



QUADERNETS DE VILAMAJOR

REVISTA NO PERIÒDICA DEL CENTRE D'ESTUDIS DE SANT PERE DE VILAMAJOR

QUÈ MENJÀVEM A VILAMAJOR AL SEGLE XII

L'ELABORACIÓ TRADICIONAL DE L'OLI D'OLIVA
ELS RECTORS DE VILAMAJOR DURANT ELS
SEGLES XV I XVI

Número:

3

Revista no periòdica
de recerca i divulgació

CENTRE D'ESTUDIS DE SANT PERE DE VILAMAJOR

Organisme municipal depenent de
l'Ajuntament de Sant Pere de Vilamajor.
Organisme associat a la Coordinadora de
Centres d'Estudis de Parla Catalana
Institut Ramon Muntaner

President

Josep Maria Llesuy i Suñol
Alcalde de Sant Pere de Vilamajor

Coordinadora

Mercè Jordà i Olives

Consell del Centre

Mercè Jordà i Olives
Oscar Ferrer i Ventura
Higiní Herrero i Baró
Susanna Martori i Rodellas
Elena Muntán i Bordas
Neus Puig i Casademunt
Teresa Sagrera i Bassa
Ferran Sarrià i Saracho

Coordinació de la present edició

Elena Muntán i Bordas

Correcció lingüística

Neus Puig i Casademunt

Disseny de la coberta

Higiní Herrero i Baró

Atenció al lector

Mercè Jordà i Olives
centrestudis@vilamajor.cat

Edita:

Centre d'Estudis de Sant Pere de Vilamajor
Carrer Nou, número 26 - Casa de la Vila
08458 - Sant Pere de Vilamajor
(Vallès Oriental)

L'edició d'aquest volum

Col·lecció "Quadernets de Vilamajor"
Número 3 - *Què menjàvem a Vilamajor*
Primera edició, juny 2009
Tiratge de 300 exemplars

Imprimeix

Morell Impressors
Fontanella, 19 - Granollers
Telèfon: 938796699

Fotografia de la coberta

*Fragment de La Tapisserie de Bayeux
brodat al segle XI,
exposat a Calvados (Normandia)*

Agraïm la col·laboració

Josep Maria Garcia i Burdoy
Ricard Camprubí i Nieto

L'opinió i els continguts dels articles
signats corresponen únicament a la dels
seus autors. S'autoritza la reproducció
de tots els articles sempre que se'n citi
la procedència.

SUMARI

En aquest tercer número de la revista
Quadernets de Vilamajor trobareu tot això:

PRESENTACIÓ

Josep Maria Llesuy i Suñol..... 03

EDITORIAL

El Tapís de Bayeux

[MJO] 04

L'ALIMENT

Què menjàvem a Vilamajor al segle XII

[TSB] 05

ELS RECTORS DE VILAMAJOR (II)

Els rectors de Vilamajor

durant els segles XV i XVI

[FSS] 12

DEMOGRAFIA

Què se n'ha fet del jovent

de Sant Pere de Vilamajor?

[Ricard Camprubí i Nieto] 17

L'OLI I EL VI

L'elaboració tradicional de l'oli d'oliva

[Josep Maria Garcia i Burdoy] 22

PUBLICACIONS DEL CESPV 30

PRESENTACIÓ

Teniu a les mans el tercer número de la revista Quadernets, revista que va néixer en compliment dels objectius fundacionals del Centre: protegir el nostre patrimoni, entès en el sentit més ampli del seu significat, donant a conèixer alguns aspectes de la vida de Vilamajor en temps passats o a l'actualitat.

Fonamentant-se en documents de l'època (Ervigi el levita i documentació preservada a l'Arxiu de la Corona d'Aragó sobre la Batllia de Vilamajor), Teresa Sagrera ens apropa a l'alimentació en l'època medieval quan el castell de Vilamajor jugava un paper important com a residència reial, però també com a lloc d'acollida.

En Ferran Sarrià ens dóna a conèixer els noms dels rectors que van regir la vida espiritual de la nostra parròquia als segles XV i XVI, indicant-nos les dates en què van exercir els seus ministeris, i els fets més importants en els moments dels seus respectius rectorats.

En Josep Ma Garcia ens mostra les tasques relacionades amb l'activitat econòmica predominant durant tota la història del nostre municipi, l'agricultura, centrant-se en aquest cas en la producció d'oli, amb un text clar i entenedor, que il·lustra amb dibuixos i fotografies, redactat a partir d'una interessant bibliografia i amb la col·laboració important de veïnes i veïns del municipi.

En Ricard Camprubí, seguint la seva cerca en els àmbits demogràfics i econòmics, analitza el moviment poblacional dels darrers anys, tot comprant-lo amb el municipi veí de Sant Antoni de Vilamajor i centrant l'estudi en la franja de la piràmide que més afecta el nostre futur, els joves. Rigorós i polèmic, sens dubte ens farà reflexionar tot i obrint camins a la discussió positiva.

Queden molts aspectes dels temps passats i de l'actualitat vilamajorenca per esbrinar, per exposar, per donar a conèixer. Quadernets està oberta a la col·laboració ciutadana: records de la república i la guerra, de la dictadura; personatges importants del nostre poble; rondalles, ... trobaran espai en les seves planes. El comitè de redacció els acollirà, els llegirà i els publicarà en els números a venir.

Animeu-vos!

Josep Ma Llesuy Suñol
Alcalde i president del Centre d'Estudis de Sant Pere de Vilamajor

Ens interessa molt la teva opinió...

Trobes a faltar que parlem d'algun tema en concret (història, arqueologia, toponímia, geografia, botànica, personatges, economia, societat, arquitectura, opinió...)? Vols fer-nos alguna pregunta? Posa't en contacte amb nosaltres. T'ho posem fàcil:



Centre d'Estudis de Sant Pere de Vilamajor
Carrer Nou, número 26
08458 - Sant Pere de Vilamajor
(Vallès Oriental)



centrestudis@vilamajor.cat



La fotografia de la coberta

EL TAPÍS DE BAYEUX

La imatge que hem escollit per a la coberta és una escena del Tapís de Bayeux que il·lustra l'article sobre l'alimentació a l'edat mitjana. És ben evident que no és una imatge que es refereixi directament a l'alimentació a Vilamajor, però podria ser perfectament una imatge d'un àpat celebrat al nostre Castell en temps de la reina Peronella.

El Tapís és considerat com l'obra tèxtil més important del món medieval i narra la conquesta d'Anglaterra el 1066 per Guillem "el Conqueridor". La tradició vol que hagi estat l'esposa de Guillem, la reina Matilde, qui el va brodar personalment per explicar la gesta del seu espòs, tot i que els estudiosos creuen més possible que hagi estat l'obra d'artesans anglesos responnent a l'encàrrec fet pel bisbe Ot de Bayeux, germanastre del Conqueridor. La seva realització se sol situar entre 1077 i 1082.

El Tapís, de fet, és un brodat amb llana de quatre colors i vuit matisos (vermell teula, groc fort, groc torrat, verd clar, verd fosc i tres tons de blau) sobre una tela de lli cru i mesura 70,4 metres de llarg per 0,50 metres d'amplada; és incomplet, atès que sembla que manquen uns vuit metres, la localització dels quals és desconeguda. La part que coneixem representa la conquesta d'Anglaterra en 58 escenes i la seva realització estaria relacionada amb la influència que sobre el gust dels nobles exercien les teles hispanomusulmanes.

La imatge que hem triat és la corresponent a l'escena 43 i representa un banquet en el moment en que el bisbe Ot beneeix els aliments.

On el podem trobar:

La 'Tapisserie de Bayeux' es troba exposada al Centre Guillaume le Conquérant (Calvados, Normandia), està inclosa en el registre 'Memòria del Món' de la UNESCO des del 2007.

un altre fragment del tapís, de l'escena 21



Què menjàvem a Vilamajor al segle XII

Text: Teresa Sagrera i Bassa



Avui en dia està molt de moda parlar d'alimentació, de cuina, de cultura gastronòmica... Tot sovint ens assabentem que ha sortit un llibre dels orígens de la nostra cuina, un altre de cuina medieval o bé un de les autèntiques arrels de la cuina mediterrània. Tots aquests conceptes van lligats amb l'evolució d'una societat i per tant, amb la seva història.

Coneixent el que menjaven en una època determinada, entenem molt millor com vivien i com eren els seus paisatges.

La nostra alimentació ha anat evolucionant des de la prehistòria fins arribar als nostres dies. Malgrat tot, hi ha productes que de tan familiars com el tomàquet, o el nostre "pa amb tomàquet", pensem que sempre han estat presents. Però no és així, el tomàquet és una hortalissa originària de Mèxic que no va arribar a Europa fins el s. XVI i el seu cultiu no es va generalitzar fins al s. XIX.

Ens situarem al segle XII (baixa edat mitjana) ja que és un moment d'especial importància per al nostre poble. Tenim testimoni, pels documents que es conserven, que al segle XII hi havia un palau comtal a Vilamajor, on passaven algunes temporades el comte de Barcelona, Ramon Berenguer IV, i la seva muller, la reina Peronella. Fins i tot, hi podria haver nascut el seu fill Alfons I (futur comte-rei de la Corona d'Aragó) en alguna d'aquestes estades.

Al segle XII tota Europa vivia un període de canvis que es reflectien en un creixement de població, un augment del consum, un

increment de la producció agrària i artesanal, i l'ampliació dels mercats del comerç.

LES FONTS

Per conèixer com era l'alimentació a Vilamajor i a Catalunya durant aquest segle, comptem amb dos testimonis històrics fonamentals:

- El primer, un document d'especial rellevància, **la requesta del levita Ervigi** (editada i estudiada per Anscari M. Mundó) ⁽¹⁾. Aquest senyor, el levita Ervigi⁽²⁾, complia les funcions pròpies del seu càrrec cap a l'any 950 a Sant

¹ Entenem que requerir és exigir a algú alguna cosa. I que el cens era una mena de contracte que obligava a pagar unes rendes fixes cada any.

² Un levita és un diaca, és a dir, un cristià ordenat que té la missió d'ajudar al bisbe i al prevere en les funcions litúrgiques, magisterials i benèfiques.

Pere de Vilamajor. En el mateix pergami es conserva una requesta del 1157-65 dels censos que els habitants de Vilamajor pagaven a l'església. Aquest document es troba a l'Arxiu Fidel Fita d' Arenys de Mar.

- I el segon, un conjunt de **vuit documents de l'Arxiu de la Corona d'Aragó relatius als comptes fiscals de la batllia de Vilamajor (inventaris de rendes, relacions de despeses, rendicions de comptes, venda de la batllia...)** dels anys 1151, 1156, 1157, 1181, 1186, 1189, 1190 i 1204 estudiats i editats pel professor Thomas Bisson.

Gràcies a aquests documents, coneixem moltes de les despeses que es van fer al palau de Vilamajor per a acollir a més de cent persones de diferent condició social (la reina Peronella i el seu seguici, cavallers aragonesos, soldats, batlles, veguers, el comte de Barcelona i la seva comitiva, mercaders, pelegrins, jueus, sarraïns, prelats, criats ...) que hi van fer estada entre el juny de 1156 i l'abril de 1157.

Rafael Conde (director de l'Arxiu de la Corona d'Aragó entre els anys 1988-1995) ha analitzat i editat uns documents semblants als de Vilamajor relatius al castell de Sentmenat de l'any 1189. En aquests, queda constància de les estades de Guillem de Montcada a la fortalesa de Sentmenat entre l'abril i l'agost de 1189. Fent una comparativa, veiem que les taules de les dues dames presenten moltes coincidències que ajuden a aprofundir en el seu estudi.

DIGUE'M QUÈ MENGES I ET DIRÉ QUI ETS

Segons Antoni Riera, catedràtic d'història medieval de la Universitat de Barcelona i investigador de Grup d'Estudis d'Alimentació de la UB, quan parlem

d'alimentació a l'edat mitjana, cal fer una clara diferenciació entre les classes dominants (noblesa laica i alt clergat) i les classes pobres (agricultors i ramaders, tot i ser els productors). **L'alimentació tenia un valor identitari, les persones eren segons el que menjaven. El menjar era un signe de poder.**

No podem oblidar que Catalunya durant el s. XII tenia una societat jerarquitzada en estaments, on cada grup mantenia un sistema alimentari propi que el definia com a tal. Per una banda, es tracta d'un fet cultural, però que a la vegada està lligat amb el nivell material i ideològic de cada col·lectiu diferenciat.

ELS NOBLES

La dieta dels senyors es caracteritzava bàsicament per altes dosis de proteïnes, greixos, calories i hidrats de carboni i tenia mancances de vitamines i fibra. El seu poder es reflectia en uns àpats molt abundants, que eren símbol de fortalesa personal i social. L'aliment més valorat pels poderosos era la carn, en menjaven molta a cada àpat, si no era temps d'abstinència. Sabem, pels documents conservats en l'Arxiu de la Corona d'Aragó del 1156-57 ⁽³⁾, que a la taula del castell de Vilamajor, la Quaresma es respectava de forma rigorosa, i des del 2 de febrer fins al diumenge de Pasqua, no es consumia carn, llevat dels jueus i els musulmans. El peix era entre les classes dominants un substitut de la carn durant la Quaresma. **Durant aquest període es consumia preferentment formatge, sardines, anxoves i congre salat, a més a més d'ous. El peix fresc es proveïa amb molta menys freqüència, era un element generalment poc valorat i que es considerava d'una qualitat menor que la carn.** Ja en aquell moment, existien **malalties** típiques de rics com l'obesitat, la hipertensió arterial,

³ Mercè Aveni, *Vilamajor 872-1299*, Sabadell 1990, p.105-106. Citació de la documentació estudiada per Thomas Bisson.

la discràsia úrica o les inflamacions articulars, entre d'altres.

A Catalunya, en aquella època es consumien dos tipus de carn; per una banda, la carn de caça (com el senglar) i per l'altra, la procedent de la ramaderia. A la segona, el valor se li donava segons el seu pes, quan més gran era una peça, més valorada. Curiosament, ni en la cuina de la reina Peronella, ni en la de Guillem de Montcada, trobem citada la carn de caça, malgrat el lloc destacat que encara tenia el seu consum entre la noblesa.

La carn més preuada pels aristòcrates era la de porc, per això a partir del s. XI, creix

la producció d'aquest bestiar. Tot i que també menjaven ovella, cabra, moltó, vaca i aviram (gallines, capons, ànecs i oques). De la mateixa manera, tenim coneixement que també es criaven tudons i coloms a Catalunya. Mentre que els bous i cavalls no s'aprofitaven per la seva carn, només com a animals de treball al camp.

La producció de carn va augmentar per la demanda que hi havia des dels mercats més grans com Granollers, Sant Celoni i Barcelona. I hi va contribuir la possibilitat de conservar les carns amb sal. Com ja he dit, al llarg del segle XII, l'aristocràcia va anar minvant la demanda d'ovi-càprids per donar més protagonisme a la carn de porc.



La "Tapiserie de Bayeux" (4). Els menjars rostint-se, els servents de taula presentant la volateria.

Podem constatar, per l'inventari de Vilamajor, el gust per la carn d'aviram, ja que en els comptes de la reina Peronella, s'esmenten sovint les gallines, els pollastres, els capons o les oques. A finals del segle XI, comencem a tenir notícies dels pernils com a producte, independentment dels caps de bestiar de porc. Apareixen citats en alguns documents com a rendes que es cobraven. Concretament, n'hi ha un dels voltants del s. XII que recull la llista de porcs i pernils que possiblement rebia el comte de Vilamajor i coincideix amb el capbreu de 1151, on es recullen els pagesos que havien d'aportar aquestes peces al Palau.

⁴ El tapís de Bayeux, o Tapís de la reina Matilde, és un llenç francès brodat del segle XI. Conté imatges i inscripcions en llatí que relaten els fets que van ocórrer abans de la conquesta d'Anglaterra per part dels normands. És una peça única pel seu testimoni i pel seu valor artístic. Per aquest motiu l'incloc per a il·lustrar les explicacions d'aquell període, ja que és una valuosa font documental sobre la manera de viure i els costums de la societat a l'edat mitjana.

La carn sovint se sotmetia a coccions successives, primerament es bullien els talls abans de sotmetre'ls a d'altres tractaments en una cassola, una paella o un ast. Sabem doncs, que a més a més del bullit, ja coneixien l'estofat, el fregit i el rostit. Entre l'aristocràcia, la carn es cuinava generalment rostida a l'ast: enfilant les carns bullides o crues, degudament condimentades, en un ast que es feia girar damunt de la llar de foc, element clau de la cuina dels palaus. Entre els estris de l'època, destacaven ja les paelles i les calderes que acostumaven a penjar amb unes cadenes a la xemeneia.

L'espècia més utilitzada era el pebre, el trobem entre els condiments més apreciats per la reina Peronella entre els anys 1156-57 i es té coneixement del seu comerç a Barcelona a partir del s. XI. Entre altres dels condiments utilitzats trobem l'oli, la sal, els alls i les cebes. I sabem que s'aprofitava sovint el suc del rostit a l'ast, que la carn i les verdures es fregien normalment amb llard i el peix, amb oli. Per a triturar el pebre, l'all, cereals i alguns fruits s'emprava el morter (de metall, pedra o fusta) amb la seva corresponent mà.

Si la carn era l'element més valorat per la noblesa, sabem que l'acompanyaven amb pa (de blat o pa blanc) i força vi. El pa i el vi són els productes més citats en els testaments senyorials. Hi ha constància que a la taula del palau de Vilamajor, en temps de la reina Peronella, segons l'inventari de les 62 estades, en 11 d'aquestes es van fer despeses per a la compra de vi. El vi era la beguda principal en part, a causa de la mala qualitat de l'aigua i a les nombroses malalties que aquesta ocasionava. El consum de pa era generalitzat, com podem comprovar en els documents que ens parlen de les visites al palau entre el 1156-57; només en dos casos no se'n va consumir.

A partir del s. XII, els cereals —el blat principalment— van passar a ser l'aliment bàsic en el món occidental. A finals del s. XI, ja s'apreciava una clara preferència de la demanda de blat sobre l'ordi en les classes dominants, tot i que de l'ordi continuava mantenint molta importància com a aliment de les cavalleries. Per això, un altre dels elements a destacar en les cuines dels palaus és el forn —amb el sedàs i la pastera— indispensable per a l'elaboració del pa, pràcticament no s'utilitzava per a la cocció d'altres aliments.



Festí d'honor a Guillaume, envoltat dels seus barons i del bisbe Odó, de la Tapisserie de Bayeux (4).

Les verdures i els llegums ocupaven un lloc poc destacat entre la cuina dels nobles. La fruita no surt citada mai en les estades de la reina a Vilamajor i en poques ocasions, es fa menció dels llegums (surten citats dos dies seguits, els cigrons, durant el temps de quaresma).

L'únic producte dolç que surt sovint esmentat és la mel.

LA PAGESIA

Contràriament, els pagesos passaven amb ben pocs aliments i sovint patien fam. Com que havien d'entregar part de la seva collita al senyor, ells menjaven el que els quedava. Tot i la varietat de productes que apareixen citats pel consum de la taula de la reina Peronella, els hàbits alimentaris de la pagesia suposem que eren bastant diferents dels de les classes dominants.

Si coneixem que la seva economia es basava en l'agricultura, la ramaderia, el pasturatge, la silvicultura (aprofitament del bosc), la caça i la pesca (és de suposar que en aquell moment els rius de la nostra comarca eren molt més cabalosos i nets i proporcionaven peix per alimentar-se), podem deduir com era la seva dieta. **La base de la seva alimentació era el pa** (generalment d'ordi) i s'acompanyava d'altres productes com cereals, llegums, fruites, fruits silvestres (castanyes, aglans, baies, arrels, bolets, tòfones...), verdures, carn –no en grans quantitats i en preferència, de porc—, llet, formatge i algunes vegades vi (sovint rebaixat amb aigua i mel).

Cal destacar l'aprofitament de les castanyes, fruit d'un dels arbres més característic del Montseny, tot i ser procedent de l'Àsia Menor. Durant centenars d'anys, abans que la patata no arribés d'Amèrica, les castanyes eren un aliment bàsic de la dieta d'hivern. Se'n feia fins i tot farina, un cop assecades i pelades.

Els pagesos menjaven pa, però no del de blat com els nobles, sinó de sègol, ordi o civada. Les faves també eren consumides de vegades com a farina. Els cereals eren un producte bàsic pel consum de la pagesia.

En el s. x ja hi havia molts **molins** al Vallès, com també eren presents a tot Catalunya i a la resta d'Europa occidental. Els molins medievals estaven lligats a la pagesia. **Funcionaven amb aigua; cal**

recordar que inicialment l'aigua era un bé públic i se'n podia utilitzar per a regadiu i per a la molinaria lliurement, però entre els segles VIII i IX, va deixar de ser un bé comunal i els senyors exigien un pagament per a la seva utilització. Els molins servien per a fer farina dels cereals bàsics (blat i ordi), però també en èpoques de necessitat, és molien faves, mill i glans i es barrejaven amb el blat i l'ordi. Un rec canalitzava l'aigua fins al molí, aquesta desviació fluvial era utilitzada així mateix per a regar horts, fruiters, vinyes, farratges, lli o canemars.

Tenim constància que ja en el s. XIII, can Sunyer posseïa molí (Molí de Dalt, actualment enrunat) i també can Parera de Canyes (del que encara se'n conserven alguns elements). No hem d'oblidar el Molí de Baix que probablement podria haver estat el molí reial.

L'hort era un element universal en el món del pagès des del s. x a la nostra comarca. Es trobava situat normalment en un espai proper a la casa del pagès i per tant, era on s'exercia menys control, ja que normalment els senyors no hi tenien accés. Per això, tenia una importància cabal en l'autoabasteixement. S'hi acostumava a plantar verdures, llegums, tubercles... En un document del s. x s'esmenta el cultiu dels alls i les cebes. I també sabem què es plantava en els horts perquè ho trobem citat, hortalisses com ara pèsols, cols, enciams, naps, carbasses, porros i d'altres llegums com faves i llenties. Els llegums assecats eren una font de proteïnes i minerals, i les altres hortalisses aportaven bàsicament vitamines.

Les faves són un dels llegums més citats en les recaptacions de Vilamajor (document de l'Arxiu Capítular de la Catedral de Barcelona) entre els anys 1057 i 1065 segons Mundó. Es podien sembrar en els camps de cereals aprofitant l'alternança de cultius.

L'hort era també el lloc on es plantaven algunes herbes remeieres que, segons la

saviesa popular, tenien efectes terapèutics. I també era on es llençaven les deixalles de la casa (com a adob) i així anava mantenint la seva fertilitat.

Per tant, la dieta dels pagesos era, en general, vegetariana (alls, cigrons, cebes...). Malgrat que aquests aliments eren infravalorats per les classes benestants, durant l'edat mitjana van anar guanyant pes com a acompanyament als receptaris culinaris.

Els ous també devien formar part de la dieta dels pagesos. Sabem que era un dels aliments reclamats pels senyors en el pagament de les rendes, de manera que és previsible pensar que els pobres menjaven ous quan els en sobraven i a les èpoques que n'hi havia abundància (a la primavera, les gallines en fan més).

També els inventaris a partir del s. XII ens parlen del consum de formatges (una part dels delmes s'exigia en aquest producte) entre l'aristocràcia, tot i que no eren massa sol·licitats. És de suposar que també en menjaven els pagesos a causa de la gran abundància dels ramats d'ovicàprids (tots els masos acostumaven a tenir cinc o sis ovelles). Els formatges es conservaven temps i eren una font important de proteïnes.

Els pagesos elaboraven el seu vi, que era un producte reclamat pels senyors i que es portava als mercats. Bevien vi, però segurament en molta menys quantitat que els senyors i fins i tot, potser rebaixat amb aigua perquè els allargués. El cultiu de la vinya no només era important pel consum del vi, se'n treia raïm, most i sarments que s'empraven com a llenya ⁽⁵⁾. Probablement, a més a més del vi, també bevien cervesa, donat que aquesta ja era una beguda habitual dels ibers, segons anàlisis recents dels residus de diferents

⁵ Pel que fa a les vinyes, ja havien estat un producte molt important des de temps remots, se sap que durant el domini romà, en el nucli central del Vallès (la "Lauronense") hi havia una gran producció de vins, que s'exportaven des dels Ports del Maresme cap a altres llocs de l'Imperi.

àmfores procedents de diversos jaciments catalans ⁽⁶⁾.

Durant els següents segles, la vinya continuà mantenint un paper considerable, probablement perquè no servia només per a l'autoconsum, sinó que una part devia anar al mercat de Barcelona i una altra, destinada a usos religiosos. Una de les zones més citada en la requesta d'Ervigi per la donació de vinyes a l'església és "in Brugarias" ⁽⁷⁾, possiblement aquesta devia ser la zona més pròspera en aquest cultiu.

El plat més habitual per a les famílies pageses eren les sopes cuinades amb olles de terrissa i fetes amb cereals, llegums, verdures, llard i alguna vegada, una mica de carn. Aquestes sopes ens han deixat una destacada herència en la cuina actual amb la coneguda escudella i carn d'olla. A més a més, es menjaven sèmols de cereals i fogasses.

⁶ Estudi realitzat per l'equip del Programa d'Arqueologia dels Aliments del Seminari d'Estudis i Recerques Prehistòriques (SERP) de la UB. Aquesta cervesa, feta amb malta d'ordi i mel, es podia conservar uns quants mesos gràcies a l'ús de l'artemísia, una planta que li donava una amargor similar a la del llúpol. Fins ara no es coneixia el secret de la planta emprada pels ibers per conservar la cervesa, que permetia fins i tot transportar-la per mar a altres zones del Mediterrani. Les últimes investigacions fetes als poblats ibèrics d'Alorda Park (Calafell), el turó de Montgat (Montgat) i Puig Castellar (Santa Coloma de Gramenet) han permès revelar-ne el secret.

⁷ En la requesta del levita Ervigi hi trobem citades "set villae" situades als termes on avui hi ha Sant Pere i Sant Antoni: Vilamajor (villa Maior o villa Magore, que se suposa que se l'anomenava així per ser la més gran), Brugueres (villa Brugarias), Canyes (vila de Cannes), Alfou, Rifà, Vilalgoma (Villa Goma) i Vila-rasa (Villa Rasa, al sud de Sant Antoni). Es creu que es tractava de petits nuclis de 4 a 10 cases amb els seus estables, horts i terres. Amb el temps, algun d'aquests petits nuclis acabà desapareixent, com és el cas de Vilalgoma, i d'altres es convertiren en veïnats (Brugueres, Canyes i El Fou) o es van adherir amb algun dels més pròxims.

CONCLUSIONS

En la mesura que els pagesos van anar-se especialitzant en uns determinats productes per a pagar les rendes senyoriales (tenim notícia d'aquesta gestió en el s. XI gràcies als capbreus i els llevadors de censos) i per la venda d'aquests productes en els mercats, aquests fets gradualment anirien influïent en la seva dieta i aquesta aniria variant.

La gestió de les rendes senyoriales la feia el batlle i la necessitat de vendre els excedents va impulsar el paper dels mercats (on també hi arribava una part de producció de la pagesia). Els mercats anaven destinats en gran part a cobrir les demandes dels senyors, i els administradors eren els encarregats de fer les seves compres. **A l'acta de consagració de Sant Julià d'Alfou de l'any 1142, apareix citat el mercat de Vilamajor.** Els mercats més destacats de la comarca eren els de Granollers, Caldes i Sant Celoni (i més tard, Cardedeu). Barcelona era el punt d'intercanvi de mercaderies internacionals on es podien trobar alguns productes de luxe com vestits, joies, mobles... Aquestes poblacions eren les anomenades **viles-mercat** i al voltant d'aquest espai comercial s'articulaven tallers, habitatges i horts. Els intercanvis que s'hi produïen eren preferentment agraris. Alguns mercats destacaven per algun dels seus productes (Granollers pel blat, Caldes per l'oli, Sant Celoni pel vi...) tot i que, eren el punt de trobada de nombrosos artesans. Van estimular la circulació monetària i els crèdits (apareixent les comunitats jueves com a centralitzadores de l'activitat financera).

En definitiva, és important que tinguem present que el pagès i la seva economia era la part més feble d'aquest sistema econòmic i que sovint per les males collites, per l'endeutament... passava temporades de molta fam i misèria on es feia molt difícil la supervivència i les epidèmies guanyaven la batalla causant grans estralls.

En una època on la societat estava dividida en estaments tan diferenciats, el comportament alimentari esdevenia un indicador social. Els nobles tenien l'obligació de fer ostentació d'una bulímia constant. I per sobre de tot, havien de consumir molta carn, ja que simbolitzava la vitalitat, la força, així com el poder sexual. Mentre que les classes baixes tenien una dieta essencialment vegetal, que gradualment aniria incorporant també la carn, tot i que el consum de carn aniria molt lligat durant temps amb el poder econòmic.

Per resumir-ho amb una dita popular catalana:

"EL RIC MENJA QUAN VOL, EL POBRE QUAN POT I EL MONJO QUAN TOCA".

BIBLIOGRAFIA

AVENTÍ, Mercè, *Vilamajor (872-1299). De la fi del sistema antic a la consolidació del feudalisme*, Sabadell, Editorial AUS, 1990.

DUC, Maria, "Catalunya sense tomàquet, la cuina catalana abans de Colom", *Sàpiens*, Revista No. 1 (novembre 2002), Enciclopèdia Catalana.

LLADONOSA, Josep, *La cuina catalana més antiga*, Barcelona, Editorial Empúries, 1998.

MILIAN, Àlex, "Per als nobles, la bulímia era una exigència social", *El Temps d'Història*, Revista No. 10 (maig 2002), Generalitat de Catalunya i Caixa de Catalunya, Edicions del País Valencià S. A.

RIERA I MELIS, Antoni, "Alimentació i poder a Catalunya al segle XII. Aproximació al comportament alimentari de la noblesa", *Revista d'Etnologia de Catalunya*, No. 2 (1993), p 8-21.

VILAGINÉS, Jaume, *El paisatge, la societat i l'alimentació al Vallès Oriental (s. X-XII)*, Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Biblioteca Abat Oliba, 2001.

ZAMORANO, Roger, "Castanyes i rodells. L'explotació forestal del castanyer al Montseny i les Guillerries", *Lauro*, Revista del Museu de Granollers, No. 22-23 (2002), p 24-36.

Els rectors de Vilamajor durant els segles XV-XVI

Text: Ferran Sarrià i Saracho

Continuant amb la sèrie iniciada en el número anterior, en què Ferran Sarrià i Saracho ens mostra quins han estat els rectors de l'església de Sant Pere de Vilamajor des del segle XIII fins a l'actualitat, en el present número de la revista seguirem pels dos segles següents: el XV i el XVI.

Igual com en el número precedent, al costat del nom del rector, a més de la data en què va ser responsable de la parròquia, hi trobareu una efemèride que us ajudarà a situar-vos en el temps i contextualitzar el moment històric.

DATA	RECTOR	EFEMÈRIDE
1411-1421	PERE PUJOL “ quatre famílies al veïnat de Santa Susanna ”	1413. El veïnat de Santa Susanna només tenia quatre famílies que hi vivien: la de la rectoria, el Samon, Vallmanya i el Terror.
1421-1422	GABRIEL SAPLANA	1421. Alfons el Magnànim pretén la successió de la reina Joana II de Nàpols.
1422-1425	GUILLEM ALEMANY	1424. La dinastia dels Trastàmara governa l'estat espanyol

<p>1425-1432</p>	<p>GABRIEL SAPLANA</p> <p>“l’any 1427 el Rei continua essent senyor directe de terres i masos de Vilamajor”</p>	<p>1427. El Rei continua essent senyor directe de terres i masos de Vilamajor, i a la vila o parròquia hi continua havent un batlle del rei que s’ocupa de totes les transaccions que afecten el patrimoni del seu senyor. Així ho constatem en una escriptura per la qual Antonia, dona de Bernat Ferrer, ciutadà de Barcelona, i hereu universal del mas Ferrer, de Sant Pere de Vilamajor, amb l’acord i voluntat del seu marit estableix en emfiteusi Salvador Llinars i els seus, també de Vilamajor, en una peça de terra d’aquesta parròquia, que afronta amb honor i masos de veïns de Vilamajor ben coneguts (Clavell, Canal, Bosch).</p>
<p>1432-1437</p>	<p>FRANCESC CASADEMUNT</p>	<p>1432. Alfons el Magnànim abandona els seus regnes peninsulars per tornar a intentar la conquesta de Nàpols. Expedició contra l’illa de Gerba.</p>
<p>1437-1442</p>	<p>PERE HURUGA</p>	<p>1442. En l’actualitat, fent obres a can Gras d’Avall, es va localitzar una teula amb un pensament i la inscripció que deia 1442.</p>
<p>1442-1453</p>	<p>FRANCESC CASADEVALL</p> <p>“l’any 1448 un terratrèmol podria haver destruït el palau comtal de Vilamajor”</p>	<p>25-5-1448. A la una de la nit tingué lloc un terratrèmol de grau 8 a l’escala de Richter que, segons les cròniques, afectà el Vallès, Osona, la part oriental de Catalunya i el Rosselló. Vilamajor quedaria inclòs dins del cercle de destrucció. Això explicaria l’estat ruïnós en què va quedar el palau comtal de Vilamajor. A tot això es podria afegir els moments crítics pels que passava la producció tèxtil, la disminució i fi de la sortida de naus de Barcelona, la destrucció de la flota mercant l’any 1465, les agitacions socials al camp i la ciutat. I tot plegat va fer que els comtes perdessin interès per Vilamajor.</p>

1453-1504	<p>PERE DE CAPELLADES</p> <p>“el fogatge de 1497 estableix que existeixen 91 cases a Vilamajor”</p>	<p>1497. En el fogatge d'aquest any hi ha un total de 91 focs. Les cases que surten són les següents (respectem com estaven escrites): Sorell, Cortès, Morer, Vall, Vallmanya, Simon, Guri, Canal, Ala, Bruguera, Pere de Brugueres, Vidall, Varches, Castelló, Muncada, Mercader, Pons Gual, Gual, Ribalta, Tremunt, Riera, Cucurela, Boteler, Lança, la rectoria del Fo, Riera, Refa, Sera, Pere Ferrer, Roure, Thomàs, Decor???, Xristòfol, Vidal fuster, Riera, Saleta, castelara, Torrent, Sunyer sastre, Canal de la riera, Doma maior, doma menor, Mossen Gual, Sunyer, Torroella, Lobera, Linars. Riba, Vidal, Pinadès, Gras, Nauler, Noguera, Vilanera, Porera, Maluet, Planell, Arcís Gras, Bataler, Cap quer, Pon, masó, Rovira Coll, Riba, Colomer, Ricart, Mora, Solà, Soler, Gual, Moraguel, Pere de Ros, Deniu, Rani, i Valestar.</p>
1504-1506	PERE ALBAREDA	<p>1506. Es viu un hivern extremadament fred amb moltes gelades que provoquen molts danys als camps.</p>
1506-1509	JOAN BTA. COLL	<p>1508. La capçalera de l'església de Santa Susanna en direcció a l'altar amenaçava ruïna si no s'actuava ràpidament. La ruïna afectava les parets i la mateixa volta de l'església, els altars, el campanar i la pica baptismal, que havia quedat al descobert.</p>
1509-1510	BERENGUER COLL	<p>1510. Antoni Noguera li ven a Antoni Canal una peça de terra o una quartera de 2448 o 3627 m². La família Canal, durant aquest segle, fou una família en un estrat superior a la resta dels seus veïns juntament amb els Derrocada, Clavell i Pou.</p>
1510-1512	FRANCESC CIURANA	<p>1510. Any de molta carestia a Vilamajor.</p>
1512-1518	PERE JOAN	<p>1518. El sabater Feliu Saladriga obtenia en establiment un pati a la Força de Vilamajor, al promontori on avui s'aixeca l'església de Sant Pere i on llavors encara devia haver el castell comtal o les seves restes.</p>
1518-1520	<p>PERE ROQUER</p> <p>“gran mortaldat a Vilamajor”</p>	<p>1520. Una epidèmia causà gran mortaldat a Vilamajor.</p>

1520-	JOAN HOURE	1522. A Vilanova de Vilamajor hi consten quatre cases.
- 1538	BERNAT PALOU	1535. Famílies a Vilamajor segons el fogatge: Abril, Alemany, Armengol, Aulet, Bachs, Barau/Paludàries, Bataller, Bertran, Bruguera, Canal, Carbonell, Castellar, Clavell, Codina, Collet, Colomer, Cortès, Cucurella, Daviu, Derrocada, Domenech, Estaper, Ferrer, Francès, Gas, Gol, Gual/Gall/Gaya/Gal, Guri/Gori, Llança, Llinars, Llobera, Massó, Mora, Moragues, Nadal, Noguera/es, Parera, Planell, Pou, Prat, Puig, Puigderós, Pujada, Punjol, Ram, Recort, Riba, Ribalta, Riera, Riffa, Roure, Rovira, Sabater, Saig, Sauleda, Serra, Soler, Sunyer, Sunyer del Molí, Surell, Tàpies, Tomàs, Torralba, Torrella, Torroella, Tremunt, Vallercar, Vidal, Vinyoles.
1538-1549	JOAN PERE FERRER	4-3-1548. Jaume Tremunt i el seu fill Antoni Tremunt, pagesos, hereus del mas Tremunt a la parròquia de Sant Pere de Vilamajor, fan rebut a Narcís Solà, de la parròquia de Sant Joan de Sanata, per valor de 70 lliures i l'aixovar en concepte de dot de Magdalena, filla seva i de la dona d'Antoni Tremunt.
1549-1551	ANTONI REGÀS	1550. Joan Ram, hereu del mas Ram, ven a Joan Bosch del Far una peça bosquina.
1551-1553	JOAN BERNAT “95 famílies a Sant Pere de Vilamajor segons el cens del 1553”	1553. El cens d'aquest any dona un total de 95 famílies a Sant Pere de Vilamajor. A Sant Antoni de Vilamajor hi havia dos paraires, un teixidor, un sastre, un ferrer i un fuster.



(segueix de la pàgina anterior)

1553-	NARCÍS TORRUELA “comença la construcció de l'actual església de Sant Pere de Vilamajor”	1554. L'església actual de Sant Pere de Vilamajor, que és la segona, es va començar a construir l'any 1554 i és feta, en la seva major part, per les pedres de l'antiga fortalesa anomenada La Força.
-1563	JOAN BERNABÉ	1555. Es construeix, a Sant Antoni de Vilamajor, la capella dedicada a Sant Antoni Abat.
1563-1565	ANTONI SAMPSÓ “el rei Felip II ratifica Vilamajor com a carrer de Barcelona”	1564. Felip II ratifica Vilamajor com a carrer de Barcelona.
1565-1605	NARCÍS DERROCADA	1576. Hi hagué a Vilamajor un total de quatre baptismes. Aquests se solien fer als pocs dies del naixement per la por i a l'alta mortalitat d'infants.

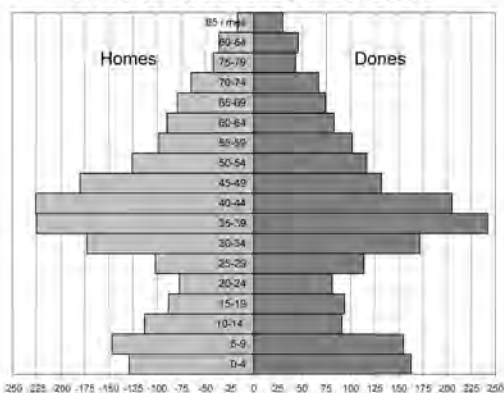
Què se n'ha fet del jovent de Sant Pere de Vilamajor?

Text i gràfics: Ricard Camprubi i Nieto

En els darrers deu anys la població de Sant Pere de Vilamajor ha passat de 2.326 a 4.024 habitants ⁽¹⁾, és a dir, ha crescut unes 1.700 persones, una mitjana del 5,6% anual (decreixent amb el pas del temps).

La piràmide demogràfica actual té aquesta distribució:

Piràmide de població a 31 de desembre de 2008



Dades: nombre de persones per sexes i trams d'edat.

L'important creixement de població s'ha reflectit en totes les capes demogràfiques, a excepció de la població jove, compresa entre els 20 i els 29 anys d'edat.

En efecte, mentre la població total ha crescut entre 1998 i 2008 en un 73%, el jovent entre 20 i 29 anys d'edat no només no ha augmentat, sinó que des de 2003 ha disminuït una mica:

Variació de la població jove de 1998 a 2008



Increment anual acumulat (base 1998 = 1)
Dades a 31 de desembre.

Avui en dia hi ha aproximadament el mateix nombre de joves entre 20 i 29 anys que hi havia fa deu anys.

A finals del 1998, aquest jovent significava el 17% de la població total. Actualment, deu anys després, significa poc més del 9% (seria normal entre el 12 i el 15%).

La capa de població afectada per aquest inusual fenomen és especialment important per a qualsevol poble, doncs una baixa taxa

¹ Dada del padró a 1 de gener de 2009, pendent d'aprovació oficial.

de jòvent comporta negatives implicacions socials, culturals, identitàries i de capital humà.

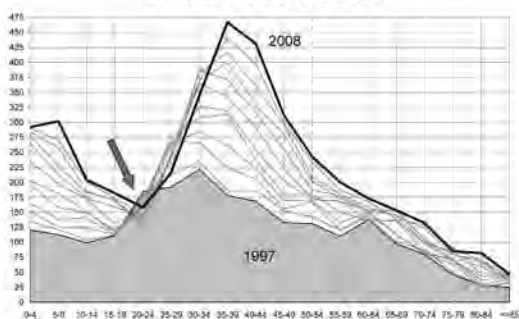
A què es deu? Què està passant amb el jovent a Sant Pere de Vilamajor?

Intentarem explicar-ho breument.

El creixement poblacional dels darrers anys de Sant Pere de Vilamajor s'ha produït degut a la immigració ⁽²⁾. Es tracta en general de persones de mitjana edat, entre 30 i 45 anys, que venen al municipi generalment acompanyats d'infants menors de 10 anys i que en una part significativa, han fet pujar la natalitat³.

La incidència de la immigració sobre dues capes ben concretes de la població (infants fins a 10 anys i persones entre 35 i 45 anys d'edat) se superposa amb l'evolució de la població que ja hi resideix, configurant un interessant moviment en la piràmide d'edat del nostre municipi:

Evolució de la piràmide d'edat entre 1997 i 2008



Dades: nombre de persones per trams d'edat. Les línies intermèdies representen l'evolució anual de la piràmide.

² Ens referim a població nouvinguda. També hi ha un important flux emigratori, que el 2007 va significar que 201 persones abandonessin el poble mentre 323 van venir a viure-hi. En ambdós casos, el 50% dels desplaçaments van tenir com a lloc de destí o origen el Vallès Oriental.

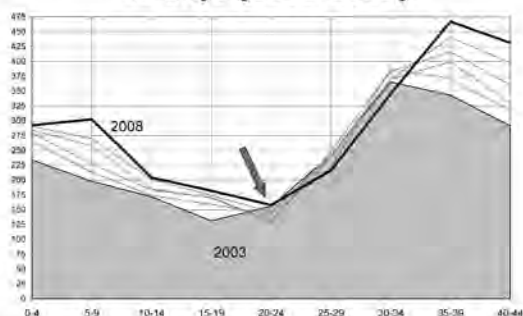
³ En els darrers anys, la natalitat s'ha sostingut en els màxims d'uns 50 nadons per any. El saldo vegetatiu (naixements menys defuncions) només significa el 20% del creixement anual de la població.

Són de destacar, amb el pas dels anys, els següents fenòmens:

- Un **important creixement de la població fins a 10 anys d'edat**, que s'ha multiplicat per 2,5 en els darrers 10 anys, i en menor proporció, dels infants i joves entre 10 i 19 anys. Aquest creixement es deu sobretot a nouvinguts.
- Un **creixement igualment exagerat de la població de 35 a 45 anys d'edat** (d'un 256% en deu anys), igualment a causa de la immigració, en la seva pràctica totalitat vinguda de la província de Barcelona.
- Un **augment de la població dels 45 anys fins els 64 anys**, també a causa del fenomen immigratori, però amb un decreixement proporcional a l'edat.
- Una **pèrdua de jovent de 20 a 24 anys**.
- Una **reducció en el jovent d'entre 25 i 29 anys d'edat**, a mesura que els joves d'edats inferiors s'han anat incorporant a aquest tram d'edat.
- Un **creixement pràcticament vegetatiu en la població de més de 64 anys**.

Un 'zoom' de la base de la demografia del nostre municipi en els darrers anys permet visualitzar millor el fenomen:

Evolució de la població menor de 45 anys (2003-2008)

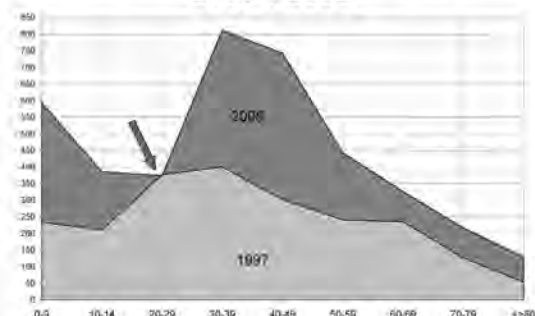


Dades: nombre de persones per trams d'edat. Les línies intermèdies representen l'evolució anual de la piràmide.

De la gràfica anterior es pot observar el progressiu desplaçament del **forat demogràfic** des de la població de 15 a 19 anys vers la població de 20 a 24 anys, i en major mesura en la de 25 a 29 anys. El desplaçament del forat continuarà a mig termini, projectant-se sobre capes d'edat superior.

Curiosament, a finals del 2008 hi havia un nombre semblant de joves que tenien entre 20 i 29 anys (374) que a finals de 1997 (377):

Comparació de les piràmides d'edat 1997 i 2008



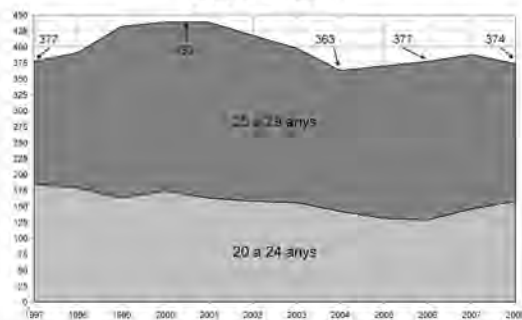
Dades: nombre de persones per trams d'edat.

El 1999 hi havia a Sant Pere 432 joves entre 20 i 29 anys, xifra molt superior als 374 joves d'aquestes edats que hi viuen actualment. En aquests nou anys, però, han vingut a viure, en saldo net, 223 joves d'entre 20 i 29 anys.

El jovent hauria d'haver augmentat, però en canvi ha disminuït. Per què? L'explicació és que el 1999 només hi havia 233 joves d'entre 11 i 20 anys, resultants de la depressió poblacional dels anys 80⁴. A mesura que s'han incorporat als trams d'edat superior, han fet disminuir el contingent d'entre 20 i 29 anys d'edat, que no ha estat compensat pels joves d'aquestes edats que han

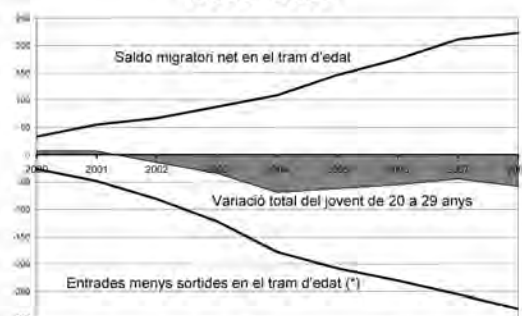
vingut a viure a Sant Pere de Vilamajor en aquests anys.

Evolució dels joves entre 20 i 29 anys 1997-2008



Dades: nombre de persones per trams d'edat i anys.

Moviments acumulats en el jovent 1999-2008



Dades: nombre de persones per anys, acumulats des de 1999.

(* Joves de 20 anys o més restant els de més de 29 anys.

Avui en dia a Sant Pere de Vilamajor falten més de 150 joves d'entre 20 i 29 anys per allò que es pot considerar normal i sostenible.

Interessant és per últim comparar les piràmides de població respecte Sant Antoni de Vilamajor, doncs **aquest municipi té una població molt més equilibrada**, pràcticament normalitzada.

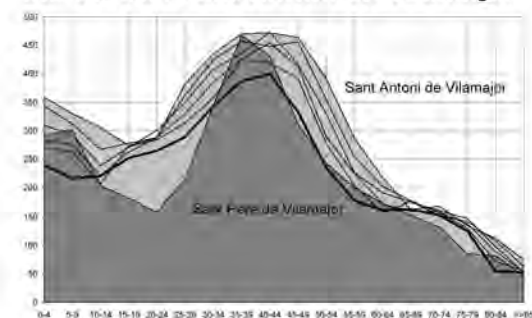
Amb una intensitat molt inferior a la de Sant Pere de Vilamajor, Sant Antoni ha anat recuperant i alhora desplaçant el seu propi dèficit en les capes més joves, que ha passat

⁴ La població total de Sant Pere de Vilamajor no arribava a les 800 persones al 1981, sent de 1.141 en el cens de 1991.

progressivament d'estar en els trams infantils (10 a 14 anys) fins situar-se actualment a mig camí entre els joves de 15 fins a 24 anys, tram d'edat en què caldrà esperar però un decenni perquè Sant Antoni de Vilamajor recuperi totalment la normalitat demogràfica.

Sant Antoni de Vilamajor té actualment un 80% més de joves d'entre 20 i 29 anys que Sant Pere de Vilamajor (671 contra 374), mentre que la població total només és superior en un 35%. Aquest jovent representa un 13% de la població total a Sant Antoni (en contra del 9% a Sant Pere de Vilamajor).

Comparació de les piràmides d'edat de Sant Pere i Sant Antoni de Vilamajor



Notes: les dades de Sant Pere de Vilamajor corresponen a 1-1-2009, mentre que les de Sant Antoni de Vilamajor són a 1-1-2008. Les línies intermèdies representen l'evolució de la piràmide de Sant Antoni, que entre 2001 i 2002 (línia negra) tenia una població total semblant a l'actual de Sant Pere.

També en les capes adultes (de 30 a 54 anys) Sant Antoni de Vilamajor presenta un millor equilibri, contrastant amb l'exagerada desproporció de població entre 35 i 39 anys de Sant Pere de Vilamajor, que pràcticament és la mateixa en ambdós municipis.

Les dades reflecteixen que **el creixement de Sant Antoni s'ha fet de forma molt més equilibrada**, símptoma d'una major maduresa demogràfica com a poble.

Quines són les tendències de cara al futur pel que fa al jovent?

En cas que les tendències continuessin com ara, les previsions raonables d'evolució del jovent de 20 a 29 anys⁽⁵⁾, podrien ser les següents:

- A curt termini (5 anys): lleuger increment del jovent**, per a situar-se a nivells de l'any 2002 (creixent però en termes relatius menys que la població total).
- A mig termini (10 anys): recuperació de la població jove**, superant els màxims històrics, probablement arribant ja a uns 550 joves en total.
- A llarg termini (15 anys): continuaria la recuperació del jovent** en termes absoluts per a situar-se al voltant dels 750 joves. No obstant això, en termes relatius sobre el conjunt de la població, tot just s'arribaria al 12% del total (la mateixa proporció que al 2003), ja en el llindar de la normalitat.

Més enllà, cal esperar, de continuar les tendències actuals, que el forat demogràfic es reequilibri, gràcies a l'excel·lent dotació d'infants amb què s'ha vingut nodrint el nostre municipi en els darrers anys ⁽⁶⁾, sempre que les tendències migratòries no s'alterin significativament.

⁵ Sempre i quan continuï l'increment net de nòvinguts d'aquest tram d'edat en un promig net mínim de 16 persones més cada any.

⁶ De fet, si el ritme actual es manté, en els propers cinc anys es necessitaran a Sant Pere de Vilamajor fins a 100 places més per a l'escolarització d'alumnes entre els 10 i els 15 anys, i unes 60 més en el segment de 4 a 9 anys.

Com afectarà en el futur la situació actual al conjunt de la demografia?

Tot i que probablement en el decurs dels propers 15 anys es reequilibri la població d'entre 20 i 29 anys d'edat, les conseqüències de l'actual forat demogràfic en el jovent s'aniran trasladant fins llavors progressivament a les edats superiors, fent minvar a curt termini els efectius d'entre 30 i 34 anys, alhora que es reequilibrarà l'exagerada proporció del segment de 35 a 40 anys d'edat (arrodonint la punta actual en el segment mig de la població). La població de 40 a 49 anys s'incrementarà al seu torn notablement.

A llarg termini, superat aquest forat demogràfic, l'actual concentració (exagerada) en el segment d'entre 35 i 45 anys d'edat es projectarà al seu torn com una onada vers les capes de més edat **ocasionant un notable increment, tanmateix exagerat, de la població de tercera edat, que arribarà a més del doble que l'actual.**

Com podem donar resposta als reptes del futur?

Cal respondre abans a un altre interrogant: **per què Sant Pere de Vilamajor ha atret principalment població de mitjana edat en comptes de jovent?**

Sens dubte no hi ha un únic motiu, però el model residencial hi ha tingut molt a veure.

El creixement residencial de Sant Pere de Vilamajor en els deu darrers anys s'ha basat en la seva major part en la conversió de segones residències

en primeres residències, bàsicament habitatges aïllats en parcel·les, en general no accessibles per al jovent; en canvi com sí ho ha estat per a famílies centrades en els 40 anys d'edat que buscaven a la corona metropolitana la qualitat de vida que la metròpoli no li podia proporcionar. Aquesta conversió de segones residències està però propera a exhaurir-se.

Els esforços per fixar la població jove, així com per atraure nou jovent, han de ser la clau per a la recuperació d'aquesta valuosa capa demogràfica i reequilibrar la demografia, màxim quan l'horitzó a llarg termini és d'una enorme descompensació en **la població de major edat, fruit del desgavell demogràfic actual, que experimentarà un fort creixement en l'horitzó dels propers 15 anys.**

El model residencial de cases aïllades, com en el què avui viu el 85% de la població de Sant Pere de Vilamajor, no resulta el més apropiat per a aquests dos segments de població.

Reequilibrar la demografia i la funció del municipi és un dels principals reptes a què s'enfronta Sant Pere de Vilamajor en el seu futur.

FONT DE TOTES LES DADES:

Padró Municipal d'Habitants.

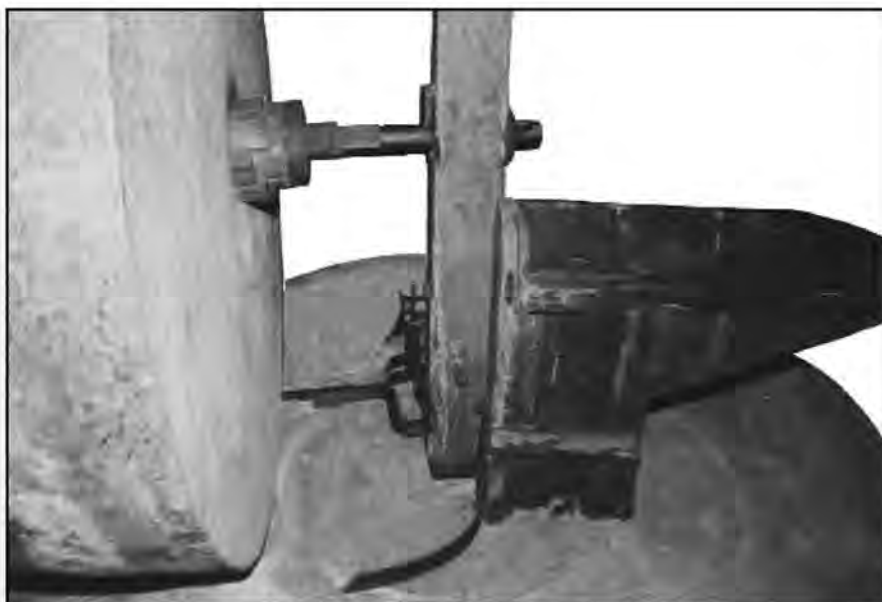
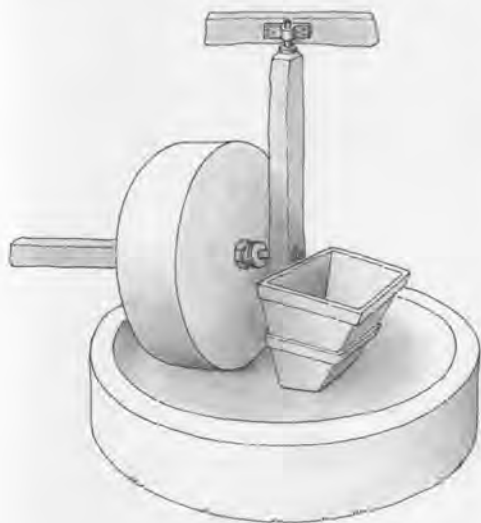
Instituto Nacional de Estadística.

L'elaboració tradicional de l'oli d'oliva

Text, dibuixos i fotografies: Josep M. Garcia i Burdoy

Un cop estaven collides les olives, es retiraven les destinades a ser consumides i a la resta se'ls extreia l'oli al més aviat possible, altrament es malmetien i se n'obtenia llavors un producte de gust molt intens, tirant a àcid. El procés tenia lloc en els molins d'oli, i constava de tres fases:

1) Mòlta.- consistia en aixafar les olives mitjançant una mola de pedra. Es realitzava en el *trull*, dispositiu que constava d'una plataforma circular, normalment de pedra –la *sotamola*–, de dos a tres metres de diàmetre, amb un arbre vertical de fusta o de ferro que pivotava en el centre i que per dalt se sostenia normalment en una biga. Damunt la sotamola rodava una mola grossa de pedra, de forma troncocònica o cilíndrica, l'eix de la qual travessava l'arbre esmentat i era impulsat per una o dues cavalleries, que anaven girant a l'entorn del trull i que havien de ser animals habituats, que no s'esveressin treballant en aquests recintes tancats. (Modernament, l'arbre passà a ser mogut per un motor).

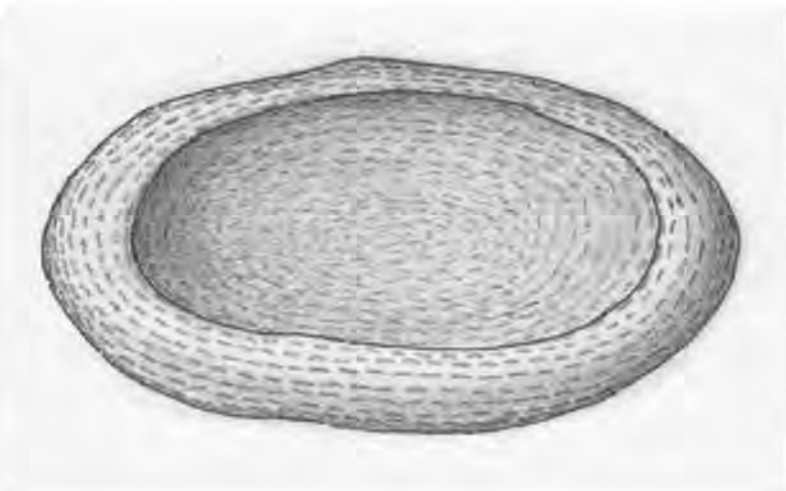


A l'esquerra, trull. A la dreta, detall d'un trull. Museu de la Vida Rural, l'Espluga de Francolí.

Les olives s'anaven abocant en una tremuja fixada a l'arbre central, anaven caient a l'entorn d'aquest, damunt la sotamola, i eren aixafades –trullades– per la mola; podien ser

conduïdes cap al circuit que aquesta seguia mitjançant unes peces de ferro subjectades a la base de la tremuja. En les nostres contrades, la sotamola estava enlairada per les vores, adoptant la forma d'una cubeta d'un pam de fondària, i tenia normalment una base que l'aixecava un parell de pams del terra. Hi podia haver un dipòsit lateral on es deixaven les olives ja prou aixafades.

2) Premsada. - la pasta d'oliva es recollia amb una *cassa* (venia a ser una galleda mitjana amb un llarg mànec) i es disposava en una mena de cabassos d'espart en forma de disc –els *cofins*–, que s'anaven apilant en una premsa.



A l'esquerra, *cassa*. A la dreta, *cofi*.

Quan aquesta s'accionava, dels cofins sortia una barreja d'oli i d'aigua, que regalimava per fora de la pila i anava discorrent per un canalet de la base de l'aparell. En els cofins quedaven les restes de polpa, pellofa i pinyol d'oliva –la *molina* –, que es retiraven.

Es podia reprensar diverses vegades, però cada cop s'obtenia un producte de menor qualitat, especialment si s'havia tirat aigua calenta en els cofins a fi de facilitar l'extracció de l'oli; en el darrer cas – que era el més habitual – l'aigua provenia d'una caldera escalfada en una *fogaina* (una mena de fogó gros, amb una porta per a la llenya, una entrada d'aire, una xemeneia i una obertura superior per al recipient). Així, segons el procediment seguit, s'elaborava oli verge, oli de segones, etc.



Caldera.

Tradicionalment, s'havien utilitzat dos tipus bàsics de premsa:

a) la premsa *de caragol*, amb una carcassa formada per un marc de bigues curtes, un caragol de fusta, una base (normalment, de pedra) i unes peces de fusta que es col·locaven damunt la pila de cofins, per tal de repartir la pressió i ajustar l'alçada. El caragol travessava la biga superior i es feia girar mitjançant una barra que s'introduïa en una peça cilíndrica fixada a sota; la barra s'empenyia directament o s'accionava per mitjà d'una corda estirada per un torn; quan el caragol baixava, comprimí els cofins.



**A l'esquerra, premsa d'oli; a la dreta, torn
Museu de la Vida Rural, l'Espluga de Francolí.**

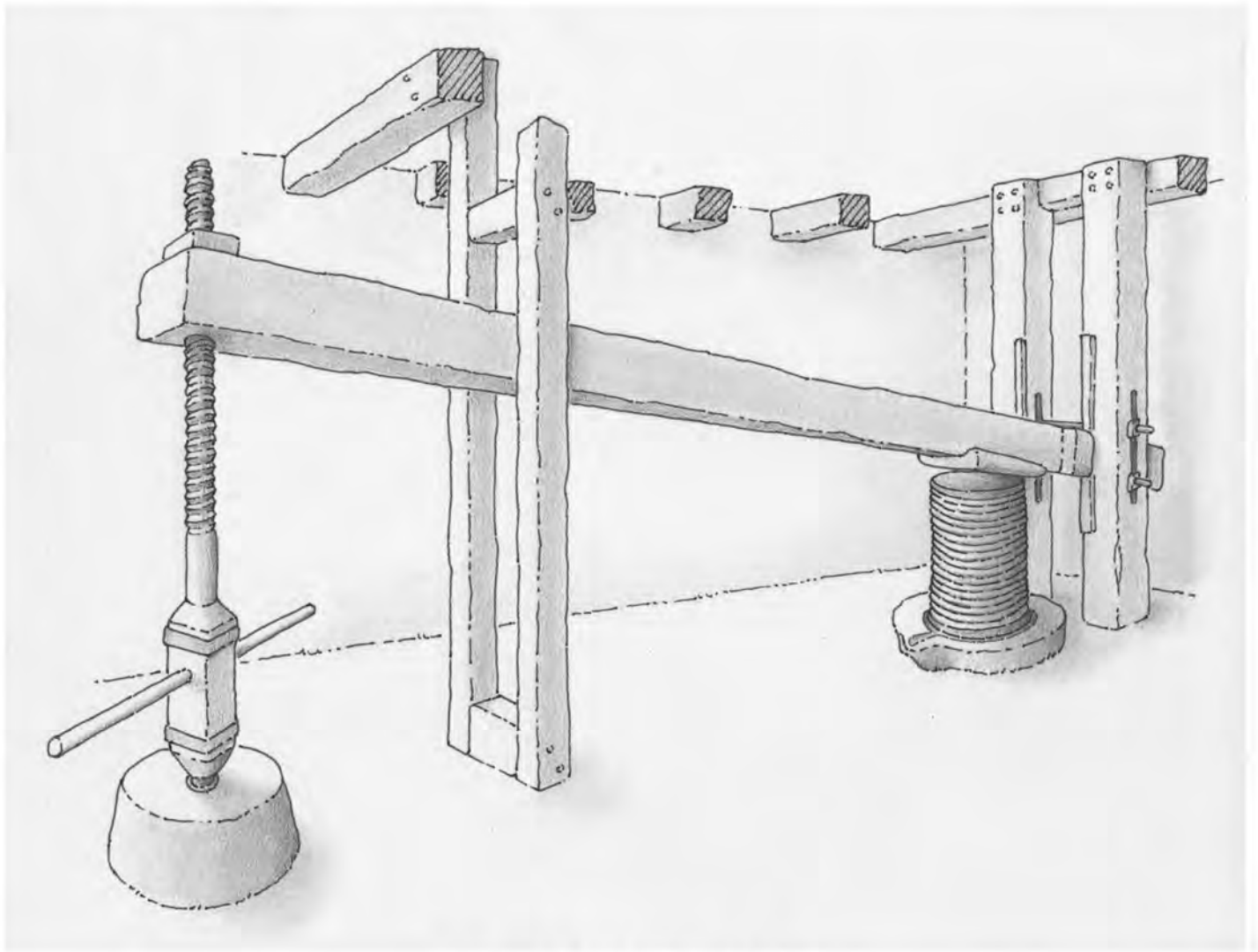
Aquest tipus de premsa també s'emprava –degudament adaptat– per al raïm¹, i era segurament el més utilitzat a Sant Pere de Vilamajor i termes propers.

b) la premsa *de palanca* o *de biga*, que consistia bàsicament en una biga molt llarga (també n'hi podien anar dues, sobreposades) que pivotava verticalment i comprimí els cofins. Un extrem de la biga s'allotjava habitualment entre dues bigues verticals subjectades per dalt a l'embigat o a un travesser i quedava retinguda entre dues barres horitzontals, que li permetien un moviment reduït; prop de l'altre extrem, passava entre dues bigues paral·leles encastades a terra i que li feien de guia.

El moviment de pujada i baixada s'aconseguia fent girar un caragol que atravesava la biga principal prop de l'extrem lliure i que estava fixat sòlidament per la base (sovint s'introduïa en una pedra grossa, anomenada, segons els indrets, *lliura* o *quintar*); aquest caragol s'accionava empenyent una barra que el travessava, a la manera d'un torn. Els cofins se situaven prop de l'extrem fix, sota d'una peça en forma de disc i al damunt d'una base de pedra. La llargada considerable de la biga i la disposició dels cofins permetia exercir una gran

¹ Està previst publicar, en el proper número de la revista, un article sobre les premses utilitzades en l'obtenció del vi, on es descriurà aquest aparell de forma més completa.

força de compressió sobre aquests, però calia donar un nombre major de voltes al caragol, ja que el recorregut era més llarg.



Premsa de palanca o de biga.

3) Tria.- el líquid resultant de la premsada queia en una pica, excavada de vegades en el sòl, on s'assolava: les impureses descendien al fons i l'oli surava damunt l'aigua, acompanyat d'algunes pellofes que se separaven amb una mena de colador pla -l'*escumadora*-. De vegades, es feia la decantació en dues piques consecutives, i algunes instal·lacions disposaven encara d'una altra pica o bassa que els permetia separar l'escàs oli restant, que ja era de molt baixa qualitat. L'obertura d'una cavitat al davant de les piques, d'aproximadament un metre de fondària, permetia al triador introduir-s'hi i treballar sense haver-se d'ajupir.



Escumadora.

L'oli net s'anava retirant amb una paella, es passava a un dipòsit proveït normalment d'una aixeta i –amb l'ajuda d'un embut, si calia– s'anava abocant en recipients diversos.



Atuells per a l'oli: dues mesures antigues (una és de mig quartà) i un càntir d'uns dos litres.

Finalment, es conservava en gerres, que es tapaven bé i es deixaven en un indret fresc on no s'arribés a gelar; més endavant se solia trascolar per tal de separar el solatge –la *morca*– que s'anava dipositant.

La molina sobrant es podia donar a l'aviram i als porcs (sovint barrejada amb farina, etc.) o utilitzar-la com a combustible. També es guardava en sacs i es duia a reprensar, procés del qual resultava un oli tèrbol, que s'aprofitava, entre altres usos, per a fabricar sabons. A partir de les ametlles dels pinyols es podia elaborar l'oli de pinyola.



Gerra antiga d'oli.

En el terme de Sant Pere de Vilamajor no hi havia gaires oliveres, ja que només es collien olives per al consum propi –*per al gasto*– i no es pretenia comercialitzar oli. En molt poques cases disposaven d'instal·lacions per a obtenir-lo, que eren més aviat petites i poc agençades (en alguna ocasió, el que s'havia fet era adaptar més o menys una premsa de vi). En aquests llocs, a més de moldre les olives pròpies també admetien les d'altres pagesos de l'entorn; es procurava llavors que cadascú s'endugués el producte de les seves olives, però quan en portaven poca quantitat es feia generalment una trullada conjunta i es repartia proporcionalment; el servei se solia pagar amb part de l'oli elaborat.

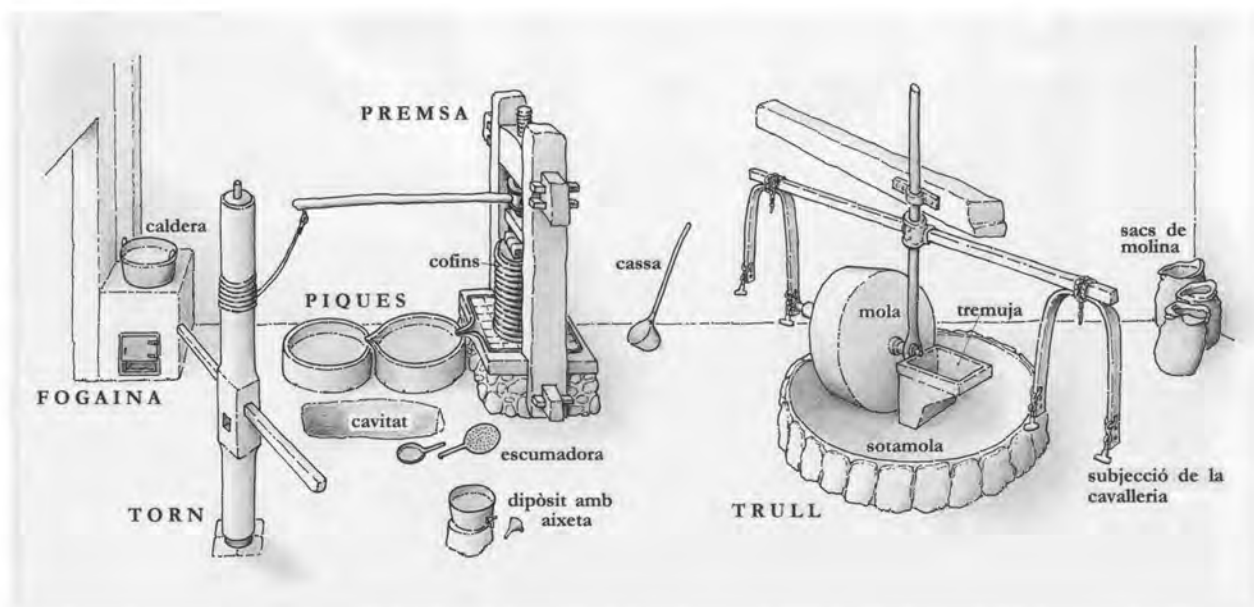
Els vilamajorencs trullaven en els molins d'oli més propers i també en aquells que, tot i estar més allunyats, disposaven d'un utillatge més bo i, per tant, permetien un treball en millors condicions i una producció superior. Dins del terme només em consta que haguessin anat a la Torre Guillerà i a can Llobera. El més habitual era que es desplaressin –segons la ubicació de cada casa– a Cànoves (a cal Cavaller hi havia un molí molt freqüentat), Cardedeu, Samalús, Corró d'Amunt, Granollers –tots ells, termes amb moltes més oliveres–, Montseny (can Cervera)...

La indústria de l'elaboració de l'oli es modernitzà en gran manera al llarg del segle XX. Als anys 40 al nostre país ja hi havia molins d'oli on es premsava a màquina. (En les comarques amb un important nombre d'oliveres, els pagesos podien anar a les dependències dels sindicats i cooperatives agrícoles, que disposaven d'instal·lacions mecanitzades, amb cintes transportadores, vagonetes, batedores, etc.)



Can Cavalier (Cànoves), amb Pere Ramis (+) a prop de la porta. A l'extrem dret, recinte on s'extreia l'oli.

A cal Cavalier (Cànoves) el procés tenia lloc en una edificació adossada a la casa, que avui dia té altres usos però que encara conserva part de la instal·lació antiga. En un recinte allargat, d'uns 50 m² hi havia una fogaina; dues piques de decantació adossades amb una cavitat al davant; una premsa de caragol amb sistema de retenció; un torn i un trull amb una mola cilíndrica que era moguda per dues cavalleries. Al fons es deixaven els sacs de molina.



Representació aproximada de l'antic molí d'oli de can Cavalier.

M'explicava el Sr. Pere Ramis Puigoriol (+), de la família propietària de la casa des de fa molts anys, que el gener –mes en que s'elaborava l'oli– trullaven de bon matí fins a nit entrada, que era quan es dedicaven a les olives pròpies. En la fogaina, a part de cremar-hi tota mena de llenya o de fusta, també s'hi feien torrades. El torn el feien girar els mateixos pagesos que duïen les olives, combinant-s'ho amb algun home de cal Cavaller. Molts cavalls es resistien a ser enganxats al trull, i alguns es marejaven si no se'ls tapava els ulls. A part d'elaborar oli, també en venien. Aquesta activitat la dugueren a terme fins poc abans de la gelada històrica del 2 de febrer de 1956, que delmà les oliveres de la zona i suposà la fi de la producció local d'oli. (Aquell hivern hi havia hagut, precisament, una gran collita d'olives).

Agraeixo les informacions aportades per:

Josep Bellvehí (can Safont), Esteve Bruguera (cal Gall), Lluïsa Deumal, Enric Ferrer (can Canal), Jaume Illa (el Cortès), Pere Llobera (+), Joan Mas, Josep Pujol i Pere Pujol (can Canal), Josep Pruna (can Quico Ribalta), Pere Ramis (+), Josep Rovira (can Pau Nadal), Joan Sauqué (+), Adolf Serra (el Samont).



EL CONSELL DEL CESPV

Centre d'Estudis de Sant Pere de Vilamajor

→ El Centre d'Estudis de Sant Pere de Vilamajor està presidit per l'alcalde de Sant Pere de Vilamajor i està format actualment per les següents membres:

MERCÈ JORDÀ I OLIVES. Barcelona, 1947. És doctora en Història i ex-degana de la facultat de lletres de la Universitat Rovira i Vigili. Ha publicat articles en revistes especialitzades i ha col·laborat en diversos llibres sobre temes relacionats amb la seva línia de recerca: la societat i les institucions catalanes al s. XIX. És directora del Centre d'Art La Rectoria de Sant Pere de Vilamajor. Actualment, coordinadora del CESPV.

ÒSCAR FERRER I VENTURA. Barcelona, 1954. És llicenciat en Geografia i Història per la Universitat de Barcelona. Actualment és secretari-delegat del CESPV.

HIGINI HERRERO I BARÓ. Sant Pere de Vilamajor, 1979. Estudia a l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura de Barcelona (UPC) i és membre de l'equip interdisciplinari de la UPC que estudia les restes del Castell de Vilamajor. Ha publicat RUTES D'AIGUA (I), dins de la col·lecció Quaderns de Vilamajor del CESPV.

SUSANNA MARTORI I RODELLAS. Sant Celoni, 1958. És llicenciada en Econòmiques i Dret i MBA d'ESADE. Actualment és tesorera del CESPV.

ELENA MUNTÁN I BORDAS. Barcelona, 1964. És llicenciada en Biologia per la Universitat Autònoma de Barcelona. En el present es dedica a la recerca a la Universitat de Barcelona.

NEUS PUIG I CASADEMUNT. Sant Pere de Vilamajor, 1969. És diplomada en Educació Especial, i actualment estudia Dret a la UOC. Treballa de Tècnica d'Administració General (TAG) a l'Ajuntament de Llinars del Vallès.

TERESA SAGRERA I BASSA. Sant Pere de Vilamajor, 1966. És diplomada en Educació. Treballa de mestra a l'Escola Torre Roja de Sant Pere, des de 1998. És coordinadora del Departament de Coneixement del Medi Natural i Social de la mateixa escola. Ha publicat VOLS QUE T'EXPLIQUI...VILAMAJOR? que dona inici a una nova col·lecció del CESPV.

FERRAN SARRIÀ I SARACHO. Barcelona, 1968. És llicenciat en Geografia per la Universitat de Barcelona i en antropologia per la Universitat Autònoma de Barcelona. Ha fet diverses col·laboracions amb el museu de Granollers (Biografies dels alcaldes del Vallès). Ha publicat MASIES (I): EL VEÏNAT DE CANYES i MASIES (II): VEÏNAT DE SANTA SUSANNA, dins de la col·lecció Quaderns de Vilamajor.

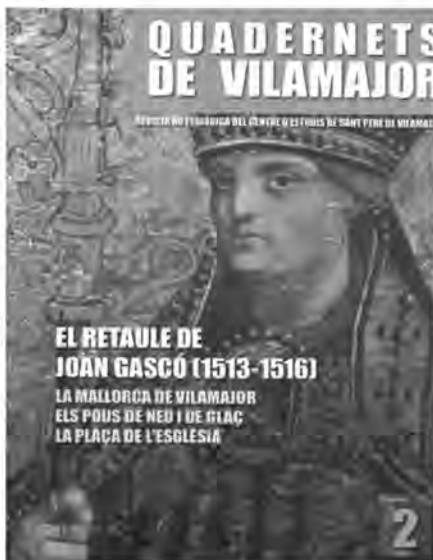
PUBLICACIONS DEL CESPV

QUADERNETS DE VILAMAJOR

Revista no periòdica on es presenten temes relacionats amb Sant Pere de Vilamajor en forma d'articles.



Q1
Vilamajor: Vallès o Montseny.
La Insaculació
La Font Ferrussa
La denominació de la riera
Parlem amb un escloper
Carrers i places de Vilamajor (I)



Q2
La Mallorca de Vilamajor
Els pous de neu i de glaç
Els rectors de Vilamajor (I)
El retaule dels sants Marçal, Sebastià,
Apol·lònia i Magdalena
Carrers i places de Vilamajor (II)



Q3
Què menjàvem a Vilamajor
al segle XII
Que se n'ha fet del jovent de Sant
Pere de Vilamajor
Els rectors de Vilamajor (II)
L'oli i el vi (I)

VOLS QUE T'EXPLIQUI....

Nova col.lecció que neix amb l'objectiu d'atansar els lectors d'una manera planera diferents temes de la vida a Sant Pere de Vilamajor.



VOLS QUE T'EXPLIQUI...VILAMAJOR?

Teresa Sagrera
CESPV, 1a edició: abril 2009

L'autora ens passeja pel poble, en l'espai i en el temps, i acompanya el text amb dibuixos dels llocs que anem visitant. Cap al final, situa els fets històrics de Vilamajor en el context català i global.

QUADERNS DE VILAMAJOR

A través de la col·lecció Quaderns de Vilamajor, el Centre d'Estudis pretén difondre estudis monogràfics sobre temes relacionats amb el patrimoni arquitectònic, econòmic, social, històric i natural de Vilamajor.



1. POSTALS

Josep Maria Garcia Burdoy, Higiní 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 sobre les característiques dels masos agrícoles de la plana i dels ramaders de la muntanya, t'endinsarà una per una per les masies del veïnat de Canyes. Recomanat per introduir-se al coneixement del patrimoni arquitectònic rural del municipi.



3. RUTES D'AIGUA (I)

Higiní Herrero i Baró.

CESPV, 1a edició: novembre 2003

Entendre d'on venen 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 Maria 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. Reviuràs quan els bosquerols encara poblaven la muntanya.



5. AGRICULTURA (I) (1850-2000)

Josep Maria Garcia i Burdoy

CESPV, 1a edició: desembre 2006

Sant Pere de Vilamajor ha estat un poble principalment agrícola. En aquesta primera part 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 a la vida de Sant Pere de Vilamajor.



6. AGRICULTURA (II). (1850-2000)

Josep Maria Garcia i Burdoy.

CESPV, 1a edició: octubre 2007

La segona part de la monografia dedicada al món agrícola de Sant Pere de Vilamajor, quan l'Agricultura era la primera activitat econòmica del municipi.



7. MASIES (II). Veïnat de Santa Susanna

Ferran Sarrià Saracho.

CESPV, 1a edició: desembre 2008

La segona part de la sèrie de masies es dedica al veïnat més muntanyós i septentrional de Vilamajor: el veïnat de Santa Susanna. Coneixerem el veïnat i les nombroses masies que l'integren.

Els beneficis de la venda de les diferents sèries de publicacions es destinen a finançar noves edicions del Centre d'Estudis. Si desitgeu adquirir algun exemplar, us podeu dirigir a les oficines d'atenció al ciutadà de l'Ajuntament de Sant Pere de Vilamajor.

ET. HIC. EPISCO
POTIV: BE NI



EDITA:

CENTRE
D'ESTUDIS
DE ST. PERE
DE VILA
MAJOR

Centre d'Estudis de
Sant Pere de Vilamajor

APORTACIÓ: 3 euros