

PROSPECCIÓ DE VARIETATS ANTIGUES AL PARC NATURAL DEL CAP DE CREUS - II

30 de desembre del 2011



Mireia Sisquella i Montagut

Enginyera tècnica agrícola

INDEX

1. Resum del treball.....	3
2. Metodologia i desenvolupament de la prospecció.....	4
3. Resultats	6
3.1. Les varietats de cadaqués	10
Les opinions d'alguns cadaquesencs	11
Les opinions d'alguns informants de l'Empordà.....	13
La denominació d'origen Protegida "Oli de l'Empordà"	14
Segons el llibre "Las variedades del olivo"	15
Conclusions finals sobre les oliveres de Cadaqués.....	17
3.2. Les varietats trobades	18
4. Conclusions	38
5. Bibliografia.....	41
6. Annexos	42
<i>Annex-I. Base de dades</i>	<i>43</i>
<i>Annex-II. Fitxes de fruiters</i>	<i>45</i>
<i>Annex-III. Fitxes d'hortícoles</i>	<i>47</i>
<i>Annex-IV. Els informadors i les varietats</i>	<i>49</i>
<i>Annex-V. Visites realitzades.....</i>	<i>51</i>
<i>Annex-VI. Varietats trobades.....</i>	<i>53</i>

1. RESUM DEL TREBALL

Aquest informe és la segona part del treball realitzat l'any 2010 a la zona nord del Parc Natural del Cap de Creus¹. Els objectius han estat continuar la prospecció de varietats antigues cultivades a d'altres municipis del Parc, i aprofundir en la recerca d'informació referent a les varietats d'oliveres a Cadaqués.

S'ha estès la prospecció a la zona sud del Parc, concretament als termes de Roses, Palau-saverdera, Pau i Vilajuïga i s'han repetit algunes visites a Cadaqués.

En el treball anterior es va poder comprovar la quantitat de varietats conreades que existien, i l'evidència de la pèrdua genètica i de biodiversitat que hi ha hagut en pocs anys. En aquesta zona encara s'ha fet més evident degut segurament als continus focs que ha patit, i al conseqüent abandonament dels olivars i de les vinyes de la muntanya.

Una vegada més els informants han estat majoritàriament d'edat avançada fent palès el grau d'urgència d'un treball com aquest per evitar la pèrdua dels records de les varietats antigues que hi havia o que encara poden quedar per la zona, i així poder-les recuperar.

Pel què fa a les varietats d'oliveres a Cadaqués, es pot dir que a fora del poble hi ha una desconeixença de quines hi ha, i es troben informacions contradictòries. Això ha comportat que a part d'obtenir opinions diverses mitjançant les entrevistes, s'hagi hagut d'aprofundir contrastant els resultats per tal d'intentar clarificar el tema. Els hem exposat en aquest informe deduint finalment que la DOP "Ilei de Cadaqués" fa referència segurament a dues de les varietats que es fan a Cadaqués.

¹ Vegi's l'informe en data 30 de novembre 2010: "Prospecció de varietats antigues al Parc Natural del Cap de Creus".

2. METODOLOGIA I DESENVOLUPAMENT DE LA PROSPECCIÓ

La metodologia utilitzada s'ha basat en una fase d'establiment de contactes i en una de prospecció que mitjançant les entrevistes ens han permès recollir la informació referent a les varietats antigues que estem buscant.

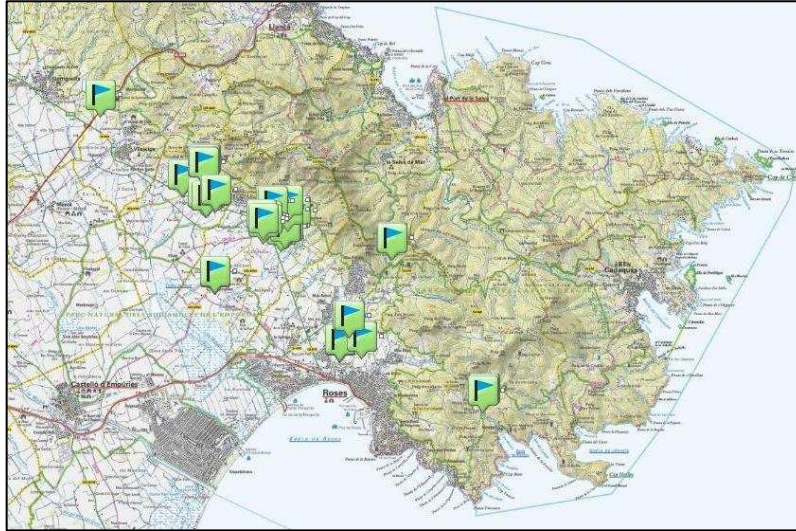
La primera fase de contactes ha estat una mica més complicada. No sempre hem aconseguit quedar per fer una entrevista. En alguns casos hem insistit una mica i hem pogut fer una visita, però en d'altres ha quedat pendent, i ho hem respectat, sabent que sovint és per falta de confiança, i per pors a obrir-se a algú estrany.

En general s'ha aconseguit molt bona comunicació amb els informants, normalment a casa seva i sovint al menjador, intentant crear un ambient de confiança per tenir una conversa relaxada i fluïda. Sempre que s'ha pogut s'han enregistrat les entrevistes per a no perdre dades d'interès i poder-les reproduir fidelment, i quan se'ns ha demanat que no ho féssim, hem respectat la voluntat del nostre interlocutor. Cal dir que d'aquestes entrevistes només hem agafat el més important, deixant de costat d'altres temàtiques que surten inevitablement en el transcurs de l'entrevista però que no són l'objecte d'aquest treball. És però, una informació molt rica que si es volgués permetria fer un tractament a nivell més antropològic o sociològic.

En aquesta zona, ens ha estat més difícil arribar a gent que conegués on es podien trobar algunes de les varietats que recordaven. Més aviat, i en general, es donaven ja per perdudes, i els records han estat en molts casos confusos.

Hem fet una pinzellada des de Roses fins a Vilajuïga (com es pot veure a la foto-1), visitant algun dels masos abandonats de la muntanya de Roses. Pensàvem que en aquests masos encara hi podríem trobar algunes informacions rellevants, però tot i que l'únic que hem visitat també estava en runes, la majoria han estat abandonats, i els altres s'han reconvertit a l'agroturisme. En cap d'aquests casos es creu que s'hagin conservat els arbres vells que hi podia haver.

Foto 1. Zona prospectada del Cap de Creus, la tardor del 2011



Molt sovint en un treball de prospecció les informacions que s'obtenen són contradictòries, ja sigui pels fets viscuts de cada informant o de confusions en els records. Tot i això, es recullen totes ja que són la mostra del coneixement oral que es transmet.

Els resultats obtinguts s'han introduït en una base de dades on hi consta la informació referent a varietats de fruiters i hortícoles, i d'aquelles dades que hi van associades. En el cas dels fruiters han estat marcats utilitzant un aparell de GPS per tal de conèixer les seves coordenades (en coordenades geogràfiques a la base de dades) i poder-los localitzar millor.

Dels 24 contactes que hem aconseguit hem entrevistat a unes 19 persones, d'uns 80 anys de mitjana, cosa que ens torna a assenyalar la importància de recuperar el màxim d'informació d'aquesta generació que va viure del camp i que són els que encara ens poden explicar moltes coses. Aquí volem fer esment d'un parell de paràgrafs d'un llibre d'etnobotànica² on es descriu el que hem pogut experimentar sovint:

“Quan durant el treball de camp sentim que els nostres informants no gosen parlar d'allò que saben perquè són davant de membres de la comunitat universitària –i doncs, oficialment cultes- no podem evitar un sentiment de tristesa (...). Quan un cop convençuts que el seu Tresor cultural és, si més no, tan gran com el nostre, sentim que ens diuen –els més grans- que llurs fills no tenen cap interès pels seus sabers tradicionals, ens envaeix una frustració.

(...) Tot el que hem descrit, unit a la despoblació creixent de les zones rurals, significa que una cultura que s'havia transmès de generació en generació des de temps immemorial ara és en perill imminent de desaparició (...) ...ens ve a la memòria la frase de l'escriptor i polític

² Parada, M. Et al., 2002

senegalès Léopold Sédar Senghor, que deia que cada cop que un vell Africà mor se'n va amb ell tota una biblioteca... i tenim la certesa que els nostres vells també ho són, de biblioteques ambulants, i ben completes.”

Tot i que moltes de les feines del camp eren dutes de manera significativa per les dones, els nostres entrevistats han estat majoritàriament homes. Això és degut a la divisió de gènere de les nostres societats, on el cap visible de la família –i molts cops portaveu- és l’home. En general, els primers contactes que ens arriben són ells, i en tot cas podem arribar a les seves dones després de fer una primera visita.

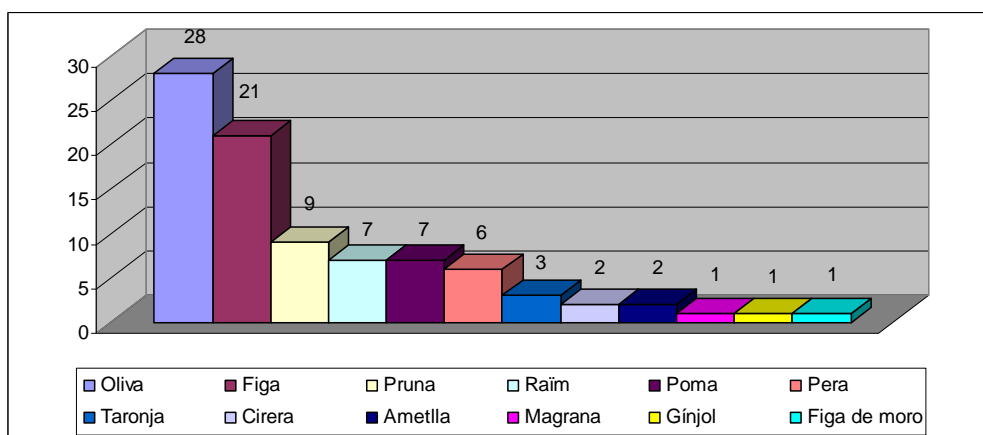
Hem trobat alguns informants molt coneixedors i als quals no hauríem acabat mai de fer-los preguntes, però també hi ha hagut alguna visita poc fructífera.

3. RESULTATS

Tenint en compte que estem en una segona fase del treball, hem pogut anar ampliant més la recerca. Per una banda prospectant nous municipis per tal d’anar trobant quines varietats tradicionals encara es recorden o cultiven, i per l’altra aprofundint les informacions referents a les varietats d’oliveres a Cadaqués, per aclarir alguns dubtes i confusions.

En aquesta zona no hem trobat tants exemplars ni varietats com suposàvem tot i haver fet una vintena d’entrevistes. Segurament la causa han estat els focs tan freqüents que ha patit la zona i que han pogut acabar amb molts dels fruiters que es plantaven a les vinyes o olivars, a la muntanya. A part, probablement, en ser una zona més poblada i d’interès turístic, la introducció de varietats més modernes ha estat més a l’abast i ha anat desplaçant cultivars vells.

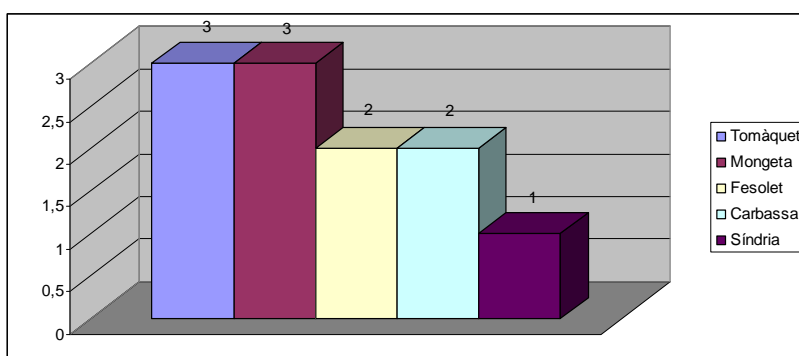
Gràfic 1. Total d’entrades de fruiters



En el gràfic-1 hi ha totes les entrades³ referents a fruiters, on queda reflectida la proporció de material que s’ha recollit a la zona prospectada. Com es pot veure, la gent ens ha parlat molt més d’oliveres i figueres que de la resta d’espècies.

Tampoc hem trobat gaires varietats d’hortícoles. Els que encara tenen un hortet, troben molt més fàcil anar a Figueres o al mercat a comprar el planter ja fet i així avançar la plantació. Però tot i aquest avantatge, encara hem pogut localitzar algunes persones que opten per mantenir la varietat de sempre, no la que ara venen amb el mateix nom i que ells saben que no és igual. Això passa sobretot amb alguna varietat de tomata.

Gràfic 2. Total d’entrades d’hortícoles



En aquest segon gràfic es veu la poca quantitat d’entrades referents a hortícoles. Cal dir que les que aquí consten són les que s’ha recollit la informació, deixant de banda aquelles varietats que l’informant només ens anomenava.

Hi ha poques persones que es guardin la llavor, i si ho fan, és de molt poques espècies. Concretament es guarden la grana de les que són més fàcils de netejar, guardar i reproduir. Això no és cap novetat doncs és el que acostumem a trobar actualment, com ens va mostrar també la prospecció feta l’any passat.

S’han pogut recollir 88 entrades d’informació relativa a fruiters (taula-1) i 11 d’hortícoles (taula-2), d’una vintena de visites realitzades.

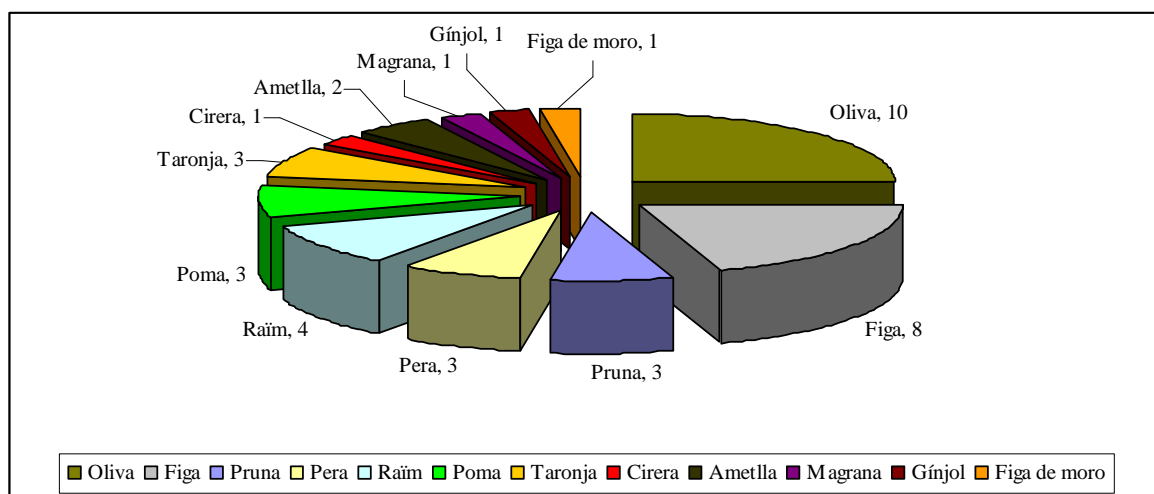
³ Per “entrades” ens referim a totes les informacions que hem recollit, incloent-hi les varietats que hem trobat clarament diferenciades amb un nom, les que no en sabem massa informació, les que estan repetides, o les que són només un record.

Taula 1. Entrades recollides i varietats més diferenciades dels fruiters trobats

NomFruita	Nº entrades	Fruiters trobats	Amb nom	Sense nom	Varietats diferenciades
Oliva	28	16	15	1	10
Figa	21	14	13	1	8
Pruna	9	5	4	1	3
Pera	6	5	3	2	3
Raïm	7	4	4	0	4
Poma	7	4	3	1	3
Taronja	3	3	1	2	3
Cirera	2	2	0	2	1
Ametlla	2	2	0	2	2
Magrana	1	1	0	1	1
Gínjol	1	1	0	1	1
Figa de moro	1	1	0	1	1
TOTAL	88	58	43	15	40

A la taula-1 veiem que una mica menys de la meitat del total corresponen a varietats que hem considerat diferenciades. D'aquestes n'hi ha que no en coneixem el nom (i n'hem posat un entre cometes a l'informe) perquè l'informant no el sabia o perquè són espècies minoritàries de les quals no en distingim varietats.

Gràfic 3. Varietats de fruiters clarament diferenciades



En el gràfic-3 ja només hem tingut en compte les varietats trobades, i es veuen les que han resultat clarament diferenciades. L'olivera i la figuera segueixen sent les més esteses en quantitat de varietats. Podríem clarificar que en el cas dels raïms hi ha hagut força gent que recordava varietats, però que ja no sabia on es podien trobar (no incloses al gràfic). Ja que fa molt de temps que han anat desapareixent, sobretot a partir dels anys 60 quan es van anar introduint noves varietats que produïen més.

Taula 2. Varietats diferenciades d'hortícoles

Nom comú	Varietats diferenciades	Varietats trobades
Tomàquet	3	3
Mongeta	3	2
Fesolet	2	2
Carbassa	2	2
Síndria	1	1

En les varietats hortícoles hem considerat que totes eren varietats diferents, i d'elles, una no l'hem trobat. Aquí també hi faltarien els comentaris d'aquelles varietats que ens han anomenat però sense donar-nos més informació. Podríem esmentar aquí l'única referència bibliogràfica que hem localitzat sobre hortícoles a una de les revistes de l'època a la zona⁴:

“Enciam dels tres ulls. Se sembrava a primers de març, i es collia al juny. Aguanta sense espigar-se; Col paperina. Se sembra al maig.”

Però també hem hi ha indicis⁵ del perquè es va anar deixant de sembrar gra, per exemple:

“L'any 1717 es deixa de plantar gra per plantar vinya, perquè “de 25 anyades no n'acerta una...”, i en canvi el cultiu de la vinya no té aquests inconvenients. (p49)”

Les diferències entre les dues àrees prospectades

Per la quantitat de visites que hem fet, considerem que en relació a l'any passat hem obtingut menys informació. Ja fa temps que es van anar abandonant els cultius a la muntanya, i amb ells també van anar desapareixent els fruiters cultivats. Tot i que per les informacions que hem rebut, sabem que havia estat una zona plena de diferents fruiters, no en plantacions comercials sinó escampades per les vinyes o olivars pel consum familiar. Encara queden moltes plantacions d'oliveres, i algunes vinyes, però moltes d'aquestes ja són plantades amb varietats modernes. Hem trobat escrits⁶ de l'any 1833 on es descriu:

... “la muntanya de Roses mereix l'atenció dels agrònoms... La vinya és incontestablement el cultiu dominant. Cobreix extensos paratges, i no s'atura, per la banda est fins al barranc de St. Baldiri i a la cala Torta... Aquest vi, provinent generalment d'un cep conegut amb el nom de garnatxa, és intensament acolorit, licorós i molt apreciat.

⁴ Revista “Quermançó”, Març del 84

⁵ Iglesias Xifras, J.Ll, 2007?

⁶ Jaubert de Paçà, 1883.

L'olivera es barreja amb la vinya en totes les exposicions favorables al seu cultiu. (...) El taronger i el llimoner adornen uns quants jardins de la Selva, Roses i Cadaqués, però no constitueixen pas una font d'ingressos. S'hi confiten una gran quantitat d'olives, que es destinen al comerç, junt amb figues i panses. (p126)"

Creiem que hi ha unes vuit varietats noves respecte a l'any passat, tot i que és difícil d'assegurar ja que tenim alguns noms nous que poden correspondre a varietats ja trobades, degut a la complexitat en els noms que ja vam indicar en el treball anterior. Aquest cas es fa molt evident en les oliveres, ja que a pobles tan propers com Pau i Palau, una mateixa varietat s'anomena diferent. Per tant no és d'estranyar que entre pobles més allunyats els noms tampoc coincideixin.

Dels diferents municipis que hem prospectat en aquest treball on hem trobat més informadors i més varietats ha estat a Palau-saverdera. A Vilajuïga no hem pogut fer massa entrevistes, però completant amb les de l'any passat podem dir que hi havia força varietats. A Pau s'han trobat alguns fruiters tot i que ens ha costat trobar els informants, i a Roses és on sembla que han desaparegut les varietats que encara es recorden. També en aquest darrer municipi és on l'extensió de la ciutat s'ha vist més accelerada, ocupant parts de les muntanyes que abans eren vinyes.

3.1.LES VARIETATS DE CADAQUÉS

Després del treball fet l'any passat hi va haver la necessitat d'aclarir a quina varietat fa referència la denominació d'origen "Ilei de Cadaqués". Primer és interessant recordar que el terme "Ilei" s'utilitza (almenys a Cadaqués) per anomenar el fruïter que és de la varietat, és a dir que no és el peu sinó la varietat empeltada. Per això quan es diu "Ilei de Cadaqués" s'està referint a "la varietat de Cadaqués".

Per a poder treure'n informació s'han repetit algunes visites a Cadaqués, amb els informants que consideràvem més coneixedors del tema, i en les noves entrevistes d'aquest any a la zona sud del Parc s'ha posat èmfasi en aquesta qüestió. Concretament, i per aquest motiu s'han anat a veure les cooperatives o trulls d'oli que hi ha per aquesta zona de l'Alt Empordà, i també s'han buscat informacions complementàries, com el web de la Denominació d'Origen Protegida⁷, o alguna bibliografia específica, com el llibre de "Las variedades del olivo"⁸.

Cal dir que no hem pogut treure una conclusió clara de la qüestió. Ha estat una recerca d'informació per diferents vies, però seguim pensant que hi poden haver hagut algunes confusions en les

⁷ Web de la DPO: <http://www.oliemporda.cat/catala/index.html>

⁸ Tous, 1993. Llibre que recull moltes varietats d'oliveres especialment a Catalunya, després d'una prospecció feta amb aquest objectiu.

descripcions de les diferents varietats, i això fa que no es pugui clarificar del tot. Aquí exposem els resultats de les informacions obtingudes en aquesta recerca.

Les opinions d'alguns cadaquesencs

De totes les visites repetides a Cadaqués⁹, se'n pot treure una idea clara: és la primera vegada que els informants senten anomenar una varietat amb el nom de "lleï de Cadaqués". Alguns consideren que s'ho han inventat, a d'altres els fa gràcia.. Però quan se'ls explica que a la resta de l'Empordà (considerant com fan ells, que Cadaqués és el Cap de Creus) se'n fa referència sovint i que està contemplada dins la denominació d'origen protegida com una oliva procedent exclusivament de Cadaqués, llavors es queden força dubtosos.

Cal dir que poca gent de l'Empordà coneix els noms de les varietats que es fan a Cadaqués, excepte algun cas, com en Joan Jordà, propietari del trull de Roses. A part de tenir un olivar a Cadaqués, coneix prou bé les olives perquè molts dels que tenen olives a Cadaqués li porten a ell. Em confirma el què ja havíem vist: a Cadaqués hi ha 3 varietats més comuns: la del budell, la grossal, i la verdal.

Exposem aquí les diferents opinions obtingudes aquest any sobre aquestes varietats:

L'oliva del budell l'hem sentit anomenar només a Cadaqués i segons el llibre d'en Tous¹⁰ és una varietat local de Portlligat: Fruit de forma ovoïdal, negra en madurar amb lenticel·les presents. Les fulles el·líptiques, lanceolades i amb el revers mat. Amb baixa resistència al despreniment, i destinada a la producció d'oli. Aquí hi podríem afegir que el fruit té una forma asimètrica i que a Cadaqués la consideren la més bona per salar. N'Ismael Duran (Cadaqués) considera que és més rodona que l'argudell, i és tan petita que no rendeix en el treball. Per la Teresa Vergés (Palau-saverdera, nascuda a Cadaqués) és una olivera que es fa molt grossa, i que fa moltes olives petites. N'hi havia 7 o 8 a



cada olivar, però eren empipadores a l'hora de collir perquè eren molt petites. Per salar eren les més bones. Per en Joan Jordà (del Trull de Roses) la del budell és la que ara se li diu argudell a l'Empordà. Per ell sempre si li havia dit del budell, i no només a Cadaqués, sinó a d'altres municipis com Roses, i

⁹ I aquí també hi podríem afegir la resta de visites de la prospecció de l'any passat.

¹⁰ Op.cit

opina que uns anys abans de l'aparició de la Denominació d'Origen Protegida li van canviar el nom. Tot i que per ell l'oliva és més grossa que la de Roses, pels informants de Cadaqués és la més petita que tenen. Afegeix que per donar bon rendiment ha de ser madura, i que la fulla és més ampla.

L'oliva grossal només l'hem sentit amb aquest nom a Cadaqués, on la majoria dels informants coincideixen en que és la més antiga de Cadaqués. Per n'Ismael Duran se'n feia poca, era més grossa i feia l'oli més fort. El pinyol també és més gros, i com que abans els trulls tenien moles còniques (menys pes), creu que per això potser no la volien perquè no podien triturar bé el pinyol. La grossal fa pocs "engissos" (bords). Tenen la fulla més fosca i la copa més vertical que no pas les *verdal*. L'oliva és més morada (més negra) i pigallada, i més llarga. De seguida madura, i tenen alternança. Es van deixar de fer per ser poc rendibles. Per cada olivera grossal, n'hi havia quatre de verdal, i tot es barrejava per anar a fer l'oli, que només amb poca de grossal ja quedava més fosc. Per en Pepet



Noguer (Cadaqués) té molt de pinyol, i és més negra. Cau primer. Es cullen a darrers de setembre. Pel seu germà, en Tomàs Noguer (Cadaqués) és més allargadeta, de pinyol més gros, més vermellosa, amb la fulla més fosca, i més punxeguda. Per la Teresa Vergés (Palau-saverdera, Cadaqués) era la més primerenca, més marronosa, i se les menjaven els tords. Era més llarga i molsuda. Portava més oli, i aquest era més fi. Si madura queda ben rossa. I algunes són les olives "del tord" perquè es podien menjar directament de l'arbre com fan els tords i eren ben bones, no pas olioses. Per ella es va deixant de fer. Per en Joan Jordà (Roses) és la que hi ha hagut sempre. Era més grossa, porta molt d'oli i madura més aviat, al novembre ja pot caure. L'arbre tira molt amunt i les fulles són de color verd més fosc. El pinyol és gros. És primerenca i s'està deixant de fer substituint-la per la verdal.

L'oliva verdal és la que es fa més a Cadaqués segons tots els informants del poble. Per n'Ismael Duran (Cadaqués) provenia d'Itàlia i ha anat desplaçant a la grossal. Era molt més tardana, i si estaven carregades, podien arribar a collir-ne fins l'abril. La fulla és més verda i la copa més arrodonida. Fa l'oli més fi, i dona més rendiment. Per en Josep Noguer (Cadaqués) en surt molt d'oli. Per la Teresa Vergés (Palau-Cadaqués) és la mateixa varietat que tenen aquí, però que



segurament pel lloc i clima poden quedar diferents. També se salaven picades quan eren ben verdes. Però no es podien menjar directament perquè fan un oli blanc que no era bo. Són més allargades, i queden més verdes amb un costat una mica més roig. En Joan Jordà (Roses) també opina que és la que es fa més i que ara està substituïnt a la grossal. Per ell és diferent de la verdal de Roses, que considera tardana i no tan grossa. Per ell la de Cadaqués la van dur els grecs i lleva més que la grossal, donant el mateix rendiment o més. Li costa venir negre, però quan és verda ja dona oli, es cull al desembre, gener. És una oliva llarga però més botida. L'olivera també tira amunt, però no com la grossal, sinó que fa més paraigua.

D'aquestes tres varietats que hem esmentat creiem que les que poden ser la llei de Cadaqués són la grossal o la verdal. Les característiques d'aquestes dues queden reflectides a la taula-3.

Taula 3. Varietats que podrien ser la llei de Cadaqués segons l'opinió d'alguns cadaquesencs

DUES DE LES VARIETATS QUE PODEN FER REFERÈNCIA A LA LLEI DE CADAQUÉS			
		GROSSAL	VERDAL
FRUIT	Forma	Més llarga i molsuda,	Més allargada
	Color	Més morada i pigallada; més fosca	Queda més verda amb un costat més roig
	Mida	Gran Pinyol també	Mitjana
	Maduració	Primerenca	Tardana
	Resistència al despreniment	Baixa	Alta
ARBRE	Port	Copa més erecte, fulles més fosques	Copa més arrodonida, fulla més verd clar
ÚS	Oli/olives per salar	Oli fort Porta molt d'oli	Oli més fi
	Rendiment	Baix, molta alternança, poca producció	Alt
ALTRES		La més antiga de Cadaqués. Està essent substituïnt per la verdal	La que es fa més a Cadaqués. Provenia d'Itàlia

Les opinions d'alguns informants de l'Empordà

Afegim aquí les informacions rebudes d'alguns informants de l'Empordà quan se'ls ha preguntat per la llei de Cadaqués: per en Jaume Roig (Palau-saverdera) en deien així perquè eren les úniques que hi havia a Cadaqués. Era força grossa i s'avançava. Semblant a una picual, però de gust diferent. És més grossa que no la nostra. Feia oli, però depenent del terreny. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) ara té un altre nom, però no se'n recorda. Ell sempre l'ha sentit anomenar així. És molt més grossa que les altres, també molt més grossa que la rojal (verdall) de gra gros. De forma allargada, i venia més aviat, es collia a finals d'octubre. Per en Lluís Viussà i la Teresa Vergés (Palau-saverdera, Cadaqués) no existeix amb aquest nom a Cadaqués. Com ens ha descrit abans allà hi tenen la grossal, la verdal i la

del budell. Per en Simon Casanovas (Pau) és la barreja de les varietats de Cadaqués. Majoritàriament és una oliva gran, cònica amb una punxa definida a baix. Es cull cap a l'octubre. És molt sensible a la mosca, i quan la pica queda marró perquè és afectada per fongs. Quan més arran de mar, més problema amb la mosca, més humitat relativa, i per això a Cadaqués afecta més. A part, de que la mosca també afecta a les més grosses. Quan la mosca pon l'ou, després pot evolucionar i sortir el cuc, o si és tractada fer que aquest no es desenvolupi. En moltes varietats (com l'argudell) això no és un problema per l'oli, perquè després que l'oliva hagi estat afectada per la mosca, i tractada, pot arribar a madurar bé. Però en el cas de la llei de Cadaqués, l'oliva és molt sensible als fongs, i per això queden dolces i marrons. Per ell l'oli no és bo, té massa acidesa. Per en Xavier Maset (Garriguella) és més grossa, de la mida i forma d'un aglà. Té molt rendiment, i fa un oli bo, amb una olor característica poc agradable. Són primerenques, maduren a primers de novembre, i no arriben a ser negres. Ells fan oli de "llei de Cadaqués" amb les olives que els hi duen de Cadaqués, per tant, barreja de les varietats que tenen allà. Per n'Esteve Martínez (Roses), és com una verdal però més grossa. I fan l'oli fort, per ell massa, i creu que és per això que no el volen, perquè fa un oli amb molta acidesa. Per en Jaume Costa (Roses), era una oliva grossa, llargaruda, i semblant a la verdal (quan s'escateix molt una olivera de verdal i en fa poques, vénen més grosses i s'hi assemblen). Per en Joan Jordà (Roses) podria ser la que li diuen *verdall* a Cadaqués, tot i que segurament és una barreja amb la *grossal*, que n'hi ha menys, però que no separen en collir les olives. També recorda que algú li havia dit que era el mateix arbre que la *grossal*.

La denominació d'origen Protegida "Oli de l'Empordà"

En el web del Consell Regulador de la DOP (Denominació d'origen protegida) "Oli de l'Empordà"¹¹, es diu: "*La qualitat i singularitat de l'oli de la Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà vénen avalades per les varietats específiques de la zona: Argudell, Corivell i Verdall (Llei de Cadaqués); i a finals del segle XX es va introduir la varietat Arbequina. (...) Les varietats Argudell i Corivell tenen un delicat equilibri entre dolç i amarg, mentre que la varietat Llei de Cadaqués dona lloc a un oli afruitat, madur i amb un cert grau de picant.*"

Segons això la varietat llei de Cadaqués és l'anomenada també verdal, i la descripció que en fan és la següent:

"Aquesta és una varietat que actualment només es conrea en els municipis de Cadaqués i el Port de la Selva. L'arbre d'aquesta varietat és vigorós amb tendència a la verticalitat. Els fruits són de mida gran, de forma ovoïdal i lleugerament asimètrics. El color en maduració és

¹¹ <http://www.oliemporda.cat/catala/index.html>

violeta amb lenticel·les visibles a la pell del fruit. Forma de l'apex arrodonit i cavitat peduncular àmplia. La maduració és molt primerenca: de l'última setmana d'octubre a mitjan novembre. És una varietat que produeix olis fins d'alta qualitat. El rendiment és alt, del 23-25%; maduració del fruit: primerenca; resistència a la caiguda: alta; mida del fruit: gran.”

Segons el llibre “Las variedades del olivo”

Al llibre que més hem consultat sobre les varietats d'oliveres a Catalunya d'en Tous¹², hi trobem diferents sinonímies per la *Llei de Cadaqués*: *verdall* (a Portlligat) o *grossal* (a Cadaqués). En la prospecció que vam fer l'any passat no es va aconseguir cap contacte de Portlligat, però si informadors que hi tenen olivars i ens va quedar clar que per a ells la *verdall* i la *grossal* són dues varietats diferents, tan a Cadaqués com a Portlligat.

Segons el llibre: *“es creu que prové d'Itàlia i es va introduir a la zona costera de Cadaqués, durant el segle passat, mitjançant intercanvis comercials amb el port italià de Gènova. Actualment les plantacions d'aquest cultivar es troben en la seva majoria abandonades, tendint a desaparèixer.*

Descripció de la varietat: *Arbre de port erecte i vigorós, fruit de forma allargada i de color violeta a la maduració, amb lenticel·les visibles. De mida petita-mitjana.*

Característiques agronòmiques i comercials: *Varietat vigorosa i productiva. La seva època de maduració és tardana i el fruit té una baixa resistència al despreniment. Se la considera molt sensible a la “mosca”. Té un bon rendiment en oli, de qualitat apreciada.”*

Per tal de veure les diferències entre les descripcions, a la taula-4 hem exposat les informacions redactades anteriorment sobre la llei de Cadaqués segons alguns dels informants que hem entrevistat aquest any, segons el web de la Denominació d'Origen Protegida, i segons el llibre d'en Tous.

Si comparem les descripcions de la llei de Cadaqués d'aquesta taula-4 amb les descripcions de dues de les tres varietats d'oliveres cultivades a Cadaqués (taula -3) observem que:

Als informadors als quals hem preguntat per la Llei de Cadaqués coincideixen en que és un fruit gran i de maduració primerenca, però pel què fa a la forma i a la qualitat de l'oli es veu que hi ha algunes divergències. Això pensem que podria ser degut a la dificultat per a descriure la forma de l'oliva, i també la valoració tan subjectiva del sabor, i sovint la complexitat per descriure'l.

¹² Op. cit

Taula 4. Característiques comparades de la varietat Llei de Cadaqués

LLEI DE CADAQUÉS				
		INFORMANTS DE L'EMPORDÀ	Segons la DOP	Segons en TOUS*
FRUIT	Forma	d'aglà; cònica amb punxa; allargada	Forma ovoïdal lleugerament asimètrica	Allargada
	Color	verd, violeta i sovint marró	Violeta amb lenticel·les visibles	Violeta amb lenticel·les visibles
	Mida	Gran	Gran	Petita-mitjana
	Maduració	Primerenca, octubre	Molt primerenca	Tardana
	Resistència al despreniment		Alta	Baixa
ARBRE	Port		Vigorós amb tendència a la verticalitat	Port erecte i vigorós
ÚS	Oli/olives per salar	Oli bo Oli àcid Oli fort	Oli afruitat, madur, amb un cert grau de picant. Oli fi d'alta qualitat	Varietat vigorosa i productiva. Oli de qualitat apreciada
	Rendiment	Bon rendiment	Alt: 23-25%	Bo
ALTRES		Molt afectada per la mosca Sensible als fongs Poc productiva	S'anomena també verdal	Prové d'Itàlia, actualment tendeix a desaparèixer. Molt sensible a la mosca

*Informació extreta de Tous, 1993

Segons el web de la DOP la *lleï de Cadaqués* és anomenada també verdal. Però mirant les descripcions que fan a la taula 3, sembla que la majoria de les característiques estan descrivint la varietat grossal. Justament per això el primer any de prospecció ens van dur a descriure la “lleï de Cadaqués” com la *grossal*, la de tota la vida, que ara està essent desplaçada per la varietat *verdall*. Però ens sembla curiós que des de l'Empordà es valori una varietat que a Cadaqués s'està deixant de fer per ser poc rendible, i que va essent substituïda per la verdal. Per això, i en el món productivista en què vivim semblaria més lògic que la DPO denominessin Lleï de Cadaqués a la verdal, que produeix més, dóna més rendiment d'oli, i l'oliva té més resistència a caure.

Segons el llibre d'en Tous¹³, una de les característiques de la lleï de Cadaqués que podem observar és que actualment tendeix a desaparèixer. En aquest cas, i veient que a Cadaqués cada vegada hi ha més verdal i menys grossal, estaríem parlant d'aquesta darrera. Però la resta de característiques no acaben de coincidir tampoc, perquè no és tardana, sinó que la maduració és molt primerenca, i de fruit gran, cosa que tampoc coincideix.

¹³ Op. cit

Conclusions finals sobre les oliveres de Cadaqués

La confusió és evident, però el què està clar és que a Cadaqués hi ha varietats diferents i que la descripció de *Llei de Cadaqués* sembla correspondre a característiques de dues d'elles: la grossal i la verdal. Això ho confirmen els propietaris dels diferents trulls de la zona, ja que anomenen *llei de Cadaqués* a les olives que els hi porten de Cadaqués i reconeixen que segurament corresponen a més d'una varietat.

És a dir, sembla clar que la denominació d'origen *llei de Cadaqués* està parlant d'olives provinents d'una zona geogràfica concreta, en aquest cas, Cadaqués. Però segurament, tot i que la majoria siguin de la varietat *verdall* (la més estesa ara a aquella zona), també pot incloure-hi algunes olives del *grossal* i fins i tot del *budell*. Cosa que pot donar el gust característic al seu oli.

En aquest sentit cal considerar que l'oli fet amb les olives de la *llei de Cadaqués* no és del gust de tothom. Es diu que té un gust i una olor característica que pot agradar molt o bé tot al contrari, i això pot ser degut a diferents factors:

- Pot ser pel tipus de varietats. Les olives de *grossal* que hi pugui haver donarien un oli més fort. Com que solen ser més madures que les *verdall* també contribuirien a aquest sabor especial.
- Pot ser per l'estat de les olives collides. Normalment les més primerenques vénen més picades, i podria ser que si no s'hi fan els tractaments necessaris afecti a la qualitat de l'oliva. A més, com ens comenta en Simon Casanovas (Gerent d'Empordàlia, Trull de Pau) a Cadaqués hi ha més problema de picada de la mosca perquè hi ha més humitat relativa, i a més, les varietats d'allà (que ell anomena *llei de Cadaqués*) són més sensibles als fongs, i per tant podria ser que l'estat de les olives no sempre sigui el més bo, donant-li un gust diferent.
- Pot ser pel punt de maduració de les olives. Cal afegir el fet de que tradicionalment a Cadaqués s'acostumava a collir sempre de terra, i que les olives es deixaven madurar bé. Però actualment, i com ja vam veure l'any passat, la gent de Cadaqués no estan massa contents en collir les olives verdes, perquè consideren que això mai es faria amb un altre fruit que vindria més bo i gustós en el seu punt òptim de maduració. Des de que van tancar tots els trulls a Cadaqués, la majoria dels que tenen olives s'han hagut d'adaptar a les condicions dels trulls de l'Empordà, alguns dels quals no accepten que les olives siguin collides del terra, perquè consideren que influeix molt en la qualitat de l'oli i el grau d'acidesa. No sabem si la valoració que es fa de l'oli de les varietats de Cadaqués és recent, o podria ser una opinió heretada de fa més de 50 anys quan es collien del terra i ben madures, donant de ben segur un sabor

característic. Però el que sí que és cert és que segons l'opinió de la gent de Cadaqués, des de que les olives es cullen més verdes el sabor de l'oli ha canviat.

A partir d'aquests resultats i si es volgués acabar d'aclarir el tema de la *lleï de Cadaqués* seria comprovar a través d'anàlisi genètiques si estem parlant d'una varietat o d'una altra.

Seria interessant també, fer petites premsades de les dues varietats per separat per poder extreure'n petites mostres d'oli (monovarietal) i veure d'aquesta manera les característiques de l'oli de cada una en quant a sabor i rendiment, i així poder-les conèixer i valorar millor.

A part es podria intentar veure si hi ha diferències entre la que anomenen verdal a Cadaqués i la verdal a Roses. Podrien ser la mateixa varietat però que es fessin diferent degut a les particularitats de cada lloc. Les característiques d'una varietat poden variar segons on estan plantades, i és probable que el microclima de Cadaqués pugui fer que les varietats plantades allà, no es facin igual en d'altres indrets degut a les diferències de sòl i clima. Però el que és cert és que ens han arribat vàries opinions de que la varietat de Cadaqués no "dóna" o no "es fa" igual si es fa fora de Cadaqués.

Potser també caldria esbrinar quan es va tramitar la DOP i d'on va sortir la informació, per entendre una mica més les descripcions que es van fer en el seu moment. Si la varietat Llei de Cadaqués venia i es feia exclusivament a aquest poble, segurament hauria estat menys confós utilitzar el nom que allà li deien.

3.2.LES VARIETATS TROBADES

Oleàcies

OLIVERA, *Olea europaea*

L'olivera és l'espècie més estesa actualment en tota la zona de l'Empordà i per tant, de la que més coneixedors hem trobat en aquesta segona fase de la recerca. Juntament amb la vinya abans cobrien totes les muntanyes, i tot i que aquesta darrera ha desaparegut molt més, hem recollit d'un llibre de l'arxiu municipal de Roses¹⁴, del 1833:

... "*entre les rengles d'oliveres s'hi cultiva sempre la vinya, a qualsevol cost... (p109)*"

¹⁴ Jaubert de Paçà, op.cit

Podríem dir que també ha estat la que més feina ens ha portat, per les diferències sovint poc marcades entre varietats, i també per la quantitat de noms més o menys estesos o locals en els diferents municipis. Com ja s'ha vist en la primera part d'aquest apartat, un dels "aclaraments" que s'ha volgut fer en aquest treball ha estat la identificació de la varietat Llei de Cadaqués. Veurem que a part d'aquesta, hi ha altre varietats, algunes d'elles molt locals i que podrien ser la mateixa, o d'altres que per la zona, el terreny o el microclima del lloc on estan plantades poden tenir diferències significatives com per considerar-les dues varietats diferents.

L'oliva argudell és la varietat més important d'oliva que es troba en aquesta zona de l'Alt Empordà, i de fet per tota la província. Per la majoria d'informants és també la que rendeix més. Del llibre d'en Tous¹⁵, n'extreiem que "*és un arbre molt vigorós, amb fruit ovoïdal i asimètric de color negre a la maduració i amb lenticel·les visibles. Té baixa resistència al despreniment, i es considera sensible al repiló i a la mosca*". Per en Joan Pujadas (Vilajuïga) és un xic llargaruda però rodona i amb molt de pinyol. Per en David Blanch (Pau) tenen mascles i femelles (referint-se a que són autopollinitzants), i la forma és un xic diferent, més arrodonida. Per la seva mare, la Dolors Rahola (Pau) en madurar passen de verdes cap a lila i després a negres. Tenen un pinyol petit i rodó. Per en Joan Prim (Pau) és negre, i té el pinyol rodó. És la que dona més oli. Per en Jaume Roig (Palau-saverdera) no és amargant com l'arbequina. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) és la que es fa més ara, rodona, amb un punt allargat. Per ell, a Palau, Pau i Vilajuïga es feia l'argudell, i a la plana es feia verdal, com també a Port de la Selva, Llançà i a la Vall de Sta. Creu. Per en Xavier Maset (Garriguella) és la que rendeix més i fa l'oli més bo. Per ell l'argudell que tenen a Port de la Selva no és ben bé la mateixa. Quan els hi porten els sacs veu que l'oliva s'aixafa més, i treu més de suc. Per ell potser podria ser la *llançanenca*, de què parla en Tous¹⁶. Per en Simon Casanovas (Pau) té un bon rendiment d'oli i no és tan picada per la mosca. Si ho fos, no és un problema per l'oli, perquè després que l'oliva hagi estat afectada per la mosca, i tractada, pot arribar a madurar bé. Per en Jaume Costa (Roses) és la que es fa més per Roses, un 90 % de tots els olivars. Porta molt d'oli, però potser no és tan bo com la verdal. Per en Joan Jordà (Roses) ara li diuen així, però ell sempre n'havia dit del budell (com a Cadaqués). Per ell és la mateixa que a Cadaqués, tot i que era més grossa allà.

L'oliva corivell, corbell. Només l'hem sentit anomenar a la zona de Vilajuïga, i una mica a Pau. Segons en Tous¹⁷ és una sinonímia de la rojet o rojal a Palau-saverdera i el seu cultiu està en regressió des de fa algunes dècades. De fruit de forma ovoïdal, negre en madurar. Se la considera menys productiva i més alternant que l'argudell. I és més resistent a la caiguda dels fruits, característica interessant per una zona on bufa tant la tramuntana. Segons un document d'unes jornades sobre

¹⁵ Op. cit

¹⁶ Op. cit

¹⁷ Op. cit

l'olivera organitzades per l'IRTA¹⁸, és una varietat androestèril, és a dir que té flors que no produeixen pol·len. Segons en David Blanch (Pau) és diferent de l'argudell encara que molta gent no les diferencia, i creuen que és la mateixa. Fan una oliva que acaba en punxa com un mugró. Queden ben negres, i de dins de color fosc. Tenen alternança i produeixen com les altres. En els olivars n'hi havia 2 o 3 exemplars, sortien al mig. Per ell només són arbres femella i necessiten altres varietats per ser pol·linitzades, per això no els trobem sols a un olivar (a això es deu referir a que són androestèrils). Per en Joan Pujadas (Vilajuïga) és una oliva llargaruda, amb el pinyol molt gros. Per en Simon Casanovas (Pau) és com li diuen a Pau a la *llançanenca*. Creu que és més antiga que l'argudell i tot i que no té alternança i dona més quilos cada any, té menys rendiment d'oli. Fa un oli més amarg, però molt fi i no tan aromàtic. Per ell també s'assembla morfològicament a la rojal, però aquesta darrera ve més rogenca.

L'oliva verdal és un dels noms que pot definir a dues varietats diferents o més, ja que tampoc coincideix amb la descripció de la varietat verdal al llibre d'en Tous¹⁹ corresponent a una varietat cultivada a d'altres províncies. Per alguns informants é al que li diuen *rojal* a Pau. Per en Xavier Maset (Garriguella) és la *lleï de Cadaqués*, més grossa, amb forma d'aglà. Té molt de rendiment, i fa un oli bo, amb una olor característica poc agradable. Són primerenques, maduren a primers de novembre, i no arriben a ser negres. Per en Joan Jordà (Roses) hi ha dues *verdal*, la de Cadaqués i la de Roses (resta d'Empordà). No sap perquè però la de Cadaqués feta fora del terme no va bé, no lleva bé. La de Roses és més petita i ve negra. Té la fulla més estreta. Rendeix menys que l'argudell, i l'oli és més bo. Per ell li diuen roseta o rojal a Palau-saverdera. A Roses hi ha qui comenta que hi ha dues classes de verdal: la petita i la gran. Per en Jaume Costa (Roses) la verdal es troba en un 20% del municipi, i fa un oli de més qualitat. Per la Dolors Rahola (Pau) és grosseta, arrodonida però allargada, de pinyol gros i allargat, i que ve més aviat de color marró. No arriba a ser negra. Per en Jaume Roig (Palau-saverdera) és la que li diuen a la Selva a la rojal. Per ell sempre vermelleja, fa molt bon oli però sense treure tan de rendiment. Per ell la pell de l'escorça no és tan fina. Per en Josep Roig a Palau-saverdera en diuen *rojal*. I per ell n'hi havia dos tipus una de petita i l'altra de grossa. Una oliva llargaruda i pinyol també. Quan madura tira cap a més roig. Aguanta més oliva a l'arbre. Per ell la verdal es feia a la plana, i a Port, Llançà i a la Vall de Sta. Creu.

L'oliva rojal, és com anomenen a l'oliva verdal a Palau-saverdera, i que segons el llibre d'en Tous²⁰ podria ser també la corivell. Per l'Àngel Barrot (Palau-saverdera) és la que es fa més pel seu poble, que té la fulla més prima, i l'oliva fa com una punxa a baix. Fa l'oli més fi que l'argudell. Per en Jaume Roig (Palau-saverdera), fa molt bon oli. Produeix molta oliva, però no té tan de rendiment d'oli,

¹⁸ Rovira, M., 2010

¹⁹ Op. cit

²⁰ Op. cit

però aquest és més bo. A la Selva (Selva de Mar) en diuen verdal. Sempre vermelleja. La pell de l'escorça no és tan fina, té molt de "recellut". Per en Josep Roig (Palau-saverdera) és la que li diuen verdal, que és més aviat llarga. Per la Lluïsa Gelada (Palau-saverdera), era llarga, és verda, ve negra i s'avançava. Per en Simon Casanovas (Pau) morfològicament sembla la corivell, però ve més vermella. Per en Xavier Maset (Garriguella) podria ser per ell un tipus com l'empeltre. Cau aviat, és petita, el·líptica (com l'argudell), i de color rogenc.

L'oliva verdal de salar. Només l'hem sentit anomenar a un olivar. De forma semblaria la que algun informant de Cadaqués l'anomenava *oliva de la punxa*. Són més grosses, i fa les olives cap al final del brot, apinyades, no com les d'argudell que ho fan al llarg de totes les branques. Es cullen al novembre quan es volen salar negres.

L'oliva Llançanenca. No ha estat massa anomenada. Segons en Tous²¹, el seu nom pot provenir del topònim de la localitat de Llançà, però s'ha trobat localitzada a Pau. La descriu com una "*varietat molt productiva, destinada a fer oli. De port obert, i la fulla de revers mat i verd clar. Fruit de mida mitjana-petita que queda de color violeta en madurar.*" En fer la prospecció han sortit diferents opinions. Per en David Blanch (Pau) és la que es fa per la zona de Llançà i Port de la Selva. Per ell és com una argudell però més llargueta. També queda negra, i no n'hi ha gaires. Per la Dolors Rahola (Pau) podria ser la verdal, més grosseta, arrodonida, oblonga. Amb pinyol gros i llarg. Per ella no ve negra, ve més de color marró. Per en Joan Prim (Pau) ve més aviat. No donen tan d'oli, però aquest és més fi. És una oliva grosseta més aviat tirant a llarga, i amb l'os tirant també a llargarut. La fulla fa com una punta d'espasa, i de color més clar, i la pell de la soca salta més. L'oliva agafa un color blau i venia negrenca. Llevaven cada any i estaven repartides pels "olivassos". Van quedar més afectades per la fred perquè eren més primerenques. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) podria ser la verdal que a Pau en diuen *Llançanenca* perquè venia de Llançà. Però per en Simon Casanovas (Pau) seria la que a Pau en diuen *corivell*. En Joan Jordà (Roses) no l'ha vist, però recorda que el seu pare la considerava com una oliva poc rendible, que feia com una mica de punxa i que quedava negra.

L'oliva saladora podria ser un nom associat a un tipus d'oliva que es feia servir per salar, però que correspon a més d'una varietat. Hi havia la *verdal de salar*, la de *gra de raïm*, la del *budell*... diferents varietats que s'usaven per salar. Per en Joan Prim (Pau) és una oliva més grossa i rodona que es pica més aviat. Tornen ben negres i cauen. Es collien al novembre per salar, les agafaven, les picaven amb una pedra, les escaldaven o hi posaven sosa, i amb 15 dies ja es podien menjar. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) era grosseta com una *mançanilla*, tirant més a rodona. Per en Jaume Costa (Roses) n'hi havia de diferents varietats, unes més rodones, altres no tan, però més grossetes.

²¹ Op. cit

L'oliva mollassa, només l'hem sentit anomenar a Palau-saverdera, i també és present al llibre d'en Tous²², que la defineix com a poc interessant per la poca producció. De maduració primerenca, sensible a la mosca, i denominada així perquè la polpa té poca consistència. Però en Jaume Roig considera que fa molta oliva, i que la fa petita. Es pica i cau més aviat. Fa molta branca, i té la fulla estreta. Per en Josep Roig tenia molt de moll i pinyol petit. Venia més aviat que l'argudell o verdal però venien més corcades i queien. És més aviat tirant a grossa. Per la Lluïsa Gelada es fa per fer oliva picada. S'adala lanta molt i molt, creu que a Cadaqués se'n podria trobar.

L'oliva miquelenc. Només l'hem sentit anomenar a en Joan Pujadas (Vilajuïga) i semblaria l'oliva mollassa però difícil de dir sense haver-la vist. En Joan ens diu que és més aviat rodona, amb molta carn i de pinyol més aviat petit. Es collien cap a l'octubre i de seguida quedaven negres. Queien més aviat i també es picaven més aviat. No eren empeltades. I si es feien per salar no aguantaven massa mesos.

L'oliva guinyonal, només l'han anomenat a Palau-saverdera, i aquesta no surt descrita al llibre d'en Tous²³. Per en Josep Roig és semblant a la llei de Cadaqués, és grossa, però té més carn, i ve un pèl més aviat. N'hi ha molt poques i es feien per salar i per oli.

L'oliva gra de raïm l'hem sentit anomenar només a Palau-saverdera. No n'hi havia moltes. Per en Jaume Roig era molt rodona, petita. Per en Josep Roig ve més aviat que les altres. És rodona i petita com un gra de raïm, i n'hi havia molt poques. Al desembre es feien caure, i no només s'usaven per salar. S'avança mig mes i de seguida cau a terra. Estaven empeltats perquè fan rebrols d'ullastre. De pinyol rodó.

Oliva mascle. En Josep Roig (Palau-saverdera) li diu així a un tipus d'olivera que fa molts brots però que no fa massa fruita o gens. Fa molta brotada, floreixen molt però no lleven. L'oliva és diferent, tot i que sembla a l'argudell. No rendeixen i n'hi ha molt poques. Algun exemplar és molt frondós, el doble d'espès que els altres, malgrat es podi.

L'oliva Llei de Cadaqués ja hem estat parlant d'aquesta varietat a l'apartat anterior, 3.1, on hem descrit totes les informacions que hem recollit amb la prospecció.

²² Op. cit

²³ Op. cit

Vitàcies

VINYA, *Vitis vinifera*

El cultiu de la vinya era ben estès per tota la muntanya. En algunes i plantaven oliveres perquè així quan la vinya ja fos vella ja hi tinguessin l'olivar crescut. També és on normalment hi plantaven d'altres fruiters. Els focs sembla que van acabar amb part d'aquests fruiters i moltes vinyes es van abandonar perquè no donaven, però està clar que varen tenir moments d'esplendor, on hi havia una gran varietat cultivada²⁴:

“A començaments del s. XIX l'agronomista Manuel Barba Roca va descriure fins a 30 varietats de ceps. Les que dominaven eren:

De varietats blanques; macabeu, xarel·lo, martorella, la montònes o parellada. De varietats negres: garnatxa o lledoner, mataró o monestrell (morvedre), picapolla i carinyena. I d'altres ja desapareguts: afartapobres, Joanechs (que es veremava per St. Joan), i el Desconegut.” (p54)

“Al Mas Pòlit (Vinamaniscle) es collia raïm ben tard a l'octubre perquè fossin ben madurs. Sortia un vi gros, amb molta graduació (podia arribar als 16°), i com que hi predominava el lledoner no era gaire apte per la criaça ja que s'oxidava amb facilitat i tornava ranci. Aquesta característica s'aprofitava per fer vins rancis de molta qualitat.

A partir dels anys 60 “.. S'abandonaren aquells ceps de lledoner, picapolla, macabeu i moscatell, penjats damunt de les pedres que produïen raïm de gran qualitat però en quantitat petita i irregular, per noves vinyes de carinyena plantades a terrenys més plans i que oferien una producció més gran i segura..” (p105)

Seguint amb la recerca bibliogràfica feta a la zona, hi trobem algunes referències al cultiu de la vinya²⁵:

“El territori de la Selva produïa un vi d'una varietat de cep i de raïm anomenat lledoner (a França, grenache).” ... A la contrada de la Selva hi havia quinze fàbriques productores d'olives salades, collides de vells olivars de la zona. Les terrasses de les valls de Llançà són remarcables per la riquesa dels vinyers, que els pagesos laboriosos i perseverants asseguraven, abans que la fil·loxera arruïnés aquest conreu. (p23)

²⁴ Iglesias, Xifra, J.Ll. Op.cit

²⁵ Jaubert de Paçà, 2002

“Una única varietat de vinya es cultiva en tota la porció de costa (...), és el lledoner dels catalans, en altres llocs anomenat garnatxa. És prou sabut que els vins dolços que provenen d’aquesta varietat són molt apreciats” (p97)

“El terrer de la Selva produeix un vi excel·lent, que s’obté d’un cep anomenat lledoner, a França, grenache.” (p108)... “Defensat per les parets de les feixes que cobreixen tots els pendents, el cep s’enfila pels barrancs més abruptes, arriba molt per damunt del límit de l’olivera i emmarca el cim dels penya-segats (...). Pertot la mà del cultivador català ha deixat mostres de la seva perseverant indústria i els seus esforços són recompensats per la collita d’un vi generós, intensament acolorit, i que Anglaterra consumeix ...” (p122)

“La vinya s’esmuny en totes direccions, s’enfila fins als llocs més degradats per la tempesta, deixant enrere l’olivera i la figuera”. (p123)

Seguint amb la recerca, hem trobat alguna referència a varietats ja perdudes, i que algun dels informadors ens n’ha parlat²⁶:

“algunes castes de vinya han desaparegut, probablement per sempre, de l’Empordà vinater. És el cas del monastrell...(..).a algun vell vinyater que encara recorda els jaumins primerencs, l’introable mandó, les picapolles de servir o aquell cep francès que no s’havia d’empeltar i es deia quelcom així com jaquez.”. (p65)

I finalment ja cap als anys 1980, trobem algunes anotacions²⁷:

“El peu predominant de cep era el Rupestris de Lot, Richter (donava més rendiment), i els brevatats empeltats de Vilajuïga. Les varietats eren carinyena, lledoner i macabeu. El simpso només es feia a Mollet i Rabós. I el lledoner quasi ja no”.

Hi ha algunes varietats més esteses, i d’altres que es feien en menys quantitats:

Raiim moscat. És un dels raïms de taula més estesos i coneguts per la seva dolçor. En general és blanc, però també n’hi ha de negre que com ens diu en Joan Pujadas (Vilajuïga) és bo igual però ve més aviat. Per en Jaume Costa i en Joan Sastre (Roses) és de gra gros i blanc. Molt dolç. A mitjans d’agost ja es podia collir, i no durava. També n’hi havia de negre, però no gaires, i feia una tòria diferent, amb els “nucs” (entrenusos) més curts que els altres. Era empeltat, i igual de dolç que el blanc, es feia per postres.

²⁶ Puig Vayreda, E, 2004.

²⁷ Hora nova, n°194, desembre 1980

Raiïm lledoner és un dels que es feia més abans, anomenat també **garnatxa**. N'hi havia de blanc, de negre i de roig. Aquest últim (pronunciat *ruig* a Roses) és per en Jaume Costa el que en proporció produïa més que els altres lledoners, feia una raïms ben macos, un raïm ben apinyat. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) és el que fa el vi més fi.

Raiïm carenyana, és un dels que es feia força abans. Segons el què hem recollit a la bibliografia²⁸:

“La varietat carinyena sembla que està documentada des del s.XII, i se li suposa origen aragonès.. A la primavera, quan borrona, ho fa amb unes gemmes delicades, com cotó fluix amb lleugers matisos carminats. (...) Els sarments són vigorosos i de fusta dura. El fruit és considerable ja que cada raïm, compacte i de forma cònica, pot arribar a pesar mig quilo. La planta (...) és altiva, amb sarments erectes i llenyosos.”

Per en Jaume Costa i en Joan Sastre (Roses) feia un vi negre que solia donar poc grau (10° o 11°), mentre que el lledoner en feia 14°. Potser per aquesta raó es va anar substituint per d'altres.

Raiïm picapolla. Per en Jaume Roig (Palau-saverdera) n'hi havia pocs, i per vi no és massa bo, però com a fruita era molt bo. Els penjaven de cap per avall (perquè així els gran no es tocaven), i durant 1 o 2 mesos tenien raïm. Té molt de gra, i es queda pansa. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) es penjaven i es servaven fins 1 mes, i sinó, venien com panses. De gra allargat, fort, per taula. Per en Jaume Costa i en Joan Sastre (Roses), normalment era el que es conservava penjats de fils com les botifarres. Té la pell més dura i per això podia aguantar bé fins Nadal. Fa un gra allargat, no tan dolç com el moscat però ben bo. Té la fulla diferent, més petita, més arrugada, més fosca que les altres, i pel revers blanquinosa. Recorden que els agradava molt i que en menjaven amb pa amb tomata i anxova.

Raiïm jaumin, és el mateix que l'any passat vam identificar possiblement com el jaumet, un raïm blanc que venia primerenc, per St. Jaume. Se'n feien 2 o 3 ceps a les vinyes, per tenir per taula. Per en Joan Pujadas (Vilajuïga) venia a primers d'agost, era un raïm blanc molt primerenc. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) si no hi posaven xarxa els ocells se'l menjaven tot. Era rodonet. Per en Jaume Costa i en Joan Sastre (Roses) era el més primerenc, venia unes tres setmanes més aviat que els altres (al juliol). I era molt dolç, amb la pell molt fina, i per això de seguida es feia malbé.

Raiïm colló de gall, és dels que no vam sentir massa en la primera prospecció, però que per aquí algú l'ha anomenat. Per en Joan Pujadas (Vilajuïga) és el que ells li deien “pantorres”, i raïms de l'hort, era un raïm molt gros, de gra gros, ben rodó i blanc. També en tenien un d'igual però de gra rosadet. No

²⁸ Puig Vayreda, E. Op cit

produïa gaire. No era massa dolç. És més tardà, però es collia com els altres i encara no era prou madur. En tenien 7 o 8 ceps. Per en Jaume Costa (Roses) és primerenc, de gra gros com el dit, com un moscat però una mica llarguet. De color vermellós, rosat, però també n'hi havia de blanc. Per St. Jaume en pots menjar algun gra, però a l'agost és més madur. No és tan dolç com els altres. La Teresa Vergés (Cadaqués) el recorda com un gra allargat, gros, semblant al moscat i que podia ser blanc o negre.

Raïm de servir. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) era el colló de gall. Es penjaven a l'octubre i al gener, febrer encara era igual. Era fort. Quan trencaves amb les dents feia crec, com una nou. De gra gros, tirant a llargarut (semblant a un moscat italià). N'ha vist de groc (blanc) i de vermell. El groc eren com "lletres d'or". El penjaven al revés perquè cap gra es toqués. No s'assecava. Era molt bo, molt dolç. Empeltat a un altre terreny no és igual. Al pla tenien un color més verd sent la mateixa classe. Creu que quan més magre, més dolçor.

Raïm Jaquez, poc anomenat i no n'hem trobat cap exemplar. Era una híbrid que es va utilitzar per empeltar abans de la fil·loxera, de gra petit i negre. Per en Jaume Roig (Palau-saverdera) era vingut de França. N'hi havia pocs, i no agafaven mai cap malaltia. Creu que havia vingut abans de la fil·loxera. En Lluís Viussà (Palau-saverdera) el recorda de gra petit, i sense empeltar. Per en Jaume Costa i en Joan Sastre (Roses) és el més antic. És molt negre i clar (semblant al tempranillo). No n'hi havia gaires, i només era per fer vi.

Raïm iaga o iagra només l'han anomenat 2 informants, amb aquestes dos noms Per en Jaume Costa i en Joan Sastre (Roses) el iaga és el que condia més, feia 1kg o 1,5kg i feia molt de suc. Però el gra no tenia gust de res. Feia una tòria molt grossa, i el gra gros i ben rodó. La pell és més aviat grossera, i té els nucs més llarguets. En Josep Roig (Palau-saverdera) ens ha anomenat el iagra, com un raïm blanc.

Altres raïms que ens ha anomenat algun dels informants, però com un record del què es cultivava abans. Raïms com el *macabeu*, *el xarel·lo*, *l'Alella*, *l'oval*, *el mandó*, *l'orella de llebre* o *l'Alacant...* alguns dels quals es feien com a curiositats vinguts de ceps francesos.

Fagàcies

FIGUERA, *Ficus carica*

De figueres no n'hem trobat molts exemplars, però si que tothom coincideix en que abans n'hi havia moltes. Els focs i l'abandonament de les finques les han fet desaparèixer. El fet de que descriure la forma de la figa no és fàcil i que l'època en que hem fet la prospecció ja no hi havia figues als arbres, han fet que potser algunes varietats no hagin estat prou ben definides, i puguin haver portat a interpretacions confuses. També la falta de noms varietals concrets, i l'ús dels colors per a definir una

varietat com “figa blanca” o “figa vermella” poden definir a més d’una varietat. Sembla que n’hi havia a cada finca, però entre que es feien malbé i que al final que es donaven als porcs en desaparèixer les costums, van anar arrencant les figueres. També perquè si hi teniecs pensaven que podien molestar i les arrencaven.

Figa del coll llarg, és la més estesa i la que encara es troba comercialitzada. Té una forma de pera, amb el coll ben llarg. N’hi ha de blanques i de negres i de dins són vermelles. Es cullen a l’agost i tenen la pell força gruixuda.

Figa de la carbasseta. En aquesta zona sud del Cap de Creus sembla que és més popular que als municipis del nord. És una figa com la del coll llarg però la pell és groga amb ratlletes verdes. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) no n’hi havia gaires per aquí. Es collia l’agost, i tenia la pell més forta, com la coll de dama. Per n’Esteve Martínez (Roses) les primeres vénen mes grosses.

Figa blanca és prou popular, tot i que no sabem si pot fer referència a més d’una varietat. Per en David Blanch i la Dolors Rahola (Pau) és la més “normal”. Fa unes figues verdes per fora i per dins blanquetes amb una mica de vermell ben endins. Tenen una mica de coll, la pell gruixuda i són dolces. És més primerenca, es cullen a finals de juliol o agost. Per en Jordi Pujol (Roses) també produeix molt. Es cullen a l’agost, és un pèl més primerenca que les de coll llarg. És més arrodonida, sense coll i més aviat petita. La pell fina. No les ha vist mai “gamades”. Per en Joan Prim (Pau) es cull a darrers d’agost, principis de setembre, com ens diu en Joaquim Corcoll (Roses) que es collia a primers de setembre i era petita, vermella de dins. Produïa molt i no era massa dolça.

Figa vermella també sembla prou estesa, i possiblement també hi pugui haver varietats diferents. Per la Dolor Bosc (Pau) és una figa amb la pell fosca, com gris, i de dins ben vermella. Es collia a l’agost i era molt dolça. Per en Jaume Roig (Palau-saverdera) és blanca de fora i vermella de dins. Produïa molt. De forma més aviat arrodonida, sense massa peduncle (cua). És la que hi ha més per aquí. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) era molt molsuda i més grossa. De dins eren molt vermelles, i la pell també era més aviat gruixuda. Per en Jaume Costa (Roses) també era ben vermella de dins.

Figa breva, per en Joan Pujadas (Vilajuïga) fa una figa molt grossa, fosca i que ve aviat. Per en Jaume Costa (Roses) eren grosses i afegeix que la primera no era massa bona.

Figa flor, segurament la mateixa que l’anterior, tot i que podria fer referència també a la següent, la dels 2 saons. Per n’Esteve Martínez (Roses) fa dues florides. La primera es cull per St. Joan, i la segona a finals d’agost. Aquest any, a l’octubre encara té alguna figa a l’arbre, però si ve el fred ja no maduraran. Per en Jaume Roig (Palau-saverdera) es collia per St. Joan, i en va fent fins al setembre. Molt bones i dolces, de color negre i amb la pell gruixuda. La primera era molt grossa, molt plena del mig i de dalt, i la segona era més capçada, més arrodonida.

Figa dels 2 saons, per en Josep Roig (Palau-saverdera) era més grossa, i no en feia tantes, i l'altre a l'agost, que era la verdadera anyada. Eren totes molt dolces. Per ell potser la que més dolça era. Tenien la pell molt fina, i es trencava aviat. Eren bones per assecar. Per la Dolors Rahola (Pau) fa les primeres figues a finals de juny. En fa poques i més grosses. Tenen la pell més gruixuda i a dins més molsa. Són poc dolces. En canvi, les segones vénen a mitjans d'agost, són més dolces i tenen la pell més fina. Produeix més i són més petites. Les dues són de color verd fosc i de dins més aviat blanqueta.

Figa dels 3 saons només l'hem sentit anomenar a Vilajuïga, on en Joan Pujadas ens diu que per ell eren més petites, verdes. Quan són madures vénen secallones, es torcen. Bones per assecar.

Figa ull de perdiu, és per en Joan Pujadas (Vilajuïga) una figa grosseta, de color negre-vermellós. Té un ull més obert. Per en Joan Prim (Pau) es collien a darrers d'agost, inicis setembre. Eren vermelles de dins, i de color de rosa per fora. Agafaven un garbell i les assecaven. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) es deia així perquè té com un foradet al cul, semblant a l'ull d'una perdiu. Tenia un color més gris, no del tot negre. Era de mida mitjana i la pell més gruixuda. Es collia a l'agost i era dolça. Per en Jaume Costa (Roses) era ben rodona i amb l'ull gros, i que no n'hi havia gaires.

Figa rodonella, per en Josep Roig (Palau-saverdera) venia bastant primerenca. Era rodona i una mica aixafada de color verd llimona i de dins vermella. Es collia a principis d'agost (com la primera figa de la figuera dels dos saons) llevava bastant. Tenia la pell més fina que la vermella i més gruixuda que la blanca. Per en Jaume Roig, (Palau-saverdera) feia dues florades, la primera a darrers de juny i la segona a l'agost. Eren blanques, ben rodones, sense coll i de pell fina. Són molt dolces. També n'hi havia de negres.

Figa gorra de gavatx només l'ha anomenat així en Joan Pujadas (Vilajuïga). Era l'única que son pare havia vist a Vilajuïga. És una figa molt bona, bona. De mida mitjana. Rodona, planera, sense coll i quan es cull es trenca el curull (peduncle), perquè està molt aclotada a la branca. Però si és ben madura (que *blinca* una mica) sí que surt sencer el curull. Verd de fora i de dins blanquinosa amb puntes vermelloses (rosat). Podria ser la mateixa que la Dolors Rahola (Pau) ens ha anomenat com "rodona", que és una figa de color verd més pàl·lid i de dins rosadet. És dolcíssima, molt bona. Té la pell més fina, i és més aviat petita. Es cull a finals de setembre, i no n'hi ha gaires.

Figa cloquells, només l'ha anomenat en Joan Pujadas (Vilajuïga) dient que era rodoneta, petiteta amb curull molt llarg. Era negra de fora, vermella de dins i per ser dolça havia de ser molt madura.

Figa d'Alacant, només l'ha anomenat en Josep Roig (Palau-saverdera), que ens diu que tenia un color com desmaiàt, i no era tan dolça com les altres. No s'assecava, era bastant basta. De dins era més blanquinosa. Es collia a l'agost, i tenia la pell fina

Rosàcies

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

De fruita dolça, igual que en la zona del nord del Cap de Creus no ha estat gens conservada. Els informadors coincideixen en que abans hi havia molts fruiters a la muntanya, als olivars, a les vinyes, però que ara ha desaparegut tot. Només queden alguns arbres conservats en horts propers a algun habitatge, o en olivars no abandonats.

Poma de St. Joan ha estat la poma més recordada tot i que no estem segurs d'haver-ne trobat cap exemplar. Sembla que la tradició de posar les pomes al caliu del foc de St. Joan que recordaven els informadors de Cadaqués, aquí també es feia. Tots coincideixen en que més que un arbre es feia com un arbust, un arbret de menys de 2m. Per en Joan Pujadas (Vilajuïga) tothom en tenia a les vinyes, a la muntanya. No venia vermella, més aviat groguenca, però si es collien verdoses ja eren dolces. Quan era madura era una mica més farinosa. Es collien per St. Joan, i després de fer els focs, es buidava un cistell de pomes damunt el caliu. Produïa molt. No creu que estiguessin empeltats. Per la Dolors Rahola (Pau) és una poma petita aplatada de color verd groc, i de dins ben blanca. És ferma i sucosa. Tenen la pell dura, que es pot coure i no es desfà. Produeix cada any i força. Floreix a finals de març, abril. Es cull pel juny i no es conserva massa. Per en Joan Prim (Pau) eren blanquetes i n'hi havia per les vinyes. Eren arbres baixets. Quan feien foc els hi posaven. Per en Jaume Roig (Palau-saverdera) no feien més d'1'5m. Carregaven molt, i feia unes pomes petites que es posaven al caliu dels focs de St. Joan. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) es trobava per les muntanyes. Abans per St. Joan es feien focs, i es coïen. No eren arbres, eren com un arbust, d'1,5m, com rebrots. Es trobaven a les vinyes. Eren pomes petites, dolces com la mel. Rodona, xapada, de color groc, verd. Es collien per St. Joan, i es conservaven unes dues setmanes. Era dolça, forta, de pell fina. N'hi havia forces. No estaven empeltades. Per la Lluïsa Gelada (Palau-saverdera) es feia a les muntanyes. Eren petites i bones. Seguint la tradició les anaven a collir per St. Joan, i les posaven a la foganya, que es menjàvem escalivades.

Poma de relleño, en aquest cas no sabem si es tracta del nom d'una varietat o de l'ús que se'n feia. Per alguns informants es tracta de la **poma verd donzella**. Per en Joan Prim i Núria Armenguer (Pau) era un xic rodona i es feien per fer relleño per festes. La Lluïsa Gelada (Palau-saverdera) també recorda que era una tradició, que es menjava com a postres per festes, i que calia anar-les escalfant perquè fossin més bones. Per la Dolors Rahola (Pau) era la verd donzella que es collia cap a l'octubre i eren de forma aplatada de color groguenc. Per la Teresa Vergés (Palau-saverdera) és rodona, una mica planera i la única que serveix per fer el relleño. És ferma, dolça i sucosa. Es cullen a l'octubre i es conserven fins el gener.

Incloem aquí la recepta que ens ha donat la Núria Armenguer (Pau) per fer les pomes de relleño:

RECEPTA: POMES DE “RELLENO”:

INGREDIENTS (Per 4 o 5 kg de pomes): Pomes de relleño (tipus verd donzella), una botifarra dolça no picant (també es pot fer sense carn), ametlles amb galetes (ben picades), pinyons una mica picats, galetes maria o galetes de xocolata picades, ametlla torrada, una mica de xocolata ratllada, 2 ous.

PROCEDIMENT: Es renten les pomes, es treu el cucurull deixant un forat gros i fondo. A la part de baix també s’hi fa un forat però més petit.

La resta d’ingredients es barregen bé, i es fa com una pasta. Es posa un xic de pela de llimona ratllada, s’agafa la pasta i s’omple el forat.

Es fa un caramel ben torrat, a la mateixa cassola on es couen. Han de coure molt a poc a poc: 1/4 d’hora cada 3 dies. En cassola de terra, cal que quedi suc. Es feien per St. Martí (novembre). Quan més dies couen, més bones són.

La poma del ciri l’hem sentit anomenar, ja que sembla que abans es feia, tot i que sembla que no molt. No hem trobat cap exemplar antic, només un de comprat i que no està en massa bon estat. Per en Lluís Viussà (Palau-severdera) és una poma allargadeta, dolçeta però una mica eixuta. Es cullen a l’octubre i es guarden en palla molts mesos. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) era rodona de baix i cap a dalt més prima, com un ciri.

La poma terra, només l’ha anomenat en Josep Roig (Palau-saverdera), que la recorda rodona-aplatada i de color de la pela de patata. Era de mida mitjana i forta.

PERERA, *Pyrus communis* L.

Pera del bon Cristià, segurament una de les més esteses a la zona, i que encara es conserva. Fa una pera grossa. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) és grossa, verdosa amb motes negres. forta, amb un aroma bo. Es collia a finals d’agost, principis de setembre, i es conservava uns 15 dies. Per en Joan Bosc (Palau-saverdera) són peres grosses, farinoses quan són madures i atipen. Una mica allargades, de color verd amb un punt groc. Per ell es cullen per St. Jaume. Però si tenen un cop ja vénen lloques. Tenen la pell de textura mitjana i la carn pastosa. No es conserven gaire. Per en Jaume Roig (Palau-saverdera) queda verdosa, i si és groga ja torna lloca. És dolça i forta. Era la pera que hi havia més. Es collia a l’agost, de textura una mica granulosa, i poc suc. Tenen el problema de que agafen molt de mildiu. En Jaume Costa (Roses) té un perer a l’hort que podria ser d’aquesta varietat, tot i que ell no sap quin nom li diuen. Fa una florida espectacular, cap al maig. Produeix molt i cada any. Fa unes

peres grosses, de formes una mica irregulars i amb molt bon gust. La pell és verda i fina (més que la del perelló). La textura és una mica farinosa, i es cullen a l'agost. No es conserven massa, ja que vénen lloques. I és atacat per alguna malura que taca a les fulles, i cauen i es fan malbé.

Pera de St. Joan no l'hem sentit anomenar massa, i la que hem trobat no sabem si l'és, ja que sembla que és més grossa. Per en David Blanch i al Dolors Rahola (Pau) fa una pera petita, ferma, de color verd de fora i blanca de dins. Dolça però no molt. N'hi havia pocs per aquí. Produeix cada any, abans més, ara no massa. Floreix a finals de març i es cullen a finals de juny, juliol. La pell és fina, no és granulosa. És ferma i quan és madura pot ser més sucosa. De seguida vénen lloques.

Pera de St. Jaume, només l'ha anomenat en Jaume Roig (Palau-saverdera) Era com d'aigua. Semblant a la llimonera. Es collia per St. Jaume, i era una pera molt dolça. Molt sucosa, suau, i de color groc. Floreix al març.

Perellons, no és ben bé una pera, però si assembla. N'hem trobat algun exemplar. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) és com una pera molt petita que quan era verda era molt aspre, però quan era madura era bona. Per en Jaume Costa (Roses) floreix més aviat que el perer, i fa pomells de flors. Fa els perellons que són com peres més petites, d'uns 4cm, acampanats. Tenen la pell fina de color verdós. La textura és rugosa però de gust és molt bo, dolç, amb un gust especial. Es cullen al juny i no es conserva massa.

PRUNERA, *Prunus domestica*

De pruneres sembla que n'hi havia forces. Com que es reproduïen per rebrots s'han anat estenen fàcilment soles, i encara en podem trobar algunes. En alguns casos no hi ha hagut un nom varietal clar, sovint pels records poc clars, i d'altres per algunes confusions amb noms més actuals.

Pruna rana clota, igual que en la primera prospecció deduïm que es tracta de la pruna Reina Clàudia. Ha estat una de les més anomenades. Per en Jaume Roig (Palau-saverdera) ara li diuen Clàudia. La rana clota era més petita i no agafava malalties. Era molt dolça i ben rodona. Eren de diferents colors, molt vistosa, algunes totes verdes, altres amb verd barrejat amb vermellós... eren totes diferents, però de dins eren groguetes. Eren de secà. De pell fina i molt sucoses. Es collien a l'agost i eren pel consum familiar. Quedava el pinyol net. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) es collia a finals d'agost. Són verdes, fortes, poc sucoses i de pell dura. La polpa era de color verdós i quedava el pinyol net. Era molt fina .. la millor. De mida mitjana. L'arbre venia molt gros però feia poca fruita. Per ell ara li diuen Clàudia però és diferent i es cull al juliol. Per en Lluís Viussà (Palau-saverdera) és grossa, tot i que per la Teresa, la seva dona és més aviat petita, com una nou. És blanc-verdosa, i de dins groguenc. Rodona, per ell és la més dolça. Té el pinyol rodó i queda net. De textura suau i molt sucosa. Es cull 15 dies més tard que la de St. Joan.

Pruna cor de colom, per en Jaume Roig (Palau-saverdera) era ben groga, de forma allargada. Es collia a l'agost. Eren més boniques que bones. De dins eren grogues. No era tan dolça i la pell era una mica àcida, no "segueix" bé el pinyol (no quedava net). Per en Josep Roig (Palau-saverdera) era allargada, oblonga, més petita, molt groga i acabava en punxeta. Era més tova, sucosa. Era una pruna més ordinària. La carn era groga i quedava enganxada al pinyol. Es cull al juliol. Es feia molt, per les muntanyes, i llevava molt.

Pruna del segar, o pruna de St. Joan, per en Jaume Roig (Palau-saverdera) li sap greu que s'hagin perdut. Era molt dolça, molt petita. Tenia tres o quatre colors: gros, rosat... difuminat. No era ben rodona, però quasi. Ara tenien més problemes que abans, cap al maig s'omplien de pugó. Abans poc que passava. Feien poc suc, eren molt petites i de pell fina. No estem segurs de que sigui la mateixa poma de St Joan que ens descriu en Lluís Viussà (Palau-saverdera) com la primera que arriba. És rossa (de color verd, groc), i oblonga. De dins és de color verdós. És sucosa, de textura suau i mida mitjana. El pinyol és llarg i queda ben net (de vegades s'obra). Molt primerenca, a partir del maig ja pot venir. Si plou de seguida s'obren. És molt dolça. Produeix molt i no estan empeltats.

Pruna 'llarga negra', no li coneixem bé el nom. Per la M^a Teresa Sorrell (Palau-saverdera) fa unes prunes llargues, oblongues d'uns 3cm, fermes, sucoses, bones i dolces. La pell és fosca (vermellosa) i gruixuda, i de carn blanca que queda enganxada al pinyol. Es cullen al mes de juny. Teòricament està treta del Mas Sorrilla, on en Lluís Viussà la descriu com la **pruna 'vermella'** que és rodona, més grossa, i molt dolça. Poc sucosa, i de pell dura. També és primerenca, ve com les de St. Joan, al juny. La pell és molt fosca, molt vermella, i la carn groga.

Pruna Clàudia, només l'ha anomenat la Teresa Vergés que la recorda de Cadaqués com una pruna grossa, ben rodona, ben dolça, groga. La seva àvia en deia Clàudia, tot i que podria ser la *falsa Clàudia*. La pell una mica àcida i la carn enganxada al pinyol.

ALBERCOQUER, *Prunus armeniaca*

No m'hem trobat cap exemplar. Només el record d'algunes varietats que abans es feien per les muntanyes, sense un nom varietal identificat, excepte en el cas de la *bricocs matagallegus*, descrits per en Jaume Costa (Roses) com a bricocs petits, nanos, molt dolços i productius. També ens en parlar n'Esteve Martínez (Roses) que els recorda petits i allargadets.

En Jaume Roig (Palau-saverdera) en recorda uns de molt petits que es feien de pinyol. Eren de color groc fort i vermellós, i de dins grogós. Molt dolços i sucosos, i el pinyol quedava net, s'obrien sols. D'altres informants com en Joaquim Corcoll (Roses) en recorda uns de molt grossos, amb un pinyol petit, i molt bons, dolços com la mel.

PRESSEGUER, *Prunus persica*

De presseguers no n'hem trobat cap, i el record només és d'algun tipus de presseguer però que ja fa molts anys que han desaparegut. Tampoc en diferenciem noms varietals diferents, però si algunes característiques

Préssec de vinya o Melicotons els recorda en Joan Pujadas (Vilajuïga), com uns préssecs molt grossos i bons, però que es corcaven molt. En Joan Prim (Pau) també recorda que n'hi havia molts a les vinyes. Eren grocs, de gust molt bons, i venien a l'agost. En Jaume Roig (Palau-saverdera) afegeix que eren fermes però bons. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) eren els durans, que n'hi havia de grocs i també de blancs.

Préssec mollar, eren els tous. En Jaume Roig (Palau-saverdera) ens comenta que s'obrien i quedava el pinyol net. Eren blancs i produïen molt. Es collien a l'agost. En Josep Roig (Palau-saverdera) en tenien i ens comenta que fa uns 30 anys que van acabar de desaparèixer. Per ell eren vermellosos de dins.

Préssec durà blanc, per en Jaume Roig (Palau-saverdera) eren forts, molt dolços. Es feien de pinyol però es corcaven tots.

CIRERER, *Prunus avium*

De cirerers sembla que també n'hi havia molts, però no n'hem trobat massa de vius, ni tampoc hem pogut diferenciar massa varietats.

'Cirera del país'. En Joan Prim (Pau) recorda que feien les cireres petites, vermelles, i amb molt de gust. Es collien al juny, juliol. En Jaume Roig (Palau-saverdera) també recorda que produïen molt i es feien uns arbres molt grans. Feien unes cireres petites, dolces i rosadetes. Es collien per Sta. Creu, i eren resistents. Per en Josep Roig (Palau-saverdera) fan una cirera més petita que la normal, ben vermella. Eren suaus i sucoses però no tan carnudes. Molt dolces quan eren madures i de pinyol rodó. Feia manyocs de 5 o 6, i llevaven amb extrem, en una branca hi podien haver de 2 a 5 kg. Florien pel març, es collien per Sta. Creu, a finals de maig i es conservaven uns 10 dies. Es reproduïx per esqueix. És un arbre que puja molt amunt. i aguantava molt.

Cirera agre, encara n'hi podria haver però no hem pogut trobar-ne cap. Segurament dins d'aquestes varietats n'hi podia haver alguns de més àcids i d'altres que no ho fossin tant.

AMETLLER, *Prunus dulcis*, *P. Amygdalus*

Tot i que abans n'hi havia molts a tot arreu, i sobretot a les partions de les finques, ara no en queden gaires, i encara menys el record de varietats diferents o del nom que els hi deien. Normalment només s'identificaven per si eren o no de closca dura o trencadell, però no se'n coneix cap nom varietal. En Joaquim Corcoll (Roses) ens explica que al Mas de Montjoi de baix el seu avi en va sembrar molts de llavor, i van sortir moltes varietats diferents. En recorda uns de ben llargs, d'altres rodons i blancs com una avellana, d'altres trencadells...

Rutàcies

TARONGER, *Citrus sinensis*

En aquesta prospecció tampoc n'hem trobat gaires. Més records que no pas exemplars. Segurament hi havia més varietats de les que es recorden, però com la resa de fruiters han desaparegut.

'Taronja d'estiu' l'hem trobat a Palau-saverdera a l'hort interior de la Lluïsa Gelada. Es cullen al juny, juliol fins a finals d'estiu. Són bones de juliol i agost. Si els culls més aviat són més per fer suc. Són dolces, tenen la pell gruixuda i es poden pelar amb la mà. És molt sucosa, de color taronja viu, força molsa, els grans no tenen molta pela, és fina i passa bé. De vegades surt alguna llavor. Produeix cada any, un més que d'altres, però en va fent.

Taronja mataporcs, o **taronja agre**, que utilitzaven per netejar els budells a les matances, enlloc de llimones. La Dolor Rahola (Pau) en té un però no és tan agre. Fa unes taronges grossetes, amb la pell gruixuda que es pela fàcilment amb la mà. Són sucoses i àcides. De dins no tenen un color massa fosc. Es cullen al desembre. Hi van plantar un mandariner a prop i les taronges han anat tornant més dolces. Al desembre n'hi ha alguna al terra, i dalt de l'arbre. De vegades ja floreixen que encara tenen fruits a l'arbre, perquè no els han collit.

La **'Taronja dolça'** que en Joaquim Corcoll recorda al Mas de Montjoi de baix (Roses) podria ser empeltada. Es collien al novembre, tenien la pell prima i no tenia gaires pinyols a dins.

Altres espècies minoritàries

En aquest apartat podem comentar les espècies que s'han anat anomenant, però que moltes d'elles ja no es troben gens representades. Ens referim a espècie com la figuera de moro, el magraner, els castanyers, les serveres...

Magrana 'grossa', és dels poc magraners que hem vist, i està ben conservat. En Jaume Costa (Roses) ens comenta que fa unes magranes ben grosses, boníssimes i dolces. Floreix cap al maig i fa una bona

aclarida i queda una estesa vermella a terra. La soca és molt trencadissa, i ha d'anar traient els rebrots que surten. Cada any produeix i carrega molt. Es cullen a l'octubre. Li agrada tenir aigua.

Ginjoler, per en Jaume Costa (Roses) abans ni devia haver més, ja que una dels carrers de Roses es diu la riera dels ginjolers. Es cullen a mitjans de setembre. Tenen una mida mitjana, de color marró i gust de poma. Produeixen molt.

Espècies hortícoles

Com l'any anterior podem destacar la poca quantitat de llavor que la gent s'ha anat guardant per produir el seu propi planter i plantar a l'hort les varietats de sempre. Avui en dia i pels que encara fan hort és més pràctic comprar el planter ja fet.

Pràcticament només hem trobat algunes varietats de tomates, mongetes i carbasses.

Tomata de la poma, és el tomàquet més conegut per la zona. Tot i que encara hi ha gent que el fa, molts coincideixen que ja no és com el d'abans. La Lluïsa Gelada (Palau-saverdera) la va anar guardant perquè sabia que era la verdadera. És una tomata molt bona, molsuda i produeix molt. Té la pell fina i amb força llavor. S'utilitzava per tot: per amanir, per fer salses, per sofregit..

Tomata de la pera, a l'Empordà és el típic tomàquet buit per amanir. Com amb la resta de varietats ara ja costa trobar la llavor de "l'autèntica". La Dolors Rahola (Pau) ens explica que l'any passat van aconseguir llavor de la tomata de la pera d'abans, que fa unes tomates ben grosses (algunes feien 0.5kg), de forma boteruda, més ample que llarga i amb l'esquena enfonsada, amb costelles. Són de color vermell i la pell fina. És buida i amb molt poca carn. Produeixen molt i tenen molt de gust, no pas com les que ara venen per tomata de la pera.

Tomata de la bombeta, una tomata de penjar que se serva molt. Per la Dolors Bosc (Palau-saverdera) són les de tota la vida de penjar, ja la recorda del seu avi. Es feien molt, pel consum familiar o alguna venda local, però ara ja no. Són de forma més aviat allargada, i amb la punta més planera. De color vermell apagat tan de dins com de fora. Sucoses, bones, no àcides i molt productives. Es serven (conserven) molt, fins i tot algun any quan ja li arriben les de l'any encara en té de l'any passat. Les guarda esteses en caixes perquè quan les penjaven anaven caient i embrutia molt. El sembren a finals de febrer, març i la trasplanten quan les plantes tenen uns 30cm, cap a principis d'abril. Es comencen a recollir cap al juny, i amb anys com aquest (de tardor poc freda), n'han collit fins al novembre. Per llavor agafen la tomata més sencera, la més maca. Normalment no tenien problemes, però aquest any han agafat la tute. S'utilitzaven per sucar, per guisar, per tot menys per conserva.

Mongeta Michelet, en Jaume Roig (Palau-saverdera) encara la fa, i diu que la van dur de Pau. Tenen la tavella llarga i rodona amb molt de grans, de color blanc. Creix una mica més que les de mata baixa, fa molta branca, i molta mongeta. Són de mitja mata, no cal enfilar-les (millor per evitar la tramuntana).

Monget de l'ull ros és el més conegut dels mongets de la zona. Són vària gent la que encara en guarden grana, i fins i tot en venen a Figueres o al mercat. En Jaume Roig (Palau-saverdera) n'és un dels que en fa cada any. És un monget fi, molt bo per sec.

Monget carner, per en Josep Roig i la Montserrat Mercader (Palau) és el monget més bo per fer tendre. De tavelles molt llargues (de fins a 50 cm), i primes. El gra petit, de color negre i amb un ull. Eren de filar (d'enfilar, de mata alta). Es sembrava a primers de maig. Molt bons, molt fins. Els fan bullits com la mongeta tendre.

Mongeta de Sta. Pau, per en Josep Roig i la Montserrat Mercader (Palau-saverdera) és molt petita, venia de Sta. Pau, de terres volcàniques. Era fina, per assecar, blanca i de mata baixa. Se sembra a primers d'abril i es cull a l'agost. Molt bona i es cou molt aviat, trascolades (canviant l'aigua), i amb tres quarts ja són cuites.

Mongeta de 40 dies que en Josep i la Montserrat (Palau) era rodoneta, plana, blanca i de mata baixa. Era per seca però costa més de coure.

Mongeta mantega. En Josep i la Montserrat (Palau) encara creuen que n'hi pot haver. El nom venia del color groc de la tavella rodona. S'havia fet molt, era la que es feia més per menjar tendre, ja que no feia fil. També per sec. Produïa molt. Es cullen a partir del maig fins al setembre.

Carbassa 'rodona', que per en Lluís Viussà i la Teresa Vergés és la que es feia de fa molts anys per l'escudella. No saben si li deien un altre nom (*gavatxa* potser). Dolça, de forma plana i color taronja fosc per fora i per dins. Té més polpa, però és més buida de dins perquè hi té la grana. Té el gra més boterut.

Carbassa del rabequet, per en Lluís i la Teresa (Palau-saverdera) és diferent d'una carbassa. És allargada, i té un color taronja una mica més pàl·lid. Té el gra planer i prim. Té molta carn, i la grana només al cul. N'hi ha que es fan molt grosses. Tota la vida s'havia fet, per fer l'escudella, i pels porcs. Es sembra al juny (perquè igualment no fan res abans), i tot i que la que ve més grossa i més bona és a l'agost, es cullen a l'octubre, quan són ben grogues. Si fa un temps sec es poden conservar bé fins al febrer.

Carbassa de cabell d'àngel, és la que actualment es coneix per fer el cabell d'àngel.

Pasteca, és el nom que la Teresa Vergés (Palau) li diu a una espècie de síndria per fer confitura. No té aroma ni gust de res, o una mica amargant, però per fer confitura és la millor. Per dins és ben blanca, per fora semblaria una carbassa de cabell d'àngel, però amb franges molt més gruixudes. Dins és plena de llavor (més boteruda que la de la síndria), de color vermell. La sembra per Sta. Creu (el 3 de maig), tot i que per ella es podria sembrar més tard, ja que quan més tard es fa més flor queda (qualla). Es cull a partir de setembre. Produeix molt, com la carbassa de cabell d'àngel, que tota la flor que fa qualla.

4. CONCLUSIONS

Un cop acabada la prospecció dels municipis del sud del Parc Natural del Cap de Creus, la conclusió que podem treure és que en aquesta zona es plantaven molts fruiters a les vinyes -a les muntanyes,- però ja fa temps que han desaparegut. L'abandonament de les finques -a causa dels focs- o el procés d'urbanització -sobretot a Roses on han convertit extenses vinyes en solars de cases- i la modernització de l'agricultura en poden ser algunes de les causes.

Tot i així hem obtingut informacions referents a la riquesa de fruiters que hi havia abans i als que encara es poden trobar, despertant l'interès cap a aquesta biodiversitat que sovint ja s'ha perdut.

Pel què fa a les hortícoles hem trobat molt poques varietats, i de molt poques espècies. Ja fa temps que els hortolans han deixat de reproduir les seves pròpies llavors. I en aquest cas per recuperar una varietat no n'hi ha prou amb que algú guardi llavor en un calaix. Fa falta veure'n la viabilitat, i si la llavor ha perdut el seu poder germinatiu, podem dir que definitivament s'haurà perdut.

Com sempre cal considerar que una prospecció mai es pot donar per acabada. Hem entrevistat a forces persones, però sempre es pot intentar localitzar més informació en el record de la gent gran que visqui a la zona, i que potser ens permetria localitzar alguna de les varietats de moment només anomenades.

El material detectat

A aquesta zona hi havia hagut una gran quantitat d'arbres fruiters. Molts ja no hi són de fa temps, alguns estaven vius fins no fa massa, i d'altres encara estan representats per algun exemplar. Una de les espècies que més varietats ha tingut ha estat l'olivera amb més noms varietals que l'any passat, tot i que no sabem del cert si podrien descriure les mateixes varietats.

De figueres també n'hi ha hagut forces. És una de les espècies de fruita dolça que s'ha conservat més, i suposem que és per la gran rusticitat que té l'arbre d'aguantar en condicions adverses. Hi ha alguns exemplars ben grossos i d'altres, malgrat els anys que fa que són plantats, sobreviuen amb un creixement minso.

De ceps n'hi havia hagut moltes varietats, però l'abandó de les vinyes ha fet que pràcticament ja no en quedin, i que alguns informants ja no recordin certs noms. Ara més aviat són vinyes plantades noves, de varietats més modernes.

Pel què fa a la resta de fruita dolça podem dir que és del tot escassa. Només algun exemplar de pera del bon cristià, que com a la zona nord del Parc també es trobava representada a totes les cases, o algunes pruneres que s'han anat multiplicant per rebrots. De pomeres pràcticament no n'hi ha.

Curiosament, però, hi ha hagut força gent que recorda alguna varietat molt vinculada a una forta tradició culinària. Aquests és el cas de la poma de “relleno”, i de la poma de St. Joan. La primera no sabem si podria ser la verd donzella, però en tot cas, sembla que no es cultivava a la zona malgrat aquesta forta tradició de preparar les pomes “de relleno”²⁹. La segona, en canvi, tothom recorda que n’hi havia moltes a la muntanya, però que ara ja ha desaparegut, i amb ella la tradició de posar-les a coure al caliu del foc de St. Joan.

Pel què fa a les varietats d’hortícoles, no podem dir que es conservi massa cosa. Les dues espècies de les que hem trobat varietats diferents han estat sobretot el tomàquet i la mongeta, possiblement per la facilitat de conservar la seva llavor. Però alguns records ens han fet adonar que abans hi havia força més varietats. Encara hem trobat alguna llavor guardada a un armari però si no s’ha sembrat de fa anys, i segons l’espècie, possiblement hagi perdut la capacitat per germinar.

Propostes de continuïtat

De tot el treball de prospecció al Cap de Creus fet fins ara, resta encara una zona per estudiar: els municipis de Llançà i la Vall de Sta. Creu. Es tracta de llocs on segurament hi quedi informació d’algunes varietats antigues, ja que en les visites que hem fet ens han fet referència sovint de les varietats que plantaven en aquella zona.

Una proposta de seguiment seria acabar de prospectar aquesta zona del nord oest, i començar a recuperar algunes de les varietats trobades que creiem que poden ser interessants a conservar. Ja sigui per l’interès que mostren els informants quan ens n’han parlat, o perquè veiem que estan molt poc representades i es podrien recuperar perquè no es perdessin.

Per a dur a terme aquesta conservació es podria optar per dues opcions, com ja exposàvem l’any passat:

- Intentar conservar alguns exemplars que encara hem trobat vius, ja sigui motivant als seus propietaris a mantenir-los, o ajudant-los aportant la mà d’obra pel manteniment i seguiment des del Parc.
- O bé fer un petit fruiterar de conservació on es puguin anar plantant, empeltant i conservant les varietats que considerem més interessants, o en risc de desaparèixer.

Cal valorar les dues opcions de tal manera que hi hagi el màxim de possibilitat de fer un seguiment, i que s’ajusti als pressupostos per tal de no perdre la continuïtat en el treball començat.

²⁹ Hi trobem la recepta a l’apartat 3.2 d’aquest treball, on es descriu la varietat.

D'altres possibles opcions serien, o bé tenir en compte el què hem explicat en les “conclusions finals” de l'apartat 3.1 per acabar d'aclarir el tema de les varietats d'oliveres de Cadaqués fent anàlisi genètiques si es creu convenient. O bé, també es podrien valorar per separat les diferents varietats, extraient petites mostres d'oli i posant-les a prova a través d'un grup de tast format per representants variats (professionals del sectors, cuiners i consumidors).

Una altra proposta (força relacionada amb l'anterior) seria agafar alguna de les varietats més emblemàtiques de la zona del Parc i donar-li un valor afegit per tal de revitalitzar el seu cultiu i així fer que aquella varietat es mantingui conservada i fins i tot permeti recuperar algunes de les tradicions que hi van associades.

Una vegada més volem agrair la col·laboració de tota la gent que ens ha obert les portes i ens ha donat informació, compartint els records de les varietats antigues que es cultivaven. Algunes varietats ja han desaparegut de la zona i d'altres estan en vies de fer-ho. Gràcies a aquest treball conjunt estem contribuint a preservar part del nostre patrimoni genètic.

5. BIBLIOGRAFIA

- ALCOVER A. i MOLL F.B. Diccionari Català-Valencià-Balear. Palma de Mallorca, 1930.
- BERNAL, M. D i CORBALÁN, J. *Eines per a treballs de memòria oral*. Memorial democràtic, Generalitat de Catalunya, Diputació de Barcelona. Barcelona, 2007.
- IGLESIAS XIFRA, J. LL. *La vinya i el vi a l'Empordà. El Mas Pòlit*. Diputació de Girona, Consell Comarcal de l'Alt Empordà, Ajuntament de Vinamaniscle, 2007?
- JAUBERT DE PAÇÀ, F. Recerques històriques i geogràfiques sobre la muntanya de Roses i el Cap de Creus. Roses publicacions municipals. Biblioteca de rescat/02.
- PARADA, M. et AL. *Etnobotànica de les terres Gironines*. Diputació de Girona, 2002.
- PLUJÀ I CANALS, A. Mil anys de senyors i pagesos. Arxiu Comarcal de Figueres.
- PONS I BOSCANÀ, M. *Les figues a les illes balears*. Mallorca, 2009.
- PUIG VAYREDA, E. *L'Empordà i el seu vi*. Brau Edicions, Figueres 2004.
- PUIG I VAYREDA, E. *La vinya i el vi*. Quaderns de la Revista de Girona, nº141. Diputació de Girona/Fundació Caixa Girona. Girona, 2008.
- ROVIRA CAMBRA, M. *Pol·linització de l'olivera*. IRTA, Document "power point", 2010.
- TOUS MARTÍ, J. i ROMERO AROCA, A. *Varietades del olivo: con especial referencia a Cataluña*. Barcelona : Fundació "La Caixa", Ed AEDOS, 1993.
- TUTAN, JOAN. *Medios para levantar la agricultura del Ampurdán*. Arxiu Comarcal de Figueres.
- Revista: *Hora nova*. Nº 194, desembre 1980
- Revista Quermençó

6. ANNEXOS

ANNEX-I

BASE DE DADES

ANNEX-II

FITXES DE FRUITERS

ANNEX-III

FITXES D'HORTÍCOLES

ANNEX-IV

ELS INFORMADORS I LES VARIETATS

ANNEX-V

VISITES REALITZADES

ANNEX-VI

VARIETATS TROBADES