

TREMENTINAIRES

DE L'OBLIT AL REONEIXEMENT

Per ajudar la migrada economia familiar, les dones de la vall de la Vansa (Alt Urgell) sortien carregades d'herbes, bolets i resines i «anaven pel món» a vendre'ls. Eren les trementinaires. Aquest ofici s'ha anat perdent amb els anys, però encara resta ben fresc a la memòria dels familiars i en la d'aquells que, any rere any, les rebien a casa en el seu llarg viatge.

TEXT: Carme Bosch



Dolors Pla i Mercè Parramon, d'Ossera (1920). Autoria desconeguda. Cedida a l'arxiu del Museu de les Trementinaires per Cal Casal (Ossera). Cedida pel Museu de les trementinaires.

Vaig conèixer l'ofici de les trementinaires per la Salvadora Coll de Gualta (Baix Empordà), que va néixer a principis del segle XX a can Coll de Llavià (Baix Empordà). Ella recordava amb molta nitidesa i alegria una parella de trementinaires que s'allotjaven, cada hivern durant uns dies, a casa dels seus pares a Llavià. La Salvadora m'explicà que les trementinaires sortien del mas de bon matí. Anaven carregades amb llaunes de trementina, oli d'avet (*Abies alba*), pega negra i oli de ginebró (*Juniperus oxycedrus*) que es penjaven a les espatlles. Dins un mocador de farcell portaven bosses de roba plenes de fulles, flors, fruits, arrels o bolets secs. A la cintura, com si fos un cinturó, duïen fulles enrotllades de tabac negre (*Nicotiana tabacum*), per preparar pegats. Vestien a la manera antiga: camisa, faldilles llargues i amples de color negre, davantal, mocador negre al cap i un xal de llana que feia d'abric. Les dues dones anaven a vendre les herbes i les resines als masos i pobles del voltant de Llavià. Uns dies cap a mar, a Pals, Torroella o L'Estartit, altres cap a La Bisbal o Torrent, sempre anaven a peu i anunciaven amb un cant les herbes que portaven. Quan començava a vesprejar tornaven a Can Coll i compartien les feines de la casa amb la família de la Salvadora. Tant ajudaven a fer la matança del porc, com a apedaçar roba, trencar ametlles o espellonar blat de moro; el que fes falta a la casa. Si hi havia algun malalt, elles li aplicaven els pegats de resines.

Mentre treballaven, sempre contentes, cantaven cançons d'altres contrades, que la Salvadora desco-neixia, i explicaven històries que havien recollit caminant arreu de Catalunya. La Salvadora esperava l'arribada de les dues dones, perquè deia que trencaven la monotonia de les llargues nits d'hivern. A casa de la Salvadora se les considerava de la família, encara que no hi havia relació de sang, perquè les avantpassades d'aquelles trementinaires ja s'allotjaven a Can Coll. Quan li vaig preguntar d'on venien, només recordava que eren d'un poble dels Pirineus, però no sabia de quin. Quan va esclatar la guerra, les trementinaires van aturar el comerç i després, la Salvadora va marxar del seu poble i mai més les va tornar a veure.

Aquest relat em va despertar molta curiositat. Vaig anar a cercar informació al museu etnològic de Barcelona, però no vaig trobar cap documentació que parlés de l'ofici d'aquestes dones. A l'Enciclopèdia Catalana només hi vaig trobar una petita ressenya pel terme trementinaire: dones contrabandistes de la Cerdanya. Però als pobles de la Cerdanya on vaig preguntar, ningú en sabia res. Vaig traslladar la pregunta a museus i oficines de turisme d'altres valls del Pirineus. Durant uns dos anys ningú em va donar cap resposta, fins que la conservadora del museu de la Vall d'Aran va sentir també curiositat i em va dirigir a l'Ecomuseu de les Valls d'Àneu, acabat d'inaugurar el 1994, convençuda que el seu director, en Jordi Abella, en sabia alguna cosa. Així va ser. Finalment en Jordi Abella em va encaminar cap a Tuixent i la Vansa (Alt Urgell), la vall d'on provenien les trementinaires.

Els mestres de l'escola i de l'Entorn d'Aprenentatge de Tuixent Cadí-Moixeró havien iniciat feia poc temps una recerca sobre les trementinaires que havia conclòs amb un dossier i una exposició. En aquell moment l'ajuntament, amb l'ajut del consell comarcal, iniciava el projecte de construir el Museu de les Tremtinaires.

Vaig arribar per primer cop a Tuixent un capvespre de finals d'estiu, el 1996. La mateixa nit, vaig començar la recerca oral a Can Farragetes, el bar del poble. Quan vaig preguntar per les trementinaires, gairebé tots els homes que eren al bar em podien explicar alguna cosa. Aquella nit vaig sentir per primer cop, i repetides vegades, «la mare anava pel món», «l'àvia anava pel món», «la besàvia anava pel món», «la tia anava pel món», etc. Anar pel món és com li deien a Tuixent i a la Vansa al fet d'anar a

vendre trementina i herbes per tot el territori català. Tots els entrevistats tenien familiars que havien fet de trementinaires. La memòria de l'ofici havia quedat atrapada per les muntanyes. Com és que es coneixia tant poc l'ofici de trementinaire fora de la vall?

Una de les possibles respostes me la va donar l'Emilia Llorens de Cornellana, néta de la trementinaire Maria Majoral, «Tamastima»; anar pel món era mal vist, era indicador de pobresa i, a més a més, que les dones passessin tant de temps fora de casa es considerava immoral als anys cinquanta del segle XX. Els fills i les filles de les últimes trementinaires no valoraven l'ofici; fins i tot podríem dir que se n'averonyien.

Aquell mateix any vaig entrevistar la Sofia Muntané d'Ossera, que havia fet de trementinaire fins als anys 80. Em va rebre amb els braços oberts, contenta de saludar una gironina. Recordava tots els pobles de Girona per on havia passat amb una memòria prodigiosa. Realment, era una dona de món. Tot i parlar-me de la duresa de l'ofici, per les moltes hores de camí, la Sofia va preferir fer de trementinaire que anar a treballar a una fàbrica i deixar el poble, com varen fer moltes dones de la vall. El seu marit la va acompanyar en els darrers anys. Al museu de les trementinaires de Tuixent s'hi poden veure unes emotives gravacions de la Sofia i el seu home explicant l'ofici.

L'ofici de trementinaire el van practicar moltes dones de la Vansa i Tuixent fins a mitjans del segle XX. Mentre tenien salut i força les dones de la vall sortien cada any a vendre una o dues vegades. D'aquesta manera contribuïen a l'economia familiar, que era bàsicament una economia agrària de subsistència. Aportaven diners que els permetien comprar el que no hi havia a la vall: vi, oli, llençols, plats, teles, etc. Paradoxalment, les dones que feien de trementinaires disposaven de més poder adquisitiu que les dones de les cases més riques, que eren les úniques que no sortien a vendre.

La vall de la Vansa i Tuixent és tancada, però assolellada, regada per les aigües del riu la Vansa i situada al bell mig de diferents carenes muntanyoses que tenen alçades superiors als dos mil metres. És una vall actualment molt poc habitada, que té una gran diversitat d'espècies vegetals. Les dones d'aquesta vall coneixien les virtuts medicinals de les plantes que creixien al seu voltant. El coneixement de les plantes medicinals es transmetia de mares a filles així com succeïa amb les receptes de cuina o



Tuixent, a la vall de La Vansa, Serra del Cadí. Cedida per Anna Arenas.

els secrets de la bugada. No conec cap document que mostri des de quan les trementinaires converteixen aquest saber en un ofici ambulant. Les últimes trementinaires expliquen que van aprendre l'ofici de les seves mares o àvies i que aquestes ho havien après també de les seves respectives àvies.

La seva feina seguia el cicle natural de les estacions. Entrada la primavera començava la recol·lecció de violetes, herba blava, flors de saüc, flors de corner, salsufragi, fulles d'orella d'os, farigola, fulles de boixerola. A l'estiu recol·lectaven fulles de vesc, lavanda fina, serverola, les bràctees florals del til·ler, fulles de noguera, sajolida, hisop, timonet, te de roca, orenga, espígol, milfulles, artemisa, carlines, prunel·la, espernallac, sàlvia, eufràsia, herba de Sant Ponç, travalera, comí, menta blanca, pinyes de Sant Joan. També s'enfilaven dalt dels avets per extreure'n la trementina, molt cops acompanyades dels fills, més hàbils. A finals d'estiu, principis de tardor, agafaven la corona de rei, l'arrel de valeriana, l'herba fetgera, les pinyes verdes d'avet per fer xarop, preparaven les fulles de tabac amb vinagre per a fer cataplasmes. També eren grans caçadores de bolets: rossinyols, trompetes de la mort, ceps, bolets d'ovella, etc., que enfilaven en tires de fil de cotó i deixaven assecar. Tot el material recollit entre primavera i estiu es deixava a les golfes de les cases, on l'aire sec de la muntanya s'ocupava de la resta. Un cop ben sec es posava dins de bosses de roba.

Quan arribava la tardor les trementinaires inicia-

ven el seu periple per les comarques catalanes per vendre els seus productes. A casa seva deixaven les criatures a càrrec de l'home i de les àvies. Tornaven per passar el Nadal a casa, feien la matança del porc, i marxaven altre cop fins a la festa de Rams, que passaven a casa. Tot i que molt esporàdicament eren acompanyades per nens o homes, les trementinaires anaven sempre per parelles. La més gran era la que sabia l'ofici i la més jove feia d'aprenenta. Acostumaven a ser de la mateixa família. Des de molt petites acompanyaven les mares o les àvies. La Maria Majoral, "la Tamastima", nascuda el 10 de juliol de 1887 a Cornellana (Alt Urgell), va acompanyar la seva mare a partir dels 2 anys i als 12 anys va fer el seu primer viatge sola, acompanyada per una aprenenta. L'últim viatge el va fer amb 72 anys. La seva filla Càndida i Roseta van començar els viatges amb 6 anys i la van acompanyar fins als 25 anys, edat en què es van casar. Una altra filla, la Maria, també la va acompanyar des dels 6 anys fins als 16, edat en què començà a treballar de minyona en una casa. Les netes la van acompanyar mentre eren solteres, però en casar-se cap d'elles va seguir l'ofici.

Cada parella de trementinaires recorria, any rere any, la mateixa ruta i s'allotjava gratuïtament a les mateixes cases on ho havien fet les seves predecessores. Els trajectes es mantenien en secret, perquè els vincles establerts per les seves progenitores amb els habitants de les cases en què s'allotjaven i els

clients a qui venien els productes eren fonamentals per a la bona marxa de l'ofici. Hi ha diversos recorreguts: de Tuixent fins a la costa del nord de Girona, de Tuixent al Maresme i al Barcelonès, de Tuixent cap al Penedès, cap a les terres de L'Urgell, cap al Tarragonès, etc.

Les trementinaires rebien aquest nom perquè els productes més sol·licitats de tots els que portaven al damunt eren la trementina d'abet i la trementina de pi, molt utilitzades en la preparació d'ungüents curatius al llarg de centenars d'anys. Possiblement, a les cases dels nostres avantpassats sempre hi havia un pot de trementina, l'ús més extens de la qual era a través dels pegats. S'untava de trementina una petita peça de roba de cotó o de lli, o bé un tros de paper d'estrassa, i es posava al damunt de la zona afectada o adolorida. Després, s'emboïllava amb més roba. Els pegats s'utilitzaven sempre que no hi hagués una ferida oberta i es deixaven fins que es desenganxaven de la pell, perquè les trementinaires deien que "la trementina xucla el mal de dins i el porta cap a fora". S'empraven per combatre les inflamacions i qualsevol tipus de dolor, pels cops, esquinços, fractures, torçades, picades d'insectes o rèptils i també per treure les punxes o estelles de fusta que es clavaven a la pell. Fins i tot es curaven amb pegats de trementina les infeccions pulmonars o bronquials; en aquest cas, el pegat cobria tota la zona dels pulmons, tant per davant com per darrere l'esquena.

Oli d'abet o trementina d'abet. Les trementinaires, de la resina de l'abet en diuen «oli d'abet», però en moltes zones de Catalunya s'anomena «trementina d'abet» o «trementina vertadera». Per obtenir-la cal enfilem-se als avets i rebentar, una per una, les petites butllofes que es formen als troncs dels avets, que en els mesos de calor són plenes d'oli o resina. Les trementinaires utilitzaven el cantell esmolat d'una esquella per foradar la butllofa. La resina era recollida amb la mateixa esquella. Era una operació molt entretinguda perquè de cada bombolleta només se n'obtenia una o dues gotes. Cada abet segregava resina durant dos anys seguits; després es deixava reposar durant dos o tres anys. Sovint, eren els fills de les trementinaires els que pujaven fins a dalt de tot de l'abet. El preu de l'oli d'abet sempre va ser molt elevat. A principis de segle, una unça (33 grams) d'oli d'abet costava unes 80 pessetes.

Usos de l'oli d'abet o trementina d'abet. L'oli d'abet s'utilitzava externament en els pegats per combatre el dolor que produïen inflamacions i fractures. S'acostumava a barrejar amb oli d'oliva, greix de porc o cera d'abelles. Es considerava la trementina de més qualitat.

L'oli d'abet també es prenia internament barrejat amb una mica de sucre. Servia per preveure i curar les llagues d'estómac i les malalties pulmonars. Era un costum molt estès, prendre oli d'abet a principis d'hivern i durant nou dies per prevenir els refredats. Es deixaven caure unes gotes de trementina d'abet damunt del sucre, es feia una petita boleta i es prenia.

Trementina de pi. La trementina de pi s'obté a partir de les osques o incisions que es fan al tronc dels pins. A sota dels talls es pengen unes cassoles per recollir el líquid que flueix. La recol·lecció es fa des del començament de la primavera fins la tardor i cada arbre es pot fer rajar durant quinze o vint anys. El líquid recollit es purifica exposant-lo al sol i filtrant-lo. Totes les espècies de pins exsuden trementina, però a la península Ibèrica s'obtenia sobretot la trementina de *Pinus pinaster*, *P. halepensis* i *P. nigra*.

De la destil·lació de la trementina se n'obté l'essència de trementina o aiguarràs. El residu sòlid de la destil·lació és la pega grega o colofònia.

Les últimes trementinaires no acostumaven a extreure la trementina directament dels pins. Compraven pega grega i aiguarràs a l'adroguer i barrejaven els dos components. Primer, fonien la pega grega escalfant-la a foc lent i sense deixar de remenar, hi posaven oli d'oliva, greix de porc o cera d'abelles. Un cop tot desfet, apagaven el foc i afegien l'aiguarràs. Feien la trementina abans d'iniciar el viatge o durant el camí. També hi havia adroguers que la preparaven, com ara la drogueria Farreny de la Bisbal d'Empordà.

Usos de la trementina. La trementina de pi va ser la més utilitzada per a fer pegats ja que, com que s'obtenia més fàcilment, és venia a un preu molt més assequible que la trementina d'abet. La trementina que fan les trementinaires només s'utilitza externament per a fer pegats. En cap cas es pren internament com la trementina d'abet.

A partir de la trementina, cada trementinaire elaborava diferents ungüents.

RECEPTA DE POMADA DE TREMENTINA
DE LA MARIA MAJORAL,
"LA TASMASTIMA" DE CORNELLANA

La pomada de trementina es preparava barrejant:

- un rovell d'ou,
- una unça de trementina que es rentava nou vegades,
- dues cullerades de sucre,
- dues cullerades de mel i
- una cullerada de greix.

Es fonien tots els ingredients fins que en quedava una pasta amb consistència de pomada. La pomada s'utilitzava per curar ferides, abaixar la inflamació, evitar les infeccions i cicatritzar.

Pega negra. Un altre dels productes que venien les trementinaires és la pega negra que feien els pegaires, aprofitant les soques que quedaven en les pinedes, acabades de talar. Alguns homes de la Vansa, del Solsonès o del Berguedà treballaven de pegaires, un ofici que també implicava un cert nomadisme, ja que les colles de pegaires es traslladaven a fer pega a les propietats forestals de tot Catalunya.

Els pegaires obtenien la pega negra de la teia de les soques del pi. En feien estelles i les posaven dretes dins el forn de fer pega. La teia s'anava consumint a poc a poc i anava sortint la resina. Un cop extreta la resina es tornava a coure per obtenir la pega negra. Era un procés llarg i molt delicat. La pega negra s'obtenia de diverses espècies de pi, com ara el *Pinus nigra* o *P. pinastre*.

Sovint els pegaires tenien vincles familiars amb les trementinaires. Molts pegaires eren germans o marits de trementinaires. La Conxita Busquets de Riudecós (Arbúcies) explica que a la seva propietat hi havien anat els pegaires de la vall de la Vansa a fer pega. Encara podem trobar el forn de pega a la propietat. Una parella de trementinaires també s'allotjava, cada any, al mateix mas.

Usos de la pega negra. La pega negra s'utilitzava molt per curar els animals; bàsicament per a malalties de la pell, i per immobilitzar els membres fracturats dels animals, perquè en assecar-se es solidifica i impedeix el moviment del membre fracturat. Feia la mateixa feina que actualment fa el guix.

Les persones la utilitzaven per curar les cremades de la pell, barrejada amb oli d'oliva. Es fonia al foc la mateixa quantitat de pega que d'oli, s'untava una

peça de roba de lli amb oli i pega i es posava al damunt de la cremada. Es canviava uns tres cops al dia.

Antigament, la pega negra s'utilitzava també per calafatejar els vaixells i les botes de vi, per empeltar els fruiters, i els fusters i els sabaters l'empraven per encolar.

Oli de Ginebró. Els pegaires de la vall de La Vansa obtenien aquest oli de la destil·lació de la soca del ginebró blanc o càdec. Era un oli espès, d'olor penetrant.

Usos de l'oli de ginebró. L'oli de ginebró s'utilitzava fonamentalment per via externa per matar la ronya dels animals, així com per curar malalties diverses. Per treure els cucs dels infants, se'ls en donava una gota amb un sucre.

Les plantes medicinals que les trementinaires comercialitzaven depenien molt de la demanda dels clients, que segur que va anar canviant amb el temps. No podien portar al farcell totes les espècies medicinals de la muntanya.

Possiblement, en els temps més remots, es venien sobretot les espècies que creixien a la muntanya o que eren poc comunes a la terra baixa. A

Maria Majoral, coneguda pel nom de la Tamastima o la trementinaire de les nenes rosses. Cedida per Emilia Llorens.



mesura que les dones es van incorporar al treball de les fàbriques o tallers, ja no disposaven de temps per recol·lectar i probablement compraven a les trementinaires les herbes que tradicionalment consumien.

L'arribada de la medicina als nuclis rurals, la millora en la comercialització i distribució dels fàrmacs i la implantació de la seguretat social van provocar que les darreres trementinaires venguessin herbes i resines per guarir més animals que no pas persones.

Segons les entrevistes, totes les trementinaires venien les mateixes resines, però cada trementinaire portava herbes medicinals diferents. Entre les herbes més venudes trobem: el vesc, la sàlvia, el te de roca, l'orella d'os, la corona de rei, l'hisop, la milfulles, la valeriana, el tabac negre i el comí de muntanya.

A partir del record de la Salvadora de Gualta vaig iniciar una relació amb Tuixent i la Vall de la Vansa que fa més de 20 anys que dura. Cada estiu tinc el goig d'impartir tallers d'etnobotànica aplicada al museu, i el maig de 1998 vaig realitzar una exposició sobre les trementinaires al Museu d'Història de la Ciutat de Girona.

El món de les trementinaires s'ha anat coneixent més des de llavors. A la divulgació hi ha contribuït en gran mesura la creació del Museu de les Trementinaires, inaugurat el desembre de l'any 1998 i que fins a l'actualitat ha rebut unes 100.000 visites —Tuixent no arriba al centenar d'habitants—; la publicació el 2005 d'un extraordinari estudi etnogràfic per part de l'antropòleg Joan Frigolé: "Dones que anaven pel món", i periodistes de diferents televisions catalanes, espanyoles i europees que han anat fins a Tuixent i la Vansa per realitzar una vintena de reportatges sobre les trementinaires.

Aquests últims 20 anys, l'Emilia Llorens no ha deixat d'informar i atendre periodistes, antropòlegs, escriptors, geògrafs, botànics i curiosos que busquen informació sobre la seva àvia, la Maria Majoral, "La Tamastima". Actualment se sent molt orgullosa de ser filla, néta i besnéta de trementinaire, com tots els descendents d'aquelles dones valentes que amb el seu ofici d'herbolàries ambulants aixecaren cases i famílies. Molts descendents de trementinaires, d'arreu del país i de fora, acudeixen al museu per deixar el testimoni de les dones de la seva família que van exercir l'ofici. Actualment hi ha inventariades unes 150 trementinaires.

El vincle entre el món vegetal i els homes i les dones sempre s'ha mantingut. Abans s'establí bàsicament mitjançant les mans, la recol·lecció, la ma-

nipulació o la venda de productes vegetals; en canvi ara, aquest vincle, que continua essent necessari, es crea a través d'un contacte més lúdic, descobrint antics usos, recreant-se caminant i observant boscos i paisatges, fent fotografies o estudiant el món vegetal, la qual cosa permet retrobar-se tant individualment com col·lectiva amb l'entorn natural.

Voldriem dedicar aquest article a la Càndida Majoral i Majoral, filla petita de la Maria Majoral, «La Tamastima», que ens deixà aquest passat 4 de gener a l'edat de 101 anys. Les seves vivències i records han contribuït en gran mesura a la recuperació de la memòria de l'ofici de trementinaire per a les noves generacions.

ALGUNES DE LES PLANTES RECOL·LECTADES PER LES TREMENTINAIRES (S'HI INCLOU UN BOLET)

PRIMAVERA

Nom popular	Nom científic
Violeta	Viola alba Besser
Herba blava	Polygala calcarea F.W.Schultz
Saüc	Sambucus nigra L.
Corner	Amelanchier ovalis Medik.
Salsufraqi	Silene saxifraga L.
Orella d'os	Ramonda myconi (L.) Rchb.
Farigola	Thymus vulgaris L.
Boixerola	Arctostaphylos uva-ursi (L.) Spreng.

ESTIU

Nom popular	Nom científic
Vesc	Viscum album L.
Lavanda fina	Lavandula angustifolia Mill.
Serverola	Agrimonia eupatoria L.
Til·ler	Tilia platyphyllos Scop.
Noguera	Juglans regia L.
Sajolida	Satureja montana L.

TARDOR

Hisop	Hyssopus officinalis L.
Timonet	Thymus serpyllum L.
Te de roca	Chiliadenus glutinosus (L.) Fourr. Jasonia saxatilis (Lam.) Guss.
Orenga	Origanum vulgare L.
Espígol	Lavandula latifolia Medik.
Milfulles	Achillea millefolium L.
Artemisa	Artemisia vulgaris L.
Carlina	Carlina acanthifolia All.
Prunel·la	Prunella vulgaris L.
Espernallac	Santolina chamaecyparissus L.
Sàlvia	Salvia officinalis subsp. lavandulifolia (Vahl) Gams
Eufràsia	Bartsia alpina L. Euphrasia alpina (L.) Bubani
Herba de Sant Ponç	Teucrium polium L.
Comí	Carum carvi L.
Travalera	Centaurea aspera L.
Menta blanca	Mentha longifolia (L.) L.
Pinya de Sant Joan	Rhaponbticum coniferum (L.) Greuter Leuzea conifera (L.) DC.

Nom popular	Nom científic*
Corona de rei	Saxifraga longifolia Lapeyr.
Valeriana	Valeriana officinalis L.
Herba fetgera	Anemone hepatica L.
Tabac	Nicotiana tabacum L.
Rossinyol	Cantharellus lutescens (Fr.) Fr.
Trompeta de la mort	Craterellus cornucopioides (L.) Pers.
Cep	Boletus edulis (Bull.) Fr.
Bolet d'ovella	Tricholoma albobrunenum (Pers.) Fr.

Carme Bosch s'inicia en el món de la botànica l'any 1980 a través de l'artesanía floral i a partir de 1994 comença a dur a terme diferents treballs d'investigació d'etnobotànica i crea diverses instal·lacions artístiques al Museu d'Història de la Ciutat de Girona, que finalment la portaran a crear *L'escola de les flors* i a oferir tallers d'etnobotànica aplicada arreu de Catalunya. Ha col·laborat en diverses publicacions, com ara *Cuerpo i Mente*, *Clara i Clip*, i ha publicat *La guia del recol·lector* (2013, Viena ed.), *Dones d'aigua* (2005) i *Essències* (2007), editades ambdues per l'Ajuntament de Girona.

Més informació a: www.carmebosch.cat