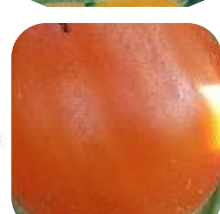
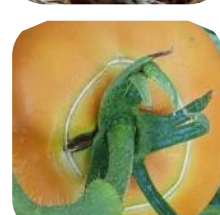
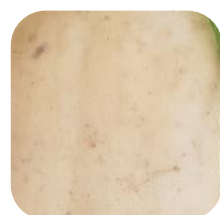


**CÒPIA PÚBLICA**

# Prospecció de varietats locals al Moianès 2018



CONSELL COMARCAL  
DEL MOIANÈS

consorci del  
Moianès

Xarxa Productes  
de la Terra  
Moianès



Diputació  
Barcelona

70 ANYS  
l'era

CÒPIA INTERNA

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

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

Tel.938787035

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

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

Manresa, desembre 2018

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

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

# Índex

---

Introducció.....	1
Objectius de la prospecció .....	2
Metodologia .....	2
Àrea prospectada.....	4
Format de les dades .....	5
Entrevistes realitzades .....	6
Resultats.....	50
Varietats trobades .....	53
Varietats conservades .....	67
Informació etnocultural.....	68
Bibliografia .....	71

# Introducció

---

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

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

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

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

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

# Objectius de la prospecció

---

Els objectius de la prospecció del Moianès són:

- Contactar amb els diferents sectors productius que treballen amb varietats locals del Moianès
- Establir contacte amb els pagesos del territori, i fer un inventari de les varietats locals que conserven i/o recorden.
- Trobar l'origen de varietats actualment conegudes com la col del baietón.
- Trobar persones disposades a col·laborar en la conservació de la col del baietón.
- Recollir el coneixement agronòmic i etnobotànic relacionat a les varietats trobades..

## Metodologia

---

Des del Consorci del Moianès ja fa alguns anys que es treballa amb diversos pagesos/es del territori fent activitats de difusió i recuperació de l'activitat agrària del Moianès, i per tant s'obté un bon nombre de contactes inicials per a començar la recerca.

La prospecció inicial serà curta ja que només es disposa de 6 setmanes per a dur-la a terme i en època estival. L'estiu és la millor època ja que és quan més coses hi ha als horts de la Comarca, però alhora és quan més feina es té a camp i més complicat trobar temps per a parlar amb els pagesos i pageses.

Comencem contactant amb els pagesos/es telefònicament per concretar una visita a la finca i realitzar-los una entrevista presencial i poder comprovar l'interès de cadascuna les varietats tradicionals cultivades que tenen.

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

En paral·lel a les visites s'ha consultat via Internet i al Arxiu Comarcal del Moianès, diversa bibliografia per a poder contrastar les informacions de camp. Cada visita dona informació que es pot aprofitar per a la següent i per tant dels últims pagesos se'n treu més informació cultural, ja que hom coneix més bé la terminologia de la zona per

realitzar les preguntes de manera més concreta, quan el pagès/a veu que un sap de què parla Permet generar més confiança i per tant s'aconsegueix més informació. La llavor pròpia, moltes vegades és un secret molt ben guardat pels pagesos/es, que la guarden amb recel i només un acostament des de la confiança permet recuperar aquesta informació.

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

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

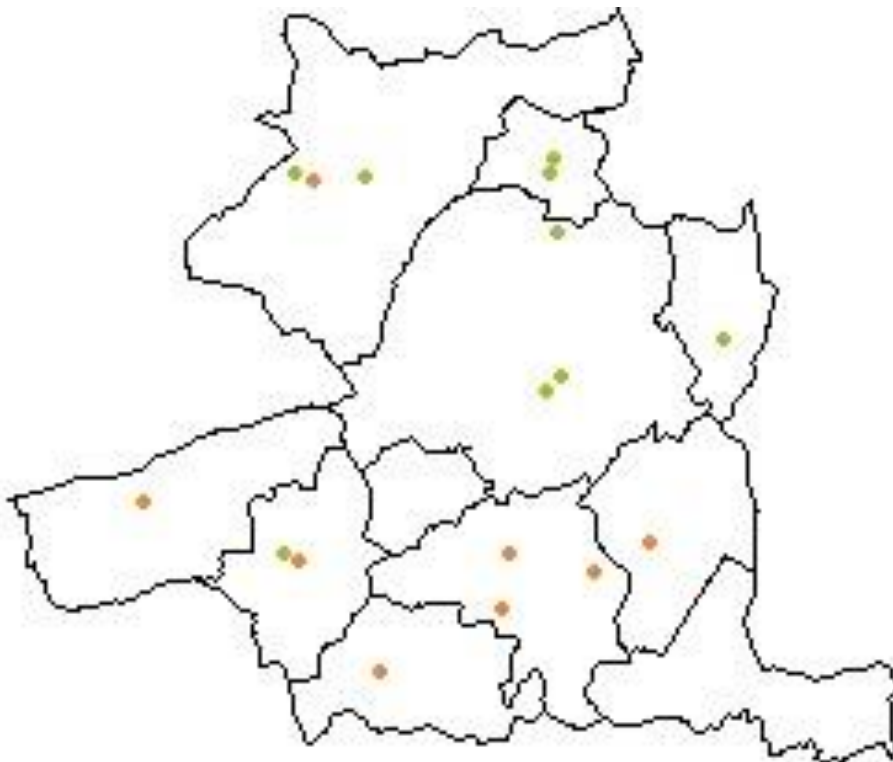
# Àrea prospectada

---

Es planteja la prospecció en dues fases, una primera fase a l'estiu del 2018 i una segona fase a la tardor del 2018.

A la primera fase es realitzen 9 visites, i s'ha entrevistat 12 pagesos/es o persones d'interès, tot i que en alguns casos no s'ha pogut visitar la finca, ja sigui per que ja no la tenen (cas de persones jubilades o canvi d'activitat econòmica, però que encara cultiven per autoconsum), o per que els llocs a on s'han fet les entrevistes no ha permès realitzar la visita a la finca. En la segona fase s'han realitzat 8 visites i entrevistat a 10 pagesos/es, un total de 22 pagesos entrevistats.

La prospecció s'ha realitzat a 9 municipis dels 10 (90%) que té la comarca del Moianès. En el mapa es mostra l'àrea prospectada i la situació de les finques visitades: punts verds durant la primera fase i punts taronges a la segona fase.



Més d'una finca al mateix terme municipal és degut als contactes facilitats pels mateixos pagesos/es entrevistats que tenen contactes propers i que s'ha cregut interessant conèixer-los i es van incorporant als contactes.



# Format de les dades

---

Les visites realitzades s'expliquen en l'apartat de visites. Les visites realitzades que s'han considerat interessants, s'han transcrit en fitxes informatives per tenir accés senzill a la informació recaptada. A les fitxes només es fa referència a les varietats, la resta de la informació està resumida a l'apartat de Varietats trobades on s'ajunta, per a cada varietat, la informació trobada tant a la bibliografia com donada pels diversos pagesos/es.

Les fitxes s'han estructurat de tal manera que la informació donada sigui més fàcilment interpretable:

- Número de la fitxa
- Nom de la persona/es entrevistades
- Nom de la casa
- Localització: Població / terme municipal on pertany. Coordenades UTM per a georeferenciar-les en el Google Maps fàcilment.
- Llistat de nous Contactes: per a futures referències o prospeccions.
- Proveïdor del contacte: per a buscar nexes d'unió i relacionar comentaris/varietats/informació
- Edat: per a contextualitzar la informació i discernir si és un record o només n'han sentit a parlar.
- Dedicació: vinculació amb l'agricultura, la seva trajectòria personal i/o familiar, història i antecedents destacables.
- Varietats que conserven: són aquelles que en guarden la llavor.
- Varietats que recorden: informació interessant que en un futur pot servir per concretar o ampliar informacions de varietats.
- Segons valor de les varietats conservades:
  - ★ ★ ★ No conserva cap varietat interessant o tradicional
  - ★ ★ ★ Conserva alguna varietat interessant
  - ★ ★ ★ Conserva alguna varietat tradicional o local
  - ★ ★ ★ Conserva alguna/es varietat/s interessants i/o tradicionals
- Observacions: puntualitzacions i referències a informacions més àmplies, llavors cedides, frases populars...
- Recull fotogràfic: s'ha intentat recollir les imatges de les varietats més interessants, espais de cultiu dels hortolans/es, les masies i altres detalls d'interès.

# Entrevistes realitzades

---

S'han realitzat un total de 17 entrevistes, algunes amb dues persones alhora. A continuació s'exposa la informació extreta de les converses. De les entrevistes amb dades interessants pel present treball han estat resumides en fitxes més fàcils de consultar.

Visita 1. El primer lloc que visitem és l'**Arxiu Comarcal del Moianès**. En rep en Ramon Tarter. En Ramon és molt proper, un gran entès en la matèria i un suport importantíssim per a la recerca. Ens dona molta informació, tot i que és difícil trobar informació relativa a l'agricultura ja que és molt genèrica. Al Arxiu consultem en primer lloc els Cap de breu, que són una guia o registre de l'època on el senyor feudal tenia anotat que i de qui havia de cobrar per el lloguer/cessió de els seves terres.

El Cap breu Reial de Moià on es fa referència a propietats com Magadins, així com el Cap breu de les rendes del Rector de Moià, són textos enrevessats i complexos d'entendre, amb una cal·ligrafia, ortografia i gramàtica feixuga de llegir, ja que daten del 1200.

Consultem el Cap de breu del llevador de rentas de la Vila de Moià de 1835, en aquest Cap de breu es parla de la presència d'horts i de dret a reg als horts de les cases. Deduïm per tant que la majoria de gent de la Vila tenia un hort on hi cultivava hortalisses per a l'autoconsum.

Al llibre **Registro de entradas de subsistencias y declaraciones de cosechas de l'any 1918** hi trobem molta més informació, entre ells hi ha declarats cultius que es feien a Moià i voltants com: lletia, ordi, *trigo*, trepadella en gra, herp<sup>1</sup>, vesa ordi, sivada<sup>2</sup>, *garbanzos*, guixes, *llegums*, pàmula, vesas<sup>3</sup>, aufals, viña, voll<sup>4</sup>, habas, pèsols i també, guisantes, mongetes i també judías, patates, trepadella en flor, centeno, mestall o mastay i pedrerol.

Visita 2. En **Rubís**, Josep Sabata de naixement, és un pagès de tota la vida de L'Estany de tota la vida<sup>5</sup>, tot i que cal Rubís estava a Oló, els que li van fer d'avis es va traslladar a L'Estany quan s'ha mare era jove i anava a treballar a la fàbrica de dalt. Més tard, el 1928, de manera comunal amb la inversió de la gent del poble es va fer la fàbrica d'abaix, més moderna, on els telers ja no eren manuals.

---

<sup>1</sup> Erb. *Vicia ervilia*.

<sup>2</sup> Civada. *Avena sativa*

<sup>3</sup> Veça. *Vicia sativa*.

<sup>4</sup> Boll: Pellofa que cobreix el gra de blat, especialment un cop n'ha estat separada, després de la batuda.

<sup>5</sup> Informació extreta del llibre "La memòria dels Estanyencs. Vida Rural". Prat, D. 2017.

La primera màquina de batre també es va comprar de forma col·lectiva, el 1931, hi van posar 50 pessetes<sup>6</sup> cada família del poble. En Rubís conserva varietats molt interessants resumides a la fitxa 01.

Visita 3. En Rubís ens parla d'una civada del país, molt bona, que fa més de 100 anys que conserva en **Jaume Franquesa**, i anem tots dos a conèixer en Jaume i la Rosa (la seva mare). En Jaume de Comes Vell té uns 55-60 anys, i Comes Vell està situada ja al municipi de Moià, limitant del terme amb L'Estany, (X= 41.848987, Y= 2.112494).

En Jaume ens diu que quan el seu pare era petit, 1910-1915, van portar aquesta civada de la Plana, ja fa més de 100 anys que la tenen. Es sembra al octubre i es fa la sega per St. Jaume. És molt buscada per alimentar al bestiar, als conills els agrada molt, la palla d'aquesta civada és com cabell d'àngel per a ells, els grollers en dirien que és “mamella de monja”.

Al porc senglar li agrada ven tendreta, ja que no té aresta i es menja bé, i a vegades fa que en quedi justa la llavor per a sembrar l'any vinent.

En Jaume i la Rosa recorden que abans al poble s'hi sembraven cigrons, pèsols negres que es donaven a menjar als porcs, trepadella, civada, blat i ordi, i patates tot en cultius de secà.

El blat que feien un cop donada la part al propietari dels terrenys, la seva part la portaven al Molí d'en Pujol a Moià i allí et donaven un “cupo”<sup>7</sup> en forma de farina i aquesta la portaves al forner i d'allí anaves tirant.

A la post-guerra es plantava tabac per a l'autoconsum, ja que anava molt “alt”<sup>8</sup>. A casa hi té un molí de tabac, amb un garbell que separa la pols del tabac (que s'esnifava) i el tabac sec triturat que era per fumar.

A la vora dels camps es plantava la varietat de perera cuixa de dona, que feia unes peres molt grans i bones. Es collien a “rerers”<sup>9</sup> de setembre, just abans de que comencessin els caçadors, ja que sinó els caçadors passaven i omplien el sarró. A vegades es collien abans i tot i si eren massa verdes es coïen i es feien bullir. I quan es feia una cassola de tall, se li afegien i agafaven gust, eren molt bones.

---

<sup>6</sup> Uns 0,30 € a canvi d'avui.

<sup>7</sup> Una part

<sup>8</sup> Anava car.

<sup>9</sup> Finals



Comes Vell (Moià)



Primer pla de grans de civada i entremig un gra de cugula

Visita 4. Parlem amb en **Salvador Tresseres**, en Xic com el coneix tothom. Ell és l'alcalde de L'Estany, pagès de tota la vida i el dia que ens trobem a la sala del ajuntament l'hi acompanya en **Josep Costa**. En Josep, d'uns 65 anys, és un erudit en botànica i un gran coneixedor de la flora i la fauna local, tot i que no conserven cap dels dos varietats locals, si que coneixen l'agricultura i l'estona passa en una agradable i informativa conversa, on parlem d'horts, plantes i natura.

Les tomaqueres de Santa Maria d'Oló són tomaqueres tardanes, generalment buides i vermelles, més tard a les visites d'Oló ho confirmem. En Josep diu que una bona varietat ve sempre d'una bona selecció de la llavor, “*de la millor tomaquera el millor tomàquet*” és el criteri a seguir, però defuig de les varietats comercials manipulades, ja que li “*emprenya*” la manipulació de la natura... o la manipulació en general.

En Josep ens parla dels remeis per a mantenir les plantes sanes, ja que a ell no li agrada tirar res a l'hort, que s'ho han de menjar a casa. Parla de maceracions de *Tanacetum*, sàlvia romana, cua de cavall, que és molt rica en silici, etc. A ell el que més li agrada de l'hort són els pèsols que en fa de 3 menes, cal però anar en compte de congelar-los durant 2-3 dies, un cop secs i collits, per a evitar que es corquin, que és molt comú.

El que si que conserva és una sajolida de Palestina, que en Xic també en té a casa, que els hi van portar ja fa 35 anys, així com una alfàbrega del Cauques.

Ens parla de que L'Estany i Sta. Maria no són llocs d'horta, però que Monistrol i Calders si que són terra de tomàquets i sobretot mongeteres, allí anirem a buscar.

Visita 5. Anem al mas Juncar de Sta. Maria d'Oló on en **Ramón Barberà** ens rep al seu hort, en Ramón, d'uns 60 anys aproximadament, és pre-jubilat ja fa molts anys i li agrada molt l'hort. En Ramon adoba l'hort amb fems de conill que té apilat fa anys (6-7 any) i a vegades també n'aconsegueix de cavall. També posa nitrat de potassi un cop ha llaurat

l'hort, abans de la plantada per a que les plantes treballin més. Fa moltes varietats, albergínies, pebrots, tomàquets, mongetes, cogombres, carbasses i carbassons, cols, cebes, patata... a la fitxa 02 hi ha tota la informació recollida de les varietats més interessants que en guarda llavor, coneix i/o recorda.

Quan a mig matí anem al Hostal de Santa Maria d'Oló a esmorzar amb en Ramon, ens trobem en **Josep Camprubí**, "Benito" conegut per tothom, ja que són pare se'n deia i li ha quedat el nom. En Josep té uns 65 anys i té un hort d'autoconsum a casa. La xerrada flueix entre entrepà de formatge i cafè amb llet, i en Ramon en Benito i jo anem parlant. En Benito em comenta que ell al hort fa el tomàquet ple d'en Taupa, que és molt i molt bo i li funciona mol bé a Oló. També fa un tomàquet de penjar del mugró, que li va donar en Pere Vila de cal Pei, és el mateix que té en Ramon, tot i que ell li diu d'en Benito, però l'origen inicial és de cal Pei.

Parlem d'arbres i de com el bosc ens explica ens canvis en la natura, l'adaptació de les varietats i els canvis climàtics, com l'home i el clima canvien el paisatge, i com aquest ha canviat tant des de que ells eren petits fins al dia d'avui.

*"L'Ametller si plegues tu ell plega"*

En Benito diu que hi ha arbres com les figueres, o lies oliveres que les pots trobar en el que abans eren camps i ara son boscos, però els ametllers només subsisteixen si l'home els cuida, si s'abandonen la natura se'ls "menja". A Oló hi ha molts pinyerols, que són unes pruneres silvestres, petites, blavoses i allargades que principalment són pinyol, i molt dolces.

Abans a Oló tothom feia ordi, blat i civada, aquest últim per a donar als conills que els agrada molt. I les segones del ordi i el blat, el boll, es donava al bestiar, principalment conills i gallines. Només al terme d'Oló hi ha 4 molins fariners, que ja no funcionen, però que en el seu moment estaven en actiu els 4.

També es feia molta patata, que anaven a comprar la llavor al Estany, ja que estava més amunt. Era una patata tardana que collien al desembre.

De mongetes se'n fa del ganxet, genoll de "cristu", de la custòdia, per menjar seca, i del veremar o afartapobres que és bona per tendre i per seca.

A totes les cases també hi havia 3-4 ceps, que li deien "carrega rucs" que eren per a menjar, i eren molt productius. A més tenien algun cep de moscatell per a panses rosses i dolces, que es collia abans de la festa major d'Oló (finals d'agost) i la penjaven i es guardava per pansa. Altres varietats eren el picapoll molt apreciat.

Ja parlant amb en Josep Costa de L'Estany va sortir el nom de l'Altimitres d'Oló, quan en Ramón me'n parla li demano si sap on el puc trobar i ell m'acompanya a la masia Altimitres i ens hi reunim tots tres.

Visita 6. En **Josep Eures Bartolí**, també conegut com a Altimires, és un pagès, solter, que viu sol al mas familiar. L'anem a visitar amb en Ramon, i ens ensenya encantat els seu hort i les feixes que encara treballa amb cereal i lleguminoses.

En Josep és una persona humil, que no malgasta en tecnologies innecessàries i per tant té el perfil d'un bon conservador de llavors. Les varietats que conserva i recorda es resumeixen en la fitxa 03.

Visita 7. Trobem el contacte d'en **Josep Coll**, de Moià, ell i la seva dona, la Maria Lluïsa, van tenir una botiga de llavors durant dècades a Moià, i no només comercialitzaven les llavors, sinó que es coordinaven amb pagesos del Moianès per a que els fessin part de les llavors que venien, sobretot de cultius que trobaven interessants per la comarca, i que ningú havia provat encara de fer en grans superfícies.

*“Moianès és un país de blats”*

En Josep ens parla de cultius com la xeixa per a fer farina pel pa, i del forment, tot i que aquest últim no tenia massa força i el cultivaven més per a fer midó que per a fer-ne farina. Aquestes varietats funcionaven bé tant a L'Estany com a Collsuspina, on encara ara els seus pans són molt apreciats al Bages i Osona.

El blat el llauraven amb mula, amb l'arada “Badalona” i s'afamava poc, ja que no hi havia masses fems, per això la pràctica del guaret era molt estesa, ja que ajudava a descansar el sòl. Recorda que un cop entrada la revolució verda, cap els anys 70-80 tiraven “súper” que era superfosfat al 15%, però no funcionava massa. Els pagesos adinerats que tenien 2 animals podien llaurar amb arada grossa, que anava més profunda. Un cop llaurat es passava una taula amb punxes per a desterrostrar, ja que el Moianès és país de terra argilosa i aterrossada, i després la aplanadora. Un cop llaurat es marcaven els saions<sup>10</sup> amb palla al terra i es tirava la llavor a “voleo” que es portava en senalles penjades al coll.

La sega es feia quan el blat era ben sec, i es segava a mà amb volant i esclopet<sup>11</sup>, i es feien garbes i garberes. Les garbes eren feixos de les espigues de blat, que feien uns pams d'ample, i es lligaven amb un bri de palla. Les garberes eren unes estructures feta per garbes on es posaven 5-7 garbes verticals fent de pilars i després a sobre, sense que quedés cap forat, conjunt de 3 garbes horitzontals fent de teuladeta, i a sobre perpendicularment unes altres 2 i després 2 més altre cop perpendiculars i a sobre una última fent una teuladeta, per si plovia protegir les granes de blat al màxim. Durant la època de la sega els homes treballaven a camp de Sol a Sol i els dones els portaven el

---

<sup>10</sup> Rengles

<sup>11</sup> Peça de fusta petita en forma d'esclop que s'usava per a protegir els dits de la mà que agafaven les espigues de blat mentre es segaven.

menjar, la Maria Lluïsa recorda anar a camp a portar les cistelles amb amanides, fruita, begudes i vi, carn arrebossada...i es cantava mentre es treballava.

La llavor la portaven al Molí d'en Pujol, principalment. Les llavors en general se les garbellaven ells, ja que tenien una màquina.

El pare d'en Josep va ser un dels socis de la Trilladora del moianès, on s'apilaven les garbes per a guardar-les.

El Sr. Paner era un tècnic que feia varietats millorades, i que ràpidament van desbancar les varietats tradicionals que existien, ja que eren molt productives i la qualitat complia les exigències de les noves indústries de panificació.

La espelta té molt d'èxit aquests últims anys, però és un cultiu molt nou, que ell no recorda que s'hagués fet mai al Moianès, encara que hi ha gent que diu que abans de la guerra es feia, ell no en té constància ni record.

Sobre els ordis hi havia el ordi de 6 carrers (o 6 rengles) que s'ha de fer molt primerenc. També hi havia el ordi de 2 carrers que era el que es coneix com a ordi cerveser, més productiu. Compraven la R1 a Lleida, i amb aquesta sembrada feien la collita i guardaven una part per a vendre com a llavor R2 feta a Mojà.



També era popular el cigró que se'n feia molt, especialment el pedrosillano, tot i que amb l'auge dels fongs va deixar de fer-se. Per a fer rotacions es va canviar per altres lleguminoses com l'alfals o la trepadella. L'alfals juntament amb la civada feien molt bon farratge, i el seu ús era principalment per alimentació animal. La trepadella era un bon cultiu ja que funcionava molt bé en el secà.

Per la zona de Monistrol es feia molt de "Sordu"<sup>12</sup> també conegut com a Melca, Meuca o Pasto del Sudan<sup>13</sup>, que el feien els de ca l'Armengol.

De les cols recorda les cols d'hivern que feien molts brots i eren molt bones, no els recorda cap nom en concret.

En Josep parla d'altres cultius que el va intentar fer a la comarca com la colza, que fa un bon guaret, però no ha tingut gaire bon acceptada. També va provar de fer gira-sol i mill. El mill és una bona opció i va molt car, però ara ja ve de l'Àfrica.

<sup>12</sup> Sorgo, *Sorghum vulgare*

<sup>13</sup> Realment són varietats diferents, però la majoria dels pagesos/es els diuen a tots igual indistintament.

A nivell ramader recorda una gran quantitat de porcs, que ara ja no n'hi ha tants.

Visita 8. En **Albert Ciuró** de Collsuspina és un pagès jove, d'uns 45 anys, que fa cultius extensius a Collsuspina a l'explotació familiar. Tot i ser molt jove té molt interès en la conservació de varietats locals, o cultius nous, tot i que els que no li funcionen perd l'interès de tornar-los a fer.



L'Albert diu que el millor cultiu a part dels cereals són les guixes, que ell va portar d'Olot, i que li funcionen molt bé, millor que els pèsols, i són una molt bona opció per a les rotacions a finca. Els sembra amb tractor i les cull amb la mateixa cosetxadora del cereal, tot i que en perd alguna al terra ja que la mata és molt plana, però tot i això li surt prou bé.

També ha provat el cigró però tot i el cognom, a ell no li funciona massa, quan no li entra el porc senglar té problemes amb el corc. Al ser una rotació no pot estar cada any tancant un camp diferent.

Els pares feien abans mongeta del ganxet, la varietat de ganxet terror. L'havien de regar amb aigua que tenen del pou, tot i que es venia molt bé, però portava molta feina i ell ja no en fa.

A l'hort de casa fa cols que compra el planter, al igual que la resta de varietats, a Vic. Algun any ha fet la col de Calders, de cabdell petit i allargat de la llavor que li va donar el Consorci, però no ha repetit.

L'Albert està interessat en la conservació de les varietats locals del Moianès i s'ofereix per a reproduir-ne algunes a casa si cal. També la de qualsevol altre cultiu que es pugui fer en extensiu.

Visita 9. Anem baixant a les parts més baixes de la Comarca per a veure diferents cultius, varietats i formes de cultivar. Monistrol és terra de tomàquets i mongetes i ens trobem amb en **Jordi Gual** i el seu sogre en **Joan Pascual** de Monistrol de Calders, l'hort dels quals no ens decepciona en la seva diversitat de varietats de tomàquets i mongetes.

En Jordi i en Joan comparteixen un hort d'autoconsum d'uns 1500 m<sup>2</sup> dividit en 4 parcel·les, a la fitxa 04 hi resumim la informació recollida.



Visita 10. Reprenem la prospecció per a poder augmentar l'àrea de prospecció a més municipis, i poder consolidar la informació detectada en la primera Fase.

Contactem amb en **Pere Jo**, que és membre de la ADV Quercus i que el 15 de desembre 2018 ha de visitar el poble de L'Estany, i proposa que fem allí, durant aquell matí, l'entrevista.

En Pere es va criar en una humil casa de pagès a Monistrol de Calders, i els seus records sobre la vida rural i a pagès durant la post-guerra són molts. A la fitxa número 05 es pot llegir tota la informació recollida durant aquell fred matí de desembre.

Visita 11. Anem a casa nova de la Vall a Castellterçol on **l'Enric i la Dolors** ens atenen a la nova finca on s'han traslladat, des de la Taiadella a Castellcir. Passem amb l'Enric i parlem de les varietats que ells coneixen i que han anat recuperant dels pagesos de la zona. També parlem del canvi de casa, dels projectes actuals i de futur,

Els fan venda directe d'horta, i estan pensant en un projecte social del PAM per treballar amb nois i noies en risc d'exclusió social i diversitat funcional.

L'Enric ens explica que la mongeta de ganxet terror és una varietat que es feia a La Taiadella de fa molts anys i que li segueix la pista, i no l'ha pogut cultivar mai. Nosaltres coneixem un pagès del Camp Fost de Centelles que en té i li passem el contacte.

Ha arribat a fer 15 varietats en un any de tomàquet, ara fa les 3 que millor li funcionen i/o tenen més sortida: un Montserrat ple de Girona, de pell molt fina, en forma de cor, que va trobar al mercat de St. Feliu de Guíxols.

També fa la col del baietón, i li encantaria participar en el projecte de recuperació de la col.



Altres varietats que fa són el bròquil morat, la mongeta perona del Pep (llavor de Les Refardes), la mongeta de l'ull ros, mongeta del cuc, i ceballot de ceba vigatana, que es mengen com calçots i que són boníssimes.

Pels cavalls fa alguns camps amb civada i veça, que en fa fenc.

Visita 12. En **Ramón Iglesias** és la persona que va recuperar la col del baietón, ja fa anys i que va donar la llavor al C.C. del Moianès per a que en fes difusió. En Lluís Serrerols (ex-alcalde) és filòsof i havia llegit molt sobre la col de baietón i ell va ser qui va impulsar-ne la seva recuperació i ell es va oferir a fer les cols. En Lluís deu tenir les dades i documents de l'origen de la col del baietón.

Encara cultiva la col del baietón, el 22 de gener és la festa d'hivern de Calders i cada any fan un esmorzar de baietón i ell les cultiva. Ell cultiva per hobby, l'avi era pagès a les parròquies d'Artés i Calders i ell li tenia molta estima a l'avi i la casa on vivia. Ell s'ha dedicat al reciclatge de residus en general, tenia un servei de contenidors pel reciclatge "Germans Iglesias".

La col del baietón és una col de fulla llisa, amb poc ull, gairebé sense. Tradicionalment es combinava el consum del bestiar pels conills i gallines. Amb el consum humà en baietón amanit amb cansalada, ja que abans es menjava molt de porc.

La col la sembra les llavors a finals de juliol, principis d'agost i quan fan un pam les trasplanta (a les 4-5 setmanes) i les adoba abans de trasplantar-les. Abans s'hi posava un "cassó de suc" a cada planta un cop fet el trasplant.

En va collint les fulles, els hi treu el tronxo i les bull amb patates. Si li queden sense fulles la planta espiga i brota i li fan llavor, i l'any a sobre li rebroten, però després ja les ha d'arrencar i sembrar-les de nou.



Ell en general adoba un cop a la tardor amb fems i hi passa el motocultor, per la resta fa servir poca química, ja que amb purí d'ortiga i cua de cavall ja van suficientment bé.

Altres varietats que fa és el tomàquet rosa, un Montserrat força gros, i la mongeta per tendre, no en fa cap per seca. La ceba de figueres, que és molt dolça i se li guarda bé, no és molt maca però li agrada molt, també li agrada molt fer ceballots amb les cebes que li grillen i menjar-se'ls tendres a la primavera, amanits. També fa faves per menjar petites, desgranades en favetes, i sempre té a l'hort una mata de tabac i alguns bulbs de safrà, que no li porten massa feina.

De l'avi recorda que feia guixes, cigró cigronet, blat i ordi. A més feia blat de moro d'escairar, que en feien farinetes, recorda que era molt popular al Berguedà. L'avi en feia ja que ell era del Berguedà, i molts dies al vespre feia una olla de farinetes, com una sèmola, amb una rostra de cansalada.

Visita 13. Comencem l'any anant a Oló a visitar en **Joan Vilar** i na **Maria Camprubí**, ens parlen de la feina a pagès i dels cultius que feien, ara fan una mica d'hort i poc més des de que es van jubilar. Els fills i filles no han continuat la tradició agrària, però tot el que recorden està a la fitxa n°06.

Visita 14. En **Joan Surinyach** va treballar tota la vida a Torre Marimón (Caldes) un espai on va tenir la oportunitat de compartir assajos i experiències amb tècnics de la Universitat, alumnes i tècnics de l'IRTA més endavant. Ell treballava en la millora d'animals però també treballava en l'alimentació del bestiar i en els cultius extensius. Recorda molts cultius, tot i que a casa el mas El Solei de Castellcir, en cultivaven pocs, bàsicament cultius extensius pel bestiar. A casa els cultius els feia el tiet (que enguany farà els 96 anys) i abans de que ens reunim parla amb ell, però el tiet ja no recorda els noms de les varietats.

Ens trobem en un bar a Moià (el Jardinet) ja que al Joan li va millor veure'ns a Moià. I allí parlem durant un parell d'hores sobre Torre Marimón, on l'entrevistadora havia fet les pràctiques de la carrera universitària, i segurament vam coincidir ara fa 25 anys.

Un dels cultius que en Joan recorda, que ara ja gairebé no es fa, és el mestall, un cereal de palla molt dura, de gra semblant al blat però una mica més prim, que es solia cultivar amb veça, ja que el mestall feia de canya a la veça i eren una bona associació.

Va treballar amb diverses varietats de blats panificables com el Florenci Aurora i el Montseny als anys '60, o el Dimas un blat de color grogós com si fos coure. Durant la dècada dels '70 aquestes varietats van anar desapareixent en pro d'altres varietats com el Montcau, Montserrat i altres que eren noms de muntanyes que començaven amb M. La revolució aquella època foren els blats Paner (de la família Paner) uns blats panificables

millorats. Recorda especialment el Paner I 6 molt valorat pels forners, tenia un gra allargat i lluent d'un característic color marronós.

Les varietats d'ordis que es treballava en aquella època els posaven noms de rius que començaven en R. Un dels ordis més destacats era el ordi Cabot, d'espiga curta i quadrada, amb 6-8 rengles (no ho recorda) i el cua de cavall que era un ordi amb menys rengles i que popularment tothom el coneixia com a ordi de 6R.

El mill en van fer proves, però amb el clima del Moianès no va bé de fer, ja que és un cultiu d'hivern i molts cops cau la llavor abans de que estigui per collir, parlant del mill en Joan ens parla d'en Joan Coll, que ja hem entrevistat, i ens el referencia com una de les persones que més sap de cultius extensius a la comarca.

Visita 15. En Dirk de la Ginebreda ens parla de que l'antic masover de la Ginebreda, en **Jaume Vila** i la seva dona, la **Dolors Mas**, són pagesos de tota la vida i segurament ens poden aportar informació interessant. El 24 de gener del 2019 anem a Castellterçol a conèixer en Jaume i la Dolors. A la fitxa 07 hi ha la informació que vam poder aconseguir de l'estona que vam estar parlant.

Vista 16. La **Pilar Fañé Carboners** és la hereva del negoci familiar de can Fañé la cooperativa agrària de Castellterçol. La botiga està ubicada on abans hi havia el molí ja que la família es dedicaven a fer llavor de cereal, sobretot ordi i blat, llavor que normalment molinaven i venien per pinso pel bestiar juntament amb garrofes (Tarragona) i sorgo (comprat al Moll). Ells feien les mescles i venien el pinso ja elaborat.

Ens parla de la col del baietón, de tota la vida que la fa la gent d'aquí, ells en compren llavor a un pagès i la venien per a fer planter, i també en venien la col. Ara el pagès que la feia va morir i aquest any s'han fet ells les cols per a guardar la mena, ja que té molta demanda de la gent que la coneix. La col del baietón és una col fosca, sobretot si li toca en fred que és el que li va bé. Es fa en sembra directe a finals d'agost i es consumeix des de novembre fins al febrer. La planta va creixent fins que li surten uns brots i llavors es tallen aquests brots laterals i la mata s'engruixeix. Els brots també es mengen. A la part de dalt fa un ull, però no és massa atapeït.

També recorda la mongeta genoll de Crist, que rep aquest nom ja que és de color crema i d'un marró claret fa unes taques que semblen els genolls pelats de Crist a la creu, després del Viacrucis. Ara la compra a Granollers ja que aquí no en fa ningú, i la compra molt cara, a quasi 11€/quilo la ven, però fins i tot a aquest preu se li acaba, ja que costa de trobar i la gent la valora. És una mongeta molt fina, gens pelluda, que amb un raig d'oli t'arregla un àpat.

També recorda altres mongetes com la canela, que abans tothom la coneixia com afartapobres, que és més pelluda i farinosa, i que atipa molt més que la del genoll de Crist o la del ganxet. També hi ha mongetes molt ben valorades, comercials però de tota la vida com la iluro, la Núria o la Buenos aires. Però per a menjar tendre la del cuc de mata baixa és una de les que agraden molt.

El cigró del país ha estat sempre el cigró petit, ja que és molt mantegós de textura. I de patata tot i que sempre s'havia fet la bufet, ara ja fa forces anys que s'ha deixat de fer, ja que és poc productiva i difícil de pelar ja que té molts d'ulls. S'usava tant per a fregir com per a bullir, i encara ara quan en té, la gent prefereix pagar 1,50€ el quilo i compra bufet, però en general, i sobretot el jovent ara prefereix la Red Pontiac per a bullir i la Kennebeck per a menjar bullida. Si parlem de cebes surten a la conversa la ceba de Figueres i la ceba bavosa.



Cal Fañé a Castellterçol



Granes dins la botiga



Col del baietón



Mongeta del genoll de Crist

Visita 17. En **Ramón Torra** (1954) ens rep a La Torra, a Granera, ell porta vivint a la casa pairal els seus quasi 65 anys, actualment viu sol, tot i que fins fa 3 anys vivia amb els pares. La Torras és la casa de la família de sempre, ell hi recorda avi i besavi i segurament va més enllà. Actualment és l'únic pagès que queda a Granera.

A casa havien tingut els camps, i bestiar variat (vaques, conills, porcs, gallines...) principalment pel gasto, de les 5-6 vaques que tenien la mare en feia llet, mató i iogurts,

a comanda per a veïns i estiuejants. Dels camps i l'hort se'n cuidava el pare, però del bestiar se'n cuidava la mare, tant d'alimentar-los i cuidar-los com de les tasques de munyir. Durant un temps va també tenir 6-8 vedells per a criar i vendre.

Actualment tenen unes 35 quarteres de terreny en extensiu (quasi 12 ha.), més unes altres 25 quarteres que mena per a altres propietaris, en total unes 20 hectàrees, on hi fa mínim 2 varietats de cereal, principalment ordi, civada i blat, tot de varietats comercials. La civada només fa 3-4 anys que la fa, ja que el porc senglar, el que més problemes li ha donat en la última dècada. Al porc senglar la civada no li agrada tant com el blat o l'ordi. No fa rotacions amb lleguminoses i fertilitza tirant suc<sup>14</sup> que li porten ramaders que necessiten declarar terres, i abono mineral. La PAC l'obliga a deixar cada any 1 ha. aproximadament en guaret. Té uns rendiments minsos, d'uns 1000 quilos/quartera (3000 quilos/ha).

En Ramon té, a part, una empresa de treballs forestals amb un altre soci, que l'ajuda a complementar el sou, ja que les varietats actuals (al contrari que les d'abans) el cereal no "goixa"<sup>15</sup>, les menes ja no són iguals.

Recorda abans a casa quan havien tingut vaques (5-6 pel gasto) feien naps farratgers, uns naps rodons, també feien blat de moro i altres coses de "tardaneria"<sup>16</sup>. Llavors si que no fertilitzaven amb suc, i el pare també cultivava alfals i trepadella, i de les lleguminoses si que sempre es guardaven la llavor, del cereal en canvi només la guardaven 3-4 anys.

Ell actualment de la llavor de cereal només la guarda 1 any, fa una R1 comprada i llavors la R2 se la guarda i la sembra, i al any següent torna a comprar llavor, una despesa important que ronda el 2000 €/any només en llavor.

Sembraven Ordi de 6 carrils, blat amb i sense aresta, no recorda noms, però el blat sense aresta el van deixar de fer fa anys ja que el senglar se'l menjava més que el blat amb aresta.

Antigament el pare es queixava a vegades dels atacs dels conills al camp, però els danys eren molt minsos comparats amb els danys actuals amb el porc senglar.

A casa ell de jove treballaven amb mules, i després llogaven el tractor al seu tiet, ja el '73 el pare va comprar un tractor.

Altres cultius que recorda eren la patata, ara en fa uns 50 quilos/any, però abans en feien força més. També feien mongeta del ganxet terrera i la mongeta canela, també de mata

---

<sup>14</sup> Purí de porc

<sup>15</sup> No cobreix el sòl, i la sembrada queda molt aclarida.

<sup>16</sup> Cultius extres, que no es cultiven per vendre sinó només per a consum propi, ja sia del bestiar com de les persones de la casa

baixa i per menjar seca. El cigró el van deixar de fer ja que amb el seu clima s'emalurava<sup>17</sup> molt fàcilment i el van deixar de fer.

Feien pastanagues, i diferents varietats d'enciams un més allargat tipus romà, i un altre més petit, amb molt poc cabdell, tipus carxofet.

Des cebes havien fet la babosa per a menjar tendre i després seca fina a mig hivern, una ceba dolça de forma arrodonida amb una mica de punta al àpex, i la ceba de Figueres, més rodona i vermella, que es guardava molt millor, tot i no ser tant dolça.

En tomàquets tenien el de penjar, un de rodó i un altre més allargat, però no se'n guardaven llavor i llavors hi havia anys que es guardava molt bé i altres que no tant. I això depenia del temps i de la varietat. La mare feia moltes conserves, sobretot de tomàquet, i feien sempre a l'hort algunes mates de tomàquet poma ple o esquenaverd.

De la única cosa que la mare guardava llavor de l'horta era de les carbasses. En tenia de dos menes, una porquera, verda grossa allargada, que donaven principalment al porc. I un altre que en deien del gust, de color groc, que servia per a fer l'escudella.

Feien una col pel bestiar, principalment el porc, que era col de fulles o col d'hivern, amb ella menjaven el baietón però no recorden cap col específica per a fer el baietón.

La mateixa col la usaven per a la calderarda dels porcs, que era una gran olla on hi bullien restes pel porc (restes de naps, cols, patates petites i altres coses que no menjaven) i se'ls donava enlloc del pinso o la farina d'ordi.

Al Moianès comenta que en Pere Clusella de la Gònima , Moià, encara fa naps i els culls, però la resta de pagesos el que fan es sembrar-los per a que les vaques pasturin, però no els cullen.



La Torra, Granera



Ramon Torra

---

<sup>17</sup> S'enmalelta.



Vista de Granera des de La Torra.



**01****JOSEP SABATA “RUBÍS”****CAL RUBÍS****Localització:** L'Estany**Coord. X=****UTM: Y=****Contacte:****Edat:** 83 anys (1935)**Proveïdor del contacte:**

Coneixença anterior

**Data visita:** 20 juliol 2018**Dedicació:**

Ha fet de pagès tota la vida, feien cultius extensius de secà (cereals, patates i lleguminoses). A més tenien quelcom de bestiar per al autoconsum (Matxo i mula per a treballar i conills i gallines per a menjar, i més endavant porcs). La majoria de la seva dedicació era pel consum familiar, i de subsistència, també caçava perdius i llebres al bosc, i anaven amb la família al bosc a collir bolets, o recollir llenya. Les terres que manava com a masover els donava un 25% de la collita, en deien “donar el quart”. També hi havia alguns tractes (terres més de la plana, no de la muntanya) on es “donava el terç”, 33%.

**Varietats que conserva:**

**Trepadella del país.** En Josep no conserva ja cap varietat, però sap on podem trobar trepadella del país. Era principalment per a consum del bestiar de la casa, però si sobrava ben bé que la venien. Dura dos anys a camp i fins i tot tres, la trepadella que es menja ara (la francesa) només dura una dallada. Es solia sembrar amb la civada, o sola si es volia per llavor.

Abans de les embaladores la trepadella es segava a ma (amb volant i escolpet<sup>18</sup>), es xerracaven<sup>19</sup> i el gra es posava al morralet<sup>20</sup> i la resta en gavelles<sup>21</sup> en forma de

<sup>18</sup> El volant servia per a tallar la planta i l'escolpet per a protegir l'altre ma que recollia

<sup>19</sup> Tallaven els manats

<sup>20</sup> Saca de lona de carro pel gra que es penjava al coll del bestiar per a donar-los de menjar

<sup>21</sup> Manats lligats amb la pròpia planta

monjoia<sup>22</sup> per assecar-se a camp durant 8-10 dies. I llavors es guardaven a casa per anar donant al bestiar.

Ara gairebé ningú fa la trepadella francesa a L'Estany ja que és molt gruixuda la del país era més prima, però s'ha perdut la mena.

**Valor del material vegetal conservat:**



**Imatges:**



Caminant amb en Rubís trobem la trepadella del país




Primer pla de la grana de trepadella trobada



Passejant amb en Rubís, passem per una de les pomeres que ell ha empeltat

<sup>22</sup> Piràmide

**02**
**RAMON BARBERÀ**  
**EL JUNCAR**

<b>Localització:</b> Sta. Maria d'Oló	
<b>Coord. X=</b>	
<b>UTM: Y=</b>	
<b>Contacte:</b>	
<b>Edat:</b> 60 anys (aprox.)	
<b>Proveïdor del contacte:</b> C.C. Moianès	
<b>Data visita:</b> 26 juliol 2018	

**Dedicació:**

En Ramon va treballar molts anys a Endesa i es va pre-jubilar fa molts anys. L'hort és la seva passió i hi dedica molta estona. La cas del Juncar és de caps de setmana i estius, ja que viuen a Manresa.

En Ramon coneix a tots els hortolans de la contrada i li agrada intercanviar-se llavors i planter amb altres pagesos, provar coses noves i del que li funciona a l'hort se'n guarda llavor. Va aprendre a guardar llavors amb el Manual de llavors i planter ecològic de L'Era.

**Varietats que conserva:**

**Albergínia.** Té dues varietats a l'hort la blanca, que li funciona força bé i sol fer cada any, i la llistada que compra en planter. A Oló les albergínies no funcionen cada any, n'hi ha que van millor que altres. Aquest no ha estat el millor.

**All de Banyoles.** Se'l guarda però de tant en tant en compra. Fa molt d'all per a tendre. Els planta cap a mitjans de setembre i al gener ja en menja, i els cuina en tot tipus de plats: paella, truites...

**Carbasses.** Fa una varietat de carbassa **violinera**<sup>23</sup>, se'n guarda llavor ja que li funciona molt bé. Hi ha anys que en fa de les rodones **grosses**<sup>24</sup> però quan les obres costen de gastar i no en fa sempre.

<sup>23</sup> *Cucurbita moschatta*

<sup>24</sup> Suppose que *Cucurbita maxima*

**Ceba Vigatana.** Varietat de ceba llarga que pren tendre o seca, però que no es guarda. També l'anomena ceba de muntanya ja que funciona bé a la muntanya, millor que a la costa, es fa més grossa.

**Ceba Altimires.** Varietat de ceba que li va donar en Josep d'Altimires. Una ceba molt gran i dolça, rodona de color marró i carn blanca, que es conserva molt bé, i que li funciona molt bé a l'hort. Per a ell la seva preferida, i se'n guarda llavor sempre, ja que no n'ha trobat una d'igual, és la més dolça. Ha provat altres cebes com la de Figueres o la bavosa i piquen més, sobretot la bavosa. A més li agrada molt per a fer-ne ceballots, que el planta i en guarda unes 15-20 plantes per a llavor. El ceballot el fa tant d'una ceba com de l'altre i el de ceba vigatana li agrada molt cru amanit, però també se'ls menja cuits, com calçots. Per a fer ceballots els planta a finals d'agost, principis de setembre i la té tot l'hivern.

**Col paperina.** No en fa llavor, però sempre li compra el planter al noi de cal Tomàs, que també li fa la escarola. Ell si que es guarda la llavor de la col paperina i l'escarola. La resta de cols i bròquils les compra a mercat o on en troba. Les cols de cabdell, un cop collit el cabdell, en el tall li posa un grapat de terra humida de l'hort a sobre, i de seguida rebrota i en surten brotons, que se'ls mengen tendres.

**Enciam vinagrer.** Varietat d'enciam de fulla molt vermella, com més fred fa més vermell es torna. Els planta a finals d'agost i els té durant tot l'hivern, fa molts anys que en conserva la llavor. També té un enciam rus que li funciona molt bé a l'hivern que li va passar la llavor en Josep Costa.

Els enciams els fa en una era, a "voleo" Rega amb mànega o bidó tot l'hort. Quan fa llavor d'enciam els barreja i també amb l'escarola. Li agraden els enciams tendres, petits, en fa molt i va menjant i quan un se li passa els deixa espigar.

**Escarola perruca i cabell d'àngel.** Fa ambdues menes, tot i que no sol guardar-ne llavor, ja que és molt complicat. La *perruca* és de fulla més ample que la *cabell d'àngel*, que fa un cabdell molt petit i tupid, molt fort i compacte, tan apinyat que la fulla queda ben blanqueta.

**Mongetes.** Fa mongeta **perona** per tendre, la fa a principi d'agost per a defugir de les calors d'estiu quan pugi a flor. Els anys que glaça aviat no li dona temps a fer tota la collita. Per sec fa la mongeta **del ganxet**, la fa passat St. Joan<sup>25</sup> i les cull a finals de novembre. No és molt productiva però li agrada molt.

**Patata.** Fa la **Kennebeck**, la **pontiac** i la del **bufet**. La del bufet és la que més li agrada, però treballa poc i és feixuga de pelar. La compra a la cooperativa de Solsona, ja que li agrada menjar la patata del país.

---

<sup>25</sup> 24 de juny

**Pebrot de Gernika.** Un pebrot tipus del Morrón, però que mai piquen, tots són dolços.

També té **pebrot italià**, que el menja cru en vermell, sobretot en amanida i **pebrot 4 morros**, tot i que el pebrots no se li fan massa bé, al igual que les albergínies, manca calor. No en sol guardar llavor, tot i que si que va provant varietats que li porten veïns, amics o familiars.

**Tomàquet ple del Taupa.** Varietat rodona, plena, molt gustosa, de mida mitjana-gran. La que més li agrada. La llavor li va passar en Taupa, que n'ha donat a diversos pagesos/es del poble. Els tomàquets els encanya tots, els plens, els buits i els de penjar i guarda dues línies quan fa la poda.

**Tomàquet Montserrat vermell.** Varietat de tomàquet molt popular per Sta. Maria d'Oló. De forma i mida com un tomàquet Montserrat, igual de buit, però enlloc de ser de color rosat és de color vermell. Dius que l'original surt d'horta d'Avinyó.

**Tomàquet mamella de monja.** Li agrada mot de gust tot i que no és massa productiu. Els tomàquets els rega a manta o amb manega, i hi posa roba vella de toldo per a evitar que li surtin les males herbes.

**Tomàquet de penjar d'en Benito.** En Benito (Josep Camprubí) li va donar un tomàquet de penjar que hi ha al poble, li agrada molt ja que es pot menjar durant tot l'hivern. Al no ser gens pellut, poc comú en els tomàquets de penjar, serveix tant per a sucar pa com per a menjar amanit, i es guarda molt bé. Ell els guarda en caixes de fusta o en oueres.

**Tomacó de l'Àngel.** Varietat de tomàquet molt gran, de guardar, amb una conservació excepcional, suca molt bé i és molt gustós. Li va donar l'Àngel de Manresa, que el feia al Regadiu. Alguns anys fa el del Benito i altres aquest.

#### **Varietats que recorda:**

**Tomàquet de la República.** Un tomàquet que ell ha sentit molt anomenar per diversa gent. És un tomàquet originari de Balsareny, amb una fulla molt característica, tipus patatera. És un tomàquet de penjar que es guarda moltíssim, petit i rodó. Ell l'havia fet algun any però no n'ha guardat la mena ja que el del Benito li funciona millor.

**Valor del material vegetal conservat:**



**Imatges:**



Ceba vigatana assecant-se



Cistella amb les llavors que conserva.



Bulb de la ceba Altimires assecant-se



Llavor de la ceba Altimires.



Tomaqueres sota umbracle, amb els trossos de toldo vell al terra per a controlar les males herbes



En Ramon a la zona on fa el planter.



Tomàquet ple d'en Taupa



Tomàquet de penjar d'en Benito



Vista de part de l'hort, mongetes i carbassoneres



Albergínies blanca i llistada

**03****JOSEP EURES BARNIOL****MAS ALTIMIRES****Localització:** Sta. Maria d'Oló**Coord. X=****UTM: Y=****Contacte:** -**Edat:** 74 anys**Proveïdor del contacte:**

Ramon Barberà

**Data visita:** 26 juliol 2018**Dedicació:**

En Josep és pagès de tota la vida, ja ho eren els pares. Té ds germans que no viuen al Mas, ell hi viu sol, està solter i no té fills/es.

Fa agricultura convencional tot i que el maneig és força tradicional.

**Varietats que conserva:**

**Carbassa violinera.** Carbassa gran de forma de violí, molt dolça. La té hibridada amb diferents varietats i fa fruits molt diferents i heterogenis de forma i mida, tot i que de gust són iguals. La cuina generalment amb carbassó i ceba i en fa un puré que hi afegeix 4 fideus i una mica d'arròs i dona un plat ben complert.

**Carbassa del bon gust.** Carbassa molt gran, poc pràctica, però que continua fent. La menja en escudella amb patata.

**Ceba del pare.** És la ceba que la resta de pagesos d'Oló diuen ceba d'Altimires. Ell la guarda cada any poques cebes per a llavors (5-6 unitats) però després barreja les llavors d'altres anys, aconseguint un mínim de diversitat genètica.

**Cigró cigronet.** També la feia el pare, és un cigró petit i llis, que li funciona molt bé. La mare el va veure fa més de 40 anys un dia que en tenia en Marcelino de cal Ferrer, i en Marcelino diu que la va portar feia anys del Bages. Ell no adoba els camps per a cigró i els llaura amb motocultor (no amb el tractor), els planta a mà amb el paló, tira el fil per a que estiguin rectes i va fent. Un cop han nascut els entrecava també a mà, en anys plujosos com aquest li donen més feina. Li agrada menjar-se'ls bullits i amanits



amb suc de cansalada, si estan acabats de cuinar només bullits ja estan bons, però si fa hores que s'han cuinat també li agraden sofregits amb ceba i tomàquet.

**Col del baietón.** Ell coneix aquesta col com la col de brotons, no com la col de fulles. Es feia abans de l'arribada de l'hivern i se'n menjaven els brotons, però la fulla si calia també, ja que abans s'aprofitava tot, i els brotons no sortien fins a final de l'hivern.

**Mongeta del ganxet.** Fa una llavor que li va portar el seu germà, però les sembra a principis de juny i li fan molta mata i poca flor i tavella. No li acaben de funcionar i segurament no repetirà la varietat. Per tendra fa una **iluro** que li funciona molt bé i fa any rere any. Adoba amb un concentrat de N-P-K directa al cavalló que compra al sindicat, just abans de plantar la tomaquera. Selecciona la llavor de les plantes sanes, de les que li semblen més maques, sempre dels ramells de la meitat cap avall.

**Tomàquet Montserrat vermell.** Típic d'Oló, molt gustós i que funciona millor que els roses.

#### Varietats que recorda:

**Ceba d'Olot.** Varietat de ceba que li agradava molt al pare, però que fa molts anys que no cultiven.

Valor del material vegetal conservat:



#### Imatges:



Can Altimires



Ceba d'Altimires



Pila de cigrons per batre



Detall del cigró



Mongetes al hort d'en Josep




En Josep i en Ramon al hort



Carbassa violinera



Tomàquet Montserrat vermell

<b>Localització:</b> Monistrol de Calders	
<b>Coord. X=</b>	
<b>UTM: Y=</b>	
<b>Contacte:</b>	
<b>Edat:</b> 40 i 75 anys aproximadament	
<b>Proveïdor del contacte:</b> C.C. Moianès	
<b>Data visita:</b> 10 de setembre 2018	

**Dedicació:**

En Jordi és professor d'informàtica a l'escola Joviat (Manresa), i l'hort és el seu hobby. En Joan és de Monistrol de tota la vida, és el sogre d'en Jordi i recorda la vida a pagès a Monistrol des de que era ben xic. Tot el que va aprendre de cultivar de l'hort ho ha après de son pare.

**Història:**

A en Joan li agrada, a l'hort, fer les coses "com les feia el pare", en canvi al Jordi li agrada més provar nous manejos, més ecològics, prescindint de convencional. L'hort és compartit així que discuteixen cada tractament i arriben a un tracte i/o equilibri, podríem dir que el maneig és principalment ecològic, tot i que a vegades té un "ajut" convencional.

Aquest 2018 ha estat un mal any pel Joan que ha hagut de ser ingressat i per això la gestió de l'hort l'ha fet principalment en Jordi, que no ha pogut fer-lo tot (ha fet la meitat de les parcel·les) per això no hem vist a camp les varietats de mongeta que tenen, però si que n'hem pogut veure la llavor. Si que el tractament sanitari l'ha fet exclusivament en ecològic amb preparats vegetals com la cua de cavall i el iogurt, baixes dosis de caldo bordelès, *Bacillus subtilis*, i *Pseudomonas fluorescence*.

L'adobat el fa amb el compost (gallinassa de les gallines de casa + fems de vaca) i també amb l'adob en verd, una mescla d'hivern que compra a Les Refardes. El sembra al setembre i quan està gran (primavera abans que grani el sega, a vegades torna a rebrotar i el sega una segona vegada, si cal, unes 2-3 setmanes abans de fer la sembra. Fa rotacions en blocs de 4.

La producció que fan és principalment per a autoconsum, tot i que serveixen els excedents a la Fonda can Rovell, i també hi ha un noi que té cistelles a Sabadell i a vegades li serveixen part de la collita.

### **Varietats que conserva:**

**Carbassa petita.** Varietat local de Les Refardes, que els agrada molt per que és molt dolça i alhora té una molt bona mida.

**Col Calderina.** Quan parlem del baietón ells diuen que la col és la col calderina, no la col del Baietón. Tot i que ells mai abans havien fet la col calderina, només la van provar arran de la difusió que el Consorci del Moianès va fer ara farà 4 o 5 anys. Ells la sembren a principis d'agost, ja que sinó es fa massa tard.

**Mongeta de la custòdia.** Varietat de mongeta de mata alta per al consum en sec (tot i que les últimes que no acabaven de madurar les menjaven “pochas”<sup>26</sup>). La llavor és blanca amb un marcat ull de color marró, tot i que la part blanca és majoritària. La sembren la primera setmana de juny i la cullen a partir del octubre. Les cull a ma quan estan seques a la planta, i les estén a la terrassa de casa, les aixafa amb els peus quan estan ben seques, treu la palla (pellofa seca) i les venta. De la pellofa la porten a cal Rovelló que té vaques i els i encanta, d'allí és d'on treuen els fems de vaca quan els fa falta. La llavor ja collida la guarden al congelador, tot el temps que poden, però un mínim de 4-5 dies per a matar el corc. No té tanta sortida com la mongeta del ganxet. La va treure de can Soques, del mercat d'Artés.

Quan ell era petit a Monistrol sembraven les patates, al març-abril, i quan arribava el juny lligaven les mates de patata per a deixar espai per a les mongetes i les sembraven, així quan arrencaven les patates ja tenien les mongetes que feien ja un parell de pams.

**Mongeta del ganxet.** Tenen la llavor ganxet de Riells del Fai, que és d'aspre. El que anomenen “autèntic ganxet” a ells no els arriba a granar, és més gros i té més ganxo però no es dona bé a Monistrol. Ells fan aquest de Riells, que és més xic, però que cullen millor. En Joan en selecciona els que fan més ganxo per a llavor de l'any següent. Abans també se la coneixia com a mongeta del Unclet, ja que aquesta llavor la va portar per primer cop a Monistrol els de cal l'Unclet.

La mongeta del ganxet la venen tota la que fan, aquest any la han venut a 10€/Kg. A ells els encanta només bullida i amb un raig d'oli, sobretot quan és nova. A vegades també li afegeixen cansalada i és ideal per a acompanyar carns. Però cassà amb tot, per a fer empedrat, bullida amb cloïsses i un raig de vi, ...

<sup>26</sup> Desgranades, la llavor verda però sense tavella.

**Mongeta del genollet.** També coneguda com a genoll de Crist o de la pilarica. Varietat de mata alta, de llavor mig blanca i mig marró, semblant a la de la custòdia però amb la taca més gran (hi ha més part tacada que blanca), i el color és més granat que marró. Totes les varietats de mongeta ells sembren la del any anterior, i intercanvien la llavor amb els veïns. Si pel que sigui la llavor és vella, la pre-germina: Posa les llavors en remull durant unes 6 hores, agafa una tovallola i la mulla, hi estén les llavors que ha tingut en remull, i les tapa amb un altre tovallola molla. La rega 2-3 cops al dia fins que li grillen, i sembra les que han germinat. La varietat la van treure de can Soques, del mercat d'Artés.

**Patata del bufet.** Varietat que feien des de sempre. En Joan recorda que la seva mare, que és d'Oló, explicava quan de bon matí un camió passava per el poble i recollia a uns 4-5 homes i anaven a la muntanya d'Alinyà, allí colien les patates que els pagesos d'Alinyà tenien guardades en sots al camp, cobertes amb branques de boix, carregaven el camió i tornaven a Oló on ho repartien entre els diferents pagesos que en volien. A Monistrol feien quelcom semblant, ja que sempre ha sigut terra de patates.

**Tomàquet de Barbastro.** Molt gros i ple, la llavor és d'un amic d'en Joan de Zaragoza. No els agrada massa ja que és molt tou, poc consistent, l'utilitzen més per a fer salses i conserves.

**Tomàquet de penjar de Balsareny.** Varietat que valoren molt, ja que es guarda molt i és molt productiu, arriba a fer ramells de 1,5 kg., a més fa uns tomàquets molt grans. Té una forma més aviat angulada amb un característic mugró o punta a la base del tomàquet. A en Joan no li agrada massa fer-los, ja que quan porten uns mesos guardats (4-5 mesos) quan els obres a vegades la llavor ha agafat un lleig color negre, que fa una mica de mal efecte, tot i que el tomàquet està sa. Quan comentem si és el mateix que el tomàquet de la República, diu que no, que el tomàquet que ell coneix com de la república és diferent, més rodó i petit.

**Tomàquet esquenaverd.** Varietat que compren a Les Refardes, i els agrada força, tot i que es clivellen una mica massa pel seu gust.

**Tomàquet mala cara.** Varietat de penjar que van aconseguir la llavor fa anys de Les Refardes i que continuen ara guardant ells. Varietat de pell color mate, molt característica, amb molt bona conservació, duren quasi un any penjats, de mida gran, i molt productiva, amb ramells amb molts fruits. Cullen els fruits quan giren de color, tots els tomàquets del ramell. A les varietats de penjar els rega força menys que els altres, per a que tinguin una bona conservació. La varietat té una característica fulla de patatera.

**Tomàquet Montserrat.** Abans tothom feia el tomàquet Montserrat, però de cop es va posar molt de moda el tomàquet de Mura i es va deixar de fer el Montserrat

que gairebé es perd, però en Valentí Planes de cal Tet el va recuperar i començar-ne a repartir planter entre els pagesos que tenen hort i ara ja el tornen a fer la majoria.

**Tomàquet rosa de Mura.** Varietat de tomàquet buit rosa, molt popular per la zona durant uns anys, el continuen fent. La sembra de les tomaqueres primer les posa a prop del reg, un cop la planta ja fa uns 40 cm. d'alçada posa compost al costat de la tomaquera, i les calça tapant el compost i allunyant el reg de la tomaquera i forçant que es desenvolupi el sistema radicular. Rega a manta cada 5 dies si no plou. Quan fan la poda de les tomaqueres guarden sempre dos peus, per aprofitar més l'espai.

### **Varietats que recorda:**

**Albergínia.** Les albergínies que tenen són de llavors de Les Refardes, però en Joan, arran de parlar d'assecar les mongetes del veremar, recorda que a casa si que tallaven en llesques les albergínies (d'un dit de gruixudes), i les deixaven assecar i les enfilaven i les guardaven seques, i en deien espartenyas, per la seva forma. UN cop seques quan les volien fer servir les rehidrataven i les cuinaven amb pollastre o conill. També assecaven les rabassoles<sup>27</sup>.

En Joan recorda que abans es feia principalment als horts patates, mongetes. Col d'hivern, escaroles, moltes escaroles... i cigrons. Els **cigrons** abans eren dels grossos, no com els petits que es fan ara, ja que l'important era atipar-se. Ja se n'ha perdut la mena.

**Mongeta afartapobres.** Parlant d'atipar-se amb els cigrons anem a parar a al mongeta afartapobres, que en Joan diu que és la mateixa que la de **veremar**. Una varietat molt farinosa i productiva que, com el seu nom indica, atipava molt. Era de mata alta i la llavor marró clar, color canyella. En Joan no ho recorda però si que els seus germans comenten que les mongetes les agafaven amb tavella i les guardaven seques, per a posar en remull i menjar quan calgués durant l'hivern. Es deia del veremar ja que es collia per la verema, que a Monistrol abans es feia a partir del 12 d'octubre.

Els homes de Monistrol abans anaven a fer la verema a Ustrell<sup>28</sup> i quan acabaven la començaven a Monistrol. A la pallissa collien 300 càrregues<sup>29</sup> de vi. Cada càrrega constava de dues portadores<sup>30</sup>. Collien sempre a ma, mai s'ha fet la verema amb màquines a Monistrol, i es transportava el raïm del tros a la bodega per camí de bast<sup>31</sup>.

<sup>27</sup> Múgoles

<sup>28</sup> Ullestrell, Terrassa

<sup>29</sup> Una càrrega de vi són uns 120 litres.

<sup>30</sup> Les portadores són uns barrals de fusta on es posava el raïm acabat de collir

<sup>31</sup> Bast és un animal carregat amb sàrries (una mena de sarrons), sense carro.

Per a portar el suc al camp es feien servir barrals que anaven tapats i es feia servir generalment per a fertilitzar cultius com les tomaqueres. Aquests sucS eren de les latrines de casa. Els fems del bestiar s'usaven més per a afamar les cols o les patates.

Quan recorda la seva infantesa el que més li agradava era "pescar" les botifarres, carns i cansalades que a casa es guardaven en el llard, dins de pots de terrissa. D'amagat ficava la ma al llard i agafava un tros de botifarra o cansalada. Després fonia una mica de llard per a que no es veiés que hi quedava un forat.

**Valor del material vegetal conservat:**



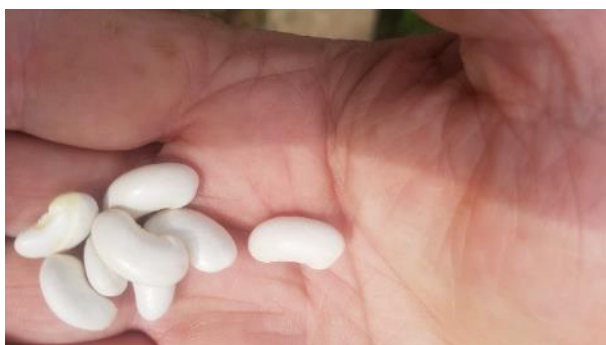
**Imatges:**



Carbassa petita



Tomàquet de penjar



Mongeta del ganxet petit



Mongeta de Santa Pau



Tomàquet mala cara



Tomàquet de penjar de Balsareny



Vista del hort. En Joan a la renglera de tomàquet rosa de Mura.



Mongetes per tendre. Varietat Núria de mata alta.



Fesolet de l'ull ros



Cigronet





Mongeta de la custòdia



Mongeta del genollet



Preparat propi



Planter de col Calderina

**05**PERE JO  
CAL PEDRU**Localització:** Monistrol de Calders**Coord.** X=**UTM:** Y=**Contacte:****Eat:** 65 aprox.**Proveïdor del contacte:**

Xic Treserras (Alcalde de L'Estany)

**Data visita:** 15 de desembre del 2018

**Dedicació:** En Pere està a la esquerra de la fotografia, amb la jaqueta i el gorro blau, amb els companys de la ADF Quercus.

En Pere va treballar 38 anys a la fàbrica, i després els últims 10 anys a la Rossinyol d'Artés, fent peces pels esquís, amb una fresadora. Ell feia l'agricultura per a complementar el sou, a més durant 10 anys va estar menant l'hort d'una família de Barcelona que tenien una casa a , i que només pujaven alguns caps de setmana. Anava allí 3-4 dies a la setmana i tenia cura de l'hort, les nogueres, cirerers, oliveres...

### Història:

La vida a pagès del Pere quan era petit, és una història de subsistència i del més pur estil de tradicions rural per aprofitar al màxim els recursos que els donava el seu entorn.

El pare, en Salvador Jo era pedrer i es feia un bon sou. La mare, Filomena Garrós, treballava a la fàbrica tèxtil del poble i complementava el sou fent feines a altres cases. Els pares es van casar després de la guerra civil, ell era un mutilat de guerra, i van tenir 2 fills.

Mataven un conill, criat a casa, un cop a la setmana, ell recorda com menjar-se la sang fregida era el millor dels plaers, la cuinaven com una truita i els hi encantava. Ara no creu que fos capaç ni de tastar-la. Per alimentar el conill de ben petit li feien collir a

ell els lletsons<sup>32</sup>, cada 2-3 dies, era una feina poc grata i que recorda com un engorro, però llavors no es podia triar.

El pa i l'oli el compraven.

Llavors tothom que tenia hort tenia un canyer propi, d'on tallava les canyes els mesos de gener i febrer, que és quan no tenen fulla. A casa no miraven les llunes per a tallar-les, sinó que la canya estigués ben maca.

A Monistrol el poble va començar amb la pedrera, que tenia una concessió pública per a fer edificis de Correos de tot Espanya, més tard les fancines i la fàbrica, el cultiu de melca o la fal·lera per a criar pollastres de forma integrada, als anys 60 hi havia gent que tenia 700 o 1000 o 2000 pollastres a les golfes de casa, compraven els pollets i venien els pollastres...

### **Varietats que recorda:**

**Alls.** No miraven mai les llunes, si que un cop havien nascut els alls, recorda que hi tiraven cendra de la llar de foc. Menjaven només el gra sec, no l'all tendre.

**Blat de moro.** Feien una varietat de grana groga, per alimentar el bestiar. El posaven al voltant de l'hort, per aprofitar el terreny.

**Cereals.** A casa tenien 2 horts, un any sembraven un i a l'altre hi posaven **civada** o **blat** per a netejar la terra. El blat o la civada el segaven i collien en garbes, i després la deixaven assecar en garberes i després als pallers fins que el Fusteret de Navarcles portava a l'era del camp de futbol de Monistrol un tractor que portava una corretja lligada a una maquina de batre i anaven les diferents cases del poble i batién el cereal i les mongetes.

**Cigrons.** N'havia fet alguna vegada ell. A casa el pare no gaires, feien una varietat petita, tipus cigronet com el que venen ara a Mura. Feien uns 200-300 kg. amb la "cosetxadora" el divendres Sant. Feien el desherbat amb motocultor, i un cop la mata florida hi tiraven coure ensulfatant per al míldiu (fongs).

**Cirerer cor de colom.** Varietat extra, més gran que les varietats que tenien la majoria, en tenien un a casa, abans tothom tenia un cirerer.

**Codonyer.** Abans al poble tothom tenia un codonyer a casa per a fer codonyat. Menjar pa amb codonyat era molt típic al hivern.

<sup>32</sup> Dent de lleó (*Sonchus sp.*)

**Col.** No recorda varietats concretes, però sí que totes les cols que sembraven eren per a consum propi.

**Figuera coll de dama.** Al igual que els altres arbres, a Monistrol era normal que tothom tingués una figuera a casa, la coll de dama era la varietat més popular, però n'hi havia d'altres.

**Melca.** En Pere, al igual que molta gent de la zona l'anomena meuca. La meuca va ser un negoci *brutal* per la zona de St. Llorenç Savall durant els anys 40-60. Monistrol era una zona productora, amb un bon clima per a fer-la, el gra pel bestiar el compraven a la Plana de Vic (sobretot els ramaders de vaques) i la canya la feien servir a Monistrol mateix per abonar les vinyes. Entre rengleres de ceps es feia un forat, que li deien "Vall" i s'omplia de canyes de meuca i es tapava amb terra, ja que era una canya molt rica en nitrogen.

La meuca es sembla a la primavera i se'n feia la collita a la tardor. A Monistrol segaven a regles, en canvi a Vic sembraven a eixams. Sembrar a rengles significava que sembraven a cops i per tant quan ja havien nascut s'havien de desaparellar, treien els llocs on naixien més d'una planta i trasplantant-les, alhora que aclarir una mica. Aquesta era un feina que s'havia de fer amb la terra en saó, ja que si es trencaven les mates rebrotaven. A Monistrol al migdia, cap les 11h es gira marinada que asseca les plantes, i la meuca semblava morta, però després al capvespre es revifava.

Al hivern es posava la collita a les golfes de casa per assecar-se tot l'hivern, i a la primavera següent es batia a l'era amb el bestiar als anys 40 i ja més tard amb els tractors qui en tenia. Un cop collit tot, les restes es cremaven i les llavors que havien caigut petaven com crispetes.

La meuca era un negoci per a tot el poble, els marxants i/o rematants passaven per Monistrol i la portaven a Vic.

**Mongeta de la custòdia.** Més farinosa que la del genollet, en Pere la recorda com una mongeta de dos colors, mig i mig, un més clar i l'altre més fosc o marronós.

Les varietats de mongeta seca com la de la custòdia o el genollet es colien a ma, tavella per tavella, es feien unes 3 collites un cop seques a la planta. Un cop collides es portaven a les golfes de casa on es guardaven allí i els vespres vora la llar de foc s'anaven triant. La mongeta era la tele del hivern!

**Mongeta del genollet.** Era la que es feia, la del ganxet va venir més tard, abans no es sembrava per la zona. En Pere recorda la del genollet com una mongeta més fina i petita que la de la custòdia, de dos colors, amb una taca de color envoltant l'ull i la resta de color clar.

Es sembraven per St. Joan, entremig de les patates, aprofitant el solc abans de la collita d'aquestes. Es sembraven amb un paló a cops, 2-3 llavors per solc. La mongeta es cultivava principalment per a consum propi i per a familiars o amics

**Mongeta perona.** Va venir després de la guerra, es va popularitzar molt, i es feien a l'hort per autoconsum juntament amb albergínia, pebrot, carbassó, tomàquet...

La mongeta es menjava principalment bullida, amanida amb cansalada.

**Patates.** Recorda que es sembraven varietats com la **Kennebeck** i la **Red Pontiac**. Es sembraven per St. Josep<sup>33</sup>. Per afamar les patates, un cop nascudes, es feia servir el suc, tant els de casa, com els dels 1-2 porcs que es tenien per autoconsum. Amb un barral es posava una cassolada a cada planta. 15 dies abans de la collita de la patata (per St. Joan<sup>34</sup>), s'encordillaven les mates per a deixar espai i es sembraven les mongetes. Quan era hora de collir les patates les mongetes ja eren nascudes. La collita de les patates es feia la primera de juliol, generalment el 8-9 de juliol que era festiu, però no era precepte<sup>35</sup>.

**Raïm moscatell.** Era la varietat més popular, o que ell recorda, en tenien 2 ceps per a menjar. Feien també el vi de casa i Mistela.

**Tomàquet de penjar bombeta.** Feien només una varietat, rodona, vermella, amb mugró. De tot el penjoll de tomàquets, quan un canviava de color es collia tota la branca es penjava d'un filferro, i la resta ja anaven canviant de color al rebost penjats.

**Tomàquet ple.** S'usava per a fer conserves.

**Valor del material vegetal conservat:**



<sup>33</sup> 19 de març

<sup>34</sup> 24 de juny

<sup>35</sup> L'església permetia treballar tot i ser festiu.

**06****JOAN VILAR I MARIA CAMPRUBÍ****MAS EL VILAR****Localització:** Santa Maria d'Oló**Coord. X=****UTM: Y=****Contacte:****Edat:** 70 anys aprox.**Proveïdor del contacte:**

C.C. Moianès

**Data visita:** 10/01/2019

**Dedicació:** A casa s'han dedicat sempre a l'agricultura, ja el pare era pagès i ell va continuar amb la feina i la Maria també era de casa de pagès. Els fills i filles no han volgut continuar amb les terres que ara els hi menen pagesos de la zona. Ara fan només un trosset d'hort on hi tenen pèsols, carbassons, cebes, alls, pebrots, albergínia, tomàquet... Al tenir prou terres va canviant l'hort de lloc i li va molt bé.

**Història:** Tenen unes golfes repletes d'eines de pagès, molt antigues, de documents de la família...etc. Tenen dades de la casa des del 1600, i sempre s'ha mantingut el nom, ja que sempre hi ha hagut Hereus.

En Joan ens explica que tradicionalment les llavors han de viatjar de ponent cap a llevant (de Manresa cap a Vic), de terra més magre a un tros més bo. Tradicionalment al Pla de Bages es feia vinya i poc més.

### **Varietats que conserva:**

**Cigró.** El feien molt per a fer rotacions amb el nap, feien una varietat com la del Altimires (veïns). El cigró era una lleguminosa que treia la fam durant la post-guerra ja que funcionava prou bé en terres magres com les d'Oló, i és un cultiu molt fertilitzador. A casa en guardaven llavor, que ja feia el pare i en tenen referència ja en els llibres de comptes de la família. Sembren 2 llavors per solc. Després de fer cigró no es pot repetir cigró al mateix lloc, ja que si es repeteix cultiu les mates s'esfumassen<sup>36</sup>. Quan es fa la collita hi ha cigrons que al netejar-los han quedat verds,

<sup>36</sup> Les mates es fan molt grans, triguen en fer llavor, i les mates es tornen grogues abans que les llavors quallin.

aquests cigrons la Maria ens explica que després quan es cuinen, no s'inflen i queden durs. Un cop collida la llavor la congelaven durant una setmana i després la guardaven a la nevera. Actualment s'ha fet impossible fer cigró ja que el porc senglar i el cabirol en són plagues.

### **Varietats que recorda**

**Arbres fruiters.** Olivera, ametller, noguera, cirerers...són arbres que funcionaven bé, però els que es van anar morint, les varietats de després eren més delicades, necessitaven que es cuidin i anar-los canviant cada 5-6 anys.

**Alfals.** Les lleguminoses com l'alfals o la trepadella es deixaven assecar a la pallissa o en un paller, apilat i es donava durant l'hivern com a fenc.

**Blats.** En Joan ens parla de la xeixa i del forment, la xeixa per a fer pa i el forment es menjava com a blat escairat. El forment rep el seu nom de la llei formentaria<sup>37</sup> ja de l'època del imperi Romà. És un blat molt alt i es va deixar de fer ja que l'hora de segar bolcava amb molta facilitat. Ells van començarà segar amb animal, o amb volant (a mà) fent garbes, i cada 20 garbes feien una garbera. Treballaven a L'Era per a fer el trillat, i necessitaven entre 8 i 10 homes per a fer 15 Tn. de blat. Cap el any 67 van començar a segar amb una "cosetxadora" que llogaven.

Recorda blats com la línia de blats millorats dels Paner, una família de 2-3 germans que feien millora genètica per a blats panificables. També va treballar amb híbrids com Littori (d'origen italià).

**Blat de moro.** A casa no n'havien fet massa, el blat de moro venia d'Amèrica que és una terra molt grassa<sup>38</sup>, bona i adobada i les varietats que hi havia no funcionaven massa bé al Bages, ja que es necessitava pluja i era un cultiu que llavors portava molta feina pel benefici que donava. La panotxa, un cop collida s'havia d'espellofar, assecar i desgranar i llavors hi havia poques màquines, o molt rudimentàries per a fer aquestes tasques. També es collia en verd, abans d'acabar de granar les panotxes per a ensitjar i donar al bestiar, que els agradava molt. Es cultivava al maig per aprofitar les pluges de primavera i es feia la collita al octubre.

**Civada.** A les mules no els agradava gens l'ordi, i els sortien cremors, que eren uns granets a la pell, per això si es tenien mules es cultivava civada. Hi havia diferents varietats, en Joan recorda la varietat blanca i la negra. El problema de la civada es que té un pes específic molt baix, i pel mateix volum, com que es pagava per pes, el preu era més baix que altres cereals.

<sup>37</sup> Del llatí fruor: fruir, aprofitar, usar.

<sup>38</sup> Fèrtil

**Faves.** No recorden varietats concretes, eren les faves del país, però si que diu llavors les faves feien vàries florides, durant 4-6 setmanes i s'anava collint de mig abril a finals de maig, però ara fan totes les flors alhora i quan tens faves en tens moltes de cop. Les menjaven tendres amb tavella i sense tavella (favetes) amb botifarra i cansalada, o a la catalana<sup>39</sup>.

**Guixes.** Són unes plantes que es feien a qualsevol terreny per molt dolent que fos. Ell recorda que es van prohibir ja que el seu consum produïa problemes de descalcificació en les persones i en aquells anys molta gent va quedar coixa per culpa de les guixes. Més tard es donava a les cabres, ells un cop li'n van donar a una truja i es va quedar paralitzada.

**Mestall.** El mestall és una mescla sembrada de diferents espècies de cereals o bé de cereals i lleguminoses, especialment de blat i faves, però sobretot és una mescla de blat i sègol o bé de blat i ordi. En Joan fa referència al mestall quan es refereix al "centeno" en castellà, i la traducció correcte seria Sègol. El sègol és un cereal de gra més petit, de canya molt alta i per tant que feia molta palla. Es collia tot en verd quan estava a mig gra, i s'assecava, fent-se fenc per a les vaques.

**Mongetes.** Ara només fan varietats d'aspre per tendre. A Oló les mongetes no sempre anaven bé, en Joan i la Maria recorden les **afartapobres** (amb la llavor de color grogós) i la **genollet** de Monistrol de Calders. També recorden varietats de grana vermella, blanca i unes de llavor negra que eren de mata baixa. Les mongetes a més s'havien de menjar aviat, ja que si esperaves massa es pollaven, en canvi el cigró no tant. Quan sembren la llavor en posaven 5-6 en cada solc, ja que ells tenen una terra molt argilosa (que s'usava per a fer teules) i que quan es fa crosta costa molt de trencar, per això la força de vàries llavors ajudava a trencar aquesta crosta.

**Naps farratgers.** Feien naps per al bestiar el nap tenia molt poc valor nutritiu, però era un cultiu fàcil de fer a camp tot i que després donava molta feina, ja que per a que les vaques no s'ennueguessin s'havien de tallar a trossets. A més la collita es feia de mica en mica, a mida que es necessitaven, ja que eren difícils de conservar en cobert, tot això juntament amb el poc valor nutritiu que tenien ha fet que amb el temps s'ha deixat de fer. Les rotacions amb cigrons eren molt profitoses, i després dels naps feien cigrons. Les varietats de naps farratgers eren diverses, n'hi havia de blancs, morats, mig blancs mig morats, n'hi havia de rodons i de més allargats...

**Ordi.** Tenien ordi de 6 carrells<sup>40</sup> i de 2 carrells. El ordi de 2R també era conegut com a pàmula, i té un cicle més curt que el de 6R, el que el permet fer-se més tardà.

<sup>39</sup> Amb ceba, all, menta, cansalada, xoriço picant, bull...

<sup>40</sup> Rengles



Als anys '60-'70 la varietat francesa Hatif de Grignon, de cycle llarg, era una de les més populars. S'usava principalment per a fer farina pel bestiar (porcs o vaques), ja que el pinso (formulacions) es va "inventar" més tard. Del ordi també s'aprofitaven les segones.

**Orditu.** En Joan recorda aquest híbrid de blat i ordi dels primers híbrid que hi va haver. Tenia cama curta i gruixuda, el que el feia millor per a segar amb màquina.

**Pebrot groc.** Varietat de pebrot molt dolç, ideal per amanir i de carn gruixuda, de forma quadrada, semblant a un pebrot 4 morros però més curt. És una varietat del planteraire d'Oló (Miquel Mas Alzina, de St. Feliu Sasserra), que havia treballat amb el Codina i el Lladó.

**Pèsols.** Recorda fer pèsols de sempre, varies varietats d'algunes guardaven llavors alguns anys, però no sempre. Hi havia varietats d'encanyar i algunes de mata baixa, en tenien de flor morada i flor blanca. En feien camps sencers per a segar i batre i després en feien farina de pèsol pel bestiar. Els que cullen ara a casa els guarden tendres directament al congelador.

**Remolatxa sucrera.** Cultivada per a fer sucre, la polpa s'utilitzava per a alimentar al bestiar. La polpa eren unes virostes que s'inflaven a la panxa i que omplia molt al bestiar, donant sensació de sacietat, a més la ser dolceta als animals els agradava molt. Hi havia diverses varietats, de vermelles, de grogues...

**Sordu.** El sorgo era cultivat per a farratge, es donava en verd, directament sense ensitjar. ES collia quan estava ja granat.

**Tomàquet Montserrat vermell.** Ells n'han sentit a parlar però mai l'han fet.

**Veça.** També per a farratge.

**Vinya.** Abans de la fil ·loxera es feia molta vinya, després ja no es va replantar moltes de les terres i es va començar a fer cereal. Feien molta vinya per vi, encara tenen botes enormes.

**Valor del material vegetal conservat:**



**Imatges:**



Cigró que guarden del pare, igual al que tenen al mas Altimires



L'erer, sedassos que s'usaven per a separar el gra de L'Era



Ensofradora de ma



Mas Vilar

**07****JAUME VILA I DOLORS MAS****LA GINEBREDA****Localització:** C/Camp del Guardià, 34 Castellterçol**Coord.** X=**UTM:** Y=**Contacte:****Edat:** 70 anys aprox.**Proveïdor del contacte:**

Dirk Madriles

**Data visita:** 24/01/2019

**Dedicació:** En Jaume i la Dolors han estat masovers de la Ginebreda fins que es va jubilar el 2007. Allí tenien terres de cultius extensius, bestiar i un hort per al consum abaix a la riera, on hi cultivaven mongeta per sec i patates. Quan la Dolors era petita, expliquen que a casa tenien 7-8 vaques, 2 bous i un euga i que ella i els seus 6 germans/es no passaven gana. Ara això és impossible i fan falta molts animals per mig mal guanyar-se la vida. Per adaptar-se als tems van posar una granja amb 100 truges i el amo va vendre un tros de la finca a prop de casa seva on hi van posar una granja de 2000 truges, i amb això no podien competir.

Com que els seus fills/es no volien continuar amb la feina de pagès doncs no tenien continuïtat al mas, i el van abandonar el 2005 la casa i el 2007 les terres.

Ara tenen un hort a la casa de Castellterçol, el planter el compren però l'ensulfaten amb productes naturals com la cua de cavall, l'ortiga o el coure.

**Història:** En Jaume va néixer a la Ginebreda ja que el seu pare va entrar de masover el 1916. La finca era propietat de la Baronessa de Maldà, i actualment dels seus hereus.

El 1953 es va morir el pare d'en Jaume, i amb només 16 anys va haver de tirar endavant el mas i la família.

El 1958 es van casar amb la Dolors, que és filla de la Canal, una casa pairal de Castellterçol. Al voltant de 1960 van comprar el primer tractor, un Lans per 180.000 pts., fins llavors havien llaurat amb eugues.

## Varietats que recorda:

**Blat d'escairar o blat forment.** Primer van començar sembrant xeixa, que el va substituir el blat littori. Més tard feien un blat forment per escairar que es bullia sencer i quedava com un arròs, i era per a consum humà, moltes vegades el menjaven a l'escudella. Si el collies massa sec es perdia la llavor. En Jaume recorda que durant l'època de la collita, durant la dictadura franquista, el dia que hi havia collita venien i dels 4000 kg. que es collien 500 Kg havien d'anar a les arques del govern que els comprava a un preu convingut. Amb la resta podien vendre com volguessin.

Una pràctica molt comú era portar la farina al forner i de 100 kg de farina et donava 120 kg de pa. Cada família tenia dret a portar al molí 125 kg. per a cada dona/any i 250 kg per a cada home/any de la casa, els nens no comptaven. Si es necessitava més pa, es portava el gra al molí de nit, d'estraperlo, i el moliner es quedava les desferres<sup>41</sup> a canvi de moldre d'amagat. De les desferres del cereal en feien una pasta que es donava per a menjar als conills.

**Blat Florenci Aurora.** Era el blat de gra més dur i per tant el més ben pagat.

**Blat de moro.** Recorda diverses varietats com el **queixal d'ase**, de color groc, amb el gra en forma de queixal. El normal **rodó vermell** i el **petit de petar** (fer crispetes).

**Cereals.** En Jaume ens parla de diferents cereals com la meuca<sup>42</sup>, el mestall o l'espelta:

*Aquell que porta espelta al molí troba el lladre pel camí*

En referència al fet que l'espelta tenia un baix rendiment ja que hi havia molta pellofa, i donava menys farina que el blat.

**Civada.** De la civada n'hi havia de blanca i de negra. La civada negra tenia una tija molt gruixuda i al bestiar no els agradava tant com l'altre.

**Col del baietón.** A la Ginebreda en feien molta, era una col d'hivern pel bestiar amb un ull allargat, ells també en menjaven i eren més fines que els colls de cabdell com la pell de galàpet.

**Lleguminoses.** Varis cultius extensius pel bestiar que funcionaven molt bé per a les rotacions amb el cereal com la trepadella o l'alfals. La veça i l'erb el barrejaven amb el sègol o la civada, i llavors s'anomena mestall.

També recorda haver cultivat a vegades guixes i cigrons.

<sup>41</sup> Segones, la pell prima del gra.

<sup>42</sup> Sorgo

**Nap.** Feien naps farratgers de forma arrodonida acabada en punxa, era de dos colors vermell la meitat superior i blanc la meitat inferior. A la Gònima (Moià) encara fan naps.

**Ordi.** Recorda la varietat de 6R anomenada cua de cavall, que tenia una aresta llarga, s'havia de vigilar ja que a les eugues a vegades els quedava l'aresta clavada a la galta i els feia ferides.

**Remolatxa farratgera.** La feien per a donar al bestiar. Un cop collida, la posaven a la barraca estirades en diferents pisos, entre capa i capa de remolatxa hi posaven el boll<sup>43</sup> per a que es conservessin bé.

**Tomàquets.** Recorda diverses varietats de tomàquet tot i que mai s'han guardat llavors. Varietats com la de cor de bou, esquenaverd, pebrot, pometa...

Valor del material vegetal conservat:



Imatges:



Casa d'en Jaume i la Dolors a Castellterçol

<sup>43</sup> És la pellofa de batre el cereal, però diferent a les segones o desferres que són la pellofa del gra directament.

# Resultats

---

En la fase I de la prospecció de varietats locals d'horta del Moianès 2018, s'han entrevistat 12 pagesos i persones d'interès. En la segona fase s'han entrevistat 10 pagesos i persones d'interès, en total 22 persones entrevistades.

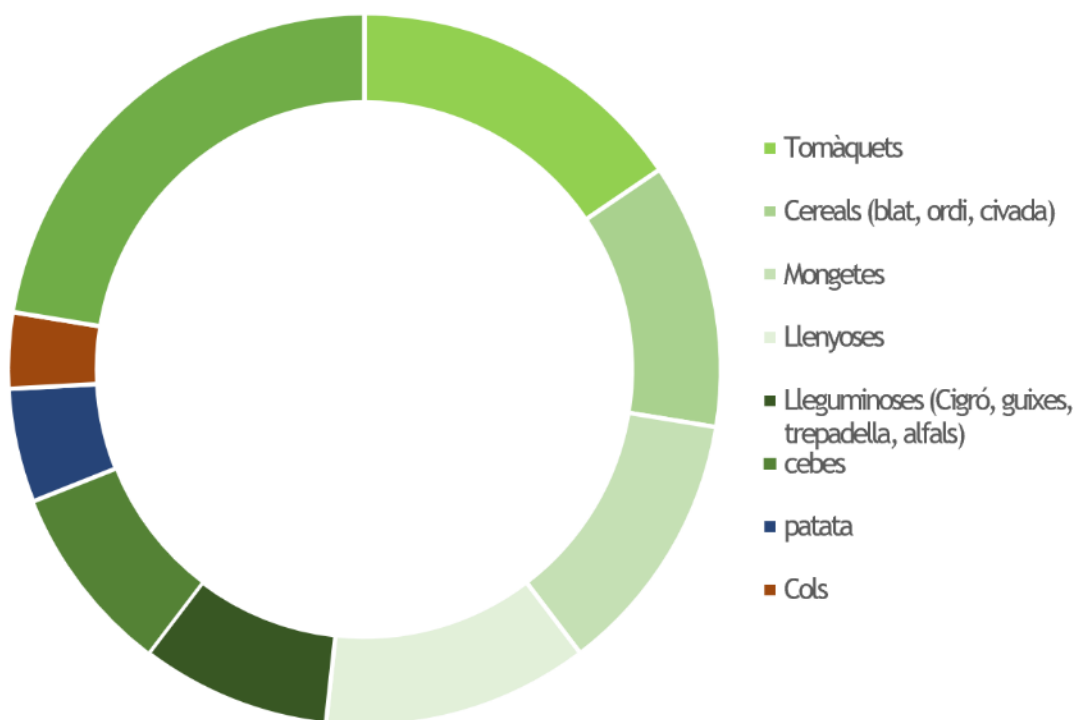
La mitjana d'edat dels pagesos/es entrevistats és de 64,7 anys, tot i que els que han cedit llavors i/o informació rellevant sobre varietats locals, la mitjana puja fins als 70,7 anys.

S'ha prospectat el 90% dels municipis de la comarca, 9 de 10.

En total s'ha recollit informació de 58 varietats de 27 cultius diferents. D'aquestes, 8 varietats són d'origen comercial o d'altres territoris. De les 50 varietats de possible enraigament cultural al Moianès, s'han identificat 17 varietats amb informació i llavors o material vegetal.

El Moianès és una comarca d'alçada, amb una climatologia humida i freda, sobretot a l'hivern. Històricament ha estat una Comarca de cultius extensius i bestiar, per això en la bibliografia es fa difícil trobar informació de cultius hortícoles.

Els principals cultius identificats en la prospecció són: cereals, mongetes, llenyoses (inclou vinya) i tomàquet.



## Cultius extensius

S'ha recollit en aquesta prospecció informació de diverses varietats de cereals: blats com el forment o la xeixa, ordi de 2 i 6 rengles, sorgo o civada.

El Moianès és un altiplà amb una bona pluviometria el que dona unes bones condicions per al cultiu de cereals i altres cultius extensius com la trepadella, l'alfals, les guixes o els cigrons, que fan una bona rotació amb els cereals, en les zones més planeres, i això es combinava amb el cultiu de vinyes i/o patates a les zones amb més pendent.

També trobem informació de cultius farratgers com el sorgo, el blat de moro, la remolatxa o els naps, les rotacions cereal/farratger/lleguminosa són les millors rotacions per a mantenir un sòl fertilitzat.

La climatologia fresca fa que, sobretot en les zones més altes de la Comarca, l'horta tingui un període curt i siguin més rentables els cultius extensius associats a les explotacions de bestiar (boví per carn i porcí principalment), que a més es cultiven principalment en període hivernal.

## L'horta

En cultius d'horta, destaquen varietats de tomàquet força diverses, sobretot a Monistrol que la climatologia ho facilita, i on també hi ha força mongeta. En canvi cal destacar la varietat de tomàquet Montserrat vermell, una varietat que diversos pagesos d'Oló aprecien molt com a varietat singular i molt seva. A nosaltres ens ha despertat curiositat el Tomàquet de penjar de Balsareny, al qual li volem continuar seguint la pista.

Sorprenentment, tot i que la col n'és un cultiu recordat per tothom i que té referències bibliogràfiques, no n'ha destacat cap varietat en especial, en general parlen de cols d'hivern o cols de fulla, però per al plat del Baietón que tots coneixen d'anomenada però no tots recorden que s'anomenés així abans sinó que el coneixen per la promoció realitzada en la última dècada, alguns consideren que es feia amb les fulles, com els trinxats, i altres amb els espigalls o els brotons. Sigui com sigui la col s'ha fet des de sempre al Moianès i segurament se n'aprofitaven tant fulles com brotons, i queda clar que era una col de fulles (no de cabdell) que també més d'un, coincideix a anomenar col Calderina.

En quan a mongetes, es recorden les mateixes varietats que a la resta de la Catalunya central: custòdia, genoll de Crist o genollet, afartapobres i/o del veremar i ganxet. Amb les seves idiosincràsies locals i amb petites diferències de la seva aparença, que caldrà continuar indagant, és un cultiu molt popular, tot i que l'actual gastronomia n'ha fet davallar molt el consum i per tant el seu cultiu, ja que són varietats de mongetes per a menjar en sec. El Moianès al tenir un clima fred, i un període de cultiu estiuenc curt, apareixen algunes mongetes de mata baixa com el ganxet terrer o la mongeta canela, molt apreciades sobretot per Castellterçol, Castellcir i Granera.

La patata com que la feien baixar de muntanya tampoc han guardat “llavor”, sinó que sempre s’ha comprat fora. A pesar de algunes persones que ens parlen de la patata del bufet, la veritat es que tothom actualment (i en les últimes dècades) fan la Red pontiac i la Kennebeck.

Per últim podem parlar de la ceba i el cigró d’Altimires. La ceba, totuna varietat poc estesa, té una bona singularitat d’adaptació local. El cigró sembla que també té una bona adaptació tot i no tenir cap singularitat que el diferenciï del cigronet o els cigrons petits de la contrada, que tothom recorda, si més no, el cigró petit com el cigró que es feia al Moianès de sempre.

### **Arbres i vinyes**

Curiosament els cultius llenyosos en el seu temps van ser molt populars a la zona, com a cultius bàsics de subsistència i que només en queden petits reductes de la vinya amb algunes varietats força comuns a la resta de comarques veïnes.

També qui més qui menys recorda tenir arbres fruiters al jardí de casa com la pererea, el cirerer o el codonyer en els municipis més freds, i també la figuera o l’ametller en les més càlides.



# Varietats trobades

---

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

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

**Alls.** En Pere Jo en comenta que abans ells no miraven mai les llunes, si que un cop havien nascut els alls, recorda que hi tiraven cendra de la llar de foc. Menjaven només el gra sec, no l'all tendre.

**Alfals.** Un cultiu on rarament parlen de varietats. En trobem referències del seu cultiu a el "Registro de entradas de subsistencias y declaraciones de cosechas" de l'any 1918.

En Joan Vilar recorda que les lleguminoses com l'alfals o la trepadella es deixaven assecar a la pallissa o en un paller, apilat i es donava durant l'hivern com a fenc.

**Blat.** En trobem referències dels seus cultius en variants de Formant i xeixa a el "Registro de entradas de subsistencias y declaraciones de cosechas" de l'any 1918. Ens en parla en "Benito d'Oló que en feien a tota la Comarca i en Josep Coll ens diferencia el blat forment que el cultivaven per a fer midó, del blat xeixa que era panificable. De l'espelta ens en parla en Josep Coll com una varietat que mai s'havia fet abans al Moianès, tot i que ara funciona prou bé i es ven a molt bon preu.

La majoria de pagesos coincideixen en que el Molí d'en Pujol de Moià, era un dels molins de referència al nord de la Comarca.

A Monistrol sembraven el blat o la civada per a netejar la terra, el segaven i collien en garbes, i després la deixaven assecar en garberes i després als pellers fins que el Fusteret de Navarcles portava a l'era del camp de futbol de Monistrol un tractor que portava una corretja lligada a una maquina de batre i anaven les diferents cases del poble i batiem el cereal i les mongetes.

En Joan de Sta. Maria d'Oló ens parla de la xeixa i del forment, la xeixa per a fer pa i el forment es menjava com a blat escairat. El forment rep el seu nom de la llei formentaria

ja de l'època del imperi Romà. És un blat molt alt i es va deixar de fer ja que l'hora de segar bolcava amb molta facilitat. Ells van començar a segar amb animal, o amb volant (a mà) fent garbes, i cada 20 garbes feien una garbera. Treballaven a L'Era per a fer el trillat, i necessitaven entre 8 i 10 homes per a fer 15 Tn. de blat. Cap el any 67 van començar a segar amb una "cosetxadora" que llogaven. Recorda blats com la línia de blats millorats dels Paner, una família de 2-3 germans que feien millora genètica per a blats panificables. També va treballar amb híbrids com Littori (d'origen italià).

En Joan Surinyach comenta varietats de blats panificables com el Florenci Aurora i el Montseny als anys '60, o el Dimas un blat de color grogós com si fos coure. Durant la dècada dels '70 aquestes varietats van anar desapareixent en pro d'altres varietats com el Montcau, Montserrat i altres que eren noms de muntanyes que començaven amb M. La revolució aquella època foren els blats Paner (de la família Paner) uns blats panificables millorats. Recorda especialment el Paner I 6 molt valorat pels forners, tenia un gra allargat i lluent d'un característic color marronós.

En Jaume de la Ginebreda ens parla del **Blat d'escairar o blat forment**. Primer van començar sembrant xeixa, que el va substituir el blat littori. Més tard feien un blat forment per escairar que es bullia sencer i quedava com un arròs, i era per a consum humà, moltes vegades el menjaven a l'escudella. Si el collies massa sec es perdia la llavor. En Jaume recorda que durant l'època de la collita, durant la dictadura franquista, el dia que hi havia collita venien i dels 4000 kg. que es collien 500 Kg havien d'anar a les arques del govern que els comprava a un preu convingut. Amb la resta podien vendre com volguessin.

Una pràctica molt comú era portar la farina al forner i de 100 kg de farina et donava 120 kg de pa. Cada família tenia dret a portar al molí 125 kg. per a cada dona/any i 250 kg per a cada home/any de la casa, els nens no comptaven. Si es necessitava més pa, es portava el gra al molí de nit, d'estraperlo, i el moliner es quedava les desferres<sup>44</sup> a canvi de moldre d'amagat. De les desferres del cereal en feien una pasta que es donava per a menjar als conills.

El blat **Florenci Aurora**. Era el blat de gra més dur i per tant el més ben pagat.

**Blat de moro**. A Monistrol en Pere ens cometa que en feien una varietat de grana groga, per alimentar el bestiar. El posaven al voltant de l'hort, per aprofitar el terreny.

A cas d'en Joan no n'havien fet massa, el blat de moro venia d'Amèrica que és una terra molt grassa<sup>45</sup>, bona i adobada i les varietats que hi havia no funcionaven massa bé al Bages, ja que es necessitava pluja i era un cultiu que llavors portava molta feina pel benefici que donava. La panotxa, un cop collida s'havia d'espellofar, assecar i desgranar i llavors hi havia poques màquines, o molt rudimentàries per a fer aquestes tasques.

---

<sup>44</sup> Segones, la pell prima del gra.

<sup>45</sup> Fèrtil

També es collia en verd, abans d'acabar de granar les panotxes per a ensitjar i donar al bestiar, que els agradava molt. Es cultivava al maig per aprofitar les pluges de primavera i es feia la collita al octubre.

En Ramón diu que a casa en feien de tardaneria, o sigui pel consum propi de bestiar i de casa.

A la Ginebreda de Castellterçol en Jaume recorda diverses varietats com el **queixal d'ase**, de color groc, amb el gra en forma de queixal. El normal **rodó vermell** i el **petit de petar** (fer crispetes).

**Carbassa violinera.** Varietat comercial, tot i que se'n guarden la llavor i se l'intercanvien diversos pagesos/es. Varietat molt dolça i de mida petita o mitjana que conserven en Ramon Barberà. En Josep Eures també en té però més hibridada amb fruits de diversa forma i mida d'una sola plantada, tot i que de gust són iguals. La cuina generalment amb carbassó i ceba i en fa un puré que hi afegeix 4 fideus i una mica d'arròs i dona un plat ben complert.

**Carbassa del bon gust.** Carbassa molt gran, poc pràctica, però que continua fent en Josep Eures del mas Altimires, la menja en escudella amb patata, com tradicionalment la mengen al Lluçanès, que li diuen carbassa del ferro.

En Ramon Barberà també en fa una varietat cada 2-3 anys, però al compra de planter.

A Granera en Ramon ens explica que de la única cosa que la mare guardava llavor de l'horta era de les carbasses. En tenia de dos menes, **una porquera**, verda grossa allargada, que donaven principalment al porc. I un altre que en deien del gust, de color groc, que servia per a fer l'escudella.

**Ceba Altimires.** Descobrim aquesta varietat de ceba de mans d'en Ramon Barberà però que li va donar en Josep d'Altimires. Una ceba molt gran i dolça, rodona de color marró i carn blanca, que es conserva molt bé, i que li funciona molt bé a l'hort. Per a ell la seva preferida, i se'n guarda llavor sempre, ja que no n'ha trobat una d'igual, és la més dolça. Ha provat altres cebes com la de Figueres o la bavosa i piquen més, sobretot la bavosa. A més li agrada molt per a fer-ne ceballots, que el planta i en guarda unes 15-20 plantes per a llavor. El ceballot el fa tant d'una ceba com de l'altre i el de ceba vigatana li agrada molt cru amanit, però també se'ls menja cuits, com calçots. Per a fer ceballots els planta a finals d'agost, principis de setembre i la té tot l'hivern.

Em Josep Eures del mas Altimires l'anomena ceba del pare, ja que és la que s'ha fet a la família. Ell en guarda cada any poques cebes per a llavors (5-6 unitats) però després barreja les llavors d'altres anys, aconseguint un mínim de diversitat genètica. N'ha donat llavor a diversos pagesos que la valoren moltíssim.

**Ceba d'Olot.** Varietat que recorda en Josep Eures que era una ceba que havien fet a casa ja que li agradava molt al pare, però que fa molts anys que no cultiven.

**Ceba vigatana.** En Ramón Barberà sembra i fa llavor de aquesta varietat de ceba llarga que pren tendre o seca, però que no es guarda. També l'anomena ceba de muntanya ja que funciona bé a la muntanya, millor que a la costa, es fa més grossa.

**Ceba de Figueres.** En Ramon Torra la recorda més rodona i vermella que la babosa, que es guardava molt millor, tot i no ser tant dolça.

**Ceba babosa.** A la Torra de Granera la feien per a menjar tendre i després seca fina a mig hivern, una ceba dolça de forma arrodonida amb una mica de punta al àpex

**Cigró.** Un cultiu on rarament parlen de varietats. En trobem referències del seu cultiu a el "Registro de entradas de subsistencias y declaraciones de cosechas" de l'any 1918, com a garbanzos. En Josep Coll ens comenta que abans es cultivava molt el cigró petit tipus Pedrosillano<sup>46</sup>, però com diu l'Albert Ciuró, no funcionava massa bé ja que tenia molts problemes de corcs i el porc senglar i en Josep Coll també diu que els fongs van fer que s'anés abandonant el seu cultiu a la Comarca a canvi d'altres lleguminoses com l'alfals, la trepadella o les guixes.

En Josep Eures ens explica que ells tenen un cigró que ja feia el pare, és un cigró petit i llis, **cigró cigronet** li'n diu, que li funciona molt bé, però diferent al cigronet de l'Anoia. La mare el va veure fa més de 40 anys un dia que en tenia en Marcelino de cal Ferrer, i en Marcelino diu que la va portar feia anys del Bages, és una varietat més llisa que el popular Pedrosillano que s'ha fet a Catalunya tradicionalment i que provenia de Castella. Ell no adoba els camps per a cigró i els llaura amb motocultor (no amb el tractor), els planta a mà amb el paló, tira el fil per a que estiguin rectes i va fent. Un cop han nascut els entrecava també a mà, en anys plujosos com aquest li donen més feina. Li agrada menjar-se'ls bullits i amanits amb suc de cansalada, si estan acabats de cuinar només bullits ja estan bons, però si fa hores que s'han cuinat també li agraden sofregits amb ceba i tomàquet.

Aquesta mateixa varietat del mas Altimiras la feien al mas Vilar d'Oló, en Joan ens comenta que el feien molt per a fer rotacions amb el nap. El cigró era una lleguminosa que treia la fam durant la post-guerra ja que funcionava prou bé en terres magres com les d'Oló, i és un cultiu molt fertilitzador. A casa en guardaven llavor, que ja feia el pare i en tenen referència ja en els llibres de comptes de la família. Sembren 2 llavors per solc. Després de fer cigró no es pot repetir cigró al mateix lloc, ja que si es repeteix cultiu les mates s'esfumassen<sup>47</sup>. Quan es fa la collita hi ha cigrons que al netejar-los han quedat verds, aquests cigrons la Maria ens explica que després quan es cuinen, no s'inflen i queden durs. Un cop collida la llavor la congelaven durant una setmana i després la guardaven a la nevera. Actualment s'ha fet impossible fer cigró ja que el porc senglar i el cabirol en són plagues.

---

<sup>46</sup> Varietat de cigró cigronet, petit, provinent de Castella.

<sup>47</sup> Les mates es fan molt grans, triguen en fer llavor, i les mates es tornen grogues abans que les llavors quallin.

En Pere Jo comenta que n'havia fet alguna vegada ell, però quan era petit a casa el pare no gaires, feien una varietat petita, tipus cigronet com el que venen ara a Mura. Feien uns 200-300 kg. amb la “cosetxadora” el divendres Sant. Feien el desherbat amb motocultor, i un cop la mata florida hi tiraven coure ensulfatant per al míldiu (fongs).

A Granera feien cigró antigament però el van deixar de fer ja que amb el seu clima s'emalurava molt fàcilment i el van deixar de fer.

**Cirerer cor de colom.** Varietat extra, més gran que les varietats que tenien la majoria, en tenien un a casa, a Monistrol abans tothom tenia un cirerer.

En Joan Vilar comenta que els cirerers eren arbres que funcionaven bé, però els que es van anar morint, les varietats de després eren més delicades, necessitaven que es cuidin i anar-los canviant cada 5-6 anys.

**Civada del país.** En trobem una varietat a L'Estany de mans d'en Jaume Franquesa i la Rosa. Ells la sembren al octubre i en fan la sega per St. Jaume. És molt buscada per alimentar al bestiar, als conills els agrada molt, la palla d'aquesta civada és com cabell d'àngel per a ells, els grollers en dirien que és “mamella de monja”. Al porc senglar li agrada ven tendreta, ja que no té aresta i es menja bé, i a vegades fa que en quedi justa la llavor per a sembrar l'any vinent.

A Oló en “Benito” ens comenta que la civada la feien principalment per a donar de menjar als conills que els agradava molt.

A Castellterçol recorden que de la civada n'hi havia de blanca i de negra. La civada negra tenia una tija molt gruixuda i al bestiar no els agradava tant com l'altre.

**Codonyer.** El Pere jo ens comenta que abans al poble tothom tenia un codonyer a casa per a fer codonyat. Menjar pa amb codonyat era molt típic al hivern.

**Col de Baietón.** La majoria de pagesos recorden alguna col, ja de quan eren petits, però sense un nom en concret més com a col de fulles o col d'hivern, tot i que quan els parles del Baietón tots saben que és un plat típic de col i patata, molts com en Josep Coll o en Josep Eures recorden que les cols se les deixava espigar i que es menjaven els espigalls o brotons de la col. L'Eures comenta que la sembra de la col es feia abans de l'hivern i se'n menjaven els brotons, però la fulla si calia també, ja que abans s'aprofitava tot, i els brotons no sortien fins a final de l'hivern.

En Ramon Torra comenta que a casa feien una col pel bestiar, principalment el porc, que era col de fulles o col d'hivern, amb ella menjaven el baietón però no recorden cap col específica per a fer el baietón. La mateixa col la usaven per a la calderarda dels porcs, que era una gran olla on hi bullien restes pel porc (restes de naps, cols, patates petites i altres coses que no menjaven) i se'ls donava enlloc del pinso o la farina d'ordi.

A Monistrol en Jordi ens comenta que la col per a fer el baietón és la col Calderina. Ells la sembren a principis d'agost, ja que sinó es fa massa tard.

Ramón Iglesias l'ha cultivat molts anys i diu que la col del baietón és una col de fulla llisa, amb poc ull, gairebé sense. Tradicionalment es combinava el consum del bestiar pels conills i gallines. Amb el consum humà en baietón amanit amb cansalada, ja que abans es menjava molt de porc. La col la sembra les llavors a finals de juliol, principis d'agost i quan fan un pam les trasplanta (a les 4-5 setmanes) i les adoba abans de trasplantar-les. Abans s'hi posava un "cassó de suc" a cada planta un cop fet el trasplant. En va collint les fulles, els hi treu el tronxo i les bull amb patates. Si li queden sense fulles la planta espiga i brota i li fan llavor, i l'any a sobre li rebroten, però després ja les ha d'arrencar i sembrar-les de nou.

A la bibliografia trobem que la col del baietón se'n diu per popular plat del Baietón. Aquest plat de col i patata tenia una textura tant particular que va rebre el nom del mot castellà *baietón*, que segons la RAE significa: "*Tela de lana con mucho pelo*".

A la Ginebreda en feien molta, era una col d'hivern pel bestiar amb un ull allargat, ells també en menjaven i eren més fines que els colls de cabdell com la pell de galàpet.

**Col paperina.** En cultiva en Ramon Barberà, ell no en fa llavor, però sempre li compra el planter al noi de cal Tomàs de Santa Maria d'Oló.

**Enciam vinagrer.** Varietat d'enciam de fulla molt vermella, com més fred fa més vermell es torna. EN Ramón Barberà els planta a finals d'agost i els té durant tot l'hivern, fa molts anys que en conserva la llavor. Els enciams els fa en una era, a "voleo" tots barrejats, quan fa llavor d'enciam els barreja i també amb l'escarola. Li agraden els enciams tendres, petits, en fa molt i va menjant i quan un se li passa els deixa espigar.

**Espelta.** A la Ginebreda no en feien però recorden la dita popular que diu: "*Aquell que porta espelta al molí troba el lladre pel camí*", en referència al fet que l'espelta tenia un baix rendiment ja que hi havia molta pellofa, i donava menys farina que el blat.

**Figuera coll de dama.** Al igual que els altres arbres (cirerer, codonyer...) a Monistrol era normal que tothom tingués una figuera a casa, la coll de dama era la varietat més popular, però n'hi havia d'altres.

**Guixes.** Un cultiu on rarament parlen de varietats. En trobem referències del seu cultiu a el "Registro de entradas de subsistencias y declaraciones de cosechas" de l'any 1918. L'Albert considera que les guixes son la millor alternativa per a les rotacions amb els cereals ja que les sembra amb tractor i les cull amb la mateixa cosetxadora del cereal, tot i que en perd alguna al terra ja que la mata és molt plana, però tot i això li surt prou bé.

Són unes plantes que es feien a qualsevol terreny per molt dolent que fos. En Joan Vilar recorda que es van prohibir ja que el seu consum produïa problemes de descalcificació

en les persones i en aquells anys molta gent va quedar coixa per culpa de les guixes. Més tard es donava a les cabres, ells un cop li'n van donar a una truja i es va quedar paralitzada.

**Melca.** En Pere de Monistrol, al igual que molta gent de la zona l'anomena meuca. La meuca va ser un negoci *brutal* per la zona de St. Llorenç Savall durant els anys 40-60. Monistrol era una zona productora, amb un bon clima per a fer-la, el gra pel bestiar el compraven a la Plana de Vic (sobretot els ramaders de vaques) i la canya la feien servir a Monistrol mateix per abonar les vinyes. Entre rengleres de ceps es feia un forat, que li deien "Vall" i s'omplia de canyes de meuca i es tapava amb terra, ja que era una canya molt rica en nitrogen.

La meuca es sembla a la primavera i se'n feia la collita a la tardor. A Monistrol segaven a regles, en canvi a Vic sembraven a eixams. Sembrar a rengles significava que sembraven a cops i per tant quan ja havien nascut s'havien de desaparellar, treien els llocs on naixien més d'una planta i trasplantant-les, alhora que aclarir una mica. Aquesta era un feina que s'havia de fer amb la terra en saó, ja que si es trencaven les mates rebrotaven. A Monistrol al migdia, cap les 11h es gira marinada que asseca les plantes, i la meuca semblava morta, però després al capvespre es revifava.

Al hivern es posava la collita a les golfes de casa per assecar-se tot l'hivern, i a la primavera següent es batia a l'era amb el bestiar als anys 40 i ja més tard amb els tractors qui en tenia. Un cop collit tot, les restes es cremaven i les llavors que havien caigut petaven com crispetes. La meuca era un negoci per a tot el poble, els marxants i/o rematants passaven per Monistrol i la portaven a Vic.

**Mestall.** Del mestall ens en parla en Joan Vilar, el mestall és una mescla sembrada de diferents espècies de cereals o bé de cereals i lleguminoses, especialment de blat i faves, però sobretot és una mescla de blat i sègol o bé de blat i ordi. En Joan fa referència al mestall quan es refereix al "centeno" en castellà, i la traducció correcte seria Sègol. El sègol és un cereal de gra més petit, de canya molt alta i per tant que feia molta palla. Es collia tot en verd quan estava a mig gra, i s'assecava, fent-se fenc per a les vaques.

En Joan Surinyach també el recorda com un cereal de palla molt dura, de gra semblant al blat però una mica més prim, que es solia cultivar amb veça, ja que el mestall feia de canya a la veça i eren una bona associació. Realment el mestall és la mescla del sègol i la veça, però el temps a fet recordar el nom de mestall com el cereal.

**Mongeta afartapobres.** Ens en parla en Joan Vilar tot i que no recorda massa com eren. Només recorda que a cas els pares ne feien.

**Mongeta del ganxet.** Varietat que tot i no ser originària ni cap pagès se'n guarda llavor de fa més de 5-10 anys, al tenir molt de renom en fan molts pagesos ja que mongeta collida, mongeta venuda. A Collsuspina l'Albert ens parla del ganxet terrer, però que necessitava moltes cures per la "malura" a part de haver de regar. De la mateixa mongeta en parla en Ramon Torra, de Granera.

A Oló en Ramon ens comenta que ell la fa per sec, la fa passat St. Joan<sup>48</sup> i les cull a finals de novembre. No és molt productiva però li agrada molt.

A Monistrol en Joan diu que tenen el ganxet de Riells del Fai, que és d'aspre. El que anomenen "autèntic ganxet" a ells no els arriba a granar, és més gros i té més ganxo però no es dona bé a Monistrol. Ells fan aquest de Riells, que és més xic, però que cullen millor. En Joan en selecciona els que fan més ganxo per a llavor de l'any següent. Abans també se la coneixia com a mongeta del Unclet, ja que aquesta llavor la va portar per primer cop a Monistrol els de cal l'Unclet. A ells els encanta només bullida i amb un raig d'oli, sobretot quan és nova. A vegades també li afegeixen cansalada i és ideal per a acompanyar carns. Però cassà amb tot, per a fer empedrat, bullida amb cloïsses i un raig de vi, ..

**Mongeta genoll de Crist.** L'anomenen alguns pagesos com en "Benito" com una mongeta que es cultivava per a menjar seca. Varietat de dos colors, un blanc i l'altre marró.

A Monistrol en Joan Pascual l'anomena del genollet o de la pilarica. Varietat de mata alta, de llavor mig blanca i mig marró, semblant a la de la custòdia però amb la taca més gran (hi ha més part tacada que blanca), i el color és més granats que marró. Totes les varietats de mongeta ells sembren la del any anterior, i intercanvien la llavor amb els veïns.

En Pere, també de Monistrol, la coneix com la del genollet. Era la que es feia abans, la del ganxet va venir més tard, abans no es sembrava per la zona. En Pere recorda la del genollet com una mongeta més fina i petita que la de la custòdia, de dos colors, amb una taca de color envoltant l'ull i la resta de color clar.

Es sembraven per St. Joan, entremig de les patates, aprofitant el solc abans de la collita d'aquestes. Es sembraven amb un paló a cops, 2-3 llavors per solc. La mongeta es cultivava principalment per a consum propi i per a familiars o amics

En Joan Vilar ens comenta que era molt popular la mongeta del genollet de Monistrol de Calders. Quan sembren la llavor en posaven 5-6 en cada solc, ja que ells tenen una terra molt argilosa (que s'usava per a fer teules) i que quan es fa crosta costa molt de trencar, per això la força de vàries llavors ajudava a trencar aquesta crosta.

**Mongeta de la custòdia.** L'anomenen alguns pagesos com en "Benito" com una mongeta que es cultivava per a menjar seca. De forma i color molt semblant a la genoll de Crist, no acaba de saber-ne la diferència, a part del nom (riu).

En Jordi i en Joan de Monistrol si que la diferencien de la genoll de Crist, ja que la de la custòdia la llavor és blanca amb un marcat ull de color marró, tot i que la part blanca és

---

<sup>48</sup> 24 de juny



majoritària<sup>49</sup>, i la genoll de Crist la part de color és més que la part blanca. La sembren la primera setmana de juny i la cullen a partir del octubre. Les cull a ma quan estan seques a la planta, i les estén a la terrassa de casa, les aixafa amb els peus quan estan ben seques, treu la palla (pellofa seca) i les venta. Tot i que és una varietat de mongeta per al consum en sec, si les últimes tavelles no acabaven de madurar les mengen “pochas”<sup>50</sup>). La llavor ja collida la guarden al congelador, tot el temps que poden, però un mínim de 4-5 dies per a matar el corc.

Més farinosa que la del genollet, en Pere Jo la recorda com una mongeta de dos colors, mig i mig, un més clar i l'altre més fosc o marronós.

Les varietats de mongeta seca com la de la custòdia o el genollet es colien a ma, tavella per tavella, es feien unes 3 collites un cop seques a la planta. Un cop collides es portaven a les golfes de casa on es guardaven allí i els vespres vora la llar de foc s'anaven triant. La mongeta era la tele del hivern!

**Mongeta del veremar o afartapobres.** En “Benito” d'Oló ens en parla com una mongeta que es cultivava per a menjar seca i també per a menjar tendre.

En Joan de Monistrol la recorda com una varietat molt farinosa i productiva que, com el seu nom indica, atipava molt. Era de mata alta i la llavor marró clar, color canyella. En Joan no ho recorda però si que els seus germans comenten que les mongetes les agafaven amb tavella i les guardaven seques, per a posar en remull i menjar quan calgués durant l'hivern. Es deia del veremar ja que es collia per la verema, que a Monistrol abans es feia a partir del 12 d'octubre.

**Mongeta perona.** Va venir després de la guerra, en Pere Jo ens explica que es va popularitzar molt, i es feien a l'hort per autoconsum juntament amb albergínia, pebrot, carbassó, tomàquet... La mongeta es menjava principalment bullida, amanida amb cansalada.

**Mongeta Canela.** Ens en parla en Ramon Torra, i també l'havíem vista a cal Fañé, de mata baixa i per menjar seca, el nom li prové del color de la mongeta, la llavor. Diu que és tant bona com la del ganxet.

**Naps farratgers.** A Oló al mas Vilar feien naps per al bestiar el nap tenia molt poc valor nutritiu, però era un cultiu fàcil de fer a camp tot i que després donava molta feina, ja que per a que les vaques no s'ennueguessin s'havien de tallar a trossets. A més la collita es feia de mica en mica, a mida que es necessitaven, ja que eren difícils de conservar en cobert, tot això juntament amb el poc valor nutritiu que tenien ha fet que amb el temps s'ha deixat de fer. Les rotacions amb cigrons eren molt profitoses, i

---

<sup>49</sup> A la bibliografia “Varietats locals de mongetes del Vallès Oriental” es referencia aquesta varietat com a mongeta ull de perdiu, Vallfornesa o floreta

<sup>50</sup> Desgranades, la llavor verda però sense tavella.

després dels naps feien cigrons. Les varietats de naps farratgers eren diverses, n'hi havia de blancs, morats, mig blancs mig morats, n'hi havia de rodons i de més allargats...

En Jaume i la Dolors feien naps farratgers de forma arrodonida acabada en punxa, era de dos colors vermell la meitat superior i blanc la meitat inferior. A la Gònima (Moià) encara fan naps.

El Ramon Torra comenta que al Moianès en Pere Clusella de la Gònima, Moià, encara fa naps i els culls, però la resta de pagesos el que fan es sembrar-los per a que les vaques pasturin, però no els cullen. Eren uns naps rodons que s'usaven per a la calderada dels porcs.

**Ordi.** Diversos pagesos ens parlen de cereals, així com la bibliografia que hem trobat a l'arxiu Comarcal com el "Registro de entradas de subsistencias y declaraciones de cosechas" de l'any 1918, però cap d'ell defineix una varietat concreta. En Josep Camprubí "Benito", comenta que se'n feia a tota la Comarca, i que les segones o boll, es donava al bestiar, principalment conills i gallines.

En Josep Coll de Moià si que ens diferencia dues varietats d'ordi: l'ordi de 6 carrers (o 6 rengles) que s'ha de fer molt primerenc, i l'ordi de 2 carrers que era el que es coneix com a ordi cerveser, més productiu.

També els diferencia en Joan Vilar i ens comenta que tenien ordi de 6 carrells i de 2 carrells. El ordi de 2R també era conegut com a pàmula, i té un cicle més curt que el de 6R, el que el permet fer-se més tardà.

Als anys '60-'70 la varietat francesa Hatif de Grignon, de cicle llarg, era una de les més populars. S'usava principalment per a fer farina pel bestiar (porcs o vaques), ja que el pinso (formulacions) es va "inventar" més tard. Del ordi també s'aprofitaven les segones. En Joan ens parla també del **orditu**. En Pere recorda aquest híbrid de blat i ordi dels primers híbrid que hi va haver. Tenia cama curta i gruixuda, el que el feia millor per a segar amb màquina.

En Joan del Solei recorda la curiositat de que així com els blats millorats els posaven noms de muntanyes que començaven per M, als ordis els posaven noms de rius que començaven per R. Un dels ordis més destacats era el ordi Cabot, d'espiga curta i quadrada, amb 6-8 rengles (no ho recorda) i el cua de cavall que era un ordi amb menys rengles i que popularment tothom el coneixia com a ordi de 6R.

En Jaume de la Ginebreda també recorda la varietat de 6R anomenada cua de cavall, que tenia una aresta llarga, s'havia de vigilar ja que a les eugues a vegades els quedava l'aresta clavada a la galta i els feia ferides.

**Patata.** En "Benito" ens comenta que abans hi havia molta patata, i que la d'Oló compraven la llavor a L'Estany, que està més amunt i els queia més a prop que el Solsonès. Feien una patata tardana que collien al desembre.

**Patata del bufet.** Varietat que feien des de sempre a Monistrol. En Joan recorda que la seva mare, que és d'Oló, explicava quan de bon matí un camió passava per el poble i recollia a uns 4-5 homes i anaven a la muntanya d'Alinyà, allí colien les patates que els pagesos d'Alinyà tenien guardades en sots al camp, cobertes amb branques de boix, carregaven el camió i tornaven a Oló on ho repartien entre els diferents pagesos que en volien.

Patates comercials. En Pere de Monistrol recorda que es sembraven varietats com la **Kennebeck** i la **Red Pontiac**. Es sembraven per St. Josep<sup>51</sup>. Per afamar les patates, un cop nascudes, es feia servir el suc, tant els de casa, com els dels 1-2 porcs que es tenien per autoconsum. Amb un barral es posava una cassolada a cada planta. 15 dies abans de la collita de la patata (per St. Joan<sup>52</sup>), s'encordillaven les mates per a deixar espai i es sembraven les mongetes. Quan era hora de collir les patates les mongetes ja eren nascudes. La collita de les patates es feia la primera de juliol, generalment el 8-9 de juliol que era festiu, però no era precepte<sup>53</sup>.

**Pera cuixa de dona.** Varietat que en Jaume Franquesa de L'Estany plantava vora els camps. Feia unes peres molt grans i bones, que es collien a "rerers"<sup>54</sup> de setembre, just abans de que comencessin els caçadors, ja que sinó els caçadors passaven i omplien el sarró. A vegades es collien abans i tot i si eren massa verdes es coïen i es feien bullir. I quan es feia una cassola de tall, se li afegien i agafaven gust, eren molt bones.

**Pebrot groc.** Varietat de pebrot molt dolç, ideal per amanir i de carn gruixuda, de forma quadrada, semblant a un pebrot 4 morros però més curt. És una varietat del planteraire d'Oló (Miquel Mas Alzina, de St. Feliu Sasserra), que havia treballat amb el Codina i el Lladó.

**Pèsols.** En Joan Vilar recorda fer pèsols de sempre, varies varietats d'algunes guardaven llavors alguns anys, però no sempre. Hi havia varietats d'encanyar i algunes de mata baixa, en tenien de flor morada i flor blanca. En feien camps sencers per a segar i batre i després en feien farina de pèsol pel bestiar. Els que cullen ara a casa els guarden tendres directament al congelador.

**Remolatxa sucrera.** Cultivada per a fer sucre, la polpa l'utilitzaven al Mas Vilar per a alimentar al bestiar. La polpa eren unes virutes que s'inflaven a la panxa i que omplia molt al bestiar, donant sensació de sacietat, a més la ser dolceta als animals els agradava molt. Hi havia diverses varietats, de vermelles, de grogues...

---

<sup>51</sup> 19 de març

<sup>52</sup> 24 de juny

<sup>53</sup> L'església permetia treballar tot i ser festiu.

<sup>54</sup> Finals

**Remolatxa farratgera.** Segurament la mateixa varietat que la sucrera, la feien per a donar al bestiar. Un cop collida, la posaven a la barraca estirades en diferents pisos, entre capa i capa de remolatxa hi posaven el boll<sup>55</sup> per a que es conservessin bé.

**Sorgo o pasto del Sudan.** En Josep Coll recorda que per la zona de Monistrol es feia molt de “Sordu” també conegut com a Melca, Meuca o Pasto del Sudan<sup>56</sup>, que el feien els de ca l’Armengol.

També es cultivava al mas Vilar d’Oló, el sorgo era cultivat per a farratge, es donava en verd, directament sense ensitjar. ES collia quan estava ja granat.

**Trepadella.** Un cultiu on rarament parlen de varietats. En trobem referències del seu cultiu a el “Registro de entradas de subsistencias y declaraciones de cosechas” de l’any 1918 com a trepadella o trepadella en flor.

En “Rubís ens parla de la trepadella que feia anys ell feia per L’Estany i que era principalment per a consum del bestiar de la casa, però si sobrava ben bé que la venien. Dura dos anys a camp i fins i tot tres, la trepadella que es menja ara (la francesa) només dura una dallada. Es solia sembrar amb la civada ja que feia molt bon farratge, o sola si es volia per llavor.

**Tomàquet d’en Taupa.** Varietat molt bona de gust i que funciona molt bé a Oló, ens en parlen en Josep Camprubí “Benito” i també en Ramon Barberà que ens comenta que és una varietat rodona, plena, molt gustosa, de mida mitjana-gran. La que més li agrada. La llavor li va passar en Taupa (d’aquí el nom), que n’ha donat a diversos pagesos/es del poble.

**Tomàquet de penjar de mugró.** Varietat de tomàquet de penjar de forma molt característica que tenen diversos menestrals d’Oló, ja que s’intercanvien llavor i/o planter de les varietats que els funciona. En Josep Camprubí li va passar en Pere Vila de can Pei i ell a l’hora li passà a en Ramon Barberà. El tomàquet en fan planter per St. Valenti<sup>57</sup> i el trasplanta pels voltants de St. “Isidru”<sup>58</sup>, en lluna vella.

En “Benito” li va passar al Ramón que li agrada molt ja que es pot menjar durant tot l’hivern. Al no ser gens pellut, poc comú en els tomàquets de penjar, serveix tant per a sucar pa com per a menjar amanit, i es guarda molt bé. Ell els guarda en caixes de fusta o en oueres.

**Tomàquet de la República.** Un tomàquet que en Ramon Barberà ha sentit molt anomenar per diversa gent. És un tomàquet originari de Balsareny, amb una fulla molt característica, tipus patatera. És un tomàquet de penjar que es guarda moltíssim, petit i

---

<sup>55</sup> És la pellofa de batre el cereal, però diferent a les segones o desferres que són la pellofa del gra directament.

<sup>56</sup> Realment són varietats diferents, però la majoria dels pagesos/es els diuen a tots igual indistintament.

<sup>57</sup> 14 de febrer

<sup>58</sup> St. Isidre 15 de maig

rodó. Ell l'havia fet algun any però no n'ha guardat la mena ja que el del Benito (tomàquet de penjar del mugró) li funciona millor.

**Tomàquet de penjar bombeta.** A cal Jo de Monistrol feien només una varietat de tota la vida: rodona, vermella, amb mugró. De tot el penjoll de tomàquets, quan un canviava de color es collia tota la branca es penjava d'un filferro, i la resta ja anaven canviant de color al rebost penjats.

**Tomàquet de penjar de Balsareny.** Varietat que en Joan i en Jordi de Monistrol valoren molt, ja que es guarda molt i és molt productiu, arriba a fer ramells de 1,5 kg., a més fa uns tomàquets molt grans. Té una forma més aviat angulada amb un característic mugró o punta a la base del tomàquet. A en Joan no li agrada massa fer-los, ja que quan porten uns mesos guardats (4-5 mesos) quan els obres a vegades la llavor ha agafat un lleig color negre, que fa una mica de mal efecte, tot i que el tomàquet està sa. Quan comentem si és el mateix que el tomàquet de la República, diu que no, que el tomàquet que ell coneix com de la república és diferent, més rodó i petit.

**Tomàquet mala cara.** Varietat de penjar que en Jordi de Monistrol va aconseguir la llavor fa anys de Les Refardes i que continuen ara guardant ells. Varietat de pell color mate, molt característica, amb molt bona conservació, duren quasi un any penjats, de mida gran, i molt productiva, amb ramells amb molts fruits. Cullen els fruits quan giren de color, tots els tomàquets del ramell. A les varietats de penjar els rega força menys que els altres, per a que tinguin una bona conservació. La varietat té una característica fulla de patatera.

**Tomàquet Montserrat.** Abans a Monistrol en Joan Pascual ens explica que tothom feia el tomàquet Montserrat, però de cop es va posar molt de moda el tomàquet de Mura i es va deixar de fer el Montserrat que gairebé es perd, però en Valentí Planes de cal Tet el va recuperar i començar-ne a repartir planter entre els pagesos que tenen hort i ara ja el tornen a fer la majoria.

En Ramón Iglesias també en fa un que li diu tomàquet rosa i es un tipus Montserrat força gran. En compra el planter.

**Tomàquet Montserrat vermell.** Ens en parlen diverses persones. La primera referència ve d'en Josep Costa que ens diu que les tomaqueres de Santa Maria d'Oló són tomaqueres tardanes, generalment buides i vermelles. També ens en parla en Ramón d'Oló i la defineix com una varietat de tomàquet molt popular per Sta. Maria d'Oló, de forma i mida com un tomàquet Montserrat, igual de buit, però enlloc de ser de color rosat és de color vermell. Diu que l'original surt d'horta d'Avinyó.

En Josep Eures també el conserva, de fa molts anys com un tomàquet típic d'Oló, molt gustós i que funciona millor que els roses.

**Tomàquet rosa de Mura.** Varietat de tomàquet buit rosa , molt popular per la zona sud del Moianès durat uns anys, el continuen fent en Joan i el Jordi de Monistrol.

**Vinya carrega rucs.** En “Benito” ens comenta que a totes les cases hi havia 3 o 4 ceps de vinya que era molt productiva (d’aquí el seu nom), bàsicament per a menjar.

**Vinya moscatell.** En “Benito” es llepa els dits quan recorda la varietat de raïm de moscatell per a fer panses rosses i dolces, que es collia abans de la festa major d’Oló (finals d’agost) i la penjaven i es guardava per pansa.

En Pere diu que a Monistrol era la varietat més popular, o que ell recorda, en tenien 2 ceps per a menjar. Feien també el vi de casa i Mistela.

**Vinya de picapoll.** La varietat més apreciada per a fer vi. De gra blanc.

# Varietats conservades

---

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

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

- Ceba d'Altimires, d'en Josep Eures
- Col del Baietón, del Ramon Iglesias llavor donada pel Consorci del Moianès
- Tomàquet de penjar de Balsareny, d'en Joan Pascual i en Jordi Gual

Les varietats triades són per diversos criteris. La ceba d'Altimires és una varietat apreciada tant pel conservador, com per a diversos pagesos de la zona, pel seu gust, mida i la seva adaptabilitat al clima i maneig local d'Oló.

La col del Baietón ja va entrar el 2015 al banc d'Esporus per l'interès gastronòmic del cultiu, i per ser un cultiu d'horta molt adaptable a la climatologia i gastronomia de la Comarca. En seriós perill d'extinció des del Consorci se n'ha iniciat un projecte de recuperació a al Comarca, del qual Esporus en vol formar part.

El Tomàquet de Balsareny és un tomàquet amb una alta conservació (de fins a 12 mesos) i referenciat per diversos pagesos.

# Informació etnocultural

---

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

## **Pèsols sans**

En Josep Costa fa 3 menes de pèsols, que és el que més li agrada de l'hort, però ens comenta que cal anar en compte de congelar-los durant 2-3 dies un cop secs i collits per a evitar que es corquin, que és molt comú.

## **Ous o tomàquets?**

En Ramón Barberà ens explica que els tomàquets de guardar, la millor manera que se li guarden és dins oueres industrials (d'unes 36 unitats, 3 dotzenes), on a cada foradet hi posa un tomàquet. A més d'aquesta manera si algun se li fa malbé, no embruta ni "infecta" els altres.

## **Una col, dues collites**

Les cols de cabdell, sigui quina sigui la varietat, un cop collit el cabdell, en el tall en Ramon d'Oló, li posa un grapat de terra humida de l'hort a sobre, i de seguida rebrota i en surten brotons, que se'ls mengen tendres.

## **Garbes i garberes**

Les garbes eren feixos de les espigues de blat, que feien uns dos pams d'ample, i es lligaven amb un bri de palla. Les garberes eren unes estructures feta per garbes on es posaven 5-7 garbes verticals fent de pilars i després a sobre, sense que quedés cap forat, conjunt de 3 garbes horitzontals fent de teuladeta, i a sobre perpendicularment unes altres 2 i després 2 més altre cop perpendiculars i a sobre una última fent una teuladeta, per si plovia protegir les granes de blat al màxim.



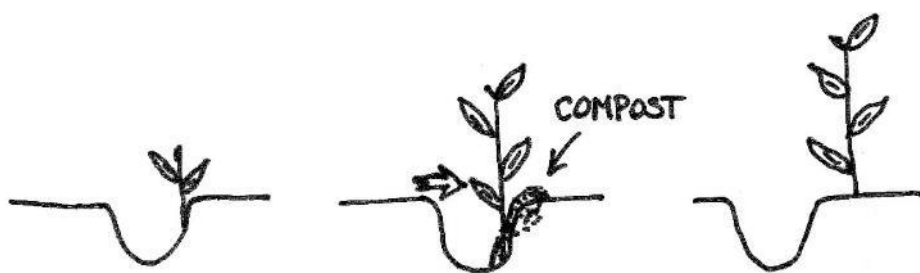


### Les espardenyes vegetals

En Joan Pascual de Monistrol el tibem del fil quan parlem de les mongetes de veremar per a enfilar i ens explica que a casa tallaven en llesques les albergínies (d'un dit de gruixudes), i les deixaven assecar i les enfilaven i les guardaven seques, i en deien espardenyes, per la seva forma. UN cop seques quan les volien fer servir les rehidrataven i les cuinaven amb pollastre o conill.

### Bombejant les tomaqueres

En Jordi Gual ens explica com fa la sembra de les tomaqueres: primer les posa a prop del reg, un cop la planta ja fa uns 40 cm. d'alçada posa compost al costat de la tomaquera, i les calça allunyant el reg de la tomaquera i forçant que es desenvolupi el sistema radicular, que hi hagi un millor bombeig de la planta i per tant que creixi més forta i s'adapti millor als períodes de sequera estivals.



### Pescant botifarres i cansalades

En Joan Pascual quan recorda la seva infantesa el que més li agradava era "pescar" les botifarres, carns i cansalades que a casa es guardaven en el llard, dins de pots de terrissa. D'amagat ficava la ma al llard i agafava un tros de botifarra o cansalada, sempre una sorpresa! Després fonia una mica de llard i tapava el forat que havia quedat al treure el tros de carn.

### La mistela de Monistrol de Calders

En Pere Jo ens explica que a casa es feia mistela i que era un licor molt popular. Es feia most (ells de raïm moscatell) i se li afegir 1 litre d'esperit de vi per cada 7 litres de most. L'esperit de vi (que el compraven) feia fermentar el most. A Monistrol no es treballava bé el procés de fer vi (potser pel clima, potser per coneixements) i quedava un vi molt flac, així que el negoci del poble era fer esperit de vi a les fasines, que era més senzill de fer, i amb ell la gent es feia mistela.

Era molt popular bescanviar amb, Moià per exemple, esperit de vi per blat, i fins a mitjans dels anys 50 les fasines eren un dels ingressos principals dl poble, abans no comencés el negoci de la Meuca.

### Herbejadores

En Joan Vilar de Santa Maria d'Oló ens explica que abans hi havia les herbejadores, que eren dones que es contractaven per a treure "males" herbes als camps de cereals a ma. Era una feina molt tradicional fins a principis del S: XX (fins els anys '20 aproximadament).

### Albergínies seques



La Maria Camprubí de Santa Maria d'Oló ens explica que per a menjar albergínia tot l'hivern, ella la talla a llesques i les asseca. I quan la necessita la posa en remull 12h. i la cuina, i no perd gens ni el gust ni l'aroma. En podem donar fe que tot i estar seques més de 5 mesos fan una meravellosa olor a albergínies acabades de collir.

### Vidriol

En Jaume Vila de la Ginebreda ens explica que usaven la pedra blava (o vidriol) per ensulfatar el cereal. S'agafava la pedra i es posava al perol en aigua. ES coïa durant una estona i després s'ensulfatava el gra abans de la sembra.

# Bibliografia

---

- **Cap breu Reial de Moià.** Any 1200.
- **Cap breu del llevador de rentas de la Vila de Moià.** Any 1835.
- **Registro de entradas y subsistencias y declaraciones de Cosechas.** Any 1918.
- **Recuperació, a través de l'ús, de l'agrobiodiversitat als espais de la Xarxa Natura 2000 a Catalunya.** *J. Casals* (2011), Fundació Miquel Agustí.
- **L'hort del segon origen. L'horticultura del futur amb arrels al passat.** *J. Puig* (2015). Ed. Barcino, col·lecció del Museu de la Vida Rural, 5.
- **Varietats locals de mongetes del Vallès Oriental. Caracterització de 22 varietats locals.** *J. Puig* (2014). Ed. Consell Comarcal del Vallès Oriental, Xarxa Productes de la Terra. Diputació de Barcelona.
- **Guia dels enemics naturals en diferents cultius a Catalunya.** *Autors varis.* Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Generalitat de Catalunya.
- **Manual de producció ecològica de llavor i planter hortícoles.** *N. Vinyals* (2010). Cedricat i associació L'Era.
- **Diccionari de la llengua catalana:** <http://diccionari.cat/>
- **Viquipèdia, l'enciclopèdia lliure:** <http://ca.wikipedia.org/wiki>



**Moianès**  
**2018**