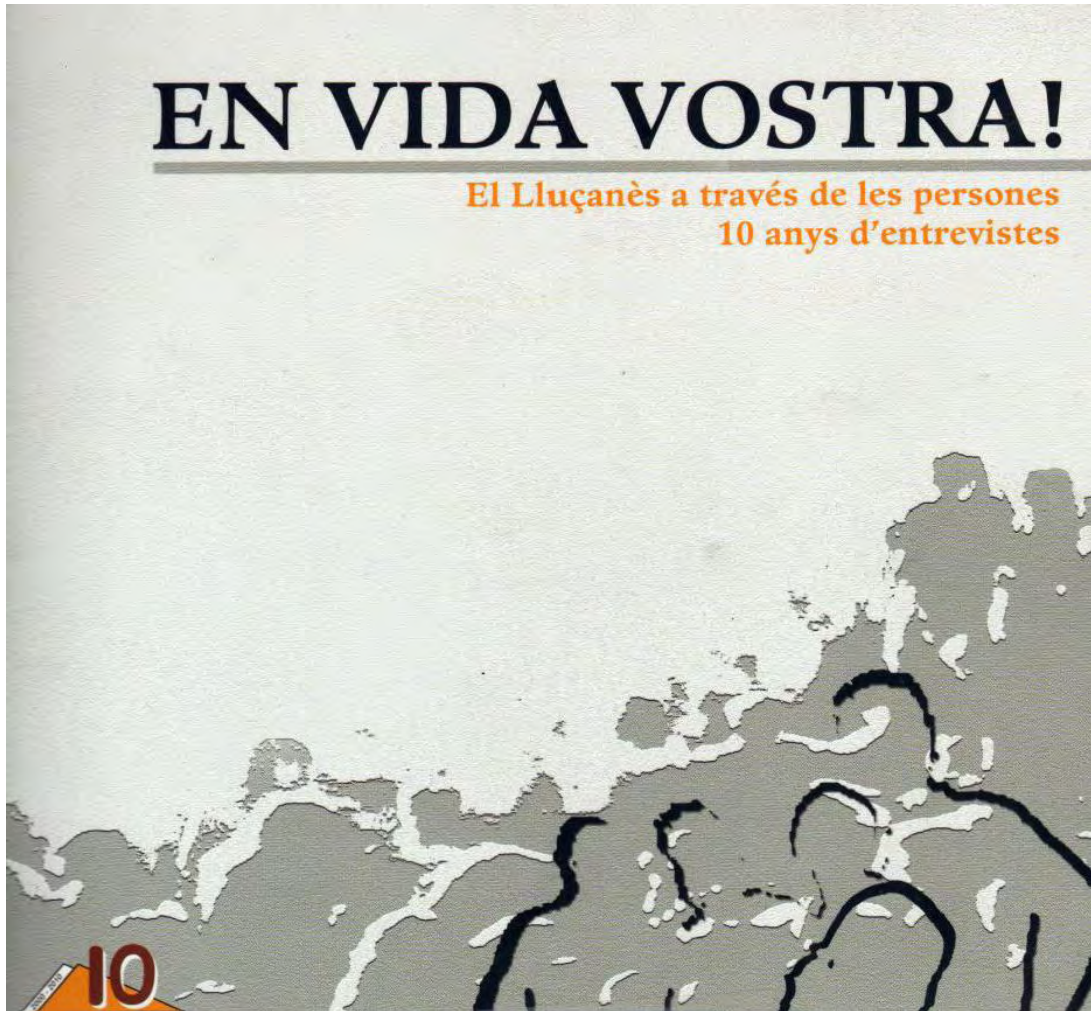


# EN VIDA VOSTRA!

El Lluçanès a través de les persones  
10 anys d'entrevistes



*FONT: Revista La Rella*

DALPENS

## “Els pobres solien arribar el dia abans i s’anaven repartint per els diners. les baumes del voltant del poble”

Cuiner al Carnestoltes d’Alpens

Una de les notes sobresortints de les Carnestoltes eren els gran àpats fets en col·lectivitat, generalment oferts als pobres. A Alpens encara es conserva part de la tradició i el dimarts de Carnaval és dia de festa grossa. Josep Barniol, el Pep del Cobert, recorda que ja de petit anava a la plaça a ajudar als homes a preparar l’apat, ara n’és el cuiner i les seves vivències s’escolen a l’època de quan tots eren pobres però que encara n’hi havia uns que ho eren més i que per a ells es feia l’escudella i la carn d’olla, encara que després tot el poble en participava.

### Feu-nos una postal d’aquella escudella!

Es feia al mig de la plaça Major -que era de terra- amb 3 o 4 olles penjades dels clamais i un bon foc. Es feia un brou de peus de porc, ossos d’esquena, caretes.. Després es coïa l’escudella i es menjava amb la carn d’olla.

### Acostumaven a venir-hi molts pobres?

Se n’hi podien arregar una vintena dels que passaven a captar durant l’any. Solien arribar el dia abans i s’anaven repartint per les baumes (balmes) del voltant del poble per passar-hi la nit, essent la de la

Vall la que tenia més cabuda i on se n’hi podien trobar més colla, també hi havia la bauma de Paüsa, la de la font de Matamosses... Al matí es reunien tots a la plaça a dinar i al vespre tornaven proveïts a la bauma, l’endemà marxaven.

### En recordeu algun d’especial?

Dels últims recordo el “poca-roba”, un home famós i fabulós, un tros de pa d’home que va morir de la misèria i de la beguda. Tota la canalla estaven per ell, sempre voltava per aquí i quan en alguna casa li donaven feina ja se sabia que tot plegat desapareixeria; Tirava una palla enlaire i segons on se l’emportés el vent era la direcció que ell prenia per marxar. També recordo un que comprava pells de conill i quan passava a captar la gent ja les hi regalava. Els captaires sempre acostumaven a ser homes i ja tenien un circuit establert, mentre que els gitans anaven de pas i portaven tota la família. Les baumes a tocar del camí sempre eren ocupades.

### Segons els vostres comptes va ser a finals dels anys 50 quan es va deixar de fer l’escudella per a començar a coure arròs. Com us organitzàveu?

Dies abans del dinar els organitzadors anàvem per les cases a captar: uns ens donaven un conill, altres ous, ossos pel caldo, algun cèntim... i amb allò fèiem el dinar. És clar que els conills els havíem de matar, tallar-los i fer-los ben petits perquè arribessin i guardar els talls més



macos per a la cassola. A primera hora del matí mentre uns feien foc els altres feien els sofregits, paraven taules.... Els pobres s'anaven reunint a l'espera del dinar. Els donàvem sardines, un plat gros d'arròs cuinat al foc a terra i conill, un tall de coca, vi i aigua. Quan marxaven se'ls omplien les llaunes de les sardines, que eren de quilo, amb arròs i conill i d'això en vivien uns quants dies. Del dinar en participava tot el poble i algun foraster, aquell dia tots menjàvem arròs del bo.

### **Però va arribar un moment que es van acabar els pobres...**

I semblava que la festa s'anava perdent i quedava trist. Llavors vàrem començar a anar a rebre a la gent que aquell dia arribava al poble – que n'arribava poca- i els pujàvem dalt d'un carretó o del baiard i els portàvem a la plaça, anaven al bar a prendre alguna cosa i a canvi ens donaven alguna propina pel dinar. Això va començar a fer gràcia i durant uns anys la festa va tornar a ser engrescada.

### **Tot i els alts i baixos la festa continua i ara l'assegureu fent-la al Casino.**

Les inclemències del temps va fer que algun any la gent no assistís al dinar i es va decidir passar-lo a un garatge primer i anys més tard al casino. Actualment, qui vulgui, al matí ja pot venir a esmorzar sardines fresques i un cafetet mentre anem muntant tota la parada. Fem 4 o 5 paelles, unes amb un bon arròs i les altres amb conill. Hi ha una

persona que ens paga el cava i el vi, una altra el purret, anys enrere també ens pagaven el cafè i les gotes.

### **Sempre heu acabat el dinar amb un bon ball?**

Si, i antigament hi venia tota la comarca. Actualment tot i que es fan altres activitats tant per als nens com per als grans, a la tarda molts han d'anar a treballar però a l'hora del ball tornen a aparèixer. Una tradició que es manté és la d'acabar el ball i anar a sopar cap i pota a la Fonda d'Alpens.

### **Podeu dir-me alguns dels veterans que han treballat en l'àpat?**

A la festa hi ha col·laborat molta gent, El Lluís Busoms de Cal Teta havia estat durant molts anys el cuiner oficial i jo el seu ajudant. El meu germà Quico, el Pere el Xispa, el Pepito, el Terra, els germans Prat, el germans Tubau, el Tuija, el Salvador, el Sala... molt ja no hi són, altres hi anem treballant mentre va arribant la gent jove que ha d'ocupar els nostres llocs!.