

## Trementinaires

2010-09-30 05:00:23



El oficio de “trementinaire” era una actividad única y exclusiva del valle pirenaico de la Vansa y Tuixent en la comarca catalana del Alt Urgell (provincia de Lérida), actividad realizada mayormente por mujeres para complementarla economía doméstica de las familias de esta zona montañosa. Este oficio tiene una corta historia, de la segunda mitad del siglo XIX a finales del XX, y no cuenta con documentos escritos, todo lo que nos ha llegado sobre él es por transmisión oral, la memoria colectiva nos sitúa el primer viaje en 1875 y el último en 1984.

Las “trementinaires” se dedicaban a la venta ambulante de hierbas y remedios naturales (té de roca, corona de rey, serpilo, escabiosa, oreja de oso, mil hojas, pez, aceite de abeto, aceite de enebro y sobre todo la trementina, producto original que les daba nombre) que recogían y elaboraban ellas mismas.

Salían a vender una o dos veces al año, iban por parejas, hacían la mayor parte del viaje a pie cargando con sus productos y se ausentaban de sus casas unos días o hasta varios meses. Preferían visitar zonas rurales, pues mantenían una relación personal y directa con la gente a la que vendían, se alojaban en sus casas, por ello solían tener rutas fijas que repetían cada año. Viajaron por casi toda Cataluña, hacia los llanos del interior, Puigcerdà, el litoral, etc.

### **SITUACIÓN GEOGRÁFICA E HISTÓRICA**

El valle de La Vansa se encuentra en el Prepirineo Oriental de Cataluña, en la comarca del Alt Urgell (limita por el noreste con Andorra y la Cerdaña, al oeste con el Pallars y al sur con el Solsonés y la Noguera), se sitúa a lo largo del río de La Vansa, afluente del Segre.

Cuenta con una superficie de 135 km<sup>2</sup> que se extiende en paralelo a la sierra del Cadí ocupando lo que actualmente es el parque natural de Cadí-Moixeró, desde la collada que une el Cadí y Pedraforca hasta Montant, donde el valle se estrecha hasta morir en el río Segre.

El territorio es muy accidentado con grandes desniveles y alturas superiores a 1.500 metros, los accesos al valle fueron caminos de herradura hasta no hace mucho tiempo en que han sido sustituidos por pequeñas carreteras que comunican los diversos pueblos.

La población se concentra en pueblos y masías: Josa de Cadí, Cornellada, Fórnols de Cadí, Adrahent, Sisquer, Sorribes de la Vansa, Montargull, Sant Pere, Padrinàs, Ossera, Els Gàrrics, La Barceloneta, Banyeres, Coll d'Arnat y Tuixent, núcleo mayor que contaba en 1380 con 33 fuegos y fue aumentando hasta un máximo de 528 en 1877, en 1973 se anexiona Josa de Cadí y en 1981 cuenta con 118 hogares (AA.DD.).

Estos núcleos están rodeados de prados de pastoreo sobre todo de bovino y ovino, campos de cultivos de cereales (trigo y cebada), legumbres, patatas y forrajes y bosques de abetos, pino negro y rojo.

La climatología participa de las peculiaridades del clima de alta montaña pirenaica, marcado por bruscas diferencias estacionales, con veranos agradables y inviernos muy crudos, con fuertes heladas y nevadas que impiden cualquier actividad al aire libre.

A mediados del siglo XIX el modelo social del valle era el de una sociedad viva, rica y diversa, con unos fundamentos sociales y culturales propios basados en la lealtad y la solidaridad por el hecho de ser valles cerrados y aislados de las zonas llanas catalanas (como otras zonas pirenaicas). Un sistema económico de producción autosuficiente basado en la agricultura para autoconsumo: trigo, cebada, centeno, patatas, legumbres, viña, remolacha, forrajes; frutales: peras, manzanas, cerezas, nueces...; animales de corral: gallinas, conejos, engorde de algún cerdo, caza (conejos y perdices) y pesca (truchas). En cuanto a ganadería contaban con pequeños rebaños de ovejas o vacas y como producciones artesanales: miel, quesos y la recolección de productos del bosque.

En este momento histórico la población había aumentado y se había estabilizado (en 1857 el máximo auge poblacional del valle con 2.805 habitantes), las mejoras agrícolas y las buenas cosechas permitieron un comercio de ámbito comarcal complementario de intercambio de productos entre las zonas más altas y la ribera del Segre. Se comercializaba sobre todo corderos para carne y lana, mulas o burros y alguna vaca y el excedente de la producción para autoconsumo: huevos, setas, frutos, etc. Y compraban productos básicos que no producían, aceite, bacalao, arroz y azúcar a vendedores ambulantes que llegaban al valle o cuando ellos mismos bajaban al mercado/feria de La Seu de Urgel. No era una población pobre, pero sí existía una escasez de circulación monetaria.

El trabajo, como en otras comunidades pirenaicas, estaba distribuido por edades y sexos. Los hombres se encargaban de los trabajos del campo, la ganadería y el bosque. Las mujeres del hogar, el huerto, los animales de corral, la recolección de la miel y productos del bosque, la fabricación de conservas, embutidos y quesos. El invierno dificultaba toda actividad y se empleaba el tiempo paratrabajos más artesanales y reparaciones. Las duras condiciones de vida del valle se compensaban con la solidaridad y la hospitalidad.

Un código social no escrito de deberes y obligaciones transmitido de generación en generación era la base de una sociedad fundamentada en el trabajo colectivo y en la jerarquía familiar.

En este punto álgido de esplendor poblacional y de autosuficiencia se contaba en la zona con oficios tan diversos como: maestros, curas, alfareros, guardia civil, contrabandistas, posaderos, comerciantes, herreros, carpinteros, albañiles, músicos, pastores, molineros, pequeños talleres para la elaboración de trementina, aceite de abeto. Es de destacar el contrabando, ejercido tanto por mujeres como por hombres, debido a la proximidad de la frontera de Andorra y Francia, puesto que llegó a ser un oficio, se traficaba principalmente con ganado, telas y tabaco.

Es a partir de este momento cuando se inicia el éxodo estacional de hombres y mujeres del valle hacia zonas con una agricultura más evolucionada y/o una industrialización incipiente en busca de recursos económicos.

Los hombres salen del valle para hacer de jornaleros, carpinteros, carboneros, mineros, y las mujeres de nodrizas, servicio doméstico o de vendedoras ambulantes. Es entonces cuando surge el oficio de TREMENTINAIRE como medio para obtener unos ingresos complementarios en el seno de la familia.

## OFICIO DE TREMENTINAIRE

## Trementinaires

Es en este marco de transformación en el que muchas mujeres exclusivamente de esta zona se dedicaron a ir andando por toda Cataluña cargadas con sus aceites, ungüentos y hierbas medicinales para “sanar y curar todos los males”.

Sólo por transmisión oral eran adquiridos los conocimientos sobre las plantas medicinales, sus virtudes y sus usos y los procesos de elaboración de remedios y su aplicación. Este nuevo oficio recibe el nombre de la TREMENTINA, remedio que más popularidad les dio a la mayoría de las mujeres que se dedicaron durante más de cien años a esta actividad.

El último viaje lo realizó Sofía d’Ossera en el año 1984 (Sofía Montané i Arnau. Nació en 1908, a los 10 años empezó a hacer el recorrido con su abuela materna, una de las primeras trementinaires y lo alternaba con ir a servir a casas de pueblos grandes. En 1936 se casó con Miquel Borrel también de Ossera y jornalero por los bosques de Cataluña. Cuatro años después de casados, Miguel decide cambiar de oficio y fueron de las pocas parejas que viajaron juntos como trementinaires).

Salían por parejas, una mujer experimentada y una joven acompañante aprendiz. La mayoría de veces tenían vínculos familiares o de vecindad ya que era necesario que hubiera mucha confianza entre ellas, pues el oficio, los conocimientos, los clientes y el arte de vender y curar se transmitía con gran recelo.

Una de las trementinaire más jóvenes fue María Majoral, nació en 1887 en Cornellana y empezó a viajar con sus padres a los dos años. Su primer viaje como trementinaire lo realizó con sólo 12 años con Rosa Arnau del mismo pueblo y de 8 años de edad como aprendiz. María no dejó su oficio hasta 1959 con 72 años. En sus viajes la acompañaban sus tres hijas por ello la llamaban “la trementinaire de las niñas rubias”.

Las trementinaires además de vender sus productos, eran las sanadoras de todos los males, tanto en personas como en animales. A los sitios que acudían ya las esperaban cada año y solía ser siempre en la misma época, por ejemplo tenemos constancia que en Artesa de Lérida (situado a 9 Km de la ciudad de Lérida) venían cada año en primavera (COSTAFREDA, 2000, 134) lo cual hace suponer que también llegaban a otros pueblos de la comarca. La venta de remedios, aceites, plantas medicinales, cataplasmas y curas que cada trementinaire aconsejaba según su experiencia y veteranía no tenía precio, se pagaba según el enfermo y la enfermedad que presentaba.

Un convecino de Tuixent, Pere Serra Prat, describe a las trementinaires de la forma siguiente:

“Mujer valerosa y fuerte, curandera ambulante con gran conocimiento de hierbas y remedios tradicionales.

Su habla expresiva y clara con una gran memoria la hacían tan agradable como un bello trino encantado.

Por doctores calificada como joya de la naturaleza por su complemento y ayuda en curas realizadas.

Iba muy bien vestida y nunca sola, con compañera, generalmente aprendiz a la cual un sueldo daba.

Era muy bien acogida por todos los sitios que pasaba hasta como de familia había quien la esperaba.

Y siempre su conducta era sincera y formal y a las familias más pobres no les cobraba ni un real”.

Dada la precariedad del sistema sanitario y farmacológico de la época, las trementinaires se asimilaban a médicos de la naturaleza aprovechando que en su zona originaria era el único sitio donde crecían ciertas

## Trementinaires

plantas con propiedades curativas, además sabían como utilizarlas y aplicarlas al cuerpo humano o a los animales en caso de dolor o enfermedad debido a los cambios estacionales, el duro trabajo o los brotes epidémicos del momento, como el “aceite del tifus” remedio muy solicitado en esta época.

Las trementinaires trabajaban todo el año, además de la casa, los niños, el huerto, entre viaje y viaje cortaban las ramas de los árboles y recogían las plantas útiles para sus remedios, las ataban formando pequeños fajos y las colgaban de las vigas debajo del tejado de la casa para que se secaran, después las metían en bolsas de tela y las colgaban en la sombra preparadas ya para su uso, elaboraban sus remedios: Ungüentos extrayendo en forma líquida las propiedades curativas de la planta y añadiendo grasas o ceras para obtener una sustancia de consistencia parecida a la pomada que facilitaba su aplicación directamente sobre la zona afectada de la persona o animal. Aceites con propiedades que obtenían al poner en un bote la hierba o producto adecuado rellenándolo de aceite generalmente de oliva y dejándolo el tiempo necesario.

Con la preparación del viaje toda la casa quedaba revuelta. Encima de la mesa se colocaban los fajos de hierbas, la trementina, la pega negra, los aceites para poner en latas de forma ligeramentearqueada para adaptarse mejor a la cintura; las más grandes de 2,5 a 4 litros eran para la trementina y la pega negra, las otras de 1 ó 0,5 litros para el aceite de abeto y el de enebro, etc.

Cada trementinaire llevaba una pequeña romana (balanza rudimentaria de hierro, con dos brazos desiguales por un lado indican el peso en libras y por el otro en onzas, con divisiones de medio y cuarto (1 onza = 33,3 gramos; 1 libra = 400 gramos = 12 onzas; 1 kilogramo = 2,5 libras = 20 onzas) para pesar sus productos, las latas llenas de aceites colgadas a la cintura y una gran bolsa de tejido de cáñamo llena de las bolsas más pequeñas de hierbas, se la colgaban con unas abrazaderas como si fuera una mochila y la apoyaban sobre un gran nudo del pañuelo de cintura que ataban a la espalda. Llevaban una muda, la documentación, un cuchillo y alguna cosa para comer, vestían modestamente y no se conoce ningún caso en que las atracasen. El dinero lo guardaban en una bolsa cosida a su falda por la parte interior.

Era necesario prever muy bien la carga para no quedarse sin remedios durante el trayecto y tener en cuenta también los encargos que debían traer a la vuelta para ellas o para algún vecino.

## LAS RUTAS

Las trementinaires emprendían viaje una o dos veces al año, el cual duraba unos días o hasta unos meses dejando la casa en manos de la familia con la que se comunicaban a través de cartas.

Las salidas eran en invierno, después de la matanza del cerdo, para volver alrededor de Semana Santa. Y en el otoño para regresar antes de navidad.

Desde el valle salían juntas varias parejas hasta donde se separaban para seguir cada una su ruta que solía ser siempre la misma, ya que las masías y pueblos donde iban eran clientes año tras año, a veces algunas parejas se encontraban a lo largo de su trayecto en lugares concertados del itinerario.

Las rutas que utilizaban eran los pasos y caminos de la trashumancia de ganado. No entraban en grandes poblaciones ni iban a los mercados a vender sus remedios, preferían una relación más personal y directa fundamentada en vínculos de amistad y confianza recíproca con la gente, con sus clientes habituales.

Al principio este oficio era muy duro, a medida que fueron mejorando las vías de comunicación, utilizaron los transportes públicos para trasladar su carga, enviaban sus bultos por coche de línea alas casas donde iban a hospedarse.

## Trementinaires

Las rutas seguidas eran:

- Hacia La Seu a 25 Km, tardaban de 6 a 8 horas y era utilizada para ir al Pallars o a Puigcerdá.
- Hacia Berga por la collada de Port, después el camino se bifurcaba para ir a Solsona o a Sant Llorenç de Morunys.
- Hacia las comarcas de Lérida y Tarragona.
- Hacia las comarcas de Girona.
- Al valle de Arán y el Pallars.
- Hasta Aragón.
- Al sur de Francia.

Fuente: <http://fundacion-icaros.org/>