

ELS

EL

Berga



IS



2025



26 | 27
JULIOL

UN VIATGE COMPARTIT

Parlem de menjar

En un programa dels Elois?

Ja em direu què hi té a veure!

de **Toni Massanés i Sanchez**

La història, la que s'ha escrit, és massa plena d'herois, guerrers, batalles i homes (sí, homes!) poderosos, i massa buida d'allò i aquells (i aquelles!) que realment han fet que avui puguem ser aquí. Mentre alguns (i sobretot algunes) miraven cada dia de garantir que demà hi hagués un nou dia (que tothom estigués menjat, cuidat, content, net i polit, i les coses endreçades), els quatre que manaven miraven de manegar-s'ho perquè cada nou dia fos al seu gust i profit.

Posats a fer, també maldaven perquè els que estudiaven el passat es fixessin en els suposats mèrits i gestes del seu llinatge, ni que fos per justificar la situació d'avantatge de què gaudien per continuar-la tenint, que d'això anava. Que d'això va? Que no hauria d'anar així.

Perquè el món, els pobles i la vida, al cap i a la fi, no els han construït quatre cabdills ferotges i despietats, sinó totes aquelles persones que cada dia han procurat que la seva família, els seus veïns i el seu entorn tinguessin tot el que els calia per viure; si era possible, cada dia millor i, si era possible —ni que fos a moments— contents, tranquils i desvetllats.

El món l'han fet les mares que han parit i alimentat els fills, els que han educat les criatures, els que han fet cadires per asseure-s'hi, els que han fet gots per abeurar-s'hi, els que han guarit els malalts, els que han plantat i collit el blat, els que han menat ramats o han anat a pescar, els que han cantat i fet música per acaronar els esperits, els que han teixit i filat a les fàbriques, els que han escrit per desvetllar consciències, els que han fet camins per unir les persones, els que s'hi han mo-



Cal Passasserres.
© Foto Luigi

gut per dur-los el que necessitaven, els que han ferrat els cavalls, els que han fet les selles i els basts per a les mules o, més tard, els seients dels camions i les veles per cobrir les càrregues de carbó que altres treien de la mina per escalfar les cases.

El món el fa qui fa el pa i qui posa el plat a taula. La història l'han construït els que no surten al llibre d'història. Els que hi surten, massa sovint l'han destruït.

El món, i el Berguedà, i Berga, l'han fet els de la Confraria dels Elois, les seves famílies i els seus veïns.

«Sant Eloi de Berga (els Elois) ha estat sempre la confraria dels traginers i dels ferrers, però també dels serrallers, manyans, claveters, fargaires, argenters, llauners, quincallaires, courers, calderers, ollers, perolaires, armers, pedrenyalers, rellotgers, esquilets, hostalers, taverners, cafeters, vinaters, boters, carnisseres, bastés, moliners, cadirers, bracers, manescals, mulaters, carreters, pagesos, pagesos d'animals, ramblers, llauradors, veterinaris, cotxers, mecànics, garatgistes, sastres, paraires, teixidors, tintorers, sabaters, corders, terrissaires, adroguers, sucres, candelers, carboners, apotecaris, cirurgians, notaris i potser algun altre.»¹

1. Bosch, Lluís M. «Uns retaules dels Elois de Berga». *Erol, L'*: revista cultural del Berguedà, 2009, núm. 102, p. 39-43.

No ens distraquem, doncs, que ja ens ho advertia el Poeta:

*Estima el teu ofici,
la teva vocació,
la teva estrella,
allò per al que serveixes,
allò en què realment
ets un entre els homes,
esforça't en el teu quefer
com si de cada detall que penses,
de cada paraula que dius,
de cada peça que poses,
de cada cop de martell que dones,
en depengués la salvació de la humanitat.
Perquè en depèn, creu-me.*

*Si oblidant-te de tu mateix
fas tot el que pots en el teu treball,
fas més que un emperador que regeix
automàticament els seus estats;
fas més que el qui inventa teories universals
només per satisfer la seva vanitat,
fas més que el polític, que l'agitador,
que el que governa.*

*Pots desdenyar tot això
i l'adobament del món.
El món s'adobaria bé tot sol,
només que cadascú
fes el seu deure amb amor,
a casa seva.*

Elogi del viure, Joan Maragall (1860-1911)

EL QUE IMPORTA

La veritable història és la història del que hem menjat, perquè sense menjar no hi ha vida. Som el que mengem, ho expliquen els savis des de temps immemorials. Som el que mengem com a individus i també com a comunitat. Som el que mengem pel que fa a la nostra constitució bioquímica, perquè menjant incorporem els materials que conformen el nostre cos, els principis actius que el regulen i l'energia que l'activa. Però també som el que mengem des del punt de vista de la nostra construcció psicològica, cultural i social. Cada cosa que mengem, a més de nutrients, va carregada de valors i significats simbòlics que ho són en la mesura que ho representen per a cadascun de nosaltres. El que mengem també ens

alimenta de coneixement i emocions per fer-nos com som. És allò que mengem, la manera en què ho mengem, quan, on i amb qui.

Quan érem nanos, després del Ballet d'adeu, anàvem amb l'avi Joan a l'Ajuntament, on s'entregaven les ferradures. Després hi havia un vermut. Aquell vermut, per a nosaltres era una mena de cornucòpia amb daus grossos de pernil. Aquell vermut era una festa, encara l'enyorem, i ens feia sentir part de la comunitat dels Elois. Amb aquell vermut celebràvem el privilegi de ser berguedans.

Avui, el mateix aperitiu no voldria dir res de semblant. No l'esperaríem amb delit infantil. En un moment en què massa que en prenem, de refrescos i gormanderies, significaria ben poca cosa.

SOM EL QUE CUINEM

La cuina és l'estratègia alimentària humana, i es diferencia de les estratègies alimentàries de la resta d'éssers vius pel seu caràcter cultural i tecnològic. Els humans apliquem coneixement a les coses per menjar-nos-les. La cuina és la conjugació pràctica i intencionada dels productes bàsics (en solem dir ingredients) amb el coneixement. Ingredients més coneixement.

L'Hostal del Bou.
Foto: © Fons família
Reig / Badia



Aquesta alquímia ens permet alimentar-nos de molt més del que la nostra constitució física per si sola seria capaç de metabolitzar. Cuinant fabriquem els nostres aliments. La diferència és tan revolucionària que, de fet, identifiquem els nostres primers ancestres intel·ligents quan trobem eines relacionades amb la transformació culinària.

Transformem el món per adaptar-lo a les nostres necessitats en lloc d'adaptar-nos evolutivament als canvis de l'entorn. L'estratègia culinària fou tan avantatjosa que ens va permetre dedicar molta més energia al cervell, l'òrgan de pensar, l'òrgan de crear i gestionar el coneixement. Cuinar ens va fer com som, també biològicament. A canvi, depenem de la cuina per alimentar-nos. A més, vam aprendre a posar aquest cervell més evolucionat en xarxa amb altres cervells, passats o coetanis, per aprofitar-nos també del coneixement que havien generat. Se'n diu cultura, i és el més gran dels superpoders que tenim.

Fonda Catalunya.
Carrer Ciutat, 35, Berga.
Fondistes: família Royo
Isach, de l'any 1947 al 1981.

Foto: © Família Royo



Això sí, per aprofitar el coneixement dels altres ens ha d'arribar la informació. No és per telepatia que sabem que els fredolics són boníssims amb patates aixafades però que la farinera borda ens mataria. Vull dir, que la cultura ens permet conèixer quins bolets són comestibles i quins no sense haver de jugar-nos-hi la vida; però, per saber-ho, algú ens ho ha d'haver explicat d'alguna manera. Hem inventat diferents mètodes per empaquetar i transmetre aquest coneixement més enllà de l'observació directa; sobretot el llenguatge parlat i, també, l'escrit.

El coneixement dels que viuen amb nosaltres ens és fàcil de tenir, l'ensenyament i la informació de la comunitat conformen les cultures locals. Però, com ens arriba la dels altres llocs? Doncs abans ens l'havien de dur de la mateixa manera que ens duïen la sal de Cardona, el vi del Pla de Bages, l'oli de Siurana o les arengades de la costa. Ens l'havien de dur a peu, a collibè o a cavall d'un ase.

QUAN LA HISTÒRIA VIATJAVA EN MULES

Stephen Hawking explica en la seva *Història del temps* que, a nivell estel·lar, la història viatja a la velocitat de la llum. Perquè un esdeveniment influeixi en un altre li ha d'arribar la informació, que es transmet en forma de llum per l'immens buit que hi ha entre les galàxies a, aproximadament, 300.000 quilòmetres per segon. Són 1.080 milions de quilòmetres per hora! La informació humana, en canvi, abans viatjava una mica més a poc a poc.

Un ruc carregat deu anar a tres o quatre quilòmetres per hora, de mitjana. Durant una jornada, els traginers arribaven a fer 25 o 30 quilòmetres pels camins de bast o rals. Així, doncs, les notícies trigaven dies, mesos o anys a arribar a Berga. I, encara, com en el joc del telèfon, el que els viatgers explicaven del que havien après d'altres llocs podia canviar molt i arribar de manera molt diferent o fragmentària.

Amb tot això us intento fer entendre que les cultures locals, en aquells temps, eren molt més estables. Les coses i les mentalitats tendien a canviar més a poc a poc.



Passava el mateix amb les cuines locals que, de fet, són l'expressió de la cultura d'un determinat grup humà i un sistema alimentari concret. L'expressió atribuïda a Josep Pla que «la cuina és el paisatge posat a la cassola» mai no ha estat certa del tot; mai no s'ha pescat bacallà a la riera de Metge i, per sort, el comerç és tan vell com l'anar a peu, però fins fa no tant s'hi acostava prou.

DE VIATGERS N'HI HA HAGUT SEMPRE

I sempre han hagut de menjar. Fa milers d'anys que els pastors conduïxen les ovelles pels camins de transhumància buscant pastures fresques. Al sarró hi duïen el mínim per, espavilant-se amb el que podien trobar pel camí, bufar cullera i atipar-se; potser un tros de cansalada (salada i potser empebrada), pa bo del que aguanta uns quants dies...

Per fer sopes de pastor escaldades, tal·leu cansalada a trossets xics, sofregiu-la amb un raig d'oli i afegeix-hi ceba a juliana fins que s'enrosseixin una mica. Mentrestant, feu bullir aigua amb dues branques de timó, un gra d'all sencer i un polsim de sal si convé. Repartiu en plats fondos o bols les llesques de pa, a sobre repartiu-hi la ceba i la cansalada i acabeu-los d'omplir amb l'aigua bullent.

També viatjaven els joglars per escampar les cançons dels trobadors. I els *Bons Homes* càtars, declarats heretges, que arribaren fins les nostres contrades per escapar-se del foc de la Inquisició.

Jo m'hi vaig interessar quan, mentre em documentava per escriure el meu primer llibre², em vaig trobar amb el sirventès de Guillem de Berguedà, *Eu non cuidava cantar*, on el nostre trobador universal explica³:

Eu non cuidava cantar,
car razon non avia,
mas Arnautz del Vilar
m'a mes er en la via;
c'auzi l'autrier clamar
de Mon Sogr'ab sa corona,
q'el no il det a l'ora nona
del peis, e fes l'amagar.

Jo no pensava cantar;
de motiu no en tenia,
però Arnau del Vilar
suara me'n fornïa:
l'altre dia es queixà
de Mon Sogre amb sa corona
per no haver-li, a l'hora nona,
donat el peix que amagà.

2. Massanés, T.: *La cuina del Berguedà. Evolució i receptari*. L'Albí-Colúmena Barcelona, 1997.

3. Forner, C.: *Guillem de Berguedà i altres trobadors. Obra poètica*. Ed. de l'Albí. Berga, 1986.

Em va semblar estrany i, intentant-lo entendre, vaig arribar a Martí de Riquer⁴, d'on surt l'anècdota del poema: l'enuig que causà a Arnau del Vilar que Pere de Berga no li volgués donar peix per sopar podria explicar-se per les característiques de la fe càtara, de la qual Arnau del Vilar en seria un seguidor.

Poc temps després que sortís el meu llibre, els qui muntaven el projecte del Camí dels Bons Homes em van demanar si podria treballar més el tema del que cuinaven aquests malaurats viatgers occitans, adscrits a unes característiques restriccions alimentàries, com les de no menjar carn, ous, ni llet.

Vaig tancar-me uns quants dies a l'Arxiu del carrer Egipcíaqes de Barcelona per buidar la transcripció traduïda al francès de les actes de la Inquisició contra els càtars i vaig treure'n la informació dels interrogatoris relacionada amb el menjar. D'això en va acabar sortint un recull de receptes pensades perquè s'oferissin als allotjaments del Camí (i que s'han publicat en diferents edicions). Perseguint receptes occitanes de l'època, fins i tot vaig anar a la Biblioteca Nacional de França, en la llavors flamant seu François Mitterrand, perseguint un petit receptari occità escrit en llatí anomenat *Modus viaticorum preparandorum et salsarum*, de finals del segle XIV, que al final tampoc no vaig poder consultar. El viàtic és la provisió que porta la persona que fa un viatge i jo buscava la recepta més paradigmàtica dels seguidors del catarisme, que precisament és adequada per viatjar: la panada de peix.

Feu una pasta amb farina, sal, oli, aigua i si voleu una mica de llevat o compreu-la feta. Estireu-la i feu-ne una panada gran o unes quantes de petites en forma de cresta o panadons. Farciu-la amb ceba sofregida i carn esmicolada de tonyina, sardines o un altre peix que us sembli, podeu amanir-ho amb julivert trinxat, alguna altra herba i un grans de comí. Tapeu i enforneu les panades.

Si no sou de cuinar, us proposo una adaptació super-fàcil. Obriu i farciu uns pans de pita amb la mateixa barreja de ceba sofregida, peix i amaniments. Podeu

4. De Riquer, M.: *Les poesies del trobador Guillem de Berguedà*. Quaderns Crema. Barcelona, 1996.

passar un moment els panets farcits per la paella o el forn amb un raig d'oli i servir-los acompanyats d'una amanida ben fresca.

A casa nostra no ha parat de venir gent, fugint, tornant, de pas o per quedar-s'hi; també per abastir-nos de certes coses i emportar-se'n d'altres.

TRAGINAR MENJAR

Els traginiers, entre d'altres coses, ens van dur el menjar que aquí no teníem. Ens van dur també oportunitats i ensenyaments que foren llavors del nostre progrés. Per exemple, amb l'època moderna ens van arribar el blat de moro i les patates de l'altra banda del mar.

Com explico en el capítol de *La cuina del Berguedà* «Trumfes, aiguardent i blat de moro»:

«A finals del XVII comença per fi el creixement, que s'accelerarà al XVIII després de la guerra de Successió. Es produeix un gran augment demogràfic i un important increment de les terres conreades. Econòmicament, es desenvolupen sobretot l'Alt Berguedà i, en especial: Berga, la Pobla de Lillet i Casserres⁵.

Tornen a proliferar els molins, alguns refent els medievals, altres de nous, tots amb el seu escairador⁶.

S'abandona progressivament el conreu de la vinya. L'increment d'intercanvis comercials permet que es deixi de produir vi en llocs tan poc favorables com Saldes o Gisclareny. Potser hi ajuda alguna plaga⁷ (des d'aquest moment els ceps anunciaren pel sud que se surt de la comarca⁸). A partir d'ara només en quedarà algun cultiu residual al Baix Berguedà, que, també per les mateixes raons, va abandonant el conreu de l'olivera⁹.

Als segles XVII i XVIII hi ha un gran comerç d'una cosa que, de fet, atipa ben poc: el gel¹⁰. I és que es generalitza la moda de beure fred. El gel es guarda en uns pous construïts expressament en llocs obacs fins als mesos d'estiu, i serveix per refrescar el vi i l'aiguardent. Ja fa molt temps que l'art de la destil·lació va ser descoberta pels àrabs, que només en van poder gaudir en for-

5. PEDRALS, X.: Op. cit.

6. SERRA, R. et al.: Op. cit.

7. VILARDAGA, J.: *Efe-mérides bergadanas*. Imprenta y Ediciones de San José. Manresa, 1919.

8. DE ZAMORA, F.: *Diario de los viajes hechos en Cataluña*, a cura de Ramon Boixareu. Curial, Barcelona, 1973.

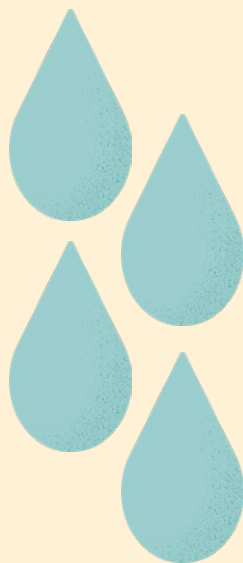
9. SERRA, R. I MIRALDA, J.: *Merola, un poble*. A C Esplai. Merola, 1990.

10. COROMINAS, R. I COROMINAS, J.: *Els pous de glaç de Berga, la Pobla i Bagà*. L'Erol 24, Berga 1988. CABALLÉ, F.: *Els pous de gel de Bagà*. L'Erol 31, Berga 1990. i VILARDAGA, op. cit.

ma de perfums i altres alquímies. A la baixa edat mitjana, en Ramon Llull i sobretot n'Arnau de Vilanova van intervenir decisivament en la seva difusió¹¹ (i és que la història dels aiguardents és plena de cognoms catalans il·lustres, com Barceló o Bacardí); però no és fins al segle XVII, i sobretot al XVIII, que el consum de destil·lats es generalitza.

També al segle XVIII apareixen en l'alimentació del Berguedà les dues incorporacions que més faran canviar la seva fisonomia. A començaments de segle (1715, si hem de fer cas a en Vilardaga¹²) es comença a conrear un cereal americà que presenta molts avantatges. D'una part és força resistent a les adversitats climàtiques; de l'altra, el seu rendiment és més gran que el dels cereals tradicionals¹³; i per últim, la seva novetat permet eludir delmes o impostos (que tant carreguen després de la guerra de Successió), ja que el seu conreu encara no està ben controlat. És el blat de moro. Té un defecte: no se'n pot fer pa, per això serà rebutjat pels rics. Però sí que se'n poden fer farinetes, que resulten més dolces que les d'altres cereals. Les farinetes de blat de moro adquiriran tanta importància en l'alimentació dels més desfavorits que, a començaments del XIX, la municipalitat de Bagà ja regula, per a la fleca, l'obligatorietat de tenir-ne per a tothom¹⁴. També es pot escairar i fer-lo bullir a l'olla. Els pobres estan ben contents. I també els animals.

Els pobres i els animals sempre han compartit (quan no han competit per aconseguir-lo) el menjar: glans, castanyes, naps, civada... Cap a mitjans de segle es generalitza un altre conreu que també comparteixen homes i bestiar i que serà la gran contribució històrica a la lluita contra la gana en la nostra muntanya. Francisco de Zamora, que visita la comarca el 1789, ens en parla: «[...] en este también (les zones muntanyoses del Berguedà) se coge criadillas con bastante abundancia. Este producto se ha introducido de pocos años a esta parte, sirve de sustento para la pobre gente, y los comen cocidos y mezclados con arina, hacen también pan de ellos, sirven también para engordar los serdos y toda especie de ganados, para los cuales se aprovechan también las ojas».¹⁵ Aquestes criadillas són les patates.



11. TOUSSAINT-SAMAT M.: *Historia natural y moral de los alimentos*. Alianza Ed. Madrid, 1991.

12. VILARDAGA, J.: Op. cit.

13. MONTANARI, M.: Op. cit.

14. SERRA VILARÓ, J.: Op. cit.

15. SERRA, Roser i FERRER, LL.: *Un questionari de Fco. de Zamora*, dins *Estudis d'Història Agrària*. Curial. Barcelona, 1985.

Vam haver d'aprendre a conrear, conservar, transformar i a cuinar cada nou producte. I ens hi vam haver d'acostumar i fer que ens agradés. No rigueu: sabem que fa més de dos-cents anys, quan nosaltres ja cuinàvem la verdura amb patates, a alguns dels que ens visitaven la combinació encara els semblava horrorosa. Ves qui ho diria!

Els traginers, que ens havien dut les llavors, després s'enduïen part de la nostra collita per alimentar d'altres contrades i fer-nos guanyar la vida. Avui lluïm amb orgull plats que ens identifiquen, com l'escudella de blat de moro escairat. Això vol dir coneixement i tecnologia (penseu en l'escairador) i també una evolució pròpia del gust que, curiosament, durant un temps ens va diferenciar de la majoria dels comensals de la resta del país i ens va agermanar amb els de Mèxic, una cultura del blat de moro tan profunda, arrelada i característica que els seus mites fundacionals expliquen que els déus, després d'alguns prototips fallits de fang o fusta, van fer els éssers humans amb aquest cereal. El seu *pozole blanco* és el germà gran però gairebé bessó de la nostra sopa de blat de moro.

PARADA I FONDA

Necessàriament, els traginers i les seves cavalleries havien de menjar i reposar durant el viatge. Per això hi havia els hostals. En les etapes del trajecte o fora muralla, els camins i viles del Berguedà també n'eren plens. Traginers i hostalers es necessitaven mútuament, tant que sovint els uns es transformaven en els altres. El binomi ha estat molt més important del que podem pensar en la conformació i història de la nostra comarca.

Ens ho expliquen savis com la gran Rosa Serra o el Carles Fígols¹⁶, qui precisament documenta com a la Valldan hi havia els hostals que acollien els traginers, viatgers i viatjants, i després turistes, del camí Ral de Cardona a Berga (Taberna i Hostal de Sant Bartomeu, l'Hostal del Bou, Cal Passasserres i el de Cal Gori) i al camí de Berga a Espinalbet, per anar a Sant Llorenç de Morunys i la Seu d'Urgell (Hostal de Cal Conill, Cal Patata —després Cal Nen— Sant Marc i l'Hostal del Guiu).

16. Fígols Company, Carles. «Els orígens de l'hostaleria al Berguedà». *Erol, L': revista cultural del Berguedà*, 2005, núm. 84, p. 34-37 i també al capítol "Activitat econòmica" del llibre *Què en sabem de la Valldan?* De l'Associació de Veïns i l'Àmbit de Recerques del Berguedà, 2012.



També l'hostatgeria de Queralt, és clar, que segons comenten els visitants, al llarg del temps passa per èpoques gastronòmicament esplendoroses i d'altres que no tant.

Foto: ©Josep Deseuras i Vilanova. Arxiu Comarcal del Berguedà.

Un visitant il·lustre i de morro fi com el baró de Maldà, que hi va dinar el 10 de juny del 1809, va fer la crònica de l'àpat del dia en el seu diari:¹⁷

«Per primer fonament a la panxa, **l'escudella** de fideus ab alguna xirivia, no sé si també ab alguns grans d'ar-ròs, nos ha sigut ben gustosa per lo un xiquet espessa i ben covada [...] Nos hi ha comparegut, allí, precipitadament, lo marquès de Sentmenat, mentres que començàvem a menjar les **costelles d'anyells**, untant-nos-en bé los llavis, passant-nos-en des d'estes al **cap i peus**. [...] A més d'estes viandes tinguérem plat de **faves ab cansalada i botifarra**, plat de **samfaina** (que ens digué ma germana, baronessa de Rocafort, que era del que cuinava millor la sua cuinera) i en efecte, era bona dita samfaina, lo que solem dir *camp de batalla*, después lo platillo de **carn ab suc** i lo **d'anyell rostit**. Lo **pa** era prou bo i lo **vi dolcet** que, solent, est, llevar les ganes, no ens les llevà (a Déu gràcies) *quando lo menos*, ab l'exercici de pujada i penosa que havíem fet fins allí dalt, a Queralt. Per postres, tinguérem un **mató xic i un mató gros** de llet, posant-nos-hi **sucre**. I

17. BARÓ DE MALDÀ: *Ca-laix de Sastre*. Curial, Barcelona.

fet-nos lo dinar, i tan dolces postres de parell de matons, a tots i a totes un bon profit[...]».

El mateix Rafael d'Amat i de Cortada va explicar al seu *Calaix de Sastre* com, durant la seva estada hostatjat a Berga, el 1812, obrien les primeres fondes de la ciutat i les delícies que s'hi menjaven.

IN TABERNA QUANDO SUMUS

Les tabernes eren molt més antigues, els éssers humans som socials i ens hem (ens havíem?) de trobar per enllaçar els nostres cervells. A partir d'un cert moment històric es va posar de moda connectar-nos mentre preníem uns altres productes que també ens van arribar (i continuen arribant) de ben lluny: la xocolata desfeta i cada cop més el cafè. Cacao i cafè (i a Berga van obrir fàbriques de xocolata i cafès!), uns productes que, cap al primer terç del XIX, pujarien de tornada les més de 100 mules que la ciutat tenia disposades per transportar els seus productes manufacturats. Per això, l'Ajuntament de Berga insistia a demanar a la flamant Diputació que d'una vegada es construís una carretera de Manresa a Berga¹⁸ que afavorís el transport amb vehicles de rodes i millorés la resta de la xarxa viària, per afavorir la industrialització i el progrés econòmic. Més tard, el 1887, arribaria el carrilet fins a Cal Rosal.

Els receptaris també ajuden a transmetre el coneixement per cuinar millor, tant a les cases particulars com als establiments públics. Precisament l'autor del que deu ser el llibre de cuina catalana de llarg més reeditat, l'imprescindible *La Teca*, i el cuiner més reconegut i influent al país durant la primera meitat del segle XX, fou el manresà Ignasi Domènech, fill de mare gironellenca i avi de Cercs, que abans d'anar a voltar món per aprendre, va començar a cuinar a l'establiment del seu tiet matern, a la Fonda del Centro, o de Cal Nasi, de Manresa, on arribaven les diligències de Cardona i la gent podia assaborir «entrants de fetge de porc amb freginat d'albergínies i tomaques, truites de dos ous amb mongetes i botifarra, els menuts, les perdius i els pollastres amb suc a la catalana, els assortits de carn i aviram, cuixes d'anyell, bunyols de bacallà...»¹⁹. Més connexions de gastronomia i transport, com veieu.

18. Navas Ferrer, Teresa. «Carreteres i camins del Berguedà. Orígens històrics i gestió viària en temps de la Mancomunitat». *Erol, L': revista cultural del Berguedà*, 2014, núm. 122, p. 46-51.

19. De les seves memòries, «A Ignasi Domènech», per Salvador Redó. Gremi d'Hosteleria i Turisme de Manresa i comarca.

VIATGERS, VIATJANTS, TRANSPORTISTES, TURISTES I HOSTALERS.

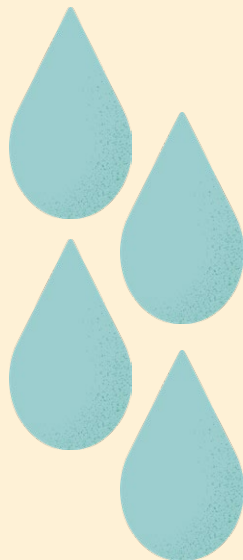
Ja ben entrat el segle xx, els camions, furgonetes, autocars i automòbils particulars substitueixen el transport de tracció animal.

Les comunicacions milloren, els transportistes cada cop poden dur més coses, més de pressa i de més lluny. Les cases de menjar, fondes i després restaurants, combinant la cuina popular catalana amb les especialitats locals, el bé de Déu dels productes de la comarca i les influències sobretot franceses faran del Berguedà un dels llocs del món on es pot menjar bé.

Fatalment, fins i tot la línia de tren s'acabarà perdent; una desgràcia històrica de la qual difícilment la comarca es referà mai (m'ho va dir personalment Pasqual Maragall) llevat que tothom entengui que sense estar connectats som morts. Un transport públic modern, freqüent, ràpid, àgil que ens connecti entre nosaltres i amb la resta del país i el món és imprescindible per evitar la desertització total de la comarca. Un cop més, la tecnologia ens podrà ajudar si la sabem aprofitar i apliquem eines com els drons i els cotxes autoconduïts per evitar l'aïllament de la nostra preciosa i complexa geografia rural tan bon punt sigui prou madura, contrastada i accessible. Mentrestant, hem d'entendre que l'activació de l'estació de Sallent és urgent i prioritària.

Al Berguedà no ha parat d'arribar gent, a abastir-nos, a visitar-nos o a treballar, que ens ha ensenyat el que sabem i ens ha fet com som. Jo, com tots vosaltres, soc fill de la gent que ha fet Berga com és. Som els que han vingut al llarg del temps i només serem si en continuen venint per ajudar-nos a construir el futur.

Les comunicacions s'han accelerat i intensificat vertiginosament en els darrers anys. Quina sort. La informació humana ara també viatja a la velocitat de la llum. Les pantalles són les noves finestres al món per on mirem el paisatge i coneixem el paisanatge. Al mòbil trobem el que fan els influents de l'altra banda del món en el precís moment en què ho fan. També el que mengen. I



volem fer com ells, fins i tot coses que potser nosaltres fèiem millor. Abans, la cuina viatjava a poc a poc. La gent viatjava per tastar-la. Tot va molt de pressa, avui. I tot allò que aprenem és fantàstic, però cada cosa que oblidem és una desgràcia.

CONSIROS CANT E PLANC E PLOR PER LA CUINA BERGUEDANA

Si parlem de menjar, el problema mai no és el que tastem per primer cop, sinó el que deixem de menjar. Creient que en mengem més que mai, el cert és que cada cop mengem menys coses... i més semblants arreu. La diversitat local està compromesa: la biodiversitat, la cultura, l'agricultura i el patrimoni.

Moltes fondes i restaurants han tancat, darrerament. Sense fondes, restaurants, bars ni cafès els pobles es moren. Perquè hem de connectar el cervell amb la comunitat i el món no només virtualment. Necessitem l'olor, el sabor, el tacte, la pell i la conversa pròxima. També el sentiment de pertànyer a un lloc, un temps i una comunitat real amb esperit d'ajuda mútua. Isolats no podem viure.

Per sort també n'obren, d'establiments, i en tenim alguns d'estellars, dels que fan venir gent de ben lluny per assaborir el que s'hi cou. Però hem de ser conscients del valor que tenen. I saber que són centres d'interpretació de la nostra cultura del gust. I nexes d'unió amb la nostra pagesia, de dinamització del nostre sistema alimentari, de preservació de la nostra agrobiodiversitat. Hem de continuar assaborint els nostres paisatges, la saviesa, el significats simbòlics i els rituals relacionals. Ens acaben d'anomenar Regió Mundial de la Gastronomia! Hem de celebrar, com fem als Elois! I hem de dinamitzar la nostra cuina! A la fonda i a casa.

Perquè som el que mengem, som el que cuinem i, si no cuinem, no som.

Visca la cuina berguedana!
Visca Berga i el Berguedà!
Visca Els Elois!



Fotos: ©Josep Deseuras i Vilanova. Arxiu Comarcal del Berguedà.

PROGRAMA D'ACTES

Els Elois 2025

25, 26 i 27 de juliol

Divendres, 25 de juliol

19:00 h

Presentació del programa d'Els Elois 2025

Sala de sessions de l'Ajuntament de Berga.

Toni Massanés, autor dels textos del programa:

"Quan la història viatjava en mules.

Traginers, fondes i cuina berguedana"

22:00 h

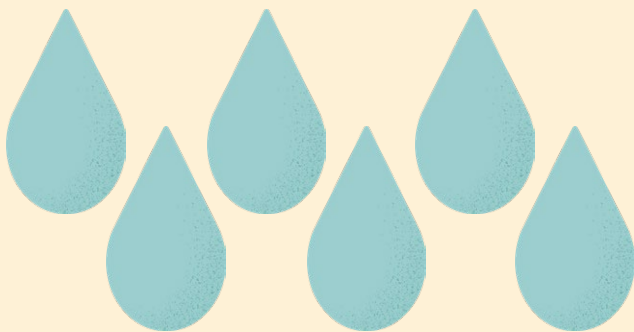
Espectacle "Pell muda" de la Cia. Llumeü

Plaça de la Pietat.

Proposta de circ, dansa i teatre físic, protagonitzada per Laura Marsal i Miquel Carbonell.

Foto: © Josep
Deseuras i Vilanova.
Arxiu Comarcal del
Berguedà.





Dissabte, 26 de juliol

12:00h

Anunciament de la festa

El tabaler acompanyat per la formació musical **Entrompats Street Band**, farà la tradicional passada per anunciar l'inici de la festa d'Els Elois.

Inici davant la Residència de Sant Bernabé i finalització a la plaça de les Fonts.

De 16:00
a 17:00h

Taller de Traginers

C. del Programari Lliure. Espai antic SES Serra de Noet.

De caràcter didàctic i demostratiu, és d'assistència obligatòria pels infants (menors de fins a 12 anys, que muntaran els rucs) i els adults (majors d'edat, que acompanyaran els infants a peu) que desitgin participar en les passades de dissabte a la tarda i diumenge al matí.

Inscripcions a través de l'aplicació de l'Ajuntament: Berga Connecta i de manera presencial a l'Oficina d'Atenció a la Ciutadania (OAC) de l'Ajuntament de Berga, fins al 24 de juliol.

17:30h

Recollida dels rucs

C. del Programari Lliure. Espai antic SES Serra de Noet.

Per als infants (menors de fins a 12 anys, que muntaran els rucs) i els adults acompanyants (majors d'edat) que hagin realitzat el **Taller de Traginers** el mateix dissabte a la tarda. L'adult acompanyant serà el responsable de l'animal fins a retornar-lo al lloc de sortida.

- | | | |
|------------|---|--|
| 18:30 h | Passada (*) i Tirabou
El tabaler, el banderer, les administradores i administradors, acompanyats per la Cobla Ciutat de Berga, iniciaran la passada al Pg. Abeuradors, antic Cal Passasserres. | Recorregut (*)
Cal Passasserres
Pg. Abeuradors
C. Bruc
C. Comte Oliba
C. Pío Baroja
Pl. Font del Ros
C. Aurora Bertrana
Ctra. Sant Fruitós
C. Roser
Pl. de la Creu
Pl. Sant Joan
C. Major
C. M. de Déu dels Àngels
C. Buxadé
C. Borredà
Pl. Santa Magdalena
C. Buxadé
C. Harmonia
C. Mn. Espelt
Ctra. de Ribes
Pg. Indústria
Ronda Moreta
Pl. de la Creu
C. Roser |
| 19:00 h | Audició de sardanes a càrrec de la Cobla Pirineu
Plaça Viladomat.
Col·labora: Colla Sardanista Cim d'Estela. | |
| 20:00 h | Escenificació teatral 'El rapte de la núvia'
Al llarg del carrer Major.
Col·labora: Agrupació Teatral la Farsa. | |
| Tot seguit | Remullada festiva
De la plaça de la Creu a la plaça Pietat
Cercavila sense animals per a tothom qui vulgui remullar-se, juntament amb el tabaler d'Els Elois i els Entrompats Street Band . | |
| 23:30 h | Concert de versions a càrrec del grup berguedà Vertigen
Plaça de la Pietat.
Hi haurà servei de bar i entrepans a la plaça.
Col·labora: Associació de Veïns del carrer de la Pietat. | |

Foto: ©Josep Deseuras i Vilanova. Arxiu Comarcal del Berguedà.



Diumenge, 27 de juliol

8:00 h

Recollida dels rucs

C. del Programari Lliure. Espai antic SES Serra de Noet.

Per als infants (menors de fins a 12 anys) i els adults acompanyants (majors d'edat) que hagin realitzat el **Taller de Traginers** el dissabte a la tarda. L'adult acompanyant serà el responsable de l'animal fins a retornar-lo al lloc de sortida.

8:45 h

Passada ()**

Inici a la Font del Ros.

Recorregut ()**

Pl. Font del Ros

C. Pío Baroja

C. Comte Oliba

C. Roser

C. Major

C. Mare de Déu dels

Àngels

C. Buxadé

C. Borredà

C. Pietat

Pl. Santa Magdalena

C. Buxadé

Pl. Sant Pere

10:15 h

Benedicció dels animals

Plaça Santa Magdalena.

Esmorzar de coca, xocolata i barreja.

11:30 h

Missa

Església de Sant Francesc.

Cantada per la Coral Queraltina en honor a Sant Eloi, amb l'assistència de la Junta Conservadora, les autoritats, banderer, administradors i administradores.

11:30 h

Boda típica de l'Alt Berguedà

Església de Sant Francesc.

El padrí acompanyarà el nuvi des de l'antiga casa Bartrina (Pl. de la Creu) a l'Església de Sant Francesc. A continuació, anirà a buscar la núvia a ca l'Andreu Borràs (C. Buxadé) i es dirigiran al temple amb l'acompanyament dels **Entrompats Street Band**.

Durant la missa, es repartiran els tradicionals panellots.

En acabar, la comitiva es dirigirà a la Pl. de Sant Joan, pel vall de Codós (Actual Ronda de Queralt), on es dansarà el **Ballet de Déu (o de l'Adéu)**

Collabora: Agrupació Teatral la Farsa.

13:30 h

Acte de lliurament de les ferradures

Sala de sessions de l'Ajuntament de Berga.

19:00 h

Ball popular amb Dolfi i Fermí Duet

Plaça Viladomat.

En cas de pluja, el ball se celebrarà a l'Hotel d'Entitats (C. Mestre de Pedret, 2).



La festa d'Els Elois es podrà seguir en directe per la Televisió del Berguedà.

El diumenge 27 de juliol, a partir de les 11.30 h, s'emetrà un programa especial en directe des de la plaça de Sant Joan, on es podran veure les imatges de la passada de dissabte, les remullades de diumenge, la boda típica i, al migdia, el Ballet de Déu.

Administradors i administradores 2025:

Joan Huesca Vancell
Gemma Tor Fàbregas

Toni Pons Guix
M. Àngels Tarrés Mayol

Josep Pons Fuster
Maria Montserrat Canal Rosell

Antoni Sales del Barco
Montserrat Soler Badia

Tabaler

Liam Cuberas Gallego

Banderer

Daniel Duran Arias

**La Junta Conservadora d'Els Elois
ha decidit atorgar la Ferradura del gremi a:**

Ferradura D'argent

Banderer 2024: Ferran Pujols Freixa

Ferradures De Bronze

Administradors i Administradores 2024:

Josep Escobet Casadesús
Marta Amat Gimenez

Jordi Jubany Boixader
Eva Manubens Ollé

Marc Òlonia Torentallé
Laia Puig Llobet

Roger Úbeda Barniol
Albert Martínez Murcia

Toni Massanés Sánchez

Família De Haro Garcia

Maria Estella Sotomayor

Isabel Sotomayor Otero

Elna Ollé Ortega

Abril Prados Espel

Laia Coma Saura

Rudi Clotet Muntada



RECOMANACIONS

Important

S'apella al sentit comú de la ciutadania i **es demana l'ús moderat de l'aigua.**

Taller de Traginers. De caràcter didàctic i demostratiu, és d'assistència obligatòria pels infants (menors de fins a 12 anys, que muntaran els rucs) i els adults (majors d'edat, que acompanyaran els infants a peu) que desitgin participar en les passades de dissabte a la tarda i diumenge al matí.

Inscripcions a través de l'aplicació Berga Connecta i de manera presencial a l'Oficina d'Atenció a la Ciutadania (OAC) de l'Ajuntament de Berga, fins al 24 de juliol.

Els infants (menors de fins a 12 anys) i els adults acompanyants (majors d'edat), que realitzin el **taller de traginers** el dissabte a la tarda, podran recollir els rucs a la zona habilitada abans de l'inici de les passades de dissabte i diumenge (vegeu programa). L'adult acompanyant serà el responsable de l'animal fins a retornar-lo al lloc de sortida, (C. Programari Lliure, antic espai del SES Serra de Noet).

No tireu, en cap cas, aigua directament a la cara dels animals.

No s'admetrà a les passades (ni dissabte, ni diumenge) la participació de cavalls o rucs que no siguin els facilitats per l'organització.

Foto: ©Josep Deseuras i Vilanova. Arxiu Comarcal del Berguedà.



ORGANITZA



Ajuntament
de Berga

JUNTA
CONSERVADORA
DELS ELOIS

AMB EL SUPORT DE



Diputació
Barcelona



Generalitat de Catalunya
Departament
de Cultura

COL·LABOREN

ASSOCIACIÓ DE VEÏNS
DEL CARRER DE LA PIETAT

VEÏNS DE LA PLAÇA
SANTA MAGDALENA

