

**TRABAJO FIN DE MÁSTER
MÁSTER OFICIAL EN
AGROECOLOGÍA: UN ENFOQUE PARA LA
SUSTENTABILIDAD RURAL.**

**LA MEMORIA BIOCULTURAL
CAMPEESINA DE LAS MUJERES EN LA
COMARCA DEL BAGES, BARCELONA.**

Octubre 2015

AUTORA

Cristina Espejo Biosca

DIRECTORES

Narciso Barrera-Bassols

Emma Siliprandi



*A mi madre y a mi padre,
que cuidaron de esta semilla con tanto amor.*

*A mis ancestras y mis ancestros,
por permitir-me vivir esta vida y traer-me la memoria.*

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi familia el apoyo y paciencia que siempre me han dado y más aún con la realización de este máster y este trabajo, gracias por estar siempre. Le dedico unas líneas a mi abuelo materno, hombre de gran corazón que me enseñó desde pequeña a apreciar la huerta y el entorno en el que vivimos. A mi abuela paterna otras tantas, campesina andaluza que entre olivos paso su juventud y tuvo el valor de adentrarse en nuevas tierras y cuidar una gran familia, para ti también es este trabajo, a ti que te fuiste en estos días. A mi tía abuela, que también te fuiste hace poco, por enseñarme del arte, de hacer ciudad y de la política.

Mireia a ti te agradezco las horas pasadas en la huerta y otras tantas en cursos y visitas agroecológicas y permaculturales, eres una brizna de esperanza. Patri, por acompañar-me en mis discursos y debates sin fin. Gemma, Vero, Laura, Nina, Cris, por estar ahí en los sueños y esperanzas. A todas, gracias por el acompañamiento emocional en estos meses.

A mis compañeras y compañeros de Brasil, por hacer-me ver que existía un mundo diferente, una tierra al revés. A quien me hablo por primera vez de la agroecología allá en Brasil, Bruninha.

A las compañeras de Juga-la! por abrir-me esta ramita de mi árbol tan bonita, por hacer un verano lleno de sonrisas y permitir-me estar y conocer la zona de estudio en profundidad.

A las compañeras y compañeros de máster, que alegría de vida conocer cada uno de vuestros árboles vitales, gracias por compartir el amor hacia la tierra y por el apoyo “virtual” en estos meses de trabajo de campo.

A mis directores de este trabajo Narciso Barrera-Bassols y Emma Siliprandri que en la lejanía y sus múltiples compromisos han estado dándome apoyo hasta el final.

Agradezco las aportaciones de Marta Rivera y Rosa Binimelis en el camino a la tesis doctoral surgida de este TFM.

A Marina Vilaseca por la posibilidad de realizar las entrevistas conjuntamente a ella y al personal de la Cooperativa L'Arada de Manresa, gracias por adentrar-me en Sant Mateu del Bages.

A las universidades de la UNIA, UCO y UPO por hacer posible este máster y todo lo que ello conlleva.

ÍNDICE

1. Introducción
 - 1.1 Justificación
 - 1.2 Objetivos
 - 1.3 Metodología
2. Marco teórico
3. Marco territorial
4. El agroecosistema a principios del siglo XX
 - 4.1 Los aprovechamientos del bosque
 - 4.2 La viña, los olivos y los frutales
 - 4.3 Los campos de cultivo
 - 4.4 La Huerta
 - 4.5** La sequía de Cardona
 - 4.5 La cabaña ganadera
4. Evolución de la mujer agraria/campesina del siglo XX al siglo XXI
 - 5.1 La Masía y el Mas, la explotación agraria
 - 5.2 Tareas agrarias en el Mas
 - 5.3 Mecanización y desarrollo agrícola
 - 5.4 La mujer agraria hoy.
6. Conocimiento tradicional ecológico en la primera mitad del siglo XX
 - 6.1 Los cereales
 - 6.2 El proceso de cosechar garbanzos y guisantes
 - 6.3 Las setas
 - 6.4 El Jabón
 - 6.5 Elaboración de conservas
 - 6.6 Conservación del cerdo
 - 6.7 Remedios naturales
 - 6.8 Mato, quesos y leche
7. Conocimiento tradicional contemporáneo
 - 7.1 La huerta
 - 7.2 Huertas y crías de animales de corral
 - 7.3 Huertas y ganado
 - 7.4 El ganado caprino integrado al agroecosistema
 - 7.5 Apicultura
8. Conclusiones
9. Bibliografía
10. Anexos

1. INTRODUCCIÓN

El trabajo de investigación que encuentra entre sus manos es el resultado del Trabajo de Final de Master en Agroecología, un enfoque para la sustentabilidad rural, realizado des del Programa Oficial de Postgrado de la Universidad de Córdoba (UCO), de la Universidad Pablo Olavide de Sevilla (UPO) y de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) en el curso 2014-2015.

El presente trabajo busca describir los conocimientos tradicionales ecológicos del noroeste de la comarca del Bages, con un enfoque de género, buscando visibilizar el papel de las mujeres en la gestión del medio agrario, por eso el trabajo de campo se realiza sólo a través de la voz de las mujeres que viven y se dedican al campo, para escuchar des de su vivencia y experiencia directa como el conocimiento tradicional ecológico fue utilizado y continua siendo utilizado y como se ha experimentado el cambio en el campo, con especial énfasis en la mujer campesina, con la transición de una economía campesina a una economía de mercado.

Dar voz a las historias de mujeres campesinas que se dedican o se han dedicado a la agricultura y la ganadería supone sistematizar conocimientos sociales y ecológicos del desarrollo del medio rural del periodo histórico contemporáneo. El periodo histórico en el que se enmarcan los conocimientos ecológicos recopilados se encuentra des de inicios del siglo XX a la actualidad, para esto se han entrevistado mujeres mayores, de entre 93 y 66 que nos cuentan sus recuerdos de infancia y de sus madres al igual que sus historias de vida y mujeres jóvenes, de entre 32 a 65 que nos relatan sus actividades diarias y también las actividades de sus madres y los recuerdos de su infancia, así hemos podido reconstruir una parte de la historia agraria del noroeste del Bages en la voz de mujeres campesinas.

Este trabajo se divide en 8 capítulos, en 4 de ellos se exponen detalladamente los resultados de la investigación. En el **capítulo uno** se dan a conocer los objetivos de investigación, la justificación de la investigación y la metodología utilizada para llevar-la a cabo. En el **capítulo dos** se hace una breve referencia a los trabajos académicos existentes que permiten afirmar la relevancia académica de la investigación y de los que son la fuente teórica de la misma. En el **capítulo tres** se hace una descripción del territorio donde se enmarca el trabajo de campo para contextualizar las informaciones recapituladas y expuestas en los siguientes capítulos.

A partir de aquí, los capítulos exponen los resultados obtenidos en el trabajo de campo, así, en el **capítulo cuatro** se detalla el agroecosistema existente a inicios del siglo XX, antes de la mecanización e industrialización del sector agrario, esto se ha hecho a partir de los testimonios de las mujeres, lo que permite hacer una reconstrucción del paisaje y del agroecosistema de aquel entonces. En el **capítulo cinco** se hace un análisis de la mujer campesina des del siglo XX al siglo XXI, aquí se describe el funcionamiento socio-económico del campesinado del siglo XX y del siglo XXI, centrándonos en las tareas de las mujeres y en la evolución del sector agrario debido a la revolución verde. En el **capítulo seis** se describe con detalle el conocimiento tradicional ecológico manejado por mujeres campesinas en función de las tareas que desempeñaban en la primera mitad del siglo XX. En el **capítulo siete** se describe el conocimiento tradicional contemporáneo con la figura de diferentes campesinas de la zona, relatando la diversificación de tareas y de usos que

realizan en la finca y la gestión de la misma, así en este capítulo comprendemos el papel actual que tiene la mujer en el sector agrario y en el medio rural así como el uso que continua haciendo de los conocimientos tradicionales ecológicos. Por último, en el **capítulo ocho** se recogen las conclusiones y valoraciones.

1.1 Justificación

Para la agroecología es fundamental recuperar los conocimientos campesinos de manejo ecológico de los agroecosistemas para poder conservarlos y reproducirlos por la eficiencia ecológica que estos han demostrado tener. El conocimiento tradicional ecológico sufrió una gran erosión con el impacto de la Revolución Industrial y es un elemento de alto valor para un desarrollo social perdurable basado en los recursos endógenos de una zona (1994, Sevilla Guzmán, E. Alonso, Mielgo A.M.). Por esta razón, el trabajo de investigación se centró en la memoria biocultural y en la recuperación de los conocimientos ecológicos tradicionales de una zona particular.

En el camino de crear una sociedad justa, equitativa y ecológicamente sostenible, las dimensiones ecológicas y ecofeministas son imprescindibles, ambas proponen poner la vida en el centro para convivir de forma armónica con los límites físicos del planeta (ecodependencia) y los límites biológicos de los seres humanos (interdependencia). (2014, Herrero, Y. en Carrasco, C.) Así como la agroecología se formula a partir de la conciencia de los sesgos del antropocentrismo y el etnocentrismo, el ecofeminismo aporta el enfoque de género y la conciencia del sesgo del androcentrismo para un desarrollo socialmente justo y sostenible (2014, Soler, M y Pérez, N. en Siliprandri, E. y Patricia Zuluaga, G.). Por esta razón se ha decidido centrar la investigación en las mujeres y en su papel dentro del sistema agrario, como contribución a la teoría agroecológica, esta vez, sin olvidarnos del sesgo de género.

Delante de la desvalorización histórica de la mujer campesina e agraria y de la invisibilización de la experiencia para dar valor a sus actividades laborales desde su propia óptica, (2008, Binimelis, R. et al.) este trabajo pretende ser una aportación a los estudios de género para dar reconocimiento, valor y visibilidad a las multitareas que desempeñan en el medio agrario, a su historia individual en el camino de dedicarse al sector agrario y a su papel, sumamente importante, para que el medio rural continúe vivo y sano.

Así mismo, esta investigación requiere de mayor grado de profundidad, por la gran complejidad de información extraída y por los aportes teóricos que puede ofrecer, por esto, se continuará en una tesis doctoral.

1.2 Objetivos

El objetivo principal de esta investigación es;

Identificar y describir el conocimiento ecológico tradicional ligado a las campesinas y al

mismo tiempo mostrar como éste continua vivo gracias al trabajo de las mujeres campesinas en el noroeste de la comarca del Bages.

Para poder realizar el objetivo principal se han definido los objetivos específicos siguientes.

1. Realizar una aproximación histórica del agroecosistema pre mecanización agraria acorde a la memoria biocultural de los testimonios de las campesinas del noroeste del Bages.
2. Describir los conocimientos tradicionales y las tareas de las mujeres campesinas en el siglo XX.
3. Realizar una aproximación al estado presente de la memoria biocultural de las mujeres campesinas mediante la descripción de los conocimientos tradicionales y de las tareas agrarias realizadas actualmente.
4. Describir y analizar el proceso de emancipación socioeconómica de las mujeres campesinas. De la economía campesina a la economía de mercado.

1.3 Metodología

Para alcanzar los objetivos propuestos en el trabajo de investigación se ha optado por la metodología cualitativa, esta nos ha permitido escuchar las historias de vida de las mujeres campesinas y profundizar en los conocimientos tradicionales que poseen.

Las técnicas cualitativas permiten enfocar el tema de la investigación desde la experiencia directa y la cercanía con los sujetos investigados. La información extraída viene dada por las palabras y los discursos, los datos son completos y ricos en diversidad. Los resultados son locales y sólo pueden ser aplicados como generales en un marco espacio-temporal similar. (2009. Conde, F.)

Las técnicas que se han utilizado han sido las entrevistas en profundidad, las historias de vida y la observación participante en los municipios del noroeste del Bages; Cardona, Navás, Sant Mateu del Bages y Súria. El universo de estudio ha sido acotado por el género, mujeres, por la dedicación laboral, sector agrario, y por la vivienda *a Pagès*, en masías, adjetivo que para el área de estudio tiene un significado completamente campesino.

Se han entrevistado un total de 22 mujeres, con edades desde 32 años hasta 93 años, algunas de ellas activas en el régimen de autónomos agrarios. Así se ha hecho una distinción de la técnica utilizada según si estas eran trabajadoras agrarias o no. Para las mujeres activas laboralmente se ha procedido a una entrevista en profundidad semiestructurada, con un guion de preguntas, que se trataba sin el orden establecido y dejando espacios abiertos para que ellas pudiesen responder y tratar temas no establecidos en el guion. Para las mujeres que ya disfrutaban de la jubilación, se les ha hecho entrevistas en el formato historias de vida, permitiendo así, obtener informaciones del pasado, incluyendo preguntas específicas del cuestionario y dejando espacios abiertos también.

Las entrevistas se han complementado con la observación participante de la investigadora, que he residido en la zona de estudio durante unos meses, esto ha ayudado a acabar de comprender la dinámica territorial, a poder desarrollar mayor confianza con las campesinas y comprender mejor sus vidas.

Al definir el objetivo de investigación y establecer la zona de estudio, lo primero que se hizo fue preguntar a los conocidos de la comarca, poner-se en contacto con asociaciones de intereses cercanos a la agroecología y revisar las guías de productores ecológicos o locales de la comarca. Me parece importante resaltar que se localizaron en las guías disponibles un total de 26 mujeres en la comarca del Bages implicadas en la producción ecológica, artesanal y/o local.

De esta primera aproximación a las campesinas de la comarca se hicieron los primeros contactos y entrevistas y estas campesinas me proporcionaron el contacto de otras mujeres dedicadas al sector agrario. También se caminaron las áreas donde predominan las huertas y los campos de cultivos entablando conversaciones con agricultores de la zona y se conversó con personas no dedicadas al sector agrario pero residentes en la zona de estudio sobre la investigación.

Cabe resaltar la importancia de la Cooperativa *l'Arada*, con sede en Manresa, en este proceso de la investigación, pues de un primer contacto con Marina se acordó realizar las entrevistas en el municipio de Sant Mateu del Bages conjuntamente, posteriormente también fueron cedidas algunas de las entrevistas realizadas por su equipo. *L'Arada* está realizando un trabajo participativo en el municipio para recuperar la memoria histórica, la memoria de los bosques y para realizar un Programa de Dinamización Territorial en él.

Para corroborar informaciones del pasado agrícola se ha visitado el Archivo Histórico de Cardona y el museo municipal de Sant Mateu del Bages.

Con el propósito de mantener la privacidad se ha atribuido un código a cada mujer entrevistada. A continuación se muestra una tabla con los perfiles de cada entrevistada.

Atributos de la muestra

Codigo	C1	C2	S1	C3	S2	C4	
Edad		48	80	38	60	65	46
Lugar	Cardona	Cardona	Castelladral	Cardona	Castelladral	Cardona	
Codigo	C5	S4	S5	SM1	SM2	SM3	
Edad		71	32		81		59
Lugar	La Coromina	Manresa	St. Maria d'O	Sant Mateu	Sant Mateu	Sant Mateu	
Codigo	SM4	SM5	SM6	SM7	SM8	SM9	
Edad		93	84		76		79
Lugar	Sant Mateu	Sant Mateu	Sant Mateu	Sant Mateu	Sant Mateu	Sant Mateu	
Codigo	SM10	SM11	SM12	SM13			
Edad		78		64	79		
Lugar	Sant Mateu	Sant Mateu	Sant Mateu	Sant Mateu			

Fuente: propia a partir de las entrevistas.

La exposición de los resultados de las entrevistas se ha organizado en 4 apartados, cada uno respondiendo a un objetivo específico. El capítulo cuatro y seis han seguido la lógica tipológica, así por tipos de usos del suelo o cultivos o tipos de alimentos o tareas se describe el agroecosistema de la región de estudio y los conocimientos tradicionales del pasado. Un capítulo se ha dedicado a hacer un análisis de la evolución de la mujer en el sector agrario, este se ha hecho a partir de tablas tipológicas con la información de las entrevistadas y de un resumen de las experiencias que ellas nos cuentan. Para describir los conocimientos tradicionales contemporáneos y el proceso de emancipación socioeconómica de las campesinas se ha optado por una descripción de la vida, la finca y las tareas de las mujeres que hoy en día se dedican a la actividad agraria, recogido en el capítulo siete del trabajo.

2. MARCO TEÓRICO

La modernidad y su modo de vida han hecho que muchos de los conocimientos tradicionales sobre el mundo que nos rodea hayan quedado olvidados o marginados. No ha sido mejor suerte para el campesinado, grupo social al que se ha reducido mediante la Revolución Verde y las presiones ejercidas por el sistema económico dominante, el Imperio de los mercados globalizantes (2008, Ploeg, J.) (2010, Pérez-Vitoria, S.)

La marginalidad no implica la desaparición o muerte de un grupo social y de los conocimientos adquiridos y utilizados por el mismo. La marginalización corresponde a invisibilizar en las esferas de poder, ya sean estas económicas, políticas o académicas, conocimientos y prácticas que difieren de las reglas marcadas por dichas esferas, y en otros casos más severos, corresponde a la ilegalización o penalización de prácticas y de ideas contradictorias a los intereses dominantes. (2010, Calle, A y Gallar, D.) (1994, Sevilla Guzmán, E. Alonso, Mielgo A.M.)

Así, aunque los conocimientos tradicionales ecológicos hayan sido marginados, estos continúan vivos en sus lugares de origen, y siguen siendo practicados en la cotidianidad o por lo menos, se mantienen vivos en las memorias de las gentes. La antropología, las ciencias ambientales, la sociología, la geografía y la agroecología son ciencias que se han preocupado por estos conocimientos como forma de buscar la sostenibilidad y el mantenimiento del paisaje.

El foco de estudio de la etnoecología es el conocimiento, los saberes, las prácticas, las creencias y las cosmovisiones que diferentes grupos humanos desarrollan y vivencian sobre su medio ambiente. Los estudios se centran en el conocimiento local ecológico, valorándolo como sistemas de conocimiento lógicos y complejos, cómo este conocimiento se articula para el manejo de los recursos naturales y finalmente que pueden aportar estos conocimientos para el desarrollo humano de forma sostenible e integral. (2007, Reyes-García, V. Martí Sanz, N.)

La sabiduría se adquiere a través de la experiencia cotidiana, de la forma de vivir y de mirar las cosas. La sabiduría se enraíza en la experiencia personal, concreta y directa con el mundo. El sabio aprovecha su propia experiencia personal y los conocimientos empíricos sobre las cosas. (2008, Barrera-Bassols y Toledo, V.)

El concepto de Memoria Biocultural permite poner de relieve el conocimiento acumulado por los grupos humanos de diferentes áreas geográficas de la tierra en relación a su espacio vivido y la modificación del paisaje para cocrear los diferentes agroecosistemas, a la domesticación y la diversificación de especies (biodiversidad cultivada) y al manejo de recursos naturales. Víctor Toledo y Narciso Barrera-Bassols, 2008, han abierto todo un campo de reflexión a través de sus trabajos en etnoecología y geografía de América Latina en relación a la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Está radica en la biodiversidad cultivada y en la domesticación y diversificación de especies, la Memoria Biocultural de la especie humana (2008, Barrera-Bassols y Toledo, V.).

El Inventario Español de los Conocimientos Tradicionales relativos a la Biodiversidad, regulado por el Real Decreto 556/2011, de 20 de abril, demuestra la importancia política y ecológica de registrar los conocimientos y las prácticas que aún están en uso, por el papel que tienen en el mantenimiento de los agroecosistemas, en la alimentación y la salud, en el uso de materias primas y de recursos naturales y por la importancia que puedan tener en el futuro. (2014, Pardo de Santayana, M. et al.,) (2010, Reyes-García V. et al.)

La Agroecología es una ciencia integral que nace de la Agricultura Ecológica y de la preocupación medioambiental por el sistema agroalimentario actual, se materializa como una estrategia de desarrollo local sostenible por abordar no solo la dimensión ecológica y técnico-agronómica, bajo una constelación de saberes campesinos, agronómicos y post-industriales, sino que también incorpora la dimensión socioeconómica y cultural del medio rural y la dimensión socio-política del sistema agroalimentario. La visión agroecológica defiende la recuperación del papel de la agricultura en la generación de riqueza social, cultural, económica y ecológica des de una visión de sustentabilidad. (2013, López García, D. Guzmán Casado, G.) Autores como Altieri, Sevilla, Gliessman, Nichols, González de Molina, Guzmán Casado, Toledo entre otros, han participado activamente para vertebrar la propuesta académica, técnica y social de la Agroecología a nivel global. Des de este enfoque pluriépistemológico se ha demostrado que el conocimiento acumulado sobre los agroecosistemas en el pasado puede aportar soluciones específicas de cada lugar para resolver los problemas sociales y medioambientales de la época contemporánea (Sevilla Guzmán, E.) (2009, González Santiago, M. V. Fernández Reynoso, D. S.).

La agroecología política busca incidir en las políticas públicas y en los espacios de decisión sobre el sistema agroalimentario y el desarrollo sostenible, articulando-se con fuerza a través de la propuesta de Soberanía Alimentaria de los pueblos. Bebe de la Economía Ecológica, la Ecología Política, la Ética Ambiental, la Economía Social y Solidaria, la Economía Feminista y el Ecofeminismo, principalmente. (2010, Calle, A. Gallar, D.)

El ecofeminismo es una corriente teórica nacida de la unión del ecologismo con el feminismo. Su crítica se entra en denunciar las relaciones opresivas que se dan hacia las mujeres, las minorías y hacia la naturaleza e intenta superar la oposición naturaleza/cultura, público/privado, hombre/mujer y capital/vida. Sus esfuerzos se desarrollan en la construcción de una política y ética ambiental que integre el género como categoría de análisis y que sitúe la reproducción de la vida en el centro de las relaciones humanas. (2014, Patricia Zuluaga, G. en Siliprandi, E. y Patricia Zuluaga, G.)

La economía feminista de la ruptura trabaja des de las categorías de análisis económico para situar en el centro el análisis de la sostenibilidad de la vida, con los procesos de producción y reproducción bajo el mismo valor analítico, afirmando que existen más esferas económicas que las monetizadas y que estas esferas tienen que ser definidas para cada contexto en relación con los efectos que tienen sobre la vida humana y el medio en que se desenvuelve la misma. (2005, Pérez Orozco, A.)

Las mujeres están siendo pioneras en el campo de la agricultura ecológica y de la puesta en valor de los sistemas artesanales de producción alimentaria. Ellas tienen actualmente un papel muy importante en el medio rural en dos vertientes, la utilización de prácticas agroecológicas y el mantenimiento del conocimiento ecológico tradicional por una parte, y la estabilidad demográfica y

la dinamización del tejido social y económico del medio rural, por otro (2001. Baylina Ferré, M. García Ramón, M.) (2007, Sampedro, R y Camarero, L). Sin olvidar-nos de la importancia para alcanzar la Soberanía Alimentaria de nuestro territorio, con las connotaciones positivas para el desarrollo del resto del mundo global actual. (2012, Binimelis, R., Ecurriol, V. Rivera-Ferré, M.)

Aunque en las últimas décadas la mujer rural ha empezado a tener una posición de legalidad económica dentro del tejido agrario español y ha empezado a tomar posición social y política dentro de las instituciones agrícolas, aún quedan muchas dificultades a superar y necesidades a cubrir. Por eso, creo que es de vital importancia centrar la atención sobre estas mujeres rurales, analizando su situación actual a través de su historia de vida para detectar espacios vacíos donde aportar soluciones estratégicas para el mantenimiento de sus actividades agroecológicas. Permitiendo así que las actividades de valor para la sostenibilidad integral del medio rural sean cada vez más permeables y de fácil acceso para la población en general. (2008, Binimelis, R. et al.) (2009, Guzmán, G. Soria, J. Haro, S.) (2009, Camarero, L. et al.)

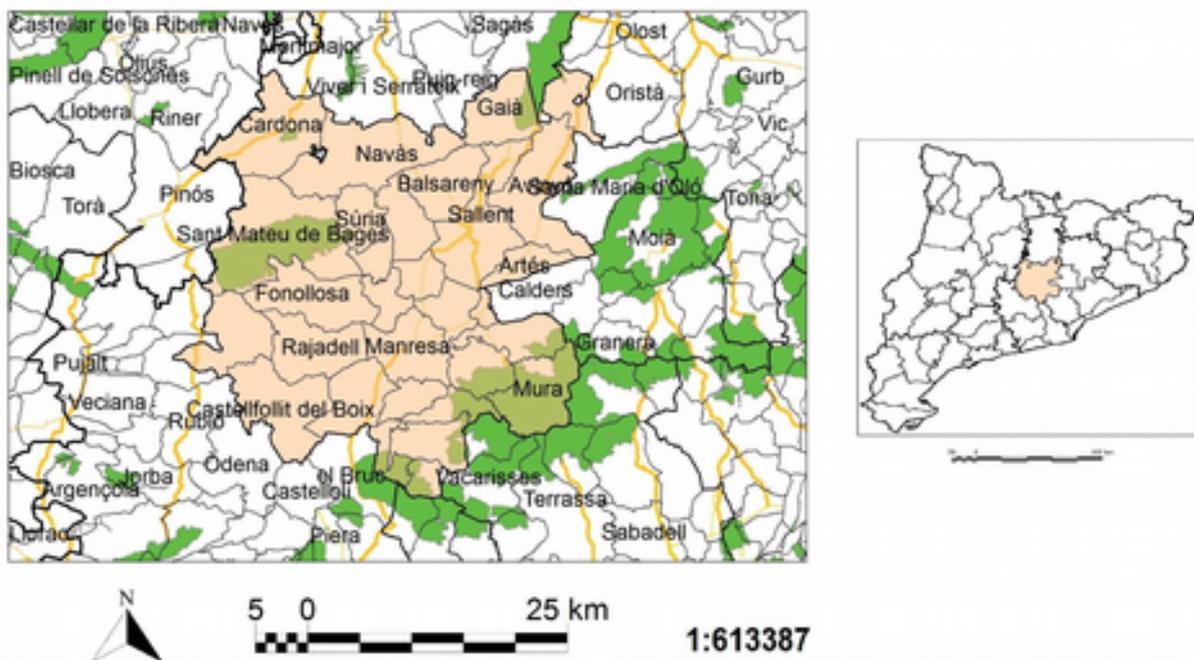
3. MARCO TERRITORIAL

El estudio se ha realizado en la zona noroeste de la comarca del Bages, en los municipios de Sant Mateu del Bages, Súria, Navàs y Cardona. Estos municipios están conectados por la carretera comarcal C-55 que une Manresa con Solsona y sigue el curso del río Cardener.

La comarca del Bages pertenece a la provincia de Barcelona, y se encuentra en el centro-norte de Cataluña, su capital Manresa mantiene unas fuertes conexiones con las ciudades pequeñas y medianas y los pueblos de la misma comarca, en ella se encuentran servicios y comercios y es un punto fuerte de la distribución y comercialización de los productos alimentarios de la zona. Todo y que la ciudad ofrece todos los servicios necesarios, incluso con una Universidad, las relaciones de la población del Bages con Barcelona y ciudades cercanas a ella son fuertes y constantes por motivos de trabajo y búsqueda de servicios de la gran ciudad. La distancia de Manresa a Barcelona és de 57,9 km por carretera.

La zona de estudio, localizada al noroeste de la comarca, se encuentra cercana a las comarcas del Solsonès, al noroeste, del Berguedà, al norte, y de la Anoia, al oeste, con las cuales mantiene relaciones por cuestiones de trabajo, comercio, ocio o por vínculos personales. Todo y así, los flujos de movilidad son más constantes y en mayor cantidad para la ciudad de Solsona, la capital del Solsonès, y Manresa, la capital de la comarca.

Mapa de la comarca y su situación en Cataluña.



Fuente: Propia a partir del Mapa comarcal del ICC,
En marrón la comarca del Bages, los nombres corresponden a los municipios. En verde las áreas

protegidas y en amarillo los caminos ganaderos.

La **población** del Bages para el 2014 era de 184.403 personas, con una superficie de 1.299,1 km² y una densidad de población de 141,9 hab/km² para el total de la comarca. Para los municipios de estudio, Navàs es el que presenta mayor población, con 6.117 habitantes, pero nuestro estudio se centra en el área de poblamiento más disperso de este municipio. Le sigue Súria, con 5.999, municipio que tiene la menor superficie y en el que su población se concentra en la ciudad del mismo nombre. A continuación Cardona, con 4.921 habitantes, la mayoría de ellos también concentrados en la ciudad de su mismo nombre y Sant Mateu del Bages con 644 habitantes.

Datos de población para los municipios del noroeste de la comarca del Bages. 2014

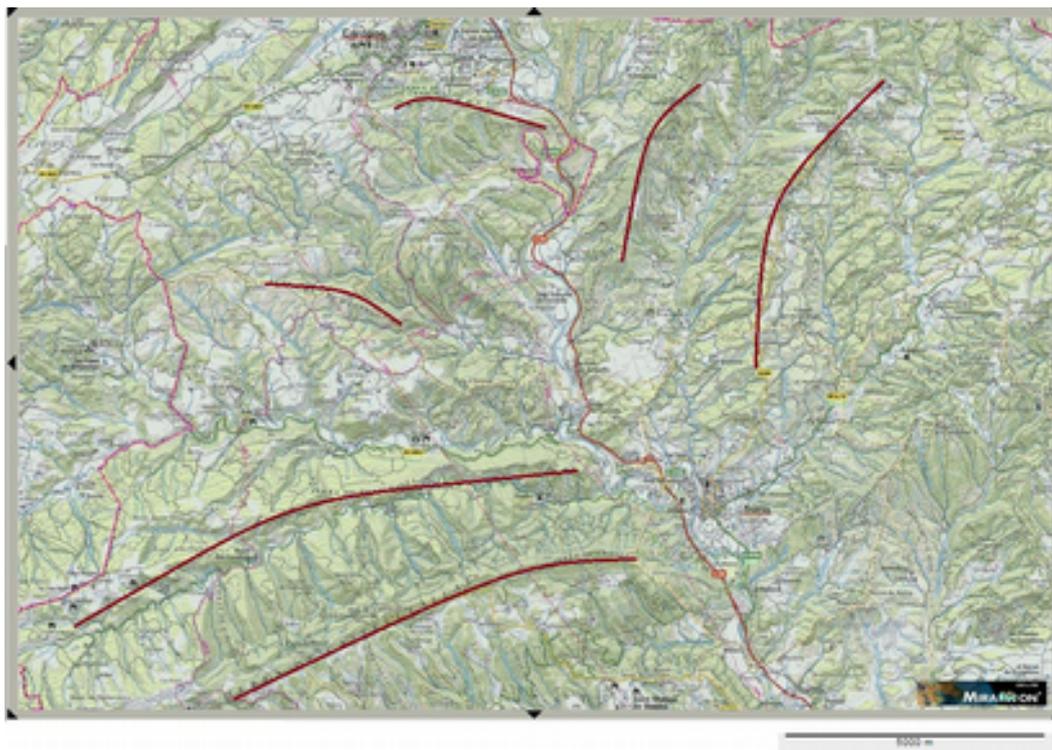
	Población <i>hab</i>	Densidad de población <i>hab/km2</i>	Superficie <i>km2</i>	Altitud <i>m</i>
Cardona	4.921	73,8	66,2	507
Navàs	6.117	75,9	80,6	370
Sant Mateu del Bagès	644	6,3	102,9	569
Súria	5.999	254,2	23,6	326
Bages	184.403	141,9	1.299,1	

Fuente: propia a partir de los datos del Idescat.

Para hacer-nos una idea de las **pautas de establecimiento de la población** sobre el territorio, destacan las ciudades de Súria y Cardona como centros de población importantes. La densidad de población de Sant Mateu del Bagès, con 6,3 habitantes por km², es representativa del resto de dinámica poblacional sobre la superficie del territorio, esto por una parte es debido a la orografía cambiante de la zona y por la existencia del poblamiento situado en Masías y Masos, heredero de la una estructura económica basada en los usos agrícolas. Así, cuando nos alejamos unos kilómetros de los centros urbanos nos encontramos con un poblamiento disperso en caseríos de grandes dimensiones, la llamadas Masías, rodeadas por campos de cultivos y bosques que pertenecen a la extensión del Mas, espacio dónde se realizaban y se continúan realizando las tareas agrícolas, todo y que actualmente, algunas de ellas están en abandono.

El **relieve** de la zona es de montes bajos y sierras, con el pico más alto en Puidellívol, 904 metros. Al sudoeste se encuentra la Sierra de Castelltallat, de orientación este-oeste y protegida con el Plan de Espacios de Interès Natural (PEIN), hacia el norte le sigue la Sierra de Torribalta, de las Garrigues y de les Tresserres, con la misma orientación. Al otro lado del rio, en el este de la región, las sierras siguen la orientación norte-sur, la más cercana al Cardener es la Carena del Coll d'en Guineu y le sigue la Serra de Castelladral.

Mapa topográfico del noroeste del Bages



Fuente: propia a partir del Mapa topográfico del ICC en línea. En marrón las Sierras descritas en el párrafo anterior.

Está atravesado por el río Cardener, con un caudal medio de $6,5 \text{ m}^3/\text{s}$ y en el cual llegan diferentes afluentes, como la riera de l'Aigua d'Ora y una serie de rieras y torrentes. La presencia del río proviene a la región de tierras aluviales óptimas para los cultivos y con la posibilidad de regadío, estas tierras las encontramos en Cardona, Sant Salvador de Torroella, Valls de Torroella y Súria, bordeando el río.

Picos de altitud en la región por orden de altitud

Pico	Localización	Altura (m)
Puigdellívol	Sierra de Castelltallat	904
Sant Quinti	Bergús	715
Serrat de l'Obaga Negre	Carena del Coll d'en Guineu	700
Castelladral	Sierra de Castelladral	682
El Remei	Costa de Segalers (Cardona) La Serra – Serra de les	677
Cambell	Garrigues	645

Fuente: propia a partir de los datos del mapa comarcal de Catalunya, nº 7 Bages, 2012.

El **clima** de la comarca es de tipo mediterráneo continental de baja altitud o de media montaña. Se caracteriza por una pronunciada oscilación térmica y una pluviosidad escasa. Se encuentran microclimas locales producidos por el relieve, la distancia al mar y la altitud. Así, en la plana del Bages, llueve una media de 500 y 600 mm anuales, mientras que en los municipios del sur con montañas importantes, superan los 700 mm anuales. En nuestra zona de estudio, localizada al noroeste, el clima se caracteriza por una mayor oscilación térmica y una baja pluviosidad, acentuada en el municipio de Cardona.

Los datos para Manresa, situada en medio de la plana del Bages, son de 13'8°C de media anual, mientras que en Cardona y Sant Mateu del Bages desciende un grado aproximadamente. En el caso de Sant Mateu, que es donde se encuentra la Sierra de Castelltallat, la media de las temperaturas máximas desciende a 19°, mientras que en Cardona esta es de 29,6°C.

La precipitación es menor que la de la plana para Súria y Cardona, mientras que en Sant Mateu ésta es mayor, con 600 mm anuales.

Temperaturas y precipitaciones por municipios

	Temperaturas Medias - °C			Precipitación mm
	Anuales	Máxima	Mínima	
Cardona	12,7	29,6	7,3	518
Sant Mateu del Bages	12,8	19	7,5	600
Súria		32,5	1,3	550
Manresa	13,8	20,2	7,4	585

	Temperaturas Absolutas °C	
	Máxima	Mínima
Cardona	40,4	-11,7
Sant Mateu del Bages	38	-6
Súria		
Manresa	36,2	-6,3

Fuente: Servicio meteorológico de Cataluña, para las estaciones de Pinós (Castelltallat) y de Clariana del Cardener (Cardona). *Camp d'Aprenentatge del Bages* para la estación de la Culla (Manresa). Periodo 1997-2013. Año 2009 para Pinós.

A nivel **geológico**, los materiales que encontramos son del periodo paleógeno del terciario, prácticamente son lutitas, areniscas, margas y calizas, provenientes de sedimentación marina, pues en el oligoceno esta zona estaba ocupada por el mar. Esta zona está catalogada como Conca potásica por sus importantes depósitos de sales sódicas y potásicas, originadas en el momento en que este mar se cerró al océano y se evaporó el agua, produciendo grandes concentraciones de sales. Cardona y Súria son importantes enclaves mineros salinos ya desde la edad media. (2004, Cerdan R, et al.)

La **vegetación** que encontramos en la zona se caracteriza por los bosques de árboles caducifolios y coníferas, bosquinas de colonización de pino blanco, bosques de pinaza y matorrales pre o post forestales (2004, Cerdan, H et al.). Dominan el pino blanco o carrasco (*Pinus halepensis*) y el alzar. En los matorrales pre o post forestales encontramos formaciones de máquias, garrigas (chaparrales) y brollas, comunidades vegetales densas de arbustos de hoja dura (esclerófilas), de una altura de 1,5-2,5 m, 0,5-1,5 m y 0,4-1 m respectivamente. En las brollas acostumbra a abundar el romero (*Rosmarinus officinalis*) y el brezo de invierno o bruguera (*Erica multiflora*). (2011, Vallès, F.)

En la zona de estudio y en toda la comarca del Bages son frecuentes los incendios forestales, en 1998 la Sierra de Castelltallat se vio seriamente afectada, al igual que en 1994 en la Sierra de Castelladral. Los bosques y la vegetación que encontramos está ligada a estos incendios, el estado de la vegetación actual es de regeneración del bosque primario.

Cronología de incendios por áreas afectadas en la zona de estudio

Año	Área afectada	Extensión (ha)
2007	Navàs – Cardona	337
2005	Cardona - Navàs – Berguedà	1.500
1998	Aguilar de Segarra – Sant Mateu del Bages. Cardona	5.280
1994	Fonollosa – St. Mateu del Bages – Callús – Súria – Castellnou – Balsareny – Navàs	14.400
1986	Súria – Castelladral	300

Fuente: Institución Catalana de Historia Natural, Bages (ICHN)

Destacamos para nuestro estudio, por su interés medicinal y gastronómico, un listado de hierbas silvestres utilizadas en la zona como conocimientos tradicionales, éstas son especies arbustivas que crecen en las brollas y en las garrigas.

Herbario de la vegetación del noroeste del Bages

Nombre científico	Nombre en castellano	Nombre en catalán
<i>Genista scorpius</i>	Aliaga o aulaga	Argelaga
<i>Erica multiflora</i>	Brezo de invierno, o bruguera	Bruc d'hivern
<i>Cistus clusii</i>	Romerina	Romaní mascle
<i>Dorycnium pentaphyllum</i>	Bocha	Botja d'escombres
<i>Thymus vulgaris</i>	Tomillo	Farigola o Timó
<i>Globularia alypum</i>	Coronilla de fraile o álipo	Foixarda
<i>Staehelina dubia</i>	Hierba pincel	Pinzell o farigola borda
<i>Helichrysum stoechas</i>	Manzanilla bastarda. Siempreviva	Sempreviva borda
<i>Thymelaea tinctoria</i>	Bufalaga	Bufalaga tintòria
<i>Lavandula latifolia</i>	Alhucema	Espígol o barballó

<i>Bupleurum fruticosens</i>	Hinojo de perro, Sanguinaria. Hierva de las siete sangrías	Botja groga
<i>Lithospetmim fruticosum</i>	Zulla silvestre	Aspro
<i>Hedysarum humile</i>	Lino amarillo	Lli campanulat
<i>Linum campanulatum</i>	Campanilla o correhuela	
<i>Convolvulus lineatus</i>	Consuelda	
<i>Delphinium pubescens</i>		
<i>Salvia officinalis</i>	Salvia	Salvia
<i>Mattinola tristis</i>	Alhelí del campo	
<i>Phlomis Herba-venti</i>	Aguavientos	
<i>Ruta montana</i>	Ruda silvestre	
<i>Rosa myriacantha</i>	Rosa espinosa o rosa de Alfacar	

Fuente: Vallès, F. 2001 y Font Quer, P. 1914.

La **Superficie Agraria Utilizada (SAU)** para la comarca del Bages es de 36.495 hectáreas y 1.249 explotaciones que representan el 2,1 % del total de Cataluña. Si hacemos una evaluación de la SAU en el período de 1999 al 2009 podemos ver que el total de hectáreas ha aumentado, aunque el número de explotaciones ha disminuido, lo que se traduce en un proceso de concentración de tierras y puesto en uso de nuevas, específicamente de tierras de secano, mientras que las de regadío disminuyen.

Para los municipios de la zona de estudio, el proceso de concentración de titularidad de tierras no se ha dado, más bien al contrario, ha aumentado el número de explotaciones y el total de hectáreas, especialmente en el municipio de Sant Mateu del Bages, con una diferencia de 18 explotaciones y 1.454 ha para el total de la SAU, y para el municipio de Cardona, con un diferencia de 11 explotaciones y 1.891 ha para el total de la SAU.

En cuanto los tipos de cultivos, los de regadío han descendido en todos los municipios, o se mantienen como en San Mateu del Bages, los titulares de explotaciones varían dependiendo del municipio, para Navàs y Súria disminuyen, aunque no tanto como en hectáreas, y para Cardona y San Mateu aumentan, destacamos este último con una cifra de 17 propietarios. Para los campos de secano, en cambio, aumentan en todos los municipios, con más relevancia en Cardona y Sant Mateu, con 15 explotaciones y 1.891 hectáreas más en el primero y 19 explotaciones y 1.453 hectáreas en el segundo. Podemos concluir con estas cifras que para la comarca y los municipios estudiados la Superficie Agraria Utilizada en regadío ha aumentado considerablemente en el período de 1999-2009, éste no lo ha hecho utilizando tierras de regadío sino con nuevas tierras y contrariamente a lo que sucede en la comarca, en los municipios de estudio no se visibiliza un proceso de concentración de propiedades. Así mismo, el proceso de aumento de SAU se da con más cantidad en Cardona y en Sant Mateu del Bages que en los otros municipios.

Evolución de la distribución de Superficie Agraria Utilizada (SAU)

2.009	Cardona	Navàs	Sant Mateu	Súria	Bages
SAU					
Explotaciones	114	46	75	19	1.249
Ha	3.516	1.753	3.054	329	36.495
Secano					
Explotaciones	108	44	75	19	1.196
Ha	3.459	1.752	3.048	324	35.905
Regadío					
Explotaciones	73	22	35	10	628
Ha	57	0	6	4	590

1.999	Cardona	Navàs	Sant Mateu	Súria	Bages
SAU					
Explotaciones	103	43	57	19	1.296
Ha	1.635	1.531	1.600	270	28.206
Secano					
Explotaciones	93	40	56	17	1.201
Ha	1.568	1.517	1.595	257	27.535
Regadío					
Explotaciones	64	25	18	13	680
Ha	66	14	6	13	671

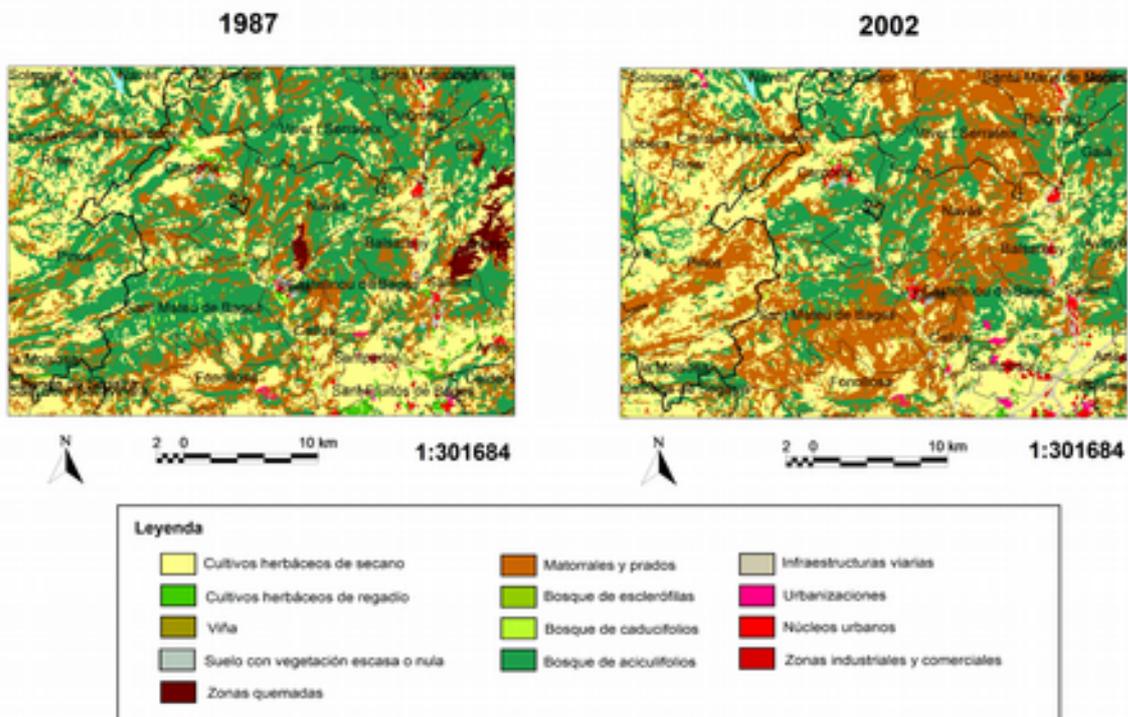
Fuente: Propia a partir del Idescat

En el 2009, del total de las explotaciones de la comarca 30 utilizan métodos de Agricultura ecológica, ocupando 1234 ha, con una diversificación en los usos; cereales, cultivo de leguminosas, olivares, viñedos, hortalizas, praderas y forrajes. De estos, 14 estaban en periodo de conversión.

La distribución de los bosques, de los cultivos y de los núcleos urbanos la podemos observar a través del mapa de **usos del suelo**. Disponemos de datos de 2002 y de 1987, por lo que podemos analizar cómo ha evolucionado nuestra zona de estudio para este periodo. (CREAF)

Los usos que más abundan en la región para el 2002 son los bosques de aciculifolios y los matorrales y prados, en cambio en 1987 lo que más abundaban eran los bosques de aciculifolios, este cambio es debido a los incendios que hemos detallado con anterioridad, las zonas quemadas eran en 2002 matorrales y prados, pues los incendios eran recientes. Ahora en 2002 estas zonas presentan una regeneración de la vegetación en bosquinas de colonización de pino blanco (2004, Cerdan, R.). Encontramos algunas pequeñas áreas de bosques de caducifolios.

Evolución de los Usos del suelo 1987 - 2002



Fuente: propia a partir de los mapas del CREAM, disponibles en internet.

Los cultivos herbáceos de secano se encuentran principalmente en los llanos, en terrenos planos de las sierras y bordeando el río Cardener. Se encuentran con mayor abundancia en el municipio de Cardona, en su mitad norte, en la zona de Fontanelles, el Torrent de la Coma y en l’Horta de Cardona. En municipio de Sant Mateu del Bages se localizan en la área alrededor de Salo y Meja, en la vertiente sur de la Sierra de les Garrigues, en la vertiente norte de la Sierra de Castelltallat y cerca de la vila de Sant Mateu del Bages. En Navàs, para mitad oeste, que es donde situamos este estudio, se sitúan alrededor del río Cardener, en Palà de Torroella, en Valldeperes y en la Sierra de Castelltallat. En Súria continúan alrededor del Cardener, en el Torrent Fondo y en Cererols.

Los cultivos herbáceos de regadío se localizan mayoritariamente siguiendo el río Cardener, en la Horta de Cardona, en Palà de Torroella y en Súria ciudad. Comparando el mapa de 1987 con el del 2002 vemos como una parte de estos tipos de cultivos han desaparecido y han pasado a ser cultivos herbáceos de secano.

Por último, podemos ver como los núcleos urbanos de Cardona y Súria han crecido, mientras que en Sant Mateu y en Navàs son casi inapreciables en el mapa. El suelo con vegetación escasa o nula pertenece a la minería de sódico y potasios.

4. EL AGROECOSISTEMA A MITADES DEL SIGLO XX

4.1 Los aprovechamientos del bosque

El bosque era uno de los recursos energéticos más importantes para la población, de él se obtenía la leña, principalmente de pino. Su utilización era para el autoabastecimiento de los caseríos, para calentar los espacios familiares y para la cocina.

Siempre teníamos leña del bosque, en el fuego a tierra (chimenea). El agua caliente de los fogones de la cocina funcionaba con el calor de la caldera de la chimenea. SM1

También era uno de los recursos económicos, existían los leñadores, los *escorçaires* y los *costelaires*, hombres que trabajaban los árboles de pino, de roble y de encina, los primeros cortando pinos y robles, los segundos pelando la corteza y preparándolos para maderas, que eran vendidas en poblaciones cercanas y los segundos podando los pinos blancos y enfajando las ramas para venderlas en los hornos de pan de Manresa. La corta de árboles se hacía de forma controlada, en un periodo de 10 a 5 años se alternaban los espacios de bosque a cortar de forma que se regenera-se por si solo el bosque y se respetaban aquellos árboles más antiguos. (Informantes SM1, SM4, SM5, SM9 y SM10)

El proceso de hacer carbón y hielo en los bosques queda registrado en la memoria de las informantes también. Se recuerdan lugares donde se ubicaban carboneras y un horno de hielo.

Aquí (refiriéndose a las tierras del caserío) había una carbonera, en un lugar apartado. El carbón se utilizaba para la casa. SM8

Los hornos de hielo son una estructura que se encuentra frecuentemente en los bosques, como testimonio de los aprovechamientos que se hacían antaño. El espacio era aprovechado para almacenar el hielo que se formaba en los estanques durante el invierno y en verano este se utilizaba para uso doméstico, para enfriar las bebidas e otros alimentos. (SM5)

En el bosque se encontraban árboles de pino blanco, robles, encinar y olmos, de los cuales sus ramas eran utilizadas para la alimentación de la cabaña ganadera, sobre todo para los conejos, las cabras y algunos cerdos y mulas. Nos explican cómo se seleccionaban las ramas más pequeñas y jóvenes, haciendo así una poda del bajo bosque. (SM3, SM4, SM9)

Propio de las mujeres también era ir a buscar hierbas para los conejos, brotes verdes de pino blanco, roble y olmos. (SM1)

Bellotas de encinas las recogíamos para los cerdos y se las dábamos tal cual, sin ablandar. (SM11)

Íbamos allí abajo, que había muchos robles y encinas, a recoger bellotas. (SM13)

También se recogían hierbas para los mismos animales como las *corriolas* y las bellotas para los cerdos y las gallinas. (SM4, SM7, SM13 y C3) Hay quien tenía pavos reales dentro de la cabaña ganadera, estos se llevaban al bosque para que comiesen las *cargolines*, caracoles de tipos pequeños.

Y cuando éramos pequeños teníamos pavos reales, de esos negros y pescaban todas las caracolinas. [...] Me iba al bosque y me sentaba y ellos a pescar. (SM13)

Los pequeños rebaños de corderos y de cabras pasturaban por los bosques y pasturas de Castelltallat, Castelladral y las pequeñas sierras de alrededor de Cardona. De esto queda testimonio en la mayoría de mujeres entrevistadas, enfatizando la importancia del rebaño para que los bosques se mantuviesen limpios. Diferentes mujeres se acuerdan de haber albergado el pastor en la masía o que se establecieran en masías cercanas. También queda recuerdo de pequeñas trashumancias y de cómo los rebaños pasturaban propiedades de bosque de las familias de la zona.

Porque antes lo era todo (de rebaño). [...] Yo no sé si venía gente de fuera y todo... [...] se estaba unos cuantos días y cuando estaba limpio volvían a bajar. (SM9)

El rebaño que teníamos salía de este portal, pasaban por las saleras, hasta la umbría o hasta el Mas... (SM3)

En el caso de Castelltallat nos queda constancia de las casas que tenían rebaño; Can Prat Barrina, Cal Carné, Cal Roig, Les Planes, Cal Biosca, San Andreu y Cal Pons. (SM4, SM7, SM8, SM9, SM13) También sabemos que pasturaba en la sierra un pastor procedente de Cardona (SM10). Para Castelladral nos consta de que en Las Casas del Samuntà vivía un pastor con su rebaño hasta hace una decena de años. (S2) Para el caso de Cardona, sabemos que en la zona de la Coromina también había un rebaño el cual era pasturado por una mujer hasta hace una decena de años también.

Del bosque también se obtenían animales salvajes para comer, existía la caza de conejos y del *porc senglar* (cerdo salvaje). Para la caza de conejos se utilizaba el hurón para encontrar las madrigueras y conejeras. El cerdo salvaje se caza en cotos.

¡Antes se cazaba mucho! Habíamos vivido mucho de la caza. Teníamos una fura (hurón) [...] y cuando nevaba, coger la fura y tirar-la en las madrigueras y esperar a que saliese [...] ¡Ya lo creo! Porque yo también había ido a furà. (SM8)

Él era mucho del senglar, le gustaba mucho y eran todo un grupo y tenían un coto entre Montmanyà y allí abajo en Palà. (SM7)

Otro alimento salvaje muypreciado era y son las setas, las cuales se encuentran principalmente en los meses de otoño y de invierno. El trabajo de ir a recoger-los era realizado por mujeres y las entrevistadas recuerdan como han aprendido a reconocer los lugares donde se encuentran y las clases comestibles con las abuelas o las madres.

Antes del incendio se encontraba una gran diversidad de setas;

*Llenegues, revellons, fredolics, llengües de bou, becs de perdiu, carlets (SM3)**

*Rovellons, llanegues, fredolics, dents de perdiu, camagrocs, peus de rata, cuagres y pabrassos. (SM2)**

Se recuerda con intensidad, en la zona más afectada por los incendios, la gran cantidad de setas que se recogían a menudo.

¡De setas encontrábamos muchas! [...] para comer decíamos, vamos a hacer setas, y salíamos ¡y volvíamos con una cesta bien llena! [...] Sabías si había robellones si había pasado el rebaño, entonces ya lo savias. (SM9)

Por último, también se tenían algunos enjambres de abejas para la tener miel en casa. No era en todas las casas, pero nos queda constancia que sí que se aprovechaba el bosque para la apicultura. (SM1, SM4)

Tabla de la traducción del nombre de las setas comestibles

Nombre en catalán	Nombre en castellano
Fredolic	Negrilla
Rovellons	Níscalo o robellón
Llenegues	Llanega
Llengües de bou	Lengua de vaca
Becs de perdiu	Pata de perdiz
Carlets	<i>Hygrophosus russula</i>
Camagrocs	<i>Cantharellus lutescens</i>
Peus de rata	<i>Ramaria</i>
Cuagres	?
Pabrassos	Rúsula blanca

Fuente: propia a partir de Wikipedia y Viquipedia.

4.2 La viña, los olivos y los frutales

Dentro del mosaico agroforestal de la zona estudiada, qué corresponde con el de tipo mediterráneo, encontramos la importancia de los cultivos de la vid y del olivo como principales cultivos leñosos. Por la información que extraemos de las entrevistas podemos reconstruir la forma que adoptaban estos cultivos en el paisaje, en la mayoría de casos se extendían en pequeñas parcelas que permitían a las familias y caseríos conseguir cantidades de aceite y de vino suficiente para la alimentación de todo el año, también se utilizaban las olivas y la uva sin procesar como alimento en los momentos de recogida óptima. Todo y así, a principios del siglo XX, algunos caseríos se especializaron en cultivo de uno de estos dos productos, con lo que podemos deducir que también existirían extensiones medianas de vides y de olivos.

Cuando mi padre llego aquí, buena parte de la propiedad eran viña y olivos, en campos

muy pequeños. Las fue abandonando y el bosque lo invadió. Los otros campos, fueron sustituidos por el cereal. (SM6)

De viña había mucha, la planto mi padre. Ahora hay pinos. (SM4)

Para el caso de Sant Mateu también sabemos de la existencia de molinos de prensar aceite en el mismo municipio o en Súrria. La existencia de restos de muros de piedra seca también indica el cultivo de estos árboles. Para el caso de Castelladral, una de las entrevistadas junto a su hijo nos muestra con orgullo un molino de prensar aceite conservado y restaurado en su propiedad. Nos cuentan como el molino de aceite era utilizado por los vecinos de la zona para obtener el aceite y como la familia se encargaba del proceso de prensa a cambio de una parte de la cantidad de aceite final. Estos nos da indicios de que en la sierra de Castelladral el cultivo del olivo tomaba una distribución parecida a la de Castelltallat,

Tenían viñedos y olivos que aún queda alguno por aquí abajo y representa que trabajaban en esto; la tierra y cuidar del olivar y de la viña. (S2)

En Cardona ha pasado un proceso similar con las viñas y los olivos, de hecho encontramos en el paisaje de pequeños montes y bosques restos de muros de piedra seca donde se cultivaban viñedos y olivares.

Aquí eran todo viñas, y años atrás hasta el campo de aquí lo era, des de allí arriba hasta la carretera eran todo cepas y las han ido cortando. (C2)

También hacemos aceite, lo llevamos a Ribelles a moler. A Cardona había hace muchos años donde hay ahora la prensa, con mi padre sí que habíamos ido allí. Para el año y para vender. Y coger olivas también con todo el frío. (C5)

Entre los cultivos principales que hemos descrito también se encontraban árboles frutales, se repiten en los recuerdos los melocotoneros, los almendros y los ciruelos.

En medio de los olivos [...] nos íbamos a recoger dos o tres cestos de melocotones, no sulfatábamos ni nada, con ese olor que hacían... y ahora, no los encuentras. [...] En casa había unos ciruelos inmensos de grandes y unas ciruelas así de grandes. En todos lados había melocotoneros. (SM13)

En la zona destaca la plantación de diferentes tipos de olivares, la arbequina y la corbella, esta última originaria del valle del Cardener y que está siendo recuperada en los últimos años des de la entidad Esporus (Centro de Conservación de la biodiversidad cultivada) y por campesinos y campesinas de Súrria y Cardona.

Había muchas de esas pequeñas, de la arbequina. (SM13)

Algunas entrevistadas nos hablan de dos mujeres campesinas que tienen el tipo de olivera corbella en Súrria y Castelladral y que lo comercializan como ecológico (S1, C1, S2).

En cuanto a la viña, creemos necesario destacar el papel que tenía en Cardona del siglo XIII al siglo XVIII. El conreo de viña era importante en toda la comarca del Bages y lo continúa siendo actualmente con la Denominación de Origen Pla del Bages. La variedad de uva blanca *picapoll* es autóctona de la región del Bages. (D.O. Pla del Bages).

En 1842 la viña representaba en Cardona el 50% de la tierra conreada, delante del 29'5% del cereal i del 7'2% del regadío. Estos datos integran a Cardona dentro del Bages vitícola. Esta realidad tiene sus orígenes en la edad media, y la mayoría de propietarios de las vides eran mercaderes y menestrales con una sola propiedad, mientras que algunos hombres de la elite tienen en su propiedad varias viñas. Entre los siglos XIV y XV, algo más de un cuarto de la población de la vila de Cardona podía acceder a una o más viñas (2003, Galera Pedrosa, A). En la segunda mitad del siglo XIX, con la llegada de la filoxera y la industrialización de la vila, las fabriques de filados y la mina de sal, esta realidad cambio.

4.3 Los campos de cultivo

La tierra se conreaba en secano con una gran diversidad de cultivos; cereales, forrajes, leguminosas y otros como el maíz, las patatas y los girasoles. Estos cultivos se hacían en dimensiones medias de unas pocas hectáreas y sin agua de riego directa, solamente con el agua de la lluvia.

Encontramos aquí el tercer elemento de la dieta y del agroecosistema mediterráneo; los cereales. Su uso era para la alimentación humana y animal. En la zona de estudio se plantaba trigo, avena, cebada y maíz. Estos se alternaban con diferentes cultivos leguminosos que servían de forrajes para los animales y al mismo tiempo hidrogenaban el suelo.

Aquí hacíamos cereales. También hacíamos forrajes, girasoles, guisantes, garbanzos. (SM7)

En los campos hacíamos trigo, cebada y la típica trepadella (esparceta). (C3)

El forrajes más utilizado o recordado es la trepadella (esparceta, *Onobrychis viciifolia Scop.*), el cual se recuerda por su utilidad en la cría de conejos. La alfalfa, la veza y el yero también se sembraban, esté último se recuerda la calidad que daba en la carne de los corderos si estos se alimentaban de yero.

La trepadella les iba genial, era como un tipo de alfalfa, hacia una flor roja y eso a los conejos les iba muy bien. (C3)

La abuela siempre decía que la trepadella era la carne de los conejos, que era muy bien. (SM8)

Cereales, forrajes y trapadelles (esparcetas) para el ganado y el rebaño. Alfalfa, veza y yero. [...] De forraje hacíamos una mezcla de yero con veza. Ahora no sabría dónde encontrarla. Era buena para los corderos sí. [...] Los hacia muy grasos y bonitos y buenos, hacia una carne muy buena. (SM10)

El cultivo de garbanzos, guisantes y las *guixas** (gachas o almortas, *Lathyrus sativus L.*) fue muy importante hasta mediados del siglo XX para el consumo humano, proporcionando proteínas y hierro. Estos cultivos surgen en fechas cercanas a los cereales en Oriente Medio y su cultivo se realiza de forma similar a los cereales, proporcionando una estrecha simbiosis con los cereales gracias a la rotación que permite mantener la fertilidad del suelo.

En los campos de cultivos hacíamos forrajes, guisantes, garbanzos, maíz, patatas al secano. (SM9)

También se cultivaban en estas parcelas maíz, girasoles, patatas, remolachas y judías, aunque en menor medida y estos se encontraban también en cultivos de regadío. El maíz y los girasoles se utilizaban principalmente para alimentar el ganado. En cambio las patatas y las judías eran para el consumo humano.

Las patatas y las remolachas se hacían en el secano, sin regar el huerto, antes llovía más que ahora. (SM1)



A la izquierda máquina para triturar el maíz, de la informante C2. A la derecha, máquina para triturar la remolacha, ubicada en el museo de Sant Mateu del Bages. Ambos alimentos eran utilizados para la alimentación de la cabaña ganadera. Fuente: propia.

4.4 La Huerta

El huerto se cultivaba en pequeños espacios de regadío, se plantaban las hortalizas y las verduras de consumo humano, aunque también algunos alimentos también servían para el ganado como las coles, las escarolas, el maíz o la remolacha.

En cuanto a solanáceas encontramos los tomates, los pimientos, las berenjenas y las patatas. De la familia de las compuestas nos cuentan que se plantaban escarolas, girasoles y lechugas. Las judías, cosechadas en tierno o en seco eran las leguminosas que se cultivaban en regadío. Así mismo, se cultivaban crucíferas; coles y nabos, una parte de estas eran destinadas para los animales, al igual que las remolachas. También nos cuentan como las acelgas era un alimento importante durante el invierno. (Resumen de todas las entrevistas)

El huerto daba mucho para las casas de aquella época. Trinchábamos col y remolacha para los cerdos. En esa época no se pasaba hambre, el huerto daba y no se ahorra. (SM1)

Hacíamos coles y acelgas en invierno. ¡Comíamos muchas acelgas y garbanzos en invierno! (SM8)

Destaca la importancia de la localización de las huertas en lugares donde nacían fuentes, cerca de viveros, en lugares rasos o donde pasaba el agua de la sequía.

Huerto teníamos en la zanja, entonces los huertos se tenían que hacer en las zanjas, por el agua. (SM2)

Teníamos un huerto allí donde íbamos a limpiar y otro más cerca. (SM4)

Antes, nosotros teníamos al otro lado del río una huerta, allí hacíamos las patatas, el maíz, las judías... (C2)

Habían 7 huertos i había un riego compartido, teníamos un día a la semana el agua y llenábamos de agua el vivero todo lo que podíamos. (C3)

En cuanto a frutas, nos cuentan cómo había árboles de higos, de membrillo y de ciruelos piñoneros y hasta cultivos de fresas en las casas.

En mi casa, alrededor del vivero teníamos fresas, las regábamos ¡y teníamos una fresada! (SM2)

Habían piñoneros, como una ciruela pero más pequeños y lo secábamos para el invierno. Pero en cantidades ¡eh! Lo hacíamos como fruto seco e higos también. (C3)

Por último, se destaca en la zona el cultivo de azafrán, del cual nos hablan dos mujeres que están sembrándolo en la actualidad, este está documentado su cultivo en toda la comarca del Bages por su climatología específica. Especialmente en Cardona, su cultivo era utilizado para el comercio de mercaderías por allá el 1780, al igual que el cáñamo y el lino. (Galera Pedrosa, A. 2003)

4.5 La sequía de Cardona.

Merece especial atención la forma de irrigación desarrollada en las huertas de Cardona gracias a un

canal construido desde la Riera de l'Aigua d'Ora, de época desconocida, se sabe que entre 1210 y 1220 se realizó el proyecto de ampliar la canalización hacia el área de Bellestar y entre 1385 y 1427 hasta el área de Tavèrnoles. (2004, Galera Pedrosa, A)

En 1403 el Consejo de prohombres de la Vila pide al conde que se designe un responsable de la sequía y del regadío de la Huerta que se encargue de gestionar los turnos de riego, que en aquel entonces provocaba conflictos entre los propietarios. Este oficio comunal, llamado de *siquiaire*, se ha mantenido hasta nuestros días, primero gestionado por el Común de la Vila y actualmente por Sindicato de Riegos de la Acequia de Cardona, con reglamento aprobado desde 1865. (2004, Galera Pedrosa, A)

Actualmente, una de las mujeres entrevistadas es la *siquiaire* de las huertas de Cardona (C3). En la comunidad de regantes existen actualmente 197 propietarios. El riego se organiza por turnos de dos días en cada partición o área de las huertas, lunes y martes en Codolosa, miércoles y jueves en Bellestar y viernes y sábado en Tavèrnoles, y la *siquiaire* abre y cierra cada día donde es correspondiente para que llegue el agua en las áreas establecidas. El estado actual de la *sequia* cuenta con puntos de apertura/cerrada de agua que han sido construidos de nuevos y puntos de apertura/cerrada de agua que continúan intactos, estos aún se abren con llaves antiguas. El canal resta prácticamente como en la edad media. (Visita a la sequia con C3)

En Siria también queda testimonio de un riego medieval impulsado por el molino de Reguant, el área de huertas de Siria debería tener en aquel entonces la extensión de 25 hectáreas. Entre los años 1898 y 1903 se construyó un canal industrial y el molino del Reguant se convirtió en harinera, en 1917, desapareciendo el antiguo riego medieval. (2004, Fábrega, A.)

4.6 Cabaña ganadera

La cabaña ganadera estaba muy diversificada, con animales de tiro, animales de corral y con animales de engorde. Hemos explicado ya como había rebaños de cabras y de corderos en la zona y la importancia de la cría de conejos y de algunos cerdos.

De animales de tiro destacan las mulas y los burros, que servían para tirar de los carros y para las tareas y la maquinaria agrícola. (C3, SM7)

Teníamos dos mulas y gallinas y vendíamos los huevos. (SM5)

A parte de los ya mencionados, se cuidaban gallinas en prácticamente todas las casas para obtener huevos. El cuidado de ocas, patos, pollos, pavo real y palomas nos lo cuentan sólo algunas. (SM10, SM8, C2, SM13)

Teníamos cluecas y pollitos y los hacíamos crecer. Les dábamos cebada. (SM13)

Vivíamos de la tierra y teníamos ganado; conejos, tocinos, gallinas, pollos, cabras... (SM7)

5. EVOLUCIÓN DE LA MUJER AGRARIA/CAMPESINA DEL SIGLO XX AL SIGLO XXI

Los estudios de la mujer agraria en España resaltan la importancia de entender la ayuda familiar en la explotación agraria como una fuente y fuerza de trabajo imprescindible para el funcionamiento de la misma, se observan en el periodo histórico 1962 - 1982 del siglo XX como esta fuerza de trabajo es gran medida ejercida por las mujeres. (1995, García Ramón, M. et al.) Aunque estas no estén inscritas en el régimen de trabajadoras agrarias o no figuren en la titularidad de la explotación.

Lo que se busca en las próximas paginas es entender este trabajo realizado por las mujeres clasificado como ayuda familiar en las explotaciones agrarias, valiéndonos de las informaciones relativas al siglo XX para a continuación analizar la forma legal y económica que ha tomado el trabajo realizado por las mujeres agrarias a principios del siglo XXI. Todo y así, se profundiza en los casos de estudio en los siguientes capítulos del trabajo de investigación.

5.1 La Masía y el Mas, la explotación agraria

Para entender el papel de la mujer en el mundo agrario y campesino es importante hablar de la forma de organización territorial en el conjunto de la masía y el mas, como elementos fundamentales de la economía agraria, las estructuras sociales y los patrones de asentamiento predominantes desde el siglo XV hasta el XIX en más de un tercio del territorio catalán (2005, Roca Fabregat, P.) (2010, Esteve Palós, A. Valls, M.).

La organización territorial de la que estamos hablando se vertebraba con un poblamiento disperso que ocupaba la mayor parte del territorio, con excepción de vilas y ciudades, que a su vez gestionaban las rentas de las regiones que les eran correspondidas. Para ejemplificarlo en nuestra zona de estudio, durante la edad media, la ciudad de Cardona era la principal vila de la región, organizada políticamente como Batllia y su señorío, el duque de Cardona, gestionaba los diferentes núcleos poblacionales organizados en “termes” que corresponderían a los municipios (2008, Galera Pedrosa, A.).

El concepto masía se define en el Diccionario de la Real Academia Española como “casa de labor, con finca agrícola y ganadera, típica del territorio de ocupaba el antiguo reino de Aragón”, (2010, Esteve Palós, A. Valls, M.). Pero la realidad es más compleja del binomio mas/masía. El mas correspondía a la actual explotación agraria y/o forestal, con las tierras de cultivo, los pastos y los bosques, el complejo habitacional, llamado masía (pudiéndose traducir a la casa de campo), los espacios para la transformación y la conservación de las cosechas (hornos, trojes, lagares, bodegas, molinos, pajares, etc.) y los espacios de cría de los animales (corrales, palomares, establos, etc), (2005, Roca Fabregat, P.).

Esta organización territorial dejó de tener peso con la industrialización de la economía, el crecimiento de la población, acompañado del auge de las ciudades y poblamientos concentrados (2010, Esteve Palós, A. Valls, M.). Todo y así, las mujeres protagonistas de este estudio residen en

masías y masos que mantienen esta estructura habitacional, productiva y de gran importancia para el mantenimiento del paisaje agrario y el equilibrio territorial.

La fuerza principal de trabajo era la familia campesina que habitaba en la masía, una familia extensa vertebrada por un matrimonio, hombre y mujer, que podían ser el heredero y la pubilla o los amos del caserío. Podían formar parte de la unidad familiar campesina algunos de estos parentescos; abuelos, hijos e hijas, hermanos y hermanas, tíos y tías y padrinos y padrinas. Además, en algunas casas residían mozos o *minyonas* (criadas) y pastores, algunos de ellos-ellas residían durante toda la vida, otros al casar-se iniciaban su propia explotación agraria, algunos asumiendo contratos de masovería, en el cual a cambio de la gestión de la explotación agraria y de un porcentaje de los resultados, el masovero y su familia residen en una masía o en una masovería, inmueble situado en el mismo Mas del propietario.

En la Carral hacíamos de masoveros, labrábamos las tierras y teníamos el ganado, vacas y cabras. [...] Los padres, ellos eran masoveros y siempre iban unos años aquí y otros años allí. SM7

Aunque las mujeres entrevistadas presenta edades muy diferentes, de 48 a 93, los datos que nos aportan varían por entrevistada según si era su casa de familia consanguínea o familia creada, hemos hecho un listado con las personas que residían en la masía, algunas nos afirman que vivían mozos y otras que estos solo pasaban allí temporadas de trabajo.

Los mozos venían a los 20 años y se morían a los 70, hacían vida aquí. Se ponían en una casa, no se casaban y se estaban allí i casi eran como de casa, te los querías. SM10

Con el total de datos recogidos, la media de personas que residían en la masía es de 6'42 personas, teniendo en cuenta que des de jóvenes, tanto chicas como chicos ya aportaban trabajo a la finca familiar, era un número importante de personas las que daban su fuerza de trabajo para que los campos de cultivo, los bosques y el ganado tirasen adelante.

En la tabla siguiente se muestran los datos referentes a la edad, las personas que vivían en la masía, la dedicación de la madre y la dedicación de las entrevistadas. Aunque en la tabla no lo refleja, la mayoría de las mujeres dedicaban una parte de su tiempo al cuidado del hogar, sobre todo a cocinar para todas las personas que hubiese en la masía y a limpiar la ropa y la misma casa.

Número de personas y dedicación principal de las mujeres en la masía

Código	Edad	Personas en la masía	Dedicación de la madre	Dedicación de ella
SM1	81	madre, padre y 5 hermanos/as	Cultivos y ganadería	Ganado; cerdos y cabras
SM2		madre, padre y 5 hermanos/as	Cultivos y ganadería	Cultivos y ganadería
SM3	59	madre, padre, hermanas mozo y pastor	Conejos y gallinas	turismo rural
SM4	93	madre, padre y 3 hermanos/as	Cultivos y ganadería	Cultivos y ganadería
SM5	84	madre, padre y 3 hermanos/as	Cultivos y ganadería	Cultivos y ganadería
SM6		madre, padre y 3 hermanos/as	Cultivos y Ganadería, Cerdos	No campesina
SM7	76	madre, padres y hermanos/as	Ganadería; vacas y cabras	Cultivos y ganadería
SM8		Padres masoveros madre, padre y 5 hermanos/as	Cultivos y ganadería	Cultivos y ganadería
SM9	79	padre se muere joven Padrina, tía, padre y ella	Ganadería	Cultivos y ganadería
SM10	78	ella, marido, suegros, pastor y 3 mozos	Cultivos y ganadería	Cultivos y ganadería
SM11		?		cultivos y huerta
SM12	64	padre empresa forestal abuelos, padres, tíos, 4 hermanos/as, mozos	Ganado; conejos	Ganado; conejos
SM13	79	madre, padres y 4 hermanos/as	Huerta y plantel	Ganado, cerdos
C1	48	marido, suegros y ella, hijos/as	Huerta y mercado	Huerta, plantel y mercado
C2	80	padrina, marido, ella e hijos/as	?	Tareas del hogar, ganadería; conejos, gallinas y palomas
C3	60	Madre, padre, 2 hermanos/as	Ganado. Conejos (abuela).	Ganadería; conejos. Huerta
C5	71	padre se muere joven 3 abuelos, marido y ella, 1 hijo/a	Masovería Ganado; gallinas, conejos, cabras	Ganadería; cerdos. Huerta
S2	65	madre, padre y 6 hermanos/as	Ganado; gallinas, conejos, cabras	Ganadería; cabras

Fuente: propia a partir de las entrevistas.

5.2 Tareas agrarias en el Mas

Como muestra la tabla anterior la mayoría de madres se dedicaban al cuidado del ganado; conejos, gallinas, cabras, vacas y cerdos y a algunas tareas de los campos de cultivo, sobretodo en el momento de cosechar y con los cultivos de garbanzos, *guixas* y guisantes, como se relata en el capítulo 4 de este trabajo.

La dedicación de las mujeres entrevistadas varía según la edad y del momento vital del que nos

hablen, así en un pasado continuaban con las funciones de las madres, después se especializaron en algún tipo de ganado, más precisamente en el conejo, en el cerdo y en las cabras. Algunas de ellas se especializaron después en el turismo rural.

Yo con 16 años me tenía que cuidar de todo, de los hermanos, del padre. En casa hacíamos las labores, limpiar, recoger, las gallinas, los cerdos. SM5

Debía tener 6 o 7 años que guardaba las cabras. [...] El ganado lo dejaba ir por fuera y me hacían guardar las vacas y a mi hermana las cabras. ¿Por fuera, en el bosque? Sí, pero las guardábamos para que no se escapasen y las engordábamos y las ordeñábamos por la leche. SM7

Y mi madre con los conejos y las gallinas y eso, yo iba a ayudar a mi madre, por eso te digo, que yo siempre he sido de pagès. Y nos íbamos con el carro al mercado de Súrria. S2

En este trabajo se ha hecho una recogida del conocimiento tradicional de las mujeres agrarias y con él se ha podido hacer un recuento de las tareas a las que se dedicaban, poniendo de manifiesto las múltiples actividades que se recogen en el término “tareas de casa”, que muchas de ellas utilizan sin dar el significado complejo que en el adjetivo de casa se esconde.

Las tareas referidas a “la casa” o “el hogar” son mucho más amplias de los que el término sugiere, la casa o el hogar en aquellos tiempos representaba una multitud de tareas para el autoabastecimiento i el bienestar del conjunto familiar, más las personas empleadas que vivían en el mismo edificio. Cabe resaltar su aportación en la economía familiar y en el trabajo agrícola muy significantes para que el funcionamiento completo de un mas, lo que hoy llamamos explotación agraria.

El cuidado no era solo de las personas, cubriendo las necesidades básicas de cocina, limpieza y orden del hogar, limpieza de la ropa, cuidado a personas mayores, coser, etc. Sino que se extendía a tareas agrícolas, sobre todo en los momentos de cosecha, en las destinadas a la alimentación y cuidado animal, a los alimentos más perecederos, como la huerta y las legumbres y a la transformación artesanal.

Tareas a las que se dedicaban las mujeres

En el campo;

- Cosechar forrajes.
- Cosechar garbanzos, *guixas* y otras leguminosas.
- Cosechar cereales.
- Cosechar olivas.
- Cosechar vid.
- Llevar la comida a los segadores.
- Recolectar fruta y frutos secos.

En la huerta;

- Tareas de la huerta; remover la tierra, sembrar, hacer planteles, recoger los alimentos,

recoger las semillas, regar.

- Elaboración de mermeladas, conservas y realizar el proceso de secar.

En torno a la ganadería;

- Cuidar del ganado. Animales de corral (conejos, gallinas, palomas, pollos, pavos reales, patos y ocas). Animales de tiro (mula, burro). Animales de engorde (cabras, ovejas, cerdos, vacas).
- Preparar la alimentación con forrajes, cereales, leguminosas y tubérculos.
- Tratamiento de la carne en la matanza del cerdo; elaboración de embutidos, grasas, secaderos, caldos, etc.
- Ordeñar vacas y cabras.
- Elaboración de derivados de la leche; quesos con especialidad del mató².
- Matanza de los animales de corral

En casa:

- Elaboración de remedios naturales.
- Elaboración del jabón y lavado a mano de las ropas.

En el bosque:

- Pasturar.
- Recoger hierbas y restos vegetales del bosque para el ganado.
- Recolección de setas.
- Recolección de caracoles.

Algunas de estas tareas se describen en este trabajo de investigación, otras sólo se han mencionado durante la entrevista. Mediante el testimonio de las mujeres también se ha podido recopilar las tareas a las que se dedicaban los hombres. En ambos casos, hombres y mujeres, seguramente hacían más tareas y de mayor detalle, pero con las informaciones obtenidas podemos concluir con lo expuesto. Como podremos observar, muchas de las tareas eran compartidas por ambos sexos, sobre todo en lo referente a los campos de cultivos y a la huerta. Las tareas de explotación del bosque requerían más fuerza de trabajo y recaían normalmente sobre los hombres, así como las tareas de abonar y sembrar los campos de cultivos con los animales de tiro.

Tareas a las que se dedicaban los hombres

En el bosque;

- Elaboración y procesado de la leña y la madera.
- Elaboración de hielo.
- Elaboración de pega de ginebra.
- Elaboración de cal.
- Caza.

En los campos;

² Mató, un queso fresco de textura suave y blanda, sin sal, típico de la comarca del Bages. Suele acompañar-se con miel.

- Labrar la tierra.
- Aportar el estiércol.
- Realización de *bohigás*.
- Sembrar y cosechar cereales, forrajes y leguminosas.
- Construcción de muros de piedra

En torno a la ganadería;

- Cuidado sobretodo de los animales de tiro.
- Pasturar ovejas y cabras.
- Matanza del cerdo y otros animales.

En la huerta;

- Labrar la tierra
- Aportar el estiércol
- Sembrar y cosecharlos

En casa:

- Mantenimiento de la estructura-Masía.
- Mantenimiento de la leña.

Hay una división del trabajo en cuanto a las tareas más forzosas, pero el trabajo de ambos géneros es complementario y necesario para el funcionamiento del mas. Destacamos el cuidado de la ganadería por su importancia en la alimentación familiar (huevos, leche, quesos, carnes) y en el funcionamiento de las tierras de cultivo, pues el aporte de restos orgánicos del ganado permitía que el suelo estuviese siempre abonado.

Una tarea importante realizada por ambos era la venta en los mercados, a los vecinos y a los compradores ambulantes, llamados *remassadors* en Catalunya. La venta de los excedentes de la explotación agrícola era muy importante en aquel entonces, pues representaba los ingresos que entraban en la unidad familiar. Que las tareas de venta, sobretodo la del mercado, fueran realizados por ambos, denota que la economía de la familia campesina no dependía exclusivamente del heredero o dueño de la explotación y que el conocimiento de los valores económicos y la autoridad para poder establecer precios no tenían distinción de género.

Vino una persona a casa [...] se tenían que quitar unas cabras y se tenían que vender unos corderos y mi padre no estaba y aquel hombre pensó que iba a hacer el agosto, que lo que teníamos que vender nosotras lo teníamos que regalar. Y se dio cuenta que yo sabía de los precios [...] y se discutió y se hizo el precio justo. Y yo era joven, 14 o 15 años. S2

5.3 Mecanización y desarrollo agrícola

Como hemos visto en la tabla *Número de personas y dedicación principal de las mujeres en la masía* la dedicación de las mujeres entrevistadas, las más jóvenes, varia con la de sus madres en que

se dedican más exclusivamente al ganado, esto coincide con la revolución verde y la entrada de tractores en el campo. Las mejoras técnicas y la mecanización también llegan a la ganadería y de pequeñas cantidades de animales se pasan a mayores, continúan siendo pequeñas granjas pero ya tienen un carácter más industrial.

Mi madre tenía conejos y los ampliamos, yo llevaba los conejos y la madre llevaba más la casa [...] después de 4 años tenía 100 conejas. Te estoy hablando de los 90, al 92 ya los teníamos fuera. [...] arriba teníamos las madres y a bajo teníamos las de engordar. SM12

Con mi marido teníamos una explotación de cerdas. ¿Tú las cuidabas? ¡Claro que sí! Mientras mi suegra estuvo viva, ella se cuidaba de aquí de casa. Era la única fuente de ingresos que teníamos. Primero tenían 40 o 50 y después 70 o 80 y acabamos aquí porque entonces mi hijo no quiso cuidar-los y cerramos. SM13

La entrada del tractor y otras maquinarias en los campos de cultivo se traduce a una mayor distinción de tareas, pues muchas de las tareas de las mujeres en los campos de cultivo se mecanizaron. Esto también permite la especialización en la ganadería.

El paso de la tracción animal a la mecánica se hizo cortando el bosque. No había dinero pero en esos momentos se valoraba la madera. SM3

A nivel de agroecosistema, estos cambios tecnológicos hacen que se vaya abandonando la viña y los olivos, sustituyéndolos por campos de cultivo. También se abandonan los bosques, que dejan de ser pasturados y aprovechados para el ganado, así como los productos principales del bosque, madera, leña, cal y carbón dejan de tener un valor monetario adecuado para que sea rentable su aprovechamiento.

En los años 70 llego el momento en que, o bien tenías mucha propiedad, mucho bosque para explotar o montabas una granja o bien no podías vivir. SM6

En cuanto al manejo de tecnologías, es interesante destacar que algunas mujeres conducían los tractores y que la mayoría de ellas enseguida accedieron al carnet de conducir.

Llevaba el tractor yo también, entonces había ido a Callús y todo. [...] Iba a Manresa a aprender a conducir pero entonces yo aún tuve que ir a Barcelona a examinar-me. Me saqué el carnet a los 40 años. SM2

Esta etapa también está caracterizada por el éxodo rural, las masías cada vez eran menos habitadas, hasta llegar al abandono en algunos casos. Algunas de las entrevistadas ya no trabajan en el sector agrario. Aparece también el turismo rural como forma de trabajo en el entorno rural y agrario (SM3, SM12), un sector fuertemente feminizado (2001, Baylina Ferré, M. Garcia Ramon, M.).

Poco a poco, la venta en los mercados locales fue decayendo con la aparición de los supermercados e hipermercados, y los productos de la huerta producidos a pequeña escala fueron vendiéndose de forma directa o regalando a familiares y conocidos.

Yo había ido a Montmajor a vender tomates de color de rosa. Después recogía guisantes, tal vez 100 kilos y los llevaba a la tienda. [...] Y cliente que ya se quedaban algunos, pero ahora todo esto cero, es más fácil ir al supermercado y coger... no vale la pena ¡ya me lo hago para mí! C5

5.4 La mujer agraria hoy.

En la comarca del Bages han sido localizadas unas 40-45 mujeres dentro del sector agrario, autónomas, con empresas propias o dentro de empresas familiares. Con actividad profesional de hortelanas, pastoras, ganaderas, apicultoras, maestras del pan, transformación artesanal de pasta, de conservas, queseras, producción de cereales, de viña y vino, de cosmética natural, etc. De estas 45 mujeres unas 35 están dentro del sector ecológico, ya sea con sello del CCPAE o sin sello. Estos datos se han encontrado en la primera búsqueda de mujeres para las entrevistas a través de las diferentes guías de producción agroecológica, ecológica y de compra *a pagès* de la comarca.

Para la zona de estudio se han encontrado un total de 4 mujeres activas actualmente en el sector agrario por el método explicado en la metodología. Estas mujeres gestionan un negocio autónomo de pequeño tamaño, en el caso de la huerta y la apicultura realizan la comercialización por medio de mercados, venta directa y cooperativas. En el caso de la ganadería, el producto final es vendido a uno o varios elaboradores.

En la finca agrícola se realizan diferentes usos y tareas, hay una diversificación en su mayoría, claro ejemplo es que todas continúan cultivando campos de cereales y huerta pero esto es para autoconsumo de alimentos, ya sea para el consumo humano como para el consumo de animales.

La actividad principal por la cual se tiene como trabajo o fuente de ingresos económicos es una tarea específica; huerta y plantel, cuidado de cerdos, cuidado de cabras y cuidado de abejas.

Código	Edad	Dedicación	Presente laboral
SM3	59	turismo rural	Activa
SM12	64	Ganado; conejos	No activa
SM13	79	Ganado, cerdos	No activa
C1	48	Huerta, plantel y mercado	Activa
C3	60	Ganadería; conejos. Huerta	No activa
S1	38	Apicultura	Activa
C5	71	Ganadería; cerdos. Huerta	Activa
S2	65	Ganadería; cabras	Activa

Fuente: propia a partir de las entrevistas.

El proceso que se observa entre las mujeres entrevistadas es una diferencia importante en cuanto a las más jóvenes que se dedican al sector agrario y es que estas tienen a su nombre la titularidad de la finca o del negocio agrícola, frente a las que las superan en edad, que aún continúan teniendo su negocio o que habían gestionado un negocio por ellas mismas, este estaba a nombre del marido y la titularidad de la finca también.

La seguridad social era él. Todo era a nombre de él, los conejos también. Los tratos con el comerciante los hacia yo. C3

En el caso de estas mujeres más jóvenes, también destaca que la ocupación principal de los maridos no es en el sector agrario, contribuyen con ayuda familiar al negocio agrícola realizando tareas puntuales, necesarias para la gestión de las actividades agrícolas, pero no llevan un gran peso en la explotación.

La ayuda familiar continua existiendo, esta es de la familia más cercana; maridos, hermanos y hermanas, hijos e hijas. Esta ayuda suele ser puntual menos en el caso de la pareja o marido, que acostumbra a tener más participación en la actividad, eso sí, no llega a ser ni la mitad de una jornada laboral.

Esto da un resultado de mayor independencia económica y autonomía en la toma de decisiones sobre la explotación agrícola y sobre su vida misma.

Cabe hablar aquí también de la participación en asociaciones agrícolas de la comarca y/o provincia. Se observa que aquellas mujeres que se encargaban del negocio aun sin tener la titularidad del mismo ya participaban de reuniones en las asociaciones pertenecientes a su sector, abriendo camino a las que vinieron luego. Se nos habla de la asociación de cunicultura, de la asociación de ganaderos caprinos, de la asociación de apicultores y de la asociación de defensa forestal.

El testimonio de esta mujer es ejemplificador de lo que sucedía en las últimas décadas del siglo XX y cómo ha evolucionado el porcentaje de mujeres en las asociaciones agrarias.

Y ahora cuando vamos a la reunión hay mujeres, ha cambiado mucho. ¿Estás en alguna asociación? Si, en la del caprino. ¿Y hay mujeres? ¡Ahora hasta veterinarias! Ha cambiado totalmente. Me había encontrado bien sola. O sea, representaba que tenía que ir Martí y explicar-me-lo a mí. ¡Si yo llevo el ganado porque tienes que ir tú! Y él lo entendía pero la otra gente de fuera... sabiendo igual... yo siempre he tenido que demostrar y el hombre ya se da por supuesto. S2

6. CONOCIMIENTO TRADICIONAL ECOLÓGICO EN LA ÚLTIMA MITAD DEL SIGLO XX

6.1 Los cereales

El proceso de sembrar el trigo era realizado por hombres pero la etapa final de cortar, recoger, batir y seleccionar el grano también era realizada por mujeres, las mujeres entrevistadas con mayor edad aún se acuerdan de las tareas que realizaban antes de que las máquinas de cosechar aparecieran en el campo. Esto ocurre para las tres zonas de la región de estudio, la Sierra de Castelltallat, la Sierra de Castelladral y los alrededores de Cardona. Este conocimiento continúa vivo de forma oral pero no es utilizado actualmente, pues es realizado con maquinaria agrícola.

Para el momento de la siembra y la trilla del trigo se empleaban todas las fuerzas y los recursos que se tenían. Se funcionaba de forma cooperativa, ayudando-se vecinos con vecinos en sus respectivos campos de cultivo. Se involucraban todos los miembros de la unidad familiar, madres, padres, hermanas y hermanos, tíos y tías, etc. y los mozos empleados en los caseríos. Todo y así, nos relatan cómo pasaban grupos de segadores, que hacían ruta por los pueblos de la comarca, para ayudar en las tareas de siega.

Las mujeres se encargaban de recoger el trigo en el campo, una vez era segado y hacer las garbillas. En el momento de la trilla, en la era, también ayudaban a esparcir el trigo y batir-lo para separar el grano de la paja.

“Segaban y entonces pasábamos a atar y hacer gavillas” SM9

“En verano batían. Se iban a buscar las garbas y las escampábamos en la era, y venían con los animales” S2

“Como antes, íbamos con los carros a los campos a buscar las garbas y las traíamos aquí (Señalando la era de delante de la masía). Las extendíamos y con dos mulas y un rastrillo daban vueltas y aquel grano, de la paja, quedaba en el suelo, no se iba, y cogían unas horcas, de esas de madera, y tiraban la paja en alto para que saltará y quedase el grano en el suelo. Y entonces con esta máquina que hay aquí, poníamos el grano e iba dando vueltas y quedaba limpio el grano. ¡Que tiene muchos años esta máquina!” SM7



Foto: extraída del video realizado junto a la Arada.

También se hacían los pajares, esto era la forma de almacenar la paja recolectada que servía para los animales el resto del año, estos se separaban según el cereal cosechado, de trigo y de cebada. (SM1)

Al principio se hacía todo a mano, pero poco a poco se introdujeron maquinas como la segadora, la garbilladora o la de batir y ventar el grano. Todo y así, no acostumbraban a estar todas en una misma finca, con lo que alguna tareas continuaban siendo manuales.

“En mi casa, lo que teníamos por cosechar lo hacíamos con la cosechadora, eso que lo iba tirando y teníamos que hacer las garbas. ¿Las mujeres? (entrevistadora) Si, ¡y tanto! A mí me parece que aún podría hacer el mancillo, eso para atar-las. Le dábamos una vuelta cuando estaba encima y lo poníamos así, uno encima y otro por debajo ¡y ya quedaba la garba hecha!” SM13

“Yo me acuerdo mucho de haber ido a recoger gavillas detrás de la máquina y poner-las encima de unos mancillos, que los hacíamos a mano.” SM1

Otra de las tareas que realizaban con frecuencia las mujeres y los niños y niñas era llevar la comida a los que segaban el campo.

“Cada hora les llevábamos la comida y la bebida. Unas guixas con tocino bien ensalada.” SM4

“En verano, el desayuno, la bebida de las 10. Muchas veces hacíamos buñuelos con miel o esqueixada de bacalao y después les llevábamos la comida. Todo a pie.” SM1

El momento de batear el grano en la Era, era como una fiesta, todos los miembros de la unidad familiar, mujeres, niños/as y hombres junto con los jornaleros, llamados segadores, unían sus presencias y esfuerzos para separar el grano de la paja y almacenarlos, unos en sacos y otros en pajares. Es interesante ver como el trabajo duro del año se recuerda como una fiesta y se guarda un bonito recuerdo en la memoria. Una mujer, al preguntarle sobre recuerdos de juegos de la infancia, la cual recuerda feliz, nos sorprende relatando el momento de la cosecha, entre sonrisas, y de la

trilla en la era, y nos dice “¡hasta lo he soñado!” S2.

“¡Era como una fiesta mayor!” SM10

6.2 El proceso de cosechar garbanzos y guisantes

En la zona de Castelltallat se recuerda cómo se cultivaban garbanzos y guisantes, la tarea de cosecharlos era realizada por las mujeres. Las matas de garbanzos se cortaban, por la mañana bien temprano y se llevaban a la era donde se realizaba el resto del proceso de separación y almacenamiento.

¿Garbanzos? Sí, pero esto lo hacíamos en el campo. Garbanzos y guixas. Cuando estaban ya hechos íbamos a cosechar por la mañana. Se tienen que cosechar que sea que no haga calor porque si no se abren, salen del sitio. SM4

Nos hacían levantar por la mañana e ir a cosechar garbanzos. Entonces los traían con el carro hacia la era y con una mula y un rodillo daban vueltas, tumbos y tumbos y quedaba el grano en el suelo y lo ventaban. SM7

Íbamos temprano a recoger garbanzos las mujeres. Después a la era con un animal y un rastrillo se batían los garbanzos y después se ventaban. SM2

Había unas máquinas de ventar que eran propias para tratar los garbanzos. En casa tenemos una aún. SM3

De las tareas del campo, ¿cuáles se encargaban las mujeres? Cosechábamos garbanzos y guisantes. Hacíamos unos campos de guisantes y también los íbamos a cosechar las mujeres. Guisantes, hacíamos un campo para engordar (los animales) y ya los guardábamos para volver a sembrar. SM7

6.3 Las setas

La recolección de setas era hecha mayoritariamente por mujeres, como hemos explicado antes, y su uso era culinario, como si fuese cualquier otro tipo de hortaliza. También se realizaban conservas o se secaban para tener-los durante todo el año, ya que su recolección se realiza durante los meses de otoño y de invierno. Las setas crecen en un ambiente húmedo y con poco sol, por eso se encuentran en los bosques y en las estaciones más frías y con más lluvia.

Como hemos dicho antes, las entrevistadas recuerdan haber aprendido a diferenciar las setas y a buscar-las en los lugares específicos dónde crecen con las abuelas o las madres.

“Recuerdo de ir de pequeña con la abuela y conozco todas las setas gracias a ella. [...] Hacíamos conservas con sal y al baño maría, ya más tarde los poníamos en el congelador.” (SM3)

“La afición de casa, mi madre, mi hermana y yo, los hombres no. [...] Confitábamos las llanegas, los poníamos en jarros de esos grandes y los vendíamos en el mercado de Súrria.” (SM13)

“Yo iba a buscar setas y me gustaba mucho, subíamos cestas bien cargadas. Los confitábamos y los guardábamos, los hacíamos hervidos y con sal.” (SM7)

6.4 El Jabón

El jabón para limpiar la ropa, los platos, la casa era hecho en las cocinas de las masías, reciclando el aceite usado y diferentes grasas de carne de animales, dependiendo de la costumbre de la mujer que lo elaboraba o de los materiales disponibles en el momento. Nos relatan diferentes recetas en las que varían los ingredientes pero nunca falta la sosa caustica.

“Jabón lo hacía la suegra con los restos de tocino, grasas, sosa, pega griega y aceite viejo.” Sm10

“El jabón era hecho en casa con sosa, aprovechábamos incluso cuando mataban una gallina, la grasa la ponían en sal y la guardaban, y luego le ponían sosa.” C3

“El jabón lo hacíamos con grasas. Le poníamos un poco de sosa, un poco de pimienta, hervir y a remover.” SM8

A continuación, una mujer nos cuenta como era el proceso de hacer el jabón en su casa.

“El jabón nos lo hacíamos con el culo del aceite que no era limpio. Mi madre tenía un perol y con sosa hacia jabón. Al día siguiente lo giraba e iba haciendo pastillas. Y limpiaban ¡eh! Con aquel perol iba removiendo, con fuego, y ya se veía que iba prendiendo, cuando prendía lo paraba. Lo dejaba allí encima y a hacer pastillas al día siguiente.” SM13

Para la ropa también se realizaba una colada con cenizas en algunas casas por sus propiedades para blanquear e infectar.

“Teníamos un bidón muy grande y poníamos la ropa allí dentro. Cuando estaba toda la ropa, encima le poníamos un trapo, como un cedazo, y ceniza encima. Esto estaba cerca del juego. El bidón, por abajo estaba agujereado y tenías que poner un cubo e ir tirando agua

caliente en esa ceniza, por abajo hasta que no salía el agua bien limpia la ropa no estaba limpia.” SM8

6.5 Elaboración de conservas

Los excedentes de la huerta y del bosque eran almacenados para el resto del año. Las conservas eran realizadas especialmente por las mujeres, por tratarse de un trabajo de cocina. Así las mujeres nos cuentan que hacían conservas de tomates, de pimientos, de berenjenas, de setas y de *bitxos*, el pimiento fino, alargado y picantes (*Capsicum annum* de la variedad *longum*).

Hacíamos conservas de tomates, pimientos, bitxos, setas con sal... (SM1)

¡Si! De tomate mucha y de pimiento, de berenjena, de setas. (SM7)

Nos explican el proceso, algunas hechas con agua y sal y otras hechas en seco, estas últimas para las berenjenas.

También hacíamos conservas de las setas y no nos las acabábamos en todo el año. Los hacíamos hervir y con sal. Bien hervidos, hacíamos una tría y los cortábamos y les poníamos sal. En botes de vidrio o de cerámica o lo que fuese, bien tapado y encima un poco de sal. (SM9)

Hacíamos conservas de tomates sobretodo. Llenábamos las botellas de champán, las tapábamos bien atadas con un cordel y las poníamos al baño maría. (SM8)

En seco, guardábamos la berenjena, las cortábamos bien finas, las enhebrábamos con un hilo y las secábamos. Para hacer-la con conejo, la poníamos a ablandar el día de antes. (SM8)

Los frutos secos también se recogían y se hacía el proceso de pelar y limpiar en el hogar, para consumir durante el año.

En casa había bastantes almendros, las recogíamos y la madre hacía garrapiñada y las comíamos para postre. (SM13)

Un poco de frutos secos que se cogían, nueces, se guardaban. (SM7)

Por último, también nos cuentan cómo se conservaban las escarolas, no era tanto un proceso manual pero es interesante la forma en que se hacía cuando aún no había frigorífico.

Las escarolas, las enterrábamos bajo tierra para conservar-las. (SM13)

6.6 Conservación del cerdo

En las casas era normal tener un par de cerdos para engordar, con los restos de la huerta, con los forrajes y con recursos del bosque. Una o dos veces al año se mataba un cerdo y se hacían diferentes tipos de embutidos y de ahumados que era la principal fuente de carne para la familia.

En mi casa matábamos un par de cerdos, cuando yo era joven, uno en la primavera y otro más tarde. ¡Y ya teníamos carnsalada¹ para todo el año! La carnsalada la salábamos y la hacíamos secar, la colgábamos. (SM2)

El tocino mismo se conservaba asado y bien cocido, bien tapado con la tripa. (SM9)

Conservábamos la carne en un pozo. Lo poníamos dentro de unas jaulas para evitar que entraran moscas y lo hacíamos bajar dentro del pozo. (SM1)

Con sal la carnsalada, la salábamos y la poníamos en un lugar guardado que no le daba nunca el sol, en ninguna pared. (SM9)

Cuando matabas el cerdo y lo confitabas. Se confitaba todo con ollas de confitar, la costilla del cerdo, el lomillo, las butifarras... cubríamos las ollas con la tripa y se guardaba durante todo el año. Con la tripa que se hacía del tocino se tapaba todo, en invierno se ponía tenso, muy fuerte. A veces lo íbamos a coger con un tenedor y se torcía de tan fuerte que era. (SM7)

6.7 Remedios naturales

Otro conocimiento importante es el utilizado en caso de dolores o malestares, en el caso de la zona de estudio se utilizaban las infusiones, llamadas aguas, de tomillo en prácticamente todas las casas, luego según la creencia o las prácticas de cada familia, estas aguas contenían alguna hierba más o no.

Marialuisa y menta para hacer agua. El tomillo desinfecta mucho, para hacer gárgaras y para beber. SM10

Plantas para hacer aguas de hierbas. El médico de Callús nos hacía ir a buscar toda planta. Romero, tomillo, malva. Habían flores cordiales en todas las casas y cuando nos encontrábamos mal, agua de esa y sino ir a buscar el médico. Las plantas las poníamos a secar y las guardábamos en bolsas de algodón. SM4

Con el tomillo, se hacía sopa de agua de tomillo. Cogías un puntito de tomillo, cortabas el pan bien fino, y cuando tenías el agua escaldada lo ponías todo con un poquito de aceite. SM8

¹ Carnsalada es el nombre utilizado en Cataluña para referir-se al tocino o bacón.

Tengo presente el tomillo que se ha utilizado para todo, para cocinar, para hacer infusiones, para limpiar heridas... SM3

De plantas teníamos muchas; camomila, flores de saúco, tila, menta. SM9

Otra práctica que nos han contado que se hacía con hiervas aromáticas era poner-las en una piedra caliente, envuelta en paños, en los pies de la cama para calentar las camas y para ayudar en la respiración en los meses fríos de invierno.

Me acuerdo que el padrino cogía una piedra y hiervas aromáticas. Aquella piedra la calentaba en el fuego. [...] Encima ponía las hierbas aromáticas y lo enrollaba mucho para que no quemase las sabanas y eso lo ponía al fondo de la cama. Los pies los ponías allí, y hacia olor. [...] Creo era para los resfriados, para respirar... S2

La flor de saúco era utilizada para dolores de cabeza y de orejas.

Cogíamos flores de saúco para el dolor de cabeza. SM8

Para el dolor de orejas, ponía carbón y flor de saúco, tenía una almohada llena, y tirábamos eso en el fuego y hacia humo y ponías allí la oreja y curaba las orejas. SM13

Aunque para las orejas también nos cuentan que el aceite de oliva y el vapor era efectivo.

Cogíamos carbón encendido y tirabas unas gotas de aceite de oliva y los vapores te los pasabas por la herida y te dejaba de hacer daño, esto paraba la sangre y el dolor. SM1

Por último, nos cuenta una mujer que utilizaban la piel de serpiente, la clara del huevo y el aloe vera para usos concretos.

Aquí se creía bastante en la piel de serpiente, siempre guardábamos la piel para las heridas y a los niños también se le hacía caldo de piel de serpiente. SM1

Tenía una herida en el ojo y le pusimos una clara de huevo bien montada y el medico dijo que era para apuntar-lo. SM1

También utilizamos el aloe vera para las heridas de la boca y de los dientes. SM1.

6.8 Mato, quesos y leche

En la zona de estudio habían rebaños de cabras que pasturaban por los bosques y en algunos caseríos también se criaban cabras para la carne, la leche y los derivados de la leche. Así nuestras protagonistas nos cuentan como la leche de cabra estaba presente en su alimentación y como de esta se hacían quesos y el mató, un queso fresco típico de la comarca del Bages, de textura suave y

blanda, sin sal. Para el proceso de hacer coagular la leche se utiliza la herbacol, el cardo comestible (Cynara Cardunculus).

Hacíamos leche de cabra y bebíamos mucha, las muñíamos y la hervíamos nosotros. [...] Más tarde, hicieron quesos porque el pastor nos daba leche y para conservar-la hacíamos queso. SM9

Mi madre tenía cabras y ya bebíamos leche, y repartíamos en unas 4 casas de pages. Hacíamos mato. C5

Bebíamos leche de vaca y de cabra. Mamá hacía muchos quesos y plantábamos herbacol, era para el gasto de casa. SM7

Rebaño hace 30 años que no tenemos, hasta el 75. Era para la carne, para los corderos, pero también teníamos leche y hacíamos mató y queso para casa. Hacíamos servir la herbacol para cuajar las cosas, para la leche de cabra. SM10

7. CONOCIMIENTO TRADICIONAL AHORA

7.1 La huerta

María gestiona una finca de 4 hectáreas dónde cultiva hortalizas y cereales desde hace 11 años en plena dedicación, su madre, campesina de por vida, se encargaba del mas y de la masía hasta que por razones de salud decidió dejar paso a su hija la gestión de los campos. Aunque María nos confiesa que entro *en este mundo de rebote*, también nos dice que le gusta, *que esto es muy libre, que es un trabajo que es muy sucio pero muy satisfactorio*.

La actividad principal de María es la huerta y el mercado de Solsona y Cardona, dónde vende sus productos. La venta se centra en la temporada de verano, *porque en invierno hay muy poco producto, esta zona es muy fría. La faba, el guisante, todo esto, cuando nosotros lo pusimos aquí no cosechábamos nada*. También se ha especializado en el cuidado y venta de plantel, actividad que decidió iniciar hace un par de años por la aceptación entre los conocidos y vecinos.

Hacemos pimientos, judías, cebollas, lechugas, etc... Pero es para complementar, el rei nuestro es el tomate, el de colgar, el de Montserrat es lo que hacemos más. El tomate de Montserrat, que aquí le decimos cor de rosa. [...] Tiene fama de muy bueno y la verdad es que en el mercado, en julio y agosto, hay mucha gente de fuera, porque hay muchos campings y tal, hay mucha gente en Solsona. Y yo voy a mercado con el cor de rosa, y la gente me dice que nos gusta más el lleno y casi tienes que regalar-lo para que lo prueben y cuando lo prueban ¡ya está!. Tenemos gente que viene expresamente a buscar-lo.

El tomate de cor de rosa, lo llaman Rosa del Cardener, aunque es muy parecido al de Montserrat, zona que se encuentra más al suroeste de la comarca del Bages. El tomate Rosa del Cardener es una variedad local de autoconsumo, que ha sido puesta en valor desde del municipio de Súria y desde del Rebost del Bagès por su cualidad y gusto, su cultivo se ha mantenido en diferentes zonas de huertas que voltean el río Cardener y por eso lleva su nombre. María nos cuenta las características de este tomate.

La tierra, esto sí que es real, dicen que tenemos una tierra muy apropiada para el sabor. Esta zona de Cardona, Súria y tal, que le da una dulzura especial. La tierra lleva mucho potasio y este endulza. Si te fijas, cuando pones sal en un tomate, cuando más le pones, más dulce está.

Comenzó a realizar los planteles para ella misma, obteniendo muy buenos resultados y los vecinos venían a pedir-le a ella para poder plantar-los en sus campos. Así decidió hacer la apuesta de sembrar y cuidar de las hortalizas en sus primeros estadios de vida y vender-los a los vecinos y conocidos, siendo una innovación para la unidad agrícola. Ella nos cuenta, que desde entonces, las semillas prefiere comprar-las, por qué no quiere que por un despiste suyo pueda perjudicar las huertas de sus vecinos y conocidos. Todo y así, nos cuenta como una de las distribuidoras de dónde obtiene semillas, son Las Refardes, proveedor de semillas ecológicas y de recursos fitogenéticos, miembros activos de la red de semillas, han buscado, cultivado y mantenido alrededor de 300 variedades locales en el territorio catalán (información en línea; lesrefardes.com).

He gastado muchas cosas de las refardes también. Tengo alguna variedad de lechugas, el cua de l'oreneta, el maimó que salió de aquí de Cardona, que lo recogieron ellos. Y algún tomate de colgar.

Hay variedades de semillas que sí que guarda y cultiva con mucha cura porque no lo encuentra en las comercializadoras, pero lo hace para el consumo propio, es el caso del *pebroter de la terragassa*, una variedad de pimiento.

La organización de los campos está hecha a prioridad de la huerta, cultivan cebada y avena para mantener los campos limpios y seguir las rotaciones. *Dejamos reposar la tierra un par de años, esto lo tenemos muy en cuenta, porque es la madre de los huevos. [...] Un par de años de avena o cebada y después de dos años hortaliza.* Le añade estiércol de vaca a la tierra que se lo proporciona un vecino cercano.

María no tiene el sello ecológico del CCPAE pero está asociada a la Asociación de Defensa Vegetal (ADV) Comarcal de Bages, que pasan a asesorarla en materia de sanidad vegetal, en 1990 algunas ADV nacieron como agrupaciones de *pagesos* ecológicos o con la intención de hacer la conversión. La ADV Comarcal del Bages en 2012 apuesta por el asesoramiento en producción ecológica, así que combina la producción convencional con la ecológica y realiza un asesoramiento en cuestiones específicas como el manejo holístico de la producción y como la normativa y el proceso de certificación, que implican regulaciones en los productos fitosanitarios, la fertilización y el manejo de materia vegetal permitido por el CCPAE. (Pérez, X. 2014)

En cuanto a la comercialización, María vende en el mercado de Solsona y en el de Cardona en la temporada de verano. *Ahora hace 4 o 5 años que hacemos otra vez el de Cardona. Hacemos los dos de Solsona y el de Cardona, tres.*

Su madre, una mujer que se quedó viuda bien temprano, le *ha dado el camino a seguir. [...] Mi madre iba a mercados, ella de jovencita, antes de casar-se, ella no vivía aquí y ella ya iba a la plaza de mercado en Cardona. Entonces, era de subsistencia. En casa, plantaban y hacían mercado cada día y llevaban los productos. Entonces se casó, y entró aquí por joven y con mi padre, hace 50 años que decidieron que harían mercados y comenzaron a hacer mercado en Solsona dos veces a la semana, este año celebramos los 50 años de mercado de Solsona.*

7.2 Huertas y crías de animales de corral

Antonia tiene ya 80 años, en su día a día, lo primero que hace es dar de comer y poner agua a las gallinas, a los conejos y a los gatos. Después, dedica unas horas a su huerta; plantar, regar, recolectar, hacer semillas, semilleros, etc. De allí a la cocina, a cocinar sus especialidades para la familia. A la tarde vuelve a sus tareas de huerta y de cuidado de animales.

Esta mañana, me he levantado y ayer regué... Y antes de ayer, por la tarde mi hijo, paso el motocultor y hoy he hecho tres rengleras de patatas, ya lo había ablandado y le he hecho un poco

de surco para el riego y entonces las he ido poniendo con la azada.

El alimento de las gallinas y los conejos es la avena y la cebada, cosechados en la misma finca, un poco de maíz, otro poco de pan seco, restos del huerto y otro poco de pienso.

Los pollos los compramos pequeños, los polluelos para hacerse grandes, gordos y los desplumamos y los cortamos a trozos y los ponemos en el congelador. Después, ¡a la cazuela! Todo esto, la gente, pues claro, ¡no lo ha hecho...! es eso, que si se ha hecho una cosa...

En la huerta cultiva tomates, pimientos, berenjenas, calabacines, lechugas, espinacas, acelgas, judías. No mira muchos calendarios para plantar, *más bien la luna vieja miramos. Pero, por el instinto, más bien, sí que los entiendo, pero no... Las tomateras siempre se hacen antes de San Isidro, para el 15 de mayo, por esos días, pero aún las hacemos antes, las tempranas... Mira, a veces lo adivinamos y a veces no.*

En la visita por la huerta me enseña semillas de lechugas, tomates, judías y calabazas y una serie de aperos del huerto y herramientas antiguas para procesar la miel o el maíz. Durante la entrevista también me cuenta que recolecta las semillas para volver a plantar-las. *Estas semillas las hacemos nosotras, a veces las compro, las matas, pero también la guardo la semilla, de la primera flor.* Menciona el tomate del Cardener, conocido entre las *pagesas* como color de rosa, la lechuga *maimó*, variedad local y las judías del *ganxet*, variedad local que se extiende en el Bages y algunas comarcas vecinas.



Fuente: propia. Semilla seca de lechuga

Después judías hacemos también, y del enramado ponemos la caña. ¿Y guarda las semillas? Sí, es más fácil de guardar las del ganxet.

El otro día, le compré plantel de lechuga a María, porque también lo siembro en primavera, pero ahora también enseguida sube, y siempre guardo la semilla de esta, es lechuga maimó. ¿Y es de aquí? Sí, sí. Está buena esta lechuga, [...] es esa bajita, la hoja es gruesa.

Alrededor de su huerta encontramos árboles frutales, matorrales de plantas aromáticas y flores. Utiliza también asociaciones entre cultivos y nos cuenta como coloca estiércol una vez al año en la tierra. Antonia no para de investigar en su huerta, para el acolchado ha probado la paja y el plástico y no le convence ninguno de los dos. Recuerda también como llegaron los primeros químicos para combatir los escarabajos de las patatas y como ella no gusta utilizar estos productos.

Este año se nos ha puesto la oruga en las tomateras. Hasta los pimientos están agujereados. Se tienen que ensulfatar, ¡pero yo no lo he hecho nunca! [...] Ahora no se todo tiene que ir con químicas. Si hay hierba, mirar de quitar-la y eso. [...] Fui a coger tabaco y lo puse en un bote de agua y luego se lo tiraba a las tomateras. El tabaco dicen que va bien, antes se hacía de albahaca.

Antonia nos enseña el corral y nos dice que antes tenía muchas más gallinas y conejos, el tamaño del corral y los espacios adecuados para la cría hablan por sí solos, seguramente la cría era también una forma de que entrase un jornal más en la finca y en la casa. Aunque de esto, Antonia no nos dice nada, nos cuenta orgullosa como había estado de habitado aquel corral.

Aún hay paredes de piedra seca en su finca y es donde se localiza el huerto, antes en esta zona había pies de vides, que se han ido substituyendo por los campos de cultivo. En las zonas de bosque aún se pueden observar las paredes de piedra seca.



Fuente: propia. A la izquierda un trozo de huerta y a la derecha el trozo recién plantado de patatas, se puede observar el detalle para marcar el terreno.

Isabel *pagesa* de 60 años ha dedicado toda su vida al campo, hasta los 43 años se dedicó a la cría de conejos, luego, a causa de un incendio tuvo que dejar la granja y empezó a cultivar su huerto y vender sus productos en el mercado de Cardona.

Empezamos la charla hablando de su infancia y juventud en Su, un pueblo vecino a Cardona, donde

su familia, que eran *masovers*, trabajaba los campos. Tiene recuerdos de la huerta de aquel entonces, de cómo se organizaban los turnos de riego del vivero y de cómo en aquel lugar se juntaban los niños/as y era un lugar de juego y de aprendizaje. Su madre fue una inspiración para ella, cuando murió su padre, a una edad muy joven, su madre aún continuó haciéndose cargo de la *masoveria*, durante unos 8 o 10 años. *Ella se encontró como desplazada, no era habitual que una mujer incluso cotizara en la seguridad social en el campo. [...] Contrato a hombres e incluso los tenía asegurados.*

Desde que era soltera en casa de mis padres, para tener un jornal tenía conejos. Ya mi abuela era mujer de conejos, de toda la vida. Yo siempre he estado pagesa a pagès. En aquel tiempo, me levantaba muy temprano e iba a hacer hierba para los conejos, en ese tiempo valía mucho la pena, cogía hierbas de los campos, la trepadella. Después nabos, ara no se hace, pero con los conejos, si tenías nabos raramente los tirabas, para el conejo era un alimento muy bueno.

Vendía los conejos en el mercado de Solsona, que en ese tiempo era un producto de gran valor, *me acuerdo que los vendíamos a 100 pesetas el quilo*. El mercado se situaba en la plaza de San Roc de Solsona, que en aquel tiempo era un patio e iban el viernes por la mañana, allí se encontraban diferentes campesinas y campesinos para vender sus productos de la granja y del campo y los *remassadors*, gentes que se dedicaban a la compra-venta de animales de corral; gallinas, conejos, pollos, ocas, etc. y de huevos.

Al casarse, se mudó a Cardona, en un Masía de los alrededores y decidió continuar con su oficio de cuidadora de gallinas, también hacia algo de huerta para el consumo de casa. Con el paso de los años el negocio se amplió, y aunque continuaba dándoles forrajes y avena del propio *mas*, incorporo el pienso.

Cuando llegué aquí, continúe con los conejos, ya había un cubierto hecho y me lo dejaron y le puse las jaulas, ya me espabilé. Luego hicieron más grande la granja y la parte del cubierto también la hicimos más grande para que yo tuviese más espacio. Había llegado a tener 150 conejos, entonces ya le dábamos pienso, ya esa otra historia, venían los remassadors a casa.

Pasaron los años hasta el 98, que se quemaron los bosques. Entonces el incendio llegó hasta las puertas de su granja y no le fue posible recuperar el negocio. Al pasar unos años, decidió dedicarse a la huerta y los frutales, ya en una parcela de la zona de regadío de Cardona, y vender su producto en el mercado semanal de la ciudad.

Actualmente ya no vende en el mercado, pero continúa sembrando su huerta. Hacemos un paseo con ella y nos muestra la diversidad de especies que allí conrea. Nos cuenta que por su trabajo *es muy fácil tener todas las plantas que quiero, la gente te da semillas. No me cuesta coger ningún tipo de semilla o esqueje*. Ella recoge semillas de los vecinos y las vuelve a plantar, Antonia es la actual cuidadora del riego de las huertas de Cardona, trabajo que asumió al poco tiempo de perder su granja y también trabajo en un centro de jardinería.

Este huerto, entre tomates y patatas lo había tenido cultivado. Nos cuenta que hacía huerta de verano y huerta de invierno, lo que más nos llama la atención es la cantidad de árboles frutales que ha plantado. Cuando compre este huerto no había ningún árbol aquí y ahora mira. [...] De los

melocotoneros un año saque 50 o 60 quilos y lo llevé a la plaza. Esto funcionaba. Manzanos, nectarinos, cerezos, parras para recoger uva, melocotoneros, perales, algún membrillero, nísperos de invierno, avellanos y caquis o palo santo. Árboles de los cuales de todos recoge fruto, nos confiesa que antes los cuidaba más, pero ahora, hace lo que puede. Nos cuenta acontecimientos de los frutos ligados a su vida mientras nos va describiendo diferentes formas de aprovechar y de consumir los frutos. Esto no se si lo conoces, es el níspero de invierno, esto dicen que con paja y bastante tiempo madura, se recogen y se van madurando en casa, es como una fruta de invierno.

En este momento, mes de Agosto, nos encontramos con una huerta pequeña, de consumo familiar, pero en el que se encuentran cultivos diversos; escarolas, lechugas y algo de espinacas, puerros, tomateras, pimenteros y alguna berenjena. También tiene una esparraguera y un pequeño trozo donde cultiva azafrán. *Estos espárragos son plantados, cogí el plantel de María. [...] En el suelo planté azafrán, pero hasta el octubre no toca.*

En cuanto a los tiempos de siembra nos cuenta cómo se rige. *Seguía el calendario lunar un poco... entonces para San Josep (San José) las patatas, después mientras hace frio no puedes plantar tomateras. Todo el año plantaba y recogía.*

Para abonar el suelo coloca estiércol procedente de la granja de los animales que cuidan en el mas. Para los animalitos del bosque dice que *Mis masovers son los gatos, los tengo para que me quiten los topos y las ratas.* Y para las plagas utiliza el *Sulfato de cobre* y todas esas cosas de *hierva talpera* (*Datura stramonium*) y *clavel de moro* (*Tajete*) que dice que quita la oruga, que agujerea la patata, todo eso hacíamos servir.

La datura nos muestra contenta y nos dice *se ponen en el huerto porque si se lo comen los topos se van desorientados. Hace una campana blanca que dicen que es droga.* Al mismo tiempo, la datura también se utiliza como insecticida, en especial repele las orugas de las mariposas de la col.

Tiene un rincón del huerto lleno de plantas aromáticas que están bien enraizadas; valeriana, menta poleo, equinácea, salvia, menta, lavanda, caléndulas, maría luisa. Y alrededor del huerto también hay plantadas una diversidad de plantas y flores; campanillas, rosales, flores de terciopelo, *bastons de Sant Josep* y *herbacol* entre otras.

Esto es herbacol, esta que pincha, que es como si fuese un cardo, es más bien como una alcachofera, hace como una florecilla azul que es para hacer el mató de leche de cabra.



Fuente: propia. Tomates de Isabel, a la izquierda el coló de rosa o del Cardener.

7.3 Huertas y ganado

Eulalia nació en la misma masía que gestiona hoy en día. Ha dedicado su vida a la gestión del *mas* junto a sus padres y más tarde con su marido y su hijo. Ella decidió cuidar de ganado porcino desde muy jovencita y continúa aún con esta actividad. En la finca también conrean cereales, se encargan de olivos y de la huerta. *Yo nací aquí [...] y tenía 17 años que puse la primera cerda y ahora tengo 71 ¡y sigo!*

Nos habla de su familia, vivieron en el *mas* y la masía siempre, su padre ya recogía las olivas, hacía aceite y luego lo vendía y su madre se dedicaba a criar animales de corral, algún cerdo y algunas cabras, de las que repartía leche y elaboraba el mató.

Entonces cuando se casó (la madre) había miseria y para que le pagasen poco ya se quedó aquí, que si cuatro gallinas, que si cuatro conejos, tenían un cerdo que lo engordaban todo el año y lo mataban y ahora con 4 meses... hacia el confitado y eso. [...] Y las oliveras, aquí mi padre ya cogía aceite. Y la cosa es que como me ha gustado y esto, pues hemos continuado.

Nos cuenta cómo empezó con la cría de cerdos y como lo hacía antes de que se dedicara sólo al engorde.

Empecé con una cerda que la fui a buscar con la espalda, 17 o 18 quilos y entonces fui haciendo el proceso y la fui dejando hasta que tenía 50. A los 60 años ya lo dejé y me dedico solo al engorde. Las cerdas son para criar, las criaba y les hacía el destete, hacia todo el proceso hasta que iban al matadero. Y en ese tiempo, 40 años atrás, te sacabas un buen jornal. [...] Tiempo atrás, cuando tenía las cerdas, 50 berras aquí debajo, cogíamos la cebada, la molíamos y se la dábamos a las cerdas y una comida de verde. De verde le dábamos remolacha. [...] Antes cuando tenía la granja cerca de casa cada truja tenía su cerco y el destete, de allí venían para acá (para la granja).

La granja la construyeron su marido y su hijo. Con el sistema que sigue ahora *es todo automático*,

no me cuesta nada hacer-lo, y por eso continua encargándose del engorde. Aunque ha perdido un poco de autonomía, ahora el negocio es conjuntamente con un socio, que es quien compra los cochinitos y ella aporta el trabajo y el lugar. También tiene que comprar el pienso, *ahora está prohibido hacerte el pienso*, y el cereal que cosechan va para las fábricas de elaboración de piensos.

Durante un tiempo, junto con su hijo, se dedicaron a la cría de conejas, *había tenido 30 conejas pero daban mucho trabajo. Mi hijo cuando tuvo 13 o 14 años, al vivir de pagès, el quería tener conejos y los cuidábamos y el me ayudaba cuando salía del colegio*. Así, él tenía su jornal y una ocupación en el *mas*, pero a los años su hijo no pudo continuar y ella decidió dejar solo algunas conejas para el gasto de casa. *Yo no podía absorber-lo todo, conejos, la granja y esto... las liquidé*.

Ella decidió dedicarse a la cría de cerdos porque *a mí la granja me ha gustado y yo veía que la tierra no te daba para vivir*. A de más, resalta la importancia de gestionarse una misma los horarios para hacer las tareas necesarias, *el ganado tú lo haces, si vas una hora más tarde o más temprano no te dicen nada*, lo que le permite poder ocuparse de las tareas de la huerta, de casa y de los cuidados de los ancianos y de los más pequeños con más facilidad, mientras desempeña su ocupación laboral.

La huerta de Eulalia está preciosa, encontramos una gran variedad de cultivos y árboles frutales que nos enseña orgullosa, nos dice que este es su hobby y que no compra nada de fuera. Nos comenta las comidas que va haciendo de los diferentes cultivos por que a ella le gusta mucho la cocina. *¡Me ha gustado siempre!*

Ahora encontramos en su huerta melones, sandías, maíz de rosas, espinacas, lechugas, *calçots*, tomates cherris, calabacines, tomateras, fresas, judías, berenjenas y pimientos, apios, rabanillos, tomates de colgar, calabazas, cebollas, espárragos, escarolas, patatas, acelgas y coles. Repartidos en 2 pequeños trozos de tierra, de unos 150 m² cada uno.

Alterna las fileras de judías con las de berenjenas, pimientos y tomateras, *estas judías así separadas entra más el sol*. En las otras fileras, calabazas, calabacines, rabanillos y apios.

En el otro trozo, acelgas, coles y lechugas bien juntas, cebollas y *calçots*, maíz y judías juntas, con el maíz a modo de tutoraje de las judías, unas matas de espárragos junto con escarolas, pepinos solos, melones y sandías juntas y un buen trozo de patatas. *Tengo unas sandías que hacen 6 o 9 quilos*. Nos dice que en este trozo hace las habas y los ajos en invierno.

Esto es el calçot, si tú lo quieres plantar se corta así (se corta la parte de arriba) *lo plantas y te sale el calçot. Ya lo tengo plantado. [...] Mira nena los calçots como ya nacen, ves la cebolla que ya está cortada, esta tierra tienes que ir tirándola encima. A mí me dijeron que se plantaban en agosto*.



Calçots y esparraguera. Fuente: Propia.

El riego que utiliza es a manta con caballones y con manguera. Para sembrar nos cuenta que *tengo una agenda y me lo apunto, me hago un croquis y una raya, he hecho esto, aquello y lo que me ha ido más bien o más mal... y entonces al año siguiente lo hago. Y así lo controlo. Con Luna vieja dice que es lo mejor, procuro hacer-lo, la grande.*

En cuanto a los cuidados de la tierra, nos cuenta cómo es y que utiliza de abono. *Si llueve la tierra es buena, yo no le tiro ningún condimento de estos industriales. Por mí, no le tiro nada de química, todo natural. [...] El abono, por ejemplo, del cerdo. Los cerdos cagan cerca de la puerta y con una pala y recogedor, pliego esa caca y la tiro en el huerto. [...] Cuando cortamos las hojas de lo que hay en el huerto, por ejemplo acelgas, pues yo ya lo dejo allí. Lo esparzo y con el mismo de eso ya se va haciendo. Antes tiraba paja, pero ahora paja ya no se gasta. Si tú haces una planta y quieres que no se seque tanto, lo riegas y le pones un trozo de paja y aguanta más la humedad.*

No sulfata, *yo no tiro nada.* Para los tejones y las ratas coloca unas trampas y los caracoles los recoge para que no se coman las hojas verdes.

En cuanto a las semillas ella nos dice; *me las hago todas yo, todas, y los planteles.* A la pregunta de si son de su familia; *Si, si, lo he ido siguiendo, las espinacas, todo. [...] Es que, ¿sabes qué pasa? Que tú vas al planteraire³ y tú le pides, quiero este tipo, y te da la que tiene, te dice que sí, aquí la tienes, pero luego a la hora de la verdad, es otra.*

Vemos y nos describe las semillas de las judías, *tengo de todas tipos, tengo peronas, tengo de la tabella roja, la del genoll de déu, las del ganxet. Hago unas torretas en el garaje y luego las traspaso.* También guarda las semillas de tomate, del tomate de Montserrat (color de rosa), el tomate de colgar *el de guardar de todo el invierno para el pan con tomate.* Las semillas de calabaza, de calabacín y las cebollas y los calçots. *Aquí teníamos las cebollas y aquí arrancamos las cebollas para guardar. ¡Tengo 5 o 6 cajas!* Durante la visita al huerto vemos una calabaza muy grande y nos dice que *ésta es para semilla.*

³ Hombre o mujer que se dedica a hacer y vender planteles.



. A la izquierda las semillas de judías, plantadas en la huerta. A la derecha el rebost de semillas de Eulalia. Fuente: Propia.

A de más, en toda la finca y en especial en los terrenos donde se ubica la huerta tiene árboles frutales, melocotonero, peral, albaricoque, ciruelo, granado, almendro, higueras para recoger higos, membrillero para hacer dulce de membrillo, cepa de uva, nogal para las nueces a los cuales nos cuenta que sólo los poda. *Yo tengo melocotoneros y tampoco le tiro nada, y peras. De toda la vida, mío de casa, no le tiro nada, todo natural.*

Las almendras que cojo, las partimos, las frío, les tiro un poco de sal y están ¡buenísimas! ¡Lo aprovecho todo!

La granada, ¡yo me hago muchos zumos!

Nos cuenta como hace el melocotón en almíbar y la mermelada de melocotón, pues la cocina siempre le ha gustado. *Tengo mis libros, los hago yo, los escribo.*

Muy sencillo también. Tú pelas el melocotón, lo pones en un bote de estos de baño maría, lo llenas de agua, una cucharada de azúcar y lo cierras. Lo cierras bien fuerte para que no derrame y lo haces hervir 10 minutos al baño maría y ya está.

Coges un quilo de melocotón y libra y media de azúcar, el día antes dejas que repose y cuando ha pasado el día lo coges y lo pones en el fuego. Haces arrancar el fuego, que hierva, hasta que hace chup, chup, unas burbujas y cuando hace esas burbujas lo quitas y cuando esta frío, llenas los botes también, los tapas, le das la vuelta y los pones al baño maría 10 minutos. ¡Buenísimos y no cuesta nada!

Por último, también cultiva hiervas aromática y medicinales por toda la finca, menta poleo, tomillo, salvia, maría luisa, albahaca, menta, flor de sauco, laurel, rompepiedras y la planta de regaliz, este último resulta interesante pues no se encuentra fácilmente, ella tiene toda una parte, cerca de casa, con regaliz, que planto hace tiempo, esto se escampa, va por debajo, va por troncos.

El uso que le da a estas plantas es para ella, la recoge y las seca, *que les toque el sol, las pongo en una bolsa y pongo la fecha y si me hacen falta bien y sino al año siguiente las tiro y las vuelvo a*

recoger.



Berenjenas, tomateras y judías. Fuente: propia.

7.4 El ganado caprino integrado al agroecosistema

Dalia tiene una granja de cabras, de las cuales extrae la leche fresca y la vende. Por la mañana ordeña las cabras, almacena la leche, vigila que las cabras estén bien y les da de comer y de beber. Tiene 65 años y continúa dedicándose a la leche de cabra, gestiona toda la finca, junto a su marido y sus hijos, la cual está compuesta por campos de cultivos y bosques.

Yo he sido como mujer, valiente, que ahora la espalda lo encuentra. [...] Es una vida dura pero es muy libre. Recuerda como de pequeña ayudaba a su madre, con las gallinas, los conejos, ir al mercado, por eso te digo, que yo siempre he sido de pages! En verano, ¿quién era el carretero? ¿Con la mula?

Su hijo nos cuenta que *lo que explica mi madre es que nuestra comida es lo máximo de natral posible dentro de un equilibrio*. Pues el cereal y el forraje de sus campos va directo al ganado, han decidido hacer-lo así, en vez de vender el grano y la siega y comprar el pienso.

Lo que es el forraje y el cereal es lo que yo les doy y le añado algunas cosas, por ejemplo la soja la compramos y la mezclamos y entonces el corrector. [...] El cereal es de aquí de casa, nosotros hacíamos la mezcla y eso, es el alimento que comen las cabras, y entonces una vez al día yo les doy de comer. El maíz al no haber regadío también lo compramos, y ya está. Este ganado prácticamente esta alimentado con la comida de casa.

Comenta que antes, cuando tenía poco rebaño sacaba a pasturar las cabras pero ahora no puede hacer-lo, por la dedicación a otras tareas, eso sí, la granja está distribuida en pequeños establos que dan a una obertura grande al exterior.

Aquí hacemos la cebada y la avena. Lo que es el forraje hay alfalfa y las vezas, y la paja de la cebada y de la avena.

En cuanto a las semillas, compran las certificadas más adaptadas a su terreno y de más calidad y se la hacen durante unos años. *Las semillas han cambiado, las han adaptado al clima, porque han cambiado las enfermedades, las han tenido que adaptar para la capacidad del grano, de quedar-se cogida a la planta con el viento o que le toque la maquinaria y que ya caiga al suelo* (aportación del hijo que se encarga de los campos de cultivo).

Para el abonado de los campos sirve el estiércol de las cabras y los forrajes. *Las vezas es un tipo de abonado en verde que hace que no tengamos que tirar estiércol, es un abonado para los próximos años.*

Aquí tenemos una sub raza de la murciana granadina, las yayas, adaptadas y salidas de aquí todas. [...] El rebaño que has visto aquí me las he hecho yo todas, no ha entrado ninguna de fuera. En granjas selectas voy a buscar el macho, que por fuerza lo tengo que ir a buscar fuera. Yo cojo los machos, los traigo y los tengo en cuarentena.

Nos cuenta que las primeras cabras que fue a buscar eran de una ganadera de la comarca y que escogió la raza murciano granadina porque la murciana tiene muy poco pelo y para el clima frío de la zona no es conveniente. Al llevar tanto tiempo en el lugar, se han adaptado, *ella misma se ha hecho más peluda.*

Por último, nos cuenta que ella querría hacer una quesería artesanal pero que encuentra demasiadas trabas para poner las instalaciones correctas y poder vender sus quesos y *matons*, todo y así, ha vendido estos productos en alguna feria artesanal de la ciudad, pero decidió dejar de hacer-lo. *La gente estaba encantados porque el mato que hago yo aquí natural no lo encuentran en ningún lado, venían a buscar-lo des de Terrassa. Y a mí me invitaron, que no lo hice como negocio.*



Fuente: propia. Algunas de las cabras de Dalia.

7.5 Apicultura

Silvia se dedica a la apicultura desde hace 10 años junto a su pareja, que fue quien le enseñó y quien continúa ayudándola en el negocio. Decidió dedicarse completamente a la apicultura desde hace 3 años, desde entonces gestiona el negocio y el día a día de las abejas y la miel, junto a los otros productos que ofrecen. Comercializan en cooperativas y en mercados, el semanal en Manresa y otros anuales de temáticas ecológicas, de semillas, medievales, etc.

Elaboran 5 tipos de miel diferentes, ungüento y tintura de propolis y velas de la cera de abeja. También recolectan plantas aromáticas como la manzanilla o el tomillo y elaboran el aceite de caléndula y de hipérico. A parte, cultivan un pequeño espacio en la huerta, 240 m², de azafrán y recolectan y venden setas en temporada. Además, Silvia se está especializando en la artesanía de las sillas de boga, *me ha enseñado una mujer que las hace aquí en el Bages, que se quiere retirar y tenía ganas de pasar-lo, pues va, ¡me apunto!*

La decisión de cultivar azafrán fue porque en la comarca siempre se había plantado azafrán y por las condiciones climáticas este suele tener una buena calidad. El proceso de recolección se realiza durante un mes, donde se recogen los pistones por la mañana bien temprano, porque se tiene que coger en fresco. La flor es bajita y el trabajo se hace dificultoso, todo y así, aunque se recogen unos 500 gramos, vale la pena por su valor en el mercado.



Fuente: propia. A la izquierda el campo dedicado al azafrán. A la derecha manzanilla seca.

Las arnas de las abejas están colocadas en diferentes bosques de la comarca y de otras regiones, lo

hacen así para por una parte encontrar un equilibrio ecológico y por otra parte elaborar miel de otros tipos de flores.

La finca propia cuenta con 16 hectáreas de bosque, *aquí hacemos básicamente la miel de romero, porque es la que se hace aquí. Luego tenemos armas en muchos lugares. Tengo armas en Montserrat, en Valls de torroella, las tengo repartidas. Porque hacemos grupos pequeños de 20 cajas, así nos aseguramos de que no pasan hambre y si hay algún grupo pequeño que coge alguna enfermedad aseguramos que no se expanda a muchos cajas. Y luego tenemos armas para hacer otros tipos de miel, como soy de Girona, [...] pues aprovecho y voy a trabajar, miel de castaño de la Selva y la Garrotxa, miel de brezo al Gironès.*

Su finca se encuentra en una zona con un tipo de suelo con un alto nivel de potasio y sodio, con una oscilación térmica pronunciada y que ha estado quemada dos veces en 1976 y en 1994. Esto influencio en la decisión de cómo cuidar sus tierras y vivir de ellas al mismo tiempo. *O ponemos cabras para que se coman el bosque que está súper sucio o abejas porque la tierra no da. Para la miel de romero, por eso, es un sitio ideal; lo que tiene una zona quemada es que después de quemar lo que crece con más fuerza es el romero.*

Silvia nos cuenta de que se alimentan las abejas en su terreno, el ciclo que siguen durante todo el año. *Aquí se hace miel de romero básicamente, después viene el timo, el tomillo, y entonces ya son florecillas, cuando llega setiembre-octubre empieza la sajolida, que es la que se hace servir para macerar olivas, la ajedrea. Y entonces con muchas ganas esperamos el madroño, l'argoc, la cirera de pastor. [...] esta flor la esperamos con muchas ganas porque si ha pasado un verano muy caluroso y ha llovido un poco pues cogemos fuerzas para todo el invierno. Porque aquí el invierno es bastante duro. Aquí hay temperaturas muy extremas. Hace mucho frio.*

La recolección de la miel y el propolis lo hacen de forma pequeña, con su coche lleno de algunas cajas, van a buscar los cuadros que están llenos en las arnas y los llevan a casa, aquí ellos tienen una *maquina centrifugadora, una máquina que centrifuga los cuadros y enseguida se los devolvemos vacíos.*

También recolectan el propolis, *lo encuentras en la resina, cuando lo ves dentro la caja, es como si fuese plastilina, marroncillo y elástico. Del propolis puedes hacer la tintura, que haces una dilución con alcohol de bit.*

El propolis es una resina que fabrican ellas para tapar agujeros que puedan haber en el arma, para evitar zonas frías o para desparasitar alguna cosa. El propolis es fungicida, microbiano, antibacteriano, tiene muchas propiedades. Ellas son capaces de coger un insecto que entre dentro de la caja y lo momifican de propolis. Queda allí intacto, siglos puede estar así, y saben que no se podrirá, no se harán gusanos, porque los gusanos van a la miel y la hacen mala la miel. Lo inmunizan.

Silvia también aprendió con apicultores mayores de la comarca, los considera sus maestros. *Estoy muy orgullosa de haber aprendido de estos dos maestros mayores que trabajan muy tranquilos, poco a poco y les cantan una canción... me sirve para saber que la filosofía es esta. Ellos también le han enseñado a hacer arnas del siglo XVIII, están hechas con cañas y mierda de vaca y se colocan en cuevas, para que estén protegidas. Ella hace demostraciones de este proceso artesanal en*

ferias medievales.



Fuente: propia. Arnas del siglo XVIII.

Por último, en la finca donde viven tienen 1 hectárea y media de avena y trigo, labrado y colectado por un vecino campesino. También tienen una huerta de autoconsumo, un pequeño corral con gallinas y patos, un establo con un burro y diferentes árboles frutales de donde recolectan higos, olivas, nueces y almendras. Destaca en el tejado las placas solares, porque no llega la electricidad en su masía, van a buscar leña del bosque para calentarse y el agua la extraen de un pozo de la casa. *Tenemos las tinas de cuando hacían vino y ahora las hacemos servir para subir el agua del pozo y recogemos agua de la lluvia también.*



Fuente: propia. A la izquierda enjambre natural encontrado en el bosque. A la derecha cuadro de las armas.

9. CONCLUSIONES

Después de este trabajo de investigación podemos constatar que existe aún una memoria biocultural en el noroeste del Bages y que las mujeres campesinas y agrarias que la habitan tienen un papel fundamental en la conservación de esta memoria. Ellas se han encargado durante mucho tiempo a guardar y seleccionar las semillas, a racionalizar la alimentación de las múltiples especies de ganado con los recursos forestales y agrícolas, así como de acompañar el proceso de reproducción y cría de las especies animales, a recolectar diferentes recursos alimentarios y medicinales en el bosque y a elaborar los alimentos perecederos para la conservación anual. Un conocimiento tradicional que está basado en la racionalidad ecológica y que ha sufrido una erosión epistemológica debido a la extensión de la agricultura industrializada. (Sevilla Guzmán, E. Alonso, Mielgo A.M. 1994)

Existen en la región una biodiversidad cultivada de variedades locales de hortalizas, de viñas, de olivos y de frutales. En este sentido, se podría profundizar en la clasificación y caracterización de estas variedades locales. El conocimiento local sobre la recolección de especies vegetales y micológicas podría recopilarse con más detalle. Así mismo, el conocimiento de elaboración alimentaria ya sea hacia la conservación como hacia la ingesta, es otro tema específico de interesante a desarrollar en un memorándum.

El conocimiento descrito del agroecosistema del siglo XX puede servir para próximos estudios de balances energéticos o de reconstrucción del paisaje útil para la agroecología y para la conservación y protección de los paisajes y los agroecosistemas.

Ser y vivir *a pagès*, tiene aún un significado profundo en las personas que habitan el noroeste del Bages, *pagès* es el nombre común que designa el campesinado en catalán, un campesino, *un pagès*, pero en el imaginario social la palabra tiene un contenido simbólico propio de vivir en, de y con el campo, con todas las funciones que se desempeñan en un mas y en una masía, lugares que también se designan con el nombre de *casa de pagès*.

Las mujeres entrevistadas dicen con orgullo que son *de pagès* y esto es reivindicado con fuerza por ellas. Lo que constata que continua existiendo campesinado en esta región. Y si lo comparamos con la definición de la condición campesina que afirma Ploeg, J. (2008, pag 49-50) concordamos en muchos aspectos de esta como la forma de vivir de estas mujeres; 1) búsqueda de autonomía 2) dentro de un contexto de marginación, 3) creación y desarrollo de una base de recursos controlada y administrada que les permite 4) la coproducción con la naturaleza, 5) la interacción con el mercado y 6) la supervivencia, 7) disminuyendo así la dependencia. 8) Practican la cooperación para fortalecer estas interrelaciones.

Las campesinas del noroeste del Bages continúan desarrollando sus tareas agrarias con sus destrezas y conocimientos, mientras que maridos, hijos e hijas han decidido dedicar-se a otras actividades laborales. Mientras, el conocimiento tradicional ecológico pasado de generación en generación mediante la práctica diaria y la transmisión oral *insitu* se va perdiendo. Es importante tomar acción frente a esto, visto que aún existente una biodiversidad cultural rica en la zona es interesante poner-

la en valor para la sociedad en general, como forma de no olvidar el pasado campesino y como un conocimiento de alto valor ecológico del presente y para el futuro.

En la actualidad en esta zona predomina la ganadería porcina, especialización agroindustrial muy importante en Cataluña, aunque también existe una cooperativa de ganaderos y pastores de vacuno. En estas ganaderías los activos laborales suelen ser hombres, se ha probado de contactar con mujeres y se ha sabido solo de dos y de una agrónoma que trabaja para varias explotaciones, todas ellas en el porcino.

Al margen entonces de esta agroindustria, en los pequeños negocios agrícolas sí que se encuentran las mujeres entrevistadas y podemos afirmar que existe un cierto protagonismo de la mujer en la producción tradicional, ecológica, artesanal y/o local, pese a que no hemos podido recopilar datos comparativos de esto, al recordar los primeros pasos de la investigación, para la zona de estudio exactamente, se encontraron poco negocios con estas características, y aún menos los que fueran titulares hombres.

En este aspecto, se merece una especial atención y profundización de las normativas legales de emprendimiento agrícola y de normalización higiénico-sanitarias, pues estas crean fuertes barreras para la incorporación de pequeños negocios de características agroecológicas y con las tareas y conocimientos que las mujeres agrícolas han desempeñado siempre, por ser absorbidas por la industria agroalimentaria o por propietarios agrícolas con mayor capacidad para invertir, así como el establecimiento de las cadenas de supermercados que han absorbido una buena parte de los consumidores.

Por último, el objetivo principal de identificar y describir el conocimiento ecológico tradicional ligado a las campesinas y al mismo tiempo mostrar como éste continúa vivo gracias al trabajo de las mujeres campesinas en el noroeste de la comarca del Bages de este trabajo de investigación ha podido ser cumplido gracias a las personas de estos lugares, que con gran amabilidad me han abierto las puertas de su historia y sus vidas. Gracias a ellas puedo afirmar que continúan existiendo *pagesas* y personas que quieren continuar con la dedicación de cuidar de nuestra tierra, de nuestra la alimentación y de nuestro pequeño *pays* (raíz epistemológica de *paysant* y *paysage*).

9. BIBLIOGRAFIA

Ajuntament de Cardona, Informe de Sostenibilitat ambiental del Pla d'Ordenació Urbanística Municipal de Cardona (Bages), Diciembre 2009.

Banda García, I. Campos Peregrina, M. Soria Herrerías, J. 2014. Mujeres del sector agrario ecológico andaluz. Visibilización y empoderamiento. Asociación Red Andaluza de Dinamizadora de Consumo Responsable y Alimentación Ecológica. Granada. 121 pp.

Baylina Ferré, M. García Ramón, M. 2001. De la invisibilitat a l'agricultura ecològica: dona i gènere als estudis rurals. Treballs de la Societat Catalana de Geografia. N° 51. Pag 27-55.

Baylina, M. 2004. "Metodología para el estudio de las mujeres y la Sociedad rural." Estudios Geográficos, LXV, 254.

Binimelis, R. Ecurriol, V. Rivera-Ferre, M. 2012. Soberanía Alimentaria. Transformación Artesanal y Equidad de Género. Bizkaia: Mundobat y Centro de Investigación en Economía y Desarrollo Agroalimentario (CREDA).

Binimelis, R., Herrero, A, Bosh, M., 2008. A sol i serena: dones, món rural i pagesia. Quaderns de l'Institut. Núm 12. Generalitat de Catalunya. Institut de les Dones. Barcelona.

Calle, A y Gallar, D. 2010. Agroecología Política: transición social y campesinado. VIII Congreso Latinoamericano de Sociología Rural - ALASRU. Porto de Galinhas, Pernambuco, Brasil.

Camarero, L. (coor.) Cruz, F. González, M. del Pino, J. Oliva, J. Sampedro, R. 2009. La población rural de España. De los desequilibrios a la sostenibilidad social. Colección Estudios Sociales. Núm. 27. Obra Social La Caixa. Barcelona. 197 pp.

Carrasco, C. (ed.) 2014. Con voz propia. La economía feminista como apuesta teórica y política. Colección Viento Sur. La Oveja Roja. Madrid.

Cerdan, R. Nunes, J. Martínez, J. Abad, R. 2004. Anàlisi del paisatge del Bages. Resultats i metodologia del pla de protecció del Medi Natural i del Paisatge del Bages. Revista Perspectives territorials. Núm.: 6
Conde, F, 2009. Análisis sociológico del sistema de discursos. Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas.

Cussó, X. Garrabou; R. Olarieta; J.R. y Tello, E. (2006) «Balances energéticos y usos del suelo en la agricultura catalana: una comparación entre mediados del siglo XIX y finales del siglo XX». *Historia Agraria*, nº 40, 471-500

Egea Sánchez, J. 2010. Biodiversidad Agraria, Agroecología y Desarrollo Rural. El caso de Tierra de Iberos y Vegas del Segura (Murcia). Tesis Doctoral. Universidad de Murcia. Facultad de Biología

Esteve Palós, A. Valls, M. 2010. Masos, masies i cases de pagès a la Catalunya de 1860: una anàlisi espacial. *Traballs de la Societat Catalana de Geografia*, num 69. Pag 97-112.

Fàbrega, A. 2004. El rec del molí de Reguant de Súria. (Bages). En Actes del I Col·loqui internacional. Irrigació, energia i abastament d'aigua: Els canals a Europa a l'Edat Mitjana. Museu de la Tècnica de Manresa. Pag. 153-163.

Galán, E. Tello, E. Garrabou, R. Cussó, X. Olarieta, J.R. (2012) «Métodos de fertilización y balance de nutrientes en la agricultura orgánica tradicional de la bioregión mediterránea: Cataluña (España) en la década de 1860.» *Revista Historia*, No. 65-66, enero-diciembre, pp.95-119.

Galera Pedrosa, A. 2003. La rodalia de la vila de Cardona. Territori, viticultura i oligarquies urbanes en el mig Cardener (segles XIII-XVI). En Comunicacions del Congrés Els Paisatges de la Vinya. Cente d'Estudis del Bages e Consell Regulador de la D.O. Pla del Bages.

Galera Pedrosa, A. 2004 Aigua, irrigació i oligarquies urbanes en el mig Cardener. La sèquia de Cardona (Segles XIII-XV). En Actes del I Col·loqui internacional. Irrigació, energia i abastament d'aigua: Els canals a Europa a l'Edat Mitjana. Museu de la Tècnica de Manresa. Pag. 128-152.

Galera Pedrosa, A. 2008. Cardona Medieval. Itinerari per la vila i la seva historia. Ajuntament de Cardona. Solsona. 115 pp.

García Ramón, M. Cruz Villalón, J. Salamaña Serra, I. Villarino Pérez, M. 1995. Mujer y Agricultura en España. Género, trabajo y contexto regional. Oikos-tau. Barcelona. 179 pp.

Garrido Peña, F. 2012. Ecología política y agroecología: marcos cognitivos y diseño institucional. *Agroecología* 6: 21-28.

González Santiago, M. V. Fernández Reynoso, D. S. 2009. Seguridad Alimentaria, Saberes Campesinos y Agroecología. *Revista Brasileña de Agroecología*. Noviembre. Vol 4. Núm. 2. 3995-3998.

Gómez Sal, A. 2007. «Componentes del valor del paisaje mediterráneo y el lujo de servicios de los ecosistemas» *Revista Ecosistemas*, nº 16.

Gómez Sal, A. 2013. Sostenibilidad Ecológica y Dimensiones Evaluativas en la Agricultura. Cuadernos Técnicos de la SEAE. Sociedad Española de Agricultura Ecológica.

Guzmán, G. Soria, J. Haro, S. 2009. Las mujeres y el desarrollo rural agroecológico. *Documentación Social: Revista de Estudios Sociales y Sociología Aplicada*, Número 155, pág. 99-115.

Font Quer, P. 1914. Ensayo fitotopográfico de Bages. Tesis del Doctorado en Farmacia. En línea: <http://bibdigital.rjb.csic.es/spa/Libro.php?Libro=601>

Herrero, Y. Economía ecológica y economía feminista un dialogo necesario. En Carrasco, C. (de.)

2014. Con voz propia. La economía feminista como apuesta teórica y política. Colección Viento Sur. La Oveja Roja. Madrid.

León, I. Senra, L. 2009. "Las mujeres gestoras de la Soberanía Alimentaria". En Senra, L. et Al. Las mujeres alimentan el mundo. Soberanía Alimentaria en defensa de la vida y el planeta. Barcelona: Entrepobles: 16-39.

López García, D. Guzmán Casado, G. 2013. Metodologías Participativas para la Transición Agroecológica. Cuadernos Técnicos de la SEAE.

Pardo de Santayana, M., Morales, R., Aceituno-Mata, L. & Molina, M. (editores). 2014. Inventario español de los conocimientos tradicionales relativos a la biodiversidad. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Madrid. 411 pp.

Patricia Zuluaga, G. 2014 Ecofeminismos: potencialidades y limitaciones. En Siliprandri, E y Patricia Zuluaga, G. (coords.) 2014. Género, agroecología y soberanía alimentaria. Perspectivas ecofeministas. Icaria editorial. Barcelona. 239 pp.

Perez Orozco, A. 2005. Economía del género y economía feminista, ¿conciliación o ruptura? Núm. 24, vol. 10. Revista Venezolana de Estudios de la Mujer.

Pérez-Vitoria, S. 2010. El retorno de los campesinos. Una oportunidad para nuestra supervivencia. Icaria – Antrazyt. Barcelona. 207 pp.

Pérez, X. 2014. Experiències de les ADV d'horta ecològica a Catalunya. 2n simposi de producció agroalimentària ecològica. Produccions hortícoles. Manresa, 12 i 13 de desembre 2014.

Ploeg, J. 2010. Nuevos campesinos. Campesinos e imperios agroalimentarios. Icaria Editorial. Barcelona. 430 pp.

Reyes-García, V. Martí Sanz, N. 2007. Etnoecología: punto de encuentro entre naturaleza y cultura. Revista Ecosistemas, 16: 46-55.

Reyes-García V., S. Vila, L. Aceituno, L. Calvet-Mir, T. Garnatje, A. Jesch, J. J. Lastra, M. Parada, M. Rigat, J. Vallès, M. Pardo-de-Santayana. 2010. Gendered homegardens. A study in three mountain areas of the Iberian Peninsula. Economic Botany. 64(3): 235-247. Num. 16. 46-55. Revista Ecosistemas. Asociación Española de Ecología Terrestre. (AEET)

Roca i Fabregat, P. (2005) « ¿Quién trabajaba en las masías? Criados y criada en la agricultura catalana (1670-1870)» *Historia Agraria*, nº 35, Abril, 49-92

Sampedro, R. Camarero, L. 2007. Mujeres empresarias en la España Rural. El sujeto pendiente del desarrollo. Revista internacional de Sociología (RIS) Vol. LXV, N°8, Septiembre-Diciembre, pag 121-146.

Sevilla Guzmán, E. Alonso, Mielgo A.M. 1994. Para una teoría etnoecológica centro-periferia desde

la Agroecología. I Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica. Toledo, septiembre.

Sevilla Guzmán, E. La agroecología como estrategia metodológica de transformación social. En línea: https://www.socla.co/wp-content/uploads/2014/la_agroecologia_comoEduardo-Sevilla.pdf?iv=40

Siliprandri, E. Patricia Zuluaga, G. (coords.) 2014. Género, agroecología y soberanía alimentaria. Perspectivas ecofeministas. Icaria editorial. Barcelona. 239 pp.

Soler, M y Pérez, N. Alimentación, agroecología y feminismo: superando los tres sesgos de la mirada occidental. . En Siliprandri, E y Patricia Zuluaga, G. (coords.) 2014. Género, agroecología y soberanía alimentaria. Perspectivas ecofeministas. Icaria editorial. Barcelona. 239 pp.

Toledo, V. Barrera-Bassols, N. 2008. La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Icaria Editorial. Barcelona. 232 pp.

Vallès, F. 2001. El medi natural del terme de Manresa. En línea; <http://ichn.iec.cat/Bages/cprincipal.htm>

Guías de productores en el Bages

- Guía de productores agroecológicos del Bages. *Consell Comarcal y la Escuela Agraria de Manresa*.
- Guía de productores del regadío de Manresa. *Ayuntamiento de Manresa y la ERA*.
http://www.anellaverdamanresa.cat/docs/docsArticle/4843/regadiu-de_manresa_guia_de_producers_cataleg_2015.pdf
- Guía de compra a pagès (a campesino). *Unitat de Comercialització Agroalimentària del Consorci de Comerç, Artesania i Moda (CCAM)*, entidad adscrita a la *Direcció General de Comerç. Generalitat de Catalunya*.
http://www.gastroteca.cat/content/pdf/compra_a_pages_bages.pdf
- La Guía de Bodegas de la Denominación de Origen *Pla del Bages*. *Consejo Regulador de la D.O. Pla del Bages*.
<http://www.dopladebages.com/cellers>

Organismos

- Insitut d'Estadística de Catalunya. IDESCAT. En línea: <http://www.idescat.cat/>
- Institución Catalana de Historia Natural, Bages (ICHN).
- Cooperativa L'Arada. En línea: <http://larada.net/>
- Esporus. Centro de Conservación de la biodiversidad cultivada

- Asociación la ERA, Espacio de Recursos Agroecológicos

Cartografía

Mapa comarcal de Catalunya, nº 7 Bages, 2012. Escala 1:50.000 Intitut Cartografic de Catalunya (ICC)

SatCat: Servidor d'imatges de Satèl·lit de Catalunya. En línea:
www.opengis.uab.es/wms/satcat/index.htm

Mapa topogràfic 1:500000

Colecciones preferidas del MiraMón. En línea:
<http://www.creaf.uab.es/miramon/CAT/ColleccionsPreferides.htm>

Cobertes del sòl. Dentro de Mapas típicos de Cataluña. Desarrollado por el CREA.

Centre de Recerca Ecològica i Aplicacions Forestals.

Atlas climàtic de Catalunya. Dentro de Mapas típicos de Cataluña.

Webgrafía

- www.lesrefardes.com
- <http://www.dopladebages.com>