

Cada cop hi ha menys persones que es dediquen a la ramaderia, este és un dels temes que es posa en valor en una exposició al Museu de les Terres de l'Ebre d'Amposta on s'ensenyen els objectes que Plácido Torres i la seua família, de les últimes al territori que es dediquen al tractament de bestiar oví, han anat recollectant al llarg dels anys fins a aconseguir un fons de més de 500 peces.

La ramaderia tradicional, un

Amposta Andrea Capilla

Esquelles, una filadora, llana, eines per a fer formatge, romanès -les bàscules per a pesar corderos o llana-, artesanía de fusta, indumentària tradicional de pastors, 23 històries de famílies ramaderes i reivindicar l'ofici dels pastors. El Museu de les Terres de l'Ebre d'Amposta acull fins al 22 de setembre una exposició en què es mostren els objectes del món ramader que Plácido Torres, tractant de bestiar oví i veí d'Amposta, ha anat recollectant des dels 16 anys fins a aconseguir un fons de més de 500 peces. Actualment, Torres i la seua família són de les poques que queden al territori ebrenc, però també al nord de Castelló i el sud d'Aragó, que es dediquen al tractament de bestiar oví: compren els animals als pastors i els venen a les carnisseries.

NISSAGA FAMILIAR Torres ha estat envoltat des de ben menut de ramats d'ovelles, ja que ell és la tercera generació de la seua família que es dedica al món de la ramaderia. El seu avi, Pascual Torres, era pastor i va fer transhumàncies -migracions estacionals dels ramats a la recerca de pastures- durant 28 anys, fins que va començar a abastir als carnisseres de l'època. **"No sempre es tenen animals per a vendre'ls als carnisseres, així que mon iaio, quan no en tenia, i davant la demanda dels carnisseres, els comprava per a després vendre'ls. I, així, va començar l'ofici de tractant"**, detalla Torres. La diferència entre els altres ramaders recau en el fet que hi ha tractants de bestiar que es dediquen a engreixar els animals i tornar-los a vendre; en canvi, la família Torres, segons explica el ramader, **"sempre ens hem encarregat d'engreixar-los més o menys temps, per a servir-los directament a les carnisseries"**. La família de la seua mare també tenien ramats i es dedicaven a produir formatges artesanals. Se-



A dalt, imatge de la família Torres-Soriano amb un corder. A la dreta a dalt, una antiga fotografia de Plácido Torres amb el seu iaio i a sota una fotografia actual de Torres al Museu de les Terres de l'Ebre. FOTOS: CEDIDES

gons el tractant, **"ma mare tenia a casa 200 cabres, a banda de les ovelles, i feia formatges per a després vendre'ls. Encara que fer-los impliqués més faena, també es guanyaven més diners"**. Així doncs, recorda que per cada litre de llet de cabra es guanyaven 25 pessetes, en canvi, per cada formatge entre 75 i 80.

Torres es dedica a la ramaderia des que tenia 14 anys, ja que no va voler seguir estudiant. Des de llavors fins ara, ha anat treballant sempre amb bestiar oví, però desenvolupant diferents tasques. **"He après tot el que sé del meu pare, perquè em va fer aprendre totes les activitats relacionades amb la ramaderia, per a poder, després, manar-ho als meus treballadors"**, afirma Torres. Els primers quatre anys de vida laboral, Plácido va estar pasturant el ra-

Els tractants d'ovelles compren els animals als pastors i els venen a les carnisseries

mat. Al llarg dels anys, però, ha anat canviant les seues tasques. **"Hi haurà pastors que sabran pasturar les ovelles millor que jo, però que sàpiguen fer tot el cicle: esquilar, sacrificar, esbocinar, adobar la pell, i fins i tot, fer alguna petita intervenció quirúrgica; no n'hi ha gaires"**, determina el ramader.

Una de les tasques que implicava el seu ofici era la de matar els seus propis animals. Torres recorda la primera vegada que ho va haver de fer per ordres de son pare, amb 13 anys, quan havia de sacrificar l'ovella mansa del ramat. **"Les ovelles**

sempre es mouen per ramat: on va una, van totes. N'hi ha que són més manses i que passen a dirigir el ramat, igual que passa amb els bous. Esta ovella mansa era la que s'havia de sacrificar i jo no volia fer-ho. Mon pare no em va deixar altra opció i, davant la inexperiència, ho vaig fer malament. Aquella nit, vaig despertar-me pensant en el que havia fet. El que mon pare em va ensenyar aquell dia va ser: "si pots fer-ho en les que els tens estima, amb les altres també pots"".

URBANITZACIÓ I MECANITZACIÓ DE L'OFICI L'any 1940, el seu avi va comprar una finca al barri del Lligallo d'Amposta, situada a l'encreuament de dos vies pecuàries, ja que així tenia sortida amb les ovelles en quatre direccions diferents. En aquell moment, però, la finca estava allunyada

de la població. Ara, en canvi, amb la urbanització dels pobles i ciutats, cada cop la finca és més a prop del municipi ampostí i els camps per a pasturar es van reduint. Quant a la feina, Torres manifesta que **"l'ofici en si no ha canviat gaire, però sí que ho han fet les tècniques i les exigències de l'administració"**. N'és un exemple el moment d'esquilar les ovelles i treure'n la llana: abans havies d'esquilar el bestiar a estisorades i, ara, disposen de màquines que agilitzen la feina. Quant a la llana, Torres explica que primer l'havies de convertir en fil, i d'aquí, a la filadora per a construir els carrets de fil. Ara, però, tot això es troba mecanitzat. Esta llana la distribueix a les indústries tèxtils de Catalunya, especialment a Granollers.

UN OFICI QUE S'ACABA L'any