

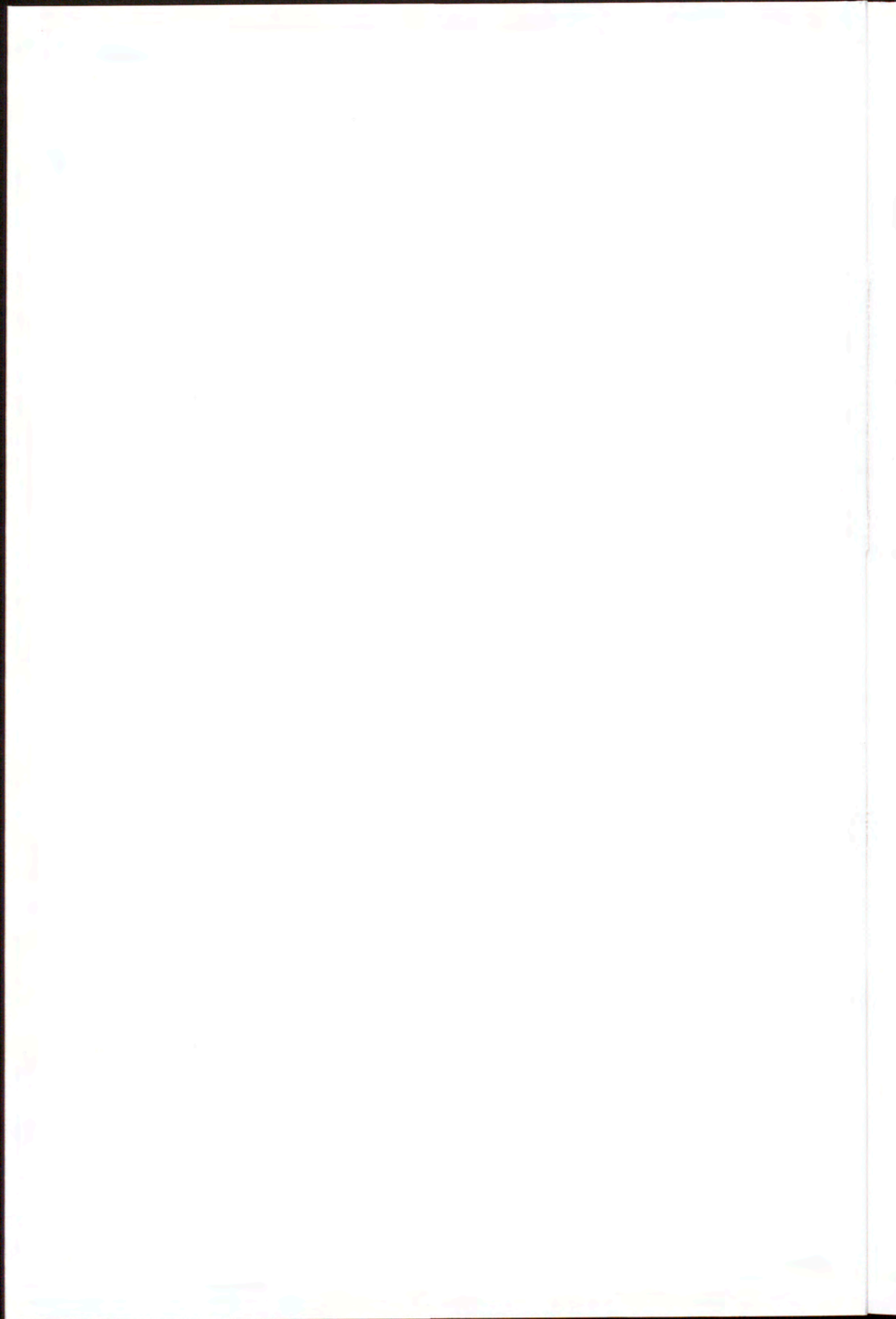
AQUÍ ES VE A TRIAR!

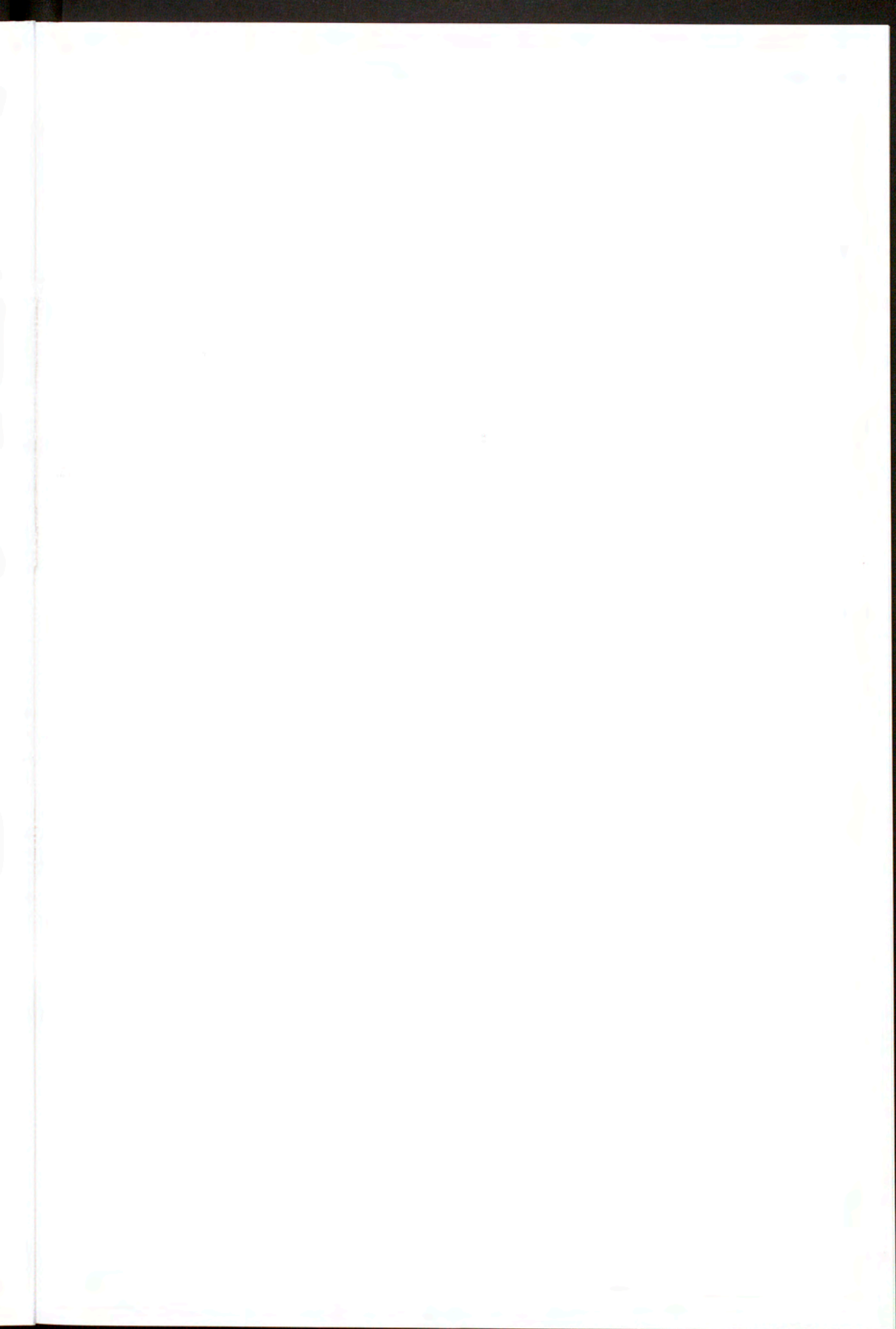
ELS MAGATZEMS DE FRUITA SECA DE REUS
I EL TREBALL DE LES DONES

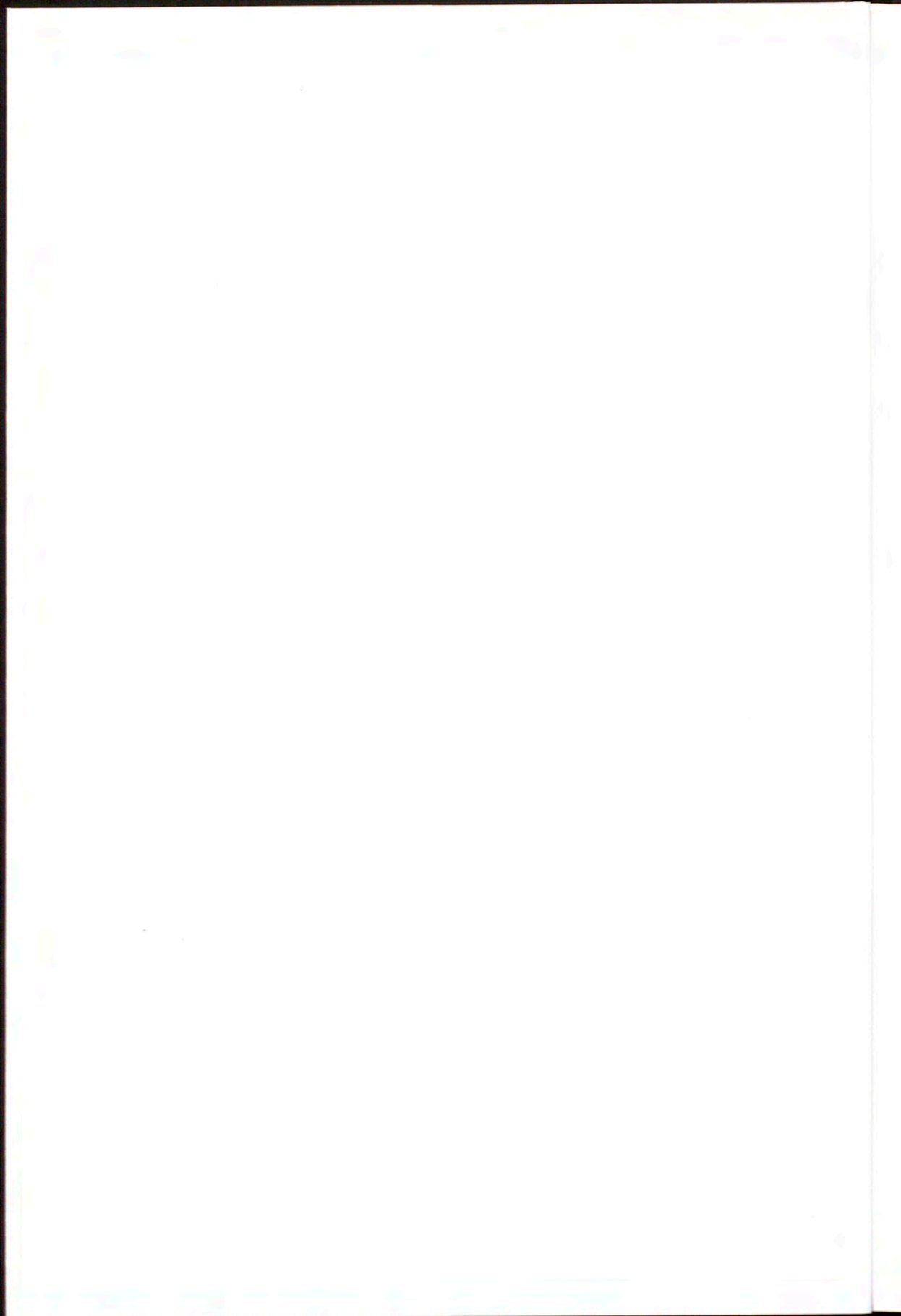
Montserrat Soronellas (coord.),
Toni Martí i Xisca Martorell



ARXIU HISTÒRIC
MUNICIPAL
REUS







Aquí es ve a triar!

**Els magatzems de fruita seca de Reus
i el treball de les dones**



MONTSERRAT SORONELLAS MASDEU (COORD.),
TONI MARTÍ MARSAL i XISCA MARTORELL MAS

Aquí es ve a triar!
Els magatzems de fruita seca de Reus
i el treball de les dones

PUBLICACIONS DE L'ARXIU MUNICIPAL DE REUS - 6
REUS, 2003

Amb la col·laboració:



AJUNTAMENT DE REUS
Regidoria de Polítiques
per a la Igualtat

© del text Montserrat Soronellas Masdeu, Toni Martí Marsal i Xisca Martorell Mas
Edita: Arxiu Municipal de Reus

Imprimeix: Arts Gràfiques l'Estel - Reus

Dipòsit Legal: T-250-2003
ISBN:84-89688-24-9

Presentació

Misericòrdia Dosaiguas Pérez

Regidora de Polítiques per a la Igualtat de l'Ajuntament de Reus

El llibre que teniu a les mans és la tercera publicació dedicada a les dones impulsada des de la Regidoria de Polítiques per a la Igualtat, des d'on hem anat obrint camí per assolir una sòlida i efectiva igualtat d'oportunitats entre els gèneres. La igualtat no ha de suposar l'eliminació de la diferència, al contrari, és des de la necessària diversitat que entenem l'equiparació de les oportunitats de què han de disposar els homes i les dones de la nostra ciutat.

L'estudi que us oferim vol donar visibilitat a les dones, un col·lectiu social que ha restat, i resta encara, en un evitable segon pla de l'escena social. Tothom sap que homes i dones mantenen la vitalitat de les nostres societats, però no és tan clar que el protagonisme dels dos gèneres hagi estat percebut de forma tan equilibrada com s'ha produït. La societat tendeix a silenciar determinats col·lectius; el de les dones és el més nombrós, i el nostre deure, de ciutadania i de representants públics, és donar veu a aquelles i aquells que, tradicionalment, no n'han tingut.

Les dones han construït també la nostra ciutat, el nostre país, el nostre món. Ho han fet des de casa, atenent les necessitats de les persones més properes i ho han fet també des de les nombroses i diverses professions que han exercit al llarg de la història. Les dones de Reus han desenvolupat la seva vida laboral com a obreres de les fàbriques tèxtils que han empenyat la societat i l'economia de la nostra ciutat durant més d'un segle. També ve d'antic la presència de les dones en el petit comerç. Darrere dels taulells de les botigues, a les rerebotigues, en el servei domèstic, a les oficines... Tots aquests han estat escenaris més o menys tradicionals on les dones han estat presents i on han desenvolupat la seva activitat. Deixo per al final la referència al tipus de treball i a l'activitat econòmica que ens relata el llibre que ara presento: el treball de les dones en els magatzems de fruita seca.

Reus ha estat, és encara, lloc de pas de la fruita seca. Les avellanes, les ametlles,

entre d'altres, arribaven a la ciutat tal i com havien estat recollides pels pagesos del Camp de Tarragona, del Priorat, de la Terra Alta o de la Ribera d'Ebre. El fruit, amb closca, ha de ser preparat abans de comercialitzar-lo. Avui, el procés de transformació de la fruita seca és molt complex i s'ha mecanitzat extraordinàriament, però fins fa només 30 anys, les avellanes i les ametlles que havien estat arreplegades amb tanta cura per les dones dels pobles productors, entraven per la porta del magatzem, es trencaven, triaven i ensacaven i ja eren llestes per a ser exportades a Anglaterra, Suïssa, Àustria, Txecoslovàquia, els Estats Units i molts altres indrets de la geografia mundial.

Trencar i triar i ensacar, ve't aquí els tipus de feina que generaven els nombrosos magatzems de fruita seca de la ciutat. La primera d'aquestes activitats la duïen a terme les màquines que, des dels primers anys del segle, trencaven el fruit. De la selecció se n'ocupaven les dones, gairebé immòbils, assegudes durant jornades laborals que ara ens semblarien inacabables i insuportables, observaven atentament el fruit sec que sortia de la trencadora per separar el gra de la closca i del rebuig. La immobilitat es combina amb l'extraordinària agilitat i vivesa amb què s'han de bellugar els ulls, els canells, les mans i els dits per detectar i atrapar el producte de rebuig amb tanta rapidesa com demana la màquina. Els fruits, quan surten de Reus llestos per a ser comercialitzats, han passat gairebé un per un per mans de dona.

El testimoni d'aquestes dones, també el d'alguns homes que des de diferents posicions han participat de l'activitat dels magatzems, ens acosta a una realitat social i econòmica genuïnament reusenca i que, a més, té la virtut d'enfortir els vincles de la nostra ciutat amb el territori, fins fa pocs anys essencialment agrari, que l'envolta. Són relats de vida que ens expliquen què passava de portes endins dels magatzems de comerciants i exportadors; com era la vida darrere d'unes parets que amb prou feines podien ensordir el soroll dels corrons de les màquines que trencaven la closca del fruit.

Amb aquest llibre s'obren les portes dels magatzems i es rescata el treball anònim de la multitud de dones que hi han treballat o que encara hi treballen; a elles, a totes elles retem homenatge i adrecem el nostre reconeixement.

He d'agrair també, abans de concloure, la col·laboració de la Regidoria de Cultura en la publicació d'aquest llibre. Com en les altres ocasions, li ha donat cabuda a la col·lecció de publicacions de l'Arxiu Municipal de Reus. Només em resta oferir-vos el text i desitjar-vos que el disfruteu.

A manera de pròleg

Xavier Amorós Solà

TRIO AQUEST LLIBRE

Aquí tenim un llibre altament eloqüent tot i la seva tan plausible falta d'èmfasi i en el qual s'explica, gairebé sense proposar-s'ho, una víscera significativa del que va ser Reus al segle XX. I ho fa a través de relatar-nos quin era i com era el treball de la dona en els magatzems de fruita seca reusencs. Aquests magatzems, quasi tots desapareguts, aplegaven les grans collites d'avellana i ametlla recol·lectades a les comarques més o menys pròximes. La producció agrària i, per tant, la de fruita seca, ha estat governada, de sempre, pels homes que han dirigit el conreu i la comercialització en totes les seves dimensions. Però les feines que necessiten ser delicadament, tàctilment tractades i realitzades, tant en l'agricultura com en el comerç, especialment en el cas de l'avellana, han estat fetes per mans femenines. De la mateixa manera que al tros, l'home decidia la plantació, la renovació, el conreu en tots els seus diferents aspectes i a l'hora de la collita la dirigia, l'acomboiava, l'ensacava, la transportava i en feia les feines que exigien major esforç físic, a l'hora de la feina minuciosa, especialment en l'avellana, a l'hora d'arreplegar el fruit per a dur-lo a casa, a l'hora d'atresorar-los peça per peça, les avellanes passaven pràcticament totes pels dits de les dones.

L'hora de la collita de l'avellana, amenaçada per les possibles llevantades de setembre, era una hora de mobilització, l'hora de la veritat per a les cases de la pagesia del Camp de Tarragona -especialment del Baix Camp- i del Priorat i era, també, l'hora de major esforç per a la dona. Formaven els grups de plegadores les dones de cada casa, tan autoexigents a l'hora de la feina, les jornaleres locals i les colles de dones forasteres que venien a fer possible la rapidesa imprescindible per a tenir aviat la collita a les golfes. Venien colles de la Ribera d'Ebre, de la Terra Alta i del Baix Aragó i actuaven durant el setembre, primer en els termes més càlids, a la plana, i més tard, als més enfilats i frescals. Quan aquestes avellanes arribaven als magatzems de Reus, tornaven a trobar

i a passar-hi els dits femenins. Era el moment de la tria. I d'aquesta tria i dels seus afanys i contingències en parla aquest llibre amb tota propietat i amb una sensibilitat remarcable.

Aquesta obra plenament encertada per la seva concepció, execució i contingut, és el fruit de la labor de tres persones dedicades a la investigació i a la divulgació de temes d'antropologia. Aquestes persones són Montserrat Soronellas, professora de la Universitat Rovira i Virgili, autora del text que cobreix una part del llibre, coordinadora de l'obra i, a la vegada, realitzadora d'una oportuna introducció; Toni Martí i Xisca Martorell. Aquest esplèndid «Aquí es ve a triar» està dividit en quatre parts. «La fruita seca i la ciutat», de Montserrat Soronellas, «La feina als magatzems», de Toni Martí, «Les dones als magatzems», de Xisca Martorell i, finalment, «El valor del treball», conjuntament de Toni Martí i Xisca Martorell. El llibre informa d'una manera generosa i cenyida a la vegada, de l'atmosfera que envoltava aquest món en el segle XX i, especialment, del que fou el treball de la dona, explicat per les mateixes treballadores en aquest sector tan significatiu per a la ciutat de Reus i els pobles de les seves comarques. Aquí se'ns ofereix el que ha assolit proporcionar-nos l'acurada i ben explicada tasca investigadora dels autors. És en especial convincent i viu el relat de persones que protagonitzaren la feina i la descabdellaren durant anys, un dia rera l'altre, que en conegueren la duresa, la inclemència rigorosa per a aconseguir una mínima consideració professional i un salari sempre insuficient i sovint regatejat.

Aquesta obra està confegida amb amorosa sol·licitud per part dels tres autors, atents principalment a la humanitat de les treballadores, però, atents, també al caràcter d'una activitat on comerç i agricultura acaben complementant-se, i als seus escenaris rurals i urbans.

És un important encert de la Regidoria de Polítiques per a la Igualtat i de la seva titular, Misericòrdia Dosaigües, haver promocionat per tres vegades consecutives la publicació de títols d'un interès tan crescut i tan pròxim com *Memòria de la sedera - Les obreres tèxtils a Reus*, de Yolanda Badoque i Salvador Palomar, *El pa guanyat dia a dia - Les reusenques i el treball*, de Carme Puyol, i el que acaba de sortir: *Aquí es ve a triar - Els magatzems de fruita seca a Reus*. A més de ser cadascun d'ells, un estupend reportatge, ben documentat i mesurat, els tres llibres, amb ben poca doctrina explícita, estan construïts amb exemples vius que ens deixen imaginar i deduir, com era i és bàsicament tot el món del treball i no únicament la tasca primordialment analitzada. Reportatges com els presents, fets des de l'estudi i l'observació, són una gran ajuda per a discernir com és la «classe obrera», un fet de l'estructura social poc analitzat des de la immediatesa i, en canvi, massa

comentat des de l'abstracció. Un fet contemplat amb poca serenor, de vegades per oblit, voluntari o involuntari, i altres vegades per falta d'elements identificadors.

Em sembla, fins i tot, exemplar la manera com ha estat tractada aquesta monografia, amb una gran preponderància del factor humà més il·lustratiu, canalitzat per mitjà del relat net de convencionalismes, uns relats que sempre voregen la confiança. Aquest llibre s'acaba amb una frase d'aquest gènere, amb una exclamació de la dona que el torn ha entrevistat:

Jo estic contenta d'haver treballat allí.

Allí és un lloc on ha realitzat un treball dur, on la cinta no parava, un treball no gens considerat, com diu al llibre, al capítol titulat «El valor del treball», una feina bruta, sempre rodejada de pols, d'un enrenou ensordidor i amb una gran limitació de la mobilitat; a un treball mal retribuït i del qual alguns amos furtaven la cotització de la seguretat social o en remalpagaven la feina que es podien endur per fer a casa; un treball, en fi, que per a maquillar-ne la condició, algunes protagonistes, en certs moments de compromís, el designaven amb el nom oficial: treball al «control de qualitat de manipuladora d'aliments». Una feina, en definitiva, no gens gratificant, però que, tot i amb això, que era molt, havia format part de la seva vida i també havia proporcionat moments alegres, (cantant, escoltant el transistor) a aquelles dones, -ho diu el text-, «que intenten, malgrat les dificultats, passar-s'ho bé i anar creant una certa complicitat amb els companys i companyes de magatzem». I aquesta sorprenent exclamació que tanca el llibre ens demostra que, malgrat tot, en alguns casos, el temps suavitza, endolceix els records i en lima les arestes més punxents, i s'acaba vençant l'odi i estimant-ho tot, tal vegada, com deia un trobador oblidat: «perquè el passat i jo / devem ser / una mateixa cosa».

A totes les dones que han plegat i triat avellanes,
amb el desig que, superats els mals temps, avellaners i pagesos
puguin continuar formant part del paisatge natural i humà del Camp.

Introducció

L'activitat al voltant dels fruits secs, de l'avellana en particular, ha constituït durant tot el segle XX un component clau per a comprendre la societat, l'economia i la cultura reusenca en aquest període. Al segle XVIII, moment en què es produeix l'enorme creixement urbà i demogràfic que la portarà a ser la segona ciutat de Catalunya, la prosperitat estava protagonitzada per la producció vitícola i la seva comercialització en forma de vins i aiguardents. Els productes de la vinya van convertir Reus en una ciutat de comerciants, una activitat que perduraria més enllà d'aquesta producció. La crisi agrària del final del segle XIX, molt agreujada per la fil·loxera, va provocar l'abandonament de molts camps anteriorment destinats al conreu de la vinya, però també va comportar una reorientació dels conreus a la zona del Camp de Tarragona, a la Ribera d'Ebre, a la Terra Alta i al Priorat. L'avellana, també l'ametlla, es van erigir en productes alternatius a la vinya; molts pagesos van canviar els ceps per l'avellaner o l'ametller i, en conseqüència, aquests fruits van esdevenir els nous protagonistes de l'activitat comercial de la ciutat.

Els magatzems de fruits secs són emblemàtics per la ciutat i condensen bona part de la memòria històrica del Reus del segle XX. Són espais laborals, productius, però també d'interacció social i de producció cultural que han de ser considerats veritables observatoris de la ciutat i de les seves dinàmiques. Aquest llibre ens aproxima als magatzems com a llocs on s'han ocupat laboralment, ininterrompudament, durant generacions, les dones reusenques. Juntament amb el tèxtil, i les botigues, la fruita seca ha contribuït de forma molt important a mobilitzar l'activitat laboral femenina. Les característiques estacionals d'aquest tipus de treball, el fet que sovint implicava una feina de temporada, permetia que les dones es mantinguessin laboralment actives, fins i tot després d'adquirir obligacions familiars i domèstiques.

L'abast temporal de l'estudi se circumscriu als límits de la memòria dels nostres informants. Les dades amb què hem treballat procedeixen d'entrevistes en profunditat fetes a homes i dones, treballadors i treballadores dels magatzems de fruits secs. Aquest enfocament metodològic –més avall ens hi re-

ferim-, condiona la delimitació temporal de la recerca perquè els nostres informants, gairebé tots d'edats compreses entre els 65 i 75 anys, descriuen les vivències que els ha proporcionat el fet d'haver estat actors de les situacions descrites. Els seus records ens transporten als anys quaranta, durant la postguerra, quan els magatzems van començar a remuntar el parèntesi del període bèl·lic per passar a viure l'època daurada del comerç privat de fruits secs, entre els anys 40 i 60 del segle XX. El període que analitzem es tanca pràcticament al final dels 80, moment en què es jubilen molts dels nostres entrevistats i moment en què s'inicia la crisi i la necessària reconversió industrial dels professionals del sector. Això no obstant, com que els magatzems de fruits secs i el treball de la dona en el sector, són encara una realitat ben viva del Reus actual, algunes de les nostres consideracions al voltant del treball femení en els fruits secs arriben fins a l'actualitat.

El llibre s'estructura en quatre capítols. Hem dedicat el primer a presentar la importància de l'activitat comercial i productiva que girava al voltant dels fruits secs. Donem protagonisme a l'avellana en la mesura que constitueix el fruit més emblemàtic, símbol identitari, del Camp de Tarragona del segle XX. L'avellana, com ho havia fet la vinya i el vi segles enrere, actua com un factor d'articulació, de connexió, entre la ciutat i el Camp; alhora, després de ser poc o molt transformat, el fruit projecta aquest territori i la seva gent cap a molts racons del món a través de l'activitat exportadora dels comerciants. El primer capítol introdueix el lector en el Reus del 1950, en plena època daurada de l'activitat dels magatzems, i en el context de l'activitat comercial en què s'insereix el treball de les dones.

Els protagonistes del segon capítol són els magatzems de fruits secs. La descripció de l'estructura productiva i de l'organització laboral dels magatzems resulta indispensable per a entendre la posició que hi ocupen les dones i el treball o treballs que hi realitzen. Una visió àmplia i de conjunt sobre l'activitat a l'interior del magatzem que permet visualitzar una estructura de divisió del treball molt centrada en el gènere, seguint el model tradicional. Els homes del magatzems realitzen les tasques més tècniques, més qualificades i de més responsabilitat, o les que impliquen més força física. Les dones, en canvi, realitzen les feines menys qualificades, les que requereixen més paciència i per a les quals no cal tenir força física: la selecció del fruit i cosir o marcar sacs. Avui, podem trobar dones en les llocs més qualificats, els laboratoris o el control de qualitat del producte, però la cinta de triar continua ocupada, exclusivament, per dones.

El tercer capítol el dediquem a dibuixar els perfils de les dones que s'han ocupat en un tipus de feina molt poc qualificada, la menys qualificada de les que, tradicionalment, la ciutat ha ofert a la població activa femenina. Els itineraris laborals d'aquestes dones que, sovint, procedien del servei domèstic i que trobaven en el treball dels magatzems una feina temporera que com-

binaven més fàcilment amb la seva dedicació a les feines de la llar. La creació d'una guarderia infantil a Reus per part del Sindicato Nacional de Frutos i Productos Hortícolas, l'any 1951, va suposar per als propietaris dels magatzems una forma de garantir l'activitat laboral de les dones durant una etapa de la vida en la qual la societat de l'època els demanava dedicació exclusiva a la família. És interessant posar de relleu els conflictes i les combinacions que suposava posar en harmonia el treball i la casa en la vida d'unes dones completament immerses en el context ideològic del franquisme que pregonava a tort i a dret que el lloc de les dones era la casa i la família.

En el darrer capítol reprenem aquest tema per orientar-lo bàsicament cap a la revisió de les percepcions que aquestes dones tenen respecte al seu propi treball. En tractar-se d'una feina poc qualificada i que ha gaudit de molt poca consideració social, les dones acostumen a valorar la seva feina només des del vessant de la remuneració econòmica. És interessant veure com elles mateixes són portadores del discurs dominant i infravaloren la feina que feien considerant-la per sota de qualsevol de les altres activitats que es duïen i es duen a terme durant el procés de transformació del fruit.

El treball de les dones en els magatzems de fruits secs de Reus se'ns ha revelat com un camp de recerca interessant en la mesura que la seva exploració fa emergir una evidència que ja ha estat posada de relleu en molts altres estudis socials fets sobre el tema: les dones de classe treballadora han tingut una vida laboral extradomèstica molt activa al llarg de la història. La separació de les esferes productiva i reproductiva que imposa la cultura burgesa del segle XIX funciona com a model cultural de referència però no és aplicable a les estratègies reproductives de les famílies obreres i pageses.

Algunes notes sobre com hem fet la recerca

La recerca amb què s'ha recollit la informació utilitzada en la redacció del llibre, ha tingut com a protagonistes indiscutibles les dones. Hem volgut donar veu a les dones, les quals, de manera anònima, han fet possible el funcionament, no només dels magatzems, sinó també de l'activitat econòmica que gira al voltant del comerç, la transformació i l'exportació dels fruits secs a Reus. Malgrat la importància històrica del tema, Reus ha estat la principal ciutat exportadora d'aquests productes a nivell de tot l'Estat espanyol, no ha estat objecte de gaires treballs especialitzats¹, i els que hi ha estan sempre focalitzats

1. Cal esmentar aquí el bon treball recopilatori fet per Joan Pijoan Jaqués i publicat per la Cambra del Comerç de Reus l'any 2000. Ens ha estat una obra fonamental per a situar el paper històric que els fruits secs han tingut a la ciutat i per a conèixer la complexa trama comercial que, al llarg dels anys, s'ha organitzat al voltant d'aquesta activitat, veritable pulmó econòmic del Reus del segle XX.

en la producció, en els productors o en els comerciants i exportadors. És difícil que un treball d'aquest tipus doni la paraula a les persones que amb el seu treball diari i silent han fet possible que històricament les avellanes, i altres fruits que entraven a Reus amb closca, sortissin de Reus en gra i en les condicions en què, a cada moment històric, ha exigut el mercat.

Nosaltres ens hi hem volgut aproximar des del relat viscut de les dones, les treballadores menys qualificades i les que duïen a terme el treball menys valorat, però essencial, de tot el procés. Per això hem realitzat entrevistes en profunditat de perfil biogràfic, a 13 dones de Reus que havien treballat o que encara treballen als magatzems triant els fruits secs. Aquestes entrevistes ens aporten els testimonis laborals i vivencials de les dones i ens permeten reconstruir a través de la seva memòria, des del tipus de feina i les condicions en què la realitzaven, fins al tipus de sociabilitat que s'establia entre els treballadors i les treballadores del magatzem, o quines eren les combinacions que els calia fer per compaginar el treball domèstic i el del magatzem. Presentem a continuació un quadre amb les dades d'identificació de les dones entrevistades.

Pseudònim	Anys de naixement	Origen	Anys d'arribada a Reus	Edat d'incorporació	Temps treballat
Pepeta	1906	Reus		25 anys	38 anys
Montserrat	1919	Reus		32 anys	16 anys
Rosa	1922	Reus		17 anys	45 anys
Catalina	1923	Reus		16 anys	21 anys
Paquita	1924	Almeria	1939	35 anys	25 anys
Encarnación	1926	Almeria	1939	24 anys	36 anys
Ana	1928	Almeria	1939	30 anys	35 anys
Teresa	1923	Almeria	1939	27 anys	38 anys
Asunción	1928	Almeria	1935	15 anys	10 anys
Carmen	1933	Jaen	1950	39 anys	10 anys
Remedios	1934	Còrdova	1967	33 anys	22 anys
Esther	1950	Reus		30 anys	24 anys*
Angelina	1961	Reus		14 anys	27 anys*

*Totes dues es mantenen actives en el treball dedicat a la fruita seca.

Els relats de les dones han aportat la informació que dona sentit a un llibre que ens aproxima al coneixement del treball de les dones als magatzems de fruits secs de la ciutat. Però no ens podíem quedar només aquí. L'activitat econòmica al voltant de la fruita seca i l'entramat d'activitats i d'organització laboral als magatzems és de molta volada, mentre que el treball de les dones està totalment localitzat en un espai, el magatzem i la cinta de triar, i, pràcticament, en una activitat, la selecció del fruit. Les dones tenen una visió molt parcial de tot el que suposava el treball als magatzems, i això encara els quedava més lluny de la dinàmica social i econòmica que generava el comerç amb els fruits que elles manipulaven. La feina de les dones als magatzems consisteix a triar els fruits un cop han estat trencats, esclofollats i/o pelats i això els

proporciona un angle de visió, si més no, incomplet. Ens ha calgut, doncs, buscar el testimoni d'altres persones, homes en aquest cas, que ens proporcionessin una panoràmica completa dels context en què cal situar l'activitat de les dones als magatzems. En aquest cas, s'han realitzat entrevistes amb 9 homes que havien ocupat diferents posicions en la cadena productiva i comercial dels fruits secs. Els seus relats ens han estat essencials per a comprendre i fer comprendre els de les dones. A continuació reproduïm en un quadre algunes característiques personals i professionals dels informants:

Nom	Edat	Lloc de naixement	Any d'arribada a Reus	Ocupació en el sector dels fruits secs
Josep	65 anys	Reus		Encarregat de magatzem
Juan	76 anys	Almeria	1942	Treballador de magatzem
Ramon	75 anys	Reus		Encarregat de magatzem
Lluís	78 anys	Reus		Administratiu de magatzem
Antonio	66 anys	Còrdova	1964	Encarregat de magatzem
Albert	67 anys	Reus		Encarregat de magatzem
Salvador	-	Reus		Gerent
Jordi	60 anys	Reus		Director comercial
Sergi	79 anys	Reus		Exportador

Per documentar l'estudi també vam comptar amb la inestimable col·laboració de persones que són bones coneixedores de la ciutat i de la seva gent. Quan ens introduïem en la recerca vam poder tenir una llarga conversa amb Xavier Amorós. Amb ell, una persona de reconeguda capacitat de revisió crítica i excel·lent coneixedora del Reus del segle XX, ens vam aproximar a la coneixença de l'entorn social i de les persones i firmes comercials que han protagonitzat i dirigit durant anys l'activitat dels fruits secs a la ciutat. Altres converses amb Anna Figueres, directora del Museu d'Història de la ciutat, i amb Salvador Palomar², que abans que nosaltres ja s'havien aproximat a l'estudi dels magatzems de fruits secs, ens han ajudat a introduir-nos en el tema i a posar-nos en contacte amb alguns dels informants.

Les fonts documentals, pel tipus d'orientació antropològica que hem donat a l'estudi, han tingut un paper secundari en la recerca. Per aquest motiu, potser el lector podrà pensar que algunes de les dades que proporcionem són poc precises, però és així com ens les han transmès els nostres informants; no ens ha mogut l'anhel de cercar la constatació objectiva d'aquests fets sinó plantejar-los tal com han estat viscuts. A l'Arxiu Històric de Reus s'han consultat padrons de contribució industrial i registres d'altres i baixes, des del final del segle XIX fins l'any 1970³. També hem consultat documentació relati-

2. Vegeu l'article de Salvador Palomar «Reus i la indústria dels fruits secs», dins: *Informatiu Museu*, 18, abril de 2000. Reus. Museu Comarcal Salvador Vilaseca.

3. Concretament, s'han consultat els padrons de contribució industrial dels anys 1916, 1936, 1940, 1950, 1960 i 1970 i documentació d'altres i baixes dels anys 1891-92 i 1922-24.

onada amb salaris de treballadors i registres de compra i exportació d'avellana i ametlla de la dècada del 1950 del fons de la casa Sabater, disponible a l'Arxiu Històric⁴.

Arribats als agraïments, en primer lloc hem de reconèixer la col·laboració de totes les persones que ens han proporcionat el seu testimoni. Ens han obert la porta de casa seva i ens han ofert la seva memòria; sense la seva generositat, ni l'estudi ni el llibre que ara tenim a les mans no haurien arribat a ser realitat. Per preservar el seu anonimat, hem utilitzat pseudònims i ens permetem ara, arribat el moment de donar-los les gràcies, allistar els seus noms reals: Teresa Agràs, Petra Ferrer Bausan, Joaquim Borràs, Lluïsa Cabré, Josep M. Carnicer, José Carrión, Àngela Cerveró, Carlos Fernández, Josep M. Garriga, Agustina Guillemat, Esteve Huguet; Lola, Amàlia i Isabel Juan; Cristina Llabeña; Enric i Josep Masip; Pietat Ortiz, Maria Pujol, Isabel Sánchez i Dolores Villalba. Antoni Zaragoza Mercader ens ha posat en contacte amb molts dels nostres informants i ens ha proporcionat algunes de les fotografies que il·lustren el llibre. L'Albert Arnavat també ens ha fet avinents algunes de les imatges que trobareu en el text. Josep M. Carnicer, Àngela Cerveró, Lluïsa Cabré i germanes Juan ens han permès d'utilitzar fotografies del seu arxiu particular.

La Regidoria de Polítiques per a la Igualtat de l'Ajuntament de Reus va demanar al Dr. Joan Prat i a l'equip de recerca sobre memòria biogràfica, la realització d'aquest estudi. Tots plegats ens van fer confiança per tirar endavant amb el projecte. A uns i a altres, el nostre agraïment. No podem oblidar tampoc el suport rebut per part de les persones que ens envolten, parents, amics, veïns... amb els seus copets a l'esquena ens han ajudat a arribar al final.

4. El Fons Sabater aplega la documentació d'una de les firmes exportadores de fruits secs més antigues i de major volum de negoci de la ciutat. El fons, que abasta pràcticament tot el segle XX, és compost per un gran volum de documents que són encara inèdits. El seu estudi, quan es faci, desvetllarà els complexos mecanismes comercials i de gestió que aquestes empreses han mantingut des del començament del segle XX.

La nostra incursió en el fons ha estat molt modesta: s'han consultat documents de les capses 3, 84, 223, i 248.

La fruita seca i la ciutat

Montse Soronellas



Magatzem de cal Sabater, avui desaparegut (l'actual plaça d'Antoni Sabater).
Arxiu Antoni Zaragoza Mercadé. Autor desconegut.

La fruita seca, la ciutat i el Camp

Els fruits de la terra han estat, de sempre, un vincle molt fort entre la ciutat de Reus i els pobles del Camp de Tarragona i d'altres comarques properes, Priorat, Terra Alta i Ribera d'Ebre¹. El Camp produeix i Reus comercialitza els productes; això ha estat així des que ens en queda memòria històrica. És un estat de simbiosi perfecta i ha fet possible, molt probablement, la configuració del Camp i de la ciutat actuals. Quan els pobles que envoltaven Reus, produïen vi, la ciutat es desfeia en moviment comercial al voltant d'aquest producte. De fet, en bona part, el Reus actual existeix gràcies a la vinya i el vi perquè sota el seu impuls van créixer els pobles del Camp, que van portar a ciutat no només el vi i l'aiguardent que produïen, sinó també part dels seus pobladors. Al segle XVIII, les vinyes i la gent del Camp van conformar la segona ciutat de Catalunya; les persones i els fruits que procedeixen del Camp fan la ciutat i la mantenen plena, viva i activa. Els telers de les fàbriques tèxtils, que durant tot el segle XIX van proliferant a Reus, són accionats per gent que ha vingut del Camp; els comerços de la ciutat s'omplen de compradors que provenen del Camp a satisfer els seus petits capritxos i les seves necessitats; els productes del Camp arriben a Reus per a ser comercialitzats arreu del món.... El Camp ha fet la ciutat.

També la ciutat ha fet el Camp. L'activitat comercial, industrial i urbana de Reus ha quedat impresa d'una o altra manera en el tarannà de la gent del Camp. Durant el segle XIX, per exemple, Reus va aproximar la gent dels pobles a les dinàmiques urbanes pròpies de les grans ciutats de l'època: les lluites obreres, el sindicalisme, l'anarquisme i altres ideologies es van acostar al Camp, amb més o menys èxit, gràcies a la influència de la ciutat. En el terreny estrictament agrari, Reus i els seus ideòlegs van actuar com a impulsors de l'associacionisme que, al final del segle XIX, va contribuir a trobar la forma d'encarar la necessària reconversió d'una agricultura en crisi². A través de les fires i de les exposicions industrials i agrícoles, Reus va adoptar un paper influent en la presa de decisions dels pagesos respecte al futur de la seva activitat agrària³. El passat era la vinya i el vi, el futur va ser la fruita seca; l'avella-

1. Per fer funcional la referència a l'àrea d'influència comercial que abraça la ciutat de Reus utilitzarem, des d'ara, l'expressió Camp que, en sentit estricte, al·ludeix només al territori històric del Camp de Tarragona, però que ara i aquí entenem com una àrea compresa pel Camp de Tarragona, el Priorat, la Terra Alta i la Ribera d'Ebre. Els límits geogràfics del Camp s'han construït de diferents maneres al llarg de la història. Pere Anguera se'n fa ressò i els ressenya a la seva obra *Societat, sociabilitat i ideologia a l'àrea reusenca* (1999: 243-254). Ens permetrem aquí la llicència d'utilitzar el terme Camp amb tota l'amplitud que ens cal per a referir-nos a una extensa zona a la qual arriba l'hegemonia que els reusencs han tingut en el terreny de la comercialització de la fruita seca.

2. Soronellas, M. 2002

3. A la dècada del 1860 van tenir lloc dues exposicions industrials i agrícoles a Reus, una l'any 1860 i l'altra el 1862 (Pijuan Jaqués, J. 2000: 33-34). En aquesta segona es va plantejar la major rendibilitat del conreu de l'avellaner enfront al de la vinya.

na al Camp de Tarragona i al Priorat i l'ametlla a la Terra Alta i a la Ribera d'Ebre.

En la mesura que es transformava el paisatge del Camp, Reus canviava la seva estratègia comercial, molt centrada en l'exportació de vins, per impulsar la comercialització, fins llavors secundària, de la fruita seca. Comerciants i corredors es van espavilar per aprofitar les possibilitats comercials d'uns productes, que ja coneixien i amb els quals ja treballaven, que havien de ser els veritables protagonistes de la identitat del Reus comercial i del Camp agrari de bona part del segle XX.

El conreu al Camp, l'exportació a la ciutat

Els conreus d'avellaners i d'ametllers tenen presència històrica al Camp de Tarragona, especialment el de l'avellana, el seu producte més emblemàtic. La producció d'avellanes està documentada des de temps medievals, com ho està també l'exportació, des de Reus i pel port de Salou, cap a diferents punts de la geografia europea i, més tard, americana⁴.

A la segona meitat del segle XIX el conreu de l'avellana comença a generalitzar-se, just quan la vinya, afectada per plagues que en malmeten la producció, deixa de ser rendible als pagesos. L'oïdi, conegut popularment com a *ceñosa*, va afectar les vinyes del Camp cap a les dècades del 1850 i 1860, i aquest va ser un motiu perquè el conreu de l'avellaner, que fins llavors s'ubicava en una posició secundària, anés tenint major protagonisme. A la Selva del Camp, per exemple, el conreu de l'avellana esdevé el conreu principal a mitjan segle XIX, concretament l'any 1858, el 38,1% del total de terra conreada era plantada d'avellaners, mentre que deu anys abans, el conreu dominant era la vinya que ocupava el 49,3% de la superfície agrícola (Cardó, J. 1983). La Selva va ser pionera en la introducció del conreu de l'avellaner; a poc a poc, en la mesura que la fil·loxera va acabar d'enfonsar les explotacions vinyataires, la major part dels pobles del Camp van adoptar el mateix mecanisme per garantir la continuïtat de les explotacions agrícoles. L'extensió dels conreus de fruita seca va repercutir en el tràfic comercial que feia la ciutat de Reus amb aquests productes i al final del segle XIX es va constituir el Sindicat d'Exportadors de Fruita Seca de la província de Tarragona, amb seu a la Cambra Oficial del Comerç de Reus (Pijuan i Jaqués, J. 2000: 53).

4. Celedoni Vilà (1955: 61) en la seva descripció de la ciutat de Reus feta pel 1775, escriu que Reus va embarcar al port de Salou entre els anys 1773 i 1775, 41.657 sacs d'avellana i 4.220 quintars d'ametlla. J. Pijuan (2000: 35-39) dóna dades d'exportació d'avellana des del port de Salou cap a ports anglesos; sembla que era la destinació principal de l'avellana del Camp. Entre els anys 1843 i 1845, es van exportar un total de 34.423 sacs d'avellana en closca a Anglaterra. Són xifres d'exportació dels segles XVIII i XIX, quan l'avellana era encara un conreu secundari.

L'any 1910 a la província de Tarragona hi havia 2.508.520 avellaners i es produïen un total de 20.068 tones d'avellana, el 60% de la producció espanyola (Pijuan Jaqués, J. 2000: 45). Altres zones productores, a l'Estat Espanyol, eren, en aquella època, Astúries, la província de Girona i la de Còrdova; a l'estranger, Itàlia i Turquia, com avui, eren els grans productors d'aquest fruit. En aquella època, l'any 1916, Reus comptava amb 16 exportadors d'aquests productes, quatre dels quals disposaven de trencadora, indicador que almenys una part de la producció ja era tramesa a l'estranger en gra i no en closca com durant el segle XIX. Durant tota aquesta dècada, Reus va exportar, de mitjana, unes 8.000 tones d'avellana, entre el 80 i el 90% de la producció espanyola (Pijuan Jaqués, 2000: 47-49).

Dels primers anys del segle daten nombrosos escrits a favor del conreu de l'avellana. Artur Dasca i Sumsi, tècnic agrònom, va publicar a Reus, l'any 1911, un text apologetic sobre l'avellana i les tècniques que calia emprar en el conreu de l'avellaner; entre d'altres coses afirmava que havia salvat la classe pagesa a l'època en què les vinyes estaven fil·loxerades. Dasca acaba el seu escrit amb les paraules següents:

«Ja he acabat, ja està posada la primera pedra (...) No ha sigut altre el meu propòsit que'l de començar una forta campanya en favor del conreu del avellaner. Ara toca a un altre company que'ns expliqui tot quan sàpiga, y aixís tots. D'aquesta manera, á semblansa de les abelles que van escullint les millors flors, extrayentne'l néctar per elaborar la dolça mel, aixís també nosaltres, dels diferents estudis que's vagin publicant, ne farém un recull, portantlos a la práctica, única manera de conseguir el perfeccionament del conreu del avellaner.» Dasca Sumsi, A. (1911: 17).

Arran dels bons resultats i de la tasca de difusió de particulars i d'institucions, el conreu de l'avellaner es va anar expandint i es van dur a terme iniciatives privades i públiques encaminades a estimular-ne la productivitat. A mesura que els camps de la plana s'anaven cobrint de plantades d'avellaners s'endegaven actuacions, d'iniciativa privada i pública, per a convertir aquestes zones en regadiu. L'any 1919 es va acabar la construcció del pantà de Riudecanyes que va fer possible la posada en regadiu de 1.500 Hs de terra al Camp⁵ (Calleja, J, i Vila, J., 1967: 40); en el mateix sentit va activar-se l'aprofitament de les antigues mines d'aigua i la construcció de pous que permetessin l'afloració d'aigua subterrània per als regadius⁶. Les millores en la productivitat dels arbres també es van aconseguir mitjançant la utilització dels adobs minerals i orgànics, a poc a poc; a través de comerciants i de sindicats agrícoles, l'ús del guano va començar a ser una realitat.

5. Les obres del pantà s'havien iniciat a instàncies de les gestions fetes per l'Ajuntament de Reus l'any 1900, llavors que era alcalde Pau Font de Rubinat. El govern de l'Estat va subvencionar el 50% de la despesa i la resta es finançà amb aportacions privades. (Figueras, A. 1998: 160).

Entre l'any 1914 i el 1920 l'economia reusenca va créixer aprofitant el context de la Primera Guerra Mundial. Els fruits secs i l'arròs van ser dos dels productes agraris més afavorits per l'obertura de nous mercats; quan van començar a entrar en joc els exportadors europeus, ja acabada la guerra, la crisi es va fer notar⁷. Els anys trenta, tan protagonitzats per la guerra civil, representen un punt d'inflexió en un context de creixement. Durant els anys previs a la guerra, el comerç va anar creixent, com ho mostra el fet que en la contribució industrial de l'any 1936 són relacionats un total de 13 «especuladores en frutos», exportadors de fruita seca i 5 comerciants; a més, 10 dels magatzems dels exportadors comptaven amb màquines esclofolladores⁸; ens hi referirem en un pròxim apartat. L'any 1939, Reus va exportar quasi 7.000 tones d'avellana, la major part en gra; i també 8.000 tones d'ametlla, també gairebé tota sense trencar (Pijuan Jaques, J. 2000: 78). Durant els anys de la guerra, les empreses exportadores van ser col·lectivitzades i la producció i l'exportació dels fruits van ser intervingudes pels organismes del govern de la República⁹. Cal tenir present també que, durant els anys de les dificultats de la guerra i la postguerra, les avellanes es van convertir, com altres productes del camp, en moneda de canvi per a aconseguir molts dels béns i serveis que en aquella època anaven escassos. Les cases pageses del Camp van poder gestionar en part la seva precarietat gràcies al bescanvi d'avellanes, també oli, patates o ametlles, tots productes de llarga conservació, per productes essencials i difícils d'aconseguir a través dels limitats circuits comercials de l'època. Les avellanes es canviaven per trossos de roba, blat, sal, paper, quincalles diverses.... els sacs d'avellanes eren, i ho han continuat essent durant molt de temps, les caixes d'estalvis dels pagesos del Camp.

Després de la guerra civil Reus torna a adquirir un paper dominant en el terreny de l'exportació de fruits secs en l'àmbit de tot l'Estat¹⁰. L'any 1931,

6. Pau Font de Rubinat, al mas de Misericòrdia, va ser un empresari agrícola pioner a aconseguir l'aflorament d'aigua subterrània mitjançant bombes accionades amb màquines de vapor (Figueras, A. 1998: 155).

7. Albert Arnavat, que ha estudiat en profunditat aquest període, dona dades sobre l'evolució dels preus de l'avellana. L'any 1919, encara sota la influència de la guerra, el sac d'avellana en gra es cotitzava a 105 ptes. mentre que els anys 1921 i 1922 es va cotitzar a 50 ptes. una caiguda espectacular que va provocar la retenció del fruit per part dels productors i una baixada important de les exportacions (Arnavat, A. (1987: 168).

8. Contribució industrial, 1936. Arxiu Històric Municipal de Reus.

9. Per veure el funcionament de les exportacions durant el període de guerra veure Pijuan Jaqués, J (2000: 59-68). També alguns treballs de recopilació històrica fets sobre sindicats agrícoles de la zona del Camp mostren les condicions en què es va dur a terme la comercialització de la fruita seca durant aquest període: Cavallé i Cavallé, 1995; Soronellas, 2000 i 2002.

10. L'any 1944 es va constituir el Gremi Oficial de Comerciants-Exportadors de Fruita Seca de la Província de Tarragona, amb seu a Reus. Aquest gremi era continuador de l'activitat del Sindicat d'Exportadors i va funcionar com un organisme paral·lel a l'activitat del Sindicat de Frutos Secos y Productos Hortícolas, el sindicat vertical creat a instàncies de la legislació

nal de la dècada del 1940 fins la dels 60¹². Als anys 40 la reconversió al conreu de l'avellana ja estava feta i es va mantenir pràcticament invariable fins els 80. Des d'aquesta època, el conreu de l'avellana ha estat el més destacat de l'agricultura del Camp i l'avellana el producte més emblemàtic, que no el més important, de l'activitat comercial i d'exportació de la ciutat de Reus¹³. Els mercats destinataris eren Suïssa, Alemanya, Estats Units, Bèlgica, França i Gran Bretanya (Duch, M. 1996: 53).

C. Calleja i J. Vila en l'informe econòmic sobre Reus i el Camp de Tarragona publicat l'any 1967, quan es refereixen a l'activitat agrícola de les comarques tarragonines, fan èmfasi en «una cierta renovación del interés por el avellano, al compás de los altos precios alcanzados» i en un gràfic mostren com els preus es van mantenir estables, per sota de l'índex general de preus, durant els anys 40, mentre que a la dècada dels 50 van anar pujant de forma progressiva fins a situar-se molt per sobre de l'índex general de preus; l'any 1960, es van estabilitzar. En el seu text Calleja i Vila ja insistien en això: que en el tema de l'avellana, calia recuperar espais d'exportació que havien anat ocupant i manllevant als exportadors reusencs, els productes exportats des de Turquia i Itàlia¹⁴. El cert és que a mitjan dècada dels 60, els economistes ja auguraven un mal futur per a l'avellana del Camp.

Al Baix Camp, que és la comarca avellanera per excel·lència, l'any 1963 aquest conreu ocupava el 30,8% del total (el doble que l'any 1900); les plantades d'avellaners es van continuar estenent especialment en els municipis de l'interior de la marca, l'any 1982 suposaven el 47,8% de la terra de conreu i el 54% el 1989¹⁵.

Durant els anys 80 es va assolir el sostre màxim de conreu d'avellana al Camp; a partir del 1987 els preus van començar a patir davallades molt importants, que van provocar l'estancament del total de superfície que s'hi dedica. Als 90, malgrat l'arribada dels ajuts de la Unió Europea, al sector es va començar a notar la reducció de l'extensió de les plantades d'avellaners, especialment a les zones de secà, les menys productives i, per tant, les menys rendibles. L'any

12. L'any 1949 el paisatge del Camp ja estava plantat, amb uns 5 milions d'avellaners, i la producció era de 158.000 Qm; xifres quasi idèntiques a les del conreu i a les de la producció del 1963 (Calleja, J. i Vila, J., 1967: 73).

13. En el quinquenni 1948-1952, Reus va exportar 70.946 tones de fruita seca; 45.329 eren d'ametlla i 35.617 d'avellana (Duch, M. 1996: 52). L'any 1951, el comerç d'exportació reusenc representava el 100% en avellana i el 50% en ametlla.

14. En el seu text Calleja i Vila citen un estudi elaborat per José M. Fontana, (*Estudio en el cual se propone la creación del Plan Tarragona*) en el qual s'afirma que les exportacions d'avellana espanyola des de Reus havien disminuït un 50%, prenent com a referent les exportacions realitzades durant les dècades dels anys 20 i 30 (citat a Calleja i Vila, 1967: 138). Consultant les dades d'exportació publicades, no és perceptible aquesta reducció.

15. Les dades del 1963 i 1982 són de Calleja, C i altres, 1986: 88; les del 1989 són de Leonart, P (dir.), 1994: 58.

1992 les comarques tarragonines tenien 29.045 ha dedicades a l'avellaner, l'any 1996 n'hi tenien 18.677, si fa no fa les mateixes de l'any 1999, 18.318 ha¹⁶, una reducció del 37% de la superfície de conreu dedicada a l'avellaner que va paral·lela a la disminució de la població ocupada en l'activitat agrària en aquesta zona¹⁷.

El Reus del 1950. La ciutat, la gent

Per fer la contextualització sociohistòrica d'aquest treball ens podríem haver situat al començament del segle xx, just el moment en què la fruita seca comença a tenir un paper protagonista en l'activitat comercial de la ciutat i en l'activitat productiva, agrària, de la seva àrea d'influència comercial, el Camp i altres comarques veïnes. Tanmateix, ens hem decidit per una opció diferent. El text que teniu a les mans ha estat elaborat comptant, principalment, amb el testimoni de les dones que durant anys han contribuït amb el seu treball a mantenir l'activitat exportadora dels comerciants reusencs. Els materials que hem recollit provenen del record d'aquestes dones i els límits de la seva memòria, amb algunes excepcions, se situen a la dècada dels anys cinquanta, raó per la qual ens hem decidit a situar el context reusenc, el de la ciutat i la seva gent, just en aquesta època, que d'altra banda ens ofereix l'atractiu d'haver estat menys treballada en la bibliografia local¹⁸. Comencem amb una cita procedent dels segon llibre de memòries del poeta i literat reusenc Xavier Amorós; les seves paraules, escrites des del sentiment de la pròpia vivència, ens han ajudat a aproximar-nos al context:

«La veritat és que aquí –i en tots els indrets de l'estat espanyol– la setmesina burgesia, passada la dècada dels 40, esfumada l'esperança dels aliats falsament demòcrates, ho encaixava tot sense immutar-se. En aquells 50 ningú no protestava de la ignomínia dictatorial. Tothom encaixava el retrocés, l'ofec de la cultura, el refús del progrés. Devia ser el període del franquisme més dens, més anorreador; l'època en la qual la democràcia estava més vençuda que mai a Catalunya, la catalanitat, més trepitjada i més desvalguda: incapaç de reaccionar de forma visible. Les excepcions, irrisòries en nombre, no feien més que confirmar la desoladora realitat.» (Amorós X., 2002: 179)

16. Les dades del 1992 i 1996 les dona l'estudi de Margalef, J. i Segarra, A. 2000: 84; les del 1999 són dades del DARP publicades per l'Institut d'Estadística de Catalunya.

17. L'any 1975 les comarques de Tarragona tenien un 21,1% de població dedicada a l'agricultura, l'any 1991 en tenien un 10,1% (Lleonart, P. 1994: 63) i l'any 1996 el percentatge havia baixat fins a situar-se al voltant del 4% (Margalef, J. i Segarra, A. 2000: 21).

18. El franquisme ha esta poc treballat arreu de Catalunya. Reus, però, compta amb l'obra de la historiadora Montserrat Duch: *Reus sota el primer franquisme. 1939-1951*, en la qual es



La plaça de Prim cap a l'any 1950, s'hi observa el pas d'un camió carregat amb sacs a l'estil de l'època. Foto Fototeca Municipal. Autor Manuel Cuadrada.

El Reus del 1950 era poblat per 35.950 persones, una xifra que 25 anys més tard seria més que doblada. La ciutat conservava, amb un lleuger increment, la població que havia tingut durant els anys 30 i durant els primers deu anys, els més durs, de la postguerra. Tota aquesta gent s'encabia en una trama urbana que quedava delimitada al nord pel passeig de Mata, al sud pel camí de Salou, a l'est per la Riera, amb el barri de l'Illa a l'altra banda; i a occident pels passejos, llavors dits de Sunyer i de Prim, que en aquell moment estaven encara, en bona part, sense edificar. Durant els primers anys de la dècada dels 50, la ciutat no va créixer ni es va transformar excessivament; en canvi, amb posterioritat a l'any 1955, els permisos d'obres van començar a sovintejar fins a fer plantejar a les autoritats municipals la necessitat d'ordenar aquest creixement en un projecte urbanístic, obra d'Antoni Sardà, que va ser aprovat l'any 1957 (Gort, E. i Gort J.M., 1987: 100-101).

Era una ciutat petita on tothom es coneixia, circumstància que propiciava el que Xavier Amorós ha qualificat com «el Reus xafarder»; darrere i davant dels taulells de les botigues, als bars i altres locals d'entreteniment i cultura, els reusencs, minyones o mestresses, amos o treballadors, feien circular la informació que calia sobre els seus convilatans i contribuïen a mantenir socialment viva la ciutat. El mateix Xavier Amorós explica les converses que les seves clientes mantenien amb ell a la botiga, xerrades que sovint no estaven al marge de petites mesquineses:

«Els diàlegs de les Amèriques resultaven, sovint, sucosos. S'entén: amb el públic, amb la clientela. Els col·loquis interns eren, quasi sempre, si no hi havia humor, més aviat mecànics, mesquins. Aquesta mateixa senyora que tenia tres filles molt ben presentades i eixerides, i, en aquella època, a la flor de la joventut, quan va saber que jo festejava amb una noia forastera, vinguda de fora (la Luisa), em va etzibar: «Amb una forastera et cases? Haurem d'anar a comprar la roba fora de Reus». Sic. Tan cert com aquest sol que ens il·lumina». (Amorós X., 2002: 178).

Una ciutat amb profundes diferències de classe, poblada d'exportadors, empresaris, professionals lliberals, botiguers, menestrals, obrers i pagesos. El Reus dels cinquanta començava a sortir de les dificultats a què l'havien portat els anys de l'autarquia franquista, una època en què la circulació de mercaderies era escassa, cosa que dificultava l'activitat comercial característica de la ciutat però que, per altra banda, va ajudar a formar o a consolidar, mitjançant la pràctica de l'estraperlo, algunes de les petites i grans fortunes del Reus dels anys 50 i 60. La immediata postguerra havia deixat un rastre de penúries econòmiques entre les classes populars de Reus, en paraules de Pere Anguera:

«Només cal recuperar alguna fotografia d'aquells anys, d'obrers, d'oficinistes, de qualsevol grup no privilegiat, per constatar-ne la imatge de desastrats, desnerits i comparar-la amb la imatge dels mateixos sectors deu anys abans». (Anguera, P. 1999: 201).

El racionament, l'estraperlo, l'autarquia, havien empobrit els més pobres¹⁹ i havien enriquit i fet poderosos els més fidels al règim. L'economia de la ciutat era encara prou diversificada. L'agricultura ocupava una part de la població tot i que tenia un pes relativament poc important en el conjunt de l'economia reusenca; no així l'activitat ramadera que durant els anys 50 va

fa un retrat històric molt acurat i documentat d'aquest període. També ens ha estat de gran ajuda l'atenta lectura de *Temps estranys. Clarobscur en la llarga postguerra reusenca. Llibre segon, 1951-1960*, del poeta i literat reusenc Xavier Amorós.

19. Durant els anys 1950 i 51 els organismes municipals es fan ressò de la incidència de la mendicitat a la ciutat, especialment entre els menors d'edat (Duch, M. 1996: 135-136).

començar a destacar amb la proliferació de les granges avícoles que, a poc a poc, van especialitzar-se en la producció d'ous o d'aviram²⁰. L'avicultura va acabar constituint un dels puntals econòmics del Reus i de la comarca del segon franquisme i un altre factor (com l'exportació de fruita seca) de projecció estatal i internacional de la ciutat. Pel que fa a la indústria, Reus encara tenia molts treballadors ocupats en el tèxtil, i destacava també una gamma variada d'indústries del ram del metall; a poc a poc, en la mesura que anava trancorrent la dècada, agafava importància la construcció. La ciutat dels anys 50, com la d'avui, tenia en l'activitat comercial la seva principal raó de ser; Reus ha estat i és una ciutat de comerciants; avui és el petit comerç el que més significa la ciutat²¹, però durant la major part del segle XX, el protagonisme comercial l'ha ostentat el gran comerç: l'exportació de productes agrícoles que s'obtenen al Camp: l'avellana, l'ametlla, l'oli i el vi.

Els exportadors, agrupats al voltant de la Cambra del Comerç i de la Indústria de Reus i d'altres agrupacions gremials que protegien els seus interessos, exercien la seva influència, no ja a la ciutat que se'ls quedava petita, sinó a Madrid, on passaven dies i setmanes negociant amb els funcionaris, tècnics i polítics dels ministeris la defensa dels seus interessos comercials. Joan Cochs Borràs, un dels grans exportadors de l'època, explica en el llibre de les seves memòries com l'any 1948, arran d'un intent de la «Comisión para el comercio de la almendra y la avellana» de legislar en contra dels interessos comercials reusencs, ell i altres exportadors de la ciutat van haver de passar algunes setmanes a Madrid negociant la retirada d'una mesura que posava en perill l'hegemonia local en l'exportació de fruita seca.

«...pretendieron que en lo tocante a las almendras, que los exportadores sólo pudieran expedir, en cada caso, las producidas en la zona donde se hallaban establecidos. Teniendo en cuenta que las zonas productoras de Málaga, Alicante e Islas Baleares eran, a todas luces, las principales, las diferentes casas instaladas en Reus, que siempre habíamos exportado alrededor del 75% de la total producción española, hubiéramos sufrido un prejuicio tan grande como la misma inhabilitación y subsiguiente cierre. Aquello originó un enorme revuelo. Fue necesario remover cielo y tierra y recurrir a los más altos organismos del Estado para evitar lo que hubiera constituido una gran injusticia e implicado, según he dicho antes, la desaparición de las firmas de Reus (que siempre habían sido las

20. D'aquesta època data la constitució de la Cooperativa Comarcal d'Avicultura que a la dècada dels 60 concentrava la producció avícola de 1.500 granges de Reus i la seva àrea d'influència (Calleja, C. i Vila, J. 1967: 89).

21. L'any 1964 la Cambra del Comerç i la Indústria de Reus va censar un total de 102 establiments dedicats al «comercio de bienes de consumo duradero de precio elevado y de espaciada frecuencia de compra», tals com rellotgeries, òptiques, boutiques, llibreries... (Calleja, C. i Vila, J. 1967: 108-109).

que más exportaban) y entre las cuales había algunas que contaban con más de un siglo de antigüedad.» (Cochs Borràs, J. 1987: 87-88).

Els membres de les famílies dels exportadors sortien de Reus i es trasladaven a Barcelona, alguns cops fins i tot a Madrid com en el cas dels Fontana, per cursar els seus estudis, per exercir-hi les seves professions lliberals o per expandir-hi els seus negocis. Els Llopis, els Alimbau, els Sabater, els Cochs, han anat fent estades a les capitals catalana i espanyola en algun moment de les seves històries familiars i empresarials.

Les famílies dels grans exportadors vivien encara en algunes de les grans cases construïdes al començament de segle a les zones de més prestigi de la ciutat: els ravals o les places i carrers més centrals, Mercadal, Monterols, Llovera, plaça de Prim, Sant Joan... La casa, com el cotxe, el xofer i el servei domèstic constituïen els símbols visibles més destacats de la seva prosperitat i del seu estil de vida, tan diferent del de la resta dels ciutadans²². Al Reus de l'època, quan algú de casa volia estirar més el braç que la mànega en alguna despesa, es va generalitzar l'ús de l'expressió: que et penses que som a cal Llopis?, en clara al·lusió al nivell de vida que alguna d'aquestes famílies projectava vers la resta de ciutat i de ciutadans.

Joan Cochs Borràs explica, en el seu llibre de memòries, que els seus negocis van adquirir gran volada gràcies al context de la segona guerra mundial i gràcies a la intervenció estatal del comerç de fruits secs, al final de la dècada dels 40. Quan va començar a pensar a construir més magatzems per donar més capacitat productiva i comercial al negoci, va projectar també construir una gran casa al carrer de Prat de la Riba:

«Al terminar 1945 ya había sido llevada a cabo la fase inicial del edificio cuyo proyecto encargué al arquitecto barcelonés Sr. Francisco Mitjans y que consistía en el despacho y los dos pisos de la primera planta. Un despacho espacioso, creo que el mejor de Reus, todo de caoba, un piso para mis padres y otro mucho más grande para nosotros y nuestros hijos. Ocho años más tarde fue terminado el edificio en la forma que yo lo concebí, con cuatro plantas y cinco pisos, pues el nuestro ocupaba dos plantas, con una superficie total de más de ochocientos metros cuadrados.» (Cochs Borràs, J. 1987: 86).

A l'altra banda de la societat opulenta, Reus estava poblat per la gent que de manera silenciosa i silenciada anava fent possible l'activitat comercial o industrial dels notables de ciutat. En aquest extrem es trobaven les famílies que proporcionaven obreres i obrers a les indústries, minyones, bugaderes, plan-

22. Al Reus del 1951 es comptabilitzen només 173 cotxes, a més de 23 taxis. (Duch, M. 1996: 112).

xadores, triadores i cosidores de sacs als magatzems de fruita seca, meritoris als despatxos de les principals cases comercials, dependents i dependents de les nombroses botigues que farcién els carrers de la ciutat, descarregadors de sacs, boters, carboners, carreters, basters, ramblers, terrissaires... i tants altres oficis menestrals que feien de Reus la ciutat viva i capaç de ser i continuar essent un centre d'atracció per a la gent del Camp i un indret amb forta projecció comercial internacional. No disposem de cap ressenya de les condicions de vida de la població de classe obrera als anys 50 i per aquesta raó utilitzem una descripció d'un text publicat l'any 1967 on s'afirma que a Reus viuen tres classes socials: l'alta «que disfruta de un nivel de vida a la americana», la classe mitjana «que tiene un pasar acomodado» i, finalment, la classe obrera que:

«...disfruta de un nivel de vida tolerable. (...) la alimentación es suficiente y los vestidos aunque modestos no son indecorosos; se procura cierto grado de educación para los hijos, y asistencia, quizá más espaciada, a los espectáculos públicos, eligiendo, naturalmente los más económicos y sencillos.» (Calleja, C. i Vila, J., 1967: 114-115).

Enmig de rics i pobres, a Reus hi havia els botiguers. Representaven la classe mitjana, també conformada per persones d'altres professions a les quals no dedicarem la nostra atenció, per mor del poc espai de què disposem per dibuixar els grans trets de la societat del Reus dels 50. Una altra cita de Xavier Amorós, que va conèixer a distància curta la manera de fer i l'actitud del botiguer, ens en descriu l'essència sociològica que ell qualifica d'equidistant:

«El botiguer, per altra banda, té la sort lligada –o, almenys la hi ha tinguda molts anys, perquè ara el botiguer és a l'ocàs, a la caducitat, potser a la preagonia– a les classes populars, encara que sempre, ociosament, ha mirat cap a les parts altes de l'escala social. El botiguer, si li fos possible, s'oblidaria dels que automàticament li donen el major negoci, però jo diria que no ho pot fer, malgrat els seus esforços. Llavors el botiguer queda equidistant, aïllat en el terreny estricte, i en el seu isolament només pot confiar en ell mateix i en l'únic instrument que té per a fer camí: la botiga, la marxa de la qual li marca l'única trajectòria.» (Amorós X. 2002: 240).

El Reus del 1950 tenia una vida cultural més aviat limitada, en consonància amb la pobresa intel·lectual i les restriccions que imposava el règim; tanmateix, la seva activitat encetava un nou despertar, els intel·lectuals i altres membres de la cultura local es començaven a veure les orelles i, malgrat les traves i el desempar institucional, les persones, que no les institucions, iniciaven una lenta recuperació del pols cultural i de la sociabilitat a ciutat.

El Círcol, després de ser confiscat pel PSUC durant els anys de la guerra, i després de superar múltiples dificultats de la maquinària franquista, va ser recuperat pels descendents dels seus fundadors, tots ells membres de les famílies més potents de la ciutat, i va poder continuar el seu paper com a centre cultural de l'elit urbana²³. Pel que fa a l'activitat cultural local, de factura reusenca, calia anar-la a trobar al Centre de Lectura, una societat que, ni de lluny, no s'assemblava al que havia estat durant els anys prebèl·lics. Altre cop deixem parlar Xavier Amorós que en el seu segon llibre de memòries descriu de forma viscuda l'ambient que s'hi respirava:

«En tot aquell anys 1951, des de la Secció de Literatura (a banda del que he anat explicant, com aquell qui diu, ara mateix) vam procurar moure'ns tant com vam saber. No era fàcil. La veritat és que no teníem ni cinc. El Centre de Lectura no tenia un ral. Les autoritats locals i provincials ja feien prou –els semblava a ells– amb deixar-lo respirar i no tenien cap intenció de permetre que bufés cullera. Volien, literalment, que visqués de l'aire del cel o una cosa semblant: de l'estricta quota dels socis, escassos en nombre a causa d'aquelles hores tan baixes com aflictives, hores d'acoquinament i de vergonyosa adulació als pocs que remenaven les cireres. Els reusencs del règim volien el Centre de Lectura reobert però pràcticament inactiu, com una mena d'exvot, en forma d'edifici plantificat al carrer Major, sufragat, feia trenta anys, per Evarist Fàbregas i dissenyat per l'arquitecte Simó Bofarull.» (Amorós X., 2002: 55).

El Centre de Lectura, després del silenci de la més dura repressió, va poder reprendre una certa activitat l'any 1948. La Secció de Literatura era la que mantenia l'activitat cultural al Centre, la que maldava per donar a la ciutat una mica de la inquietud intel·lectual que l'havia caracteritzat durant les primeres dècades del segle. La tasca de la Secció, plena de tribulacions de tot tipus, va fer possible la retrobada de persones que, des d'ideologies diverses, van assajar de reprendre els actes culturals de voluntat catalana. Al capdavant de la Secció, o des de la cultura local, hi havia gairebé tots els metges, alguns d'ells els més venerats de la ciutat, els doctors Grau, Massot, Cavallé, Vilaseca, Sabater, Vallespinosa, aquest darrer, president de la Secció durant la dècada dels cinquanta. Al seu costat, intel·lectuals, literats i poetes locals, Josep Iglésies, Joaquim Bargalló, Josep M. Arnavat, Joaquim Santasusagna, Ramon Amigó, Xavier Amorós, Teresa Miquel... i tants altres dedicats a donar una mica d'amplitud espiritual, que no religiosa, al Reus d'aquella època. Amb la guerra, Reus havia perdut la seva abundant producció periòdica, i l'any 1952 es va donar sortida a una publicació setmanal, en castellà, és clar, el setmanari: *Reus*,

23. Veure Anguera, P. (1977: 64-73).

Semanario de la Ciudad. L'esforç divulgador local es va veure també reforçat amb l'aparició de l'Associació d'Estudis Reusencs, la qual des de l'any 1952, va començar a publicar monografies d'interès local, que havien de contribuir de manera notable a construir i a mantenir viva la identitat cultural i social de la ciutat.

Aquesta vida cultural no arribava, molt probablement tampoc no interessava, a les capes més populars de la població. Entre els entreteniments dels treballadors i les treballadores, indiscutiblement, el cinema, la ràdio, el ball i el futbol. La gent del Reus del 1950 desitjava proveïr-se, de seguida que les limitacions econòmiques ho permetien, d'aparells de ràdio que ajudaven a disfressar la, cada cop menys intensa, sordidesa de la vida de postguerra. Amenitzats pels programes de Ràdio Reus, els reusencs van poder assistir a les noves emissions de programes prèviament gravats en els magnetòfons, uns aparells que van revolucionar la tasca radiofònica dels anys 50. En aquesta època es podia escoltar música, ràdio-teatre, informatius locals i programes diversos d'interès reusenc²⁴; tot això interromput, és clar, per les emissions obligades de les notícies de Ràdio Nacional.

Els Ploms i el Reus Deportiu també oferien activitats i espectacle a la societat reusenca dels anys 50. El futbol del Reus va donar bons resultats durant aquests anys i els derbis amb el Gimnàstic despertaven la passió dels reusencs de totes les confessions de i totes mides de butxaca. També els balls que es feien als Ploms o a la Palma els diumenges, les festes patronals dels diferents oficis i les festes majors van contribuir a donar alè, aire, a la ciutat i a la seva gent.

La població del Reus del començament dels anys 50 era originària de la ciutat i dels pobles del voltant, cosa que havia de canviar ben aviat. L'obertura econòmica i internacional de l'anomenat segon franquisme va suposar un canvi en la composició sociològica de la societat reusenca, i catalana en general. A partir del 1955 el nombre d'habitants es dispara amb l'arribada a Reus de persones procedents de pobles del sud de la península²⁵. Tota aquesta població nouvinguda va passar a ocupar-se en les feines menys qualificades que oferia la ciutat: ho veurem en parlar dels perfils de les dones que treballaven a la fruita seca, bona part de les quals són, a partir dels anys 50 i 60, de procedència immigrada. La gent de Reus, més que mai, va ser diversa; la dificultat de conviure amb la diferència va començar a notar-se en una ciutat que va deixar créixer fora del nucli urbà, en les zones de les antigues parcel·les ocupades per petits horts urbans, grups de cases que anaven sent habitades per les persones i les famílies que arribaven en una ciutat que els esperava i necessi-

24. Veure Franquet, R. i altres, 1985: 35-38.

25. Reus guanya 5.000 habitants entre el 1955 i el 1960, i 11.000 entre el 1960 i el 1965. En el cens de població de l'any 1981, el 31,9% de la població reusenca era nascuda fora de Catalunya (Gort, J.M. i Gort, E. 1987: 101).

tava des del punt de vista laboral, però que estava poc preparada, socialment i urbanísticament, per a acollir-los.

Pagesos, corredors, magatzemistes i exportadors

El pagès del Camp un cop arreplegada la collita d'avellanes i ametlles l'emmagatzemava a casa fins que li semblava oportú de posar-la a la venda. La fruita seca és fàcil de guardar, sobretot si es preserven unes determinades condicions d'absència d'humitat. Els pagesos arribaven a casa amb les avellanes, les pujaven amb la corriola a les golfes i un cop allí les escampaven per terra on la canalla de la casa les removia dia rere dia per evitar que es podrissin. Un cop seques, les tornaven a posar al sac on es guardaven gelosament fins arribat el dia que una necessitat obligava a vendre-les. Les avellanes es convertien en diners quan calia i el pagès, bon administrador de l'economia de la casa, i en un context d'economies poc monetaritzades, s'estimava més tenir avellanes que diners. Sabedors que durant els mesos immediats a la collita els preus eren més baixos, els pagesos procuraven guardar tota o la major part possible de les avellanes, tot esperant que el preu pugés per obtenir-ne majors guanys. Tenir avellanes a les golfes era com tenir diners sota la rajola; tant és així, que era habitual que si la casa passava un bon moment es tinguessin fins a tres collites guardades, una circumstància que era interpretada per la comunitat com a símptoma de benestar. L'hàbit de guardar les avellanes va tenir repercussions comercials negatives perquè per raó de l'elevat contingut en greix, s'enrancien fàcilment d'un any per l'altre; la comercialització d'avellanes velles va perjudicar el mercat en la mesura que els importadors s'adonaven que la qualitat no era la desitjada²⁶.

Quan el pagès volia vendre les avellanes que tenia a casa anava a veure el corredor de fruita seca amb qui tenia costum de vendre la collita. De fet, els preus que oferien els diferents corredors locals corrien de boca en boca i, així, els venedors, tot i que fossin més o menys fidels a un determinat comerciant, podien optar pel preu que més els convenia. Els corredors dels pobles treballaven a comissió per algun altre corredor o exportador o magatzemista de Reus. En molt pocs casos els corredors locals realitzaven directament les operacions amb els exportadors; el més habitual era que actuessin com a interme-

26. La campanya forta en els magatzems d'exportació començava al setembre, durant l'època de recollida, i acabava al desembre, per les festes de Nadal. «Aleshores entrava en el mercat Turquia i treballaven fins que s'acostava l'estiu, moment en què nosaltres tornàvem a entrar al mercat (...) Això era degut a l'enranciament de l'avellana. Com que la turca té més greix que la nostra, tenia més perill de torna's rànica més aviat. Pensa que llavors no hi havia cap màquina de fred i pensa que els barcos de Turquia a Hamburg tardaven molt més que actualment i naltros estavem més aprop dels mercats consumidors.» (Sergi).

diaris entre el productor, el pagès, i el comerciant magatzemista o l'exportador.

Els corredors o comissionistes, formaven una xarxa sense la qual hauria estat difícil el funcionament del circuit comercial que transportava l'avel·lana, també l'ametlla, des del Camp fins a ciutat. Són una peça clau del sistema, que permet transmetre als llocs més allunyats de ciutat la seva influència comercial. No hi havia cap poble que no tingués el seu o, més sovint encara, els seus corredors de fruita seca. Alguns dels corredors més importants de Reus eren originaris de pobles del Camp, on havien iniciat la seva activitat comercial al costat dels pagesos²⁷.

«Aquí a Reus hi havia lo Jorba de corredor, hi havia l'Alabart, de corredor, i després n'hi havia dos o tres més. I tots van començar baixant del poble. Un d'Ulldemolins, l'Alabart era d'Ulldemolins; lo Jorba, no sé d'on venia, però tenia un hostel i l'Alabart també tenia un hostel. Després ja es va fer més gran tot això. Quan van vindre los Alabart, van fe's més grans, després va vindre el Grau que es va fer molt gran, després més cap aquí va vindre el Llop, també es va fer molt gran i... L'essència és això, un corredor al poble, generalment es posava d'acord amb un corredor d'aquí a Reus, i el corredor de Reus ho venia als exportadors. I el corredor de Reus sabia exactament quina era la situació de cada exportador. Que la gent se pensen que el negoci el fotia l'exportador i els que feien els negocies eren aqueixos grans. Grau, Alabart... Ells sabien que hi havia exportador que estava escanyat que necessitava deu tonelades o 20 tonelades d'ametlla i deia: ah!..» (Sergi).

Segons ens relata aquest informant, un exportador que, evidentment, analitza la situació des de la seva riba, el paper del corredor era clau per a assegurar l'arribada del producte. El corredor va arribar a tenir un gran poder en la mesura que sabia aprofitar bé les circumstàncies del mercat per treure'n el seu marge comercial. Els corredors anaven quasi cada dia a visitar les cases exportadores amb les quals treballaven; en aquestes visites s'estenien en les seves converses amb els empresaris i adquirien una informació molt valuosa sobre l'estat de les seves operacions:

«Los corredors venien a casa i s'estaven tot lo dematí tancats al despatx amb el pare, enraonaven. Llavors acabaven i el corredor deia: bueno vai a veure les dones, anava al magatzem, els hi explicava quatre xistes a les dones i s'estava allí el rato que volia». (Sergi).

27. Sovint els corredors eren fills d'hostalers dels pobles o treballadors d'aquests hostals que devien constituir els centres de trobada i de negocis de fruita seca més importants, al marge del mercat del dilluns reusenc.

Joan Pijuan fa una descripció molt precisa de la figura del corredor i de la importància de la seva feina que el portava a visitar les cases dels exportadors oferint el producte; podia passar que el corredor fes incursions en l'espionatge comercial de petita escala, informant els competidors d'algunes operacions:

«Als anys 60 els exportadors confiaven en els corredors de Reus com a principal font d'aprovisionament i, aquests, els corredors, sovintejaven les visites als despatxos dels exportadors per si podien assabentar-se d'alguna tramesa important a l'estranger. Quantes i quantes vegades pujaven i baixaven els preus a tot el país per una informació indiscreta».
(Pijuan Jaqués, J. 2000: 271).

Un dels nostres informants ens relatava la importància de mantenir en secret les operacions per evitar el ball de preus que podia suposar la seva divulgació. La discreció, quan els mecanismes de comunicació eren encara molt precaris, podia portar l'exportador a fer desplaçaments a l'estranger:

«Llavons no es podia parlar per telèfono amb els països de l'Est, no hi havia línia, el telex encara no funcionava i com que les operacions que es feien eren importants, entre 50 i 100 tonelades... calia pendre mesures per evitar qualsevol filtració (...) Doncs mira, m'enviaven un telegrama i me deien: truca'm. Jo ja sabia què volia dir, agafava el tren i me n'anava a dormir a Perpinyà. Quan arribava a Perpinyà trucava i deia: què passa?. Volem que es facis una oferta de 50 tonelades d'aumetlla o 50 tonelades d'avellana... Jo llavons trucava aquí a Reus i els hi deia. I em deien tal preu. Llavons jo trucava allà i deia: tal preu. Ja et direm alguna cosa demà al dematí. Llavons a l'endemà em deien: confirma tant per tal preu. Llavons jo seguidament trucava (als seus socis), i el hi deia: tanca-da l'operació per tantes tonelades i ells, al mateix dia, començaven a cobrir l'operació, ningú se'n va enterar mai.» (Sergi).

En teoria, el corredor s'havia de limitar a fer estrictament d'intermediari comercial, a comissió, entre el productor i l'exportador, però, a poc a poc, en la mesura que els corredors van enriquir-se, van començar a disposar de magatzems on guardar el producte a l'espera de trobar el millor moment del mercat per donar-li sortida. Llavors el corredor va començar a comprar per compte propi i a actuar com a especulador:

«Sí, sí. El corredor no ho feia de corredor. Feia de corredor i feia d'especulador. Teòricament, el corredor era un senyor que compra l'aumetlla i la ven a l'exportador, però ell posa en contacte el pagès i l'exportador, i ell cobra una comissió. La teoria és aquesta, però los corredors van dir: som molt rucs, si jo sé que aquest senyor necessita 10 tonelades i aquest

me dona deu tonelades i jo les deixo al magatzem i m'hi guanyo una pela o dugues per kilo... I com que els exportadors són una gent que, generalment, los corredors sabien de quin peu coixejava cada ú. I cada exportador tenia una manera de fer que el corredor sabia si aquell home necessitava aquell gènere. Jo no sé si els hi explicaven o no els hi explicaven, però el Grau se va fer gran a base d'especular amb l'aumetlla. I no és que especulés. Ell sabia que comprava l'aumetlla on era barata i la venia quan l'exportador estava escanyat. I li deia: mira, si vols.» (Sergi).

Aquest informant, exportador, interpreta que el benefici més important se l'endua el corredor i que la situació de l'exportador era molt arriscada ateses les fluctuacions que patia el mercat i la gran inversió de capital que calia fer en les operacions. Sovint les transaccions s'acordaven i es tancaven a llarg termini, cosa que suposava un risc financer considerable:

«L'exportador sempre ha estat venut aquí. Per moltes coses, entre d'altres perquè no tenia quartos, perquè l'exportador sempre ha treballat per damunt de les seves possibilitats econòmiques, el que podia treballar per 10 ho feia per 20 i així successivament. Mentres vam funcionar amb crèdits, la cosa funcionava encara bé, perquè es podia demanar una anticipo del 80%, però la manera de treballar es va complicar quan es va començar a operar contra documents, i encara més quan es va començar a operar per entregar a plaç llarg, a 9 mesos i a plaços més llargs. Com volies saber d'aquí a nou mesos a quin preu compraries les avellanes. I si compraves les aumetlles, allavons passava una cosa... que si el mercat pujava, aquell paio que tenia les aumetlles no les portava o et deia que per comptes de 40 només n'havia recollit 20. És un negoci especulatiu. Hi hagueren guanyat tots los exportadors d'agafar els calers tots junts i ana-se'n a Montecarlo i amb una nit saps si ets millonari o si has perdut tots los calers. I embruta't d'aqueixa manera... És molt, molt... Jo aquest negoci no m'h'ha agradat mai. Perquè jo considero que els negocis s'han de fer d'acord amb la capacitat de cada un.» (Sergi).

En aquest cas es tracta d'un exportador petit, els més grans sí que van aconseguir arreplegar fortunes importants. És el cas de Joan Cochs que, com ell mateix explica, va fer el negoci gran, aprofitant els contextos bèl·lics. Durant la guerra civil espanyola es va traslladar a França des d'on va continuar els seus negocis comercials²⁸; de retorn a Reus, durant la segona guerra mundial,

28. La Guerra Civil va sacsejar l'activitat i la vida dels exportadors. Els magatzems van ser col·lectivitzats per ordre de diversos decrets de la Generalitat del 1936 que establien la col·lectivització i el control obrer de les empreses. «A la guerra estava col·lectivitzat, se donaven menjar, bacallà ous, sabó, oli a naltros. Estava manat pels treballadors, que col·lectivitzaven les cases, los sindicats, jo me'n recordo que anàvem a reunions al carrer del Vent» (Pepeta). Els propietaris van amagar-se o fugir per por de sofrir represàlies, tot i que en molts casos van poder deixar al capdavant de l'empresa treballadors de confiança que van mantenir el negoci fins al seu retorn.

coincidint amb l'autarquia franquista, Cochs va fer bons negocis amb els compres combinats i relacionats, mitjançant els quals el règim permetia fer operacions d'exportació a canvi de la importació de determinats productes de necessitat com els medicaments:

«Aprovechando la vigencia del sistema indicado, llegué a exportar miles y miles de toneladas de avellanas y almendras y a convertirme, el terminar el 1949, y en lo que a los frutos secos se refiere, en el primer exportador de España. (...) Durante aquellos años -la Segunda Guerra Mundial como es sabido, finalizó en 1945 con la rendición de Alemania- aproveché bastante bien todas las ocasiones que se me presentaron, y llegué a reunir un buen patrimonio.» (Cochs Borràs, J. 1987: 80-85).

L'any 1948 l'estat va decretar la intervenció del comerç de la fruita seca, la qual cosa va perjudicar els productors i va beneficiar descaradament els exportadors. L'estat va fixar els preus mínims i va assignar unes quotes als exportadors (el 35% del total de la producció espanyola es podia comercialitzar des de Reus) i a partir d'aquest moment aquests es limitaven a fer de simples intermediaris entre el productor i el comerç exterior, de manera que s'eliminava el risc financer. Els preus que es pagaven al productor eren molt inferiors als que cobrava l'exportador el qual mai no havia tingut ni mai no ha tornat a tenir un marge de benefici tan estable, elevat i segur. Així mateix ho afirma, sense cap complex Juan Cochs:

«Mientras rigieron las normas aludidas -combatidas en todo momento por las cooperativas-, todo el mundo se ganó bien la vida. Los precios mínimos, además de anular por completo la inveterada competencia entre los diferentes exportadores, determinaron la aparición de una clase distinta de pugna. Era una competencia que ayudaba, más bien, a provocar el alza de los precios. (...) Lo que en realidad se había hecho fue dar pie a un estado de cosas del que después nos fue posible sacar un gran provecho. (...) Lo cierto es, en resumidas cuentas, que al ser reglamentada por la Administración, la exportación de frutos secos comenzó a marchar bien; y así fue prosiguiendo hasta el año 1956 en que las cosas empezaron a cambiar.» (Cochs Borràs, J. 1987:94-95).

Les organitzacions de productors, amb les cooperatives al capdavant, es van oposar de manera contundent a la intervenció estatal del mercat de la fruita seca. Al llarg dels vuit anys que va durar, van deixar sentir tant com van poder la seva veu per defensar el seu dret a ser considerats exportadors amb una quota suficient, i també per demanar la finalització de la intervenció cosa que, definitivament, es va aconseguir l'any 1956²⁹. La intervenció del preu de

29. Una revisió del tema es pot trobar a Duch, M. (1996: 52-62). També el text de revi-

la fruita seca va perjudicar greument l'economia del Camp. A Reus, l'oposició a la intervenció es va deixar sentir de manera generalitzada perquè els botiguers es van sumar a les protestes que la mesura despertava entre els pagesos productors. Els botiguers se sentien perjudicats econòmicament per la baixada del poder adquisitiu de les famílies pageses del Camp, els seus clients habituals. Els botiguers van activar mecanismes de pressió molt variats, des d'una recollida de firmes, fins a una visita demanant la intercessió del cardenal Arriba y Castro, passant per la designació d'un representant seu a la Cambra de Comerç, tasca que va recaure en la persona de Xavier Amorós, que ho recorda en el segon volum de les seves memòries:

«Vaig entrar a formar part de la junta directiva de la Cambra del Comerç, com a membre cooperador del Ple (vocal-cooperador, la qual cosa equivalia a ser-ne membre menor), la tardor de l'any 1953; exactament el 17 d'octubre del 53. (...) La Cambra Oficial del Comerç i de la Indústria, doncs, era un cercle molt seriós i hi afegiria que austerament solemne. Hi vaig fer cap de rebot, a causa d'unes protestes més que justificades d'alguns botiguers contra la intervenció de l'avellana i la parcialitat de la Cambra a favor dels interessos exportadors.» (Amorós, X. 2002: 237).

Un cop aconseguida la liberalització dels preus de la fruita seca, les cooperatives, que fins llavors havien pogut actuar quasi únicament com a magatzemistes d'entrada, van poder ser considerades entitats exportadores. Des d'aquell moment, una part de la producció del Camp, en un principi modesta però que a poc a poc va augmentar, va ser comercialitzada directament per Unió Agrària Cooperativa de Reus on arribava la fruita seca procedent de les cooperatives locals associades que actuaven com a magatzemistes d'entrada (Fornés Mateu, R. 1967). Paral·lelament, a la dècada dels 60 es va produir el tancament de dues de les firmes exportadores més importants de la fruita seca, la casa Alimbau i la casa Vilella (Cochs Borràs, J. 1987: 96).

El mercat de la fruita seca va esdevenir lliure i això va tornar a atiar la competència entre els exportadors i a augmentar el risc de les operacions. Al final de la dècada dels 60, l'estat va obligar els exportadors a unir-se amb el propòsit de blindar millor, davant els competidors internacionals, les exportacions espanyoles del sector. A Reus es van constituir set Unitats d'Exportació (Pijoan Jaqués, J. 2000: 303) que havien d'agrupar un mínim de cinc empreses d'arreu de les zones amb tradició comercial i productora de l'estat espanyol, principalment Mallorca, Alacant i Màlaga. Les Unitats van comptar amb crèdits oficials i amb beneficis fiscals; això no obstant, la dispersió geo-

síon històrica dels primers 25 anys d'Unió Agrària Cooperativa dóna dades molt interessants sobre el desenvolupament del l'oposició cooperativa a la intervenció.

gràfica, la varietat de maneres de treballar i un excés d'inversió en infraestructures van fer malfuncionar el sistema:

«Aqueixa operació última que va fer el govern de fer ajuntar tots els exportadors d'Espanya, que va ser la ruïna de tots los exportadors. Quan van volguer fer els grups nacionals van volguer convertir tots los exportadors en deu, va ser un desastre. (...) La idea potser sí que era bona, no ho sé. Però diu: cent exportadors, són cent ofertes que surten cada dia i són cent ofertes que es podrien reduir només a deu. Potser sí, perquè després s'ha de conèixer també la idiosincràssia dels exportadors. Perquè la idiosincràssia d'un de baix a Andalusia, d'un d'Alicant i d'un d'aquí a Reus o de Mallorca... Després los exportadors se van dedicar més que res a fer edificis, a posar maquinàries i només amb els quartos que els hi va deixar el govern, se'ls van gastar tots fent magatzems i coses d'aqueixes. Un grup havia de ser una cosa homogènia, que tots tinguessin lo mateix pensament. Manejàvem un fotal de diners, i que després lo problema era a torna'ls, perquè no sabies com los havies de tornar. I llavors quan faltaven dos o tres mesos per acabar l'any, se venien les ametlles perquè s'havien de fer els costos. Se venia de qualsevol manera. Allò va ser la ruïna dels exportadors, van caure en un parany... (...) Se va acabar perquè es van acabar els quartos. Tothom va plegar i ja està. Nantros no vam fer suspensió de pagos però vam perdre tots los calés que hi havíem posat.» (Sergi).

Els exportadors tenien magatzems equipats, la majoria, amb trencadores amb les quals esclofollaven les avellanes, les ametlles i, en menor mesura, les nous per portar-les en gra al mercat. El trencat, en el cas de l'avellana i de les nous, i el repelat en el cas de l'ametlla eren les úniques intervencions que l'exportador feia sobre el producte abans de comercialitzar-lo, una situació que, com veurem en el següent capítol dedicat als magatzems de fruit seca, va canviar de manera radical a partir de la dècada dels anys 80 quan es van imposar els processos d'elaboració agroindustrial actuals.

Un cop trencada, la fruita seca és llesta per a ser exportada, moment en què cal activar la xarxa de venda de l'empresa. L'estructura amb què s'organitza la distribució del producte en el mercat s'articula entorn dels representants. Així com els corredors connecten l'exportador amb els productors, els representants nacionals i internacionals apropen l'exportador als clients potencials. Els exportadors donen molta importància a la confiança que dipositaven en els seus agents comercials; tant Joan Cochs en el seu llibre de memòries, com el nostre informant, Sergi, s'hi refereixen repetidament. Tots dos descriuen l'alt valor atorgat a la paraula donada, al tracte verbal, i al fet que s'establia una relació personal, de confiança absoluta amb el representant i, fins i tot, en moltes ocasions, amb les seves famílies:

«Naltros teníem representant, per exemple a Marsella. A Suïssa, a Hamburg, també teníem un representant, i a Anglaterra.. I als Estats Units hi havia un representat, que era molt bo. I, lo que són les coses, quan jo ja acabava el batxillerat, va vindre la filla d'aquet representant que et deia i la vam anar a veure a Barcelona. I, aquella noia que era jove, diu: Sr. X, perquè no deix vindre al Sergi cap allà?. I el pare va dir que hi vols anar? Ah, dic, bueno, si, sí, doncs me va fa gràcia ana-hi. I vam quedar que sí que hi aniria. Però llavors vam arribar aquí a casa i hi va haver la tragèdia amb la mare... Lo nen ha de marxar... I ves qui m'havia de dir, perquè si a mí m'agafa la guerra allà... me quedo allà als Estats Units i... ja no hauria tornat. Però no, no, no, no. Naltros tenim una relació molt amical amb la gent i... hi havia molt de contacte personal, com en totes les coses. Era molt fàcil de fer negocis amb aqueixa gent. No era tan sols el fer negocis, era la confiança mútua, de què no t'enredaven... Tot era més net, tot.» (Sergi).

Tot i la intervenció dels agents comercials, els exportadors reusencs han sovintejat les seves estades a l'estranger. Visites a Suïssa, Alemanya, França, Àustria o Anglaterra, han estat habituals des del començament de segle, en una època en què la majoria de la població situava els límits de l'univers conegut a Barcelona. L'any 1935, l'exportador Joan Cochs va contraure matrimoni i va aprofitar el seu viatge de noces per les principals capitals europees (París, Anvers, Praga, Viena i Zuric) per visitar els seus clients i realitzar operacions comercials; per als exportadors, les gestions professionals i el gaudi personal i familiar són dimensions indestruïbles de la seva vida; família i empresa són concebudes com una unitat:

«Finalmente llegamos a casa después de haber estado disfrutando por ahí durante más de un mes. (...) En nuestra casa, estábamos eufóricos y nos considerábamos felices. Por mi parte, además, me sentía bastante satisfecho por los resultados conseguidos con mis ventas de avellanas. Con ello me había resarcido de todos los gastos inherentes a la boda: (...)». (Cochs Borràs, J. 1987: 40).

Els magatzems de fruita seca dins la ciutat

Els exportadors havien de disposar de magatzems on guardar i, sobretot, trencar i triar la fruita seca per deixar-la llesta per a la seva comercialització. Fins al final del segle XIX els productes s'exportaven en closca, però a les primeres dècades del segle passat, els exportadors i magatzemistes³⁰ van

30. En algunes ocasions, sobretot abans de la guerra civil, els exportadors no disposaven de trencadora pròpia, o bé no tenia suficient capacitat per a absorbir tota la producció. En aquests casos contractava «a maquila» l'esclofolat del seu fruit a magatzemistes que, disposant de la maquinària, no es dedicaven a l'exportació. Amb el temps, els exportadors van anar equi-

començar a instal·lar trencadores mecàniques accionades amb energia elèctrica. Al padró de la contribució industrial de Reus de l'any 1916 consta l'existència de quatre trencadores, pertanyents cada una d'elles a quatre exportadors³¹ que eren: Lluís Querol Thomàs del carrer de Boule; Felip i Comp. Sociedad en Comandita, del carrer de Sant Vicenç; Joan Thomàs Català, del carrer de Sant Llorenç; i Manuel Llauredó Martí, del carrer del Doctor Robert. Aquell mateix any 1916 pagaven contribució industrial 14 exportadors de fruita seca, 6 corredors col·legiats i 1 comerciant lliure; també consten 5 exportadors de blat i 3 exportadors d'olis³². No hem trobat documentació exhaustiva de la dècada del 1920, però l'any 1936 el padró de la Contribució Industrial registra l'existència de 14 màquines esclofolladores a Reus repartides en 10 magatzems; només en 5 casos les trencadores són propietat d'exportadors que consten donats d'alta com a tals en la contribució industrial d'aquell any³³ en què havien satisfet l'impost un total de 5 comerciants i 13 «especuladores en frutos»³⁴. Al quadre que incloem a continuació es troba ressenyada aquesta informació i es pot observar la proliferació d'empreses dedicades a l'exportació de fruita seca a partir de la dècada del 1940, coincidint amb la situació de bonança que el sector va tenir durant l'època que va durar la intervenció.

Any	Exportadors de fruits	Comerciants o corredors	Trencadores
1916	14	7	4
1936	13	5	14
1940	13	5	18
1950	15	--	46
1960	22	--	32
1970**	35	--	--

Font: AHMR, Contribució industrial. Anys indicats.

**Aquest any canvia la denominació de l'epígraf fiscal. S'agrupen exportadors i comerciants sota l'epígraf: «Venta al mayor de legumbres y frutos secos». Tot i que s'ha procurat excloure les empreses que no es dedicaven a la fruita seca, pot haver-hi un cert marge d'error. Tampoc no es detalla el nombre de trencadores.

pant-se de trencadora, i els magatzemistes van convertir-se en comerciants que compraven i elaboraven el producte que després, aprofitant les millors conjuntures, venien als exportadors.

31. A la documentació consultada surten referenciats com a «especuladores en frutos», entenem que es fa referència als comerciants exportadors. Els corredors, comissionistes de les operacions estan ressenyats a part.

32. AHMR, Contribució industrial, 1916.

33. Joan Cochs Borràs, Josep M. Carnicer Ribas i Hijos de José Sabater, tenien els seus magatzems equipats amb una trencadora; ens consta que es dedicaven a l'exportació, però no surten a la llista de «especuladores en frutos» ni en el de «comerciantes» que van pagar la contribució industrial aquell any precís; només van tributar com a propietaris d'una trencadora. AHMR, Contribució industrial, 1936.

34. AHMR, Contribució industrial, 1936.

Als anys 50 el nombre de trencadores es multiplica de manera extraordinària. La seva fabricació era una activitat industrial, associada a la del comerç de la fruita seca, que ha tingut i continua tenint tradició a Reus i en alguns pobles del Camp. Les màquines trencadores del començament de segle es van mantenir amb una estructura i funcionament força invariables fins als anys 70. De fet, encara avui, les esclofolladores funcionen amb els mateixos principis que aquelles velles màquines de fusta que mullaven, trencaven, classificaven i transportaven la fruita seca pels diferents nivells de les instal·lacions dels magatzems. L'artífex d'aquestes màquines era, en el Reus de començaments de segle, Salvador Baldrich³⁵. Cap al final dels anys 20, un altre reusenc, d'origen canongí, Joan Busquets Crusat, després d'exercir de comerciant de fruita seca va iniciar-se en la comercialització de màquines trencadores d'ametlla fabricades a Dénia. Al cap del temps, als anys trenta, just abans d'esclatar la guerra, va deixar de vendre avellanes i es va especialitzar en la producció industrial de màquines esclofolladores i altra maquinària agrícola, fent mostra d'una més que encertada visió de futur. Ell mateix, en el llibre de les seves memòries explica així la seva decisió:

«Bé, tenint el meu negoci de les màquines encarrilat, vaig considerar que no m'era possible l'atenció del negoci de fruits secs que havia iniciat a causa dels viatges bastant freqüents que havia de fer per tal de vendre les màquines. Vaig veure també que hi havia moltes possibilitats futures d'industrialitzar el comerç d'ametlles i avellanes. I per tot això vaig decidir dedicar-me exclusivament a la part industrial i deixar el negoci pròpiament d'exportació d'avellanes». (Busquets Crusat, J. 1983: 73).

Joan Busquets, amb la marca comercial Jubus, es va anar especialitzant en la millora dels sistemes de trencat i de triatge de la fruita seca. Bancs selectors, trencadores, tremuges, calibradores, elevadors, cintes sense fi, separadores de gra... que, a vegades, costaven d'introduir perquè despertaven el recel del sector:

«Va ser a la fira de Sant Miquel, de Lleida, on vaig presentar el nou banc selector. (...) les dones que feien la tria dels fruits una vegada trencats per les màquines ho podrien fer aleshores, amb el nou banc selector, ben assegudes a cada costat del banc, amb el màxim de comoditat i rapidesa, però, naturalment, el pas del gènere era regulat per la repetida tremuja i no es podia parar. Doncs bé, va córrer la veu entre les dones dels magatzems que aquest nou aparell era com una cosa diabòlica i que el seu treball explotava i marejava i que el personal no el podia resistir. Vaig

35. El cita Joan Cochcs Borràs en el seu llibre de memòries quan explica que Salvador Baldrich va ser el constructor de la trencadora que va instal·lar el seu pare durant els primers anys del segle XX.

passar un mal moment durant l'exposició. Més tard es va poder veure que era pràctic i d'ús comú; avui el triatge no es fa d'altra manera». Busquets Crusat, J. (1983: 92)

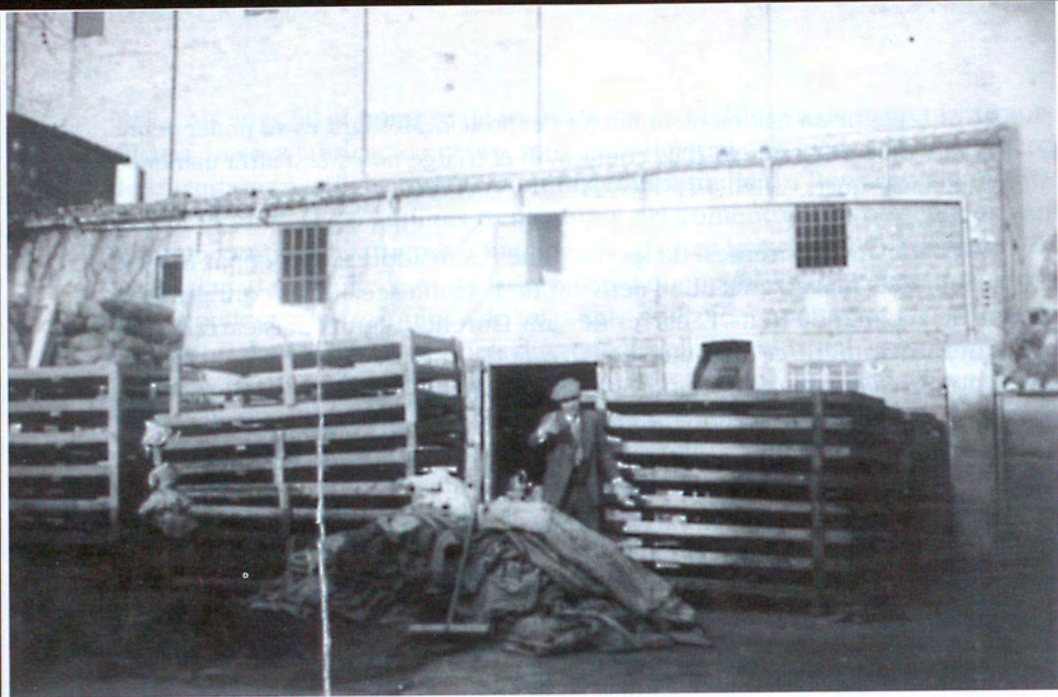
Deixem ara el parèntesi de les màquines trencadores per ocupar-nos de la ubicació dels magatzems i de l'activitat de la fruita seca en la configuració urbana de la ciutat de Reus. El carrer de Sant Llorenç i alguns dels carrers que hi estan directament connectats, és la zona de la ciutat que ha concentrat major nombre de cases exportadores de fruita seca. En concret, l'any 1916, en aquesta zona hi tenien les dependències 3 dels 14 exportadors:

- Joan Thomàs Català: carrer de Sant Llorenç, 32
 - Miquel Alimbau Minquell: carrer de Sant Carles i Sant Josep, 50
 - Ramon Villella Estivill: raval de Jesús, 40 (accés per c/ de Sant Esteve³⁶)
- Als anys 20, ja hi trobem també la seu de l'activitat comercial de:
- Antonio Plana Plana: carrer de Sant Llorenç, 22
 - Josep M. Carnicer Fortuny: carrer de Sant Llorenç, 34
- En el padró de contribució industrial del 1936 també hi consten:
- Frutos Secos S.A. (casa coneguda popularment com els Grecs per ser aquest l'origen dels empresaris): carrer del Sol, 21
 - Antonio Padrell Fortuny, carrer de Sant Llorenç, 30-31
- L'any 1940 encara s'hi afegeixen:
- Agrupación de Exportadores Asturianos, 2^a i 3^a travessia del carrer de Sant Joan
 - Antonio Barrera Banús, carrer del Sol, 11

El carrer de Sant Llorenç i el seu entorn eren el centre de negocis del Reus de la fruita seca. El carrer de Sant Llorenç, que no té cap atractiu urbànic ni arquitectònic, deixant a banda la casa Miró, es perllonga en la plaça de Prim i, per tant està directament connectat amb el centre comercial de la ciutat: la llotja de contractació, especialment concorreguda per comerciants, corredors i pagesos productors de fruita seca. El melic de tot el sistema comercial que ens ocupa, no és estrany que durant una època constituís el Wall Street reusenc en el negoci de l'exportació de la fruita seca³⁷.

36. Cal Vilella és al raval de Santa Anna, però la façana bona de la casa (modernista) és a la part del darrere, al carrer de Sant Esteve, a tocar del carrer de Sant Llorenç, el nucli dur dels negocis exportadors a la ciutat. El fet que s'embellís la façana del carrer de Sant Esteve i no la del raval, és indicatiu del prestigi que aquesta part de la ciutat tenia durant els primers anys del segle XX.

37. El carrer de Sant Llorenç és conegut també popularment com el carrer dels Jueus, suposem que en al·lusió a l'activitat especuladora dels nombrosos comerciants reusencs que obrien les portes dels seus negocis en aquest carrer.



L'exportador Josep M. Carnicer Ribas en el seu magatzem de fruits secs del carrer de Sant Llorenç, als anys 30. Col·lecció família Carnicer. Autor desconegut.

Les oficines es mantien al centre urbà, però els magatzems, a poc a poc, anaven ocupant zones cada cop més allunyades dels espais residencials i dels carrers més cèntrics. Una altra zona de la ciutat que concentrava gran nombre de magatzems era la dels carrers ubicats entre l'actual plaça de la Llibertat, llavors plaça dels Quarters, i el raval de Sant Anna: especialment els carrers de Sant Vicenç, Doctor Robert i Anselm Clavé. Anys més tard, cap a la dècada dels 50, es va establir un tercer nucli important de treball avellanaire: els carrers compresos dintre del perímetre format pel passeig de Sunyer, l'Av. de Prat de la Riba, el passeig de Mata i els carrers Ample i del General Moragues, a la part nord-oest de la ciutat. Els carrers del Tívoli, de Pròsper de Bofarull, de Frederic Soler, de Sant Ferran, van ser urbanitzats com a zones dedicades a activitats industrials entre les quals els magatzems de fruita seca tenien un lloc més que destacat. Avui, el darrer magatzem d'avellanes, que encara ocupa una zona urbana és el de Joan Compte Franch, nét del fundador, Josep Franch Pasqual; es tracta d'unes instal·lacions situades al carrer de Sant Ferran on avui treballen exclusivament en elaborats i semielaborats de l'ametlla.

La progressiva mecanització dels magatzems, juntament amb la millora dels mitjans de transport de mercaderies, i dels sistemes de manipulació del producte, van deixar obsolets els magatzems ubicats a l'interior de la trama urbana reusenca. Cap als anys 70 i 80 es va fer necessari el canvi d'ubicació de la major part de les instal·lacions dels magatzemistes i exportadors de fruita seca. La nova destinació va ser el seu emplaçament actual, les zones industrials situades a l'esquerra de la carretera d'Alcolea.

«...va passar a la carretera d'Alcolea. Van fer unes naus noves, un altre sistema de treball. Allà baix (a l'antic magatzem) tot era molt manual, era tot en sacs, s'havia d'anar amb el carretó i, llavors, sac per sac, descarregar los camions. I quan vam anar a l'altre magatzem llavors allí es va fer més modern, doncs amb carretilles elevadores, ja es descarregava d'una altra manera, ja era un treball una mica més modernitzat.» (Albert).

Des d'aquest emplaçament, l'activitat dels antics magatzems ha esdevingut un procés de producció industrial agroalimentari absolutament sofisticat i tecnificat. Els exportadors, des dels anys 80 han de treballar de valent per aportar el màxim de valor afegit al producte. L'any 1900, els exportadors reusencs expedien les avellanes i les ametlles amb closca, avui les expedeixen elaborades o semielaborades en diferents formats: cremes extensibles, repelats, granets, farines, làmines... i tota una variada gamma de productes que arriben al seu punt de destinació llestos per a ser consumits.

L'activitat dels exportadors reusencs va començar a entrar en declivi a la dècada dels 70 i es va agreujar durant els anys 80. A la crisi de preus de l'avellana es va afegir la necessitat de fer gran inversions en instal·lacions i maquinària per reconvertir els antics magatzems en les factories agroalimentàries a què ens hem referit fa un moment. La major part d'empreses van tancar o van fer fallida durant els 80; avui, a Reus només queden set firmes comercials, sis societats anònimes i una empresa cooperativa, dedicades a l'elaboració i comercialització de la fruita seca: La Morella Nuts S.A.; Productos Klam S.A.; Comercial Agroalimentària S.A.; Olexport S.A.; Compte Franch S.A.; Corporación Borges S.A. i Unió Agrària Cooperativa.

Les cooperatives de productors d'ençà que, al final dels anys 50, van poder exercir com a entitats exportadores, van iniciar un procés que les portaria a controlar la major part de la comercialització de la fruita seca produïda a les comarques de Tarragona³⁸. Actualment, més del 60% de les avellanes que produeix el Camp són transformades i comercialitzades per dues entitats cooperatives: Unió Agrària Cooperativa i la Cooperativa Agrícola de la Selva del Camp. El desenvolupament del moviment cooperatiu, juntament amb la llarga i dura crisi que pateix el sector de la fruita seca, especialment l'avellana, ha contribuït a transformar l'escenari comercial, reusenc, d'aquests productes.

38. Els pagesos productors del Camp sovint han malparlat dels comerciants i s'han sentit indefensos davant les seves imposicions. Aquest sentiment els va portar a constituir les cooperatives per alliberar-se del domini del comerç privat. Malgrat tot, el pagès ha volgut també mantenir la seva llibertat a l'hora de vendre la collita, escollir el moment oportú i triar el lloc on portar-la a vendre. Aquesta actitud va frenar inicialment el desenvolupament comercial de les cooperatives de productors fins que, una major conscienciació cooperativa o la institució de mecanismes que obligaven el productor a vendre a través de la societat on es pertany, han resolt la disjuntiva (veure Soronellas, M. 2002).



La feina als magatzems

Toni Martí



Magatzem Sabaté, anys 50. Arxiu Zaragoza Mercadé. Foto Deportes Ferré.

Ametlles, avellanes, nous i pinyons

Tradicionalment, els magatzems de fruita seca han realitzat el procés de transformació i industrialització de l'ametlla i l'avellana, tot i que també han treballat amb altres productes com ara les nous i els pinyons. Més recentment han afegit al procés d'elaboració d'altres fruits secs aliens als conreus d'aquesta zona, com els cacauets o els festucs.

L'avellana, fins els anys 50 era majoritàriament provinent de la província de Tarragona fins a la Terra Alta, seguida de la produïda a la comunitat asturiana, encara que en els darrers anys Turquia ha anat guanyant pes en el sector fins a subministrar actualment el 80% de les exportacions a la Unió Europea¹. L'ametlla sempre ha tingut un origen més divers, tant de les províncies de Tarragona, Barcelona i Girona, com d'arreu del sud d'Espanya, i de tota la franja mediterrània. L'Estat Espanyol continua mantenint l'hegemonia en l'exportació d'aquest producte a la Unió Europea.

L'any 1997 es va concedir per ordre ministerial la Denominació d'Origen de l'Avellana de Reus, la qual protegeix les varietats Negreta, Culplana, Gironella, Morella i Pauetet, produïdes a l'Alt Camp, el Baix Camp, la Conca de Barberà, el Priorat, el Tarragonès i la Terra Alta. Les avellanes del Camp són reconegudes pel seu sabor, ens ho descriu Xavier Amorós:

«...la ribeta és boníssima, la ribeta. (...) A mi de tant en tant, alguna vegada, me'n regalaven, d'Alforja «ribetes, són ribetes!» Torrades. És terrible això (...) al que li agrada l'avellana torrada. Jo dic que l'avellana té un gust en moviment, perquè com que el torrat no és igual, tu agafes una avellana ben torrada i de les vores és menys torrada que del centre i el torrat, com més accentuat, més torrat, té un gust diferent del torrat menys torrat, i llavors sembla que es mogui aquell gust, m'entens? perquè quan les mastegues, quan les barreges, es va fent un gust uniforme però primer no és uniforme, per això sembla un gust en moviment.» (Amorós X.).

A part de la DO que abans hem citat i que distingeix la zona de Reus d'altres zones per la seva qualitat, els nostres informants ens han anat recordant al llarg de les entrevistes l'excel·lència de l'avellana, sense cap mena de dubte el producte emblema d'aquestes terres:

«Podríem dir que l'avellana sí que era la producció local, en canvi l'ametlla no... La mare de l'avellana sempre ha sigut aquí a Reus» [...] «la d'aquí és, diguem-ne més fina, se treu més rendiment de gra que no pas la (...) ara no me'n recordo de quin puesto és. Però vaja, la mare de l'avellana

1. Dades de la Confederació Cooperatives Agràries Espanyoles extretes de: <http://www.ccae.es>.

sempre ha sigut aquí al camp de Tarragona, això sempre ha sigut aquí.»
(Ramon).

Freqüentment se la tracta amb deferència respecte al fruit importat d'altres indrets, ja que se li atribueixen unes particularitats més plenes i una major riquesa d'acabat:

«la avellana que traen de...de Turquia. La avellana d'aquí, coges una, aunque esté cruda, y esta mas blanda pa comer, tiene un paladar mas bueno, está como más cremosa, no se... y la otra está como más seca, y la almendra también... Te pones un grapadet de almendras en el bolsillo, peladas y se te manchan, tienen grasa, sobre todo la marcona. Que es la que se utiliza para los panellets, para la confitería y todo eso... Y están muy cremosas, sí.» (Remedios).

«Venien bastantes avellanes de Turquia, però l'avellana de Turquia no és tant bona, és molt dolenta, venia molt podrida també i no era tant bona de menjar» (Paquita).

Pel que fa l'ametlla, les varietats més habituals de les nostres terres són la marcona, la llargueta i la comuna, que inclou la resta de classes. A part de les citades, hi ha amplitud de varietats: les antigues molles de closca tova, les rofes, similars a les anteriors, o les d'arbres de floració tardana que intenten esquivar gelades.

La nou és un altre dels productes que es transformaven en els magatzems de fruits secs². Aquest fruit s'ha acostumat a conrear a la zona mediterrània i al nord de l'estat espanyol:

«Hi havia nous d'Esterri d'Àneu, de la Guingueta d'Àneu, però nous molt petites, però molt blanques, d'una carn molt blanca, molt fàcils de trencar... la nou de Sort... la nou gallega també era un desastre, era com a negra... la Vallenca, que eren molt maques i molt boniques. I després n'hi havia unes baix a Múrcia.» (Sergi)

Era habitual d'incloure aquest producte en l'activitat comercial d'aquests magatzems, relacionant Reus amb diversos indrets de l'Estat i d'arreu del món:

2. Albert Arnavat en el seu llibre *L'impacte de la Primera Guerra Mundial sobre l'economia reusenca (1914-1923)* afirma que a Reus es va començar a treballar amb nous, precisament durant aquest període, aprofitant que amb la conjuntura bèl·lica, França, que n'era el principal productor i exportador, no comercialitzava. Sembla que a la dècada dels anys 20, un cop els sistemes productius i comercials francesos van tornar a la normalitat, Reus va deixar en un pla molt secundari la comercialització de les nous. Fins a la dècada dels 60, Josep M. Carnicer, exportador reusenc, va comprar, trencar i comercialitzar nous del país.

«Naltros deviem ser els únics exportadors que enviàvem nous trencades als Estats Units (...) anaves a Múrcia, a un poble que es deia Nerpio que.. amb 2 o 300.000 ptes a la butxaca, aleshores molts calers, perquè allí, fixa't si havies d'omplir-te de paciència... fins que no venia les nous el jefe del poble, el cacique, allí no venia res ningú.» (Sergi).

Traginar, trencar, triar i pelar la fruita seca

Antigament, el mitjà de transport més utilitzat per dur el gra als magatzems eren els carros, que en èpoques de collita podien veure's sovint carregats amb una vintena de sacs, pels camins transitats del Camp de Tarragona, que arribaven als magatzems des dels pobles veïns. Anys més tard s'ha repetit el trajecte amb camions més o menys evolucionats, amb llargs trens de mercaderies o amb vaixells d'ultramar quan la comercialització va obligar els magatzemistes a importar fruita seca d'indrets llunyans.

En arribar al seu destí, el fruit de la collita, es dipositava a les naus dels magatzems, on les fileres d'homes anaven descarregant sacs al coll, i formaven escalonades piles de sacs amb les quals construïen muntanyes inacabables. La tardor era l'estació de l'any en què aquesta activitat era, i és, més frenètica; és l'època en què es duu a terme la recol·lecció i en què cal donar resposta a l'augment de la demanda d'aquests productes.



El magatzem de cal Sabater als anys 50. Arxiu Zaragoza Mercadé. Foto Deports Ferré.

Els sacs que els homes traginaven a l'espatlla solien pesar entre 50 i 80 kg en el cas de l'ametlla i uns 58 els d'avellana. No només variava el pes, també eren diversos els teixits dels sacs: l'espart i el jute. Els de jute eren de tela més fina, els d'espart eren els més temuts perquè, més d'un cop, deixaven ensangonades les esquenes dels qui encara eren principiants en l'ofici de carregar i descarregar. El procés d'industrialització ha anat substituint aquests sacs per contenidors de diverses capacitats:

«Actualment tot va bastant, (...) se li diuen «Big-Bags», que són com sacs molt grans que a dalt tenen quatre anses, dos i dos, d'aquell material com de plàstic que també el fan servir per les obres. Aquest Big-Bag va lligat a baix, llavors el «feming», que és el toro, carrega i descarrega, s'enganxen dos, s'aixeca i si porten 100 quilos és molt fàcil de descarregar... ja no has de bellugar lo que serien 20 sacs.» (Angelina)

Els descarregadors han estat reemplaçats per toros i palets, carrets elevadors, i les llargues fileres d'homes ara són cintes sense fi.

«...vinieron las cintas transportadoras, y ya lo tenias que coger al hombro, pero ya no tenías que traerlo del camión. Y después llegaron los contenedores, que ponían los contenedores dentro de la fábrica, ¿no?, y echaban los sacos en un de este que tenían allí y directamente, ya no tenias que bajarlo del camión.» (Remedios).

Quan els sacs encara eren a la zona de descàrrega es pesaven en una bàscula situada estratègicament a la vora de la porta de descàrrega. Immediatament després es treia la mostra, també anomenada escandall, que consisteix a seleccionar una petita quantitat de fruit dels sacs o dels contenidors per poder fer una apreciació del volum de gra que sortirà del fruit en closca. La prova de rendiment es realitza a partir d'aquesta mostra que, un cop pesada, s'esclafolla, se separa la closca i es torna a pesar el gra per calcular-ne la proporció respecte al pes del fruit amb closca:

«... i després agafaven una balanceta petita per pesar el gra. L'objectiu era saber el rendiment, abans el contaven amb lliures.» (Ramon).

En el cas de l'avellana, la quantitat que s'acostuma a utilitzar per trobar el rendiment és de 144 grams, és a dir un gram per cada lliura que conté el sac³. S'utilitza aquesta escala ja que aquest producte procedeix del sac habi-

3. La mesura habitual és la lliura catalana, 400 gr. El pes de referència continua essent la lliura, un costum que quedar reforçat pel fet que el preu de llotja es calcula amb aquesta mesura. Tradicionalment l'ametlla també utilitzava la lliura, però com que la major part del producte que es comercialitza a Reus prové d'altres zones de l'Estat o de l'estranger, avui el preu

tual de l'avellana de 144 lliures, que mesurat en quilograms són 57,600 (58,400 amb el pes del sac). La proporció resultant d'aquesta prova de rendiment serveix per a fer una estimació de la quantitat de gra d'avellana amb que s'està comerciant. Una de les inquietuds dels qui porten el fruit sec a vendre és que els surti algun demèrit com ara alguna avellana buida, migrada o el que és pitjor, algun gra que estigui podrit, ja que això fa baixar considerablement el tant per cent de rendiment i per tant els guanys obtinguts en la collita venuda. Quan es trobava un podrit a la prova de rendiment sempre es sentia una exclamació que proclamava el disgust del pagès: «M'ha sortit un podrit!».



Les balances per a pesar el gra i unes mostres de fruit. Cal Sabater als anys 50. Arxiu Zaragoza Mercadé. Autor desconegut.

Després de separar el gra de la closca es fa la prova d'humitat per conèixer la quantitat d'aigua que duu incorporat el fruit. La humitat augmenta el pes de l'avellana que és humida o bé perquè encara és tendra o, més sovint, per

ja surt per kg de gra. Fins ara la major part de l'avellana que es comercialitza des de Reus es produeix al Camp, i per aquesta raó és manté lliura com a mesura de pes per a la seva comercialització.

tual de l'avellana de 144 lliures, que mesurat en quilograms són 57,600 (58,400 amb el pes del sac). La proporció resultant d'aquesta prova de rendiment serveix per a fer una estimació de la quantitat de gra d'avellana amb que s'està comerciant. Una de les inquietuds dels qui porten el fruit sec a vendre és que els surti algun demèrit com ara alguna avellana buida, migrada o el que és pitjor, algun gra que estigui podrit, ja que això fa baixar considerablement el tant per cent de rendiment i per tant els guanys obtinguts en la collita venuda. Quan es trobava un podrit a la prova de rendiment sempre es sentia una exclamació que proclamava el disgust del pagès: «*M'ha sortit un podrit!*».



Les balances per a pesar el gra i unes mostres de fruit. Cal Sabater als anys 50. Arxiu Zaragoza Mercadé. Autor desconegut.

Després de separar el gra de la closca es fa la prova d'humitat per conèixer la quantitat d'aigua que duu incorporat el fruit. La humitat augmenta el pes de l'avellana que és humida o bé perquè encara és tendra o, més sovint, per

ja surt per kg de gra. Fins ara la major part de l'avellana que es comercialitza des de Reus es produeix al Camp, i per aquesta raó és manté la lliura com a mesura de pes per a la seva comercialització.

l'efecte de les pluges que caracteritzen l'època de la recollida, el setembre i l'octubre. Aquesta prova, que ha anat evolucionant al llarg dels anys⁴, consistia a exposar un grapat d'avellanes mòltes, procedents de la mostra, amb la calor d'una làmpada que les escalfava durant un període de temps de 15 minuts i n'evaporava l'aigua. La màquina disposava d'un pèndol que indicava el grau d'humitat:

«Amb l'avellana es posava un grapadet, un cassolet així que era la humitat, es penjava com un pèndol, aquesta agulla, i es posava un rellotge 15 minuts, i quan faltava quasi 2 minuts, a dalt hi havia un vidre, es tanca-va i quedava l'agulla estabilitzada i quan ja parava...era com un armari-et amb uns vidres. Ara suposo que hi ha més aparatos més moderns...» (Angelina).

Des de l'última dècada, la prova d'humitat es realitza d'una manera molt senzilla i precisa, gràcies a l'avenç tecnològic que ha facilitat aquest procés. A partir de les proves d'humitat i de rendiment es coneix la quantitat de lliures de gra que conté cada sac de 57,600 kg d'avellana en closca. Normalment les avellanes poden fer entre 65 i 70 lliures de rendiment, és a dir que de les 144 lliures que hi ha en un sac de gra amb closca, n'hi ha 65 o 70 de gra. Així el percentatge de gra d'un rendiment de 65 lliures és el 45 % i el percentatge d'un rendiment de 70 lliures és el 48 %.

La prova de l'ametlla s'elabora a partir una mostra de 200 gr., 250 gr., 500 gr. o fins i tot 1000 gr. (en casos concrets arriba fins als 5 kg.), de la qual se'n separa el gra i se'n calcula el percentatge repetint el procediment. A la prova d'humitat varia la quantitat de fruit utilitzat, que es calcula a partir de 1000 gr. d'ametlla ratllada:

«...se triturava amb un ratllador d'aquells antics de fer panellets, llavors allò se posava en una cassoleta amb una làmpara [...] ara ja és més modern. En aquest, cas es pesa un quilo d'ametlla, es posa dintre, es torna a tancar, s'apreta i la mateixa màquina t'indica la humitat que té.» (Angelina).

La forma de seleccionar la mostra que s'utilitza per fer les proves de rendiment, humitat i algunes de calibre (també anomenades «cribes»), sempre ha estat un estira i arronsa entre el corredor i els magatzemistes, ja que és la part del procés que determina el guany d'uns i altres, i amb la qual cosa, en funció de la qualitat del fruit, s'assegura la competitivitat i el marge de bene-

4. Fins als anys 40 aquesta prova es feia a ull, no hi havia cap sistema objectiu per determinar la quantitat d'aigua que duia el fruit. Eren habituals les picaresques en què els comerciants de poble remullaven les avellanes unes hores abans de portar-les a l'exportador per augmentar-ne falsament el pes.

fici en la comercialització. El senyor Lluís ens explica com intervenia ell en aquest moment i com intentava mirar pels interessos de l'empresa:

«Estava fet d'aquesta manera, hi havia unes caixes amb una tela metàl·lica i els mossos al descarregar els sacs, ho abocaven allí i cadascun treia un grapat i ho llençaven allà mateix, quan acabaven venia el corredor, i també hi anava jo, i com que en aquest cas les feia jo, i com que això sempre ha sigut cosa de pillos, les avellanes que pesaven poc, clar jo havia de mirar per la casa i l'altre pel rendiment, i si les remenaves les més fluixes quedaven dalt, i si ho feia jo agafava les avellanes de dalt, i si n'hi havia una de foradada l'agafaves i llavors l'altre el que feia era agafar les de sota y si en veia una de foradada l'esquivava, i llavors se sumaven les dos i se'n feia una i sempre sortia bé, i llavors aquest liquidava amb els pagesos, que n'hi havia que ja tenien uns pagesos de sempre.» (Lluís).

Un cop pesats sacs o contenidors i feta la prova de rendiment, es portava el gra cap a pisos superiors on s'iniciava el procés pròpiament productiu, transformant-ho segons els interessos i pactes comercials dels magatzemistes.

• *Remullar i trencar: l'avellana*

El procés de transformació de l'avellana començava amb una petita neteja i la classificació segons la mida. Les avellanes passaven per un ventilador que n'apartava la fullaraca i els flocs que podia dur incorporats, i d'allí a la màquina classificadora que consistia en un seguit de garbells vibratoris (garbells) on es classifiquen el fruits segons el calibre. Del garbell anava a parar al cassal, un contenidor des d'on es traslladava, amb els elevadors, a un porgador cilíndric i, finalment, a la trencadora que havia de ser ajustada en funció del calibre de l'avellana que calia trencar:

«Per fer-la per tamany es classificava amb màquines. Hi havia unes sarandes (garbell). I hi a cada saranda d'aquelles, los forats eren d'un calibre. I anaven caient o quedaven dalt. La màquina anar vibrant i, anant lliscant cap lo que eren les bosses. I llavors una altre màquina, lo de dalt i lo de sota.» (Juan).

Abans de trencar-la cal remullar l'avellana per poder-ne separar la closca sense que es trenqui el gra; es posava en uns grans receptacles inclinats, sitges o dipòsits, situats arran de terra, on es posava aigua i on es remullava l'avellana amb closca durant unes 24 hores⁵. Un cop remullades, es trencaven i es

5. Al començament de la campanya, quan l'avellana encara era tendra, no calia mullar-la perquè ja es trencava bé. Tampoc no calia remullar l'avellana asturiana perquè com que, d'ori-



L'ensacat a cal Sabater, c. 1950. Foto Deportes Ferré. Arxiu Antonio Zaragoza Mercadé.

treien de les sitges mitjançant uns elevadors al pis superior des d'on es portaven cap a les màquines trencadores per mitja d'una tremuja⁶.

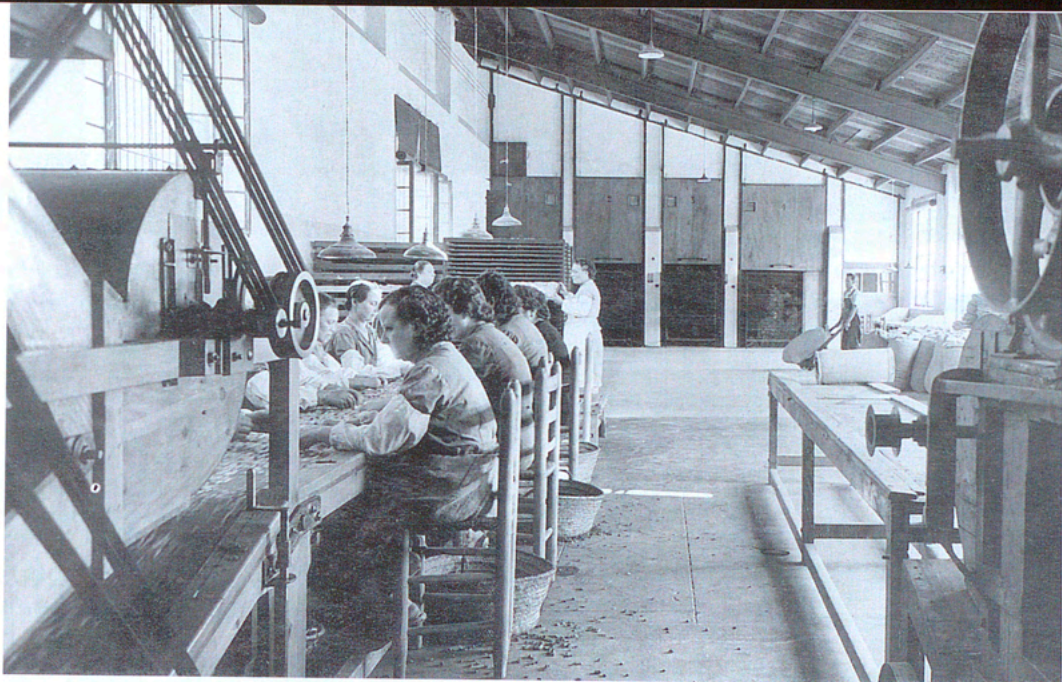
La màquina trencadora s'ocupava d'esclofollar el fruit, i separava el gra de la closca. L'aparell es desglossa en un seguit de corrons metàl·lics que giren a diferent velocitat i que estan separats l'un de l'altre per una distància inferior a la mida de la closca, però més gran que la superfície del gra. En un principi aquesta maquinària era de fusta fins que va anar evolucionant per transformar-se en una estructura de metall i plàstic. D'aquestes màquines sempre se n'havia d'estar pendent per evitar de trinxar el gra o de deixar l'avellana sencera:

«Llavors al darrera hi havia unes tanques, quan sortia de la màquina de trencar avellanes agafaves una pala, aixecaves, posaves allò dintre i deies, coi, surten massa troços, vinga va, menos, s'havia d'anar calibrant...»
(Ramon).

Després del pas per aquesta màquina, la mescla resultant (closca, trosos de gra, podrit, pedres, gra, etc.) anava a parar en unes cintes transportadores on un fotimer de dones (entre 7 i 19 segons la llargada de la cinta) apar-

gen, portava fins un 30% d'humitat i calia deixar-la eixugar; quan perdia la humitat s'encongia i no hi havia cap perill que el gra es partís durant el procés de trencat.

6. El procés de remullat ha canviat. Avui dia l'avellana és desplaçada per un transportador de safata vibratòria, que també es calibrador, s'humiteja en unes màquines remulladores, que introdueixen aigua a les cintes transportadores, des d'on un elevador les transporta a les sitges d'humectació on resten un mínim de 24 h.



Imatge de la sala de triar de cal Sabater. c. 1950. Foto Deportes Ferré. Arxiu Zaragoza Mercadé.

taven la closca, el podrit i els trossos i deixaven passar el gra que anava caient en una mena d'embut al final de la cinta i s'omplien, altre cop, sacs o senalles. Les dones estaven assegudes a banda i banda de la cinta, en posicions alternes per no creuar-se les mans, i es dedicaven a posar en les senalles que tenien a cada costat el podrit, la closca i el tros que sorgia a mesura que avançava la cinta.

Un cop les avellanes havien passat per la cinta, es duïen en una altra zona del magatzem, on es deixaven eixugar, esteses, en estenedors de fusta o per terra, en àmplies sales amb grans finestrals per tal que s'assequessin. Quan el gra s'escampava per terra, per remenar-les i accelerar-ne l'eixugada, es feien passar un parell de dones entremig dels munts arrossegant els peus descalços d'una part a l'altra de l'estança, i escampaven el fruit en petits solcs deixats al pas dels seus turmells:

«I llavors clar, la closca agafava humitat i així el gra no es trenca tant. I a llavors esteniem aquí i l'endemà d'estendre-la passàvem amb los peus, anar remenant d'acà pa acà fins que va arribar lo dia que van fer un altre invent i van fer una assecadora.» (Juan).

Aquest procés de dessecament ha evolucionat, deixant enrere les grans sales on arrossegaven els peus les dones i els estenedors carregats de fruits secs que també s'apilaven a les golfes. Actualment, després de l'escloscat, de la separació de la closca per aspiració i del triatge de l'avellana, les cintes trans-



Estenedors de fusta amb gra eixugant-se, apilats al pis superior dels magatzems de cal Sabater als anys 50. Arxiu Zaragoza Mercadé. Autor desconegut.

porten el fruit cap la màquina assecadora on unes turbines d'aire calent eixuguen el gra fins al punt adequat. Posteriorment, el gra passa per uns ventiladors que n'aparten la pols, trossos petits de closca i altres brosses de mida petita que n'hagin pogut passar desapercebudes. L'assecatge es necessari per a evitar el deteriorament de l'avellana:

«...s'havia de comprovar la humitat i posar amb assecadors perquè s'eixugués, perquè llavors l'avellana, si porta més d'un 7% d'humitat arriba a la fermentació» (Angelina).

Quan aquest producte, ja en gra, havia passat per les màquines classificadores, es tornava a ensacar mitjançant uns conductes que duïen el gra directament al sac i d'on les avellanes ja sortien preparades per a ser comercialitzades:

«És que la primera era per purgar l'avellana petita, aleshores la segona servia per la més gran, purgava tota l'avellana. Aleshores hi havia una altra màquina petita amb dos trossos, i anaven a parar a una canal que baixava baix i cada forat hi havia la segona canal i tu estaves dalt, i havia una altra canal que sortia l'avellana grossa ja, i llavors agafaves aquells sacs i quan tenies el sac ple, el portaves a la pala.» (Ramon).

• *L'ametlla: trencar i repelar*

El procés de l'ametlla és molt similar al de l'avellana, encara que, a causa de les diferències físiques dels dos fruits, l'esclofolat ha de dur-se a terme per màquines distintes, específicament dissenyades per a cada un d'aquests fruits. L'ametlla és trencada mitjançant un giny consistent en un seguit de bielles rotatòries, quan hi passa el fruit entremig en trenca la closca:

«Aleshores, l'ametlla t'imagines això rodó, i va fent així (fa girar les dues mans cap a un sentit) i quan trenca l'ametlla salta per fora i allí se separa» (Josep).

A la trencadora s'abocaven els fruits des dels sacs des d'una passarel·la d'alçada superior a la màquina. Aquest mètode era diferent al de l'avellana ja que aquesta era transportada des d'un sistema d'elevadors que la diuen des de la màquina classificadora a la trencadora:

«En unas cintas, había una muy larga, donde se hacía la avellana y también había un embudo muy grande, en el piso de arriba había una tramoya que era como un pozo pero sin profundidad, y allí se echaba la almendra y iba pasando la cinta, y caía hacia abajo. La almendra había que echarla saco por saco, la avellana no, para la avellana había una máquina que la subía arriba.» (Remedios).

La principal diferència entre el procés de l'avellana i el de l'ametlla és el repelat. Després de passar per la trencadora, el gra de l'ametlla va a parar al banc selector on les dones en separen els trossos i el rebuig; d'aquí s'envia a la repeladora, una caldera d'aigua bullent on s'escalfa l'ametlla per facilitar-ne el repelat. S'havia d'estar molt pendent d'aquest receptacle, tant pel risc potencial d'un aparell d'alta pressió, com per no recremar el producte:

«Lo único que tenies de tenir tot així. Perquè clar l'escaldador a lo millor s'embussava, l'ametlla te sortia tota torrà, Ep! corre, llavors, no no, has de vigilar, has de tindre tot i aquí.» (Juan).

Després de ser escaldades se'n separava la pell mitjançant uns corrons rotatoris de goma que n'estiraven la pell. El gra es posava en unes safates que eren col·locades en carros de gran capacitat des d'on uns grans ventiladors d'aire calent assecaven l'ametlla i n'apartaven la pell; ja estava llesta per a passar per les cintes on les dones la classificaven.

«Después había unas calderas que habían unos depósitos donde vaciaban los sacos y iban subiendo a donde la escaldaban, salía de la escalda-



Calderes d'escaldar ametllès. Magatzem Sabater, anys 50. Arxiu Zaragoza Mercadé. Autor desconegut.

dora y de allí pasaban por un filtro que las enfriaba i las secaba, pero a veces al salir de la máquina poníamos gente allí para que las pelara, porque salían muchas sin pelar, y entonces se ponían mujeres allí para pelar y salía muy caliente, y alguna se pelaba bien y la que no, pues fuera. Y al final salía toda seca y tenías que apartar si salía alguna cascara, algunas medias, [...] se quitaba muchas y se llenaban sacos y servía para otras cosas.» (Ana).

Les màquines que s'utilitzaven per aquests processos, des dels anys 20, han estat substituïdes cap a la dècada dels 80 per màquines trencadores i repeladores de gran velocitat, màquines de selecció electrònica que poden distingir i classificar el gra segons diversos sistemes: màquines cromàtiques que diferencien el colors del gra, làsers, escàners que registren el fruit en la seva memòria amb 20 o 25 imatges, destriant el tros, la closca i el gra...

«Hay muchos adelantos con la electrónica, se pasa por aquellos detectores que tiene, y va tirando la porquería: uno tira la cáscara, otro tira el podrido, otro tira la piedra, tiene unos reflectores que cuando se confronta, va tirando hacia atrás y hacia delante, y sale lo bueno.» (Antonio).

Tot i això es reserva la supervisió final del producte al tradicional sistema manual que encara solen realitzar un grup de dones davant d'una cinta



Treballadors de cal Sabater carregant un camió de fruits secs per embarcar-los cap a Goteborg. Arxiu Zaragoza Mercadé. Autor desconegut.

transportadora. Aquestes n'asseguren l'acabat de qualitat: «...allí hay, a lo mejor, dos mujeres por si se escapa algo, que siempre se le escapa algo a la máquina...» (Antonio).

Llest per a exportar: l'envasat i la comercialització

Un cop acabat el procés de transformació es procedeix a l'envasat, una feina que, tal i com ha succeït amb totes les altres, va iniciar-se de forma artesana i s'ha anat mecanitzant i sofisticant amb el pas del temps:

«Els sacs quan ja estaven plens i preparats per comercialitzar eren cosits, amb unes agulles llargues, d'uns 12 cm i 3 mm d'ample. Cosir uns sacs gruixuts era una feina dura, a més de reiterativa i monòtona. Aquestes dones també hi posaven una mena de precinte que n'assegurava l'autenticitat d'origen del producte.» (Lluís).

«Havia un grup de cinc o sis dones que es dedicaven a cosir els sacs, amb banyes, i precintat-los i això ja estava preparat per a importació, allí ja venien a la càrrega dels sacs, cap als camions o cap als carros, i ja marxava, molta mercaderia d'aquí Reus sortia pel port de Tarragona i anava a l'estranger» (Josep).

Els sacs eren segellats amb petites llaunes o ploms i marcats amb el nom del producte que contenien i el de la ciutat o país de destinació. Un cop els sacs ja estaven segellats i senyalitzats es comercialitzaven arreu del món:

«Hi havia molts que anaven amb tren, facturaven a l'estació, sobretot si anava cap Europa... Reus ha estat sempre amb contacte amb tot lo món. Els fruits secs de tota Espanya passaven per Reus, ho portaven amb camió i Reus ho portava fora.» (Josep).

Aquests sistemes de comercialització han anat progressant cap en una multiplicitat de noves formes: els big-bags, els containers, els bidons d'oli i de cremes extensibles, la heterogeneïtat de formes d'encaixat dels palets, granets i laminats... També se n'ha modificat el carreteig, els sistemes de control de qualitat i les condicions higièniques i de seguretat de les instal·lacions dels magatzems.

Actualment, Reus continua sent un punt de referència mundial en la comercialització dels fruits secs. Les empreses que hi tenen seu han anat adaptant-se a les exigències del mercat, fet que ha dut aquestes fàbriques a introduir canvis en la mecanització i a produir productes semielaborats i elaborats (palets, granets, laminats, farines, olis i cremes extensives). Els magatzems s'han convertit en indústries alimentàries que poden exportar elaborats acabats.

«Abans, a Reus no es feia, però amb el procés de repelat, un dia li porten i li diuen, escolta repelem aquestes ametlles i me les has de convertir en bastonets o en làmines, allò de les mones de pasqua que hi ha aquell triturat al costat, allò està fet en crú per una repeladora, que té una maquinària annexa que fa palitos, farina, granet d'ametlla, i làmines d'ametlla, aquests productes, moltes vegades, com fan molts productes d'hosteleria, i per comprar i repelar ells diuen, pues no, la compren ja industrialitzada i aleshores l'envasen ells. D'aquí marxa en caixes segons el tipo...» (Josep).

A part del sector alimentari també s'han utilitzat els productes i subproductes obtinguts en els magatzems transformadors dels fruits secs, en gran varietat de productes farmacèutics, o químics:

«...aquesta avellana, lo que era podrit, que era un sub-producte, en feien oli que s'ajuntava amb el d'ametlla, i aquest oli va per productes de laboratori. Si, laboratoris de farmàcia. Abans, l'ametlla amarga, es fa repelada i s'utilitza, saps, allò de la casa Pelikan, saps aquells pots de blancs de pasta? Tenia olor d'amarg, perquè una de les propietats que té l'amarg és que té goma i s'enganxa i era una pasta que es feia servir». (Josep).

De la fruita seca se n'ha aprofitat tot, fins al punt que es habitual comercialitzar-ne la closca per ser utilitzada per combustible⁷ o per l'elaboració de fustes conglomerades o, més recentment, com a excipient de productes farmacèutics d'ús veterinari.

Al llarg de l'apartat hem pogut veure que durant el segle XIX la fruita seca es comercialitzava des de Reus amb closca; aquest comerç va anar afermant-se amb el pas al segle XX, i experimentà el primer gran canvi amb l'aparició, als anys 20, de màquines trencadores que van revolucionar el mercat amb la possibilitat que ofería poder exportar la major part del producte en gra.

Als anys 30 apareix a Reus el primer elaborat de la fruita seca, l'Almendrina. Aquest producte, ho veurem en el proper apartat, sorgeix com una activitat artesana als baixos de la farmàcia Vallverdú de la plaça del Castell i, a poc a poc, va industrialitzant-se i incorporant enginys que en completen i milloren la producció. L'Almendrina és el primer producte que surt de Reus, totalment transformat i en condicions de ser directament consumit.

Un elaborat d'ametlla als anys 30

L'Almendrina és un producte derivat de la llet d'ametlles creat al principi del segle XX i que està estretament vinculat a Reus i la seva àrea d'influència:

«Almendrina i Reus, Reus i Almendrina anava lligat, com el «Menjar Blanc». (Salvador).

Ens hem de situar als anys 30, a la farmàcia de la plaça del Castell de Reus, al bell mig del nucli antic de la ciutat. La farmàcia estava regentada pel Sr. Vallverdú que havia instal·lat als baixos de l'establiment un petit laboratori d'especialitats farmacèutiques; va arribar a elaborar més de 20 productes, des de remeis per les molèsties de la menstruació fins a específics per a la tos. Arran de les seves inquietuds, l'any 1932 va registrar la patent de l'Almendrina, però amb l'esclat de la Guerra Civil, en el context de la qual va ser assassinat el Sr. Vallverdú, el producte va caure en l'oblit fins que el seu fill es va posar al front de la farmàcia i en va reprendre la producció i la comercialització. Inicialment, el Sr. Vallverdú comercialitzava l'Almendrina des de la seva farmàcia:

«Al principi, s'utilitzava los encàrrecs: te portaven un pot de vidre i et demanaven que els omplissis d'Almendrina. Llavors lo deixaven a la farmàcia, s'omplia en capses de fusta amb deu o dotze pots de vidre, i es portava a la fàbrica. L'endemà el venien a recollir.» (Salvador).

7. A Reus hi havia persones (un informant ens ha parlat d'un tal Federico) que es dedicaven a la comercialització de la clofolla a la menuda. Anaven als magatzems on pactaven un preu per uns quants sacs de clofolla i des d'allí, i amb un carretó, la venien a la menuda per als usos domèstics de les cases de la ciutat.

Més endavant el seu fill el va distribuir també a través d'altres farmàcies de la ciutat, de l'hospital de Sant Joan de Reus i de l'Institut Pere Mata. També va introduir el producte en el mercat a través del ram colonial, els antics «colmados», botigues on es venia quasi de tot, drogueria, verdura, bolets, confitures, i a poc a poc, també l'Almendrina. En un principi l'Almendrina, creada per un farmacèutic i comercialitzada a través del sector sanitari, era pensada i percebuda pel consumidor com un remei per a persones malaltes o en processos de recuperació. Un pot d'Almendrina era el present més acostumat quan s'anava a visitar un malalt:

«...està fotut?-dona-l'hi Almendrina. Té mal d'estómac? Almendrina. A l'hospital l'han operat de no sé què? Almendrina, això sempre senta bé» (Salvador).



Il·l· permeto per esta linea recordar y obtener a su respectiva calidad el artículo producto "ALMENDRINA" LECHE VEGETAL, creación de LABORATORIOS KLAM de Reus.

Siendo la "ALMENDRINA" LECHE VEGETAL, de una salubridad por su calidad y esmerada presentación, en latas acondicionadas de 250 y 1000 gramos, oportunamente como fue presentada al mercado en 1934, sigue teniendo el éxito y el éxito por los constantes pedidos y es por ello y para poder corresponder a tal atención y demanda que LABORATORIOS KLAM ha ampliado su planta de producción instalando una más potente y moderna maquinaria que le permite atender con mayor rapidez los pedidos y entregas mayores de sus estimados clientes.

Es de sumo interés recordar que la "ALMENDRINA" LECHE VEGETAL es la única que también, aparte del envase corriente de 250 gramos se expende en latas acondicionadas de UN KILO, cuyo tamaño es muy solicitado por su práctica economía y conservación asegurada.

No dudo que los detalles expuestos merecerán su interés, al permitir la posibilidad de poder beber en todo momento y como se merece su salud recibida, siendo la "ALMENDRINA" LECHE VEGETAL.

Quedo a su disposición para recibir sus pedidos, consultas, presentaciones y direcciones.



Imatge comercial d'Almendrina. Arxiu Albert Arnavat.

L'Almendrina es va elaborar als baixos de l'antiga farmàcia, mitjançant un procés completament artesanal fins que, en augmentar la demanda, l'any 1952, les instal·lacions es desplacen en un magatzem proper a la farmàcia. El procés continua essent artesà, però lleugerament mecanitzat. La petita expansió comercial que tot això va comportar, posà en evidència els primers problemes: els pots fermentaven i es rebentaven i van haver de ser retirats dels establiments.

A partir de l'any 53 s'afegeix al procés l'esterilització dels pots i el producte comença a obrir-se mercat a tot Catalunya. L'Almendrina, ja no s'ofereix només com un remei, sinó com a refresc o com un producte a partir del qual elaborar postres, i comença a ser coneguda més enllà de Reus i dels pobles del Camp. A la dècada dels 60, coincidint amb l'aparició d'una altra firma comercial que elaborava concentrat de llet d'ametlla, arriba al moment de la consolidació de l'empresa. De la farmàcia al primer taller, i d'aquí a la primera gran fàbrica:

«...i evidentment va posar lo resto a l'Almendrina a fi efecte de potenciar-la, calés, maquinària i això i els anys 60/70 va ser el creixement màxim de l'Almendrina. L'any 1964 aquella fabrica que s'havia obert el 52 se va tancar i vam anar al carrer de Castellvell, un carrer completament industrial, hi havia un magatzem molt gran de dos o tres pisos d'alçada que donava a tres carrers i collons, va dir, rodons i tot això ho va comprar, va muntar una fabrica realment molt maca, amb esterilitzadors, tricilíndriques per afinar l'ametlla i tot això, cambres per tindre l'ametlla, una cosa important.» (Salvador).

La qualitat del producte i del seu procés de transformació eren vetllats amb una cura extraordinària i directa pel propietari de l'empresa, el Sr. Vallverdú; ell mateix s'encarregava de comprar les ametlles, directament als pagesos o a través de corredors, sempre gent coneguda que garantissin el producte i la varietat:

«...la ideal és la moll. Naltros pràcticament totes les ofertes que venen de moll les comprem. Ara no n'arriben per complir l'expedient. Llavors, moltes temporades s'ha fet molt la mallorca, has d'anar una miqueta a remolc. La llargueta, no. La llargueta ara n'hem fet una partida i ja em van dir els encarregats que no, la llargueta per vendre però pel nostre procés...» (Salvador).

La tria i el repelat de l'ametlla utilitzada per a l'elaboració de l'Almendrina, sempre s'ha dut a terme dins la mateixa empresa. Poques vegades calia la presència de treballadors externs i, en èpoques de més treballar, s'avisava les mares o altres familiars dels operaris per tal de poder donar resposta a l'augment de la demanda.

Els treballs dels magatzems

La distribució de tasques als magatzems de fruita seca ha estat clarament diferenciada segons el gènere i la qualificació. Hi havia unes feines masculines, centrades en el manteniment i control de les màquines, la força física i l'organització i supervisió generals; i unes tasques d'associades a la feminitat: la classificació i petita manipulació del producte, la neteja i la costura.

Els homes que treballaven al magatzem podien realitzar feines especialitzades i de peonatge. Els primers acostumaven a iniciar-se en l'ofici del magatzem de ben petits com a aprenents o, els de l'oficina, com a meritoris. Els peons eren els encarregats de realitzar tasques més rudes i les dones complien les més mecàniques i poc valorades, encara que, en cas de «ser de confiança», podien fer altres tasques auxiliars com ara fer encàrrecs, de porteres o auxiliar l'encarregat en el control de les triadores.

Les feines d'uns i altres no sempre s'ubicaven en diferents nivells, tot i això, en el parlar sovint s'empra el «dalt» per referir-se a l'oficina i el «baix» per anomenar el magatzem. El recurs a aquests apel·latius, de forma més o menys conscient, recorda la posició que uns i altres ocupaven en l'organigrama jeràrquic de l'empresa.

• *L'oficina, dalt*

La distribució de tasques a l'oficina acostumava a desglossar-se en la figura del propietari que marcava les línies a seguir per l'empresa i n'exercia la direcció. L'apoderat era qui coneixia en profunditat i orientava el negoci: acostumava a tenir participació en els beneficis, fet que l'engrescava a ampliar el guany. Els responsables de la correspondència, estrangera i interior, que s'adreçava als possibles compradors per mantenir-hi relacions comercials. Era imprescindible conèixer en profunditat anglès o francès que eren les llengües més habituals en les negociacions. També hi havia la figura del «tenidor de llibres» (Busquets, J. 1983: 32), avui dia comptable, que assumia la facturació i la comptabilitat. L'encarregat feia de nexa entre les oficines i el magatzem i era qui executava les disposicions del propietari i de l'apoderat.

Les ocupacions relatives a la gestió de l'activitat comercial es desenvolupaven a les oficines dels magatzems que s'encarregaven tant del control de l'economia com dels tractes, de les relacions comercials. Les tasques de les oficines normalment les realitzaven gent especialitzada o meritoris que aprenien l'ofici. Les relacions internacionals dels exportadors obligaven a tenir a les oficines persones expertes en llengües que es feien responsables de la correspondència estrangera. Per aquest motiu alguns exportadors, els més grans, finançaven les classes d'idiomes als seus aprenents:

«Anàvem a casa la senyoreta Teresa Miquel –que ara li han fet un col·legi- a aprendre idiomes, i anàvem de després de dinar fins 2/4 de 4 que entrava al magatzem.» (Lluís).

Joan Busquets, industrial reusenc, explica a les seves memòries que va iniciar el seu itinerari professional com a meritori de diverses cases exportadores. A continuació podem veure un fragment on ens explica com va iniciar-se en l'aprenentatge d'idiomes quan va començar a treballar a la casa Alimbau:

«...va pensar en mi que, pel que es veia, era considerat prou capacitat per iniciar els estudis d'anglès i aconseguir un resultat pràctic en poc temps. Així, un bon dia va cridar-me per dir-me si estava interessat a estudiar aquest idioma, ja que essent així, la casa buscava un professor i podria donar la classe cada dia de 3 a 4 de la tarda, a la mateixa oficina». (Busquets, J. 1983: 34) .

• *El magatzem, baix*

Al magatzem la distribució de tasques es desenvolupava segons la responsabilitat que s'atorgava a les feines. Hi havia les tasques més mecàniques, com ara les que feien els peons de la càrrega i descàrrega, i les que feien les dones de les cintes de triatge. Hi havia tasques més subtils i precises que regia l'encarregat amb el suport dels especialistes de cada màquina i l'encarregat/da de les dones.

Al magatzem també s'hi entrava com a aprenent. Els joves solien passar per diferents tasques, començant per fer encàrrecs, repartir correspondència, ajudar a fer les mostres fins que, a poc a poc, s'anaven promocionant i especialitzant en tasques auxiliars a l'oficina o de supervisió del procés. Si no prosperaven en aquestes feines podien quedar-se fent tasques de control del funcionament de la maquinària.

«L'aprenent se formava, no li ensenyaven res, ho havia d'aprendre pel seu compte, quan arribava li donaven una escombra i una pala: nen! A arregar pols i a plegar merda, les eines totes col·locades a puesto, i aleshores quan s'anava fent gran s'anava formant ell en les feines del magatzem. Llavors tenia els seus defectes i els seus vicis. Però tenien una perfecta formació perquè ho aprenien. (entrevistador: cobraven diferent?) Clar l'aprenent cobrava menys...» (Josep).

L'encarregat era clau en el funcionament del magatzem, s'ocupava de dur a terme les comandes que es derivaven de les negociacions de l'apartat comercial, de la supervisió del magatzem, de repassar les mostres i les proves de rendiment, d'inspeccionar el funcionament de les màquines i de tot el que es derivava del funcionament general del magatzem:

«L'encarregat repartia la feina, però això li deia l'amo, que fes allò o allò altre, perquè ha d'haver un encarregat en una fàbrica. Perquè si un treballador se baralla o el que sigui, allavors l'encarregat los agafa i els porta al despatx. Per això hi ha encarregats a les fàbriques.» (Ramon).

La distribució de la feina de responsabilitat a les màquines s'atorgava a gent experimentada, que sovint havien començat com a aprenents de ben joves i que després s'especialitzaven en la màquina trencadora, repeladora o en qualsevol altre apartat mecanitzat del procés. L'encarregat també distribuïa la feina dels peons segons convingués reforçar la descàrrega dels sacs, remullar el fruit, la càrrega als camions...

«...hi havia un encarregat que deia, tu faràs això, tu te n'encarregaràs d'aquells sacs, tu d'allò i d'allò altre. I això era al matí i per la tarda era pel mateix puesto: lo que es donava al matí també era pel vespre. Si només feies acabar la feina, demà et tocava fer una altra feina. Cadascú feia la seva feina.» (Ramon).

Era freqüent que hi hagués un encarregat que vigilava tot el procés i un altre que l'assistia en el control de les dones. L'encarregat de les dones va especialitzar-se perquè les dones es trobaven en una estança separada de la zona de descàrrega, on es realitzava la resta del procés i perquè alguns magatzems van arribar a tenir tantes dones treballant a les cintes de triar que calia algú que se n'encarregués específicament.

«Hi havia l'encarregat general, després el que manava als homes, el que manava a les dones, i llavors els responsables de cada màquina, de classificar, de trencar, de lo que sigui, però sempre era a partir de l'encarregat general i jo era l'ajudant de l'encarregat general...» (Josep).

En les tasques de la vida diària dels magatzems, els encarregats en són peces clau ja que s'encarreguen de dinamitzar el funcionament que s'hi realitza. En èpoques de collita sempre hi ha hagut més volum de feina, i això ha pogut produir algunes tensions entre treballadors i responsables. El fet que fossin feines dures, condicionades als terminis dels encàrrecs que s'havien de complir, obligava els encarregats a pressionar més o menys els seus treballadors, podien sorgir conflictes:

«Sempre hi ha problemes i coses però los encarregats, als fruits secs sempre tenien la fama de ser una mica cabrons, de ser un xèrif. Tenien les 3 p: mal tractats, mal pagats, mal parits. Sí, eren mal vistos pels altres, sabies que havies de fer les comandes, que l'empresa et funcionés, si home.» (Josep).



Magatzem Escoda als anys 80. Col·lecció germanes Juan. Autor desconegut.

Els encarregats havien de tenir estatus i una certa autoritat davant dels treballadors i mantenien alguns privilegis respecte a la resta de treballadors del magatzem:

«Estaven separats, allí es feia una miqueta de conversa, però los encarregats ja tenien un puesto una mica a part. Jo per exemple, ja del principi, com encarregat me canviava a banda, me posava bata, los encarregats portàvem bata...» (Josep).

Les funcions més relacionades amb el peonatge les realitzaven els homes, peons, que feien l'aprenentatge encarregant-se de tasques per a les quals només calia, per sobre de tot, tenir força física:

«...sí pesaven los sacs! Se n'havia de saber perquè en portaves fins de 100 quilos! Agafaves los sacs i els tiraves a terra, i bum, un altre sac al damunt, i anar pujant, a piles.» (Ramon).

Descarregar les processons de camions que arribaven dia rere dia als molls de càrrega dels magatzems; palejar per abastar les màquines trencadores i repeladores que precisaven una càrrega manual; omplir els sacs i tornarlos a carregar per dur-los al transport que feia arribar el producte al client. Hi havia grups de gent que es dedicaven a ajuntar-se formant petits equips de car-

regadors de sacs, per tal de reforçar les càrregues i descàrregues en els magatzems que els contractessin.

«...quan hi havia la temporada de l'avellana era quan més passava això, perquè per descarregar tu estaves amb les màquines i ja no podies donar abast, i els temporers sobre tot devien fer aquestes feines menys especialitzades...» (Juan).

Els grups es reunien en bars i altres locals a l'espera que els anés a cercar un encarregat que necessites ampliar el personal durant la temporada «alta» o per poder suplir una necessitat puntual:

«Diguéssim, si entraven dos o tres persones per a la temporada, per si venia un camió o dos o lo que sigui. Quan en venien més, anaves a buscar una colla. A llavors portaven la colla i venien (...) eren de Reus. Hi havia colles que anaven només per a la descàrrega, que deien. Hi havia colles que estaven en un bar tot lo dia.» (Juan).

El personal d'aquestes colles estava molt acostumat a aquesta labor, que encara que no fos una tasca qualificada, es distingien per la seva efectivitat i ritme de treball. Cobraven segons les tones que transportaven d'un lloc a l'altre, deixant la feina de treure la mostra i el rendiment, a càrrec de la gent que s'ocupava la resta de l'any de la descàrrega, i que era personal de confiança de la casa:

«Eren colles de 3, de 4 o de 6 depèn del tonelatge que s'hagués de descarregar. I llavors ja tenien el sistema per a carregar-se els sacs. Tipus tren: jo el tiro, tu agafes, tu el descarregues. Gairebé sense esforç, és increíble, els sacs de 50 kg. volaven els sacs (...) los temporers, més bé era per a descarregar, carregar i coses així, perquè llavors si arribava un camió d'avellanes, llavors per a fer la mostra anava un de la casa. I els temporers descarregaven i tu feies les mostres. Les colles anaven a per tonelatge.» (Juan).

Les dones treballadores del magatzem eren part essencial de l'equip. A les èpoques de més feina, durant la campanya, n'hi podia haver fins a 160 (a les empreses exportadores més grans) o 250 quan va implantar-se el doble torn. S'ocupaven en feines diverses, la més important de les quals, les cintes de triar la fruita seca. Ens n'ocupem extensament al tercer capítol.

Treballar... quan, com i per quant

La vida als magatzems acostumava a ser intensa durant tot l'any, especialment durant els tres mesos previs al Nadal. Quan disminuïa la quantitat de treball decreixia el nombre de treballadors del magatzem, però el tràfic seguia durant tot l'any, ja que l'activitat de l'empresa continuava:

«...ja començava la feina. A l'octubre ja, que anàvem de cara als panellets fins a Nadal ja et podies acomiadar de la família. Aquí, cada dia no necessitaves despertador, no sé, quan t'hi havies acostumat, a les 6 cada dia, a les 6 del matí, fins les 8 les 10 de la nit...això cada dia, cada dia.» (Juan).

• *L'estabilitat laboral*

Als magatzems les tasques de peonatge eren realitzades per un cert nombre de persones fixes que eren complementades⁸, en les campanyes fortes, per treballadors temporals. Les feines especialitzades les realitzava el personal fix de la plantilla. A les oficines, després d'un període de prova inicial, els apoderats, encarregats i oficinistes acostumaven a treballar fixos de forma continuada, ja que eren figures de total confiança. Si canviaven de lloc, solia ser perquè una altra empresa els feia una oferta econòmica molt més temptadora, fet habitual entre les moltes empreses de la ciutat.

Les dones solien tenir un treball més temporal que els homes, centrat a l'època de la collita, però sovint els anava bé, pel fet que els horaris eren per torns o franges horàries que permetien tenir cura de la casa i de la família; aquestes dones també comptaven amb el suport de la guarderia creada pel Sindicat i pel Gremi d'Exportadors, on deixaven els seus fills més petits mentre elles treballaven.

• *Horaris, vacances i sous*

Inicialment els magatzems funcionaven amb jornada partida que transcorria des de les 7 o les 8 del matí, fins al migdia i que continuava a la tarda, des de les 2 o les 3 fins a les 6 o les 7. Aquest horari s'ampliava a les èpoques fortes segons la feina que s'hagués de realitzar; alguns cops, ocupava les llargues hores nocturnes:

«...el treball de fruits secs era de temporada, quan començava la tempo-

8. Solien treballar-hi uns 10 homes i 20 o 25 dones de forma fixa, que en campanya podien arribar a ser 25 homes i quasi 200 dones, en magatzems grans.

rada, i començaven a pitar el barcos a Salou, ai, a Tarragona, per carregar, llavors necessitaven gent, volien mans, cada dona 2 mans. (...) hi havia qui començava a les 6 del matí i plegava a les 12, anava a dinar i a les 2 s'hi tornaven a posar fins a les 10 de la nit, era esgarrifós.» (Josep).

La introducció de nous sistemes de producció industrial, de les cadenes de producció, aporten un canvi en l'organització de la franja horària, que se sistematitza i s'estableixen tornos de treball. Aquest sistema de tornos va ampliar la plantilla, en alguns casos quasi es va duplicar⁹.

«A l'empresa últimament fèiem tornos, de les 6 del matí a les 2, i de les 2 a les deu del vespre... fèiem 8 i 8 hores, però amb tornos, perquè ara ja no es podia fer hores de més i totes aquestes coses que passen (...) jo sempre vaig fer el mateix, jornada partida (...) feia de les 8 a 1 i de les 3 a 7, depenent de quan torràvem ametlles, que feien l'horari seguit, per no parar mai, i després a la nit paraven.» (Albert).

Era del tot habitual fer hores extres i treballar els festius; convenia tant a l'empresari com al treballador. Per la seva banda, l'empresa necessitava satisfer les comandes en els terminis indicats i, per altra banda, els treballadors necessitaven complementar els baixos salaris que percebien amb les retribucions de les hores extraordinàries. Les hores extres s'afegien al sou estipulat. Un dels sistemes utilitzat per dur el control de les hores realitzades resulta avui curiós:

«A cada jornada de treball hi havia unes llistes, anaves pel magatzem, anaves anant passant pels bancs selectors, anaves passant llista de cada persona, feies una ratlla, una ratlla, llavors quedava la creu, que volia dir que havia vingut, i si feien extra li donaves una llauna, unes llaunes petites que volia dir les hores extres. Llavors cada setmana, la dona anava amb les llaunes, i li pagaves tantes llaunes, tantes pessetes.» (Josep).

Els sous variaven bastant segons la qualificació de la feina que es desenvolupava. Les persones més ben remunerades eren les que ocupaven càrrecs de confiança a les oficines, seguides per les que les auxiliaven i les que s'encarregaven del magatzem. Els sous de les categories menys especialitzades del magatzem eren molt baixos.

La gent que feia tasques al magatzem cobrava setmanalment i els que treballaven a les oficines per mesos. Es cobrava una paga extraordinària al juliol, setmanada doble per als del magatzem i mesada doble per als de les ofi-

9. Antoni Zaragoza recorda que el sistema de tornos va significar a Cal Sabater passar d'un 150 dones a les cintes a quasi 250.

cines. Aquesta desproporció s'excusava, entre altres motius, perquè els treballadors de les oficines no cobraven hores extraordinàries. La setmanada, amb les hores extres que es feien, es pagava els dissabtes:

«Cobraven cada setmana i llavors el dissabte, a vegades treballaven, ara no. Diuen que ja s'ha acabat la història, ja no n'hi ha, ja no treballen, però llavors treballàvem dissabtes i tot, acabàvem a les 8 anàvem al despatx et donaven el sobre i cap a casa, el dilluns, tornàvem a les 8.» (Ramon).

Cap al final de la dècada dels 50, les dones que treballaven triant a les cintes guanyaven unes 250 ptes. setmanals, els homes que feien les càrregues i les descarregues i altres feines poc especialitzades guanyaven unes 600 ptes., els que se n'encarregaven d'alguna màquina, «sirvientas de máquinas», guanyaven unes 750 ptes. i els homes encarregats 1.100 ptes. la setmana. A les oficines, els comptables guanyaven unes 4.000 ptes. mensuals i els meritoris podien començar amb quantitats que giraven entorn de les 500 ptes. setmanals. Per transmissió oral es fa difícil saber els sous dels apoderats o dels responsables de les relacions comercials amb l'estranger, ja que no es comentaven mai¹⁰.

A diferència dels eventuais, que no tenien vacances, els qui treballaven fixos als magatzems disposaven de quinze dies de vacances. Se'n feien en les dates assenyalades del calendari però no era habitual tenir vacances prefixades, sinó que es descansava quan l'empresa s'aturava per necessitats de manteniment o per ser època baixa que no es necessitaven *tantes mans per treballar*:

«Si que feien vacances, però les vacances, com que eren eventuais no els hi pagaven, si que en feien a l'estiu.» (Josep).

Era freqüent que les vacances s'assignessin durant l'estiu, abans d'iniciar la campanya, sovint entorn a festes de la ciutat com ara les de la Misericòrdia:

«...nosotros hacíamos por setiembre la Misericordia, las del calendario, pero teníamos que recuperar, y claro, después tenía que recuperar las horas, tenía que trabajar una hora más, o dos pero a mi me hacía mucha gracia. Si no queríamos que nos quitaran las vacaciones lo teníamos que recuperar ...» (Remedios).

O per santa Marina, el 18 de juliol, des de la fira de Santa Marina fins a la de Sant Jaume. Per la fira se solia anar la plaça del santuari de Misericòrdia. S'omplia el passeig de tot tipus de paradetes i barraques on es compraven juguines, bastons de caramel i sabres de pasta adobada per a la canalla.

10. El personal de l'oficina que ocupava llocs de confiança obtenia, a més del sou, una participació dels beneficis de l'empresa. En el cas dels empleats del magatzem podien rebre una compensació al final de la temporada (segons el magatzem).

• *Dificultats i riscos*

La feina del magatzem era una feina bastant rude que es realitzava en un ambient amb molts riscos potencials: les piles de sacs, la maquinària. Era freqüent que es produïssin petits accidents, però els informants no recorden accidents importants, i fan èmfasi en el fet que els treballadors, bons concixedors de la seva feina, prenen precaucions:

«... sempre se'n fan d'imprudències... com per exemple corrons on hi poses la mà... moltes vegades... s'ha de ser molt precabut. A les sederes, moltes vegades hi havia un accident que s'enganxaven els cabells; el que passava més als magatzems és als homes esllomar-se fent força, mal gesto... i hèrnies i molta gent, sobretot els carreters, portaven una faixa i això els apoiava molt, com els castellers, és una faixa d'aquelles, i per descarregar també...» (Josep).

El risc més important eren les màquines que feien el trencat, classificat, repelat, perquè tenien mecanismes que es movien a tota velocitat, i sovint es manipulaven en marxa.

«...mira, amb les màquines sempre et pots fer mal, depèn de lo atrevit que siguis, jo he vist a un home amb una màquina de classificar hi havia uns migs enganxats, i hi havia un fil de nylon i li van quedar los dits segats, i em van avisar, vaig anar a veure que passava i com si fos ara que li vaig treure lo dit sol,... ehh.» (Josep).

Causes de les dificultats de la vida al magatzem eren el fred a l'hivern, la calor a l'estiu, la pols i el soroll que originava l'activitat febril del conjunt de maquinàries eixordadores.

«Perquè la pols, la pols de l'ametlla i l'avellana, la posaven dintre del d'això, la pols reposava i quan tocaves sorties tot negre, i vaig agafar el pulmons i després em vaig retirar.» (Ramon).

Les instal·lacions de les empreses actuals no tenen res a veure amb les dels antics magatzems. Avui, les normes de seguretat i higiene en el treball i en la manipulació de productes alimentaris han convertit els escenaris laborals en entorns asèptics.

Alguns dels aspectes aquí presentats els recuperem al pròxim capítol.

• *Sindicació, reivindicació*

La voluntat de millorar les condicions laborals han dut els treballadors dels diferents col·lectius laborals a participar en els sindicats i en les estructures sindicals que han existit al llarg de la història més recent de l'Estat espanyol. La reivindicació, poc habitual en el món laboral dels anys del franquisme, també era poc present en els magatzems de fruita seca de la ciutat. Després de la guerra, les organitzacions obreres van ser abolides i les organitzacions sindicals dels treballadors van ser il·legalitzades. L'any 1939 va aparèixer el sindicat *Vertical de Frutos y Productos Hortícolas*, sindicat únic imposat pel règim, que regulava tant la vida laboral dels magatzems com el comerç intern i extern de fruita seca. Era d'àmbit nacional però tenia delegacions en cada secció del territori: comunitat, província i comarca; també tenia representació en el govern municipal¹¹. Van crear-se les «Centrales Nacional Sindicalistas» ocupades a controlar i reprimir els treballadors, i a establir la disciplina social» (Duch. M. 1996: 90-11). A Reus hi havia la delegació del Baix Camp:

«...el vertical, que estaba en la calle de Cambrils, en la plaza Antonio Villaroel, que cuando había una denuncia contra los dueños, allí se iba (...) se encargaban de llamar al propietario: a ver que es lo que pasa.» (Remedios).

Cada delegació del *Sindicato Vertical* tenia seccions socials per als treballadors i econòmiques per als propietaris¹². En aquestes seccions hi havia advocats designats a cada oficina per consensuar les propostes d'uns i altres, que es discutien en les «*oficines on es feien les conciliacions*» (Josep) amb un advocat que actuava com a mitjancer. Si no es resolvia el conflicte en aquestes «sales de conciliació» s'havia de resoldre davant la magistratura. La cotització en aquest sindicat era obligatòria i es descomptava directament del salari.

Les qüestions més habituals que es discutien en aquests espais eren els salaris, la manca de condicions higièniques i d'equipaments dels espais laborals, els horaris i les vacances¹³, la precarietat de les condicions de treball. Cal tenir present la dificultat de tractar certes reivindicacions dels treballadors en sindicats controlats pels propietaris. Les reivindicacions es feien sobretot amb caràcter individual i no era gaire freqüent la participació en actes que atures-

11. En aquesta etapa franquista els ajuntaments es constituïen en terços -corporatiu, familiar i sindical. Dels diversos sindicats que formaven el Vertical s'escollien els consellers que havien de formar el terç sindical.

12. Cal dir que a les seccions socials fins l'any 1944 els treballadors no van poder ser enllaços sindicals i fins l'any 1957 no van tenir accés a ser jurats d'empresa (Duch, M. 1996: 91-92).

13. L'any 1946 va pactar-se una jornada de 44 hores i es van establir 15 dies de vacances anuals.

sin el treball al magatzem. Les vagues eren malvistes perquè es percebien com un enfrontament amb els interessos del propietari, de qui es temia perdre la confiança:

«Allí no en vam fer mai de vagues, en van fer moltes a Reus, però allí mai. Allí ens van dir: si venen los piquets, cap a casa. Però naltros estàvem amb les portes tancades allí, però no venia mai ningú, i si haguessin vingut, cap a casa i ja està. Ningú no volia fer vaga perquè s'hi estava bé, s'hi treballava bé, un estava més content que l'altre, això ja se sap, als puestos on treballa tanta gent ja hi ha aquestes coses, una mica d'enveja d'aquest una mica d'enveja d'aquella...» (Paquita).

Durant l'etapa predemocràtica van realitzar-se diverses prestacions que van afectar alguns àmbits de la vida d'aquests treballadors. Un exemple incipient d'aquestes prestacions eren les que van realitzar al Barri Fortuny l'Ajuntament de Reus amb la *Sindical del Hogar*, en matèria de polítiques d'habitatge:

«...als fruits secs era una altra cosa, home quan se casaven els donaven alguna cosa, però estava pagat per l'estat, després el sindicat de fruits secs va patrocinar cases del Barri Fortuny. Al barri Fortuny los sindicats en general van fer aportacions per poder fer grups de vivendes, i van passar aquí a Reus en uns quants, i van fer l'obra sindical de l'hogar, ... i llavors los sindicats, i llavors a través d'ells van fer una sèrie de vivendes, més barato, em sembla que era l'any 60 o 65, que pagàvem, me sembla que eren 230 peles de lloguer cada més, les pagàvem 50 anys, pagàvem més de contribució que de vivenda, i vam fer xalets també. Hi havia molta preocupació social, parlant de fruits secs...» (Josep).

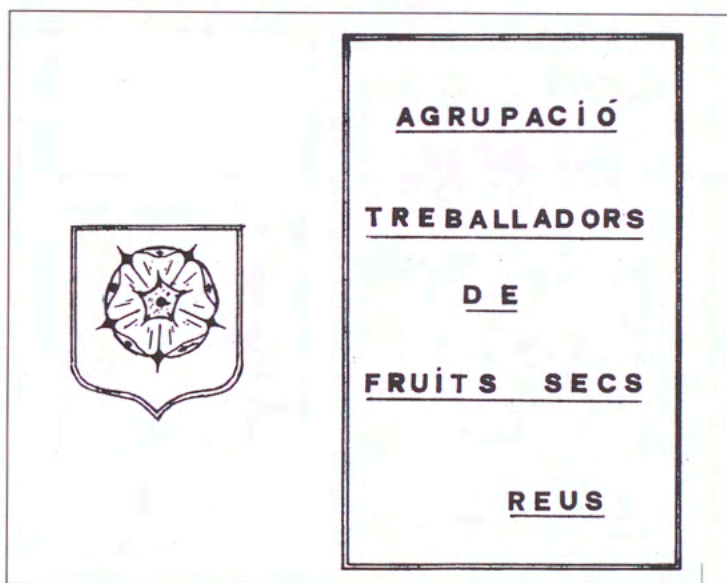
Els enllaços sindicals intentaven trametre i aconseguir millores en relació a les reivindicacions dels treballadors. La negociació del conveni provincial era un dels mecanismes per assolir-les:

«...vam estar molts anys anant a discutir el conveni, sí, sí. Hi havia el conveni provincial que era el dels fruits secs de Reus i llavors havia el de Madrid que eren uns altres, lo mateix però a Madrid. Demanaves unes millores i els altres te les donaven o no te les donaven i te les tocava discutir» (Josep).

Durant la dècada dels 70 van anar apareixent les centrals sindicals de CCOO, UGT, USO... que, tot i estar prohibides pel règim, mobilitzaven la vida laboral d'aquest treballadors en petites reunions o assemblees clandestines, creant grups de pressió dins del sindicat vertical per tal d'acabar amb el control a què els sotmetia la patronal. Al començament de la dècada es va constituir l'Agrupació de Treballadors de Fruits Secs que era d'àmbit provincial. Va ser el primer sindicat democràtic reconegut a la província i el conformaven

exclusivament els treballadors dels fruits secs. A partir d'aquesta primera associació es va crear l'Agrupació Sindical de Treballadors de Fruits Secs, reconeguda oficialment el 2 de gener del 1978, amb Antoni Zaragoza Mercadé al capdavant i amb una junta negociadora, formada per Francesc Boqué Pedrol, Salvador Norte Casas, Àngel Calvo Grande i Agustí Escolà Vidal.

«... jo vaig fer un sindicat de fruits secs aquí a Reus, vaig muntar un Sindicat de Fruits Secs, quan se va acabar lo sindicat Vertical, los de fruits secs se vam reunir i a través meu vam agafar i vam muntar un Sindicat, vam ser uns 250, tots legalitzats. Naltros estavem legalitzats i CCOO encara no ho estava...» (Antoni Zaragoza).



Carnet de soci de l'Agrupació de Fruits Secs, creat a Reus al final dels 70. Arxiu Zaragoza Mercadé.

Una de les prestacions que va aconseguir l'Agrupació de Treballadors de Fruits Secs va ser la «paga cultural»:

«Home, el conveni de fruits secs era bastant interessant, i vam treure bastants profits, i de tot del que havíem aconseguit intentar millorar-ho. Jo vaig aconseguir una paga que li deien la Paga Saragossa (...) una paga cultural, que se va vestir per ajudar als estudis dels fills dels fruits secs, i aquella paga era de 15 dies (...) vaig dir: escolteu-me s'hauríeu de donar una paga, no home no que no podem donar més per... discutint amb els exportadors, amb els amos, que era amb qui s'havia de discutir el conveni, i doncs escolta els fèiem passar per la tira, i a més a més anàvem a Madrid, que també discutíem (...) vam treure bastants avantatges, la paga

aquesta i després també alguna festa, però les avantatges que es treien era incrementar el que tenia. Hi ha coses que, de vacances no se'n podia donar més, de paga de juliol tampoc, de Nadal tampoc, després vam buscar la paga cultural...» (Antoni Zaragoza).

Aquesta agrupació sindical va anar desapareixent deixant pas a altres, com ara CCOO, UGT..., que van assolir més rellevància en el sector. Ben aviat aquests sindicats comencen a promoure la centralització espanyola de la negociació col·lectiva i donen pas a l'inici del mapa sindical actual.

La vida als magatzems

Als magatzems de la fruita seca els treballadors s'hi passaven moltes hores. Segons les tasques desenvolupades es podia parlar més o menys amb els companys: les dones assegudes a la cinta, els homes descarregant sacs... Els encarregats preferien que les dones de les cintes no xerressin perquè no apartessin la mirada del fruit i per això era molt habitual que se'ls posés música que, amb l'excusa de distreure-les, obstaculitzava la tertúlia. Els homes mentre descarregaven intercanviaven converses fugaces però el fet d'anar amunt i avall tampoc no propiciava converses fluïdes dins de l'espai laboral; calia esperar, en acabar, a fer petar la xerrada davant d'un cafè o d'una cervesa, en un bar. Era menys habitual aquesta pròrroga en les dones, ja que en finalitzar la jornada havien d'anar a complir les obligacions domèstiques.

La relació entre homes i dones no acostumava a ser gaire estreta; cal dir també que normalment estaven separats en espais diferents. Els informants ens comenten que, malgrat haver-hi gran quantitat d'homes i dones treballant junts, sorgien pocs matrimonis entre treballadors dels magatzems de fruita seca:

«No s'hi estava massa, dones i homes, no tenien gaire contacte, cadascú la seva feina. De matrimonis d'allí potser en varen sortir dos, saps que passa, al plegar i tot allò...» (Albert).

Tot i que els homes i les dones no tenien gaire relació entre ells, sempre es donaven situacions que permetien el safareig i animaven les converses entre els treballadors.

«Hi va haver un cas d'una xica que estava a punt de casar-se, i es veu que un del despatx la busquinyava i es veu que quan venien a treballar s'estaven rebotant per aquí dalt als marges... i los van fotre fora. Estava a punt de casar-se, els van fotre fora ... perquè van donar molt que parlar...» (Josep).

«Esto sí que había roces, porque aquí donde yo trabajaba decía: ¡si las máquinas supiesen hablar (rialles).. y yo una vez vi una cosa... el encargado era más que yo, y lo que yo vi no me gustó, pero no pude decir nada... y un día me dice el Francisco: un saco que se había mojado, suba allí a la golfa y los extiende allí que desto... y llego allí, subo las escaleras, y enfrente estaba la cámara, donde ponían la almendra, donde la desinfectaban y había uno y una, y llego abajo hablando sola, y le digo, oye Francisco, a mi no me mandes mas arriba,... y el encargau daba manotadas en el culo, y venga y venga!» (Ana).

Un altre espai de temps en el qual s'establien relacions entre els treballadors era durant l'esmorzar. Si bé en un principi cal recordar que hi havia magatzems on no es parava de treballar, ràpidament els amos van incorporar aquesta pràctica de l'aturada de les seves fàbriques. Els treballadors es portaven els entrepans de casa, i en alguns magatzems fins i tot hi havia màquina de cafè, un veritable luxe per l'època! Era un recés enmig de la jornada laboral que permetia trencar la monotonia del treball. Algunes dones portaven aparells de ràdio, escoltaven música i s'animaven a cantar:

«En la Unió entrábamos a las 6 todos los días, y yo estuve 6 meses, 6 meses i medio, y desde las 6 hasta que parábamos a comer a las 7:30, había una señora que se llevaba el radiocassette y le llamábamos la discoteque , la diskjoquei, (je, je) yo estuve muy bien allí, yo tuve muchos recuerdos.» (Remedios).

Les persones que treballaven als magatzems arribaven a establir forts vincles d'amistat i de companyerisme. Quan algú passava un mal moment, tots intentaven ajudar-lo en la mesura en què podien, era habitual la solidaritat en els magatzems. Quan algun company passava per alguna dificultat, la resta de treballadors cooperaven improvisadament dipositant alguns diners en una senalla que es passaven els uns als altres:

«Hi havia una cosa molt curiosa, als magatzems de fruits secs, quan alguna persona tenia un problema d'alguna cosa se li passava la senalla. Se passava quan se cobrava, al pagar, doncs se deixava a la senalla.» (Josep).

Però no tot eren desgràcies: quan algú es casava els treballadors també passaven la senalla per tal de poder fer un bon regal al company o la companya que havia de contraure matrimoni. Cal recordar que a la postguerra la situació econòmica era bastant precària, i que l'estabilitat laboral no era un bé a la mà de tothom; els treballadors molts cops passaven d'un magatzem en un altre, anaven on hi havia feina; tot i això, el sentiment de solidaritat i companyerisme es repetia a tots el magatzems.

«Hi havia una cosa molt curiosa als magatzems de fruits secs. Quan alguna persona tenia un problema d'alguna cosa se li passava la senalla. Se passava quan se cobrava, al pagar, doncs se deixava a la senalla. A vegades quan se casaven. També algun problema, que se'ls hagués mort algú. En aquells moments ho necessitaven.» (Josep).

Passar la senalla s'inicià com una necessitat real, «un dia et podia a passar a tu també». Amb els anys passar la senalla ha esdevingut un símbol de companyerisme; avui la senalla ha desaparegut però la pràctica, ha continuat:

«...en la Unión sí, en la Unión pasaban la senalla y echaba cada uno lo que... para hacer el regalo a la novia. Allí se casaron 2 chicas estando yo allí. Y Cuando se casó mi hija las compañeras que quisieron fueron y hicieron un regalito y la que no, no. Yo tampoco me quejé de que no fueran....» (Remedios).

Els treballadors anaven circulant pels magatzems, podien estar una temporada en un, uns mesos en un altre, fins que aconseguien lligar una temporada amb una altra i es quedaven definitivament en un dels magatzems de la ciutat. A mesura que anava passant el temps, les persones s'anaven identificant amb el seu lloc de treball. Les persones tendeixen a vincular-se a la feina on dediquen tants esforços, fet que crea un lligam d'identitat. En el sector de la fruita seca, aquesta identitat també incitava a una certa rivalitat entre els magatzems: allà on es treballava era on s'estava millor.

Els amos eren vistos com persones distants, sobretot en els magatzems més grans. Normalment es tancaven a l'oficina, però no descuidaven el control directe de l'activitat dels magatzems i s'hi passejaven per veure com anava la feina. Marcaven distàncies i imprimien autoritat, però, sovint, són recordats com a persones afables i sensibles a les peticions dels treballadors.

«A més a això hi feia molt l'amo perquè ell no podia passar mai cap a l'oficina sense pegar lo crit: Ei, bon dia! És molt obert, podies parlar amb ell si hi havia algun problema, sense cap por, (...) t'atenia sempre. (...) Quan plegaven les dones perquè havien d'anar al paro, no hi va haver mai cap problema de res, sempre van tenir arreglat el salari, hi havia puestos que se trobaven que no havien cotitzat, amb ell no s'hi van trobar mai.» (Albert).

Les relacions dels amos amb els treballadors seguien el model paternalista de l'època i quan algun treballador moria i deixava la família en mala situació, els amos procuraven ajudar a cobrir les despeses de l'enterrament, i fins hi tot buscaven feina per als fills del difunt.

«...un día se murió una en una cinta (...) de muerte natural (...) y el propietario se lo pagó todo, porque era viuda con hijos.» (Ana).

En un ambient de treball intens, alguna vegada es produïa algun enfrontament entre els treballadors propiciat molts cops pel neguit de la pròpia activitat. Una paraula més alta que una altra, potser, però poca cosa, ja que l'endemà s'havien de tornar a veure, i calia que hi hagués bon ambient perquè la feina sortís endavant. Quan es produïen situacions de conflicte, els encarregats i les encarregades havien de trampejar la situació:

«Se han llevado bien (les dones), y mira que había... Porque las mujeres sois un poco artistas, que si aquella coge más, que si cojo menos... y siempre había alguna! Pero no, no había problema. Y en los hombres tampoco porque si se picaban dos: ven aquí! Los cogíamos y los teníamos... se llevaban bien. Es que si tienes trabajadores que no se lleven bien, pues entonces la faena no va, no funciona como tiene que funcionar, y si va bien todo el personal, pues la cosa funciona.» (Antonio).

Com cada gremi, el de la fruita seca també tenia un sant protector: en aquest cas era Santa Magdalena. Recordem la dita: per Santa Magdalena, l'avellana és plena (i per Sant Feliu l'avellana surt del niu). El gremi celebrava la diada: hi havia un acte religiós que consistia en la celebració d'una missa, al migdia. En acabar l'ofici, tenia lloc a la Palma un vermut popular i a la tarda un partit de futbol entre solters i casats. Es tancaven els actes de la celebració de Santa Magdalena amb un ball al Teatre Bartrina.

«...aquí Reus hi havia Santa Magdalena, la patrona dels fruits secs. Santa Magdalena, l'avellana és plena. Llavors, també, a través del sindicat se va intentar fer cada any una festa, es va fer ball, se feia partit de futbol de casats i solters al gremi, missa, un vermut popular aquí dalt a la Palma, i sí, fèiem coses d'aquestes.» (Josep).

El senyor Antoni Sabater Esteve va encarregar una imatge de Santa Magdalena a l'escultor Modest Gené, que va concebre l'escultura amb un escot generós, fet que va comportar certa polèmica entre el clero i els beats de la ciutat, fins que, finalment, l'escultor va modificar l'escot per estalviar-se problemes i no ferir sensibilitats. Avui es conserva aquesta imatge a la parròquia de Sant Francesc.

Hi havia un fort sentiment de companyerisme, quasi familiar, entre els treballadors, que es perllongava més enllà de l'escenari del magatzem. A més de les celebracions per Santa Magdalena, també es reunien per celebrar les festes majors, la diada de Sant Joan, o bé per retre homenatge a aquells treballadors que es jubilaven i deixaven el magatzem.



Grup de treballadors i treballadores dels magatzems, reunits a la Palma per la festa de Santa Marina. Anys 50. Col·lecció Lluïsa Cabré. Autor desconegut.

«A mi me regalaron una placa cuando me jubilé. También se jubiló el señor José María, que estaba con el encargado, que era el que se ocupaba de pagar a las mujeres cuando cobraban allí. Y entonces yo fui la encargada de hacerle alguna cosa y todas las mujeres dijeron que sí. Y entonces le regalaron y se puso muy contento el hombre. Luego, cuando fuimos aquella semana, que ya se jubilaba tenía allí champan y unas pastitas... y luego, ancabat que se jubiló, le regalé yo un jarrón, que le gustó mucho, unos abrazos... creo que también tubo placa. Y luego los que se casaban traían champan... Y con los dueños fuimos una vez a comer a casa Ramón, en Cambrils..» (Remedios).

L'organització i estructura dels magatzems de la fruita seca, en els seus orígens fàbriques de reduïdes dimensions, gairebé manufactures, permetia que entre els treballadors i els amos s'establissin vincles bastant propers, la gent es sentia part de la casa, s'involucraven a la feina, perquè també se sentien, així ho volia l'amo, part del negoci. Les persones que treballaven durant tot l'any es veien diferents als temporers, ja que l'amo els havia dipositat confiança per la seva bona actitud i dedicació. Aquest fet encara reforçava molt més els vincles paternofiliats.

A mesura que els magatzems s'anaven fent grans, que la mecanització estalviava llocs de treball a l'empresa i convertia la feina en una activitat de cadena de muntatge, les relacions entre l'empresa i els treballadors es van distanciar i refredar. Un exemple és la celebració de la patrona Santa Magdalena o d'altres festes populars que antigament ajuntaven amos i treballadors en dinars de germanor celebrats en l'espai de les naus dels magatzems.



Equip dels solters. Festa de Santa Magdalena, patrona del gremi dels fruits secs. Anys 50. Arxiu Zaragoza Mercadé. Autor desconegut.

«Més que una empresa es considerava com una cosa més familiar, principalment los que ja hi eren sempre, llavors los que venien durant quatre mesos, los que venien de fora ja costava més d'agafar, però els que treballàvem tot l'any encara ens reunim ara i això que ja no hi sóc res, i mos trobem ni que sigui per fer una cervesa i amb les dones igual, trobo senyores pel carrer i em saluden.» (Albert).

Actualment hi ha una forta diferenciació entre l'espai lúdic i el laboral, les festes no són viscudes de la mateixa manera i, d'altra banda, ja no se celebren al magatzem, ara es va en una sala o en un restaurant. A mesura que ha anat canviant el perfil del magatzem han anat canviant les relacions que s'hi estableixen.



Les dones dels magatzems

Xisca Martorell



Dones triant ametlles a cal Sabater. Any 1919. Arxiu Zaragoza Mercadé. Autor desconegut.

En aquest tercer capítol ens centram específicament en el grup més nombrós de treballadors del magatzems: les dones. N'esbrinarem com varen anar a parar als magatzems, d'on venien i què feien, quina era la seva aportació en tot l'engranatge dels magatzems. Quin clima varen viure tant laboral com personal al llarg dels seus anys treballant i com combinaren el seu rol de dones de magatzem amb el de mares, esposes, en un context de postguerra però també en l'actual, tot i que, amb una menor representativitat. I sense més preàmbuls: a triar s'ha dit!

Presentacions. Perfils de vida

En aquest apartat presentarem un breu resum de la trajectòria vital de les dones que hem entrevistat. Les dades exposades han estat recollides del que cadascú ens ha explicat sense haver fet preguntes específiques al respecte. D'aquí la manca d'alguns elements biogràfics i la presència d'imprecisions, però tanmateix, el nostre objectiu no ha estat configurar la seva història de vida, sinó la seva experiència en els magatzems de fruita seca. Es tracta d'il·lustrar la diversitat de situacions i perfils per tal de poder anar dibuixant una composició general de les protagonistes de la nostra història. Aquí apareixen amb els seus pseudònims, però allò viscut i aquí abreujat és extret del seu propi testimoniatge. Hem intentat que les aparicions de les nostres protagonistes fossin cronològiques per així anar veient el fil biogràfic de la nostra història.

- **Pepeta**

Filla de Reus, va néixer l'any 1906, va treballar en un dels magatzems de més anomenada de la ciutat des d'abans de la Guerra Civil. Va viure la col·lectivització dels magatzems durant la guerra, període en què va passar grans penúries per manca d'aliments. Sobrevisqueren en part gràcies a l'intercanvi d'aliments que oferia l'empresa col·lectivitzada com oli, sabó, bacallà, ous i fruits secs. Visqué els anys de cartilla de racionament i de compra d'estraperlo. Explica que després de la guerra algun jove «roig» va entrar a treballar als magatzems. Na Pepeta comença a treballar als magatzems amb 25 anys, ja casada i amb una filla de 2 anys. Va treballar sempre al mateix magatzem, tant de portera, com fent mostres o a la cinta de triar, però també fent neteja dels despatxos, encàrrecs diversos. Quan té 63 anys, dos anys abans de jubilar-se, el seu marit es mor i els seus fill decideixen que no torni a treballar. Encara sap alguna d'aquelles cançons que es cantaven abans que la ràdio pengés de la paret de molts magatzems.

- Montserrat

Neix a Reus l'any 1919, al carrer del Sol; els seus avis, entre altres treballs, havien triat avellanès a casa seva i més tard el seu avi treballà a cal Sabater. Els seus pares treballaren al tèxtil on es van enamorar fins que la mare per problemes de salut va haver de plegar i es va posar una botiga; el pare, en canvi, es va jubilar treballant al mateix lloc. Fins als 14 anys na Montserrat va poder anar a col·legi, moment que esclata la Guerra Civil i s'ha de dedicar a fer de modista. Passada la guerra fa el servei social a la Sección Femenina on es dedica a cosir i servir menjar als pobres, però guanya molt poc i decideix canviar de feina. D'entre diverses feines, escull fer de bibliotecària del Centre de Lectura. Finalment, li ofereixen una plaça com a administradora a la guarderia de Reus creada pel *Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas*. Hi va estar uns 16 anys fins que decideix marxar al Perú com a missionera seglar on ja hi havia el seu germà i la seva cunyada, anys abans del tancament de la guarderia. Avui viu a Tarragona en una llar d'ancians.

- Rosa

Va néixer el 1922 a Reus, i té dos fills i una filla. Va entrar a treballar als 17 anys, just acabada la guerra, al mateix magatzem de fruita seca on treballaven els seus pares. El seu pare hi va treballar tota la vida fins que es va jubilar, i la seva mare fins que es va posar malalta, motiu pel qual va plegar. Abans d'entrar al magatzem, na Rosa havia treballat de dependent a una botigueta de moneders, però guanyava molt poquet i en deixar la feina la seva mare, ella passa a ocupar el seu lloc a la llista de dones de magatzem. Però una vegada que la seva mare mor, la fan passar al penúltim lloc, la qual cosa té els seus desavantatges si es té en compte que les primeres de la llista i les darreres no tenien els mateixos drets. Sempre va treballar a la cinta de triar, fins que amb 62 anys es jubilà per motius de malaltia, però sobretot per la incomoditat que li suposava desplaçar-se al nou emplaçament del magatzem on treballava.

- Catalina

Neix pel febrer de l'any 1923 i és «ganxeta» de tota la vida. És viuda i té un fill i una filla. El seu marit havia treballat alguna temporada als magatzems de fruita seca quan el ram de la construcció, el seu treball habitual, havia anat de mal borràs. En acabar-se la guerra, quan tenia 16 anys, van desterrar per motius polítics el seu pare, carter de professió, durant 5 anys. Per aquest motiu na Catalina va haver de deixar els seus estudis de secundària i posar-se a treballar per ajudar l'economia de la seva família; la seva mare, ella i tres germans més. Sempre treballà al mateix magatzem i durant uns quants anys va fer d'enllaç sindical. Emmalalteix sovint i l'any 1960 decideix deixar de treballar, quan els seus fills ja són grans i considera que amb els ingressos del seu marit ja en tenen prou. Així idò després de 1800 dies treballats comença a cobrar la SOVI

fins que amb la mort del seu marit opta per la seva pensió i així anar tirant fins avui.

- Paquita

Nasqué l'any 1924 a Almeria, però al 1939, acabada la guerra, emigra cap a Catalunya, s'instal·la a Reus en plena festa de Sant Pere. Sense possibilitats econòmiques, a casa seva no li pogueren oferir estudis. Comença a treballar a l'any 1960, amb 35 anys, en un magatzem de fruita seca, casada i amb la seva filla ja gran. I als 10 anys d'estar-hi, la fan encarregada de les dones. La seva filla es queda embarassada i ella deixa el magatzem 3 anys durant els quals farà «d'àvia» a temps complet. Quan les dues nétes són més grandetes torna al magatzem com a «peón» però al cap de poc la tornen a posar d'encarregada. Després d'11 anys més treballant, li ofereixen jubilar-se amb 60 anys i ho accepta. Cap membre de la seva família no havia treballat en el sector dels fruits secs.

- Germanes Suárez: Encarnación, Ana i Teresa

Són d'Almeria i a l'any 1939 emigren cap a Catalunya quan elles són unes adolescents. Primer ho fan els seus germans més grans amb el seu pare i posteriorment elles, la seva mare i els germans més petits. El pare es posa malalt i han de fer de minyones per no ser una càrrega per a la família. Van treballar com a temporeres a diversos magatzems, on dues d'elles, Encarnación i Ana, van quedar fixes. Ana va fer d'encarregada al darrer magatzem on va treballar més temps. També van ser cuineres a la guarderia de Països Catalans, però Teresa fou l'única que s'hi quedà 19 anys fins el seu tancament.

- Asunción

Neix fora de Catalunya, a Almeria, l'any 1928, però ja de molt petita s'instal·la a Reus. És la dona del Ramon, un dels treballadors entrevistats dels magatzems de la ciutat. Comença a treballar en un magatzem quan té 15 anys, després passa 6 anys en un altre i finalment treballa allí mateix on el seu marit. Quasi sempre va estar a la cinta fins que té les seves filles i el seu marit el fan encarregat d'una màquina, la qual cosa els permet d'anar tirant econòmicament i deixa el triatge per dedicar-se exclusivament a la seva llar. Avui, ja jubilada, dedica el seu temps a la casa i a complir amb la seva funció d'àvia.

- Carmen

Filla de Villanueva del Arzobispo (Jaén), neix pel desembre de 1933 i arriba a Catalunya al 1950. Comença a treballar en un magatzem de fruita seca l'any 1972, després de plegar d'una casa on treballava de minyona. Combina el treball dels magatzems amb el d'anar fent feinetes per les cases, però finalment opta per quedar-se fixa com a minyona en una casa de Reus i poder treballar tot l'any. Tanmateix sempre ha anat treballant en altres coses per anar tirant

el carro econòmic de la família, fins que emmalalteix i li assignen una pensió per invalidesa. El seu marit, després de treballar a diferents llocs, acaba fent de marbrista. Té dues filles i un fill, cap d'ells treballa a la fruita seca.

- Remedios

Va néixer l'any 1934 en terres cordoveses, en un poble anomenat Palencia. L'any 1967 emigra cap a Catalunya després de casar-se amb el seu promès, guàrdia civil i destinat a Tarragona. Viuen un temps a Tarragona i després es traslladen a Reus. Passats els anys tenen la possibilitat de tornar a les seves terres d'origen, però ja tenen la canalla que van a col·legi i es troben a gust a la ciutat. Té un taller de confecció a casa seva, però guanya molt poc i comença a treballar fora de la llar quan la família passa per necessitats econòmiques, primer 6 mesos en un magatzem i després canvia en un altre magatzem on treballa 22 anys, molts d'ells com a encarregada, fins que es jubila. Als dos anys de treballar ja la posen fixa, i serveix de reclam per altres dones del seu entorn com la seva germana. Té 4 fills, un dels quals segueix al mateix magatzem on ella va treballar més temps; els altres 3 s'han decantat per la branca sanitària.

- Ester

Filla de Reus, neix el 1950 i té dues filles. Fa els estudis bàsics i 4 anys de secretariat de comerç, però no li agrada estudiar. S'incorpora a la vida laboral treballant en un despatx i després en una farmàcia, amb el seu pare, fins que es casa i decideix deixar de treballar. Amb 30 anys i les seves dues filles ja una mica grans, reprèn la seva vida laboral. El seu primer contacte amb el magatzem de fruita seca és com a empleada de la neteja, fins que el magatzem subcontracta una empresa especialitzada i li ofereixen treballar a la cinta a triar fruits. Avui encara treballa al mateix magatzem, ara fa 24 anys, 12 dels quals els ha passat asseguda a la cinta de triar. El seu marit ja està jubilat i ella, malgrat que no li desagrada la feina, ja n'està cansada i amb ganes de jubilar-se.

- Angelina

Filla de Reus, té 41 anys i és fadrina, viu sola amb el seu gat. Té un germà a Mallorca i una germana a València. El seu pare és mort i la seva mare està greument malalta. Als 14 anys es posa a treballar en un magatzem de fruits secs per ajudar a fer front a les dificultats econòmiques familiars i hi ha continuat treballant fins fa poc. Actualment es troba de baixa per accident laboral, pendent de judici, pensant si cercar un altre tipus de feina. Sempre ha treballat a la cinta de triar, tot i ser fixa de fa molts anys, mai no ha estat encarregada de magatzem.

Els magatzems on han treballat aquestes dones són: Padrell, Escoda, Vilella, Cochs, Gasull, Orexport, Compte, Pujol-Bajador, Sabater, Grifoll i Unió Agrària Cooperativa.

El seu origen. L'arribada al magatzem

Per començar aquest apartat volem presentar un breu esbós del perfil de les dones que han treballat i treballen als magatzems d'avellanes. Fins als anys 40-50 hi ha una preeminència de senyores catalanes treballant als magatzems, gent de Reus mateix i de les comarques dels voltants que molt sovint ja hi tenien els seus pares. Tot mirant fotografies i escoltant les descripcions que en fan les mateixes dones, es veu com la majoria eren dones majors, de 40 i 50 anys en endavant, ja «velles» per l'època, colrades pel sol i amb les mans aspres de qui fa molts anys que treballa sense guants, dones mal vestides, amb davantals de tela de sac. Persones que no tenen el luxe d'una dutxa diària ni de canviar-se de roba cada dia. L'olor a humanitat impregna i acompanya el dia a dia de les nostres «faeneras de cinta».

A mesura que anam entrant en els anys i un cop acaba la guerra civil, comença a fer-se més visible l'arribada de dones d'origen castellà, andaluses sobretot, però també de Múrcia, Extremadura i, fins i tot, d'algun país estranger com Portugal.

«Les de molts anys enrere, totes eren de Reus (...) Quan va acabar la guerra, ja va ser quan va començar a venir gent de fora, es va anar embolicant, però tot i amb això, no hi havia cap problema, cadascú feia la feina que li tocava i ja està. Els homes també tots eren d'aquí de Reus.» (Rosa).

Primer es posen al servei de cases bones amb dedicació i pensió completa, però quan es casen han de canviar de feina i una bona alternativa sembla que són els magatzems de fruita seca:

«I al poco subió mi madre, y ya nos quedamos... Mi padre enfermo, ya me tuvo que poner de minyoneta (...) Yo dormía, estaba todo el día con ellos, día y noche (...) Y ya cuando me casé con 23 años, ya después me vinieron los hijos, me puse a trabajar en el año 49, que yo estaba embarazada, en casa X (magatzem de fruits secs).» (Encarnación).

«Jo vai arribar a Catalunya a l'any 50 i me vai posar a una casa a servir, hi vai estar molt bé (...) jo treballava al camp i servir una casa era més net i descansat (...) Después me vai casar amb el meu Antonio i vai plegar de la casa, i me vai posara a la casa X i allí a la cinta a triar avellanes i aumetlles.» (Carmen).

De mica en mica, els magatzems canvien el tarannà i es comencen a omplir de dones de parla castellana. El règim franquista comença a ocupar i controlar tots els àmbits socials i econòmics de l'Estat, i els magatzems de fruits

secs no quedaren exclosos d'aquest «privilegi». Una de les nostres informants ens explica que no tothom fou benvingut:

«Quan va acabar la guerra en van despatxar unes quantes, perquè el jefe no les volia que deia que aquelles dones no els hi convenia per política, i van entrar persones recomanades del Règim...» (Rosa).

A mesura que ha anat canviat el perfil de la població que arriba a les nostres terres, primer amb l'onada migratòria de gent castellana, avui, al llarg d'aquests darrers anys, s'ha fet més palès la venguda de dones d'altres indrets del món: de l'Àfrica, sobretot del Marroc, llatinoamèrica o d'altres excolònies espanyoles i sub-saharians. Tanmateix, però, el gruix de les treballadores dels magatzems segueix essent castellà peninsular, i la presència de catalanes és vist com «una espècie en extinció». Però no es descarta que en un futur qui ocupi les cadires per triar siguin dones de procedència estrangera.

Del fons Sabater hem extret una llista de dones contractades, al llarg del període 1965-1970, bé per l'oli, bé pels fruits secs, indiferentment. En aquesta llista no apareix el personal fix, sinó aquelles dones sota la categoria de «peón femenino», «obrera», «faenera» o «peón femenino eventual», que eren sol·licitades de forma temporal i puntual.

LLISTA DE LES TREBALLADORES EVENTUALS DE «CAL SABATER» PERÍODE 1965-1970

Nom	Any de naixement	Estat civil	província d'origen*	Data ingrés	Data baixa	Lloc de residència
Elia	1926	Soltera	Albacete	27-01-1965	02-04-1965	Centre
M. Teresa	1943	Soltera	Barcelona	27-01-1965	12-02-1965	Centre
Teresa	1923	Casada	Alforja	27-01-1965	19-02-1965	Centre
Rosa	1904	Viuda	Lleida	—	—	Centre
Ascensión	1923	Casada	Granada	03-03-1965	05-03-1965	Parcel·les Clarassó
Amparo	1915	Viuda	Castelló	01-03-1965	05-03-1965	Centre
Encarnación	1936	Casada	Córdoba	01-03-1965	05-03-1965	Parc. Gasòmetre
Isabel	1962	Casada	Córdoba	01-03-1965	03-09-1965	Parc. Gasòmetre
Sagrario	1944	Casada	Toledo	01-03-1965	05-03-1965	Centre
Dulce	1943	Soltera	Jaén	03-03-1965	05-03-1965	Parcel·les Pelayo
Lucía	1947	Soltera	Reus	03-03-1965	05-03-1965	Parcel·les Pelayo
María	1908	Casada	Almeria	03-03-1965	05-03-1965	Centre
Antonia	1937	Viuda	Granada	03-03-1965	05-03-1965	Parc. Gasòmetre
Jacinta	1926	Casada	Cáceres	03-03-1965	05-03-1965	Parc. Sol i Vista
Francisca	1931	Casada	Cáceres	03-03-1965	05-03-1965	Parc. Sol i Vista
Mercedes	1926	Casada	Cáceres	03-03-1965	05-03-1965	Parc. Sol i Vista
Pura	1946	Casada	Cáceres	03-03-1965	05-03-1965	Parc. Sol i Vista
María	1918	Casada	Almeria	02-07-1965	24-07-1965	Centre

* Per les treballadores de la província de Tarragona s'especifica la població d'origen.

Nom	Any de naixement	Estat civil	província d'origen*	Data ingrés	Data baixa	Lloc de residència
Francisca	1919	Casada	Almeria	?-07-1965	05-10-1965	Centre
M. Carmen	1940	Soltera	Reus	27-10-1965	06-11-1965	Centre
Sara	1949	Soltera	Riudecols	04-11-1965	17-11-1965	Parc. Sol i Vista
Adela	1943	Casada	Tarragona	04-11-1965	17-11-1965	Parc. Sol i Vista
María	1947	Casada	Badajoz	26-07-1966	16-04-1967	Parc. Sol i Vista
				09-12-1969	22-11-1970	
				26-03-1973	28-03-1973	
Nieves	1944	Casada	Reus	26-07-1966	03-09-1966	Centre
Joaquina	1951	Casada	Badajoz	26-07-1966	16-04-1967	Parcel·les Pelai
Francisca	1946	Soltera	Almeria	19-10-1966	12-11-1966	Barri Montserrat
Gabina	1917	Casada	Ciudad Real	19-10-1966	10-11-1966	Selva del Camp
M. Carmen	1945	Casada	Saragossa	19-10-1966	25-10-1966	Parc. Montserrat
Juanita	1934	Casada	Castelló	20-10-1966	07-11-1966	B. Immaculada
Manuela	1945	Soltera	Badajoz	03-04-1968	05-04-1968	Parc. Sol i Vista
Dolores	1909	Casada	Almeria	03-04-1968	—	Centre
Elicer	1935	Soltera	Conca	03-04-1968	05-04-1968	—
M. Carmen	1952	Soltera	Sevilla	03-04-1968	05-04-1968	B. St. Josep Obrer
M. Antònia	1943	Casada	Reus	11-08-1969	—	Centre
M. Àngeles	1951	Soltera	Reus	11-08-1969	—	Centre
Pepita	1925	Casada	Reus	22-09-1969	06-09-1971	Centre
Ana M.	1946	Casada	Jaén	22-09-1969	03-07-1970	Parc. Sol i Vista
Pilar	1917	Casada	Almeria	13-10-1969	06-10-1970	Parcel·les Sidós
Encarnación	1945	Soltera	Reus	09-12-1969	18-04-1970	Centre
Josefa	1953	Casada	Reus	09-12-1969	16-09-1973	Centre
Ramona	1946	Casada	Terol	20-04-1970	24-07-1970	Barri Gaudí
María	1921	Casada	Vilallonga	15-05-1970	—	Centre
Gregoria	1934	Casada	Toledo	26-05-1970	27-12-1970	Parc. Sol i Vista
María	1946	Casada	Badajoz	29-05-1970	—	Parc. Sol i Vista
Lorenza	1951	Soltera	Jaén	28-07-1970	04-10-1970	Parc. Sol i Vista
Natividad	1919	Casada	Toledo	28-07-1970	15-03-1971	Parc. Sol i Vista

* Per les treballadores de la província de Tarragona s'especifica la població d'origen.

En aquesta graella sinòptica queda ben reflectida la important incorporació d'immigrants castellanés, a partir de la dècada dels 50, a les cintes de triar. També podem observar altres dels trets més característics i descriptius del tipus de dones que treballaven als magatzems: la majoria són casades, el tipus de contracte molt temporal i puntual. Algunes de les dades no apareixen perquè no foren enregistrades¹, o perquè la persona en qüestió no es va presentar a treballar. Aquest darrer fet demostraria, com més endavant ampliarem, com de puntual i esporàdica podia resultar la incorporació a la feina. Sovint ens trobam que el període d'alta són unes poques setmanes al llarg de les quals, les dones se les arreglaven per enllestir les tasques domèstiques i col·

1. No s'ha trobat cap relació de les dones contractades durant l'any 1967; no es sap si per manca de registre o per traspaperament d'algun full d'aquesta llista.

locar la canalla, i així poder guanyar un petit sobresou. També podem observar que el lloc de residència del nouvinguts s'ubica principalment al que s'anomenaven «les parcel·les» a espais perifèrics del que era el centre urbà de Reus. Zones de «guetificació» de la gent que venia d'altres contrades a treballar a Catalunya i que vivien en unes condicions bon tros precàries. Aquestes parcel·les han esdevingut avui barris ja constituïts de la ciutat com puguin ser la Immaculada, Sant Josep Obrer, etc. Les poques dones d'origen català o reusenc, viuen al centre de Reus, al barri del Carme sobretot.

Dones sense estudis i sense possibilitats d'accedir-hi, filles de famílies senzilles i sense gaires possibilitats econòmiques. Sovint les circumstàncies familiars escurçaran el procés de l'adolescent i abocaran la nena a assumir responsabilitats domèstiques precoçment o a haver de treballar fora de casa. Algunes ens expliquen que començaren a treballar ja de ben jovenetes, 14, 15, 16 anys, per ajudar en l'aportació de diners per a fer front a una mancança provocada per la malaltia d'un dels pares, per l'augment en el nombre de germans, per manca dels ingressos d'un pare exiliat². També en trobam que començaren a estudiar però que no els hi agradava i per tant es posaren a treballar. Dones, en definitiva, que per una raó o altra anaren a parar als magatzems sense estudis o amb uns estudis molt bàsics, i aquest fet com veurem més endavant, determinarà i definirà, en certa manera, les relacions entre el personal, les possibilitats d'ascens i de millora de feina, el plantejament de canviar de feina, etc. No podem deixar en l'oblit totes aquelles dones que després de la guerra es posaren a treballar tot tenint els seus marits a la presó i amb uns infants per pujar, però la majoria «quan van venir los hòmens i es van col·locar bé, van plegar...» (Rosa). Es comenta com a cosa extraordinària i fora de lloc, el fet que «...n'hi havia algunes d'aquestes que tenien estudis i tot!» (Rosa).

Així com hem vist que l'origen de les treballadores ha anat canviant, també ho ha fet la mitjana d'edat. Com també ja s'ha esmentat, algunes s'inicien triant ben joves, però no deixen de ser una minoria. La majoria comencen a treballar un cop casades i amb la canalla amb edat d'anar a col·legi; el fet que fos una feina de temporada (mesos de campanya) els permetia combinar el món domèstic amb el món laboral. Però, i les joves, on anaven a parar?

«Antes era la gente más mayor, ahora son más jóvenes. La chicas jóvenes se metían en la sedera porque era un trabajo fijo. Las mujeres casadas si no trabajabas 15 días también te convenía porque tenías que atender la casa... antes estaba más bien visto ir a trabajar en la sedera que en los magatzems...» (Ana).

2. En el període de la immediata postguerra, segons l'oficina local de col·locació, sols tenien dret a inscriure's «les caps de família sempre que els fills no aportessin una quantitat equivalent al jornal mijà d'un obrer, dones separades per sentència ferma, presó, condemna o situació civil d'absència del cònjuge i les solteres que gaudissin de titulació o capaciació professional». (Duch; 1996: 109).

«Als magatzems hi anaven, sobretot, les dones grans, les casades... les més joves anaven a la sedera.» (Carmen).

Després d'haver vist d'on s'han enlairat les dones de magatzem, anem a veure com varen aterrar, quina veu les inicià en el món de la fruita seca, la seva trajectòria laboral i, en definitiva, tot allò que fa referència a la seva vivència laboral.

Immersion en la vida laboral dels magatzems

L'oferta i la demanda, l'ampliació del magatzem, l'inici d'una campanya provocaven que el boca a orela entre les dones (semblantment funcionà amb els homes) anunciés l'obertura del llistat de personal i l'oportunitat de treballar ni que fos per unes setmanes, de sol a sol i part de la nit, sempre amb l'esperança que a la pròxima recaptació, elles serien les elegides. Així cosines, germanes, filles, mares, amigues feien la funció del pregoner i el seu ban. Molt sovint el contracte sols era per uns pocs dies, però les dones se les manegaven per tenir aquells dies disponibles. També els mateixos magatzemistes o exportadors, davant la poca presència de plantilla fixa, utilitzaven els seus mètodes per reclutar mà d'obra «...quan necessitaves algú més foties un toc de trompeta i venien dones...» (Sergi). Actualment aquesta funció és duta a terme per empreses de selecció de personal o les actuals ETT.

Habitualment quan una dona havia treballat durant els mesos d'una campanya i agradava a l'empresa, era sol·licitada l'any vinent. Però de la mateixa manera, aquest sistema de contractació permetia anar disminuint plantilla sense haver de pagar cap tipus d'indemnització, senzillament la senyora en qüestió no era convocada i punt. D'aquesta manera amb la progressiva mecanització, el nombre de dones va anar minvant, però aparentment, el xoc de reducció de plantilla i d'ocupació no provocà cap estrall.

• Treballar a casa, treballar als magatzems

Triar a casa era una forma molt freqüent de guanyar uns diners sense haver de deixar la llar familiar ni les obligacions com esposa i mare. «En efecto, al desarrollar el trabajo remunerado dentro de las paredes del hogar, la mujer no «abandonaba» el hogar (...) Idealmente, pues, este tipo de trabajo permitía, sin contradecir frontalmente el referente normativo, compatibilizar las tareas propias del ámbito doméstico, incluyendo (...) cuidado de los hijos, y hacer frente de manera más óptima a las necesidades salariales familiares.» (Roca; 1996: 292). Poder treballar a casa condueix a fer que l'escenari productiu co-

incideixi amb el domèstic, i això permet a les dones anar treballant mentre la resta dels membres de la família dorm o és fora de casa. Tenim dones que s'aixecaven abans del cant del gall per anar avançant en la feina, i anaven a dormir un cop havien acabat el sac assignat per aquell dia. Se'ns explica que la gent s'enduaia sacs de 50 quilos d'ametlles o avellanes a triar cap a casa seva per tal de separar la clofolla i el podrit del fruit. Llavors es portava tot ja en sacs diferenciats i es tornava a pesar al magatzem i es pagava tant per quilo. I una altra vegada se'n tornaven a endur un altre sac:

«...nos llevábamos almendra a casa, llevábamos kilos de pelada, con el saco al cuello, si, y luego en casa la triabas, luego la llevabas y tenían que estar los kilos que te habían dado, una miseria daban. Eso lo hacíamos cuando o no te metías o no podías porque tenías criaturas i no podías ir (...) según podías llevar 30 kilos, hacías viajes, lo volcabas encima de la mesa del comedor y ala, ir limpiando...» (Remedios).

El cicle temporal dels magatzems condicionava i condiciona el tipus de contracció que es realitza, tot i que actualment ja no es depèn tant de la temporalitat agrícola gràcies a la incorporació de nous processos agroindustrials, els elaborats. Tanmateix encara hi ha moments de l'any que la feina s'incrementa i s'han de fer nous contractes. Aquests intervals en el cicle laboral, van afavorir que les dones poguessin seguir treballant, molt sovint es feien petits esprints, en els quals es deixaven les tasques quotidianes per treballar durant una sèrie d'intensos jornals i així poder guanyar un discret sobresou.

• *Itinerari laboral*

Conscients que l'itinerari personal ha quedat reflectit a la presentació de cada informant, aquí idè ens centrarem en l'itinerari més laboral. Algunes com ja hem vist a la presentació, van entrar als magatzems ja de ben jovenetes i s'estigueren al mateix magatzem fins a la jubilació, alguns altres anaren tombant per diferents magatzems i algunes, les que pogueren, canviaren de feina o deixaren de treballar. La majoria hi entraren un cop casades i amb els fills ja grandets; moltes castelleses, la minoria catalanes segons avancen les dècades. L'opció d'entrar a treballar en un magatzem es prenia en funció de si els pares ja hi treballaven, pel convit ofert per amigues, parents o veïnes, o per la remuneració econòmica que, malgrat que fos baixa, es podia incrementar fent hores extres.

Les trajectòries laborals del personal del magatzem es pot plasmar amb dos gràfics, bàsicament, segons parlem d'homes o de dones. En el cas dels homes el gràfic és ascendent; gràcies que hi havia més diversitat de tasques,

un jove net podia començar carregant sacs o bé granant la pista, i de mica en mica, si no canviava de feina i agradava la seva manera de fer, tenia possibilitats d'anar fent «carrera». Per altra banda, la trajectòria de les dones és preeminentment estàtica, «...naltros no hem tingut mai un augment de categoria, sempre igual, vam entrar peons i morirem peons...» (Esther). A excepció d'aquelles «elegides» que ascendeixen al càrrec d'encarregada de les dones, la realitat és que «...per una dona que hi ha en un gran càrrec, sempre hi ha 10 homes al davant...» (Esther).

Abans sí que hi havia més gent fixa; se'ns explica que tota una colla de dones eren contractades de forma fixa i que després, quan entrava la temporada alta, se'n «llogaven del carrer». Tanmateix els homes sempre han tingut més possibilitats de quedar fix que una dona, i molts si no veien futur a l'empresa la deixaven per una altra i eren rellevats per altres de més joves. Encara avui, la desigualtat d'oportunitats entre gèneres hi és ben present.

«...doncs ara la gent fixa ha anat plegant per jubilacions, normalment tothom ha plegat per jubilar-se, a llavors la gent que va entrant ara, tot és gent eventual (...) bé, als homes si que n'han anat quedant de fixes, a les dones no (...) en pocs anys potser han entrat 5 o 6 homes fixes, i em quedo curta, però de dona cap. De 50 dones treballant o més, de fixes potser som 12 o 13 i et diria massa, i totes les altres ara n'entren, ara en surten, no hi ha ni fixes discontinües. El que passa és que sempre van entrant les que ja coneixen, les que han anat bé, i sinó d'Adecco» (Esther).

Com s'ha comentat, la majoria de les dones més grans començaren i acabaren al mateix magatzem, tot i que algunes van anar tombant per diversos magatzems segons la demanda i la millor oferta de treball. Les més joves i contractades de forma temporal si podien canviaven de feina o aguaitaven a l'espera d'una nova temporada de fruita seca.

• *L'habilitat a triar*

Com ja s'ha comentat, el triatge a la cinta no requereix una formació especialitzada i és considerada una feina poc qualificada tanmateix, sí que s'ha de passar per un mínim aprenentatge i el desenvolupament d'una certa habilitat. L'aprenentatge a dins del magatzem es feia a mesura que una treballava i amb la col·laboració de les altres companyes o de l'encarregada de les dones. Però com ens han explicat les nostres informants una aviat s'espavilava i procurava tenir mil ulls per distingir bé la clofolla del podrit.

Saber triar requereix d'una habilitat que s'aprèn i no tothom està igualment capacitat. Malgrat que a primer cop de vista sembli una cosa fàcil de fer,



Visita del Ministre de Treball José Solís Ruiz a l'empresa Sabater, c. 1950. Arxiu Zaragoza Mercadé. Foto Deportes Ferré.

cal un aprenentatge i un perfeccionament. Cal tenir present que, a l'actualitat, un cop el fruit ha passat les seleccions electròniques, sempre es passa per una darrera fase de selecció i un control de qualitat realitzat per personal femení. Són les dones, idò, que donen el darrer vist-i-plau abans del lliurament del producte, i d'elles depèn en bona mesura la seva qualitat. Requereix concentració, molt bona vista, saber seguir el ritme amb les dues mans, i combinar destriar allò que és podrit i *crosta*, tot deixant passar el fruit aprofitable. Vegem el que ens explica una de les nostres informants:

«...també hi he anat a ensenyar a les dones que van posar unes cintes, i em van fer anar a ensenyar a treballar, jo i les altres encarregades ensenyàvem a treballar (...) i les dones del poble, clar que sabien perquè havien anat a plegar avellanes, però no sabien polir-ho, i jo hi vaig anar uns quants dies i en cabat els vaig dir: aquelles d'allà ja ho fan perfecte, no cal que torni.» (Paquita).

«...quan hi havia la temporada de feina llogaven un munt, i de seguida això s'aprenia a fer.» (Rosa).

És important destacar com aquesta psicomotricitat fina s'entén que, culturalment, va lligada a qüestions de gènere i aquest fet determina la idone-

ïtat del treball femení i condiciona que aquest espai sigui ofert de forma explícita a les dones. Cal demanar-se qui es contractaria en el cas de presentar-se una igualtat de condicions. De fet tenim exemples en què en moments de baixa activitat, s'ha intentat aprofitar personal masculí, ja en plantilla, tot posant-los a la cinta de triar. L'elecció per les dones no es fa de forma gratuïta, arbitrària o com un deure social, sinó en termes de rendibilitat o d'optimització del treball i un abaratiment dels sous. Tanmateix senzillament se'ns diu que les dones ho fan millor que els homes. Per exemplificar aquesta realitat ens trobam que:

«...era una mica penós veure els homes que estaven acostumats a estirar el sac, a estirar el carretó, al moment que havien d'agafar avellanes o partícules d'avellana a la cinta, era curiós veure lo patosos que eren els homes de moure's amb els dits (...) perquè les bones triadores triaven amb les dues mans, quan els homes eren un desastre perquè quan n'agafaven se'ls hi escapava un petit i l'havien d'anar a empaitar.» (Jordi).

A aquest factor motriu, se li suma la tradicional diferenciació laboral per gèneres a l'hora de remetre les dones en aquest paper selectiu, fent referència als «dons» implícits pel fet de ser dona.

«...el treball d'escollir sempre el feien les dones, perquè tota la vida han tingut més visió del bonic i del lleig. L'home és molt diferent, és feina de força.» (Josep).

Aquests atributs assignats a les dones que les feien més aptes per a un tipus de feina que per a una altra no les exclouïa de fer moltes hores de feina tant dins com fora dels magatzems.

• *La doble jornada*

La postguerra apareix com un moment en què interessa que els infants estiguin ben cuidats per tal de fer augmentar una població greument tocada per la guerra. El descens demogràfic juntament amb altres circumstàncies refirmaren un Estat amb vocació de «*Família, Patria, Imperio*», la «*reclusió de les dones a la llar i l'impuls d'una política natalista*» (Duch; 1996: 105). Hi ha un evident interès polític a disminuir els índexs de mortalitat infantil; i com a resposta a aquest fet, s'organitzen cursos formatius al respecte. S'entronitza l'esposa com la principal responsable del bon funcionament de la llar i del conjunt de la intendència tan afectiva com material, per tal de mantenir-ne la unitat. Tenim idò que el règim franquista promou una disminució de la parti-

cipació de la dona en el procés productiu i potencia el seu confinament a casa³. No obstant això, segons sabem i hem anat veient en el cas de les nostres dones, la norma prescrita no deixa de respondre a suposats motlles ideals on es fa encaixar la realitat. «No debemos, pues, dejarnos embaucar: trabajar, en el ámbito productivo, la mayoría de mujeres, durante la postguerra, trabajaron. Que tan sólo lo hicieran en el ámbito reproductivo era algo que únicamente estuvo al alcance de una minoría de mujeres burguesas.» (Roca; 1996: 304). Les dones sempre han treballat, dins o fora de l'àmbit domèstic, sovint més enllà de les tasques específiques de la casa. Ara bé, en el seu discurs no apareix aquest treball extradomèstic com a fet vertebrador de la seva trajectòria vital, ni tampoc ha estat valorat pels homes. Se'ns presenta aquest treball com un afegitó a totes les altres comandes que les dones porten en el seu bagatge. Fent referència a això que anam explicant, per Dolors Comas «La consideració que la tasca principal de la dona és ocupar-se de la llar ha provocat, en conseqüència, que el treball extradomèstic femení sigui considerat simplement com un ajut per a l'economia familiar i, per tant, complementari o accessori. Com a resultat d'això (i no pas com a causa), es tracta d'un treball discontinu, sotmès a les variacions del cicle familiar i afectat per una precarització més gran que el treball masculí⁴. En ocasions, es percep fins i tot com a causa de l'atur dels homes, considerats amb un dret preferent al treball. El treball extradomèstic, d'altra banda, no sostreu la dona a les seves obligacions a la llar, que ha de resoldre després d'haver fet ja una jornada laboral» (1990: 23). Tenim que el model imperant és el de la «virginal» esposa i la perfecta mare, amb una inexistent dedicació per la seva pròpia autorealització i esbarjo. Un exemple il·lustratiu és la resposta que té una de les nostres informants davant el convit a un sopar de tots els treballadors: «...claro yo no podía ir de tapas, estaba mi marido pa la cena, yo no podía...» (Remedios).

Com podem anar deduint la jornada laboral d'una dona era i és gairebé de 24 hores, un no aturar que implica tenir mil peus i mil mans per a atendre tots aquells als quals es deu i la reclamen. Per fer més evident aquesta realitat, tot sabent-ne de la complexitat i diversitat, passarem a explicar els horaris de les treballadores, com aquests han variat al llarg dels anys i com molt sovint estan subjectes a la variabilitat de fer «horetas» o no. A continuació explicarem les estratègies i l'organització domèstica i laboral de les dones de magatzem.

Els horaris a la primera època⁵ es troben en funció, en part, del que un

3. «Que se limite el trabajo de las mujeres en aquellos oficios que les sean propios de su sexo, prohibiéndose su utilización en labores que puedan ser sustituidas por hombres» (Duch; 1996: 97).

4. La feminització del treball s'utilitza com a mecanisme per abaratir la força de treball, en un període en què les condicions de misèria de la postguerra fan augmentar la taxa d'activitat femenina.

5. Testimonis orals ens situen la primera època en el moment que es van incorporar als magatzems, generalment pels volts de 1950.

volia guanyar i evidentment, del magatzem en qüestió. L'horari base era de 8 a 12 i de 2 a 6, encara que s'oferia l'oportunitat d'arribar a les 6 del dematí, i després allargar la jornada de 6 a 10 de la nit. S'ha de dir que aquest horari és variable en funció del magatzem pel qual es treballa; es pot començar a les 7 i acabar a la 1 del migdia, per exemple. Però no és el nostre objectiu plasmar aquí tot el ventall d'horaris existent. A fi de comptes, allò que configura l'horari final és el volum de feina, les comandes que hi ha per a fer i les hores que un «vulgui» o es vegi obligat a fer.

«...quan jo vaig començar a treballar, com que pagaven molt poquet, 250 pessetes a la setmana (l'any 1960), i llavors si volies guanyar més feies moltes hores, moltes, i *podies* fer totes les hores que volguessis, fins nits i tot treballàvem, i una setmana que arribaves a 500 pessetes, allò era una cosa extraordinària; diumenges al matí, festes, tot (...) Les hores aquestes les feies perquè volies, ells et deien si volies fer hores, i és clar, com que llavors es cobrava tant poc que per la golosina dels diners molta gent ens quedàvem a fer hores.» (Paquita).

Però a l'hora de la veritat, malgrat que fer més hores, fos opcional, no era ben vist sortir abans, i si un ho feia era perquè tenia alguna emergència.

«Si algun dia no podies quedar (a fer hores), com que tampoc no t'obligaven, home s'estimaven més que se'ns quedéssim, però marxaves (...) No passava res si no quedaves, perquè ja veien que sempre quedaves, hi havia més dies que ens quedàvem i si no quedaves era perquè no podies per la cara del que guanyes, perquè te convenia guanyar centimets.» (Rosa).

Alguns dels nostres informants ens explica que malgrat que en èpoques anteriors es feien moltes hores extres, «horettes», per arribar a un sou mínimament sostenible, actualment s'és més reticent a aquest tipus de jornades que sovint implicaven dissabtes i diumenges dematí, i en temps de campanya torns de quasi 24 hores diàries (nit i dia).

«Estos meses eran...nos tomábamos pastillas para no dormir, trabajábamos de noche, incluso domingos, y a hacer horas...» (Encarnación).

Amb els anys i les normatives, aquesta laxitud horària es va sotmetent a una major regulació i control en el màxim d'hores permeses a treballar. Encara que es consideri que la branca de la fruita seca mai no ha estat molt ben pagada, els sous s'arriben a equiparar amb la presència d'un sou base igual per a tots. Tothom comença i acaba a la mateixa hora i les hores extres es paguen

a part, sense la necessitat que conformin un sou més o manco «digne». Actualment i per generalitzar, podem dir que es practiquen dues modalitats horàries: la jornada completa i la jornada partida. La jornada completa permet tenir la màquina en funcionament de les 6 del dematí fins a les 10 de la nit sense interrupcions; el personal s'organitza en dos torns rotatoris de 8 hores que van de les 6 a les 2 del migdia i de les 2 fins a les 10. La jornada partida permet que amb el mateix personal es cobreixi la totalitat de la jornada laboral i el temps d'activació del magatzem; es comença a les 8 fins a les 12:30 i de les 15:30 fins a les 7.

És interessant posar de manifest que les protagonistes de la nostra història van haver de fer mil malabarismes per complir amb la seva àrdua tasca com a mares, esposes, treballadores... Que aquesta comesa era vista per la societat i viscuda per elles mateixes com una lluita diària i en solitari, pròpia i exclusiva del gènere femení. Es dona per suposat que una ha de ser capaç d'ocupar tots els espais i àmbits assignats i donar-hi resposta.

«Abans en tenia 25 i semblava que en tingués 80, perquè no tenia ganes de res, només pensava amb la canalla, quan arribaré a casa, quan d'això, després al dissabte, no teníem rentadores, havies d'agafar el paner de la roba, anar a rentar a les basses que teníem aquí baix, rentar, pujar... portaves una vida molt esclavitzada, no eren les comoditats d'ara, i sempre tenies lo cap a... potser les jòvens teníem més mals de caps que les velles, perquè les velles tenien los fills o filles grans, i naltros els teníem petits, i tot ho havies de fer tu, escolta. Varen ser uns anys durs, molt...»
(Rosa).

Com una cursa contra rellotge:

«M'aixecava a les 6 del dematí, no teníem aigua, havíem d'anar a rentar a les basses, al diumenge li deia al meu home, després de casats, tu et quedes aquí amb la nena, i jo me n'anava a les 6 del dematí a rentar, posava la roba blanca amb lejía, anava a cercar el paner, esbandia la roba i després cap a casa. Després va venir lo xiquet, i varen posar la guarderia, i el meu home amb la bicicleta portava lo xiquet a la guarderia del dematí fins al vespre, i jo si treballava al mas el passava a recollir i baixava cap aquí. I al dematí treballant al mas, plegant a les 12, cametes d'allò, anava cap a casa a preparar el dinar que ja me'l deixava mig preparat la nit abans. Dinar, em prenia una «clotxa» de pa o el que sigui, i allà al mas com que no deien res, se'l posàvem sota el raig d'oli i anant passant la vida...» (Catalina).

El marit queda excusat de fer qualsevol tasca domèstica perquè ell ja té la seva pròpia ocupació, i si per una banda hi ha una passivitat a la col·laboració, per l'altra hi ha un discurs dominant totalment integrat per la dona

que justifica aquesta repartició de rols i missions.

«La feina de la casa, la feia quan podia, diumenges i al vespre quan ple-gava si no feia hores (...) El meu marit no ajudava, ell ja tenia la seva fei-na, els homes a llavors no ajudaven en res, no vol dir que parés o despa-rés la taula, coses així, però ajudar a la casa, doncs no.» (Paquita).

La solidaritat de les xarxes socials més properes col·laboren amb la seva ajuda a alleugerir d'alguna manera aquesta «sobreexplotació» de la doble jor-nada. En general són membres de la mateixa família: «...tenia una germana que m'ajudava molt, a vegades me'ls anava a buscar a col·legi...» (Rosa), o veïns pròxims que en un moment donat seran sol·licitats per guardar la canalla, o bé una mare o una sogra que s'encarrega de tenir el dinar a taula, o la mestra que s'ofereix a admetre la criatura una mica abans de l'horari establert, dones que pagant feien de cangurs, la guarderia de Països Catalans, de la qual més enda-vant parlem més extensament, fou un bon suport per a la gent del gremi.

Avui, trobam generalitzada la jornada partida, tot i que segons quines temporades hi ha algunes línies que fan jornada completa. També existeix un major control del total d'hores treballades; podríem trobar dos motius bàsics per a aquest canvi d'estratègia horària: un és la normativa implantada, un se-gon motiu és la rendibilitat productiva i la qualitat del treball: «el treball femení de selecció és descansat físicament, però esgotador a nivell de concentració» (Jordi), es considera que partint la jornada, aquesta qualitat es manté. Però allò més important i prescriptiu és que la dona no s'ha vist obligada a abandonar la feina per casar-se o tenir fills perquè la jornada s'acaba a les 12:30h i es torna a començar a les 15:30h.

«...és un horari una mica absurd, però s'ha fet tenint en compte que hi ha moltes mestresses de casa, i el plegar a les 12:30h els permet anar a casa, posar-se a la cuina i anar a treballar a les 15:30h» (Jordi).

El canvi d'horari condiciona l'organització domèstica de les dones que van combinant la tria amb les feines de casa. La modernitat, amb els seus aven-ços, sembla que ha alleugerit el pes que suposa tirar endavant una casa, ara amb la presència de rentadores, assecadores, planxes, aspiradores, productes de neteja, congelats, precuinats, microones, rentaplats... aquest temps dedicat a la casa ha disminuït aparentment, però el que no ha canviat és qui fa ús de tots aquests recursos i instruments: la dona. Consciència de fer-ho bé, de de-mostrar que una, tot i fer feina, és capaç de dur a terme tot allò que es propo-sa. L'obligatorietat moral, social i individual de dir: jo faig feina, sí, però la casa sempre digna i amb l'orgull de poder donar l'abast a tot. Existeix un cert te-mor de fallar que s'evidencia davant la justificació que cap dels àmbits propis,

com a dones, són oblidats o deixats en un segon pla.

«...tenim un bon horari, si m'hi poso a les 8, jo no m'aixeco a les 6 del dematí per fer la cuina neta, ja ho has fet el dia abans, i si més no, t'ho combines, fas la feina de casa, i a vegades diuen: potser no tan ben feta com la persona que s'està a casa. Però jo tampoc ho crec massa, perquè la gent que s'està a casa, amb la cosa de ja tinc temps, ja ho faré, a vegades arribarà el migdia que tindran el llit per fer. Jo si puc ja me'l deix fet al dematí, perquè sinó segur que me'l trobaré per fer al migdia, si la gent està dormint, o el meu marit dorm, no el faré aixecar per fer el llit, però normalment com que matinem tots, tens temps per fer el llit. I a llavors al migdia plegant a dos quarts d'una pots anar a comprar el pa, o anar a un supermercat a comprar alguna cosa que et fa falta del dia, avui en dia amb els congelats la feina s'alleugera, i jo a llavors al vespre de les 7 fins l'hora de sopar, a part de fer el sopar, pots preparar algo per l'endemà, i de quarts d'una fins les 3... I després el dissabte no havent de treballar, la gent que vol fer dissabte a fons ho fa, cadascú a casa seva fa el que vol, jo en el meu cas molt bé. Jo tinc dues filles que m'ajudaven, ara ja són grans i no m'ajuden, i mira, anar fent...» (Esther).

Una vegada hem pogut palpar amb les nostres mans aquest intens ritme de les dones dels magatzems, però fàcilment extensible a la majoria de dones que treballen, anem a completar el nostre «*planning*» amb una de les activitats que malgrat representin una certa pugna en aquest horari laboral, no deixa de ser una cosa present i que permet als treballadors i treballadores seguir al peu del canó fins al final de la jornada.

• *L'esmorzar no pot fallar*

Un aspecte important en la dinàmica dels magatzems són els àpats, i no precisament aquells que es fan per motius de celebracions o els de fora la feina. L'esmorzar o el berenar apareix com un tema un tant conflictiu i que requereix ésser pactat. El problema no rau en l'acció de menjar, sinó en la implicació que té el fet que l'aturada suposa aturar cintes i la majoria de maquinària.

«O les deixaves esmorzar durant lo dematí o les deixaves parar un quart. Hi havia vegades que era millor que esmorzessin perquè així no es parava, després va ser el quart...» (Josep).

Les dones de més edat ens expliquen que se'ls permetia fer una petita aturada devers les 8 del dematí tenint en compte que des de les 6 que s'estaven mans a la tria, i després ja fins a l'hora de dinar. A la tarda se'ls permetia

berenar només aquelles que feien horettes de 6 a 10 de la nit. Aquestes menjades extremes queden restringides al personal dispost a seguir treballant l'habitual jornada de 12 hores o més.

«...lo que es feia era parar un quart d'hora, i després brrrruummmm tipo coet, entre que es para, s'engega, menjar un bocadillo, te'l tenies que menjar «visto y no visto», i si es portava una mica de cafè en un termo però... Quan es fa l'horari normal de jornada partida no està permès, això no vol dir que d'amagat no vagis a menjar-te algo. Ara inclús han prohibit, zona on hi ha l'aigua i les begudes (...) has d'anar a la màquina en concret. I en aquelles èpoques, hi havia el càntir, i quan una persona tenia set, anaves al càntir, després ja varen començar les botelles d'aigua (...), i a l'estiu era ideal.» (Angelina).

Aquests moments són aprofitats per celebrar algun sant, fer una mica de tertúlia i de relació amb la gent, moment de desconexió tant per les cintes com per la ment. Aquests espais són de vital importància per a les dones per mor que la seva immobilitat no els permet d'anar ràpidament a fer un cafè a les màquines, o beure un glopet d'aigua als vestuaris; a la «sala de cintes» no es pot entrar cap tipus de beguda o de menjar. Com hem dit, aquestes aturades impliquen una pèrdua de diners, però alhora també se sap que gràcies a elles el rendiment posterior és de més qualitat, així idò, sempre es fan petites concessions.

«...a llavors naltros fem aquest cafè al dematí, però los jefes no ho saben, suposo que si que ho saben, però fan la vista grossa com si no ho sabessin, ens ho haurien de treure perquè la veritat és que no ens toca (...) quan vaig ser delegada uns anys, jo els hi vaig dir que era una feina que potser en traurien molt més rendiment si la gent tenia uns paros per desconnectar una mica d'aquella empapuxarramenta, i ells van dir que no.» (Esther).

• *Precarització laboral*

Fins a la dècada dels 50 moltes dones treballaren sense contracte, moltes després d'anys i panys invertits fent feina de sol a sol, es disposen a anar a Tarragona a cobrar la pensió en funció del temps cotitzat. I amb gran sorpresa comproven que tot ha quedat volatilitzat darrere bones paraules. En realitat mai no havien estat donades d'alta, i mai no se'ls havia ocorregut que per treballar s'ha de firmar un paper. La majoria amb una formació menys que bàsica, es queden amb una mà davant i l'altra darrere.

«...una vez me fui a pedir la baja, y cuando yo fui a la Sindical a pedir la baja me dijeron: usted no trabaja en casa X, mire pues no consta...» (Encarnación).

Alguns dels magatzems, fins fa ben poc, s'emparaven sota la rama agrària la qual cosa els permetia pagar molt poc de seguretat social; si en un principi això beneficiava els treballadors perquè els sobres setmanals podien ser una mica ufanosos, no es rebia amb la mateixa satisfacció la mísera paga mensual una vegada jubilats. Amb els anys, i sobretot a partir dels 50-60 sota el control del sindicat vertical del règim, tot això es va anar regularitzant i posant els punts sobre les is.

Als magatzems de fruita seca com en qualsevol altra empresa la presència sindical també es troba a l'ordre del dia. Amb la dictadura franquista es controlaren els diferents aparells sindicals amb la creació dels sindicats verticals, alhora que es practicava un cert populisme i així es podia controlar el substrat d'insurreccions possibles. Aquests sindicats controlaven les relacions laborals, els salaris, jornades, les reivindicacions, i el treballador en formava part just entrar a treballar a l'empresa.

«...només n'hi havia un de sindicat, era un sindicat sol, no hi era això de la CNT... tothom pagàvem allí. Era un sindicat del règim que a llavors quan van entrar, que van guanyar ells la guerra, doncs tot això van fer un sindicat i allí tothom estava afiliat, no t'hi afiliaves, és que ja t'hi afiliaven, era un sindicat dels amos...⁶» (Rosa).

Els diferents col·lectius que conformaven els treballadors dels magatzems tenien el seu propi representant; així trobam un enllaç per als homes i un altre per a les dones. Aquests representants s'anaven trobant periòdicament per posar en comú queixes i tensions i per mirar quina era la millor manera de solucionar els petits-grans problemes dels treballadors. Les principals reivindicacions es poden tematitzar en els següents punts com són l'augment de salari, amb el «todos queremos más» (Encarnación), l'horari, les condicions de treball, vacances, etc. Sabem pel que ens han explicat que les reivindicacions exposades no eren gaire escoltades o si més no, amb voluntat d'atendre-les i fer efectives. Les vagues estaven prohibides, o s'intentava calmar els ànims oferint «peixet», posteriorment amb la democràcia també se'ns comenta que moltes vegades es va seguir fent feina tancats a dins els magatzems, amb l'avís que si venien els piquets aturaven màquines i tots cap a casa. En alguns magatzems se'ns explica que hi va haver moments que el mateix amo feia de representant sindical i que ell mateix defensava els drets dels treballadors:

6. La informant fa referència als sindicats verticals de la CNS instituïts pel Nou Estat l'any 1937 els quals abraçaven tant patronal com obrers (Duch, M. 1996:90).

«...una temporada que estàvem a la USO, però tampoc massa perquè no volíem cap mal a l'empresa (...) quan érem pocs que vam quedar així (en suspensió de pagaments), hasta el mateix jefe nostre feia d'enllaç sindical nostre (...) sabíem que podíem confiar amb ell, que si ell firmava alguna cosa més aviat era en bé nostre que no pas... i ja no ens vam embolicar en cap sindicat, ni res.» (Albert).

Les dones, com a components de tota la xarxa, també participen activament escollint d'entre elles una representant perquè dugui a terme la funció d'enllaç sindical. Una de les nostres informants més grans ens explica quina era la seva tasca:

«... em van votar entre totes la sindical, a llavors si algú tenia res a dir de l'empresa t'ho deien a tu, i tu anaves allí baix que hi havia los principals, i després se veia si tenia raó l'amo o el treballador. Jo era una treballadora, i no et pagaven com ara que per anar a la sindical estan un dia sense anar a treballar, a llavors les reunions nostres eren al vespre. Jo era la representant de totes, van fer unes eleccions i es va votar i vai sortir. A les reunions es parlava de si això, de si allò, unes xarles una vegada a la setmana. Hi havia vàries dones d'altres magatzems, i exposàvem el que i el que no... i jo a la casa no hi vai tenir cap problema, al contrari. A llavors no n'hi havia de reivindicacions, llavors no hi havia tot això que ara hi ha.» (Catalina).

Amb l'entrada de la democràcia aquests sindicats es dissolen i sorgeixen els sindicats que actualment coneixem com són la UGT, CCOO, USO⁷ ...

«...jo estava al sindicat X, hi va haver coses que ens ho van concedir, d'altres que no, sempre hi ha tibentors que no tindrien perquè ésser-hi però hi són, inclús dintre dels mateixos delegats n'acabes cuit. Per ser delegada no vaig tenir cap problema, al contrari, i això que ens vam picar molt, però no, jo amb el director general cada vegada que ens veiem em saluda (...) amb 4 anys de ser delegat quedés cremat, ara el qui va allí pel fet de ser delegat perquè vol dir que sempre té un lloc de treball, aquest li és igual estar-hi 4, 10, 20 anys...» (Esther).

En conjunt hi ha un cert temor a perdre la feina, una certa sensació d'indefensió, poca credibilitat i confiança en les resolucions dels sindicats.

7. Unión Sindical Obrera neix al final dels anys 50. Malgrat la manca de llibertats i persecucions, USO neix de les noves generacions de treballadors per tal de defensar els seus interessos enmig d'un règim polític totalitari i uns empresaris beneficiaris d'aquest règim. Avui encara és un sindicat actiu, per això s'ha inclòs en aquest període de post-franquisme.

«... i si li dic algo em quedo sense feina, i sense feina no m'hi puc quedar, t'ho pensaves molt a l'hora de reivindicar algo, necessitàvem treballar...» (Angelina).

Tanmateix sempre apareixen fets i moments que es demostra que la veu del treballador és escoltada i que alguna millora s'ha assolit. Sovint s'opta més per anar a parlar directament amb l'amo o bé arreglar-ho amb el mateix encarregat que haver de recórrer als sindicats. Ara bé, actualment, no podem deixar de parlar de l'existència de sindicats a la majoria de magatzems avui actius.

Deixant de banda el moviment sindical i retornant a les condicions a dins dels magatzems, les dones més grans ens expliquen que quan una començava a treballar ho feia com a temporera i que si agradava i feia bona feina la passaven a fixa. I amb els anys, alguna de les més veteranes era ascendida a encarregada de les dones, però aquesta tampoc no és una regla que es pugui generalitzar; l'elecció no deixava de ser una mica arbitrària en funció de les preferències dels caps i encarregats.

«I després vaig plegar i vaig estar 3 anys sense anar perquè la meua filla va quedar amb estat i tenia molt mal embaràs i vaig plegar. I després quan les nenes ja van ser més grandetes, que anaven a col·legi vaig tornar anar. Em van dir: aquí sempre tens les portes obertes per quan vulguis tornar. I llavors vaig estar una temporada treballant com les altres, però al cap de poc temps ja em van tornar fer encarregada.» (Paquita).

De totes les dones que han treballat als magatzems, es pot dir que pràcticament s'han jubilat les fixes que hi van entrar ja a la primera època. Avui moltes són temporeres i una minoria de fixes; d'aquest fet podem concloure que el canvi de tipus de contractació es va anar fent paral·lel al relleu generacional.

«I així les varen anar jubilat totes, així que feien los anys, ja els hi arreglaven los papers i plegaven, i entre mig alguna que se moria.» (Rosa).

La maternitat, tan estesa i potenciada pel règim, era un altre factor a tenir en compte en l'organització del magatzem i la gestió del personal femení. Tot i que, com hem explicat que a la primeria, la majoria de dones ja eren grans i, per tant, ja havien complert amb la seva obligada procreació, sempre n'hi va haver qui entrant de jove es va casar i va viure la maternitat treballant al magatzem. Les que eren fixes tenien dret a unes 6 setmanes de baixa per haver parit, temps regulat i payout des del mateix govern central, tot i que en alguna ocasió especial es van fer excepcions:

«...amb el xiquet em van donar 6 setmanes abans, perquè jo el xiquet lo perdia, aixecava una cosa i sangrava. Vai parlar amb el Sr Antonio i li vai dir: miri, jo estic així i no puc anar al mas, i no hi vai anar. I amb el xiquet sí, vai plegar 6 setmanes abans i 6 setmanes després que no vai anar a treballar.» (Catalina).

Algunes dones, senzillament deixaven el magatzem i tornaven a la feina quan els fills anaven a col·legi o els podien deixar a la guarderia. N'hi ha que per necessitats econòmiques o per altres circumstàncies segueixen a la tasca, i amb els infants de setmanes es disposen a retornar a la vida activa. Si tenien el magatzem a prop podien anar fins a casa seva, sinó la mare o la sogra els portava la criatura per ésser alimentada «...com a mi, me la pujava una germana que treballava amb mi, i a la tarda me la tornava a pujar...» (Pepeta). Una de les nostres informants ens explica com s'ho feia per donar mamar, on i en quines condicions:

«La nena la portava a guardar a una dona que em feia pagar 15 ptes cada setmana, i me l'atonia molt bé (a llavors la guarderia no hi era). Me la portava a les 10 i tenia mitja hora per donar-li de mamar, i al migdia l'anava a buscar, la portava cap a casa, com que la mare ja tenia fet el dinar, i després a les 2 la tornava a portar o les 3. Per mamar teníem mitja hora al matí i mitja hora a la tarda, i si no li donaves de mamar et donaven l'hora al dia, perquè és l'hora que havies de donar de mamar a aquella criatura, o me la portaven al magatzem i a baix al puesto on es vestien los hòmens, allí a les hores de treballar no hi havia cap home, li donava de mamar, i si no plegava, hi anava, perquè vivíem al carrer del Roser, i d'Anselm Claver fins a casa, però hi havia d'anar (fa senyal d'anar a la sogra al coll), tot ho vam superar.» (Catalina).

Després d'haver explicat com eren les condicions de contractació de les dones, anem ara a veure quin era i és l'escenari en el qual treballen.

• *Com es treballa. Escenaris i riscos laborals*

Quan un entra en un magatzem el que primer impacte, a banda de la gran maquinària present, és el soroll que envolta tot l'espai, un renou ensordidor. A la primeria se'ns explica que aquest retrò constant encara era més indigerible si es té en compte que les dones triaven davall mateix de la màquina, a diferència d'avui que es troben en un altre departament més aïllat i asèptic. La feina als magatzems és descrita com una feina bruta, sempre hi ha per granar, un mai no acabar, i amb la sempre present boira formada de pols: «No es una perfumeria, sempre es fa pols i t'omples de pols...» (Angelina).

Ens hem de situar en un enorme espai on gairebé no hi ha finestres i per tant la llum natural ha de ser substituïda primer per làmpades i ara per fluorescents.

«I un magatzem sempre més aviat és tancat, és com a fosc, bueno fosc, és un magatzem; després ja es va anar modernitzant més, però no deixa de ser que estàs amb una cinta, estàs amb un fluorescent al davant, però amb protecció, perquè ara els obliguen a portar protecció a dalt i baix, perquè el fluorescent a la vista...» (Angelina).

Fred a l'hivern i calor a l'estiu, sense cap tipus d'aclimatació. Actualment les condicions han millorat amb la incorporació de bombes de fred i calor a les sales on treballen les dones. Davant la precarització, solucions domèstiques:

«En invierno cogíamos las botellas de suavizante, las llenábamos de agua caliente y nos las poníamos en las piernas, y en verano calor, tuvimos un problema, (...) unas querían ventilador, otras que no querían (...) Ahora en invierno sí, llenábamos las botellas, y cuando se enfriaban los pies quedaban helaos... Las batas nos las hacíamos nosotras, de vez en cuando la cinta te lo estiraba y a veces teníamos hasta que parar la cinta para desengancharlos.» (Ana).

«...allí sí que es passava fred, però bueno, et tapaves amb los sacs o amb alguna manteta que tenies...» (Paquita).

Assegudes, aquesta és la postura que les nostres dones han de mantenir durant hores i hores. Aquesta immobilitat, que tot d'una sembla una comoditat, al cap de les hores, dels dies i dels anys, esdevé un veritable «martiri». Sempre existeixen enginyers i estratagemes que ajuden a mantenir una postura més còmoda i anatòmica, per tal que sigui la cadira que s'adeqüi al cos i no a l'inrevés: s'utilitzen normalment coixins per adaptar-se a la cadira i a l'alçada de la cinta, encara que qui no té tall rosega els ossos.

«...y en la cinta el culo parecía de madera, nos poníamos sacos de cojín...» (Encarnación).

La subjecció al ritme de la cinta i que aquesta mai no s'aturi fa que aquella superfície que una ha d'anar mirant i triant no es pugui abandonar perquè sinó les companyes es carreguen la feina de l'altra. Generalment el nombre de dones a les cintes és el mínim, així tenim que si una de les «peces» s'ha d'aixecar, algú l'ha de venir a substituir. Veiem com s'ho arreglen per poder suplir l'absència d'algú:

«... cada vegada que vaig al vàter si sóc sola a la cinta o som dues només,

ha de vindre a assentar-se al meu lloc mentre jo vaig al servei, perquè sinó queda aquest lloc buit i el gra baixa igual i la noia que està al davant no pot donar a l'abast, a llavors ha de venir l'encarregada i asseure's al meu costat, o sinó una noia d'una altra cinta que siguin més de dos, ens ho combinem.» (Esther).

Vist com es treballa a la cinta, ja es pot deduir quins seran els «mals» que afectaran més les nostres dones. El mal d'esquena, cervicals i lumbaris serà comú a la majoria de senyores que ja porten anys a la cinta, però també els inicis tenen el seu quid. Així, el fet d'estar constantment mirant un redol de pocs centímetres amb la vista fixada en una cinta en continu trànsit, fa que la vista es cansi molt i un s'arribi a marejar.

«...quan portes moltes hores a la cinta, l'esquena te feia molt de mal, i la vista arribava un moment que ja se te nublava; llavors era moltes hores sentada, perquè pensa que es treballaven potser 12 hores.» (Angelina).

Aquest efecte «mareig» era selectiu en el personal femení:

«...jo he vist plegar moltes noies per marejar-se a la cinta, me mareo, me mareo, no puedo, se n'anaven. Perquè què passa quan te sentes a la cinta, al primer moment bé, però després et don la sensació que va amunt, que vas al revés...» (Angelina).

Es considerava excepcional que les dones no es maregessin en iniciar-se a la feina:

«Yo no llegué a marearme porque cuando entré en X, la encargada me dijo: Remedios, ¿qué se marea usted? No, no. Hay que raro, la Remedios no se marea. Y es que como yo estuve tantos años cosiendo a máquina (...) estaba acostumbrada a estar sentada...» (Remedios).

A tot això cal afegir els risc que té treballar a la cinta o amb maquinària pròpia d'uns magatzems, sobretot si ens situam en els primers anys de la mecanització. Esdevé de vital importància d'anar revisant la maquinària, si es troba en condicions. Aquests tipus de controls s'han d'anar fent cada any, però se'ns confessa que no sempre és així. Entre allò més usual se'ns explica el fet que una màquina et pogués enganxar els dits, o bé que la cinta «... te pillara el pelo o el delantal (...) yo me ponía un saco, todas...» (Remedios). Fins i tot alguna va tenir alguna experiència digna de ser reproduïda:

«...había una chica joven, y la encargada le dio una bata, y la bata era blanca, se le enrolló aquello a la cinta y los botones... que se quedó con

la combinación (...) pero la encargada en seguida vino corriendo y le puso otra. Y aquella muchacha se avergonzó mucho...» (Remedios).

Actualment encara se'n produeixen d'accidents laborals, però sempre costa d'abordar aquests temes. Tots els magatzems tenen una asseguradora o mútua per als seus treballadors, la Reddis en el cas dels magatzems de Reus. Algun informant ens ha explicat que davant algun accident greu existeix un cert desempar i la mateixa empresa no facilita la rapidesa de les indemnitzacions o l'establiment del grau d'invalidesa. No obstant aquesta realitat, amb les dades que tenim, no podem exposar la freqüència amb què aquests fets ocorren.

Si al començament hem explicat que la gent de magatzem anava mal arrapada, amb davantals de sac, cadascú amb una bata diferent, serà a partir dels anys 60-70 quan la qüestió del vestuari comença a tenir-se en consideració.

«No, no ens posaven uniforme. Més ben dit, les dones portaven un davantal de sac, que se'l posaven amb una butxaca aquí i un cordill aquí darrere i treballaven amb allò (...) De guants res, i llavors a la cinta es posaven lo que podien, alguna bata, alguna cosa, alguna manteleta...» Josep.

Les bates són aportades des de l'empresa, «unas batas muy monas, todas iguales, a medida y todo!» (Encarnación). Com també l'entorn de les nostres protagonistes muda, s'uniformitza i regularitza, i amb els anys s'imposaran les normes ISO que faran canviar la fesomia de les treballadores i del seu ambient:

«...ara és molt diferent, tot molt blanc, molt net, les senyores només amb les bates d'uniforme, no poden portar butxaques, hem de portar gorra pels cabells, guants pels elaborats, bates blanques pels del laboratori, tampoc no poden portar ni anells, ni arracades, ni res, ni rellotges de polsera, ni res de menjar ni beure, no podem portar res a fi i efecte de que hi ha una rigurositat pel fet de ser una empresa de consum humà.» (Esther).

Hem vist com aquells espais bruts, polsosos i sorollosos han esdevingut entorns hospitalaris, on la higiene i les normes pel que fa a la manipulació d'aliments, han determinat entre d'altres la uniformització de les dones i limitar l'espai de treball a això, a treballar i res més.

• *El control laboral. Cantar, xerrar, escoltar la ràdio...*

Són moltes les estratègies que s'utilitzen per fer passar el temps a la cinta i molts els controls a què estan subjectes les dones per tal que no perdin el ritme de la tria. Xerrar sempre ha estat un dels recursos que més a mà es té. Depenent del magatzem i de l'encarregada, calia parlar més aviat poc, però segons qui fes la supervisió hi havia més o manco màniga ampla. El fet que les encarregades sorgissin de les mateixes treballadores ajudava a evitar problemes entre elles i una major comprensió per les dues bandes; ara bé, no és una total garantia de res.

«Allí claro, las manos y la vista era lo importante, que nos miráramos una a la otra no. Es lo que yo les decía a ellas: mira, no quieren que se hable mucho, pero mira, podéis hablar un poquito, las manos en la cinta y la vista también. Y ya está, pero si empezaban a mirarse, bajaba de todo, y tenía que ir yo corriendo y parar la cinta...» (Remedios).

Xafardejar, parlar del fills, de la vida... algunes es queixen de la xerrameca que s'arribava a establir. Però malgrat estar prohibit, es feia i es fa. Les dones més grans ens expliquen com cantaven per entretenir-se, les d'origen més pagès saben cançons del camp, relacionades amb les avellanes i altres treballs agrícoles. També es cantaven les cançons de moda, algunes feien el que podien, algunes altres cantaven realment bé. Se'ns explica que es preferia que cantessin perquè, entre d'altres coses: «Si cantàvem, ja no menjàvem!» (Pepeta). Moltes de les dones immigrants de la resta de l'Estat cantaven les seves cançons recordant la seva terra:

«Los clavelitos, y romances y canciones de todo y había muchos que sabían cantar muy bien.» (Ana).

«...a mi me gustaba mucho la copla y también canciones del Dúo Dinámico, de este, del otro...y había una señora que estuvo una temporada que cantaba muy bien...» (Remedios).

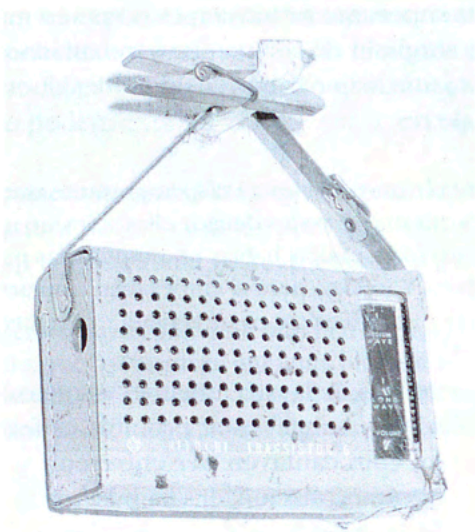
Algunes cançons no eren del tot innòcues per qui les sentia:

«Allí se cantaba mucho, cuando no cantaba la radio. Había una señora aragonesa que le cantaban una jota que a ella no le gustó y se enfadó tanto... no me acuerdo, no se si decía:

Un mañico en un espejo se miraba y se reía,
que cara de burro tiene ese tío que me mira.» (Remedios).

Amb els anys i com a forma de distracció per tal d'evitar el «galliner» es

penja de la paret un transistor que amenitzarà les llargues hores de cinta. En alguns llocs, fins i tot, s'arriba a posar fil musical per tot el magatzem. La ràdio esdevé una eina utilitzada per fer callar les dones i se'ls permet dur alguna cinta de casset per escoltar. Actualment es permet escoltar la ràdio amb un petit transistor col·locat a l'orella sempre que no es canviï de sintonia i es perdi de vista la cinta.



La ràdio era un dels entreteniments de les dones. Penjada en una paret del magatzem evitava que es xerrés. Arxiu del Museu d'Història Salvador Vilaseca. Salvador Palomar.

Eren moltes les estratègies utilitzades pels encarregats per controlar i vigilar el bon compliment de la feina: algunes es tracta de veure sense ésser vist, algunes altres de dissoldre el focus destorbador. Presentem alguns dels exemples explicats:

«...quan hi havia moltes dones per allà a les ametlles, hi havia una porta que hi havia una ratonera, i mirava per la ratonera (...) i si hi havia una que menjava, menjar o estava parada, no deia res, passava així per darrere i li deia: escolti senyora, no mengi més, aquí es ve a triar!» (Asunción).

«Les canviava perquè jo parlava molt amb tu, l'altra parlava molt amb l'altra, se miraven, se deien això, se deien allò, i vés coses així, i les canviava de lloc i així callaven un bon rato (...) això els hi feia molta malícia (...) Vigilar, anar de cinta en cinta, em posava al cap davall de la cinta i veia com baixava el gra, si baixava podria deia: ei! al tanto que baixa! I vigilava que no parlessin massa, perquè si comences a parlar les mans ja no hi van tant, havies d'anar vigilant tot això. Algunes portaven algo de menjar i s'ho posaven amagat i quan tu giraves l'esquena es posaven a menjar, tenien un temps per esmorzar i per berenar, però sempre n'hi havia que feien més de la seva.» (Paquita).

D'encarregats i d'encarregades n'hi ha de tot tipus. N'hi ha que tenen molta mà esquerra per a fer rodar la cosa i que han sabut mantenir una bona relació amb els treballadors i treballadores; uns altres s'aprofitaren de la seva posició per actuar de forma rígida i no gaire respectuosa i així fer-se valer:

«... teníem un encarregat tipo dictadura, per això que ara els temps han canviat molt, a llavors no es podia anar al lavabo, tenies que pràcticament demanar permís, si anaves dos o tres vegades al lavabo, uf ja està, ja... alguna noia fumava i llavors se n'anaven al lavabo, segons com d'amagatotis que això no es podia fer. Tot era molt rigorós molt, bueno no es podia parlar, però es parlava, perquè a llavors t'entretenies, i a la cinta no et podies despistar i si passaven dos o tres podrits, que al final podien anar al sac.» (Angelina).

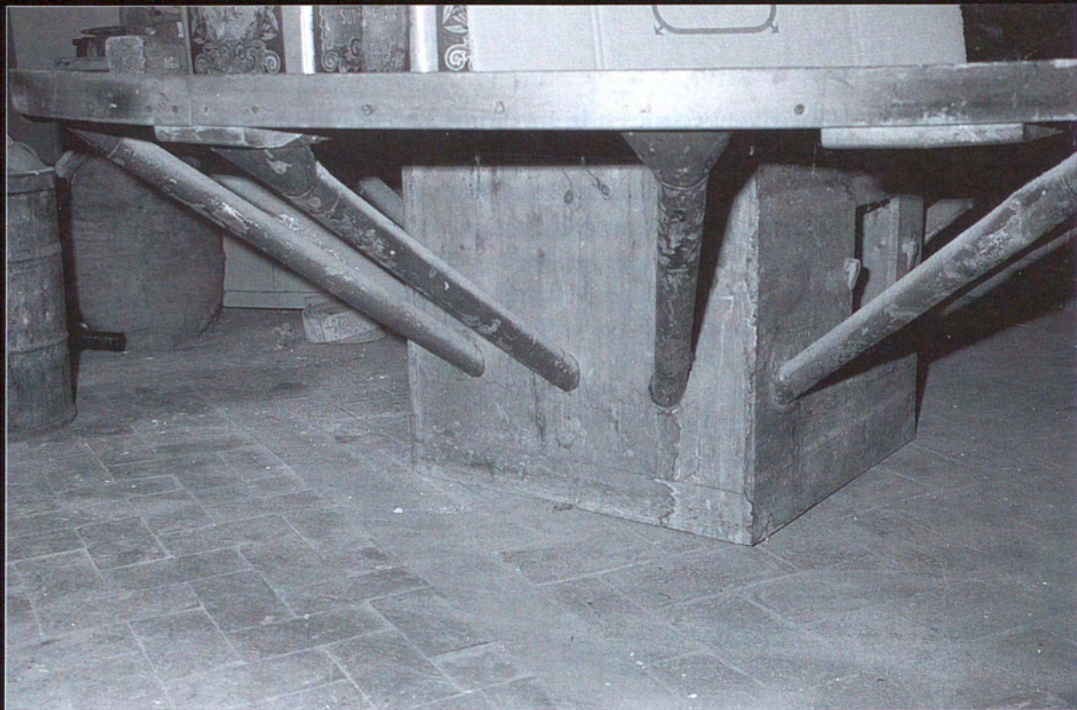
Existeix un continu estira i arronsa entre els drets i els deures, entre prohibicions i concessions, un continu diàleg entre superiors i subordinats per tal que el fruit de la feina feta arribi a bon port.

L'àmbit femení dels magatzems

• *Clofolla, tros, crosta, fruit...*

Un cop l'avellana o l'ametlla ja es troba rodant a la cinta, és on les mans de les dones són vitals pel que serà el procés de selecció. Com ja s'ha comentat a l'anterior capítol, tot aquest procés de selecció ha sofert grans canvis tecnològics, però el que és concretament el triatge per part de les dones no ha canviat gaire. Segueix essent una cinta transportadora, malgrat que en els inicis de tot, fos una taula rodona o llarga de fusta amb uns forats per on es tirava el fruit, però altrament la tria és la tria. Les senalles s'han convertit en poals o ferrades de plàstic, els sacs de jute són ara sacs de ràfia o de plàstic o els «big-bags» de material sintètic. El que sí que ha variat de forma substancial és el grau de la tria, és a dir, si a la primeria parlàvem que tot el procés de selecció el feien les dones, ara es tracta més d'un revisió de les imperfeccions que pugui deixar la màquina seleccionadora. Tota aquesta millora en la selecció electrònica ha repercutit en la disminució de plantilla i en la professionalització d'alguns dels àmbits que avui ocupen majoritàriament dones: control de qualitat, laboratoris, enòlegs (en el cas de magatzems que també comercialitzen vi).

«Allí, primer tot eren taules quan vam començar, posaven un munt sobre les taules i llavors naltros anàvem llevant i quan s'acabava, els hòmens tornaven a omplir. Hi havia uns forats i triàvem, anava al forat i del forat anava a sota que hi havia una senalla, quan estava plena doncs la del



Taula fixa de triar gra. Magatzem Plana. Arxiu Museu d'Història Salvador Vilaseca. Salvador Palomar.

costat i tu, entre les dues, l'anàvem a tirar allí on ens deien, després ja més cap aquí, van posar unes cintes, ja baixava canalitzat de dalt on trenca-ven i tot això. I allò corria, baixava aquí que hi havia una senalla i s'ho anaven canviant una hora cada una, buidàvem la senalla i l'abocàvem a uns sacs, i quan los hòmens ho treien ho portaven ells cap allà. Després també hi havia un altre departament que pelava l'aumetlla, quan teníem pedidos d'aumetlla pelada, això era fora del magatzem, era a la placeta d'aquí, era molt gran allò, i allà pelàvem les autmelles, hi havia un home que les escaldava a dalt amb un altillo, les abocaba a l'aigua, i encabat, quan ja havien escorregut, eren unes calderes de coure, les tirava cap baix i baixaven per les cintes, i també quan eren baix les esteníem, hi havia uns forns, es posaven allí dins, s'eixugaven, i en cabat ho ensacaven (posar dins sacs), ho cosíem, i això s'embarcava.» (Rosa).

La disposició de les dones al llarg de la cinta també té les seves raons de ser: es van col·locant alternades una davant de l'altra fins al final perquè no es topin les mans; en alguns llocs la darrera dona se situa com si d'un «cap de taula» es tractés, i fa l'última ullada abans que el fruit caigui dins el sac. Sovint se'ns explica que ningú no volia tenir les darreres posicions perquè la responsabilitat del resultat final va augmentant a mesura que avança el lloc a la cinta.

«...la senalla, element molt imprescindible a l'hora de triar, tothom es cercava la més còmoda, la més gran perquè es posaven una a la dreta i una a l'esquerra, a llavors estaves sentada i tenies que col·locar-te-les bé perquè no podies perdre la vista de la cinta, si perdies vista a la cinta perdies temps d'agafar, llavors qui agafava més ràpid era lo que... llavors posaves a la dreta la closca o el podrit, i llavors a l'esquerra, és una combinació. Es tracta de, amb les dues mans, anar agafant però alhora destriar allò que és podrit i la crosta, deixant passar el fruit aprofitable. I quan s'acabava la feina del dia, escombrar, deixar-ho perfecte, quan s'acabava una partida s'omplia o es buidava la senalla, i cada cosa al seu puesto, sempre es fa pols...» (Angelina).

La velocitat de la cinta es regula en funció de la càrrega de treball i de si la partida es presenta més neta o més bruta.

«Teníamos las senallas a los laos y la podrida en una, piel en otra, las enteras, tenía que salir limpia... de vez en cuando bajaban tanto que yo ya no podía y tenía que hacer así (fa el gest de deixar passar algunes sense mirar). Es que no dabas a basto si bajaba mucha cantidad, es que no se ve.» (Germanes Suárez).

Qui estava pendent del ritme eren els mateixos encarregats o encarregades, tot i que sovint les mateixes dones avisaven de si «baixava massa» o no, però les reclamacions més que escoltades eren manipulades, vegem-ne un exemple:

«Juan, que baixa massa! Quan començaven a venir sacs malament, malament (...) Perquè jo com era tan gran, tan bon mosso, doncs no arribava a darrere on se graduava, diguéssim, per donar-hi més marxa o menos. I pujava per aquest tauló, ficava la mà per darrere, t'estaves un momentet allà, baixaves i: Què va bé ara? Si, ara sí! Compta! No tocava a cap puesto. Vaja, feia la impressió de que tocaves a darrere. Veu com s'espavilaven quan volien?» (Juan).

• *Altres tasques: cosidores, sargidores, marcadores...*

A més de la selecció, el personal femení treballava cosint sacs: eren les «sargidores de sacs», en l'envasament final. Després de cosir i ja per cloure l'envasament, es posaven uns precintes de llauna rodons a les puntes cosides dels sacs, d'aquesta manera «...hasta que no lo quitaban no se podía abrir el saco...» (Encarnación). Aquí tenim com cosir, una activitat eminentment femenina, també és atribuïda al personal femení dels magatzems.

«Eren una plantilla fixa, el que normalment les cosidores cosien els sacs,

amb banyes i els precintaven. Tot el gènere que marxava cap a l'exportació anava en sacs que havien d'anar cosits i precintats, i aquestes senyores en funció de la producció de cada empresa n'hi havia una o dues. Nosaltres me penso que teníem dues cosidores que hi havia permanentment al capdavant de les tolves un cop seleccionat, després de les tolves d'envasat es pesava el sac i les senyores els cosien i s'apilaven (...) allí venien a la càrrega dels sacs, cap als camions o cap als carros, i ja marxava molta mercaderia de Reus pel port de Tarragona i anava a l'estranger» (Jordi).

Normalment no hi havia intercanvi entre les triadores i les sargidores ja que eren unes persones especialitzades i contractades per allò, però alguna de les dones més grans entrevistades ens expliquen que elles «fèiem de tot», tant marcar, com cosir sacs, triar, com també alguna de les més grans ens explica que va anar a estendre avellanes als estenedors perquè perdessin la humitat. Com a casa seva, als magatzems també els pertocava netejar tant les cintes quan hi havia canvi de producte, d'ametlla escaldada sense pelar a la tria del producte un cop pelat, per exemple; com netejar el magatzem en general, granar, fregar... tot net com una patena. Finalment recordar que abans que la tecnificació arribés als magatzems, les dones també eren les encarregades de pelar les ametlles un cop escaldades a la caldera. Així doncs eren dones polivalents segons les necessitats de cada moment, havien de saber fer de tot i fer-ho bé.

«...cada empresa té el seu estil de treballar, però jo, ja des del començament vaig anar fent una mica de tot, des d'envasar sacs, des de cosir sacs, a estar a un ventilador, llavors era tot molt manual (...) he estat a la cinta, però sempre he fet bastant de tot, des d'empaquetar, a baixar sacs, a fer palés, vaig estar molts d'anys a les màquines aquestes de purgar, després un temps a fer les mostres dels gèneros...» (Angelina).

Els sacs quan eren ben plens els cosien a mà fent unes banyes ben estretes; després, com tot, es va anar mecanitzant.

«A cosir sacs que s'havien d'embarcar, després es va posar, que jo ja no vai veure, la màquina de cosir, però a llavors portàvem una agulla així i cosíem els sacs, tot a mà...» (Catalina).

«... nos pasábamos todo el día cosiendo, incluso las manos llagadas de tantas horas, los sacos eran duros, alguno era blando, pero en general era duro, de sparto.» (Encarnación).



Dones marcant sacs a cal Sabater. c.1950. Arxiu Zaragoza Mercadé. Foto Deportes Ferré.

Una altra tasca important era marcar sacs, que portaven el nom del lloc de destinació i el tipus de gènere que contenien. Al començament aquesta activitat de marcar estava assignada a les dones, les mateixes a les quals un altre dia els podia tocar triar avellanes. Molts magatzems de fruita seca també treballaven amb oli i sabó, aquest sabó també era marcat amb el logotip de la casa.

«Això de marcar els sacs era que posàvem els sacs així tombats, i després hi posàvem com per marcar, amb una plantilla de ferro, membretes, la posàvem sobre el sac, i amb un raspall *amb* tinta que ja estava preparada, el passàvem per sobre i així marcàvem els sacs per exportar...» (Catalina).

Moltes senyores de magatzem, les més veteranes i les de més confiança, foren sol·licitades per fer de porteres, ajudar a fer les mostres i, fins i tot, realitzar feines de la casa dels amos o tenir cura de la canalla quan al magatzem minvava el volum de treball. Aquesta era una manera de poder tenir un limitat nombre de dones contractades durant tot l'any. Un dels nostres informants magatzemistes ens explica què feia de les tres dones que tenia fixes al magatzem; de les altres ja no en parla perquè eren eventuais i ja no calia col·locar-les enlloc; ja se sabia que acabada l'avellana acabada la feina.

«I la Maria que és la que anava a fer lo menjar. Anava a posar l'olla al foc i tot això. La Maria, la Serafina i la seva germana van ser tota la vida a casa. Eren casades i jo a les seves famílies, les seves filles, les coneixíem a totes.» (Sergi).

Com una família, com una empresa

Pel mateix tarannà que han adoptat els magatzems en aquestes darreres dècades el fet que tot estigui més regulat, amb el nombre d'hores més controlat, les relacions i l'ambient han tendit a tornar-se asèptic. Se'ns explica que en els primers anys es feien més coses dins del magatzem, se celebraven els sants, les jubilacions, festivitats anuals. La manera de viure aquestes celebracions depenia i depèn del magatzem, de les relacions que s'estableixen entre el personal, dels càrrecs directius.

«Era una casa como familiar, porque él nos lo hacía celebrar todo. Hacíamos comidas allí (magatzem), con arroz y por San Juan, coca de casa Foix... y a hincharnos a comer (...) y uno que tenía corderos venia a buscar la piel de las almendras para darles de comer, y entonces cada año nos regalaba un cordero. Y una vez hicimos una sardinada al fuego, y el amo y los trabajadores, todos, muy buena persona.» (Encarnación i Ana).

«...el mismo día de San Juan, el padre del Sr Juan, y el abuelo, y el hijo Joan, y el nieto, y nos llevaron a comer allí (restaurant de Cambrils). También se decía de ir para San José porque había 3, que decían de ir a las 8 al plegar...» (Remedios).

«Pues íbamos todos juntos, éramos todos una familia (...) pero ahora la familia se ha puesto muy grande (...) consejero de familia, jefe de esto, de aquello, todo muy controlado...» (Antonio).

Però els temps canvien i els mateixos treballadors de tota la vida en són ben conscients: cada vegada es veu més gent a les oficines fent gestions de màrqueting, administratius, agents comercials... més especialització i professionalització i menys personal «a baix», treballant amb les mans i donant vida a unes màquines que gairebé ho fan tot.

«A mi me gustaba más cuando empecé, porque era muy diferente, ahora muy controlado todo (...) como yo le digo, muchos carteristas, mucho personal jefe que vienen con los asuntos hechos, con el trabajo hecho, mucho jefe y pocos trabajadores...» (Antonio).

Amb una certa tendència a idealitzar els temps passats, sobretot per aquelles dones que no han treballat «a la primèria» però que n'han sentit les històries i els records...

«La gent cantava, la gent menjava, era molt diferent, es treballava totalment diferent, un ambient, suposo, com tots dels d'ara de jefes i no jefes,

però potser era més familiar que no és ara. Hi havia un altre tipus de relació, la gent estava molt contenta i si no ho estava, era una altra felicitat.» (Esther).

Les dones d'aquest mític ahir veuen la realitat d'una altra manera:

«La vida d'una dona treballadora d'anys enrere no és com ara.» (Catalina).

«Es treballava bé si feies la teva obligació...S'estava bé, però portaves una vida molt esclavitzada...» (Rosa).

• *L'àmbit de les relacions*

Les relacions entre el personal vénen marcades, sobretot amb els alts càrrecs, per les reivindicacions que es fan en matèria de millora laboral, principalment millores econòmiques però també de condicions de treball, anteriorment explicades, i tipus de contracte.

«A nivell d'empresa hi va haver sempre les reivindicacions de les categories laborals, encara que a casa nostra la part de les senyores de selecció, dins el sector, estaven bastant més ben pagades que no pas el que era el Conveni Provincial de Fruits Secs, però sempre hi havia una mica la reivindicació de que «las faeneras» (dones) i «los peones»(homes) havien de cobrar igual.» (Jordi).

Avui per avui, el caliu relacional a dins l'empresa ve marcat i molt condicionat pel tipus de contractació que es fa. De cada vegada es van fent manco coses, encara que es continua fent un berenar per les jubilacions, algun sopar...

«Vint anys enrere, tot el personal de selecció era personal fixe, que feien 10, 15 o 20 anys que treballaven i se sentien molt vinculats i incorporats a l'empresa. Malauradament, cada vegada ens hem anat quedant amb una plantilla de personal fixe més petit, i s'ha anat suplint per personal eventual de temporada o, darrerament, per la moda de personal d'empreses de treball temporal. Amb aquestes persones no els hi vagis a demanar massa vinculació a l'empresa, ni sentiment...» (Jordi).

A banda d'aquest breu context general que abraça i defineix en gran mesura les relacions que s'estableixen entre els diferents col·lectius i membres de l'empresa, anem ara a desbrossar com són les relacions entre les mateixes dones, aquestes amb els homes i els contactes amb els caps.

Com s'ha explicat, hi havia al magatzem un encarregat general i després

uns altres encarregats més específics, entre els quals l'encarregada de les dones; «...perquè aquestes empreses per encarregats no es queden, un s'encarrega de l'altre...» (Esther). Aquest lloc en un principi fou ocupat per homes, però ben aviat les dones de més confiança i veterania foren designades per ocupar-se del bon funcionament de les cintes. La seva missió era vetllar per una bona tria del producte i que es fes en les condicions que s'estimava que eren les millors per a assolir la meta productiva. El fet de ser encarregada marcava el tipus de relació que es tenia amb la resta de dones i, tot i que la relació podia ser més o manco cordial, la majoria d'elles explica que:

«...no et queden gaires bones amistats quan ets encarregada, et tenen una mica de mal ull, perquè les has de renyar, les has de dir les coses que no voldrien sentir...» (Paquita).

Com en tot col·lectiu en el qual la gent és diversa i diferent els conflictes i les petites desavinences es troben a l'ordre del dia. En algunes ocasions les tensions foren d'allò més fortes i s'arribaren a manifestar amb certa violència; en aquests casos a l'encarregat o encarregada corresponia de posar pau entre les parts i fer de mediador perquè no es repetís la situació.

«En aquel tiempo Tina y María fue tremendo, se discutían y se discutían, y la Tina un día, estando aquí bajo, cogió una botella de Coca-Cola, la rompió y salió con la botella (...) y un día las cogí y se lo dije: si queréis mataros, mataros, pero aquí ni una palabra, luego entráis que sus curaremos. Cuando estaban en la cinta alguna palabra iba y venía, pero parar la máquina, sólo aquel día...» (Ana).

En general si la gent complia amb el seu deure i anava treballant la cosa anava més o manco com una seda i sinó «...ja dic, si havia alguna que no fos treballadora es canviava per una altra que fos més treballadora...» (Paquita). Els motius més freqüents d'aquestes tensions eren les enveges, el fet que una treballés més que l'altra, qui es relacionava millor amb els encarregats, la ubicació a la cinta «...quan hi ha tanta gent així que cada u és de sa mare...» (Paquita).

Enmig de baralles i alguna estirada de cabells sempre hi ha temps per a fer una mica de festa i distendre la pesada tasca d'estar assegudes durant hores i hores.

«Per Nadal fèiem un esmorzar que estàvem potser mitja hora o potser més i tot, un portava cafè, l'altre portava pastes, l'altre torrons... i escolta, d'això en fèiem una festada entre les dones, els homes no, i el despatx res, només les dones de les cintes. Em penso que també hi havia una altra feina que també ho fèiem, em penso que per Tots Sants. Amb els homes no fèiem mai res, ells també es feien la seva d'allò, les seves

tertulietes, portaven alguna cosa per menjar i allí amb els sacs d'avellana, un li donava un tros d'això, l'altre un tros d'allò, i també xalaven.» (Paquita).

«Com a festes dintre del treball no en fèiem, però es feia el que podíem, perquè un dia a la pelada vàrem dir: fem una miqueta de cosa perquè aquí baix no baixarà ningú, i si vam fer una miqueta de cosa i va venir el gerent, i li vam dir: fem això. I va dir: no, tireu endavant, era molt bon home...» (Catalina).

La relació dels amos amb les dones anava d'un cert paternalisme familiar a un contacte distant i purament laboral. Les que foren encarregades ocuparen un lloc que els permetia una major proximitat. Tanmateix, tot i l'existència, indiscutible i acceptada, d'aquesta distància entre patró i treballador, cal precisar que els llaços establerts depenen tant del tarannà de cada amo del magatzem com del caràcter de la mateixa treballadora, dels anys treballats, de si els seus pares ja hi havien treballat o no. Una de les nostres informants ens explica aquesta familiaritat amb el cap, i l'ús, en alguns casos, de renoms. Cal situar aquests lligams en el fet de concebre el magatzem com una gran família, un donar, rebre i retornar, com diria Marcel Mauss.

«Jo, mentre donava de mamar a la nena, venia el Sr Antonio i feia: menja, menja Cartereta que has de fer llet. Per això dic que més bé no vai poder estar, perquè sinó també et diria que no.» (Catalina).

L'altra cara de la moneda:

«Ens coneixíem, ens saludàvem, però no hi teníem contacte amb la gent de despatx. Els amos eren bones persones, però no hi teníem relació, ells tenien els seus encarregats, i si havien de dir alguna cosa ho deien a aquella persona i aquesta t'ho deia a tu a l'altre, però a naltros no es dirigien mai. Venien allí, miraven la feina, però marxaven, en cabat si tenien algo a dir, ho deien a l'encarregat, jo no hi vaig parlar mai de la vida, mai.» (Rosa).

Amb els homes s'explica que no hi ha gaire contacte ni molta implicació. Cal recordar que la majoria de dones dels magatzems ja eren casades i per tant no naixeren gaires matrimonis nous. El fet que els espais i les tasques estiguin tan definits fa que el contacte sigui molt escàs i puntual. Un punt de trobada són els dinars o sopars d'empresa que es puguin organitzar per Nadal, a final de campanya; però la forma de fer-ho i el personal que hi participa depèn de l'empresa; en algunes ho fan conjuntament treballadors i patronal, en altres només treballadors i en alguns casos, homes i dones separats. Una relació cor-



Una festa dels treballadors celebrada al magatzem Escoda als anys 80. Col·lecció germanes Juan. Autor desconegut.

dial, a moments més distant o fins i tot passiva, però no es destaca cap gran altercat digne de ser mencionat.

Entre les dones la relació establerta no es diferencia d'altres gremis; normalment s'ajunten per edat o afinitats. A la primeria se'ns explica que no hi havia gaire temps per a passejar o anar a fer cafès amb les amigues; aquestes solien ser més companyes de l'escola o veïnes que la mateixa gent del magatzem. Avui, amb la gran mobilitat de personal, es fa més difícil posar fonament a relacions d'amistat, tot i que una certa companyonia sempre hi és present.

Per concloure aquest apartat podríem dir que en general els homes han mantingut més contacte amb els companys de feina que les dones; molts dels encarregats encara fan alguna que altra visita pel magatzem a veure els seus antics companys o «jefes». Les dones tenen trobades més esporàdiques i casuals amb les que foren treballadores del mateix magatzem, hi ha bona relació però no amistat. Són comptades les ocasions que es mencioni una relació íntima més enllà de l'àmbit laboral, però les trobades pels carrers de la ciutat es recorden sempre amb gran tendresa i les dones s'alegren que es recordin d'elles amb una forta besada de qui ha compartit durant moltes hores la mateixa cinta de triar.

I la canalla on?

Al principi de la dècada dels 50 es decideix construir una guarderia per donar resposta a la necessitat de tantes famílies que no saben on deixar la canalla quan encara no tenen edat per anar a col·legi. Així la creació de la guarderia respon per un costat a un cert paternalisme franquista i per un altre a una possible solució a l'absentisme femení per no saber on col·locar les criatures mentre elles eren a treballar. La guarderia és un servei creat pel Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas amb el cofinançament del Gremio de Exportadores de Frutos Secos de Reus. El sindicat vertical depenia de Madrid i formava part de l'estructura del govern de Franco i, per tant, hi havia bastant dependència del govern central; com ens ha explicat la que fou la primera administradora, Montserrat, havia d'anar a cercar «los cèntims» a la provincial de Tarragona de mà del Sr. José Solís Ruiz (cap dels sindicats) i del



Grup de treballadores de la xarxa de guarderies del Sindicato Nacional de Frutos y Productos Hortícolas, davant les portes de la guarderia que aquest sindicat va crear a Reus. Gener de 1952. Arxiu d'Àngela Cerveró. Autor desconegut.

Sr Enrique Aguilar. Per altra banda és el Gremi de Reus qui subvenciona totes aquelles despeses que no tenen un caràcter estrictament de necessitat bàsica. Així idò tenim que els «capritxos», alguna festa per als infants, els reis, la comunió... «això era una cosa que no pagava lo Sindicat, ho pagava el Gremi». Els treballadors, explícitament, no pagaven res sinó que era a través dels Sindicato (sindicat vertical d'obligada afiliació) qui ofereix aquest servei a la comunitat de treballadors de forma «gratuïta» per amor a la Pàtria i a Déu.

«...en aquell temps que diuen que Franco tractava tan malament a la gent... va ser la primera guarderia a Reus, no n'hi havia cap, i allavorens no pagaven res, i la gent hagués pagat el que fos...» (Montserrat).

Cal explicar que sols tenien accés a la guarderia els infants dels treballadors «afiliats» al Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas. Per tant, la resta de gremis quedaven fora del marc d'aquesta assistència, per altra banda els treballadors de la Tabacalera de Tàrragona sí que es van poder emparar en l'anomenat Sindicato i portar la seva canalla a la guarderia de Reus. Dir també que la guarderia va arribar a tenir davall el seu sostre al voltant de cent infants de 3 a 7 anys d'edat, i tot i que en pogués faltar algun per malaltia o per altres motius, podem constatar per aquesta gran demanda, que la idea de la guarderia resultà tot un èxit. Una de les nostres informants que hi treballà ho ratifica tot dient que:

«...la guardería era una cosa muy buena, fuera el régimen que fuera y lo que quisiera, a mi me paran todavía las madres...» (Teresa).

Segons hem pogut esbrinar, la història de la guarderia és d'uns 18 anys; així cap al final dels 69, principi dels 70, la guarderia va tancar les portes i sols en resta el record de molts infants que han passat pels seus braços i la verbalització d'un cert alleugeriment, per part dels treballadors, del seu ardu ritme laboral. Aquestes són les paraules d'una de les treballadores que hi van estar fins al final dels seus dies:

«Y se acabó todo en seco... porque acabó el Régimen... pero esto se acabó antes de que muriera Franco... venia el jefe de Madrid a inspeccionar todo aquello...» (Teresa).

Si en un principi n'estava programada la inauguració per a l'octubre de 1950, no serà fins a l'any següent que la guarderia obrirà definitivament les portes. El dia de la inauguració feren acte de presència el governador, els alts càrrecs del Sindicato, el membres del Gremi d'Exportadors; no hi faltaren els «urbanos» amb els «plumeros» ni la benedicció del Sr. Arquebisbe.



La guarderia del Sindicato Nacional de Frutos el dia de la inauguració, l'any 1951. Col·lecció d'Àngela Cerveró. Foto Deportes Ferré.

Es trobava ubicada a l'avinguda dels Països Catalans arribant a la cruïlla de la carretera de Riudoms i l'edifici avui és ocupat pels locals del Sindicat Unió de Pagesos. Cal destacar com ha canviat la fisonomia dels voltants de la guarderia i la dificultat del seu accés; tanmateix, es considerava que estava molt ben situada i així ens ho descriu l'administradora.

«...quan naltros hi vam anar, d'allí a la guarderia cap avall eren garrofers... Perquè ara ja és poble però allavorens era carretera pura, i tot era de fàbriques de teixit, i al matí, a l'hivern, mig a les fosques, un llum aquí, un llum allà, la carretera era de terra, abans glaçava aquí, i quan passàvem hi havia tolls d'aigua com a vidres, feia molt de fred... i si plovia i feia mal temps, demanaves un taxi i deien: aquesta avinguda no s'hi pot anar, com que era de terra, era de conreu i se'ls ensorrava les rodes, havies d'anar fins dalt a la carretera i allí venia el taxi... però no hi havia cap més guarderia i estava tan ben situada...» (Montserrat).

L'edifici tenia un «pati d'hivern» que quedava a resguard gràcies a la casa, i els joves arbres, acabats de sembrar i encara petits, deixaven penetrar el Sol i escalfar la canalla. Després a mesura que el bon temps i la calor anaven fent acte de presència, la zona de joc i esbarjo es desplaçava a la part de darrere de la casa on hi havia més ombra i més arbres. La casa en si, constava d'un des-



Els més petits de la guarderia menjant xocolata desfeta al pati el dia de la primera Comunió dels nens grans. Anys 50. Col·lecció germanes Juan. Autor desconegut.

patx, de lavabos, menjador, cuina, d'un rebost gelosament guardat. Amb els anys, aquells arbres es van anar fent grossos i els rosers que els envoltaven també fent que el guarniment floral de la guarderia anés embellint l'edifici.

La guarderia tancava quatre mesos a l'estiu perquè la majoria de guarderies del Sindicato eren a València i Múrcia, on es treballava bàsicament amb taronges, i eren aquestes les que marcaven el cicle laboral. Així, doncs, quan començava la collita de la taronja, cap al mes d'octubre, s'obrien les guarderies, i malgrat que a Reus fes falta el seu servei gairebé tot l'any, el fet de ser l'única guarderia del gremi, la feia estar subordinada a les altres.

La plantilla de la guarderia era formada per tres assistents, una per als més petits i dues per als més grandets. De la intendència se n'ocupaven una cuinera i dues ajudantes, també hi havia un conserge amb la seva dona i una de les seves filles, una dona de fer feines, l'administradora i la responsable general, la «jefa».

S'obria de dilluns a dissabte, «no fèiem ni ponts ni rius», i malgrat plugués o nevés la guarderia era allí per acollir les criatures. I és que es tenia molt clar que si els infants no anaven a la guarderia possiblement restarien sols i morts de fred a casa seva. Perquè els pares no es podien permetre el luxe de deixar de treballar. A dos quarts de vuit es posava en marxa per donar temps als pares a ser puntuals a la feina que generalment fixaven a les vuit. El mitjà de transport no era ni autobusos ni cotxes, sinó a peu i alguns en bicicleta, i ben em-



Part del personal de la guarderia a punt de servir a taula. Anys 50. Col·lecció germanes Juan. Foto Deportes Ferré.

bolicats i morts de fred els deixaven a la guarderia. Després de tot el dia d'estar separats els pares (un o l'altre, però no indistintament, normalment les mares), venien a cercar els infants a quarts de set del vespre quan plegaven dels magatzems. En arribar i després de recuperar la temperatura corporal i els colors, se'ls donava esmorzar per tenir energies per a estudiar o per jugar; els més grans entraven a les aules amb dues de les assistents, «senyoretas» (res de titulacions magisterials), i els ensenyaven a llegir i escriure (el més bàsic); els més petits sortien al pati a jugar i eren vigilats per una sola assistent. Després a dinar, però abans sessió de rentat de mans; i en acabar, sense fer la tan mediterrània migdiada, anaven al pati a jugar; els més petits tenien la tarda lliure, però els més grans després d'una hora d'esbarjo, tornaven a les aules fins a les cinc que es repartia un bon berenar, quelcom més que el típic te dels anglesos, més bé un bon pa amb tomàquet, o mantega amb sucre. Breument ens ho explicava una de les nostres informants:

«...allavorens tot lo dia estaven allí... després de berenar els hi dàvem un got de llet, doncs n'hi havia que en arribar a casa ja no sopaven... i llavors n'hi havia que berenant marxaven les mares per fer més via...»
(Montserrat).

Convé recordar que tres només eren les assistents que hi havia per a controlar i respondre davant un centenar de canalla i que això marcava fortament l'organització i distribució de tasques entre el poc personal.

Amb l'«ingrés» a la guarderia es donaven dues bates i dos pitets que les mares rentaven a casa seva, i així net i brut tenien roba per a tota la temporada. També es tenia previst un recanvi de calces o calçotets per si sorgia alguna emergència. Comptaven amb el servei d'un metge, el Dr Ramon Gomis que es dedicava a fer revisions als infants i a vacunar-los oportunament segons el calendari previst, «...allí no es posaven malalts, perquè fèiem una vida sana» (Montserrat). El personal de la guarderia actuà com a detector i previsor de possibles complicacions mèdiques com és el cas:

«...d'una xiqueta de 5 anys que vomitava i que no volia sopa, i diu la jefa: escolti (als pares), porti'l a l'oculista. I si, des d'allavors que porta ulleres...» (Montserrat).

El clima que es respirava era cordial i benavingut, cadascú amb la seva tasca assignada i amb un rol a desenvolupar, però totes amb una finalitat en comú: tirar endavant una guarderia i que l'espai i les relacions, en el possible, fossin al més semblant al caliu de llar. Una de les informants que hi treballaren ens ho plasma amb aquestes paraules:

«...les tres de la cuina eren íntimes amigues, i se'ls tractava no com empleats, perquè ens fèiem uns tips de riure... i ara ha quedat amiat, ha quedat amiat amb tothom...» (Montserrat).

El gremi era qui pagava les festes i participava activament en tot allò organitzat. Tanmateix la qüestió econòmica i de contractació sempre ha estat un tema candent en aquesta relació amb el patró i hem pogut tenir accés tant al discurs més oficial com el que es trobava més al marge del règim:

«...naltros no cobràvem gaire, eh? Però treballàvem amb il·lusió, perquè les de la cuina, aquetes no, però les altres havien de ser de Falange Española, de la Sección Femenina...» (Montserrat).

Per altra banda una altra de les nostres informants ens deia:

«...las señoritas que estaban allí en la guardería cobraban el 18 de julio y nosotros no, pero la jefa, que era una gran persona protestó por esto, pero le dijeron que nosotras no éramos de la Falange...» (Teresa).

En general hi havia molt bona relació amb els pares, encara que sempre existien lleus enfrontaments quan la «jefa» o l'administrativa passaven el «parte»

corresponent de com anava el fill, dels avanços en l'aprenentatge, de la conducta, etc. Cal destacar que en general sempre es parla de la guarderia com una crossa fonamental en l'organització domèstica i en la tranquil·litat de deixar els infants en bones mans, i ben cert que devia ésser enyorada quan els mesos d'estiu la guarderia tancava portes. Escoltem la veu d'una de les mares:

«Després vai tenir lo xiquet, i varen posar la guarderia dels fruits secs, allà als Països Catalans, i el meu home amb la bicicleta portava lo xiquet a la guarderia del dematí fins al vespre, i jo treballava al mas el passava a recollir i baixava cap aquí (...). Lo xiquet anava a la guarderia del dematí fins al vespre, i la xiqueta anava a les Josefines que era un col·legi que hi havia de monges (...). De la guarderia estupendament bé, el primer dia lo nen plorava perquè pobret només tenia 3 anys, però després molt bé, vai trobar unes senyoretetes molt maques. La nena no hi va anar perquè era més grandeta, es porten 8 anys, i a llavors la guarderia no hi era, i la portava a guardar a una dona que em feia pagar 15 ptes cada setmana...» (Catalina).

Alguns dels punts més punyents en el diàleg pares-guarderia eren la topada entre una realitat republicana, d'esquerres, anticlerical, i la realitat «hegemònica» del moment en què la presència d'una sèrie de pràctiques religioses i un cert tarannà nacional-catòlic impregnava el dia a dia de la guarderia, així l'oferta d'una determinada educació va fer optar alguns dels usuaris més «radicals» a llevar les seves criatures de la guarderia. Tanmateix eren ben comptats els que es podien permetre el luxe de prescindir d'aquest servei. Presentam aquí un cas d'una nena l'àvia de la qual havia estat de la FAI:

«...i aquella xiqueta abans de menjar es va senyar per resar. Oh què fa ara aqueixa? És que a la guarderia abans de dinar resem. Ja la pots treure d'aquesta guarderia! I la va treure...» (Montserrat).

No sempre tampoc s'estava d'acord en tota la normativa establerta com el fet de seguir portant calçons curts malgrat que la moda anés imposant els llargs, o bé que es prenguessin decisions en nom de «en bé del seu fill» sense prèvia consulta amb els pares. Aquestes i altres qüestions il·lustren d'alguna manera per on anaven els tirs pel que fa a compartir responsabilitats educatives, i aquest fet s'accentua quan l'oferta és única i gens plural.

Qui no va fer ús de la guarderia (a excepció dels casos concrets abans esmentats) era perquè ja podia dur els fills a col·legi o a l'institut fins i tot. Per tant, la creació de la guarderia beneficià primordialment les treballadores més joves i amb infants petits. Aquí tenim el testimoni de dues de les nostres informants:

«Ara les que vivien felices ja eren grans, tenien la canalla que anaven sols



Primera Comunió de la canalla de la guarderia a Misericòrdia als anys 50. Col·lecció germanes Juan. Autor desconegut.

a col·legi, i tot això ja era una altra cosa, però jo amb els tres petits... hi va haver una temporada que els vaig dur a una guarderia, jo tinc dos nens i una nena, anaven a una guarderia que van posar els Fruits Secs, era cap a la carretera Alcolea, havies de traspasar, i van fer una guarderia. A llavors los tenien dels dematí fins a la tarda quan plegàvem, i els donaven dinar i tot, doncs llavors ja va ser un descans, perquè es quedaven a dinar allí, i estaven bé, i tu almenys estaves al migdia que podies respirar una mica. I varen estar molt bé, hi anaven els dos petits, i el gran anava a col·legi al raval de Santa Anna...» (Rosa).

«Entonces no había guarderías como ahora... al principio sólo había la de los Países Catalans... y que mucha gente los llevaba. Cuando yo empecé a trabajar mis hijos ya iban al colegio y ya no tuve que llevarlos a la guardería...» (Remedios).

Però enmig de la disciplina, les normes i la rutina del dia a dia, sempre queda temps per a oferir una mica de color a la grisor del temps. Potser una petita espurna enmig del mar gèlid i del dur viure del moment, però que eren rebuts amb gran entusiasme i il·lusió. Aquí tenim com els del Gremi d'Exportadors de Reus eren els qui s'encarregaven de proporcionar una comunió als «xiquets» de la guarderia, com «Déu mana», així insistien a les encarregades de la guarderia que no estalviessin en la «inversió». La comunió es feia al santuari de Misericòrdia i amb autocars llogats feien el curt trajecte que no podien

fer a peu per no enfangar-se, i «perquè les nenes no podien seure, s'hauria aixafat el vestit, doncs dretes al passadís» (Montserrat). I després de la comunió:

«...fèiem la gran xocolatada, xocolata amb xurros i pastels i això...i orxata, que en cabat se'n feia mal a naltros cada vegada estàvem malaltes; arribaves a migdia, que allavorens per anar a combregar no menjàvem i arribàvem a la guarderia mortes de gana, menjàvem i en cabat... bueno.» (Montserrat).

A més també se celebraven els Reis, es feia el pessebre per Nadal i la mona per Pasqua, «...quina il·lusió la canalla, naltros disfrutàvem molt!» (Montserrat). Les mateixes treballadores de la guarderia compraven joguines per tota la canalla i allà mateix les repartien amb la col·laboració de patges i reis. La gent del Sindicato també va aportar alguna engruna en aquestes despeses més de tipus lúdic, però ja s'entenia que era un extra fora de la seva més estricta incumbència:

«Después los de Madrid van regalar unes bicicletes, pilotes, coses per jugar...» (Montserrat).

Una de les mostres que plasmen el gran potencial econòmic que suposaren els gremi d'exportadors de fruita seca és que molt sovint, a més de les despeses extres abans esmentades, es van fer càrrec de les mancances de la situació laboral del personal de la guarderia. Com també van oferir part dels seus productes com a complement de la dieta de la canalla i la possibilitat de tenir combustible de forma gratuïta. Llegim el que ens diu una de les nostres informants:

«Naltros vam cobrar un any o dos del paro, però després van dir del paro que com que era cada any, que no; llavors aquests senyors de Reus, de gremi de fruits secs, aquests se pagaven la mesada. La relació amb el gremi molt bé, perquè tots aquests exportadors venien a veure la canalla, venien...Allavorens aquests exportadors feien molts diners, ara no, ara em penso que... però allavorens va ser una època bona pel gremi, perquè allí com que els hi portaven bosses per mostra, després se'n donaven, d'avellanes i aumetlles, quan ells havien fet la mostra, se'n portaven allí (a la guarderia), i lo combustible, que la cuina i les estufes anaven amb crosta d'avellana, també ho portaven ells.» (Montserrat).



La festa dels Reis a la guarderia. Anys 50. Col·lecció germanes Juan. Foto Niepce.

• *Com unes mares...*

La guarderia esdevé com un petit oasi enmig del fred, de la soledat, de les precàries condicions en què vivien algunes de les famílies que hi portaven els seus infants. Una taula de salvació, una ajuda en tots els sentits: materials, com hem pogut anar veient, però també oferí escalf humà, acollida, un escenari de referència. S'intentava oferir els millors productes i serveis, sobretot pel que fa al tema alimentari, i es vetllava perquè el jove arbre creixés dret i recte, acompanyat d'una religiositat pròpia de l'època, però que en el cas d'algunes de les nostres informants formava part del sentit de la seva tasca, del seu servei cap els més petits.

«És que se'ls estimàvem molt i estaven moltes hores, i lo que deien molts pares: s'estimen més a vostès que a naltros...»

«...arribaves allí, ja hi havia les estufes enceses que anaven amb crosta d'avellana, la casa calenteta, la canalla arribava allí morts de fred, calentets, els veies contents, i després quan els veies menjar.»

«I ara lo desespero amb les guarderies, però si a l'any 51 ja funcionava una! Ja ho has vist això, i la gent contents, tu diràs, i n'havia que deien: oi escolta, per exemple la truita a la francesa, mare no, no és com la de

la guarderia, perquè el de fora de casa sempre és millor, i allavorens li deien a la cuinera: escolta, com la fas la truita, què m'ho explicaries? Ah ho fai així. Ah, jo també!» (Montserrat).

Aquesta realment és una bonica història en la qual la guarderia cal que aparegui com el bon refugi que fou tant per pares com per infants; i pel que ens han explicat l'engranatge va anar bastant rodat. Però cal desvelar el tel que cobrí tota aquesta iniciativa i avivar la memòria històrica per passar comptes de quin moviment i ideologia sustentà tot aquest entramat. El moviment falanquista mantenia un doble discurs: per una banda, potenciar la dona a casa, tenint cura dels fills i del marit tot vetllant de tenir sempre una llar ben endreçada i un plat puntualment calent a taula. Però l'altra cara de la moneda que ens mostra que no es pot prescindir de la font de mà d'obra femenina que teòricament havia de quedar reclosa a casa; veiem com les sederes, les cintes de triar, el servei de casa, i altres, són espais exclusivament femenins i que per tant d'alguna manera s'ha de poder donar resposta a aquesta situació. En aquest context apareix la creació de la guarderia que suposa, per als magatzemistes i exportadors, una forma de mantenir laboralment actives les dones. Malgrat que el conte no sembli tan rosa, ja se sap que no donen duros a quatre pessetes, i que la guarderia no sorgeix com un element de modernitat i d'igualtat de gènere, sinó com un contrafort a un discurs que si totes les dones haguessin complit al peu de la lletra, hauria provocat la fallida de tot el sistema.



El valor del treball

Toni Martí i Xisca Martorell



Magatzem Sabater, c. 1950. Arxiu Zaragoza Mercadé. Autor desconegut.

La claror de l'alba, amb la contundència que li dóna la terra, estén els seus braços per tots els carrers de la ciutat. Encara són deserts. A poc a poc, portes que s'obren i es tanquen, homes i dones que van emprenent la dreccera habitual que els condueix a la realitat de la vida diària. El mateix escenari mòbil de cada dia, que es repeteix com un ritual, trencat sols per petits detalls o per quatre idees fugaces que fan que sembli diferent...

Com cada matí se senten les sirenes pels voltants dels magatzems. En pocs minuts s'apropen a les fàbriques fileres de dones i homes que, silenciosos, s'hi dirigeixen per iniciar una altra jornada de treball. Tots dins, s'engega el batibull de les màquines que eixorden incansablement els treballadors dels magatzems.

Un fotimer de dones invisibles

En els magatzems de la fruita seca hi ha hagut sempre una gran quantitat de dones treballant. Les dones que trien a les cintes són majoria entre els treballadors d'aquestes empreses. Tot i això eren potser una part més de la maquinària, que els amos contractaven en major proporció a les temporades de més feina com qui dona més gas a l'accelerador del procés productiu.

Va arribar a haver-hi dues-centes cinquanta dones treballant en alguns magatzems. Eren i són dones que arrenclerades davant les cintes destrien el gra que surt de trencadores i repeladores i d'altres artefactes més o menys complexos. Dones, sovint anònimes, que giren com cadascuna de les peces de l'engrenatge que fa possible que les empreses d'aquest sector i de molts d'altres aconseguixin el seu preuat benefici. Preuat, pel valor que té la monotonia viscuda, les llargues hores d'un treball repetitiu, els salaris baixos que en afegir-los al conjunt domèstic no apartaven les famílies de la necessitat. Treball poc remunerat amb relació als del mateix entorn del magatzem. Els salaris, en certa forma, demostraven el valor que l'empresa donava al treball de la dona.

Aquestes feines de triatge són rellevants a l'hora d'aconseguir l'acabat necessari per a comercialitzar el producte. De la qualitat d'aquest treball depenia el benefici de l'empresa. Els homes s'encarregaven de traslladar sacs pesats d'una banda en una altra del magatzem, de controlar la maquinària que acabaven coneixent d'una forma que podríem considerar íntima i amb la qual, de fet, acabaven compartint bona part de la vida.

L'elevada eventualitat de les dones les feia ser invisibles, passar desapercibudes en un context canviant. Era escàs el sentiment de pertinença a l'empresa i minses les possibilitats que les dones fessin vida social, dins o fora del magatzem. La relació amb els oficinistes i propietaris era més aviat escassa, sobretot a les empreses més grans, ja que la mateixa eventualitat de la feina i la manca de qualificació no propiciaven la interacció. Poques dones desenvo-

lupaven un paper de confiança, potser les porteres, les que ajudaven a fer les mostres o les encarregades, eren més properes a la casa, les que s'implicaven més intensament en les relacions humanes. Les dones, especialment les eventuals, es veien com mans que servien per a triar:

«Volien mans, cada dona dos mans. I ho llogaven tot, inclús gent que es marejava, gent que venia del sur que venien a treballar aquí, lo de la vestimenta, vestits de tota manera, jerseis bruts, de tota manera.» (Josep).

Petites feines grosses, grans feines petites

Els homes valoraven la dificultat de les feines en funció de la tecnificació o de la força física. La dificultat de realitzar una feina era considerada segons si el treball suposava manipular maquinària o si se'n sabia fer el manteniment. La duresa d'una feina la determinava la força física que hagués de fer-se per realitzar-la. Així, els homes, justificaven el discurs de l'empresa, que donava a les dones sous més baixos i una major temporalitat, seguint els criteris de dificultat-tecnificació, duresa-força.

«...les dones cobraven una mica menys, no era igual el jornal dels homes que el de les dones, ara tampoc no era la mateixa feina la dels hòmens que la de les dones, els hòmens havies d'agafar sacs al coll, les dones estaven pràcticament tot lo dia assegudes a la cinta anant triant, no és lo mateix: potser si fossin ara aquests temps se cobraria igual, han canviat molt els temps; no sé ara estic desconnectat i no sé com ho fan; però llavors algo menys si que tocava...» (Albert).

L'ètica i la moral de l'època també justificaven aquesta distribució de treballs segons gènere. Estava mal vist que dones fessin força física però també que s'ocupessin de certs càrrecs dins una empresa, com ara a les oficines que, a part de les secretàries, conformaven un reducte masculí. Així, doncs, el ventall laboral de les dones als magatzems era reduït.

«L'home és molt diferent, és feina de força, no es veia en un magatzem una dona descarregant sacs, ja és per ètica, encara que algunes vegades veies dones amb carretons però no era lògic.» (Josep).

Les grans feines eren a les trencadores, a les tremuges, a les repeladores... màquines de totes mides, perilloses, sorolloses i, tan complexes, que l'empresa suposava que només podien ser controlades per homes que les coneguessin de prop i que fossin capaços de dominar-les. El formigueig de les feines petites és a les cintes. Les dones als bancs de triar! Sense parlar entre elles per

no deixar passar cap rebuig. Petita lluita diària que es feia des d'unes cadires que obligaven les dones a estar davant les cintes tota la jornada amb les mans abocades a la taula, remenant els fruits sense parar. Perquè el procés arribi a bon fi han de combinar-se feines grosses i petites. Les treballadores que fan les feines petites multipliquen per set el nombre d'homes que estaven davant la maquinària; aquesta majoria de dones són minoritzades, potser pel fet de treballar amb tones de petits fruits enlloc de remenar unes quantes màquines enormes. Tanmateix, és coneguda la importància del treball de les dones. L'habilitat i la paciència que se'ls suposa les fa necessàries per al triatge inacabable a les cintes. A part del discurs superficial, generalitzat, els homes coneixen el valor de la constància de les dones, l'agilitat en la selecció del fruit, la voluntat fèrria que les ajudava a aconseguir dur endavant les tasques que se'ls encomanaven.

Els diners, entre la llepolia i la necessitat

En general podem dir que a diferència de les elits burgeses, en el cas de la dona de classe treballadora la seva vinculació amb el taller, la botiga, o en el nostre cas el magatzem, sempre ha estat present. «El seu treball es concep com a complementari, com un 'ajut' del qual es pot prescindir quan la situació econòmica de la família ho fa possible. I es considera que l'ideal és que la dona pugui quedar-se a casa per ocupar-se de la llar, del marit i dels fills. Assoleix aleshores la funció que es considera més rellevant per a ella i necessària per a la família: la d'esposa-mare, responsable dels fills i de la seva educació, valorada en la seva qualitat de bona administradora, responsable del manteniment dels tractes amb els parents i medidora d'unes relacions d'autoritat fortament jeràrquiques que atorguen el paper principal a la figura paterna» (Comas, 1990: 18). La cita parla de les dones-mares però també hi hem d'incloure les al·lotes que, de ben jovenetes, van col·laborar en la precària situació familiar.

La importància del sou de les dones al conjunt de l'economia domèstica ha anat variant al llarg del període històric en el qual ens hem centrat. Les següents consideracions pensam que poden ser extrapolables a altres àmbits de treball femení. L'aportació econòmica de la dona sempre ha estat inferior, els seus sous mai no s'han arribat a equiparar amb els dels homes. D'aquesta manera, malgrat que el treball femení sempre ha existit i que ha estat venut com un treball de difícil substitució per part dels homes, el sou d'elles s'ha vist subjugat al d'ells. Les senyores més grans ens expliquen que calia fer moltes hores¹ de feina perquè es cobrava molt poc i amb el sou del marit no era su-

1. Apuntar que durant els "anys de fam", de l'any 1939 fins al 1950, sobretot, el salari base, reglamentat, suposava un 50% de la remuneració total (depenent de l'empresa) que s'havia d'incrementar a base d'hores extres.

ficient per a tirar endavant l'economia familiar «totes les persones que anaven a treballar ho necessitaven, no es podien permetre no treballar» (Angelina).

Actualment es treballa a la cinta no per plaer o per realització personal, sinó per poder assumir unes despeses extres: un viatge, la caseta a fora vila, els estudis dels fills.

«... perquè com que no he de mantenir una família, que el meu marit ja treballava i es guanyava bé la vida, jo era una aportació que podíem fer moltes coses.» (Esther).

Potser abans, quan el sou del marit era suficient, la dona hauria deixat de treballar; avui es promou una imatge de «dona moderna» que concep com a cosa consabuda la seva participació laboral. Cal comentar que és estrany i viscut de forma extraordinària que el sou de la dona superi el del marit, la qual cosa determina, en part, aquest joc de l'aportació econòmica el conjunt familiar i quin dels dos membres de la parella demanarà l'any d'excedència per tenir cura del nounat o la reducció de jornada.

Hem vist que la valoració del treball es fa en base a la remuneració econòmica, però també cal tenir ben present que per complir amb la tasca assignada, les dones no han hagut de passar per cap tipus de formació professional ni acadèmica, per tant, es tracta d'un treball poc qualificat. «No ens podem valorar, no tenim estudis, no tenim res...» (Esther). Tenim un treball poc valorat. Les mateixes dones, si podien, es decantaven per un altre tipus de feina perquè als magatzems d'alguna manera hi anaven a parar la gent sense estudis, amb poca cultura, on les converses eren un poc barroeres.

«...el treball de la dona, venia, per exemple, hi havia les dependents, les que treballaven a les oficines, que era lo més selecte, hi havia les sederes, com que hi havia moltes teixidores i treballaven bastant, anaven més o menys arreglades, i llavors hi havia les dels magatzems que era més arpleglat, i després altres tipus de feina...» (Josep).

A la primèria, sobretot, era una feina bruta, sempre rodejada de pols, d'un enrenou ensordidor, i amb una gran limitació de la mobilitat. Sempre assegudes, amb la ràdio com a única distracció, algunes cantaven si eren capaces de fer-ho sense treure l'ull de la cinta. Quietes i en silenci per no perdre pistonada, i així hores i hores, dies i dies; des del so de la sirena fins que era triat el darrer camió. Amb els anys, la mecanització, la millora i regulació del sou, treballar en un magatzem es va dignificant, l'entorn es va polint i rejuvenint l'edat de les dones que hi treballen. A més de cuidar-se molt més l'espai de treball, també ho fan les treballadores que apareixen més maquillades i millor vestides. Ja no són aquelles dones que sobreviuen a una postguerra i allò guanyat

formava part del seu queviure, ara són dones que volen aportar un sobresou a casa seva.

«De la segona vegada que vaig començar ja estava més valorat, la primera vegada, és que antes això de treballar al magatzem era cosa molt lletja, eren unes dones molt, com t'ho diria jo, eren unes dones molt deixades, l'una crida aquí, l'altra crida allà, i van mal vestides. I després anàvem a treballar i anàvem mudades i tot, mai ens deien res de si treballàvem a un magatzem...» (Paquita).

Tanmateix quan es parla d'on es treballa no es deixen d'utilitzar certs eufemismes.

«...a més que es pot dir molt bé, si a mi em demanen: de què treballes? Jo dic: estic al control de qualitat de manipuladora d'aliments, la gent no s'entera i els estic dient de què treballo.» (Esther).

Es combinen dues visions del mateix treball: una és la visió exterior, la que tenen els altres envers el treball de les dones. Aquest discurs és bàsicament masculí i juga en oposició al femení. Per altra banda tenim que les dones s'han autoconstruït un discurs propi i alternatiu, tot i que en alguns aspectes no deixa de reproduir el discurs dominant i que fa perpetuar la seva situació d'inferioritat i d'infravaloració.

Valorar-se a través dels ulls de la societat

«... ara potser es valorarà més, però en aquells temps treballar en uns magatzems quedava... als magatzem anava a parar lo més... les conversacions no eren massa cultes, eren paraules... passava tot tipus de personal...» (Angelina).

En general, i com s'ha comentat, el magatzem no ocupa el primer lloc en l'elecció de les dones, sinó que eren les botigues, el comerç en general i la sedera, on anaven a parar les al·lotes més joves que volien treballar. Deixant de banda les ocupacions que requerien una certa formació més acadèmica com fer de mestra, secretària. Els magatzems esdevenen calaix de sastre on van a parar dones grans, d'un nivell cultural baix, deixades, amb un vocabulari barroer... Són les mateixes dones que integren aquesta mirada exterior, magnificant una realitat que tot i ser ben present no deixa de ser una part. A través de les entrevistes hem anat veient que tota una sèrie d'estereotips aplicats a les dones dels magatzems es poden anar desmuntat i relativitzant. Les mateixes informants són testimonis d'aquesta diversitat que s'ha volgut despresti-

giar i simplificar; elles mateixes són joves que entraren als magatzems, algunes tenien estudis més que bàsics, les d'origen castellà foren primer minyones «de bons modals» que un cop casades anaren als magatzems, moltes d'elles tenien un gran sentit de la feina ben feta, del complir, més pendants dels seus propis problemes que de xafardejar sobre la vida dels altres.

Valorar-se a través dels ulls d'ells

«...no em sento valorada, no m'hi he sentit mai, em penso que no hi estem cap de les senyores que hi estem treballant, perquè no ens ho han demostrat mai (...) m'ho haurien de dir ells, en tot cas, que si que ens tenen valorades, jo no m'hi sento...» (Esther).

Els, els companys de magatzem, els seus mateixos marits, els seus caps i senyors... Ells que cobren més perquè fan la feina que es considera més pesada, perquè carreguen sacs i controlen màquines, perquè quan acaba el dia han suportat més pes sobre l'espatlla. Al cap i a la fi criteris masculins que són del tot integrats per les mateixes dones i que són perpetuats sota arguments indiscutibles i inamovibles. Per «ètica» no posarem les dones a carregar sacs i amb aquesta aparent cavallerositat s'amaga el discurs desigual de pensar: «com que elles no poden fer el que nosaltres sí que podem», justifica la feminització dels contractes amb el conseqüent abaratiment dels costos. No es parteix d'una igualtat davant la diferència, sinó d'una revaluació del treball masculí i dels seus atributs virils, «és feina de força», per sobre les potencialitats de les dones. Sovint ja no es tracta del saber fer o no, sinó que allò que és fet per mans femenines ja té de per si menys valor i se'l caracteritza de dèbil, delicat, fràgil, tant com les seves condicions.

Valorar-se a través dels propis ulls

«...però jo sí que jo mateixa, em sento molt valorada perquè sé que el moment que volgués, faria anar malament la producció, si això no passa és perquè la gent complim amb el nostre deure (...). És una feina molt monòtona i molt tonta, sembla, però de molta responsabilitat, jo sempre dic que si nosaltres féssim la feina mal feta, ells entregarien una feina mal feta, ja s'hi podrien esmerar ells fent números que no sortirien.» (Esther).

«... no em sentia gaire valorada, però bueno, jo considero que té el seu mèrit passar-se tantes hores allí triant i fer-ho bé, tot era com tu bellugues les mans, i el ritme que portaves, perquè estar 12 hores sentada en un puesto bellugant, triant, sense perdre... Jo considero que avui per avui té

bastant de mèrit (...) Home, no té mèrit a nivell executiu, ni a nivell metge, o d'una persona que ha fet carrera, però a nivell persona, a nivell situació, aguantar fred, aguantar moltes coses, si. Vam aprendre a treballar molt, una experiència inoblidable, també ho he de dir. Ara, a nivell econòmic no em sento recompensada...» (Angelina).

«Era muy complicado, mucho trabajar...» (Ana).

«Eso se lo digo yo ahora a la juventud y no saben lo que dices... horas y horas, no quieras saber lo que hacíamos» (Encarnación).

Valorar-se en funció del que els altres ens valorin. Enfrontades als seus nivells d'estudis elementals, als seus sous baixos, les dones cerquen altres motius per poder-se sentir valorades. Cerquen estratègies i pensaments que il·luminin la seva tasca i les faci sentir imprescindibles, que els atorgui un cert poder des de la seva «càtedra» de triar: «si volguéssim podríem fer anar malament la producció»(Esther). Passar fred, calor, fer molts hores de feina, anar amunt i avall tot el dia, haver estat capaces de tirar endavant una casa, uns fills, un marit, procurar fer una feina ben feta... Dones que intenten, malgrat les dificultats, passar-s'ho bé i anar creant una certa complicitat amb els companys i companyes de magatzem.

Si jo hagués...

Volem presentar aquí un «si jo hagués...» per tal de recollir els desigs i anhels de les dones que hem anat fent presents a través dels seus relats. Un espai per a deixar fluir els sentiments que viuen dones que han treballat tota la seva vida o bona part d'ella fora de casa seva. Les més grans recorden el seu pas pels magatzems com una feina que els proporciona uns doblers per anar tirant. La misèria i la precarietat són el seu pa de cada dia, i plantejar-se altres horitzons no entra en els seus esquemes. La guerra civil, per algunes, suposa l'estroncament d'uns estudis, el canvi de rumb d'un futur que es projectava lluny de la pols i del soroll dels magatzems. Les que van venir de fora cerquen feina i es van aferrar a allò que se'ls va oferir, a l'immigrant no se li dóna l'oportunitat de ser exigent. Les dones entrevistades ens diuen que elles haurien preferit un altre ambient «...yo me había tratado entre personas civilizadas, yo estaba acostumbrada a estar sirviendo y vas al almacén... te quedas mudo! Y si que había personas cultas, pero había que empezaban a explicar...» (Encarnación). Quan se'ls demana per què no van canviar de feina, la resposta té el color de la resignació, les coses eren d'aquella manera i no hi havia gaire més a escollir. Ningú no tria el lloc i la família on s'ha nascut, això ve donat i deter-

mina, en part, les nostres potencialitats i previsions.

«No sé si hagués canviat de feina perquè quan s'està amb una feina, si estàs a gust, ja no penses amb una altra, i com que a llavors tampoc tenies estudis per anar a un altre puesto, és diferent d'ara que tothom té estudis, pot triar més si troba feina. M'hauria agradat estudiar, però com que no podia... a casa no tenien cèntims.» (Paquita).

«Jo només vai conèixer el magatzem i res més, jo al magatzem ja m'hi sentia bé; ara s'hi hagués conegut un altre treball, dius potser si, però com que de l'institut em vai haver d'anar al magatzem... A mi m'hagués agradat estudiar, conforme d'infermeria, o de metge, o de comadrona, perquè la meva amiga és comadrona, aquella sí que va poder seguir, però jo ja no. Va ser una mica dur, perquè d'estudiar (...) i després vés-te'n a un magatzem, i veure com les teves companyes anaven fent i tu no.» (Catalina).

Per les més grans el fet de tenir feina ja era tot un «regal», la promoció d'un mateix, sentir-se satisfet i reconegut no eren prioritats del moment. Hi estigueren bé, als magatzems; els records són diversos, alegries i penes dibuixen la quotidianitat d'un país que es recuperava d'una guerra civil. Les més joves, les que encara treballen, són més conscients que es pot treballar gaudint del que un fa, que la monotonia i immobilitat d'una cinta es pot canviar, se somia i anhela quelcom millor. Els estudis es presenten com un sedàs en aquest canvi d'opció, i per altra banda la feina que fan té les seves compensacions, com és un horari compatible amb la llar.

«Si que hagués canviat de feina si jo hagués tingut estudis, no hi estaria aquí, perquè jo sóc molt creativa, m'agrada molt fer coses (...). Però no, no m'he plantejat mai canviar de feina, perquè la feina que segurament podria trobar en assumpto d'horaris haguera sigut pitjor, i en quant a cobrar, doncs ja estic contenta.» (Esther).

«...després de l'accident vai quedar molt decepcionada amb los jefes i encarregats... tinc ganes de canviar de vida, fer altres coses lluny de la pols, el soroll, el mal d'esquena... sóc jove encara...» (Angelina).

Blancs i negres amb molts grisos

«Pues ya hemos pasado lo nuestro, mal pagao, muchas horas, trabajabas un montón! Y el ruido y el polvo. Si tuviera que hacerlo no lo haría, lo de encargao, es muy difícil, según con el personal que das, pero...» (Ana).

«...era un puesto que es treballava bé perquè tot el personal estava ben

avingut, hi havia bones persones, tot estava bé i per això tothom hi feia molts d'anys allí...» (Rosa).

«I així 50 i tants d'anys sempre fent lo mateix (...) ja eren molts d'anys de treballar, tenia ganes de plugar, si haguéssim estat aquí, hauria aguantat perquè com que eren dues passes, hagués aguantat fins als 65, però allà dalt no.» (Rosa).

«...en general toda la que entraba, entraba muy contenta, estaba muy contenta allí la gente, y la que salía estaba deseando de volver a entrar» (Remedios).

«Tenies records alegres i en tenies de tristos...» (Catalina).

Amb aquestes pàgines hem volgut aportar la nostra engruna a l'homenatge a unes dones que assegudes a la cinta de triar portaren i porten a terme un treball anònim, invisible, silenciós i silenciàt, però sense el qual no s'hauria embarcat cap sac de fruits secs a Tarragona ni a cap tren de l'estació de Reus. La imposició amb què hem titulat aquest text: *Aquí es ve a triar!* queda completada amb un altre testimoni que ens serveix per a posar punt i final a la nostra particular «tria»:

«JO ESTIC CONTENTA D'HAYER TREBALLAT ALLÍ!»



Bibliografia

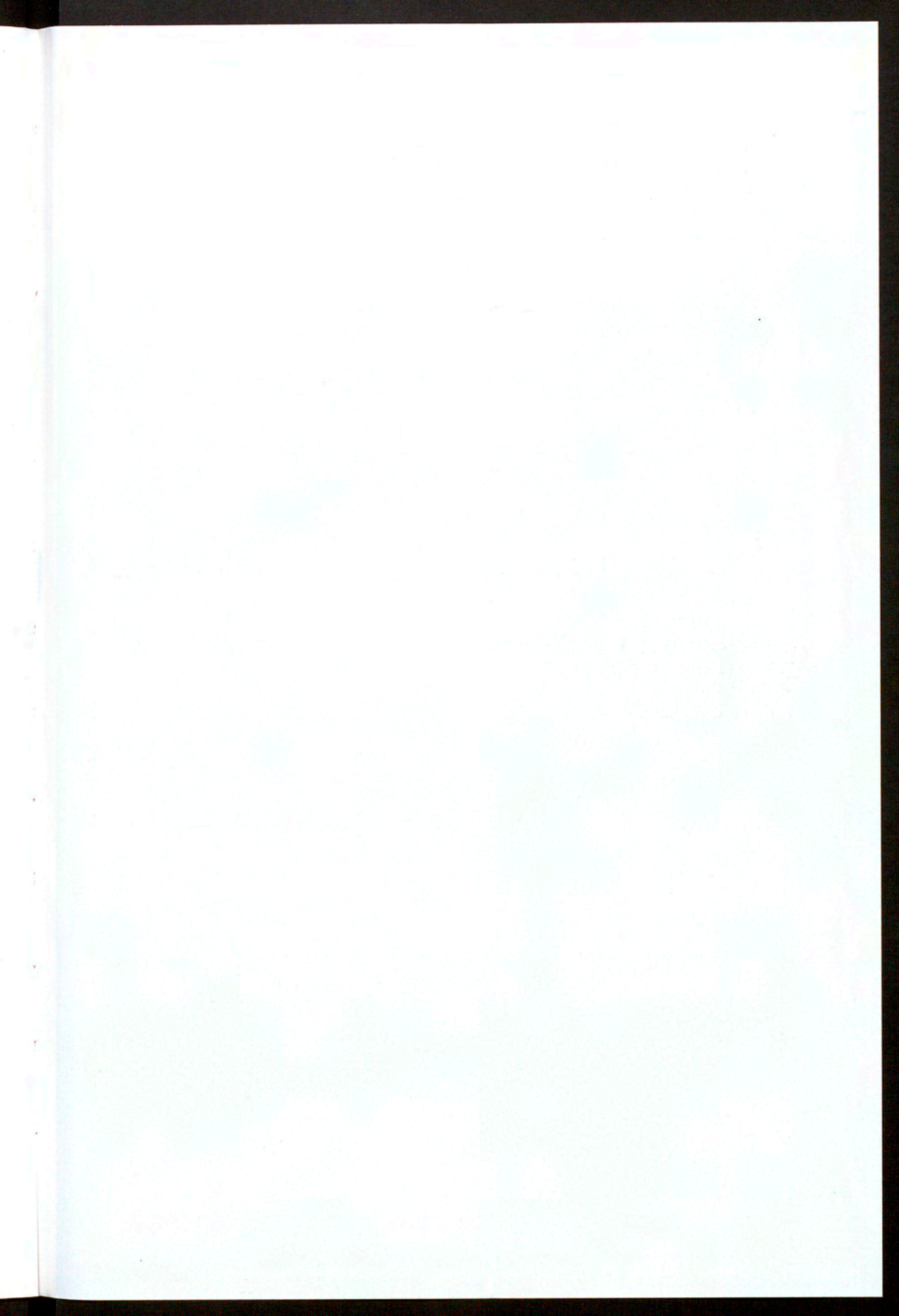
- AMORÓS, Xavier (1989) *Cafè París*. Reus. Gort.
- AMORÓS, Xavier. (2002) *Temps estranys. Claroscurs en la llarga postguerra reusenca. Llibre segon, 1951-1960*. Reus. Associació d'Estudis Reusencs. Edicions Rosa de Reus.
- ANGUERA, Pere (1977) *"El Círcol". 125 anys d'una societat*. Reus. Societat El Círcol.
- ANGUERA, Pere (1999) *Societat, sociabilitat i ideologia a l'àrea reusenca*. Reus Associació d'Estudis Reusencs. Edicions Rosa de Reus.
- ARNAVAT, Albert (1987) *L'impacte de la Primera Guerra Mundial sobre l'economia reusenca (1914-1923)*. Reus. Cambra del Comerç i Indústria.
- BODOQUE, Y. i PALOMAR, S. (2002) *Memòria de la sedera. Les obreres tèxtils a Reus*. Reus. Publicacions de l'Arxiu Municipal.
- BUSQUETS, Joan (1983) *Breu història d'una vida*. Reus. Rabassa.
- CALLEJA, Carlos i altres (1986) *El Baix Camp. Població, economia, territori*. Barcelona. Caixa d'Estalvis de Catalunya.
- CALLEJA, Carlos i VILA, José (1967) *La economía de la ciudad de Reus y del Campo de Tarragona*. Reus. Cámara del Comercio y la Industria de Reus.
- Cambra Oficial de Comerç i Indústria de Reus (1991) *Memòria econòmica i de treballs. 1973-1986*. Reus. Cambra Oficial de Comerç i Indústria de Reus.
- CARDÓ, Josepa (1983) *L'evolució dels conreus del Camp de Tarragona a partir del segle XVIII*. Valls. Institut d'Estudis Vallencs.
- COMAS, Dolors i altres (1990) *Vides de dona*. Barcelona. Alta Fulla.
- DASCA, Artur (1911) *Conreu de l'avellaner*. Reus. Imp. Sanjuan Germans.
- DUCH, Montserrat (1996) *Reus sota el primer franquisme, 1939-1951*. Reus. Associació d'Estudis Reusencs.
- GORT, J.M. i GORT, E. (1987) *Reus: la formació d'una ciutat*. Reus. Ajuntament de Reus i Carrutxa.
- FIGUERAS, Anna (1998) "De la vinya a l'avellaner. Crisi i transformacions a l'agricultura". Dins: *Reus 1900. Segona ciutat de Catalunya*. Reus. Ajuntament de Reus i Fundació la Caixa. Pàg. 149-165.
- FORNÉS, Ramiro (1968) *25 años de historia cooperativa provincial agraria*. Reus. Unió Agrària Cooperativa.
- FRANQUET, Rosa i altres (1985) *Ràdio Reus. 60 anys d'història*. Reus. Ràdio Reus.

- LLEONART, Pere (1994) *El Baix Camp. Escenaris socio-econòmics a l'horitzó del 2000*. Reus. Cambra del Comerç i la Indústria.
- MARGALEF, J. i SEGARRA, A. (2000) *L'agroindústria a les comarques de Tarragona. Mercats i rendes*. Tarragona. Diputació de Tarragona.
- PALOMAR, Salvador (2000) "Reus i la indústria dels fruits secs", dins: *Informatiu Museu*, 18. Reus. Museu Comarcal Salvador Vilaseca.
- PIJUAN, Joan (2000) *Història i present de l'exportació de la fruita seca a Reus*. Reus. Cambra del Comerç i la Indústria de Reus.
- PIJUAN, Joan (2002) *Comerciants de fruita seca de la província de Tarragona a la segona meitat del segle XX*. Reus. Cambra del Comerç i la Indústria de Reus.
- ROCA, Jordi (1996) *De la pureza a la maternidad. La construcció del gènere femení en la postguerra espanyola*. Madrid. MEC.
- SORONELLAS, Montserrat (2000) *Cooperació agrària a la Selva del Camp*. La Selva del Camp. Cooperativa Agrícola i Caixa Agrària de la Selva del Camp.
- SORONELLAS, Montserrat (2002) *Pagesos en un món de canvis. Família i associacionisme agrari a la Selva del Camp*. Tesi doctoral inèdita.
- VILÀ, Celedoni (1955) *Descripción de mi estimada patria la villa de Reus. Manuscrito inédito del 1787*. Reus. Associació d'Estudis Reusencs.

Sumari

PRESENTACIÓ per Misericòrdia Dosaiguas Pérez	7
PRÒLEG per Xavier Amorós Solà	9
INTRODUCCIÓ	13
Algunes notes sobre com hem fet la recerca	15
LA FRUITA SECA I LA CIUTAT. Montse Soronellas	19
La fruita seca, la ciutat i el Camp	21
El conreu al Camp, l'exportació a la ciutat	22
El Reus del 1950. La ciutat, la gent	27
Pagesos, corredors, magatzemistes i exportadors	35
Els magatzems de fruita seca dins la ciutat	42
LA FEINA ALS MAGATZEMS. Toni Martí	49
Ametlles, avellanes, nous i pinyons	51
Traginar, trencar, triar i pelar la fruita seca	53
• Remullar i trencar: l'avellana	57
• L'ametlla: trencar i repelar	61
Llest per a exportar: l'envasat i la comercialització	63
Un elaborat d'ametlla als anys 30	65
Els treballs dels magatzems	68
• L'oficina, dalt	68
• El magatzem, baix	69
Treballar... quan com i per quant	73
• L'estabilitat laboral	73
• Horaris, vacances i sous	73
• Dificultats i riscos	76
• Sindicació, reivindicació	77
La vida als magatzems	80
LES DONES DELS MAGATZEMS. Xisca Martorell	87
Presentacions. Perfils de vida	89

El seu origen. L'arribada al magatzem	93
Immersió en la vida laboral dels magatzems	97
• Treballar a casa, treballar als magatzems	97
• Itinerari laboral	98
• L'habilitat a triar	99
• La doble jornada	101
• L'esmorzar no pot fallar	106
• Precarització laboral	107
• Com es treballa. Escenaris i riscos laborals	111
• El control laboral. Cantar, xerrar, escoltar la ràdio... ..	115
L'àmbit femení dels magatzems	117
• Clofolla, tros, <i>crosta</i> , fruit	117
• Altres tasques: cosidores, sargidores, marcadores... ..	119
Com una família, com una empresa	122
• L'àmbit de les relacions	123
I la canalla on?	127
• Com unes mares	136
EL VALOR DEL TREBALL. Toni Martí i Xisca Martorell	139
Un fotimer de dones invisibles	141
Petites feines grosses, grans feines petites	142
Els diners, entre la llepolia i la necessitat	143
Valorar-se a través dels ulls de la societat	145
Valorar-se a través dels ulls d'ells	146
Valorar-se a través dels propis ulls	146
Si jo hagués... ..	147
Blancs i negres amb molts grisos	148
BIBLIOGRAFIA	151





Llibres editats:

LES DONES HONORADES ALS
CARRERS DE LA CIUTAT
Carne Puyol Torres

JOAQUIM M. BARTRINA,
ENTRE LES RAONS POÈTIQUES
I LES CIENTÍFIQUES
Montserrat Corretger i Xavier
Ferrer

MEMÒRIA DE LA SEDERA
Yolanda Bodoque i Salvador
Palomar

ELS ANTICS CEMENTIRIS DE
REUS
Montserrat Flores Juanpere

CELS GOMIS
Ezequiel Gort i Salvador
Palomar

En preparació:

CATÀLEG DE L'ARXIU:
ELS PERGAMINS



AJUNTAMENT DE REUS

M. Soronellas, T. Martí i X. Martorell

AQUÍ EŞ VE A TRIAR!

6