

‘SHIULET CRESTADER O SHIULET DE CRABÈR?’

Bernat Menetrier-Marcadal

El *ficolet*, flauta de Pan dels pastors del Pirineu, era conegut a Nestier. Tanmateix, dins la família del meu marit, de tan lluny com es pugui recordar (l'àvia va viure fins als 97 anys, així com l'avi; tindrien avui 112 i 120 anys), l'ús d'aquesta flauta es va notar només entre el 1840 i el 1910. L'últim va ser el porquer comunal, Jacques de Monsenhur de renom, qui la tocava per aplegar tots els porcs del poble.

Aquest menava el ramat cada dia, sobretot a la tardor, per les castanyedes de Nestier (per Saumajors, per Croans, etc.) i el tornava de capvespre.

Ara aquestes castanyedes estan com abandonades. Les romegueres, l'argelaga, les bardisses, ho ofeguen tot. Els arbres es moren i ningú no en torna plantar.»

Sra. Bize (15/05/1959), en donar la flauta al museu de Tarba

Records semblants, referint-se a un període que s'acaba amb la Segona Guerra Mundial, es poden escoltar, en totes les valls baixes i en el Prepirineu de Gascunya.

Més que de cultius, són territoris de prats i boscos on senyoregen

els roures (variants lligades al clima atlàntic, amb abundants caigudes d'agllans des del final de l'estiu). Des de l'Edat Mitjana les abadies millo-raven les seves terres convertint-les en «plantades» de roures ben alineats; també ho feien els pobles amb els prats comunals, que així, encara avui, formen un element del paisatge rural de Manhoac, Astarac, Bigòrra i Biarn. Al mateix temps, els terrenys àcids o massa pendents per llaurar, de propietat privada, s'aprofitaven plantant-hi castanyers. Els roures, com els castanyers, constitueixen una inversió en dos temps: primer, de quinze a vint anys (vol dir aprofitable al llarg d'una vida humana) amb les fruites; després, d'una i més generacions amb la llenya i fusta. D'aquesta gestió resulta un paisatge de tardor ideal per alimentar i engreixar els porcs.

Els porcs són de la raça «negre de Gascunya», i, com els porcs ibèrics amb els quals s'assemblen molt, formen part de la gran família dels porcs mediterranis. Son animals rústics fets per la cria extensiva, capaços

de passar temporades a fora sense patir ni pluja ni calor, caminant dies cercant els seus aliments per prats i boscos; també són gregaris i intel·ligents, per tant, fàcils de menar, feina que sovint feien al·lots o vellets amb només una branca de grèvol a la mà i els crits i onomatopeies «per als porcs» a la boca.

Els pastors d'ovelles o vaques lleteres per fer formatges d'estiu a muntanya també s'enduen uns quants porcells amb els ramats, per aprofitar el xerigot i els prats de lleguminoses salvatges. Aquests porcells convivien amb les quatre cabres i tres gallines que els pastors tenien a prop de les cabanes mentre els ramats anaven per les pastures altes. És tan clar que els porcs no duïen cap esquella penjada ni altre senyal sonor, que es feia broma amb els pastorets que muntanyaven per primera vegada.

Els porcs, com molts animals que es volen engreixar, necessiten ser castrats, però considerada la seva anatomia, necessita la intervenció d'un especialista amb competència gairebé de cirurgia. Açò es justifica encara més en el cas de castrar la porcella (cosa que, excepcionalment, amb aquests animals es fa). Aquest especialista es diu, en occità de Gascunya, *crestaire*. El Biarn era famós pels seus *crestaires*, que anaven caminant cap al nord per les províncies franceses i al sud, per tota la península, proposant el seu ofici. Tot caminant, s'anunciaven amb una flauta de Pan petita, de sons aguts, que des d'açò es va fer conèixer com *shiulet crestadèr* ('xiulet que castra').

Claudine Fabre-Vassas va escriure, fa un quart de segle, un estudi sobre les relacions entre la *syrinx* i la funció de castrador a l'Europa mediterrània i occidental que es troba a internet i mereix la pena de llegir (30 pàgines en francès). Entre moltes coses, explica com les canyes



Fabricació de xiulets a Biarn.

ben tallades i afilades, i el fil de lligar-les del bufacanyes eren les eines precedent de les fulles metàl·liques dels «veterinaris». Allò que era, a l'origen, alhora eina i imatge i so, va romandre com a símbol de l'acte i de l'ofici.

Així, els *crestaires* del Biarn van poder prescindir de les canyes: en primer lloc, perquè aquestes no creixen en aquest territori de Biarn i Bigòrra; i, en segon lloc, perquè aquí la tecnologia de la fusta, com a Euskadi, és fonamentalment monòxil.

Com que es tracta d'un instrument de mides reduïdes i d'alta precisió, amb espessors d'1 a 1,5 mm entre tubs paral·lels, la construcció dels *shiulets* era feina d'artesans especialitzats en objectes petits fets de boix i amb un torn. A més de la flauta de Nestier, de lloc de fabricació desconegut, el Museu de Tarba conserva unes altres flautes del segle XIX i de la primera meitat del XX, totes fetes a Lus (Bigòrra), i també unes «fases de fabricació» molt notables de flautes procedent d'un taller del poble de Laruns, a la vall d'Aussau (Biarn). Entre les ciutats de Lorda (Bigòrra) i Pau (Biarn), vora al riu, tres pobles –Sent Peir, Montaut, Igon– tenien fama per l'artesanía del boix (a Montaut, fins i tot es van fer gralles de pastors).

Des de Lorda fins a Montaut, el riu Gave de Pau s'enfila als peus d'una serralada calcària del Prepirineu que sorprèn per l'alçària dels seus desnivells d'obaga, amb barrancs humits, foscs, coberts de boixos que creixen cercant llum. Tot

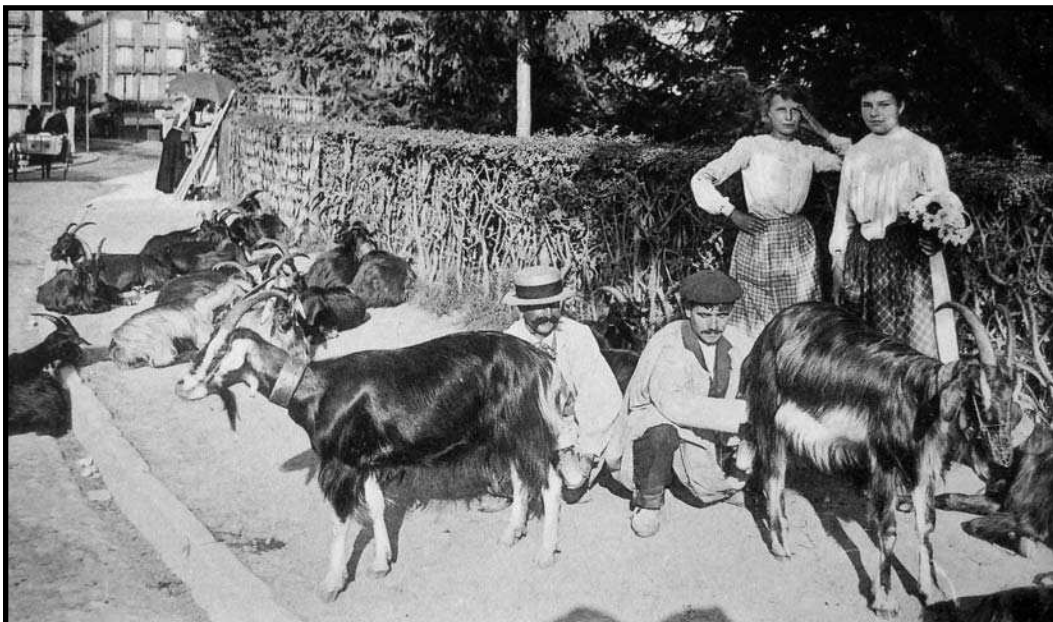
açò està molt bé per a l'artesanía local i pot, en part, explicar la seva presència, però no s'hi troba a pasturar cap ramat sinó de cabres. Per cert, molt a prop d'aquí desemboca l'estreta vall d'Osom, una vall cabrera que ha conservat fins avui la raça de cabra del Pirineu nord-occidental i també la tradició dels formatges de pagès. D'aquesta vall d'Osom i de valls veïnes de la mateixa geologia i vegetació, d'agricultura molt pobra, fins a la Segona Guerra Mundial, els cabrers, en sortir de l'hivern, acostumaven a formar uns ramats de cabres lleteres de les millors per anar vendre llet fresca seguint rutes definides.

La cabra es deixa muntir tot el dia mentre tingui llet i menja qualsevol cosa caminant, fent així una neteja agrària de les vores de les carreteres. De ciutat en ciutat, els cabrers del Pirineu van anar fins a París, fins als balnearis de Normandia, fins a Flandes..., com es pot veure en les postals antigues. Passaven pels carrers amb el ramat i el seu enrenou d'esquellots, i a més el cabrer anunciava el seu ofici amb el seu xiulet. Les dones sortien als portals amb gerres, pots, bols..., i monedes a les mans; el cabrer aturava les cabres i vinga muntir. Un producte tan fresc i sa (recordem les condicions d'higiene i de conservació dels aliments a l'època) era molt apreciat pels al·lots, els malalts i la gent gran. Açò es va recollir a les memòries de la primera meitat del segle XX, però també figura a les diverses publicacions d'economia agrària o de zootècnica de l'època, i

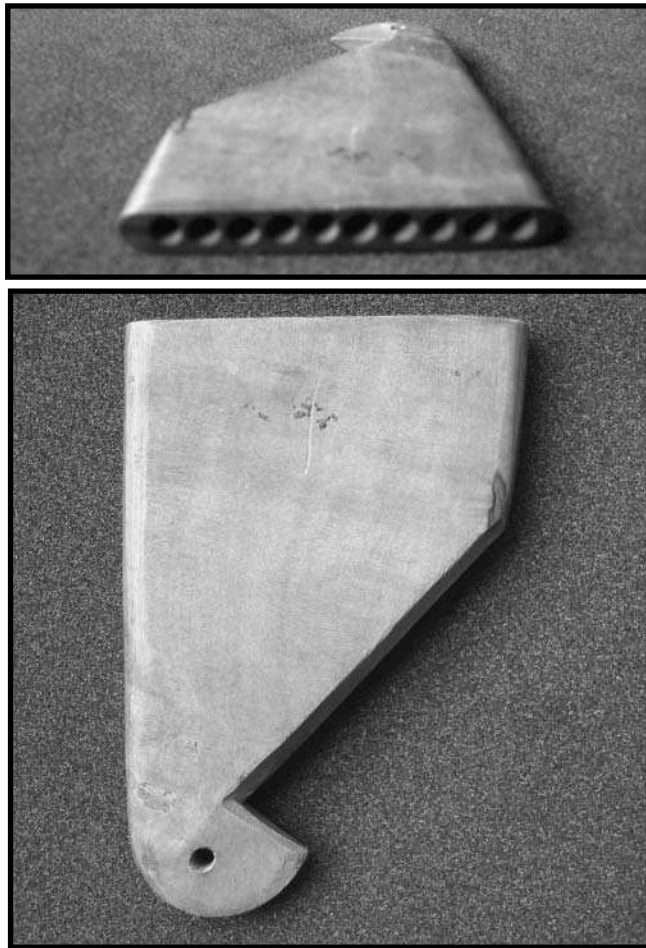
uns professors de l'escola veterinària de Tolosa de Llenguadoc, a tall d'anècdota, esmenten l'ús del xiulet com a senyal de l'ofici.

Si hi havia cabrers i ramats per seguir aquestes rutes tan llargues –entre mil i mil cinc-cents quilòmetres entre anada i tornada–, també hi havia els que trescaven camins per les viles i ciutats de Gascunya i fins a Bordèu, Tolosa, Agen..., a totes les poblacions urbanes on era impossible tenir una cabra lletera amb els animals de corral. Entre altres, unes dones grans de Tarba m'ho van explicar, sovint amb aquest somriure de bons records d'infància a la cara i a vegades imitant el senyal «*shúu! shíííuu!*», i la mare sortint amb un pot, i elles com al·lotes que s'ho miren tot, aprofitant el divertiment, i després el gust desitjat de la llet tèbia. Per a tota aquesta gent, la siringa, un *shiulet*, era el *shiulet de crabèr*, i qui la bufava per identificar-se era el cabrer.

Tenim aquí un exemple de relació estreta i recíproca d'identificador-identificat. Val tant en el cas del *crestaire* com en el del *crabèr*, com figura en el diccionari del gascó de Simin Palay, *chiulét de crabèr*, de *crestàyre*, i amb la variant fonètica localitzada *siulò de crestàyre*. Palay hi afegeix altres denominacions dialectals dins el mateix gascó –*piharét(tch)*, *pihérét*, *pihurlèc*–, amb les quals podem posar el *ficoulét* de la senyora Bize de Nestier. Tots aquests noms van relacionats amb les formes verbals *shiular*, *piular*, *fiular*... que semblen clarament onomatopeïques, però què hem de



Cabrer muntint al carrer, a Lorda (c. 1900).



Xiulet de Nestier.

L'INSTRUMENT

Col·lecció Museu de Tarba N° 959.55.1

Nestier. Flauta de Pan del porquer. FICOLET

Monòxil, 10 tubs

Alt: 102 mm; llarg: 69 mm; ample: de 8 a 10 mm

Diàmetre d'un tub, 4 mm

Tauleta de fusta de boix en forma de paral·lelogram. Deu tubs paral·lels, de llargada escalonada, són foradats des del costat de l'amplada per on són alineats. A l'altra banda, els dos costats més llargs formen un angle de 45°, a la punta del qual, un quart de cercle sortint, amb el forat del cordill al mig, fa pensar en un cap d'ocell.

Per afinar l'instrument, n'hi ha prou amb una clavilla petita, molt prima i allargadeta, i cera d'abelles (i paciència també). S'han de fer boletes de cera amb dos dits i, quan són toves, prémer-les al fons dels tubs. Això fa pujar la nota; treure'n a poc a poc la fa tornar a baixar. Res més senzill!

dir de les formes *crestaire* o *de crabèr*? Claudine Fabre-Vassas, en l'article esmentat, segueix una «genealogia» de la siringa basada en un temps remot, quan s'utilitzaven llates de canya afilades per tallar la carn viva (correspondria al neolític; la tècnica és bona i avui encara els papús trossegen la carn de porc així). Des d'açò, les necessitats de la cria de porcs, els lents progressos de la tecnologia, el no desprendre's dels símbols que duïen les formes precedents amb ells, van mantenir els primers

bufacanyes i els posteriors xiulets monòxils com a senyal de l'ofici de *crestaire*. I per tot plegat, segons ella, els *crestaires*, per prestigi i identitat, tenen la preeminència de l'ús del xiulet.

No cal, però, oblidar-se de l'origen mitològic de la siringa, de la flauta de Pan... Us n'estalviaré l'enèsima relació. Només recordaré l'aparença i la naturalesa del déu Pan, mig home mig boc, fill d'Hermes, déu protector dels ramats i dels mercats, dispensador de llavors més de fauna que de flora. El deu Pan

tocant la siringa, símbol emblemàtic del cabrer tocant el xiulet? Des del punt de vista formal no és impossible, ja que es coneixen flautes de Pan monòxils a l'antiguitat romana, i a Nogaron (Armanhac) un sonador de *shiulet* figura enmig d'un capitell del segle XII. Però no hi ha gairebé res d'arqueologia d'un culte al déu Pan a Gascunya i tampoc d'evidències en la tradició popular sobre la permanència d'un panisme en el sentit molt estricte (grecollatí) de la paraula.

Tornem, doncs, a períodes més propers, com els darrers tres segles i veurem que des del mateix racó de Gascunya sortia gent, sovint dels mateixos pobles, a vegades de les mateixes cases, per fer de *crabèr* o de *crestaire*. Havien de caminar molt, tocant i parant, i tornant a tocar..., sempre vigilant un ramat de cabres, amb un bastó a la mà i amb un sac de tragar penjat a l'espatlla. Quin instrument musical més lleuger, cobrint una octava sense necessitat de digitació, no massa fràgil i penjat al coll amb un cordill, podrien tenir millor que aquest xiulet que es feia als mateixos pobles o a la propera vall baixa?

Penso que en totes aquestes coses no hi ha cap determinant únic, sinó un conjunt de factors (i no seré exhaustiu, ni de molt!) que fan que cada terra faci els seus homes i cada poble, la seva terra.

BIBLIOGRAFIA

FABRE-VASSAS, Claudine. «Le Charme de la Syrinx». A: *L'Homme*, 1983 (Vol. 23, núm. 3, p. 5-39)

MENETRIER-MARCADAL, Bernat. «La cabra dels Pirineus nord-occidentals». A: *IBIX*, núm. 2. Ripoll, setembre de 2002

—*Es Gascons e era musica*. Catalèg d'era exposicion. Vielha-Aran, 1988

PALAY, Simin. *Dictionnaire du Béarnais et du Gascon modernes*. París: CNRS, 1980

SÉGUY, Jean; ALLIÈRES, Jacques; RAVIER, Xavier. *Atlas Linguistique et Ethnographique de la Gascogne*. Toulouse: CNRS, 1954

www.noirdebigorre.com: «Le Noir de Bigorre». Web oficial del Consorci del porc negre de Gascunya
asso.chevre.pyr.free.fr: «La Chèvre de race pyrénéenne». Web d'aquesta associació.