

## Els *masucs* de l'Aubrac: Testimoni d'una economia rural

Enric BERTRAN i GONZÀLEZ  
Montserrat CUXART i TREMPS

*«Pro luènh, amont sus la montanha  
Al mièg de cada pastura  
Dins l'erba espessa e las ginçonas  
Trobarètz un trace d'ostal, (..)   
Aqui l'avètz nostre masuc»<sup>1</sup>*

**Masuc** és la veu en llengua d'oc que es refereix a una construcció rural, de mitjanes dimensions, bastida a l'altiplà de l'Aubrac, per aixopugar els pastors que vetllen els ramats de bovins que hi passen l'estiu, per guardar els estris emprats en la munyida i l'elaboració del formatge, i per instal·lar la cava on es conserven. En llengua d'oïl, s'anomena *buron*, que segons *Le Petit Robert 1<sup>2</sup>* és una petita cabana de pastor i, especialment, una petita formatgeria de l'Alvèrnia. En aquest treball, hom emprà el terme occità *masuc*, atès que és el vocable especialment encunyat pels parlars d'aquestes terres i que designa, per tant, amb més precisió aquest habitacle temporal, que no pas el mot francès *buron*, el qual té un camp de significat, si no diferent, almenys més ampli i, per tant, menys concret.

### 1. L'altiplà de l'Aubrac: fesomia geogràfica

Just al límit entre l'Alvèrnia i el Llenguadoc, a l'altiplà de l'Aubrac, es dreça la *Croix des Trois Évêques* per marcar els límits dels tres bisbats que es reparteixen el territori: el d'Alvèrnia (amb seu a Sant Flor), el de Roergue (amb centre a Rodés) i el de Gavaldà (amb cap a Mende). La *Croix des Trois Évêques* assenyalada, també, els límits de tres de-

partaments, de sengles regions occitanes que comparteixen l'Aubrac: el Cantal (regió d'Alvèrnia), l'Avairon (regió de Migdia-Pirineus) i la Losera (regió de Llenguadoc-Rosselló).

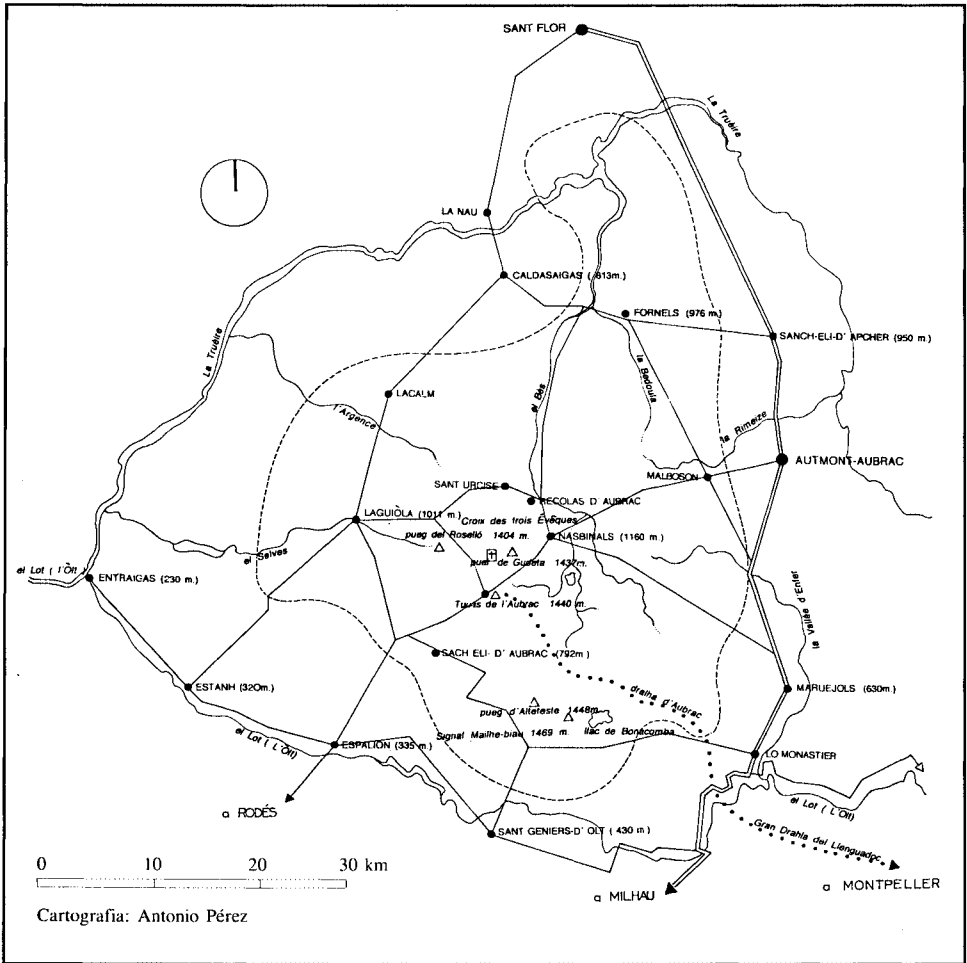
Amb el topònim d'**altiplà de l'Aubrac**, hom evoca immenses solituds herboses i innumbrables deveses que es perden a l'horitzó, enmig de suaus ondulacions, allargassades de nord-oest a sud-est en una quarantena de quilòmetres i enlairades de 1.200 a més de 1.400 m d'altitud, entre les valls de la Truèire i del Lot. Reculant de molts anys, l'altiplà visqué un intens dinamisme volcànic. Com que la lava que vessà dels volcans era molt fluida, no s'acumulà engir les boques de sortida, com s'esdevingué al Cantal, sinó que lliscà fins formar amplis mantells superposats, els quals colgaren l'antiga peneplana i afaçonaren, així, un relleu lleugerament ondulat, mancat de fesomia volcànica. Dels volcans d'antany, només en resten antics cons, a penes perceptibles, desmantellats per l'erosió: pueg del Rosselló, Tucas de l'Aubrac, pueg de Gudeta, *signal de Mailhe-Biau*,<sup>3</sup> etc. Més tard, les laves basàltiques de l'altiplà de l'Aubrac foren afinades per l'acció del glaç quaternari, el qual, en retirar-se, deixà al descobert blocs de roques erràtiques, caos de pedres amuntegades les unes damunt les altres, disposades com per atzar, que confereixen un aspecte peculiar a l'actual paisatge de l'altiplà, ormejat de petits llacs, torberes i rierols meandrosos.

Les màximes alçades (*signal de Mailhe-Biau*, 1.469 m; pueg d'*Alteteste*,<sup>4</sup> 1.448 m; Tucas de l'Aubrac, 1.439 m; pueg del Rosselló, 1.404 m) es localitzen en un costat i l'altre de l'antic camí de Sant Jaume de Galícia, en el seu tram de Nasbinals a Aubrac. L'altiplà de l'Aubrac és asimètric: vers el nord, va abaixant-se dolçament fins situar-se per dessota dels 1.200 m, als voltants de Lacalm; a migdia, els vessants són abruptes, solcats per les *boraldas*,<sup>5</sup> que procedents dels cims més elevats de l'Aubrac salven mil metres de desnivell en una desena de quilòmetres, fins desguassar al Lot, tot constituint els eixos d'unió entre l'altiplà i el País de l'Òlt. Les terres altes de l'Aubrac resten limitades al nord i a l'oest per les gorges i els altiplans de la Truèrie: pel pont de Lanau hom ateny l'estació termal de Caldasaignas, porta d'entrada a l'Aubrac per a aquell qui ve del Cantal. A l'est, hi ha l'altiplà de la Peira, entre 1.000 i 1.200 m d'altitud, veritable via de pas entre l'Alvèrnia i el Llenguadoc.

Els vessants de l'altiplà verdegren a l'estiu i ocregen a la tardor, a causa de la variada vegetació arbòria, en altre temps boscatges esponerosos, ara substituïts, en part, per formacions de noves espècies que hi han trobat les condicions climàtiques i els sòls adequats per créixer. Originàriament, l'altiplà era tot un bosc salvatge i impenetrable, però no per això deshabitats. De bell antuvi, grups de pobladors s'agombolaren entorn dels llacs i allà on la boscúria era més frondosa s'ocultaren les leproseries. També els romans hi deixaren les seves petges: d'Enfrux al llogarret de Lestrade —nom ben significatiu—, a l'indret on la muntanya de l'altiplà divideix les aigües de la *boralda* de Chély-d'Aubrac i la de Mousseux, persisteix un tram d'una antiga via romana, anomenada pels camperols dels país *camí de César*.

A l'edat mitjana, s'hi instal·là un orde monacal per a salvaguardar la ruta de Compostel·la, assetjada, aquí, per llops i bandolers, i per aixopugar els pelegrins sorpresos per les tempestes. Fou aleshores quan els monjos organitzaren els primers artifatges, que modificaren el bosc primitiu, reduint-ne l'extensió i canviant-ne l'ús: durant segles fou el reducte de caça del senyor feudal. Així, l'Aubrac esdevingué, amb el temps, un vast centre de producció que acollia nombrosos ramats de bens transhumants, que del Baix Llenguadoc hi pujaven per tal d'aprofitar, durant els mesos càlids, els frescos pasturatges situats part damunt dels 1.100 m d'altitud.

# L'Altiplà de l'Aubrac i Vall del Bès



Durant la segona meitat del segle XX, l'*Office National des Forêts* hi ha realitzat extenses replantacions i avui l'altiplà de l'Aubrac és encerclat per una faixa de boscos de caducifolis i de coníferes, entre els quals destaquen, respectivament, el faig, el castanyer i diverses menes de roures, i l'avet, el pi negre i el pi rogi.

És, l'altiplà de l'Aubrac, una terra d'aigua, amb precipitacions que oscil·len entre els 1.000 i 1.200 mm l'any, escombrada pels vents i amb un clima fred. Al llarg dels temps, homes i bèsties, de maig a octubre, hi han anat modelant un paisatge al seu ús i han fet de l'altiplà de l'Aubrac una fèrtil i permanent menjadora, de gramínies i lleguminoses arrelades als sòls bruns, profunds i rics en matèria orgànica, i un tant aplanats pel rastre pastoril. Completen el paisatge, parets de pedra que encerclen prats i emmarquen alguns dels camins d'accés; als replècs del terreny, s'amaguen els *masucs*; de tant en tant, s'albira algun prat de dalla a les fondalades humides properes als caserius; i, arreu, pasturen les vaques de color blat xeixa.

## 2. La ramaderia d'antany: la transhumància dels ovins

*Ils montent du printemps quand s'allongent les jours  
Ou brûlés par l'été descendant vers les bourgs  
Les bergers*

Aquets versos de Jacques Brel expressen el calendari de la transhumància, una pràctica centenària a Occitània: a la Provença, al Llenguadoc i als Pirineus. L'altiplà de l'Aubrac ha estat, durant segles, un dels tres llocs de destinació dels *belhards*<sup>6</sup> del Baix Llenguadoc que solcaven les tres grans *dralhas*<sup>7</sup> de la Losera (d'oest a est, la de l'Aubrac, la de la Marjarida i la del Gavaldà) a la recerca dels pasturatges d'estiu del Massís Central, més enllà de la partió d'aigües entre el Mediterrani i l'Atlàntic, i fugint de la calor, perjudicial per als anyells. El més occidental d'aquests camins ramaders, la *dralha* d'Aubrac —també anomenada la *Gran Dralha del Llenguadoc*— té una llargària de més de cent quilòmetres. Va des de les garrigues de l'Erau, al nord de Montpeller, fins a l'altiplà de l'Aubrac, tot passant per Ganges o lo Vigan, remuntant les Cevenes fins el Mont Aigoal (1.567 m) i travessant el Causse Mejan i el Causse de Sauvaterre, després de creuar les gorges del Tarn per Santa Enimia.

L'origen de la transhumància a l'Aubrac data de la baixa edat mitjana, un cop els monjos propietaris de la muntanya hagueren completat l'artigatge de l'altiplà. Durant tot l'Antic Règim, hom creu que el nombre d'ovins que hi pasturaven a l'estiu depassava de bon tros el mig milió de caps. Tot i que les estadístiques anteriors a la Segona Guerra Mundial són poc precises, donen una idea de la importància de la transhumància d'ovins en aquestes terres: abans de la Revolució, hom avaluà en més de 300.000 caps el bestiar de llana que recorria les tres grans *dralhas*, xifra que es mantingué com a mitjana durant el segle XIX, oscil·lant entre els 200.000 i 400.000 bous; al llarg de les primeres dècades de la centúria actual, persistí un notable tràfic transhumant. Després de la contesa bèl·lica, però, en començà un declivi definitiu, documentat amb precisió, gràcies a les estadístiques elaborades per la *Direction des Services Vétérinaires de la Lozère*: 33.277 ovins transhumants, el 1966; i a l'entorn de 15.000, el 1975.<sup>8</sup>

Actualment, la gran majoria dels ovins del Baix Llenguadoc ja no pugen a l'Aubrac, sinó que resten als pobles d'origen. Només alguns ramats es mantenen fidels a la transhumància centenària.<sup>9</sup> Mentrestant, les *dralhas*, un xic abandonades pels ramats, es difuminen i podrien arribar a desaparèixer, si no fos perquè moltes han esdevingut senders de gran recorregut, seguits i conservats com a camins de muntanya pels excursionistes, com és el cas de la *Gran Dralha*, que forma part del *Sentier de Grande Randonnée 60*.

Les raons que expliquen la pràctica desaparició de la transhumància a través de la *dralha* de l'Aubrac tenen a veure tant amb l'evolució general de les economies agràries del món occidental, com amb el seu devenir particular en aquestes contrades. Entre les causes generals, hom pot esmentar-ne tres de fonamentals: la davallada del nombre de pastors, a causa de la poca atracció sobre el jovent d'una professió que comporta un mode de vida rude, un sou baix, un gran isolament durant els mesos que dura l'estada a muntanya i una perllongada absència de la llar; la densificació de la xarxa de carreteres i el consegüent augment de la circulació rodada, que entrebanca i fa, de vegades, arriscats, els desplaçaments dels ramats; i la possibilitat creixent de produir i emmagatzemar farratge als masos de les terres baixes, cosa que permet nodrir una cabanya ovina que ha minvat força en nombre.

Entre les causes particulars, un pot citar-ne altres tres de principals, que es refereixen a un pregon canvi d'orientació de les economies agràries de les regions d'origen i destinació dels ovins que transhumaven per la *Gran Dralha*: l'especialització del Baix Llenguadoc en la cultura de la vinya i dels arbres fruiters, que proporcionen uns rendiments més elevats i que permeten un sistema de vida urbà; la reforestació d'alguns prats de pastura de l'Aubrac, a mesura que no eren utilitzats; i l'increment de la dedicació d'aquests pasturatges als bovins de les terres veïnes que hi passen l'estiu, en el marc d'una transhumància d'àmbit més reduït.

### **3. La ramaderia actual: la transhumància dels bovins**

Si bé el pasturatge dels bovins a l'altiplà de l'Aubrac data de molt antic, fou a partir de la segona meitat del segle XVIII, quan les terres de propietat eclesiàstica esdevingueren de titularitat burgesa, que assolí un importància econòmica notable, gràcies a la intensificació de la producció de llet i formatge. Aquesta conjuntura, que s'anà afermant amb el devenir del temps, fou la primera causa que explica la davallada de la transhumància ovina, ja que hom s'estimà de dedicar, com més va més, els pasturatges d'altura a péixer vaques lleteres, que proporcionaven uns ingressos més elevats.

Després de la Segona Guerra Mundial, però, la generalització de la mecanització del camp francès posà la ramaderia de l'Aubrac, ancorada en unes tècniques tradicionals, en el risc d'esdevenir un gran museu a l'aire lliure d'arts i tradicions agràries. Calgué, aleshores, endegar una reestructuració profunda, que assegurés la supervivència econòmica dels que no emprengueren el camí de París i d'altres regions industrials, amb els alvernesos com a companys de viatge: hom promogué el desenvolupament del pasturatge de grans ramats de bovins dedicats a la producció de carn i anà reduït, a poc a poc, la producció de llet, absorbida, com més va més, per les cries.

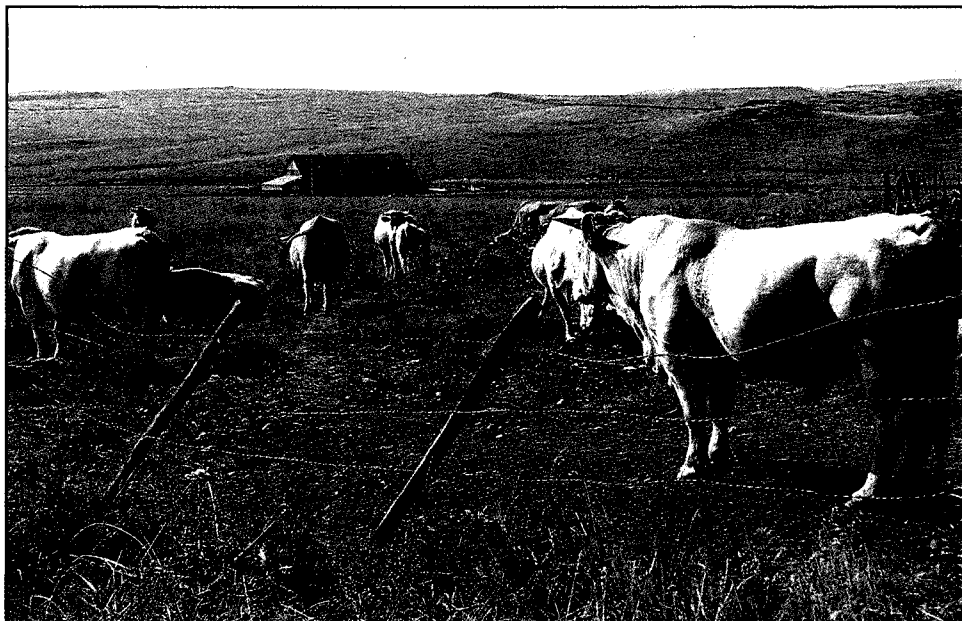
D'aquesta manera, es pogué organitzar una activitat ramadera que garantia uns rendiments més elevats i no obligava a l'estada continuada dels pastors a muntanya: la raça Aubrac proporciona un rendiment més elevat si es dedica a la producció de carn que a la producció de llet, amb la qual cosa els pastors poden restar als pobles d'origen i només han de pujar, periòdicament, això sí, a vigilar i controlar el bestiar que pastura lliurement en extenses cledes centrades pels *masucs*, que així inicien un declivi com a hàbitat permanent a l'estiu.

A partir de la dècada dels setanta, hom hagué de fer front a un altre problema: la insuficiència de bovins reproductors purs de la raça Aubrac, a causa dels nombrosos creuaments efectuats els anys anteriors, cosa que en posava en qüestió la supervivència. És cert que aquests aparellaments havien proporcionat uns guanys elevats a mig termini, però el cost d'aquestes operacions era massa elevat, ja que representaven una seriosa amenaça per al capital genètic de la raça, ben adaptada a l'altiplà i amb uns rendiments gens negligibles. Fou per això que hom endegà un pla de conservació i relleu de la raça, basat en la selecció i reproducció d'exemplars purs, en el marc d'un programa governamental que garantia un correcte seguiment científic. El resultat de l'aplicació d'aquestes directrius fou una espectacular revalorització de la raça autòctona, prou explicitada pel fet que el 1975 calien dues vaques de raça Aubrac per obtenir-ne una de frisona, mentre que el 1990 les condicions de bescanvi s'havien capgirat. L'orgull de les gents de l'Aubrac envers els bovins autòctons resta simbolitzat pel monument de bronze al bou de raça Aubrac que es dreça al bell mig del firal de Laguiòla.

Les bèsties de la raça bovina d'Aubrac són animals sobris i robustos, reflex d'una vida rude en un medi difícil. Tenen, la majoria, un pelatge falb, que pot variar, però, entre aquest color, semblant al blat xeixa, i un gris blanquinós (els mascles presenten tonalitats més fosques de qualsevol d'aquestes coloracions a les seves clatelleres). El cap, fi, bell i expressiu, acaba en un morro curt i ample que li confereix un aire de cert orgull. Els ulls, foscos i de mirada penetrant, i el musell, elegant, són emmarcats d'una coloració blanquinosa. Les puntes de les grans banyes i el flec de la cua són negres.

La seva tradicional utilització com a raça de treball ha permès d'obtenir exemplars ben dotats per a la marxa que exigeix la transhumància i de gran rendiment quant a producció de carn. Són, per altra banda, bèsties de notable longevitat i excel·lent fecunditat. Per tot plegat, la raça Aubrac constitueix un objectiu cobdiciat per fer mestissatges amb d'altres races dedicades a la producció de carn.

Per mor de promoure el millorament de la raça, hom organitza diversos concursos, amb premis econòmics i honorífics. Hi ha, d'agost a octubre, diverses fires: a Laguiòla <sup>10</sup> (8 d'agost i 17 de setembre), a Nasbinals (17 d'agost i 19 de setembre), a Lacalm (29 d'agost), a Aubrac (3 d'octubre). Aquesta darrera assenyalada la fi de l'estada a muntanya. Els pastors hi concorren, a la tarda, per cantar i dansar. En aquestes fires, no hi ha cap acte religiós: hom diu que els homes dels *masucs* no tenen sant patró. Malgrat un cert declivi, les fires de l'Aubrac conserven el caràcter d'antany, en què els ramaders compraven i canviaven bestiar. Algunes d'elles tenen un caire regional o supra-regional, ja que encara hi concorren tractants de Tolosa de Llenguadoc i, fins i tot, de Marsella.



*Bovins a l'Aubrac*

Generalment, els ramats de vaques de les terres veïnes transhumen a l'altiplà de l'Aubrac de finals de maig a mitjan octubre, mentre que els altres mesos de l'any resten als estables dels masos d'origen. La vigília del dia de partida, hom marca les bèsties amb les inicials del propietari i un número individual, que coincideix en el cas d'una vaca i els seus vedells, per tal de facilitar-ne la identificació. El marcatge es fa a la cuixa o a l'espatlla de l'animal, amb una escarpra, una navalla d'afaitar o un ferro roent.

El 25 de maig, diada de Sant Urbà, és el moment de començar la marxa. De bon matí, es guarneixen les vaques amb dues menes d'esquelles, que els pengen al coll amb amples collars de cuir, *las clapas*<sup>11</sup> i *los esquilas*,<sup>12</sup> amb flors, plomells i ramellets de boix al cap, per donar un caire festiu a la jornada, i, fins i tot, amb la bandera tricolor, per atorgar un sentit patriòtic a l'esdeveniment. Amb aquests guarniments, les bèsties enceten un camí d'una cinquantena llarga de quilòmetres que les menarà a l'altiplà de l'Aubrac, a un ritme pausat, que els fa fer uns 4 km/h, seguint, sempre que sigui possible, les centenàries *dralhas*, per tal d'evitar les carreteres, per les quals tenen, val a dir-ho, preferència de pas. Antigament, els vedells i el bou sortien abans, acompanyats d'algunes vaques que els guiaven, atès que el seu pas és més lent; actualment, hom els trasllada amb camions.

El viatge de tornada acaba el 13 d'octubre, bé que els mascles davallen de la muntanya a finals d'agost o començaments de setembre. Durant l'estiu, els ramats pasturen a l'altiplà de l'Aubrac, efectuant diversos desplaçaments a la recerca de l'herba disponible, sempre en un mateix sentit i de forma col·lectiva.

## 4. Els *masucs*

### 4.1. L'arquitectura dels *masucs*

Situats enmig de cada pasturatge, els *masucs* funcionen de maig a octubre, període d'estada de les vaques a l'altiplà de l'Aubrac. Fou a finals del segle XVIII i durant la primera meitat del XIX quan s'estengué aquesta mena de construccions, aleshores senzilles cabanes de troncs i terra; aviat, però, foren substituïdes, gràcies a l'embranchida econòmica del moment, per estructures més sòlides, amb parets de pedra i teulades de llosa. A l'altiplà, encara hi ha molts *masucs* que mantenen aquesta arquitectura rústega; uns quants, però, han estat remodelats per aixoplugar restaurants típics i d'altres han estat tancats o destinats a l'emmagatzematge d'estris agrícoles.

Els homes del país empren el terme *montanha* o *montanha de molsa*<sup>13</sup> per a designar les terres de pastura que corresponen a un propietari. Actualment, hom en compta unes tres-centes, de *montanhas*, repartides entre les comunes de l'Avairon, el Cantal i la Loseira i, segons el costum, cadascuna disposa d'un *masuc*, generalment emplaçat no gaire lluny d'un brollador d'aigua i adossat en un pendent del terreny, de manera que la part de l'edifici destinada al celler, sovint orientada al nord o al nord-est, resta colgada sota terra i al mateix nivell de la sala comuna, cosa amb què s'obté la temperatura fresca que necessita la conservació del formatge. Sovint, un conjunt d'arbres ombreja la banda nord de l'edifici. Tots els *masucs* tenen nom, molts dels quals es mantenen en llengua occitana i, normalment, fan referència al seu emplaçament geogràfic o a determinats costums: *masuc de Calmejean* —el camp del mig—, *masuc de Bonnachara* —on es xerra molt—, *masuc dels Negres* —on es treballa dur—, etc.

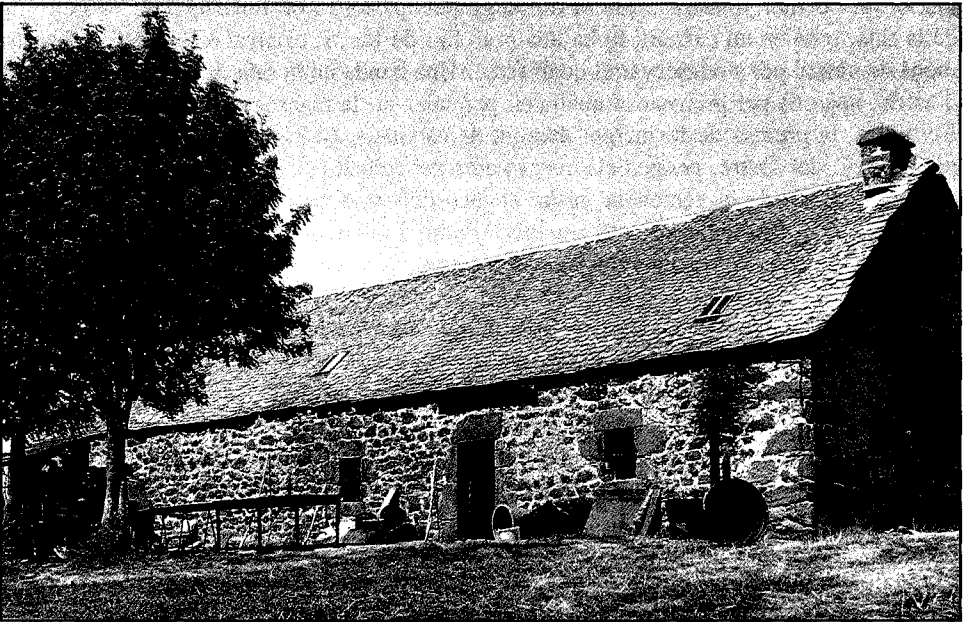
Avui, a l'altiplà de l'Aubrac només resten quatre *masucs* en activitat, és a dir, com a centres actius de fabricació de formatge. Les raons d'aquesta espectacular davallada cal atribuir-les a l'evolució que ha seguit, durant el segle actual, l'economia de la muntanya, consistent en la progressiva substitució de les vaques lleteres per la cria de bovins de carn. Les formatgeries que resten en funcionament fan, generalment, només una munyida diària, que satisfà les necessitats de fabricació del formatge que compren els majoristes. Els pastors sols se'n queden una petita quantitat per a la venda directa al propi *masuc*.

Els *masucs*, generalment de dos pisos, presenten sempre una planta rectangular, amb diverses variants. Hom en pot distingir dos grans grups, distribuïts en tres grans àrees geogràfiques: al nord i al nord-oest de l'altiplà, bona part dels *masucs* es componen d'un únic cos rectangular, que es disposa perpendicular al pendent del terreny, amb teulada a tres aigües i porta d'entrada a la façana lateral oposada al rost; a la banda sud i sud-est, la construcció és un edifici rectangular, paral·lel a un talús, amb teulada de dos vessants i entrada a la façana principal; per últim, hi ha una àrea de transició entre les dues anteriors on es barregen les característiques ara esmentades.





*Masuc de Calmejean*



*Masuc de Camuc*

El *masuc* és un edifici concebut per allotjar els pastors durant el període de transhumància a muntanya i per a la fàbrica de formatge. Aquest terme, però, també és emprat per a designar el conjunt de dependències que acompanyen, sovint, l'edifici principal, un hort, un estable i una cort de porcs. En altre temps, els pastors cultivaven a l'**hort** tota mena d'hortalisses i complementaven, així, la dieta alimentària dels mesos d'estada a muntanya; actualment, els mitjans de transport, que permeten un avituallament fàcil i regular d'aquesta mena de vianda, han provocat l'abandó d'aquests conreus. Sovint, al cos principal dels grans *masucs*, hi ha un petit **estable**, destinat a aixoplugar de les maltempades dues o tres vaques malaltes. El conjunt extern resta completat per un bastiment rectangular, adossat a l'edifici principal o situat uns metres lluny, que serveix de **cort** a uns quants porcs; aquest darrer edifici és mancat de finestres, però, sovint, disposa d'unes golfes, a les quals s'accedeix des d'una trapa exterior i que s'usen per emmagatzemar el farratge per als vedells o simplement de cambra de mals andreços.

Els materials de construcció del cos principal dels *masucs* varien segons quina sigui la seva localització, ja que són bastits amb la pedra del lloc. Els **murs** solen ser de pedra granítica o basàltica; tenen una gruixària considerable, que oscil·la entre els 60 i 80 cm, bé que, en alguns casos, atenyen el metre d'espessor. Les **teulades**, a dues, tres o quatre aigües, són fetes de lloses d'esquist; una grossa xemeneia trenca la monotonia dels vessants, massa allargassats, i de pronunciada inclinació, que els fa arribar gairebé a terra. Les **portes** són fetes de planxes de fusta horitzontals per fora, afermades per d'altres de verticals per dins, mitjançant grossos claus de ferro forjat.

L'interior del *masuc*, pròpiament dit, es compon de tres espais: la sala comuna, el celler i el graner. La **sala comuna** és una estança situada a la planta baixa, il·luminada per una o dues petites finestres, que fa d'estatge dels pastors i de formatgeria. Al bell mig de la sala, o bé en un extrem, hi ha una gran llar de foc; i, excavat a la paret, hi ha una mena de nínxol per a conservar el quall fresc. Una banda de la sala és plena de tota mena d'estris, aparells per premsar la quallada, per salar-la, la mantiguera, la desnatadora, la fresadora, la premsa de formatge; damunt de cavallets, hi ha cubells, galledes per a la munyida; i, del sostre, pengen els instruments per treballar la quallada, a més d'una romana. Al costat de la xemeneia, hi ha el racó dels pastors, amb un paviment de fusta rústega, que el distingeix de la formatgeria, amb terra de còdols; en aquest racó, hi ha una cuina de gas, una taula i uns bancs per compartir les hores d'esbarjo.

El **celler** és la part del *masuc* on es conserva el formatge durant el període de maduració i on es guarden el vi i els aliments dels homes. Aquesta peça, coberta amb volta de canó, colgada sota terra i només proveïda d'una petita obertura, es disposa perpendicular a la sala comuna, de la qual resta separada per un espès mur, foradat per una única porta d'accés. El **graner** és al segon pis de l'edifici, aïllat de la temperatura exterior per un sostre cobert amb un empostissat. Aquest espai aconsegueix diverses funcions: és el lloc on dormen els ramaders, que utilitzen llits en forma de bressol de fusta, coberts d'un matalàs de palla, o llits de ferro amb somier, disposats, sempre, al llarg dels murs; també serveix per a guardar el farratge, la llenya i els estris del camp. Al graner, s'hi accedeix per una porta situada a la paret mitgera o per una trapa que hi ha al sostre de la sala comuna, amb l'ajut d'una escala de mà.

## 4.2. Les feines al *masuc*

Els pastors es lleven entre les cinc i les sis del matí i destinen unes dues hores llargues a les tasques de la munyida. De les vuit del matí fins a les dotze del migdia, es dediquen a la fabricació del formatge i a la vigilància del ramat. De les dotze fins a dos quarts de quatre de la tarda és el temps de dinar i de fer la migdiada; val a dir que no sempre es disposa d'aquest preuat descans, ja que, cada tres o quatre dies, hom ha de canviar els animals de cleda, tallar llenya o arranjar les teulades.

Els *masucs* que només fan una munyida, aquesta es fa al matí, de sis a vuit, ja que és l'hora en què les vaques fan més llet. La tarda es destina a rebre els turistes i als treballs artesanals, especialment, a l'elaboració de l'*aligot*, mena de puré de patates, mantega, crema de llet i quallada premsada, amanit amb sal, pebre i, de vegades, all. L'*aligot* és el plat tradicional de les festes i actes folklòrics que se celebren a l'altiplà de l'Aubrac. Foren els monjos de l'edat mitjana qui introduïren aquesta menja en el patrimoni culinari del país. Aleshores, però, la pasta era feta de pa i de quallada fresca; quan hi arribà la patata, aquesta s'utilitzà, ben aviat, com a ingredient base. El seu consum s'anà estenent i, a principis del segle XX, esdevingué l'àpat de tots els divendres, dia d'abstinència. Amb la reducció d'aquest precepte religiós als divendres de quaresma, durant el papat de Joan XXIII, s'anà perdent el costum d'incloure'l en els tecs d'aquest dia de la setmana i no fou fins els anys seixanta que l'*aligot* tornà a formar part dels plats tradicionals de l'Aubrac, fins al punt de convertir-se en un símbol de convivència i de festa. Quan es fan dues munyides, les tasques de la tarda són les mateixes del matí, és a dir, la munyida, primer, i els treballs de la formatgeria, després, que duren fins les nou del vespre. A partir d'aquest moment, s'inicia una estona d'esbarjo, fins l'hora d'anar a dormir.

La munyida, que ocupa dues bones hores si hom compta unes trenta vaques per ramader, es realitza a la cleda on es tanquen els bovins, la qual és dividida en dues parts: en una, hi ha les vaques i a l'altre els vedells i les vedelles i algun toro. Al començament de la temporada, els pastors seleccionen la vaca més dòcil, que sempre serà munyida la primera. Després, els pastors criden les dues següents vaques amb les seves cries, utilitzant per atreure-les un grapat de sal. Aleshores deixen que els vedells mamin durant un minut; tot seguit, els lliguen a la pota davantera esquerra de la mare perquè aquesta pugui ser munyida durant tres minuts, després dels quals les cries poden tornar a mamar, durant uns deu minuts. En acabar, la llet és transportada al *masuc* i col·locada al costat del foc encès, que crema moderadament a fi de mantenir-la tèbia i evitar que bulli.

A partir d'aquest moment comença el procés de l'elaboració de la *fourme*, terme que designa el formatge de vaca, de pasta espessa, escalfada i després premsada fins donar-li una forma cilíndrica. Tot i que la manera d'elaborar aquest formatge es remunta a una vella tradició de l'Aubrac, de la qual ja Plini el Vell havia fet menció en la seva *Història Natural*, foren els monjos medievals de l'altiplà qui impulsaren el procés de fabricació del formatge, perquè així la llet munyida de l'estiu podia ser transformada en un producte que servia, durant l'hivern, d'aliment dels pelegrins, que recorrien aquestes terres camí de Sant Jaume de Compostel·la.

L'elaboració de formatge augmentà força a finals del segle XIX, període fructífer dels *masucs* de l'Aubrac; aleshores, n'hi havia uns tres-cents, on 1.200 pastors elaboraven

700 tones de formatge l'any. En aquest moment, els productors de formatge formaren un sindicat, que més endavant havia de reglamentar-ne l'elaboració i garantir-ne la qualitat. Els anys seixanta, per fer front a la crisi de la producció de llet, es creà la cooperativa *Jeune Montagne*, que ara recull gairebé tota la llet i esdevé, així, la més important productora de formatge de l'altiplà, emparat sota l'*Appellation d'Origine Contrôlée «Laguiole»*.

Alguns *masucs*, però, encara fan formatge a la manera d'ahir, és a dir amb les mans i ajudats d'estris manuals. Aquest sistema artesà consisteix a tirar una quantitat de quall a la llet tèbia acabada de muntar i remenar la barreja amb un pal de fusta, que el pastor mena, durant un quart, tot fent moviments en forma de creu. Després es tritura la massa amb un aparell, per separar el xerigot de la quallada, la qual s'embolcalla tot seguit amb un drap i es premsa. Mentre dura la premsada, es fan talls a la pasta quallada, amb un ganivet de fusta, per facilitar que s'escorri el xerigot que encara reté. Després, cal salar el formatge, amb 20-25 g de sal per kg; l'operació s'allargassa un parell d'hores, durant les quals el pastor ha de remenar diversos cops la massa, per tal que la sal hi quedi ben repartida. El salatge és delicat, ja que si un fa curt de sal es poden perjudicar les condicions de conservació del formatge i, si és excessiu, el formatge serà dolent i granellut. A continuació, es col·loca el formatge en un motllo que l'acaba de premsar fins donar-li forma de cilindre i d'expressar-ne el líquid restant. Finalment, es deixa el formatge al celler, arrencat damunt d'unes planxes de fusta, recolzades sobre petites bigues, perquè maduri durant un període de dos a quatre mesos, a una temperatura que oscil·la entre 7 i 12°C. Mentre el formatge madura, el pastor mira que la sal hi sigui ben repartida, l'eixuga amb un drap, de tant en tant, per treure'n la humitat, i en verifica la qualitat, tot sondejant-lo. Un bon tastador dirà que és un autèntic formatge de l'Aubrac, si té una forma un pèl encorbada, la pell bruna amb reflexos ataronjats, la pasta un tant acolorida, tova, lleugerament perfumada, i un regust rústic.

Una vegada la setmana, amb la crema obtinguda del xerigot, els pastors també elaboren la mantega. Per fer-la, calen cinc vegades més de xerigot que de llet, ja que una part important de les matèries grasses s'ha quedat a la quallada. El xerigot es passa per la desnatadora, que distribueix la crema en un pot i el líquid sobrant en una galleda. Aquest líquid, lligat amb farina, serveix d'aliment als porcs. Després es tira la crema a la mantiguera, que cal fer rodar mitjançant una maneta uns tres quarts per obtenir-ne la mantega. La seva qualitat és baixa, raó per la qual només serveix d'aliment dels pastors, que l'anomenen mantega de muntanya.

### 4.3. Els pastors del *masuc*

Per fer aquest ofici calen certs coneixements, alguns dels quals només s'aprenen amb la pràctica i amb el mestratge dels més avesats. L'home del *masuc* ha de conèixer el temps mitjançant l'observació del vent, dels núvols i de les bèsties; també ha de saber menar els ramats, valorar la qualitat dels pasturatges, la temperatura ambiental i la temperatura de la llet per a determinar la quantitat de quall que convé afegir en l'elaboració del formatge, així com les normes d'higiene que un ha d'observar en la fabricació de derivats lactis.

Tradicionalment, als *masucs* de l'altiplà de l'Aubrac, hi havia equips de quatre homes que se'n distribuïen les feines: *lo cantalès*, *lo pastre*, *lo vedelièr* i *lo rol*. **Lo cantalès**, també anomenat vaquer-formatger, era el cap i com a tal detentava la responsabilitat del

ramat i de la fabricació del formatge; la seva feina consistia a realitzar les operacions més delicades de l'elaboració del formatge, com és ara el salatge, munyia les vaques i en decidia els canvis de pasturatge. **Lo pastre** era qui vigilava les vaques i fabricava el formatge, sota la supervisió de *lo cantalès*. **Lo vedelièr** era el guardià dels vedells i s'encarregava de dur-los a pasturar lluny de les vaques, a abeurar-los i de tancar-los durant la nit; també s'ocupava de la neteja dels estris de la munyida i de la formatgeria i de fer el menjar. **Lo rol** era un vailet que ajudava a aplegar i guardar vaques i vedells, i anava, així, aprenent l'ofici.

Normalment, els pastors eren naturals de l'altiplà de l'Aubrac i formaven equips que anaven canviant en funció de les afinitats o desavenències personals o laborals. Quan no s'estava d'acord amb el sou percebut, s'abandonava aquesta mena de feina o es cercava un altre amo que oferís unes condicions més favorables. Actualment, els quatre *masucs* que funcionen a l'altiplà de l'Aubrac mantenen, si fa no fa, la mateixa dinàmica que antany. A la tardor, abans d'acomiar-se, ja s'han fet els tractes per a la propera temporada.

L'evolució demogràfica dels *masucs* ha tendit vers el despoblament i l'envelliment. Les noves tècniques, la duresa de la feina del pastor i l'allunyament de la llar, les càrregues socials i la supressió d'una de les dues munyides diàries, s'apunten com les principals causes que, a partir dels anys cinquanta, han accelerat el tancament de molts edificis destinats a una activitat ramadera fonamentada en la producció de llet. Els anys cinquanta, la mitjana d'edat del pastor se situava entre els 27 i 28 anys, quinze anys més tard havia pujat a 43 i, avui, arriba als 47.

## 5. Calia permetre la desaparició de la transhumància?

El pla de renovació rural de la *Délégation à l'Aménagement du Territoire et à l'Action Rurale (DATAR)* plantejà la necessitat de millorar les infraestructures viàries i mantenir-les lliures de neu a l'hivern, per trencar l'isolament de l'altiplà de l'Aubrac, per facilitar l'anada a escola dels infants i per afavorir l'activitat turística, basada en la creació d'estacions d'esquí de fons i en el desenvolupament del turisme verd.

La ramaderia transhumant a l'Aubrac és el testimoni d'una economia tradicional que no pogué fer front al problema del despoblament de l'altiplà. No obstant això, hom no volgué signar-ne la carta de defunció, sinó que aquesta pràctica centenària fou emprada com un dels motors per a la represa econòmica de la contrada, del costat d'una activitat turística, d'estiu i d'hivern, que ha permès la creació de llocs de treball per a una part de l'excedent demogràfic de l'Aubrac, que l'economia tradicional, tota sola, no podia absorbir. La demanda turística, a més, ha garantit la sortida dels productes ramaders tradicionals, els quals han mantingut unes tècniques artesanals que asseguruen un alt grau de qualitat. Tot plegat, ha permès de fer el pas d'una economia ramadera insuficient a una economia rural rentable, que impulsa el desenvolupament del conjunt de potencialitats que ofereix un marc natural sense parió: l'altiplà de l'Aubrac.

## Notes

- <sup>1</sup> Fragment de la primera estrofa del poema occità *Lo masuc*.
- <sup>2</sup> ROBERT, P. (1990): *Le Petit Robert 1. Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*. Paris.- p. 227.
- <sup>3</sup> Davant la impossibilitat de trobar la forma occitana correcta, és obligat de fer servir el topònim francès.
- <sup>4</sup> Idem.
- <sup>5</sup> Terme que, en la llengua del país, designa els rierols de règim torrencial.
- <sup>6</sup> Ramat transhumant en llenguadocià.
- <sup>7</sup> Mot occità que, a la Losera (i, també, a tot el Llenguadoc Oriental), designa les carrerades per les quals s'efectua la transhumància dels ramats d'ovins.
- <sup>8</sup> *Les Cahiers de Lozère*, núm. 7, p. 32.
- <sup>9</sup> Després d'una desena de dies recorren a bastament l'Aubrac, els autors no foren capaços de localitzar cap ramat d'ovins transhumants, malgrat les informacions —poc precises, val a dir-ho— per part d'alguns habitants de l'altiplà. Això permet gosar de suposar que tals informacions podrien ser certes per als anys anteriors, bé que no per a enguany (1994), i que ara els bens s'estimen més les altres dues *dralthas* de la Losera o que ja no pugen més enllà dels Causses Mejan i de Sauvatera.
- <sup>10</sup> Enguany, en aquesta vila de l'Avairon, se celebra, del 14 al 16 d'octubre, el Centenari de la raça d'Aubrac amb diverses intervencions científiques sobre sistemes ramaders i d'explotació, amb nombrosos concursos oberts a exemplars de la raça autòctona i amb actes d'animació on participen grups folklòrics occitans.
- <sup>11</sup> Grans esquellets de xapa de ferro i un os com a batall.
- <sup>12</sup> Petites esquelles de xapa de bronze o acer, amb batall metàl·lic.
- <sup>13</sup> Terme occità que significa munyida.

## 6. Bibliografia

- BERTRAN, E. i CUXART, M. (1991): «Transhumància estival al Bearn: els pastors de la cabana de Peiralue», *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, núm. 30. Barcelona. ps. 33-42.
- CUXART, M. i BERTRAN, E. (1993): «L'Altiplà de l'Ardecha: hàbitat rural i aspectes agraris», *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, núm. 36. Barcelona. ps. 43-53.
- DD. AA. (1994): *Aubrac, 61 circuits de petite randonnée*. Association pour le développement de la randonnée dans le Massif Central. Clermont.
- ESCÒLAS DE BONNACHARA, ESCUDIÈRAS, NASBINALS I RECOLAS D'AUBRAC (1987): *Les burons*. Atelier d'Image et Communication. Mende.
- EZQUERRA, J.A. (1991): «França», *Geografia Universal, vol. 3, Europa I*. Edicions 92. Barcelona. ps. 384-429.
- INSTITUT GÉOGRAPHIQUE NATIONAL (1988): *France. Sentiers de Grande Randonnée* (échelle 1:100.000). Paris.
- Les Cahiers de Lozère*, núm. 7 (1993). Éditions Gévaudan-Cévennes. Florac.
- SCHEU, E. (1927): *Geografia de Francia*. Labor. Barcelona.
- SERVICES DE TOURISME DE PNEU MICHELIN (1982): *Guide Vert Auvergne*. Paris.
- SERVICES DE TOURISME DE PNEU MICHELIN (1982): *Guide Vert Causses (Cévennes-Bas Languedoc)*. Paris.