

PROSPECCIÓ DELS FRUITERS DE VARIETATS ANTIGUES DEL PARC NATURAL DEL CADÍ-MOIXERÓ

Desembre del 2008



Mireia Sisquella i Montagut
Enginyera tècnica agrícola

l'era espai de
recursos
agroecològics

www.associaciolera.org

Sumari

1.	PRESENTACIÓ	3
1.1.	INTRODUCCIÓ	3
1.2.	METODOLOGIA	4
1.3.	ESTRUCTURA DE LA MEMÒRIA	8
2.	FRUITERS: Les Varietats antigues trobades	10
2.1.	ROSÀCIES	13
	POMER, POMERA <i>Malus pumila</i> Mill. (sin. <i>Pyrus malus</i> L., <i>Malus domestica</i> Borkh.)	13
	PERERA, PERER <i>Pyrus communis</i> L.	28
	PRUNERA i AFINS <i>Prunus domestica</i> L., <i>P. Salicina</i> Lindl., <i>P. Cerasifera</i> Ehrh.	37
	CIRERA <i>Prunus avium</i> L.	44
	PRÉSSEC, MELICOTÓ (Bal.) <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	46
	NESPLER, NISPRER, NESPLER, NYESPRER O NYESPLER, <i>Mespilus germanica</i>	47
	ALBERCOQUER, <i>Prunus armeniaca</i>	48
	SERVERA, <i>Sorbus domestica</i>	49
	MOIXERA, <i>Sorbus aria</i>	49
2.2.	MORÀCIES	49
	FIGUERA <i>Ficus Carica</i> L.	49
	MORERES <i>Morus nigra</i>	50
2.3.	VITÀCIES	50
	VINYA, <i>Vitis vinifera</i> L.	50
2.4.	JUGLANDÀCIES	50
	NOGUERES, <i>Juglans regia</i>	50
2.5.	ALTRES ESPÈCIES MINORITÀRIES	51
3.	FITXES	52
4.	CONCLUSIONS	155

PRESENTACIÓ

1.1. INTRODUCCIÓ

Cada espècie vegetal d'un agrosistema és fruit de milers d'anys d'evolució. Es va adaptant a l'entorn i relacionant amb tots els seus elements, garantint una biodiversitat fonamental per a l'equilibri i la perdurabilitat dels sistemes agrícoles. Les varietats antigues tenen generalment una gran variabilitat genètica, cosa que ha permès adaptar-se a diferents llocs i diferents condicions, i viure durant molts anys sense gaires necessitats en el seu cultiu.

L'avenç de l'agricultura tradicional va fer que el nombre de varietats seleccionades dins de cada espècie augmentés ràpidament, però a mitjans del segle XX, amb el canvi cap a una agricultura industrial, no sols es va aturar aquest desenvolupament sinó que es van començar a perdre varietats, a un ritme molt més accelerat, veient-se substituïdes per unes poques varietats millorades. L'erosió genètica, és a dir el conjunt de processos que condueixen a l'empobriment progressiu del patrimoni vegetal, i per conseqüència a una pèrdua de la diversitat, s'ha fet evident des de fa uns anys. En paraules literals de la FAO, al 1996, "La principal causa contemporània de pèrdua de diversitat genètica ha estat la generalització de l'agricultura moderna", i deu anys més tard el mateix organisme estimava que el 75% de la diversitat genètica dels cultius s'havia perdut durant el darrer segle.

En aquest context, moltes de les varietats d'arbres fruiters que abans es cultivaven s'han vist substituïdes per varietats modernes i millorades, que donen generalment més rendiment i que es troben més adaptades a les noves tècniques agrícoles (resistència a l'aportació de fertilitzant, peus nanitzants i resistents o fruits amb bona mida comercial, entre d'altres). Malgrat tot, encara es poden localitzar fruiters de varietats antigues allà on la pressió urbanística no hagi estat important. En el món industrialitzat, les àrees rurals i els parcs naturals, són les zones més interessants per a poder trobar, i recuperar, part d'aquest patrimoni genètic.

La complexitat de la determinació

És ben difícil d'arribar a la determinació d'una varietat, és a dir, a definir quin és el seu nom i les seves característiques, ja que amb el temps, la dispersió de les plantes ha anat generant moltes sinonímies varietals. D'altra banda, hem de tenir present també que els noms van lligats

habitualment a un context social i cultural determinat. Les varietats que s'adaptaven a llocs diferents sovint eren rebatejades localment, en canvi, es mantenia la nomenclatura en aquelles varietats sense tanta mobilitat. Cal esmentar també les deformacions que pot comportar la tradició oral, que sovint, en passar el nom d'una generació a una altra, pot arribar a canviar-lo totalment. Això comporta que en iniciar una recerca sobre les varietats antigues, es trobi sota un mateix nom, material vegetal ben diferent i que noms ben diferents estiguin identificant un material vegetal semblant. Es tracta d'una característica intrínseca en aquest tipus de recerca, que supera el terreny agronòmic i botànic per endinsar-se dins l'antropològic. Són casos més aviat excepcionals el poder trobar algunes varietats més esteses i clarament identificades.

a) Objectius

Els objectius d'aquest treball han estat els de buscar el màxim d'informació respecte als fruiters de varietats antigues que encara poden quedar pels diferents municipis del Parc Natural del Cadí-Moixeró. Degut a les grans dimensions del Parc Natural s'ha començat per les comarques del Berguedà i de la Cerdanya, quedant encara molta informació per recollir. Així mateix, gran part de la comarca de l'Alt Urgell s'ha deixat per alguna altra prospecció.

En especial, s'ha volgut conèixer quins fruiters encara queden, de quins només en queda el record i, sobretot, trobar els informadors (que ja comencen a ser pocs i d'edat avançada) que ens puguin donar el màxim d'informació relacionada amb cada varietat, per tal de multiplicar-les i així conservar el patrimoni genètic i cultural de la zona prospectada.

1.2. METODOLOGIA

L'estratègia del treball per a la prospecció es divideix en tres parts: una primera fase d'establiment de contactes, seguida per la prospecció pròpiament dita i finalment la recollida i multiplicació del material trobat. En aquest treball, i degut a les dimensions de la geografia a estudiar, s'ha intentat fer coincidir, sempre que s'ha pogut, la fase de prospecció i la de recollida i multiplicació del material per tal d'amortitzar els viatges a la zona, i, en els altres casos, s'ha deixat aquesta darrera fase per fer a la primavera, quan les condicions per fer els empelts siguin les més adequades.

a) Fase d'establiment de contactes

Per a fer la prospecció s'han utilitzat alguns dels contactes ja establerts per l'Associació L'Era després del seu Projecte de Creació del Centre de Conservació del Patrimoni Agrícola. Aquest projecte va ser una important empenta per a començar a treballar des del 2003 en la recerca i conservació de la biodiversitat cultivada. D'altres contactes han estat proporcionats a través de tècnics del Parc, coneixedors de la gent que hi viu, i informant-nos de possibles persones que podien saber alguna cosa als diferents indrets. Però la majoria han anat sortint a partir dels primers contactes preestablerts, que ens donaven noms de diferents persones amb disponibilitat de seguir-nos informant.

Normalment el primer contacte es fa telefònicament, però tot i fer una cita prèvia, en algun cas els plans canvien, i un cop fet el desplaçament cal improvisar. És llavors quan es pot optar per diferents opcions: trucar a un nou informador i quedar amb ell abans d'anar-hi; o desplaçar-se cap a un altre lloc, i sense previ avís intentar localitzar a algun dels contactes. Encara una altra opció, si ja som a un municipi, és intentar cercar un altre contacte sense haver-nos de desplaçar, anar al bar del poble explicar el què estem fent, i així anar a parlar a un nou informador.

b) Fase de prospecció

La prospecció de camp és la fase més important. No es tracta només de buscar els indrets on hi pot haver alguna varietat interessant, sinó, principalment, buscar allà on hi poden haver les persones que ens expliquin tot el què saben sobre aquell arbre en concret, i d'altres coses més generals. És gràcies a aquests contactes que podem obtenir més informació sobre les varietats que s'estan perdent, sobre els seus usos, i les seves característiques de conservació i processat, així com també localitzar els exemplars que puguin quedar vius. Aquesta fase és indispensable ja que la utilitat del material vegetal depèn en gran mesura de la informació cultural complementària que l'acompanya.

La metodologia del treball ha consistit en entrevistar pagesos o gent gran susceptibles de conèixer arbres fruiters locals. En aquestes visites s'ha anat anotant la informació en una llibreta de camp, marcant la situació dels arbres i fent les fotografies corresponents quan ha estat possible. En algun cas (si era el bon moment), ja s'ha agafat fusta per a fer els empelts, o alguna mostra del fruit per tal de valorar-ne posteriorment les seves característiques, fent alguns tastos que han completat la informació del què s'havia recollit.

S'han fet una vintena de visites al Berguedà, una dotzena a la Cerdanya, i un parell a l'Alt Urgell. En total s'han visitat uns 20 pobles (la gran majoria, municipis del Parc), concretament, vuit a la Cerdanya, deu al Berguedà, i dos a l'Alt Urgell, recollint informació molt variada en cada un d'ells. En algun cas es fa present la serra del Cadí com a separació física de dues àrees, on es pot observar una diferència important en la informació trobada.

S'ha pogut establir molt bona comunicació en pràcticament totes les entrevistes programades. La rebuda de la gent ha estat excel·lent, i ha permès mantenir una relació de confiança. És important poder explicar a les persones visitades qui ens havia donat el seu contacte, perquè sabessin com havíem arribat a ells, explicant-los qui érem i què buscàvem. Alguna vegada la visita ha semblat ser força ineficient, justament perquè ha estat difícil centrar la conversa en allò que realment ens interessa. És convenient deixar fluir, i conduir-la cap al nostre objectiu, combinant-ho amb el deixar que l'altra persona se senti còmode. Això duu a que, sovint, ens endinsem en la vida dels néts, o fins i tot besnéts, sense saber si ells mai s'interessaran pels fruiters que tant ha estimat el seu avi. En alguns casos les persones contactades s'oferien molt amablement a acompanyar-nos a noves entrevistes. A cops és necessari fer una segona visita, per donar temps a l'informador de rumiar sobre el tema, i aportar noves dades, tot i que en aquest cas no se n'han pogut fer gaires.

La trentena de persones que hem entrevistat es troben en edats compreses entre els 33 i els 90 anys, però cal dir que hem trobat molt poca proporció d'informadors joves. La majoria es troben dins l'interval dels 60 als 80 anys. Seguits amb poca diferència per les persones d'edats compreses entre els 80 i 90 anys, cosa que ens indica el grau d'urgència d'aquesta feina per a no perdre el coneixement que va associat a aquests arbres.

Ha estat molt interessant de veure com algunes persones grans, voltant els 90 anys, podien sentir-se "útils", explicant els seus coneixements que fins a aquells moments, i fins i tot a ells mateixos, els semblaven poc importants o així els hi havien fet sentir. És un dels moments on la feina es barreja amb la part més humana, i on el temps dedicat es pot valorar amb uns altres criteris. És llavors quan es pot veure la urgència d'una prospecció, per tal de no deixar perdre els pocs informadors (generalment gent molt gran), coneixedors d'aquestes varietats.

En algun cas les visites programades no han estat gaire fructíferes, o perquè era un mal moment per l'entrevistat, o bé perquè un cop es localitzava a la persona, aquesta no sabia res sobre el tema i per tant no podia col·laborar. Aquests casos no han pogut quedar reflectits en la base de dades.

Pensem que en fer una prospecció és molt interessant crear un intercanvi entre les persones que anem a visitar i nosaltres. No convé anar només a preguntar i demanar, sinó que cal aportar certes informacions per tal d'enriquir també a l'altra persona. Això succeeix quan els expliques perquè busquem aquests arbres, la importància per a la biodiversitat, i perquè trobem tant interessants els seus coneixements. En aquest cas normalment la seva actitud cap a la recerca canvia de cop, i s'entreguen d'una altra manera. Fins i tot alguns informadors han mostrat molt d'interès en el treball, i ens han demanat de seguir informant-los per saber com evoluciona.

c) Fase d'inici de recollida i multiplicació del material

En la majoria dels casos s'ha optat per deixar per a una segona visita la recollida de material, ja que, entre d'altres raons, quan s'ha fet la prospecció, no ha estat el moment idoni per a una recollida de fusta.

Tot i això, s'ha pogut recollir material de set varietats de pomeres, i s'han fet els empelts a una finca d'Artés, al Bages. A la primavera se seguirà amb la recollida de fusta i la multiplicació es farà o al mateix lloc on es van fer aquest estiu, o bé a l'indret definitiu, destinat a ser el futur "fruiterar de demostració de varietats antigues" del Parc Natural del Cadí - Moixeró. En tots dos casos, el maneig que es donarà a les plantacions serà l'ecològic.

Els empelts s'han fet d'ullet, i el peu utilitzat en el cas de les pomeres, ha estat un peu clonal anomenat BP-99, que de fet és un peu antic, de la primera meitat del segle XX, gairebé tan vigorós com un franc. Pels empelts que es faran a la primavera s'utilitzaran els mateixos peus, o bé peus francs. El fet d'escollir peus vigorosos ha estat perquè en principi ens sembla més adequat, a l'hora de plantejar un fruiterar de salvaguarda, establir marcs de plantació amplis, amb arbres que es puguin fer grossos, que tinguin menys necessitats i que puguin viure molts anys.

Cal dir que alguns dels arbres trobats eren molt vells, quasi "reliquies", i en algun cas pràcticament sense creixement de l'any, cosa que dificulta la recollida de fusta per poder-los empeltar. En els casos més difícils (i sobretot si considerem que no hi pot haver cap altre exemplar d'aquella varietat), s'intenta agafar un llucet encara que sigui petit i que potser no es trobi en la situació ideal com a mostra de l'arbre.

1.3. ESTRUCTURA DE LA MEMÒRIA

La memòria que es presenta consta de dues parts: per una banda la informació dels fruiters de varietats antigues, ordenats per famílies i gèneres, de major a menor quantitat de varietats trobades; i per l'altra les fitxes corresponents a aquelles de les quals s'ha obtingut més informació.

Sobre les citacions al text

En cada visita s'ha agafat el màxim d'informació possible dels fruiters, tan per poder-los situar com per conèixer més les seves característiques. No obstant, ha estat molt difícil concretar-la, degut a la gran diversitat d'opinions, igual de vàlides totes elles i sovint contradictòries. És per això que s'ha optat per incloure'n la majoria, només eliminant algun cas concret on es veia que l'informador no en tenia prou seguretat.

Dins de les descripcions de cada varietat hem anat posant el nom de la persona que ens donava aquella informació, i entre parèntesi, el nom del lloc de la seva localització, per poder situar aquella informació geogràficament.

Hi ha un gran nombre d'arbres fruiters trobats dels quals no en sabem pràcticament res, o fins i tot, ni el seu nom. En aquests casos, tot i que s'haguessin pogut posar com a un llistat, també s'han fet les fitxes (de l'apartat 3), omplint només les dades d'identificació de la mostra. Aquestes fitxes no s'han imprès, deixant el material en format digital i recollit en la base de dades (Annex I), per a posteriors recerques. Per poder identificar aquests fruiters, s'ha optat per posar un nom varietal (definit pel lloc trobat o per algun adjectiu d'aquell fruit), i això està expressat entre cometes en la memòria, i amb una "X" al davant, en els directoris de les fitxes adjuntats en format digital. Aquests directoris estan organitzats per espècies, varietats i exemplars de fruiters trobats. Dins de les carpetes dels fruiters, hi ha la fitxa corresponent, i

el material fotogràfic en el cas que hagi estat realitzat. L'Annex II recull la informació relativa a totes les visites realitzades. Finalment, a l'Annex III hem inclòs el resultat dels tastos realitzats amb les mostres recollides, per grups de gent no professional, per tal de complementar una mica la informació trobada, i que ja es troben reflectits a les fitxes de les varietats corresponents.

2. FRUITERS: LES VARIETATS ANTIGUES TROBADES

A la zona prospectada s'han trobat més de 200 fruiters, entre els quals l'espècie més representada és la pomera, seguida del perer, la prunera i el cirerer. Entre tots aquests fruiters, n'hi ha molts que són de la mateixa varietat, però trobats en llocs diferents, i d'altres no tenim prou informació com per saber de quina varietat es tracta. En tot cas, és interessant veure com les quatre espècies més representades es poden trobar en pobles d'alçades ben diferents, des dels 750m als 1450m.

L'àrea del Parc Natural del Cadí estudiada no és una zona especialitzada en el cultiu comercial d'arbres fruiters. Per la informació recollida, els fruiters que es cultivaven eren quasi sempre pel consum familiar. En alguns casos de bona producció, com a molt, es repartia la fruita entre els familiars o amics del poble, i només puntualment es feia amb termes comercials. Es plantaven generalment a prop de les cases i al voltant dels horts, però també en marges de camps o en prats més allunyats.

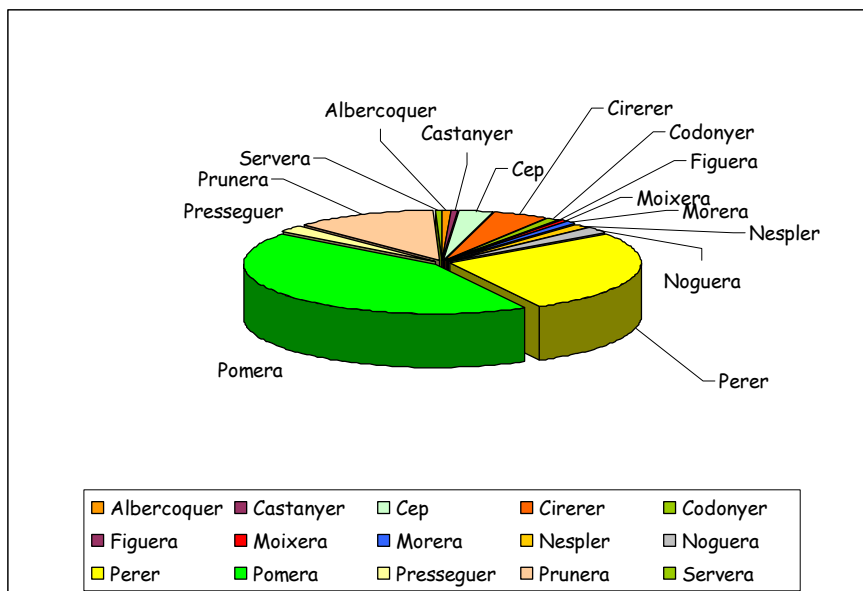
Hem pogut comprovar com actualment molts dels fruiters de varietats antigues que encara queden són vells, alguns es troben en pèssimes condicions, alguns acabats de desaparèixer, i d'altres desapareguts fa temps a causa de la pressió urbanística (sobretot a la Cerdanya), i també per l'abandonament de les terres. Això no vol dir que desaparegui del tot aquella varietat, ja que podríem trobar-ne a algun altre indret, potser amb un altre nom. Per tant, sembla bo buscar les varietats interessants que no estiguin representades per gaires exemplars, per tal d'evitar-ne la pèrdua amb al seva reproducció. D'altra banda, i sortosament, en alguns casos els mateixos propietaris o veïns els han anat multiplicant, fent empelts o esqueixos segons el cas, el que permet trobar avui conservades les varietats amb la informació corresponent.

De vegades ens hem trobat que en anar amb un informador al lloc on et vol mostrar l'exemplar del què t'està parlant, només en queda el record, ja que el tronc és a terra. Però malgrat aquesta situació, hem d'aprofitar el moment actual per treure tota la informació possible d'aquests records.

També hem inclòs alguns fruiters que tenien interès comestible antigament, quan no hi havia gaire recursos, ni arribava fruita de fora, però que ara són fruites que pràcticament s'han deixat de consumir. Aquest és el cas d'alguns fruiters silvestres com les nespres, les serveres, o les moixeres, que poques persones consumeixen, i dels quals se'n coneixen els fruits però no se'n distingeixen varietats.

Altres fruiters com figueres, albercoquers, presseguers o vinya no han estat massa representatius, perquè la climatologia no és la més adient, o perquè el cultiu d'aquella espècie no s'adaptava prou bé per aquestes terres, i llavors s'abandonava.

Gràfic 1: Quantitats relatives dels diferents fruiters censats



Dins els 224 arbres censats s'hi inclouen tan aquells fruiters identificats amb un nom, com aquells altres sense identificar, als quals hem posat un nom (entre cometes) per poder-los classificar posteriorment.

La taula 1 recull, d'entre els fruiters censats de les espècies més representades (columna 1), el nombre d'arbres identificats (columna 2) i el nombre de varietats a què aquests corresponen (columna 3). La diferència entre les columnes 1 i 2 representa els fruiters no identificats popularment. Quant a les varietats identificades (col. 3) cal recordar, com ja s'ha explicat, que una mateixa varietat pot estar identificada amb més d'un nom o, al revés, que un mateix nom es pot haver atribuït a varietats diferents.

Taula1. Recompte de les diferents varietats recollides dins les espècies de fruiters més representades

	Fruiters censats (1)	Fruiters identificats (2)	Varietats recollides (3)
Pomeres	96	52	29
Pereres	60	40	18
Pruneres	27	20	14
Círerers	11	7	6

On s'han trobat més varietats és a la comarca del Berguedà, seguida de la de La Cerdanya. Resta per veure quantes varietats es poden trobar a la comarca de l'Alt Urgell, ja que alguns informadors ens han indicat que a la zona de La Seu és important la producció de cultius d'arbres fruiters, en especial de pomeres.

2.1. ROSÀCIES

POMER, POMERA *Malus pumila* Mill. (sin. *Pyrus malus* L., *Malus domestica* Borkh.)

Cast: manzano; It: mala; Port: maça; Fr: pommier; An: apple tree.

La pomera és el fruiter més comú en les zones fredes i temperades, i a la zona prospectada del Parc Natural del Cadí - Moixeró, és el fruiter més representat. El gènere *Malus* comprèn al voltant de trenta espècies distribuïdes per les zones temperades d'Europa, Àsia i Amèrica del nord. La majoria de varietats són autoincompatibles, o sigui que necessiten pol·linitzar-se entre dues varietats diferents. Les llavors doncs, difícilment reproduïxen les característiques de la poma d'on provenen i si es volen conservar les característiques varietals cal recórrer a la multiplicació clonal per empelt, esqueix, etc.

Tradicionalment, el fet de deixar créixer arbres nascuts de pinyol (anomenats francs) va suposar una bona manera d'augmentar la diversitat varietal, tot i que el fruit que en surt (que no conserva les característiques del fruit d'on prové), no acostuma a tenir massa interès. Els francs s'han utilitzat fins no fa massa com a peu per a empeltar-hi les varietats més interessants, però a l'actualitat aquesta pràctica ha caigut pràcticament en desús perquè dona arbres amb característiques pròpies, molt vigorosos, que tarden molt a entrar en producció i que dificulten les feines del cultiu, com l'esporga, la collita o els tractaments. Per als cultius comercials s'han seleccionat peus clonals de tipus nanitzant que donen les característiques de vigor, port i creixement que tindrà la planta, normalment arbres més petits que entren abans en producció, però que també tenen més requeriments, ja que són menys rústics. Actualment, el peu que s'ha imposat més és l'M-9, amb totes les seves variants. En canvi, pel què fa a les varietats antigues trobades, els empelts es feien sovint damunt de pomers silvestres (peus francs), perquè el què interessava era obtenir la varietat desitjada, sense buscar d'altres característiques que donaria un peu nanitzant.

La pomera, en ser una de les espècies més representada al Parc, també és el fruiter del que més denominacions hem trobat. Els noms populars que en una o altra comarca es donen a les fruites i les seves descripcions - tenint en compte que en un mateix arbre hi poden haver fruits amb formes diferents, o bé que el seu color pot variar segons la seva posició a l'arbre - dificulten el treball d'identificació.

Taula 2. Varietats de pomes trobades, de les quals s'amplia la informació a les fitxes impreses.

Identificació	Varietat	Altres noms	Informador	Poble	Comarca
cad 001	Poma pera	poma patata, pela de patata, cara bruta	Isidre Ricard	Bor	Cerdanya
cad 002	De gel	de glaç, de gelar, de vidre,	Joan Elias	Bor	Cerdanya
cad 003	Cul de truja		Isidre Ricard	Bor	Cerdanya
cad 004	Puncem		Joan Elias	Bor	Cerdanya
cad 005	Morruda	de bruixa, morro de vedell, del ciri	Isidre Ricard	Bor	Cerdanya
cad 006	De gel	de glaç, de vidre, de gelar	Isidre Ricard	Bor	Cerdanya
cad 007	Camosa	dolça	Isidre Ricard	Bor	Cerdanya
cad 008	Reineta		Isidre Ricard	Bor	Cerdanya
cad 011	Rutlla		Miquel Sirvent	Pi	Cerdanya
cad 012	Reineta		Miquel Sirvent	Pi	Cerdanya
cad 019	Cap del marge		Maria Tor	Sorribes (Gósol)	Berguedà
cad 020	Sang de llebre		Maria Tor	Sorribes (Gósol)	Berguedà
cad 021	Pesquina		Maria Tor	Sorribes (Gósol)	Berguedà
cad 032	Morruda	de blat, de gra	Antoni Pubill	Cava	Alt Urgell
cad 033	"Antiga"		Antoni Pubill	Cava	Alt Urgell
cad 034	"Allioli"		Antoni Pubill	Cava	Alt Urgell
cad 035	Cul de truja		Antoni Pich	Montellà	Cerdanya
cad 038	"De la Creueta"		Ramón Soler	Gavarrós	Berguedà
cad 044	Pic blanc		Joan Noguera	Bagà	Berguedà
cad 065	D'escalivar		Lluís Campmajor	Gósol	Berguedà
cad 072	"Del tot vermella"		Hermínia Clot	Gósol	Berguedà
cad 086	Sang de llebre		Jacint Carrera	La Pobla de Lillet	Berguedà
cad 089	Morro de vedell		Jacint Carrera	La Pobla de Lillet	Berguedà
cad 147	Morro de vedell		Anna Simón	Vallcebre	Berguedà
cad 158	"Cal Xorru"		Antoni Pubill	Cava	Alt Urgell

a) Varietats de pomes amb nom

La *poma sang de llebre*, és una varietat força estesa a tota la zona del Cadí. L'hem trobat tan a la zona de la Cerdanya, com al Berguedà. Alcover i Moll¹ la citen concretament a La Pobla de Lillet: "és grossa, rodona, de color vermell intens, madura per l'octubre i és bona quan s'acaba de collir, però també es guarda tot l'hivern".

Precisament com que és una poma molt estesa, els resultats també han estat molt diversos. Totes les informacions coincideixen en la coloració que té la poma, però ja no hi ha tanta coincidència en la resta de descripcions, com la forma, que alguns la troben rodona (aplanada) i d'altres allargadeta, o la seva conservació.

Per en Jacint Carrera (La Pobla), fa unes ratlles vermelles per fora però no del cap a la cua, sinó més aviat horitzontals. Són mitjanes, tot i que es poden fer grosses. Són més fortes que les de morro de vedell. Segons la Loreto Camprobí (Gavarrós) és dolceta, i de tonalitat de fons verdosa amb ratlles vermelles. Per en Josep Noguera (Saldes) cauen força. Es conserven, però es tornen més farinoses. Per la Maria Tor (Sorribes) és una poma "aplanadeta, vermelleta, una mica àcida i farinosa que es guarda força. Se li diu així perquè les llebres tenen la sang fosqueta... com la poma". A Vallcebre, en Joan de Cal Xic ens comenta que fa una poma vermella, que es cull a l'octubre i es guarda fins al març. No és farinosa, i té la pell fina. Segons en Císquet Aymerich (Pi) és una poma semblant a la *de rutlla* però més vermelleta, és àcida i de forma semblant a la del *ciri*. A partir del setembre madura i ja és bona. Segons l'Isidre Ricard (Bor) semblaria la moderna *Starking*, però a dins també fa unes ratlles. Ens diu que no es guarda gens, i que és farinosa. Segons la Dolors Coromines (Gisclareny), creu que a Gisclareny s'han perdut. Recorda que eren vermelles, grossetes una mica allargadetes i dolcetes. Acabada de collir era més àcida i dura, però cap al gener o febrer eren més toves i més dolces. Es collien a l'octubre, i aguantaven fins a Pasqua, es guardaven en caixes, que respiressin. La Maria Pons (Gisclareny), en canvi, recorda que eren petites "com un ou", rodones, amb la pell prima i molt bones. També ens diu que es guardaven molt, en caixes i palla. Era força tova, per això era molt bona per fer l'allioli. En Ramón Soler (Gavarrós) recorda que es collia a l'octubre i es guardava en un lloc fresc fins al març o abril. Era molt grossa, molt farinosa però dolça. La Beneta Tomàs (Gisclareny) les recorda lluent i vermelles pel cantó del sol, i les de sota més rovellades i no tan vermelles.

¹ ALCOVER A. i MOLL F.B. 1930. *Diccionari Català-Valencià-Balear*. Palma de Mallorca.

La *poma morruda*, l'hem sentit anomenar a la Cerdanya, i a l'Alt Urgell. Podria ser també l'anomenada *morro de vedell* (al Berguedà), descrita a continuació. A alguns llocs l'han identificat com la *poma del ciri*, per la seva forma. Segons l'Isidre Ricard (Bor) és una poma groga, que es fa vermella de la cara del migdia i del cap a la cua. Llargaruda, amb forma de pera invertida i força ampla. No és tan dolça com les altres i no dura massa temps. També se l'anomena *poma de bruixa*, perquè quan es talla pel cor, es veu com una estrella molt determinada. Són molt aromàtiques, i no gaire dures, tot i que es tornen farinoses. Cal menjar-la abans que les altres. Es conserven fins Nadal, després es tornen lloques. Produeix molt, i en secà es conserven més que en regadiu. Segons l'Antoni Pubill (Cava) ells en deien *pomes de gra o de blat*, perquè les posaven esteses sobre el gra, i així maduraven. No són dolces, més aviat àcides, i duren molt de temps. Per la definició podrien ben bé ser dues pomes diferents.

La *poma morro de vedell* només l'hem sentit anomenar al Berguedà. Alcover i Moll² també citen fonts de Bagà i La Pobla de Lillet: "és llargueruda, blanca, no gaire grossa, i madura per l'octubre". Precisament, segons en Jacint Carrera (La Pobla de Lillet), són mitjanetes. Es guarden molt de temps. La pell és més fina que la de sang de llebre i força brillant. Són menys farinoses que les de *sang de llebre*, i es conserven més. Segons la Loreto Camprobí (Gavarrós) és una poma gran, de pell dura, gruixuda i brillant, com encerada. La Beneta Tomàs (Gisclareny) recorda que era bona i sucosa. Era allargadeta, verda per fora i blanqueta per dins. "Per dins feia les granes totes juntes, i es podien treure totes de cop. Tenia la pell fina i es guardava poc... potser fins Nadal. Les que queien de l'arbre es feien malbé". Per l'Anna Simón (Vallcebre), la poma té un toc verd i vermell amb la pell molt cerosa. És una poma molt bona, sucosa, dolça però amb un puntet àcid que amb la dolçor compensa. Es pot menjar crua o cuinada, i de fet ells l'usen per fer l'allioli de codony. Madura a l'octubre. No sap si es conserva, perquè l'arbre que tenen en fa poques i les consumeixen ràpid, però el que sí que ha vist és que les que es queden a l'arbre i després de tocat el fred són més dolces.

La *poma del ciri* és potser la més coneguda de les varietats tradicionals catalanes i recordada amb més nostàlgia. Suposem que hi deu contribuir la seva forma especial, allargada, el seu aroma intens i el fet que era força productiva i que es conservava durant força temps a l'hivern. En canvi, potser està poc adaptada als gustos moderns, perquè a mesura que va madurant i envellint

² ALCOVER A. i MOLL F.B., *op. cit.*

es va tornant més farinosa: actualment a la majoria de gent li agrada més la fruita cruixent. Casals³ diu: "...era de les més notables, apart de molt bon aspecte i d'un gust molt refinat, de la molsa era molt fluixa... ...Amb el tipus llarg i prim, quan s'havia fet madura, entre la forma que li feia la flor seca i el groc de color de cera, semblava un ciri gruixut quan s'acaba de cremar... ...Al tenir la pell tant doble li costava madurar i resistia molt de temps, essent una de les gràcies que més la beneficiava... ...El que més la depreciava era el tenir poc volum i com que l'arbre que la feia solia carregar tant, sempre quedaven curtes." I Alcover i Moll comenten⁴: "és llarguera, de color groc blanquinos, mitjancera, molt bona, i madura per l'octubre i novembre."

En aquest cas hem tingut descripcions una mica diferents a les trobades a la bibliografia. A la Cerdanya l'hem sentit descriure com la *morruda*. Al Berguedà, segons la Ramona Guillemas (Saldes) és una poma groga, amb alguna taqueta vermella. De carn fina, no farinosa. Molt dolça i poc sucosa, de forma allargadeta. Es conserva menys que les altres. Per la Maria Tor (Sorribes) és una poma molt groga, que té el color d'un ciri. No és gens sucosa, és eixuta i farinosa, fa molta olor, i es guarda molt. En canvi, en Cisquet Aymerich (Pi), diferencia la del *ciri* que la considera molt àcida amb la *poma del ciri gran*, o *ciri dolç* que és semblant a la *Royal Gala*, i fins i tot a la *Puncem*. És groguenca, dolçeta i eixuta. Es guarden força bé, en un lloc fresc i sec, i si es podreixen no passa a les altres.

La *poma cul de truja*, només l'hem trobat a la Cerdanya, tot i que possiblement a d'altres municipis en tinguin de similars però amb algun altre nom. Segons l'Isidre Ricard (Bor) és la poma més gran i voluminosa, i d'aquí li ve el nom. També és la més àcida. Vénen molt tard, al novembre encara són molt àcides i fortes, i al febrer ja s'han endolcit una mica, però en general semblen una mica aspres. Es cullen i es guarden fins que maduren. És una poma de color verd, i fa uns marrons al cap. És arrodonida i aplanada, i amb la pell fina tot i que es nota una mica. Quan canvia de color (i madura) es torna molt farinosa, i més dolça. Per menjar-la, s'espera a que sigui de color groc, i llavors segons ell, es desfà a la boca. És ideal per fer confitura, pastissos i per les amanides. És una poma insípida, però fa quantitat, i s'afegia a les altres per fer més quantitat de confitura. Hem trobat varies persones que ens han dit que sobretot s'utilitzava per cuinar. Tot i que per ell es conserven poc, segons l'Antoni Pich (Montellà) aguanta fins al mes de març, i es cull per St. Miquel, recordant el gust de l'actual *Granny Smith*.

³ CASALS L. 2002. *Relació de les peres i les pomes del passat i les que encara existeixen*. In Brustenga et al. *Ponències del Curs: Recerca i conservació de recursos genètics locals*. AEAM.

⁴ ALCOVER A. i MOLL F.B., *op. cit.*

La *poma pera* l'hem trobat molt poc representada. Pràcticament a un sol municipi de la Cerdanya, en què ja rebia diferents noms, com *poma cara bruta* o *poma patata*. A alguns municipis el Berguedà l'han anomenat *poma pela de patata*, ja que la seva pell gruixuda, rasposa, sembla la d'una patata. Segons l'Isidre Ricard (Bor) és una poma àcida, de polpa tova, però molt forta. Arriba la darrera, i es pot conservar fins al febrer o març. Actualment té el defecte que fan fissures i es trenquen ("s'escabellen"), li sembla recordar que abans no ho feien. En Joan Elias (Bor) ha estat content de tornar-la a veure, pensava que ja havia desaparegut i quan ha vist un exemplar al costat de casa seva, s'ha sorprès agradablement. Segons ell, quan són madures es parteixen pel mig amb les mans. Tot i que la pell no és massa bonica per menjar, passa força bé. Si es deixen madurar són més bones, però també més farinoses. La Maria Pons (Gisclareny) recorda que era blanca, i vermelloso i rosada per un costat. Petitones, però més grossetes que les de sang de llebre, amb molt bon gust i fortes. En Ramón Soler (Gavarrós) la recorda com una poma semblant a la de sang de llebre.

En canvi, segons la Beneta Tomàs (Gisclareny), el què ella coneix com a una *poma pera*, era un perer empeltat damunt d'un pomer, que donava una pera amb forma de poma. Era una mica àcida, molt aigualida, però bona. Es collia al setembre, era poc resistent i no es conservava.

La *poma de gel*, com l'anterior, l'hem trobat a la Cerdanya i a l'Alt Urgell, i a algun municipi del Berguedà només l'han anomenat. L'hem trobat amb els noms de *poma de glaç*, *poma gelada* o *poma de vidre*. Segons Casals⁵ "el motiu del nom de *gelada*, era pel fet següent: en entrar la tardor, que es collia per l'hivern, tota la pell del damunt tenia el color verd, però en voler madurar i posar suc a la molsa, la carn del seu interior queda com granissada, agafant l'aspecte de com si el dins fos gelat. Al mateix temps aquesta molla glaçada tenia un gust especial...". Com ens explica l'Isidre Ricard (Bor), va ser introduïda a partir del segle passat. Rep aquest nom perquè la polpa fa una textura com si fos de vidre o com si estigués gelada, per la saba acumulada. Són les que més es guarden, algun any havien arribat fins al juny. És molt productiva, i fins i tot cal apuntalar els arbres perquè les branques (que són curtes) poden pesar massa. Es cullen verdes a mitjans de setembre o octubre, i quan maduren (cap al desembre) és dura i més dolça. Té la pell brillant, com encerada i de color verdós, amb la carn força dura i sucosa. Prop de la cua té alguna pigmentació vermelloso quan madura, i és de forma aplanada. Quan s'estan passant (que comença pel cor), se'n fa mermelada. Ens comenta que a Travesseres hi havia un pomer que feia les *pomes de vidre*, que

⁵ CASALS L., *op. cit*

suposem que poden ser la mateixa varietat amb un altre nom. Segons en Joan Elias (Bor) de les antigues és de les més bones, són sucoses i dolces, però no massa grosses i no es conserven molt. En canvi, per en Fèlix Sirvent (Urús) no és massa bona, tot i que es guarda molt en caixes. En Cisquet Aymerich (Pi), recorda la *poma de gelar*, que era àcida, de carn sòlida i sucosa, de color verd fosc i tardana. Per ell era dura, es guardava molt, i era semblant a la *Granny Smith*. Contràriament al què hem recollit a la Cerdanya, al Berguedà, la Maria Tor (Sorribes), ens diu que les *pomes de glaç* són vermellertes i no gens sucoses. Per menjar no són bones, perquè semblen fusta, en canvi són les úniques que bullides són bones.

La *poma reineta*, és també força coneguda a la Cerdanya, però no al Berguedà i malgrat la informació també hagi estat molt diversa, l'hem volgut contemplar tota. Segons Alcover i Moll⁶: "és una poma petita, groga i hivernenca". Per l'Isidre Ricard (Bor) és semblant a la *de gel* però sempre és dolça, aplanada i més petita. La textura és més aviat dura, i no és massa farinosa. Segons en Gaspar Mir (Riu) és una de les millors pel forn. En Miquel Sirvent (Pi) també ens comenta que per menjar crua és massa agre, però per coure té bona fama, i que realment són molt fines al forn. Al novembre crues són àcides, però bones per coure, i després de Nadal s'arruguen i es podreixen. Segons en Joan Pubill (Cava) cal menjar-la abans de Nadal. És molt bona i té un punt àcid molt fi. A l'arbre també són delicades, ja que cauen de seguida i un cop esteses cal repassar-les perquè es poden anar podrint. Com recorda en Fèlix Sirvent (Urús) es menjava crua i venia ben aviat. No sabem si es pot diferenciar amb la *reineta del Canadà*.

La *poma dolça o camosa* també ens ha portat confusions. Algunes opinions contràries a les altres ens han dificultat la seva classificació, i no l'hem sentit anomenar al Berguedà. Alcover i Moll⁷ al seu diccionari, no ens en diuen massa cosa: "casta de poma d'olor i sabor molt agradable". De totes maneres hem anat recollint les diferents opinions, que com ja s'ha dit no podem dir que hi hagi informacions errònies, sinó que varien de casa en casa. Segons l'Isidre Ricard (Bor) era la "de sempre" de la Cerdanya. Dolça, de color verd amb alguna estria. Dura molt de temps a l'arbre, es cull al setembre o a l'octubre. Li costa de madurar, i quan madura es va tornant més groga i després més vermella. Es guarda a la "falsa" (càmera d'aire sota el teulat), a un lloc fresc i eixut, i normalment en caixes grans amb tapa. Aguanten fins al febrer, març o fins a l'abril. Té el cul ample i acaba d'una forma uniforme. Quan és verda té molt de suc, després es torna més farinosa

⁶ ALCOVER A. i MOLL F.B., *op. cit.*

⁷ Id.

i més dolça. Semblaria la *Golden* però més estriada. Segons en Miquel Sirvent (Pi) és una poma grossa, bona, de pell groga i àcida, però que de seguida es pot menjar. Té poc suc, és eixuta i farinosa. Segons en Cisquet Aymerich (Pi) té la forma de la *rutlla*, aplanada. Segons recorda en Fèlix Sirvent (Urús) era la que arribava més aviat. És vermellosa i dolceta (no molt), grosseta i de pell fina, però madura aviat i no es guarda més d'un mes o mes i mig. Segons la Dolors Jordana (Víllec), és una mica àcida, primerenca, i no es guarda. I la Lola Tor (Estana) ens diu que per ella és una llàstima que s'hagin perdut, era molt bona i molt dolça. Es collia al setembre i madurava guardada en palla.

La *poma puncem*, l'hem trobat anomenada a molts pocs llocs, i exclusivament a la Cerdanya. Segons en Joan Elias (Bor) són pomes bones, farinoses, i d'un color groguenc com la *Golden*. Vénen a l'estiu i es tornen lloques molt ràpid. Hi ha un arbre a Bor molt envellit, d'on hem pogut treure dos lluquets per empeltar-lo. Segons en Cisquet Aymerich (Pi) és una poma de color claret amb una forma semblant a la del ciri. Segons en Gaspar Mir (Riu), és una mica àcida.

La *poma de rutlla* també és una de les pomes que només l'hem sentit anomenar a la Cerdanya. És molt farinosa, i eixuta, però forta i de forma aplanada. En Cisquet Aymerich (Pi), diu que n'hi havia a totes les cases, i que té un punt àcid. És rodona, verda i fa com unes ratlles vermelles. En Miquel Sirvent (Pi), ens diu que es guarden bé, i que amb el temps s'arruguen però no es podreixen. Per coure, millor que no pas per menjar crua. Segons recorda en Joan Munt (Montellà) es cullien al setembre o a l'octubre, eren rodonetes, quedaven molt farinoses, i no es conservaven molt. La Lola Tor (Estana) ens comenta que era una poma rodona, bona i amb unes ratlles verdoses.

La *poma d'Agost*, és molt primerenca, i no l'han anomenat a la Cerdanya, no sabem si és perquè allà no la tenen, o més possiblement, en tinguin una de similar però amb algun altre nom. Es cullen a l'agost, passen tot d'una, i després no valen res. Són petites, allargadetes, grogues i molt dolcetes. Per en Ramón Soler (Gavarrós), no es guarden gens. En canvi per en Josep Noguera (Saldes) es guarden esteses en palla quasi un any. És la primera que arriba, i la més dolça. És rodona, groga, i de carn dura. No és gaire sucosa, i no tenien malures fins fa poc. Tampoc els afecte ni la sequera ni les gelades. Es cullen quan són madures o abans. Per la Beneta Tomàs (Gisclareny) era una poma rodona pel cap, molt blanca. La Maria Tor (Sorribes), recorda que era

petiteta i que feia moltíssima olor. Eren bones i gens àcides, eren un "entremitget entre sucosa i farinosa, i allà on es tenien guardades feia molt bona olor."

La *poma pesquina* no l'hem sentit a masses llocs, tot i que per la Maria Tor (Sorribes), era, juntament amb la de *sang de llebre*, i la del *ciri*, les que dominaven més per la zona de Saldes. Per ella és la típica per escalivar. És àcida i molt sucosa. És una poma més aviat llarga i força grosseta. La pell es nota una mica. Recorda que es posaven a la vora del foc i s'havien d'anar vigilant fins que quedaven cuites, i ben escaldades. De vegades s'obria per dalt i s'hi posava sucre.

La *poma d'escalivar*, podria ser la *pesquina* que ens descrivia la Maria, i que segons en Lluís Campmajor (Gósol) és una poma vermella, llarga que es conserva fins la primavera. Per ell cuites són boníssimes.

La *poma pardissa* segons en Joan Pubill (Ansovell), és la poma del poble. És una poma àcida però molt bona. Mig grogues i mig vermelles, però en madurar tiren a rosses. Al febrer són molt bones, i segons ell és la que més es conserva. Segons recorda l'Antoni Pubill (Cava), era allargadeta, petita i no molt dolça. Quan es collia era de color verdós, i es guardava molt. Feia la florida més tard que les altres i de vegades no es gelava.

La *poma pic blanc*, l'hem trobat a molt pocs llocs. Segons recorda la Dolor Coromines (Gisclareny), es guardaven molt. S'haurien de collir verdes perquè sinó els ocells no en deixen cap. Eren verdes i de mides diferents. Estes es feien molta olor, fins i tot des de fora la casa se sentia. Eren més àcides. De la banda del sol de vegades agafaven un color diferent. Creu que encara n'hi ha a Gisclareny. Segons en Joan Noguera (Bagà), podria ser un pomer que té al seu hort, amb pomes de mida mitjana, groga i de forma una mica aplanada. Es cullen a l'octubre, i poden aguantar molt de temps, fins a l'abril o maig. Les guarden estes. No té un gust massa fort, però sí que és dolçeta. La pell és una mica dura, i tot i que en collir-la és prou bona, es van fent més dolces.

La *poma de codony* segons recorda la Beneta Tomàs (Gisclareny) era una pomera empeltada damunt de codony, per això tenia aquest nom. A l'hivern era boníssima, i podia aguantar fins a l'abril. Era rodona, però una mica aplanada. Era verda, però pel cantó de la cua amb un to més

rovellat, i amb la pell rugosa. Era molt bona i amb una mica d'acidesa que feia refrescar la boca. Quan més madura més bona.

La *poma cor de bou*, només l'hem sentit anomenar a un municipi de la Cerdanya. Per en Gaspar Mir (Riu) és una poma vermella amb ratlles no tan marcades. Més àcida que la de sang de llebre, i una mica més gran.

La *poma verd Donzella*. Segons en Fèlix Sirvent (Urús) és una poma de color verd amb franges vermelles. Ve aviat, i és dolça, i una mica farinosa.

La *poma batada*, feia ratlles vermelles, i era mig vermella i mig verda. Era una poma mitjancera que no madurava fins Nadal, i que segons la Lola Tor (Estana) no valia res.

La *poma gallineta*, segons la Lola Tor (Estana) és una llàstima que s'hagin perdut. La recorda com una poma molt petita, molt dolça, ben rossa i rodona però una mica aplanada. Segons l'Antoni Pubill (Cava), eren pomes petites amb una mica de ratlleta vermella.

La *poma bigarrada* de Ca la Beneta (Castellar de N'Hug). També l'anomena *poma pesquina*. Són grosses, i ratllades. Es cullen abans del fred, fins l'octubre, i es guarden fins al Nadal.

La *poma terrera*, segons la Ramona Guillemas (Saldes) fa pomes blanques que cauen molt i que per això reben aquest nom. Es cullen al setembre, quan són madures.

La *poma farinots*, segons la Ramona Guillemas (Saldes) és molt farinosa, i es fan grosses amb forma de cor. No es conserven massa, i pel forn és la millor.

El *pomer de ca la Joana* (Gósol). Fa unes pomes molt grosses, es fan bones més tard, cap a la primavera. No és gens àcida, com ens diu la Maria Tor (Sorribes). Segons l'Emilio Castella (Gósol), és de les més grosses.

La *poma de gra* segons en Joan Pubill (Ansovell), és petiteta, no és dolça, i és més aviat basta, per això se'ls dona als porcs.

La *poma del cap del marge*, segons la Maria Tor (Soribes), és grossa, bona i de color vermellós.

El *pomer dels clotrons*, s'anomena així segons la Maria Tor, (Soribes) perquè estava a un camp on hi havia clots. Fa una poma rodona, de color blanquet. Quan més temps passa, més farinosa es torna, però es guarda molt.

La *poma blanqueta* de Cal Xic (Vallcebre) fa unes pomes grogues i blanques. Quan la poma és molt madura és més groga, i es menja crua.

La *poma d'hivern*. L'únic que l'ha anomenat és en Joan Munt (Montellà). Recorda que era una poma petiteta, amb una mica de punxeta. Feia una taca vermella al costat, i la resta era groga. Segurament com les més habituals peres d'hivern, es collia verda abans que glacés i anava madurant durant l'hivern.

La *poma de la Salera*, ens explica la Loreto Camprobí (Pardinella de Gavarrós) que li deien així perquè era el lloc on acumulaven la sal. Són pomes que en madurar es tornen grogues. No es conserven massa. Són dolces i una mica farinoses.

El *pomer de la Casassa*, a Ca l'Elies, és un arbre empeltat al costat de la casa. Són grogues, una mica vermelletes de dalt, i rodones. Molt sucoses. Es guarden molt. Arbre molt antic, de més de cent anys. En fa moltes. Són dolces però també àcides. De pell fina. Es mengen crues. Cauen molt, i els hi donen cuites als porcs.

També hi ha alguna varietat que pot ser no gaire antiga, o bé que podem considerar clàssiques

La *poma bellesa de Roma*, és una poma molt bona i dolça segons en Fèlix Sirvent (Urús). També ens diu que és tardana i que es conservava bé, però que té el defecte de que fa la fruita molt junta, i llavors queden petites i cauen en créixer perquè s'apreten les unes amb les altres. Segons en Joan Pubill (Ansovell) és aplanada, dura i es guarda.

De la *bellesa de Roma* potser encara en trobaríem alguna plantació comercial tot i que ja ha anat passant a la història. Casals⁸ diu: "Aquesta pel que es veu la varen dur d'Itàlia i quan va arribar aquí va moure molt esvalot i va agafar molta fama... ..En primer lloc ja hem de dir que fa molta

⁸ CASALS L., *op. cit*

producció i sol fer el fruit per igual en volum i en color. Per això en la classificació sol ser de les primeres i extremes... ..Fins que acaba la creixença llueix el seu vestit verd, apareixent-li després uns símptomes barrats vermells i no agafa el color groc fins al punt de ben madura... ..Mentre va fent la creixença té la forma d'una bola però a mesura que creix li augmenta la grandària sense que no passi del llarg, per això quan ha crescut prou sol aparèixer aplanada... ..Té el gust dolç amb un punt àcid, i són molts els qui els agrada, ja que la molsa sucosa i el tacte sedós, li realça el sabor."

La *poma reineta del Canadà*, per en Miquel Sirvent (Pi) rep diferents noms: *poma bellesa de Roma*, o *bella donzella*. Per ell és una poma molt bona, tan per menjar crua com per fer cuita. És una poma rodona, vermella d'una banda, i rosa de l'altra. En Joan Elies (Bor) ens diu que és una poma àcida i que en fan un xarop per purgar que venien a les farmàcies. En Cisquet Aymerich (Pi), la recorda com una poma àcida com la de *rutlla*, però més grossa, ideal per cuinar, però que es corcava molt. També ens diu que hi ha la *reineta d'Anglaterra*, més rodoneta i aplanada i de color vermell més pàl·lid.

b) Varietats de pomes sense nom

Veient el nombre de varietats que encara queden sense un nom que les identifiqui, es pot deduir com la recerca no es pot donar per acabada.

Com que en són una majoria, les hem volgut plasmar aquí, posant-los un nom que ens permetés identificar-les.

La *poma "de Riu"* semblant a la reineta, de forma aplanada, però més uniforme i més petita que aquesta. Molt dura i dolça, i es conserva molt. En madurar es va tornant més dolça, té la pell aspre i de color verd i marró. Amb elles en Gaspar Mir (Riu) ens diu que se'n fan unes mermelades boníssimes.

La *poma "vermella", de Bor*, és una poma dolceta, que cau molt. Quan més sol els toca, més vermelles. Són bones al forn. Per la forma i color podria ser la *poma d'escalivar* trobada a Gósol.

La *poma "de la Buigueta"*, segons l'Antoni Pich (Montellà), fa unes pomes verdes i al cul de color groc i vermell. Una mica aplanades i farinoses. No es cuquen, no tenen alternança, i aguanten fins Nadal.

La **poma "allioli"**, segons l'Antoni Pubill (Cava) és una poma molt apreciada per fer l'allioli de codony. Cuita és molt "*embona*", i crua una mica eixuta i poc dolça. És molt grossa, alguna pot fer més del mig quilo. És molt productiva, i es guarda molt de temps. Alguns anys florien els arbres i encara hi havia pomes collides. Es gelen, per tant totes les pomes s'han de collir.

La **poma "antiga" de Cava** segons l'Antoni Pubill deu ser un pomer molt antic. La poma no és ni molt dolça ni molt sucosa, rosseta, i és bona aviat.

La **poma "primerenca"** segons en Jacint Carrera (La Pobla de Lillet) fa unes pomes força grogues, aplanades, amb la carn dura, i no massa dolces. Es fan malbé ja a l'arbre, i van caient.

La **poma "blanca" de Lleits (La Pobla)** és olorosa, de mida mitjaneta, amb la pell groga amb alguna taca vermella. Són dolces, amb un punt d'àcid. La pell molt fina, i la carn poc sucosa, no massa farinosa, però amb tendència a ser-ho. És forta.

La **poma "vermella" de Lleits (La Pobla)**, són més petites. Són fortes i cruixents, de pell fina, i amb poc suc. Té un gust poc dolç però afruitat, recorda a la llimona.

La **"poma groga"** segons la Loreto Camprobí (Pardinella) arriba més aviat que la de *morro de vedell*, cap a finals d'agost, i també té una tendència a ser allargadeta. És grogueta amb ratlles vermelles, i de pell normal, més fina que la de *sang de llebre*.

La **poma "Mas Orriols"**, segons en Ramon Orriols (Castellar de N'Hug) és una poma molt dolça, de forma més aviat aplanada, tirant a color blanc. Es cullen a inicis d'octubre, encara que no són del tot madures. De carn forta. Es conserven tapades amb palla, i poden aguantar fins al Nadal.

La **poma "de Cal Creu Bosc"**, segons en Ramón Orriols (Castellar de N'hug), pot tenir uns 90 anys. Ja fa molts anys que no ha fet fruit. És un d'aquests arbres que en qualsevol moment podria desaparèixer ja que no està en gaires bones condicions, l'hem vist amb les fulles perforades. En Ramón ens comenta que les pomes eren dolces, grosses i rodones, de color blanquet. Molt apinyades, blanques. Es cullien a mitjans de setembre, ja que a aquella època ja podia nevar.

La *poma "de la Creueta"*, segons en Ramón Soler (Gavarrós), abans feia pomes grosses, amb la carn suau, i la pell vermellosa, com llistades. Sembla que no n'hi ha a altres llocs més. Es guardava molt. Feia les pomes molt bones, allargadetes, semblants a les de *morro de vedell*, però sense tanta punxa.

La *poma "vermella"* de Cal Susagna, és d'un vermell ben pujat, segons l'Isidro Tomàs (Saldes). Es guarden molt. Es cullen al setembre i es guarden en caixes o palla. Es menja crua tot i que no és molt gustosa, no és molt àcida, i podria semblar a la *Golden*. Té alternança.

La *poma "gran"*, de Cal Susagna, a Saldes, són molt grans, de color tirant a rosa, no tan vermelles com les de *sang de llebre*. És una mica àcida, i es poden menjar farcides.

La *poma "vermella"* de Ca l'Estevelló (Saldes) té una forma aplanada i rodoneta, d'una mida força gran i amb un punt àcid. Es conserven al porxo fins l'abril, damunt de palla.

La *poma "de guardar"* de Ca l'Estevelló (Saldes) té la pell verdeta, tacada de rosat. Es cull a l'octubre, és molt forta i es conserva molt (fins l'abril). És rodoneta, i plana, i per dins blanca. De carn dura, i no gaire suc.

La *poma "antiga"* de Ca l'Estevelló (Saldes), fa pomes molt àcides, molt grans, d'un color granatós i verd. És rodona, madura abans que les altres (cap al setembre), i no es conserva gaire.

La *poma "àcida"*, de Ca l'Estevelló (Saldes), segons la Ramona Guillemas, són les de tota la vida. Fa una poma de color verd molt pàl·lid, molt àcides. Es cullen a l'octubre, i són més bones menjades a partir del desembre. Es conserven força, i ens comenta que n'hi ha unes semblants però més dolces.

La *poma "vermella"*, per en Josep Noguera (Saldes) són semblants a les de *sang de llebre*, però més grogues i virades de vermell. Més grosses, i rodones. Més farinosa, amb un punt d'acidesa. També es conserven. No és tan farinosa, i és més sucosa a la llarga. Es cullen al setembre.

La *poma "àcida"* de Ca l'Elies, fa unes pomes molt petites i molt grogues. Són molt ceroses, semblen com de joguina, les usen per decorar, però recorda que la seva tieta, de 80 anys, les

menjava, fregides. Molt rodonetes. L'arbre queda molt maco, tot groc. Arriben cap a finals de setembre, octubre. Floreix més tard que les altres, per això no es gela. De vegades encara no ha florit per setmana santa.

La *poma "vermella" de Cal Monjo*, segons l'Anna Simón (Vallcebre), les fa aplanades, una mica àcides. De color vermell, i de pell cruixent. Són molt bones, dures però també sucoses. Creu que n'hi pot haver a altres llocs. Es cullen a principis d'octubre, i es conserven en caixes.

La *poma "grogà" de Cal Vers*, segons la Carme Pazos (Vallcebre) fa pomes petites, de color groc barrejat amb vermell i rosa (a clapes). Per ells és la més bona, molt dolça, molt fina de pell, i melosa. És el més primerenc.

La *poma "grossa" de Gisclareny*, ens explica la Beneta Tomàs no la recorda perquè no li agradava. Era grossa i maca, de color verd, i en cuinar-la quedava molt desfeta.

La *poma "petita"*, segons en Miquel Sirvent de Pi, és de color verd grogós, i molt dolça. Es cullen a l'octubre i es poden menjar mig verdes.

La *poma "vermella" de Riu*, segons en Gaspar Mir (Riu) és de color vermell, amb la pell molt cerosa i molt brillant. És una poma bastant forta, i no massa dolça.

La *poma "semblant a la morro de vedell"* de La Pobla, és segons en Jacint més petita que la de *morro*, és molt bona però no es guarda gaire.

La *poma "vermella del camp de missa"*, a Ca l'Elies, les fa ben vermelles, amb forma semblant a la *sang de llebre*, però no tant farinoses com aquestes. Tenen un punt àcid, no cauen, i es creu que es conserven.

La *poma "vermella llargueta" de Ca l'Estevelló*, és allargadeta, dolceta, sucosa, i més vermella. No es guarda.

PERERA, PERER *Pyrus communis* L.

Cast: peral; It: pero; Port: pereira; Fr: poirier; Ang: pear tree

El conreu del perer probablement va començar el segon mil·lenni abans de Crist. És propi de zones fredes i temperades i sovint comparteix hàbitat amb els pomers. Necessita fred hivernal per tal d'induir una floració i fructificació correcta. El gènere *Pyrus* comprèn al voltant de trenta espècies distribuïdes per Europa i Àsia. Les més properes als perers conreats són *P. pyraster* i *P. caucasica* i en recents revisions taxonòmiques s'estan començant a considerar com una sola espècie i, de fet, són interfèrtils. Són probablement els ancestrals silvestres dels perers conreats i hi ha proves arqueològiques que els seus fruits eren consumits molt temps abans que s'iniciés l'agricultura.⁹

La pol·linització acostuma a ser creuada perquè la majoria de varietats són autoincompatibles tot i que algunes són partenocàrpiques, o sigui, que poden fructificar sense haver estat fecundades ni desenvolupar llavors. Per tant, com en la majoria de fruiters, la conservació varietal s'ha de fer forçosament empeltant les varietats damunt d'un peu o portaempelts.

Com en el cas de les pomeres, tradicionalment els peus que s'utilitzaven per a l'empeltat dels perers eren peus francs, o sigui nascuts de llavor d'una pera qualsevol, que normalment donen un arbre amb fruita poc selecta. Damunt d'aquests s'hi empeltaven les varietats més apreciades. Així i tot, l'existència de peus francs que han arribat a l'edat adulta i eventualment han resultat ser productors de bona fruita, també ha estat una manera d'augmentar la diversitat varietal. Actualment els peus francs s'utilitzen poc perquè donen arbres molt vigorosos. Es fa servir més, com a peu, el codonyer, que té bona afinitat amb força varietats de peres i dona arbres poc vigorosos, que faciliten les feines d'esporga, collita i tractaments.

En el cas de les varietats antigues, a part dels peus francs i els codonyers com a portaempelts, també hi ha qui utilitza l'arç blanc, però sembla que no és el més adequat ja que pot tenir més força el peu que la varietat i no anar massa bé.

⁹ BRUSTENGA, J i CASAS, E. 2004, *Projecte de Creació del Centre de Conservació del Patrimoni Genètic Agrícola*. Manresa.

Taula 3. Varietats de peres trobades, de les quals s'amplia la informació a les fitxes impreses.

Identificació	Espècie	Varietat	Altres noms	Informador	Poble	Comarca
cad 013	Perer	Verda d'Aramberg		Miquel Sirvent	Pi	Cerdanya
cad 015	Perer	Sarmenya		Miquel Sirvent	Prats	Cerdanya
cad 031	Perer	Puigcerdà	De la Cerdanya	Antoni Pubill	Cava	Alt Urgell
cad 041	Perer	D'Agost	St. Jaume	Ramón Soler	Gavarrós	Berguedà
cad 042	Perer	Cuixa de dona		Loreto Camprobí	Pardinella de Gavarrós	Berguedà
cad 043	Perer	Coure		Loreto Camprobí	Pardinella de Gavarrós	Berguedà
cad 045	Perer	"Bona del Prat"		Joan Noguera	Bagà	Berguedà
cad 046	Perer	Cuixa de dona		Joan Noguera	Bagà	Berguedà
cad 048	Perer	"Xata"		Joan Noguera	Bagà	Berguedà
cad 055	Perer	"Pera poma"		Carme Pazos	Vallcebre	Berguedà
cad 058	Perer	"Cal Vers"		Carme Pazos	Vallcebre	Berguedà
cad 094	Perer	"Del marge"		Jacint Carrera	La Pobla de Lillet	Berguedà
cad 096	Perer	Puigcerdà		Jacint Carrera	La Pobla de Lillet	Berguedà
cad 142	Perer	De coure		Anna Simón	Vallcebre	Berguedà
cad 143	Perer	D'hivern		Anna Simón	Vallcebre	Berguedà
cad 145	Perer	"Doble empelt Cal Monjo"		Anna Simón	Vallcebre	Berguedà

a) Varietats de peres amb nom

La *pera de Puigcerdà*, rep també els noms de *pera de la Cerdanya* o *Comisa*. A la Pobla de Lillet hem localitzat un exemplar d'aquesta varietat, que en principi és la varietat *Doyenne du comice*¹⁰. "La *pera cumisa* tal com ho hem observat amb la història de la Lluïsa, les dues van baixar juntes dels terrenys de Puigcerdà. Doncs en aquesta zona es comprèn que es van començar a fer conèixer i, al fer-se tan importants, es van començar a esbarriar. De la forma i de la mida és bastant semblant amb el què hem dit de la *Williams*, però la finor del gust resulta molt millor. És molt possible que si es fes una elecció de les varietats millors, fos una de les primeres..."¹¹

¹⁰ BRUSTENGA, J i CASAS, E., *op. cit.*

¹¹ CASALS, L., *op. cit.*

Segons en Jacint Carrera (La Pobla de Lillet), la *pera de Puigcerdà* és una pera d'hivern, també anomenada *gomisa*, que es cull dura, i per Tots Sants ja es pot menjar. Són molt productives. Com ens diu l'Antoni Pubill (Cava), "són molt *embones*, molt dolces, van madurant i quan són rosses estan al punt." Si no es cullen a finals de setembre, les peres cauen. En Miquel Sirvent (Pi), la troba molt bona tan crua com cuita. És la que es guarda més, podent arribar fins a Pasqua. Segons en Fèlix Sirvent (Urús), que l'anomena *pera comisa*, és la més dolça. Per Nadal ja es passen, i són més allargadetes que les d'hivern.

La *pera cuixa de dona*, l'hem trobat sobretot a la Cerdanya. Segons en Jacint Carrera (La Pobla de Lillet), calia posar-la en palla perquè madurés, i quan ho feia, ho feia tota de cop. Molt semblant a la *llimonera*. Forma de bombeta, de color groc-vermellós. Dolça, sucosa, i de textura una mica granulosa. En Joan Noguera (Bagà), ens ensenya un pomer que podria ben ser el de *cuixa de dona*. És una pera molt fina, molt bona, un pèl granada. Es cull a l'octubre, i es deixa madurar, esperant unes tres setmanes, i llavors es guarda fins a mitjans de desembre. Es va tornant rossa, i llavors indica que està al punt. La pell es pot menjar però és molt rasposa i és millor pelar-la. Té fruits de formes i mides molt diferents. En Ramón Soler (Gavarrós), recorda que eren grossetes, amb la pell fina, i llarguetes. Com la pera de Puigcerdà, es guardava molt. En Joan de Cal Xic (Vallcebre), ens diu que es cullen a l'octubre, ben verdes, i que maduren al gener. Són grossetes, i no produeixen molt. Fan granet, però són dolces, boníssimes i sucoses.

El defecte principal de la de *cuixa de dona* segons Casals¹², era l'excés de volum, ja que "per menjar-ne una no tothom n'era capaç. Al fer-se madura canviava a un punt blanc amb sensació transparent i quan era al seu punt tenia molta dolçor i donava gust de menjar-la. El temps de madurar era el mes de setembre i a l'haver-hi tantes varietats no causava tanta il·lusió." Alcover i Moll¹³, citen de manera diferenciada, *cuixa*, *cuixa de dona* i *cuixa de monja*. De *cuixa de dona*, diuen: "sol ésser molt grossa, llarguera, de color entre groc i verd, a vegades vermellós, i generalment es considera molt bona; madura a la tardor entre setembre i novembre (Pobla de L., Solsona, Urgell, Priorat, Camp de Tarr., Sueca, Xàtiva, Gandia, Pego, Alcoi)". Per l'Anna Simón (Saldes) és una pera fosca, més verda i de pell rugosa. És la pera més dolça. No produeix gaire, de mida com la d'hivern. Es cullen a finals d'estiu-tardor, i no produeix gaire.

¹² CASALS, L., *op. cit*

¹³ ALCOVER A. i MOLL F.B., *op. cit.*

No sabem si la *pera de cuixa* anomenada a l'Alt Urgell, podria ser la mateixa, que segons en Joan Pubill (Ansovell), té molta fusta, però és molt bona. Es cull al setembre i se li diu així per la forma que té.

La *pera Llúisa*, no l'hem trobat anomenada al Berguedà. Segons en Joan Pubill (Ansovell) és la que menys es guarda. Es passa de seguida. És molt bona i fina, i molt sucosa. Però és delicada. Si fa una ruixada cau, i no vol cops. Segons l'Isidre Ricard (Bor), són boníssimes, semblen a les de St. Jaume, però són més tardanes, també pigmentades de vermell a la cara sud. Es cullen a mitjans de setembre, i no es guarden. Em mostra un arbre de més de 100 anys. Per la Magdalena de Cal Capeta (Bor), en canvi, no tenen molt de gust, són farinoses i es fan lloques aviat. Segons en Miquel Sirvent (Pi), és molt bona, però cau en quatre dies. Es passen molt aviat. La carn és més granalluda. De color verd i groc, i la pell molt aspre. En Cisquet Aymerich (Pi), la recorda amb una forma semblant a la *Sarmenya*, de color gris marronós. Venia força aviat, de forma allargadeta, amb un toc vermell, i sucosa. Per en Fèlix Sirvent (Urús), s'anomena *pera M^a Llúisa*, i ve a darrers d'agost, és bona, petiteta i verdosa.

La *pera d'hivern* és de les que més hem sentit anomenar, i repartida per totes les comarques. És un grup de peres molt heterogeni, que tenen la característica comuna d'anar madurant durant l'hivern, dins de casa. En algun cas, el fet de ser una pera que s'utilitzava sobretot per cuinar, ha fet que també se l'anomenés *pera de coure*. Segons en Joan Pubill (Ansovell), arriba madura per Nadal, és bona i fina. Segons l'Isidre Ricard (Bor) és més arrodonida que la de Puigcerdà. Segons en Fèlix Sirvent (Urús), fins al gener encara es poden menjar. Són dolces i sucoses, i rodones. Segons recorda la Dolors Coromines (Gisclareny) només es menjava cuita. Era de color verd fosc, de pell forta i rugosa, i granulosa. Es collien quan els grans eren negres, per Tots Sants.

En algun cas hem trobat alguna varietat de pera d'hivern que podria ser alguna varietat més moderna, és el cas de Bagà, on en Joan Noguera ens explica que és una pera molt grossa, de força rodona. Es cull a l'octubre per menjar més endavant. Abans es pot collir, bullir i fregir, posant-la al tall... També la tallen en làmines i la fan assecat, per després cuinar-la. Es guarda tot l'hivern. Per en Ramón Orriols (Castellar de n'Hug), és una pera molt forta, àcida, però quan madura és dolça. És una mica allargada i té el color de pell verdet, i rugosa. Bona per fer "peres al vi": es bullien amb vi, i es posaven al guisat. Per ell també són les anomenades *peres de coure*. Per la Maria Pons (Gisclareny), també és la mateixa que la *de coure*. Eren bones per fer cuites, no es menjaven crues. Era grossa, verda i no es tronava rossa en madurar. Es collien a la tardor i es

guardaven molt, fins a la primavera. Era molt forta. Es feien tallades, fregides amb oli, sucre i moscatell i es posaven al tall o soles. A Saldes, l'Isidro Tomàs ens diu que són peres amb forma de bombeta, color verd, molt fortes. Cuites són molt bones, però crua són "ingrèvoles", no gens agradables. Per la Ramona Guillemas (Saldes), són peres molt dures, grosses, i es conserven molt. Sempre en fan, i no tenen alternança. Segons en Josep Noguera (Saldes) són molt rústiques, verdes, allargadetes. Les peres tenen forma de campana, i són petites. S'utilitzen per cuinar i són molt fortes. Si estan ben madures en podien menjar crues, però són dures i eixutes, amb gust especial, un xic aspre. Per la Maria Tor (Sorrribes), es cullen a finals de setembre i principis d'octubre, s'estenen damunt de sacs, i es deixen madurar. Llavors són bones, sucoses, com d'aigua. Quan més temps estan a l'arbre, més fetes queden, però si es cullen massa aviat es queden com arrugades. Normalment tenen alternança. Per l'Anna Simón (Vallcebre), no es mengen crues de l'arbre, es cullen, es deixen madurar i es consumeixen més aviat fent un almívar. Es guarden tot l'hivern, en caixes o palla. Algunes es corquen abans. Es cullen quan les granes són negres. Abans era la fruita que es menjava tot l'hivern.

La *pera de coure*, més que no pas un nom, podria semblar un tipus de pera ja que descriu l'ús que se'n feia. Tot i que podria ser l'anomenada *pera d'hivern*, no sempre l'han descrit igual, i fins i tot en algun cas, l'informador ens ha donat una descripció diferent per cada una. Segons en Joan Pubill (Ansovell), es menja bullida o fregida. Segons l'Isidre Ricard (Bor) és la mateixa que se l'anomena *poma d'hivern*. Les peres es cullen verdes i arriben a madurar. És una pera forta com un roc. Segons en Joan Elias (Bor), són bones per coure, les posaven en pots amb vi i sucre. Segons en Lluís Pagès (Estana), aguanta tot l'hivern, conservada amunt del gra, i s'utilitza per cuinar. La Lola Tor (Estana), recorda que eren com un roc, i que quan començaven a madurar les collien, cap al novembre. Eren rodonetes, vermelles d'una cara, i es guardaven força. Per la Beneta Tomàs (Gisclareny), eren peres grosses que es collien al setembre i es guardaven. Eren com rovellades, semblant a la pera llimonera, amb la pell, gruixuda, marronosa, com bruta. Era sucosa, tot i que crues no eren gaire bones, eren una mica àcides, i feien passar la set, bullides eren boníssimes, "com mel... soles o amb tall". Segons la Maria Tor (Sorrribes), és rodoneta i es cull per St. Francesc. Per l'Anna Simón (Vallcebre), és una pera més petita, més rodoneta de la base. Madura a l'arbre, i s'usa per cuinar: per fer ànec amb peres, fregida, amb vi (i sucre perquè són insípides). Collides de l'arbre són bones, més sucoses, i menys dolces que la d'hivern, amb la textura més fina, i la pell prima. Quan maduren es posen més rossetes, s'esberlen soles i cauen. No es conserven.

La **pera de St Jaume**, força anomenada arreu, segons l'Isidre Ricard (Bor), és la més primerenca després de les *d'Agost*, i és petita. Segons la Dolors Jordana (Vil·lec), ve al juliol. És petita i dolça. Vénen lloques (no es guarden). És granulosa, i groga, amb la pell no gaire dura. Segons la Lola Tor (Estana) era mig verda i mig vermella, i maduren per Sant Jaume. Es tornen lloques del cor molt aviat i no valen res, fins i tot s'hi tornen estan a l'arbre. Per l'Anna Simón (Vallcebre), és la pera que arriba primer, semblant a la d'aigua. És dolça i sucosa. No es conserva, i hi van molt les vespes.

Alcover i Moll¹⁴ també l'anomenen: "la que madura cap a la darrerria de juliol, per la festa de Sant Jaume".

La **pera Sarmenya**, o *Seramenya* segons en Miquel Sirvent (Pi), és una pera borda, molt bona per cuinar, menjada amb verdura, i amanida amb oli i vinagre. Crua és bastant aspre. Dura bastant, però no es conserva. Són les més petites. Per en Cisquet Aymerich (Pi), és petita, allargada, verda tirant a grogosa. No es menja crua perquè és molt dura. Es cou amb aigua bullida, i quan és cuita és vermella de dins, i molt dolça. Per ell també se l'anomena *pera de coure*. Segons en Gaspar Mir (Riu), és una pera per coure. Petita i verda, no dura gaire, i crua no té gust, és insípida. Segons en Fèlix Sirvent (Urús), és borda, abans n'hi havia moltes. No s'aguanta ni a l'arbre ni després. És groga i es menja crua. Per Alcover i Moll¹⁵: "pera primerenca, molt petita, gairebé com una cirera..."

La **pera d'agost**, també anomenada a les diferents comarques, segons en Joan Pubill (Ansovell) es cull al setembre, i no són perers empeltats. Segons en Ramón Soler (Gavarrós) ve a l'agost, per la festa de Gavarrós. És molt fina, i sucosa, de pell també fina, i molt bona. Es cull a mitjans d'agost i no es guarda. No és una pera massa grossa, una mica allargada, rosseta. És fina, de pell també fina i molt bona. Segons en Josep Noguera (Saldes) es menja crua i cuita (confitada amb vi, bullides amb moscatell). És la primera que arriba. És dolça i forta, de color groc, i de pell i textura fina.

La **pera de St Miquel**, segons en Ramón Soler (Gavarrós) tenia la pell lletgeta, rugosa. La pera era bona crua i més bona cuita. Era petita i es collia per St. Miquel. La Beneta Tomàs

¹⁴ ALCOVER A. i MOLL F.B., *op. cit.*

¹⁵ Id.

(Gisclareny), ens diu que l'únic lloc on l'ha vist és a Gisclareny i que li faria molta il·lusió recuperar-la. Eren molt verdes, i en madurar es tornaven més blanquetes. No massa grosses. Es collien per St. Miquel o pel Pilar, i es guardaven poc, potser fins al Nadal. Era més petita que la de coure. Era boníssima cuita, es quedava fosa a la boca, i també es menjava crua, amb una molla molt fresca i àcida.

La pera *batall de campana*, només l'ha anomenat la Maria Tor (Sorribes), que en té un lleuger record, i que segons ella és la mateixa que la de *cuixa de dona*, més ampla de sota que de dalt. Casals¹⁶ diu: "En aquesta pera el seu nom ja diu la seva forma, doncs començant des de la punta del mànec fins sota de la flor, dóna la mateixa impressió com un batall de campana. Quan l'arbre carrega poc les sol fer molt grosses però per un regular, acostuma a carregar molt. Quan es feia madura, a part d'ésser molt eixuta, tenia el mínim de dolç i era un pèl farinosa." Segons Alcover i Moll¹⁷ "és llarguera, estreta de dalt i ampla de baix, bastant bona, semblant a la de cuixa de dona però més verda, i madura pel novembre (Camp de Tarr., Priorat)".

La *pera escorça de roure* segons l'Antònia de Ca la Beneta (Castellar de n'Hug) és de color verd, forta, per coure, però que abans sí que es podien menjar. Es guardaven en caixes o esteses. Podria ser que també s'anomenés *fulla de roure*, que surt referenciada a Alcover i Moll¹⁸: "és verdosa, petita, forta, madura per l'octubre (Pont de S., Sort, Tremp, Solsona, Torà, Pinós)".

La *pera verda d'Aremberg*, o *verenverg* només l'han anomenat a Pi (a la Cerdanya). Segons en Miquel Sirvent (Pi) es conserven molt. Es poden menjar crues però són més aspres. En Cisquet Aymerich (Pi) diu que podria ser una varietat moderna. És una pera tardana, grosseta, de color verd. Al principi és dura, i després ja no.

La *pera tendral*, segons recorda en Cisquet Aymerich (Pi) eren primerenques, i no aguantaven. Eren grossetes, una mica eixutes, i una mica granuloses. Per en Fèlix Sirvent (Urús), no s'aguanta, i quan madura es podreix de seguida (per això rep aquest nom). Madura al setembre, a l'època de buscar rovellons, i és groguenca i de mida grosseta.

¹⁶ CASALS, L., *op.cit*

¹⁷ ALCOVER A. i MOLL F.B., *op. cit.*

¹⁸ Id.

La *pera d'aigua*, com recorda la Dolors Coromines (Gisclareny), eren grosses, *llargadures*, molt sucoses, menjades crues, i cuites també eren molt bones.

La *pera de tardor*, segons la Maria Pons (Gisclareny), eren més petites que les d'hivern, i rodones. Es collien a finals de setembre i principis d'octubre. Era verda, però es tornava més rosseta. Era molt dolça i fina, i no es conservava.

La *pera flor d'hivern*, ens l'ha anomenat en Josep Noguera (Saldes), però només ens ha dit que són peres fortes, bones i per fer conserva.

La *pera presidenta*, segons en Miquel Sirvent (Pi), són molt grosses, verdes i molt bones. Es guarden força, no es passen gaire, i per Nadal ja són bones.

La *pera italiana*, per la Maria Tor (Sorribes), podria ser alguna varietat més moderna d'una pera d'hivern. Un cop seques les anomenaven "aureanes", i eren bones per assecar-les perquè no es podrien. Tenien la carn dura, i gens sucosa. Eren de mida mitjaneta.

b) Varietats de peres sense nom

La *pera "xica"*, segons recorda la Dolors Coromines (Gisclareny), eren peres molt petites, "eren xiques-xiques..." Es menjaven crues, no es guardaven ja que es tornaven lloques. Eren de color verd fosc, amb la pell rugosa, però que es menjava. "Es bullien amb vi bo i es menjaven senceres. Posades en una plata amb sucre per sobre ja eren bones i fins i tot s'acabava abans aquesta plata que la plata del tall..."

La *pera "primerenca"*, per la Maria Tor (Sorribes), és grogueta. Es podrien de seguida. Només serveixen per menjar directament de l'arbre. Són mig sucoses i mig farinoses, però molt bones.

La *pera "grogd"* per la Ramona Guillemas (Saldes), madura a mitjans d'agost. Quan ho fa és de color groc - verd (semblant a la llimonera). La pell és fina, i no es nota. I la carn també fina i sucosa. No es guarden.

La *pera "de Ca l'Estevelló"* de la Ramona Guillemas (Saldes), té forma ovalada, i la pell rugosa i dura, de color verd amb alguna part de marró. Maduren a mitjans de setembre, són sucoses i no es guarden.

La *pera "Prat del Molí"*, segons la Dolors Jordana (Vil·lec), és molt bona i dolça, ben verda. Petita, rodona i aplanada, i dura poc.

La *pera "del marge"*, segons en Jacint Carrera (La Pobla) fa peres petites i una mica allargadetes. Quan maduren són molt dolces. Són tardanes. En un lloc bo segurament serien més grosses.

La *pera "bona del Prat del Forment"* és per en Joan Noguera (Bagà) la més bona. Té molta alternança. Al setembre ja es cullen, i es tornen lloques de seguida, però ens diu que "a ell i a son pare els agradaven així... (lloques)". Són pomes de forma més aplanada. Verdoses i es van tornant rosses. En collida ja es poden menjar. Són molt bones per fer-ne melmelades, finetes de carn i de pell.

La *pera "gustosa"* de Gisclareny, ens l'ha anomenat en Joan Noguera. Per ell fa unes peres boníssimes, grosses i de color marró. En madurar es torna més rosseta, i millor treure la pell. Es collien i es menjaven perquè no es guardaven. No eren fines, eren molt granuloses, però sí gustoses.

El *perer "de Ca l'Hoste"*, segons l'Isidro Tomàs (Saldes) fa unes pomes molt grosses segons els anys. Molt allargadetes, verd marronoses. Es cullen al setembre. No es conserven massa temps, es tornen molt toves. Es poden fer en almívar i són molt bones.

La *pera "doble empelt" de Cal Monjo*, segons l'Anna Simón (Vallcebre), fa peres molt petites i molt farinoses. Tenen molta aigua, i quan maduren cauen i esclaten. Són dolçetes, però tenen molt de cor i poc tall. Molt productives. De color groguenc. Es cullen a mitjans d'octubre, com la majoria. En aquest perer hi ha dues branques amb dos empelts diferents (l'altre pot ser una pera d'hivern).

La *pera "poma"* de Vallcebre, és ben especial. Són peres petites en forma de poma. De fet podria semblar una poma, però veient l'arbre, es coneix que és un perer. La Carme Pazos no en sap gaire cosa més, però ens comenta que pels amos de la finca (coneixedors dels fruiters que hi ha) eren bones per fer confitura. Aquest octubre encara en tenia forces a l'arbre.

La *pera "Cal Vers"* de Vallcebre, l'han identificat com una *pera d'hivern*, tot i que podria no ser-ho ja que a l'octubre hem trobat l'arbre carregat de peres petites, moltes d'elles lloques abans de ser collides.

La *pera "sucosa"*, de Riu, segons en Gaspar Mir es cull a l'octubre i dura fins Nadal. Són molt sucoses i bones, i un cop madures, no duren.

La *pera "dolça"*, de Riu, segons en Gaspar Mir és molt dolça, força gran, i en madurar es fan més grogues.

La *pera "semblant a la d'hivern"* de Saldes segons l'Isidro Tomàs, no és tan llarga com la d'hivern, i sí de color més fosc. Produeixen cada any es cullen a partir de l'octubre, fins que comença a glaçar.

La *pera "semblant a la d'hivern"*, de Castellar de n'Hug, és segons en Ramón Orriols més aplanada. El van dur de Vallcebre. És més bona, i no tan aspre com la d'hivern.

PRUNERA i AFINS *Prunus domestica* L., *P. Salicina* Lindl., *P. Cerasifera* Ehrh.

Cast: ciruelo, mirabolán; It: susino; Port: ameixa; Fr: prunier; Ang: common plum

Les principals espècies de prunera cultivades són la pruna europea (*P. domestica* L.) i la japonesa (principalment híbrids de l'espècie *P. Salicina* i espècies silvestres d'Amèrica del Nord com *P. americana*, *P. simonii*, *P. angustifolia*). Les varietats de l'espècie europea *P. domestica* L., originària probablement de la regió del Caucas, es conreava d'abans de l'Edat Mitjana.

Com que no es troben formes silvestres de la prunera europea, es creu que s'ha desenvolupat en cultiu, provinent del creuament del pruner mirabolà (*P. cerasifera*) i l'aranyoner (*P. spinosa*).

Aquestes dues espècies són naturals de la regió del Caucas, on mostren una gran variabilitat de formes silvestres. Actualment, les espècies *P. cerasifera*, *P. spinosa* i *P. insititia* es troben en formes silvestres en nombroses regions europees i són utilitzades sobretot, com a patrons per varis fruiters d'os. La pruna japonesa és originària, segons bibliografia, de la Xina, tot i que s'ha difós a partir del seu cultiu al Japó. Té problemes de pol·linització ja que algunes són autoestèrils. Té una gran capacitat d'adaptació a diferents àrees edafoclimàtiques de zones temperades. Les varietats de pruna japonesa són molt menys exigents en hores de fred i en general tenen una floració més primerenca. Per aquesta raó s'adapten millor en zones relativament càlides i amb menys risc de gelades primaverals.¹⁹

Al Parc hem localitzat força pruneres, sense distingir-ne gaires varietats, i essent la majoria d'elles silvestres. Hem de destacar que aquest grup és molt heterogeni i costa de diferenciar-ne l'espècie. En molts casos són arbres nascuts de rebrots o de llavor, que encara es mantenen als marges dels camps.

Taula 4. Varietats de prunes trobades, de les quals s'amplia la informació a les fitxes impreses.

Identificació	Varietat	Altres noms	Informador	Poble	Comarca
cad 039	Sant Miquel	De porc	Ramón Soler	Gavarrós	Berguedà
cad 095	"Verda"	Clàudia	Jacint Carrera	La Pobla de Lillet	Berguedà
cad 101	"Vermella"		Jacint Carrera	La Pobla de Lillet	Berguedà
cad 126	"Groga"		Ramona Guillemas	Saldes	Berguedà
cad 138	Prinyoner de St. Jaume		Maria Tor	Sorribes (Gósol)	Berguedà
cad 139	Blanca		Maria Tor	Sorribes (Gósol)	Berguedà
cad 151	Prinyoner		Anna Simón	Vallcebre	Berguedà

a) Varietats de prunes amb nom

La *pruna d'escaldar*, l'hem trobat al Berguedà. Tot i que molts dels informadors no ens ho han sabut confirmar, rep aquest nom perquè la pruna, per assecar-la, normalment s'escaldava. Aleshores, quedava arrugada i s'anava assecant. Ens ho confirma una de les definicions d'Alcover i

¹⁹ BRUSTENGA, J i CASAS, E., *op. cit.*

Moll²⁰: "és llarguera, rossa, bona especialment escaldada i assecada (Lluçanès, Urgell)...". Segons en Jacint Carrera (La Pobla) són verdes i llargues. Cada any fan fruit. Es cullen a l'agost. Segons en Joan Noguera (Bagà), són allargades, de color groc marronós i es guarden. En Ramón Soler (Gavarrós) la recorda com una pruna ben groga, llarga, gens sucosa, i amb el pinyol allargassat, grosset i separat de la carn. Molt bona. S'assecaven, i després es cuinaven hidratant-les. Coincideix amb el què recorda la Beneta Tomàs (Gisclareny) "era un fruit entre un prinyó i una pruna. Allargadeta de color groguet. Boníssima, amb pinyol allargadet i grosset. Es collien a l'agost i s'assecaven. Perquè les mosques no les mengessin les posaven enmig de dos purgadors. També es menjaven madures. Queien molt, i si plovia, amb l'aigua s'obrien i s'omplia tot de vespes."

Les *prunes blanques*, les han anomenat a diferents indrets del Berguedà. Per la Maria Tor (Sorribes) són dolces i molt bones. Grogueta per dins i també per fora, però com fent un tel blanquinós, d'on els venia el nom. Són rodonetes i amb el pinyol petit. Per ella són les prunes d'aquest país. Coincideix amb la Beneta Tomàs (Gisclareny) que ens diu que era una pruna amb el pinyol despullat, i molt bona. Es collia a l'agost. Eren rodones, amb la pell fina. Groguetes per fora i per dins, i força sucoses. Segons la Dolors Coromines (Gisclareny), els costa que arribin, són més delicades. Sucoses i molt dolces. Per la Maria Pons (Gisclareny) són rodones, de pell fina, i molt bones (més dolces que les negres).

La *pruna Clàudia*, trobada al Berguedà, rep el nom de la varietat més moderna, però pel què hem recollit no és ben bé la mateixa, com ens diu en Jacint Carrera (La Pobla de Lillet) que l'anomena *pruna "verda"*, amb similituds amb la Clàudia, però sense igual. Per ell aquestes són més bones i en el cas de La Pobla, es venen com a "prunes del poble". Quan els arbres es fan vells són delicats i es poden trencar fàcilment els troncs. Segons la Loreto Camprobí (Gavarrós), són més petites que la Clàudia, verdes i rodonetes. Per la Ramona Guillemas (Saldes), és verdosa, de pell fina, dolça, bona i més grossa. De dins és carnosa. No tenen alternança i floreix a l'abril. Per en Ramón Soler (Gavarrós), són grossetes, i és la més bona. De color verd, eren molludes, amb el pinyol enganxat a la carn. Segons l'Isidre Tomàs (Saldes) és dolça, bona i groga, i arriba a finals d'agost.

²⁰ ALCOVER A. i MOLL F.B., *op. cit.*

La *pruna verdal*, definida per Alcover i Moll²¹ com "de color groguet verdós, mitjancera, bastant bona, madura dins el Juliol (Mall.)", l'hem trobat només a la Cerdanya. Per en Miquel Sirvent (Pi), és allargadeta i verda. Són molt bones tot i que la pell es nota, és més dura. Es cullen a finals d'agost o inicis de setembre. Segons en Fèlix Sirvent (Urús) li costa ser bona. És rodona i de color verd-grogós.

La *pruna de St Jaume* trobada exclusivament a la Cerdanya, segons l'Isidre Ricard és llargarudes, groga i no massa gran. En canvi segons en Cisquet Aymerich (Pi), són de color vermell. Per en Fèlix Sirvent (Urús) vénen molt aviat són bones i són les més primerenques.

Les *prunes rovell d'ou*, les han anomenat també a la Cerdanya. Per Alcover i Moll²² és "rodonenca, mitjancera o grosseta, groguenca vermellosa, bastant bona; madura per l'agost i setembre". Donant la raó a les diferents opinions, com la d'en Joan Elies (Bor), que per ell són més petites que les clàudies i vénen a l'agost, de color groc intens. Segons en Fèlix Sirvent (Urús) es cullen al setembre. En Joan Munt (Montellà) coincideix amb el moment de la collita i afegeix que són petites, molt rodones i dolces. Per la Lola Tor (Estana), és la més dolça que hi ha, ben bona, i a diferència de les altres opinions, es recorda que es cull al Juliol.

La *pruna de St Miquel*, és segons en Ramón Soler (Gavarrós) negra i rodoneta. Era força aspre i àcida, però com ens diu: "de canalla ens ho menjàvem tot, perquè hi havia poca fruita."

La *pruna colló de frare*, només l'hem sentit anomenar a la Cerdanya. Segons en Miquel Sirvent (Pi) és allargadeta i fosca. És una mica dolceta però no molt fina. Segons en Fèlix Sirvent (Urús) quan madura és fosqueta, dolceta, però no de les millors.

La *pruna negra* de Sorribes, ens diu la Maria Tor que és una pruna molt bona i grossa. La pell es pot menjar, i de gust no és gens àcida. En canvi ens comenta que hi ha una altra *pruna negra* que era rodoneta, no molt gran, la pell molt amarga i molt àcida (no es menjava), però de dins era molt bona. En Joan Elias (Bor), ens diu que també n'hi havia a Bor, allargadetes i boníssimes, tan per menjar crues com per fer melmelada.

²¹ ALCOVER A. i MOLL F.B., *op. cit.*

²² Id.

La *pruna de pinyol*, segons en Ramón Orriols (Castellar de n'Hug), és molt petita, molt gustosa i bona. Fa un pinyol negre. Són rodonetes, com un ou de perdiu. Es cullen de mitjans a finals de setembre. No tenen malures, i no es conserven.

La *pruna de porc* recordada per en Ramón Soler (Bagà) era una mica allargadeta i bastant grosseta (no tant com la clàudia). No era massa bona, havia de madurar molt. Es collia a finals de setembre, venia més tard que les altres. Era fosca, d'un to negre blavós.

La *prunera de Noves*, per la Maria Tor (Sorrribes) feia prunes allargadetes, gens àcides, però amb molt de pinyol. Era bona, i negreta, i segons deien, es feien assecar”.

La *pruna de Miravet*, és groga, petita i àcida. Bona per fer mermelada.

La *pruna verdiella*, segons al Lola Tor (Estana) és ben verda i acideta. Es collia a l'octubre.

A partir d'aquí tenim espècies afins a la prunera, els *prinyons* i els *escabellicus*, que ens han anomenat a gairebé totes les cases.

Els *escabellicus*, no són arbres empeltats. Segons en Miquel Sirvent (Pi), són prunetes de color vermell morat, petites i rodones. Molt bons, com la mel. Es posaven estesos per assecar-los i queden com arrugats, per després cuinar-los. Tenen el pinyol força gros. Coincideix amb en Gaspar Mir (Riu), en què són de color morat i rodonets molt dolcets, i que es feien assecar. La Dolors Jordana (Vil·lec) ens diu que són petitons, dolços com la mel. S'assecaven en garbells i es menjaven com a panses. L'Antoni Pich (Montellà) els defineix com una pruna petita i rodona, que pot ser de color negre o blanc. Es fan assecar i es mengen com a panses per Nadal. Segons en Lluís Pagès (Estana) es cullen a finals de Setembre. Són rodons i de color morat. El pinyol sembla al d'oliva, i són ben dolços. Segons l'Antoni Pubill (Cava), a diferència dels *prinyons*, eren més grossos, amb el pinyol més petit i la carn dura. Passen de verds a vermell fosc. S'assecaven com panses per menjar secs o cuinats. Per la Maria Pons (Gisclareny) s'anomenen *Cascabellitus*. Eren com els *prinyons* però en madurar es tornaven negres. Eren un pèl més grossos, rodons, i no es guardaven. Per en Ramón Soler (Gavarrós) són molt rodons, de color vermell tirant a blau. Es collien a finals d'agost. La Beneta Tomàs (Gisclareny), defineix els *cascabellitus* com una pruna vermella i rodona. Pel mig feia un "regaret" on hi havia el nervi que l'aguantava, i estava més

soldat al pinyol. És molt dolç. Es cull a l'agost, i recorda que "al temps del segar ens menjàvem les corcades, que el corc feia caure abans, i després venien les bones." La pell era fina, però al nervi que s'aguantava al pinyol feia més pell. Per la Maria Tor (Sorribes), els *cascabellicus* són com una pruneta negreta i ben rodona, petiteta.

En canvi, hem trobat d'altres opinions que semblen descriure els prinyons (a continuació), més que no pas els escabellicus. Per l'Anna Simón, són com prunes *clàudia* petites amb molt de pinyol, molt dolces i de color verd. N'hi ha per totes les cases. Es cullen a mitjans d'agost. No es conserven, així que es cullen es mengen de seguida. Són arbres molt productius, i que no necessiten manteniment, no tenen alternança, ni es gelen. Poden donar fruit durant unes tres setmanes.

Els *prinyons*, *prunyons* o *pinyons* també els hem trobat arreu. Segons en Miquel Sirvent (Pi), són rodons, verds i no tan dolços com els escabellicus. Segons l'Antoni Pubill (Cava), era petit verd i dolç. Per en Joan Pubill (Ansovell) són petits i verds. Quan són madurs són més foscos i arrugats, però més bons. Al senglar els agrada, i van caient. Recorda que abans s'assecaven, i fins i tot hi ha qui els venia al mercat. La Dolors Coromines (Gisclareny) ens diu que són de color verd i petits. En ser ben madurs són rossos i molt dolços. S'han de collir madurs. Segons la Maria Pons (Gisclareny), eren petits, rodons i verds. Més dolços. En feien molts, amb el pinyol petit com d'una cirera. Per en Ramón Soler (Gavarrós) són rossets, petits, verdosos i ben rodons. Tenen la pell prima i el pinyol petit (es pot menjar). Maduren a mitjans d'agost. Es poden congelar crus, i quan en volen consumir, es descongelen i es consumeixen tot d'una, i no perden res. Per la Beneta Tomàs (Gisclareny), són com prunetes petites verdes, i rodonetes. "Són molt bons menjats a la seva època, són molt dolços. Netegen molt... Tenen la pell gruixuda. Si estan a l'arbre i no plou, s'arruguen i són molt bons, però si plou, cauen i s'obren". Per l'Isidre Tomàs (Saldes) el prinyoner és semblant a l'aranyoner. N'hi ha de diferents tipus: uns de grossos i també els *prinyons de St. Jaume*. Segons la Ramona Guillemas (Saldes), si s'abandonen es moren. Maduren cap al setembre, i no es conserven. La Maria Tor (Sorribes) els anomena *pinyons*, que són petits, de color verd, i és el primer que floreix.

Els *pinyons de St Jaume*, per la Maria Tor (Sorribes), s'assecaven i s'utilitzava com a prunes seques, en canvi no els altres prinyons. Són com una pruneta petita, blanqueta, grogueta.

b) Varietats de prunes sense nom

La *pruna "grogà"* com ens diu la Ramona Guillemas (Saldes), és àcida, de pell dura, i grogues. Fan més suc i és més grosseta. Es cullen a l'octubre i poden ser bones fins a finals de novembre. Estan empeltades damunt d'un peu de *prinyoner*. Les primeres que maduren solen estar corcades, i després ja no.

Les *prunes "llargues"*, segons la Dolors Coromines (Gisclareny) són de color morat fort, dolces, de carn blanca i "xiques".

La *pruna "vermella"*, segons en Jacint Carrera (La Pobla) és rodona i grosseta. Té problemes perquè floreix molt aviat.

La *prunera "tardana"*, de La Pobla, fa unes prunes petites i morades, que es cullen al setembre, i no són massa dolces.

La *prunera "del Mas Orriols"*, segons en Ramón Orriols (Castellar de N'Hug), són prunes petites, molt dolces, i que es cullen a mitjans de setembre.

De *prunes "silvestres"*, n'hi ha per molts llocs. A Saldes són arbres que rebroten molt, i neixen soles. Fan prunes molt dolces i sucoses, de color vermellat.

La *prunera "de Cal Monjo"*, de Vallcebre, segons l'Anna Simón, és verdeta de dins, fosca de fora i dolceta.

La *pruna "morada"*, de Saldes, ens explica la Ramona Guillemas que fa unes prunes molt dolces, que maduren a mitjans d'agost, i que les cull de terra.

Les *prunes "fosques"*, segons en Ramón Orriols (Castellar de n'Hug) són verdes - morades, i molt rodones.

CIRERA *Prunus avium* L.

Cast: cereza; It: ciliegio; Port: cereja; Fr: censer; Ang: sweet cherry

El seu origen segurament es troba entre el mar Negre i el mar Caspi i es va anar difonent per Europa i Àsia a través dels ocells o de migracions humanes.

A Catalunya era cultivat tradicionalment al secà i empeltat sobre cirerer bord, formant arbres molt grossos que començaven la producció molt tard. Als anys 60 es va difondre el portaempelts *P. mahaleb* L., que forma arbres petits, i que entren en producció aviat, i es va començar a practicar l'esporga. No obstant aquest peu no tolera sòl compacte i elevada humitat, pel que limita la seva implantació al regadiu del pla²³.

El *cirerer bord*, està molt estès en totes les comarques del Parc Natural del Cadí. Molts d'ells fan cireres petites però ben dolces, el què els fa molt interessants. En algun llocs hem vist com n'era ple, i s'anaven reproduïen per rebrots.

Per en Cisquet Aymerich (Pi), les fa petites, negres i dolces. Coincidiria pràcticament amb la mateixa descripció que ens fa la Beneta Tomàs (Gisclareny), tot i que ens diu que eren blanques per sota. En Josep Noguera (Saldes), ens diu que n'hi ha molts, i que són molt productius. Fan cireres molt petites, dolces i boníssimes, de color vermell fosc, quasi negres. Maduren a l'agost, i són molt resistents, no es corquen. Bones per fer melmelada. Segons la Ramona Guillemas (Saldes), n'hi ha de dues menes: una varietat amb cireres molt petites i dolcetes, i una altra de semblant però que les fa molt més negres, i que són molt bones.

a) *Varietats de cireres amb nom*

El *cirerer de St. Joan* per en Joan Noguera (Bagà) són les primeres cireres que vénen, a la primera quinzena de juny. És una cirera grossa, de color vermell fosc, granatosa. Molt dolça. Produeix molt, cada any. Segons la Ramona Guillemas (Saldes), són de color vermell pàl·lid, més grans i dolces. Per l'Anna Simón (Vallcebre), té una textura tova, és blanqueta de dins, i rosat de fora que es torna més vermelleta quan madura. No és massa dolceta, més aviat àcida. Hi ha anys que no en fa pel fred. I en Joan de Cal Xic (Vallcebre) afegeix que són cireres grosses, vermelles i fortes que es cullen per St Joan.

²³ BRUSTENGA, J i CASAS, E., *op. cit.*

El *cirerer garrofal* és recordat per la Dolors Coromines, i la Maria Pons (Gisclareny), que coincideixen en que feia les cireres grosses, de colors diferents, més vermelltes al costat del sol, i molt dolces. Per la Ramona Guillemas (Saldes) són llarguetes, de color vermell i fortes. Es cullen al juliol. Segons en Josep Noguera (Saldes) són de pinyol gros i forma allargadeta. La carn és de color vermell groc. Més grosses, i més àcides que les bordes. Tenen el problema que quan són madures, es corquen se seguida.

El *cirerer becal*, fa segons en Joan Munt (Montellà) una cirera vermella per un costat i groga per l'altre, d'una mida mitjaneta. Per la Lola Tor (Estana), en canvi, són grosses, ben vermelles i molt bones.

El *cirerer negre* fa una cirera mitjancera, ben negra i molt dolça, i bona. Quan era ben madura la cirera tacava molt. Per la Ramona Guillemas (Saldes) és el *cirerer del país*.

El *cirerer del país*, segons en Fèlix Sirvent (Urús), les fa grosses i dolces. També ens comenta que en coneix un que les fa blanques i molt bones.

Les *cireres de pastor* són petites i vermelles. Una mica amargants segons en Ramón Soler (Gavarrós), i es cullen a mitjans d'agost.

b) *Varietats de cireres sense nom*

La *cirera "xica"*, que segons ens comenta la Dolors Coromines (Gisclareny), són molt « xiques », rodones, ben vermelles i dolces.

El *cirerer "del riu"* de Gavarrós, ens el mostra la Loreto Camprobí. Fa unes cireres grosses i dolces. El juliol encara n'hi havia a dalt de tot. De color vermell - negra, color de sang. La carn és dura, i la pell no es nota molt. Es cullen de Sant Joan a St. Pere.

El *cirerer "de Cal Panxotet"*, segons l'Isidro Tomàs (Saldes), fa unes cireres molt dolces, sucoses, vermelltes.

La *"cirera allargada"*, segons la Ramona Guillemas (Saldes) tenen un punt àcid, i és vermellta. Maduren a primers d'agost.

PRÉSSEC, MELICOTÓ (Bal.) *Prunus persica* (L.) Batsch

Cast: melocotonero; It: pesco; Port: pêssego; Fr: pêcher; Ang: peach tree

Originari de les muntanyes xineses, ens arribà amb la cultura àrab a través de Pèrsia. Tradicionalment era plantat al pla - sobre peu franc - i va substituir amb rapidesa la vinya a la muntanya, que anava desapareixent des de l'arribada de la fil·loxera el 1887. Empeltat sobre ametller amarg va ser la base de l'exportació dels anys 20 als 30. Al pla també va anar substituint a la vinya emparrada i al principi es difongué l'empeltat sobre presseguer mollar i des dels anys 60 sobre peus de prunera S. Julien.

És un arbre de zones temperades i degut a la seva diversificació varietal s'ha adaptat a nombroses condicions ambientals amb l'excepció de zones molt fredes o climes tropicals. Es pot cultivar en zones de secà si la pluviometria és superior a 500 mm. Requereix sòls francs, ben drenats i no calcaris.²⁴

A l'àrea prospectada del Cadí, hem trobat molts pocs exemplars de presseguers, i encara menys, de varietats conegudes. El presseguer era el fruiter més delicat, i potser per això es va anar abandonant el seu conreu. Els pocs que hem trobat no tenien nom, i les seves descripcions podrien fer pensar que parlen del mateix préssec, cosa difícil d'assegurar amb la poca informació obtinguda.

El *presseguer d'esberlar*, el recorden alguns dels nostres informadors com a un préssec blanc que quan madurava s'obria i quedava el pinyol separat de la carn. Ens han comentat que n'hi havia de verds amb la carn blanca i més grossos, i també de vermellosos blancs.

A l'Alt Urgell ens han parlat del *préssec mollar* que segons en Joan Pubill és tou i blanc. Quan és ben madur el pinyol queda separat de la carn.

El *préssec dorà*, a diferència de l'anterior, és, segons en Joan Pubill (Ansovell) de color ataronjat, i amb el pinyol agafat a la carn. En Jacint Carrera (La Pobla de Lillet) ens ha mostrat un presseguer que podria ser d'aquesta varietat, tot i que no ho podem confirmar. L'ha descrit

²⁴ BRUSTENGA, J i CASAS, E., *op. cit.*

com un préssec grogós amb el pinyol enganxat a la carn i fort. Es cull a finals d'agost. Segons ell els presseguers aquí no van bé, es posen molt malalts, i són arbres que no envelleixen.

El *préssec "verd"* ha rebut diferents descripcions. Segons la Ramona Guillemas (Saldes), s'obra i queda el pinyol net. De color verd pàl·lid i blanc de dins. Té un cert gustet, de carn tova i no molt sucós. Al setembre o darrers d'agost ja maduren. L'Anna Simón (Vallcebre) ens explica que és un fruit molt petit, blanc de dins i verdet de fora. La carn està separada del pinyol. De textura fina i fa molta aigua, i de pell gruixuda i aspre. Té un gust dolç, però cap al final com d'ametlla amarga. No es conserven, com a molt quinze dies. En fan confitura que surt molt bona. Es cullen cap a finals de setembre. És un arbre que si es mor rebrota de soca.

En canvi, el *préssec verd, o de "Saldes"*, és per l'Isidre Tomàs (Saldes) un préssec amb pinyol gros, i la carn clara i enganxada al pinyol. Es cullen al setembre i produeixen cada any.

El *préssec "fort"*, per en Jacint Carrera (La Pobla de Lillet) és el de pinyol vermell i carn blanca i vermellosa a prop del pinyol. De pell fina i color vermell tirant a taronja. Podria ser el que ens comenta la Maria Pons (Gisclareny), de pinyol vermellós i carn blanca, però que en tocar al pinyol era vermellosa. Eren molt bons, sucosos i dolços. La pell era peluda. Es cullen a mitjans de setembre, i es guardaven uns deu o dotze dies. Si no glaçava produïen cada any.

NESPLER, NISPRER, NESPLER, NYESPRER O NYESPLER, *Mespilus germanica*

Cast: nispolero, níspero europeo; It: nespolo comune Fr: néflier; Ang: medlar

És un arbre caducifoli conreat pel seu fruit: la nespla, o nespra. L'hem trobat força anomenat, però més aviat com una curiositat, ja que els seus fruits no agraden a tothom, i tampoc hi ha costum per massa gent de menjar-ne. No n'hem distingit varietats diferents.

En Joan Pubill (Ansovell) ens comenta que les madura el fred. Per Nadal, quan és madura es fa ben negra, i és com una pasta bona i dolça. Per en Joan Noguera (Bagà), es cullen a finals d'octubre, i quan es tornen negres ja es poden menjar. Es poden empeltar sobre arç blanc o codonyer. Per la Beneta Tomàs (Gisclareny) les nespres són molt bones quan són madures. Es cullen per Tots Sants, i es guarden esteses. Són molt farinoses. Estan empeltades sobre l'arç blanc i es fan arbres grans i rodons, molt forts. No es moren mai, si no és que l'arç rebrota

perquè llavors és més fort que el nespler. Segons la Maria Tor (Sorribes), algun dels nesplers s'empeltaven damunt d'arç. És un arbre d'alta muntanya. Les nespres es cullen per Tots Sants, i en madurar, són ben negres i toves. Fan aspecte de podrit, però són ben bones. "Es treuen les <orelletes>, i cap a dins..." Ella fins i tot es menja les tres o quatre llavors que hi ha a dins.

ALBERCOQUER, *Prunus armeniaca*

Cast: albaricoquero, damasco; It: albicocco; Port: damasqueiro; Fr: abricot; Ang: apricot

És d'origen asiàtic, i molt conreat a terres de la conca mediterrània, però és un dels arbres de fruita dolça menys representat al parc, i del qual no en sabem les varietats. Una de les raons pot ser el que ens comenta en Jacint Carrera (La Pobla), que floreix massa aviat i es gelen. L'Isidre Tomàs (Saldes), també coincideix en que els albercoquers floreixen massa aviat i tenen problemes. El que ens ensenya produeix molt però només un de cada tres anys en poden menjar. Són molt grossos, grocs per fora i per dins. El pinyol queda net, i són dolcets.

CODONYER, *Cydonia oblonga*

Cast: membrillero; It: cotogno; Port: marmelo; Fr: cognassier; Ang: quince

De *codonyers* també n'hem trobat a moltes cases, i representats en totes les tres comarques. De fet per la seva rusticitat, encara sobreviuen a la vora de molts pobles, sense que s'hagin cuidat molt. Era molt apreciat per la olor que feien els seus fruits, i per la bellesa de la floració. Els seus fruits, un cop elaborats també eren molt apreciats, i concretament per aquestes contrades es preparava el conegut allioli de codony que encara fan a moltes cases.

Ens han dit que a Bagà n'hi ha molts. En general ens parlen d'una varietat de codony petit, més dur, però molt olorós. Quasi totes les persones que ens n'han parlat, ens han explicat la seva recepta de l'allioli.

Segons en Miquel Sirvent (Pi), són més sucosos, no tan eixuts com els grossos que venen avui al mercat. La Beneta Tomàs (Gisclareny) ens diu que es cullen a l'octubre, per fer-los de seguida. Són petitons, durs i molt olorosos.

SERVERA, *Sorbus domestica*

Cast: serval común; It: sorbo domestico; Port: sorva; Fr: cormier; Ang: service tree

La servera és un arbre caducifoli que pot arribar a fer 20 m d'alçada, de fruit comestible però poc aprofitat. Tot i el seu nom científic, ara més que un arbre domesticat es troba sobretot en estat silvestre, i n'hem trobat a poques cases i amb molt poca informació.

La Carme Pazos (Vallcebre), ens comenta que se'n feia un preparat molt efectiu per tallar les diarrees.

MOIXERA, *Sorbus aria*

Cast: mostajo; It: sorbo montano; Fr: alisier blanc; Ang: common Whitebeam

Menys coneguda que l'anterior, també és un arbre caducifoli apropiat per zones de muntanya.

N'hem trobat molt pocs exemplars. El seu fruit comestible s'ha deixat d'utilitzar ja que actualment l'oferta de fruita dolça és molt més àmplia i succulenta.

La Loreto Camprobí (Gavarrós), ens diu que la *moixera* fa un fruit dolcet, amb molt de pinyol i molta pell.

2.2. MORÀCIES**FIGUERA *Ficus Carica* L.**

Cast: higuera; It: fico; Port: figueira; Fr: figuier; Angl: fig-tree

Probablement és originària del Sud d'Aràbia, i un dels fruiters més antics dels que tenim referència escrita. És un arbre molt rústic que s'adapta a terrenys pedregosos, àrids i poc profunds. Tot i així l'hem trobat molt poc representat, suposem que és degut a que les alçades on es troben la majoria de municipis del parc, no són les més aptes pel seu creixement.²⁵

Es podria dir que hem trobat un dels pocs exemplars de *figuera* que hi deu haver al Parc. Ens l'ha ensenyat la Beneta Tomàs, a Vilella (Gisclareny), on hi ha un microclima especial, i on hi tenien pressegueres, i algun cep. És una figuera que l'any 56 va morir per les baixes temperatures, però

²⁵ BRUSTENGA, J i CASAS, E., *op. cit.*

que va tornar a brotar. És un arbre molt productiu que cada any feia unes figues petites i negres, que es cullien al setembre, i que no es corcaven mai.

MORERES *Morus nigra*

Cast: moral, mora negra; It: gelso nero; Fr: mûrier noir; Ang: black mulberry

Arbre provinent de les zones temperades d'Àsia, que ha estat conreat pels seus fruits: les móres. N'hem trobat a algunes cases, concretament a Gisclareny (Berguedà) i a Cava (Alt Urgell), però no es pot dir que sigui representatiu al Parc. Això sí, en tots els casos coincideixen que les móres són molt bones, i que quan són madures cal vigilar perquè taquen molt.

2.3. VITÀCIES

VINYA, *Vitis vinifera* L.

Cast: vid; It: vite comune; Port: uva; Fr: vigne; Ang: common grape vine

La vinya, un dels conreus més tradicionals de la Mediterrània, havia tingut un passat gloriós a Catalunya, però d'ençà de la fil·loxera a moltes zones ja no es va recuperar. Al Parc n'hem trobat alguns exemplars a la zona del Berguedà, i a la zona de Bagà ens han comentat que fa molt de temps se'n cultivaven força per fer-ne vi.

El *cep picapoll*, que té en Jacint Carrera (La Pobla), és un picapoll blanc. Fa grans petits però dolços com la mel. Fa ramells molt atapeïts, molt rodonets, i molt dolcets. Es guarda força, i li costa madurar, i també li costa podrir-se, i es pot penjar i guardar uns dies, però no per fer-ne panses.

2.4. JUGLANDÀCIES

NOGUERES, *Juglans regia*

Cast: Nogal común; It: noce bianco; port: nogueira comum; Fr: noyer commun; Ang: common walnut

Les nogueres són arbres caducifolis, originari dels Balcans. Tradicionalment hi havia arbres aïllats al voltant de les cases de pagès o als pobles que no corresponien a cap varietat en concret,

ja que sovint provenien de reproducció sexual a través de la sembra de les nous. Al Parc n'hem trobat forces, unes amb fruit més o menys gros, amb la closca més o menys dura, però en desconeixem els noms. Moltes d'elles són arbres monumentals, i alguns centenaris.

On n'hem trobat més varietats ha estat a Saldes, on la Ramona Guillemas ens explica que "n'hi ha de diferents menes, unes que fan les nous petites -unes rodones, les altres en forma de cor- i més dolces, i unes altres que les fan grosses, i irregulars. Totes elles molt productives, i que es cullen a l'octubre".

L'Isidre Ricard (Bor) ens parla d'una noguera de "nous grans, de bon trencar, que no es corquen i que tenen alternança, o com deia el seu avi: *eren anyívols*".

A Gavarrós, la Loreto Camprobí ens explica que té unes nogueres de més de 50 anys que fan la nou petita, la closca més aviat prima, i que es cullen al setembre quan cauen a terra. L'Anna Simón (Vallcebre), en té una de nous petites de closca dura i fosques, i molt gustoses.

2.5. ALTRES ESPÈCIES MINORITÀRIES

Els *Castanyers* (*Castanea sativa*) ens han sorprès a Gavarró, on hi deu haver algun aflorament silícic que permet el creixement d'aquests arbres, que no suporten la calç. Segons la Loreto Camprobí fan les castanyes més petites i més dolces del què estem acostumats, i es cullen per Tots Sants.

Agrassó, Grosella (*Ribes uva-crispa, Ribes grossularia*, cast: *uva espina*). Color groguet, que es pot fer una mica granatós. Sembla la grosella negra.

Aranyons, o anyarons (*Prunus spinosa*). Es mengen quan són madurs, de color negre. *El fruit de l'Arç negre*, no és gens dolç, és "àcid com dimonis" segons la Beneta Tomàs (Gisclareny), que afegeix: "quan era glaçat i teníem ganes de menjar fruita, ho menjàvem de tot."

3. FITXES

Com a resultat pràctic del treball realitzat, i que serveixi alhora com a material de consulta, s'han dissenyat unes fitxes que contenen tres apartats: les dades d'identificació de les mostres, les característiques etnobotàniques i les dades agronòmiques de cada fruiter, algunes, amb fotografies que amplien la informació de la varietat. Cal dir sobre el material fotogràfic que sovint s'han hagut de fer les fotografies quan el fruit era verd a l'arbre, i per tant la mida i el color podrien ser ben diferents d'aquelles preses amb les fruites ja madures. En d'altres casos no ha estat possible fer cap fotografia (o s'ha descartat de fer-ne) degut a les dificultats que presentaven per a la seva posterior identificació.

El recompte final de fitxes no es correspon amb el nombre total de varietats trobades, ja que s'ha fet una fitxa de cada un dels arbres trobats i això fa que d'una mateixa varietat hi pugui haver més d'una fitxa. Ha semblat interessant captar, i deixar constància, que amb un mateix nom sovint s'identifiquen arbres amb característiques diferents. D'altra banda, i també com s'ha indicat abans, no sempre s'ha pogut obtenir informació per a completar totes les fitxes. Se n'han fet un total de 224, de les quals 51 estan impreses. La resta, tot i que la majoria estan incomplertes, s'han inclòs en format digital per deixar constància de la informació obtinguda.

Per saber si la informació trobada de cada varietat és més o menys extensa, la base de dades (AnnexI) assenyala el volum d'informació obtinguda. S'han fet quatre categories amb les següents anotacions: estan marcades amb una "A.F", les fitxes impreses que són les que tenen el màxim d'informació; amb una "A", aquelles varietats amb la informació complerta, però sense fotografies; amb una "B" aquelles de les que disposem una informació parcial, i finalment, amb una "C" les que només disposem de les dades d'identificació.

4. CONCLUSIONS

En un treball de recerca com aquest, i per tal de conèixer i localitzar els possibles arbres d'interès, cal afrontar varis reptes. D'una banda (i sobretot a la Cerdanya) el procés d'urbanització de moltes de les zones rurals on hi havia aquests arbres i el conseqüent abandonament de les terres, fa que moltes de les varietats antigues hagin ja desaparegut. Aquesta mateixa dinàmica econòmica també comporta que molts d'aquests fruiters s'hagin substituït per varietats modernes. Per altra banda, és difícil donar per acabada una feina de prospecció. Es tracta d'un recurs viu, on cada persona aporta una nova font d'informació. Els records -o la memòria-, no són nítids i es van perdent, i, encara que ho poguessin ser, sempre hi ha la cultura oral en què els fruits han rebut noms molt locals -o fins i tot familiars- i això ha fet que algunes de les informacions trobades siguin ben contradictòries.

El treball fins aquí realitzat aporta informació, de manera generalitzada, de la diversitat de fruiters de varietats antigues que encara es troben a la zona del Parc Natural del Cadí-Moixeró. El resultat final es concentra en l'estudi de les comarques del Berguedà i de la Cerdanya, deixant una gran part de la zona de l'Alt Urgell per aprofundir en una altra ocasió degut a la pròpia dinàmica del treball i donada la gran extensió territorial. En especial, la seva orografia fa que els pobles estiguin molt dispersos pel territori i ha dificultat poder-los abraçar tots en el marc d'aquest projecte.

El fruiter més conreat a la zona prospectada del Parc és la pomera, amb moltes varietats conegudes i amb una gran quantitat de pomes anomenades - o localitzades -, però sense un nom que n'identifiqui la varietat. En segon lloc trobem les diverses varietats de perers, sobretot a la zona de la Cerdanya. En aquest cas podem dir que el que destaca és que tot i que en aparença hem trobat menys noms, això no es correspon del tot amb el nombre de peres trobades ja que sota el mateix nom hi poden ser identificades varietats diferents. Per exemple, la *pera d'hivern* i la *pera de coure* són denominacions que descriuen una característica del fruit comú a diverses varietats.

No hem trobat una zona d'especial rellevància. Més aviat diríem que hi ha cases més importants que d'altres a l'hora de conservar aquestes varietats, però que es troben difuminades en tot el territori. Tal vegada, per la informació localitzada, dins la Cerdanya es podrien destacar els

pobles de Bor i Pi, i al Berguedà, els de Saldes, La Pobla de Lillet i Gisclareny on trobem cases que encara conserven aquestes varietats.

La valoració que es pot fer un cop realitzada la recerca és una mica ambivalent. Per una banda, és del tot satisfactori haver sentit anomenar més de 200 fruiters, uns setanta dels quals amb suficient informació com per localitzar-los i descriure'ls. Però d'altra banda no s'ha pogut obtenir suficient informació dels 150 restants, i això ens dóna una idea de la riquesa del patrimoni genètic que encara hi ha per estudiar, i de la importància de seguir-hi treballant.

En futurs treballs, i de cara a poder abraçar tots els municipis del Parc, tal vegada caldria prioritzar i acotar més la zona a estudiar. En aquest sentit seria interessant la valoració dels tècnics del Parc per decidir cap a on es pot continuar treballant. Una opció seria la de seguir aprofundint en les comarques ja prospectades per conèixer a més gent, localitzar més arbres i varietats, i poder consolidar la informació obtinguda. O bé una altra opció seria anar a les zones que no s'han pogut prospectar, per fer una primera pinzellada, i poder trobar la informació general del què hi ha allà.

I, finalment, esmentar l'interès que s'ha despertat en moltes de les persones entrevistades, que han sentit valorada la seva experiència i treball, una mica a contracorrent del que les societats modernes han anat definit com a important. El fet d'haver estat consultats i escoltats produeix l'efecte d'enfortir i transformar aquell interès que responia a motivacions personals en un fet d'interès social.

Des d'aquí volem agrair la col·laboració de totes aquelles persones que ens han dedicat el seu temps i ens han aportat informació, coneixements i saviesa. La seva implicació és indispensable per anar avançant en la conservació de la biodiversitat.

