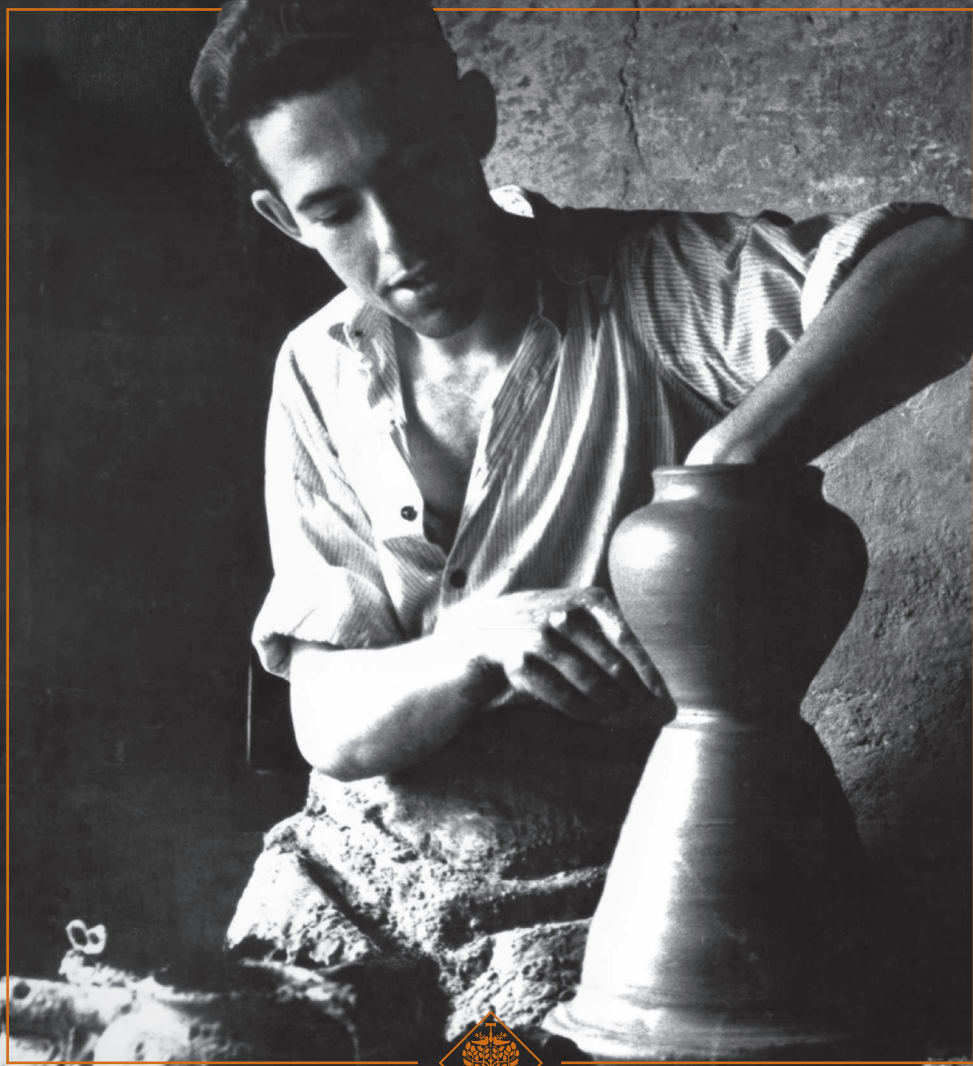


♦♦♦ I A LA SELVA,
TUPINERS





... I A LA SELVA, TUPINERS

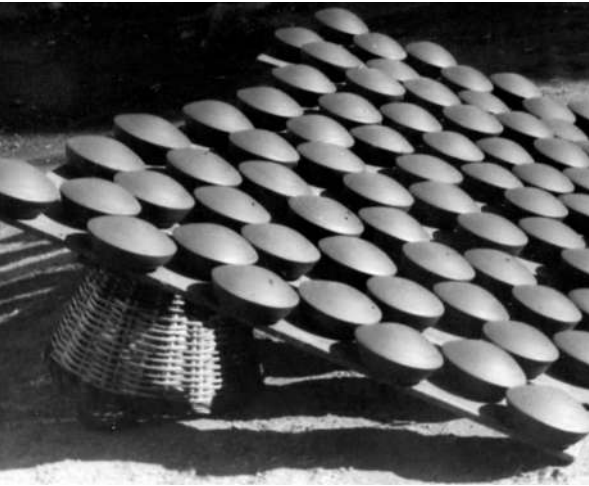
A l'obra cabdal del *Costumari Català* (1952) Joan Amades recull les dites populars de diversos informants i de les del Camp de Tarragona destaquen:

*A la Selva fan tupins,
a les Borges, ganivets;
a Riudoms embraguen cànem,
i a Vilaseca, xiulets.*

*A Vilavert toquen l'arpa,
a la Riba, paperers;
a Alcover toquen la flauta,
i a la Selva, tupiners.*

Aquestes i d'altres dites deixen constància de la importància artesana terrissera de la vila centrada en la producció d'atuells de cuina com ara plats, olles i tupins que ha esdevingut tradicional durant sis-cents anys. De fet, el **tupí** és la peça més característica de tota la producció local. Aquesta peça autòctona és una olla d'una sola ansa que té com a tret distintiu el fet que no cou per la base, sinó que rep l'escalfor del foc per la panxa i per aquest motiu és ventrut i de base i coll estrets.

UNA POTENT INDÚSTRIA ARTESANAL



Cassoles acabades de tornejar posades a *assumeiar*, és a dir a assecar al sol.

La indústria terrissera selvatana es va especialitzar en estris de cuina resistents al foc i, per tant, més compacte dels utilitzats per contenir líquid com poden ser les gerres o els càntirs, donat que l'argila extreta del subsol del terme té unes qualitats de resistència molt apta com es demostra ja en l'important jaciment del Barranc de Sales on va ser localitzada una *figlina* o centre de producció ceràmica d'època romana (s. III – IV dC) que, sobretot, proveïa de teules a la ciutat de Tàrraco.

Si bé tenim dades dels ollers des de finals del segle XIV, podem considerar el s. XVIII com el de l'auge de la indústria terrissera selvatana, ja que a 1733 constaven 23 ollers i 81 al 1795 (un 8'64% de la població activa). Els fornons que s'havien iniciat al cap d'avall del nucli antic (carrer dels ollers) es començaren a construir fora muralla i així el raval de Sant Pere es coneixeria com a raval dels ollers a causa de la quantitat d'obradors d'aquesta especialitat.

Les olles i tupins de la Selva eren molt apreciades arreu i el mercat s'estenia, sobretot, al Camp de Tarragona, l'Urgell i el Baix Aragó.

En el "Llibre de la credenceria de la lleuda 1578-1590" on s'anoten les exportacions del port de Tarragona, des de finals de 1578 a mitjans de 1580 ja registrades unes 150 càrregues d'olles de la Selva en destinació al port de Barcelona i més de 500 al de Mallorca. Això suposa una exportació, només per via marítima, en dos anys, d'un total de 33.000 olles.

Onofre Manescal a la "Descripció breu i alabanças de la vila de la Selva del Camp de Tarragona" (1602) escriu com "No és bé passar en silenci les olles tan bones i en totes parts anomenades i estimades que es fan a la vila de la Selva i amb tanta abundància. Puix no és poca alabança d'esta vila tenir dos carrers dels quals a més, que ens servim per a provisió de les nostres cases, i se'n proveeixen per moltes altres parts, no sols de Catalunya, sinó fora d'ella, puix és cosa certa que en Itàlia i Roma en particular en gusten i en fan molt de cabal i les estimen".



Tupins a la post abans de la cocció.

El "Llibre de mostassàs" de Barcelona (1528) que vetllava pel comerç local de la ciutat comtal, en el capítol dedicat a les ordinacions proteccionistes del gremi dels ollers es pot llegir "Ara boiats oer manament del honorable Mostaçaf Ordenaren los honorables Consellers, e, promens que daci avant no sia licit ne permes a persones algunes de qualsevol stament, o, conditio sien portar, o, fer portar per vendre, ne fer vendre en la present Ciutat termens o, territori d'aquella, Olles ne alguna altra Obra de terra feta, e, Obrada en les viles de la Selva, o malgrat, o, altres qualsevol viles, o, llochs del present Principat de Catalunya palesament ne encara en qualsevol manera sots ban de C. Sous..."

El fet d'assenyalar *les viles de la Selva* pot ser que es refereixi a la producció d'aquesta comarca gironina on hi havia centres de terrissa destacats com Breda o Quart, però pot ben bé referir-se a la nostra vila, si més no, quan es generalitza *per la resta de Catalunya*, donat que Barcelona era, també, objectiu comercial dels ollers selvatans i, per tant, una important competència del potent gremi barceloní organitzat des de 1304 i que aplegava ollers, gerrers i rajolers.

TERRA, AIGUA, FOC I MOLT D'OFICI



Francisco Baiget estenent els tupins desenformats (1956).



Boca del forn de baix de ca l'Hipòlit.



Ulla i espiralls del forn de dalt.

L'obra de l'oller suposava un llarg i acurat procés que començava amb l'obtenció de la terra, seguit de l'artesanal treball a la roda, la preparació del forn i finalment la cocció de les peces, moment clau on l'oller es jugava tota la producció.

Arribada al taller, la terra d'argila obtinguda dels pous s'escampava a l'era, es desfeien els terrossos, es submergia en aigua, es colava i es deixava en forma de *pastó* a punt per treballar-la.

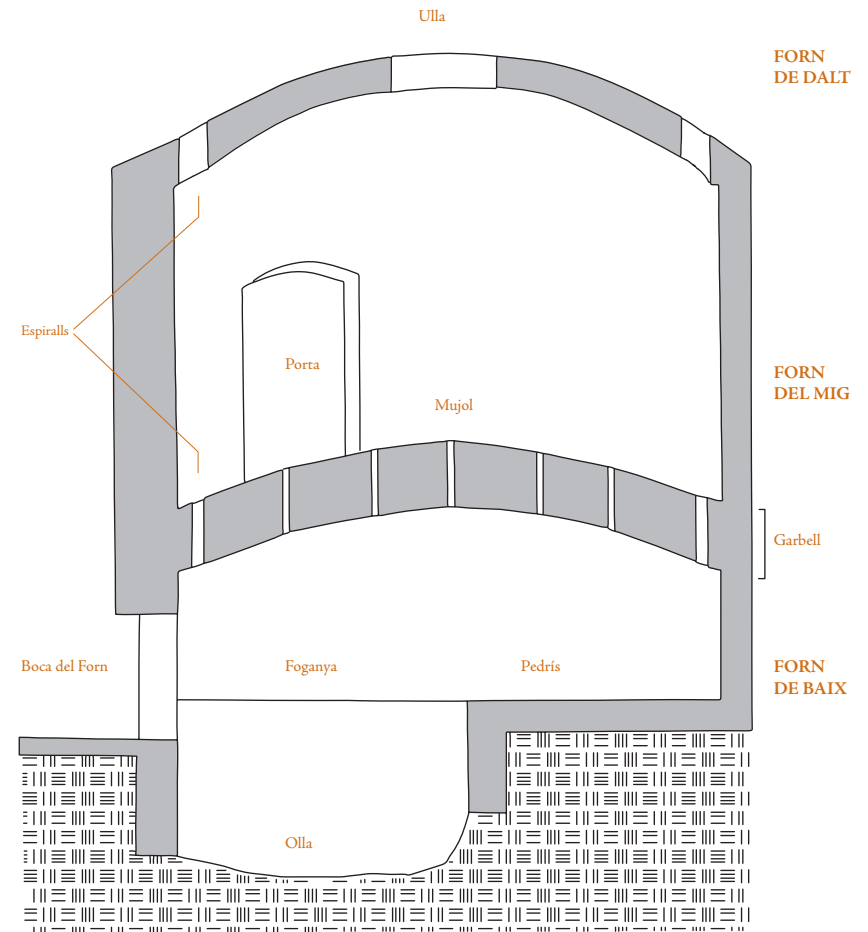
El fang es treballava a la roda accionada amb el peu (o amb un motor en èpoques més recents) i l'oller amb les mans humides començava a tornejear la peça tot pressionant amb les mans i afinant-la amb el *corretjó* per separar-la finalment utilitzant un fil de cànem.

Un cop acabada, la peça es posava a *assumeiar*, és a dir, s'estenia en una post exposada al sol i quan tenia una certa consistència era el moment de col·locar les anses o el *merlet* en el cas de les cobertores i giradores.

Per coure primer calia enfornar col·locant les peces estratègicament d'acord amb l'ofici après i tapant la porta, a punt d'encendre la foganya que s'havia d'anar alimentant per mantenir la temperatura. La primera cuita es feia a una temperatura d'entre 500 i 600 °C i durava unes 9 hores.

Les peces es desenformaven en fred. Si havien de ser envernissades necessitaven una segona cuita. El vernís s'elaborava a partir d'*aubó* (quars) i *galena* (plom). La segona cuita durava unes 5 hores, però el forn treballava a una temperatura d'uns 900 °C. Es desenformava per la cúpula pel forat circular anomenat *ulla* utilitzant un ganxo.

EL FORN



Esquema del tipus de forn documentat a la Selva del Camp. Del catàleg OBRA D'OLLER (2011). Cartografia d'Annabel Pardo i Xavier Borrell.

EL GREMI



El pas de la Flagel·lació del gremi dels Ollers sortint de Sant Agustí (dècada de 1920).

El gremi dels ollers era el més gran de la Selva, després dels pagesos. S'aplegaven sota l'advocació de Sant Isidre i consta com tenien bandera pròpia i s'encarregaven d'executar el *Ball de les gitanes* en les rebudes de les comitives dels bisbes. Al segle XVIII el gremi va encarregar a l'escultor Lluís Bonifàs el pas de la Flagel·lació que sortia a les processons de la Setmana Santa.

Un dels molts privilegis de què gaudia aquest gremi dels ollers, de secular tradició, concedits per Felip II, era que pel carrer dit dels Ollers, on aquests tenien els obradors, no podia passar-hi cap carro ni haver-hi trànsit de cap mena que els fos estrany, car els ollers estenien l'obra a assecar davant de llurs cases.

Tots els ollers, des de temps immemorial, estaven constituïts en gremi de familiars, els quals perpetuaven l'ofici de pares a fills per tradició. Però malgrat això, els fadrins eren objecte de prova d'aptituds professionals abans d'obtenir el títol de fadrí i, consegüentment, de poder entrar a formar part del gremi. Per tal d'aconseguir-ho, caldria que sabessin modelar i enllestir de guarnits un tupí dels més grans que antany s'estilaven (emprat per tragar blat i oli, per la qual cosa havia de ser molt prim per tal que fos lleuger), el qual presentaven a un jurat compost per tots els mestres ollers del gremi. Si després d'examinada aquesta peça de passantia era acceptada, és a dir, era perfecta, l'incipient oller passava a fadrí i era admès al gremi en qualitat de tal. Aquell dia el nou confrare, per dret de costum tradicional, pagava una beguda a tots els agremiats.

El 1899 es fundà "La Unión Obrera", una societat cooperativa dels fabricants de tupins, olles i cassoles i a l'arxiu municipal es conserva un *Conveni dels ollers* en dos fulls que data de 1903 i en el qual es regula la relació laboral entre fabricants i jornalers on hi consta el preu de venda de les peces de terrissa i el cost dels jornals.



El **tupí** tenia una denominació segons la mida:

Caragolí, de tan sols mig petricó de capacitat.

Mitjancer, fins a un petricó.

De presa, de dos petricons.

Entravessadet, fins a quatre petricons (un litre).

Embrolla, de cinc petricons.

Abogassó, fins a vuit petricons.

Avançadet, fins a deu petricons.

Entravessat, de quinze petricons.

De viuda, fins a vint petricons (cinc litres).

Aturgat, amb una capacitat de trenta-dos petricons (vuit litres), utilitzat com a recipient per emmagatzemar excedents (oli, carn, gra, etc.)

Mitjà, de dimensió indeterminada, elaborat per encàrrec.

L'olla té una denominació, també, segons la capacitat (d'1 a 22 petricons): **de presa, embrolla, abogassona, avançadeta, de viuda, aturgada i olla gran.**

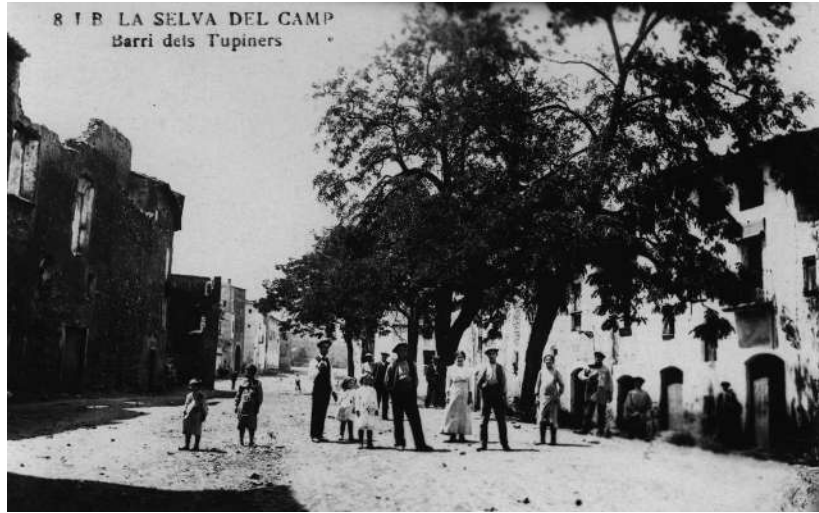
De cassoles se'n troben de fins a sis mides: **cassoló, cassola de pam, de rector, mitjaneta, mitjana i extra.**

Els **plats**, sense cap dibuix i d'un color rogenc, prenen el nom segons la mida: **tiranus, xiquet, de pam, de rector, mitjanet, mitjà i gran** (conegut com a **ribell** o **gibrell**).

La **tassa** pot ser de tres mides: **mitjancera, entravessadeta i embrolla.**



TRADICIONS I COSTUMARI



El patró dels terrissers és Sant Hipòlit, la festivitat del qual se celebra el 13 d'agost i, per tant, segons la dita

*Per Sant Hipòlit
la terra no pren;
i si pren, no cou;
i si cou s'escalda;
i si no s'escalda, s'esquerda;
i si no s'esquerda, un cop llesta,
la peça es desfà i torna serradures.*

La vigília de la festa, era costum dels ollers de proveir-se de galetes, coques, anissos, mistela i refrescos i de comprar les millors síndries. A la vetlla arribaven les gralles de Valls que feien una passada per la muralla i s'aturaven a casa dels qui eren del gremi.

El dia de la festivitat s'oficiava una missa a la parroquial on es venerava la imatge del sant patró i, en havent dinat, tothom sortia al carrer a regar bé el raval, i a mitja tarda sota l'ombra fresca dels arbres i de les enramades d'espígol, hom dansava els balls que les gralles desgranaven.

FI D'UNA ÈPOCA



A 1940, després de la guerra, només quedaven en actiu tres ollers: Joan Pamies (Joan Salvi), Francisco Baiget (el Ciscu de l'Hostal) i l'Hipòlit Martorell, de cal Serení. El declivi de la terrissa havia començat al canvi de segle amb l'aparició de la cuina econòmica i els nous materials dels estris de cuina.

En el seu poemari "Del cor als llavis" (1968), Ramon Blasi i Rabassa recordava la seva infància al raval dels Ollers i es lamentava:

*On són aquells ollers de sant Hipòlit
- Baleti, Garso, Nofre i Serení -
i aquell jugar a rescat i jugar a bòlit
i aquell rengle d'acàcies gegantí.
I aquelles carretades de bosquina,
i aquella estesa d'olles a assecar,
i aquell garrlar de més d'una veïna
amb l'escudella a punt d'escudellar.*

*On són aquells ollers de la Muralla?
Els anys ens els prenen lentament.
Muralla dels Ollers: una rialla
que es va emportant el vent.*

L'HIPÒLIT, L'ÚLTIM TERRISSER

L'any 1956 va plegar el *Ciscu de l'Hostal* i el 1962 va fer-ho el *Joan Salvi*. Només l'Hipòlit Martorell, va continuar en l'ofici heretat del seu avi matern, Ramon Rabassa Poblet, Serení.

Les olles, tupins, cassoles, plats, giradores i tasses de terrissa deixaven de ser d'ús domèstic i per mantenir l'ofici calia adaptar-se als nous temps.

L'Hipòlit amb la inestimable ajuda de la seva muller, l'Eva Visiedo, es va dedicar a la ceràmica decorativa. Ell posava l'ofici de tornejar i de creació de formes i volums i l'Eva les seves habilitats amb el color i el pinzell. I van descobrir un nou vessant comercial fins al punt de muntar una botiga entre Cambrils i Salou quan començava l'auge del turisme.

Al taller i la botiga de la Selva, amb un forn elèctric, va mantenir la producció i venda de ceràmica fins a finals de la dècada de 2010.



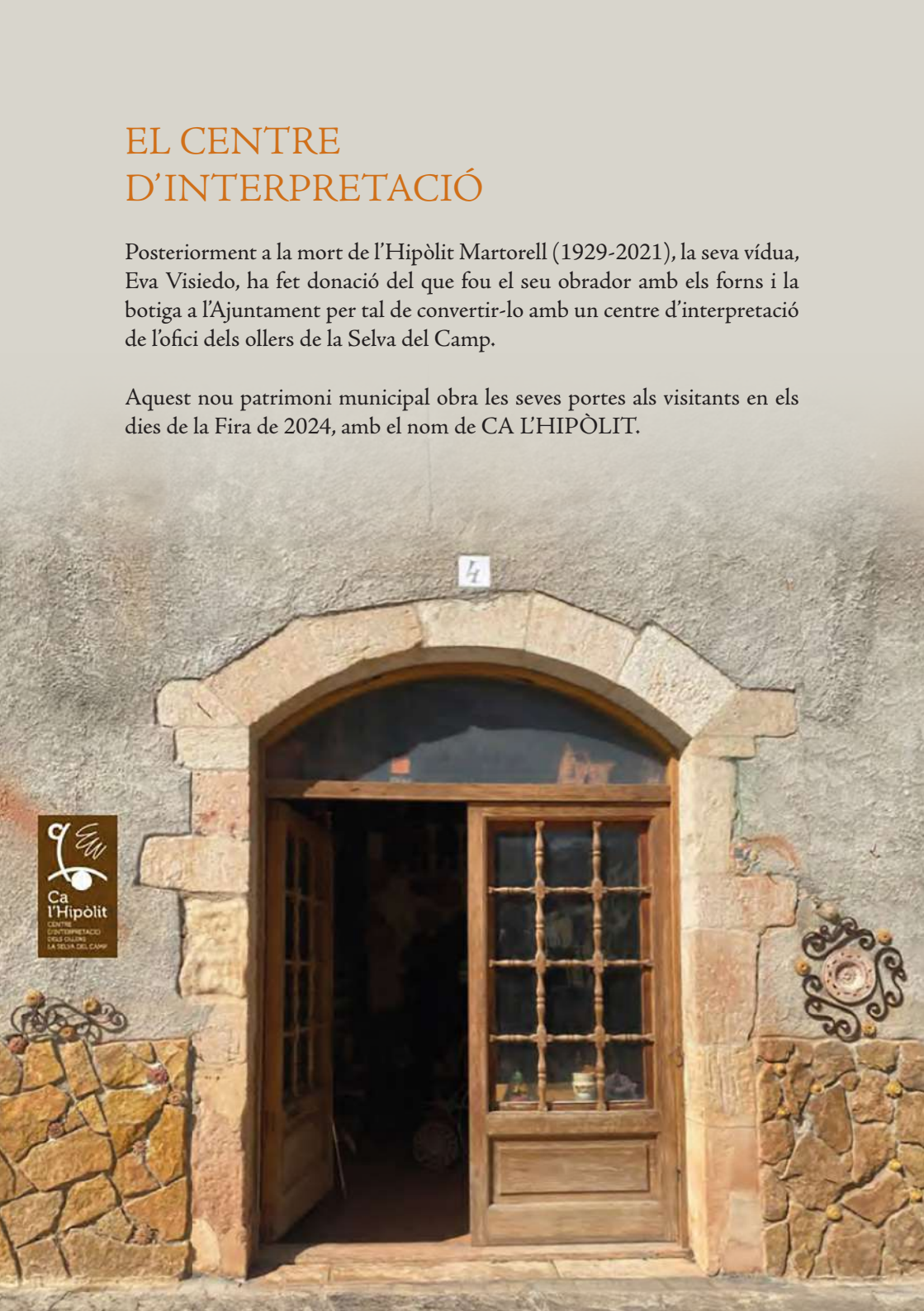
Estesa de ceràmica del taller de l'Hipòlit a la dècada de 1970.

L'Hipòlit Martorell i l'Eva Visiedo al taller.

EL CENTRE D'INTERPRETACIÓ

Posteriorment a la mort de l'Hipòlit Martorell (1929-2021), la seva vídua, Eva Visiedo, ha fet donació del que fou el seu obrador amb els forns i la botiga a l'Ajuntament per tal de convertir-lo amb un centre d'interpretació de l'ofici dels ollers de la Selva del Camp.

Aquest nou patrimoni municipal obra les seves portes als visitants en els dies de la Fira de 2024, amb el nom de CA L'HIPÒLIT.





**Ajuntament de
la Selva del Camp**

— 2024 —