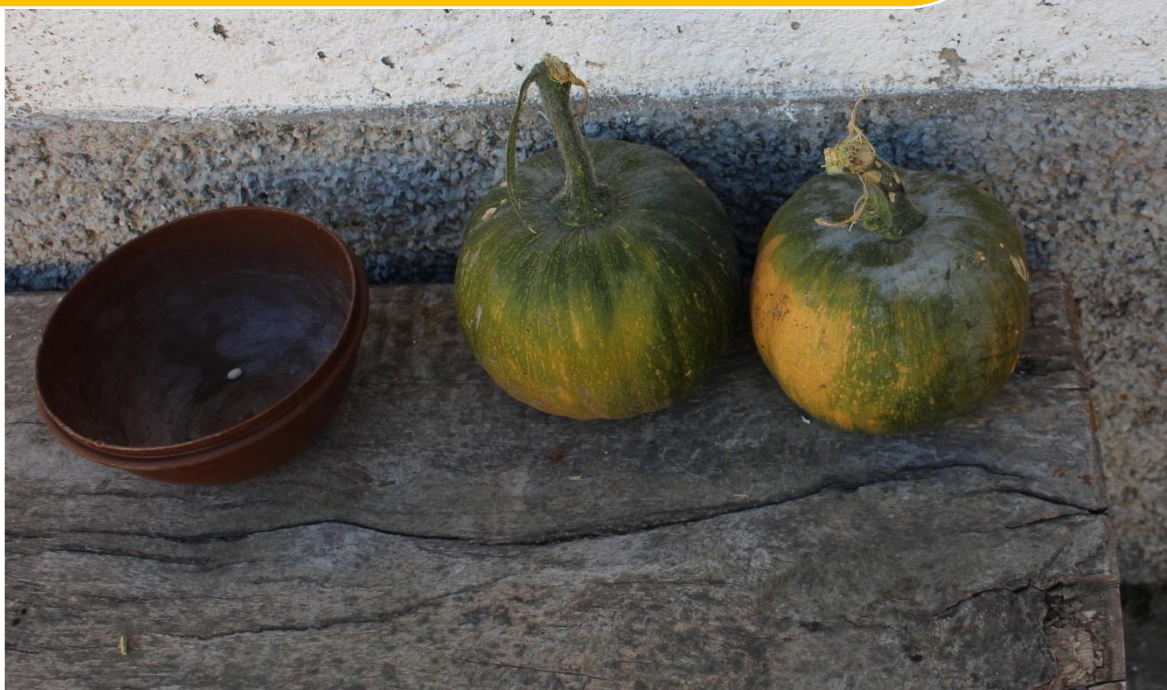


PROSPECCIÓ DE VARIETATS LOCALS D'HORTA FASE III OSONA 2014



SETEMBRE-DESEMBRE 2014

CÒPIA PÚBLICA

Associació l'Era, Espai de Recursos Agroecològics

Avda. Universitat, 4-6 (Edifici FUB) 08242- Manresa

Tel.938787035

www.associaciolera.org;

info@associaciolera.org

Xènia Torras

Manresa, desembre 2014

Mucha gente pequeña,
en lugares pequeños,
cultivaran pequeños huertos,
que alimentaran el mundo.

Gustavo Duch

INDEX

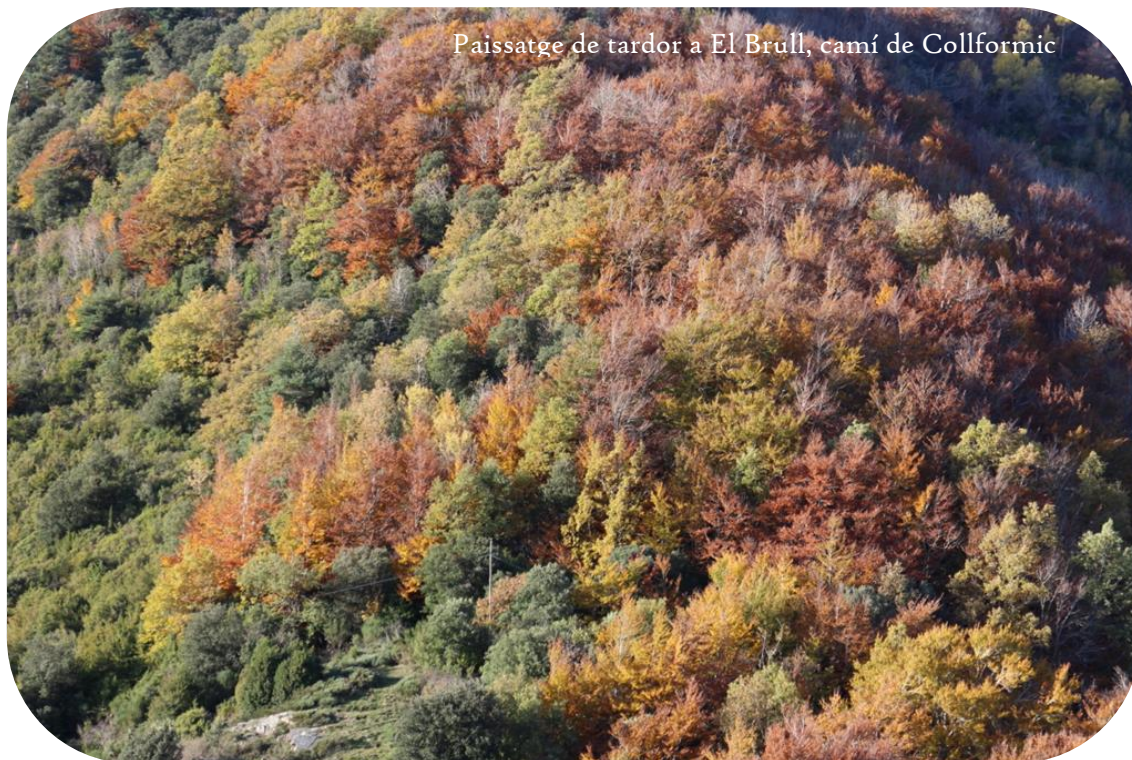
INTRODUCCIÓ	5
OBJECTIUS	6
METODOLOGIA.....	7
AREA PROSPECTADA	8
VISITES REALITZADES	10
FITXES DELS INFORMADORS/ES	16
VARIETATS TROBADES.....	46
VARIETATS CONSERVADES.....	61
INFORMACIÓ CULTURAL	62
CONCLUSIONS.....	65
BIBLIOGRAFIA	67

INTRODUCCIÓ

La pèrdua de biodiversitat és una realitat irrefutable, la FAO la ha xifrat en un 75% en el cas de les varietats vegetals en els últims 100 anys. Aquesta erosió de gens intra e interespecífica avança anualment a un ritme galopant, gens i varietats que s'han perdut per sempre, característiques i adaptacions edàfiques, climàtiques, de resistències a malalties i plagues, gustos i olors que no podrem recuperar, i si volem que sigui reversible cal actuar d'immediat.

Com molts dels sabers tradicionals, la transmissió de la cultura agrària ha estat sempre oral, en part per que és la millor manera de transmetre-la, les inflexions de la llengua, els exemples, les vivències... són coses difícils de transmetre per escrit. En part perquè fins fa poques dècades el món rural no sabia “de lletra”, i fins fa pocs anys l'ofici de pagès era menystingut per la societat en general i per la cultura en particular. Totes aquestes circumstàncies han fet que arribats avui en dia haguem de córrer per recuperar aquest saber, i que en molts casos ens adonem que ja hem fet tard.

Paissatge de tardor a El Brull, camí de Collformic



OBJECTIUS

Els objectius d'aquesta tercera prospecció son continuistes amb el de les dues fases anteriors. Amb l'experiència adquirida i els projectes en marxa, en el moment de cada prospecció, a la Comarca s'han anat redefinint, però bàsicament els podríem resumir en els següents 6 punts:

- Prospectar àrees d'Osona que no es fessin el 2011-2013
- Reprendre el contacte de possibles prospectors/es o varietats de prospeccions anteriors
- Documentar les varietats trobades i/o les que recorden, així com el seu maneig, i el contacte dels informadors/es que les mantenen vives
- Establir contacte i vincle amb els informador/es
- Llistar les varietats trobades interessants per a fer-ne difusió
- Fer recerca de la varietat de la mongeta del Collsacabra.



METODOLOGIA

Els primers contactes a reprendre són els que van quedar per fer en la segona prospecció del 2013, i en menor mesura algun contacte de la primera prospecció del 2011. Després s'han seguit dos camins paral·lels, un amb la recerca de contactes a cooperatives, botigues, ajuntaments...etc, sobretot de les àrees d'influència econòmica i social de les zones on no s'havia prospectat en edicions anteriors.

Alhora aquests contactes n'han generat de nous, ja que quan s'està sobre el terreny i s'entrevista la gent, es passeja per mercats i botigues... això tard o d'hora porta a nous pagesos i a noves fonts d'informació.

Al Cabrerès s'hi ha prioritzat bona part de la feina a fer, en recerca de la mongeta del Collsacabra, la resta de visites a altres municipis no és senzilla, i tan aviat e troba un contacte s'acaba anant cap a la Plana de Vic, que és on es concentra la majoria de l'horta d'Osona, i sortir d'aquesta àrea d'influència significa quedar relegat a petits horts d'autoconsum.

En paral·lel a les visites s'ha consultat via Internet o biblioteques diversa bibliografia per a poder contrastar les informacions trobades. Cada visita que s'avança dona informació que es pot aprofitar a la següent i per tant dels últims pagesos visitats se'n treu més informació cultural, ja que hom sap què preguntar i a qui, i quan el pagès/a veu que un sap de què parla s'atreveix a donar més informació, més completa.

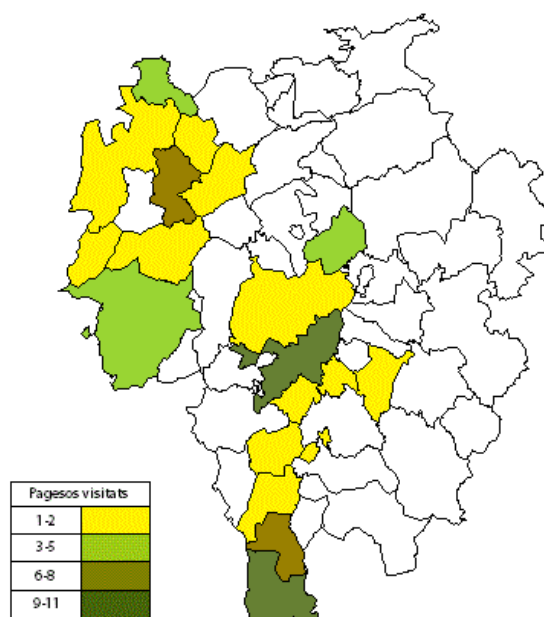
Les entrevistes són obertes sense un guió estricte ni escrit, tampoc es graven ja que això fa baixar molt la confiança del pagès, i només quan es fa una segona o tercera visita és positiu gravar la informació. En general es van fent preguntes a mida que la conversa flueix, prenent nota a una llibreta petita, que retornant a casa es transcriu directament a l'ordinador per a no perdre informació, ja que molts comentaris resten a la memòria pròpia.

La fluïdesa de la conversa, porta a tasques i costums del dia a dia, i és des d'aquí des d'on es van desgranant curiositats del maneig de les varietats, de les tradicions i cultures rurals...etc.

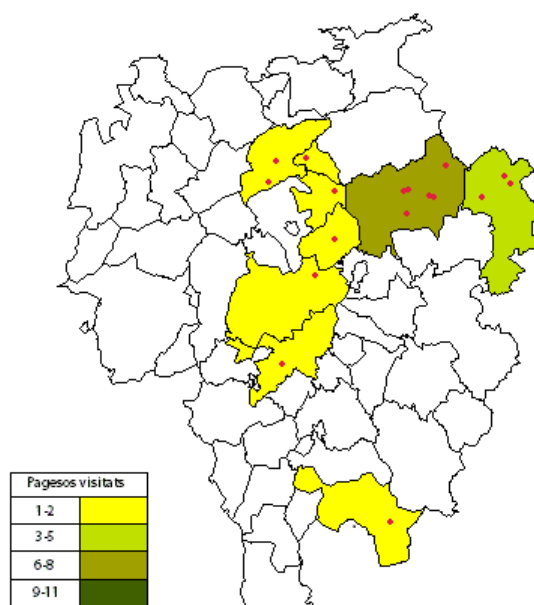
ÀREA PROSPECTADA

L'àrea prospectada en aquesta tercera fase és bàsicament el Cabrerès i altres municipis que no s'havien prospectat amb anterioritat, però en menor mesura.

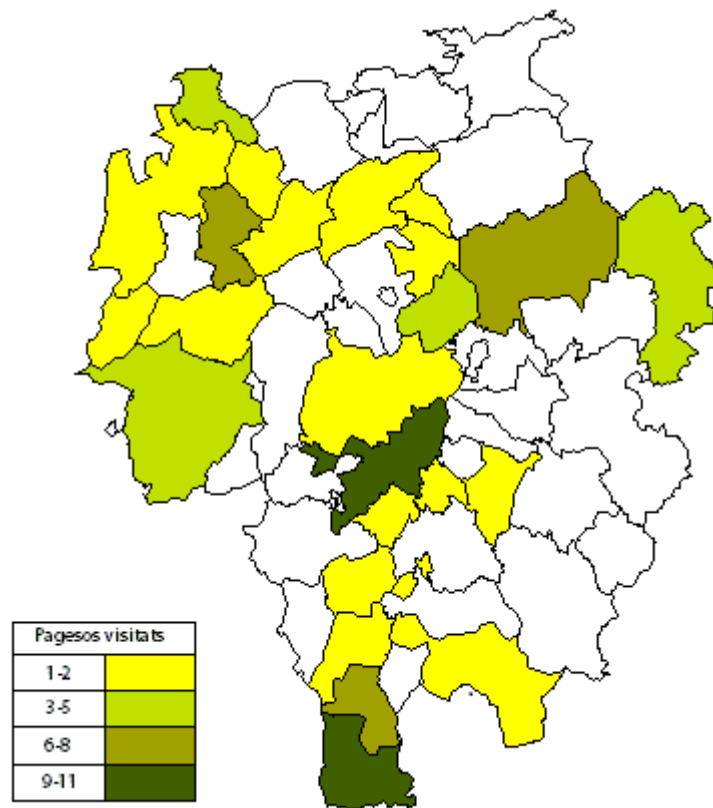
En el següent mapa veiem l'àrea prospectada en les dues primeres fases de la prospecció (2011-2013):



En aquest mapa veiem la ubicació de les 17 visites realitzades en aquest projecte (2014):



L'àrea total prospectada en les tres fases (2011-2014) és la següent:



Tot i que s'ha fet una radiografia molt transversal de tota l'àrea, queda palès que una quarta prospecció ajudaria a definir àrees de muntanya com el nord d'Osona, on fan una agricultura molt diferent, o tota la franja est de la comarca que està al costat de La Selva.

VISITES REALITZADES

Les visites realitzades són vàries en primer lloc hi ha les visites realitzades a la recerca de nous contactes. Per a no anar a cegues en la recerca de contactes, sempre és important haver fet una recerca prèvia per a evitar al màxim desenganys, pèrdues de temps...etc. Per això el més important és una recerca inicial amb agents de desenvolupaments social, cultural i econòmic de la vida rural a pagès. En aquest sentit els primers llocs on anar són cooperatives agràries, ajuntaments, consorcis, associacions de desenvolupament rural o mediambientals... no cal oblidar biblioteques, arxius comarcals, oficines de turisme..., espais on fer la recerca de documentació i referències bibliogràfiques i històriques de les possibles varietats a trobar o les ja trobades.

En primer lloc es poden consultar les fitxes de les persones/empreses/entitats visitades, són entitats que tot i no tenir llavor de primera mà, si que hi treballen d'alguna manera amb els pagesos que les cultiven o conserven, ja sia subministrant-els-hi materials per a l'explotació, venent el producte, donant suport i informació o comprant/intercanviant llavor per als seus propis projectes/horts. Són empreses/entitats que treballen al i pel territori i el coneixen de primera ma.

Morera agrocomerç

Localització: Ctra Ripoll, 49 Polígon Mas Beuló Vic		Contacte:
Data visita: 10/10/2014	Dedicació: Empresa de venta de llavors, planter, gra i productes agràris	
Varietats que coneix:		
Contactes que té:		
Observacions: No tenen pagesos que els subministrin varietats locals de llegums, ni altres hortalisses.		

Herbifung-Junyent S.L

Localització: Poligon Industrial Mas Galí C/Bellmunt, 12 08503 Gurb		Contacte:
Data visita: 08/10/2014	Dedicació: Empresa de venta de llavors, planter, gra i productes agràris	
Varietats que coneix:		
<ul style="list-style-type: none"> • Ceba Molins de Rei • Ceba Vigatana • Mongeta Collsacabra • Mongeta del ganxet • Mongeta genoll de Crist • Mongeta de Sta. Pau 		
Contactes que té:		
<ul style="list-style-type: none"> • Pere Colell. mongetes • Ester Comas (Sambucus) • Planters Calderí (Navarcles) • Hortiplant Caldes • Genís de la Tolosa: Ceba Molins de Rei • Roc Mas (ADV Bages) • Gallifa (Les Franqueses): mongeta del ganxet i cigró petit • Girbau de Can Sabater: Mongeta del ganxet • Cooperativa del Maresme: mongeta genoll de Crist • Enriqueta de Girona: comercialitza mongeta de Sta. Pau • Agronec (Domènech): botiga de llegums a Vilafranca del P. 		
Observacions:		
<p>Està molt interessat en les varietats locals. Ens parla de la ceba de Molins de Rei de'n Genís de la Tolosa, ells ja no la pot multiplicar i li'n va donar llavor que ell va donar a Hortiplant Caldes (de Caldes de Montbui) per a que en fes planter aquesta tardor.</p>		

CEPA del Camp

Localització: Passatge Torrent 08503 Gurb		Contacte:
Data visita: 8/10/2014	Dedicació: empresa de venda de planter, insums per a l'agricultura, llavors i grà.	
Varietats que coneix: <ul style="list-style-type: none"> • Ceba vigatana • Cigró petit de Sta. Maria d'Oló • Mongeta Collsacabra 		
Contactes que té: <ul style="list-style-type: none"> • Joan de Malla: ceba vigatana • Josep Molist: mongeta Collsacabra 		
Observacions: A la conversa hi participà en Carlos, comercial de l'empresa. En Joan Molist que conserva la mongeta de Collsacabra, ja el vam visitar en la prospecció del 2013		

Sambucus Cooperativa

Localització: C/del Pintor Guàrdia, 6 08560 Manlleu		Contacte:
Data visita: 10/10/2014	Dedicació: Cooperativa de treball que gestionen hort productiu i restaurant.	
Varietats que coneix: <ul style="list-style-type: none"> • Patata del bufet • Pebrot bitxo groc d'Olot • Mongeta de Collsacabra 		
Contactes que té: <ul style="list-style-type: none"> • El Masnou: mongeta de Collsacabra. Era el Mas proveïdor de mongeta al Cabrerès 		
Observacions: El seu avi anava al Masnou a buscar la llavor de mongeta de Collsacabra. Ells no produeixen la mongeta del Collsacabra.		

El Masnou

Localització:		Contacte:
Data trucada: 14/10/2014	Dedicació: Era conegut per ser un dels productors de llavors de la mongeta de Collsacabra.	
Varietats que coneix:		
<ul style="list-style-type: none"> • Mongeta de Collsacabra 		
Contactes que té:		
<ul style="list-style-type: none"> • Mas el Bach, fan mongeta. • Can Cames de Rupit • L'Om del Coll de Congreu 		
Observacions: No està a Osona, però pertany al Cabrerès, les zones agràries no entenen de fronteres, i per això en diferents comarques es troben varietats semblants o iguals, en zones climàtica i edafològicament iguals.		

Miquel Vilella (Ajuntament de L'Esquirol)

Localització: C/nou, 1 L'Esquirol		Contacte:
Data visita: 28/09/2014	Dedicació: Tècnic de l'ajuntament de L'Esquirol	
Varietats que coneix:		
Contactes que té:		
<ul style="list-style-type: none"> • Pere Serrat. • Joan domenench Can Domenech. • Lluís Casals. L'Escanera. • Pere Juvanteny. • Joan Alibés. L'arimany. • Antoni Comas. L'Aguilasa. • Jaume Verdaguer. Aiats. • Lluís Serrallonga. Tarrés. • Ignasi Riera. Puigdauret 		
Observacions: Contacte cedit per en Bernat Vilarasau, de L'Esquirol.		

Graner de Casajoana

Localització: Vic		Contacte:
Data visita: 9/10/2014	Dedicació: Cooperativa agrària	
Varietats que coneix: <ul style="list-style-type: none"> • Mongeta Collsacabra • Mongeta del ganxet 		
Contactes que té: <ul style="list-style-type: none"> • Intenta passar contactes de Rupit, però no aconsegueix localitzar els telèfons. 		
Observacions:		

Banc de llavors de Roda de Ter

Localització: Roda de Ter		Contacte:
Data trobada: 15/12/2014/	Dedicació: Conservació de la biodiversitat.	
Varietats que coneixen: <ul style="list-style-type: none"> • Xexa • Blat forment • Varies varietats d'horta 		
Contactes que té: A <ul style="list-style-type: none"> • Molí de la Llavina (formatgers). Centelles • Carlos de Sora, pastor. • Planteraire de Montesquiú (al costat de l'ajuntament) • Pep i Teresa 		
Observacions: Buscant contactes parlem amb el banc de llavors de Roda de Ter. Grup de persones que cultiven la terra i que arran de la Fira de la Llavor de Roda de Ter, s'han començat a moure per a fer un banc de Llavors d'Osona. Com que estem en contacte aprofito a parlar amb ells per si coneixen gent que em pugui passar informació. Aprofitem que venen a conèixer els instal·lacions del banc de llavors d'Esporus a Manresa per a parlar de la prospecció.		

Hortviu

Localització: Manlleu		Contacte:
Data trucada: 21/10/2014	Dedicació: Finca d'horta ecològica	
<p>Observacions: Buscant la mongeta del Collsacabra topem amb el "Catàleg de productes agroalimentaris locals i de qualitat d'Osona" fet pel Cedricat i el Consell Comarcal d'Osona. En el catàleg es fa referència a dos productors de mongeta de Collsacabra Sambucus i Hortviu. Parlem amb en David d'Hortviu i comenta que ells mai han fet mongeta de Collsacabra, que fa uns anys feien fesol, però que produïen el fesol de Sta. Pau o el de tavella brisa. Descartem aquest camí. No ens sap indicar ningú que en produeixi o ho hagi fet.</p>		

FITXES DELS INFORMADORS/ES

De les visites realitzades s'han realitzat fitxes informatives per a poder tenir accés de forma senzilla i entenedora a la informació recaptada. A les fitxes només es referencia les varietats, la informació completa d'aquestes esta resumida a l'apartat de Varietats trobades.

Per aquestes fitxes s'ha creat una codificació per tal trobar i entendre millor la informació recollida:

- Número de la fitxa
- Nom de la persona/es entrevistades
- Nom de la casa
- Localització: Població / terme municipal on pertany. Coordenades UTM per a georeferenciar-les en mapes digitals, gps...
- Dedicació: vinculació amb l'agricultura, el que han explicat de la seva trajectòria personal i/o familiar, història i antecedents destacables.
- Varietats que conserven: són aquelles que es guarden llavor.
- Varietats que recorden: dada interessant que en un futur pot servir per concretar i ampliar informacions de varietats.
- Segons valor de les varietats conservades:



Conserva alguna varietat interessant



Conserva alguna varietat suposadament tradicional o local



Conserva alguna/es varietat/s tradicionals o locals

- Observacions: algunes puntualitzacions i referències a informacions més àmplies.
- Imatges: Recull fotogràfic on s'ha intentat recollir les imatges de les varietats més interessants, espais de cultiu dels hortolans/es, les masies i altres detalls d'interès.

1

JESÚS MOLAS I NÚRIA CASACOBERTA

CAL GARGANTA

Localització:

Rupit

Coordenades

UTM:

Contacte:

Edat: 55 anys aprox.

Proveïdor del contacte: Coneixença prèvia.

Data visita: 14/09/2014

Trucada: 25/01/2015



Dedicació: Es dediquen a la Ramaderia de vaques de carn i els vedells, l'hort és per a l'autoconsum principalment.

Història: Viuen de tota la vida a Cal Garganta, és on va néixer en Jesús. Actualment porta els cultius de secà del voltant de la finca, a més d'un petit hort d'autoconsum, i alguns animals també per a autoconsum (porc, ase...)

Varietats que conserva:

- Mongeta gran (*coccineus*)
- Mongeta de metro (*phaseolus*)

Varietats que recorda:

- Patata d'Alinyà

Valor del material vegetal conservat:**Observacions:**

Li agrada molt escoltar el programa de radio Olot "tranquem el cuc" sobre informació agrària.

Ens dona el contacte de'n Pere Juvanteny, de L'Esquirol.

En parla del gendre del sabater de Calldetenes que té un tomàquet tipus pometa que guarda de tota la vida, i el multiplica a la casa que tenen a Tavertet.

Imatges:Mongeta gran (*Coccineus*)



Mongeta de metro (*phaseolus*) planta

2	PERE COLELL i JOAN COLELL (L'HORTA DE'N PERIS)
	CAMPGENER

Localització: Gurb	
Coordenades UTM:	
Contacte:	
Edat: 45 anys aprox.	
Proveïdor del contacte:	
Data visita: 14/09/2014 Trucada: 23/01/2015	
Dedicació: A casa s'han dedicat sempre a l'horta, venda de mongetes i cereals. Ara estan engegant un projecte de planter, tot i que continuen amb la horta coma ingrés bàsic. Ténen hivernacle i poden allargar la temporada d'enciams i tomàquets.	
Varietats que conserva: <ul style="list-style-type: none"> • Mongeta del ganxet • Mongeta del Carme • Nap negre • Ceba Molins de rei • Ceba de Figueres 	
Varietats que recorda: <ul style="list-style-type: none"> • Mongeta Collsacabra 	
Valor del material vegetal conservat: 	
Observacions: totes les varietats que multiplica les compra cada any o cada dos anys. La moneta del Carme és la tintada de buenos aires, i la de Collsacabra és la míxigan (tot i que aquesta fa anys que no la fan). La del ganxet també en compra una de comercial.	

Imatges:



Mongeta del ganxet aspre, emparrada en el Blat de moro



Mongeta del carme. Tavelles seques i tavelles tendres granades per menjar el gra en tendre.



Mongeta del ganxet aspre

3

JOSEP RUBIÓ

MAS RUBIÓ

Localització: L'Esquirol	
Coordenades UTM:	
Contacte: Visita directe al mas	
Edat: 92 anys	
Proveïdor del contacte:	
Data visita: 28/09/2014	
Dedicació: Ara jubilat, tot i que tota la vida s'ha dedicat al camp.	
Història: sempre ha viscut a Sant Martí (Capdevila, Casot de Carerac, Coromines) i havia fet de mossò en cases de la Vola.	
Varietats que conserva:	
Varietats que recorda:	<ul style="list-style-type: none"> • Xeixa del país • Patata del bufet o d'Alinyà • Ordi • Blat de moro gros • Mestall • Blat de moro petit • Cigrans • Faves • Tabac • Blat Florenci (Florence aurora)
Valor del material vegetal conservat:	✿✿✿
Observacions: Diu que fa temps que la gent del Cabrarès ja no planta mongetes, en general, ara es fa autoconsum i poc més. Recorda varietats de blat comercials dels anys 70 com el blat Dimas (que es va deixar de fer ja que s'ageia) La patata s'ha de fer en terra amorosa, negra i fina. Feien l'afamat dels camps amb fems i guano (fems d'aus). També usaven els brots de boixos, i altre brossa del bosc, per a millorar la fertilitat del sòl.	

4

PERE COLOM I EMILIA ALIBÉS

MAS EL COLL

Localització:

Pruit

Coordenades

UTM:

Contacte:

Edat: 85 anys

Proveïdor del contacte:

Data visita:

28/09/2014

Dedicació:

En Pere ha estat pagès tota la vida. Actualment té ovelles de carn.

Història: Al Pere li agrada molt recordar vells temps i tasques i tradicions que feien fa temps al Cabrerès. Li sap greu que s'hagin deixat de guardar les llavors.**Varietats que conserva:**

- Mongeta de Collsacabra (mixigan)

Varietats que recorda:

- Mongetes vallesanes
- Mongeta de la Serra
- Blat de moro del país
- Sègol
- Col aloma
- Col francesa per a confitura
- Blat de moro blanc
- Ordi cabot
- Patata del bufet blanca
- Patata del bufet negre
- Blat del país
- Mestall

Valor del material vegetal conservat:**Observacions:**

Ens ha explicat com eren les "batoies" per batre les mongetes

Imatges:

Mongeta mixigan seca preparada per a ser batuda





Pere amb les batolles per batre la mongeta



Col confitada en conserva

5	JOAN ALIBÉS I LOURDES VIÑAS
	CA L'ARIMANY

Localització: L'Esquirol	
Coordenades UTM:	
Contacte:	
Edat: 85 anys	
Proveïdor del contacte:	
Data visita: 30/09/2014	
Dedicació: En Joan es dedica principalment al seus xais i ovelles, que les comercialitza per a carn.	
Història: En Joan durant la seva vida, ja sia per viure a pagès, ja sia per a poder alimentar el bestiar, ha cultivat hort i terres d'extensiu. És germà de la Emilia Alibés, la dona de'n Pere Colom del Coll.	
Varietats que conserva:	
Varietats que recorda:	<ul style="list-style-type: none"> • Blat de moro del queixal • Blat de moro pigó • Blat forment • Mongetes llargues • Col d'ull • Mongeta Collsacabra • Col pels ànecs • Xeixa, amb i sense aresta. • Blat Florenci Aurora. • Patata del bufet blanca • Patata del bufet vermella • Patata d'Alava • Ordi cabot o pamol • Mongetes grogues • Ceba de Figueres
Valor del material vegetal conservat:	
Frases populars: "Cada terra fa la seva guerra": cada zona té el seu clima i les seves característiques per a uns o altres productes.	
Observacions: En Joan ens comenta que "Cada terra fa la seva guerra", dient que el calendari de l'hort és diferent en funció del clima i del sol. Comenta que el xurrero de l'Esquirol tenia varietats locals i que li agradaven molt. Ell ja va morir fa 2-3 anys, però la seva dona encara es viva.	

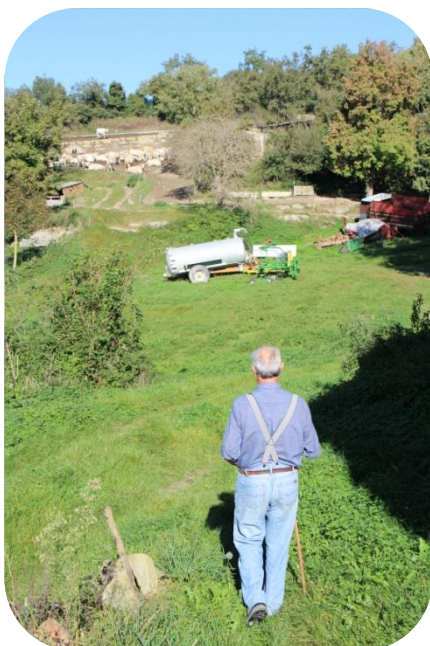
Imatges:



Col d'ull



Col pell de galàpet



En Joan baixant a l'hort



Enciam orella de ruc





Col pels ànecs



L'hort d'hivern

6	ANTONI COMAS I MARIA RIFÀ
	L'AGUILASSA

Localització:	
L'Esquirol	
Coordenades UTM:	
Contacte:	
Edat: 60 aprox.	
Proveïdor del contacte:	
Data visita: 30/09/2014 Trucada: 26/01/2015	
Dedicació: N'Antoni té una granja de vaques de llet, tot i que també produeix mongeta en petites quantitats. Tot el gra per al bestiar el compra fora, no es guarda llavor de res. L'associació ordi+pèsol+ensitjat+blat de moro+raigras és el que millor funciona per al bestiar.	
Varietats que conserva:	<ul style="list-style-type: none">• Escarola d'hivern• Tomàquet pometa*• Tomàquet Montserrat*• Tomàquet mamella de monja*• Patata del bufet (compra la llavor al Solsonès) <p>*compra planter cada 3-4 anys</p>
<ul style="list-style-type: none">• Mongeta de Collsacabra. S'intercanvia la llavor amb els de Puigduret.• Mongeta del ganxet d'aspre• Carbassa dolça	
Varietats que recorda: <ul style="list-style-type: none">• Bla de moro del queixal• Mongeta del ganxet de mata baixa	
Valor del material vegetal conservat: 	
Observacions: L'Antoni comenta que les mongeta feta de la Bertrana (casas pairal a 627 m.) cap avall fa més pell, més amunt no, per això és terra de mongetes el Cabrarès. Fa mongeta de Collsacabra perquè els agrada mantenir-la. La llavor de tomàquet (la guarden 4-6 anys). La posen en un paper de diari i l'assequen allí, ben ordenadeta, i llavors sembren el diari directament al terra per a fer el planter. L'enciam el sembren a "boleo" i l'aclareix. Recollim llavor de mongeta del Collsacabra.	
Frases populars: "Si vols tenir un bon allar, l'has de fer per la mare de deu del Pilar" ¹ " Per St. Lluç ² es sembra Moll o eixut". Això amb les varietats noves de cereals no funciona, ja que creixen massa aviat i si arriben massa grosses al hivern es cremen pel fred.	

¹ 12 d'octubre² 19 d'octubre

Imatges:



Mongeta de Collsacabra



Carabassa dolça



Mongeta de Collsacabra preparada per ser batuda



L'Antoni al seu hort d'hivern

7

PERE I JOAN JUVANTENY

L'ESQUIROL

Localització:

L'Esquirol

Coordenades

UTM:

Contacte:

Edat: 60 aprox

Proveïdor del contacte:

Data visita:

30/09/2014

**Dedicació:** Jubilat. Hortalà aficionat**Varietats que conserva:**

- Tomàquet pometa dolç
- Cor de bou
- Ceba vigatana
- Ceba de Figueres
- Ceba Molins de Rei

- Pebrot xato
- Safrà
- Préssec blanc o del país
- Tomàquet de penjar vermell mate
- Tomàquet de penjar vermell brillant

Varietats que recorda:**Valor del material vegetal conservat:****Observacions:**

Al Pere li encanta l'hort i els boscos, té cirerers, pomeres, alzines sureres, presseguers, moixera del Collsacabra, grèbol, Cirerer d'arboç, bruc de llei³...

Cultiva "Senigrec"⁴ per adob en verd a l'hort, tot i que dona gust a la carn del bestiar i si se'ls dona de menjar cal vigilar amb les quantitats.

En Pere porta l'hort però el seu germà en Joan és qui fa totes les conserves dels productes de l'hort, cabell d'àngel, melmelades, tomàquet triturat. Tomàquet al natural...

Imatges:

Carbassa del bon gust



Pebrot xato

³ El bruc de llei fa rabassa i amb la fusta se'n fan pipes de fumar.

⁴ *Trigonella foenum-graecum*



Tomàquet de penjar vermell mate



Tomàquet de penjar vermell brillant



Safrà



Presseguer blanc o del país



Tomàquet pometa dolç



La caixa de llavors de'n Pere



Volant i guà per a la sega del blat



Ratafia a sol i serena

Recollim llavor de: tomàquet Montserrat ple, tomàquet pometa, carbassa cabell d'Àngel, pebrot xato, tomàquet de penjar de sempre (vermell), tomàquet de penjar brillant, carbassa del gust i carbassó groc.

8	LLUÍS SERRALLONGA I MONTSERRAT CAPDEVILA
	MANLLEU

Localització: Manlleu	
Coordenades UTM:	
Contacte:	
Edat: 85 anys aprox.	
Proveïdor del contacte:	
Data visita: 30/09/2014	

Dedicació:
Actualment jubilat pe`ro va ser masover de Tarrés, de St. Martí, de tota la vida.

Història:
En Lluís és un apassionat de la història agrària del seu territori, el Cabrerès, on ha viscut tota la vida fins que s'ha fet gran. No conserva varietats però en recorda forces.

Varietats que conserva:

- | | |
|--|---|
| Varietats que recorda: | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Blat del país • Colza • Mill • Aglans de roure • Cànem | <ul style="list-style-type: none"> • Blat florenci aurora • Blat forment • Raygrass • Ordi • “Sordo” (Sorgo) |

Valor del material vegetal conservat: 

Observacions:

Imatges:



Aglans



Delmes i carnalatge al clero. 1762

9

JAUME VERDAGUER

MAS AIATS

Localització:

L'Esquirol

Coordenades

UTM:

Contacte:**Edat:** 45 anys aprox.**Proveïdor del contacte:****Data visita:**

7/10/2014



Dedicació: En Jaume es dedica a la producció de mongeta i patates. Ven la mongeta de Collsacabra i molts pagesos el tenien com a referència, pe`ro a l'hora de la veritat ven mongeta "mixigan" com a Collsacabra. No es guarda pas la llavor.

Història: La zona d'Aiats era una zona típica de producció de patata abans de la revolució verda, on s'anava en mules a treballar i encara ara no hi ha camí accessible, s'ha d'anar a peu o mula, per això s'ha abandonat.

Varietats que conserva:**Varietats que recorda:**

- Mongeta de la serra
- Mongeta del ganxet
- Mongeta de Collsacabra

Valor del material vegetal conservat:**Observacions:**

El Mas Aiats, i els plans del voltant eren una zona molt productiva fa dècades, ja que tothom en referència la zona quan parlen dels cultius de fa 40-60 anys.

Ens aconsella anar a parlar amb el Sià de La Sala (Rupit) que en sap més coses.

Imatges:

Era preparada amb les lones per a estirar la mongeta i deixar-la secar al Sol fins que pugui ser batuda.

10	ISIDRO CASANOVAS i RAMONA BAGARIA
	MAS EL BACH

Localització: Rupit	
Coordenades UTM:	
Contacte: Al Mas	
Edat: 92 anys	
Proveïdor del contacte:	
Data visita: 07/10/2014	

Dedicació: Es dediquen a la producció de mongeta mixigan i fins fa poc havien tingut vaques.

Història: El seu pare ja hi va néixer en el mas, sempre han estat masovers, els propietaris són els que donen nom a la casa.

Varietats que conserva:

- Cultiven la mixigan, tot i que es guarden llavor durant dècades.

Varietats que recorda:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Mongeta del Collsacabra • Mongeta afartapobres (negre) • Blat forment • Xeixa • Ordi | <ul style="list-style-type: none"> • Civada • Pebrot bitxo d'Olot • Enciam carxofet • Enciam llarg • Ceba vigatana |
|--|---|

Valor del material vegetal conservat:



Observacions: Tot i que la mongeta que fan és originàriament la mixigan, es guarden la llavor i la canvien només en anys dolents, ara ho van fer el 2013 després de més de 20 anys amb la mateixa llavor, que ja està força adaptada.

Imatges:



Triant la mongeta del Collsacabra (mixigan)

11	IGNASI, RAMON I JOSEP RIEROLA
	PUIGDAURET

Localització: L'Esquirol	
Coordenades UTM:	
Contacte:	
Edat: 20 anys	
Proveïdor del contacte:	
Data visita: 18/10/2014	
Dedicació: Masovers. Fan mongeta del Collsacabra i patata per vendre.	
Història: Són masovers de la Masia Puigdauret des de fa 3 generacions. Hem quedat amb l'Ignasi, el més jove de la família quan arribem no hi és encara i xerrem una estona amb en Josep, el seu avi per part de pare. Més tard es suma l'Ignasi a la conversa.	
Varietats que conserva:	
<ul style="list-style-type: none"> • Mongeta del Collsacabra • Alberginia blanca de Terrassa 	
Varietats que recorda (avi Josep):	Varietats que recorda (Ignasi)
<ul style="list-style-type: none"> • Blat de moro per al bestiar • Blat • Ordi • Patates (d'Alinyà) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pebrot groc
Valor del material vegetal conservat: 	
Observacions: Quan parlem amb l'Ignasi, tot i ser el més jove de tots els entrevistats, ens assegura que ells conserven la varietat del Collsacabra de tota la vida, que mai han comprat llavor, i quan parla del seu cultiu i conservació té amplis coneixements agrònoms de la varietat i de la seva conservació. Recollim llavor de mongeta del Collsacabra.	

Imatges:



L'Ignasi amb una de les mates de mongeta de Collsacabra abans de batre-la



Detall de la mata de mongeta del Collsacabra

12

MARIA GRAU I JOAN RAMÍREZ

SANT ANDREU DE LA CASTANYA

Localització:

El Brull

Coordenades

UTM:

Contacte:**Edat:**

65-70 anys

Proveïdor del contacte:**Data visita:**

21/10/2014

**Dedicació:**

Ja jubilats s'han dedicat a l'agricultura, i també a subministrar verdura al restaurant de Collformic, que és de propietat de la família.

Varietats que conserva:

- Mongeta avellaneta
- Patata baraka (comercial)

Varietats que recorda:

- Patata del bufet
- Patata del bufet boig
- Blat de moro per bestiar
- Mongeta de Viladrau
- Patata d'Àlava
- Xordo (sorgo)
- Blat de moro del país
- Alfals

Valor del material vegetal conservat:**Imatges:**

Mongeta avellaneta (origen: Lleó)





Bales de civada



Patata baraka (comercial)

13

JOSEP SABORIT

LES PLANES BONES

Localització:

La Guixa

Coordenades

UTM:

Contacte:**Edat:**

70 anys aprox.

Proveïdor del contacte:

Data visita: 21/10/2014

**Dedicació:**

A les Planes Bones es dediquen a l'agricultura des de fa moltes generacions. El negoci familiar en Josep el va heretar de son pare i l'ha mantingut i l'ha fet créixer.

Varietats que conserva:

- Carbassa del ferro
- Ceba vigatana
- Tomàquet ple Montserrat
- Col pell de galàpet
-
- Escarola d'estiu
- Patata del bufet
- Mongeta del ganxet
- Mongeta de Sta. Pau
- Mongeta mantecosa

Varietats que recorda:

- Api
- Trepadella

Valor del material vegetal conservat:**Observacions:**

Són cosins amb en Joan Macià, que vam conèixer i visitar en anteriors prospeccions (2011 i 2013), i amb ell intercanvien llavors, experiències i coneixements.

Recollim llavor de ceba vigatana.

Imatges:

Col pell de galàpet



Enciams d'hivern (varietats comercials)



Mongeta del ganxet



Mongeta mantecosa



Escarola d'estiu (1958)



Escarola d'estiu (2014)

14	PEP SALVANYÀ
	MAS EL COLL

Localització: Torelló	
Coordenades UTM:	
Contacte: 626525205	
Edat: 40 anys aprox.	
Proveïdor del contacte:	
Data visita: 02/11/2014	

Dedicació:

Té un petit hort per a subministrar al restaurant que hi ha al Mas, que és el sustent familiar. A més al Mas hi té porc, ovelles, cavalls, ponis...

Varietats que cultiva:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Tabac de pota de burra • Safrà de Montblanc • Enciam vinagrer • Escarola cabell d'Àngel • Maduixeres dels Dolomites • Remolatxa de St. Grau | <ul style="list-style-type: none"> • Pebrot d'Olot • Mongeta del ganxet • Carbassa porquera • Patata del bufet • Mongeta genoll de cristu o del manto de la virgen • Garrofes d'Arenys |
|--|--|

Varietats que recorda:

- Mongeta del Carme
- Alfals
- Trepadella

Valor del material vegetal conservat:**Observacions:**

En Pep és molt crític amb la conservació del medi rural (crema de marges i rostolls, aplicació de purins, la política agrària del "porc" a Osona...). A ell li agrada molt provar coses del país i que funcionin, pe`ro no té prou temps per a conservar-ne la llavor, pe`ro coneix pagesos per la zona que conserven la llavor. Ens porta a conèixer en Carlos Toneu i l'Andrés de Borgonyà.

Els enciams d'estiu en Pep els sembla associats amb alfàbrega per a evitar problemes sanitaris.

Recollim llavor de garrofes d'Arenys.

Imatges:




Tabac de pota de burra secant-se al costat del blat de moro



Mongeta del ganxet del Vallès


15	CARLOS TONEU
	LES CANALS

Localització: Orís	
Coordenades UTM:	
Contacte: Visita a casa directe	
Edat: 50 anys (aprox.)	
Proveïdor del contacte:	
Data visita: 02/II/2014	

Dedicació:
Microproductor d'una associació de consumidors ecològics de Torelló, la Calèndula, que està composta per unes 35 famílies.

- Varietats que cultiva:**
- Mongeta de Sta. Pau, de la tavella brisa.
 - Mongeta de Collsacabra
 - Mongeta del carall o carai

- Varietats que recorda:**
- Mongeta genoll de crist
 - Mongeta del ganxet de St. Hilari

Valor del material vegetal conservat: 

Observacions:
El Carlos és un apassionat de les mongetes, li agrada provar les diferents varietats i a vegades en guarda llavor 4-5 anys, però després en prova d'altres i perd la llavor. Li agrada molt seguir el fil de les varietats i veure què funciona i que no a Orís.

Imatges:



En Carles ens destapa la mongeta de Sta. Pau que té assecant-se abans de batre-la.



Mongeta de Sta. Pau.

16	PROVIDÈNCIA ESQUERRÀ
	CAL MARÇAL

Localització: Sant Genís	
Coordenades UTM:	
Contacte:	
Edat: 80 anys	
Proveïdor del contacte:	
Data visita: 17/11/2014	

Dedicació: La Providència s'ha dedicat a l'hort tota la vida, ha hagut de encarregar-se des de molt jove ella sola dels seus fills. Amb l'hort alimenta en bona part a la família, també té gallines i conills per autoconsum.

Varietats que cultiva:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Col d'hivern • Mongeta perona de mata baixa • Mongeta del cuc. • Carbassa grossa • Blat de moro pel bestiar | <ul style="list-style-type: none"> • Fava per tendre • Tomàquet titola de frare • Ceba de figueres • Ceba Molins de rei • Carbasses "boniques" |
|---|---|

Varietats que recorda:

Valor del material vegetal conservat:



Observacions:

Tot i que la majoria de les varietats que conserva la Providència tenen un origen comercial, pels seus coneixements d'hort i de l'ús que en fa dels cultius té un gran coneixement del maneig de les varietats d'abans, simplement ha substituït la llavors però la resta fa dècades que la providència ho cultiva igual

"Si sembres faves en lluna vella en colliràs una cistella, si les sembres en lluna nova n'ompliràs un cove"

Imatges:



Carbassa grossa



Carbasses "boniques"



Blat de moro pel bestiar



Mongeta del cuc

17**ANDRÉS ALEJANDRE**

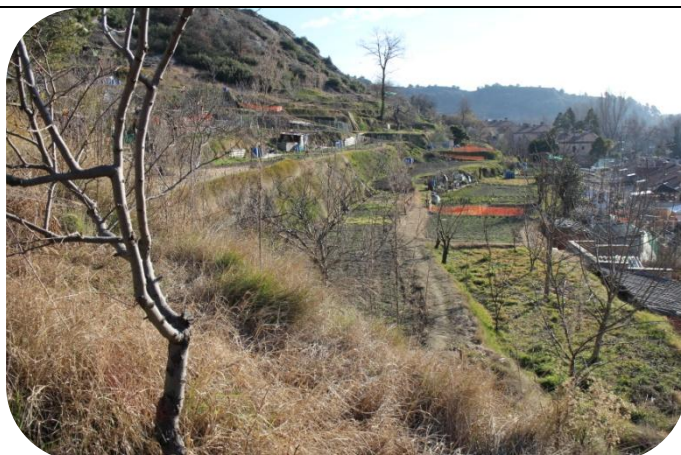
COLÒNIA BORGONYÀ

Localització:

Sant Vicenç de Torelló

Coordenades UTM:**Contacte:** Visita directament a finca**Edat:**

65 anys aprox.

Proveïdor del contacte:**Data visita:** 13/01/2014**Dedicació:**

L'Andrés ha treballat tota la vida a la fàbrica Coats i Fabra de Borgonyà, des de que s'ha jubilat es cuida de l'hort. És un apassionat dels fruiters i fa molts empelts curiosos com perer en codonyer...

Rega l'hort a manta, i té conills i pollastres per al autoconsum.

Varietats/races que conserva:

- Pollastre pota blava del Penedès
- Pèsol mitja planta
- Mongeta frnacesa
- Mongeta perona de mata alta
- Mongeta del ganxet
- Pebrot italià o de fregir

- Escarola perruca petita
- Julivert
- Ceba babosa
- Tomàquet poma ple
- Tomàquet vermell ple
- Col de fulla pel bestiar
- Albergínia blanca
- Albergínia bigarrada

Varietats que recorda:

- Mongeta de Sta. Pau
- Pebrot groc d'Olot
- Mongeta del Carme

Valor del material vegetal conservat:**Observacions:**

L'Andrés és un apassionat dels arbres, la fructicultura i els empelts, tot i que les llavors que guarda no són "heredades" ni fa anys que les multiplica, si que té alguna varietat de tomàquet i mongeta que fa molts anys que guarda. Quan uan varietat li funciona 3-4 anys seguits la conserva ja que considera que la té adaptada.

Imatges:



Com guardar llavors de tomàquet



Pel planter de tomàquet



Hort de l'Andrés



L'Andrés amb les llavors de tomàquet rosat del 2014

VARIETATS TROBADES

Quan es fa una recerca d'informació i recuperen varietats s'ha de ser conscients que els noms que els pagesos donen a les varietats són, bàsicament, per a diferenciar-les entre elles, així doncs un tomàquet gros és relativament gros, tot en funció de com siguin la resta de tomàquets de l'hort o la zona. Amb aquesta flexibilitat hem s'ha d'afrontar la següent informació essent conscients que a vegades alguns noms molt diferents agrupen a cultius, si més no semblants, tot i que cada llavor seleccionada per cada pagès serà diferent, només pel fet que la persona que els cuida, fa créixer i selecciona té diferents gustos, recursos i criteris, d'aquí l'avantatge de les varietats, ja que la selecció ha fet que s'adaptin a cada circumstància, pagès, terra, maneig...

En les següents pàgines s'intenta agrupar una mica les varietats sense deixar de banda la singularitat que cada pagès que ens ha donat la informació, record o llavor, els ha aportat durant dècades.

Aglans de roure o alzina: Lluís Serrallonga ens parla dels aglans, comenta que es guardaven en aigua en bidons o en les basses, lligats dins bosses, juntament amb el cànem, i s'usaven per alimentar al bestiar. Diu que a part dels aglans de roure s'alimentaven els aglans d'alzina, però al ser més petits no rendien tant. En Joan de la Guardia en el seu diari de feines fetes a pagès de 1660-70 parla de la importància dels aglans en la economia familiar i de l'explotació. Al 1820 hi ha referències escrites de que la producció d'aglans havia de pagar contribució, en reals, i no en collita.

Albergínia blanca: APuigdauret en guarden llavor d'una varietat d'albergínia blanca, rodona, grossa, li diuen "*de Terrassa*" i la guarden de fa uns 20 anys.

L'Andrés la descriu com una varietat amb forma de bombeta, tota blanca i molt melosa.

Albergínia ratllada o bigarrada: L'Andrés l'ha fet algun any però no li agrada gaire. És una varietat que comercialment és coneguda com a llistada de Gandía.

Api: És poc comú trobar referències d'aquesta espècie en les prospeccions. En Josep Saborit recorda que a casa se'n guardaven la llavor, però que no l'han conservat ja que és complicada de fer germinar i no ha "resistit" el pas dels anys i els canvis.

Blat del país: espiga llarga molt carregada d'aresta segons en Pere Colom. Formava part de la mescla del mestall.

Blat florence aurora: en Josep Rubió el recorda com a blat florenci, tot i ser una varietat comercial francesa dels anys 50, era molt apreciat a la zona. És un blat molt proteic, tot i que menys productiu que altres com el blat Dimas, d'aquí que el

florence fos 2-3 pessetes més car que el Dimas. També recorda que la seva producció era molt desigual en els diferents camp. La palla era molt llenyosa i de poca qualitat.

En Joan Alibés també el recorda com un bon blat.

Lluís Serrallonga el recorda com un blat amb palla més dura i gruixuda, fet que evitava que es tombés tant com les varietats més antigues. Comenta que actualment a la Plana tot el blat va per a Casa Tarradellas, i per tant ningú fa blat de qualitat.

Blat forment: En Pere Colom ens explica que el blat forment era “*més lent de fer-se*” que el blat del país.

En Joan Alibés el recorda com un blat molt alt, que l'inconvenient que tenia és que un cop granat es tombava ja que era molt “*canyaprim*”. A més recorda que la farina no era gaire bona de gust quan en feien pa.

En canvi en Lluís Serrallonga discrepa i comenta que el blat forment era un bon blat per a fer pa, però que es va deixar de fer ja que es tombava molt.

Blat de moro blanc: s'usava exclusivament per a fer farinetes. En Pere Colom comenta que a casa separaven en diferents finques els blats de moro per a evitar que es creuessin.

Blat de moro gros: A casa d'en Josep Rubió el produïen per a menjar el bestiar i per a fer farinetes per casa, i a vegades barrejaven la farina de blat de moro i blat per a fer pa. Es semblava a la primavera.

Blat de moro del país: Usat per a fer farinetes o alimentar el bestiar, com ens recorda en Joan Ramírez. En Joan recorda que abans hi havia més molins per dur a moldre el gra. El sembraven a principis de maig per sant Isidre, per a que donés temps a granar.

La Providència de St. Genís també el cultivava, tot i que ara ja no en té llavor pròpia i la compra cada any.

Blat de moro petit: En Josep Rubió també el recorda amb el nom de Blat de moro de sobrerostoll, ja que tenia el cicle més curt i el feien després del cereal (ordi, blat...), però al tenir el cicle més curt feia la panotxa més petita. Si gelava per Sant Miquel llavors ja no es collia res. A casa el produïen per a menjar el bestiar i per a fer farinetes per casa.

En Pere Colom parla d'un blat de moro d'espiga curta o espigot prim, que anomena blat de moro del país. També de cicle curt es sembla per St. Isidre⁵ i es cull a finals de setembre.

Blat de moro pigó: Blat de moro amb grans puntejats de color negre i groc, li deien així ja que semblava que tingués pigues. En Joan el recorda de quan era xic. Es feia

⁵ 15 de maig

molt per la zona de Vidrà, era d'espiga petita i anava molt bé per a zones fredes, on la resta de varietats no granaven.

Blat de moro del queixal: En Joan Alibés el recorda com un dels més coneguts que s'usaven per a alimentar al bestiar. Recorda que era groc, però que de tant en tant sortia una panotxa tota vermella.

L'Antoni Comas recorda aquesta varietat, i abans se'n guardaven llavor. No com de les varietats híbrides d'ara que diu que no germinen si et guardes llavor.

Aquest blat de moro deu el nom a la forma del seu gra, que sembla un queixal.

Cànem: Cultiu molt important a l'edat mitjana, en Lluís Serrallonga ens explica que el cànem es feia sempre als camps a prop de casa, que és on es podia portar més fàcilment el fem. L'aparició de noves fibres ha fet desaparèixer del tot aquest cultiu.

Carabassa dolça: L'Antoni guarda llavor d'aquesta carabassa ja que és molt dolça i l'usen principalment per a fer purés. És una carabassa petita, rodona de pell verd fosc amb trossos ataronjats. Ell la guarda de fa molts anys, sempre l'han tingut a casa.

Carabassa del ferro: Carabassa grisa amb taques vermelloses, com si estigués rovellada. És la autèntica carabassa de la Plana de Vic segons en Josep Saborit. Culturalment s'ha cultivat per a menjar en escudella de carabassa, però també és molt bona escalivada o a la brasa.

Aquesta varietat ja l'havíem trobat en prospeccions anteriors, amb diferents colors, mides i textures, el punt en comú és l'ús culinari, el que ens fa pensar que inicialment la carabassa del ferro era una carabassa de color gris/blavós (d'aquí el seu nom) i a partir d'aquí amb la popularitat del plat, tota carabassa cultivada per a fer escudella de carabassa se l'anomena del ferro.

Carabassa porquera o carabassa grossa: Un clàssic de les varietats del món rural català, la carabassa porquera ens en parla en Pep Salvanyà, com una carabassa molt gran que fan per alimentar la porc.

La Providència té unes carbasses molt semblants, per les llavors i l'inserció del peduncle deduïm que és de l'espècie *cucurbita maxima*, a la Providència aquesta varietat li fa una mata molt llarga i només una carabassa per mata, el fruit és buit de dins i de 50-70 cm. de diàmetre, l'usen per a menjar ells com el bestiar si un cop oberta no tenen temps de menjar-la.

Ceba babosa: Tot i tenir el seu origen en una varietat comercial millorada, és una varietat molt usada pels pagesos d'Osona i que ens ha referenciat més d'un dels visitats en aquesta prospecció.

Ceba de Figueres: En Pere Colell la recorda com una ceba picant, de poca conservació, vermella i aplanada.

En Pere Juvanteny la recorda com una ceba picant però que guarda bé, millor que la vigatana, però no tant bé com la Molins de Rei.

Ceba de Molins de Rei o de clavegueres: en Pere Colell la multiplica ja que és molt apreciada a Osona, i treu la llavor d'un parent de Malla.

En Pere Juvanteny la cultiva com la millor ceba per a guardar i la més dolça de les 3 varietats que fa.

La Providència, també guarda llavor de la ceba de Molins de Rei i la valora com una ceba més plana i molsuda que la de Figueres.

Es creu que aquesta varietat va arribar de Molins de rei, ja que la Fira de la Candelera era just a la època de fer el planter de ceba. De les primeres cases de portar-la a la Plana foren els de Casa Clavegueres a Malla, d'aquí que es conegui amb un dels dos noms. Es pot trobar més informació a la prospecció del 2011, a la fitxa d'en Jaume Bigas.

Ceba vigatana: A l'Esquirol en Pere ens comenta que és la que té pitjor conservació i que és picant. És una ceba llarga, vermella, que fa bulbs força grossos.

Al Mas el Bach, la recorden com una ceba dolça i vermella, que es guardava poc i que grillava aviat. Un cop grillada es sembrava al terra i se'n collien els ceballots.

Tot i això, en Josep Saborit que conserva la varietat des de fa més de 60 anys, assegura que la ceba vigatana és una ceba llarga, vermella i de poca picor. De totes maneres assegura que la picor ve molt condicionada per el sol, l'adobat i la pluja (o reg), i que si es deixa en remull en aigua amb vinagre, no pica gens. Si que coincideix en que és una ceba que té molt poca conservació ja que grilla aviat.

Cigrons o ciurons: En Josep Rubió diu que no en feien gaire sovint, ja que amb tanta aigua no funcionaven massa bé, i a l'hora de batre'ls es mullaven.

Civada: En Josep Rubió la recorda que a casa la cultivaven per a donar de menjar al bestiar.

En Lluís Serrallonga té documents del 1762, dels delmes que es pagaven als capellans on es referencia la civada com un dels cultius que produïen.

Col aloma: col de fulles que es cultivava per al bestiar, en Pere Colom ens en parla, tot i que no recorda gaires detalls més. Aquesta col la vam trobar a la prospecció del 2011, a la fitxa de'n Benet Escalé, és una col molt valorada en horts d'autoconsum o pel bestiar ja que és una col bianual.

Col francesa, col de cabdell o col d'ull: En Pere Colom ens recorda que hi havia una col, que li diuen col francesa, que s'usava per confitar. Era una col de cabdell, molt grossa. L'Emilia Alibés, la seva dona ens explica la recepta de com confitar la col.

En Joan Alibés encara la cultiva tot i que compra el planter de col francesa, i ells sempre li havien dit col d'ull.

Col pels ànecs o pel bestiar: Com el seu nom indica, a l'Arimany la cultivaven i la cultiven per anar tenint fulles per a menjar els ànecs, i van collint les fulles fins que queden ben pelades.

A Borgunyà l'Andrés li diu col de fulla pel bestiar, ell hi alimenta conills i gallines, tot i que comenta que als llodrigons ja desmamats al hivern no se'ls pot donar fulla de col fresca ja que els dona diarrea, per tant les asseca abans de donar-els-hi.

Col pell de galàpet: Varietat molt coneguda a la Plana de Vic, ja trobada en prospeccions anteriors (2011 i 2013). Ens en parla en Josep Saborit de la Guixa. És una col de fulla arrugada, que fa un cabdell compacte i que necessita que li toqui el fred per a cabdellar bé.

Col d'hivern: La porvidència de Sant Genís, cultiva aquestes cols per a menjar durant el hivern, les fulles més tendres per a la família i les més grosses i verdes per al bestiar. Cada any n'escull 3 ó 4 que deixa a camp per a fer llavor. Sempre escull les plantes que li han donat més fulles.

Colza: Lluís Serrallonga el recorda com "*un nap del que se'n treu oli*", comenta que se'n fa molt ja que és molt rendible i a més serveix per a consum humà (en oli), per a menjar el bestiar i sinó pot ser usat com a biocombustible.

Enciam vinagrer: Enciam petit, amb un cabdell compacte, que al Pep Salvanyà li funciona molt bé durant el hivern.

Espelta: En Lluís Serrallonga té documents del 1762, dels delmes que es pagaven als capellans on es referencia "*l'espeltós*" com un dels cultius produïts pels pagesos que havien de contribuir al pagament dels impostos.

Escarola cabell d'àngel: Típica varietat del Vallès en Pep Salvanyà la cultiva amb èxit a Torelló.

Escarola d'estiu: Varietat de fulla ample, grossa, molt bona, que aguanta l'espigat. En Joan Saborit ens ensenya fotografies de quan ell era petit amb tota la família lligant escaroles, la mateixa varietat que encara conserva. S'ha de sembrar després de St. Isidre⁶, ja que necessita temperatures superiors als 20°C per germinar. L'Escarola es lliga 8-15 dies abans de la venda, cap als mesos d'agost-setembre.

Escarola perruca: L'Andrés de Borgonyà ens ensenya una escarola, perruca de mida petita que té la característica de ser molt compacte i per tant es blanqueja sola, sense haver-la de lligar. És una escarola d'hivern.

Faves: en Josep Rubió recorda que en sembraven per al consum humà.

⁶ 15 de maig

Faves per tendre: La Providència ens parla que a casa fan una varietat de fava per tendre, que se la mengen abans que grani amb la “casaca” i tot.

Garrofes d'Arenys: Varietat que no es pot cultivar a Osona, ja que no suporta les glaçades, si que alguns ramaders d'Osona, entre ells en Pep Salvanyà, en compren al Maresme ja que és molt dolça i agrada molt al bestiar, a més dóna proteïna i molt bon gust a la carn (sempre que no es doni en excés).

Guixes: funcionaven molt bé i s'usaven per a fer farinetes. En Josep Rubió recorda que eren molt bones de gust.

Maduixes dels Dolomites: Varietat que en Pep Salvanyà ha portat de fora però que se li ha adaptat molt bé i li dona dues florides, primavera i tardor.

Margall: En Lluís Serrallonga té documents del 1762, dels delmes que es pagaven als capellans on es referencia el margall.

Mestall: El mestall és una mescla de diferents espècies de cereals, sobretot de blat i sègol o bé de blat i ordi. En Josep Rubió recorda que a casa la cultivaven per a donar de menjar al bestiar. Hi havia el mestall gros que es feia la mescla amb xeixa, i que era més amargant.

En Pere Colom s recorda que cultivaven “secle” més blat.

Mill: Cereal de gra petit, que costa molt de moldre i per aquesta raó es va deixar de produir, segons en Lluís Serrallonga. Té documents del 1762, dels delmes que es pagaven als capellans on es fa referència a la venta del mill.

Mongeta afartapobres: Nom tradicionalment donat a mongetes de tavella llarga o gra gros. La que recorda l'Isidro Casanovas és com una mongeta negra, no gaire bona, però força productiva ja que tenia el gra gros, pel que explica de la seva aparença creiem que parla d'una varietat de *Phaseolus coccineus*. L'avantatge és que era de bon triar.

Mongeta avellaneta: Tot i tenir molta anomenada, no és fins que coneixem en Joan Ramírez de St. Andreu de la Castanya, que ens en parla. Però ell fa referència a la varietat portada de Lleó. Una varietat de mata baixa per a consum en sec, que es baten quan la planta queda plana, “xafada”, al camp. És interessant ja que és molt productiva, amb tavelles llargues i grosses, i és la que conserven a casa ja que és de molt bon coure, fins i tot les que tenen 5 anys amb 12 h de remull i 15' a l'olla ja estan fetes.

Mongeta de Collsacabra: En Josep Molist diu que és una mongeta de mata baixa, lleugerament més petita que la de Sta. Pau, molt bona de gust i de bona cocció, sense pell. La Carme del Masnou, també recorda que la mongeta de Collsacabra era més petita que la de Sta. Pau.

En Joan Colell, recorda que quan feien mongeta de Collsacabra la feien al costat del blat de moro, i que la sembraven unes dues-tres setmanes més tard que el blat de moro, per a que no entressin en competència. Comenta que les mongetes s'enfilaven al blat de moro, però suposem que la confon amb un altre mongeta (vegeu mongeta llarga) per la semblança entre granes.

En Josep Rubió recorda la batuda de les mongetes es feia amb batoies o batolles per a poques quantitats i amb el cavall si tenien molta quantitat. Actualment es fa amb les rodes del cotxe o el tractor. Actualment a la Vall d'Aran encara fan la batuda amb cavall ja que fàcilment en fa 6-7 garbes.

En Pere Colom ens explica que Collsacabra és terra de mongetes i que la mixigan que es fa ara no és tant bona com la Collsacabra que ell recorda.

En Joan Alibés ens en parla com una mongeta igual que la de Santa Pau, i que a la llarga ja ningú la guarda ja que "les americanes" (la mixigan) l'han substituït.

L'Antoni Comas assegura que es guarda la llavor des de fa molt de temps, i que la intercanvia amb els de Puigdauret (que estan al costat). La mongeta de Collsacabra és una varietat que va molt bé per a fer en sec ja que la tavella arriba tota junta (alhora) i abans que es comenci a tacar la tavella s'arranca tota la planta i es deixa secar, esperant a que faci uns dies secs i sense humitat per a batre-les. La mongeta s'ha de fer la primer a de juny, si es fa massa aviat et rebroten les mongeteres i la collita és més esglaonada i fan de mal collir.

La Maria Rifà comenta que la mongeta de Collsacabra s'ha de menjar el primer any, ja que a partir del segon any costen més de coure i el tercer o quart any s'han de posar en remull a estovar. Tot i això troba que és una mongeta de fàcil coure, amb poca percepció de la pell. Tot i que això també és degut a que la terra de cultiu és bona per a mongetes, el cicle més curt i no fan pell. I es couen ràpid ja que ells tenen aigua sense calç i això facilita la cocció de les mongetes en general.

En Jaume Verdaguer cultiva la mixigan, però per a batre-la la estén a fora 8-15 dies (en funció del clima) en dies de Sol i quan la veu seca la bat amb el tractor.

A la mongeta en general l'Isidro Casanovas ens explica que els estius molls no els va bé al Cabrarés ja que, al contrari del que es podria pensar, tot i que a la mongeta li agrada l'aigua, el problema és que el terra es fred i que després costa de secar a planta i la batuda s'allarga amb el perill del corcat de la llavor. I pel contrari els estius massa calorosos els cau la flor i produeixen menys.

Al Mas el Bach sembren la mixigan, aquesta llavor la guarden durant 20-25 anys i només en mals anys (com el 2013) en compren de nova. L'avantatge de la mongeta que fan és que tant la producció com la secada vénen totes les tavelles de cop, així que poden arrencar tota la planta de cop i la deixen secar 7-15 dies (en funció de l'humitat) sota cobert abans de la batuda. La mongeta la cultiven des de finals de

juny fins a finals de setembre. La varietat del Collsacabra, si es fa en un altre lloc, més cap a la plana o la costa, el problema és que queden massa farinoses. Tot i que per a coure-la l'aigua també és important i al Cabrerés l'aigua i l'alçada fan que la cocció sigui més curta que en altres llocs, tot i que les mongetes de l'any són les que couen més ràpid i són més bones, les de 2n any les han de posar en remull i les de 3r any s'allarga un 50% més de temps la cocció.

L'Igansi Rierola de Puigdauret diu que la mongeta del Collsacabra ells la guarden de tota la vida, i l'han cultivat de sempre des del seu avi Josep, passant pel seu pare Ramon i ara ell. És una mongeta sense gota de pell, que creix més arran de terra que la "mixigan" i per tant si plou massa es perd. És més petita i rodona que la "mixigan" en general. No es sol abonar ja que si creix massa es tomba. La sembra a principis de juny fins a St. Joan⁷, el secret està en que neixi bé, per tant durant els primers 10 dies de creixement no pot ploure, sinó la terra s'encrostoni i no surten, hi ha anys que arriben a sembrar 2 i 3 vegades. Posen 4-5 granes per solc per a garantir neixença, i li diuen mata, una mata són 4-5 plantes. Després de cada pluja s'han d'entrecavar tan aviat es pot entrar a camp, sinó les herbes es mengen el cultiu. Lo ideal és que s'assequin a camp, però si hi ha un estiu-tardor plujós no s'acaben de assecar mai. Un cop seques s'arrenquen a camp les mates, i s'ajunten 4-5 mates i es deixen assecar en "montjoia"⁸ sense lligar, tija amunt 2 dies, i es giren tija avall dos dies més. Cal que no plogui quan estiguin assecant-se. Un cop seques es posen sobre toldo 4-6 hores, millor si és un dia que hi ha Tramuntana, i es passa el tractor per sobre, es venten amb màquina i es seleccionen a ma, ja que la màquina de triar-les no ho fa bé, i igualment han d'acabar repassant-la. Un cop ensacats es congelen 24-48 h. i no cal cap altre tractament, ni pels corcs. El secret els corcs està que el magatzem estigui molt net, sense cap mongeta de anys anteriors, i llavors no es corquen.

Mongeta del Carme: Mongeta de mata alta generalment consumida en sec, però a casa de'n Pere Colell de Gurb se la mengen tendre quan ja està granada, que "*tot i tenir la pell més gruixuda al ser tendres no es nota gens*".

En Pep Salvanyà de Torelló també ens en parla, ja que és la mongeta que cultiva per menjar en tendre amb la tavella.

L'Andrés compra aquesta varietat al sindicat, per tant suposem que és la tintada de Buenos Aires, de tavella mitja-curta, de color vermell. Quan l'ha fet és per tendre i s'ha de collir molt tendre, ja que enseguida que grana fa fils.

Mongeta del carai ó carall: És la que més li agrada al Carles Toneu, però és típica del Vallès (ell la va a buscar a Arenys) i per tant no es dona tant bé com la mongeta de Santa Pau, a Orís. Varietat de gra blanc, amb ganxo, de mata alta, força productiva. La nostra recerca i experiència en prospeccions ens diu que la mongeta del carall o

⁷ 24 de juny

⁸ En forma de pilonet, com una cabana o piràmide, recolzant-se unes mates amb les altres.

carai no té ganxo, sinó que és plana, de forma tirant a quadrada amb un dels 4 cantos més arrodonit que la resta.

Mongeta del cuc: varietat de mongeta rossa, de mata baixa, setsemanera i amb tavella verda. És “filla” de la família Puigmeló de Serinyà, i la Providència l’ha adaptat al cultiu de St. Genís.

Mongeta del ganxet: L’Antoni Comas sembra aquesta varietat, i diu que les plantes quan estan granades es deixen “*assecant en l’aspre*” (assecant als tutors que l’aguanten) a camp. És una varietat de cicle més curt per que sinó per la temperatura no els arriba fer tot el cicle la varietat del Vallès. Fa ganxo també, pràcticament igual que la varietat de cicle llarg, però el grà és una mica més xic. Es fa pel maig i si la toca el fred no li va bé. La tavella és d’igual mida, però igual de llarga, amb 5-6 grans/tavella.

En Jaume Verdaguer diu que tot i que se n’ha fet a la zona, al Cabrerès no funciona gaire bé i que hi ha altres varietats com la Collsacabra que funcionen molt millor.

En Josep Saborit cultiva la mongeta del ganxet ja que n’hi ha força demanda, i agrada molt. És la varietat que fa per vendre en sec. Es guarda la llavor de fa molt de temps.

En Pep Salvanyà no es guarda la llavor ja que diu que la millor mongeta ha de venir del Vallès. Ell li compra a un avi que les tria per la sembra en funció del ganxo, ja que com més ganxo més bones, i també prioritzava que fossin petites, i així amb els anys ha anat seleccionant un ganxet menut i amb ganxo.

En Carles Toneu, diu que ell sembra la mongeta del ganxet de St. Hilari, que té la mata baixa, i té el cicle més curt.

L’Andrés sembra la mongeta del ganxet a Borgonyà, la seva varietat és de mata alta, i és molt important, per a collir-les bé, fer-ho al matí, quan ja s’han assecat a la planta, amb la rosada, així al tocar-les no es cauen de la tavella i no es perd llavor a camp, després es deixen assecar en un toldo 2-3 dies abans de batre-les.

Mongeta del metro: En Jesús de Can Garganta, a Rupit, té una mongeta que guarda des de fa molt de temps, és la mongeta del metro, ja que és molt llarga (20-25 cm). La va obtenir dels seus sogres que viuen a Rupit i que l’han fet tota la vida. És una varietat de *phaseolus*, que és força productiva i que es mengen en tendre (amb la tavella) o deixen que grani i abans de que es sequi, quan el gra és verd, la mengen cuita.

Mongeta de la Serra: Mongeta molt productiva, de gra blanc més gran que la mixigan, i de mata baixa, però al contrari que la vallesana, a vegades quedaven tirades pel terra i es podrien. En Pere Colom recorda que es cultivaven intercalades amb el blat de moro, una filera de cada, i quan la mongeta ja estava granada, s’arrencaven i es penjaven de l’espiga del blat de moro per deixar-les acabar d’assecar.

En Jaume Verdaguer també la recorda, com una varietat molt interessant, però que ja no la fa ningú.

Mongeta de Sta. Pau: És curiós que no ens n'han fet gaire referència els pagesos del Cabrerès (terra de mongetes i veïns de Sta. Pau), segurament per la similitud amb la mongeta del Collsacabra, i en canvi en Josep Saborit de la Guixa ens en parla com una mongeta molt popular i demandada a la Plana. Varietat de mata baixa, de gra petit, blanc i rodó molt semblant a la mongeta de Collsacabra.

En Carlos Toneu, apassionat de les mongetes, diu que la de Santa Pau és de les millors, i que ha de ser de "*tavella brisa*", el problema és que en anys plujosos grana molt ràpid i enseguida fa fils. El millor que té es que fa dues florides molt espaiades. També ha constatat que és un bon cultiu a Osona ja que aguanta molt bé la pedregada. L'origen de la llavor que ell guarda és del patronat de la mongeta de Santa Pau, varietat seleccionada per l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona. Ell la sembra al maig, tot i que a Santa Pau la fan principis de juny. La cull al juliol, i els anys que no plou les mates són molt petites. Segons en Carlos és la mateixa varietat que la mongeta de Collsacabra, que els anys d'incomunicació han fet que tinguin petites diferències d'adaptació local.

A Borgonyà l'Andrés a provat de sembrar-la alguns anys i no li funciona bé, ja que un cop florida el pes de les tavelles li fan caure la mata, li toquen a terra i amb la humitat se li floreixen les tavelles i la grana no qualla bé.

Mongeta francesa: L'Andrés ens parla d'una mongeta francesa, per tendre i de mata alta, amb la tavella llarga i rodona i un gra petit i negre. Creiem que es pot tractar d'una *vigna unguiculata*, però caldria tornar per veure el cultiu i confirmar-ho. El gra no ens el pot ensenyar ja que el té endreçat a un altre lloc i aquell dia no ens hi podem desplaçar. L'avantatge és que fa 3 florides, i per tant la producció ve en 3 tongades, i no tota de cop.

Mongeta genoll de "Cristu" o del manto de la Virgen: Varietat molt coneguda al Vallès i el Bages, la mongeta de genoll de Crist és una mongeta de tres colors, blan majoritàriament amb una gran taca de color marró, beige o vermellós (segons la terra on es cultivi) i la zona colorejada està puntejada de taques de color negre o marró més fosc.

En Carlos Toneu també ens en parla.

Mongeta groga: en Joan Alibés recorda una mongeta de tavella groga, que es feien després de collir l'ordi, però que no era molt bona. La recorda ja que era una varietat "*molt llesta*", o sigui que enseguida estava feta i collida (varietat de cicle curt).

Mongeta llarga: En Joan Alibés ens parla d'una mongeta d'aspre, de tavelles llargues i que es sembraven al costat del blat de moro. Eren unes mongetes petites i rodones.

En Joan Colell de Gurb, també ens en parla, i recorda el maneig de sembrar mongetes al costat de plantes de blat de moro de 2-3 setmanes, però li diu mongeta de Collsacabra. La Collsacabra és de mata baixa i al semblar-se molt físicament les granes suposem que d'aquí el malentès d'en Joan al confondre-les.

Mongeta mantecosa: Varietat de mata baixa amb gra negre, de tavella molt fina, sense fils. Es cultiva per menjar en tendre. En Josep Saborit en conserva la llavor.

Mongeta perona de mata baixa: tot i ser poc comuna, ens en parla la Providència de Cal Marçal, una mongeta de tavella plana, verda, de cicle curt com la majoria de les varietats de mata baixa, per a menjar en tendre.

Mongeta perona de mata alta: varietat molt productiva que guarda l'Andrés, amb una tavella plana molt ample (de 2-3 cm.), la valoren molt per tendre. L'Andrés guarda totes les granes de mongetes congelades dins una bossa de roba.

Mongeta vallesana: En Pere Colom la recorda com una mongeta de “*gra moreno*” d'un beige claret, de mida més gran que la de Collsacabra. Era una mongeta de mata baixa, camaguixuda, que no es tombava ni queia per terra, de cicle curt (setsemanera) que es sembrava a finals de juny i es recollia al agost. Pel seu cicle era perfecte per entrar en rotació amb l'ordi. Té molta similitud amb la mongeta mantecosa descrita per en Josep Saborit.

Mongeta de Viladrau: Només ens l'anomena en Joan Ramírez. Li diu de Viladrau ja que és allí on la compraven, la recorda ja que era molt fina, de gra blanc i llarg. No l'han conservat ja que no se'ls dona gaire bé a St. Andreu de la Castanya.

Ordi: En Josep Rubió recorda que a casa el cultivaven per a donar de menjar al bestiar.

Ordi Cabot: Segons Pere Colom era un ordi de “*sis restos*” ó rengles, d'espiga curta i gruixuda, que sembraven per St. Lluc⁹ i es collia per sant Pere¹⁰ al Juny, i just llavors es feien les mongetes vallesanes, que es collien abans de fer la sembra de l'ordi. Eren la rotació més usada. En Pere ens referencia que s'assemblava al ordi comercial Hatif de Griñón¹¹, que per ser més productiu a la llarga el va substituir.

En Joan Alibés també l'anomena ordi pamol. En Lluís Serrallonga ens parla del ordi de pamula, que és un ordi per a consum animal, i que també se'n podia fer cervesa.

Patata del bufet: També recordada pel Jesús de Cal Garganta i en Josep Rubió, com a patata d'Alinyà.

En Pere Colom diferencia la patata del bufet negre i la blanca. La negre és menys productiva que la blanca però es conserva millor, així que normalment es mengen

⁹ 19 d'octubre

¹⁰ 29 de juny

¹¹ Més informació a. <http://www.eead.csic.es/barley/core.php?var=165&lng=0>

primer la blanca i després la negra, les dues són igual de bones. Abans compraven la llavor a Cambrils d'Oden, però ara el Morera d'Olot fa portar la llavor de França, ja que està sanejada i és més productiva.

En canvi en Joan Alibés diferencia la patata del bufet com a patata del bufet blanca i patata del bufet vermella. Sigui com sigui ell té molt clar que les llavors de patata *“han de venir sempre de la muntanya”*.

L'Antoni Comas fa patata del bufet que compra al Solsonès, però en fa poca ja que rendeix poc.

En Josep Rierola de Puigdauret diu que la patata d'Alinyà era i continua sent la més bona, ja que les patates en general, i aquesta en particular com més *“ullada”* més bona.

En Joan Ramírez ens recorda que quan de la patata del bufet se'n guardaven la llavor, li deien patata del bufet boig, ja que feia molta mata i poca producció. Per això *“a la plana compren la patata de la muntanya, la patata sempre ha de baixar”*

En Josep Saborit de la Guixa també continua comprant cada any la patata del bufet a Cabriels o Alinyà, ja que és la més bona.

En Pep Salvanyà cultiva la patata del bufet, en petites quantitats.

Patata groga: En Josep Rubió la recorda com la patata de cirer, fa anys que ningú en cultiva.

Patata d'Alava: varietat de flor blava, que com el seu nom indica provenia d'Alava. En Joan Alibés la recorda com una patata molt productiva però no gaire bona de gust, i arrufa el gest quan en parla. La cultivaven només durant la post guerra (1940-60) i després ja es va deixar de cultivar.

En Joan Ramírez també la recorda, sobretot per que era molt dolenta. Recorda que era una patata que feia flor lila i uns tomacons a la punta d'on en sortia llavor, però mai sembraven aquestes llavors, sempre feien multiplicació vegetativa.

Patata vermella: En Joan Ramírez que ha fet moltes patates diferents al llarg de la seva vida, recorda aquesta patata de color vermellós i forma allargada, que també van deixar de fer per el seu gust, ja que no era massa bona.

Pebrot bitxo d'Olot: Des de Mas el Bach, la Ramona ens parla d'un pebrot bitxo d'Olot, que és un pebrot tendral, no picant, de color groc i que s'usava per a confitar (com la col), s'escaldava en aigua amb sal i després afegia vinagre.

En Pep Salvanyà també ens en parla del pebrot d'Olot, groc i petit, que no pica gens i que mengen a la brasa. A vegades l'ha trobat com a pebrot de Girona, però és el mateix.

L'Andrés recorda aquesta varietat i algun cop l'ha cultivada, li diu pebrot groc d'Olot.

Pebrot groc: L'Ignasi Rierola comenta un pebrot groc, tipus 4 morros, gros i gruixut que ja no es fa i que s'ha perdut.

Pebrot xato: Pebrot petit, axatat, acostellat, de pell molt gruixuda, ideal per a escalivar. La mata és molt alta i pot necessitar una canya per aguantar-se. És una mica delicat i cal tenir-ne cura, però és molt productiu. Es cull vermell.

Presseguer del país: També conegut com a presseguer blanc, ja que fa un préssec de pell i carn blanca, dolça, que en obrir-los deixa el pinyol net. És un préssec petit que tal i com recorda en Pere Juvanteny, eren els presseguers que hi havia al país fa unes dècades. Ara en queden pocs, ja que s'han de podar i tenir cura.

Pebrot italià o de fregir: pebrot verd, llarg, que es menja fregit. De pell molt fina que es cou ràpidament. Molt gustós i no repeteix.

Raygras: per al consum animal ensitjat.

Remolatxa de Sant Grau: Espècie complicada de trobar llavor a Catalunya, en Pep Salvanyà ens parla d'aquesta varietat de la qual no en té llavor, i ens la descriu com una remolatxa llarga i vermella.

Safrà: Usat com a condiment, es mengen les antereres de la planta. Al Pere Juvanteny li rebrota cada any. Es cull per tot sants¹².

En Pep Salvanyà també en té recollit de la Cooperativa de Montblanc on tenen un projecte de recuperació del cultiu del safrà local.

Sègol: En Pere Colom ens parla del "secle", i el defineix com un blat, ja que se'n feia pa. El cultivaven amb blat, i a la mescla pel bestiar se li deia Mestall. En feien un pa molt amargant, però el cultiu resistia com cap al fred, que mai, mai li afectava, i a més funcionava en "terra prima" (sòl poc profund)

Sorgo: Lluís Serrallonga el referencia com un cultiu important i molt interessant a la zona, tot i que comenta que hi ha el farratger i el de gra, i que aquesta segona varietat no es dona gaire bé per la zona de Manlleu.

En Joan Ramírez recorda el "xordo", mai n'ha guardat llavor de cap cereal ja que el preu de fer arribar una segadora i empacadora és superior al preu de comprar llavor nova.

Tabac: A Mas Rubió se'n feia per autoconsum, i en Josep recorda que per a que fermentés, deixaven les fulles uns dies colgades en fems. Un cop fermentat s'acabava

¹² 1 de novembre

d'assecar i es trinxava per a fumar en pipa o cigarreta. El seu cultiu estava controlat i era il·legal fer-lo sense un permís especial, així que el feien d'amagat.

Tabac de pota de burra: varietat que en Pep Salvanyà usa per al control del pugó, ja que és un refugi per als depredadors del pugó. No és la millor per a fumar, però és molt rústica i de fàcil cultiu.

Tomàquet poma o pometa: En Pere Juvanteny guarda amb molt d'orgull un tomàquet dolç, que defineix com "*tipus pometa*", tot i que al contrari del que podríem esperar pel seu nom, és pla i acostellat, això sí molt vermell. És un tomàquet que segons ell podria cultivar-se a 2000 m. d'altitud, la casa del Pere està a 676 m. d'altitud i el tomàquet s'hi dona bé. És la primera i la última varietat de la que cull tomàquets, i li aguanta molt bé la malura. Sempre guarda llavors del primer ramell de plantes sanes.

L'Andrés també té un tomàquet poma, ple, de color rosat molt gustós i gros (12-15 cm.), els tomàquets poma o pometa són molt conreats al Maresme i Vallès i allí els defineixen com a tomàquets vermells, acostellats i aplanats. Per guardar llavor tria els millor tomàquets i en guarda llavor posant-la directament del fruit a uns cartrons on posa el nom de la varietat, i quan l'any següent vol fer el planter (que el fa a arrel nua) només les ha de fer saltar amb els dits o la navalla, directament al sòl.

Tomàquet cor de bou: Conservat per en Pere Juvanteny és un tomàquet en forma de cor, gros i gustós.

Tomàquet de penjar vermell mate: En Pere Juvanteny el guarda ja que és un tomàquet que suca molt. L'inconvenient és que es conserven poc (fins Nadal), per tant també cultiva la varietat de tomàquet de penjar vermell brillant.

Tomàquet de penjar vermell brillant: Tot i no sucra tant com el tomàquet de guardar vermell mate, té molt bona conservació, i en Pere Juvanteny ens comenta que fins ben entrada la primavera en pot consumir sense problema.

Tomàquet ple de Montserrat: Conservat per en Josep Saborit, ens el descriu com un tomàquet rosa, ple per dins, força rodó que es caracteritza per ser de mida grossa i tenir un bon pes (1-1.5 kg/peça).

Tomàquet titola de frare: Tomàquets petits i llarguiruts de 7-10 cm. de longitud, que des de fa anys conserva la Providència. Són uns tomàquets molt carnuts i productius.

Trepadella: En Josep Saborit de la Planes Bones, recorda anècdotes amb la seva avia per els camps plens de trepadella quan ell era petit. No en recorda la varietat però llavors se'n semblava molta per la Plana de Vic.

Xeixa del país: En Josep Rubió recorda que en feien pa quan ell era petit.

En Joan Alibés recorda que de xeixa n'hi havia com a mínim dues varietats una amb aresta i l'altre sense.

En Lluís Serrallonga té documents del 1762, dels delmes que es pagaven als capellans on es referència la Xeixa.

VARIETATS CONSERVADES

Aquesta prospecció s'han trobat poques varietats de les que hi hagués llavor, per una banda per que s'ha prospectat majoritàriament una zona muntanyosa on l'agricultura és de subsistència i hi ha poca variabilitat de cultius. Per l'altre perquè moltes de les varietats trobades van ser també trobades en prospeccions anteriors, i per tant ja es van entrar al banc.

En aquesta 3^a edició de la prospecció a Osona, s'han entrat tres varietat al banc de germoplasma d'Esporus, Centre de conservació de la biodiversitat cultivada de Manresa:

- El pebrot xato de l'Esquirol, de'n Pere Juvanteny
- La mongeta del Collsacabra de l'Ignasi Riera de Puigdauret
- Escarola d'estiu, de'n Josep Saborit de les Planes Bones

Hem escollit el pebrot ja que és una varietat diferent, poc coneguda i de la que no en tenim cap de l'estil en el banc.

La mongeta de Collsacabra de'n Puigdauret ens ha semblat que és la única que pot ser autèntica de la zona, la resta sembla que són d'origen comercial (mixigan), creiem que és una varietat que s'ha trobat referenciada a diferents llocs com el Moianès o el Montseny¹³ i per tant que té molt de sentit mirar de recuperar-la i descriure-la. A pesar de les seves similituds amb la de Santa Pau, creiem que les singularitats edafològiques i climàtiques del Cabrerès la fan una mongeta a tenir en compte i que no hem de deixar perdre.

Històrica i culturalment l'escarola és un cultiu d'hivern, de les zones hortícoles més populars, i només en les zones més fredes de Catalunya es menjava escarola a l'estiu. Hi ha poques varietats locals que aguantin l'espigat i per aquesta raó ens interessa conservar aquesta varietat al banc.

Aquestes tres varietats seran conservades dins el banc, i l'any que es multipliquin se'n recollirà la informació pertinent per a poder-les definir de forma correcta a nivell fenotípic, agronòmic i comercial. Alhora se'n farà difusió i es posaran les granes a disposició de les persones que les vulguin multiplicar. A més s'ha escrit una carta a les persones que van cedir la llavor per a explicar-els-hi que s'ha entrat la seva llavor al banc de llavors i que sempre que vulguin estarà a la seva disposició.

¹³ *Varietats locals de mongetes del Vallès Oriental*. J. Puig; C. Fígols (2014)

INFORMACIÓ CULTURAL

Quan es va a casa d'algú a parlar de l'hort, no només es parla del seu hort, sinó de la seva vida, de la seva història i de la dels seus, de la cuina, la gastronomia, les festes i cultura popular, les tradicions, la guerra, els fills i els nets, l'educació... en definitiva de la vida. I aquest aprenentatge queda sempre gravat, és un aprenentatge vital que et transforma i et fa créixer com a persona i com a professional de l'agricultura. A continuació alguns esbossos culturals i agronòmics d'aquestes converses que ajuden a entendre als interlocutors i entrevistats, i les tradicions que atresoren i el llegat que deixen:

En Josep Rubió explica les mesures d'un terreny:

1 hectàrea són 3 quarteres 1 quartera són 4 mesures

1 mesura són 4 mesurons 1 mesuró són 4 picotins.

Cada mesuró té un rendiment aproximat de 55-60 Q de blat.

Col confitada

Per a fer col confitada l'Emilia Alibés usa col de cabdell, de la varietat que ells anomenen francesa, ja que té un cabdell gran i compacte. Es talla la col (el cabdell) com més gran i "curat" millor i es deixa en remull 12 h en aigua ben salada. Al dia següent s'escorre i s'afegeix una mescla d'aigua i vinagre (cal trobar-li el punt en funció del gust, ella fa mig i mig) es bull la col en aquesta aigua i es deixa refredar. Es posa en un pot que quedi ben apretada i si agrada el picant entre capa i capa s'hi pot posar un trosset de bitxo.



Els corcs de les mongetes

L'Antoni Comas congela les mongetes 2-3 dies per a evitar que el corc les faci malbé. Això ho fan avui en dia la majoria de pagesos. La pregunta és com s'ho feien fa 70 anys quan no hi havia congeladors, en una terra de mongetes com el Cabrerès, on en feien moltes quantitats i la selecció manual de les mongetes era molt complicat?

La majoria diuen que no es feia res abans, i des del Mas el Bach tenen molt clar que abans no es feia res, ja que la temperatura mitjana era 2-3 °C més baixa i això feien que no hi haguessin corcs al camp quan es feia la collita i per tant ja no te'ls enduïes al magatzem. Actualment han de congelar-les.

Quan es cullen les carabasses?

A vegades les preguntes més senzilles tenen la resposta més complexa. A tot agricultor novell li apareix el dubte de saber com i quan es cultives i cullen els productes de l'hort per a treure'n el màxim producte de la màxima qualitat. Les carabasses no només no en són una excepció, sinó que no és senzill saber quan s'han de collir. L'Antoni Comas ens diu que una carabassa per a ser bona ha de tenir la llavor feta, i la llavor feta està quan la “carbassa està closcada”, o sigui que té la closca (pell) dura.

Per això no hi res com clavar l'ungla a la carbassa i si no s'enfonsa és que la carbassa està closcada, i per tant que en podem collir la llavor.

Llavor de tomàquet

En Pere Juvanteny ens explica que per a collir la llavor de tomàquet ho fa dels tomàquets madurs, del primer o segon ramell. Un cop collits els deixa acabar de madurar 3-4 dies a dins abans de treure'n la llavor. Llavors en treu la llavor, la renta amb aigua en un colador i va raspant la llavor al colador per a que perdi el mucíl·lag (moquet) que l'envolta. Després sense treure'ls del secador els deixa 2 dies al sol per a que acabin de secar-se.

El tomàquet de penjar

Es guarda a dins sota cobert per anar-lo consumint a mida que es necessita. En Pere Juvanteny de L'Esquirol ens diu que els tomàquets de penjar es cullen quan estan madurs i es deixen sacra en campces en un sol sostre. Ell té dues varietats, la de color vermell mate que suquen molt, però tenen una baixa conservació, i els de color vermell brillant que no suquen tant però que li aguanten fins ben entrada la primavera.

El llenguatge agrari a l'edat mitjana



En Lluís Serrallonga, un apassionat de la història agrària del Cabrerès i de la comarca, conserva documents antics on ens parlen de delmes, carnalates, primícies...

Delma: era la dècima part de la collita d'un pagès, que s'havia d'entregar al clero. El clero es repartia això entre el capellà, el bisbe i el Sant Pare.

En aquest delma del 1762 es fa referència de la collita de la gent del Mas Reixach, Mas Bellfoix i del Mas Coromines, i la part que han de donar al clero de Xexa, Margall, “*espeltós*”, mill i civada.

Carnalatge: Dret que ala edat mitjana gravava el bestiar transhumant en passar per dominis reials. La pastura d'aquest bestiar en passar pels mateixos dominis, era gravada amb el dret d'herbatge.

Primícies: Els primers fruits de la primavera (1 de cada 16) se'ls quedava l'església.

Boïgues i artigues: Les artigues són terres rompudes (on abans hi havia bosc) que era productiva durant 3 anys, passats els 3 anys les terres s'esgotaven i es convertien en boïgues. A les boïgues s'hi tirava llavor i es collia, sense fer massa feina cultural, ja que al estar esgotada es collia poquet.

La pesta del porc senglar

Al Mas el Bach recorden que de petits el porc senglar no baixava i que els poblacions rurals controlaven la població. A més el porc feia camades més petites, actualment amb el creuament amb porc de granja fan camades més grans. Això ha fet que el cultiu de cereal i mongeta es vegin afectats per les invasions del porc senglar, fet que ha fet a molts petits productors deixar alguns cultius o fins i tot buscar alternatives laborals.

Quan d'un quilo de farina te'n donaven un quilo de pa

Parlant de blats amb en Josep Rierola de Mas Puigdauret de l'Esquirol, ens explica que ell recorda quan a casa feien blat i el portaven a “*cal pastisser*” que et donava per cada quilo de farina un quilo de pa. Llavors amb 600 gr. de farina es feia un quilo de pa, i aquests 400 gr. eren el benefici del “*pastisser*”. Llavors si que es sabien fer tractes justos amb els pagesos.

Protecció de la fauna útil de l'hort

En Pep Salvanyà és molt conscient de l'abús dels recursos agraris que ha patit la seva comarca degut a la omnipresència de la indústria del porc. El model productiu mirant aquest desenvolupament industrial de l'agricultura ha fet perdre moltes tècniques de maneig emprades antany que, entre d'altres, ha fet perdre una gran biodiversitat de la fauna local que protegia i vetllava per l'equilibri dels nostres horts.

Per això per a controlar el pugó en el seu hort en Pep planta cada any tabac de pota de burra, que és el millor refugi per als mírids (*macrolophus caliginosus*), depredadors naturals de les plagues que ataquen als cultius de l'hort com la mosca blanca, trips Aquesta no és la única pràctica que realitza, per això en el seu hort hi trobem flors, i altres plantes aromàtiques com l'alfàbrega.

CONCLUSIONS

Aquest 2014, i per petició del Consell Comarcal, s'ha centrat bona part de la recerca, en trobar la mongeta del Collsacabra, pel que s'han fet 9 de les 17 visites al Cabrerès, una zona amb molt poca horta, on bàsicament s'hi cultiva mongeta, patata i cereal pel bestiar, i els horts són per al autoconsum en la seva majoria.

Quan es fa una tercera prospecció en un territori, hi ha diverses avantatges, com conèixer millor la zona, els costums i les tradicions. Aquest coneixement dóna confiança per afrontar amb el màxim profit les entrevistes amb els pagesos/es. A més, els inicis són més senzills ja que prospeccions anteriors sempre deixen fils dels que tibar, i contactes nous per gestionar.

En cada nova prospecció, però, els bons contactes s'esgoten més fàcilment i cada cop costa més trobar pagesos/es que cultivin varietats locals. Quan els trobes t'ajuden a consolidar coneixements adquirits en anteriors prospeccions, però no es troben gaires varietats noves. Aquest any han entrat 3 varietats noves al banc de llavors d'Esporus, enfront les 6 de la primera prospecció el 2011, i les 24 de la segona el 2013.

S'ha constatat, que les segones entrevistes són força profitoses en persones concretes, i és interessant valorar-les, com a eina per a futures prospeccions.

Es valora interessant fer una quarta prospecció amb els contactes que no s'han gestionat. Caldria centrar-se en dues zones molt diferenciades: la zona est d'Osona, que fa fronterera amb la Selva; i la dels municipis de muntanya del nord d'Osona, amb una agricultura més austera i de muntanya, menys influenciada per les varietats comercials. Una quarta prospecció consolidaria la feina feta fins al moment, i ajudaria a tenir una millor radiografia de la comarca i del seu potencial en biodiversitat cultivada. Aquesta tasca no és pot dilatar en el temps, ja que si alguna cosa s'ha constatat en aquests 4 anys, és que el 90% dels pagesos entrevistats tenen més de 80 anys i no es pot esperar massa si es vol trobar tots els tresors agraris que encara conserva la comarca.

A Esporus ja s'han multiplicat algunes de les varietats recollides com: la mongeta del Carme, la ceba Molins de Rei, la ceba vigatana, l'enciam vinagrer i la carbassa del ferro, i en els propers 3 anys s'hauran multiplicat totes, com a mínim, una vegada. Actualment ja es té prou informació per començar a treballar en els cultius trobats fent-ne difusió en forma de jornades gastronòmiques, fires de llavors, tríptics informatius... essent una tasca inicial interessant per donar a conèixer la feina feta.

Aquestes activitats caldria fer-les en cooperació amb altres projectes de conservació i difusió que ja s'estiguin duent a terme al territori, per tal d'assegurar-ne la seva dinamització i viabilitat en el temps.

Per últim, i ja centrant-nos en la mongeta del Collsacabra, caldria fer un estudi de 2 anys de caracterització de la varietat per poder valorar les seves característiques a nivell agronòmic, productiu, fenotípic, gastronòmic i organolèptic. Els resultats es compararien amb els de les varietats de mongeta de Santa Pau i mixigan, per a determinar-ne el valor de conservar la mongeta de Collsacabra i potenciar-la com a varietat local d'Osona.

Aquest estudi caldria fer-lo al Cabrerès amb pagesos de la zona, ja que la seva climatologia i edafologia confereixen les diferències que la gent del territori valoren i que els ha donat renom. És per tant important valorar fer aquesta tasca "in situ", amb el maneig tradicional.

BIBLIOGRAFIA

- *Las casas de religiosos en Cataluña durante el primer tercio del Siglo XIX.* Roviralta, Barraquer Y. (2013). pp. 234-5. London: Forgotten Books. (Original work published 1930).
- <http://www.fornsantantoni.com>
- *Catàleg de productes agroalimentaris locals i de qualitat d'Osona.pdf.* Es pot consultar a :
http://issuu.com/consellcomarcalosona/docs/cataleg_productes_agroalimentaris
- *Recuperació, a través de l'ús, de l'agrobiodiversitat als espais de la Xarxa Natura 2000 a Catalunya.* . J. Casals (2011), Fundació Miquel Agustí
- *L'hort del segon origen. L'horticultura del futur amb arrels al passat.* J. Puig (2015). Ed. Barcino, col·lecció del Museu de la Vida Rural, 5.
- *Guia dels enemics naturals en diferents cultius a Catalunya.* Varis. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Generalitat de Catalunya.
- *Prospecció d'informadors/es d'horta a la Plana de Vic i la comarca del Lluçanès.* H. Serentill (2011). Associació L'Era, Consell Comarcal d'Osona, Consorci del Lluçanès.
- *2ª prospecció de varietats hortícoles a la Plana de Vic i la comarca del Lluçanès.* N. Vinyals (2013). Associació L'Era, Consell Comarcal d'Osona, Consorci del Lluçanès.
- *Onze germans i una guerra.* F. Vila (2004). Símbol Editors.
- *Manual de producció ecològica de llavor i planter hortícoles.* N. Vinyals (2010). Cedricat i associació L'Era.
- *Varietats locals de mongetes del Vallès Oriental.* J. Puig, C. Fígols (2014). Consell Comarcal del Vallès Oriental.