

La Festa dels Miquelets

Olesa de Montserrat

a 17, 18 i 19 d'Octubre del Any 2025



Organitza: *Festa dels Miquelets*
Olesa de Montserrat

Patrocina: **Nieves**
Família de energies

Col·laboradors:



JO TINC DESCOMPT I TU?

Fes-te
Client
Plus+



Nieves
Família d'energies

Si ets Client Plus+ de Nieves, gaudiràs
d'aquesta i d'altres avantatges.
Informa't aquí o escaneja aquest codi QR



900 500 111 | nievesenergia.com

#EsculloNievesClientePlus+



Carta de la Junta

Història, memòria, gastronomia, artesanía, festa...

La Festa dels Miquelets d'Olesa de Montserrat és això i molt més. Ho sabem tots els qui estem darrere de cada activitat i ho sap tothom que s'hagi acostat a gaudir-ne.

Ja són 18 edicions d'una festa que ha esdevingut un referent, no només a la nostra vila, sinó a tot Catalunya. Més enllà dels olesans i les olesanes, ens visita gent de tot el Principat, però també se'ns acosta gent de les comunitats veïnes i d'altres països d'Europa. Aquesta fita és, sens dubte, un motiu d'orgull. Però, a més, com a entitat, tenim molts altres motius per estar-ne contents.

Il·lusió, esforç, empenta, treball, entrega...

La Festa dels Miquelets d'Olesa de Montserrat també és tot això. Ho sabem els que la tirem endavant incansablement i ho sap tothom que hagi format part activa d'una entitat.

Aquest esdeveniment és un reflex d'una cosa que coneixem bé a Olesa, l'associacionisme. Un moviment ple de valors que s'ha convertit en un senyal d'identat de la nostra vila. Volem deixar-ho palès per a què tothom que passi per La Festa ho sàpiga, siguin d'aquí o vinguin de fora. Perquè si aconseguim fer tot això de manera desinteressada, és perquè creiem en el que fem i que, fent-ho, millorem el nostre entorn.

Per tot això, t'animem a viure La Festa dels Miquelets amb les mateixes ganes que ho fem nosaltres.

Gaudeix, descobreix, comparteix... participa!

Adrià Carreras Camprubí
President de l'Associació Cultural La Festa dels Miquelets



El Rebot de Casa

Conserves i vins
Lots de regal i de Nadal
Cates i degustacions



Plaça de les Fonts, 2
08640 - Olesa de Montserrat



665 47 50 47



info@elrebotdecasa.com



www.elrebotdecasa.com



@elrebot_decasa



Carta de l'Alcalde

La Festa dels Miquelets, una de les celebracions més estimades de la nostra vila, arriba enguany a la seva divuitena edició amb la voluntat de créixer, millorar i oferir, amb energia renovada, una programació que ompli els carrers de cultura, de comerç i de memòria.

Aquesta edició ens porta novetats destacades: l'inici de la batalla urbana es farà a la Plaça de la Sardana i la gran batalla es traslladarà al Parc dels Estricadors, amb un escenari més ampli i immersiu. També s'hi afegeixen propostes perquè tothom s'hi pugui sentir més participat, com els consells per vestir-se d'època, que conviden la ciutadania a endinsar-se encara més en la recreació històrica.

L'essència, però, continua sent la mateixa: reviure el paper cabdal que Olesa de Montserrat va tenir en la Guerra de Successió i, alhora, reforçar l'orgull compartit de pertànyer a un poble que manté viva la seva història i la converteix en una festa oberta i col·lectiva.

La participació de les entitats locals, el comerç i la ciutadania és la clau que fa de la Festa dels Miquelets un esdeveniment únic i de referència. Vull agrair-vos de tot cor l'esforç i la generositat que hi dediqueu, i que fan que aquesta festa sigui possible any rere any.

Desitjo que totes i tots gaudiu de la Festa dels Miquelets 2025, us endinseu en la nostra història i reviviu una època que, rememorant l'Olesa de Montserrat de fa més de tres segles, ens recorda la força, la cohesió i el compromís que encara ens defineixen avui.

Marc Serradó i Mestres
Alcalde d'Olesa de Montserrat





ARTS I OFICIS

TOT PER APRENDRE - PER ON VOLS COMENÇAR?

 Llengües Anglès per a infants, joves i adults Preparació per titulacions oficials First i Advanced Alemanys per a joves i adults	Humanitats  Filosofia per a joves i adults Història de Catalunya qui oblidia la seva història, està condemnat a repetir-la el Club de la Cicutà club de debat i àgora de pensament
 Arts Arts Plàstiques Pintura, dibuix, fusta, ceràmica... Còmic Personatges, manga, il·lustració... Dibuix artístic tècniques de dibuix, model... Pintura Projectes personals guiats	Oficis  Fotografia Joieria Restauració Cuina Art tèxtil Arts del Llibre Ceràmica 



IMPREMTA PRAT

Imatge corporativa
 Cartelleria,
 Flyers
 Catàlegs
 Etiquetes....

Jacint Verdaguer, 13
 Tel. 93 778 15 42
 08640 Olesa de Montserrat
impremtaprat@gmail.com
impremtaprat.com



GASOL DE CUINES

Ens podeu trobar a:
 Av. Francesc Macià, 170,
 Olesa de Montserrat



Contacte'ns per:
 T/ 937784595
 @ gasolcuines
gasoldecuines@hotmail.com



La Festa dels Miquelets

Què és la Festa dels Miquelets? Per què ha arrelat a Olesa? Aquestes preguntes tenen moltes respostes diferents: no és cap festa tradicional ni popular, no és cap Festa Major ni patronal, no és cap acte institucional ni acadèmic, ni és cap trobada de recreació, sinó que és totes aquestes coses alhora: **la Festa dels Miquelets és una festa moderna**, una festa filla del segle XXI com la Festa del Renaixement de Tortosa, el Timbaler del Bruc o Tarraco Viva, que encerta en aglutinar tots aquells hàbits festius i culturals que ens engresquen i ens fan sentir nostra, dins la diversitat, la Festa cada any. Sense aquest caràcter polifacètic s'hagués celebrat tots aquests anys, però sens dubte no hauria tingut l'èxit i l'estimació que té.

L'origen de la Festa dels Miquelets fou un acte **institucional, ideològic** i de **recerca** acadèmica: un acte de **memòria històrica** que el 2008 el llavors arxiver de l'Arxiu Parroquial d'Olesa de Montserrat, l'olesà Xavier Rota Boada, va presentar a l'Ajuntament sota el nom de Memorial 158. Aquest projecte havia de ser un espai de memòria a Olesa de Montserrat on s'homenatgés els 158 homes i dones, la majoria soldats anònims, que van morir combatent pel bàndol austriacista a Olesa. La seva recerca en els llibres d'òbits (defuncions) de l'Arxiu Parroquial va permetre identificar, tot i que en molts casos no pas posar nom, aquests 158 morts olesans, catalans, austríacs, alemanys, portuguesos, suïssos, flamencs i holandesos.

L'objectiu del projecte Memorial 158 era desenterrar el seu record de l'oblit en el qual havien caigut al segle XXI, i traslladar a un món més local i proper l'homenatge als defensors de les llibertats catalanes de la Guerra de Successió espanyola (1701-1714). Un homenatge anàleg als actes de la Diada de l'Onze de Setembre que es realitzen a Barcelona, al Fossar de les Moreres, amb la mateixa càrrega simbòlica.

El projecte va interessar tant l'Ajuntament com la Generalitat. Així va néixer no només l'espai Memorial 158 –que consisteix en un monòlit i una inscripció de remembrança–, sinó uns actes que anys després serien la Festa dels Miquelets.



Amb el pas dels anys aquest espai de memòria va anar creixent –s’hi va sumar la participació del grup de recreació històrica Miquelets de Catalunya–, i el 2010 els actes es converteixen en la primera Festa dels Miquelets, amb una fira d’artesanía, un mercat (2010) i exposicions (2011). El 2012, l’esdeveniment havia crescut tant que es constituí l’entitat Associació Cultural la Festa dels Miquelets, que es farà càrrec de la Festa a partir d’aquesta data i fins a l’actualitat, amb reconstruccions de fets històrics com el Consell de Guerra (2012), conferències històriques (2013), un sopar popular, o la creació del grup infantil i familiar de la Lleua de la Carabasseta (2014), que simbolitza la participació creixent de famílies i entitats col·laboradores en els actes. El 2015 la Festa és declarada per l’Ajuntament Festa d’Interès Local, i es comença a celebrar durant tot un cap de setmana. Comença a haver-hi rutes guiades amb dramatitzacions (2018), es crea el Sometent d’Olesa i la seva pròpia bandera (2020), la ruta nocturna l’Olesa Misteriosa, la ruta infantil, es comencen els actes el divendres tot ampliant la Festa a tres dies (2021), i es creen tallers relacionats amb la recreació civil (2022).

A banda de tot això, l’oferta sempre ha anat en augment –excepte, lògicament, l’any de la pandèmia–: més actors, més recreadors, més visites guiades, més xerrades històriques, la recreació civil va prenent rellevància –sobretot amb els tallers i els oficis–. Però també es caracteritza com una festa viva, que consolida un seguit d’actes centrals –la recreació de la batalla entre miquelets i borbònics, la dramatització del consell de guerra, l’acte institucional al Memorial 158, el sopar popular i el regal del tradicional bol dels miquelets–; però també s’obre a canvis i noves propostes: cada any s’estrena un nou cartell, un nou disseny dels bols del sopar, es busquen millors emplaçaments per a les batalles i per als campaments, es procura una més gran exigència en matèria de rigor històric, s’amplien els dies de la Festa a més d’un cap de setmana, i un llarguíssim etcètera.



ELS MIQUELETS AL CASTELL D'OLESA

paperd'estrassa
EDICIONS

Al llibre **Descobrint la història d'Olesa** hi trobaràs els **Miquelets al castell d'Olesa el 1714** i a través d'il·lustracions, jocs i preguntes podràs saber què hi feien i com vivien. Però no només això, també hi veuràs com era Olesa de Montserrat el 1899 amb l'Hotel Gori, la plaça de les Fonts l'any 1920 i la plaça de Catalunya i el Mercat Municipal l'any 1988.



Descobreix els nostres llibres, làmines i postals d'Olesa i les **llegendes del Montserratí** al **mercat barroc de la Festa dels Miquelets** o visita'ns a l'**Espai Paper d'Estrassa** (c. dels Arbres 12) on, a més, podràs veure l'exposició d'il·lustracions **Bestiari** de **Biel Moreno**.

**“DESCOBRINT LA HISTÒRIA D'OLESA”
ÉS UN LLIBRE PER
JUGAR I CONÈIXER
LA HISTÒRIA LOCAL**



BONIC
Flors i plantes

C/ Mallorca 1
Olesa de Montserrat
937781443

flors
Banqué

ART FLORAL

c/ Salvador Cases 13
08640 Olesa de Montserrat
tel. 93 775 70 11

Arrels

C/ Església, nº 22
Olesa de Montserrat
93.778.7132 - 690.617241
info@arrels.eu



farmàciaLEY

FARMÀCIA
Berenguer



*Residència
Sant Agustí*

93 778 61 92
C/Rubirols 4
Olesa de Montserrat
residenciasantagusti.com



farmàciavendranesmatas
la teva salut, el nostre compromís



Farmàcia
SantBernat

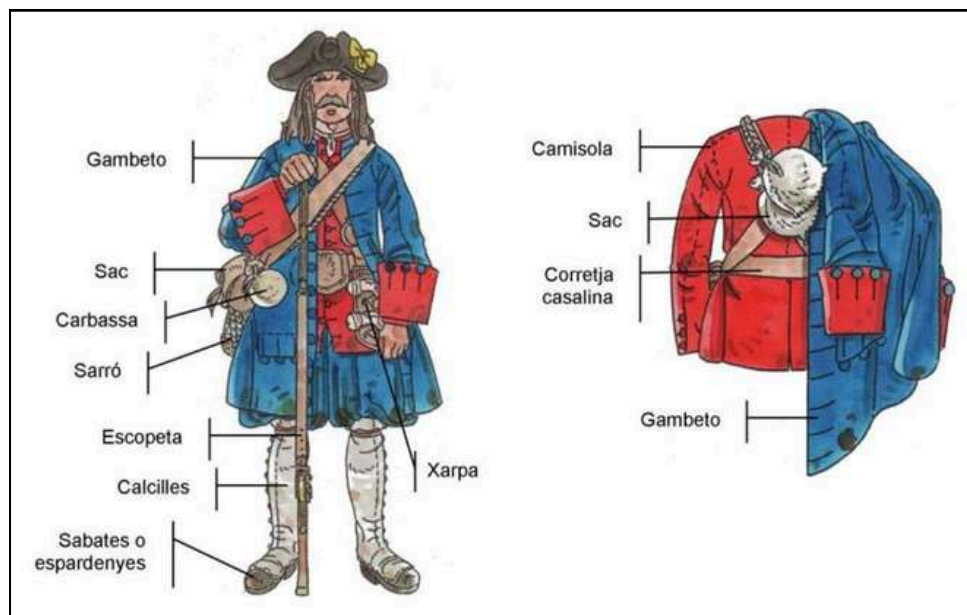


Bona Festa dels Miquelets

Per què miquelets?

La Festa dels Miquelets pren el seu nom dels soldats anomenats miquelets. En origen els miquelets eren els membres de la Companyia d'Almogàvers de Francesc de Cabanyes (1640) que van lluitar a la Guerra dels Segadors (1640–59). No se sap ben bé d'on els provenia el nom, però hi ha dues teories principals: a) d'un dels seus primers caps, Miquelot de Prats o b) perquè el seu patró era l'Arcàngel Miquel.

Després d'aquesta guerra es van aixecar altres partides de miquelets en diversos conflictes, essent el més important la Guerra de Successió espanyola (1701–15). Els miquelets eren fusellers de muntanya, és a dir, soldats que lluitaven principalment amb un fusell i que feien la guerra a la muntanya enlloc d'a camp obert.



Es tractava d'un cos de soldats voluntaris majoritàriament catalans, però també n'hi havia de fora del Principat de Catalunya, que lluitaven per a defensar la seva terra –a Catalunya hi havia unes constitucions que prohibien al rei aixecar lloctes per a fer guerres de conquesta, és a dir, fora del Principat–.

VISTA OPTICA

Jiménez Lirio

ÒPTICS I AUDIOPROTESISTES



OLESA DE MONTSERRAT
ESPARREQUERA
ABRERA

Jiménez_Lirio_VistaOptica

699 722 692

Treballem per totes les edats

Aural
CENTRES AUDITIUS

APRÈN A MIRAR
ÒPTICA I CENTRE AUDITIU



- Teràpia visual
- Problemes d'aprenentatge
- Baixa visió
- Daltonisme
- Revisions auditives

Reeducació auditiva



Prova els nostres Audiòfons **sense compromís**

C/ Anselm Clavé, 168
Olesa de Montserrat
Barcelona

931 644 911
627 860 061

1898

SAGALITO



Elaboració Pròpia - Qualitat artesana - 93 778 66 80

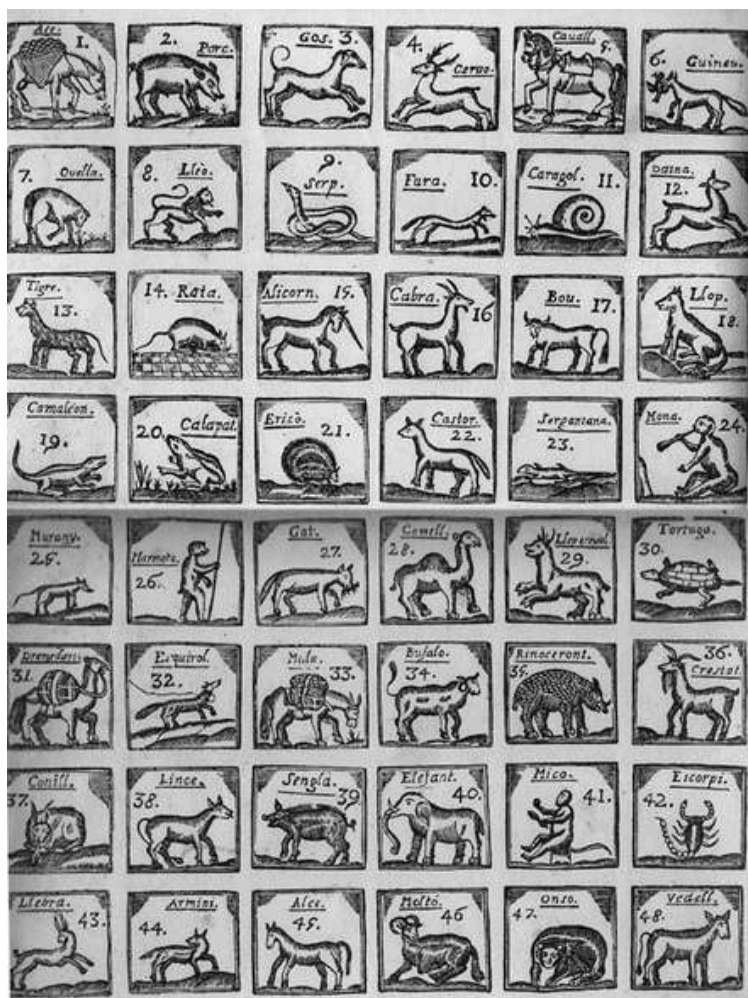
Bèsties i bestioles olesanes al 1700

Actualment a Olesa de Montserrat estem constantment rodejats d'animals amb els quals ens relacionem cada dia. Qui més qui menys té un gos, un gat (o tots dos o uns quants), entre una àmplia gama de mamífers, rèptils, aus, peixos i amfibis que de manera genèrica anomenem animals de companyia o mascotes. És difícil conèixer algú el 2025 que no hagi tingut mai una relació propera amb algun animal, tot i que no sabem del cert quants n'hi ha a Olesa. Malgrat l'existència d'un Registre General d'Animals de Companyia (ANICOM) de la Generalitat de Catalunya i la recent creació d'un marc legal comú als animals domèstics a l'Estat espanyol (Llei 7/2023 de benestar animal), el cert és que només algunes d'aquestes mascotes es registren i se'n té un control suficient com per tenir números exactes. Amb dades de 2024, a Olesa hi ha censats 1400 gats, 3260 gossos i 57 fures. Aquest registre no censa altres tipus de mascotes. A la majoria d'olesans i olesanes encara els costa més fer-se una idea dels altres animals domèstics que hi ha al municipi: els de les explotacions ramaderes. El registre d'animals en explotacions agràries a Olesa, el 2024, comptava una vintena llarga d'animals entre ovelles, cabres, rucs i cavalls. A Olesa hi ha molts més gossos i gats censats que animals de granja, la qual cosa és simptomàtica del fet que, en el nostre municipi, els animals domèstics són principalment les mascotes amb qui compartim llar i l'activitat ramadera és mínima.

Això no era exactament així al 1700. Com a exemple, quan fra Miquel Agustí va publicar a Barcelona el 1617 el seu *Secrets de l'agricultura, la casa rústica i pastoril* (popularment conegut com “el llibre del Prior”), s'imaginava una casa de pagès ideal plena d'animals, però quasi tots eren apreciats més aviat com a font de recursos o eines de treball. Els seus consells de ramaderia s'adreçaven a gent benestant que tingués interès en la cria i la cura dels següents animals domèstics: bous, vaques i vedells, cavalls, mules, matxos i ases, porcs, gossos (de guàrdia, d'atura i de caça, aquest últims només per a nobles ociosos), ovelles i cabres, conills, gallines i pollastres, ànecs i oques, coloms, abelles i fins i tot cucs de seda!

Els olesans i olesanes de principis del segle XVIII també vivien rodejats d'animals domèstics, tot i que és difícil investigar si en tindrien tants com s'imaginava fra Miquel Agustí. Si les dades públiques al 2025 ja són parcials, al 1700 ho són encara més.

Abans de la Guerra de Successió (1701-1715) no hi havia cap registre d'animals domèstics oficial, la gent tenia animals però no els havia de declarar de manera sistemàtica. Això va canviar amb el Reial Cadastre que Felip V va instaurar a Catalunya després de la guerra (1715): aquest nou impost gravava les propietats, els rendiments comercials i el treball agrícola dels pagesos... i dels seus animals.



L'any 1716, per primer cop a la Història, al notari Josep Singla li va tocar anar casa per casa i comptar els animals que tenien els veïns. S'ha de dir que, com que el cadastre era un registre per pagar impostos, a la gent no li interessava gaire declarar-ho tot i allò que no es considerava que entrés dins la categoria de "treball agrícola" no es declarava.

Així les coses, d'unes 360 cases que es van visitar per fer el primer cadastre d'Olesa, es van trobar animals en una mica més de la meitat, unes 190. Quins animals declaraven els veïns? Bous i vaques, cavalls, juments, rossins, matxos (és a dir, mules), ases i porcs, tant adults ("tossinos") com garrins ("nodrissos"). En total, es van comptabilitzar 26 bous, 9 juments, 53 burros, 63 matxos, 19 porcs, 11 garrins, 5 cavalls i 2 vaques. La majoria de gent que declarava algun animal només tenia un burro o una mula, i en molta menor mesura un cavall, segurament perquè feien de traginers o per carregar palla, olives, raïm, etc., de les terres que tenia la família. Després, però, hi havia un selecte grup de cases, vora 13, que concentraven la població tant de bous com de porcs. Els bous, quasi sempre per parelles, eren principalment per al treball feixuc del camp, per llaurar amb arada, per exemple. Els porcs eren per menjar, però en tenien només aquells pocs que es permetien mantenir un animal d'engreix a casa, que quasi compta com una boca més per alimentar. Dels 30 porcs i garrins que hi havia a Olesa, la majoria de gent en tenia un o dos i només un parell de cases en tenien quatre. Com a curiositat final, només la família que tenia casa a Sant Jaume tenia dues vaques. Així doncs, a excepció dels porcs i les dues vaques, la majoria d'animals declarats eren de treball, ja fos agrícola o de transport.

I ja està? Què passa amb la resta d'animals que fra Miquel Agustí s'imaginava en una típica casa de pagès? No n'hi havia? No ben bé. D'entrada, no es declaraven per tributar al cadastre. Per culpa d'això, no sabem quants gossos, ovelles, conills, coloms i pollastres hi havia a aquestes 360 cases el 1716. Però tenim altres dades que ens donen pistes sobre aquests animals. Algunes cases d'Olesa tenien colomars a les golfes: si tenien colomars, és perquè hi criaven coloms. Moltes cases tenien també corrals i eixides (patis posteriors), per tant, espai per tenir-hi animals. També indirectament, consta per escrit habitualment, al llarg dels segles XVII i XVIII, que el carnisser tenia un corral amb capacitat per 200 ovelles i un pastor a sou, i que els veïns tenien el dret i el deure de dur les cabres que tenien a casa a sacrificar-les a la carnisseria. Així que, per poques que fossin, sí que en tenien!

En altres pobles de Catalunya, el mateix cadastre de 1716 compta ramats d'ovelles i cabres, així que segurament només es declaraven els ramats i l'únic que potencialment hi havia a Olesa, el del corral de la carnisseria, devia ser comunal. Amb les gallines i pollastres passa el mateix. Als registres de pagaments feudals dels abats de Montserrat (els capbreus), consten molts censos amb gallines "bones, grasses i rebedores" a pagar al monestir per Nadal. Malgrat que puguem suposar que realment la gent no pagava amb gallines sinó amb el seu preu equivalent (bàsicament perquè sovint tributaven "mitja gallina"... morta i partida per la meitat?), aquí sí que ens ajuda molt l'Arqueologia.

A les diverses excavacions fetes a Olesa és molt habitual trobar-hi ossos de pollastre en abundància, així com de conill i cabra o ovella... també moltes closques de cargol, però no els acceptarem com a animal de companyia.

Concretament, el 2014, prop de l'església, es van arribar a trobar, fins i tot, un cap de cavall o mula (quan es feien vells o estaven impeditos, també es menjaven, però el cap no s'aprofitava) i l'enterrament d'un gos, aproximadament d'uns anys abans del 1700. Aquesta troballa és l'únic testimoni arqueològic d'un gos a Olesa, i tot i que en altres excavacions de l'època no és estrany trobar ossos de gossos i gats, és molt excepcional trobar-ne un d'enterrat en una petita tomba rudimentària. En certa manera, trenca la tendència que hem estat veient de valorar els animals únicament per la seva utilitat agrícola o com a font de recursos (carn, llana, pell, ous). Gràcies als epitafis grecs i romans sabem que en l'Antiguitat hi havia cert costum d'enterrar gossos que, indubtablement, eren considerats mascotes.

Al 1700, aquesta cura i reverència s'ha estudiat quasi exclusivament lligada als nobles que criaven gossos de raça molt apreciats per la caça, la companyia o la vigilància. L'enterrament del gos d'Olesa fet en algun moment del segle XVII constitueix un punt de connexió entre el passat i el present respecte el tracte que els vilatans actuals dispensen als animals domèstics. Per molta consideració utilitària dels animals que es desprèn dels documents administratius, els olesans i olesanes que convivia amb ells i els consideraven una part tan important de la seva feina i economia, ens demostren alguna vegada que també els tenien afecte.

A cura d'Oriol Dinarès Cabrerizo

Per saber-ne més:

- AGUSTÍ, Miquel, Llibre dels secrets d'agricultura, la casa rústica y pastoril, Barcelona 1617.
- MORENO CLAVERÍAS, Belén, "La ramaderia, el bestiar de treball i de transport en les economies familiars pageses. El Penedès (1670-1690)", Estudis d'Història Agrària, 14 (2001), p. 131-142.
- SEGURA I MAS, Antoni, "El cadastre. La seva història (1715-1845) i la seva importància com a font documental", Estudis d'Història Agrària, 4 (1983), p. 129-143.

m o b l e s

casas

mobles casas casas descans

Francesc Macià, 88 Tel. 93 778 60 79 - 93 778 31 01
08640 Olesa de Montserrat www.moblescassas.com



AnnaDe-cor

Tot un món de cortines

93 778 12 00 // 627 58 27 71
Anselm Clavé 144
Olesa de Montserrat

Des de 1919

CASA SANCHO

TENDALS I TAPISSERIA

- Tendals d'exterior i motorització
- Estors d'interior - Corretges
- Tapisseria de cadires, butaques i motocicletes
- Escumes i fundes per exterior

 C/ Francesc Macià, 55 · Olesa de Monsterrat

 93 778 01 49

 673 811 588



 www.casasancho.cat

 antigacasasancho@gmail.com

 @antiga_casa_sancho



EDUCAJOC

JOGUINES EDUCATIVES



C/ESGLÉSIA 31, OLESA DE MONTSERRAT

WWW.EDUCAJOC.COM
665171059



La botiga d'uniformes escolars,
laborals i equipacions esportives
del Baix Llobregat

ardeco's

ardecos.com ardecos@ardecos.com

Olesa de Montserrat Carrer Passeig del Progrés, 37 | 937 782 386
Martorell Carrer Pep Ventura, 3 | 936 766 458

Loterías y  Apuestas del Estado

La fortuna de Montserrat

Administració nº2



www.lafortunademontserrat.es

Tu Lotero: La Fortuna de Montserrat

609 31 57 67 / 93 782 45 81

[lafortunademontserrat](https://www.instagram.com/lafortunademontserrat)

C/ Anselm Clavé, 174
(08640) Olesa de Montserrat



Foto Grimau

639 306 163

Passeig del Progrés 35
pgrimau@gmail.com

@LA_BOTIGA_DE_LA_MARISA

JPparent



advocats i administradors de finques

Anselm Clavé, 146 • 08640 Olesa de Montserrat
 ☎ 93 778 02 39 📞 653 684 027 @ jparent@icab.cat

Exposició

“Jacques Rigaud: crònica de tinta i pólvora”



Entre el 12 i el 31 d'octubre es podrà visitar a la **Casa de la Cultura d'Olesa** l'exposició *Jacques Rigaud: crònica de tinta i pólvora*, una mostra que posa en valor sis gravats extraordinaris sobre el setge de Barcelona de 1714. Durant anys aquestes imatges van ser atribuïdes per error al pintor Jacint Rigaud, però la investigació recent de F. Xavier Hernández Cardona i Francesc Riart Jou, publicada per Libbooks, n'ha revelat la veritable autoria: Jacques Rigaud, un dels grans gravadors europeus del segle XVIII.

L'exposició ens mostra que aquests gravats, realitzats cap al 1732, no pretenien oferir un relat fidel del setge, sinó servir com a material didàctic per explicar les tècniques militars d'atac i defensa d'una plaça fortificada. Rigaud combina realitat i al·legoria en unes escenes que, més enllà del seu valor artístic, permeten entendre la manera com s'ensenyava l'art de la guerra a l'Europa del seu temps.

El recorregut s'organitza en diversos plafons que expliquen cadascun dels sis moments representats:

1. L'obertura de la trinxera
2. Com resistir i rebutjar les sortides
3. Atac i fortificació del camí cobert
4. L'atac a dos bastions per les bretxes dels minadors
5. L'assalt al cos de la plaça
6. La plaça abandonada al pillatge

Barcelona 1714



Els darrers plafons ofereixen un contrast molt enriquidor entre la visió simbòlica de Rigaud i la realitat històrica del setge de Barcelona. Aquesta comparació ajuda el visitant a distingir el relat al·legòric de l'artista i les conseqüències reals d'aquells fets tràgics per a la ciutat.

La mostra també situa els gravats dins la gran tradició de la poliorcètica, la ciència de les fortificacions i els setges, amb una especial referència al llegendari enginyer militar Sébastien Le Prestre de Vauban. Algunes de les seves obres més representatives a la Catalunya del Nord —com Vilafranca de Conflent o Mont-Louis— han estat reconegudes per la UNESCO com a Patrimoni de la Humanitat.

La presentació de l'exposició anirà a càrrec de **Jordi Miravet, ex-president del Memorial 1714**, el proper **12 d'octubre**, i **es podrà visitar fins al 31 d'octubre** a la Casa de la Cultura d'Olesa.

Es tracta d'una oportunitat única per descobrir uns gravats que, alhora que sorprenen per la seva bellesa i detall, ens permeten aprofundir en la memòria del 1714 i en la història d'una ciutat que encara avui és símbol de resistència i identitat.

IV Jornada de Recerca i Divulgació Històrica de la Guerra de Successió

La Festa dels Miquelets 2025 inaugura oficialment els seus actes el **diumenge 12 d'octubre** amb les *IV Jornades de Recerca i Divulgació Històrica de la Guerra de Successió*, un cicle de conferències a càrrec d'investigadors i experts en la Història del Barroc. La temàtica d'aquest any està vinculada amb la guerra i la violència a l'època del Barroc, amb conferències sobre militars i bandolers als segles XVII i XVIII.

Les Jornades, enguany, s'inauguraran amb una presentació oficial de la Festa dels Miquelets i l'exposició *Barcelona 1714. Jacques Rigaud, crònica de tinta i pólvora*, a càrrec del Memorial 1714. Tot seguit, tindrà lloc la conferència inaugural de les Jornades a càrrec d'un professor convidat. Després d'una pausa, serà el torn dels investigadors d'exposar la seva recerca i tancar les Jornades amb una taula rodona entre públic i participants.

Programa

- 10:30-11:00: Presentació a càrrec de la Comissió de Divulgació i inauguració de l'exposició *Barcelona 1714* i esmorzar-cafè
- 11:00-12:00: Conferència inaugural “Bandolers, sometents, miquelets i l'organització militar catalana a l'Edat Moderna”, Àngel Casals, professor d'Història Moderna, Universitat de Barcelona.
- 12:00-12:15: Pausa
- 12:15-12:45: Comunicació “La plana major del regiment d'Orléans a través d'una llicència per al soldat Medoit”, Eduard Beneyto Mateu i Berant Coma Carreño.
- 12:45-13:15h: Comunicació “Tra Spagna, Francia e Ducato di Savoia: i “Micheletti” all'assedio di Torino del 1706”, Francesca Campagnolo
- 13:15-14h: Taula rodona i cloenda

12

Diumenge

10 h, IV Jornada de Recerca i Divulgació i Presentació Exposició
Auditori de la Casa de Cultura

Inauguració de les IV Jornades de Recerca i presentació de l'exposició *Barcelona 1714. Jacques Rigaud: crònica de tinta i pólvora*

17

Divendres

21 h, Seguici nocturn
Carrers d'Olesa

Seguici des de l'Ajuntament fins a la portalada renaixentista (Plaça Nova). Tot seguit, presentació dels regiments i relleu de la flama.

22 h, Concert: "La música dels Miquelets. Danses i marxes del segle XVIII"

Portalada renaixentista
A càrrec de Ministrers del Rec.

18

Dissabte

10 a 14 h i de 16 a 20 h,
Campament militar
Centre Cultural Cal Puigjaner
Recreació d'un campament de l'exèrcit català del segle XVIII.

10 a 20 h, Campament civil
Pl. de la Cendra
Recreació de la vida olesana del segle XVIII amb activitats per a tota la família i servei de barra.

10 a 21 h, Mercat barroc
Pl. Nova i voltants de l'església
Mercat de productes artesanals, alimentaris i mostra d'oficis. Ambientat a inicis del s. XVIII.

10.15 h, Caça del Miquelet i patrulles
Nucli Antic
Patrulles recorren els carrers en busca d'un enigmàtic fugitiu.

12 h, Taller "Broda la teva inicial" (Per a adults)
Pl. de la Cendra
Aprèn tècniques bàsiques de brodat mentre personalitzes una peça de tela amb la teva inicial.
Plaços limitades. Reserva QR pàg 25.



18

Dissabte

12 h, Consell de Guerra

Església de Santa Maria

Recreació del Consell de Guerra que va tenir lloc el 20 i 21 d'agost del 1714 a Olesa. Dramatització a càrrec d'actors locals.

12 h, Taller de saquets

Pl. de la Cendra

Aprèn a confeccionar aquests petits sacs de tela que eren usats per guardar objectes personals, herbes o perfums.

12.30 h, Taller de corones de flors

Pl. de la Cendra

Dona forma a la natura i emporta't la teva pròpia corona de flors.

12.30 h, Acte Institucional

Memorial 158

Aquest acte reuneix representants del govern i la entitat que organitza La Festa. Al finalitzar els discursos, es farà una salva de trets, un gest simbòlic de respecte i celebració que resonarà a tota la plaça.

13 h, Vermut a la taverna

Pl. de la Cendra

Vine a fer el vermut i deixa't endur per la música de les tavernes d'antany.

16.30 h, Taller "Pinta al miquelet"

Pl. de la Cendra

Diverteix-te donant color als protagonistes de la Festa.

17 h, Consell de Guerra

Església de Santa Maria

Recreació del Consell de Guerra que va tenir lloc el 20 i 21 d'agost del 1714 a Olesa. Dramatització a càrrec d'actors locals.

18 h, Gran Batalla

Parc dels Estricadors

Recreació del combat succeït a finals del mes de juliol de l'any 1714 on es va derrotar i capturar l'infame Capitán Maria.

21 h, Sopar popular

Parc del Porxo de Santa Oliva

Tradicional porc i bol de la Festa entre altres plats.

Preu: adults 22 € i nens 14 €.

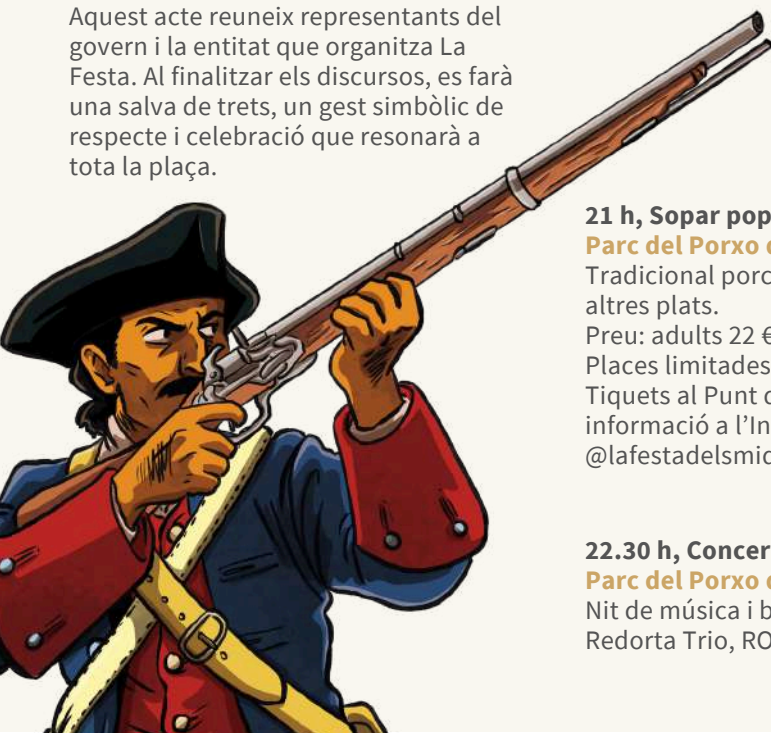
Places limitades.

Tiquets al Punt d'informació. (més informació a l'Instagram @lafestadelsmiquelets)

22.30 h, Concert de nit

Parc del Porxo de Santa Oliva

Nit de música i ball popular amb Redorta Trio, ROS i DJ Ciscu Batilles



19

Diumenge

11 a 14 h, Fira de degustació

Pl. Nova

Gaudeix dels sabors d'Olesa en aquesta fira de degustació, on botigues locals exposen els seus productes.

10 a 14 h, Campament militar

Centre Cultural Cal Puigjaner

Recreació d'un campament de l'exèrcit català del segle XVIII.

10 a 14 h, Campament civil

Pl. Nova

Recreació de la vida olesana del segle XVIII amb activitats per a tota la família.

10 a 12 h, Jocs d'època

Pl. Nova

Celebració de jocs tradicionals del s. XVIII, on visitants de totes les edats poden gaudir d'activitats lúdiques típiques d'aquella època.

10.30 h, Taller "Broda la teva inicial" (Per a adults)

Pl. Nova

Aprèn tècniques bàsiques de brodat mentre personalitzes una peça de tela amb la teva inicial.

Plaça limitades. Reserva QR pàg 25.

11 h, Hora del conte

Portalada renaixentista

En aquesta sessió, contaïres narraran històries fascinants transportant als oients a una època de misteris i aventures.

Organitza: Biblioteca Santa Oliva.

12.30 h, Batalla urbana

Carrers del nucli antic (veure mapa)

Recreació d'un enfrontament pels carrers d'Olesa. Seguit de l'ajusticiament del Capitán Maria a la Pl. Nova.



17 h, La Pedregada

Parc del Porxo de Santa Oliva

Construcció de bombardes de farina i posterior batalla. Activitat familiar per a infants i pares.

(Els participants han de portar ulleres i mocador).

Visites guiades

Les visites guiades tenen una durada d'una hora i surten des del Punt d'Informació, a la Plaça Nova.

El recorregut és circular i les places són limitades a un màxim de 15 persones, amb reserva online (vivetix) o inscripció prèvia al mateix punt d'informació.

En cas que algun horari estigui complet, s'oferirà la possibilitat d'un segon passi 15 minuts després de l'hora prevista.

L'Olesa Fosca del 1700

Pl. Nova

Descobreix les històries més estranyes i sorprenents dels olesans i olesanes del segle XVIII.

Dv. 10 a les 22 h.

L'Olesa del 1714

Pl. Nova (Punt d'informació)

Una ruta dramatitzada sobre de la vida quotidiana catalana del segle XVIII.

Ds. 18 a les 12 i 16.30 h.

Dg. 19 a les 12 h.

Olesa de Montserrat i la Guerra de Successió

Pl. Nova (Punt d'informació)

Una ruta dramatitzada on descobriràs com van viure els olesans aquest conflicte.

Ds. 18 a les 10.30 i 16 h.

Dg. 19 a les 10.30 h.

La Festa dels Miquelets

Pl. Nova (Punt d'informació)

Una ruta per als més petits (de 3 a 12 anys), acompanyats per olesanes del segle XVIII.

Ds. 18 a les 11.30 i 16.30 h.

Reserva la teva plaça escanejant el següent codi QR o el mateix dia al punt d'informació.
Les places són limitades.



Festa dels Miquelets

Ulleres i audiòfons
de primeres marques
a preus d'una altra època...

A PREU D'ANDORRA



OPTICA & AUDIOLOGIA
ANDORRANA

Carrer dels Arbres, 4
Olesa de Montserrat
Tel. 93 778 75 04

núria
papereria
llibreria

www.nuria.biz

Tot Claus

Especialistes en Seguretat:

mem STS ...i moltes marques més.

C/ Anselm Clavé 134 OLESA Tel. 93 778 57 82

MINIBOX
El Cau del Llop

ENTRENAMENT DE FORÇA
I CONDICIONAMENT FÍSIC
PER A LA MILLORA DE LA SALUT

Des del 2017 compartint moviment de cos i ment.
Aquí t'en adones que ets més fort/a del que creus i
que pots fer més del que et penses.

Garric Colón 98, d'Olesa de Montserrat
615867792
[@miniboxolesa www.miniboxolesa.com](https://www.miniboxolesa.com)

ESCOLÀPIES
Olesa

Llar d'infants
Infantil
Primària
Secundària

Vine
a l'escola que
somiaves.

937 780 296 | WWW.ESCOLAPIESOLESA.ORG

fundació
escolàpies

e escolàpies
olesa

La taula del 1700:

de la cuina mediterrània medieval fins a la revolució del producte americà

La Guerra de Successió espanyola (1701-1715) es troba dins de l'anomenat Barroc, un període històric injustament maltractat i titllat de “fosc” i “obscurantista”. Si bé és cert que és l'època del major auge religiós dins del cristianisme (de resultes de l'enfrontament entra els protestants i els catòlics), també és un moment de molts canvis i millores en diversos aspectes de la vida quotidiana.

Un d'aquests canvis és la gradual incorporació de nous productes alimentaris a la dieta. Amb la descoberta del continent americà (12 d'octubre de 1492) diversos aliments fins llavors desconeguts al Vell Continent van arribar a Catalunya, tot i que no sempre primer a la taula de les persones: primer van arribar els aliments i després es van anar introduint a la dieta catalana en processos diferents amb durades diverses. En general, aquesta evolució va ser de dalt cap a baix (les novetats arribaven de mà de la noblesa) i dels centres mercantils urbans cap al camp (les noves modes i productes arribaven primer a Barcelona). L'edat moderna, doncs, és una època de canvis alimentaris i de coexistència entre dietes d'origen medieval i noves cuines i productes vinguts del món colonial.

La cuina mediterrània medieval

Fins i tot al 1714, l'alimentació de la majoria de la població catalana es basava, encara, en el receptari medieval. La gent rica tenia predilecció pels gustos agredolços i dolç-salat (aquest darrer gust s'aconseguia amb l'ús de **sucre i de canyella a plats salats**) i hi havia encara un manteniment de les tècniques pròpies de la vella cuina medieval –que van arribar fins ben entrat el segle XIX–; i la gent pobra basava majoritàriament la seva subsistència en els aliments i receptes de tradició mediterrània medieval.

Un exemple seria l'anomenat “**mig-raust**”, que consistia en tractar a l'ast una peça de carn abans d'acabar-la de coure a la cassola. I si abans hem fet esment a les salses agredolces –salses que estaven molt carregades d'espècies, com per exemple el sucre o la mel– i als plats dolços-salats, ara cal parlar del gran nombre de plats en forma de cremes o farinetes.

El poble s'alimentava en gran mesura d'hortalisses i, especialment, cereals, ja fos en forma de **fogasses de pa** –com era més usual–, en forma de **farinetes** o, encara en menor mesura, **fideus**. Les farinetes eren d'ordi (ordiat), d'avena (avenat), de civada, de blat, sèmola, etc., però n'hi havia amb altres aliments bàsics, com són la llet d'ametlla i el brou de gallina, tant junts com per separat. Altres farinetes eren els avellanats o els ametllats. Ja al 1700, a aquest a cuina popular s'havien anat incorporant les apreciades espècies.

La noblesa i la burgesia, però, amb més recursos i accés a productes de tot tipus, sempre intentava emascarar els gustos dels aliments per a fer-los més sorprenents i elaborats. Aquesta era una manera de demostrar el poder de les famílies – a més de dissimular el mal gust d'aliments usats –. De fet, s'acostumava a especiar molt el menjar i posar-hi salsa, amb aquestes combinacions d'agredolços o dolç-salat, de manera que, al contrari del que esperaríem avui dia, s'aconseguís que els plats tinguessin un sabor diferent al natural.

Els plats medievals, i potser sobretot les salses, tenien uns colors més aviat apagats que anaven del groc al carabassa tot passant pels ocres i els burells. Els colors vius als plats van arribar de la mà dels productes americans. Per a posar-ne un exemple podríem fer referència a les **carabasses**: si bé a Europa ja hi havia aquest aliment –el que buit es feia servir fins no fa massa dècades com a cantimplora o com a flotador per a aprendre a nedar–, la carabassa americana –la que té una forma arrodonida– aporta unes tonalitats més vives del color carabassa. Caldria afegir que tant les carabasses com els carabassons americans es van superposar als ja existents al Vell Món.

Una forma d'aconseguir agror a les salses era afegint-hi algun **àcid**. Normalment s'usaven vinagres, agràs, llimona, taronja amarga, vi de magrana o vi. Durant la cocció, quan l'agror ja hi és present, s'hi afegien gran quantitat d'espècies –moltes vegades esmentades com a «*spècies moltes e bones*»– i algun edulcorant per tal d'aconseguir el gust agredolç tan apreciat.

Un exemple ben il·lustratiu de la pervivència de productes mediterranis el tenim a l'inventari d'aliments que havia de vendre la botiga d'Olesa el 1703. A la botiga s'hi venia tot allò que o bé s'havia d'importar o bé s'havia d'elaborar, per tant, les hortalisses, el pa i l'ocasional carn de pollastre o xai no s'hi venien. Vegem la llista de productes, i observem com, efectivament, no s'esperava que a Olesa, un poble d'interior, s'hi hagués de trobar producte americà (sí, en canvi, espècies de tradició medieval que ja no eren exclusives de l'elit):

“Que lo arrendatari tinga obligació de tenir y vendre de todas las cosas següents, com és: carn salada, oli, favas, favolins, ordi, sivada, fasols blancs y virats, cigrons [...], arròs, fideus, pebre, salsas, clavells, canyella, nous moscadas, goma, amidó, avellanas, amellas, pinyons, plomats, safrà, aiguacuit, matafaluga, sofra, vitriol, sèmula [...]”

Les novetats d'Amèrica

De mica en mica, però, s'anirien incorporant aliments provinents del continent americà a la dieta dels catalans i catalanes dels segles XVII i XVIII. Un dels productes que es va introduir primer i que va tenir una millor acceptació a Catalunya van ser les **mongetes**, ja al segle XVI. Els **pebrots** i el **pebre vermell** també es van introduir, acceptar i difondre amb rapidesa: si les mongetes van passar a constituir un element primordial de molts plats catalans, els pebrots es van unir a les verdures autòctones i el pebre vermell es va convertir ràpidament en un succedani barat i assequible de les espècies, tant com a condiment com en el paper de colorant, molt típic de la cuina catalana tradicional.

El **tomàquet**, element bàsic a la dieta catalana actual, en canvi, va arribar a Europa com a planta decorativa, i no va ser fins al segle XVIII que es va començar a consumir, primer en amanides i després en salses. La primera menció d'una salsa de tomàquet al Nou Món, hereva d'una salsa asteca feta amb tomàquet i pebrots, va ser a finals del segle XVII a un receptari napolità. Així doncs, hem de dir que el segle XVIII va ser el segle del tomàquet per a totes les classes socials.

El món dels tubercles va ser molt interessant: si bé els **moniatos** van tenir una acceptació ràpida i fàcil entre totes les classes socials –malgrat tenir un paper alimentari limitat– el seu èxit es va deure sobretot a la seva dolçor, les patates van tenir una acceptació en l'alimentació humana molt tardana. El primer lloc on van arribar va ser a les Illes Canàries, poques dècades després de la descoberta d'Amèrica, i posteriorment es van estendre a la Península Ibèrica.

Les **patates** van començar com a aliment per al bestiar i després, amb el temps, es va anar introduint a la dieta humana. Aquesta introducció va ser molt gradual i va començar entre les classes més baixes en temps de penúries i caresties com a aliment bullit en olles. Les elits públiques, preocupades per les contínues amenaces de crisis de subsistència, van potenciar des de principis del segle XVIII el conreu i el consum de les patates entre el poble menut. Tot i així no va ser fins a finals de segle que apareix la patata a receptaris.

El **blat de moro** era consumit, en forma de farinetes, per les classes populars quan el blat escassejava. Però també va ser un aliment que va trigar molt a acceptar-se i a introduir-se a la dieta catalana.

L'únic animal americà que va entrar a la dieta europea va ser el **gall d'indi** o indi. Aquesta introducció va ser ràpida i fàcil, sobretot entre les classes altes, i va afegir-se a l'aviram. Com a curiositat, el gall d'indi és l'únic producte americà citat per Miguel de Cervantes a *El Quixot* amb el nom que se li donava en aquell temps, el «*gallipavo*». Aquesta menció, feta per Sancho Panza, es fa per a relacionar la presència del gall d'indi a un àpat com a paradigma de qualitat.

El darrer producte que va tenir un gran èxit en la seva introducció a les dietes, en aquest cas entre les de les elits, va ser la pinya. Cal tenir en compte que el rei Ferran II d'Aragó va poder tastar la **pinya**. Però aquest producte no es va poder conrear mai a Europa, així que el seu consum era en conserva o com a fruita seca.

Si parlem d'aliments de les elits socials, caldria parlar de **xocolata** –que era desfeta per a beure–, **dolços i cafè**. Però llavors tindríem una visió distorsionada de la societat i de l'època, ja que les elits sempre són una minoria. En temes alimentaris la preocupació del poble menut era que nodrís, i que donés suport i energia per a viure i treballar: les feines eren molt dures i els aliments eren pocs. Com diu la dita «*la millor salsa del món és la gana, queda bé amb tot*», i aquesta era la realitat de la majoria de la població.



Els hostals

Els llocs on es menjaven molts d'aquests plats eren els **hostals**, però què en sabem? Als segles XVI i XVII tenien una gran entrada amb un pati o baluard per a descarregar. A dins hi havia les cavalleries per als carruatges i els estables.

Altres parts dels hostals eren les pallisses, cellers, diverses sales, menjadors i habitacions, les golfes, els corrals, les corts, els galliners, la premsa de vi i moltes altres dependències. Sabem que als hostals s'hi menjava malament, però com a mínim oferien una certa protecció als traginers i altres viatgers enfront els bandolers que hi havia als diferents camins del principat de Catalunya. A finals del segle XVIII, en canvi, el panorama era un altre: el menjar escassejava i els hostals eren bruts.

A cura d'Albert Govern i Canals



Per saber-ne més:

- BANEGAS LÓPEZ, Ramon A. «Una anàlisi dels productes i les tècniques de cuina al Llibre de Sent Soví», p. 129-166, a SANTANACHM Joan (ed.). Llibre de Sent Soví. Set portes. Receptaris històrics de cuina catalana. Barcelona: Editorial Barcina, S. A., 2016.
- -Fundació Alícia. «Anàlisi culinària: herència renovada i noves incorporacions», p. 129-159, a SANTANACHM Joan (ed.). Llibre de coc. Set portes. Receptaris històrics de cuina catalana. Barcelona: Editorial Barcina, S. A., 2018.
- PÉREZ SAMPER, Maria Àngels.
 - «Els nous aliments americans a la cuina catalana», p. 17-50, a SOGUES Marc (ed.). La cuina dels cartoixans. Costumaris d'Escaladei i de Montalegre. Set portes. Receptaris històrics de cuina catalana. Barcelona: Editorial Barcina, S. A., 2022.
 - «Aliments tradicionals», p. 93-140, a SOGUES Marc (ed.). La cuina dels cartoixans. Costumaris d'Escaladei i de Montalegre. Set portes. Receptaris històrics de cuina catalana. Barcelona: Editorial Barcina, S. A., 2022.

WALK Moda By WALKING

C/ Josep Anselm Clavé 160-162
Olesa de Montserrat 08640



686342302

base:
Som esport

RACC
Mobility
Club

Corresponsal

Fes-te'n soci!

C/ Mallorca, 24, Local B
08640 Olesa de Montserrat
Tel. 93 772 97 90
olesamontserrat@cc.rac.es

Destí

— MODA —

GRANDIOSAS
LENCERÍA & BAÑADORES



Galería Olesa de Montserrat
(Frente al BBVA)

ELLAS
moda

SERVi FRUIT

Olesa de Montserrat

SERVIFRUIT OLESA (CAN PUCHAL)
 C/ Anselm Claué 117, Local 2
 08640-Olesa de Montserrat
 Telf.: 93 447 31 13
 Servei a domicili a Olesa i urbanitzacions properes. Comanda mínima: 30 €

Autoescola PLAÇA

CONDUINT AMB ACTITUD, CREANT VALORS
 amb tu des de 1987

PLAÇA CATALUNYA, 42
 OLESA DE MONTSERRAT

937783513
 945595131

info@autoescolaplaza.com

auto
PLAÇA
 escola

BONA FESTA DELS MIQUELETS 2025!

CAL FELIP DEL MASET

cuina tradicional
 catalana desde
 1974

C-55, Abrera-Manresa km 3,8
 08640 Olesa de Montserrat
 Barcelona

93 778 08 92

DIREXIS

TGO

Innovació, qualitat i sostenibilitat en moviment.

Descarrega't l'app de DIREXIS TGO!

Informa't de les línies, horaris i l'estat del servei en temps real.

tg.direxis.es



DIREXIS

TGTRAVEL

Quan ets lluny, som a prop.

Viatges +60, escapades pel pont de desembre i mercats de Nadal

Passeig del Progrés, 2 d'Olesa de Montserrat

tgtravel.net



III Jornada de Recerca i Divulgació Històrica de la Guerra de Successió

El dissabte 5 d'octubre de 2024 vam gaudir de la III Jornada de Recerca i Divulgació Històrica de la Guerra de Successió. La darrera edició d'aquesta jornada es va enfocar a **la recreació històrica com a eina de recerca i divulgació al públic**. Va haver-hi tres sessions a càrrec de recreadors històrics de la Guerra de Successió que la setmana següent (del divendres 11 al diumenge 13 d'octubre) van tornar a Olesa de Montserrat per tal de participar als actes propis de la Festa dels Miquelets.

Abans de començar les sessions de la Jornada Històrica, l'Oriol Dinarès, membre de la Junta de la Festa dels Miquelets, va presentar l'acte. Acte seguit hi va haver un petit refrigeri per a tots els assistents, ja fossin tant ponents com oients.

La primera de les sessions va ser *«L'esgrima i l'ús de les armes blanques i útils de treball en la Guerra de Successió»*, a càrrec de Josep Francesc Sempere i Soler, recreador històric de l'associació *Miquelets del Regne de València*. Va delectar el públic amb una primera explicació teòrica de l'esgrima i de les eines del camp ajudada amb exemples visuals: per a l'esgrima va oferir fragments de pel·lícules on hi ha espadatxins, mentre que per la part de les eines del camp va aportar imatges de com treballa la terra seguint el model de principis del segle XVIII. Finalment va oferir –vestit amb la roba de soldat valencià del bàndol austriacista– una demostració pràctica dels moviments d'esgrima que anteriorment havia descrit.

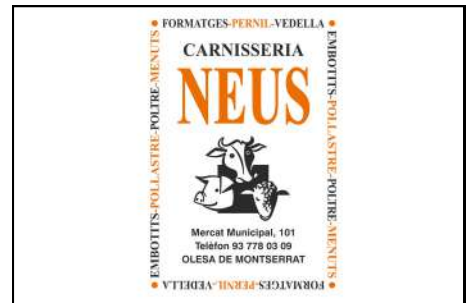
La segona sessió va ser *«La Manta»*. Una nova manera de fer divulgació històrica a càrrec d'Enric Gambús, membre de l'associació de recreació històrica *Miquelets de Girona*. “La Manta” és el nom que el propi Enric Gambús va donar al fet de dur una relació d'estris i d'utilitatge de principis del segle XVIII –que ha anat recollint amb el pas del temps– i col·locar-los per temàtiques per a crear un discurs històric. D'aquesta manera, doncs, durant les recreacions històriques pot seguir fent divulgació històrica mostrant l'utilitatge de què parla i contextualitzant-lo correctament. Aquest procés, però, va ser llarg i fruit d'altres propostes prèvies que tenien menys encant per a tots els públics. “La Manta”, però, serveix tant per a petits i grans.

La tercera de les ponències va ser «*Vestir-se com a fil conductor del coneixement històric*», a càrrec d'Elisenda Guedea, de l'associació de recreació històrica *La Massa*, de Vilassar de Mar. En aquesta ponència vam poder veure com des de la recerca en fons primàries i secundàries referents al vestir s'arriba al coneixement teòric, però que després aquest coneixement cal passar-lo a la pràctica. I és en aquest darrer pas, el de la teoria a la pràctica, on es poden veure els errors propis d'una recerca purament especulativa, ja que és quan apareixen els problemes. L'exemple que Elisenda Guedea en va plantejar va ser el de les faldilles de dona, que amb el coneixement teòric van elaborar-ne unes que amb el temps van veure que no eren correctes, ja que no eren útils. Continuant fent recerca sobre aquesta temàtica i provant diverses maneres de passar del paper a unes faldilles de roba van trobar diverses solucions que segurament eren les mateixes que les dones de principis del segle XVIII van trobar per a confeccionar les seves faldilles.

En acabat es va obrir un torn de debat on des de l'organització va formular un parell de preguntes a cada un dels ponents per tal de poder aprofundir una mica més en les seves conferències. Després el públic també va poder fer les preguntes que va creure pertinents i, com acostuma a passar quan hi ha gent que fa recerca entre el públic i els conferenciants, es va iniciar un debat historiogràfic molt enriquidor. Fins i tot alguns dels ponents es van fer preguntes entre ells per tal de poder millorar mútuament els seus mètodes de divulgació i per a crear sinergies.

Finalitzada l'estona de debat, hi va haver un petit refrigeri salat i un brindis per a tancar la jornada. Tot i així, com és costum d'aquestes Jornades Històriques, després hi va haver un dinar per als conferenciants on el debat i l'intercanvi d'idees i mètodes va seguir fins a l'hora del cafè. Un any més, doncs, les Jornades han estat un punt de trobada d'investigadors que han aportat interessantíssimes recerques sobre el Barroc català i, en concret, el context històric de la Guerra de Successió espanyola (1701-1715). Des de l'Organització agraïm la participació de tots els assistents i us animem a assistir a les IV Jornades el proper dia 12 d'octubre a la Casa de Cultura, que aquest any tindran com a tema central la guerra i la violència al Barroc català. Us hi esperem!

Comissió de Divulgació de l'AC La Festa dels Miquelets





Els aprenents d'ofici

El dia 19 d'abril de 1705, el jove Jaume Mora acudeix al notari d'Olesa, Josep Singla, per oficialitzar un acord que pot marcar la resta de la seva vida. En presència del notari hi ha els habituals: ell mateix, la seva mare Madrona, dos testimonis, Salvador Matas i Francesc Famadas, que donaran fe de l'acte, i Francesc Armenter Ferreny, teixidor de llana. Tot està parlat i pactat prèviament, i possiblement el notari Singla ja fa temps que ha preparat el document en el seu manual. Només s'ha de llegir i signar. No és poca cosa, perquè l'escrit conté, ni més ni menys, totes les clàusules del seu contracte com a aprenent de teixidor.

El contracte no se surt de la norma habitual. Per una banda, Jaume Mora, que s'identifica com a jove (és a dir, té més de 14 anys i no està casat), jura entrar com a aprenent a casa de Francesc Armenter Ferreny. La seva mare Madrona actua com a *fideiutrix*, és a dir, garant, del compliment del contracte per la part del seu fill, i també l'avalua. El marit de Madrona i pare de Jaume, Isidre Mora, de Monistrol, ja és mort, i per aquest motiu Jaume, que ja té edat legal, no necessita el seu permís exprés i per escrit per a establir el contracte. En la societat jeràrquica i patriarcal de 1700 els fills estan sota l'autoritat legal del pare de família mentre visquin a casa seva i no es casin (veritable pas a l'edat plenament adulta o arribin a la plena majoria d'edat de 25 anys). Com a dona, Madrona no pot complir amb el paper de pare de família, que segons les Constitucions de Catalunya havia de donar permís al fill menor per establir contractes. Jaume pot actuar en nom seu i la seva mare “només” cal que faci de garant que el noi complirà, ja que és ella la que administra casa i recursos fins que Jaume es casi.

Així les coses, Jaume es compromet a entrar a viure a casa de Francesc Armenter Ferreny i fer d'aprenent de l'ofici de teixidor de llana durant 4 anys. Per la seva banda, Francesc accepta Jaume com a aprenent a casa seva, i entre els dos s'estableixen un seguit de condicions per escrit:

- Francesc ensenyarà l'ofici de teixidor de llana a Jaume durant 4 anys. En aquest temps, viurà a casa seva i Francesc l'alimentarà i el mantindrà com un familiar més, i passats els 4 anys li pagarà 10 lliures de liquidació del contracte.
- Jaume es compromet a servir Francesc i la seva família en qualsevol manament que li facin, i que sigui “lícit i honest”, dia i nit, durant els 4 anys de contracte.
- Si Jaume, pel que sigui, decideix marxar de casa de Francesc, és lliure de fer-ho, i liquidar el contracte, però ha de pagar-li tot l'any a raó de 18 diners per dia.

- Jaume també és lliure de treballar per algú altre en aquest temps, i seguir vivint a casa de Francesc, però cada dia que treballi per compte d'altri, haurà de treballar dos dies per Francesc.
- En canvi, si el dia que treballa fora també menja fora, només li haurà de satisfer a Francesc un dia (el que ha perdut).
- A tot això se sumen un seguit de garanties en les quals actua com a garant la mare de Jaume, i les habituals clàusules de qualsevol contracte en les què les dues parts renunciïn per escrit a impugnar el contracte i posen el seu patrimoni com a aval.

No hi ha altres clàusules específiques, més enllà de la preocupació de Francesc que el noi pugui treballar per altres teixidors. En aquest cas, que el compensi i au. Cinc anys després, per exemple, Josep Singla estén un altre contracte d'aprenent de teixidor entre el jove Francesc Barba i el mestre Pau Ubach. Aquí, Ubach es reserva el dret que si el noi “fugira de casa de dit Ubach y lo trobara que treballara la llana de dit offici o en Barcelona, Terrassa, Sabadell, Esperaguera y Olesa, lo puga capturar y fer tornar en casa sua”. En qualsevol altre lloc, cap problema, però en aquestes localitats no pot treballar. La preocupació de Pau Ubach el 1710 per la competència que li fan altres teixidors de centres importants (inclòs Olesa) no sembla preocupar Francesc Armenter Ferreny el 1705, que només estableix les condicions esmentades.

I el sou brut? I el net? I la retenció i els impostos? I les bonificacions? Cap problema, el salari de Jaume en la duració del contracte de 4 anys d'aprenent és zero. Aquesta xifra ja la podeu multiplicar, dividir i fer percentatges, a veure quant us surt.

Val a dir que, si recordem, Francesc valora en 18 diners diaris el que li costa mantenir Jaume a casa seva mentre fa les “pràctiques”, així que perdonar-li la manutenció ja és pagament suficient. Tècnicament, el pagament real són les 10 lliures (2.400 diners, una mica més d'un diner i mig al dia si féssim la prorrata) a la fi de l'aprenentatge, que per altra banda serveixen de garantia de compliment. Tenint en compte que el propi Francesc valora en 18 diners la manutenció diària de Jaume, aquestes 10 lliures no són ni de bon tros un pagament acceptable en cas que el jove aprenent s'hagués de mantenir ell.

A la Olesa del 1700 no hi ha ni estatut dels treballadors, ni conveni col·lectiu ni sindicats. Les relacions laborals són en bona mesura un assumpte de dret privat (que no un assumpte privat) que es basen en contractes personals. El jornalero que treballa el camp d'un altre pacta les condicions amb el contractant i, això sí, a Catalunya hi ha la costum establerta que tot quedi per escrit. Malgrat això, hi ha un marc legal que defineix aquestes relacions només en el cas de l'activitat artesanal, com ho és el tèxtil, en el que s'enquadra Jaume Mora: els gremis o confraries.

Els gremis, que són associacions d'artesans o menestrals agrupades en sectors, s'encarreguen, entre altres coses, de regular les condicions laborals de cada ofici. A Olesa hi ha un sol gremi, el dels teixidors precisament: la Confraria de Paraires de la Mare de Déu del Roser. Aquesta té estatuts propis (les Ordinacions), molt semblants als de gremis similars a Catalunya, i regula des de la qualitat de la producció fins als subsidis i privilegis dels membres, passant, òbviament, per les condicions laborals: l'ofici de teixidor, com els altres, agrupa tres categories professionals: l'aprenent, el fadrí o oficial, i el mestre. L'aprenent, com hem vist, no cobra i treballa per un mestre (en aquest cas, els nostres Jaume i Francesc), que el tracta gairebé com un criat domèstic. Per passar a oficial, i poder rebre retribució per la seva feina, ha de demostrar 4 anys d'experiència i fer un examen supervisat pels mestres del gremi, a més de pagar una quota. No és casualitat que la majoria de contractes d'aprenent siguin de 4 anys, malgrat que n'hi pot haver de més breus, precisament perquè un aprenent pot començar amb un mestre, marxar, i continuar amb un altre.

Com a oficial cal exercir un any sencer, i sempre per compte d'altri (un mestre), que li ha de pagar. Només llavors, el treballador pot tornar a pagar una quota i presentar-se a l'examen de mestre, el veritable objectiu de l'artesà: el mestre, a més de ser membre de ple dret del gremi i comptar amb tots els avantatges, és qui pot establir negoci propi, respectant les normes del gremi, és clar. Fem números: un mestre teixidor que, pel volum de feina que tingui, hagi de necessitar un altre treballador al seu taller, té l'opció d'agafar un aprenent 4 anys, mantenir-lo a casa i no pagar-li res, o contractar un fadrí o oficial, al qual ha de pagar. Evidentment l'estadística de centres artesanals com Barcelona al 1700 ens mostra un nombre molt alt de contractes d'aprenentatge en comparació amb els oficials, que a més no gaudien de l'estatus i el prestigi dels mestres i eren menyspreats per aquests. Com que només cal un any de feina, el rang de fadrí o oficial és un impàs per als aprenents que volen optar a mestre, com molt possiblement serà el cas de Jaume Mora.

A cura d'Oriol Dinarès Cabrerizo

Per saber-ne més:

- MOLAS, Pere, "La projecció social dels gremis", Barcelona Quaderns d'Història, 24 (2017), p. 127-139.
- MORENO CLAVERÍAS, Belén, "El aprendizaje de gremio en la Barcelona del siglo XVIII", Areas. Revista Internacional de Ciencias Sociales, 34 (2015), p. 63-75.
- VENDRANES, Gusman, Els Paraires d'Olesa de Montserrat : 1620-1880 : aproximació a la història del tèxtil olesà, ed. l'autor, Sant Esteve Sesrovires 2004.



CRYSTALLOX

FUSTERIA D'ALUMINI • VIDRES
VIDRES • COMUNITATS
PERSIANES D'ALUMINI
MOTORITZACIÓ DE PERSIANES...

Xavi Lorenzo Rubio: 609 303 054
Av. Francesc Macià, 98. Olesa de Montserrat (BCN)
Tel. 93 778 44 35 crystallox@hotmail.es

SUBMINISTRAMENTS



INSTAL·LACIONS

SUBMINISTRES F.VILA SL
PLAÇA CATALUNYA 49
OLESA DE MONTSERRAT
TELF 93 7781349
Moliva25@hotmail.com *40 ANYS D'EXPERIÈNCIA AL VOSTRE SERVEI*

INSTAL·LACIONS AIGUA, GAS, ELECTRICITAT
A. CONDICIONAT, CALEFACCIÓ



Un sueño, un EQUIPO, un hogar...

**DÒMINA
FINQUES**

Seguiu-nos a les nostres
xarxes socials

- [finquesdomina](#)
- [@finquesdomina](#)
- [Finques Dòmina](#)
- www.finquesdomina.com

C/ Anselm Clavé, nº 80
08640 - Olesa de Montserrat
Barcelona
Tel. 93 778 66 48
info@finquesdomina.com

PILATES & You

Pilates màquines
(Individuals, duo i grups
reduïts)
Fisioteràpia i Osteopatia
Qürokinesi Hipopressius
Dietoteràpia i Nutrició

Anselm Clavé, 132—Olesa de M.

☎ 93 778 56 84 ☎ 618 55 4461
www.pilatesandyou.es



INSTAL·LACIONS



RAX

C/ Mallorca, 5-A 08640 Olesa de Montserrat
T. 937783452 – M. 687433363 –  687292332
www.rax.cat rax@rax.cat

			
Sanitaris	Protecció d'insectes	Aire condicionat	Aigua
			
Gas	Solar	Electricitat	Calefacció

08 Serveis

EQUIPAMENTS
MATERIAL D'OFICINA
RESTAURACIÓ



Sant Josep Oriol 3 — 08640 Olesa de Montserrat
Tel. 682 106 707 — 08640serveis@gmail.com

Obert de 9.30 a 13.30 h



Gràcies de tot cor!

Agraïm a totes les persones i empreses que, amb la seva participació desinteressada, fan possible la Festa dels Miquelets.

Voluntaris i col·laboradors de La Festa · ARHM · Escorxador d'Avinyó · Fruites El Suro · Bonpreu · Olis Pous · Llegums Àgata · Patisserie Perarnau · Carns Casals · Xarcuteria Belmonte · Cal Sagalito · Carnisseria Neus · Xarcuteria Riera-Casals · Carns Román · Cal Jan Xic · Cansaladeria Joan López · Fruites Disfruta · Forn Borràs · Can Seixanta

