

Viure als Pirineus, 09/04/26

Puigcerdà acull, aquest divendres, la presentació del llibre El calendari de la Cerdanya i el Baridà

La publicació de 200 pàgines, que ja ha sortit a la venda, recull les tradicions, els costums, les festes i la gastronomia local que han marcat les generacions dels nostres padrins

Aquests dies ha sortit a la venda el llibre “El calendari de la Cerdanya i el Baridà. El santoral, les festivitats, el folklore, la casa i les menges de temporada” de Joan Pous i Porta i Salvador Vigo i Pubill, de l’Editorial Salòria. La publicació es presenta aquest divendres, 10 d’abril, a les 19 hores, a l’Arxiu Comarcal de la Cerdanya.

És una edició de 200 pàgines que darrere ha tingut una feina de recerca i dedicació que els autors han fet al llarg del temps mitjançant entrevistes a veïns i veïnes de la Cerdanya. De fet, el material reposava en unes llibretes anotades a mà pels dos autors d’un treball de camp fet els anys 90 del segle passat. Ara, pren més valor si tenim en compte que aquelles entrevistes van ser fetes a persones que avui ja no hi són i que encara, per generació, van poder rebre i transmetre allò que els havien explicat els seus avis i àvies a la vora del foc. És el document de capçalera de tot bon cerdà si vol saber i conèixer la forma de vida de les generacions dels nostres padrins. “Va ser i ha estat una feinada, però ens ho vam passar molt bé, llavors. I ara, sincerament, redactant el llibre he gaudit molt”, conclou Pous.

El llibre publicat pels dos autors recull, així, els costums, les festes, les tradicions i creences de la Cerdanya -també de molts indrets de la part més oriental de la comarca- i el Baridà, amb una part final dedicada a la gastronomia. “Són les receptes de les dones de la comarca. El calendari destaca, per cada estació de l’any, els seus productes i al final, com un apèndix, interessant, hi ha desenes de receptes explicades per la gent. Aquesta és una informació que s’ha transmès perquè algunes persones encara cuinen a casa”, expliquen. “Però, hi ha moltes coses que s’han trencat pel mal dit progrés”, afirma Pous, i amb un ampli somriure afegeix: “per exemple, la cuina ja no aporta aquells sabors i coccions. La modernitat s’ha carregat una gastronomia de saviesa. L’hivern de la Cerdanya és un temps fred i dur, oimés abans que no hi havia electricitat. Havien de recollir l’horta a la tardor i guardar-ho als cellers: les patates a les corts, ben fosques, perquè no es grillessin. S’enforcaven els alls i les cebes. Es guardaven els naps i les carotes amb tupines de sorra. I la matança del porc, quan es confitava amb llard la costella de porc o el llom tot guardat amb tupines de terra. Els cellers

quedaven plens, amb els embotis penjats... Tots aquells productes tenien un gust tan especial, que això s'ha perdut!”.



Pous i Vigo, al despatx del primer / Jordi Pardinilla.

Sense el coneixement popular

“Hi ha hagut un trencament de la transmissió de la cultura popular. La universitat d'aquí era la vetllada. A la nit, la gent s'asseia a la vora del foc, prenen vi calent, jugaven a cartes, desgranaven mongetes i anar fent, explicaven històries i explicaven coses del poble. Aquesta era una transmissió oral que passava d'adults a petits. El despoblament i la pèrdua de capellans que mantenien les tradicions i els costums més arrelats del calendari litúrgic i, sobretot, la televisió, han estat factors claus en aquesta ruptura en la transferència popular de coneixements i tradicions. Quan la gent va decidir asseure's davant la televisió es va haver acabat les històries a la vora del foc i s'ha trencat la cadena de transmissió oral”, lamenten els autors del llibre. Vet-ho aquí, doncs, la importància de la publicació que permet “conservar, recordar i donar a conèixer” la vida dels nostres avantpassats.

Les últimes pàgines mostren les portades del calendari Cerdà de l'any, una publicació editada per l'Associació Amics de Cerdanya i l'Institut d'Estudis Ceretans des de 1980 i impulsat per Pous. El calendari d'aquest any està dedicat al cinema que s'ha rodat a la Cerdanya, gràcies a l'aportació que ha fet el col·leccionista i historiador local, Martí Solé.