

# Prospecció de varietats locals d'horta al Maresme 2014-2015



Diputació  
Barcelona

**l'era** espai de  
recursos  
agroecològics

**Associació l'Era, Espai de Recursos Agroecològics**

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

Tel.938787035

[www.associaciolera.org](http://www.associaciolera.org)

[info@associaciolera.org](mailto:info@associaciolera.org)

Manresa, març 2015

*Guardar llavors és el nostre deure;  
compartir-les, la nostra cultura.*

-Vandana Shiva. Manifest per la democràcia de la terra-

# Índex

Introducció .....	1
Objectius .....	2
Metodologia .....	3
Àrea prospectada .....	4
Resultats .....	5
Conclusions .....	8
Varietats trobades .....	9
Varietats conservades .....	33
Informació etnocultural .....	34
Bibliografia .....	39

# Introducció

---

L'inici de l'agricultura es data entre el 7.000 i el 4.000 aC i amb ella arriba l'observació de la natura per a poder imitar-la. La ressebra, la selecció, l'intercanvi, la conservació de llavors, etc. Tot aquest coneixement s'ha transmès al llarg dels segles... fins arribar avui dia. Hom guardava i guarda les granes d'aquelles plantes que mostren les característiques desitjades i així, a força de temps, paciència i observació, tots aquests mils d'anys de selecció acumulada ha propiciat que actualment disposem d'unes varietats vegetals amb unes característiques que les fa úniques. Són granes que contenen valors culturals, organolèptics, d'identitat i reconeixement, agronòmics i productius.

Als anys seixanta la Revolució Verda va portar un gran canvi en l'agricultura, a gran i petita escala. Es presenta com una gran promesa però la dependència implícita en l'ús intensiu de productes químics de síntesis i la compra de les llavors híbrides resistents a l'aplicació d'aquests productes, la converteix en insostenible a mig termini.

En un primer moment l'oferta era impossible de rebutjar, ja que aquestes noves varietats, a priori semblen més productives i d'una comoditat extraordinària. Poc a poc la majoria dels agricultors i planteristes deixen de produir les seves millors llavors i comencen a incorporar les varietats de les cases comercials, deixant de banda el gran patrimoni agrícola, social i cultural que tenien en les seves mans.

Segons la FAO, des d'aleshores, han desaparegut al voltant d'un 75% de les varietats vegetals cultivades a nivell mundial. S'està patint una greu erosió genètica que porta als sistemes agraris a ser febles, tenir molt poca resiliència i ser totalment dependents d'inputs externs. Aquest es un fet molt greu, que pot suposar que les societats puguin tornar a viure episodis de fam generalitzat, derivats de la uniformitat genètica que necessita el model intensiu, com els que van provocar el S. XIX a Irlanda una gran crisi alimentària a causa del monocultiu de la patata.

Com molts dels sabers tradicionals, la transmissió de la cultura agrària ha estat sempre oral, en part per que és la manera més senzilla de transmetre el coneixement, i en part perquè fins fa poques dècades el món rural no sabia "de lletra", i l'ofici de pagès era menystingut per la societat en general i per la cultura en particular. Aquestes circumstàncies han fet que avui dia haguem de córrer per poder recuperar a temps aquest coneixement, per adonar-nos que en molts casos ja hem fet tard.

# Objectius

---

Els objectius de la prospecció del Maresme són:

- Contactar amb els diferents sectors productius que treballen amb varietats locals del Maresme
- Establir contacte amb els pagesos del cens del Consell Comarcal, i fer un inventari de les varietats locals que conserven i/o recorden.
- Llistar les varietats trobades interessants per a fer-ne difusió.
- Recollir el coneixement agronòmic i etnobotànic relacionat.



Cartell de venda de Can Famades (Òrrius)

# Metodologia

---

S'inicien els primers contactes arrel del llistat que subministrat pel Consell Comarcal del Maresme. Des del Consell, s'aprofita el coneixement previ que es té del territori, per agrupar els productors en grups homogenis en funció de : l'edat, el tipus de producció, l'antiguitat el grau de diversificació de la producció i el tipus de venda.

Posteriorment, s'ha contactat telefònicament amb els productors per concretar una visita a la finca per realitzar-los una entrevista presencial i poder comprovar l'interés de cadascuna les varietats tradicionals cultivades que tenen.

Les entrevistes ha estat plantejades de forma oberta sense un guió, també es va decidir no gravar-les per evitar baixar la confiança dels pagesos/es, només a partir d'una segona o tercera visita és positiu gravar la informació. Al llarg de la conversa que es manté amb el productor es van realitzant les preguntes a mida que la conversa flueix, prenent totes les anotacions directament a una llibreta de camp, que un cop a l'oficina es transcriu a l'ordinador per a no perdre la informació, ja que molts comentaris i matisos que es fan, poden tenir interès per contrastar o comprendre millor els resultats trobats.

En paral·lel a les visites s'ha consultat via Internet i biblioteques, diversa bibliografia per a poder contrastar les informacions de camp. Cada visita dona informació que es pot aprofitar per a la següent i per tant dels últims pagesos se'n treu més informació cultural, ja que hom coneix més bé la terminologia de la zona per realitzar les preguntes de manera més concreta, quan el pagès/a veu que un sap de què parla Permet generar més confiança i per tant s'aconsegueix més informació. La llavor pròpia, moltes vegades és un secret molt ben guardat pels pagesos, que la guarden amb recel i només un acostament des de la confiança permet recuperar aquesta informació.

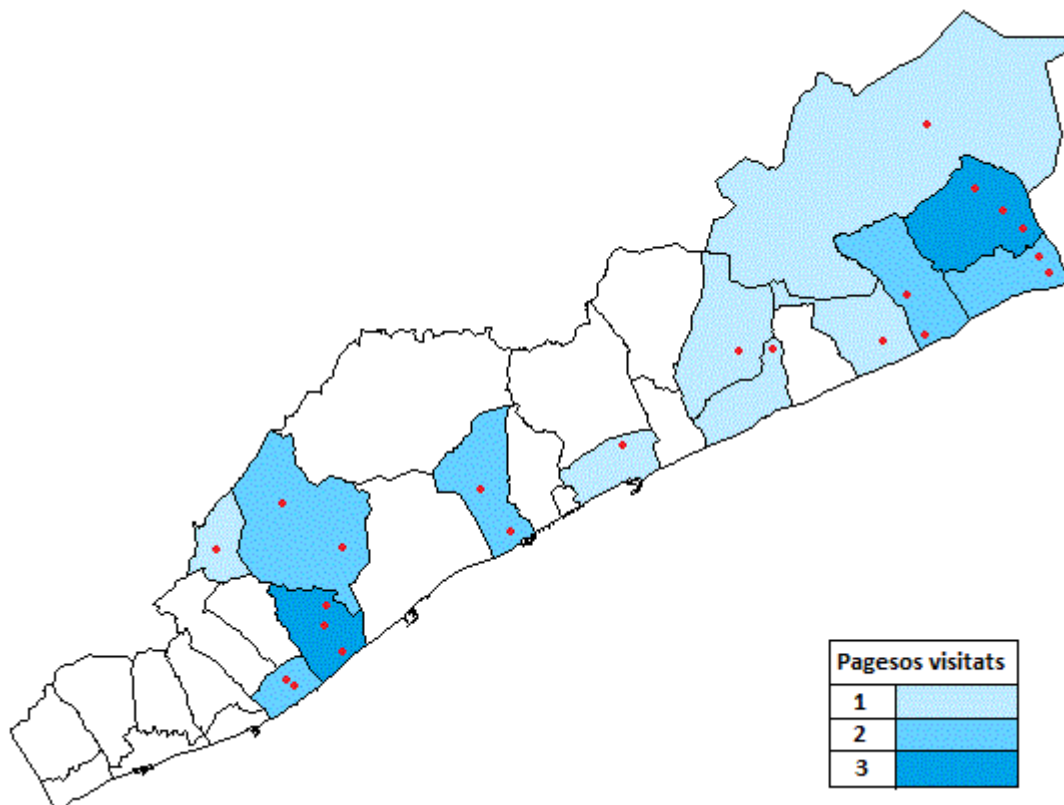
La fluïdesa de la conversa, porta a tasques i costums del dia a dia, i és des d'aquí des d'on es van desgranant curiositats del maneig de les varietats, de les tradicions, dites populars, cultures rurals...etc.

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.

# Àrea prospectada

S'han realitzat 22 visites, 2 de les quals s'han repetit. S'han entrevistat a 23 pagesos, tot i que en alguns no s'ha pogut visitar la finca, ja sigui per que ja no la tenen (cas de persones jubilades o canvi d'activitat econòmica, però que encara cultiven per autoconsum), o per que els llocs a on s'han fet les entrevistes no ha permès realitzar la visita a la finca.

La prospecció s'ha realitzat a 13 municipis dels 30 que té la comarca del Maresme. En el mapa es mostra l'àrea prospectada i la situació de les finques visitades (punts vermells).



Més d'una finca al mateix terme municipal és degut als contactes facilitats pels mateixos pagesos/es entrevistats que tenen contactes propers, s'ha cregut interessant conèixer-los i s'han incorporat a la prospecció. A les zones de costa és més fàcil trobar horticultura, respecte de les zones d'interior/muntanya, ja que el clima més sever la fa menys idònia per a moltes varietats.



# Resultats

---

En la prospecció de varietats locals d'horta del Maresme, s'han entrevistat 23 pagesos i pageses.

La mitjana d'edat dels pagesos/es entrevistats és de 51 anys, tot i que els que han cedit llavors i/o informació rellevant sobre varietats locals, la mitjana puja fins als 68 anys.

S'ha prospectat el 43% dels municipis de la comarca, 13 de 30.

En total s'ha recollit informació de 98 varietats de 32 cultius diferents. D'aquestes, 18 varietats són d'origen comercial o d'altres territoris. De les 80 varietats de possible enraigament cultural al Maresme, s'han identificat 45 varietats amb informació i llavors viables, mentre que n'hi ha 35 de les que només s'ha trobat informació, però no llavor.

Els principals cultius identificats en la prospecció són: el Pèsol, la Mongeta i el tomàquet.

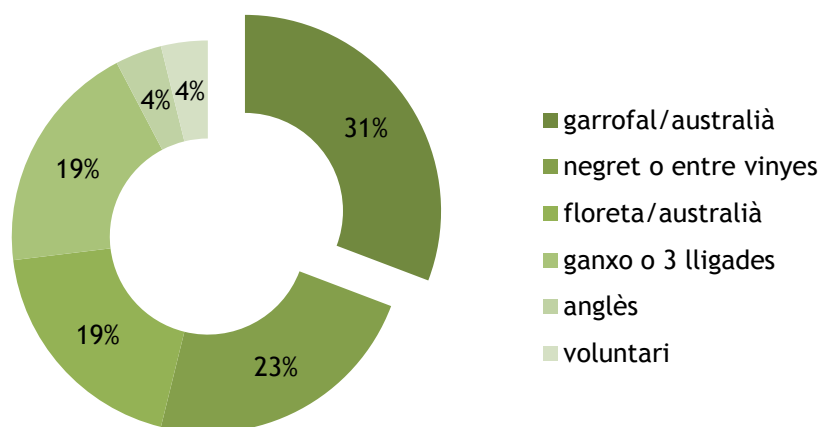
## Pèsol

S'ha recollit en aquesta prospecció informació de 7 varietats de pèsol, diferenciades en 3 tipus principals: de mata baixa, de mitja canya i de mata alta o d'aspre.

El pèsol va entrar al Maresme pels pescadors, ja que quan era fora de temporada de pesca, sembraven pèsols en secà, entre les vinyes. Aquests pèsols són recordats com "de mata baixa", tot i que amb la introducció del reg i la fertilització nitrogenada, pot ser que algunes varietats considerades de "mata baixa" realment siguin varietats de mitja canya o fins i tot de mata alta.

Les varietats més nombrades són: garrofal, floreta i negret, tal i com mostra el següent gràfic. És sorprenent que del pèsol negret no s'hagi trobat cap pagès que en conservi la llavor o conegui algú que encara en conservi. També passa amb el pèsol voluntari, però en aquest cas només n'ha fet referència un sol pagès, tot i que a la bibliografia consultada també se n'han trobat referències.

## Referències trobades de cada varietat de pèsol



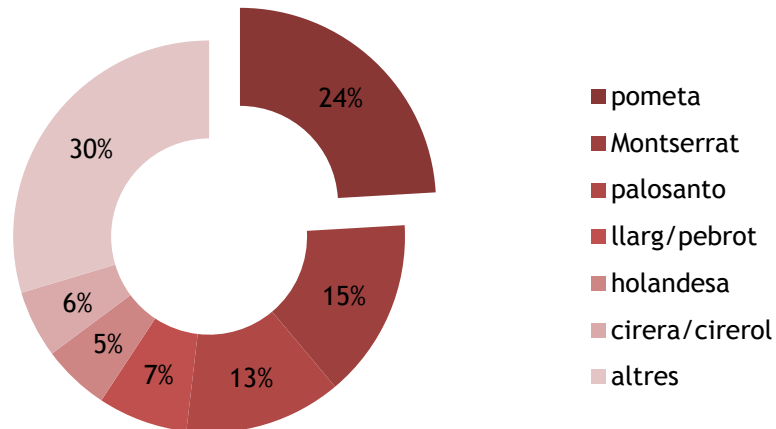
S'ha observat que els pagesos/es anomenen garrofal o floreta a la varietat de mata alta australià.

El 31 % de les varietats de pèsol per part dels pagesos/es fan referència a la varietat garrofal, ja sigui per què encara la conserven, la recorden o tenen present la seva anomenada.

### Tomàquet

En el cas del tomàquet, se n'han identificat 19 varietats diferents. El 24% dels pagesos/es entrevistats fan referència al tomàquet pometa com la principal varietat local de la comarca, que és de llarg el més apreciat per la seva dolçor. Tot i que tomàquets com el palosanto o el Montserrat també tenen molta bona valoració i adaptació cultural. Però és curiós constatar que el tomàquet Montserrat tot i ser molt apreciat pel seu color rosa i interior buit, en general la gent no se'l sent propi, tot i que s'han trobat referències a aquesta varietat de més de 50 anys, en general—el consideren originari de la Catalunya central.

## Referències trobades de cada varietat de tomàquet



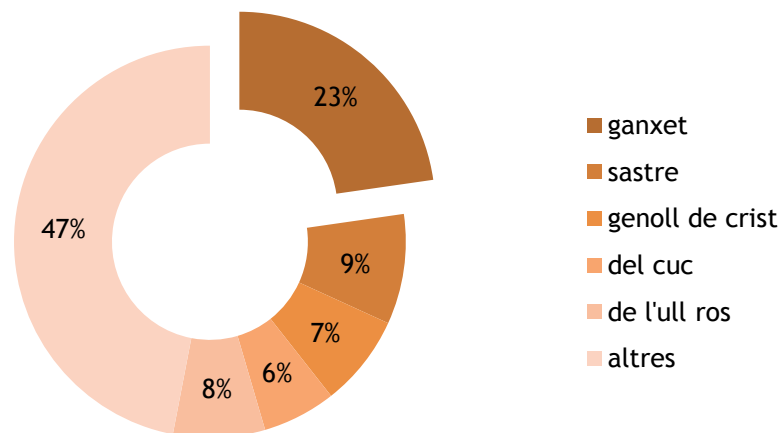
El 30% del grup altres tomàquets, són de varietats de tomàquet pera, cor de bou, de penjar, cupullet... en general si una varietat no hi fan referència com a mínim 3 o 4 pagesos no sol ser una varietat gaire estesa pel territori, tot i que això no vol dir que no sigui interessant conservar-lo.

## Mongeta

Les Mongetes, representen la tercera varietat local d'hortalisses representatives del Maresme en aquesta prospecció.

De mongeta s'han trobat 25 varietats diferents, el 23% de les referències son de la mongeta del ganxet, molt estesa pel territori. El pagesos habitualment cultiven més d'una varietat de mongeta, que intenten complementar amb la mongeta del ganxet de textura més fina amb altres varietats, com la sastre de textura més farinosa o la genoll de crist molt apreciada pel seu gust diferent.

## Referències trobades de cada varietat de mongeta



# Conclusions

---

El Maresme és una comarca molt dinàmica amb una forta pressió urbanística, un sector industrial important i que viu en gran mesura de cara al turisme.

Presenta tres zones agràries clarament diferenciades, cultural i climàticament. La zona costanera, la d'interior i les àrees d'influència climàtica de les grans rieres d'Arenys, Argentona i Tordera. Per tan, cada zona té els seus cultius i varietats.

A diferència d'altres comarques, el Maresme té una pagesia força jove (51 anys la mitjana dels entrevistats) tot i que són pocs els que conserven varietats locals. Aquest relleu generacional consolidat, és una oportunitat per a la conservació de les varietats locals, ja que l'edat és un factor clau per l'emprenedoria.

Els pagesos saben que avui dia per poder competir amb èxit dins del mercat alimentari global en que estem immersos, cal buscar producte diferenciat i de qualitat. Venent les produccions mitjançant la venda de proximitat, principalment venda directa a l'explotació o en mercats locals, però també en circuit curt, evitant en la mesura del possible reduir el nombre d'intermediaris.

Això passa inevitablement per produir en ecològic, o si més no en producció integrada, i és aquí on les varietats locals hi tenen el nínxol de mercat.

Per a poder validar la representativitat de les dades trobades en aquest treball caldrien unes 40-45 visites més. Això fa que es consideri necessari una segona prospecció, i caldria realitzar-se el més aviat possible per reduir al màxim la pèrdua de material genètic.

Per acabar les conclusions, cal remarcar sobre el pèsol hi han divergències d'opinió molt grans entre els diferents pagesos/es entrevistats, essent per tant el trinomi pèsol australià-garrofal-florete el que genera més dubtes d'"autenticitat". En base a la prospecció realitzada durant aquests mesos, i a la feina realitzada pel Sr. Jaume Olivari (ex-treballador del DAAM) podem considerar que són tres varietats molt semblants, probablement del mateix origen, amb adaptacions agroclimàtiques diferenciades. Seria interessant un estudi amb les 4 principals varietats actualment cultivades (florete, garrofal, ganxo i la comercial utrillo) per a veure les diferències. Una caracterització de dos anys d'aquestes varietats, donaria més informació i ajudaria a poder extreure resultats més concloents.

# Varietats trobades

---

Quan es fa una recerca d'informació i es recuperen varietats tradicionals, s'ha de ser conscients que els noms que els pagesos donen a les varietats són, 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 s'ha d'afrontar la següent informació essent conscients que a vegades noms molt diferents es corresponen a cultius si més no semblants, tot i que cada llavor seleccionada serà diferent, només pel fet que la persona que les cuida, fa créixer i selecciona té diferents gustos i criteris, fa que tinguin diferències fenotípiques particulars tot i ser la mateixa varietat. D'aquí l'avantatge de les varietats tradicionals, que la selecció feta per l'home ha fet que s'adaptin a cada circumstància particular, pagès, terra, maneig i clima.

A continuació es llisten per ordre alfabètic les diferents varietats que s'han trobat, incorporant la singularitat que cada pagès que ha transmès al llarg de la prospecció.

**Albercoc petit:** Varietat d'albercoc que la M.O. ens recorda que els pares les cultivaven a les vinyes de casa. Era l'albercoc de vinya.

**Albergínia llarga negra:** Varietat que recorden i que ja no se'n troba llavor ni planter. Havia estat molt típica de la zona. De 45-50 cm de llarg, rodona, negra i amb el calze molt punxegut. *“Era la millor varietat ja que quan es cuinava no absorbia gens l'oli”*. Té la característica que els primers fruits són més llargs que els últims.

Varietat ben negra, d'uns 30 cm de llarg, que *“alguns anys la planta pujava molt i llavors l'havien d'encanyar i lligar, un cop”*. La collita durava només 2 mesos els bons anys.

**Alfals:** Un dels cultius que juntament amb la trepadella feien pel bestiar.

**Api:** Fa més de 70 anys que en conserven i mantenen la llavor. És un api alt, que creix molt si es sembra espès (60-70 cm), en canvi si es planta menys densitat fa 40-45 cm d'alt i es fa més ample. Sense bossa fa blanc per ell mateix, ja que fa “grífols” que el mantenen blanc, tendre i cruixent. La llavor es posa en planter al maig-juny i es trasplanta a l'agost, podent-lo collir d'octubre a desembre. Amb les primeres calors de març s'espiga i a l'agost ja es pot collir la llavor ben seca. Aconsella trasplantar a la primavera les plantes que es volen per a llavor..

**Bleda vermella:** Varietat de bleda que no és local, però que dona bon resultat.



**Bròquil:** Varietat de bròquil de color verd clar, el que es feia de tota la vida, i que encara es fa, tot i que sempre ha costat diferenciar les varietats locals de les varietats comercials, a Vilassar se n'ha fet sempre de bròquil i que per comoditat els pagesos han deixat de guardar-ne llavor.

**Bròquil negre:** Varietat que s'ha recuperat aquest any de llavor, encara no s'ha vist com és, però sembla que serà un bròquil morat. Varis pagesos afirmen que abans es feia molt, però que avui en dia no en trobava enlloc.

**Bròquil morat o de Santa Teresa:** En L.C. defensa que quan parlem d'un bròquil sempre parlem de bròquils morats, i parteix d'aquesta premisa alhora de parlar d'aquest cultiu. Si el bròquil és verd, llavors parlem de bròquil verd, o bròquil bord...etc. També comenta que el bròquil morat, de Santa Teresa o negre són el mateix.

**Bròquil bord:** varietat híbrida que es feien els pagesos. Era un creuament de col-i-flor i bròquil morat, i ens sortia un bròquil rosat, era blanc amb les puntes vermelloses, que era més gros que un bròquil però més "*valent*" que una col-i-flor. Es trasplantava pel juliol i es collia durant tot el hivern. A l'apartat de informació etnocultural es descriu com es fa el creuament i selecció.

Alguns el defineixen com un bròquil fosc, ja que els bròquils normals eren de color verd clar, "*una autèntica delícia, una joia com les que es feien abans*", i que ara ja no en saben fer a les cases de llavors. És un cultiu que agrada fins i tot a qui no li agrada la col-i-flor, i a més és molt sa.

**Carbassa cacauet o de violí:** Maresme no és terra de cucurbitàcies, però se'n fan unes de violí, són fruits de mida mitjana i molt dolces.

**Ceba babosa o ceba per tendre:** Varietat dolça d'origen comercial, es sembra al setembre i cull com a tendre entre gener i juny. Si no la cull tota, la deixa a camp per a fer ceba seca i llavors a finals d'agost sembra els bulbs per a collir-ne ceballots al desembre. Això ara ja no és una pràctica gaire comuna, ja que ara hi ha ceba tot l'any, però abans era molt comú fer-ho, per a no desapropitar res.

A a la zona de Vilassar, només poden fer cebes per tendre, per vendre amb "*cabeça*", la ceba seca no es dona per excés d'humitat nocturna.

**Ceba sang de bou:** varietat de ceba petita, que es menja seca, d'un característic color morat. Mataró és el lloc originari de la ceba.

**Cigró del país:** Cigró, petit, sense gens de pell, que es posa en remull i després es cou 45' a foc lent i queda cuit ben ràpid. Era un bon cultiu i que no donava problemes sanitaris.



**Col de brotons o espigalls:** Portada de Vilanova i la Geltrú, és una varietat que dona molt bon resultat. Són cols que paren la seva crescuda i primer es cullen els brotons que surten a la tardor i després els espigalls, que surten al gener-març, i són parts molt tendres de la col que estan molt ben pagades.

Altres pagesos expliquen que quan es tallava una col, sobretot les de cabdell, després aquestes rebrotaven, i es collien els “*espiguellons*” per a menjar, que eren molt tendres. Això no és pròpiament una varietat sinó l'aprofitament de la verdura quan els recursos del camp eren més justos.



**Col del nervi:** Col de fulla, que es marcava el nervi de les fulles i que es menjava més al hivern, es complementava la sembra combinant-la amb la col setsemanes, per a tenir col durant mesos, ja que la col del nervi era de cicle llarg i la setsemanes de cicle curt.

**Col paperina:** col amb un cabdell característic allargat en forma de triangle que recorda una paperina. Molt valorada al mercat, i molt resistent a l'hort.

Col no massa grossa, la millor pel caldo, de cara a Nadal és la més demandada.

Es trien per llavor les més maques i fan millor cabdell. És una varietat molt valorada “*per l'olla*”<sup>1</sup>, sobretot per Nadal, i és paga bé ja que és la més fina de gust i n'hi ha poca oferta. Alguns clients/es la compren també per a fer trinxat, tot i que no és la més bona.

---

<sup>1</sup> Per a fer caldo

El gust de la col paperina de sempre no és comparable amb les varietats comercials i híbrides que venen avui en dia, ja que és molt més gustosa, però costa de trobar-ne de bona. Era de cicle mig i per això es feien la col setmanes (cicle curt) la paperina (cicle mig) i a del nervi de cicle llarg.



**Col setmanes:** Col de cabdell, de cicle curt (7 setmanes), semblant a la paperina i que collien a la tardor o a la primavera, segons quan la sembrassin. Al hivern es complementava la sembra amb la col del nervi.

**Col valenciana:** Col de cabdell, molt plana, amb una excepcional conservació post-collita, tant que és la que compraven els mariners per a fer travessies en barco.

**Enciam llengua de bou o del queixal:** Enciam llarg que es lliga per a que pugin més, tot i que ells no solen fer-ho. Té una fulla dentada, de color verd amb tonalitats taronges. El punt fluix és la conservació ja que té una fulla molt fina i es fa malbé fàcilment. Tot i això el continuen fent ja que dona enciams molt grossos. Es sembla a la primavera o la tardor (dins túnel). A l'estiu no es fa ja que s'espiga abans d'agafar la mida.

**Enciam romà:** varietat de la zona de tota la vida, de fulla llarga, que es lligava 15-18 dies abans de la collita per a blanquejar.

**Escarola cabell d'àngel:** Varietat d'escarola molt arrissada, cruixent, poc amarga, però que necessita un toc de fred per a "funcionar" i cabdellar, lo ideal es que quedi ben tupida i petita (20-25 cm. de diàmetre). Es fa el planter a finals d'agost. Per llavor deixa les escaroles d'un lateral, ja que les més maques poden estar a qualsevol lloc del camp, i li fan nosa. Un cop han espigat i florit, es cull la planta sencera ben seca per a llavor, submergeix la planta en aigua uns 10 minuts i l'espolsa sobre un plàstic. Després es deixa assecar la llavor i es guarda.

Recorden l'escarola de cabell d'àngel com un cultiu que feien molts pagesos d'horta del baix Maresme.

**Escarola perruca, perruqueta o de la perruca:** escarola de la perruqueta és una escarola que queda molt apinyada i molt bona. Té la fulla molt dentada i en anys com aquest (2014) que ha fet molta calor a la tardor ha crescut massa i no es blanqueja tant.

És una varietat d'escarola petita i molt, molt atapeïda, la fan a la tardor i quan arriba el hivern es queda enfonsada a la terra i passa els freds. Com que és molt atapeïda es fa blanca ella sola. Li van donar llavor fa anys i ara se la guarda cada any.





**Espàrrec “triguero” o verd:** varietat que es fa en altres territoris de Catalunya, però no gaire popular al Maresme. Varietat verda, d’origen comercial, tot i que fa uns 20 anys que la fan. Els espàrrecs es venen en funció del gruix com a primera o segona categoria.

**Fava reina mora:** Varietat de llavor morada, que es cull primerenca i que sempre s’ha cultivat per a menjar en tavella, o per a fer faves tendres (favetes). Els restaurants la valoren molt.

Varietat per a menjar la fava tendre, així que es cull quan encara és petita. Es sembra al setembre i es sol fer dues collides. Quan el cultiu fa uns 50 cm. d’alçada i ja ha començat a florir, s’escapcen els brots apicals per a que creixi la planta a lo ample, i produeixi abans.

S’usa per a fer favetes tendres. Cal vigilar ja que *“si les faves es sembren, massa aviat queden rabasses i no lleven”*, queden de color grogós les fulles de la mata, i no produeixen.



**Fava Muxamiel:** Varietat que ve de València (del poble de Muxamiel que té molta anomenada), si es fan d’hora la producció ve força esglaonada a partir de desembre. Tot i que Vilassar no és terra de faves ja que hi fa massa humitat, i és un cultiu que es dona millor al Baix Llobregat.

Cullen de mig març a mig maig, ja que quan arriba la calor s’acaben. Es fan els cultius esglaonats amb 3 sembrades i dues varietats per a collir el mes esglaonat possible.



**Fesol o mongeta de Santa Pau:** Es cultiva, però compren la llavor als pagesos de Santa Pau, ja que si es guarda la llavor d'aquí o compra la "míxigan"<sup>2</sup> no surten bé.

**Fesol menut negre o de l'ull negre:** varietat de fesol *vigna unguiculata*, de mata baixa, molt adaptat i resistent a plagues. Amb el gra molt petit, de color beige i un característic ull de color negre que li dóna el nom.

Cultiu molt resistent, que té el mateix problema que el fesolet de l'ull ros, en el seu maneig.

Varietat de mata baixa "*amb una bajota<sup>3</sup> espectacular, molt gran i de mates grosses*".

**Fesol menut ros o de l'ull ros:** varietat molt semblant al fesol de l'ull negre, amb la diferència que l'ull és de color marró fosc, enlloc de color negre. És més fi a l'hora de menjar-lo que el del l'ull negre.

És un gra de gust fort. El que més dificulta del maneig és que no fa la florida tota de cop, sinó que esglaonada, això en varietats per tendre és interessant però en varietats per sec és millor que la florida sigui alhora i així es pot collir tota la mata i deixar assecar. Amb els fesolet això no passa, i cal passar a collir tavelles, ajupint-se!

Varietat de mata baixa que també valoren de gust més fi que la de l'ull negre.



**Figa gota de goma:** Varietat que recorden que la tenien a casa, però que ja no en té, ni coneix qui la pot guardar.

**Figa verdaleta:** Varietat típica de la zona d'Argenton, que encara conserven. Dona unes figues negres i petites.

<sup>2</sup> Varietat comercial del fesol de Santa Pau o també de la mongeta del Collsacabra

<sup>3</sup> Tavella



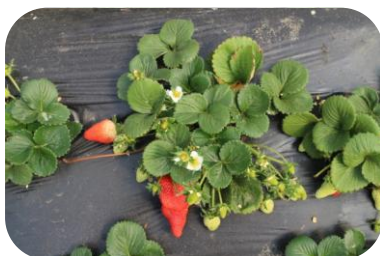
**Garrofes:** Maresmes és terra de garrofes, però l'arribada de la vinya va fer que arrenquessin els garrofers i desapareguessin gairebé en la seva totalitat. El cultius dels garrofers no és senzill tot i ser una varietat molt resistent a la sequera i adaptada a les condicions agroclimàtiques del Maresme, no està gens adaptada al mercat actual. Per començar és una varietat que produeix un any si un any no, a més al ser un arbre "*l'ha de sembrar l'avi per a collir els nets*" i per tant és una inversió a mot llarg termini. Era molt usat per alimentar al bestiar com els cavalls o les ovelles, les vaques no que no els feia profit. Al ser de la família de les lleguminoses té molta proteïna vegetal i a més un gust dolcet que fa les delícies de qui les menja, però amb els animals cal vigilar ja que un excés dona un gust massa fort a la carn. També s'usaven per a fer-ne farines i crema de garrofa (semblant a la xocolata).

**Gerds:** totes les varietats són comercials però els productors de maduixes en solen fer.

Varietats com la heritage ja que és remuntant i produeix el mateix any del trasplant, però la producció només l'aguanten 4-5 anys i després van a la baixa. La collita comença al juny i dura fins a mig febrer. Bàsicament per a venda a restaurants.

**Maduixa Albion:** varietat comercial que fa també força temps que es fa al Maresme, tot i que no tant com la pàjaru. És una varietat "d'estiu", i s'intercala amb la pàjaru.

Es compra "*frigo*"<sup>4</sup> dels EEUU, i es cultiva en cultiu hidropònic<sup>5</sup>, ja que els problemes de fongs no els permet fer-ho directament al sòl. Així que tot i que fan solarització, encara han d'acabar de sanejar-ho. La albion és una varietat molt productiva que pot arribar a fer 60 flors per planta, les claregen per a que facin uns 40 fruits, ja que sinó dona fruits de poc calibre, que no maduren bé i que queden de textura massa tova.



<sup>4</sup> Arrels congelades

<sup>5</sup> Fan el cultiu en sacs de terra que els duren 4-5 campanyes.

**Maduixa gaviota:** varietat també comercial “d’hivern”. És una varietat més gustosa, més vermella i més forta (de textura), però alhora quan es fa massa gran es noten més les llavors i és més granulluda de textura.

**Maduixa monterey:** varietat molt grossa i poc saborosa, s’ha de collir molt vermella per a que tingui gust, per tant només adequada per al consum local, no aguanta tant bé com altres varietats, les cadenes de transport. La seva carn és dura i es cull sortida del hivern.



**Maduixa pàjaru:** Una de les varietats més popular del Maresme, i a la que més estima li tenen. Poc es pot dir que les maduixes al Maresme siguin varietats locals, ja que no hem conegut cap pagès que se les reproduïxi, i per tant que es faci ell les seves plàntules. Tots, poc o molt, compren les plàntules (les maduixes es multipliquen principalment vegetativament, per llavor és molt costós).

Fan aquesta varietat, però abans se’n feien d’altres, tot i que no recorden exactament quines. La pàjaru és la més aigualida, i no té gaire bona conservació post-collita, però encara que es faci gran, no és gaire granulluda. És una de les varietats “d’hivern” ja que la tenen a camp tot el hivern i cullen maig i juny.

La varietat “de sempre” al Maresme ha estat la pàjaru.



**Maduixes de bosc:** Recorden que en cultivaven a casa seva, però no que fessin maduixots, això és un producte entrat nou, que al Maresme abans no se’n feien.

Produeixen maduixetes de bosc en petites quantitats per a la venda a la restauració.

**Meló:** Meló que no té nom concret, i que és semblant a un pell de gripau, molt dolç i refrescant. Sempre escullen els més macos per a guardar llavor.

**Mongeta o fesol avellaneta:** La recorden de quan era petits, de grana negra, per menjar tendre, amb la tavella llarga, rodona i estreta i de mata baixa. En trobem referències a La Vanguardia (1926) o al catàleg de llavors de'n Nonell (1930), tot i que allí es referencia com a una varietat de gra negre i rodó, amb un pic blanc a tocar d'ull, d'aspres i tavella plana<sup>6</sup>.

Varietat de gra negre que era molt resistent i feia que poguessin allargar la campanya.

**Mongeta bitxo:** varietat de gra marró clar, amb ull, de llavor rodona i petita, que ens descriuen que recorden, però no en tenen.

Li diuen mongeta bitxo de tavella vermella, que és la mateixa que en alguns llocs li diuen mongeta facciosa. També hi ha bitxo de tavella verda. No en veiem llavor i per tant no sabem com és, però alhora ens parlen d'una mongeta bitxo d'Osó, que si que ens la descriu com a mongeta de granes més rosses, de gra rodó i petit i s'assembla més a la descripció que ens donava altres pagesos.

**Mongeta carolina:** N'hi ha de mata alta i de mata baixa. Era més fina que la llaminera i sense tant de fil, tot i que la tavella era mes curta, va estar competint amb la perona. La de mata baixa *“era empenyadora de collir, com el pèsol negret, que sempre havies d'estar ajupit”*.

**Mongeta del bisbe o garrofal:** Mongeta per tendra de tavella llarga, plana, tipus perona, de 35-40 cm. de longitud.

De mata alta per a tendre. Tavella molt llarga i plana semblant a una garrofa, ja que tenia un xic de curvatura. La llavor és de color vermell clar, sense ull.

**Mongeta del bistec.** Mongeta que s'assemblava molt a la del pom, però de mata baixa. Té una retirada a l'avellaneta blanca.

**Mongeta del carall o carai:** varietat de mongeta blanca, sense ganxo, tant bona com la del ganxet. El gust i la facilitat de cocció de les mongetes no depèn només de la varietat, sinó que la terra i l'aigua de cocció són igual d'importants, i que cada terra te les seves varietats que s'adapten millor a les seves característiques i a la seva cocció.

**Mongeta rodona o del cuc:** Varietat de mongeta de possible origen comercial (varietat bobby), és igual que la mongeta del cuc que recorden de sempre, per a menjar amb tavella (en verd). De tavella verd claret, i rodona, amb una grana de color marró claret.

Varietat de mata baixa, que venen per tendre, i que li arriba la producció esglaonada durant 3-4 setmanes. Té les tavelles verdes i de forma rodona, amb la grana petita, blanca, recte, sense curvatura.

Varietat de mata baixa, que defineixen com *“tipo bobby”*, de llavor negre, molt bona i sense fils, és com la del cuc, però no li diuen així ja que el nom tira molt enrere al client.

---

<sup>6</sup> *Varietats locals de mongetes del Vallès Oriental*. J. Puig, C. Fígols(2014)

Conserven una varietat per tendre, de tavella cilíndrica, de mata baixa, amb la llavor beige.



**Mongeta de la fava o la favada:** Mongeta de grana blanca, grossa, que fa molta flor, ja que al contrari de la resta de varietats que són *Phaseolus vulgaris*, aquesta és una *Phaseolus coccineus*, espècie que es caracteritza per tenir moltes flors amb poms enormes. En aquest cas les flors són blanques i no totes fan tavella (i per tant grana), a més la flor aguanta molt i costa molt de caure, per això en molts llocs es fan servir com a ornamentals.



**Mongeta del ganxet:** Varietat que tenen fa més de 30 anys, per casa solen menjar altres mongetes, i la del ganxet la venen tota que en treuen més profit. Té la qualitat de tenir poca pell, a la plana la mongeta fa més pell que a l'interior, per això és molt apreciada la mongeta del ganxet d'interior. Ells a casa mengen el ganxet "esclovellat"<sup>7</sup>, ja que és més fina però dona més feina i la sortida a mercat és més difícil ja que un cop collida s'ha de vendre o congelar, però hi ha clientela que els hi compra per avançat. El ganxet el sembra des de la primera setmana de juliol fins a finals de juliol, si algun any la fa tard o el fred s'avança, per a que no es "cogui"<sup>8</sup> la llavor, en talla la mata i la deixa a camp secant en l'aspre, i llavors el fred no en mata la llavor, ja que ja està seca. En selecciona la llavor de ganxet per a l'any següent primer triant les plantes més productives i que van bé, i d'aquí seleccionen les llavors en funció del ganxo.

Tenen la mongeta del ganxet com uns dels cultius més importants de l'horta. Se'n guarden la llavor des de sempre i escullen les tavelles més llargues, i un cop les han batut, trien les que tenen més ganxo per a llavor de l'any següent. La mongeta "poxa", o sigui desgranada en verd, es paguen molt bé, tot i que tenen més feina de desgranar-les a ma.

<sup>7</sup> Es mengen el gra quan encara està verd, però sense la tavella.

<sup>8</sup> Faci malbé, quedi tocada.

De mongeta del ganxet n'hi ha de molts tipus de tota la vida, al Maresme, generalment es diferencien per la mida ja que n'hi ha de gros, de mitjà (que és la normal) i de petit o menut.

Una bona mongeta per sec, tot i que on més se'n produïa era al Vallès i a Cabrera. La descriu com una mongeta de "*naspre*" i que es feia en "*pollera*"<sup>9</sup> amb travessers per a que el vent no les tombés. Cal sembrar-les sempre en quart creixent per a que creixin bé, si es fan en quart minvant floreixen només a la part d'abaix.

La conca del riu Tordera és un lloc molt bo per a fer mongeta del ganxet. Ells tenen la llavor de casa de sempre, que ja van aconseguir d'un pagès que feia 30 anys que la feia. Sempre guarden la llavor i la seleccionen en funció, principalment, del ganxo.

Altres diuen que la mongeta del ganxet més bona és la de Malgrat de Mar.

Els que no estan a la DOP, així que com que només la venen a mercat en venda directa, i els clients ja coneixen la qualitat del seu producte, la venen com a "*tita torta*" i no entren en conflictes amb ningú. Ells intercanvien llavor amb pagesos de Malgrat i trien les que tenen la "*bajota*"<sup>10</sup> més grossa, i després seleccionen les llavors en funció del ganxo, les que tenen més ganxo les guarden de cara a l'any vinent com a llavor.



**Mongeta del ganxet francès:** Varietat de cycle curt que fan a l'estiu. No fa gaire ganxo i es corca ràpidament per tant en fan poca producció. Li diuen del ganxet ja que el gust i la textura recorda la del ganxet.

**Mongeta del ganxet de Mallorca o ganxet d'estiu:** varietat de ganxet de mata baixa, és una bona alternativa de cycle curt per a esglaonar la collita de mongetes.

<sup>9</sup> Estructura de 4 canyes en forma de cabana.

<sup>10</sup> Tavella

**Mongeta de la neu:** Varietat de mongeta pastosa, que es desfà molt al coure'l. El gra és rodó i blanc.

Coneguda també com a mongeta de l'Esparra, ja que d'allí és d'on ell diu que és típica. Varietat de mata alta amb la tavella rosada/violada, al igual que la grana que és arrodonida, blanca amb uns fils de color rosat, de mida mitjana. De gust és molt fina, gens farinosa. L'Esparra està a Riudarenes (La Selva). La llegenda diu que un dia va arribar un rodamón que en portava un sac ple, i el va deixar i el va canviar per unes altres mongetes i allí va deixar el sac d'aquestes mongetes.



**Mongeta del pom:** varietat de mata alta, de grana blanca, arrodonida.



**Mongeta del sastre:** varietat de mata alta, amb la grana bigarrada, de color vermell. Una de les millors per a menjar en sec.

És una varietat de mongeta de textura farinosa, de llavor vermella. És la millor per a acompanyar plats contundents com la costella del porc o uns bons fideus.

Mongeta farinosa que atipa molt, de grana vermella jaspejada de blanc, arrodonida, alguns llocs també li diuen afartapobres.

Alguns restauradors als qui serveix la hi demanen, ja que és molt farinosa i pastosa, i dona bon gust i color als plats.





**Mongeta floreta:** varietat de mata alta, la llavor és blanca arrondonada, amb un ull més gran que la ull de perdiu, de color marró fosc puntejat de negre.



**Mongeta genoll de Crist o genoll de “Cristu”:** La guarden des de sempre, des de que “té memòria”, és una de les que fan a casa per a menjar ells. També el mengen “en granussa”<sup>11</sup>. Aquesta varietat de mongeta és la primera que sembren al maig, per a collir-la al setembre, ja que al octubre no “tira” bé, i costen de collir.

Mongeta bicolor que es feia tant per verd com per tendre, es menjava en tavella (quan era molt fineta, abans no fes fil, desgranada en verd i seca. Ara no se’n pren tant ja que “és més farinosa, té més cos” que altres varietats com la ganxet.

També li diu mongeta de Campdevàrol, és una mongeta de gra arrodonit, bicolor, de color marró fosc amb taquetes negres que serveix tant per tendre com per sec, generalment es collien en verd, per menjar en tavella, si granaven, es menjaven la grana verda i després deixaven una part per a seca per guardar per al hivern.



<sup>11</sup> És quan es desgrana i es menja el gra en verd, sense tavella

**Mongeta llaminera:** Varietat de mongeta per sec, de gra vermell.

Tenia un gra vermell, de color “*cuïro*”. A la mongeta negret com la llaminera també li deien avellaneta a alguns llocs, i que en general totes es feien principalment per tendre, tot i que quan granaven una mica ja feien fil, i aquestes ja les deixaven per sec. Als mercats de Barcelona de la postguerra eren varietats molt valorades i ben pagades.

De les primeres mongetes que recorda que es feien. S’havia de collir ben tendreta, sinó feia fil, però “treballava molt”<sup>12</sup>. És una varietat de mata alta, amb la grana de color vermell i una mica de negre. Quan va arribar la perona, però, la va substituir.



**Mongeta negret:** Mongeta molt semblant a la llaminera o l’avellaneta, i en aquells temps totes passaven pel mateix en els mercats de Barcelona que és on tenien més bona acollida.

**Mongeta or i plata:** Varietat molt semblant a la genoll de crist però de color més clar. “*És la que té el gust més fi, és molt especial ideal pels nens*”.



**Mongeta perona:** Més tard se li han dit perones a totes les mongetes de tavella plana. Però la autèntica era coneguda també com a Buenos aires, és una mongeta sense fil, de tavella llarga i plana, molt productiva. Una mongeta que va portar Evita Perón d’Argentina, tot i que en època franquista estava prohibit dir-li perona

És la mongeta que va venir a substituir la mongeta llaminera. “*No treballava tant*” però “*era molt més fina*”, de bona qualitat, això sí més delicada també en el seu maneig. Al ser plana i molt ample va costar d’introduir-la, però quan la gent la va tastar tothom la preferia.

---

<sup>12</sup> Era molt productiva

**Mongeta ull de perdiu:** Mongeta de gra rodó, mata alta, amb una taca molt característica de color marró a l'ull de la grana, amb una rodoneta negra a sobre. Aquestes taques són el que li donen nom a la varietat.



**Nap:** De naps n'hi havia dues varietats, el nap farratger pel bestiar i el nap de taula per al consum humà.

**Pastanaga nantesa:** varietat de pastanaga que al maresme es feia a l'agost, la bona era la que tenia la punta rodona, era la més dolça. És una varietat originària de França.

**Pastanaga morada:** Cultiu molt resistent que es feia tota pel bestiar.

**Pebrot de fregir:** pebrot de mida petita-mitjana, d'uns 4 cm. de diàmetre, de forma cònica, que es pot menjar en verd o deixar-lo madurar i menjar vermell. Generalment com que és força productiu, quan no donen l'abast de collir-lo en verd el cullen vermell, a més així donen color a la parada (*riu*). El pebrot fa més de 50 anys que el tenen, i el van treure d'un planteraire, i no n'han trobat cap igual, ja que aquest és més gruixut que el pebrots italians que es venen ara, i és més resistent, i més gustós. El pebrot el trasplanten a l'hort al maig (fan el planter 4-5 setmanes abans, posant solament 1 grana per taco), el cullen des de mitjans de juliol "*fins que el mata el fred*" a mitjans de novembre.



**Pebrot italià:** Pebrot llarg i verd, dolç que s'usava principalment per a menjar fregit, tot i que aquesta varietat va entrar al Maresme a finals dels anys '50.

**Pebrot verd de 3 cantos o de Reus:** Pebrot que es caracteritzava per tenir 3 bonys a la punta i que servia tant per verd com per vermell, per a menjar cru o en escalivada. Quan havia girat a vermell si el temps era sec era molt apreciat, però si queia una pluja es podria enseguida. Si el feies en cobert i ben podat podies repartir més la producció

**Pèsol anglès:** Varietat de mata alta molt dolça, amb una tavella molt petita. D'aquí que es deixés de fer.

**Pèsols australians o de mata alta:** Varietat d'encanyar que s'ha d'esporgar com si fos una tomaquera. És la varietat més feta antigament, però ara ja s'han deixat de banda, prioritant altres varietats més productives, i que portin menys feina. Són varietats de pèsol gros, i amb la tavella recta. Fa més de 40 anys que la fa.



**Pèsol del ganxo:** pèsol de mitja canya que funciona molt bé al interior, la tavella és molt més fina i que funciona millor que el pèsol floreta. La tavella té un característic ganxo a la punta que dóna nom a la varietat.

Ens comenten que el més valorat és el de Vilassar. En general el pèsol del ganxo la llavor és més petita i més bona.

Varietat de mitja mata i de tavella més grossa que la resta. S'ha de sembrar per Tots Sants.

El pèsol del ganxo, al igual que el negret eren pèsols de mata baixa, sobretot fets en secà i que s'usaven per a fer entre les vinyes com a complement.

Va ser el que va substituir al pèsol negret, i al principi es feia entre vinyes en secà, però amb el temps van veure que era millor fer-lo en regadiu, ja que així fa la tavella més grossa que el negret. Actualment encara es fa a la zona.

N'hi ha que sembren el floreta i el ganxo, ja que aquest segon no és farinós i es fa més ple. La tavella té una característica forma de ganxo i s'omple molt



**Pèsol de les 3 lligades:** Pèsol de mitja canya, que s'encanya i es fan 3 lligades, que no és molt alt. A Malgrat el pèsol no se'ls dona gens bé, per la proximitat de la Riera. Suposem que parla de varietats com el pèsol de ganxo o l'utrillo.

**Pèsol garrofal:** És la varietat que es fa a Sant Andreu de Llavaneres, des de sempre. Pèsol d'aspre, fins a 2 m. d'alçada, dolç, de flor blanca, amb una tavella, petita, rodoneta, tirant a "bufada". Actualment només hi ha uns 4-5 pagesos a tot Sant Andreu que en fan, tot i que altres pagesos del Maresme en sembren llavor. Recorden aquesta varietat de tota la vida, i la sembren cap l'octubre i per Sant Josep<sup>13</sup> ja la poden collir.

Des de l'ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres s'ha mirat de dinamitzar-ne el consum i la producció, donant una marca de qualitat, amb una etiqueta que gestionava el mateix ajuntament.

Fan tirades de malla de 5-6 metres de llarg, amb pals cada metre. Abans l'emparraven en "creuera"<sup>14</sup>, però els va millor la malla, que els dona menys feina. És un pèsol que dona molta feina, però molt apreciat per la seva dolçor. El corc no els fa res, ells guarden la llavor d'un any per l'altre en capsos hermètiques dins la càmera frigorífica, cal que estiguin ben secs al recollir-los i abans de tancar la capsa, sinó es floreixen. Per sembrar usen les granes de dos temporades anteriors, així si hi ha un mal any sempre tenen bona llavor de reserva, per això posen sempre 4-5 llavors per solc, que sempre va bé que facin una bona mata. Els 4 pagesos que fan garrofal per la zona, intercanvien llavor entre ells, sobretot si hi ha un mal any. Ells sembren per Santa Teresa<sup>15</sup>, a exterior, ja que si es fan a cobert puguen massa i fan poca flor (que no interessa). Varietat enfiladissa, que cal lligar i de flor blanca.

Fa dècades de pèsols garrofals n'hi havia de diferents varietats que feien més o menys mata, en comú tenien totes ser d'aspre i de producció tardana. Les varietats de flor blanca feien més mata que les altres. La sembra es fa de setembre a gener (tot i que al gener és més arriscat i no tots els anys va bé). En general els pèsols no es poden, però si que es treuen els rebrots que surten d'abaix per donar més força a la planta.

Al contrari de la resta dels pagesos, ens descriuen aquesta varietat com una varietat de mata baixa, i que és igual que la del ganxo. Diu que el seu pare li explicava que es deia així ja que abans es feia entre vinyes i garrofers i que una varietat de mata alta no es podria fer entre garrofers. Té sentit pensar que una varietat de mata alta abans del reg i la fertilització les mateixes varietats tenien la mata molt més baixa, d'aquí que els records puguin fer confondre les varietats.

El pèsol garrofal tenia una tavella llarga, que semblaven garrofes. Una bona esglaonada de sembres és interessant juntament amb una bona tria de varietats. Primer es fa varietat utrillo, de tavella mitja, dolç i productiu i quan vénen les calors llavors es fa arribar el garrofal, que al ser de mata alta ve més tard, més esglaonat i a més el gra no és tant pastós si se't passa el punt de collita. Ell es triava la llavor més maca per a fer un rengle en un costat del camp. En aquest rengle tria les plantes més sanes i productives, i d'aquestes les tavelles que donen el tipus. D'aquí cull per llavor, que serà triada abans de ser sembrada l'any entrant.

---

<sup>13</sup> 19 de març

<sup>14</sup> Manera tradicional d'encanyar els fruits de l'horta, fent una cabanyeta de 4 canyes en forma de tenda de campanya, en una base de 0.5 x 0.5 m aproximadament

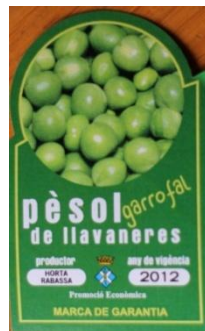
<sup>15</sup> 15 d'octubre

Varietat de mata alta que també anomenen australià. La va deixar de fer ja que duia molta feina i s'havia d'encanyar, i tot i ser la millor varietat ara fan utrillo.

Pèsol molt alt, que si el deixes ben afamat i en un bon any pot arribar a fer 4 m. d'alt. Té unes tavelles llargues amb 8-10 granes per tavel·la, un xic més petites que les granes de altres pèsols.

Ni el garrofal ni el floreta són pèsols que es donin bé a la zona d'Argenton.

Antigament es feien els pèsols i les maduixes en secà entre les vinyes, un conegut seu usa la varietat garrofal per fer entre les vinyes, que tot i ser mata alta, al fer-lo en secà la mata li queda més petita.



**Pèsol floreta:** varietat de pèsol molt valorada per ser molt primerenca. Amb el clima d'interior no és prou primerenc per a sortir a compte, ja que quan els arriba a ells el pèsol, els de la costa fa dies que es ven.

Cullen els pèsols tendre (llàgrima) i és molt valorada pel sector de la restauració. Varietat de mata alta (1.8-2.0 m. d'alçada) s'ha de fer a exterior, ja que en hivernacle fa només planta i poca tavel·la, però no hi ha cap inconvenient ja que a ells els aguanta molt bé el fred, inclús millor que l'utrillo, un altre varietat (de mitja canya) que també es cull per a pèsol tendre. Ells el comencen a collir a principis de març i els hiverns suaus, inclús a finals de febrer.

El pèsol floreta fa la meitat de producció que l'Utrillo (mitja mata), a més al fer la mata alta les últimes beines es fan difícils de collir ja que puguen molt amunt.

També l'anomenen australià i al ser una varietat de mata alta, generalment és un pèsol que a la part de baix es cull poc o res. El diferencia del Utrillo ja que té un gra una mica més gran, i també és una mica més dolç, però que només els paladars més fins els sabrien diferenciar. Tant l'Utrillo com el floreta són el que es coneixen com a pèsols de llàgrima, que es cullen quan són petits i tendres. Ell diferencia el pèsol garrofal del floreta, i comenta que el floreta té el gra més gran.

El secret està en el punt de recollida del pèsol, el que se li diu de llàgrima.

S'ha de saber l'hora de collir ja que si un es passa massa queda farinós, però quan és tendre és més dolç que l'utrillo. Comenta que la varietat floreta és la mateixa que la

garrofal, i també li diuen australià. El Josep comenta que el pèsol ell el fa sempre al octubre, i així cull per St. Josep, però “*si al febrer ve una glaçada forta, te'l fot tot a fer punyetes*”, però cal arriscar-se ja que és quan és rendible.



**Pèsol negret o pèsol entre vinyes:** Varietat de mata baixa, que es feia antany, però que avui en dia no pot competir ni en producció ni en gust amb les altres varietats.

Pèsol de mata baixa, de mata semblant al pèsol del ganxo, també el recorda com a pèsol poc gustosos, que no era gaire bo.

Moltes referències del pèsol entre vinyes ens fan pensar que aquest és el pèsol negret. Es feien pèsol de mata baixa entre les vinyes, una renglera si una no, però no recorda el nom de la varietat en qüestió.

És una varietat de mata baixa, de grana de color més fosc, que ell defineix com el més dolç, però que la majoria de pagesos que el recorden coincideixen en dir que es va deixar de fer ja que no ho era gaire, el que passa que quan es feia en secà era el que produïa més. Varietat molt antiga que abans es feia entre vinyes.

On tenien la vinya, entre fileres, els pares feien un any pèsol negret i un altre maduixa. El pèsol negret el recorden com un pèsol petit, tant de mata com de tavella.

El pèsol negret comenten com a pèsol entre vinyes, juntament amb el cultiu del maduixot, sempre en secà com a complement de la vinya.

On tenien bàsicament vinyes, recorden el pèsol negret, que feien entre les vinyes, en pujada, i també entre els ametllers. Tot i ser mata baixa i tenir les tavelles més curtes que les altres varietats, era molt resistent a la sequera i “*necessitava poques cures*”. El va substituir el pèsol del ganxo que encara es fa a la zona d’interior.

**Pèsol voluntari:** Només un pagès ens l’anomena, tot i que ja no el cultiva. És una varietat que només hi havia referències a la bibliografia. És una varietat de mitja canya, semblant a l’utrillo, “*no era massa dolç però era el primer en venir.*”

**Préssec gavatx o gavatxo:** préssec molt gustós que es feia també entre la vinya.

Era un préssec que obrien amb els dits i sortia el pinyol tot net. També li deien “mullà”.

**Préssec groc:** També li deien préssec de la Mare de Deu d’agost. Tenia una textura molt forta, i era molt bo, però només se’n collia a l’agost.

**Rave dàtil:** Varietat que avui ningú conserva. En el seu moment la va fer la fitó, però està mal seleccionat.

**Rave rodó:** varietat de rave que també ens comenta que feien abans. Avui en dia les llavors la selecció la fan empreses comercials i fer una bona selecció de rave costa molt i porta molta feina.

**Remolatxa:** De remolatxa n'hi havia dues varietats, la remolatxa farratgera pel bestiar i remolatxa per al consum humà.

**Tarongers:** Abans que es fessin taronges a València, ja se'n feien al Maresme. A principis del S.XX es feia taronja i vinya, fins que la fil·loxera va arrasar amb la producció de raïm.

Els mes grans recorden la gran quantitat de tarongers i llimoners que hi havia els anys '20 pel Maresme.

**Tirabec, estirabec o pèsol indià:** Pèsol de flor lila, per a menjar amb tavella.

També li diu **pèsol de sopa**, o estirabec, i que era molt conreat a pobles de l'interior ja que donava un gust boníssim a les sopes, cuinat sencer amb tavella.

Varietat que recorda que es feia, i ell també en compra llavor, tot i que no la guarda.



**Trepadella:** Un dels cultius que juntament amb “*l'ufals*” feien pel bestiar.

**Tomàquet “cherry”, cirereta, cirerol o cirerola:** És un tomàquet que no es fa gaire al Maresme i que es caracteritza per ser de mida petita i molt dolç, tot i que la varietat que ell guarda no és de les mes petites, fa uns 2 cm. de diàmetre. Aquesta no té una bona conservació, és per vendre en fresc.

Aquesta varietat se l'anomena als tomàquets petits, generalment de penjar, ell en conserva llavor des de fa més de 40 anys.

També anomenat tomàquet de la cirerola. Té una bona conservació per això li diuen que es sembla als de penjar, però no es conserva tant. Són tomàquet de mida petita, rodó, vermell, molt dolç, que suca molt bé el pa. Es cullen a l'agost i es comença a vendre al desembre quan ja no hi havia altres tomàquets. És més sucós que un tomàquet de penjar tradicional. El cultiven en aspre, i trien les llavors de les primeres tomates, que són les més maques, esperen que estiguin ben madures, i llavors els treu la llavor, les fermenta, les renta i les deixa assecar.



**Tomàquet cor de bou:** Varietat que funciona molt bé i és molt bo. És un tomàquet gros, en forma de cor, vermell rosat, de pell fina, ple i molsut.

És un tomàquet que fa molts anys que es fa per la zona, però que el seu origen inicial es de Liguria (Itàlia). Són tomàquets molt grossos, de 1-1.2 quilos, i al primer pom poden fer 3-4 tomàquets. Tenen forma de cor, i la pell molt fina, el seu gran problema és que tenen molt mala conservació.

**Tomàquet del “cupullet”:** Tomàquet de conservar o de sucra, que es conservava amb el peduncle (cupull) sencer, d'aquí el seu nom.

Varietat molt interessant i que era de guardar o “*en rama*” i que menjaven tot el hivern com a tomàquet madur. Si el feien a “*camp lliure*”, ja que els hivernacles no van entrar a la zona fins a finals dels '60, el collien d'agost fins ben entrat gener. El recorda com un tomàquet rodonet, de pell gruixuda, que no es guardava massa, però es collia de camp fins ben tard. Es collien els tomàquets d'un en un i es guardaven en caixons amb palla, que els mantenia de les glaçades, i els ajudava a madurar. Només feien tomàquets de penjar “*pel gasto*<sup>16</sup>”, i que a vegades feien altres varietats que es collien “*a mig color*<sup>17</sup>”, però no totes tenen el mateix maneig.

**Tomàquet de penjar de la mamella:** Tomàquet rodó, petit de color rosadet, amb forma ovalada, dolç i és el que suca millor.

**Tomàquet de ramell:** Tomàquet de sempre per penjar.

**Tomata de massanes:** Tomàquet gros de penjar però que també servia per amanir, tot i que tenia problemes sanitaris i per això van perdre la llavor.

**Tomàquet de pera:** Tomàquet que prenia el nom de la seva forma, ja que ben bé tenia forma de pera, amb una part inferior ample i rodona i una zona de inserció del peduncle ben prominent. Aquesta varietat era característic que “*es deixessin 2 caps*<sup>18</sup> *al podar-los*” per que així la planta feia més producció, però alhora també donava més feina. Es cultivaven en “*pulleres*”<sup>19</sup>, amb una canya a mitja alçada per a repartir el pes.

**Tomàquet gros:** El recorden com un dels millors tomàquets, el “*Pota negra*” dels tomàquets. El defineix com un tomàquet gros, amb molt poca grana, tot “*molsa*”, el que el fa ideal per a fer conserves.

**Tomàquet mala cara:** D'origen de Tarroja de Segarra, però que a pesar de la diferència de climes s'ha adaptat força bé. És un tomàquet de penjar, de mida petita amb la pell de color mate “*com a brut*”, d'aquí el nom, i de color més aviat vermellós amb tons rosacis.

**Tomàquet Montserrat:** varietat de tomàquet buida de color rosat, acostellada, molt popular.

<sup>16</sup> Pel consum propi o autoconsum

<sup>17</sup> Mig verds, quan encara no han girat a color vermell

<sup>18</sup> Dues tiges principals

<sup>19</sup> Estructures de 4 canyes en forma cabana, per a fer pujar les tomaqueres.

És la varietat de tomàquet buit que millor els funciona.

Tomàquet Montserrat és un nom que es va posar fora del Bages, ja que allí antigament el que coneixem com a tomàquet Montserrat es diu tomàquet rosa. És un des tomàquets locals més buits que hi ha, i si es fa dins d'hivernacle encara més!

La varietat que ells guarden i seleccionen és molt productiva, fent en el primer pom de 5 a 7 tomàquets. És ben buit per dins.

Guarda grana dels tomàquets més macos, que siguin de color rosa, de mida mitjana i buits. Ha de vigilar en la selecció, ja que a voltes els tomàquets li surten massa grossos i a la gent no els hi agraden tant grans. “...els Montserrat no són per omplir són tomàquets per a menjar!” ens comenten. És una varietat que no es sembla tant ja que el rosat de Barbastro és més productiu i li fa la competència.

**Tomàquet palosanto:** Tomàquet molt rodó, maco, aromàtic i dolç es deleixen en la conversa al recordar aquesta varietat ja perduda, que recorden que només acostant-hi ja senties l'olor a tomàquet. A casa la Maria hi deixaven 3 poms i llavors “cegaven”<sup>20</sup> la tomaquera així els tomàquets eren més primerencs i venien abans.

Tomàquet rodó, vermellós, ple i de bona conservació post-collita. Tomàquet semblant a un palosanto (fruit), més rodó que un pometa. Aquesta varietat, al igual que la pometa “no vol hivernacle”. El palosanto arribà al Maresme a meitat dels '50.

També el descriuen, igualment, com un fruit rodó, de pell prima, ple i dolç, no tant dolç com el pometa, però molt bo. Tenia una mida mitjana i era molt productiu, per això solia ser força usat per a fer conserves. En guarden grana ja que és molt difícil de trobar-ne planter.

Algun posa en dubte que els palosanto que hi ha avui en dia siguin “tomàquets de tota la vida”, ja que s'assemblen molt a un Bodar (varietat comercial) però menys productius.

**Tomàquet pare Benet:** tomàquet buit, de dos locis, amb la pell molt dura, no gaire gustós, ideal per a farcir o donar textura a les amanides.

**Tomàquet pebroter o llarg:** Tomàquet prim i llarg, que sembla un pebrot, de color vermell, de pell fina i ple.

**Tomàquet pera de Girona:** Amb una forma de pera marcada, plena, ja que a Girona els agraden els tomàquets plens i una mica acostellats.

**Tomata plana, holandesa, tomàquet holandès de 4 lligades:** Varietat de mata baixa, (80-90 cm) de creixement determinat, que també “cegaven” al 3<sup>er</sup> pom, per a donar més força a la producció de fruits.

---

<sup>20</sup> tallaven el creixement apical

Tomàquet tipus “*mermande*” de forma<sup>21</sup>, primerenc, que collien a principis de juny, no recorda l'alçada però les varietats primerenques solen ser de mitja canya o mata baixa.

Al ser un tomàquet de creixement determinat, que creixia fins a mitja canya també li deien tomàquet de 4 lligades, i molt primarenc, ja que per St. Joan<sup>22</sup> ja en collien. El recorda com un tomàquet lleig i botorut que usaven per a menjar en amanida principalment. Feien el planter molt d'hora, a finals de novembre, sota vidre en un llit calent de fems de cavall, que per a evitar glaçades de les plàntules cobrien amb “*palla de plàtan*”<sup>23</sup>. El trasplantaven a finals de febrer a arrel nua, i com que era un trasplant molt exposat, alçaven el sòl fins a cobrir tota la tija, i deixar a l'exterior només 2-4 fulles.

Tomàquet pla, acostellat (4 costelles), que marcaven al cul la forma de la creu. És una varietat de fulla patatera, amb fruits de color rosa que suquen molt bé i alhora tenen una molt bona conservació.

**Tomàquet poma ple:** Tomàquet diferent de la varietat pometa, ja que és més rodó, ferm i gros que el pometa.

**Tomàquet pometa:** A taula és un tomàquet molt gustós i a camp té plantes sanes, amb pocs problemes sanitaris, sense virosis. És un tomàquet acostellat, ple, que es cull molt verd i que és de tacte tou (no és ferm) i si es toca massa es fa malbé fàcilment, per això en circuits de comercialització massa llargs no hi té cabuda.

Tomàquet acostellat, pla, semi-ple (no és ple però tampoc és ben buit com un Montserrat), dolç i gustós. El solen fer fora del hivernacle, ja que dins dels hivernacles queden més tous (per l'excés de calor). Solen trasplantar-lo al març i comencen a collir a principis de juliol, i en fan 3 sembrades, una a l'hivernacle i dos a fora, tot i que dins l'hivernacle quan es cull fa molta calor i es queda tou, i ara ell ja no ho fa, però altres pagesos sí. Per a collir el fruit mira el cul del tomàquet, que la cicatriu estilar hagi girat el color (rosat), i el cull mentre la resta del tomàquet encara és de color verd. Per llavor selecciona els tomàquets que tenen 3-4 loquis (que es pot veure des de fora), fent que sigui lleugerament acostellat, això es veu si la cicatriu estilar del cul del tomàquet té forma d'estrella. També té en compte que sigui el més ple possible i no gaire aplanat. El setembre és el més ideal per a fer la selecció, triant els millors fruits un cop collits (no té en compte la planta). En general si es fa “*patir*” una mica la planta els tomàquets són més petits, però també més plens. El tomàquet pometa no té més problemes sanitaris que altres varietats comercials.

A Sant Andreu de Llavaneres, també tenen el tomàquet pometa, ja que està molt ben valorat, el descriu com un tomàquet semblant al Montserrat però més ple, tot i que no és ple del tot com un palosanto.

Tomàquet per a fer en venda directa, ja que al ser tant tou fa de mal conservar. Ells trien la llavor dels mes grossos.

En J.L. el recorda, però a l'hora de definir-lo se li fa difícil ja que segons la zona valoraven més un o altre tipus, per exemple a Barcelona els agradava més si era ple, en canvi com a

<sup>21</sup> Tomàquet ple, pla, acostellat, de color vermell amb l'esquena verda.

<sup>22</sup> 24 de juny

<sup>23</sup> Material que reutilitzaven de les caixes per transportar plàtans que venien de Canàries.

buit preferien el Montserrat. Tomàquet poc ferm de pell fina, té el problema que si no es fa un bon reg, s'esberla fàcilment

El més bo de la comarca. Poc farinós, de pell fina i molt dolç. Es pot menjar pràcticament verd i *“el punt de collita és quan el cul és “pinto”, o sigui quan trenca a vermell”*, al igual que el tomàquet palosanto, ens comenten que el tomàquet pometa *“no vol hivernacle”*.

Tomàquet molt popular i molt olorós, però calia vigilar quan es sembrava, ja que si la floració agafava en dies de calor, aquesta *“espolsava”*<sup>24</sup>.

Per a saber el punt de collida del tomàquet ha de fer-*“verol”* al cul del tomàquet, un cop collit ja canvia de color a un color vermell sang.

Tomàquet més buit que el palosanto, més pla i dolç, amb una mida de petit a mitjà. Té la característica de menjar-se mig verd i ser molt aromàtic. Ha de vigilar en la fertilització, ja que un excés de reg o nitrogen en les varietats locals fa que no surti prou dolç o que s'esberlin els tomàquets. El maneig és més delicat.

Tomàquet dolç, gens àcid i no és ple però tampoc gaire buit. Per a ell, però, el millor és el Montserrat.



**Tomàquet rosa ple:** Joan Barceló ens comenta que és una varietat com el rosa de Barbastro, però que abans ja n'existia quelcom semblant, però ara és possible que tot sigui creuat.

---

<sup>24</sup> Caiguda de la flor

# Varietats conservades

---

De totes les varietats trobades, és interessant guardar-ne alguns exemplars al banc de llavor d'Esporus. Moltes varietats no entren perquè ja n'hi ha mostres, o per el dubte del seu origen, però algunes no es pot deixar passar l'oportunitat de continuar conservant-les.

D'aquesta prospecció entrarà al banc de llavors d'Esporus, Centre de conservació de la biodiversitat cultivada de Manresa, les següents varietats:

- Api de'n Lluís Estanyol, Santa Susana
- Escarola cabell d'angel de'n Joan Bellatriu, Argentona
- Mongeta del ganxet de Santi i Jaume Noè, Cabrera de Mar
- Mongeta genoll de crist de'n Joan Valls, Malgrat de Mar
- Mongeta or i plata de'n Joan Valls, Malgrat de Mar
- Mongeta del sastre de Salvador Sureda, Palafolls
- Pebrot de fregir de'n Joan Bellatriu, Argentona
- Pèsol garrofal de la Carme Obregón, St. Andreu de Llavaneres
- Pèsol floreta de Santi i Jaume Noè, Cabrera de Mar

Les varietats triades són per diversos criteris. L'api l'entrem ja que és molt poc comú trobar varietats d'api locals, en Lluís ens comenta que és un api excel·lent, que blanqueja sol amb un bon maneig i que fa dècades que el tenen a la família.

La escarola tot i ser molt popular al camp català, no hi havia cap entrada del Maresme, i trobar pagesos que se'n guardin la llavor no és gens comú, al Mas Bellatriu els acompanya aquesta varietats des que en tenen memòria i és un tresor digne de ser preservat.

De les 4 mongetes trobades, 3 són molt representatives de la zona (, genoll de Crist, sastre i ganxet) i no n'hi havia cap varietat conservada al banc, així que en guardarem per a fer-ne l'estudi i difusió pertinent. La or i plata era anomenada en altres prospeccions i sobretot en bibliografia i encara no se n'havia trobat llavor.

El pebrot de fregir, tot i tenir una varietat de l'estil al banc, es considera molt interessant i per veure com funciona productivament.

Els dos pèsols són molt representatius de la comarca, i ara que es té més informació sobre el seu maneig es podrà fer conservació i difusió de les dues varietats.

Hi ha altres cultius molt representatius com els tomàquets pometa o palosanto, que tot i tenir molta importància a la Comarca, al banc d'Esporus ja n'hi ha diverses entrades.

Un cop entrades les llavors al banc, es multiplicaran, estudiaran i conservaran, fent-ne la màxima difusió possible. S'envia una carta a les persones que han cedit la llavor per a informar-los que la varietat a entrat al banc i que la conservarem, i si mai necessiten recuperar-ne estaran a la seva disposició.

# Informació etnocultural

---

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 és un aprenentatge vital que et fa créixer com a persona i com a professional. A continuació es transcriuen alguns fragments d'aquestes converses, que ajuden a entendre als entrevistats i el llegat que atresoren:

## La DOP de la mongeta del ganxet

Hi ha temes que es respiren a l'aire, i la DOP de la mongeta ganxet al Maresme n'és un d'actualitat, el 56% del pagesos entrevistats tenen mongeta del ganxet, i per tant els afecta molt (ja sigui positiva o negativament) la presència de la DOP en alguns dels municipis de la comarca.

En les opinions a sota esmentades s'obviaran els noms dels pagesos ja que són part d'una conversa informal i privada, però si que creiem que poden ajudar a mostrar la realitat de la comarca.

*“Els avantatges que havia de portar la DOP de moment no han estat una realitat, ja que la producció ha augmentat i el preu ha baixat. Encara tenim llavor de l'any passat per vendre, i això en els últims anys no ens havia passat”*

*“Tenim la nostra mongeta de tota la vida, l'avi ja la feia, ens hem fet els clients amb la confiança que el nostre treball els ha generat, i ara quedem exclosos de la zona de la DOP per un estudi mal fet de fa 20 anys que s'han tret de la màniga”*

*“Les exigències tècniques del ganxo de la mongeta fa que quedi exclosa de la venda un tant per cent molt gran de la producció encarint i fent elitista innecessàriament un producte que hauria d'estar a l'abast de tothom. [...] volem protegir el nostre producte revaloritzant la nostra feina, no traient-la de l'abast de la gent”*

*“Nosaltres hem fet mongeta del ganxet de sempre, ja la feia el pare, simplement que tot i estar en el territori de la DOP no ens interessa, ja que la nostra producció és només per als clients del mercat [...] ara quan la venem li diem “mongeta tita torta” i així ningú ens diu res,... [rialla], però els clients continuen sabent el que volen”*

*“el pare ja en feia, de mongeta del ganxet, fa 20 o 30 anys però nosaltres ja la vam deixar de fer. Ara estem a la DOP i comprem la Montcau cada 2-3 anys. Ens agradaria una llavor més petita, però això no depèn només de la varietat sinó també del maneig, el sòl i el clima. Personalment em sembla bé que es posi ordre en la producció de mongeta, per això estem a la DOP, però entenc els pagesos que s'han quedat fora...de totes maneres des de que hi ha la DOP es fa molta producció i encara sobra llavor de l'any passat, es van crear unes expectatives irreal”*

*“...tanta fal·lera per posar etiquetes a tot, i no se n'adonen que avui en dia gairebé ningú menja mongetes seques, i qui en menja ja sap quines escollir...”*

## La vida a pagès el segle XX al Maresme

Conversem de com era la pagesia als voltants de Palafolls fa 100 anys. Els pagesos de normal no vivien al tros<sup>25</sup>, sinó que vivien al poble i anaven cada dia al tros. Aquesta realitat que difereix de la resta del territori, condiona les possibles varietats a trobar.

A la casa hi tenien unes 6-8 vaques, sembraven principalment pèsol de mata alta que havien d'encanyar, patates i mongetes, per a consum propi o per vendre. No era gaire comú fer tomàquets. Per alimentar el bestiar principalment cultivaven alfals i blat de moro.

### La tria de la llavor de tomàquet

Quan volem guardar grana de qualsevol varietat i en especial de tomàquet (que té risc de pol·linització creuada entre varietats), s'ha de fer una selecció en base a les característiques del fruit, de la planta i el seu comportament a camp.

Quan guarden la grana, primer trien les plantes que han anat bé a camp, productives, sanes... i llavors agafen els tomàquets del 2<sup>on</sup> pom i en trien els fruits que tenen els caràcters (fenotípics i/o organolèptics) que li semblen d'interès. Esperen a que estiguin molt madurs per a treure'n el màxim de llavor, de la millor qualitat.

### Pèsols entre vinyes

A l'època de la postguerra era una pràctica molt comú que els pèsols es cultivessin durant els mesos d'hivern entre rengles de ceps, mentre la vinya descansa.. Alhora els pèsols, com a bona lleguminosa, ajudaven a fixar el nitrogen atmosfèric al sòl, millorant-ne la fertilitat-

L'Alejandro Garcia de la Vall de Rials comenta “*En cas de fer-ho entre els ceps, es planten sempre varietats de mata baixa, molt fàcils d'emparrar i que no tapen la llum als ceps*”<sup>26</sup>. El resultat de cultivar els pèsols a la vinya és un pèsol de secà, segons els entesos més gustós que no el d'horta.

A final dels anys '30, un cop passada la fil·loxera, molts pagesos/pescadors a la primavera feien pèsols de secà entre les vinyes, en aquella època les pluges eren més abundants i regulars que ara, i els pèsols i maduixots funcionaven bé en secà.

### Conservació de llavors

Abans a casa guardaven els fesols ben secs en un pot de vidre, ben tancat i un cop tapat hi posaven cera al tap per a que no entrés res de res. Ara ja no ho fan així i guarden les llavors de mongetes dins el congelador, fins el dia abans de sembrar-les.

### La patata baixa de la muntanya

La patata sempre ha de baixar de la muntanya, ja que a nivell sanitari hi ha millors garanties de que la virosis no afecti la producció.

---

<sup>25</sup> Camp

<sup>26</sup> *Papers de vi* nº5. (2010)

La majoria de pagesos compra la llavor al desembre per sembrar-la al gener i cullen entre maig i juny. Les patates petites de la collita, les sembren senceres al juliol o l'agost (ben enterrades entre 25-30 cm de profunditat) per collir patates durant el hivern (d'octubre a desembre). Tot i que la collita d'hivern no és tant productiva, les patates es conserven fins ben arribat el maig. Així es garanteixen patates tot l'any.

### Mataró-Londres a braç de la patata

Durant la post-guerra, el Maresme va tenir un boom exportador amb la patata que anava a Londres, ja que en aquella època la patata "espanyola" tenia molt de renom. Li deien patata per exportació, i eren bàsicament patates de varietats angleses o franceses com la Royal Kidney: patates de carn blanca i forma llarga i estreta.

Abans de la patata hi havia bàsicament garrofers i vinyes, i que van ser arrencades amb el "boom" d'aquest cultiu. Va ser arrel de la patata que s'inicià la transformació a regadiu de la zona, i més tard quan va anar de baixa va arribar el clavell i més tard la resta de la producció de flor. El cultiu destinat a l'exportació es va iniciar durant la guerra del 1914-1917, tot i que el auge va ser durant la dècada dels '40. La patata per exportació va "treure" de moltes misèries al Maresme de la postguerra. Del 1939 al 1950 la patata estava racionada, només es podia sembrar per al sindicat i només es podia produir una quantitat limitada a la que hi tenies "dret". Malgrat tot, també hi havia una petita economia d'estraperlo amb patates tocades, petites...etc. En aquella època els pagesos/es estaven obligats a destinar una part de la superfície al cultiu de cereal, per vendre-la a un preu fixat pel sindicat.

En aquella època (del 1940 al 1948) a la via de tren, la empresa deixava vagons a les vies mortes, i que els pagesos l'omplien amb cistelles de "*vímet i canya*" o a sacs, i cada 7-10 dies el tren recollia els vagons i els portaven a Mataró on es carregaven en vaixell destinat a Anglaterra.

### El truc: la llavor d'escarola

Per a treure i conservar la llavor d'escarola, que no és tasca senzilla, el primer pas és garantir un bon cicle sanitari al cultiu. Sobretot durant l'època de creixement després de l'espigat, ja que és un cultiu sensible al pugó, i si tenim pugó als brots apicals no tindrem flor i per tant tampoc llavor per collir. Un cop l'escarola ha florit i espigat, s'espera a que es sequin les flors i bona part de la planta. Si fa dies humits o plou cal deixar assecar les plantes senceres sota cobert, ja que l'aigua fa saltar la llavor i es perdrien. Un cop les plantes estan seques, es posen en remull una nit (12 h), al matí es treuen de l'aigua i es baten amb un bastó per a fer caure les llavors, s'ha de fer en un dia assolellat i sec, per a que les llavors es sequin ràpidament, sinó es corre el risc que germinin.

### Com es fa un bròquil bord

Durant la prospecció diverses persones van parlar del bròquil bord com una varietat que fan els pagesos. S'agafava llavor de col-i-flor (blanca), i llavor de bròquil vermell, a camp es feia una renglera de cada i es marcava. Com que florien a l'hora es creuaven les varietats i es collia la llavor per separat, la de la col-i-flor borda i la del bròquil bord.



La llavor es deixava assecar a la planta i després amb una totxana es rascaven per a treure-les de les petites tavelles. Un cop fora es separaven passant-les per un sedàs i si calia es ventaven per acabar-les de netejar. De la planta de bròquil surten dos tipus de llavors, de bròquils normals i de bròquils bords, que quan creixin seran més grossos. Per tant cal saber-los distingir en el planter, abans de trasplantar-los ja que el bròquil bord necessita un marc de plantació més gran. En el cas de la llavor de col-i-flor passa el mateix, es produeix col-i-flor normal i borda de color blanc tacat, capçada més grossa, alhora que més resistents al fred.

Primer es menja la col-i-flor normal i la borda es deixa per més entrats els freds, “una autèntica delícia”, com les que es feien abans i que ara ja no se’n fan.

### Any de pluges o any de vent

Sempre es diu que els pagesos miren tot el dia al cel, i no és d’estranyar ja que la seva feina en depèn. Però savis pagesos saben que el cel et parla d’avui i de demà, però que cal observar la natura per a saber-ho en dies i setmanes d’antelació. És aquesta observació de la natura el que va observar en Ciceró quan va dir que: “*L’agricultura és la professió pròpia del savi...*” i d’aquí que puguem saber mirant el plomall de les canyes de la riera, si serà un any de pluges o un any de vent.

Si el “*plumero*” de les canyes creix alt serà un any de vent, en canvi si creix estarrufat serà un any de pluges.

### El calçot

El calçot és simplement una ceba, que la observació i el saber fer pagès, han sabut catapultar fins a dalt de tot del mercat hortícola. La seva estacionalitat ajuda a que quan és època de calçots tothom en mengi, al contrari que els cogombres o els tomàquets, a ningú se li passa pel cap demanar calçots al mes de juny o de novembre.

La terra dels calçots és sens dubte a Valls i per extensió Tarragona, però no podem negar que al Maresme tenen, si més no, el clima idoni per a fer-ne. El cultiu de calçots té el seu art, primer es sembra la llavor al febrer, i es trasplanten a l’hort a l’abril. Cap al juny-juliol es cullen les cebes seques que es sembraran a finals d’agost i es cullen (sempre que hagin estat ben calçades) de mitjans de desembre fins ben entrat el març de l’any següent.

### La guerra de les maduixes

Les maduixes apareixen al Maresme a partir dels anys ’50 (tot i que alguns parlen de finals dels anys ’20). Inicialment eren conegudes les maduixes de Calella i per a què funcionin han d’estar encarades al sud, i les va cultivar per primer cop un pagès que les va portar de França. Les feien en secà i van tenir prou èxit per anar-se escampant per tota la Comarca.

Inicialment les primeres varietats foren franceses (Cambridge) i posteriorment es van introduir les varietats americanes, arribades de Califòrnia: Tioga, Douglas, pajaru, gaviota, camarrossa, Candonga, festival, fresno, solana... Van arribar a haver-hi més de 650 ha cultivades de maduixes als anys ’80, però els ’90 passaren dues coses que van fer canviar

el rumb del cultiu de la maduixa: Huelva va entrar al mercat i els sòls esgotats es van deixar de desinfectar amb “gas de bromuro”<sup>27</sup> degut a la seva toxicitat.

La majoria dels productors es van arruïnar a causa de la baixada del preu de la maduixa, que va baixar a més de la meitat en menys de 2 temporades, agreujat per les despeses de desinfecció les pèrdues econòmiques van augmentar encara més. Els pagesos que van resistir van haver d'afrontar nous canvis tant en el seu maneig, com en l'elecció de noves varietats, així al Maresme van deixar de fer varietats de primavera (que produeixen abril-juny quan hi ha el màxim de competència amb Huelva) per escollir varietats de dia neutre com la seascape, la diamante i actualment l'Albion, apostant clarament pel mercat local, de temporada, i el valor afegit de la qualitat del producte.

### El sexe dels tomàquets

Expliquen que els tomàquets, al igual que altres cultius com el meló o la síndria, tenen sexe i n'hi ha de masculins i de femenins. Si tenen el cul enfonsat són femelles i les seves llavors faran millors tomaqueres i seran més productives. En canvi si tenen el cul en punta o més sortit són mascles i millor no guardar-ne llavor.

### Les maduixes escaladores

Una de les coses més sorprenents de les visites a pagesos del Maresme són els camps de maduixes, aquests es troben situats en terrenys amb una gran pendent, perquè és necessària la incidència de la radiació solar per a escalfar el sòl (bàsicament sauló) i garantir una bona naixença i producció.

---

<sup>27</sup> Bromur de metil (BrCH<sub>3</sub>) és un gas líquid incolor i inodor, molt eficaç en desinfecció dels sòls agraris que degut a la seva volatilitat, i com a gran depredador del ozó (O<sub>3</sub>) té restriccions d'ús a tot el món.

# Bibliografia

---

- **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.** *Autors varis.* Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Generalitat de Catalunya.
- **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.
- **Article/entrevista sobre el pèsol garrofal:**  
<http://racoviu.blogspot.com.es/2011/07/pesols-amb-denominacio-dorigen.html?m=1>
- **Papers de vi nº5.** Revista de la DO Alella. (2010)
- **Gastroteca.cat:** [http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-productes/pesol\\_de\\_llavaneres/](http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-productes/pesol_de_llavaneres/)
- **Video/article pèsol floreta.** *S. Noè* (2015). La Terra núm. 412.  
[https://www.youtube.com/watch?v=2oDV8Tq-7N4&list=UUst0V1OTgqH4ksEBG\\_Ofa7w](https://www.youtube.com/watch?v=2oDV8Tq-7N4&list=UUst0V1OTgqH4ksEBG_Ofa7w)
- **Viquipèdia, l'enciclopèdia lliure:** <http://ca.wikipedia.org/wiki>



# Maresme

## 2014-2015