

Inés Butrón

Dones ramaderes

36 mirades de futur
d'un ofici ancestral



Dones ramaderes

Dones ramaderes

36 mirades de futur d'un ofici ancestral

Inés Butrón Parra

Primera edició: març del 2022

© del text: Inés Butrón Parra

© de les imatges i postproducció fotogràfica: Antonio Ron i Toni Butrón

© de l'edició:

9 Grup Editorial

Cossetània Edicions

C/ de la Violeta, 6 — 43800 VALLS

Tel. 977 60 25 91

cossetania@cossetania.com • www.cossetania.com

Disseny i composició: 3 × Tres

Impressió: Leitzaran Gràfikak

ISBN: 978-84-1356-177-6

DL T 74-2022

No és permesa la reproducció total o parcial d'aquest llibre, ni la seva incorporació a un sistema informàtic, ni la seva transmissió en cap forma ni per cap mitjà, sigui electrònic, mecànic, per fotocòpia, per gravació o altres mètodes, sense el permís previ i per escrit dels titulars del *copyright*.

Quiero compartir este libro también con todas aquellas mujeres que no han olvidado que las piedras hablan, que la tierra es un ser vivo y que convierten cada acto cotidiano en una ceremonia de unión con el universo durante los doce intensos y masculinos meses solares, durante las trece mágicas y femeninas lunas cada año de sus vidas sin que nadie les haya dado nunca un reconocimiento.

LAURA ESQUIVEL. *Íntimas succulencias*

No hi ha despreocupació més vergonyosa que la que es refereix als aliments que mengem per subsistir. Si existim sense reflexionar i sense donar les gràcies per res deixem de ser humans per convertir-nos en bèsties [...].

M. F. J. FISHER. *How to cook a wolf*





Fins ahir, vaig ser ombra només.

Avui retrobo els meus peus, extraviats en el fons
d'un armari. Em poso el cap, vesteixo el meu cos i el
reconec... *meu*.

Individual.

Únic.

Mai més divisible.

Mai més franquejable.

Em construeixo sobre aquell que diu que jo no puc.
Camino, sobre aquells que determinen que tot això no
està fet per mi.

Tinc mans que són recer, un llenguatge.
Mans per teixir, per llaurar. Mans per munyir i senyalar.
Mans que són el meu mapa, la meva eina,
la meva font de plaer.

Soc tota la meva fortuna.

Diu el relat que vaig néixer pel pudor i per complaure.
Pel servei.
Pel silenci.
Que soc un annex.

Fins ahir, vaig ser ombra només.

Neta.

Filla.

Germana.

Mare.

Companya.

Pastora de mirada atenta. Tradueixo dels meus sentits
el missatge:

No vetaran la meva vida.

No condicionaran els meus reptes.

Vinc de la matriu que a totes ens uneix. Una
membrana de pors vençudes.

Un cant de justícia.

El repic d'un tambor on confluïm
ens amanyaga,
ens empodera.

Una melodia que xiuxiueja que no estem soles.
Una ventada que afirma que d'un demà de muntanyes,
boscós i pastura PER A TOTES, nosaltres, en som la
llavor.

Índex

Introducció	14
-------------------	----

■ PRIMAVERA

La mà que esquila la llana	24
Les petjades de l'Anna	28
Trencant motllos: rústic, lliure i natural	32
Pasturabosc o la lluita contra el foc	36
Dues germanes i noranta vaques	40
Terra de sauló	44
Tu no, que ets una nena	48
La granja de la Raquel: una rebel·lió ben pacífica	52
Edwige: una nòmada del segle XXI	56

■ ESTIU

Les actrius del paisatge: tragicomèdia en un sol acte	62
Tocant de peus a terra	66
Som de pols, som de ponent	70
Reparar el passat, construir el futur	74
El compromís de la Marta	78
Ramats i herbes: recollint la tradició remeiera	82
Les recuiteres del segle XXI	86
Pastores altament qualificades	90
Una vida dins d'un formatge	94

■ TARDOR

Somia ovelles, petita	100
Unió de pageses: dones en peu de pau	104
Marones de totes les races	108
El banquet de l'Helena	112
Un cavall com a mirall	116
Les visionàries	120
Preparant la tardor en terres de l'os	124
La pastora sense talons	128
Et penses que ets menys bèstia que jo?	132

■ HIVERN

Pals a les rodes	138
Cròniques de morts no anunciades	142
La decisió de la Sara	146
Males bèsties	150
Els pals de pallar	154
Arqueologia pastoral	158
En femení singular: la-na-tu-ra, la-ter-ra	162
<i>Ma solitude</i>	166
Una vida a contracorrent	170



EMMA ROJAS
Santa Maria d'Oló
El Moianès
@libelulavolant



ANNA MAS
Cruïlles
El Baix Empordà
mascasascruïlles.cat



JUDIT LÓPEZ
Guardiola de Berguedà
El Berguedà
@pastors_de_bosc_



JUDITH NADAL
Vilopriu (Gaüses)
El Baix Empordà
www.pasturabosc.cat



MARINA PUIGCORBÉ
Les Llosses
El Ripollès
www.masellladre.cat



ANNA BOLEDA
L'Albiol
El Baix Camp
@lasegalla



RAQUEL CAMPS
Vallcebre
L'Alt Berguedà
www.masgalceran.com



RAQUEL SERVITJA
Sant Mateu de Bages
El Bages
raquel@agavet.cat



EDWIGE VERILLON
Santa Llúcia de Puigmal
L'Alta Garrotxa
@tija.wige



AITANA SAIZ
Gavàs
El Pallars Sobirà
www.formatgeriadegavas.cat



ANNA PUIGMAL
Maçanet de Cabrenys
L'Alt Empordà
@annapuigmal



GEMMA ARNILLES
Algerri
La Noguera
www.plaovi.cat



MARIA ABADIA
Sant Pau de Segúries
La Garrotxa



MARTA CAROLA
Espolla
Parc Natural de l'Albera
www.baussitges.com



MONIQUE CLIMENT
Vilaller
L'Alta Ribagorça
@monique_pratdesala



NATÀLIA RICH
Siurana d'Empordà
El Baix Empordà
www.peraladamasmarche.com



ROCÍO MORENO
Cabanelles
L'Alt Empordà
@carns_de_muntanya



SÍLVIA LUIS
Montseny
Parc Natural del Montseny
www.formatgeriadelmontseny.com



ALBA ROQUER
Falgars d'en Bas
La Garrotxa
maspujolriu@hotmail.com



BRIGITTE GAROLERA
Serinyà
El Pla de l'Estany
@bgacat



EVA GONZÁLEZ
Llanars
El Ripollès
@ramaderialailla



HELENA GUILLEN
Greixer - Ger
La Cerdanya
www.montmelus.cat



MARISA BUXEDA
Molló
El Ripollès
www.mascanilla.com



MERCÈ LAGRAVA
Josa de Cadí
L'Alt Urgell
www.formatgeriaserratgros.com



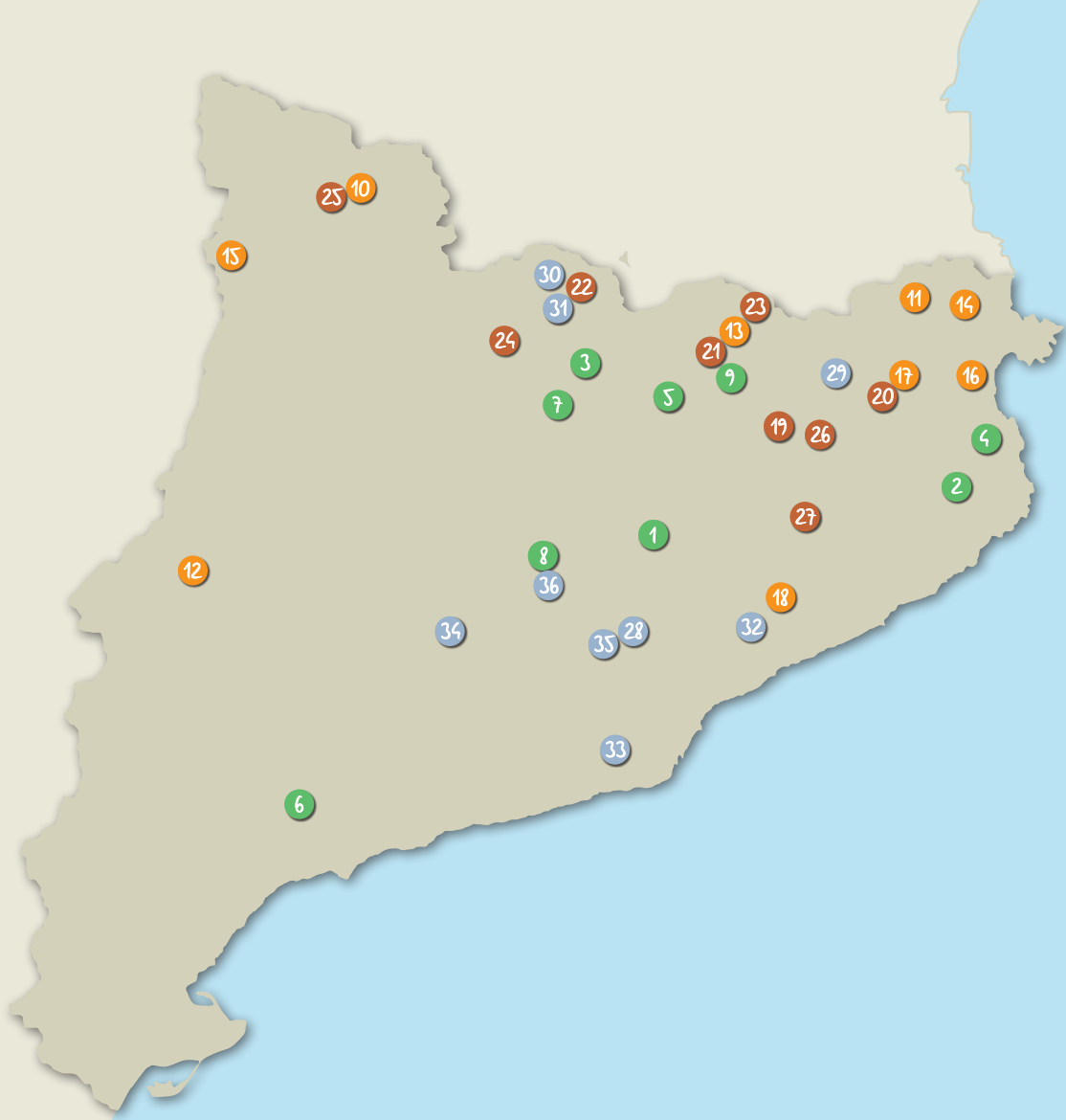
MÒNICA BALAGUÉ
València d'Àneu
El Pallars Sobirà
Formatgeria Girola



CLARA MONGE
Les Planes d'Hostoles
La Garrotxa
www.elvilarielportet.com



YAS RECHT
Sant Hilari Sacalm
La Selva
www.granjacircus.com



EMMA VINYAS ²⁸
 Matadepera
 El Vallès Occidental
www.turodelesnoucabres.cat

GEMMA VILA ²⁹
 Argelaguer
 La Garrotxa
[@la_bennu](https://twitter.com/la_bennu)

SARA GUTIÉRREZ ³⁰
 Éller
 La Cerdanya
[@30Cabres](https://twitter.com/30Cabres)

TERESA TORNER ³¹
 Fontanals de Cerdanya
 La Cerdanya
www.patataecologica.com

CARME PLANA ³²
 Vallgorguina
 El Vallès Oriental
www.canplana.cat

CRISTINA DE LLANOS ³³
 Begues
 El Baix Llobregat
www.remugabosc.org

GEMMA CLARENA ³⁴
 Argençola
 L'Anoia
www.calserrats.com

MERLÈS MARTÍNEZ ³⁵
 Vacarisses
 El Vallès Occidental
[@MartinezMerles](https://twitter.com/MartinezMerles)

ROSA VILALTA ³⁶
 Fonollosa
 El Bages
[@casalotdecamp](https://twitter.com/casalotdecamp)



Introducció





Introducció

DONES RAMADERES és un llibre impulsat per l'esgotament. Com un hàmsster dins una gàbia d'or, em movia fent cercles sense arribar enlloc.

Des de feia anys, observava el món de l'alimentació des del costat més enlluernador, ociós, artístic, elitista, i, després, n'escrivia. A les xarxes, als mitjans, aquells fantàstics moments de gaudi gastronòmic atreïen moltes mirades, encuriosien l'audiència, que es delia per trepitjar els temples culinaris dels més privilegiats. Com a escriptora de cròniques no m'anava pas malament. Seia en algunes de les millors taules del país i, a sobre, me les publicaven. Hi guanyava uns calerons, només una almoïna en comparació al que d'altres n'extreïen, d'aquesta mina de fer diners ràpids en què va esdevenir el món de la restauració catalana abans de la pandèmia. El 13 de març del 2020 tot va esclatar. Plovia sobre mullat.

Molt poc abans, gran part del periodisme gastronòmic i els «oficis» que se'n derivaven vivien en una irrealitat fantàstica, una mena de bombolla ingènua amb molta estètica i poca ètica. Ningú mirava al voltant, a les «clavegueres de les cuines», on s'hi escarrassaven els cuiners sense reconeixement mediàtic i una colla de persones anònimes en situacions laborals molt precàries que, amb prou feines, sobreviuen.

Però mirar-nos el melic era tot el que fèiem. S'hi estava bé. De tant en tant, n'hi havia prou amb participar en les campanyes de promoció de productes i territori, visites guiades, viatges de premsa. Tot, evidentment, organitzat amb la lloable intenció que els de ciutat anéssim a retrobar-nos amb la ruralitat com a espai per a escenificacions diverses en què el territori, el turisme enogastronòmic i un passat de cartró pedra eren els protagonistes. Tot i així, tenia la sensació que aquells esmorzars de matances en restaurants de ciutat amb embotits de Cal Déu i ous de gallines felices eren arbres que no em deixaven veure el bosc, un miratge del veritable món de l'alimentació. Tanmateix, les paraules clau eren: producte km 0, de proximitat, producte estacional, sostenibilitat... tot ben barrejadet i assaonat en una mena de mantra buidat de contingut. De tant en tant, alguns ja començaven a destacar el paper del productor com a agent essencial, però la realitat era que menjàvem cada cop més aliments de gamma alta als restaurants i més processats a casa comprats a corre-cuita en lineals de supermercats sense importar-nos-en l'origen. Les paradoxes alimentàries es feien cada cop més habituals, la gastronomia es reduïa a un conjunt de tendències i un grapat de llocs de culte.

Enmig de la confusió van arribar els productes de la «salvació alimentària» i «planetària». La nova inquisició va estigmatitzar com a responsables del desastre global els pagesos irresponsables i els ramaders assassins de bèsties innocents. La carn estabulada i el seu impacte mediambiental, més un xic de tendències gastronòmiques i un munt de desgavell informatiu que sempre beneficia els mateixos, va ser el cavall de batalla per al tret de sortida de tota mena de succedanis i nous productes amb embolcalls de coloraines.

En aquell moment, a més, la paraula *feminisme* s'escampava arreu cada cop amb més força. Les dones en teníem el pap ple. Vam ser un gran reclam per als congressos i fires que s'aventuraren, per fi, dins de les caveres de la cuina professional, i feien fotos de les dones eclipsades en un món masculinitzat en l'àmbit social, i absolutament matriarcal de portes endins. Tanmateix, als mercats, a les botiguetes de barri, a les cuines de casa —on amb prou feines sobreviu una cuina de base popular tradicional—, al camp i a les tasques fonamentals —les reproductores i productives d'aliments—, les dones eren una legió tan esgotada com jo, fastiguejada, invisibilitzada. La claparadora realitat començava a obrir-se camí entre grups de dones que treballaven en el món rural. Organitzades en petits grups i compromeses amb un entorn, lluitaven per un *modus vivendi* més digne i perquè la figura de la dona s'aixequés arreu amb el cap ben alt, perquè sempre ha estat el pal de paller i perquè d'elles en depenem si volem que el fantasma de la gana no s'escoli per la finestra com l'udol d'un llop.

El terreny estava adobat, doncs, perquè ens llencéssim a comprendre la gastronomia d'una manera més holística, per emprendre un viatge al centre del nostre univers comestible. Ens vam sentir atrets per aquells que encara exercien la ramaderia extensiva al nostre país, sobretot si en aquelles explotacions hi havia una dona al capdavant o, com a mínim, en les mateixes condicions i drets que els homes que l'acompanyes-

sin. El suport editorial ens va permetre ser lliures, respirar, per fi, aprendre, trepitjar terra i merda, herba i pols, saber quins eren els orígens dels aliments de la nostra taula i qui hi havia al darrere de tot plegat. I volíem que ens ho expliquessin dones grans, joves, neorurals o pubilles d'una finca, mares de famílies nombroses o dones soles amb cinquanta cabres aixoplugades a sota d'una iurta, doctores en geologia, historiadores de l'art, fisioterapeutes, mestres, pastores... Volíem sentir les seves queixes, opinions, expectatives, somnis... Sabíem que no seria gens fàcil i agraeixo des d'aquí l'ajuda de Ramaderes.cat, Dones del Món Rural o la plataforma Pasturabosc, perquè si no hagués estat per elles, que ens han obert les portes de casa seva i el seu cor amb una sinceritat inusitada, no ens n'hauríem sortit.

Al llarg d'aquests catorze mesos en què hem sentit el galop dels quatre genets de l'apocalipsi, hem vist la mort de prop i el món semblava enfonsar-se; era més urgent que mai comprendre què era essencial i què ens converteix en babaus, víctimes d'un consumisme ferotge que ens autodestruïx. La cultura urbana dominant s'esmicolava davant de les urgències bàsiques: el menjar, la vida, la cura de la terra i tots els éssers vius que hi habiten. I així, amb aquesta premissa, vam emprendre la ruta durant la tardor del 2019 sense saber on ens ficàvem.

Perquè aquesta piscina va resultar d'una fondària tan enorme que necessitaria anys per pair i comprendre tot el que les dones ramaderes m'han explicat durant aquests mesos complicats en què hem anat d'un costat a l'altre del mapa. Per això, el nostre sistema de treball va ser molt senzill: deixar-les parlar. Treure una gravadora vella i portar-la amb mi mentre conversàvem, intentar copsar l'instant, fotografiar les bèsties i l'entorn que s'anava transformant en cada racó, amb cada estació de l'any, de la mateixa manera que els animals. Els *tempos* de la vida al camp són molt diferents dels de la ciutat, però existeixen —que ningú no se'n faci una idea equivocada i idealista—, i solen ser més exigents del que pensem. En cada cicle hem viscut l'època de parts, la transhumància, l'esquilada, les llargues hores de pastura, la solitud, el fred i la calor, però sempre amb una sensació vital de felicitat immensa, lligada a la terra, formant-ne part, ni que fos per un dia.

En cada visita i en cada conversa, doncs, cadascú hi ha dit la seva i ha abordat el problema des d'on ha volgut, i nosaltres l'hem intentat reproduir sense trair el seu missatge, amb les mateixes paraules i intentant ser fidels al moment. Si no ho hem aconseguit, demano disculpes, perquè no ha estat gens fàcil estar a l'altura d'un tema que mai no hauria imaginat que tingués una complexitat tan enorme, de la qual cosa, tanmateix, m'alegro, perquè no hi ha res millor que la fascinació d'una descoberta, l'aprenentatge continu. He patit fred, calor, cansament i molta por, però de retruc he rebut emocions a dojo i honestetat, portes obertes, afecte. M'he sentit diminuta i mediocre davant d'unes dones que atresoren una saviesa i una capacitat de supervivència davant de la qual només puc oferir-los aquestes pàgines com a pedestal.

En aquests petits relats es barregen el diari de viatge, el quadern de bitàcola d'una ruta pels sentiments que em provocaven els paisatges, la memòria i la confessió amb





la crua realitat dels temes que es plantegen. Parlo d'assumptes com la llibertat a l'hora de triar un estil de vida sense que comporti prejudicis i estigmatització; la valoració d'unes feines ancestrals que són tant o més imprescindibles que qualsevol de les nostres, recloses dins del confort d'un despatx; els pals a les rodes de tots els emprenedors rurals que han volgut establir-se a «la Catalunya buidada» amb projectes engrescadors, o, simplement, optar pel camí més difícil, que és el de tirar endavant, peti qui peti, allò que els avantpassats van fer pujar amb l'esforç. Reconstruir un llegat, recuperar-ne les arrels davant de la terrible i dolorosa decisió d'abandonar casa teva. Assumptes que són competència de tots, perquè, en definitiva, estem parlant d'alimentació amb majúscules, de la gestió del territori, de la nostra història, de l'accés a la terra, de la bona o mala praxi de les ajudes i subvencions creades *ex professo* per a la mantenció del món rural, de la delicada i complexa combinació d'un sector primari productiu amb un turisme que encara no ha après a valorar i respectar els febles ecosistemes en què s'instal·la.

Hem xerrat mil vegades sobre aquesta pandèmia, que ha estat un clatellot pedagògic a la nostra manera de menjar capritxosa i insostenible. Hem posat sobre la taula assumptes com la sobirania alimentària o el preu just d'un producte de qualitat que justifiqui la feina dels petits productors i satisfaci el major nombre de consumidors. També hem debatut sobre la promoció de formes de venda directa i les xarxes de productors i consumidors interconnectats, sobre el benestar dels animals i les noves maneres de gestionar el bestiar que, tot i ser hereu de la tradició, també s'adapta als nous temps en benefici dels pastors i dels ramats. Però, sobretot, hem parlat de les dones i el seu lloc en estructures socioculturals que arrosseguen un masclisme estructural evident en el tracte que encara reben i algunes lleis «no escrites», però encara vigents a la pràctica en alguns masos. Hem pogut comprovar, si més no, que les unitats de producció agrícoles i ramaderes es dinamitzen i canvien al ritme dels nous temps, com ho fa la resta de la societat. Hem vist com homes i dones, tots amb els mateixos deures i drets, s'aixecaven cada dia a trenc d'alba i tiraven endavant famílies nombroses i bestiar, tot conciliant com podien la maternitat amb la cura dels animals i la terra. Moltes d'aquestes dones, a més, lluien samarretes negres amb un rètol on es podia llegir «Sense pastores no hi ha revolució».



Primavera





La mà que esquila la llana



EL MOIANÈS

Avui sortim de casa havent dinat, millor dit, després de cruspir-me uns «espaguetis de confinament» a corre-cuita, i ara, amb la panxa plena i la mascareta, m'està agafant una mandra... «És l'ansietat, nen. Tothom s'ha engreixat durant aquest dies. Ho diuen a la tele.» Em mira amb cara d'au-ves-a-fer-punyetes i condueix fins a Santa Maria d'Oló, on ens hem d'espavilar per seguir les instruccions de l'Emma per arribar al mas i als prats on pasturen les ripolleses en una tarda de maig d'aquelles en què cauen quatre gotes i tot llueix, net i polit, com una nena endiumenjada.

L'Emma és espigada i gràcil com una ballarina i, tanmateix, és una de les poques dones d'una colla d'esquiladors rabassuts que cada primavera s'enfronten a la tasca de tallar la gruixuda capa de llana, l'abric natural dels ramats ovins, abans que l'estiu i la calor se'ls tiri a sobre. La vam veure fa pocs dies esquilant les latxes de la Yas, la ramadera de Sant Hilari. L'operació és delicada, cal no fer ferides ni esvalotar massa el

ramat. La concentració és màxima. El treball de pastors i esquiladors és ràpid, en cadena. Les ovelles, porugues de mena, fan pinya en un racó, com mirant-se un patíbul. Cal fer-ho tot amb precisió i rapidesa. El pastor agafa l'ovella per les potes del darrere —una mena de clau de judo— i aconsegueix asseure-la a terra; li fa la pedicura. Immediatament és el torn de l'esquilador, que va passant la màquina que n'extreu la llana i deixa l'animal amb la pell blanqueta i nua. «Tot és com una dansa. La mà que treballa no és la que porta la màquina, sinó l'altra, amb la qual li estiro la pota davantera, la poso al darrere meu per immobilitzar-la, li giro el cap —que és el seu punt d'equilibri— i li estiro el coll i l'engonal, els racons més delicats per no ferir-la.» En menys de cinc minuts, l'ovella ja està llesta i al terra del corral cau un munt de llana greixosa que es recull en grans sacs. «I què se'n fa?», pregunto. «S'hauria de cardar i netejar per aprofitar-la, una feinada que ara ningú no pagaria. No podem competir amb els teixits sintètics. Només serveix per posar-la als horts, per evitar les males herbes», ens explica la Yas.

Els esquiladors han estat sempre homes, i l'Emma les ha vist de tots colors. Plena de blaus a les cames i esgarrapades als braços, ens explica, mentre vigila el ramat al mig del

