

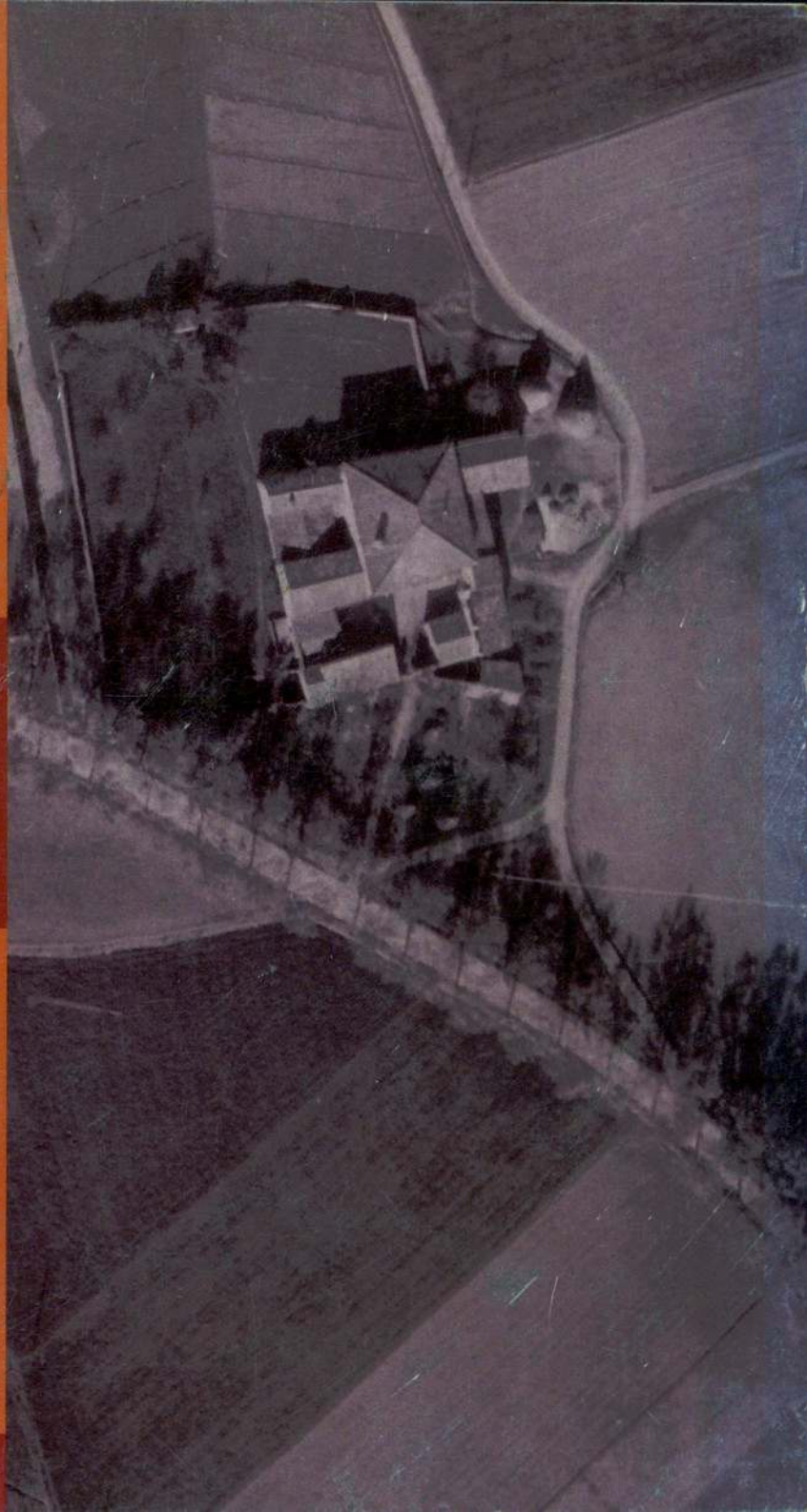


QUADERNS DE VILAMAJOR

L'agricultura (1850 - 2000) / II

6

Centre d'Estudis de Sant Pere de Vilamajor



QUADERNS DE VILAMAJOR

6

L'agricultura (1850-2000) - segona part -



Centre d'Estudis de Sant Pere de Vilamajor

Octubre 2007

Autor del text i de les il·lustracions: Josep M. Garcia i Burdoy.

Disseny de la coberta: José Rivero Ruiz.

Les fotografies actuals sense indicació de lloc han estat preses a SPV, entre 2004 i 2007.
Quan no hi consta qui les ha fet vol dir que són de l'autor del text.

Correcció de textos: Neus Puig i Casademunt

Les indicacions "SPV" i "SAV" corresponen, respectivament, a Sant Pere de Vilamajor i a Sant Antoni de Vilamajor.

Edita: Centre d'Estudis de Sant Pere de Vilamajor. Casa de la Vila, c/Nou, 26, Sant Pere de Vilamajor.
Tel. 93-845-00-08

Impressió: Impremta Pagès. Anglès (Girona). Tel. 972-42-01-07

Dipòsit legal: GI-1373/2006

Portada: Masia de can Derrocada (SPV) des de l'aire, 1957. Aviació de l'exèrcit dels EEUU. Arxiu CESPV.

AGRAÏMENTS

Les informacions han estat facilitades per les següents persones: Començant per els vilamajorencs: Antoni Baldé (can Faló), Josep Baró (can Pujades), Josep Bellvehí (can Sa-font), Esteve Bruguera (cal Gall), Joan Bruguera (can Ribes), Lluïsa Deumal (cal Tard), Salvi Ferrer (can Duran), Enric Ferrer (can Canal), Jaume Illa i Magdalena Icart (el Cortès), Pere Llobera, Joan Mas, Josep Pruna (can Quico Ribalta), Josep Pujol i Pere Pujol (can Canal), Josep Rovira (can Pau Nadal), Joan Sauqué (†), Adolf Serra (el Samont), Josep Bruguera (can Noguera). Continuant amb les d'altres poblacions: Ramon Chiva (Bigues i Riells), Josep Margenat (Sta. Eulàlia de Ronçana), Rosa Pruna (Llerona), Pere Rosàs (Cooperativa de les Franqueses), Rosa Suy (can Blau, Sant Antoni de Vilamajor), Albert Torras (Santpedor), Juan Zaera (Bilbao).

Cal ressenyar la bona disposició de la direcció del Museu Etnològic del Montseny i la del sr. Josep Gordi de la Universitat de Girona, així com la tasca efectuada per Mercè Jordà, especialment, i també per Ferran Sarrià, antics companys del Centre d'Estudis, que han revisat el text i han aportat suggeriments útils, i per Pere Pujol, que ha repassat també alguns apartats i m'ha mostrat com es fangava.

Ha estat també molt valuosa la participació d'Antoni M.C. Verdú i de Miquel Pujol, de la Universitat Politècnica de Catalunya, així com d'Andreu Vila i de Núria Cuch, del Parc Agrari del Baix Llobregat, que m'han cedit desinteressadament nombroses fotografies de plantes. El professor Antoni Almirall, de l'Escola d'Enginyeria Tècnica Agrícola (UPC), m'ha facilitat contactes d'interès i dades importants sobre conreus antics. El sr. Miquel Pont, autor de llibres de divulgació de l'agricultura tradicional, també m'ha cedit imatges difícils de trobar. En Francesc Bardera m'ha deixat un cop més fotografies locals impagables.

Agraeixo a tots la seva col·laboració.

L'agricultura (1850-2000)

- segona part -

ÍNDEX

NOTES PRELIMINARS	9
I Pràctica agrícola.....	11
1.1 artigar	15
1.2 formigonar	15
1.3 llaurar	16
1.4 fangar	18
1.5 sembrar	19
1.6 eliminar les males herbes	21
1.7 empeltar	22
1.8 esporgar	23
1.9 adobar	24
1.10 collir	26
1.11 segar	27
1.12 lligar les garbes	30
1.13 apilar les garbes	31
1.14 batre	33
1.15 ventar	39
1.16 conservar la palla	41
1.17 conservar el gra	43
1.18 conservar el farratge	46
2 Reg	49
2.1 tipus de regs	52
2.2 captació de l'aigua	53
2.3 emmagatzematge de l'aigua	58
3 Cicles agraris	61
3.1 calendari agrícola	63
3.2 rotació o alternància de conreus	63
3.3 descans de conreus	64
3.4 seguiment de les llunes	65

4 Plagues i malalties	67
4.1 animals silvestres	69
4.2 vegetals	70
4.3 fongs	70
4.4 microorganismes	71
5 Animals de treball	73
5.1 adquisició	76
5.2 ensinistrament	76
5.3 espècies utilitzades	77
6 Conreus	81
6.1 cereals	85
6.2 farratges	92
6.3 hortalisses	98
6.4 fruiters	101
6.5 conreus industrials.....	109
6.6 prats artificials	111
ANNEXOS	113
GLOSSARI	123
BIBLIOGRAFIA	127

NOTES PRELIMINARS

La primera part d'aquest treball està publicada en el volum cinquè de la present col·lecció *Quaderns de Vilamajor* i consta dels següents apartats:

- aspectes geogràfics
- aspectes històrics i econòmics
- tinença de la terra
- aspectes socials
- utillatge

En aquest llibre s'esmenten algunes eines, estris i màquines agrícoles, una descripció –i sovint una imatge– dels quals es pot trobar en el volum anterior.

Per limitacions d'espai, es tracten breument les plantes hortícoles, els prats artificials i els fruiters, conreus que, d'altra banda, aquí han ocupat poca extensió.

Tot i que l'estudi se centra en Sant Pere de Vilamajor, si es considera en sentit ampli (exceptuant el que es refereix específicament a terrenys de muntanya) el tipus d'agricultura que es descriu es pot aplicar a Sant Antoni de Vilamajor. Els termes “aquí”, “en aquestes terres” i similars, utilitzats sovint en el text, es refereixen a ambdues poblacions.

Pel que fa a les imatges locals, en algunes de les fotografies antigues es mostren indrets que pertanyen als dos pobles o que estan prop del límit establert entre els dos termes municipals i resulta difícil d'ubicar-los amb precisió. En els dos casos he optat per utilitzar l'expressió “el pla de Vilamajor” en el peu de foto. Quan no hi ha dubtes sobre la localització, esmento el nom de la població recurrent a la forma abreujada “SPV” o “SAV”.

1. Pràctica Agrícola

Aquest capítol tracta bàsicament de les tècniques tradicionals, que es van mantenir gairebé sense canvis al llarg del s. XIX i ben bé la primera meitat del s. XX. El paper de l'utilitatge modern està explicat breument en el primer volum d'aquesta obra (pàgs. 95 a 100).

Per al pagès era una qüestió primordial treballar la terra de forma acurada, aprofitant-la al màxim, i cuidar bé les plantes, no escatimant temps ni esforç.

S'evitava que el sòl es compactés, ja que llavors s'enduria i feia de més mal treballar¹. A tal fi es mirava molt de no trepitjar-lo —*no fer petgès*—. Així, després d'una pluja no s'entrava en els camps, molls i estovats, especialment amb un carro i un cavall, ja que el vehicle quedava *clavat*, i l'animal no podia tirar en condicions; en el cas que fos imprescindible entrar-hi, per exemple, per a arrencar naps, aquests es posaven en coves i es duïen fins al carro, que es deixava fora.

Uns dies després de ploure es procurava *calçar* algunes plantes que necessitaven humitat, acostant terra a la tija amb la magalla; així no s'assecaven tant.

Es procurava tenir el sòl sempre “net” i no deixar que hi nasquessin “males herbes”, que haurien establert una forta competència amb les plantes conreades. Això s'aplicava fins a les ribes de la riera.

Un cop s'havien treballat els camps, amb la magalla es feien les vores, mirant que quedessin bé, i on no es podia llaurar amb el cavall o hi havia un marge una mica alt, es fangava, es tirava la terra cap endins i es feia una pila amb les herbes.

Les pedres petites que es trobaven en els sembrats s'anaven recollint a mà, a fi de poder segar-los o dallar-los sense enganxar-ne cap; s'anaven posant en coves i es retiraven. Quan s'aplanava el terreny, es treien les pedres grosses.

¹ Per aquest motiu, molts pagesos eren reacis al principi a l'entrada de tractors en els camps, ja que aixafaven la terra.

Es feien rases en els camps a fi que desguassessin bé quan hi caigués una pluja intensa.

Quan s'habilitava una nova terra de conreu a la muntanya o en terreny inclinat s'escalonava, fent-hi *marges*; en resultaven camps normalment llargs i estrets, coneguts com a *feixes*. Un marge era un talús de terra consolidada, amb una inclinació d'uns 30° i un traçat que seguia moltes vegades les corbes de nivell; solia estar cobert per matolls, les arrels dels quals contribuïen a mantenir-lo; l'herba que hi creixia s'aprofitava, i si no es podia segar, es cremava a l'hivern. De vegades s'hi plantaven fruiters. També es feien de pedra seca, gairebé verticals, que servien per deixar-hi les pedres que es treien dels camps i per incrementar una mica la superfície de conreu.

Veurem a continuació les pràctiques més habituals.



Marge fet amb pedra.



Conreus efectuats en feixes. SPV, cap a 1910. Arxiu CESPV

I.1- Artigar

Consistia en suprimir la vegetació natural (arbres, matolls...) existent en un terreny i acondicionar-lo per a ser conreat. Aquest procés ha pres noms diversos: aquí es coneixia més com *arrencar*, mentre que una *artiga* era el terreny de conreu guanyat. Part de les branques, els arbusts i les mates s'apilaven i es cremaven; la cendra s'escampava i servia per adobar el nou camp. El sòl nu es deixava un temps que es ventilés i s'asselellés —es *torrés*—, i després se sembrava.

Es feia en terres marginals i de muntanya: en indrets generalment penjats o de difícil accés o en pendents adequats per a establir-hi vinyes. A l'entorn de l'ermita de Sant Elies i de Les Planes del Cortès antigament hi havia hagut moltes artigues, que s'estenien fins a prop de can Surell.

Les artigues, allunyades i poc accessibles, no se solien adobar ni conrear com la resta de terres, i —tret de les vinyes— donaven rendiments minsos. Habitualment s'hi feia un conreu que es repetia —es *restoblava*— al llarg d'uns cinc o sis anys; llavors s'abandonava el terreny de dotze a quinze anys, passats els quals es tornava a començar el procés d'arrencada. Una altra opció consistia en conrear en anys alterns, deixant descansar el sòl. S'hi feia de tot, sobretot patates. Un cop quedaven abandonades s'utilitzaven com a pastura, i algunes vegades s'hi plantaven pins.

En les primeres dècades del s. XX ja gairebé no se'n feien; en els anys 40, l'escassetat que es patí en la postguerra en va reactivar la pràctica per darrera vegada.

I.2- Formigonar

Els formigons eren piles de forma normalment allargada, fetes amb fulles, mates, branques, deixalles, etc., que es cobrien amb pans de terra arrencats amb la magalla; es disposaven sobre el camp, un al costat de l'altre, i es deixaven destapats pels extrems o algun altre punt, per on s'encenien; es deixava que el foc anés avançant per dins i anés cremant unes hores de forma



Formigó vist per un extrem, amb el foc ja encès.
Foto: Miquel Pont Farré. Cervera, 2005

somorta, procurant que s'hi fes cendra en lloc de carbó, i que no es recremés la terra. Si els formigons eren petits s'encenien sense tapar-los i quan el foc estava ben abrandat s'anaven colgant amb la terra. En acabat, es barrejaven les cendres amb la terra cuita i s'escampaven pel terreny.

Els formigons donaven molta feina, i només se solien fer en artigues noves, vinyes i terrenys de difícil accés; la seva finalitat era eliminar tota mena de plantes, paràsits i matèries nocives i, a falta d'adobs millors, aportar nutrients al sòl. La terra així tractada es podia conrear durant uns cinc anys sense afegir-hi res més, especialment si s'efectuava una rotació de conreus.

Aquí els darrers es van fer cap al primer terç del s. XX, en la muntanya, però és probable que antigament se n'hagués realitzat també algun en el pla.

1.3- Llaurar

Consisteix en remoure la terra amb una arada per tal d'estovar-la, airejar-la i facilitar la penetració de l'aigua; també permet acondicionar-la per a efectuar la sembra així com arrencar les males herbes.

El pas de l'arada obria un solc o sóc al llarg del camp; si l'aparell disposava d'orellons, també *tombava* la terra, és a dir, la removia portant a la superfície la fracció de sota. Es procurava llaurar ben recte, però no sempre era possible, a causa dels obstacles i de la tendència de l'arada a desviar-se seguint el pendent del camp. Si la rella quedava uns moments enlaire (per distracció o imperícia del llaurador, per una irregularitat en el terreny, etc.), deixava una part de terra sense remoure i creava discontinuïtats en el solc —es feia una *llobada*—.

Per a llaurar s'enganxava un animal de tir a l'arada i es començava per un extrem del camp, traçant curosament el primer solc, que serviria de referència. En les successives passades, l'animal avançava trepitjant el darrer solc obert; si es desviava, se'l corregia amb la veu de "passa al solc!". Quan es treballava amb un parell d'animals un passava per fora del solc, i si es desencaminaven, en el cas dels



Arada de rodes amb el tirador per a dos animals de tir.
Taradell, 2007

bous se'ls cridava “passa per la dreta!” o “passa per l'esquerra!” o se'ls donava un copet amb el bastó. Un cop assolit el final de cada tirada, l'animal descrivia mig cercle, fent girar l'arada fins a encarar-la a l'inrevés; si aquesta era giratòria, es canviava l'orelló de costat estirant la palanca corresponent, i així quedava orientat de la mateixa manera que abans. Llavors es començava una altra tirada, que es feia molt a prop de l'anterior: quan s'havien d'obrir solcs de plantació se separaven uns 10 cm (variava segons el tipus de planta); quan s'havia de rostollar s'utilitzava l'arada plana i es deixava una distància major: uns 15 o 20 cm. En cada extrem del camp quedava sense llaurar l'espai on s'havien realitzat les maniobres, que després es llaurava transversalment amb tres o quatre passades més, –es *capçava*–.

Després es passava rascle. Si la terra era grossa, s'aixafaven els terrossos amb la maça, abans no s'endurís, és a dir, mentre la terra *fos amorosa*. Més tard es podia passar l'aplanador.

Aquí es llaurava principalment amb eugues i cavalls, ja fos sols o per parells; ocasionalment, també es podia fer treballar un cavall amb un matxo. Els bous anaven gairebé sempre junyits per parells; les terres fluixes també es podien llaurar amb vaques. Hi havia animals que s'avenien força, a l'hora de treballar, mentre que a d'altres els costava conjuntar-se; cada animal estava avesat a treballar en el seu costat, i no convenia canviar-lo de lloc. Amb el jou de coll els bous no podien dominar l'arada, però amb el de cap sí: acotant-lo o alçant-lo, la rella penetrava més o menys en el sòl; aquest era un fet a tenir en compte: si el terreny presentava canvis de rasant era preferible emprar el jou de coll, així l'arada *agafava* sempre igual.

Antigament, els camps que es deixaven un any llarg sense conrear se solien llaurar quatre cops: a l'octubre –emprimar–, a la primavera –binar o mantornar–, a finals d'estiu –terçar o tercejar– i a finals d'octubre –quartar–. Més tard, quan el temps de descans s'escurçà, un cop efectuada la collita es llaurava



Llaurant amb bous. SAV, 1914 aprox.
Autor desconegut. Arxiu F. Bardera



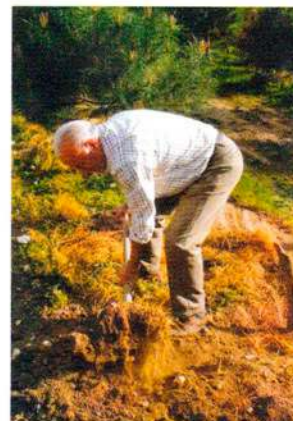
Llaurant amb tractor i l'arada de disc.

per colgar el rostoll —es *rostollava*— a fi que es podrís i servís d'una mica d'adob, i es deixava que la terra s'assolellés i s'airegés; si més endavant plovia una mica i el sòl estava en condicions, es procurava llaurar un altre cop, de través (això no es podia fer en feixes estretes); encara es podia fer una tercera llaurada, poc abans de la sembra, però només en el cas que les males herbes haguessin crescut més del que era habitual.

I.4- Fangar

Era un sistema manual de remoure la terra a una certa fondària: s'hi clavava la fanga, s'enso-rraven les pues carregant-hi el pes del cos i es voltava el sòl fent alçaprem amb el mànec tot girant una mica la creuera; es tornava a clavar un pam més enllà, i s'anava repetint el procés, sempre reculant, a fi de no aixafar el sòl remogut. Per a ser efectiu, la terra havia de tenir una certa saó: si estava molt seca es desfeia entre les puntes de la fanga i gairebé no es removia; les terres aspres —*crues*— es podien fangar encara que plogués; les terres primes, més soltes, també es podien fangar sempre que tinguessin almenys un parell de pams de gruix.

Era una tasca dura i pesada —sobretot en terreny argilós— i requeria molta mà d'obra² (no era insòlit veure una desena d'homes fangant un camp). Es valorava molt ja que la terra fangada quedava ben girada i solta, millor que llaurada. Hi



En Pere Pujol ens mostra les fases successives de la tècnica de fangar

² Es va intentar mecanitzar, amb escàs èxit. Ja el 1921, la Cambra Agrícola del Vallès va fer una demostració d'una màquina de fangar.

havia qui ho feia calçat amb uns esclops especials, més resistents, que facilitaven la feina: un cop clavada la fanga, s'arpenjava el mànec damunt l'esclop i la terra es girava millor.

Abans es fangava molt, sobretot els horts i les feixes, però també els camps grans, si no es disposava de cavalls o de mitjans per a llaurar-los bé. Els camps d'alfals, al termini del seu cicle vegetatiu també es fangaven, ja que així es podien arrencar les arrels en el cas de no disposar d'una arada de rodes i de dos animals de tir. Quan es van introduir les arades giratòries, l'ús de les fangues va anar minvant.

1.5- Sembrar

A l'hora de deixar la llavor en la terra, convenia que aquesta estigués en saó, per tal que hi hagués prou humitat per a produir-se la germinació; a tal fi es procurava sembrar després d'alguna pluja. Si hi havia moltes males herbes, s'eliminaven passant-hi l'arada, i uns dies després es rasclava, s'aplanava i si es podia s'adobava amb fems.

La sembra es feia seguint diversos procediments:

1) *a eixam* o *eixamenant*: la grana es dipositava en una senalla o cistell, que es duia penjat; se n'agafava un grapat amb la mà i, tot caminant pel camp, s'escampava amb un moviment ràpid del braç, traçant un semicercle, mentre se separaven els dits. Calia traça i experiència per aconseguir un repartiment uniforme i no fer curt (altrament, es produïen clapes en el conreu). Si la llavor era molt petita, es barrejava amb sorra fina, per tal de repartir-la millor; també hi havia qui hi afegia boll, a fi de distingir més bé la zona sembrada.

El terreny es dividia prèviament en *saions*, superfícies de forma rectangular, d'uns quatre metres d'amplada (la distància que s'abastava escampant la grana) i de llargada variable (sovint, a l'entorn dels sis metres); es delimitaven amb unes marques situades en línia, fetes a base de *tramegades* (amb els tràmechs) o deixant-hi petites piles de palla o de ramassa.

Un cop feta la sembra es colgava la llavor passant l'estripadora o el rascle (que també arrencaven les herbes que hi pogués haver). El terreny s'havia d'allisar, per tal que a l'hora de segar es pogués treballar en condicions; això s'aconseguia ja amb la passada del rascle o utilitzant una post *—empostant—* o l'aplanadora. Finalment, per tal que les llavors estiguessin en contacte íntim amb el sòl, aquest es

comprimia amb la mateixa aplanadora o amb el corró. (La utilització d'una mena o altra d'utillatge venia determinat pel tipus de sòl, les dimensions de la grana i l'abundor d'herbes). Era important que el procés complet quedés enllestit el mateix dia, ja que la grana descoberta era presa fàcil dels ocells, que abans eren molt nombrosos. Aquest era l'inconvenient principal de la sembra a eixam, i en reduïa molt la pràctica.



Aplanadora. Taradell, 2007

2) *pel solc o sóc*: s'anava tirant la grana en el solc acabat d'obrir per l'arada; quan aquesta, de tornada, passava per la tirada del costat, la mateixa terra que l'orelló desplaçava en obrir el solc veí colgava la sembradura (quedava a uns tres dits de fondària). Era segurament el sistema més habitual (sobretot en les cases petites), ja que s'aprofitava més la llavor i quedava protegida de les aus; donava, però, més feina que l'anterior.

3) *a plantes o a mates*: es posaven algunes llavors en un sot petit, que s'obria mitjançant un magalló o un palot: amb una mà es feia anar l'eina mentre que amb l'altra es deixava caure la grana, que se solia dur en una senalla subjectada a la cintura; hi havia qui hi abocava llavors un rajolí de *mesquita* (purins); després els forats es tapaven amb una passada d'arpelles o eina similar. Els sots es disposaven en rengles prou distanciats entre si que permetessin passar per entremig. Aquest sistema es practicava en horts i en feixes petites, on no s'hauria pogut treballar en condicions amb cap animal de tir. Era molt laboriós, però si s'utilitzava per a plantes que s'haguessin de segar, tenia l'avantatge que arribat el moment se segava millor, mata a mata, tasca per a la que s'utilitzaven volants petits.

Hi havia conreus en què s'efectuava la sembra damunt del sòl pla, i d'altres en què es feia en *cristalls* o *crestalls*³, que venien a ser uns solcs amples disposats paral·lelament, amb un llom de terra que recorria enmig. Es feia una tirada de cordill que servia de referència, i amb la magalla s'anaven obrint els solcs, a una distància d'uns 60 o 70 cm; la terra s'anava deixant a un costat de manera que formés una carena entre solc i solc.

³ També servien per a conduir l'aigua de regadiu o per a establir el límit entre dues taules d'hort.

Els cristalls s'utilitzaven per al blat de moro, les patates i d'altres plantes hortícoles. Unes es disposaven en el solc (així es feia, per exemple, amb el blat de moro), i d'altres, en la pila de terra (era el cas de les patates, ja que així, quan els tubercles creixien, podien desplaçar la terra fàcilment).



Cristalls en un hort

Es procurava canviar la llavor cada any, utilitzant-ne una que procedís de conreus llunyans, a fi d'aportar material genètic nou i evitar que les plantes anessin degenerant progressivament; el mateix es feia amb els bulbs (cebes, alls...) i els tubercles (patates). Avui dia s'utilitzen llavors seleccionades i desinfectades, de qualitat garantida.

Un cop feta la sembra o plantació, només s'havia d'esperar que ploqués. Si això no succeïa, s'hi anava tirant una mica d'aigua de tant en tant.

En alguns conreus (els hortícoles, sobretot) se sembraven més llavors que el nombre de plantes convenient, i un cop havien crescut una mica, s'*aclarien*, és a dir, se suprimien les plantes sobreres, deixant les més fortes.

1.6- Eliminar les males herbes

Calia arrencar les herbes que neixen espontàniament en els camps, ja que consumeixen aigua i nutrients. Es procurava no deixar-les créixer a fi que no granessin, però, així i tot, als camps sempre arribaven llavors foranes, ja fos barrejades amb la grana que se sembrava, empeses pel vent o contingudes en els excrements d'animals diversos. Entre aquestes plantes invasores hi havia, per exemple, el margall i el gram, que costen molt de treure; la vinagrella, la cugula o *cugulla*, el barder...

Abans s'eliminaven cavant entre les mates amb un magalló o uns



Cugula. Foto: M.Teresa Mas i Serra. ESAB (UPC)

tràmecs petits. Era el que es coneixia com a eixarcolar, i tenia lloc principalment cap a l'abril o el maig, quan les herbes eren petites i es podien arrencar amb una certa facilitat. Convenia treure també les arrels, per tal que no rebrotessin. Era tasca molt entretinguda, i la solien realitzar la canalla i les dones.

Les herbes que neixen en els camps de cereals són un dels principals problemes d'aquest conreu en l'actualitat. Els sistemes moderns de recol·lecció deixen moltes llavors en el sòl, i les plantes indesitjades no s'eliminen encara que es llauri repetidament (el margall, per exemple, espècie molt resistent i de grana menuda, va proliferant de forma creixent; el mateix passa amb la cugula).

La utilització d'herbicides químics comporta riscos sanitaris i ecològics, al igual que succeeix amb els plaguicides. La lluita biològica, consistent en la difusió d'organismes que són nocius per als paràsits, ofereix bones perspectives, però requereix un estudi a fons per a cada cas, i la seva aplicació és encara reduïda.

Avui dia es pot dir que només s'eixarcola en els horts destinats a l'autoconsum.



Calcida, herba espinosa que podia ferir la mà del segador.
Foto: M.Teresa Mas i Serra.
ESAB (UPC)

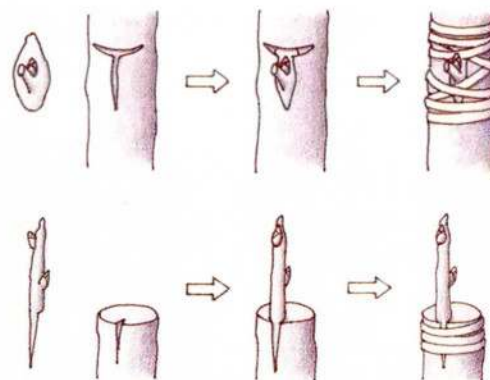
1.7- Empeltar

Consisteix en inserir un fragment d'una planta en una altra, de manera que s'uneixin els teixits i creixin conjuntament. Té per objecte incrementar la vigoria i la producció de la planta de major interès, i es fa de manera que les arrels i la base del tronc —el peu o portaempelt— siguin les de l'espècie més rústega i resistent, i la part superior, de la que es vol obtenir el fruit.

S'efectuava al començament de la primavera o a finals de l'estiu, i n'hi havia de moltes menes: de borró o d'ull (adiant per a la figuera, el presseguer, l'ametller, el cirerer, la prunera...), de tascó o d'escorça (d'aplicació en el presseguer, el cep...) i d'altres. Com a empelt s'utilitzava normalment una branca apropiada, que es tallava i se li donava una forma que permetés encaixar-la en un tall fet en el peu; un cop efectuada la unió es lligava fermament, recobrint-la generalment amb betum d'empeltar. Una cicatriu

engruixida indicava durant anys el lloc de la intervenció; per sota, sovint brotaven branques amb les característiques del peu, que s'havien de tallar ja que no interessaven i restaven força a la planta.

Es practicava a nombrosos fruiters, i només es podia fer amb espècies genèticament emparentades, ja fossin del mateix gènere o no (per exemple: presseguer sobre ametller, perera sobre codonyer, etc.). Se'n solien cuidar persones expertes, ja que era una tasca delicada i l'èxit no sempre acompanyava.



Dos tipus d'empelt: a dalt, de borro o d'ull; a sota, de tascó o d'escorça

1.8- Esporgar

S'aplicava sobretot als fruiters, i consistia en tallar-ne part de les branques, mitjançant les tisores d'esporgar, el podall (o *podaix*) o una eina de tall ben esmolada, i de vegades, el xerrac. Es feia de forma periòdica, normalment en temps fred, durant el repòs vegetatiu, un cop passades les gelades i abans de la brotada primaveral; també es podia fer en verd, segons el cas.

El que es pretenia, bàsicament, era mantenir els arbres en una mida convenient i alleugerir les capçades a fi d'incrementar-ne la ventilació i la penetració del sol, i obtenir així collites més regulars, abundants i amb fruits més grossos.

Hi ha molts factors a tenir en compte, que varien segons les espècies: la formació de les flors, que pot tenir lloc a partir de brots del mateix any o d'un o més anys; la resistència al tall de branques gruixudes, etc. Aquest fet exigeix un nivell de coneixements adient per part de l'esporgador.

Existeixen diferents sistemes que en essència, consisteixen en despuntar (eliminar els extrems de tota mena de branques, joves i velles) o aclarir (suprimir la meitat de les branques). Avui dia, en les zones de gran producció se segueixen tècniques molt estudiades, i s'esporga donant una conformació força allunyada de la natural, que permeti aplicar la mecanització tant en el conreu com en la recol·lecció.

Actualment, a més de les tisores d'esporgar clàssiques, s'utilitzen tisores neumàtiques, amb perxa, amb braç telescòpic, etc.

I.9- Adobar

Consisteix en aportar nutrients a la terra, a fi de restituir-li els que van consumint els successius conreus i poder seguir utilitzant-la de forma indefinida. Es convenient fer-ho a l'hora de sembrar, en les èpoques de creixement i en els trasplantaments.

Els vegetals precisen sobretot nitrogen, fòsfor, potassi, calci i magnesi, per tal de realitzar les funcions vitals, com ara créixer, fructificar, resistir les malalties i les males condicions ambientals. Aquests elements han d'estar en compostos que puguin ser assimilats de forma convenient, i s'administren en forma de productes químics o de matèries orgàniques, les quals aporten, a més, organismes d'interès i milloren la textura dels sòls. (També són necessaris altres elements, en petites quantitats, que no solen faltar en la majoria de sòls i normalment no cal subministrar).

Antigament, es pot dir que la pagesia només utilitzava com adobs substàncies derivades de l'activitat agrícola i ramadera de la pròpia explotació, fet que fixava un límit al rendiment que es podia obtenir de les terres. Aquest condicionant no es va poder superar fins a la introducció d'adobs forans, especialment els químics, que van revolucionar l'agricultura, fent innecessari deixar descansar el sòl; també van permetre conrear preferentment els camps propers a la casa. No es van utilitzar de forma àmplia fins a començament del s. XX; el primer que es va introduir aquí, cap als anys 40, va ser un adob nitrogenat conegut popularment com *amoníac*⁴.

S'utilitzaven els següents productes:

1) fems.- adob de molt bona qualitat, és una barreja d'excrements sòlids i líquids i de palla del corral, sotmesa a un procés de descomposició. S'utilitzaven els de vaca, cavall, ovella (un dels millors), cabra, conill... Abans era l'adob principal i anava molt buscat (sobretot en les èpoques anteriors a l'expansió de la ramaderia), fins al punt



Piles de fems disseminades en un camp. SPV.
Data i autor desconeguts. Arxiu CESPV

⁴ És una substància ben diferent del líquid homònim utilitzat en la neteja domèstica.

que es recollien els excrements dels cavalls i dels ramats que es trobaven pels camins.

S'apilaven prop dels camps o en l'era, es tapaven i es deixaven així de tres a sis mesos, temps durant el qual hi havia qui els girava algun cop. Quan estaven prou fets s'anaven traient del femer mitjançant arpiots (o *arpiocs*) o cavafems i es duïen als camps, on s'anaven repartint en piles petites, després s'escampaven amb una forca i s'enterraven mitjançant l'arada giratòria. El que se solia fer també era quedar d'acord amb un pastor perquè fes passar el ramat pels camps que s'havien de llaurar aviat, i recollir-ne així la femta. S'aprofitava igualment la de l'aviram (especialment la gallinassa, que es produïa en abundància en les granges avícoles), que s'havia de posar en aigua i deixar que fermentés —que *bullís*—.

2) *mesquita*.- constava d'excrements humans, als que s'hi solia afegir els de les vaques i dels porcs (de vegades, anaven a parar a un dipòsit comú). Es duia al camp o a l'hort en una portadora, juntament amb un recipient amb aigua; aquesta s'anava abocant dins del rec i al damunt s'hi tirava un rajolí de mesquita amb una cassa. També hi havia qui duia la mesquita ja diluïda en una bóta proveïda d'una aixeta, dalt d'un carro, i l'anava escampant conforme el vehicle avançava.

3) Restes diverses d'animals: plomes, ossos trinxats dels escorxadors, restes de peix, bocins de casc de les ferreries, residus orgànics d'algunes fàbriques... Són substàncies que les plantes assimilen fàcilment.

4) Matèries vegetals: fullaraca, branquillons... S'apilaven en un lloc ombrejat, es tapaven una mica de manera que no es privés l'aigua de la pluja de mullar-les i es deixava que s'anessin descomponent. Amb les restes de collites i les males herbes es feia el mateix o s'enterraven.

5) Cendra.- es recollia la que resultava de cremar herbes, matolls, brancatge, etc, cosa que es feia quan s'arrencava un terreny o es cremava una pastura, un marge, les males herbes dels horts, etc. La cendra era també l'adob que aportaven els formigons.

6) Guano.- està format sobretot per excrements i cadàvers d'ocells marins, i és molt ric en fosfats i substàncies nitrogenades. Va arribar cap a mitjan s. XIX, i va ser el primer que es va comprar; aquí se'n posava molt poc ja que era car.

7) Productes químics.- principalment els nitrogenats (com la urea, el sulfat amònic...), els fosfats (com el superfosfat o *súper*) i les sals potàssiques. S'aplicaven després de la sembra i van permetre obtenir produccions importants de tota mena de terres.

També s'usaven subproductes industrials, com la borra, provinent de la indústria tèxtil, que es deixava podrir.

Actualment se segueixen utilitzant fems, però solen ser d'inferior qualitat a causa dels fàrmacs que s'administren al bestiar. A l'igual que succeeix amb les restes vegetals descompostes, donen millor resultat si s'hi afegeix urea o algun altre adob nitrogenat.

Un adob de primera qualitat és el *vermicompost*, integrat pels excrements dels cucs rojos de Califòrnia, que ingereixen matèria orgànica; aquesta se'ls subministra en llargues piles, que s'han d'humitejar regularment. A Sant Pere de Vilamajor hi ha l'empresa Bruguera Pruna que n'obté.



Disposició de la matèria orgànica per a l'obtenció de vermicompost.

I.10- Collir

La recol·lecció dels productes de la terra, ja siguin les plantes (completes o en part) o els seus fruits, requeria operacions de diversa mena: cavar, llaurar, recollir de terra, enfil·lar-se als arbres, tallar les plantes, etc., que abans es realitzaven de forma manual, generalment amb l'utilatge corresponent: verells, magalles, llençols, escales, dalles... Un cop feta la collita, si no s'havia de deixar assecar el producte en el camp ja es portava cap a la casa amb coves, carros, arganells, etc, i es guardava en lloc adient.

Actualment aquestes activitats estan molt mecanitzades, especialment allà on es practica el conreu intensiu. Així, s'ha anat estenent l'ús de recol·lectores de cereals, segadores, dalladores, arrencadores de patates, vibradors per a les oliveres, descoronadores de remolatxes, recol·lectores de fruita, plataformes de recollida, etc.

Només veurem amb detall la sega i altres pràctiques directament relacionades, que es tracten a continuació.

I.11 - Segar

Sega de cereals

1) manual

En els camps del pla de Vilamajor la sega del blat i altres cereals d'hivern tenia lloc normalment al llarg de la segona meitat de juny (a la muntanya, una mica més tard). Es procurava fer-la en dies secs i sense pluges en perspectiva (a falta de la informació meteorològica disponible avui dia, calia basar-se en l'observació i l'experiència). Convenia realitzar-la de pressa, abans no s'espatllés el temps, i a tal fi s'utilitzava força mà d'obra, recurrent si convenia a l'ajuda de veïns o contractant segadors.

Per tal de resistir l'esforç intens que aquesta feina suposava, els segadors menjaven sovint i bevien força (sobretot vi, que aportava energia). Quan es llogava personal, els àpats eren especialment copiosos, segons manava el costum: ja de bon matí, desdejunaven i prenien vi o aiguardent o feien la *barreja* (anís i vi bo); aproximadament cada hora, quan els ho indicava el cap de colla (amb un crit o al so d'una corneta), bevien i esmolaven les eines, i sovint menjaven alguna cosa –feien la *beguda*–. Els àpats principals eren: l'esmorzar, cap a quarts de nou; les *nou hores*, a migdia; el dinar, cap a les dues; el berenar, cap a les cinc; un altre àpat més tard, i el sopar, quan ja es feia fosc i havien enllestit la feina de la jornada. L'alimentació consistia en patates a la cassola o amb mongetes i cansalada, amanida, pa amb tomàquet, embotits, carn, fruita... i plats de festa com oca rostida, escudella i carn d'olla, arròs, etc. La preparació d'una quantitat i varietat tan gran de menjar suposava un gran esforç per a les dones, que s'havien de passar bona part del dia a la cuina.

Les cases amb camps grans contractaven colles de segadors, que constaven de cinc a vuit jornalers, aproximadament, i solien realitzar tota la campanya de la sega, seguint la maduració dels cereals: començaven per la part baixa de la comarca i acabaven en la Plana de Vic (antigament algunes continuaven fins al Pirineu català o fins a França). Aquí treballaven sobretot colles de l'entorn, com la de l'Enric Ferrer, o la de l'Albert Grau, que sovint repartien els seus efectius entre diverses cases; en algunes ocasions també venien alguns treballadors forans, sobretot d'Osona. Alguna explotació recorria als homes que ja tenia contractats de forma fixa tot l'any.

Els jornalers que anaven a la sega —especialment els segadors i els dalladors— estaven relativament ben pagats. El menjar, la beguda (i per als que vivien lluny, un racó de pallissa on poder dormir), anaven inclosos.

La sega era una de les feines agrícoles més dures, ja que requeria moltes hores i es realitzava a l'estiu; ho feia bàsicament la gent jove. Les jornades eren llargues: des de la sortida del sol fins al vespre: unes quinze hores de feina. Molts segadors es cofaven amb un barret de palla. Els jornalers no feien altra cosa que segar i lligar; però quan la sega la duïen a terme la gent de les mateixes cases no sempre s'hi dedicaven tot el dia, ja que també solien ocupar-se d'altres tasques peremptòries.

La canya del cereal es tallava antigament amb la falç (aquí: *fauc*) que va ser desplaçada gairebé del tot pel volant i la dalla, de majors dimensions i que permetien fer més via. Si el cereal estava dret i una mica sec es tallava fàcilment; quan estava ajagut costava més. Era bàsic que les eines tallessin molt bé, i a tal fi s'havien d'esmolat sovint, sobre la marxa.

Es podia segar: a) *a puny*, agafant un manat de plantes amb una mà i amb l'altra tallant-les tot fent un lleuger moviment de vaivé; b) *estassant*, ajupint una mica unes quantes plantes amb la mà lliure i tallant-les amb un moviment ampli i sec de l'eina.

Els segadors anaven avançant en línia, l'un darrere l'altre; quan tenien tres o quatre manats tallats —és a dir, una *gabella*— la deixaven a terra i continuaven. Hi havia el perill que l'eina toqués alguna pedra que no s'hagués retirat i sortís desviada, ferint la mà amb què s'agafava el cereal; això s'evitava protegint-la amb l'esclopet (d'altra banda, així evitaven les punxades de plantes espinoses, com les calcides).

La dalla va aparèixer en el primer terç del s. XIX. S'agafava amb les dues mans i permetia treballar sense ajupir-se, i fer més feina (excepte quan el cereal estava tombat), però resultava més cansat que amb el volant. D'altra banda, el cereal tallat quedava escampat per terra, i després havien de passar dues o tres persones per apilar-lo amb el rampí o el rascle; si al mànec s'hi acoblava unes pues —l'*arquet*—, les plantes quedaven més recollides, però llavors l'eina pesava més. La dalla aquí s'usava sobretot per



Segant. En primer terme, gabelles. Autor, data i lloc desconeguts. Arxiu Museu Etnològic del Montseny

a tallar herba, i rarament per al cereal. Requeria personal expert, ja que era un instrument delicat i no es podia deixar que fregués el sòl.

Els pagesos valoraven el treball ben fet i volien que els camps se seguessin ben arran, a fi d'obtenir el màxim de palla, i que no quedessin *banderes* (espigues aïllades sense tallar). Els jornalers procuraven, doncs, no deixar la terra *bruta*, altrament havien de sentir les queixes dels que els contractaven. Es procurava no llençar res: un cop segats els camps, moltes vegades es recollien a mà les espigues que haguessin pogut quedar per terra —s'*espigolava*—, que després es destinaven al consum humà o es donaven a l'aviram. D'aquesta tasca se solien cuidar normalment dones, a qui es pagava amb una part del gra collit.

2) mecànica

Les segadores mecàniques van permetre segar de pressa i de forma còmoda. No es podien, però, utilitzar en feixes petites, terreny rost ni (segons quins models) sota dels arbres; quan hi havia humitat o les espigues estaven ajagudes no tallaven gaire bé. No arranaven tant i s'obtenia una quantitat menor de palla. Després s'havia de passar a recollir el cereal manualment i —si era el cas— fer les garbes i lligar-les.

Les primeres màquines, de tracció animal, van ser desplaçades per les segadores-lligadores connectades a la presa de força del tractor, i més tard, per les segadores autopropulsades.

Actualment la sega dels cereals la realitzen les màquines recol·lectores, que també baten. S'han anat perfeccionant i no presenten tants problemes com les primeres, però segueixen segant sense arranar i deixen moltes espigues sobre el terreny (que ja no es recullen), així com llavors de males herbes, que un cop germinen deixen els camps *bruts*, fet que no succeïa antigament.



Segant a màquina. SPV, 1949. Autor desconegut.

Arxiu F. Bardera

Sega de farratges

L'alfals i les herbes del prat se segaven amb dalla –es *dallaven*–. No calia arrancar com en el cas dels cereals, ja que seguien creixent. Els dalladors havien de dur l'enclusa portàtil i el martell per llossar la dalla, així com el carbassot o una banya de vaca amb la pedra d'esmolar i una mica d'aigua. Les herbes dels marges i dels indrets on no s'hi podia fer anar aquesta eina es tallaven amb el volant.

Quan es dallava l'alfals es deixava sobre el terreny en forma de rem, que es podien fer de dues maneres: si hi havia poca densitat de farratge o es volia donar en verd, es formava un rem doble a partir de l'herba tallada en dues línies paral·leles, mentre que si es feia alfals per assecar, es deixava un rem normal, que s'assecava abans; això també se solia fer amb la civada. Quan es recorria a jornalers, se'ls feia venir normalment per al primer tall, cap a Sant Elies, que era quan l'alfals estava més alt i costava més de dallar.

Posteriorment, algunes cases ja van començar a utilitzar les dalladores tirades per cavalleries, que serien substituïdes per la maquinària moderna. Avui dia, les dalladores solen portar un rasclet incorporat que deixa el farratge arrencat.



Dallant herba. Autor i data desconeguts.
Arxiu Museu Etnològic del Montseny



Tractor amb una dalladora. S'observen els remes formats. Foto: Susanna Martori

1.12- Lligar les garbes

Un cop segat el cereal, després dels segadors o dalladors passaven els lligadors (tan podien ser els mateixos segadors com gent de la casa, canalla inclosa), que recollien tres o quatre gabelles i les lligaven, formant una garba. Això es feia diverses vegades al llarg del dia, a fi d'evitar que el vent s'endugués les gabelles.

Aquí es lligava amb el mateix cereal tallat. El procediment era el següent: s'agafava un grapat de plantes, s'obria pel mig pel costat de la canya, sense separar-lo del tot, i es caragolava una mica cadascun dels caps de manera que s'entortolliguessin les espigues i es formés un nus rudimentari; s'estirava pels extrems i s'obtenia un feix prim —el *venci*⁵—; aquest s'estenia a terra, i al damunt s'hi col·locava, de través, la garba, que se subjectava posant-hi el genoll a sobre; llavors s'agafaven els caps del venci, s'estiraven i ajuntaven, caragolant-los damunt la garba; s'hi clavava el garrot i se'l feia donar una volta per tal d'estrènyer el nus incipient, que es girava i s'entaforava per la part de dins; es retirava l'estri i quedava la garba fermament lligada.

Si el cereal estava molt sec, el garrot solia trencar el nus; llavors s'havia de mullar una mica el venci, o bé lligar només a mà, però no quedava tan fort. Els anys dolents, en que el cereal no havia crescut gaire, la canya era més curta i podia resultar difícil utilitzar-la per a lligar (especialment en el cas de l'ordi i la civada); pel que fa a la pàmula, encara més curta, hi havia qui l'arrencava a fi de disposar de la llargada suplementària de les arrels, la partia dues vegades i la lligava a mà, utilitzant una variant de nus en forma de creu.

Quan es van introduir les màquines de batre, es van començar a lligar les garbes amb cordills.

1.13- Apilar les garbes

Quan es tenien les garbes lligades s'havien d'apilar en el camp, feina que moltes vegades anava a càrrec de les dones i la canalla de la casa. Es carretejaven a un indret proper, més aviat pla i on no s'hi pogués acumular l'aigua de la pluja; això era millor fer-lo abans de dinar, quan bufava la marinada, o cap al vespre, ja que llavors l'ambient no era tan sec i el risc que les garbes es desgranessin pel camí era menor.

Un cop al lloc, es *garberava* o *agarberava*, és a dir, es feien piles d'una conformació especial: les *garberes*. Les de blat o civada constaven normalment de 21 garbes: quinze en la base i la resta a sobre; les de sota es posaven amb l'espiga cap amunt, en cinc grups de tres garbes, formant un rectangle; es començava *plantant* les tres del mig, ben dretes, i a banda i banda es posava la resta de grups de tres, una mica inclinades, apretant-les bé pels laterals, de manera que quedessin ben ajustades. A dalt es disposaven

⁵ No s'ha de confondre amb el *vencill*, una mena de cordeta d'espart que tenia la mateixa utilitat i s'usava en altres contrades.

llavors les sis garbes restants, ajagudes i de través, en dos rengles, començant per fora i acabant al mig, amb les espigues encarades cap on solia bufar el vent, per tal que la pluja no hi entrés gaire o que una ventada no les aixequés; es formava així una mena de teulada d'un vessant, ja que la base de la planta —el costat del rostoll— era més voluminosa. Les garberes d'altres tipus de cereals es construïen de la mateixa manera, si bé en les d'ordi, de tija més curta, normalment es posaven les garbes de la base per parelles, ja que si es feien de tres en tres les de dalt no arribaven a tapar-les del tot.

Aquesta disposició feia que si queia algun ruixat només es mullessin superficialment les garbes de dalt, que, amb la calor estival, s'assecaven fàcilment. Si plovia més del compte, però, es podien arribar a podrir totes; si es donava el cas, quan sortia el sol s'intentava escampar les garbes a fi que s'assequessin, però es corria el risc que una altra pluja les mullés encara més.

També es feien piles més grosses allargant-ne la base i formant una *rastellera* de garbes, però llavors tenia l'inconvenient que aquestes s'havien de portar més lluny i es perdia més gra pel camí. Era bastant habitual fer dues garberes juntes, disposant 27 garbes en la base o peu (nou grups de tres —*nou de peu*) i 15 en la coberta.

Les garberes es deixaven uns dies en el camp per tal que s'assequessin del tot i així poder-les batre en les millors condicions. Generalment s'hi estaven poc temps, ja que convenia dur-les cap a l'era i deixar els camps lliures per al conreu següent. Si s'esqueia que la humitat era alta hi havia el perill que el gra germinés i es perdés la collita. En el cas que caigués algun aiguat, calia deixar-les uns dies més.

Tan bon punt les garbes s'havien assecat, es duïen a l'era per a batre-les. Es procurava traslladar-les quan feia bo (tret que s'hagués contractat una màquina de batre, ja que llavors havien d'estar al lloc quan aquesta passés). Es transportaven en carro, en carreta o a lloms d'una cavalleria proveïda de corbeis o d'arguens. Aquesta operació requeria moltes hores (en les explotacions grans, uns quants dies) i de vegades s'havia de llogar algun carro si no es donava a l'abast amb el propi.



Garberes en el pla de Vilamajor.
Data i autor desconeguts. Arxiu F.Bardera

Un cop a l'era, les garbes es tornaven a apilar adoptant una altra configuració: els *modelons*: al peu s'hi posaven una vintena o més de garbes, amb l'espiga cap a dins, formant un cercle; al damunt se n'hi anaven col·locant més, creuant-les i disposant el conjunt de manera que s'anés bombant pel centre; la cobertura es feia amb unes cinc garbes amb les espigues cap enfora; per tal d'evitar que se les endugués el vent, s'hi podia clavar un pal —la *naspra*— pel mig. Mentre uns feien *modelons*, d'altres anaven a recollir més garbes. A l'igual que les garberes, s'havien de fer bé, per tal d'aconseguir una bona protecció contra la pluja. Si hi havia moltes garbes o els camps quedaven lluny, s'anaven fent *modelons* al llarg de diversos dies, calculant que estigués tot a punt per al dia de la batuda. (Si es batia a màquina, sovint s'havien de fer més enllà de l'era, per tal de no destorbar el pas de la maquinària).

El procés d'apilar i secar les garbes presentava diverses variants: Si la collita havia estat minsa o es volia fer la batuda poc després de la sega, es podien deixar les garbes directament a l'era, en piles ben fetes. Els pagesos que tenien els camps allunyats sovint prescindien de les garberes i feien els *modelons* directament, a fi de no perdre tant de temps transportant garbes els dies de la batuda. Les cases amb els camps propers o moltes cases petites amb poc terreny només feien garberes, i el vespre anterior a la batuda anaven a buscar garbes i les duïen a l'era. En qualsevol cas, convenia no tenir les garbes apilades en l'era gaire temps, ja que es corria el risc que s'hi calés foc i es cremés la casa.

1.14- Batre

En aquest apartat veurem el començament de la batuda dels cereals⁶, pràctica que anava encaminada a obtenir separatament el gra i la palla, i que es completava amb l'ensacat del primer, la triturració i l'emmagatzematge de la segona i la separació dels altres components de l'espiga, processos que es tractaran a continuació.

La batuda era una de les principals activitats agràries, un fet destacat, com la verema o la matança del porc. Comportava moltes hores d'esforç dur, suportant la calor i la pols, però es realitzava en un ambient animat, amb la participació de parents, veïns, jornalers (quan era el cas)...

⁶ La batuda del llegum es tracta de forma breu en el capítol 6 a la pàgina 100

Aquí es procurava realitzar-la el juliol, temps calorós i estable. Els millors dies eren el secs, assolellats i ventosos, en què les espigues es desgranaven bé i la palla es trinxava millor. Es començava a trenc d'alba; els homes es posaven normalment un barret de palla ample, i les dones, un mocador al cap; es procurava que no faltés la beguda i es feien uns àpats copiosos.

La batuda tenia lloc a l'era, una superfície àmplia i plana, situada normalment davant l'entrada de les masies; les millors estaven pavimentades (en el pla, normalment amb cairons, a la muntanya n'hi havia alguna amb lloses) i moltes eren simplement de terra. Abans s'havien de deixar en condicions: en les de terra s'arrencaven les herbes, s'escombraven i moltes es recobrien d'una capa prima de buina de vaca una mica diluïda —s'embuinaven—, que en assecar-se formava un recobriment prou resistent (si plovia, però, calia refer-lo); en les eres enrajolades també es treien les herbes i es repassaven els cairons. Les cases situades en les poblacions no solien disposar d'era pròpia i recorrien a les comunitàries: a Sant Pere de Vilamajor s'havia utilitzat a tal fi l'era de la rectoria i algun camp proper, i a Sant Antoni de Vilamajor, la del Delme.

Si no s'havien fet modelons, calia portar les garbes dels camps: ja de bon matí, s'anaven traient de les garberes mitjançant forques llargues de dues pues i es llençaven al carro, on s'apilaven procurant que les espigues no quedessin penjant, ja que llavors s'anaven desgranant pel camí; si no es podia utilitzar un carro es carregaven en un matxo de bast. En ambdós casos s'hi posaven com més garbes millor, per tal d'estalviar viatges.

La batuda completa solia durar alguns dies. Quan es tenia a punt el nombre de garbes que es pensava fer en una jornada, començava el procés combinat de desgranar l'espiga i trinxar la palla, que es podia realitzar:

1) Manualment

Es feia mitjançant un pal llarg, forques o batolles. Constituïa el sistema més antic, al que només es recorria en cas de no disposar d'era o d'animals i en cases on es collia poc cereal, ja que resultava cansat i lent.



Cairons d'una era. Un d'ells mostra la xifra de l'any en que van ser col·locats

En el cas de les batolles, les garbes es picaven de pla amb el bastó lliure, fent-lo girar una mica per tal d'anar desplaçant el cereal del damunt i arribar al de sota; en ocasions es deixaven les espigues una mica enlairades, per tal de desgranar-les millor. Hi havia jornalers especialitzats en l'ús d'aquest estri, que passaven a batre per les cases. Les batolles aquí s'havien fet servir molt poc. Van estar en actiu aproximadament fins els anys trenta del s. XX; en els darrers temps es pot dir que s'havien utilitzat només per al llegum.



Inici de la batuda amb batolles. S'observa la disposició de les garbes, amb les espigues al mig. Autor, data i lloc desconeguts. Arxiu Museu Etnològic del Montseny]



Fase més avançada de la batuda amb batolles, en una àmplia era. Autor, lloc i data desconeguts. Arxiu Museu Etnològic del Montseny

2) Amb animals —a peu o a pota—.

Els més adients eren els cavalls i les eugues, ja que estaven dotats d'un casc més gros; les mules aquí rarament s'empraven per a batre. També es podia recórrer a bous o a vaques, però tenia l'inconvenient que eren molt lents i que els seus excrements feien de més mal retirar que el dels èquids. La batuda a pota aquí es va fer fins al 1945-1950 aproximadament (a la muntanya es va perllongar més temps, ja que la mecanització no hi va arribar fins més tard).

Es començava *parant* la batuda: es posaven al mig de l'era tres garbes dretes i amb l'espiga a dalt, i s'hi afegia la resta a l'entorn, en espiral, tombant-les una mica més cada vegada, sense arribar a cobrir tota l'era. En resultava una estesa de garbes de dos a quatre pams de gruix i més prima per fora.

Després intervenien els animals: normalment se n'utilitzaven dos (en les cases petites un, i en les grans i en les eres comunitàries, tres o quatre, en funció del volum de la collita, de les dimensions de

l'era i de la disponibilitat de persones i animals). Pel que fa al personal, calien uns cinc o sis batedors, per terme mitjà. Els animals es posaven l'un al costat de l'altre, una mica separats (de dins a fora, se'ls coneixia com: *el de la mà, el segon, el tercer...*); anaven lligats amb una corda, un extrem de la qual l'agafava el menador –l'eugasser–, el qual subjectava una tralla amb l'altra mà, que feia petar per tal d'esperonar les bèsties i fer-les mantenir un pas viu; també se les animava donant veus i cridant-les pel seu nom. Començaven a treballar per fora i anaven recorrent l'era, descrivint cercles tot trepitjant el cereal (segons sembla, aquí se'ls feia girar preferentment de dreta a esquerra). Al principi als animals els costava d'avançar; ja que les garbes els arribaven gairebé al ventre, però aviat aquestes s'anaven deslligant i aixafant, i el gruix minvava molt; per tal d'evitar que es mengessin les espigues quan encara no s'havien desgranat –i per tant, estaven molt a l'abast–, se'ls posava el morral una estona.

Els cavalls eren cars, i hi havia cases petites que no en tenien o que en necessitaven algun més per a batre: llavors es recorria a algun veí o parent, que solia anar-hi personalment portant l'animal que faltava; després se'l tornava el favor d'alguna manera. En algunes cases grans, en l'era del Delme i en alguna altra es llogava un eugasser, que ja duia els animals necessaris; antigament aquests homes venien de la plana de Vic, de la Cerdanya i altres indrets de muntanya, i després seguien batudes cap al nord, passant normalment per les mateixes cases; això va durar aproximadament fins a finals dels anys vint del s. XX.

Una hora llarga després d'haver començat amb els animals, se'ls treia i se'ls deixava descansar en un lloc a l'ombra. Llavors s'acabaven de deslligar les garbes que calia, tallant els vencills amb el veremall, i es *giraven* i remenaven amb les forques (de dues puntes, normalment) –es *desfeia la batuda*–. Es tornaven a incorporar els animals, i hi havia qui els canviava de lloc, posant a dins el que havia anat a fora –el *del volt*– que es cansava més que el de la mà, que feia el recorregut més curt. Regularment s'anava girant i espolsant la palla, per tal que es trinxés tota per un igual; s'empenyien les vores cap a dins, a fi que no s'escampés massa, i es retiraven els excrements amb una pala. El gra es desprenia aviat i anava quedant a sota, juntament amb el boll; la palla romanía a dalt, esmicolant-se progressivament amb el trepig dels cascós.



Eugasser menant quatre cavalleries; a l'esquerra, un altre home girant la palla. Era del Delme, SAV, 1912.
Autor desconegut. Arxiu F. Bardera

La part de la batuda que es feia amb animals durava tot el matí. Durant aquest temps, de quatre a sis vegades es feia una parada per deixar-los descansar i se'ls donava menjar i beure (necessitaven més aigua que quan treballaven al camp, ja que batent suaven molt). Les persones només solien parar per a fer la *beguda* (era un àpat lleuger, com ara pa amb botifarra, una amanida..., i vi o aigua), per a esmorzar i per a les *nou hores*, cap a migdia; si convenia, mentre uns menjaven els altres seguien batent. L'eugasser era rellevat de tant en tant. La palla de sobre que ja estava prou desfeta normalment s'anava retirant.

Quan es volia conservar grana per a sembrar, de vegades el que es feia era batre a part algunes garbes triades.

Hi havia una variant en que als animals se'ls feia girar arrossegant un corró o un trill. Això se solia fer més aviat quan la palla ja s'havia trinxat una mica. Permetia enllestir abans, però suposava un sobreesforç per a les bèsties. Aquí no hi havia costum de recórrer a aquesta mena d'utilatge, però antigament és possible que se l'hagués fet servir alguna vegada (sobretot els corrons de pedra).

Segons les condicions ambientals, el grau d'humitat de la palla i el tipus de cereal que es batia (l'ordi es feia en menys temps que el blat, per exemple), la feina amb els animals trigava més o menys, i de vegades es podia allargar fins a les dues o les tres de la tarda. Un cop s'havia enllestit, els eugassers marxaven i els cavalls manllevats eren retornats; llavors tenia lloc un bon dinar (escudella i carn d'olla o pollastre rostit, mongetes seques...).

Damunt l'era quedava la palla (si s'havia pogut treure la grossa abans, només hi havia la menuda –el *pallús*–), el boll, el gra i el rebuig, fraccions que calia destriar. La palla s'anava separant cap a un costat amb la forca o amb el rampí; la resta de components s'anava empenyent amb el *tiràs*, fraccionadament, i es portava cap al mig o cap a l'indret de l'era més exposat al vent, on s'anava disposant en una o més piles. Després es netejava el terra amb escombres de bruc. En aquesta fase de la batuda participaven grans i menuts.

Cap a mitja tarda tenia lloc el berenar.

3) Amb màquines de batre

En aquest cas es recorria als serveis d'empresaris que disposaven d'una o més d'aquestes màquines



En primer terme, corró de fusta amb punxes; al darrere, trill (vist per sota). Museu de la Vida Rural, l'Espluga de Francolí, 2007

així com del personal necessari per a fer tota la feina. Els pagesos de les masies el que havien de fer era tenir totes les garbes a punt, al costat de l'era, quan els toqués el torn (els de cases sense era o de difícil accés havien de dur les garbes a l'era comunitària o a alguna casa propera).

La feina que abans requeria un dia, amb aquestes màquines es feia en unes tres o quatre hores. Aquí en venien de petites i de mitjanes; les darreres anaven amb una colla de vuit a dotze homes (la més grossa que es movia pel Vallès en duia uns quinze).

La màquina es col·locava a l'era, a prop d'on s'havien de fer els pallers; el tractor quedava separat uns quants metres, connectat per una llarga corretja amb que transmetia la força motriu; a terra se solia estendre un llençol, que facilitava la recollida de les espigues que es trencaven.

Les garbes s'agafaven normalment amb una forca i s'anaven llençant dalt de la màquina, cap a l'obertura del trill; allà hi havia un parell d'homes (en algunes màquines, només un) en una petita plataforma: l'un tallava el vencí amb una mena de veremall gros i l'altre desfeia les garbes una mica i les anava passant cap a dins, per la banda de l'espiga, vigilant que no s'embussés el pas, ja que llavors la batuda quedava aturada una bona estona (el mateix passava quan es trencava alguna corretja). Hi havia també l'home que es cuidava de retirar el boll i els que ensacaven el gra. La resta del personal la componien el pesador dels sacs i els que feien el paller.

El treball es feia a bon ritme, amb la incomoditat que suposava la pols (sobretot quan bufava el vent) i el soroll del motor del tractor i de la maquinària: els batedors havien de cridar bastant per entendre's. Normalment es cobrien el cap amb un mocador, una gorra o un barret de palla; alguns també es tapaven el nas i la boca amb un mocador, i n'hi havia que es posaven ulleres de sol.



Dues escenes del treball amb una màquina de batre mitjana. S'observa, entre altres coses, el tractor, la corretja de transmissió i les piles de sacs, així com pallers en diferents etapes de construcció. Autor, lloc i data desconeguts. Arxiu CESPV.

Unes setmanes abans de començar la temporada, aquest utilitatge era posat al punt per tècnics de l'empresa fabricant o alguns ferrers entesos, segons el cas. Cada dia es greixaven els punts de fricció més importants.

Aquestes màquines eren arrossegades pel tractor que les feia anar (alguns dels models primitius eren tirats per cavalleries), i feien la campanya de batre seguint la mateixa ruta que la de la sega, ja descrita, amb colles de batedors integrades sovint pels mateixos que havien anat a segar.

Algunes cases de la muntanya, els anys que van ser inaccessibles per a les màquines grans van recórrer a unes de petites que anaven amb dos o tres homes i que només desgranaven l'espiga; la palla havien de batre-la a pota.

A partir dels anys 60 del s. XX, les màquines de batre van ser substituïdes per les *recol·lectores*, que seguen i baten, i només requereixen un parell d'operaris. El gra es va enviant cap a un remolc que avança al costat i la palla queda damunt del sòl formant un rem; després passen les *embaladores*, que fan les bales i les deixen escampades pel camp; més tard passa el tractor proveït d'una *forca carregadora* i les va posant al remolc que les conduirà a un cobert. Si no es té lloc on deixar-les s'apilen sota un plàstic negre però es corre el risc que es foradi i hi entri aigua.

Aquestes màquines treballen millor quan la palla ja està prou seca. Si es vol segar quan el gra està una mica verd, el que es fa és passar primerament una màquina que arrenclera, que sega i deixa les canyes en feixos ordenats, i després intervé la recol·lectora.

1.15- Ventar

En aquesta fase, el gra se separava recorrent al vent. Antigament es feia de forma manual (en aquest cas s'anomenava també *esbullar*), amb uns quatre o cinc homes, que es posaven l'un darrere l'altre; el del davant *arrencava*: clavava la forca de ventar (tenia cinc o sis pues) en la pila, n'agafava una *forcada* i la llençava enlaire, contra el vent i cap al batedor següent; aquest feia el mateix, i així anava passant la forcada de l'un a l'altre fins al final del rengle, prop del lloc on es tenia previst aixecar el paller; el gra,

més pesant, queia a prop del batedor; mentre que el vent s'enduia la resta, que anava a caure una mica més lluny. Calia que fes vent, i que no fos massa fort ni massa flux; aquí s'aprofitava la marinada, que bufa a partir de mig matí. En aquesta operació es feia molta pols.

El gra no sempre quedava prou net: el més habitual era que contingués encara bocins de palla i parts de l'espiga, així com pedretes, males herbes, excrements, etc, que calia separar. Això s'efectuava mitjançant una garbella amb els forats adequats a la mida del gra: un costat de l'estri es lligava a l'extrem d'una forca o d'un pal drets; qui la feia anar s'enfilava dalt d'una cadira, una taula, una escala, etc. i la subjectava per l'altre costat; s'abocava la grana dins la gabella i s'anava sacsejant: el gra queia a terra i es recollia en una senalla, el rebuig gros romania en la garbella i el vent s'enduia la resta més enllà.



Garbella amb fons de planxa metàl·lica, de 80 cm Ø. Ripoll, 2007

Un altre sistema consistia en utilitzar una màquina de ventar, que evitava dependre del vent, i permetia batre en les eres poc esventades. Se solien fer dues passades: en la primera s'utilitzava un garbell de pas ample per a fer la primera tria —s'esbullava—, i en la segona l'estri es canviava per un altre d'obertures més petites —es repassava—. La fracció de rebuig es podia aprofitar, donant-la a les gallines i els conills o fer-la servir de jaç, etc. El funcionament de la màquina requeria al menys tres persones: una per a fer girar el ventilador, una altra per a anar abocant les senalles en la tremuja, i una altra per a recollir el gra; normalment s'anaven rellevant. Aquí només algunes cases tenien ventadora; els pagesos se l'anaven deixant, i se solia pagar amb una quantitat de gra; n'hi havia també en el "Sindicat" de Sant Pere de Vilamajor, a disposició dels pagesos associats. Al principi s'usava sobretot per a acabar de netejar el gra, però amb el temps el seu ús s'anà generalitzant.



Garbells d'una ventadora (n'hi anaven dos, sobreposats), amb el passador de fixació

Cal dir que les tasques es repartien de manera que, mentre uns s'ocupaven d'una fase de la batuda, sovint hi havia d'altres que estaven realitzant-ne una de diferent. La intervenció de les dones se solia centrar en decantar la grana i apilar la palla abans de ventar, escombrar l'era, picar els sacs, etc., si bé en les cases petites tenien moltes vegades un paper més important.

I.16- Conservar la palla

Aquí la palla es destinava sobretot al consum propi, i rarament es venia, ja que no en sobrava. Un cop obtinguda calia guardar-la a en bones condicions, sense barrejar la dels diferents cereals. Es recorria a diversos procediments:

I) Pallers

Era el sistema més utilitzat en aquestes terres. Consistien en piles grans de palla disposades a l'entorn d'un pal. S'aixecaven normalment a la tarda, al costat del lloc on s'havia batut. La construcció es feia sota la direcció d'una persona entesa –el *pallerer* o *palleraire*–, que moltes vegades era algú de la mateixa casa; quan es batia a màquina, ja se'n cuidava el personal que l'acompanyava.

Abans de començar es determinava la grandària de la base en funció del nombre i mida de les garberes. Calia disposar d'un pal llarg –la *perxera*–, que seria l'eix de la pila; es buscava un tronc prou dret (un pal de telèfon en desús anava molt bé), que es plantava en un forat estret d'uns tres pams de fondària, fet normalment picant amb una rella d'arada; després s'acabava d'omplir de grava o pedres, que es comprimen bé; se n'aconseguia la verticalitat a ull o prenent una espardenya penjada de les vetes com a plomada. Les perxeres se solien deixar en el terreny i s'anaven utilitzant any rere any; arribava un moment que la part enterrada es podia: llavors es treia i s'aprofitava la part bona per a fer un paller més petit.

En la batuda a pota o en la realitzada amb els primers models de màquina de batre, la palla s'havia de recollir de terra i anar-la incorporant al paller mitjançant el forcat (més rarament, amb una forca de ferro), o posant-la en coves grossos (si la palla era gaire menuda) o en *llençols*. En canvi, quan s'utilitzaven màquines de batre amb tub expulsor de palla, aquesta ja anava caient directament en el lloc convenient, i quan s'havia de fer més d'un paller, aquests es disposaven dins de l'abast del tub (que a més d'alçar-se també girava), i així s'evitava desplaçar la màquina. La palla trinxada mecànicament quedava més esmicolada, i anava més bé a l'hora de fer el paller; però quan la palla era llençada pel



Incorporant palla directament des del carro.
Lloc, data i autor desconeguts. Arxiu CESPV

tub s'havia de treballar amb presses i amb incomoditat, i el resultat solia ser de pitjor qualitat.

El *pallerer* anava repartint la palla que li subministraven els ajudants (o la màquina); l'anava posant al voltant del pal, amb la forca, de manera uniforme (altrement el paller es podia tombar i llavors si la palla es mullava es podria); al mateix temps, l'anava aixafant amb força, per tal que es compactés.

Cada cereal donava una palla peculiar: la de civada era més relliscosa que la de blat o d'ordi, i la darrera feia molta pols. D'altra banda, si estava gaire calenta s'esllavissava, i era fàcil relliscar i caure.



Paller gairebé acabat; en aquest punt, la palla hi és pujada subjectant-la amb el forcat. El Cortès (SPV), 1975 aprox. Autor desconegut. Arxiu CESPV



Fent el paller; en aquest cas, la palla es porta en un llençol. SAV. Data i autor desconeguts. Arxiu F.Bardera

La pila anava creixent, estrenyent-se de forma regular. Un cop posada tota la palla, el *pallerer* li passava un bastó llarg o una canya per damunt, com si la raspallés, de dalt a baix, per acabar de donar-li la forma, i l'anava picant. Després baixava per l'escala o agafant-se en una corda i ho acabava de repassar del terra estant, amb una forca, un rampí o similar; també hi havia qui donava la forma fent passar pels costats una corda penjada de dalt. Els *pallerers* s'hi miraven, procuraven fer una bona feina.

Es donava al paller una forma afuada i una mica entrada per la base; així l'aigua de la pluja relliscava per la superfície compactada (que després s'assecava fàcilment) i gairebé no penetrava. Al capdamunt de la palla hi anava una mica de terra argilosa, i dalt de la perxera alguna vegada s'hi posava una olla vella, cap per avall; d'aquesta manera s'evitava que l'aigua s'escorrés pel pal i s'anés infiltrant a dins, fet que provocaria que el podriment del paller. Els que s'aixecaven en indrets molt esventats corrien el risc de ser desfets per una forta ventada; això es prevenia posant-hi als costats uns pals drets units entre sí amb cordes.

Com que la batuda a pota podia durar alguns dies, hi havia cases que cada jornada feien una porció de paller —anaven fent sostres— amb la palla que s'anava retirant. Un paller normal venia a contenir la palla

de setanta a cent garberes, però se'n feien de molt més grossos, que arribaven als vuit metres d'alçada o més. En algunes cases podien aixecar sis o set pallers cada any; en les eres comunitàries se n'aplegaven molts.

La palla s'anava utilitzant conforme es necessitava, traient-la del paller per abaix, fent el volt, i ja anava baixant pel seu propi pes; convenia anar-la apuntalant, cosa que no es feia sempre ja que donava feina. La que estava situada a una certa alçada s'abastava mitjançant un ganxo especial, que ja es deixava penjat en el mateix paller. Llavors s'anava posant en un cove i es duia on convenia.

2) Palleres

Eren piles de palla de base rectangular (rarament, quadrada), formant una carena arrodonida per dalt. A diferència dels pallers, es feien sense perxera, característica que, si bé les feia menys resistents al vent, evitava que l'aigua pogués penetrar pel pal. N'hi havia de ben grosses (de més de cent garberes), i de vegades es cobrien amb una mica de terra argilosa sola o barrejada amb palla petita. Hi havia qui en feia per a guardar la palla de forma provisional.

Aquí se n'havien construït molt poques, i més aviat en algunes cases del pla.

3) Pallisses

Eren dependències separades o no de la casa i situades normalment a una certa alçada, on s'hi guardava palla, farratge sec i aliments diversos; solien tenir una obertura exterior molt gran, que facilitava la introducció dels productes i la seva ventilació. La palla s'hi anava entrant a forcades i s'anava apilant.

Resultaven molt pràctiques en temps de pluja o de neu, quan els animals no podien sortir a pasturar;



Acumulació de pallers al costat de l'era comunitària de la Rectoria, a SPV.

Data i autor desconeguts. Arxiu CESPV.



Pallera. L'Escala, 1922. Foto: Genovart.
Arxiu Centre Excursionista de Catalunya

també era molt indicada per a guardar la palla en indrets molt esventats. Hi havia cases que tenien el bestiar sota de la pallissa, i hi havien fet obertures a terra per on s'abocava directament la palla a les menjadores. Altres pallisses eren simples coberts.

No tothom en tenia. Aquí eren més aviat de dimensions reduïdes i només permetien guardar-hi part de la palla produïda.

4) Bales

Consistien en palla comprimida en una embaladora, que així ocupava un volum molt inferior. Els pagesos normalment les feien fer als embaladors, que anaven passant amb la màquina per les eres comunitàries i per on se'ls demanava.

Als inicis, feien bales sobretot els pagesos que havien de transportar la palla lluny i els pocs que se la venien, però el seu ús s'anà estenent i cap als anys 60 del s. XX havien desplaçat els pallers gairebé del tot.

Avui dia es fan en el camp, quan la

palla produïda per les recol·lectores ja està seca. A part de les bales prismàtiques (les més habituals aquí), n'hi ha també de cilíndriques, i venen a pesar a l'entorn dels 300 kg. o més. S'apilen en el camp mateix, tapades amb una làmina de plàstic negre, o es guarden en coberts grans (també anomenats pallisses) sense parets i amb sostre normalment d'uralita. Es traslladen amb una forca carregadora.



Bales a mig cobrir amb plàstic, que se subjecta amb pneumàtics per tal que no se l'emporti el vent. Foto: S. Martori



Bales apilades en un cobert

1.17- Conservar el gra

El gra net es dipositava en sacs de 60 kgs (que prèviament s'havien repassat i cosit si calia). Antigament s'ensacava atenent al volum i no al pes, i a tal fi es recorria a les *mesures*⁷, recipients semblants a un petit barril de forma troncocònica, oberts per dalt i amb dues nanses; s'utilitzava normalment la mesura d'un quart de *quartera* o el seu equivalent: la de tres *quartans*, que venien a contenir uns quinze quilos de gra. Se solia ensacar entre diverses persones: una s'ocupava d'omplir i enrasar la mesura i una altra l'abocava dins del sac que mantenia obert un tercer, i després es lligava amb un cordill. Posteriorment es va començar a pesar-los amb bàscules.

Els sacs es guardaven en un recinte de la casa que fos sec i a cobert de la pluja (ja que si es mullaven el gra es grillava). Normalment anaven a parar a les golfes, tot i el considerable esforç que suposava per als batedors durlos-hi. En ocasions, el que es feia era abocar el gra en una pila i ensacar-lo més tard.

Es considerava que una quartera de terra donava —un any bo— unes vint garberes de blat, i que de cada garbera s'obtenia un sac de gra. Aquí, en les cases grans es podien collir uns dos-cents o tres-cents sacs de blat (en menor nombre si es tractava d'ordi o d'altres cereals). Amb una part del gra es feia farina per al consum humà i la resta anava destinada al bestiar.

Un cop ensacat el gra, si encara hi havia garbes en els camps, es procurava anar-ne a buscar i deixar-les a punt per a l'endemà.

Acabava la jornada que normalment ja era fosc (de vegades es feien les onze de la nit o més tard, excepte quan es batia a màquina). Llavors se sopava (mongetes, una amanida, carn a la brasa o una cassola de conill, etc.).



Mesura de tres quartans.
Fa 42 cm d'alçada



Bàscula del "Sindicat"
de SPV

⁷Vegeu annex I.

1.18- Conservar el farratge

1) Sistema tradicional: dessecat

El farratge que no es consumia en verd s'assecava i es guardava. Així perdia part del poder nutritiu, però constituïa una reserva d'aliment per a l'hivern. Era un procediment delicat: es podia aplicar a l'alfals, la civada, la trepadella, el fenc, les herbes silvestres... però no a algunes espècies: per exemple, els naps (que només es podien guardar uns dies, apilats) i el sorgo (que es feia malbé, ja que no s'aconseguia assecar la canya del tot).

Un cop s'havia dallat, el farratge es deixava uns quants dies en el camp, per tal que s'assequés. Si el temps era humit o queia algun ruixat, podia fermentar, escalfar-se i malmetre's. Moltes vegades s'estenia formant rems, però quedava més protegit de la pluja si se'n feien piles grosses, que arribat el cas es tapaven amb una saca. Quatre o cinc dies després es tombava mitjançant forques de fusta, a fi que s'assequés per sota; s'acostumava a disposar en piles petites —*pilons de forcada*—, que, un cop sec, es carregaven dalt del carro amb un cop de forcat i es duïen on s'havien de guardar; hi havia, però, qui feia la darrera assecada a l'era.

El farratge sec es portava a la pallissa (sobretot el de més qualitat, com l'alfals) o se'n feien pallers, que solien ser més petits que els de palla. En els pallers d'alfals se n'anaven retirant porcions tallant-les amb un xerrac especial, que ja es deixava penjat en el mateix pallar; en els pallers de canya de blat de moro, aquesta se subjectava amb unes passades de cordill al voltant; també es feien pallers amb el que quedava de la batuda de mongetes o de cigrons, que es disposava en capes, alternant-les amb alfals per tal que tingués consistència.

2) Sistema modern

a) En bales

En el primer terç del s. XX van arribar les primeres màquines embaladores, que eren manuals; en el mateix camp



Pallers diversos. El més prim és de farratge (d'alfals, segurament).
Can Tàpies (Baix Montseny).
Autor i data desconeguts. Arxiu CESPV



Xerrac de pallar

comprimien el farratge i en feien bales, que es guardaven sota cobert. Les embaladores modernes formen bales prismàtiques o cilíndriques, que en el cas del farratge pesen normalment entre 250 i 700 kg. Aquest sistema es pot aplicar, en verd, al raigràs i al blat de moro, entre altres; en sec, és vàlid per a la majoria dels farratges.

Avui dia el farratge verd també s'embala *al buit*, mitjançant màquines que expulsen l'aire de la bala i formen uns blocs densos, enfundats en plàstic negre o blanc; això es pot utilitzar per a l'alfals i altres lleguminoses, que no es podien embalar si no era en sec. La conservació és molt bona, però resulta car, tot i que l'utilitatge necessari es lloga. Moltes d'aquestes bales es deixen directament en el mateix camp, i es van consumint quan cal.



Bales de farratge, fetes al buit

b) En sitges

N'hi ha de verticals –en torre– i d'horitzontals. Les segones són de diferents tipus: poden tenir parets laterals, consistir en una pila coberta amb un plàstic o estar excavades en el terreny. En qualsevol cas s'ha de deixar el farratge ben tapat i extreure'n l'aire, ja sigui per compressió o mitjançant tubs d'aspiració.

Aquí les que més s'utilitzen consisteixen en grans rases, més estretes per la base i obertes per un extrem, per on s'hi accedeix. En un principi eren de terra però ara solen ser de formigó. Aquí es van començar a fer cap als anys 70 del s. XX, i s'apliquen sobretot al raigràs i al blat de moro, i en menor mesura, al sorgo. Aquest mètode permet conservar el farratge en verd ja que s'evita que estigui en contacte amb l'aire i es podreixi; es considera també que és un sistema *al buit*.



Sitja de terra

El procediment és el següent: un cop s'ha tallat el farratge amb la màquina segadora (es fa quan no s'esperen pluges), es deixa estès damunt del camp, formant rems; dos dies més tard es tritura amb la picadora, es carrega en remolcs i es porta cap a la sitja, on s'hi va abocant de manera que quedi ben curulla; després, un tractor proveït d'una pala va escampant el farratge bo i

premsant-lo amb les rodes (el fet que la rasa sigui més estreta en la base facilita la compactació del contingut), donant-li una forma bombada; llavors es cobreix bé amb un parell de plàstics negres damunt dels quals es col·loquen tot de pneumàtics usats, el pes dels quals priva que hi entri l'aire o que el vent alci la cobertura. Cada sitja s'ha d'omplir en una sola sessió, i un cop tapada, la cobertura no s'aixeca fins que s'ha de consumir el farratge, moment en que s'anirà retirant mitjançant una màquina desensitjadora.



Sitja de formigó, a mig omplir. Foto: S.Martori



Cobertura d'una sitja de farratge, vista des de la part oposada a l'entrada. Foto: S. Martori

2. Reg

L'aigua és un element bàsic, determina la quantitat i la qualitat de les collites i condiciona, per tant, el progrés del món agrícola. Les millores en la irrigació (juntament amb una major disponibilitat d'adobs) van permetre un conreu continuat, sense necessitat de deixar descansar la terra, i uns rendiments superiors.

Pel que fa estrictament als usos agrícoles, en la nostra zona, en general, l'aigua sempre ha justejat¹, ja que la pluviositat no és abundant i es concentra a la tardor i a la primavera; en el subsòl no hi ha aqüífers importants² i les rieres no porten gaire cabal (sobretot des de mitjan s. XX ençà). Ja des de temps reculats va caldre, doncs, administrar i emmagatzemar bé l'aigua disponible per al reg.

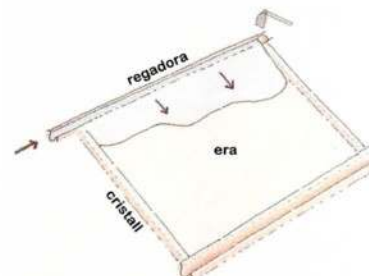
La major part dels conreus eren de secà (aquí, dit també *sequer*), és a dir, que només es regaven amb la pluja. Les cases que disposaven de més aigua eren les que podien utilitzar la de la riera de Canyes. Pràcticament només es regaven els horts i qui podia –a l'estiu, sobretot– els camps de plantes que requereixen humitat, com el blat de moro, el sorgo i l'alfals (així i tot, no se'ls podia aportar gaire aigua i corrien sempre el risc d'assecar-se si no plovia de la forma habitual). Les feixes de muntanya s'havien de regar amb cura, per tal que l'aigua no s'emportés la terra dels marges.

¹ Actualment la situació ha empitjorat, a causa de l'augment de les temperatures i de la reducció dels dies de pluja. D'altra banda, el consum global d'aigua s'ha incrementat molt, degut sobretot a l'important creixement de la població, als jardins i piscines particulars, etc.

² Una excepció notable la constueix l'indret de la Roureda (Bruguera) on fa un segle hi va haver una captació industrial d'aigua, amb nombrosos pous i mines i una planta envasadora.

2.1 - Tipus de regs

1) per escorriment –a l'estesa–: l'aigua vessava pel costat d'una derivació d'un rec –la *regadora*– i anava baixant pel camp formant una làmina. El terreny havia de ser molt uniforme i d'escàs pendent. El traçat de les regadores es feia *rayant*: marcant el sòl amb el peu seguint un cordill lligat a dos bocins de canya; després s'obria el solc amb dues passades inverses d'arada giratòria. El pas de l'aigua per la regadora s'anava tancant i obrint amb la magalla, fent i desfent petites comportes de terra, de manera que s'anessin regant porcions successives del camp. Quan convenia, aquest es dividia en *eres*, superfícies delimitades per dues regadores i dues petites barreres transversals de terra –els *cristalls*–, i s'anaven regant una darrera l'altra; les dimensions de les *eres* depenien del tipus de conreu (per als tomàquets es feien de 2 x 1 m aproximadament; per a l'alfals, d'uns 4 x 3 m, etc.). Aquest sistema requereix molta aigua, i avui dia és inviable.



Esquema del reg en una *era*. L'extrem de la regadora ha estat obstruït amb terra i l'aigua vessa

2) per infiltració –per *rengles* o a *recs*–: l'aigua avançava per solcs i s'anava infiltrant. Era un mètode lent, en que també es perdia aigua, però no tanta. Aquí s'aplicava a les patates i a les mongetes, així com a l'alfals i al blat de moro, entre d'altres.

3) per aspersió: l'aigua surt a pressió per uns impulsors oscil·lants connectats a una canonada i s'escampa radialment en forma de pluja. Es van regant els camps per etapes (més aviat de nit, a fi de reduir les pèrdues per evaporació), en funció del cabal d'aigua disponible. El sistema pot ser mòbil, semifix o fix, segons que s'hagin d'anar transportant tots o part dels components o que la instal·lació estigui sempre feta i només s'hagi de donar l'aigua. Requereix disposar de basses o dipòsits i d'un sistema de bombeig (que pot anar impulsat per la presa de força del tractor), a part del material específic (canonades, aspersors, etc.). Resulta car



Trac. A l'esquerra s'observa l'aspersor; a la dreta, la presa d'aigua.

d'instal·lar, però no cal anivellar el terreny ni fer-hi marges ni recs, és adequat per a camps en pendent i permet aprofitar millor l'aigua; el fet de mullar tota la planta, però, pot afavorir la proliferació de fongs. Aquí es va anar introduint cap als anys 50-60 del s. XX³. Avui dia, el sistema que més s'utilitza és el *trac*, consistent en un aspersor muntat sobre rodes al capdavant d'una llarga canonada, que s'estén amb el tractor i tal com va regant s'enrotlla i fa recular l'aspersor; es transporta d'un camp a l'altre i es va connectant a les sortides d'aigua; s'aplica per a mantenir verd el farratge durant l'estiu.

4) per degoteig o *gota a gota*.- l'aigua circula per canonades de les que se'n deriven tubs amb degotadors, que són dispositius que alentitzen l'avenç de l'aigua i l'administren directament a cada planta en forma de gotes. És laboriós d'instal·lar però no es desaprofita gairebé gens d'aigua per evaporació i només mulla la terra allà on convé. S'utilitza molt en explotacions intensives de fruiters; aquí es pot dir que només s'aplica en algun hort.

2.2- Captació de l'aigua

1) captació de cursos fluvials

a) de rieres

Es feia mitjançant *rescloses*, murs que anaven de banda a banda de la riera, alçaven el nivell de l'aigua i la derivaven fora del llit; també es recollia amb murets disposats seguint la llera, sistema que era segurament el més antic. Les primeres rescloses eren de terra argilosa, fetes a pic i pala; també n'hi havia de pedra, i posteriorment es van construir d'obra. L'aigua així captada avançava per una *sèquia* o *rec*, que era una rasa de poc pendent, feta a mà (de vegades hi havia trams subterranis on recorria per una mina), i era consumida per les diferents cases que hi tenien dret. El sobrant es recollia en basses comunes o comunitàries, intercalades en el recorregut del rec, que



Resclosa, amb un segon muret de contenció afegit

³ El 1987 a Sant Pere de Vilamajor es regaven 140 ha per aspersió.

el regant només podia utilitzar durant les hores de reg setmanals que tenia assignades —el *trènit*—, ja fos regant o guardant-la en basses pròpies. Aquesta aigua es mesurava en *regadores*, terme que expressava el volum disponible en un temps determinat. Es perdia molta aigua per filtració i per evaporació, sobretot a l'estiu.

Es practicava en la riera de Canyes i en la de Brugueres; a Vallserena, l'aprofitament era poc important. Es regulava des de feia dècades, segons acords de paraula. Periòdicament, els regants es posaven d'acord per a netejar els recs de vegetació i de brossa i per a refer les rescloses, ja que les rierades fortes se les enduien; les despeses es repartien en funció de les hores de reg de cadascun. Modernament es van constituir les comunitats de regants i es van reajustar els torns de regatge⁴.

La riera de Canyes era la de major cabal, i l'única que normalment no s'assecava a l'estiu. S'hi havien fet 6 rescloses, que estaven situades, de dalt a baix: una mica més amunt de can Mongol; més avall de can Perera de Canyes; prop de can Ribes; a l'alçada de can Llinàs; a sota de can Canal i més avall de can Tomàs. Aquesta aigua anava a parar a les masies situades a prop de la riera, a algunes cases del nucli urbà, a les basses comunitàries, al safareig del poble i a tres molins: el de can Perera de Canyes, el de can Sunyer i el de Baix; hi havia trams que travessaven la riera per sota i un que transcorria entre cases del poble.

Pel que fa a la riera de Brugueres, hi havia una resclosa, construïda més avall de can Volard, dins del terme de Cànoves. Es recollia poca aigua, que anava als regants del veïnat. Amb el temps, en la primitiva sèquia es van posar canals de terra cuita encavalcades, però amb les glaçades i el pas del bestiar s'anaren malmetent, i es va acabar fent passar l'aigua per dins d'un tub.

Actualment, l'aigua discorre sota terra, dins de canonades de plàstic, i l'antic rec ja no s'utilitza, està colgat i ha desaparegut en molts punts; alguns trams, però, es mantenen nets i es fan servir de desguàs per a l'aigua de la pluja.

En temps de sequera, també es captava l'aigua que circula per sota del llit dels cursos fluvials: es feien



Captació mitjançant una derivació (a l'esquerra) efectuada directament en el llit de la riera (a la dreta).

⁴ La concessió actual de l'ús d'aquesta aigua data del 1986 i té una duració de 75 anys.

sots en les rieres i l'aigua que en brollava es recollia en galledes i pots i es duia a casa en el carro de la bóta, a pes de braços, etc., i es feia servir principalment per abeurar els animals.

b) de torrents

Tot i que només portaven aigua en les temporades de pluges, també s'aprofitava. Es practicava en els de Santa Susanna i de can Nadal (que estaven inicialment sota l'administració de la comunitat de regants de Santa Maria i de Sant Esteve de Palautordera⁵), en el de can Gol, en el de can Cortina i segurament en algun més.



Reste de l'antic rec,
en el veïnat del Pla.

2) captació de la pluja

Es podia recollir tant l'aigua que queia damunt els edificis com la que s'acumulava en depressions de terreny argilós (que és gairebé impermeable), així com la que omplia portadores i cubells deixats a fora. Aquest tipus de captació, tot i el seu interès, aquí no es practicava gaire.

L'aigua de les teulades es pot dir que només s'aprofitava en algunes cases situades en indrets enlairats, sense pous ni torrents, com les Planes del Cortès i l'ermita de Sant Elies, i alguna de Brugueres, dels Boscassos i del Bruguer, entre d'altres. En molts d'aquests casos, els canals o terreres no s'havien disposat deliberadament de forma que permetessin enviar més aigua cap a alguns llocs determinats: simplement es recollia la que de forma fortuïta confluint d'alguns rengles de teules.

3) captació del subsol⁶

a) captació mitjançant pous

Era una forma de treure partit de l'aigua dels aquífers. Es perforava el sòl fins a trobar una o més

⁵ Els drets de reg ja estaven reconeguts des del 1680.

⁶ Vegeu "Rutes d'aigua", el tercer volum d'aquesta col·lecció.

vetes d'aigua, la qual s'acumulava en el fons per filtració. Solien captar aigua de forma permanent, però n'hi havia algun que només en tenia en temps de pluja.

Quan es volia fer un pou en un terreny, s'encarregava a un saurí que busqués el lloc més indicat. De la perforació es cuidaven els pouaires, que treballaven inicialment amb puntones, pics i pales, i més tard van passar a utilitzar muntacàrregues i maquinària específica; aquí hi havia el Martí de can Met; en Joan Pou (en *Feu*), de Freixeneda; el Rectorat, de Brugueres, entre d'altres. Els pous es feien de secció circular i també quadrangular, de cinc a vuit pams de diàmetre, i es procurava revestir-los. Al principi no tenien gaire fondària (la majoria no passaven dels 12-15 m, encara que alguns s'acostaven als 30-40 m); posteriorment es va haver de fer cada cop més profunds, però no van donar quantitats d'aigua importants.

A la muntanya no es feien pous, però en gairebé cada casa del pla n'hi havia algun (de vegades, dos o tres); es procurava que estigués a prop de l'habitatge, per satisfer amb comoditat les necessitats de la casa; també es feien servir per abeurar el bestiar i, com a molt, regar algun hort proper, ja que no donaven gaire aigua. Amb el temps, s'hi solia acumular fang, minvava el cabal, i calia netejar-los; en anys de sequera intensa molts es podien eixugar. Ja cap a principis del s. XX, en alguns s'hi va acoblar una bomba hidràulica que extreia l'aigua i la feia anar a un dipòsit enlairat, des d'on arribava a la casa amb una certa pressió.

L'extracció de l'aigua es feia per diversos procediments:

a.1) extracció manual

S'utilitzaven galledes, que es feien pujar i baixar amb una corda i una corriola; de vegades, si el pou no estava gaire lluny, s'omplien pots de llet (hi cabien 25 litres) i es duïen a la casa carregats a l'espatlla.

a.2) extracció mecànica

a.2.1) amb una sínia.

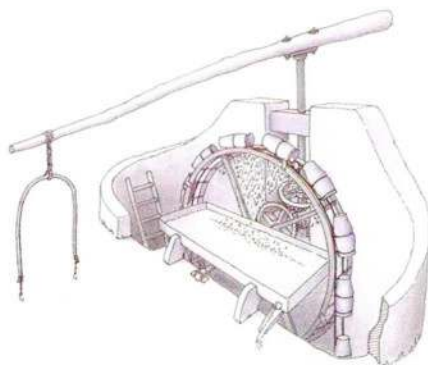
Era un aparell consistent bàsicament en una roda vertical, situada en la boca d'un pou, que feia anar una cadena sens fi on estaven fixades unes gerres mitjanes de boca grossa —els *catúfols*—, que quan eren avall s'omplien d'aigua i i un cop a dalt l'abocaven en una canal i es recollia. La força motriu la



Torre d'un dipòsit d'aigua
construït cap a 1945.

proporcionava una cavalleria, que anava donant voltes subjectada a una barra llarga fixada a un eix vertical el qual feia girar, i aquest moviment es transmetia a la roda mitjançant un engranatge.

Només es podia instal·lar en pous d'escassa profunditat. Aquí n'hi havia molt poques: a Vallserena i, segons sembla, al Sot de l'Om.



Sínia. S'observen els catúfols que pugen i baixen, l'engranatge que acciona la roda i la barra amb la subjecció de la cavalleria



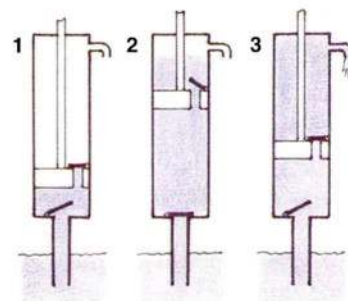
Resta de la bassa on es recollia l'aigua provinent d'una sínia, a Vallserena.

a.2.2) amb una bomba hidràulica.

S'aspirava l'aigua d'un pou i s'enviava a safareigs, dipòsits, etc.

En un principi es van usar bombes de pistó, que deixaven anar aigua de forma discontinua. N'hi havia algunes (per exemple, a Vallserena) que anaven amb tracció animal, mitjançant una variant del sistema aplicat a les sínies, i d'altres que utilitzaven un motor. Més tard es van introduir les bombes elèctriques (cap a començaments del s. XX aquí ja n'hi havia),

Les bombes es posaven dins dels pous; només quan aquests no eren gaire profunds (de menys d'uns deu metres) podien anar a fora. Els models submergits, més moderns, anaven directament dins de l'aigua.



Esquema del funcionament d'una bomba de pistó. Un cop s'ha aspirat aigua (1), quan el pistó baixa aquesta passa al compartiment de dalt (2); quan el pistó puja, l'aigua és expulsada a l'exterior, al temps que se n'aspira més per sota (3)

a.2.3) amb molins de vent

El moviment de les pales es transmetia a una bomba hidràulica. Per tal de captar més vent, s'instal·laven dalt d'una torre metàl·lica o d'obra. De molins aquí n'hi havia molt pocs: un a can Derrocada,

que omplia una bassa molt gran; un altre a can Canal; segurament també n'hi va haver un a can Tona.

b) captació mitjançant fonts

A la muntanya, les característiques del subsòl afavorien que n'hi haguessin més que a la plana, i gràcies a elles es podia regar una mica algun hort o algunes feixes estretes (també s'usava per a rentar i per a abeurar el bestiar). Quan es podia, aquesta aigua es recollia en cavitats, o se la feia baixar per recs, conduccions de ceràmica... i s'embassava. Subministraven poca aigua, però normalment, rajaven tot l'any.. Quan les fonts estaven allunyades de les cases calia anar a buscar l'aigua amb galledes, cànirs o un pot de llet.



A mà esquerra i dalt d'una torre, el molí de vent de can Derrocada. Primer quart s. XX. Autor desconegut. Arxiu CESPV



Font del Cortès, apropada a la casa mitjançant una mina. SPV, 1998

2.3- Emmagatzematge de l'aigua

l) en basses

Eren dipòsits a cel obert, de poca fondària. En temps de sequera constituïen una reserva d'aigua que permetia abeurar els animals o regar horts i algun camp petit; algunes també servien de safareig. Antigament eren de terra, més aviat petites (especialment a la muntanya); de vegades se'n recobrien les vores amb ciment. Després d'uns anys força secs (a l'entorn de 1945, un dels més eixuts del segle passat) es va optar per construir-ne de més grans, a base de maons i de ferro; també se'n van fer de formigó. N'hi havia de rodones i de quadrangulars. El pas de sortida de l'aigua es regulava antigament mitjançant un pal de fusta; posteriorment, per un mecanisme conegut com *bunó*.



Bassa d'obra, amb safareig incorporat.

En algun cas es van aprofitar per a produir electricitat, acoblant-hi una turbina.

Hi havia basses en els molins, en les cases grans (que a vegades tenien més d'una bassa) i en la major part de les cases petites. Tant podien ser particulars com comunitàries. Entre les primeres cal esmentar la de can Derrocada, d'uns 16 x 30 m de costat i 1 m, d'alçada, amb parets de pedra i fons de terra; rebia aigua de la riera dos cops per setmana; actualment es fan de làmina de plàstic. Pel que fa a les comunitàries, hi havia la del molí de can Sunyer (d'uns 2 m de fondària, que va estar en actiu fins al 1995 aprox.), la del molí de Baix i la del veïnat de Brugueres, que ara estan abandonades.

Als Boscassos s'havien fet basses pluvials, que eren clots de dos o tres metres de profunditat, situats sovint en una fondalada.



Bassa comunitària de terra –actualment abandonada– del veïnat de Brugueres. En primer terme, pedres del safareig; al fons, rampa d'entrada per al bestiar



Bassa al costat d'un hort, en el veïnat del Bruguer.



Estat actual de la bassa del molí de can Sunyer

2) en cisternes i dipòsits

A pocs metres de l'entrada de l'ermita de Sant Elies hi havia una cisterna, soterrada, que recollia l'aigua caiguda en la teulada; encara es conserva, malmesa. A les Planes del Cortès n'hi havia una altra, ran de paret, amb una obertura per on entrava l'aigua de les canals, que es treia amb galledes amb l'ajuda d'una corriola.

Quan als dipòsits, n'hi havia un d'enlairat que recollia el sobrant de la bassa de can Derrocada; també se n'havia fet un que recollia l'aigua de la resclosa de can Sunyer i abastia diverses cases del nucli urbà. En ocasions, pous secs revestits i antigues mines es podien fer servir de dipòsits; a tal fi, de vegades s'engrandien.



A la dreta, boca de la cisterna de l'ermita de Sant Elies, en el darrer terç del s. XX. Autor desconegut. Arxiu CESPV

3. Cicles Agraris

3.1 - Calendari agrícola

A títol orientatiu, es relacionen a continuació una part representativa de les feines que es feien en aquestes terres:

A la primavera, època d'intens creixement vegetatiu, calia eliminar les males herbes, i a tal fi s'eixarcolaven els cereals. Les plantes farratgeres ja solien haver crescut prou com per a fer-ne un primer dall. Era també el temps de sembrar blat de moro farratger, patates, trepadella, alfals, llegum, sorgo i nombroses plantes hortícoles.

L'estiu era la millor estació per a segar els cereals d'hivern i per a batre'ls; alguns camps es rostollaven i es preparaven per a la sembra que tindria lloc en la tardor. Ja es podien collir les patates primerenques i la fruita que havia anat madurant. Es feia un segon dall d'alfals. Se sembrava fajol, així com naps i cols farratgers. Si es disposava d'aigua, es regaven alguns camps.

A la tardor es collien les patates tardanes, el raïm, les castanyes, les olives. Se sembraven els cereals d'hivern i algunes plantes farratgeres.

L'hivern era una estació que comportava una menor activitat en el camp, i s'aprofitava per a realitzar tasques d'interior (engrunar blat de moro, adobar utillatge, etc.). Calia preparar el terreny per a les sèmres de primavera. S'anaven arrencant naps regularment, així com les arrels de l'alfals que ja produïa poc. Es podia començar a sembrar civada.

3.2- Rotació o alternança de conreus

Consistia en conrear en un mateix indret una espècie diferent cada temporada, a fi d'evitar l'empobriment del sòl inherent a un conreu repetitiu¹. Aquesta variació permetia també aprofitar bé el terreny, ja que les arrels de plantes diferents treballen a fondàries diverses i capten nutrients en diferent proporció. Se seguia un ordre cíclic, basat en l'experiència i ajustat en funció de les necessitats i de les possibilitats de cada casa.

¹ Així i tot, es practicava en alguna ocasió, i rebia el nom de *restoblar*.

Els efectes de les plantes que exhaurien el sòl es compensaven establint una rotació amb plantes enriquidores (principalment les lleguminoses²: alfals, trepadella, faves...). Bàsicament, el que es feia era alternar cereals amb farratges, intercalant-hi la resta de conreus (patates, llegum, cànem, etc., segons el tipus de sòl i la possibilitat de reg), variant d'un any a l'altre. En el cas dels cereals, però, hi havia qui deixava la terra en repòs després de la sega i tornava a sembrar-ne.

Aquesta pràctica constituï la principal aportació de l'anomenada “revolució agrícola” del s. XVIII, que s'inicià a Anglaterra i passà més tard a la resta de països avançats. Va tenir lloc també la introducció de noves plantes que, d'una banda, fixaven o retornaven nutrients al sòl, i d'altra banda, feien necessari un millor treball de la terra.

Entre les successions que es practicaven més en aquestes contrades hi havia les següents:

Després de blat, ordi o civada s'hi feien naps i blat de moro o –si es deixaven descansar els camps fins a la primavera següent– trepadella, alfals i sorgo.

El cànem s'alternava amb blat i conreus de regadiu (llegum, blat de moro, patates...). Després s'acostumava a sembrar mongetes.

A continuació dels naps se sembrava blat de moro i –si s'esperava fins la tardor– ordi, blat i civada. Després d'alfals o trepadella es feien cereals. Donava molt bon resultat.

Un cop collit el blat de moro es conreaven faves, remolatxa, trepadella, naps o patates.

A la muntanya s'alternava bàsicament sègol, ordi i una mica de blat amb naps, patates o blat de moro.

3.3- Descans de conreus³

Aquesta pràctica antiga consistia en deixar sense conrear alguns camps empobrits, per tal que recobressin la fertilitat. Durant aquest temps es llauraven o fangaven, a fi de mantenir-los flonjos i enterrar les herbes que hi haguessin anat creixent; el sòl s'airejava i l'aigua hi penetrava més bé; si es podia s'hi

² Aporten el nitrogen que capten de l'atmosfera mitjançant uns microorganismes establerts en les arrels.

³ En molts llocs es coneix com a guaret, terme que aquí es pot dir que no s'utilitzava.

plantaven llegums, que aportaven nutrients. Era habitual que els ramats hi pasturessin, i així els seus excrements fertilitzaven el sòl; en alguns casos (sobretot en les artigues) s'adobava amb formigons. Tenia l'inconvenient de disminuir la superfície conreada, però no hi havia altra opció. Es practicava sobretot en el secà.

Dècades enrere, les terres destinades als cereals (el blat, sobretot, l'ordi i la civada) es deixaven descansar des de la sega fins a la sembra de l'any següent, llaurant-les diverses vegades. Aquest costum s'anà perdent, i el descans quedà limitat a l'estiu.

La situació s'anà modificant a conseqüència de la introducció de les millores agrícoles esmentades en l'apartat anterior i, més recentment, amb l'aplicació dels adobs moderns, fets que van permetre als pagesos tenir els camps (si més no, els millors) gairebé tot l'any en actiu i treure més profit de la limitada extensió de terra de que, en general, disposaven. Així i tot, les terres primes dedicades al conreu de cereals i de naps, per exemple, de vegades es deixaven descansar alguns mesos; el mateix es feia en algun camp que no hagués rendit prou.

3.4- Seguiment de les llunes

Es considerava que la lluna influïa en el cicle vital i condicionava algunes característiques dels vegetals. Es creia, bàsicament, que quan l'astre estava en minvant –*lluna vella*– s'incrementava la fructificació i es produïa un menor creixement vegetatiu, mentre que quan estava en creixent –*lluna nova*– les plantes creixien més però donaven menys fruit.

La transició entre les dues fases era el *socarrat*, període de dos dies en que es procurava no treballar la terra ni sembrar-hi res.

Així, per exemple, si s'esporgava un fruiter en lluna vella la producció s'avançava però el creixement s'alentia. Els vímets i canyes tallats en lluna vella duraven més. Els empelts tallats en lluna vella es conservaven millor; i si s'empeltava en lluna nova s'agafaven amb més força. Els farratges segats en lluna vella mantenien un color verd més intens, mentre que si es feia en lluna nova s'escalfaven menys durant l'assecat i es conservaven millor. Els fems s'havien de remoure en lluna vella, altrament quedaven blanquinosos i secs.

Aquesta pràctica, però, no era generalitzada⁴: el pagès no solia qüestionar-se el seu efecte, però si volia seguir les llunes es podia veure obligat a modificar considerablement la data prevista de la sembra, a fer-la abans o molt després d'uns dies de pluges, a dallar en temps humit farratge per a donar en sec, etc. La supressió del descans de la terra encara ho va dificultar més, ja que els conreus anaven seguits i no quedava gaire marge de maniobra. Així, mentre alguns pagesos van continuar ajustant les feines a les fases lunars, d'altres només ho feien si els anava bé, i d'altres, mai (com a molt, només miraven de no sembrar durant el socarrat). En els horts feia de més bon seguir, i es va mantenir més temps.

⁴ Hi ha unes dites sobre aquest tema ben expressives: "Pagès lluner, no omple el graner", "Pages lluner, res li va bé".

4. Plagues i Malalties

Enemigues permanents dels conreus, poden anul·lar, en poc temps, els efectes del treball més acurat i el d'una temporada climatològicament favorable. Al llarg dels anys, algunes han perdut importància i també n'han aparegut de noves.

La pagesia ha hagut de conviure-hi, aplicant mesures preventives –quan n'hi ha hagut– o combatent-les directament amb el que els mitjans o el nivell de coneixements de cada època han permès, procurant que causessin pocs danys.

Veurem a continuació els efectes de les més habituals en aquestes terres.

4.1 - Animals

Senglars.- Algunes vegades entraven en els conreus i s'atipaven d'espigues de blat de moro o de patates, però no suposaven un problema seriós ja que abans, d'aquests animals no n'hi havia gaires, i s'anaven controlant mitjançant caceres. En els darrers temps han proliferat extraordinàriament –tot i que se'n maten molts– i se'n troben per tot el territori. Fan molt de mal a les collites de gira-sol.

Toixons.- No causaven gaires danys, tret d'algunes zones per on passaven molt més sovint que els senglars. Menjaven blat de moro (trencaven la planta per a abastar l'espiga), raïm, figues, nous...

Ocells.- Ingerien les llavors dels sembrats i el gra emmagatzemat, i picaven la fruita, les olives, etc. Els gaigs actuaven en indrets propers al bosc, i consumien de tot: cigrons, espigues de blat de moro, glans, nous, pomes.... Les garses feien més mal quan picaven les plantes naixents (sobretot el blat de moro).



Rosegadors.- Abundaven els conills, però no perjudicaven gaire ja que en morien molts a causa de les caceres i de la malaltia de la mixomatosi, que els va delmar. Els ratolins es menjaven el gra emmagatzemat.

Invertebrats.- Hi havia gran nombre d'insectes que afectaven els conreus, dels quals veurem alguns exemples. El pugó era segurament la plaga principal, tot i que no n'hi havia tant com ara. L'alfals era atacat per erugues i per la cuca negra. Els naps, pel puçot i per erugues. El blat de moro, pel borinot comú i el cadell. La patata, per l'escarbató o escarabat de la patata, que aparegué cap a 1940; es tractava amb arseniat de plom. El rovell del blat el produïa un petit insecte que es ficava en el gra, que quedava *neulat* i agafava un to vermellós. Els caragols i els llimacs causaven danys sobretot en els horts. Els àcars també parasitaven algunes plantes.

4.2- Vegetals

Entre les plantes paràsites hi havia la cuscuta, que afectava, entre altres, l'alfals.



Cuscuta. Foto: M.Teresa Mas i Serra.
ESAB (UPC)

4.3- Fongs

Els fongs causaven nombroses malalties, especialment en temps humit i càlid. Les vinyes eren atacades per l'oïdi i el mildiu, que aparegueren en el s. XIX. El primer es combatia amb pols de sofre, que s'escampava damunt la planta amb l'ensofradora (es feia tres cops: poc temps després de brotar, després de florir i abans de la maduració del raïm). En el cas del mildiu s'ensulfatava, és a dir, s'aplicava sulfat de coure diluït en aigua amb una mica de calç; el líquid es preparava poc abans d'utilitzar-lo, en la mateixa vinya (on es procurava tenir un dipòsit o algun sot on es recollís l'aigua de la pluja), i es ruixava amb una sulfatadora, que es duïa a l'esquena; es feia uns tres o quatre cops la temporada.

D'altres fongs eren presents en el gra de cereals com el blat, l'ordi i la civada..., produint malalties com el *carbó*, anomenat així perquè deixava una pols negra en l'espiga; aquesta afecció es prevenia

remullant breument la grana (ficada en un sac o en una cistella) en sulfat, s'apilava, es cobria amb un sac i es deixava un parell de dies, passats els quals ja es podia sembrar. De vegades també s'ensulfatava el sorgo. El sègol era molt propens a l'atac d'un fong, que el deformava, donant lloc al sègol banyut. Els fongs atacaven també les tomaqueres (que també s'ensulfataven) i l'alfals.

4.4- Microorganismes

Cal també tenir en compte les malalties causades per bacteris i virus.

Al llarg del s. XX van anar apareixent noves plagues i malalties, que afectaren bona part dels vegetals conreats. Els sindicats agrícoles n'informaven i facilitaven productes per combatre-les. El procés s'anà incrementant, paral·lelament a l'extensió dels conreus intensius (on les grans concentracions d'una mateixa planta faciliten el desenvolupament dels seus enemics) i a la substitució de les varietats rústiques per d'altres més productives però sovint menys resistents.

Aquest fet, juntament amb la necessitat de reduir la mà d'obra, ha portat a un ús generalitzat de productes fitosanitaris, la utilització normalment poc acurada dels quals (dosis inadequades, fora de l'època o dels terminis aconsellats, etc.) comporta un increment dels riscos sanitaris i mediambientals que porten aparellats. Cada vegada, per cert, se n'han d'aplicar en majors quantitats a causa de les resistències que adquireixen els organismes que combaten, fet que n'incrementa la toxicitat i encareix els conreus de forma important. Alguns poden arribar a afectar insectes pol·linitzadors, com les abelles, la mort dels quals impedeix la fructificació de nombroses plantes.

Contràriament al que succeïa abans, la majoria dels fruiters s'han de tractar. Aquí, les figueres sovint queden plenes de cucs; fins i tot hi ha problemes amb els avellaners, que alguns anys queden ben tacats; els castanyers estan afectats pel xancro, i hi ha moltes nogueres corcades; una de les poques espècies que resisteix prou és l'ametller

Existeixen, d'altra banda, productes d'efectes molt específics: evitar que les patates es grillin, que els alls quedin buidats –es *boixin*–, etc.

5. Animals de treball

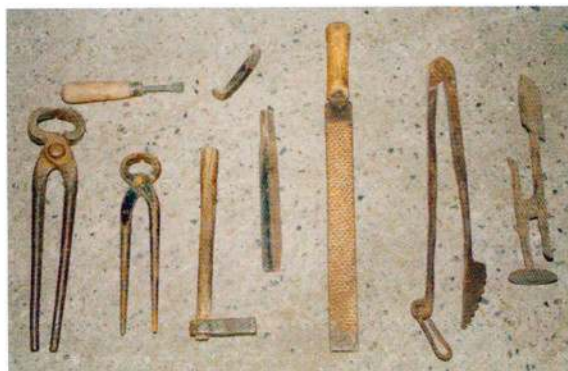
Els animals constituïen la força motriu que els pagesos utilitzaven per a efectuar transports i bona part de les feines del camp; només ocasionalment es feien servir com a muntura.

Els que s'utilitzaven eren el cavall, l'euga i el bou i, en menor mesura, l'ase, la vaca, el matxo i la mula. Cadascun presentava avantatges i inconvenients, i si bé l'ideal era disposar de diferents espècies, resultaven cares i només les grans explotacions s'ho podien permetre. La majoria de cases disposaven d'un o dos animals, i eren poques les que no en tenien cap. De vegades, se'n compartia algun entre parents, i així es reduïen les despeses de manteniment; també se'n podien llogar.

Calia ferrar-los per treballar, si no els cascs se'ls feien malbé. El ferrer observava el desgast de les ferradures i la manera de caminar de l'animal i li'n feia unes a mida. Era una qüestió que es mirava molt, ja que era important que els animals caminessin bé.



Ferradures. Tret del parell de més a la dreta, que són de matxo (tenen totes la mateixa forma), la resta són de cavall o d'euga, del davant i del darrere (difereixen una mica), dues de les quals porten un galze –la pinça– que millora la subjecció. Els forats per als claus són les claveres.



Eines de ferrar de Joan Sauqué. De dalt a baix i d'esquerra a dreta: rasca, desferrador, estenalles de tallar casc i de treure claus, martell, tallant, raspa, mordasses (per immobilitzar l'animal), botavant.

5.1 - Adquisició

Quan els pagesos necessitaven un d'aquests animals anaven normalment a les fires, on feien tractes amb els venedors, que podien ser els criadors mateixos o uns intermediaris —els negociants—. Se'n celebraven en moltes poblacions, però les més importants tenien lloc en zones de muntanya, que disposaven de pastures abundants i s'havien especialitzat en la cria d'aquest bestiar; destacaven les del Pirineu: Salàs de Pallars¹, Puigcerdà, Organyà...; dins de la comarca hi havia les de Granollers, Sant Celoni, Cardedeu... Se solien fer a la primavera o a la tardor.

A les fires llunyanes alguna vegada s'hi desplaçava l'interessat o algú de confiança, però moltes vegades els animals es compraven als negociants, que sempre en tenien. També es podien adquirir directament a algun pagès.



Fira de Sant Lluç. Olot, 1933. Foto: J. Donés.
Arxiu Centre Excursionista de Catalunya

5.2- Ensinistrament

Els animals s'havien d'ensenyar a treballar (llaurar, portar el carro, etc). Era el que es coneixia com ajovar o *jovar*. No era una tasca fàcil. Normalment es començava fent-los realitzar feines lleugeres, posats al costat d'altres animals ben ensinistrats, a fi que en seguissin el ritme i es familiaritzessin amb les veus de comandament, i s'acabava



Cavalleries a la venda en el mercat de S.Celoni, el 1926. Al fons, la ferreteria Riera, un dels principals establiments productors d'eines agrícoles i forestals d'aquestes terres. Foto: Oliveras. Arxiu Centre Excursionista de Catalunya

¹ Era una de les més importants d'Espanya i tenia lloc el febrer o el març. Va durar fins a 1974, i uns trenta anys abans encara aplegava uns vuit o deu mil animals.

ensenyant-los a llaurar. Aquests animals eren fonamentals per al pagès, tenien un preu alt i convenia treure'n profit i que fessin bé la feina. Es podien adquirir ajovats (eren més cars) o no, i en aquest cas o bé els ensenyava el pagès mateix, adaptant-los així millor a la seva manera de fer, o bé els duia a gent experta. Els bous se solien comprar ensenyats, ja que costava més d'ajovar-los.

La utilització d'animals era complexa, en tant que éssers vius, amb un temperament propi i una força molt superior a la humana; calia conèixer-los, tenir mà per a tractar-los i saber fins on podien donar de sí. Comportava un cert perill d'accidents, especialment al principi: un cavall esverat, per exemple, podia tombar el carro al que estava enganxat.

Entre les veus de comandament més habituals, a l'hora de treballar, hi havia: *oixque!*, *oià!*, per fer-los anar cap a un o altre costat; *arri!* per a fer-los avançar. També s'utilitzaven veus per a conduir el carro, encara que, amb les regnes, tibant-les més d'un costat o de l'altre, ja se'ls indicava que havien de tombar; per a fer-los aturar s'estirava de les dues regnes alhora.

5.3- Espècies utilitzades

- mules i matxos

Procedien d'encreuament: a partir d'un cavall i d'una burra s'obtenia un matxo, i d'una euga i un burro, una mula (aquestes espècies constituïen l'anomenat bestiar de *peu rodó*); n'hi havia de diferents grandàries, en funció dels factors genètics. Per la seva condició d'híbrids, no poden tenir cries.

Animals forts i molt resistents, podien fer tota mena de treballs. Aquí no n'hi havia gaires i s'utilitzaven molt poc per a les feines agrícoles, ja que es preferia emprar cavalls o eugues, que costaven menys d'ajovar, eren més dòcils i generalment més forts, i anaven millor per a batre perquè tenien el casc més gros. Els matxos (amb preferència a les mules) eren els més indicats per anar a bast, ja que eren més petits que els cavalls i es movien millor pels camins estrets o emboscats.



Mula. Prats de Lluçanès, 2006

- cavalls i eugues

Se solien utilitzar indistintament. Aquí eren els animals preferits per a realitzar les feines del camp; en la majoria de les cases en tenien un. Se'ls utilitzava per a treballar la terra i fer transports amb el carro (més rarament, a bast). Animals forts, se'ls podia fer treballar a bon ritme, si calia. Se'ls ferrava cada dos mesos o poc més, segons el treball que realitzessin.

Les eugues eren, segurament, les més emprades, ja que es podien fer criar: de vegades se les fecundava amb sementals de la remunta de l'exèrcit, que venien un cop l'any, i també amb ases.

El poltre es venia, o bé es guardava per a substituir la mare, i era una manera de treure més rendiment de l'animal, que seguia treballant fins que se li acostava el moment del part. En les cases grans solien tenir dues o tres eugues de cria. Als mascles, habitualment se'ls capava, ja que així es tornaven més tranquils i no es distreien de la feina.



Utilització del cavall per al transport (en aquest cas, de l'herba que el pagès va dallant). SAV, 1949. Arxiu F.Bardera

- bous i vaques

S'utilitzaven de forma preferent els bous (toros capats a fi de treure'ls l'agressivitat natural). S'empraven sobretot per a llaurar, junyits normalment en parelles; en el cas poc habitual que s'utilitzés un animal sol se li posava un jou individual –la *jouera*–. Animals potents, eren els que feien els solcs més profunds i els que estiraven normalment les arades grosses. Es movien amb parsimònia, i no convenia forçar-los.

Presentaven alguns avantatges per a les explotacions de muntanya: eren més fàcils d'alimentar (ja que l'herba hi solia abundar) i la seva lentitud dificultava que trenquessin les arades a l'hora de llaurar els terrenys pedregosos propis d'aquells indrets. Allà les vaques també es podien fer servir per a llaurar perquè, tot i no tenir tanta força, aquesta era suficient per a les terres primes



Jouera. Santa Maria de Besora, 2007

montanyenques. També s'utilitzaven per al transport a curta distància, enganxats a carretes, i per a batre.

Costaven d'ajovar, al principi, però quan estaven ensenyats es tornaven mansos i bons treballadors. També s'havien de ferrar –si se'ls feia treballar gaire– però no tan sovint com els cavalls.

D'aquests animals es cuidava el bover. Els qui els menaven els donaven ordres de diverses maneres: quan duïen un jou de cap, amb la *guyada* (pal amb una punxa a l'extrem, amb el qual només es donava un copet a l'animal); en el cas que el jou fos de coll, amb les *estirandes*. El *capristell* es posava en ambdós casos. També s'usava un bastó fort de mànec corbat o un pal qualsevol. Sovint amb la veu n'hi havia prou: dient el nom de l'animal corresponent, ja se'l feia maniobrar.

Aquí només en tenien en algunes cases grans i a la muntanya. També es llogaven. A partir dels anys 40 del s.XX ja es van anar deixant d'utilitzar.



Vaques junyides pel cap.
El pla de Vilamajor. Data i autor
desconeguts. Arxiu F.Bardera

- ases (també anomenats burros o rucs)

Animals molt soferts i resistents, costava de fer-los obeir. Hi havia exemplars grans i petits, i entre els millors estaven els pertanyents a la raça autòctona catalana, el *guarà*².

Aquí s'havien utilitzat únicament en alguna explotació (més aviat a la muntanya, quan existien pocs camins de carro): per a fer transports a bast, amb sàrries, per anar al mercat... De guarans pràcticament es pot dir que no n'hi havia. Tret d'algun animal gros que s'havia fet servir per a llaurar, la seva utilitat principal era dur càrregues, ja que aguantaven molt de pes al damunt. Era més habitual tenir una burra, que es creuava amb un burro o amb un cavall i se la feia criar.



Ases. Prats de Lluçanès, 2006

² Amb l'extensió de la mecanització i l'exportació massiva va estar a punt d'extingir-se, però fa alguns anys que s'està recuperant la seva població per obra sobretot de l'Associació per al Foment de la Raça Asinina Catalana. Actualment hi ha uns 400 exemplars.

6. Conreus

Abans la pagesia obtenia de les terres, de forma directa o indirecta, pràcticament tots els aliments per als membres de l'explotació i per als seus animals. La producció anava destinada al consum propi, i els excedents no se solien comercialitzar (només es venien ous, aviram, algun cabrit...). Es conreaven nombroses espècies, fet que permetia superar més bé les condicions meteorològiques adverses, aprofitar millor els camps, limitar l'efecte de les plagues i malalties dels vegetals i repartir les collites –i la feina– esglaonadament al llarg de l'any. Es feia una mica de tot, i s'anaven provant alternatives. Els conreus principals eren: el blat i en menor quantitat, altres cereals (ordi, civada i sègol, sobretot), farratges (alfals, naps, trepadella, sorgo i una mica de blat de moro), patates, mongetes i verdures diverses, així com raïm, olives i altres fruites. En llocs humits hi havia hagut vimeteres, que proporcionaven material per a coves i cistells; també es procurava tenir algun canyar, d'on tallar canyes per a *enasprar*¹ hortalisses.



Conreus diversos en el veïnat de Vallserena (SPV).
Autor i data desconeguts. Arxiu F.Bardera

Actualment els conreus de farratges han desplaçat bona part dels de cereals, especialment en les explotacions amb vaques. El llegum i les patates van de baixa. Els fruiters s'han anat abandonant ja que contrauen moltes malalties².

En els darrers temps, nombroses plantes de conreu tradicional han estat substituïdes per d'altres que ofereixen un major interès, a causa d'una major qualitat o productivitat, més resistència a certes



Canyes en un hort.

¹ A muntanya, on no hi havia canyes, feien servir branques de bruc, que són primes i resistents.

² Vegeu annex 3.

malalties, una major conservació, etc. Entre les espècies recentment incorporades destaca el raigràs, que s'ha convertit en un dels principals farratges. Se'n van provar d'altres, com el gira-sol (aprofitant uns ajuts de la UE), però es va deixar ja que els senglars se'l menjaven.

Pel que fa a les plantes modificades genèticament (conegudes habitualment com a transgèniques), pràctica arriscada i polèmica, al Vallès Oriental, segons sembla, tan sols es conrea el blat de moro en alguna explotació amb problemes greus per plagues, i en un percentatge que no arriba al 10%.

No hi ha gaires conreus ecològics que es comercialitzin; costen molt de rendibilitzar, ja que han de complir unes normes de qualitat estrictes i no tenen gaire demanda; d'altra banda, en el nostre país no hi ha hagut la sensibilitat necessària per a la seva expansió, i és difícil obtenir llavors ecològiques. A nivell comarcal –tret d'algun precedent aïllat– s'està tot just en els inicis: aquests conreus van començar a realitzar-se cap a 2003-2004 (a Gallecs, Santa Eulàlia de Ronçana, Caldes de Montbui...), i es van estenent poc a poc.

6.1 - Cereals

En aquest apartat s'estudien les gramínies conreades habitualment.

En el nostre entorn es feia sobretot el blat, i en menor quantitat, la civada, l'ordi i el sègol. La major part del gra anava destinat bàsicament a l'alimentació humana, en forma de farina. Antigament es duia a moldre als molins d'aigua: els pagesos del pla anaven al de can Sunyer, al de can Perera de Canyes, al de la riera de Vallserena...; els de la muntanya anaven al de can Coca, al de la Llavina...; més endavant, a la farinera de Sant Antoni de Vilamajor. Al bestiar es donava poc gra: blat de moro als porcs i a l'aviram, civada i ordi a les cavalleries; el segó i la *farinassa* també s'utilitzaven per a l'alimentació animal.

La canya del cereal es trinxava i s'obtenia la palla, que, barrejada amb herba verda, servia d'aliment per a èquids i bòvids; les millors eren la de civada i la d'ordi. La palla s'usava també per al jaç del bestiar i després, barrejada amb la femta, es convertia en adob.

N'hi havia de cicle llarg (blat, civada, ordi, sègol), que se sembraven a partir de setembre-octubre, i de cicle curt, que es podien sembrar més tard, entre novembre i gener. La sembra es feia a eixam, pel solc i –més rarament– a plantes. Era un conreu que, comparativament, no donava gaire feina.

Els pagesos que seguien les llunes i disposaven de bona terra sembraven en minvant, per tal d'afavorir la fructificació; en el cas de conreus de secà o de sòls poc fèrtils ho feien en creixent, a fi d'evitar un excés de fruit en plantes esquifides. Procuraven collir a finals de minvant per a beneficiar-se d'una millor conservació del gra.

El blat, atesa la seva importància en l'alimentació humana, ha tingut una producció molt controlada: si considerem únicament el darrer segle, aquesta situació es donà en la postguerra, mitjançant la quota obligatòria; més tard, va estar sota el control del SENPA (Servicio Nacional de Productos Agrarios), i avui dia el seu comerç és lliure.

Tot i que durant segles el conreu de cereals havia estat tradicionalment el més important, actualment



Camp de cereal en el veïnat de Canyes (SPV), 1929.
Foto J.A.Bertran. Arxiu Centre Excursionista
de Catalunya

ha minvat molt, ja que amb prou feines dóna guanys. En aquestes terres, d'altra banda, no hi ha prou aigua, i les reduïdes dimensions dels camps no permeten l'aplicació de mitjans a gran escala que donarien rendiments superiors; alguns pagesos encara el mantenen, per motius diversos: perquè no disposen de terres adients per als farratges i no volen tenir els camps abandonats, perquè poden obtenir una petita subvenció...

La major part de la producció va destinada actualment a l'alimentació del bestiar de l'explotació. El gra se sol guardar en sitges cilíndriques enlairades, on s'introdueix mitjançant uns elevadors; més endavant es porta a les cooperatives o cambres agràries i se'n fa pinso (o es ven, si molt convé). Se sembra habitualment grana seleccionada i de qualitat certificada.

Espècies

A continuació, veurem els trets bàsics dels cereals que s'havien conreat aquí principalment per a obtenir-ne el gra. (Els aspectes relatius a la seva utilització com a farratge –quan aquesta era important– es tracten en l'apartat de les plantes farratgeres).

Blat

Prefereix sòls argilosos frescos i no compactats. A Sant Pere de Vilamajor se sembrava entre mitjan octubre i mitjan novembre (a la muntanya es podia allargar una mica), i naixia entre novembre i gener. Quan ja formava una mata petita, si convenia s'hi tirava adob químic. Per l'abril o el maig s'eixarcolava, i es collia cap a mitjan juny.

Entre les varietats que existien abans aquí destacava la *xeixa* (o *xeixa de Montjuïc*), resistent, d'espiga petita i un gra una mica llarg, rogenc, que donava el millor pa; el blat *Litori*, italià, més petit i bast, de bones produccions, el gra madur queia fàcilment amb les ventades; el *Florence Aurora* i l'*Ariadna*, francesos, d'espiga sense aresta i molt adients per a fer-ne farina...³ Totes han estat desplaçades fa pocs anys per varietats també de qualitat però més productives.

³ Es conreà també l'anomenat *blat de coure*, de mal planificar, com a alternativa puntual a l'arròs.

El fet de créixer bé a l'hivern i de poder-se collir abans de l'estiu fa que s'adapti molt bé a les terres de clima mediterrani, on ha estat el conreu principal. El seu gra, degudament molt, ha constituït un aliment humà fonamental. La palla es donava al bestiar ja que és bastant bona. Gairebé tots els pagesos en sembraven, i procuraven destinar-li les millors terres.

Avui dia el blat s'ha millorat molt, i n'hi ha nombroses varietats, algunes de les quals es poden sembrar a la primavera; es prefereixen les que no es vinclen (ja que surt més barat de collir) i les que no fan gaires tiges. S'utilitza grana especial per a sembrar, que ja està tractada contra la malaltia del *carbó*.

En aquestes terres encara se'n fa, però no gaire.

Blat de moro

D'origen americà, el seu conreu es va anar estenent a partir del s. XIX. Es coneix també en altres indrets com a panís o moresc. Fa unes tiges molt altes i les arrels s'estenen molt; és exigent en aigua i adob. Admet climes diversos i és un bon aliment per al bestiar, ja sigui en gra (per a porcs, aviram...) o com a farratge.

Se sembrava en *cristalls*, deixant la grana en rengles o en sots oberts amb un palot; es feia normalment al llarg de la primera quinzena d'abril, un cop havien passats els freds. Es calçaven les plantes, és a dir, s'arrambava una mica de terra contra la tija, a fi que resistissin amb menys aigua, i se solien cavar diverses vegades; si es podia, s'adobava amb mesquita. Es regava poc o gens: el resultat depenia totalment de la pluja. Es collia entre setembre i octubre, abans de les primeres gelades. Quan maduraven les espigues o panotxes (cada planta en feia una, o, de vegades, dues) es tallaven o arrencaven i s'anaven apilant; després es posaven a assecar (en un cobert, sota balcons assolellats, etc.).



Xeixa. Foto: Miquel Pujol Palol.
Escola d'Agricultura de Barcelona



Panotxes assecant-se en
una galeria. Montesquiú, 2007

Cap a finals d'octubre, quan plovia o feia mal temps, les panotxes s'entraven en la casa i s'anaven separant les pellofes o *pelló* –s'espellonaven o pelaven–, deixant-ne dues o tres, que es giraven cap avall. Les panotxes s'unien en grups de tres a sis mitjançant els pellons conservats, que es trenaven, formant uns ramells que es posaven a assecar en un lloc protegit i airejat, ja fos penjades d'una biga o barra o capiculades a l'entorn d'un pal dret.

A partir del gener, un cop estaven ben seques, les panotxes s'anaven desgranant –s'engrunaven–, normalment de forma manual, fregant l'espiga contra el cantell d'una magalla: el pagès hi posava un sac al damunt del mànec i s'hi asseia a sobre, de manera que la fulla quedés cap enlaire, entre les cames; altres variants consistien en fregar un espigot contra la panotxa (així ho solien fer les dones) o directament amb les mans (les varietats en que el gra es desprenia fàcilment). També es podia fer amb màquines engrunadores. En el cas que es desgranés alhora tota la collita, el gra es guardava en un lloc sec, sense apilar-lo gaire, i s'anava remoyent de tant en tant. S'anava donant als animals o es duia a moldre i se'n feia farina.

Entre les varietats antigues hi havia el blat de moro *plata* i el de *queixal* (aquest era el més habitual, ja que rendia més, feia normalment una sola espiga i més canya, però tenia poc valor nutritiu). Més tard sortí el *nan*, de gra petit, rodó i vermellós, que feia dues espigues i alimentava més el bestiar; estava més estès en la muntanya.

Existeixen nombrosos híbrids; interessa que la planta faci una sola panotxa, i ben grossa. Se sol sembrar a la primavera, generalment pel solc o a cops, més rarament a eixam. Cal regar-lo, i convé subsolar periòdicament. La collita es pot fet a mà o amb maquinària.

A Sant Pere de Vilamajor, el blat de moro per a gra o d'espiga es conreava en moltes cases però en poca quantitat, ja que no hi havia prou aigua i la collita resultava sempre incerta. Normalment s'empraven varietats de menor creixement, que feien proporcionalment més espiga i tenien poc valor com a farratge. Avui dia es pot dir que no se'n fa.

Civada

Fa unes tiges altes i fortes, i unes arrels que s'estenen força; requereix més adob que el blat. Es conreava especialment en terrenys de muntanya, on creixia millor que altres cereals. De gra no en feia gaire, però era un aliment molt bo per als cavalls i mules, els quals també es menjaven la palla, que era de les millors; es podia donar també a l'aviram.

La sembra s'efectuava de novembre a principis de primavera. Se segava al juny, abans que el blat, i calia fer-ho al seu punt, abans no s'assequés, ja que llavors es desgranava fàcilment i resultava un problema a l'hora de transportar-la i guardar-la.

Avui dia encara se'n fa, sobretot per al cavalls, però la producció ha anat molt de baixa. Se sol segar i batre per separat, ja que si es pretén fer-ho tot plegat amb una recol·lectora, quan la civada està verda la màquina s'encalla i quan està seca es desgrana.

Fajol

Es conreava en terres primes i sorrenques. La sembra se solia fer a eixam, i tenia lloc la primera quinzena d'agost, o poc abans. Normalment no s'hi feia cap altra feina fins a la sega, cap a finals d'octubre.

S'utilitzava com a aliment animal i també humà: la seva farina, barrejada amb la del blat, permetia elaborar un pa acceptable.

Aquí se n'havia fet antigament, segons sembla, però ben poc.

Mill

Precisa sòls de qualitat. El seu conreu era similar al del fajol; el gra se solia sembrar després de llaurar el rostoll del blat o de l'ordi, i els ocells se'n menjaven molt. Se'n donava a les aus de gàbia i a les gallines.

En aquestes terres se n'havia fet una mica, en alguns camps del pla.

Ordi

Cereal bàsicament d'hivern, hi havia varietats amb espiga de dos, de quatre o de sis rengles de gra. Se sembrava a partir d'octubre; el conreu era similar al del blat, però se segava abans, a partir del maig, per tal que no es desgranés.

El gra es donava a les mules, sobretot, i als cavalls. També tenia interès farriatger. La palla era la de major qualitat.



Civada.

Foto: Miquel Pujol Palol.
Escola d'Agricultura de
Barcelona



Ordi.

Foto: Miquel Pujol Palol.
Escola d'Agricultura de
Barcelona

En el nostre entorn se'n feia poc, però actualment succeeix el contrari, ja que és el cereal que resulta més efectiu: els pagesos consumeixen el propi gra per al bestiar, i qui pot se l'ensitja. Se sembla a la primavera i també a la tardor, utilitzant grana tractada contra les malalties.

Pàmula

D'aspecte semblant a l'ordi, l'espiga tenia només dos rengles de gra, que era una mica més llarg i gros. Era de creixement ràpid, se sembrava a primers de novembre, se segava ja a l'hivern i es podia donar en verd; rebrotava aviat i permetia fer una altra sega i obtenir el gra, que anava molt bé per als cavalls. La palla també era bona. Hi havia qui en barrejava la farina amb la de blat, i sortia un pa acceptable.

Aquí se'n feia en nombroses cases, si bé en poca quantitat. Avui dia no es conrea.

Sègol

Conegut en aquestes terres com a *sèguet*, és un cereal molt resistent, apte per a terres pobres i zones fredes; creix força i fa l'espiga i el gra petits. Se sembrava a partir del setembre, sovint juntament amb la veça, planta enfiladissa a la qual servia de suport. Se segava al juny, abans que el blat, per tal que no es desgranés.

El que més interessava obtenir era el seu gra, i només es donava com a faratge en cas de necessitat, ja que feia molta canya, costava molt de batre i tenia un escàs valor nutritiu. La palla s'emprava per a farcir arreus de cavalleries (collars, albardes...). També se'n feia pa, barrejant normalment la seva farina amb la de blat: resultava més econòmic i quan s'assecava no s'enduria tant.

A Sant Pere de Vilamajor s'havia sembrat poc sègol i es feia més aviat en indrets de muntanya.



Sègol.

Foto: Miquel Pujol Palol.
Escola d'Agricultura
de Barcelona

Conreu conjunt (barreges)⁴

Consistia en sembrar alhora diversos cereals, barrejant grans en diferents proporcions, i un cop feta la collita es batien plegats. Normalment es feia amb blat i un altre cereal (sègol, ordi, civada...). Aquesta pràctica tenia l'inconvenient que la maduració dels grans no coincidia del tot, i feia de mal collir. Quan s'hi posava sègol –que fa unes tiges més llargues–, se segava i lligava millor. El gra es molia, i la farina podia anar destinada al consum humà o animal, segons el cas. La palla s'aprofitava de la forma habitual.

Segons sembla, en aquestes terres la combinació més habitual constava de xeixa i sègol; també es feia amb sègol i veça, com s'ha esmentat abans. En aquestes terres no s'havia practicat gaire, ja que es preferia barrejar grana procedent de conreus separats.

⁴ Reben sovint el nom de *mestalls*, terme que aquí es pot dir que no s'utilitzava.

6.2- Farratges

Com a farratge considerarem l'aliment en verd o sotmès a algun procés de conservació que es dona al bestiar. Les plantes farratgeres són molt variades (hi ha lleguminoses, gramínies, crucíferes...), se n'aprofiten les fulles i, en alguns casos, les arrels i els tubercles.

Antigament, el bestiar consumia principalment l'alfals, els naps i la trepadella; el blat de moro tenia un paper secundari. Cap als anys 40 del s. XX s'hi afegí el sorgo. No s'ensitjaven: es donaven en verd, quan n'era el temps, i els excedents s'assecaven i es guardaven per a l'hivern. A part de les plantes conreades, s'aprofitaven les herbes de marges i de rieres i les que creixien espontàniament en els camps.

A partir dels anys 60 del s. XX, s'han imposat el raigràs i els cereals farratgers, que es donen en verd i ensitjats; les pastures tenen poca importància. En la nostra comarca, els conreus farratgers són els principals. Aquí destaquen actualment el raigràs i el blat de moro, i la major part de la producció total es dedica a l'alimentació del bestiar propi (sobretot, vaques).

En aquesta secció s'inclouen alguns cereals farratgers dels que també s'aprofita el gra, les característiques principals i sistemes de conreu dels quals ja s'han tractat en l'apartat anterior. D'altra banda, les espècies de consum humà que es conreen en els horts i també es poden utilitzar com a farratges (cols, faves, favons, guixes, llobins, raves..) s'estudien separatament.

Alfals

D'arrels fondes, requereix un terreny llaurat a una certa profunditat i bons adobs. Es fa en terres bones de secà, més aviat alcalines, tot i que també creix en sòls prims. Admet diverses segues al llarg de l'any, ja que un cop tallat rebrota. Triga uns deu o dotze dies en assecar-se, i si llavors es mulla es malmet fàcilment. Viu de quatre a sis anys.

En aquestes terres se'n feia molt, en gairebé totes les cases, ja que és molt nutritiu i els cavalls en menjaven força. D'altra banda, deixava la terra adobada i els conreus posteriors de cereals creixien *—pujaven—* molt bé. Se sembrava normalment a la primavera, ja que si es feia a la tardor no donava prou resultat. Hi havia qui el conreava conjuntament amb cereals o amb veça. Es donava en verd al bestiar, barrejat amb palla, o bé sec. Les arrels s'aprofitaven, perquè també servien d'aliment (eren un bon menjar per a l'hivern), però costaven molt d'arrencar, perquè amb el temps el sòl s'havia anat compactant, i llavors calia fangar el camp o bé llaurar-lo amb bous i extreure després les arrels a mà. No es podia tornar a sembrar en el mateix lloc fins passat un període de cinc a deu anys.

Avui dia es dona en verd i també s'embala. En el darrer cas se sol tallar amb màquines proveïdes de corrons, que li extreuen bona part del líquid que conté, i així s'asseca abans (tot i que perd part del valor nutritiu). El terreny es treballa amb subsoladores, i després es llaura amb l'arada d'orellons; a partir del segon any es passa el rascle o la conreadora de pues, a fi d'eliminar les males herbes.

Aquesta planta rep aquí el nom d'*ufals*.



Alfals. Foto: Miquel Pujol Palol.
Escola d'Agricultura de Barcelona

Blat de moro

Durant algunes dècades havia estat el cereal farratger més important, ja que donava bones produccions i era molt nutritiu. Si s'havia de consumir en verd es podia sembrar tot l'estiu.

Moltes vegades el que es feia era sembrar varietats de major creixement que les destinades a gra i procurar regar-les una mica més. S'utilitzava més llavor i es feien plantacions denses: s'obtenia així l'anomenat blat de moro espès, en que no es buscava obtenir espigues grosses sinó una major producció de fulles. Actualment en el nostre entorn se'n fa en poca quantitat, més o menys espès segons les característiques de la maquinària que l'ha de segar; es trinxia i s'ensitja; es pot embalar quan el gra està

tendre. La sembra s'allarga fins al juny (sempre que hi hagi aigua per a regar-lo). Sovint s'alterna amb el raigràs.

El blat de moro d'espiga també tenia un cert interès farratger: un cop separada la panotxa, la canya o *canyó* es tallava i s'agrupava en feixos, es deixava assecar i després es guardava en la pallissa o se'n feia un paller. Quan es pelaven les panotxes, les fulles sobrants es donaven a les vaques; un cop engrunades, quedava la *cama* o *camot* (la resta de l'espiga), que no se solia aprofitar, així com algunes fulles, que de vegades es disposaven en piles de forma cònica. Tant la canya com el camot només s'utilitzaven en cas de necessitat, ja que tenien escàs valor alimentari.



Blat de moro

Civada

Se sembrava a l'abril, i també al novembre. S'usava sobretot com a farratge: es podia donar en verd (especialment si era tendra, abans no s'endurís la canya o *canyó*), barrejada amb palla. També es deixava assecar (requeria força temps, i calia vigilar que no es mullés ja que llavors perdia molta qualitat), es guardava i s'anava consumint a l'hivern, però el bestiar no se la menjava bé. En aquestes terres no se'n feia gaire.

Fenc

A Sant Pere de Vilamajor era coneguda simplement per farratge o *forratge*. Es tallava pel mes de maig; es deixava assecar, s'apilava i es guardava en la pallissa o en el paller; si es mullava es malmetia. De vegades es donava barrejada amb civada, i també es consumia en verd. Era poc exigent, donava bones produccions, i deixava la terra adobada per a conreus posteriors (com el blat de moro d'espiga, que se sembrava a continuació).

En el nostre entorn es va conrear bastant durant un temps, però no era gaire valorada ja que es considerava que tenia un escàs valor nutritiu. Cap als anys seixanta del s. XX va ser substituïda per la civada i altres farratges.



Plantes de fenc, poc temps després de la germinació. Foto: Miquel Pujol Palol, Escola d'Agricultura de Barcelona

Melca

D'aspecte semblant al sorgo, el seu conreu era també similar. S'aprofitava tant en gra com per farratge.

Se n'havia fet molt poca, ja que produïa molta canya i no alimentava gaire.

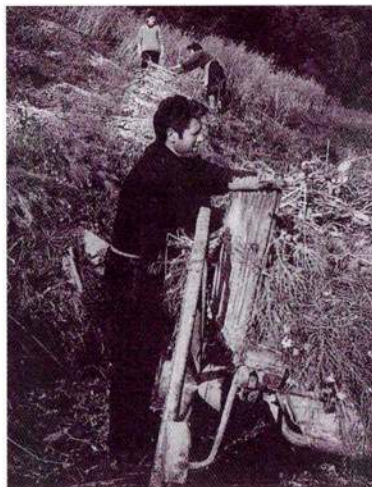


Melca. Foto: Miquel Pujol Palol.
Escola d'Agricultura de Barcelona

Nap

Com a farratger se solia conrear el nap rodó, gros. La grana, molt petita, se sembrava en la segona meitat d'agost, directament en el lloc, en saions, i s'aclaria més tard. Quan havien crescut una mica s'havien de cavar amb cura de no malmetre'ls, tasca força entretinguda. En indrets freds es corria el risc que es gelessin en el terreny (fet que abans no era rar). De vegades es barrejava amb altres plantes.

Els qui tenien vaques en conreaven tants com podien, ja que era un aliment que se'ls podia proporcionar en verd a l'hivern; s'anaven arrencant a mesura que es necessitaven, i si convenia es podien guardar uns quants dies en una pila. Es donaven fins al maig.



Apilant braços de naps i
carregant-los en el carro.
El Cortès (SPV). 1960 aprox.
Arxiu CESPV

Raigràs

Varietat millorada del margall, aquí es va introduir cap als anys 60 del s.XX, segons sembla, i ha esdevingut el principal farratge, ja que és un menjar de molta qualitat, tant per a vaques com per a cavalls, conills... Se sembra com els cereals, i es pot conrear

barrejat amb herbes de pastura. Se sol alternar amb el blat de moro. És exigent en aigua i en adob, i viu força temps. Se'n poden arribar a fer tres talls l'any. Es dona en verd i en sec, i molt sovint s'ensitja.

Remolatxa

Se sembra a la primavera i es cull a la tardor. Cal abonar-la, i cavar-la (tasca feixuga, al igual que passava amb els naps). Es podien conservar durant l'hivern, traient-ne les fulles, apilant-les bé i cobrint-les amb terra.

Es donava als porcs i també a les vaques (només en cas de necessitat, ja que el seu gust passava a la llet i no era tan nutritiva com el nap). En aquestes terres no se'n feia gaire.



Camp de margall. S'observa la part dallada fa poc (centre) i la que ja ha rebrotat (dreta).

Foto: Miquel Pujol Palol. EAB

Sorgo

Bastant resistent a la sequera, no germina a baixa temperatura; fa molta arrel i una espiga atapeïda semblant a la panotxa, de color ros (el més apreciat), negre o blanc. Se sembra a la primavera en rengles i en solc; més endavant s'aclareix i s'eixarcola. Com a farratge se sega uns tres o quatre cops l'any. Se n'havia conreat molt (tothom qui tenia vaques en sembrava), ja que creixia força en secà i era un bon farratge. El sorgo es donava verd; no s'ensitjava ja que la canya costava molt d'assecar i es podria.

Existien diverses varietats: entre les farratgeres —que podien assolir una alçada considerable— n'hi havia de canya dolça i de canya dura i trencadissa, que calia donar tendra ja que el bestiar no se la menjava bé; hi havia també el *past del Sudan*, que es donava en verd, juntament amb els naps. Les varietats per a gra solien ser de poca alçada; el gra, però, feia de mal conservar.

Cereal de conreu relativament modern, a Sant Pere de Vilamajor va arribar cap als anys 40 del s. XX. Avui dia encara se'n fa —sobretot de ros—, però en poca quantitat, i se sol ensitjar al buit.



Sorgo farratger.

Foto: Miquel Pujol Palol.
Escola d'Agricultura de Barcelona

Trepadella

Es pot sembrar a la primavera i a la tardor. És apta per a terres de secà de poca qualitat —terra *magranera*—, sempre que siguin calcàries i no estiguin en indrets freds; se solia conrear molt en les artigues. Viu dos o tres anys i admet repetides segues. Si es volia guardar en pallers es tallava a la primavera, quan estava en flor; si pel maig plovia una mica, el rebrot creixia prou com per admetre una altra tallada pel juliol, i llavors de vegades es deixava que granes i es guardava la llavor. Hi havia també la trepadella francesa, que es tallava a l'estiu.

En el nostre entorn se'n feia tanta com es podia, ja que era un bon aliment per a conills, cavalls, vaques... i deixava la terra adobada per a posteriors conreus (sovint s'hi feia blat). No es podia resembrar en el mateix camp abans de passats de tres a cinc anys.



Trepadella Foto: Miquel Pujol Palol.
Escola d'Agricultura de Barcelona

Trèvol

Requereix terrenys profunds i permeables i climes més aviat humits. Consumeix molts nutrients i no es pot tornar a conrear en el mateix indret fins passats uns sis anys. Se sembrava a eixam, a la primavera i també de finals d'estiu fins a la tardor. Sovint creixia sol, enmig dels cereals, i llavors en resultava un conreu associat que presentava més inconvenients que avantatges.

D'un discret valor nutritiu, es donava en verd, barrejat amb palla, o sec. Aquí no se'n feia gaire.

Veça

Planta enfiladissa, es podia sembrar a la primavera, però es feia normalment a la tardor, juntament amb la civada, que li feia de suport i s'aprofitava del nitrogen contingut en les arrels de la veça; en resultava un bon farratge.

En aquests camps no se'n feia gaire. Es donava a les vaques, a l'aviram... molta en farina, com a barreja; de vegades s'aprofitava la palla. No era apropiada per a les cavalleries.

Hi havia també la *veça francesa*, de grana més petita, que es conreava juntament amb el sègol i feia molt farratge.

6.3- Hortalisses

En els horts es feia un conreu intensiu de plantes variades de regadiu, i també hi solia haver alguns fruiters. Es feia una mica de tot: albergínies, alls, carabasses, carxofes, cebes, cigrons, cols, enciams, faves, llenties, llobins, mongetes, pèsols, pastanagues, patates, pebrots, raves, tomàquets, etc. De bona part de les espècies esmentades es podia fer dues collites l'any.

Se sembraven directament les llavors en el lloc definitiu, (si eren grosses, sovint amb una estaca), i un cop havien crescut una mica normalment s'aclarien, és a dir, se suprimien les plantes sobrants, deixant les més fortes. També es podia recórrer al *planter*, sembrant a part i traslladant les plantes nascudes quan encara eren petites, col·locant-les en el lloc un cop fet un forat amb el palot; després s'hi tirava un rajolí d'aigua. Els horts requerien un conreu acurat: calia cavar-los sovint, fangar-los i adobar-los, i controlar especialment la presència de paràsits, així com de cargols, conills, etc. S'havien de regar amb freqüència, amb aigua de procedència diversa, que se solia emmagatzemar en alguna bassa.

Aquí gairebé cada família tenia un hort, i la seva producció es destinava al consum propi (només ocasionalment es venia algun excedent, com en el cas de les patates). La majoria dels horts estaven escampats, a la vora de les cases; també n'hi havia alguns a l'alçada del nucli urbà, prop de la riera. Encara en queden bastants.

Veurem alguns exemples d'hortalisses:



Hort amb pou, a la vora de la riera. SPV, 1891.
Autor: J. Girona Font. Arxiu CESPV



Hort (vista parcial)

Col

El temps de sembra és molt ampli: de març a desembre; la planta viu tot l'any; s'espiga a la primavera.

En consumien els humans i els animals: s'anaven collint les fulles de la base, les quals –a l'igual que la flor, un cop s'espigava– servien d'aliment a l'aviram, els conills... i es podien donar a les vaques en el cas de no disposar d'altre farratge en verd (sobretot quan els naps ja s'acabaven); també es donava bullida, formant part de la calderada.

En el nostre entorn no se'n sembrava massa.



Cols al costat de l'ermita de Sant Lleir (SAV).

Foto: L.Roisin, data desconeguda.

Arxiu F. Bardera

Patata

Aquest tubercle no es va introduir en el Vallès de forma decidida fins a mitjan s. XIX, segons sembla, i es va escampar depressa ja que rendia el doble que el blat. Les primeres patates eren de pell fosca, i només es donaven al bestiar; amb el temps es van incorporar a la dieta humana i en van esdevenir un dels components principals.

És una planta que no dona massa feina, creix de pressa i adoba la terra; prefereix terrenys alts. La plantació es feia en *cristalls*, colgant bocins de patates grillades. Les que s'utilitzaven per a la reproducció eren conegudes com a patates *de llavor*, obtingudes en la darrera collita o, preferiblement, portades d'indrets de muntanya (del Pirineu o del Montseny; també del propi terme, com, per exemple, de les Planes del Cortès). Segons l'època de plantació s'obtenien les patates *primerenques* o les *tardanes*. Antigament aquí només es conreaven les primeres, que es plantaven de finals de febrer a primers d'abril, i es collien a partir de juny. En indrets adients es podia fer una segona plantació, de finals de juny a finals d'agost, i es collien a partir d'octubre: eren les patates tardanes o *tardes*, que no sempre donaven bon resultat (tot i que alguns anys se n'obtenia més que de les primerenques). A fi d'avançar la producció de *grills* o *ulls*, es deixaven les patates en un lloc on estiguessin calentes i humides: tapades i al sol.

Es guardava en un lloc fresc, formant piles allargades (o bé en capes primes, aïllades de la humitat del sòl) i tapades amb una bona capa de *fogueres* (falgueres), que també es podia cobrir amb terra.

Entre les varietats habituals anys enrere hi havia la patata d'Àlaba (ja desapareguda; era de les de llavor, i es comprava en el Sindicat de la població), la del bufet, la Quenebec, la Pontiac...

Llegums

En aquesta comarca els llegums creixen molt bé, i tenen anomenada les mongetes (especialment les del ganxet); es feien també faves, cigrons, pèsols, lletíes... Anaven destinades sobretot al consum humà, però també en menjaven els animals quan hi havia excedents: si era el cas de les faves, per exemple, es remullaven i es donaven a les vaques o als porcs.

Es poden plantar bona part de l'any, però se sol fer a primers d'abril, com a conreus primerencs, i a primers de juny, com a conreus tardans. Les mongetes se sembraven per l'abril, en terrenys fangats a l'hivern, i s'havien de cavar sovint. Les tavelles se separaven de la grana batent-les, tasca que s'havia realitzat amb batolles o amb forques: un cop picades es deixaven un temps en una pila, en algun lloc sec i cobert, i quan estaven ben seques, un dia que fes bo es tornaven a colpejar i es passaven per una garbella amb forats de mida inferior a la del gra, per tal que caigués la pols i la terra; després es ventava amb la mateixa garbella i s'ensacava; més tard, ja es va batre amb màquines de ventar. (Avui dia encara es bat amb forques quan es tracta de petites quantitats per al consum propi). El rebuig es donava als animals.

D'entre els que es conreaven per al bestiar tenim els següents:

Favons.- resisteixen el fred i prefereixen sòls argilosos. Avui dia se'n fan alguns per al bestiar.

Guixes.- se'n van sembrar en algunes cases, i en poca quantitat. En temps de penúria van servir també d'aliment humà, tot i que si se'n menjaven gaires produïen una malaltia: el latirisme.

Llobins.- coneguts també —sobretot en altres indrets— com a tramussos, són plantes molt poc exigents, que només s'utilitzaven com alternativa, en temps d'escassetat. Es donaven en verd als vedells i als bous (no a les vaques de llet); també se'ls podia donar el fruit, prèviament remullat. Eren aptes per al consum humà, en quantitats moderades. En aquestes contrades n'hi havia en algunes cases.



Llobins. Foto: Miquel Pujol Palol.
Escola d'Agricultura de Barcelona

6.4- Fruïters

Antigament, els pagesos solien plantar nombroses espècies de fruïters, generalment⁵ les més adequades a les condicions climàtiques locals, que s'utilitzaven per al consum propi –*per al gasto*–; els excedents es donaven als animals i, en ocasions, es venien. Les més exigents en terra i aigua es plantaven en els horts; la resta s'arreglaven en els marges, lloc on no destorbaven les feines agrícoles realitzades amb animals i contribuïen a fixar el sòl; era una manera d'aprofitar la terra al màxim; també es posaven en els extrems d'algun camp o d'un prat. Al mig o a la vora dels camps molt grans hi solia haver algun arbre frondós, com una figuera, una noguera..., que proporcionava ombra quan s'hi anava a treballar (anava molt bé a l'hora de beure, d'esmolat les eines, etc.).



Fruïters en un extrem d'un hort

S'utilitzaven varietats rústegues, que donaven produccions discretes però eren força resistents, qualitat que –unida a una menor difusió de malalties i plagues i a unes pluges més repartides– feia que els fruïters prosperessin bé sense aplicar-los productes fitosanitaris ni cuidar-los gaire (es feien esporgues rudimentàries, alguns empelts...). Els fruits, però, rebien les picades de nombrosos ocells.

En aquestes terres totes les cases en tenien: hi havia bastants presseguers, albercoquers i pruneres; escàs nombre d'ametllers, avellaners, cirerers, pomeres, pereres, oliveres, figueres, nogueres, nesplers... i eren molt rars els caquis.

Una situació meteorològica excepcional afectà els fruïters: el dia 2 de febrer de 1956 va començar una onada intensa de fred per tot Catalunya, i es van registrar les temperatures mínimes del segle; va durar gairebé tres setmanes i va fer molt de mal a l'agricultura ja que fins poc abans hi havia hagut bonança i els vegetals anaven avançats; van morir els conreus i part dels arbres (les figueres, la major part de les oliveres...).

Avui dia, pel que fa a la producció comarcal destaca l'avellana, seguida de la poma, la pera i el préssec.

Existeix l'opinió força generalitzada que les varietats actuals de fruites i d'hortalisses són menys saboroses que les antigues.

⁵ Hi havia excepcions notables: a SPV, per exemple, hi havia arribat a haver a un taronger!, la subsistència del qual exigia que fos protegit durant l'hivern.

Espècies

Albercoquer

Precisa sòls secs, pobres i ben airejats. És de vida mitjana. Resisteix bastant les malalties, però no suporta les glaçades ni els freds primerencs. S'empelta sobre presseguer i altres espècies. La recol·lecció té lloc a principis d'estiu.



Albercocs. Sta. Coloma de Cervelló.
Foto: Núria Cuch.
ADV Fruita Baix Llobregat

Ametller

Arbre rústic, propi de terres de secà. Requereix climes suaus, les gelades tardanes l'afecten molt; fa arrels profundes, que li permeten resistir bé la sequera. Es multiplica per empelt. La collita es fa a l'estiu.

Avellaner

Creix millor en sòls profunds i permeables. Resisteix bé les glaçades, i es conrea en regadiu i en secà. Es reproduïx per llavor, empelt i rebrot. Les avellanes es cullen a la tardor.

Castanyer

Arbre que assoleix grans dimensions i llarga vida, prefereix indrets frescs i sòls profunds. Es multiplica per llavor i s'empelta. La collita de les castanyes té lloc a la tardor.

A Sant Pere de Vilamajor hi ha castanyeredes en la part nord-oriental del terme: la del Samon, del Villaró, de la Nou, del Terrer, de cal Tard. Les castanyes més grosses se solien vendre, i la resta es donaven al bestiar (porcs, conills...).

Cirerer

Arbre de zones temperades, sol créixer més que d'altres arbres emparentats, com la prunera i el presseguer. S'adapta bé a diferents tipus de sòl, tret dels calcaris. No admet esporgues intenses i convé regar-lo en temps sec. Es multiplica per llavor, estaca i empelt. La collita té lloc a principis d'estiu.

Figuera

Espècie resistent, amb arrels que s'estenen a molta distància i el fan apte per a indrets secs; es pot fer bastant gran. Prefereix sòls calcaris i argilosos. Les figues es cullen a principis de tardor. En aquestes terres hi havia les varietats de *coll de dama* (negra i blanca), *sajola*...

En nombroses cases en tenien alguna; sovint es plantaven en les vinyes. Moltes van morir a conseqüència de la gelada de 1956, i ara gairebé no en queden.



Una figuera en les proximitats del nucli antic de SPV. Primera meitat s. XX. Autor desconegut. Arxiu CESPV

Nesplera o nespler

Fruiter petit i resistent, de llarga vida, gairebé no s'ha de cuidar. Prefereix sòls frescos i solts, amb poca calç, i una situació no massa assolellada. El fruit, la nespla⁶, es deixava en l'arbre fins a l'hivern i llavors es collia i es guardava en palla, en lloc fresc i sec, i no es podia consumir fins que estava molt madur. Aquí n'hi havia hagut en moltes cases de pagès, però actualment han desa-paregut.



Nespla

Noguera

Arbre resistent, de bones dimensions, en moltes cases se'n tenia algunes, sobretot en llocs frescals i amb una certa humitat, com fondalades, a la vora de rierols, etc. Les nous es collien a la tardor, normalment picant les branques dels arbres, ja que altrament els animals del bosc s'enduïen les que anaven caient per si soles.

En el nostre entorn n'hi havia bastants, i tenien una certa importància econòmica ja que les nous sovint es venien. Ara gairebé no en queden.

⁶ No s'ha de confondre amb el nespre que es comercialitza actualment, que pertany a un gènere diferent.

Olivera

Arbre de creixement molt lent, pot viure segles. Prefereix indrets arrecerats i assolellats, sense temperatures extremes ni sequeres fortes. S'adapta a tota mena de sòls, sempre que siguin permeables.

La plantació tenia lloc de gener a març, i es feia normalment⁷ a partir de rebrots de peu de soca o d'estaques de soca o de tronc, que s'enterraven en un bon forat. En ocasions se sembrava entremig alguna altra planta.

La collita es feia antigament entre setembre i octubre (si les olives s'havien de consumir) i a finals de desembre o gener (si es volia fer oli); amb el temps, aquest darrer període s'avançà al novembre o desembre, ja que llavors el fruit contenia més oli i no es malmetien els brots que creixerien a la primavera. Es considerava que si tenia lloc en lluna vella s'obtenia un oli millor. Abans la collita es duia a terme plegant les olives caigudes, però aquest costum s'abandonà i es passà a collir les que estaven encara en l'arbre, recorrent a sistemes diversos: aquí es feia colpejant les branques amb bastons d'avellaner, pals, canyes..., procurant no esbrostar els arbres; també s'agafaven directament de la branca, ajudant-se amb perxes proveïdes d'un ganxo en l'extrem; un altre mètode consistia en "pentinar" les branques amb una mena de rasclets. De tant en tant calia enfilar-se als arbres, ja fos directament o mitjançant escales llargues de fusta. Damunt del terra es disposaven unes peces grans de tela basta —els llençols— o uns quants sacs oberts, cosits, on es recollien les olives que anaven caient. Era una tasca dura, ja que amb el fred les mans quedaven balbes. Avui dia es pot fer la collita amb vibradors, que sacsegen els arbres.

La pagesia procurava tenir algunes oliveres per a disposar d'olives i d'oli per al consum familiar, aplicant-hi els mètodes de conreu tradicionals⁸. En aquest terme n'hi havia hagut en moltes cases —fins i tot les situades en indrets de muntanya, menys avinents, com Santa Susanna— però en escàs nombre,



Les oliveres del camí de la Rectoria, en la primera meitat del s. XX. Autor desconegut. Arxiu CESPV

⁷ També es podia fer a partir del pinyol d'oliva, però era encara més lent. Actualment se sol utilitzar planters procedents de viver.

⁸ D'ençà principis del s. XX en les explotacions grans ja s'estaven emprant procediments nous.

disposades sovint en marges; eren de diferents varietats (arbequines i altres) i es cuidaven poc o gens.

Amb la gelada històrica de 1956 moltes van morir; algunes van rebrotar però ja no produïen com abans; amb el temps es van anar arrencant pràcticament totes, perquè sortia més a compte comprar l'oli ja elaborat i dedicar la terra a d'altres conreus. Encara se'n conserven algunes, però estan abandonades.

Pomera

De vida llarga, prefereix climes frescos i humits i terrenys permeables; si a l'estiu fa massa calor o no disposa de prou aigua cauen els fruits; les arrels són superficials i molt desenvolupades. Es propaga per empelt. Es cull d'agost a octubre. En el nostre entorn n'hi havia alguna, sobretot en sots i en indrets amb més aigua; se'n feien de nombroses varietats: *camoses*, *del ciri*, *de sang de perdiu*, *de Sant Jaume*... Els excedents es donaven al bestiar i algun cop s'havien venut.

Perera

De característiques similars a la pomera, requereix més humitat i climes temperats, així com sòls fèrtils i ben drenats; floreix una mica abans i resisteix menys les baixes temperatures. La collita es fa a l'estiu. Les arrels són penetrants; creix lentament i viu molts anys. A Sant Pere de Vilamajor no se'n conreaven gaires. Hi havia, entre altres varietats, les peres *del Carme*.

Presseguer

Propi de climes temperats, viu pocs anys; emet arrels molt penetrants; admet tota mena de terrenys, preferiblement poc compactes i amb poca calç. És exigent en reg i adob. Es reproduïx per llavor, i es pot empeltar sobre cirerer o ametller; els fruits es cullen cap a l'agost.

Aquí n'hi havia bastants, s'anaven escampant per sí sols; sovint es plantaven en les vinyes. Se n'havien dut a vendre a Llinars i altres poblacions. Entre les varietats existents hi havia els *mollassos*, de carn tova i blanca, i els de *sang de bou*.



Préssecs. Sta. Coloma de Cervelló.
Foto: Núria Cuch.
ADV Fruita Baix Llobregat

Prunera

D'arrels superficials, no és gaire exigent; prefereix sòls fèrtils i humits, i admet els argilosos. Es reproduïx per llavor i per estaca. Es cull cap a l'agost. En aquest terme n'hi havia de diferents varietats: *clàudia*, *gropa*, *morada*...

Vinya

Arbust poc exigent en regs i en sòls, es fa en climes temperats, amb calor estival i escasses boires o glaçades tardanes. Se li destinen terres de secà de mala qualitat, especialment en pendents assolats i arrecerats. La planta sencera es coneix com a *cep* (quan es deixa créixer és la *parra*), les branques són els *sarments* i les fulles, els *pàmpols*. Sovint es plantaven parres al costat de la porta principal i altres indrets de les cases, on a més dels fruits proporcionaven ombra.

Es reproduïa plantant sarments joves a uns tres pams de fondària. Els ceps no produïen raïm fins passats dos o tres anys, temps durant el qual s'anaven eliminant les males herbes i enmig s'hi solien plantar patates, faves o altres verdures compatibles.

El conreu era complex i laboriós: a principis de primavera es cavava a l'entorn dels ceps; al maig s'eliminaven part dels brots; posteriorment es cavava un o dos cops més; normalment se subjectava el raïm mitjançant canyes o pals i es treien pàmpols —s'espampolava—; també s'esporgaven els sarments improductius; calia fer, a més, els tractaments preventius contra les malalties. Un cop passada la fil lloxera, en els llocs de major producció vitivinícola s'optà per plantar els ceps en rengles i disposar-los a una distància que permetés llaurar enmig.

La collita —la *verema*— es feia cap al setembre (a la muntanya, a mitjan octubre): els raïms es tallaven amb el



Parres en la façana d'una masia



Cavant la vinya al costat de l'ermita de Sant Lleir (SAV). 1910, aprox. Arxiu F. Bardera

veremall o amb tisores i s'anaven col·locant en recipients (cistells, llaunes...), que després es buidaven en coves; aquests s'abocaven en les *portadores*⁹, on es premien una mica els raïms; després es tapaven amb un sac, que es lligava, i així es duia la collita a la casa. Si s'utilitzava un carro, a l'hora de pujar-hi les portadores intervenien dos homes a baix un l'altre a dalt, estirant d'una corda agafada a la *cornalera*; també es transportaven a bast o a mà. Es procurava enllestir la verema en poc temps, per tal que tot el raïm comencés alhora la transformació en vi.

Cap al mes de gener s'esporgaven els ceps de dos o més anys (en les vinyes de muntanya se solia fer el novembre). Els ceps morts se substituïen antigament mitjançant les tècniques del *colgat* i del *capficat*, que, en essència, venien a consistir en enterrar part d'un cep veí, que un cop produïa arrels se separava de la planta mare i esdevenia un nou cep.

S'adobava normalment cada dos anys: llavors es fan-gava i s'enterraven fems o altres adobs disponibles. Uns tres cops l'any calia aplicar els tractaments contra l'oïdi i el mildiu.

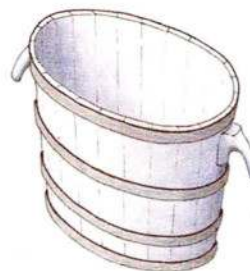
El raïm era cobejat per molts animals (ocells, guilles, gossos, vespes, abelles...), que en menjaven força.

Sense estar entre les principals comarques productores de vi, al Vallès s'havia posat un interès especial en el conreu de la vinya, que s'estenia sobretot per la plana sud-oriental (on es troba Sant Pere i Sant Antoni de Vilamajor) i arribava fins als 900 m d'altitud. S'obtenia un vi de poca graduació i de qualitat discreta, ja que procedia de la barreja de diferents varietats de raïm i no s'elaborava seguint tècniques avançades.

Aquí moltes cases tenien alguna vinya, normalment de petita extensió i situada en terres *penjades*



Veremant. En aquest cas intervé un jornal·ler: SAV, 1930. Autor desconegut. Arxiu F.Bardera



Portadora.
A cada costat, les
cornaleres, per on
se subjectava

⁹ Uns dies abans d'utilitzar-les s'havien de posar en remull, a fi que la fusta s'inflés i les dogues ajustessin bé.

i en artigues; se'n trobaven fins i tot en indrets de muntanya (el Cortès, Santa Susanna, el Samon...). S'elaborava vi per al consum familiar (aportava una part significativa del component calòric de la dieta) i ocasionalment es venia l'excedent; en algunes cases també feien panses. Es conreaven diverses varietats: *sumoll, pansa rossa, pansa blanca, roig, picapoll*, etc., i normalment no es recorria a jornalers. El 1880, poc abans de l'arribada de la fil·loxera, a SPV hi havia 145 ha conreades; deu anys més tard, quan la producció ja anava de baixa, es van obtenir 1.500 hl de vi. Després de la plaga, la superfície de vinya va disminuir notablement, i molts ceps es van abandonar (especialment els situats en les pitjors terres); llavors en aquells terrenys s'hi van plantar pins, s'hi van establir altres conreus o van acabar envaïts per arbusts i més tard pel bosc; la resta de vinyes es va mantenir (amb ceps empeltats sobre peus americans), però amb el temps es va anar deixant, ja que el conreu donava molta feina i no sortia a compte; les darreres que es van conservar a Sant Pere de Vilamajor es van arrencar cap a principis dels anys setanta del s. XX; encara queda, però, algun cep escadusser.

6.5- Conreus industrials

Cànem

Planta de tiges molt llargues (arriben als dos metres i mig), amb fibres útils per a fer cordes, espardenyes, teixits, sacs... La grana era molt apreciada pels ocells de gàbia.

Molt exigent en aigua, s'havia de conrear en terres de regadiu, preferentment argiloses. A l'hivern es fangava, rasclava i adobava bé la terra; a l'abril es feien els cristalls i les regadores i se sembrava. Calia regar sovint (cada quinze dies, si no plovia). Se segava cap a principis de juliol, utilitzant una eina especial: el *verduguillo*; era una tasca dura, i sovint la realitzaven colles de segadors. Les tiges s'agrupaven en garbes, que es deixaven uns dies esteses a terra o damunt l'era; es giraven per tal que s'assequessin bé.

El procés d'obtenció de la fibra era dur i laboriós: Quan les plantes estaven seques, s'espolsaven amb força a fi de fer caure les fulles i es batien agafant-les per l'extrem inferior i picant-les contra el terra, per desprendre la grana; després s'apilaven les tiges i es deixaven un temps en el camp. Quan es disposava de prou aigua, s'introduïen en unes basses —s'enriuaven o *amaraven*¹⁰— formant rengles, amb unes pedres al damunt, i s'omplien d'aigua, a fi d'estovar-les. Aquestes basses estaven sempre al costat d'un rec, ja que calia que l'aigua hi anés entrant i s'anés renovant (així i tot, la matèria vegetal s'enfosquia i es desprenien gasos nocius). Després d'una setmana en remull, els feixos es fregaven —es *pelaven*— a fi d'activar la separació de les fibres; es treien de la bassa, es disposaven normalment en piles còniques i es deixaven assecar al sol. Amb l'arribada del fred, els manats de cànem s'aixafaven fent-los passar per la *bregadora*, a fi d'acabar de separar la *riscla* o *calamuixa*¹¹ i les impureses. També es podia *bregar* amb màquines, però el sistema no acabà de convèncer als pagesos.

Un cop obtinguda la fibra neta, els manats de fil es pentinaven passant-los per una carda manual i s'agrupava en floques d'un a dos metres de llarg, nuades per una punta. S'acostumava a fer-ne feixos ro-



Assecant les tiges de cànem. Balaguer, 1932. Arxiu Mas

¹⁰ Utilitzo aquest terme general ja que no he trobat la denominació local.

¹¹ Id. ant.

dons, de 70 a 90 quilos, que es lligaven amb el mateix cànem, i es guardaven en lloc arrecerat fins al moment de fer-ne sacs, draps de casa, etc., o de vendre els excedents a les fàbriques de cordes i als espadenyers.

El cànem del pla del Vallès era de molta qualitat. Existí una important indústria cordera a Granollers, que es va mantenir llarg temps fins a mitjan s. XIX, en que sobrevingué una crisi, deguda sobretot a la competència del cànem estranger, la manca de disposicions aranzelàries protectores i la difusió de fibres vegetals noves. El conreu anà de baixa, es revifà amb la demanda exterior arran de la Primera Guerra Mundial i pocs anys més tard va desaparèixer. A Sant Pere de Vilamajor només devia tenir una certa importància en alguns camps de regadiu del veïnat de Canyes o algun indret similar i ja s'havia abandonat, segons sembla, abans de la fi del s. XIX.



Bregant el cànem. Castelló de la Plana, 1916. Arxiu Mas

6.6- Prats artificials

Eren extensions de terreny de poc pendent, amb herba o mates aprofitables per al bestiar, normalment aconseguits artigant el bosc i el matollar; calia que rebessin una pluja suficient. Per tal d'evitar que es tornés a establir la vegetació pròpia de la zona, sense interès ramader, la pràctica més simple consistia en cremar-los periòdicament de forma controlada (amb risc de calar foc al bosc), eliminant així les argelagues, el ginestell, la bruga... que hi havien crescut; la cendra resultant servia d'adob. En altres casos es conreava pròpiament el terreny, fent-hi una o més llaurades, esterrossant si calia, passant el rascle i aplanant; s'hi sembrava una barreja de llavors (normalment una lleguminosa amb una gramínia o un altre vegetal), per exemple: veça i civada, nap i herbes farratgeres, que es potenciaven l'una amb l'altra i donaven un farratge més complet. Si es volia collir-ne la llavor, se segava quan estava florit i més tard es batia. Quan es pasturaven, els mateixos excrements dels animals els adobaven.

En aquest terme hi havia algunes pastures, a la muntanya (en algun penjat que feia de mal conrear, en algun antic camp abandonat, etc), que es consumien directament, i l'única feina que s'hi feia era cremar-los. Es practicava especialment de la zona del Cortès cap amunt, on s'havien eliminat la major part dels arbres i es dedicava sobretot a la pastura d'ovelles. Actualment, alguns camps s'han transformat en prats artificials i hi pasturen vaques; s'hi sembla barreges de llavors d'herba de prat d'alta muntanya, alfals i altres, que poden viure uns quatre o cinc anys. El resultat que donen és incert: a l'estiu, tot i regar-los una mica solen quedar bastant eixarreïts. Només se seguen els anys que unes pluges superiors caigudes durant el bon temps permeten unes majors produccions; llavors s'ensitgen al buit en bales de plàstic i en ocasions també s'assequen.

ANNEXOS

1) Unitats de mesura

Existia un gran nombre d'unitats de mesura, que variaven d'una zona a una altra, fins i tot dins de cada comarca: en el Vallès Oriental predominaven des de l'època medieval les utilitzades en el mercat de Granollers; també s'empraven les del mercat de Cardedeu o del de Sant Celoni. No es van unificar fins al s. XVI, i algunes encara van experimentar una lleugera modificació (va ser el cas de la càrrega i de la quartera: n'hi havia de noves i de velles). En aquestes contrades es van usar fins als anys 50 del s. XX, aproximadament, i van anar sent desplaçades per les del sistema mètric decimal.

Les mesures eren recipients de capacitat coneguda, utilitzats per als cereals, llegums, castanyes, nous, llavors..., que es quantificaven atenent al volum, no al pes. Un cop curullades amb el producte pertinent s'hi passava la *rasadora* (un llistó de fusta), a fi de deixar-lo a la mida. N'hi havia de diferents tipus, però les més habituals eren troncocòniques, fetes amb dogues de fusta subjectades amb cercols de ferro. Moltes cases disposaven d'un joc de mesures.

Les principals unitats antigues que es van utilitzar aquí en els darrers temps van ser les següents:

Unitats de pes

càrrega = 120 quilos (s'equiparava normalment a 120 litres, i passava així a ser també una unitat de volum)

quintar = 40 quilos

Unitats de volum

quartera = 69'5 litres (es considerava que corresponia a uns 60 quilos de gra)

quartà = 1/12 de quartera = 5'8 litres (venien a correspondre a uns 5 quilos de gra).

Unitats de superfície

quartera = 3.672'37 m². A l'hora de fer una conversió ràpida, es considerava que dues quarteres i mitja (per defecte) o tres (per excés) equivalien a una hectàrea.

2) Cicles vegetatius (Cànoves, 1940 aprox.)

Font: Salvador Llobet, *El medi i la vida al Montseny*.

	gener	feb.	març	abril	maig	juny	juliol	agost	set	oct.	nov.	des.
blat de moro			X	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX				
blat de moro							XXX	XXX	XXX	XXX		
patates			XXX	XXX	XXX	XXX	XX					
faves	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX				XX	XXX	XXX
napes	XXX	XXX	XXX	X				X	XXX	XXX	XXX	XXX
sègol	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	X						XXX
blat	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XX					XXX	XXX

3) Superfícies conreades a SPV (1984)

Font: J. Abel i J. Jordana, *L'activitat econòmica al Vallès Oriental*.

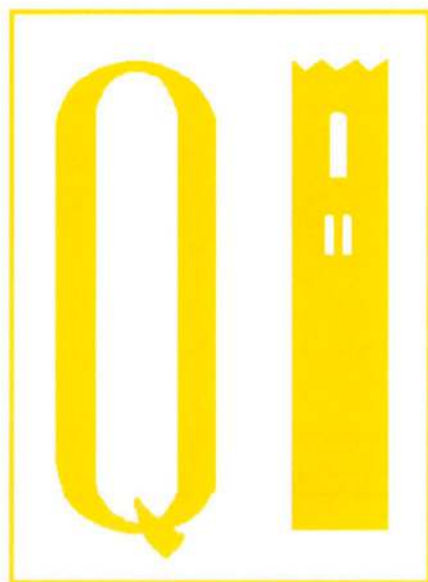
conreu	extensió
farratges	62%
cereals	22%
tubercles	8%
hortalisses	2%
lleguminoses	3%
vinya, olivera, fruiters..	3%

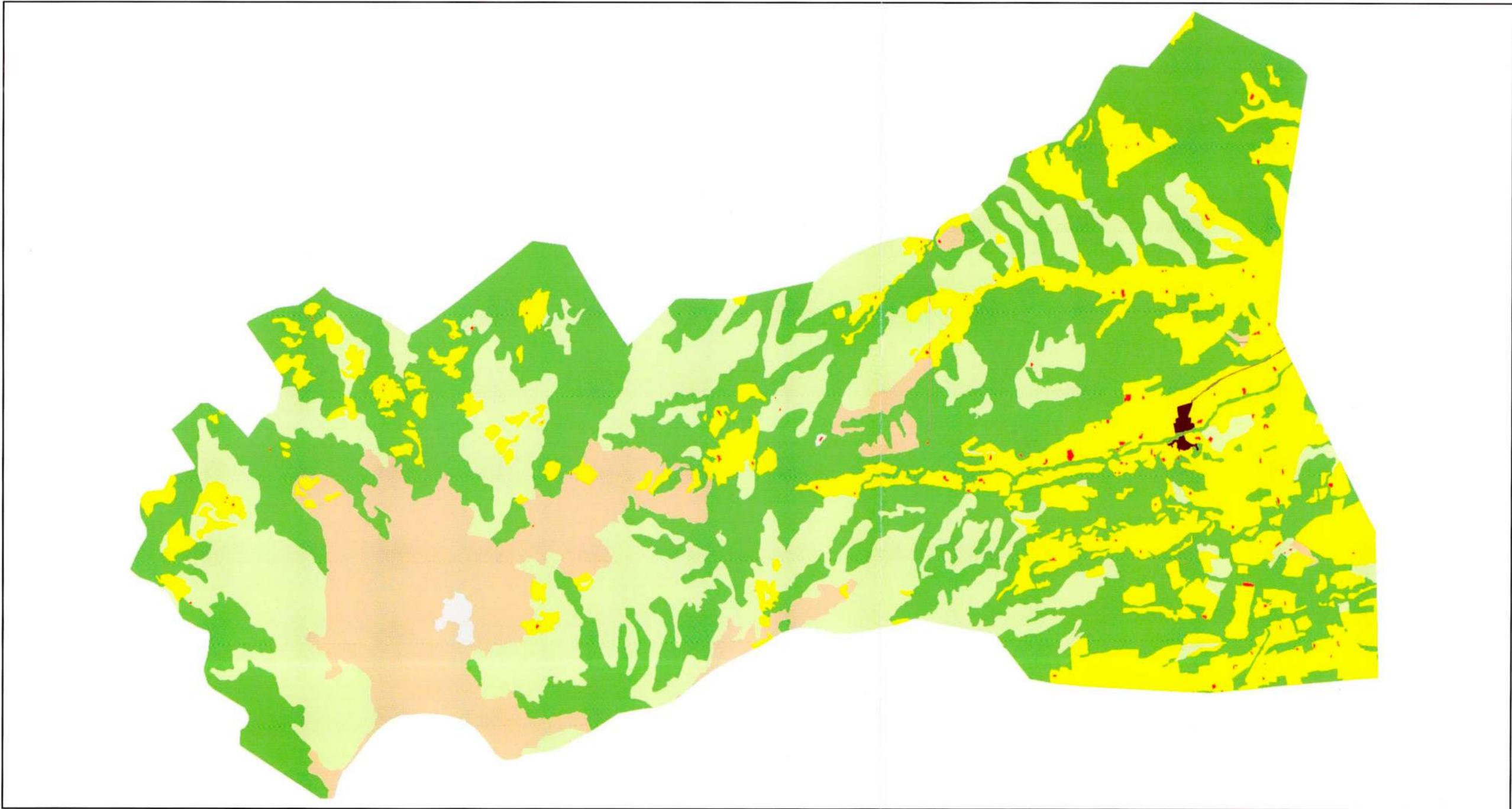
4) Evolució dels usos i cobertes del sòl a SPV

Font: Facultat de Geografia de la Universitat de Girona

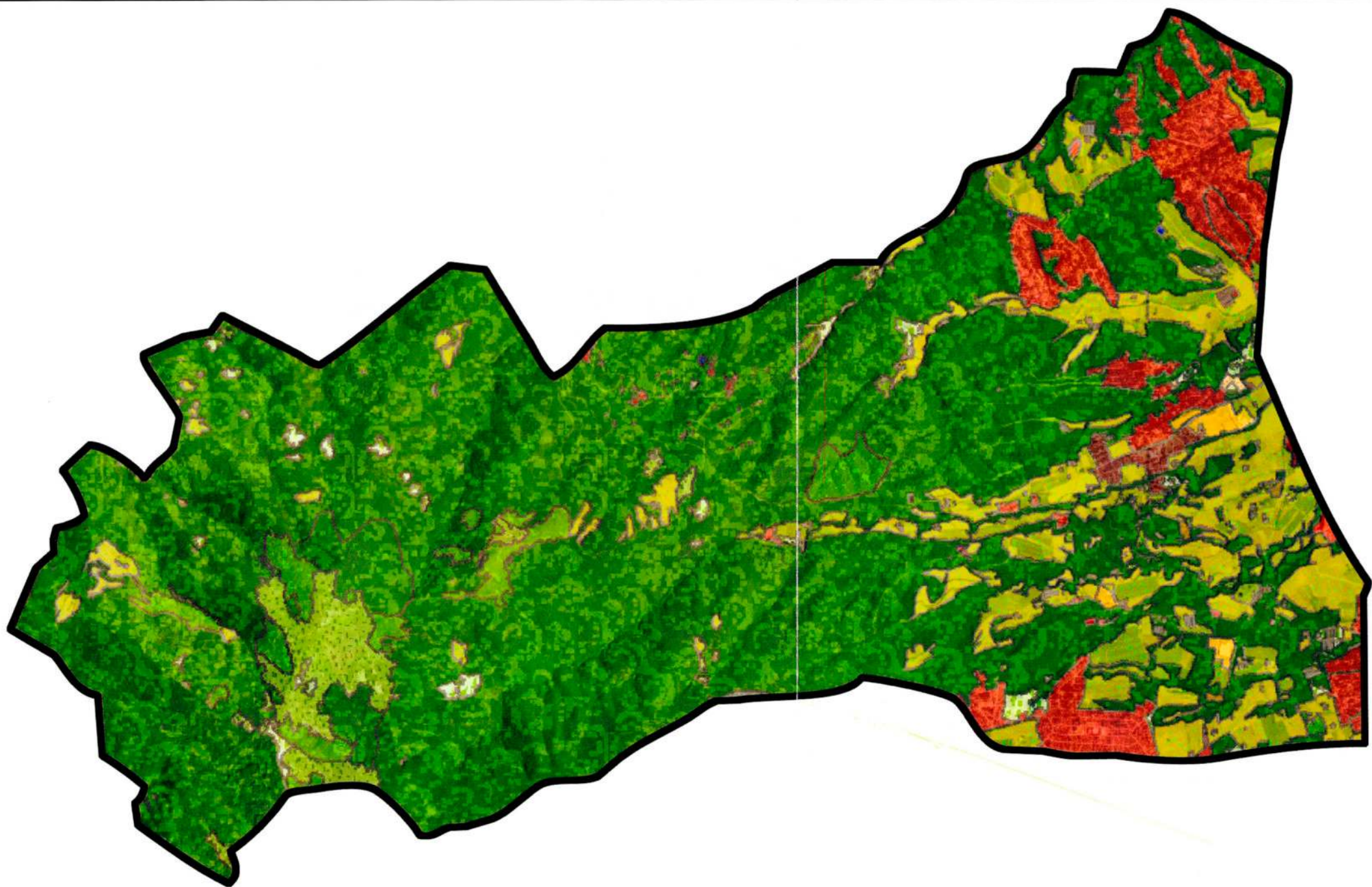
Tipus			1956	2003
vegetació espontània	bosc	compacte	44,72%	77,78%
		esclarissat	23,85%	2,85%
		de ribera		0,04%
	brolles		11,69%	2,76%
	erm		0,24%	1,25%
espai agrícola	conreus	herbàcis	19,16%	13,10%
		arbustius		0,08%
		arboris*		0,07%
espai construït	nucli urbà		0,11%	0,47%
	urbanització			6,52%
	edificis aïllats		0,19%	0,54%
	polígon industrial			0,43%
	serveis o equipaments			0,05%
carretera			0,03%	0,02%
làmina d'aigua				0,04%

* plàtans i pollancre.





- | | | |
|----------------------|------------------|-------------------------|
| Vegetació espontània | Espai agrícola | Espai urbanitzat |
| Bosc compacte | Conreus herbacis | Nucli urbà |
| Bosc esclarissat | | Casa/edificació aïllada |
| Brolla | | Carretera |
| Erm | | |



Vegetació espontània		Espai agrícola		Espai construït		Altres	
Bosc clar (no de ribera)		Conreus		Sòls nus urbans		Aigües continentals	
Bosc de ribera		Plantacions de plàtans		Vies de comunicació		Canals i basses i agrícoles	
Bosc densos (no de ribera)		Plantacions de pollancre		Zones d'extracció minera		Roquissars	
Matollars				Zones esportives i lúdiques		Sòls nus forestals	
Prats i herbassars				Zones urbanitzades		Tarteres	

GLOSSARI

alcalí: substància que, combinada amb àcids, forma sals.

aqüífer: formació geològica porosa situada damunt d'una capa impermeable, per la qual l'aigua circula i s'emmagatzema.

bast: coixí reforçat que es posava damunt del llom de les bèsties de càrrega.

boll: embolcall del gra del blat i altres cereals que es desprèn durant la batuda; està compost per la pellofa i l'aresta.

braçat: quantitat d'una cosa que es pot agafar entre els braços.

brolla: formació vegetal més aviat esclarissada pròpia de climes mediterranis, que consta d'herbes, mates i arbusts que no superen els dos metres.

buina: excrements dels bòvids.

cabal: quantitat d'aigua que porta, per exemple, un riu.

cairó: rajola quadrada de fang cuit.

calçar: acostar una mica de terra contra la base de la tija, per tal de protegir-la de la sequera o de temperatures extremes.

calcari: que conté carbonat càlcic.

calderada: aliment bullit per al bestiar, integrat per col, blat de moro, segonada...

canal: conducte de terrissa, obert per dalt.

capar: extirpar els testicles.

capristell: peça de fusta amb punxes utilitzada per a comandar bous o vaques junyits.

carda: superfície proveïda de pues curtes per les qual es passa un floc de filaments tèxtils i que permet desenredar-los i disposar-los paral·lelament.

cassa: recipient metàl·lic cilíndric proveït d'un mànec molt llarg.

cereals: plantes gramínies que fan una llavor farinàcia. Exemples: blat, ordi...

colgar: posar una cosa dins d'un forat obert en el sòl i cobrir-la amb la terra retirada.

cornalera: cadascuna de les nanses de la portadora.

crucíferes: família de plantes de fulles alternes, flors en raïm i fruit capsular; a la qual pertanyen els naps, els raves, les cols...

curullar: omplir un recipient fins a vessar.

doga: cadascuna de les fustes que formen el cos d'una bóta o d'una portadora.

creuera: travesser situat dalt del mànec d'una eina.

drenar: eliminar l'excés d'aigua d'un terreny.

enasprar: posar pals o canyes per a subjectar una planta tendra o perquè s'hi agafi una planta enfiladissa.

erm: que no està conreat.

esbrostar: treure les branques primes.

espigot: panolla del blat de moro ja desgranada.

esqueix: part d'una planta –normalment, una branca– que se separa i s'utilitza per a reproduir-la.

estaca: part d'una tija o arrel que, plantada separatament, originarà una planta nova. Pal utilitzat per a fer sots de plantació.

estirandes: corda o corretja llarga usada per a menar animals de tir.

farinassa: farina grossa, poc depurada.

femta: excrements.

feixa: peça de terra de conreu feta en un terreny inclinat, perpendicularment al sentit del pendent i mantinguda mitjançant un marge de terra o de pedra.

floca: matèria tèxtil en brut.

forcada: quantitat d'herba, palla, etc. que es podia agafar amb una força d'una vegada.

gramínies: grup de plantes herbàcies que es caracteritzen bàsicament per tenir la tija en canya, fulles molt allargades i flors en espiga o en raïm.

grana: llavor.

grill: brot que emet una llavor.

jaç: lloc rústec per a jeure, consistent en un llit de materials tous, com ara palla, pelló de blat de moro, boll, etc.

híbrid: animal o planta resultant de la unió de dues espècies diferents.

intensi: conreu en què s'aplica reg i adobs suficients per tal d'obtenir altes produccions de forma continuada.

lleguminosa: grup de plantes caracteritzades per tenir el fruit en llegum. Exemples: pèsols, faves, trepadella...

llençol: tela basta per a usos diversos.

llera: porció de terreny per on circula un curs d'aigua ja establert.

llossar: picar la vora de la fulla d'una eina per tal d'aprimar-la i recuperar així el tall.

mina: galeria excavada per a captar i conduir aigües.

pedra seca: tècnica de construcció realitzada amb pedra sola, sense unir-la amb morter.

penjat: terreny de muntanya en pendent.

petja: senyal que deixa el peu a terra quan es camina.

plançó: rebrot proveït d'arrels. Arbre nou que s'ha de transplantar.

portadora: recipient de dogues de fusta i cercols de ferro, obert per dalt i comprimit lateralment, amb dues nanses rectes.

post: tauló de mida mitjana.

rasa: excavació llarga i estreta.

rec: canal d'aigua per a regar.

regadora: rec petit per a distribuir l'aigua en els conreus de regadiu. Volum d'aigua de reg disponible en un temps determinat.

rem: pila allargada d'herba segada que queda damunt del camp.

rost: terreny en pendent.

rostoll: part basal del cereal, encara arrelat, que roman en el terreny un cop s'ha segat.

rostollar: llaurar superficialment la terra a fi d'arrencar el rostoll.

saó: grau d'humitat del sòl que permet un creixement vegetal adient.

saurí: persona que, amb l'ajuda d'una vareta, pot notar la presència d'aigua sota terra.

segó: conjunt de pel·lofes moltes del gra de blat, que acompanya la farina tot just obtinguda.

senalla: cabàs rodó de poca alçada.

sèquia: canal de regadiu.

som: de poca fondària.

tavella: beina d'un llegum, on s'allotgen les llavors.

textura: disposició de les partícules d'una matèria.

terrera: teula grossa amb què es fan les canals d'algunes teulades.

tralla: vara que porta en un extrem una corda o una corretja, i s'utilitza per atiar els animals mitjançant el soroll sec que emet.

tremuja: caixa que ve a ser una mena d'embut per on s'aboquen els materials que s'han de triturar, etc.

trènit: temps de durada d'un contracte, obligació, exercici d'un càrrec, etc.

vessant: pendís d'una teulada o d'un terreny, per on corre l'aigua de la pluja.

BIBLIOGRAFIA

- ABEL, Jordi ; JORDANA, Jacint: *L'activitat econòmica al Vallès Oriental*. El racó del llibre de text. Barcelona, 1987.
- AGUILAR I PUJOL, Anna: *Viure a pagès. 1900-1950*. Proa. Barcelona, 2004
- ANGLÈS I FARRERONS, Josep M. : *Influència de la lluna en la agricultura*. Dilagro. Lleida, 1994.
- AYALA-CARCEDO, Francisco Javier, et. al.: *Historia de la tecnología en España*, vol. I. Valatenea. 2001
- AYATS, FRANCESC: *Eines de pagès. Col·lecció de miniatures*. Museu de Granollers. Granollers, 1994.
- BALCELLS, Albert: "La Unió de Rabassaires, 1922-1939", *L'Avenç* (Barcelona), n° 10 (Nov. 1978).
- BARBA MIRALPEIX, Julià ; JUANTO BENERIA, Idoia; MANEJA ZARAGOZA, Roser; MIQUEL RUIZ, Sergi: *Evolució dels usos i cobertes del sòl al Parc del Montseny en 50 anys*. Monografies del Montseny, 18. Amics del Montseny. Viladrau, 2003.
- BARRIS DURAN, Jordi: *La masia Miravall*. Publicacions de l'Abadia de Montserrat. Barcelona, 1999.
- BAYER, Josep: *Alternatives al cultiu del raïm*. Certamen Científic Literari. Casino de Granollers. Granollers, 1882.
- BELLAVISTA I FERNANDEZ, Núria ; PUJOL I COSTA, Francesc: *Recull del temps passat: eines de la pagesia i dels oficis, plantes medicinals*. Societat Històrico-cultural. Museu de Bigues i Riells. Bigues i Riells, 1993.
- BOADA, Martí ; GARRIGA I ANDREU, Joan; GONZALEZ I LLORENTE, Carles; HOMS I COROMINAS, Josep; PLANAS I MAREMA, Jordi: *La transformació del Vallès Oriental*. Caixa de Catalunya. Barcelona, 1994.
- BONET I GALOBART, M. Àngels: *Un passeig per la cultura popular del Montseny*. Col·lecció L'Agulla, 32. El Mèdol. Tarragona, 2003
- BRETTON, Françoise; PANAREDA, J.M. : *Cambios en los modos de producción y su impacto en el medio*. I Congreso Español de Antropología, 1977. Actas del Departamento de Antropología. Barcelona, 1980.
- CALAM, XAVIER: *Els regants (Sant Esteve de Palautordera)*. XX Ronda Vallesana. Unió Excursionista de Sabadell. Sabadell, 1999.
- CAMPO EXPERIMENTAL DE PARETS DEL VALLES: *Cultivo del maíz*. Folleto de divulgación agrícola. 1947.
- CAMPS I ARBOIX, Joaquim: *Història de l'agricultura catalana*. Ed. Taber. Barcelona, 1969
- CANALS, Andreu: "El batre: el nostre pa de cada dia", *Montbui*, n° 43 (1978).
- CANALS, Andreu: "Noms d'eines i utensilis de la pagesia", *La Tortuga*, n° 36, 37 i 38 (1979).
- CANO IBÁÑEZ, Francisco; CUENCA I MOROS, Montserrat; SAURÍ I PUJOL, David: *El medi rural i les activitats agràries al Montseny*. Diputació de Barcelona. Servei Parcs Naturals. Barcelona, 1984
- CASTELLS SERRA, Josep: *Records de quan feia de pagès*. Garsineu Edicions. Tremp, 1999.
- COLL, Tomàs: "El cànem". *El Tot*, n° 116 (1995).
- COMAS, Pere: "Decadència de la vinya a la nostra comarca", *Plaça gran*, n° 231 (1983).
- CONSEJO PROVINCIAL DE FOMENTO. *Sección de Plagas del Campo. Memoria resumen*. Barcelona, 1914.
- ESPINACH, Ramon: "Estudi sobre les activitats agràries i el medi rural al Montseny", *Contrades*, n° 0 (1985).

- ESTRADA, Ferran; ROIGÉ, Xavier: *De l'ahir a l'avui: continuïtats i canvis en els masos del Montseny*. Ponències. Centre d'Estudis de Granollers. Granollers, 2003.
- FERRER, Llorenç: *La vida rural a Catalunya. Catalunya en blanc i negre*. Angle Editorial. Barcelona, 2002.
- FUGAROLAS I MASÓ, Jaume: *Gaserans, anys 50: tal com érem*. Autoedició. 2000
- FULLÀ, Francesc: "Recordant uns oficis: Els jornalers de pagès", *Germinal*, n° 78 (1987).
- GARCIA I BURDOY, Josep M: "El "Sindicat" de Sant Pere", *Pelideu* (Sant Pere de Vilamajor), n° 17 (2004).
- GARCIA I BURDOY, Josep M: "Un retrat de la població de Sant Pere, el 1880 », *Pelideu* (Sant Pere de Vilamajor), n° 16 (2003).
- GARCIA-PEY, E. "L'era de ca l'Artigues", *9 Nou* (Granollers), n° 661 (1996).
- GARRABOU, Ramon; PLANAS, Jordi: *Estudi agrícola del Vallès (1874)*. Treballs del MDG;3. Museu de Granollers. Granollers, 1998
- GARRIGA, Marc: *L'argot del pagès. Estudi del lèxic agrícola de l'est del Montseny*. IES Montsoriu, 2002
- GRAU, J. : "La Mancomunitat de Catalunya i la seva actuació al Vallès Oriental", *Lauro* (Granollers), n° 9 (1985).
- HURTADO, Víctor; MESTRE, Jesús; MISERACHS, Toni: *Atlas d'Història de Catalunya*. Edicions 62. Barcelona, 1998
- IGLÉSIES, Josep: *La plaga de la fil·loxera i les seves conseqüències a Catalunya*. Ed. Barcino. Barcelona, 1988.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA: *Primer censo agrario de España*. Barcelona. XXV años de paz. Madrid, 1964.
- LLOBET, Salvador : "L'activitat humana a les muntanyes del Vallès", *Butlletí de l'Agrupació Excursionista de Granollers* (Granollers), n° 13 (1933).
- LLOBET, Salvador : "Medidas antiguas del Vallès", *Butlletí de l'Agrupació Excursionista de Granollers* (Granollers), n° 24 (1945).
- LLOBET, Salvador; GÓMEZ, A.: *Significació agrària i històrica dels marges del Vallès*. El regadiu. Separata "Los paisajes del agua", Universitat de València. València, 1989.
- LLOBET, Salvador: *El medi i la vida al Montseny*. Museu de Granollers i Agrupació Excursionista de Granollers. Granollers, 1990
- MALEFAKIS, Edward: *Reforma agrària y revolución campesina en la España del siglo XX*. Ariel Historia, 28. Ariel. Barcelona 1982
- MARTÍ I FERRER, Robert: *Diccionari de maquinària agrícola*. Curial. Barcelona, 1994
- MATEU I GASQUET, Joaquim ; FONT I VALENTÍ, Gemma ; PUJADAS I MITJÀ, Sandra: *Les activitats i els oficis tradicionals al Montseny, 1880-1920*. Monografies del Montseny, 12. Amics del Montseny. Viladrau, 1997.
- MOLINA, José A. ; GIL PÉREZ, José E. : *Manual del agricultor*. Everest. León 1985.
- ORTIZ-CAÑAVATE, J.: *Las máquinas agrícolas y su aplicación*. Mundi Prensa, Madrid, 2003.
- PLANAS, J: *L'estabilitat de la gran propietat rural en l'època contemporànea. El Vallès Oriental*. Col·lecció Homenajes, vol I. Universitat de Barcelona. Barcelona, 1999.
- PLANAS, J: *Propietaris organitzats. Estudi de la Cambra Agrícola del Vallès (1902-1935)*. Estudis de Granollers i del Vallès Oriental. Ajuntament de Granollers. Granollers, 1991.

PLANTADA, V.: "Lo cànem al Vallès", *La Renaixença*, (1903).

PONT, Miquel: *Les feines de la vella pagesia*. Proa. Barcelona, 2000.

PONT, Miquel: *Vocabulari del pagès*. Proa. Barcelona, 2005.

PORTALS I MARTÍ, Joan: *Orígens històrics de les comunitats de regants de Santa Maria i Sant Esteve de Palautordera (1680). Els llargs plets amb la vila de Sant Celoni (1722-1826)*. Monografies del Montseny, 16. Amics del Montseny. Viladrau, 2001.

REIXACH FERRÉS, Judith; LOZANO CIRUELA, Sònia: *Territori, sostenibilitat i institucions. Bases per una Agenda 21 supralocal al Parc Natural del Montseny*. Annex 1, (treball de llicenciatura de ciències ambientals UAB). Barcelona, 2001.

ROQUER I SOLER, Josep: *Progrés i evolució de la tècnica agrícola a la plana de Vic*. Publicacions de l'Escola d'estiu d'Osona, 1. 1979

SALICRÚ PLANS, Joan: *Les feines del camp i del bosc a Vallgorguina. Any 1910-1970*. Associació Cultural Vallgorguina. Vallgorguina, 1993

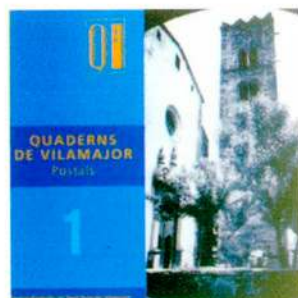
TORRAS, C.: "Cereals i grans conreats antigament ", *Amíndola* (Sant Fost de Campsentelles), nº 40 (2000).

TORRAS, Camil; CIURANS, X.: "El món rural dels nostres pobles abans i ara", *Ronçana*, nº 198 (1999).

TORRES, Núria: "El darrer gran tracte", *Sàpiens* (Barcelona), nº 24 (2004).

VALLÈS, Edmon: *Història Gràfica de la Catalunya Autònoma*. Edicions 62. Barcelona, 1977.

QUADERNS DE VILAMAJOR

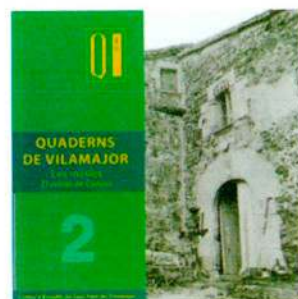


I. POSTALS

Josep M. Garcia i Burdoy, Higini Herrero Baró, Mercè Jordà Olives, Susanna Martori Rodellas i Ferran Sarrià Saracho.

CESPV, 1ª edició: juny 2001.

Un entranyable recull de diverses postals antigues de Sant Pere de Vilamajor, comentades i comparades amb imatges actuals. Hi trobaràs una eina útil i agradable per veure els canvis que ha sofert el poble durant el segle XX.



2. MASIES (I). EL VEÏNAT DE CANYES

Ferran Sarrià i Saracho.

CESPV, 1ª edició: novembre 2002.

Després d'unes pinzellades generals a les característiques dels masos agrícoles de la plana i dels ramaders de la muntanya, t'endinsarà una per una les masies del veïnat de Canyes.

Recomanat per introduir-se al coneixement del patrimoni arquitectònic rural del municipi.



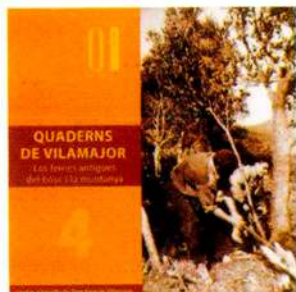
3. RUTES D'AIGUA (I)

Higini Herrero Baró.

CESPV, 1ª edició: novembre 2003.

Entendre d'on vénen les aigües subterrànies que brollen de les fonts de Vilamajor i descobrir-ne algunes tot passejant pel terme municipal. Fonts abundoses i seques, estimades i oblidades...

Els tresors més refrescants de la muntanya.



4. LES FEINES ANTIGUES DEL BOSC I LA MUNTANYA

Josep M. Garcia i Burdoy
CESPV, 1ª edició: novembre 2004.

Després del “boom” turístic que ha patit el Montseny, calia recuperar de l'oblit una forma de viure, de treballar i d'entendre el bosc i la muntanya que ja molts creien perduda. Reviure quan els bosquerols encara poblaven la muntanya.



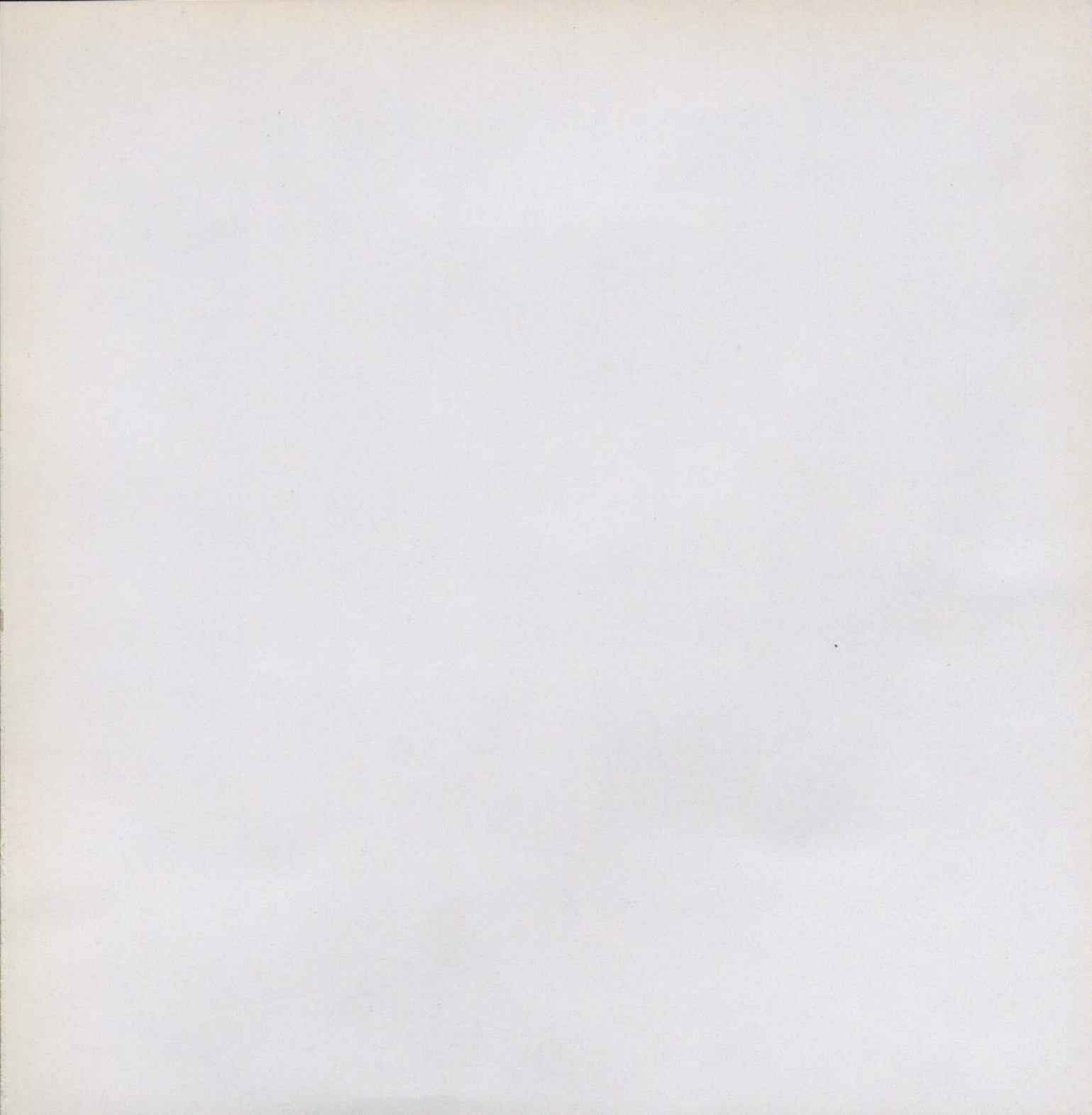
5. L'AGRICULTURA (1850-2000) / I

Josep M. Garcia i Burdoy
CESPV, 1ª edició: desembre 2006.

Sant Pere de Vilamajor ha estat un poble principalment agrícola. En aquesta primera meitat de l'obra, a part de recordar un ric vocabulari en perill d'extinció, podrem veure com s'estructurava una de les activitats econòmiques cabdals en la vida de la població.

Es poden adquirir a l'Ajuntament.







Centre d'estudis de Sant Pere de Vilamajor



Ajuntament de Sant Pere de Vilamajor