses i que procuren canviar-los de lloc, a la cadena només s'hi veuen immigrants. Homes. O molt blancs o molt foscos. «Qué rico», diu un jubilat del grup quan passem per davant de les safates de cent, mil, deu mil costelles de porc.

Llavors ens fan seure en un trenet. De tres en tres. Se'ns ajunta una dona molt parladora. «¿Que no es troba bé, el seu marit?». Me'l miro i me'l veig blanc com la paret. No puc parar de riure mentre travessem uns magatzems plens de pernils. I més magatzems. I més magatzems. I més i més. «En total tenim dos milions de pernils en assecatge. Catorze mesos pels blancs i entre vint-i-quatre i trenta mesos pels ibèrics», diu la guia. La cara de la nostra companya de seient era de pura alegria, joia bàrbara d'algú que va passar una guerra i qui sap si gana.

Finalment passem a la zona d'envasats, on trobo una amiga d'infantesa a la cadena de muntatge. Érem del mateix poble i de la mateixa colla. La diferència en-

tre nosaltres dues és que a casa meva hi havia llibres, uns avis que feien d'avis, i que ella va quedar-se embarrassada als divuit anys. A cap de nosaltres li va passar mai pel cap que aquella noia hagués pogut no tenir la criatura. I, de fet, mirant les estadístiques del Departament de Salut dels últims deu anys, veig que la Segarra és una de les dinou comarques catalanes on s'han practicat un total de zero avortaments. Per a això, ens falta tecnologia.

Dia 3

Al principi de festejar amb l'Ignasi em feia molta vergonya portar-lo aquí. És culte i elegant. I, com que és un home i a més ve d'una família burgesa i té autoestima, és sempre igual a si mateix. No intenta mimetitzar-se mai amb l'entorn. Ell és sempre ell a tot arreu. Tant és així que un cop, entre els meus amics, va dir que si es plantejava deixar Barcelona seria conservant-hi un *pied-à-terre*. Jo que sempre m'he fet passar per més analfabeta que no soc davant d'ells, em volia fondre.

Naturalment, aviat va ser conegut com el Francès. I casa nostra, on hem portat llibres acumulats durant trenta anys, com la Biblioteca. A diferència de Cal Cinto, on encara viu la mare, la Biblioteca és casa meva. I el Francès, per algun mecanisme psicològic que no com-

prenc, qui més m'ha ajudat a vincular-me amb la meva gent. Ell sempre em diu que li passa el mateix quan anem a casa seva. Que s'hi sent més a gust quan hi soc jo. Més ell. Potser és que els dos som febles i junts tenim la seguretat que ens falta per separat, cosa que em rebentaria perquè la gent que més respecto és completa en si mateixa i no necessita la parella. O potser és que ens hem trobat, i ho hauria de valorar, perquè les meves ancestres no van tenir aquesta sort.

Fa cent anys, a Concabella, una pubilla va morir durant el part i el seu marit es va quedar sol vivint a la casa del sogre. Llavors, el sogre va fer una maniobra perquè tot continués igual: va casar el vidu amb una cosina de la filla morta. D'aquesta suplent va néixer la meva àvia, després la meva mare i després jo. D'un matrimoni arranjat perquè dos homes poguessin continuar amb les seves vides després que una dona hagués mort durant el part.

En aquell moment, la meva besàvia estimava un carreter de Solsona, però el seu pare va manar-li que es casés amb el meu besavi i ella no va protestar. No se'n va queixar mai. Deia «El pare m'ho va manar» com qui diu «Sembla que vol ploure». Ara bé: als noranta-dos anys encara parlava del noi de Solsona, que va dir-li que es mataria quan el va deixar. No sé si el carreter es va matar. Sé que tots nosaltres venim d'atzars terribles.

Un dia, quan la meva besàvia era molt gran, va venir el capellà a donar-li la comunió. Ja no tocava ni quarts

ni hores, però la meva àvia insistia a fer-lo venir perquè la Mercè havia sigut una dona molt devota. La conversa entre ells dos va anar així:

—D'on ets tu, xicot?

—D'Agramunt, Mercè. Que no se'n recorda?

—Ai, calla, potser sí. I ets casat o solter?

—Solter, Mercè, solter.

—Doncs casa't, home, casa't. En aquest món una persona sola no és res. Mira, jo anava amb un noi que es deia Rossend i feia de carreter a Solsona, però...

I quan va acabar d'explicar-li per mil·lèsima vegada la mateixa història, el capellà li va donar l'hòstia. Llavors la Mercè se'l mira fixament i li diu:

—Molt bons, aquests torrons, xiquet. Un altre dia torna i porta-me'n més.

El cervell dement de la meva besàvia va lligar Agramunt i el pa d'àngel amb els torrons. Que mossèn Joan anés amb sotana no hi feia res, perquè el lligam mental era més fort. Ho era aleshores i ho continua sent ara, que els torrons s'han sofisticat i s'exporten a mig món. Avui en dia hi ha torrons de gintònic i de pinya colada, però durant dos-cents cinquanta anys els torrons eren dues oblees i enmig un massa d'avellanes, clara d'ou, sucre i mel. Eren més durs que una pedra. No hi havia cosa que als nens de moltíssimes generacions ens agrades més.

Les primeres referències als torrons d'Agramunt són del 1741. La casa de torrons més gran que hi ha és

Casa Vicens, que el 2000 va comprar Xocolates Jolonch. Al final del poble, a l'encreuament amb la carretera de Tàrrega, hi ha el Museu del torró, que no val gran cosa. Hi tenen poca maquinària d'època i ho intenten compensar amb audiovisuals —i amb la veu de Lluís Soler, que es fa passar pel nen que va heretar Torrons Vicens fa vuitanta anys i que en relata els canvis fins ara. Unes noies se l'escolten embadalides i per uns moments celebren haver superat aquella franja de la vida en què una veu fonda i fecundadora em podia engalipar.

La xocolateria està més bé. És al rovell de l'ou d'Agramunt i és alhora obrador, botiga i cafè. Tota la comarca hi acudeix de tant en tant a fer una xocolata a la pedra. En un mostrador hi ha unes pedres antigues on acabava de fer-se fi el cacau que arribava de Mèxic. Segons ens explica la mestra xocolatera, tenen dos moments forts, que són Pasqua i Nadal.

La xocolata Jolonch és cèlebre fins a límits insospitats. «Fixeu-vos que fins i tot el president Companys va demanar-ne com a última voluntat, abans que l'afusellessin els franquistes el 1940», ens comenta tota il·lusionada. Tots venim d'atzars terribles, em dic. I d'una història política demencial.