





QUI EREN LES TREMENTINAIRES?

La memòria popular comença a recordar-les cap el 1875. En aquesta època les famílies més humils havien de dedicar-se a tot allò que podien per assegurar-se un plat a taula, i a l'Alt Urgell va néixer l'ofici de trementinaire. No eren bruixes ni santes: eren dones fortes.

Les noies de cases baixes es feien trementinaires per tradició familiar o perquè s'havien casat amb un jove sense recursos i calia guanyar diners. Les trementinaires no tenien temps de mandrejar, ni tan sols de cansar-se. Aprofitant els seus coneixements de les herbes locals –transmesos oralment d'una a l'altra- les recollien, les preparaven i quan passaven les calors de l'estiu marxaven de casa i les venien per tot arreu.



També comercialitzaven bolets assecats i altres productes, però sobretot trementina, que era molt sol·licitada com a cura de malalties –principalment en forma de pegats- i que va donar nom al seu ofici.

LA PREPARACIÓ DELS REMEIS

Tota la família col·laborava a preparar els productes. La cuina, dies abans de l'inici del viatge, era un bullir d'activitat.

Al començament elaboraven la trementina de manera casolana, a partir de la resina del pi roig, purificada i feta refredar, però es sap finalment compraven la pròpia trementina o els seus components (pega grega i aiguarràs) directament en les drogueries i les farmàcies. Fent-ho així tenien l'avantatge de poder anar disposant de trementina per vendre al llarg del seu recorregut i adaptar-se a les necessitats dels clients. També podien afegir-hi ingredients per obtenir derivats com l'ungüent de trementina.

Els bolets frescos eren difícils de conservar; com a alternativa es pelaven, tallaven i assecaven. Per poder-los transportar fàcilment els enfilaven en collarets. Les herbes s'assecaven i, un cop tallades, es posaven amb cura en coixineres, que s'agrupaven en un immens farcell que duïen penjat a l'esquena. També es penjaven les llaunes de resines.

EL VIATGE I LA MATERNITAT

Del viatge en deien "anar pel món" (preciosa expressió que tots hem fet servir alguna vegada). Acompanyades sempre d'una altra dona –generalment una familiar més jove o una acompanyant llogada- recorrien a peu grans distàncies durant mesos carregades amb les seves herbes i remeis. Les més menudes tenien només vuit o nou anys. Els nens també acompanyaven les seves mares a vegades, si no tenien germanes, i només es coneix el cas d'un home que viatjava sol.

Cal tenir en compte que les trementinaires també es quedaven embarassades i parien. Moltes vegades, mentre anaven "pel món", els marits marxaven amb els ramats; la família quedava totalment desfeta i els fills, si eren massa petits per viatjar, es quedaven en mans de dides fins que ja estaven criats.

Sortien dues vegades a l'any: generalment, durant la tardor visitaven el Pla d'Urgell i comarques properes. Per Nadal tornaven a casa, i a principis de gener es dirigien al centre i nord-est de Catalunya. Aquesta segona sortida acabava per Pasqua, com descriu l'expressió que feien servir: "Rams amunt, Pasqua a casa".



Durant el viatge les trementinaires dormien en estables, pallers, a vegades al ras, i molt poques vegades en un llit. En ocasions la gent a qui proporcionaven ajut o remeis les allotjava o alimentava.

ÚS DE LA TREMENTINA

Els pegats de trementina s'aplicaven sobre la zona afectada, tant dels homes com del bestiar. Sobretot es consideraven útils en casos de cops, torçades i dolor en general. Fins i tot es feien servir per a picades d'aranyes o escurçons, grans en procés d'infecció, llagues i refredats.

Ja ens podem imaginar que l'admiració i reverència que aquestes dones despertaven en la gent per la seva saviesa podia tornar-se ràpidament suspicàcia, desconfiança i coses més greus si algun dels tractaments aplicats fallava.

LA FI DE LES TREMENTINAIRES

Molts factors van acabar amb aquest ofici: la medicina tradicional, la descoberta dels antibiòtics, l'obertura de camins i més fàcil accés entre els pobles, i el fet que durant el primer quart del segle XX les joves trementinaires que havien acompanyat les seves mares o àvies no van continuar anant pel món quan van ser adultes.

Us imagineu quina troballa seria el diari dels viatges d'una trementinaire? Doncs no és possible: la gran majoria eren analfabetes, i no els calia escriure perquè ho tenien tot al cap. Així, l'any 1984 va morir definitivament aquest ofici, que sempre més estarà envoltat de tendresa i misteri.



ALGUNS REMEIS I HERBES QUE VENIEN

Remeis:

Oli d'avet: Per guarir malalties pulmonars, dels ronyons, l'uretra i per a les llagues d'estómac. És diürètic i vulnerari.

Pega negra: Pasta resinosa utilitzada per immobilitzar mans i peus del bestiar en cas de dislocació.

Oli de ginebró: Remei destacat per eliminar els cucs de la panxa, tant de les persones com del bestiar.

Oli del tifus: Oli compostat per gran quantitat d'ingredients, molt sol·licitat durant els diferents brots de l'epidèmia.

“Tabaco” negre: Remei que guaria la diftèria i el tifus.



Ortiga (*Urtica dioica*): Vasodilatador molt efectiu per als qui pateixen gota o reuma. S'utilitzava per engreixar els galls d'indi i els pollets.



Orenga (*Origanum vulgare*): S'utilitza la part aèria amb flors. Bona contra els refredats, el mal de cap, les diarrees i les nàusees. Se'n fan licors casolans com les ratafies, i també es fa servir com a condiment.



Ginebró (*Juniperus communis*): Calmava el mal de ventre, empatxos i males digestions. L'oli desinfectava ferides als animals, curava malalties de la pell, cucs intestinals mal de coll, angines i se'n feien fregues per tractar el reumatisme.