

reportatge fotogràfic

BRUIRA



JUDIT PUJADÓ > TEXT

Dani Salvà és mestre i fotògraf resident a l'Empordà. Practica la fotografia documental i de viatges, i ha rebut formació dels prestigiosos fotògrafs Tino Soriano, Navia i Pep Bonet. Aquestes fotos formen part d'un projecte sobre els treballs del camp i el món rural a les



DANI SALVÀ > FOTOS

comarques de Girona que va iniciar l'any passat i que continua obert. Els seus protagonistes es dediquen a feines que fa poc més de mig segle constituïen les formes de vida habituals a pagès. La mecanització i la devaluació de les feines del camp les han transformades o convertides en residuals, però hi ha qui té la voluntat de continuar-les encara que només sigui per deixar testimoni de qui vam ser.



Pastors



Un ofici antic que reula. Minven les terres i minven els rendiments. Malgrat tot, encara en queden alguns a l'Empordà. Surten de Serra de Daró o de Fontanilles i pasturen pels camps de l'Empordanet. Si fa 50 anys un pastor se'n mal sortia amb 150 ovelles o cabres, ara en necessita 600. És una imatge bucòlica que sedueix poca gent; per això sovint cal sortir a buscar a fora algú que es vulgui fer càrrec del ramat.



Arrossers de Pals

El conreu de l'arròs va ser tema de debats encesos entre pagesos fins a principi del segle passat. Lligat a malalties com el paludisme, va ser prohibit durant anys. Però sempre ha tornat, perquè l'arròs és un conreu productiu. Ara en queden algunes vessanes i l'arròs de Pals va guanyant anomenada. El Molí de Pals organitza cada any una plantada seguint les tècniques tradicionals. És un acte simbòlic que vol explicar la duresa de la vida a pagès, perquè els que no ho saben ho aprenguin i els que ho saben no se n'oblidin.





Oliveres



Pel mes de novembre, al Mas Jordi de Torrent apleguen les olives, una activitat que des del punt de vista econòmic deu ser poc rendible, però que no volen deixar de fer. Estendre les xarxes per terra, arran de la soca de l'olivera, sacsejar-ne les branques per fer caure les olives i triar les millors per fer-ne l'oli és una ocupació familiar. Després, les olives s'ensaquen i es duen al trull, d'on s'obtindran uns quants litres d'oli per al consum familiar.



Tria de mulats



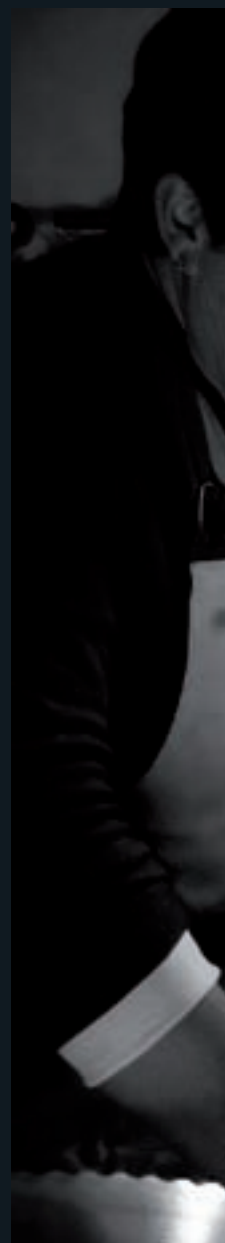
Al mes de juny, pels volts de sant Pere, els cavalls emprenen el camí de les muntanyes de Costabona. Allà hi passaran l'estiu, com des de fa centenars d'anys. Fins no fa gaire en Cisco del Querol, l'eugasser de Rojà i ànima viva de la transhumància, se n'encarregava, i gràcies a ell s'ha mantingut el dret de pastura adquirit amb el Tractat dels Pirineus. Per sant Miquel els mulats arriben a Espinavell i se celebra la fira on es tanquen els tractes ramaders.



La verema i el vi



Abans que entrés la fil-loxera com una tramuntanada escampant la mort als ceps de tot el país, feixes i feixons s'estenien arreu, fins a ocupar l'últim bocí de terra. Cada masia feia el seu vi, tan necessari per entomar la duresa de la vida a pagès. A Can Nicolau, de Sant Climent de Peralta, encara en fan. Les vinyes són les pròpies; els coneixements, també, com l'orgull i el gust de dur el vi a taula cada dia de l'any.



La matança del porc



Fa només cinquanta anys ens hauria costat trobar una casa que no engreixés com a mínim un porc l'any. Un cop engreixat, quan arribava l'hivern, la casa s'omplia de familiars i veïns, es matava l'animal i s'iniciava el procés, llarg i laboriós, de preparar-ne la carn: botifarres, embotits, llocs i pernills que, sense congeladors, calia enllestir ràpidament. D'uns anys ençà les normes estableixen que la matança s'ha de fer als escorxadors. Algunes famílies, com aquesta de l'Empordà, es resisteixen a abandonar un costum que donava sentit a la unitat econòmica que eren abans els masos.