



## Eines i feines de pagès

### Evolució de la tecnologia agrícola a la Plana de Vic durant el segle XX

Jacint Torrents i Buxó

**ADVERTIMENT.** La consulta d'aquesta tesi queda condicionada a l'acceptació de les següents condicions d'ús: La difusió d'aquesta tesi per mitjà del servei TDX ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) ha estat autoritzada pels titulars dels drets de propietat intel·lectual únicament per a usos privats emmarcats en activitats d'investigació i docència. No s'autoritza la seva reproducció amb finalitats de lucre ni la seva difusió i posada a disposició des d'un lloc aliè al servei TDX. No s'autoritza la presentació del seu contingut en una finestra o marc aliè a TDX (framing). Aquesta reserva de drets afecta tant al resum de presentació de la tesi com als seus continguts. En la utilització o cita de parts de la tesi és obligat indicar el nom de la persona autora.

**ADVERTENCIA.** La consulta de esta tesis queda condicionada a la aceptación de las siguientes condiciones de uso: La difusión de esta tesis por medio del servicio TDR ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) ha sido autorizada por los titulares de los derechos de propiedad intelectual únicamente para usos privados enmarcados en actividades de investigación y docencia. No se autoriza su reproducción con finalidades de lucro ni su difusión y puesta a disposición desde un sitio ajeno al servicio TDR. No se autoriza la presentación de su contenido en una ventana o marco ajeno a TDR (framing). Esta reserva de derechos afecta tanto al resumen de presentación de la tesis como a sus contenidos. En la utilización o cita de partes de la tesis es obligado indicar el nombre de la persona autora.

**WARNING.** On having consulted this thesis you're accepting the following use conditions: Spreading this thesis by the TDX ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) service has been authorized by the titular of the intellectual property rights only for private uses placed in investigation and teaching activities. Reproduction with lucrative aims is not authorized neither its spreading and availability from a site foreign to the TDX service. Introducing its content in a window or frame foreign to the TDX service is not authorized (framing). This rights affect to the presentation summary of the thesis as well as to its contents. In the using or citation of parts of the thesis it's obliged to indicate the name of the author.

# EINES I FEINES DE PAGÈS

Evolució de la tecnologia agrícola a la  
Plana de Vic durant el segle XX

---

Jacint Torrents i Buxó

---

**Tesi Doctoral**

Departament d'Antropologia Social i d'Història d'Amèrica i Àfrica  
de la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona

Programa de Doctorat: *La recerca de camp en Antropologia Social*

**Octubre de 2012**

**Director**

Dr. Jesús Contreras Hernández

**Codirector**

Dr. Santi Ponce Vivet



## **EINES I FEINES DE PAGÈS**

Evolució de la tecnologia agrícola a la  
Plana de Vic durant el segle XX

**Jacint Torrents i Buxó**

### **Tesi Doctoral**

Departament d'Antropologia Social i d'Història d'Amèrica i Àfrica  
de la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona  
Programa de Doctorat: *La recerca de camp en Antropologia Social*  
**Octubre de 2012**

### **Director**

Dr. Jesús Contreras Hernández

### **Codirector**

Dr. Santi Ponce Vivet

Fotografia de la portada:

Vegeu Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos* (fotografia 28)

*A la gent de pagès*









# Índex

## **Preliminars**

Presentació .....	15
Objecte d'estudi .....	16
Descripció etnogràfica .....	16
Restitució tècnica .....	18
Les feines de pagès com a objecte d'estudi .....	19
Marc de l'estudi .....	21
Fonts d'estudi .....	23
Presentació formal de l'estudi .....	24
Agraïments .....	28

## **1. Les fonts i la seva metodologia**

Introducció .....	33
1.1 Les fonts materials .....	34
1.2 Les fonts orals .....	35
1.3 Les fonts escrites i documentals .....	37
1.4 Les fonts gràfiques .....	38
1.5 Les fonts estadístiques .....	39
1.6 La difusió de les recerques .....	41

## **2. Evolució del paisatge agrari a la Plana de Vic**

Introducció .....	49
2.1 El viatger avaluador de riqueses, Francisco de Zamora .....	50
2.2 El metge amant de l'agricultura, Josep Salarich i Giménez .....	57
2.3 L'advocat i gran propietari rural, Joaquim d'Abadal .....	63
2.4 El propietari rural i astrònom autodidacta, Josep Pratdesaba .....	70
2.5 El geògraf coneixedor de la Plana de Vic, Gonçal de Reparaz .....	72
2.6 El geògraf d'origens rurals, Santiago Roquer .....	84
2.7 El geògraf osonenc, Jaume Font .....	87

## **3. Fer de pagès a la Plana de Vic: masos i masoveries**

3.1 El marc geogràfic .....	95
3.2 Rotacions de conreus i contractes de masoveria .....	98
3.2.1 Evolució de les rotacions .....	100
3.2.2 Els contractes de masoveria .....	110
3.3 Mas El Colomer de Taradell .....	115
3.3.1 Preparar els camps .....	117
3.3.2 Els guarets .....	119
3.3.3 Les rotacions de conreus .....	122

3.3.4 Les feines .....	122
3.3.5 Els animals de treball .....	124
3.3.6 Els conjunts patrimonials del mas .....	125
3.3.7 L'estudi de les col·leccions de patrimoni etnogràfic .....	129

#### **4. Les eines de pagès**

Introducció .....	139
4.1 Els animals de treball .....	141
4.1.1 Bovins i equins .....	142
4.1.2 Bous, eugues i burros i mulats a la Plana de Vic .....	147
4.1.3 Els paradistes particulars .....	151
4.1.4 El declivi dels animals de treball .....	154
4.2 Les llavors .....	155
4.2.1 Les patates .....	155
4.2.2 Els blats de moro .....	158
4.2.3 Els grans d'aresta : blats, ordis, civades i sègols .....	158
4.3 Els fertilitzants, les terres de conreu i els agents atmosfèrics .....	161
4.3.1 Els fems .....	161
4.3.2 Els adobs verds .....	164
4.3.3 Els adobs minerals .....	164
4.3.4 Herbicides i fitosanitaris .....	165
4.3.5 Els agents atmosfèrics .....	167
4.4 Els instruments de treball .....	169
4.4.1 Eines de tracció animal .....	170
4.4.2 Màquines i motors .....	171
4.5 Els oficis menestrals .....	172
4.5.1 Ferrers, ferradors i manescals .....	172
4.5.2 Carreters .....	174
4.5.3 Basters .....	175
4.5.4 Cistellers .....	175
4.5.5 Esclopers .....	175
4.6 Les col·leccions de patrimoni agrícola .....	176

#### **5. Les feines dels conreus**

Introducció .....	185
5.1 Conreus de primer any .....	187
5.1.1 Patates .....	187
5.1.2 Blats de moro de guaret .....	213
5.2 Conreus de segon any .....	228
5.2.1 Blats .....	228
5.3 Conreus de tercer i quart any .....	257
5.3.1 Ordís, llegumós, ordiós o mestall .....	257
5.3.2 Civades i blats de moro de sobre rostoll .....	262
5.4 Tres anys de conreu de ferratges .....	264

5.4.1 Trepadelles .....	264
5.4.2 Alfals .....	268
5.5 Altres farratges i conreus .....	274

<b>Conclusions</b> .....	276
--------------------------	-----

<b>Bibliografia</b> .....	290
---------------------------	-----

### **Apèndixs**

1. Cartografia de la zona d'estudi .....	296
2. Galeria d'imatges il·lustratives dels textos .....	316
3. Anàlisi estadística de l'evolució dels animals de treball i dels tractors al llarg del segle XX .....	360
4. Quadres de rotacions de conreus i calendari de feines .....	370
5. Periodització del canvi d'eines en el conreu dels cereals .....	376
6. Fitxa IPEC / Inventaris .....	382
7. Galeria d'imatges dels espais on es guarden les col·leccions .....	408
8. Glossari d'eines de pagès i d'oficis menestrals .....	436
9. Documents del mas El Colomer .....	486
10. Ressenyes biogràfiques .....	502
11. Mostra d'entrevistes .....	512
12. Ecomuseu del Blat .....	530





*“Una dotzena de minyons, menant cada un lo seu rem darrera el davanter, qui més ample qui més estret, afilerats, anaven despullant-la de ses grogues xeixes, ajaiet-les a grosses estassades. Les arreplegaven caminant a recules, y sobre el braç esquerre, sostenint-les amb lo volant d’una en una, les duien sobre el llarg vencill parat allà devora.”*

**Jacint Verdaguer. Totes les obres. Prosa. Vol. 1. Barcelona: Editorial Proa, 2003. p. 1328. (Escrit entre 1865-1870)**

*“El procés de tecnificació i especialització de la producció de matèries primeres agràries ha portat aparellat el transvasament de molts dels coneixements i de les capacitats tècniques antigament responsabilitat dels pagesos cap a la indústria elaboradora de llavors, adobs, herbicides, insecticides, fitosanitaris i altres inputs.*

*El pagès és vist encara per una bona part de la societat com el responsable directe dels aliments que es consumeixen, qui en determina les condicions sanitàries i el responsable màxim d’altres aspectes de la producció, com la contaminació de les aigües per nitrats i altres problemes mediambientals.*

*Però, en el fons, avui dia el pagès no decideix quasi res i no pot ser considerat responsable directe de gran cosa. La distribució i la indústria són els qui determinen quins productes agraris s’han de vendre i en quines condicions, i les indústries de llavors, adobs i altres inputs decideixen quin material es plantarà i criarà i en quines condicions; la carrera per l’augment dels rendiments unitaris fa la resta a l’hora de decidir els processos de producció.”*

**Ignasi Aldomà. Atles de la nova ruralitat. Barcelona: Fundació Món Rural, 2009. p. 124**

*“Mireu, doncs, les muntanyes perquè no es migrin. Feu que les muntanyes pugin. Feu la terra abrandar-se amb el cant o amb la feina. Proveu, a viva força, si sou capaços d’experimentar una serralada immensa des de la plana absoluta: sentireu, aleshores, les corbes de nivell com giren dins vostre, com s’ufanen i us surten. La prova que bona part del relleu és agrarietat, que bona part del relleu és esponera compartida amb esforç i insistència, la teniu en el fet que, així que els pagesos, boscaters i ramaders han desemparat les muntanyes, les muntanyes han perdut bona part de la seva solemne magnitud. Veieu sinó.”*

**Perejaume. Fragment de Les alticimacions dins Pagèsiques. Barcelona: Edicions 62, 2011. Pp. 9-10**







# Preliminars

## Presentació

Els primers passos de la investigació que ha donat lloc a aquesta tesi es van iniciar de manera atzarosa a l'estiu de l'any 1987, quan, amb una colla d'homes de Folgueroles amb la voluntat de recordar els temps en què ells havien segat i batut, vam decidir d'anar a segar a cops de volant i batre a pota un camp de civada de cal Pastor i enregistrar-ne tot el procés tècnic. Amb el suport tecnològic del Grup de Recerca Folklòrica d'Osona (GRFO) i del Servei d'Audiovisuals de la Universitat de Vic (UVic), es va reproduir el procés de segar a mà un camp de civada, lligant les garbes, fent les garberes, garbejant amb carro per portar les garbes cap a l'era i fent, finalment, una batuda a pota amb una euga. Tot el procés el van fer persones que, tot i tenir una certa edat, encara conservaven l'experiència de segar a mà adquirida de joves, en les campanyes de sega formant part de colles de segadors.

L'interès per aquesta temàtica i els coneixements bàsics per abordar-la els devem, d'una banda, a la mateixa experiència personal basada en la infantesa viscuda a Folgueroles, un poble de pagès de la Plana de Vic on a través de la relació amb els veïns ens vàrem acostar a un imaginari comú propi dels pagesos del territori i, de l'altra, a la passió i interès transmesos per dos pagesos avui ja desapareguts. Josep Verdaguer<sup>1</sup> de Les Roviretes de Savassona (Tavèrnoles) i Joan Lleopart<sup>2</sup> del mas El Colomer de Taradell, gent amant del seu ofici, coneixedors de l'evolució que aquest anava experimentant i amb els quals vam forjar una gran amistat.

La primera aproximació científica i sistemàtica sobre el tema la vàrem portar a terme des del grup de recerca *Món rural: evolució i factors de canvi* de la UVic, que des de 1998 ha treballat en diverses línies d'investigació sobre els canvis del món rural al llarg del segle XX.

Durant el procés d'investigació i redacció d'aquesta tesi, hem compartit coneixements i experiències amb pagesos, menestrals, membres d'associacions de Tonis i col·leccionistes de patrimoni agrícola, i hem realitzat aplicacions didàctiques en diversos centres educatius de la comarca d'Osona sobre la temàtica estudiada, o sigui, l'ofici de pagès, el conreu dels camps i la cria del bestiar. El temps esmerçat en aquesta tasca i la coexistència de l'estudi científic amb les activitats memorialístiques i didàctiques ens ha fet adonar de la necessitat i de la vàlua de la importància i el valor científic de les restitucions tècniques de les feines dels pagesos que havien après de joves. *L'etnografia retrospectiva* permet recuperar, fixar i estudiar la diversitat de gestualitats tècniques pròpies de l'ofici de pagès. Activitats que permeten mostrar a les noves i velles generacions la restitució de les eines en el context de les feines agrícoles, cadascuna amb la seva pròpia gestualitat d'ús, de traça acumulada, donant-li un ritme i uns procediments ben establerts.

Els pagesos, per referir-se a l'habilitat que té una persona per realitzar una determinada feina defineixen com el "tenir-hi aire" a fer-la, o sigui, si aquella persona té una gestualitat harmoniosa amb la seva funció agrícola, amb un ritme constant i confortable, fent bé la feina, i que a primer cop d'ull es pot reconèixer

---

1. Vegeu Apèndix núm. 10: *Ressenyes biogràfiques*.

2. Vegeu Apèndix núm. 10: *Ressenyes biogràfiques*.

les persones que la tenen ben adquirida. L'observació detallada d'aquesta gestualitat permet entendre les funcions de les eines en la realització de les feines i a més aporta els fonaments per recuperar-la i poder aprendre-la a l'actualitat.

Un valor afegit a la realització d'aquest tipus d'activitats és l'oportunitat de poder fer l'observació etnogràfica d'una feina desapareguda i restituïda en viu, un autèntic exercici d'*etnografia retrospectiva*, promovent l'estudi científic de les feines de pagès amb la recollida de dades mitjançant croquis, imatges i entrevistes. Ocasí, també, per intercanviar coneixements i vivències amb la generació de pagesos que van veure el procés de mecanització i modernització de les activitats agropecuàries, i de posar en valor la seva cultura pagesa amb una rica cosmovisió i un elaborat llenguatge. Finalment, cal dir, que aquest tipus d'activitats tenen una vessant festiva que es nodreix directament de la cultura pagesa i la seva forma de vida, cosa que comporta un reconeixement i una posada en valor de la labor de les generacions de pagesos que han cultivat i cultiven els camps de la Plana de Vic.

## **Objecte d'estudi**

La recerca *Eines i feines de pagès: evolució de la tecnologia agrícola a la Plana de Vic durant el segle XX* parteix d'un triple objectiu:

Per una banda inventariar, documentar i estudiar elements etnogràfics propis de la cultura pagesa de la Plana de Vic, substituïts en bona part per la progressiva mecanització de la cultura agrària a la segona meitat del segle XX.

Per l'altra, crear un model d'anàlisi de la recuperació de la memòria popular associada a la gestualitat tècnica en les feines agrícoles. Partint de la premissa que el gest associat a les feines és un patrimoni material que té les seves variants en funció del territori on s'ha desenvolupat; en l'estudi d'aquesta tesi considerem els gestos associats a les feines dels pagesos de la Plana de Vic com un bé patrimonial que es deriva del conjunt de sabers propis de l'ofici de pagès.

Finalment, documentar els canvis tecnològics en l'agricultura de la Plana de Vic al llarg del segle XX centrats en les feines agrícoles practicades a partir del model agrícola del *trènit*,<sup>3</sup> una rotació quadriennal de conreus desapareguda a mitjan segle XX que comportava calendaris, tècniques i eines específics.

Tot això amb la voluntat de poder posar en valor i donar un ús social al patrimoni tangible i intangible que es desenvolupa entorn de l'ús de les eines agrícoles i les feines associades i la seva progressiva mecanització.

## **Descripció etnogràfica**

La realització dels inventaris de patrimoni etnològic d'ençà de l'any 2000 com a tasca anterior a la realització d'aquesta tesi, ha suposat una oportunitat per començar a conèixer, estudiar i a posar en valor les riques col·leccions d'eines d'ús agrícola i menestral conservades a diverses explotacions agrícoles de

---

3. Trènit: Ordre de conreus que se sol observar en un camp a la Plana de Vic. Deformació vulgar de *trienni*. Diccionari català-valencià-balear. Institut d'Estudis Catalans

la Plana de Vic.

A partir d'aquests coneixements inicials junt amb altres aportacions hem pogut delimitar el camp d'estudi, estructurar i emprendre la redacció del present estudi. En aquest sentit ens ha estat útil l'haver liderat i coordinat la realització de cinc projectes de recerca documentació per encàrrec del servei d'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya (IPEC), del Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional Catalana (CPCPTC) del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya, entre els anys 2000 i 2006.<sup>4</sup>

Per a l'inventari i documentació de les col·leccions de patrimoni agrícola, s'ha seguit l'aplicació formal dels models de realització de fitxes d'inventari de béns mobles que proposa l'IPEC.<sup>5</sup> Aquesta metodologia, amb lleugeres modificacions, s'ha utilitzat en els cinc projectes de recerca/documentació realitzats per a l'estudi, tres al mas El Colomer de Taradell (guarniments, cistells i eines agrícoles), un al mas El Soler de Santa Eulàlia de Riuprimer (eines agrícoles) i un altre a l'Alzinar de la Roca (carros) i al taller de Can Marxant (eines de carreter), aquests dos últims també de Taradell.

El treball d'inventari ha consistit en numerar i documentar cada una de les peces de les col·leccions omplint les quaranta-vuit entrades que es contemplen en les fitxes d'inventari,<sup>6</sup> realitzant una o més fotografies de cada objecte amb una escala de referència i en un plató amb fons blanc adequat on aïllar-les de l'entorn.

En una primera fase hem abordat l'estudi del patrimoni tangible, del patrimoni material que conformen les eines, considerades com a elements tecnològics que contemplen uns determinats sistemes tècnics per a la seva producció, uns usos i unes funcions pròpies del model agrícola practicat en el context social i l'àmbit territorial de la Plana de Vic.

Després hem enregistrat les fonts orals de menestrals i pagesos que ens han informat sobre cada peça, aspectes sobre la seva construcció, sobre la feina a que estava destinada i les particularitats que comportava el seu ús. La consulta de la bibliografia específica junt amb d'altres fonts escrites o

4. Relació dels projectes realitzats fins a l'actualitat:

*Any 2000. Inventari i documentació de la col·lecció de guarniments d'animals de peu rodó del mas Colomer de Taradell (Osona)*, per encàrrec de l'IPEC. dins els projectes de recerca documentació. Entitat promotora: Centre d'Estudis Socials d'Osona.

*Any 2001. Inventari i documentació de la col·lecció de cistells del mas Colomer de Taradell (Osona)*, per encàrrec de l'IPEC dins els projectes de recerca documentació. Entitat promotora: Centre d'Estudis Socials d'Osona.

*Any 2003. Inventari i documentació de la col·lecció d'eines agrícoles del mas Colomer de Taradell (Osona)*, per encàrrec de l'ACOM de l'AGAUR, i inclòs dins de l'IPEC Entitat promotora: Centre d'Estudis Socials d'Osona.

*Any 2005. Inventari i documentació d'eines agrícoles del mas Soler de Santa Eulàlia de Riuprimer (Osona)*, per encàrrec de l'I.P.E.C. dins el projecte de recerca anàlisi (2004-2005) *Feines i eines de pagès, evolució de la tecnologia agrícola a la Plana de Vic (segle XX)*. Entitat promotora: Centre d'Estudis Socials d'Osona.

*Any 2006. Eines de carreter del taller de Can Marxant i Carros de l'Alzinar de la Roca. Inventari i documentació de dues col·leccions de patrimoni material de Taradell.* Projecte de recerca documentació de l'IPEC. Entitat promotora: Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell.

5. L'estudi d'aquests inventaris ha estat la base que ha permès confeccionar l'Apèndix núm. 8: *Glossari d'eines de pagès i oficis menestrals* que acompanya aquest estudi.

6. Vegeu Apèndix núm. 6: *Fitxa IPEC / Inventaris*.



gràfiques, ha permès revisar-les contrastant diverses fonts d'informació completant d'aquesta manera la seva documentació.

En el curs d'aquest estudi es va realitzar un projecte de recerca anàlisi (IPEC/2004-2005) *Feines i eines de pagès, evolució de la tecnologia agrícola a la Plana de Vic (segle XX)* que va comportar la publicació del llibre *Femer fa graner*<sup>7</sup> que recull ja una part dels estudis continguts en aquesta tesi.

### **Restitució tècnica**

Vistes les potencialitats d'aquest camp de recerca, es van iniciar les primeres entrevistes a pagesos per tal d'analitzar les característiques del sistema tècnic agrícola que havien practicat i dels canvis que havien observat amb la mecanització de les feines del camp a partir de mitjan segle XX, seguint les activitats que es fan de recuperació de la memòria dels oficis a la Plana de Vic i a Catalunya.

Les tasques de documentació de les eines ens han obert les portes de l'estudi del patrimoni intangible, de la memòria tècnica i de l'imaginari agrícola, considerats en el context històric i social en el que es van generar. Les fonts orals utilitzades en la fase d'inventari de les eines ens van aportar coneixement per a la realització tècnica de cada feina dels cicles agrícoles utilitzant l'eina específica, i ens han acostat a un imaginari pagès i menestral ubicat en el context d'evolució de les tècniques agrícoles del període estudiat.

En la recerca d'aquesta tipologia de patrimoni hem treballat amb un doble objectiu: primer, el de donar context històric de les col·leccions de tecnologia agrícola en el marc de l'evolució de les tècniques de producció agropecuària de la Plana de Vic; i segon, el d'establir les bases per poder endegar projectes de musealització i difusió de les col·leccions estudiades. Encara que la conservació dels objectes de les col·leccions inventariades no es contemplava en els projectes realitzats ja que l'assumien els propietaris, l'equip d'inventari també va investigar i assessorar per la conservació més adequada de les peces, segons les característiques tècniques específiques.

La possibilitat de poder realitzar restitucions tècniques de feines avui desaparegudes ha obert un nou camp de recerca on conflueixen interessos de la cultura popular i l'etnografia, oferint ocasions on poder "recollir" d'aquest entorn popular els sabers agrícoles, amb un fort referent d'una comunitat amb una identitat pagesa. Avui encara disposem de generacions de pagesos que van viure els canvis tecnològics que van suposar la desaparició de determinades activitats agrícoles que es van deixar de practicar a partir de mitjan segle XX, les quals comporten una determinada gestualitat, unes habilitats i uns coneixements específics. Un patrimoni humà que pot ser reviscut en activitats de restitució de feines agrícoles on es poden recrear aprofitant aquests sabers i servir per a la recerca i la divulgació. Des de la dècada de 1970 han anat en augment diverses iniciatives sorgides en entorns rurals arreu de Catalunya, on en format de festa popular, s'organitzen activitats entorn de les feines de pagès,<sup>8</sup> però al no tenir una base

---

7. TORRENTS, Jacint (2009) *Femer fa graner. Feines i eines de pagès a la Plana de Vic del segle XX*. Barcelona: Temes d'Etnologia de Catalunya 19, Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació, Generalitat de Catalunya.

8. Festes del segar i el batre: La Fuliola, Avià, Santa Eulàlia de Riuprimer, Malla, Centelles, La Cabra del Camp, Forallac,... Els passants de les festes de Sant Antoni Abat són activitats on es pot observar antigues tecnologies entorn de l'ús d'animals de treball en les feines del camp i del transport.

científica sovint queden a mercè d'iniciatives individuals que en un moment determinat, de la mateixa manera que van sorgir, poden desaparèixer. És en aquest camp on pren sentit la necessitat d'articular un projecte l'Ecomuseu del Blat<sup>9</sup> que integri la investigació i la conservació amb la difusió i dinamització de col·lectius de persones interessades en el patrimoni de les cultures pageses.

### **Les feines de pagès com a objecte d'estudi**

Amb la denominació genèrica de *feines de pagès* ens referim al conjunt de pràctiques que els agricultors consideren necessàries per mantenir i incrementar la producció de les terres de conreu, de la cria del bestiar i del manteniment mateix dels mitjans de producció, concretats en els camps de conreu. En aquestes pràctiques intervenen les varietats d'animals i de llavors utilitzades, així com les eines i les instal·lacions necessàries per fer-los produir, elements inscrits en el marc de les relacions socials i culturals de les comunitats pageses. El coneixement i el domini d'aquestes pràctiques, enteses cadascuna d'elles com una feina, constitueixen en conjunt el que anomenem l'*ofici de pagès*.

A la Plana de Vic, de manera semblant que a altres contrades agrícoles, fer de pagès ha comportat el domini de determinats coneixements biològics, tècnics i ambientals per aplicar-los a un conjunt de feines, la majoria de caràcter estacional, adaptades a acomplir les necessitats biològiques bàsiques per al bon manteniment dels conreus i del bestiar. Aquestes feines són enteses com a manipulacions intencionades del medi, com a processos tècnics que es poden segmentar en diverses cadenes operatòries. Feines que en el seu conjunt, estan orientades a la producció agrícola i pecuària, que estan condicionades pels elements naturals, socials i culturals propis dels paisatges agrícoles on es desenvolupen i que suposen un conjunt de tasques que comprenen també el manteniment i la renovació de les infraestructures bàsiques adreçades a la conservació dels recursos productius de les explotacions i al manteniment de les famílies i la mateixa reproducció del sistema, sense esgotar els recursos abogant per la sostenibilitat de l'activitat.

L'ofici de pagès l'han exercit diverses classes socials d'agricultors, des de propietaris, masovers, arrendataris fins a jornalers, i ha consistit a gestionar de forma eficient els elements productius del medi de manera que les terres, el bestiar, els boscos i els erms rendeixin el màxim de fruits, aplicant tècniques adequades en els moments propicis, seguint els cicles estacionals, les rotacions de conreus i les fases biològiques de la cria del bestiar. La gestió eficaç d'aquests elements hauria comportat l'habilitat de combinar amb eficiència una àmplia tipologia de sabers sobre l'entorn de la zona habitada. Sabers que són utilitzats de manera combinada i global, que, entre altres, comprenen els coneixements sobre la composició dels sòls i les necessitats tècniques per al seu conreu, en estreta relació amb els coneixements sobre climatologia i les necessitats bàsiques que requereixen les plantes i els animals pel funcionament òptim dels cicles vitals.

El desenvolupament al llarg dels anys d'activitats agrícoles i ramaderes en un territori dona forçosament una fesomia pròpia al paisatge de cada zona, canviant segons les circumstàncies de cada època, amb canvis més accelerats o més progressius que modelen les formes de l'hàbitat dels grups humans,

---

9. L'Ecomuseu del Blat és un projecte sorgit per iniciativa de l'Ajuntament de Taradell, els Tonis de Taradell i la Universitat de Vic en el que mitjançant el fil conductor del conreu del blat es vol explicar l'evolució de l'agricultura a la comarca d'Osona potenciant el patrimoni etnològic del territori tot posant-lo en xarxa. Vegeu Apèndix núm 12: *Projecte de l'Ecomuseu del Blat*.

enregistren bona part de la memòria cultural d'un poble i donen una identitat als seus pobladors.

La lectura geogràfica, històrica, arqueològica i antropològica d'un determinat paisatge ens aporta indicis per descobrir les activitats econòmiques i la tecnologia utilitzades per les comunitats que l'han poblat. Traces que permeten entendre com l'han transformat i esbrinar quins canvis importants ha experimentat en el transcurs del temps, de com una comunitat l'ha afaïçonat donant-li una empremta particular, unes característiques singulars i un sentiment d'identitat. Així, doncs, podem dir que les feines dels pagesos han anat transformant de manera més o menys intensiva la majoria dels paisatges, bàsicament tallant els boscos i posant en cultiu la terra, en funció de les seves necessitats de producció d'aliments. El pagesos treballen en contacte directe amb els elements naturals del medi i tenen com a repte principal la seva capacitat de transformar un territori per adaptar-lo de forma que sigui propici per al conreu de plantes i per a la cria d'animals i així poder aprofitar els recursos que generen.

Els pagesos de la Plana de Vic, generació rere generació, com els de moltes altres comunitats agràries han modelat el paisatge des del neolític. Al llarg dels segles els canvis han estat lents i escassos, a diferència de l'època contemporània en que s'han accelerat, especialment a partir del segle XVIII. Al segle XIX i especialment al segle XX, és quan aquest món tendeix a transformar-se per desaparèixer xuclat pel brogit de la societat urbana i per la globalització de les pràctiques pageses que han anat arraconant els sabers tradicionals.

Al llarg de la recerca hem anat orientant i reformulant els objectius, que si bé partien d'una perspectiva purament descriptiva, a mesura que avançaven els coneixements hem anat redirigint la investigació en clau interpretativa, evolucionant en paral·lel amb els canvis socioeconòmics de la Plana de Vic en general i la societat global que demana, ara més que mai, reforçar els valors identitaris i locals.

Els objectius que han dirigit el procés de recerca etnogràfica en el camp de la tecnologia agrícola a la Plana de Vic es concreten en els següents:

1. Recollir de fonts orals la memòria històrica sobre els sabers, les habilitats i els utilitatges emprats en el conreu de la terra i en la cria del bestiar que es conserva en l'imaginari col·lectiu dels pagesos i menestrals de la Plana de Vic.
2. Analitzar fonts diverses per documentar i contextualitzar aquesta memòria històrica en el marc territorial definit i establir les etapes de canvis tècnics, avaluant els seus impactes en els sistemes de conreu i en els paisatges agrícoles.
3. Sintetitzar la informació recollida en aquestes fonts per poder documentar i reconstruir de forma detallada a partir de l'*etnografia retrospectiva*, els processos tècnics emprats pels pagesos en el context històric estudiat, així com descriure la simbiosi que es produeix en un medi determinat entre el paisatge, els gestos tècnics, les eines, les feines i el llenguatge.
4. Posar les bases per a continuar la recerca en el marc de projectes de difusió que obrin espais col·lectius en els que es pugui continuar el procés de recuperació de la memòria etnogràfica de les generacions de pagesos de la Plana de Vic i aportin elements per a la gestió dels paisatges humans i socials actuals.

## **Marc de l'estudi**

La tesi *Eines i feines de pagès* té la voluntat d'analitzar les diverses tècniques utilitzades pels pagesos al llarg de l'any agrícola, deixant en un segon terme, malgrat la seva importància, el fet que els sistemes tècnics utilitzats per aquest segment de la població també poden revelar altres característiques bàsiques de la societat, de l'economia i de la cultura de la zona. L'anàlisi es proposa utilitzar la perspectiva pròpia de persones, homes, principalment, que s'han dedicat o encara es dediquen a fer de pagesos a la Plana de Vic, respectant al màxim el seu punt de vista, la nomenclatura de les feines i les eines, i la seva concepció de l'agricultura.<sup>10</sup>

A partir de documentació històrica i seguint una cronologia evolutiva, aportem unes referències bàsiques sobre el marc social, econòmic i cultural de convivència en què s'han produït. Aquests i altres aspectes ajuden a delimitar i a comprendre els processos tècnics propis de les feines dels pagesos de la Plana de Vic. El manteniment i el conreu dels camps, la cria del bestiar, la producció de força de treball animal, el maneig de les eines i de les màquines, una combinació extensa d'un conjunt de sabers i tècniques que constitueixen les feines quotidianes de la vida als masos, unitats bàsiques de la producció pagesa en aquest territori.

Com a marc temporal l'estudi es centra en el segle XX, tot i que, a fi de donar un context més ampli als canvis produïts en els sistemes tècnics, utilitza fonts documentals per buscar els antecedents fins a la segona meitat del segle XIX. Va ser durant aquests anys, la segona meitat del segle XIX i el primer terç del segle XX, que els masos i les masoveries de la Plana de Vic van experimentar una profunda transformació que s'emmarcava dins del procés de modernització agrària de la Catalunya humida, una situació paral·lela al que ja estava passant a altres regions europees.

A les valls com la Plana de Vic, al llarg del segle XX la disminució del sòl agrícola ha estat una constant en benefici dels sòls per a usos residencials, industrials i d'infraestructures del transport i de la comunicació. Aquest fenomen ha anat acompanyat del despoblament rural que ha portat masos i masoveries a l'abandonament o la destinació a altres usos.<sup>11</sup>

Entre els canvis tècnics més importants cal destacar els ocorreguts en la intensificació de la força del treball animal i la introducció de maquinària moderna, així com en l'ús fertilitzants minerals, en la introducció de noves plantes, en les rotacions de conreus, fins arribar a l'actual integració de la ramaderia intensiva a gran escala.<sup>12</sup>

En l'àmbit geogràfic, podem definir la Plana de Vic com una llarga depressió buidada pel riu Ter i alguns dels seus afluents al nord i pel riu Congost al sector sud. El territori presenta una plana

---

10. Vegeu fotografies núm. 1 i 2 de l'Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos*.

11. CAMBRA DE COMERÇ DE BARCELONA (2003) *Anuari socioeconòmic de la comarca d'Osona 2003. Estructura i dinàmica econòmica*. Barcelona: Cambra de Comerç de Barcelona.

12. GARRABOU, Ramon (Coord.) (2006) *Història agrària dels Països Catalans. Vol. 4. (Segles XIX- XX)* Barcelona: Fundació Catalana per a la Recerca i la Innovació, Univ. de Barcelona, Univ. Autònoma de Barcelona, Univ. de Girona, Univ. de les Illes Balears, Univ. Jaume I, Univ. de Lleida, Univ. Pompeu Fabra, Univ. Rovira i Virgili i Univ. de València.

GIRALT, Emili (1991) *L'agricultura*, vol.II de *Història Econòmica de la Catalunya Contemporània. S.XIX. Població i Agricultura*, Barcelona, Enciclopèdia Catalana, pp. 121-305.

central, amb sòls força profunds més o menys aptes per a l'agricultura.<sup>13</sup> És una plana envoltada per altres zones que progressivament van prenent més altura i pendent, i presenten, a mesura que ens anem enlairant, sòls cada vegada menys profunds i fèrtils, més *primalls*<sup>14</sup> de terra. En ser una zona interior i mitjanament alta, presenta un clima continental amb intensos freds els mesos d'hivern i fortes calors els mesos d'estiu, factors que condicionen les varietats de plantes conreades i també el tipus de tècniques agrícoles utilitzades en el seu conreu. El relleu més característic és el de zones planeres suaument ondulades amb extensions de terres de conreu de les quals sobresurten, de tant en tant, els turons testimoni també coneguts popularment per *terrers*.<sup>15</sup> Un paisatge, en conjunt, que forma un mosaic on s'alternen les torrenteres amb boscos de ribera, els boscos residuals de roure martinenc, els erms i els farigolars, que configuren un paisatge en conjunt molt divers.<sup>16</sup>

Són terres de llarga tradició agrícola, ja que s'han trobat restes que denoten la utilització dels seus sòls, des d'antic, per a aprofitament agrícola en el conreu de cereals d'hivern i altres llavors, restes que testimonien les primeres activitats agrícoles i ramaderes dels pagesos del neolític entorn del IV mil·lenni abans de Crist.<sup>17</sup> L'ocupació humana ha estat continuada en el temps amb major o menor intensitat i els sòls agrícoles de la Plana de Vic són resultat d'aquesta llarga tradició en el conreu. Ja en època contemporània, el paisatge agrari després de segles d'una certa estabilitat, durant el segle XVIII s'hi van produir notables alteracions. Segons d'historiador Pierre Vilar,<sup>18</sup> durant d'edat moderna la pressió demogràfica va esperonar intenses rompudes i la fragmentació de les explotacions amb la proliferació de masoveries, a la vegada, que s'avançava en l'estructuració d'un mercat català de manera que va orientar la Plana de Vic cap al conreu de cereals. Ja en època contemporània, i com a conreus d'introducció relativament recent, trobem que a principis del segle XVIII es comença a plantar blat de moro, a principis del segle XIX, patates, i ja en el segle XX s'incrementa el conreu de farratges, fet que es produeix paral·lelament a la intensificació de la ramaderia a gran escala, principalment la de porcs i vaques de llet.<sup>19</sup>

A partir de la segona meitat del segle XX el paisatge rural ha experimentat canvis importants, principalment a partir de la difusió massiva dels tractors i d'altres maquinàries pesades. La gran mecanització de les feines agrícoles ha afectat de manera important l'estructura parcel·lària de la distribució dels camps, i ha provocat una tendència a la desaparició progressiva dels marges de les terrasses construïts per anteriors generacions de pagesos. Els marges desapareixen amb la finalitat d'habilitar camps més grans per permetre la utilització de maquinària de gran volum i facilitar-ne el seu conreu. El fenomen de la

---

13. Vegeu Apèndix núm. 1: *Cartografia de la zona d'estudi*.

14. Primall: terreny de conreu amb el sòl poc profund.

15. Terrers: turons testimoni formats per margues de color gris blavós de sòls magres i exposats a l'erosió.

16. FONT, Jaume (2004) *Osona: la terra i la gent*. Vic: Eumo Editorial.

PLADEVALL, Antoni (dir) (1981) *Gran Geografia Comarcal de Catalunya, Vol. 1: Osona i el Ripollès, vol. 2: El Bages, el Berguedà i el Solsonès*. Barcelona: Enciclopèdia Catalana.

SOLÉ I SABARÍS, Lluís (dir.) (1964) *Geografia de Catalunya, vol. II*. Barcelona: Aedos.

17. D.D.A.A. (1984) *Història d'Osona*. Vic: Eumo Editorial.

18. VILAR, Pierre (1964) *Catalunya dins l'Espanya Moderna*. Vol. III. Barcelona: Edicions 62. (segona edició 1986)

19. PONCE, Santi (1999) *Transformacions agrícoles i canvi social a la comarca d'Osona. Segles XVIII-XIX*. Vic: Eumo Editorial,

GARRABOU, Ramon; PUJOL, Josep (1987) *El canvi agrari a la Catalunya del segle XIX*. RECERQUES, núm. 19. Barcelona: Curial, pp. 35-84.

PUJOL, Josep (1988) *Les transformacions del sector agrari català entre la crisi finisecular i la Guerra Civil*, Tesi Doctoral, Universitat Autònoma de Barcelona.

desaparició dels marges amb la consegüent restitució de les ondulacions i pendents del terreny que es dona a les terres agrícoles comporta problemes greus d'erosió, amb una important pèrdua de sòls agrícoles i ha produït canvis significatius del paisatge.<sup>20</sup>

Els conreus bàsics i més extensos han estat, fins fa pocs anys, els cereals d'hivern conreats en agricultura de secà, que en les seves diverses fases de conreu han donat una marcada fisonomia estacional al paisatge. Els canvis més importants es produeixen des de mitjans del segle XX i, actualment, més de la meitat de la superfície conreada està dedicada als farratges o a cereals que, conservats durant l'any, ja sigui embalats secs o bé ensitjats, es destinen a l'alimentació de la ramaderia, principalment per les vaques de llet i els vedells de carn.

Mentre que a principis del segle XX els productes fonamentals de la Plana de Vic eren els cereals, les patates i la ramaderia, a partir de mitjan del mateix segle la relació es va invertir i l'agricultura va passar a ser plenament auxiliar de la ramaderia. L'especialització ramadera en la cria intensiva de porcs i de vaques de llet va comportar a la segona meitat del segle XX un gran increment de les construccions dedicades a instal·lacions pecuàries, en forma de granges, sitges i basses femer, amb una sobreproducció de residus orgànics en forma de purins. Aquest tipus de substàncies, producte de la descomposició dels excrements dels porcs en estat molt líquat, s'acumulen en grans basses a cel obert, per després ser transportats en grans cisternes arrossegades per tractors als camps on són distribuïts en les tasques de condicionament. En molts casos, l'abús d'aquesta pràctica ha comportat el perill d'excés d'adobament dels sòls, perjudicial per a determinats conreus, i ha provocat la contaminació de les aigües de la capa freàtica i l'augment de les males olors en determinades èpoques de l'any.

## **Fonts d'estudi**

Les diverses fonts que han nodrit la investigació les classifiquem entre:

**Les fonts orals i materials:**<sup>21</sup> En aquesta tesi han estat una font primordial les entrevistes i converses fetes amb pagesos i menestrals que han viscut els canvis en l'ofici i que n'han conservat el record. En el corpus de l'estudi només s'han inclòs els fragments més rellevants, il·lustratius i adequats a les explicacions sobre les eines que apareixen en el glossari i les feines dels conreus que s'hi detallen, constituint una mínima part de les transcripcions de les gravacions realitzades.<sup>22</sup> Totes les gravacions en conjunt formen un valuós patrimoni de memòria rural que tracta de l'evolució dels oficis durant el segle XX, a més de constituir un llegat lingüístic i vivencial de primer ordre pel que fa al coneixement de la manera d'entendre i explicar l'imaginari de la població rural de la Plana de Vic.

Aquestes fonts han estat utilitzades en les fases d'inventari i documentació de les eines estudiades, confrontant les experiències dels pagesos i les dels menestrals tant en la fabricació com en l'ús de les eines, descobrint una interessant simbiosi entre els diversos oficis a l'hora d'aconseguir l'eficàcia tècnica dels utilitatges. També en les fases d'explicació de les feines i dels sabers sobre l'ofici han estat

---

20. Vegeu Apèndix núm. 1: *Cartografia de la zona d'estudi*.

21. Vegeu fotografies núm 3, 4 i 5 de l'Apèndix núm. 2: *Glossari d'imatges il·lustratives dels textos*.

22. Vegeu Apèndix núm. 11: *Mostra d'entrevistes*.



fonts bàsiques a fi de contrastar-les i completar-les amb les fonts escrites i gràfiques.

La majoria dels entrevistats,<sup>23</sup> al llarg de la seva vida laboral, han mantingut contacte amb el conreu de la terra i la cria d'animals, i han experimentat en la pròpia pell les conseqüències dels canvis que han sofert l'agricultura i la ramaderia. Pagesos nascuts durant el primer quart de segle XX, que quan van ser entrevistats tenien al voltant de 80 anys o més i que han viscut el pas d'unes activitats agropecuàries fetes mitjançant feines manuals a unes altres de molt mecanitzades, que han suposat importants inversions econòmiques i han canviat els hàbits i els ritmes de treball als camps i a les granges.

**Les fonts documentals:** La descoberta de la gran vàlua de la varietat de fonts escrites, documentals i gràfiques ha estat un element important en la realització d'aquesta tesi pel fet de que les hem pogut confrontar i ampliar amb les fonts orals. Des d'una visió més àmplia, considerant els diversos sectors i classes socials relacionats amb aquest ofici, trobem importants documents que ens ajuden en la construcció de la memòria dels pagesos. Tota una literatura relacionada amb temes d'agricultura que inclou una àmplia gama de publicacions que aporten perspectives diverses sobre l'ofici de pagès.

Revistes, articles i fullets escrits per agrònoms i veterinaris des d'una vessant tècnica contenen sovint valuoses informacions sobre el dia a dia i referències expressives dels canvis que es produeixen en el món pagès. Memòries de pagesos i menestrals que les han recollit de forma escrita, posant en valor l'ofici i, moltes vegades, amb una finalitat conservacionista conscients de transmetre vivències d'un món que desapareix. Les llibretes de comptes i anotacions que els propis pagesos fan servir en la gestió de l'explotació, dipositades als arxius particulars de les masies i cases rurals, on anoten collites, jornals i dates sobre els animals, ens acosten a la vida econòmica de l'ofici.

**Les fonts gràfiques:** Han estat una altra descoberta important, principalment les fonts fotogràfiques ja que ens han aportat valuoses informacions que ens han permès una explicació més detallada i documentada de les eines i les feines agrícoles. Malgrat que el tema de les feines de pagès sigui molt minoritari dins del conjunt de patrimoni fotogràfic històric existent, tant en els arxius públics com en els privats, cada vegada hi ha més consciència sobre la seva importància i són diverses les iniciatives de classificació de la memòria històrica que contempnen el món dels oficis i posades en els fons consultables que apareixen en els apèndixs. En aquest cas, el àlbums fotogràfics familiars dels pagesos són una important font per a la recerca i l'estudi de la forma de vida rural.

**Les fonts estadístiques:** Aquestes fonts s'han utilitzat únicament en l'estudi de la substitució d'animals de treballs pels tractors, a fi de donar una cronologia dels canvis tècnics referents a la substitució de la força animal pel treball realitzat amb màquines autopropulsades. Les fonts oficials per a l'estudi de la ramaderia són extremadament deficientes i la seva utilització només ha de servir d'orientació per copsar l'evident creixement de la cabanya de bestiar i l'integració del sector ramader a l'activitat agrícola. A més, la manca de sèries homogènies per al conjunt de la comarca impedeix de copsar amb precisió la seva evolució.

## **Presentació formal de l'estudi**

En base a l'extens material recollit hem estructurat la tesi en aquests preliminaris que estem llegint, cinc

---

23. Vegeu Apèndix núm. 10: *Ressenyes biogràfiques*.



capítols, unes conclusions i dotze apèndixs.

A la primera part de la tesi, capítols 1 i 2, ens plantegem quines són les bases metodològiques més adequades per abordar l'estudi i documentació del materials etnogràfics diversos per tal de saber-ne la seva evolució des d'una perspectiva històrica. Un dels reptes que se'ns presenten és com ha evolucionat el paisatge agrari a la Plana de Vic al llarg dels segles XVIII i XIX i quins coneixements tècnico científics han donat suport als pagesos a l'hora d'aplicar les successives innovacions tecnològiques del segle XX.

En el capítol 1: *Les fonts i la seva metodologia*, s'exposen les bases teòriques que emmarquen l'objecte d'estudi a partir dels inventaris de patrimoni etnogràfic i les consegüents recerques. També s'explica com s'han utilitzat les diverses fonts consultades, diferenciant entre orals, escrites, gràfiques i estadístiques, i en un breu apartat final s'exposa com s'ha fet difusió de les recerques, quines activitats i projectes han generat i es fan propostes de futur.

En el capítol 2: *Evolució del paisatge agrari de la Plana de Vic*, es presenten set mirades sobre el paisatge agrari de la zona que mostren la seva evolució històrica des del punt de vista de la descripció i de l'avaluació de recursos agraris, situades en set moments històrics concrets que van des de l'any 1787 a l'any 2004. Cada descripció ens aporta un retrat aproximat dels sistemes de conreu, de les formes de treball i de tinença de la terra de l'època en què s'escriuen, informacions que ens permeten reconstruir imaginàriament uns paisatges agraris desapareguts. És sotmetent els paisatges actuals a una observació detallada des de diverses perspectives que encara ens permeten descriure'n algunes traces identificatives que ens resulten molt útils per conèixer l'evolució.

L'estudi documental dels set relats referents a l'agricultura de la Plana de Vic, amb una cronologia que va des del segle XVIII al segle XXI, realitzat en paral·lel al treball de camp d'entrevistes amb els pagesos, ens ha permès contrastar coneixements sobre els canvis tècnics i socials ocorreguts fins a l'actualitat, i molt sovint ha facilitat el record de determinats aspectes que els informants havien oblidat. Els canvis de conreus i de sistemes de cultivar la terra comporten importants impactes en els paisatges rurals i serà a partir del seu coneixement diacrònic que podrem imaginar les seves antigues fesomies per restituir-ne la seva imatge virtualment.

A la segona part de la tesi, en els capítols 3, 4 i 5, volem mostrar quins sabers entren en joc a l'hora de dirigir una explotació agropecuària i com l'ofici de pagès après a través del gest i els coneixements dels grans, es transforma i s'arriba a convertir en una ocupació dependent de la indústria agropecuària.

En el capítol 3: *Fer de pagès a la Plana de Vic: masos i masoveries*, es presenten en un primer apartat les característiques dels cicles de rotació de conreus practicats i la seva relació amb els diversos tipus de contractes de masoveria que en regulaven la pràctica, elements que permeten entendre el model de sistema agrícola utilitzat durant el segle XX. En un segon apartat, a fi d'apropar-nos a més gran escala al territori d'estudi, es presenta l'exemple d'un mas en concret, el mas El Colomer de Taradell, singular pel seu origen, evolució i els conjunts patrimonials que conserva, especialment els de caràcter etnogràfic, molt valuosos a l'hora d'entendre i de contextualitzar les diverses activitats que hauria comportat l'ofici de pagès a la Plana de Vic explotat pels mateixos propietaris i dues masoveries.

A partir de fonts materials, orals i documentals, hem exposat el que suposa fer de pagès a la Plana de Vic, contemplat des de tres àmbits que condicionen les activitats agrícoles, el marc geogràfic com a escenari natural, els sistemes de conreu i les formes de tinença de la terra com a escenari social del medi rural i, a tall d'exemple, la complexa gestió d'un mas concret com a escenari local on els pagesos apliquen els seus sabers.

En el capítol 4: *Les eines de pagès*, estudiem la importància de la força de tracció animal en l'agricultura de la Plana de Vic i com la mecanització accelerada va fer desaparèixer els animals de treball de la comarca, bous, eugues, burros i mulats, animals entorn els quals s'havia anat generant una rica cultura sobre la seva cria, la doma i la venda amb una llarga tradició a la comarca. Considerem també com a "eines" que el pagès ha de saber manejar, les terres, les llavors, els fertilitzants i altres productes utilitzats en el conreu de les terres, en funció dels efectes derivats dels agents atmosfèrics. Finalment, fem referència als oficis menestrals que fornien els pagesos de les eines necessàries per a les labors agrícoles, com eren els ferrers, els carreters, els cistellers, els esclopers, els ferradors i altres que els proveïen dels productes necessaris, així com de la seva progressiva desaparició davant dels utilitatges i de la maquinària produïda per la indústria.

Elaborat a partir de fons documentals i d'inventaris, tipifiquem de forma àmplia el concepte d'eina a fi d'incloure tots els elements que d'una o altre manera intervenen en les activitats agrícoles i ramaderes. Els éssers vius, els animals de treball, com a motors animats de les tasques agrícoles i productors d'adobs, i les llavors com a portadores de produccions. Els fertilitzants, les terres de conreu i els agents atmosfèrics, els instruments de treball, les eines de tracció animal, màquines i motors.

En el capítol 5: *Les feines dels conreus*, prenem com a referència un dels models més estesos entre els sistemes de rotació agrícola, anomenat *trènit*, utilitzat durant la primera meitat del segle XX a la Plana de Vic.<sup>24</sup> Seguint el cicle de rotació que recull Josep Callís i Marquet, es descriuen les feines realitzades manualment i les feines realitzades amb ajuda de força animal o bé mecanitzada que havia de realitzar el pagès a fi d'aconseguir bones collites. Cada feina és explicada en el context d'aquest moment històric, i fem aportacions noves en el camp de l'etnografia fent referències als seus antecedents i a la posterior evolució, especificant l'època de realització, les eines utilitzades i la funció de cada feina dins del sistema de conreu al llarg de l'any agrícola.

Per descriure les feines dels conreus apliquem l'*etnografia retrospectiva*, reconstruint de forma narrativa amb fonts documentals juntament amb fonts orals, una per una, les feines de l'any agrícola que venen reglamentades en la realització de la rotació quadriennal de conreus del trènit, especificant per a cada conreu de la rotació la relació de les feines que s'hi ha de fer, detallant la descripció tècnica de la feina, l'època de l'any en que es realitza, les persones i les eines que hi intervenen, l'esforç i el temps emprat la valoració econòmica i el procés de modernització.

En les *Conclusions* es descriuen les aportacions més rellevants de la recerca fent una síntesi de les etapes de canvi tecnològic i explorem possibles línies de futur en la recerca etnogràfica en un context que, amb ritmes i intensitats diversos, produeix una profunda transformació del medi rural com a resultat d'una interacció cada vegada més intensa entre el mercat i les formes de vida urbanes. Ens preguntem i intentem donar respostes a com la nostra investigació pot ser útil per a la interpretació i gestió de les

---

24. Callís i Marquet, Josep (Galdrich) *Les aportacions al contracte de masoveria en el terme municipal de Vic*. Gazeta de Vich, 1936.

activitats agràries en el medi estudiat, és a dir, a la Plana de Vic.

L'estudi es completa amb dotze apèndixs que es concreten en:

1. Una galeria d'imatges cartogràfiques per situar el territori on s'han realitzat la recerques. El fet de poder disposar dels mapes, ortofotomapes i altres productes de l'Institut Cartogràfic de Catalunya ens ha facilitat en gran manera l'aproximació al territori i a l'anàlisi de la diversitat de paisatges rurals i la seva evolució en el temps. Hem organitzar el conjunt de mapes començant pels d'escala més petita.
2. Una galeria d'imatges, la major part fotografia històrica, que acompanyen les explicacions dels diferents capítols, fent especial èmfasi en algunes de determinades que es descriuen amb profunditat i permeten observar i restituir molts processos tècnics desapareguts.
3. Un estudi amb base estadística d'arxius municipals on es compara l'evolució dels animals de treball i dels tractors al llarg del segle xx.
4. Quadres de rotacions de conreus i calendari de feines.
5. Periodització del canvi d'eines en el conreu dels cereals.
6. El model de fitxa de l'IPEC utilitzada en els treballs d'inventari i documentació referent a la metodologia .
7. Una galeria d'imatges on s'observen els objectes de patrimoni agrícola en l'entorn on s'exposen o es conserven, s'ubiquen i es custodien aquests bens patrimonials i que conformen un llegat susceptible de ser musealitzat i integrat en l'Ecomuseu del Blat.
8. Un glossari detallat i seleccionat de termes sobre les eines de pagès i dels oficis menestrals acompanyat de les imatges de 244 peces inventariades que facilita la comprensió del text. En aquest apartat es transcriu un vocabulari específic de paraules en vies d'extinció, amb voluntat de contribuir a fixar un vocabulari tècnic de pagès que cau en l'oblit i desapareix a mesura que ja no es realitzen les feines i no s'utilitzen les eines.
9. Relació de documents del mas El Colomer.
10. Les breus biografies breus de vint informants i d'autors de fonts escrites consultades que van fer interessants aportacions sobre el treball agrícola a la Plana de Vic i que fins avui han estat poc reconeguts ja que les seves aportacions estaven a mig camí de les aportacions científiques i llibre de costums.
11. Mostra d'entrevistes.
12. Projecte de l'Ecomuseu del Blat.

## **Agraïments**

La recerca ha estat possible gràcies a la col·laboració de moltes persones i la vull agrair especialment en primer lloc als doctors, Jesús Contreras Hernández com a director i Santi Ponce Vivet com a codirector de la tesi.

A les i als documentalistes Rocío Almazán, Anna Homs, Oleguer Benaiges i David Segalés, sense els quals s'hagués fet més difícil la recerca.

A la Carme Montaner i a l'Albert Baucells per la seva col·laboració en l'elaboració de l'apèndix cartogràfic.

A la Maica Bernal per les seves observacions en aspectes de sociolingüística.

A Gerard Rodríguez per les feines de maquetació dels textos.

A la Universitat de Vic, al Centre d'Estudis Socials d'Osona i a l'IPEC, institucions sense el suport de les quals no s'hagués pogut realitzar el projecte de recerca.

A la meva germana Carme, per la seva paciència en la revisió dels textos i els seus valuosos suggeriments en la redacció d'aquesta tesi.

Als ajuntaments de Folgueroles, Gurb, Malla, Masies de Roda, Masies de Voltregà, Santa Eugènia de Berga, Sant Julià de Vilatorrada, Taradell, Tavèrnoles, Tona i Vic, per facilitar-nos la consulta dels arxius municipals.

Als arxius fotogràfics de l'Arxiu Comarcal d'Osona, Fons Comella, Fons El Colomer, Fons Associació Hípica Tonis de Folgueroles (AHTF), Fons Món Rural: Evolució i factors de canvi. UVic i Fons Vidal.

I especialment a les persones que han participat com informants, algunes ja desaparegudes, que hi han col·laborat, conversadors incansables entre els que he fet bones amistats. Els nombro per ordre alfabètic dels pobles de la comarca on resideixen: de Balenyà a Josep Vidal de l'Estebanell, paradista d'animals de peu rodó; de Barruera (Vall de Boí), al meu cunyat Pere Tahull, pastor i pagès; de la Costa del Montseny (Vallès Oriental) a Pau Nieto, baster; de Folgueroles a l'avi i al pare, a l'oncle Manel i el seu fill en Quico, a en Jordi Generó de Can Serra, a en Josep Fochs de Can Barrina, a en Josep Andreu de les Codinoies, a en Llibert Cunill de Can Grau i a altres pagesos del poble, tots gent coneixedora de l'ofici. Un agraïment especial a tots els de la colla del segar en que va organitzar en Pep Roviretes: en Joan de cal Guarda, en Mingo del Compòsit, en Badosa, en Panissers, en Llobet, en Miliu de cal Xòfer, en Pepet de cal Turu, en Ramon i en Xen; a l'Associació Hípica Tonis Folgueroles, a Antoni Cortinas, ferrador, a Joan Farré, cisteller, a Josep Fochs, pagès, a Jaume Generó, pagès, a Josep Pallarols, negociant de bestiar; a Joan Sala, ferrer i a Josep Vilardell, pagès; de Santa Eulàlia de Riuprimer a Jaume Molas, pagès, a Josep Parramon, pagès, a Joan Serra, ferrer, a Amadeu Vilademunt, pagès, i a tota la colla dels Amics dels Segar i el Batre; de Santpedor (Bages) a Albert Torras, col·leccionista de tractors antics; de Sant Julià de Vilatorrada a Lluís Font, ferrer de carros; de Taradell a Joan Lleopart, pagès, a Pere Cantal, pagès, a Josep Codina, carreter, i a Josep Presseguer, president de la Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell; de Tona a Pasqual Chandre, baster i a Toni Mir, pagès; de Vic a Ramon Cabanas, pagès, a Llucià Dot, pagès, a

Boi Galtés, baster, a Joan Señé, cisteller i a Maria Vilà, paradista de sementals d'animals de peu rodó.

Finalment, a tots els que han donat suport a les dèries pròpies d'aquest tipus de recerca, a tots ells moltes gràcies.









# 1.

## Les fonts i la seva metodologia

### Introducció

Aquesta tesi s'inscriu dins un procés d'investigació que ha d'ajudar a ubicar correctament els processos d'evolució tecnològica i social en el món de l'agricultura de la Plana de Vic contribuint a estudiar els canvis i adaptacions tecnico-socials des d'una perspectiva dinàmica; del canvi en l'àmbit tècnic al canvi en l'àmbit cultural, prenent com a referència els períodes de canvi sobtat i les permanències. En aquest capítol volem emmarcar l'objecte d'estudi, definir mínimament el marc teòric, exposant la metodologia emprada i les fonts consultades per a la seva realització.<sup>1</sup>

El marc teòric del qual parteixen les nostres recerques ens ha de permetre donar una visió renovada de la tecnologia agrícola del segle XX a la Plana de Vic. Les eines utilitzades en el conreu dels camps, en la cria de bestiar o en la vida rural sovint han estat considerades només com a elements de la cultura material dels pobles, i han estat interpretades des d'una perspectiva estàtica, amb les peces exposades fora de context com a objectes curiosos i amb una consideració afegida de ser patrimoni menor. Nous corrents científics trenquen amb aquesta concepció parcial de la cultura material i plantegen el camp d'estudi de la tecnologia cultural fonamentat en l'anàlisi dels processos tecnològics en relació amb les condicions ecològiques i amb el conjunt de relacions socials en què s'inscriuen. Des d'aquesta perspectiva, es posen en relació els fenòmens tècnics amb els fenòmens socials per poder descriure i comprendre els processos de treball, les relacions socials i els valors en una societat determinada.

Seguint aquesta metodologia, l'elaboració de l'enquesta tecnològica<sup>2</sup> ens ha permès fer el treball de camp des d'una perspectiva fonamentada en els estudis de tecnologia cultural, a partir del llegat d'André Leroi-Gourhan i d'André-Georges Haudricourt, que plantegen l'anàlisi de la tecnologia com un sistema, tot aportant conceptes i mètodes adequats per al seu estudi. Per definir aquest camp d'estudi proposen considerar les tècniques amb més profunditat, enteses en un context més ampli, no com una simple dada, sinó com un lloc de transformacions i ajustaments constants en relació amb el medi i la societat. Aquests dos autors, que aporten una nova visió de les estratègies de recerca en la comprensió i estudi del patrimoni material, consideren que:

*"(...) la tecnologia deixa de reduir-se a l'aplec d'eines i d'atuells (pròpia de la museografia etnogràfica pitjor entesa) o a la història de la tècnica (en la qual l'element humà hi és totalment absent), per passar a ser considerada com un fenomen social més, en tota la seva extensió, i en recíproca relació amb la resta de la societat i la cultura".<sup>3</sup>*

Des d'aquesta perspectiva, l'estudi dels processos tècnics implica l'inventari de les cadenes operatòries

---

1 El projecte de recerca anàlisi de *Feines i eines de pagès. La tecnologia agrícola a la Plana de Vic al segle XX (2004-2006)* forma part d'aquestes recerques.

2. Beltran, Oriol. i Contreras, Jesús. *L'enquesta tecnològica com a estratègia d'investigació*. L'Avenç nº 111, gener 1988.

3. Beltran, Oriol. i Contreras, Jesús. Op. cit. p.11.

d'una activitat determinada i constitueix una manera de posar en relació els fenòmens tècnics i els fenòmens socials. Aquesta línia d'investigació ressaltava la importància dels conceptes: *cultura material, tècnica, sistema tècnic, medi tècnic, variant tècnica, fenomen tècnic, moments estratègics, període de transició i canvi social*, com a elements clau per entendre l'evolució de les tècniques, tots interrelacionats i interdependents, i del tot necessaris per a una comprensió completa de l'objecte d'aquest estudi. En aquest sentit Lucien Scubla considera que:

*“Són nombrosos els etnògrafs que creuen poder descriure un poble passant totalment en silenci per sobre de la seva cultura material, o també els treballs d'antropologia teòrica que no donen de forma estricta cap lloc a la tecnologia. Aquesta negligència és encara més sorprenent quan l'activitat tècnica es presta millor que qualsevol altra a una observació objectiva, i que des de molts punts de vista és més específicament humana que la vida en societat, que l'home comparteix amb moltes altres espècies. (...) Però l'aportació de la tecnologia no s'atura pas a les fronteres de la cultura material: analitzant la tècnica i el tècnic, és igualment la cultura tota sencera i l'home en general que ella permet millor d'aprehendre. (...) el que caracteritza la tècnica humana és la seva exteriorització, és la seva “implementació” progressiva sobre una matèria inert. És el repte que consisteix en fer realitzar per els objectes tècnics operacions que l'home acomplia abans ell mateix amb l'ajuda del seu sol organisme”.*<sup>4</sup>

Partint d'aquests corrents de pensament, el nostre interès s'ha centrat a recopilar elements de context per interrogar els objectes agrícoles inventariats en els programes de l'IPEC (Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya), per poder-los entendre en els seus diversos àmbits, des dels processos de producció, passant pel seu ús i la seva aplicació a les tècniques agrícoles desenvolupades pels pagesos en el transcurs de l'any agrícola. La metodologia bàsica de l'estudi ha estat el treball de camp etnogràfic, basat en l'observació participant, les entrevistes i les fonts documentals, bibliogràfiques, gràfiques i estadístiques.

A l'hora d'inventariar les eines i d'interrogar-les per a poder explicar les feines que amb elles es realitzaven, es varen utilitzar diverses fonts d'informació i de documentació, iniciant la recerca a partir de l'estudi en profunditat de les *fonts materials* inventariant la majoria de l'ampli ventall d'eines utilitzades pels pagesos en les tasques agrícoles i ramaderes a la Plana de Vic, documentant-ne els materials i les tècniques constructives, així com el seu ús i funció en el context de les feines de l'any agrícola. Mitjançant les *fonts orals* vàrem incloure les precisions i correccions oportunes, complementades i amplïades amb les aportacions de les altres *fonts escrites i documentals, fonts gràfiques i fonts estadístiques*.

### **1.1 Les fonts materials**

A l'hora d'estudiar les col·leccions conservades i partint dels propis coneixements sobre la matèria, es va fer una observació detallada de les peces, identificant cada element de la tecnologia agrícola, així com la funció a la que estava destinat. Després amb la recerca d'informació escrita, gràfica i fotogràfica, sovint força escassa, es van inventariar i començar a documentar les peces, una per una. En un segon moment, es va contrastar i completar la documentació amb les correccions, matisos i apreciacions aportades per les fonts orals, que van aclarir aspectes sobre la construcció, ús i funció dels diferents tipus d'utilitatges,

---

4. Traducció al català de l'article de SCUBLA, Lucien: *Technologie et anthropologie* a la revista *Techniques & Culture* 23 – 24. 1994 p. 417-424.

aportant un valor inèdit a la documentació de les peces.

Les tipologies establertes varen estar definides a partir dels oficis productors i de les feines a les que estaven adreçades. Prenent com a model l'utilatge d'ús agrícola recollit en l'inventari del mas El Soler de Santa Eulàlia de Riuprimer observem com els oficis de ferrer, carreter, baster, ferrador/manescal, cisteller, escloper i corder haurien produït la majoria d'utilatges necessaris per a les labors agrícoles i ramaderes dels pagesos de la Plana de Vic. Els dos oficis fonamentals en la producció d'eines pel conreu dels camps i per la cria del bestiar haurien estat les figures del ferrer com a especialista productor de la part metàl·lica de les eines, en combinació amb la de carreter especialista en les propietats de les fustes i la seva aplicació a funcions diverses.

Aquests dos oficis construïen de forma coordinada la majoria de les eines manuals proveïdes de mànec com fangues, aixades, aixadells, palots, volants, destrals, podalls, magalls i masses d'estallar entre d'altres, així com les eines de tracció animal com arades, aplanadors, rascles, trulls, carros, carretes, balancines entre d'altres. La feina de ferrar les rodes dels carros, o sigui l'acció d'encaixar sobre la roda de fusta el cercol de ferro suposava el moment més representatiu en què els dos oficis treballaven de forma més coordinada, el ferrer procurant per les dimensions i pel punt de dilatació del ferro del cercol durant l'operació, i el carreter procurant per la robustesa i consolidació de la seva obra construïda amb fusta d'alzina els raigs i les corbes, i amb fusta d'om el botó.

En relació amb els oficis de ferrer i de carreter, i pel que fa a la utilització de la força dels animals de treball, l'ofici de baster produïa tots els utilatges de cuir necessaris pel traspàs de la força de tracció dels animals a les eines dedicades al conreu de la terra o al transport dels productes agrícoles, proveint-se de matèria primera mitjançant els curtidors i els corders principalment. Els guarniments més usuals eren els components de l'enganxament de carro compostats pel cabeçó amb regnes, el collar, el bastet, amb sofre i barriguera, i la retranga, i altres de diversos com els tirants de treball, les albardes i els bastos destinats al transport a l'om d'animal, o els enganxaments fins per a tartana, selles, morralets, alforges i lones de carros de vela o tartanes.

Altres serveis o utilatges necessaris per a les labors agropecuàries s'obtenien de ferradors i manescals pel que fa al manteniment i cura dels animals de treball, dels cistellers que confeccionaven diversos tipus de recipients necessaris en les feines de la masia, una gran varietat de cistells i coves destinats a usos diversos, dels esclopers proporcionant esclops, esclopets i carbassots o d'oficis més especialitzats com el de forcaire, expert cultivador de lledoners i hàbil modelador de forques de fusta de les més diverses tipologies i per a usos determinats.

El coneixement i l'estudi del ric patrimoni material deixat per la pràctica d'aquests oficis en les generacions de menestrals dels pobles i ciutats de la comarca, guardat encara actualment amb més o menys encert i fortuna però ja majoritàriament desaparegut, constitueix el punt de partida i el fonament d'aquesta recerca orientada a posar en valor un patrimoni cultural sovint poc estudiat.

## **1.2. Les fonts orals**

Les fonts orals provenen de les persones que han viscut els canvis de tecnologia agrícola des de principis del segle XX a la Plana de Vic, generacions que són cada vegada menys nombroses i en ràpid procés de

desaparició. Una part de l'estudi, que ha permès un treball més sistemàtic, data de l'any 1991, en què es van fer nou entrevistes en profunditat a Joan Lleopart, propietari del mas El Colomer de Taradell i col·leccionista de tecnologia agrícola. En aquest primer aplec d'informació es van recollir informacions sobre tot el procés de producció dels cereals d'hivern i d'altres conreus a la Plana de Vic, i es va analitzar des d'una perspectiva evolutiva les fases de les diverses feines practicades pels pagesos durant l'any agrícola, fent especial atenció a les característiques dels sistemes tècnics utilitzats. Aquesta primera cronologia evolutiva, amb el suport de la proposada pels estudis de Josep Roquer<sup>5</sup> sobre els canvis tècnics soferts en les arades, ens va servir de base de referència per a ser contrastada i ampliada posteriorment a partir d'entrevistes a altres pagesos i menestrals.

Les altres fonts orals les hem anat localitzant bàsicament en entorns vinculats amb l'ofici de pagès o dels oficis menestrals relacionats amb l'agricultura i els considerem elements bàsics a l'hora d'aportar-nos coneixements sobre les tipologies, les denominacions i les tècniques de construcció i utilització dels diversos utilitatges estudiats. S'han entrevistat preferentment persones amb experiència a fer de pagès o en oficis relacionats amb aquesta activitat, la majoria són persones d'edat avançada, algunes d'elles ja desaparegudes, majoritàriament homes que han volgut recordar de la manera més objectiva i menys nostàlgica possible, aspectes de l'evolució tecnològica que han viscut.

Des del punt de vista territorial les fonts orals cobreixen les zones més planeres i també les dels voltants de la Plana de Vic, amb la particularitat de que actualment moltes d'aquestes persones viuen en zones urbanes de la comarca. A partir dels testimonis directes de pagesos i de menestrals com ferrers, carreters, basters, negociants i transportistes de bestiar, bons coneixedors d'aquestes formes de vida i dipositaris de nombrosos coneixements tècnics propis del món agrícola de la comarca, vam poder recopilar informació que ens va permetre començar a entendre els processos tècnics fets seguint les fases dels calendaris agrícoles considerats en relació amb les seves fases d'evolució i de canvi. El mateix procés de recerca ens va permetre construir una xarxa entre els informadors ja coneguts, els quals ens donaven referències d'altres possibles informadors, sovint socis o col·laboradors de les associacions de la comarca que organitzen les festes en honor a Sant Antoni Abat a cada poble. De grups de persones afeccionats al col·leccionisme d'eines antigues i que molt sovint actuen com a promotors de la recreació col·lectiva de feines agrícoles com a activitats de caire festiu. En els passants que es fan en les festes de Sant Antoni Abat, entorn del 17 de gener, hi conflueixen les persones d'aquests col·lectius i són festes organitzades amb un calendari consensuat en què es detallen les dates on cada localitat fa el seu passant dels Tres Tombs. Consisteix en una desfilada d'animals de peu rodó guarnits amb selles o enganxats a carruatges, fet que permet als afeccionats de participar en més d'una celebració. Aquest calendari s'ha anat allargant i actualment abasta del mes de gener al mes de juny, i ara es pot assistir a activitats on es promouen restitucions en viu de tècniques relacionades amb l'ús de la força dels animals de treball, moltes vegades també relacionades amb altres tipus feines, com les festes del segar i el batre, que reproduïen segues a mà o amb dalladora d'animal, batudes a pota o amb màquina de batre, o bé també la reproducció de fangades, llaurades i estripades de camps.

Les festes actuals dedicades a Sant Antoni Abat, anomenat popularment Sant Antoni del Porquet, són hereves de la celebració religiosa i popular promoguda per les Confraries de Sant Antoni Abat existents a la majoria dels pobles de la comarca. La festa, després d'uns anys de decadència a causa, principal-

---

5. ROQUER, Josep (1979) *Progrés i evolució de la tecnologia agrícola a la Plana de Vic. Factor de canvi del món pagès* Vic: Publicacions de l'Escola d'Estiu. Vegeu Apèndix núm. 5: *Periodització del canvi d'eines en el conreu dels cereals*.

ment, de la substitució sobtada dels animals de treball per màquines, es va tornar a recuperar a la comarca d'Osona entorn de la dècada dels anys setanta del segle XX, de manera semblant a com va succeir en altres comarques de Catalunya.

Els passants dels Tres Tombs consisteixen en desfilades de carruatges i de cavalls de sella pels carrers principals del poble o la ciutat, i es fan en dies festius, diumenges normalment, i prenen el format de festa popular oberta a tothom, amb activitats col·lectives com àpats i espectacles populars. A cada lloc tenen les seves particularitats i en els darrers anys a Osona s'ha anat produint una especialització per pobles i s'ha assistit a la introducció de nous elements al format més tradicional de la festa. La comunitat actual, sovint allunyada de l'ofici de pagès, vol conservar les arrels celebrant els temps de l'any agrícola, tal com marca el calendari del pagès amb un cert sentiment nostàlgic que es mou entre l'enyorament i la superació de les formes de vida de temps passats.

Aquestes restitucions són interessants perquè permeten l'observació directa de les antigues tècniques de treball, feines fetes per persones que encara conserven el gest tècnic, l'habilitat manual que varen aprendre de joves i que, malgrat el pas dels anys, encara la recorden, la reproduïxen amb facilitat i busquen l'òptima eficàcia de les eines a l'hora de fer les feines. Aquestes són ja habilitats manuals molt allunyades de les noves generacions, però que, mitjançant l'enregistrament de fonts orals, de filmacions de restitucions històriques i de l'aprenentatge actual de tècniques ja desaparegudes, encara es poden preservar per així poder conservar aquesta parcel·la del saber popular.

Els inventaris d'eines agrícoles realitzats proporcionen un ric diàleg amb les fonts orals que ens han informat sobre les feines a les que eren destinades. La cultura material pren el seu vertader valor i no es pot entendre separada de la cultura immaterial que suposen els sabers relacionats amb els oficis, i obren un ampli camp de recerca en l'àmbit les restitucions històriques de les feines agrícoles desaparegudes, així com dels oficis menestrals productors de les eines utilitzades. Els fons de memòria oral que suposen les entrevistes fetes ens han fet adonar de la importància del patrimoni oral que està desapareixent i que cal enregistrar amb urgència, i ens han fet descobrir la riquesa del patrimoni gestual que va associat a les feines agrícoles.

Les fonts materials es concreten en les col·leccions conservades i el seu estudi, les diverses tipologies establertes han estat definides a partir dels oficis productors i de les feines a les que estan destinades. Prenent com a model l'utilatge d'ús agrícola recollit en l'inventari del mas El Soler de Santa Eulàlia de Riuprimer observem com els oficis de ferrer, carreter, baster, ferrador/manescal, cisteller, escloper i corder han produït la majoria d'utilatges i serveis necessaris per a les labors agrícoles i ramaderes dels pagesos de la Plana de Vic. Els dos oficis fonamentals en la producció d'eines pel conreu dels camps i per la cria del bestiar han estat les figures del ferrer com a especialista productor de la part metàl·lica de les eines que treballa de forma coordinada amb la del carreter bon coneixedor de les propietats de les fustes i la seva aplicació a funcions determinades.

### **1.3 Les fonts escrites i documentals**

Les fonts escrites i documentals complementen les línies de recerca obertes fins ara, fonts que considerem relativament nombroses pel que fa referència al nostre àmbit territorial i que han estat molt aclaridores emprades com a complement de les altres fonts. Han estat utilitzades de forma alternada i

seguint els objectius del treball, donant prioritat a les que presentaven característiques més il·lustratives sobre els temes estudiats i les que aportaven informacions més inèdites, i que podem agrupar en tres tipus diferents.

Les fonts escrites generals que ens han servit per donar context històric a la nostra recerca, generalment escrites per historiadors i geògrafs que aporten continguts sobre la història de l'agricultura i de la societat dels segles XIX i XX a Catalunya, i hem fet ús especialment de les que es refereixen a la Plana de Vic.

Les fonts escrites més específiques ens han permès aprofundir en els aspectes més concrets del territori. Són obres editades com articles de revistes i fullets especialitzats en temes d'agricultura, de ramaderia o del món dels oficis, que tracten temes directament relacionats amb la Plana de Vic, generalment fetes per agrònoms, veterinaris o altres erudits de la comarca. L'exemple més clar és l'opuscle de trenta pàgines de Josep Callís i Marquet,<sup>6</sup> una publicació amb una clara intenció pràctica dirigida als propietaris i als masovers del terme municipal de Vic i, per extensió als de la resta de municipis de la Plana. La seva finalitat és la de donar elements per revisar els contractes de masoveria que s'estableixen entre propietaris i masovers, explicar les pràctiques agrícoles més esteses i aportar referències econòmiques de les despeses i dels guanys que generen els conreus. La singularitat d'aquesta font rau en l'exhaustivitat amb què estan relacionades les diverses feines a fer per a cada conreu, fet que ens ha permès utilitzar el mateix ordre expositiu per a elaborar el capítol 5: *Les feines dels conreus* d'aquesta tesi.

També trobem obres que recullen informacions extretes de fonts orals recollides per altres investigadors en les seves recerques etnogràfiques contemporànies, o sovint també memòries escrites pels mateixos pagesos o menestrals de professió que les han recollit en forma escrita, a fi de preservar per al futur les seves vivències.

En darrer terme, cal destacar les informacions que ens permeten apropar-nos a la comprensió de l'explotació agrícola amb més detall; documents de gestió de la propietat com són les llibretes de comptes d'ús particular en els què alguns pagesos anoten la relació de les produccions de les collites, les dates de cria, deslletament i venda del bestiar, o bé les notes referents en què les eugues i les burres de cria són portades a cobrir en les parades de semalers de l'exèrcit o bé de particulars.

#### **1.4 Les fonts gràfiques**

Les fonts gràfiques, a les que cal fer un especial esment en reconeixement al seu alt valor il·lustratiu i informatiu, han estat especialment les fotografies històriques, més antigues o més actuals, que hem anat obtenint durant el procés de recerca de fons particulars o públics i que sovint ens han permès aportar una explicació molt més detallada i una documentació més fonamentada de les eines i les feines agrícoles. L'ampliació i la millora en la gestió dels fons d'imatges de la comarca aporten un ampli camp de recerca que tot just es comença a explotar, ja que les fonts gràfiques completen les línies de recerca obertes fins ara i han estat molt aclaridores i complementàries de les altres fonts. Sovint les imatges han estat utilitzades només com a elements secundaris i il·lustratius del discurs escrit, poc documentades i amb una funció a vegades purament ornamental. Hem volgut defugir d'aquesta estratègia en el nostre estudi doncs la documentació i l'observació detallada de cada fotografia ens ofereix infinitat de detalls

---

6. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit.



importants per entendre les eines i les feines de pagès en el context històric de canvi on s'han produït, ja que ens permeten una lectura més objectiva i especialitzada dels fets que hi apareixen.

El fons fotogràfic de l'Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS) ens ha estat d'una gran vàlua, tant pel que fa referència a la disposició dels fons propis de l'arxiu com per l'accés a altres col·leccions particulars. Sovint els mateixos informants entrevistats com a fonts orals ens han proporcionat fotografies dels seus àlbums familiars i han promogut en el seu entorn l'interès per aquests tipus d'imatges. Les fotografies en les quals apareixen eines o feines de pagès no són gaire nombroses si ho comparem amb el conjunt que suposen les imatges que fan referència a temes rurals, i sobretot en alguns aspectes concrets en què són gairebé inexistent. Pensem que cal atribuir aquesta manca al fet que per a les famílies pageses moltes feines i eines d'ús quotidià eren de poca rellevància, no se'ls donava cap importància i es preferien les fotografies de família o de persones per sobre de les d'animals, d'eines o de feines.

### **1.5 Les fonts estadístiques**

La documentació consultada<sup>7</sup> es presenta a nivell municipal i es divideix principalment en tres tipologies documentals, *béns subjectes a requisita militar*, *censos agraris* i *amillament*, fonts en les que cal tenir en compte que poden haver-hi possibles omissions.

La consulta dels *béns subjectes a requisita militar* ens ha servit de referència en la consulta i extracció de dades, ja que ens ofereix un ventall prou ampli de temps i ens especifica en gran mesura la classe d'animals i la seva utilitat. També ens indica el nombre de carros i carretes que hi havia, així com l'aparició dels primers tractores. D'aquesta tipologia documental hem fet servir el període que va des de l'any 1910 a l'any 1965 donant una bona mostra de l'evolució de la quantitat i del tipus d'animals de treball durant aquest període. Aquest tipus de documentació servia perquè l'exèrcit pogués tenir un cens dels animals de treball existents a cada població i d'aquesta manera, en temps de guerra, poder requisar els animals per al transport amb finalitats militars.

La consulta del *cens agrari* l'hem utilitzat principalment per completar els primers anys del segle XX, ja que ens faltaven dades d'aquest període i donat que l'organització d'aquests documents és molt semblant a l'estructura de béns subjectes a requisita militar ens ha permès seguir una mateixa línia d'extracció de dades.

La consulta de *l'amillament* ens ha permès de completar els anys i els municipis en els quals no havíem trobat dades en les altres tipologies documentals ja esmentades. Aquests documents són un instrument d'estadística per establir la contribució territorial que ha de pagar cada pagès en funció de l'extensió de terreny que cultiva i del nombre de bestiar que cria. En aquesta font documental se'ns presenta una classificació poc detallada dels exemplars d'animals de treball i només en fa una diferenciació molt genèrica. La dada més confusa que ens presenta és el nombre de bous, considerats com a animals de treball, que els engloba dins l'espècie bovins junt amb les vaques de llet i de carn. L'elevat grau d'ocultació que presenta aquesta font la converteix en poc fiable.<sup>8</sup>

---

7. Vegeu Apèndix núm. 3: *Anàlisi estadística de l'evolució dels animals de treball i dels tractors al llarg del segle XX*.

8. SEGURA, Antoni (1990) *Els amillaments: una font per a l'anàlisi de la propietat de la terra a la segona meitat del segle XIX*, ESTUDIS D'HISTÒRIA AGRÀRIA, núm. 8, Barcelona: Curial, pp. 233-265. (Continua a la pàgina següent)



Finalment, un cop analitzades les dades obtingudes de la cerca als diferents arxius, ens hem dirigit a l'Institut d'Estadística de Catalunya (IDESCAT).<sup>9</sup> Aquí hem trobat dades referents a tres censos agraris (1982, 1989 i 1999). Encara que són dades molt distants en el temps, ens permeten fer-nos una idea de l'evolució dels animals i els tractors a finals del segle passat. Per tal de contrastar les dades obtingudes a través de l'institut català, hem realitzat una consulta a l'Instituto Nacional de Estadística (INE).<sup>10</sup> En la realització de la cerca i la recuperació de la informació s'ha de tenir en compte que no en totes les èpoques o tipologies documentals s'utilitza la mateixa classificació. Per norma general els censos i els béns subjectes a requisita militar contenen una classificació molt específica, però hi ha alguns censos i sobretot l'amillarament en què varia una mica la classificació, separant els animals en caballar, mular, asnal, vacuno. Per solucionar tots aquests problemes de fiabilitat, canvis de classificació i falta de dades hem aprofitat les diferents tipologies documentals per tal de contrastar les dades en diferents fonts del mateix any i observar l'evolució en anys consecutius.

A partir d'aquí, ens hem trobat amb la dificultat de trobar informació referent al nombre de caps d'animals de treballs referents a finals de segle i com a solució hem optat per consultar l'IDESCAT. Aquestes darreres dades ens han permès observar com ha disminuït el nombre d'exemplars d'animals de treballs destinats a l'agricultura com mostren les dades molt baixes de 1982, mentre que les de 1989 i 1999 mostren un lleuger augment del nombre de cavalls, augment degut a la cria de cavalls destinats a l'esport i el lleure, i en menor grau animals de carn, animals per treballar al bosc o animals destinats als passants de les festes de Sant Antoni Abat.

Observem que des de 1965 fins a 1982, durant 16 anys, no existeixen dades referents a la quantitat d'animals de treballs de la zona. Malgrat que es tracta d'un període més o menys llarg, creiem que no desvirtua la tendència que es mostra als primers anys de la dècada dels 60 que acaben amb les xifres significativament baixes de 1982, i d'aquesta manera podem afirmar que hi ha un descens considerable en el nombre d'animals de treballs destinat a l'agricultura.

Pel que fa als tractors hem pogut observar l'aparició dels primers tractors cap a l'any 1950 en el documents de bens subjectes a requisita militar i el cens de tractors de final de segle a l'Idescat. En aquest cas se'ns fa difícil veure l'evolució del nombre de tractors al llarg de la segona meitat del segle XX però les dades inicials i les dades finals ens poden donar una idea del creixement que han tingut al llarg d'aquest període. La recerca d'un cens de tractors ha sigut una tasca bastant complicada, ja que els ajuntaments no disposen de documentació referent al tema. L'única tipologia documental d'on es podia treure la informació és dels padrons de l'*import de circulació de vehicles de tracció mecànica*, però els tractors queden exempts de pagar aquest impost i per tant no queden reflectits.

Com a exemple il·lustratiu d'aquest tipus de documentació prenem els fulls del *Censo de ganado caballar, mular, asnal y bovino sujeto a requisición militar* del municipi de Folgueroles compresos entre els anys 1910 i 1965, tot i que en una primera aproximació al cens municipal cal observar que en aquest cas el període és incomplet i d'altra banda cal tenir en compte possibles omissions en aquest tipus de

---

PONCE, Santi (1995) *Transformacions agrícoles i canvi social a la Catalunya rural: el cas de la comarca d'Osona. 1850-1930*. Tesi Doctoral, Universitat de Barcelona.

9. Ref. [www.idescat.es](http://www.idescat.es)

10. Ref. [www.ine.es](http://www.ine.es)

documents. La sèrie és incompleta amb un vuit important entre els anys 1932 i 1944, bé perquè no es varen realitzar o potser degut a que encara es poden localitzar més fulls ja que l'arxiu municipal està en procés d'organització.<sup>11</sup> En aquest fulls hi consten per columnes els apartats següents: “Nº de inscripción del semoviente, Nombre del propietario, Domicilio, Caballos: enteros/castrados, Yeguas, Mulos, Mulas, Asnos, Bueyes, Alzada: metros / centímetros, Edad en la primavera actual, Usos a que se destina: silla / carga / tiro / agricultura / reproducción, Raza y reseña abreviada (nombre si lo tiene, capa y señas particulares y defectos salientes), Excluidos de requisición y motivo de la exclusión, Observaciones”.

La utilitat més important d'aquest tipus de documentació és que permet disposar dels noms i dels domicilis dels propietaris dels animals, facilitant la localització de possibles informants a més de que a partir d'aquests censos es podrien reconstruir èpoques determinades arribant a conèixer els tipus de propietats que tenien determinats animals i als treball als quals els destinaven. Comparant aquests fulls amb els del *Censo de carruajes de tracción animal sujetos a requisición militar* i els del *Censo y clasificación de automóviles, motocicletas y bicicletas sujetas a requisición* podem veure l'evolució dels canvis tecnològics en les feines agrícoles i de transport que es produeixen en un determinat municipi durant un període determinat, aspecte que no hem aprofundit perquè s'allunyava del nostre estudi.

## 1.6 La difusió de les recerques

La dinàmica establerta pel grup durant els períodes de recerca ens ha portat a implicar-nos en la promoció d'activitats que ens han permès establir nous contactes amb altres col·lectius, així com en la difusió de la recerca assajant les primeres interpretacions dels conjunts patrimonials. Conscients de la necessitat de donar un ús social a les nostres investigacions, des del grup de recerca s'ha intentat combinar de forma paral·lela l'estudi i documentació de les col·leccions amb la seva corresponent difusió. Hem publicat tres articles a la Revista d'Etnologia de Catalunya i un a la revista AUSA de Vic on s'exposen els primers resultats de les recerques, i en aquesta línia s'han iniciat un seguit d'accions per donar a conèixer el patrimoni etnològic del mas El Colomer i de les altres col·leccions estudiades.<sup>12</sup>

---

11. En el cas particular de Folgueroles podem veure a grans trets l'evolució comparada del nombre de cavalls, eugues, mules, matxos, ases i bous, i el tipus d'ús que se'n feia: “Any 1910, 4 cavalls enters, 32 eugues (18 de cria), 3 matxos. Any 1930, 1 cavall capat, 54 eugues (26 de cria), 8 mules, 16 bous. Any 1945, 77 eugues, 13 matxos, 5 burros, 28 bous. Any 1950, 74 eugues, 2 matxos, 2 mules, 5 burros, 20 bous, 1 tractor. Any 1953, 2 cavalls capats, 72 eugues (20 de cria), 8 burros, 16 bous, 2 tractors. Any 1956, 2 cavalls capats, 67 eugues, 7 burros, 16 bous, 2 tractors. 1961, 2 cavalls capats, 67 eugues, 2 matxos, 12 burros, 6 bous, 5 tractors, i Any 1965, 47 eugues, 2 matxos, 11 burros.”

12. TORRENTS, Jacint i HOMS, Anna. *Els guarniments d'animals de peu rodó del mas Colomer de Taradell*. Revista d'Etnologia de Catalunya nº 18, abril 2001. pp. 148-150.

TORRENTS, Jacint i HOMS, Anna. *La col·lecció de cistells del mas Colomer de Taradell*. Revista d'Etnologia de Catalunya nº 20, juny 2002. pp. 183-184.

TORRENTS, Jacint i PONCE, Santi. *El CESO fa vint anys*. Revista d'Etnologia de Catalunya nº 24, juny 2004. p.153

TORRENTS, Jacint. *Lècomuseu del blat: un vell somni d'en Joan del Colomer*. Revista AUSA, XXI, 153 (2004) pp. 429-443.

TORRENTS, Jacint. *Patrimoni agrícola de la Plana de Vic: feines i eines de pagès*. Revista d'Etnologia de Catalunya, nº 29, novembre de 2006, pp. 156-162

TORRENTS, Jacint. *Els guarans catalans, els burros més “guapos” del món*. Programa: Taradell. Festes de Sant Antoni Abat. Gener de 2007.

TORRENTS, Jacint. *Les arrels pageses del poble i l'Associació Hípica Tonis de Folgueroles*. Revista La Falguera Folgueroles, desembre

Els fruits de la recerca de les col·leccions etnogràfiques s'han materialitzat en el disseny i realització de diverses activitats de difusió entre les que cal destacar:

L'exposició *Guarniments d'animals de peu rodó: cavalls, muls i ases* es va realitzar al Museu de l'Art de la Pell de Vic durant el mesos de març i abril en el marc del Mercat del Ram de l'any 2002, produïda per el mateix Museu de l'Art de la Pell, les Col·leccions del mas Colomer i el grup de recerca. L'exposició consta de sis plafons explicatius (*El patrimoni etnològic. En Joan Lleopart, pagès i etnògraf aficionat. El món d'en Joan del Colomer. Les col·leccions del mas Colomer. Els animals de peu rodó: origen i domesticació. Origen i evolució dels guarniments*) que es completa amb la mostra de prop de cinquanta guarniments i altres peces relacionades amb els animals de peu rodó, exposades acompanyades de les corresponents carteles explicatives. Es va inaugurar amb una presentació de la recerca a càrrec del coordinador i la documentalista del grup, de forma paral·lela es varen realitzar sessions de visita i treball en el taller de baster, oberts a tothom i a càrrec del baster d'ofici Pau Nieto i el museu va declarar "peça del mes" un antic bridó de cavall pertanyent a la col·lecció.

L'exposició *Guarniments i eines agrícoles. Les col·leccions de patrimoni etnològic del mas Colomer de Taradell* es va realitzar els mesos de gener i febrer de 2004 a Can Costa i Font de Taradell, en el marc de les festes de Sant Antoni Abat, actuant com a entitats promotores la Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell, les Col·leccions del mas Colomer i el grup de recerca de la UVic. L'exposició volia donar a conèixer la tasca que Joan Lleopart, més conegut com en Joan del Colomer, va realitzar en el camp de la recuperació i conservació del patrimoni etnològic, bàsicament en l'àmbit de la tecnologia agrícola. La tasca d'en Joan en la conservació de guarniments i carros, junt amb la seva col·laboració en la recuperació de les festes de Sant Antoni de Tona i de Taradell, demostren l'interès en transmetre a les noves generacions una colla d'eines i de sabers que veia en imminent perill de desaparició. En reconeixement a aquesta inquietud i amb voluntat de continuar en el seu rumb, es va exposar una mostra representativa de la *col·lecció de guarniments*, estretament relacionada amb la passió que sentia pels animals de peu rodó i el món que els envolta.

L'exposició consta de sis plafons explicatius sobre diferents àmbits relacionats amb aquest tipus de patrimoni etnològic (*Recerca en patrimoni etnològic. En Joan Lleopart, pagès i etnògraf aficionat. El món d'en Joan del Colomer. Les col·leccions del mas Colomer. Els animals de peu rodó: origen i domesticació. Origen i evolució dels guarniments.*), i de setanta peces escollides de mides diverses (guarniments, arades, carro, tartana) relacionades amb els animals de treball i les eines agrícoles extretes de les col·leccions de guarniments i d'eines agrícoles, cadascuna identificada amb una cartela on es relacionaven els materials amb els que estava elaborada i la seva funció en el context de les feines agrícoles. En el context de l'exposició l'ajuntament i l'associació de Tonis de Taradell varen organitzar un homenatge a Joan Lleopart en reconeixement a la seva tasca inaugurant a la biblioteca municipal Antoni Pladevall una secció de llibres, vídeos i altres materials sobre temes d'agricultura o ramaderia i sobre les festes de Sant Antoni Abat amb el nom d'*Espai d'en Joan del Colomer*. Una exposició semblant es va realitzar per encàrrec de l'Associació dels Tres Tombs de la Garriga a la sala municipal de Can Dachs en motiu de les festes de

---

de 2007, pp 30 – 32

TORRENTS, Jacint , ALMAZÁN, Rocío i HOMS Anna (2007) *Carros de l'Alzinar de la Roca i eines de carreter de Can Marxant, patrimoni pagès i menestral a la Plana de Vic*. Revista d'Etnologia de Catalunya, nº 30 pp. 148-151.

TORRENTS, Jacint. *Les feines de pagès durant la joventut de Verdaguer*. Miscel·lània Ricard Torrents. Vic: Eumo Editorial, juliol de 2007, pp. 599 – 611

Sant Antoni Abat de l'any 2005.

L'equip ha col·laborat en el disseny i realització de tres camps de treball per a joves amb el títol de: *Les eines de pagès i el seu ús, un patrimoni a recuperar. Tallers de baster i carreter* realitzats les segones quinzenes d'agost dels anys 2003, 2004, 2005, 2007, 2011 i 2012 a Taradell, a les col·leccions de l'Alzinar de la Roca i del mas El Colomer. La iniciativa ha estat promoguda per les entitats de Taradell: Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell, Col·leccions del mas El Colomer i Aula de Natura Les Àmfores (Mas Can Pic), el Molí de la Calvaria junt amb el grup de recerca. L'objectiu dels camps de treball és el d'acostar els joves al patrimoni etnològic agrícola i als oficis relacionats amb la seva producció i per això en els tallers s'han restaurat eines agrícoles, carros i guarniments.

La conferència *L'evolució de la maquinària agrícola i les col·leccions del mas Colomer de Taradell* es va pronunciar el mes de febrer de l'any 2004 al Centre Cultural Europeu de la Natura de Viladrau en el marc del XXXVIIè Memorial Josep Pratdesaba i Portabella, en aquesta edició dedicat a la faceta de la seva recerca en temes d'agricultura. En el mateix espai es van exposar els plafons de les exposicions esmentades anteriorment.

Va resultar molt interessant la dinàmica que es va establir durant el curs 2004-2005 entre els mestres i els alumnes de l'escola de Santa Eulàlia de Riuprimer, CEIP El Roure Gros, els informants del poble i l'equip de recerca que estava inventariant les eines del mas Soler. El treball de camp realitzat en les sessions d'inventari d'eines es va coordinar amb la realització d'experiències didàctiques en l'àrea de coneixement del medi a l'educació primària, i d'aquí en van sortir les experiències *Hem sembrat un camp de blat i A pas de traginer* realitzades a tres bandes: el professor i els estudiants de l'assignatura de "Les ciències socials i la seva didàctica" de la Facultat d'Educació de la UVic, els alumnes dels cicles mitjà i superior d'educació primària i els seus mestres, amb la col·laboració l'ajuntament i de l'associació *Colla del Segar i el Batre* de Santa Eulàlia de Riuprimer, alguns d'ells emprats com a informants en les tasques de l'inventari.

En el transcurs d'aquestes activitats han estat nombrosos els moments educatius que van permetre la interacció directa entre els nens, la gent gran i l'equip, descobrint uns nous canals que faciliten les relacions intergeneracionals en el context d'una comunitat. Les experiències van ser sintetitzades en una comunicació i una filmació que es van presentar a les "Jornades de didàctica de les mesures" realitzades a Girona l'any 2005.

A l'any 2006 es va presentar la ponència *Patrimoni etnològic i acció social: diàleg entre recerca, coneixement del medi i equitació terapèutica* en el marc de la jornada "Museus i Centres d'Interpretació dins l'àmbit etnològic a Catalunya: gestió cultural en un escenari d'integració social" organitzades pel Museu del Traginer d'Igualada.

Continuant les col·laboracions amb la Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell, en el marc de les festes en honor del sant de l'any 2007 l'equip va presentar a la biblioteca Antoni Pladevall els resultats de la recerca realitzada en les col·leccions de carros de l'Alzinar de la Roca i d'eines de carreter de can Marxant, es va intervenir en un debat radiofònic sobre el burro català i un escrit al llibret-programa de la festa.

Pensem que totes aquestes activitats de divulgació, tot i que sovint alenteixen les tasques de recerca,

aporten una nova perspectiva sobre la pràctica i la difusió de l'etnografia, contribuint a la socialització de les investigacions en curs.

L'*Ecomuseu del Blat*<sup>13</sup> com a projecte de futur es va anar perfilant durant els anys de recerca etnogràfica en les col·leccions d'utilatges agrícoles del mas El Colomer de Taradell i seguint la intencionalitat amb que Joan Lleopart les va recollir pacientment, hem començat a dissenyar una via ja encetada per ell per poder revertir el coneixement etnogràfic al context social que l'ha creat, o sigui la creació d'un museu. Segons el nostre parer el futur museu s'hauria d'inscriure dins la tipologia de museus a l'aire lliure o ecomuseus, institucions que es basen en la conservació del patrimoni en el marc de les relacions que els grups humans estableixen amb el seu entorn, per tant museus de síntesi amb plantejaments interdisciplinars entre les ciències humanes i les ciències naturals. Per bé que el model francès teoritzat per George Henri Rivière<sup>14</sup> hagi tingut aproximacions molt diverses, unes més afortunades que altres, penssem que moltes de les propostes del museòleg francès són vigents i encaixen plenament amb la filosofia que hauria de regir el futur museu.

Entenem que l'àmbit museístic inclouria les diverses sales on s'apleguen els elements materials, però també altres dependències de la mateixa explotació agrària, els camps de conreu i altres terrenys. Per a la interpretació més profunda del territori convindria cooperar i coordinar-se amb altres conjunts patrimonials satèl·lits com la col·lecció del Museu del Pa de Tona, el centre d'interpretació del Camp de les Lloses, jaciment arqueològic de Tona, la col·lecció de carros i eines de pagès conservades a l'Alzinar de la Roca de Taradell, els molins fariners rehabilitats de La Calvaria de Calldetenes i de La Llavina de Centelles, així com altres elements susceptibles d'interpretar el territori a partir del centre d'interès focalitzat en el blat i altres cereals.

Si analitzem a partir del web de Museus de la Generalitat, la realitat dels museus i col·leccions sobre agricultura existents a Catalunya ens adonem que existeixen exposicions temàtiques centrades en productes com el vi, l'oli, el suro o l'arròs, però que el tema del blat el trobem només representat a través del Museu Comarcal de Cervera amb una secció dedicada al blat i a la pagesia, el Museu de la Vida Rural de l'Espluga de Francolí i en l'ecomuseu La Farinera de Castelló d'Empúries i l'Antiga Farinera de Montferrier i Castellbò, que explica la producció de la farina. En aquest sentit es poden trobar altres col·leccions etnogràfiques amb utilatge agrícola però enlloc exposades per col·leccions temàtiques amb la quantitat i la varietat que es troben al mas El Colomer.

---

13. Vegeu Apèndix núm. 12: *Projecte de l'Ecomuseu del Blat*.

14. Hubert, F. *Los ecomuseos de Francia: contradicciones y extravios* dins la revista *Museum* n° 148, Paris: Unesco, 1985 pp. 186-190.











## 2.

# Evolució del paisatge agrari de la Plana de Vic

### Introducció

El paisatge és el retrat de la història natural i social d'un territori, un espai on la societat i les persones formen part del sistema natural. La lectura dels paisatges en clau interpretativa ens permet observar com una societat s'ha adaptat al medi i com l'ha condicionat. Els paisatges de Catalunya són molt diversos i la seva fesomia respon al resultat de la interacció entre les activitats humanes i la biodiversitat de cada territori. Reflecteixen com ha evolucionat la població pel territori, les formes de propietat i de producció, els usos del sòl, a la cosmovisió i, molt principalment, a les formes de producció del sector primari, a les activitats pageses, ramaderes i bosqueroles dels seus habitants. Sense presència humana, per la situació biogeogràfica de Catalunya, el territori estaria recobert de boscos. La ocupació humana ha aportat una determinada gestió dels boscos en la gradual transformació dels paisatges per mitjà de les activitats agropecuàries, les principals constructores dels paisatges. D'aquí que cal considerar l'activitat pagesa com a principal constructora de paisatges humanitzats i com a potenciadora de la biodiversitat. Els pagesos de la Plana de Vic, posant en conreu terres de la vall del curs mitjà del riu Ter recoberta de boscos situada a la muntanya mitjana i de clima continental, han anat donant al llarg dels segles diverses fesomies als paisatges combinant la pràctica d'activitats agrosilvopastorals.<sup>1</sup>

Els boscos han estat la font primària del desenvolupament de les activitats agrícoles i els pagesos són part activa en la seva gestió, proveint-se de fusta, llenya, carbó, fruits i animals silvestres i, sobretot, amb les rompudes, de terra campà. Els treballs del bosc formen part, en major o menor mesura, de les ocupacions estacionals dels pagesos de la Plana. Treballs en els que es fan servir animals i carros pel transport, en els que s'utilitzen destrals i altres eines de tall, masses i tascons d'estallar. Eines que formen part del llenyer de totes les cases de pagès destinades a les feines del bosc que es fan durant la tardor i l'hivern, quan hi ha poca feina als camps.

L'agricultura a la Plana de Vic, majoritàriament extensiva i de secà, en interacció amb els elements naturals, històrics i culturals ha donat paisatges agrícoles on ha predominat fins a mitjan segle XX l'hàbitat dispers conformat per les masies aïllades envoltades de camps de conreu i petits boscos, connectades amb una xarxa de nuclis de població rural i urbana. Els masos, les masoveries i la seva gent han estat i són els constructors, modeladors i mantenidors dels paisatges de la Plana. La construcció dels camps, de les feixes, dels marges, que es mantenen enherbats o estan fets de paret seca, el manteniment dels recs, tots ells elements importants pel manteniment i conreu de les terres. Unes intervencions en el paisatge que modelen els contorns seguint les ondulacions del terreny i que, sovint, degut a l'increment de la mecanització de les activitats agrícoles han anat desapareixent.

---

1. BOADA, Martí (2011). *Pagesia i paisatges al segle XXI dins El món agrari a les terres de parla catalana*. Catàleg de l'exposició. Barcelona: IRM, CCEPC, Fundació del Món Rural.

La ramaderia intensiva a petita escala a la Plana de Vic ha passat de ser, un complement de l'activitat agrícola fins a mitjans del segle XX, aportant força de treball, carn, ous, llet i fems pels camps, a ocupar el primer lloc en l'economia pagesa a partir de la implementació de la cria intensiva de porcs i vaques de llet associada a l'aparició de la indústria agroalimentària. Uns pagesos que combinen, en el transcurs de l'any agrícola, diversos sabers sobre el conreu dels camps, la cria del bestiar i el treball al bosc.

Segons ens indica Izaguirre, l'any 2003 a Osona ja hi havia la mateixa superfície de sòl industrial (12,75 km<sup>2</sup>) que de sòl agrícola-ramader (12,7 km<sup>2</sup>) pel creixement de les activitats productives de caire industrial instal·lades en antic sòl agrícola, de tal forma que la masia ha patit una transformació en el seu ús. En el paisatge agrari, l'activitat agrícola tradicional es veu complementada o substituïda per altres activitats: granges, magatzems, tallers, cases de turisme rural, etc. que esquitxen el paisatge rural en forma de taques escampades per la Plana de Vic.<sup>2</sup>

En aquest capítol per tal d'ubicar cronològicament l'empremta de les activitats agropecuàries en el territori, presentem alguns testimonis per a reconstruir des d'una perspectiva diacrònica l'evolució del paisatge agrari de la Plana de Vic a partir de les descripcions que fan sobre l'agricultura i la ramaderia de la comarca. Són relats que ens han deixat sobre cada moment set autors que van del segle XVIII al segle XXI, que permeten entreveure l'evolució històrica del paisatge agrari a partir de set moments històrics concrets. Els dos primers ens informen sobre els antecedents del període que abarca el nostre camp de recerca etnogràfica, és a dir de l'agricultura de la Plana de Vic de finals del segle XVIII i durant el segle XIX, anys 1787 i 1877. Els altres quatre reflecteixen moments històrics del segle XX, en textos publicats concretament als anys 1908, 1920, 1928, 1985 i 2004. Escollits com a moments representatius de l'evolució dels models agrícoles i la seva empremta en el paisatge rural, la interpretació conjunta dels sis retrats ens aporta elements per imaginar-nos l'evolució dels paisatges agrícoles de la Plana de Vic en el transcurs del segle XX.

Els relats de cada un dels autors s'han escollit d'obres generals o bé d'articles puntuals que ens informen sobre les particularitats i els canvis en els models de l'agricultura i de la ramaderia. Els hem transcrit amb força fidelitat per preservar la visió que cadascun d'ells aporta sobre el paisatge agrícola i les activitats dels pagesos, tal com els descriu i com els interpreta en el marc dels seus estudis. Al final del capítol aportem una visió de síntesi a fi de donar les informacions necessàries per poder realitzar un viatge imaginari en el temps construït a partir dels set retrats de les activitats dels pagesos a la Plana de Vic que li ha donat la fesomia actual.

## **2.1 El viatger avaluador de riqueses, Francisco de Zamora, 1787**

El primer relat, el definim com el del viatger avaluador de riqueses, ens l'aporta Francisco de Zamora<sup>3</sup> a l'any 1787 en uns fragments del seu diari dels viatges fets per Catalunya<sup>4</sup>.

Hem escollit els fragments del diari en que descriu l'itinerari que segueix des de Barcelona el dia 13

---

2. IZAGUIRRE ASSOCIATS (2004). *Les activitats productives a la comarca d'Osona*. Generalitat de Catalunya, Departament de Política Territorial i Obres Públiques – Consell comarcal d'Osona.

3. Vegeu Apèndix núm. 9: *Ressenyes biogràfiques*.

4. ZAMORA, Francisco de (1973), *Diario de los viajes hechos en Catalunya Barcelona* : Curial, ed. Facsímil.

d'agost de l'any 1787 fins al dia 25 d'agost en que deixa Osona per Cantonigròs seguint el camí ral en direcció a Olot i a la Garrotxa. Durant aquests tretze dies l'autor ens descriu les observacions fetes durant el trajecte i els dos primers els dedica als paisatges agrícoles del Barcelonès i del Vallès Oriental fins al tercer dia en que entra a Osona, moment en que descriu principalment la Plana de Vic. Els dos primers dies que viatja pel Vallès ens serveixen d'imatge de transició a fi de veure les diferències entre aquestes dues comarques veïnes. Els fragments han estat escollits a fi de que reflexin les activitats agrícoles de l'època a fi de poder-nos imaginar el paisatge agrícola de la Plana de Vic de finals del segle XVIII, seguint mentalment els recorreguts de l'autor des de que entra a la comarca per Centelles, Balenyà i Tona, i en surt pel Grau de Collsacabra en direcció a Olot, ja a finals d'agost. El trajecte el fa a cavall i cada dia anota en el diari de viatge les observacions referents a l'estat dels camins, la situació i les activitats dels pobles, l'estat dels conreus i també altres observacions curioses, que donen una visió aproximada de les formes de vida dels seus habitants.

Cal tenir present també que la visió que ens aporta l'autor sobre el transcurs de l'any agrícola a la Plana de Vic és una percepció parcial i indirecta ja que cal fer notar que viatja durant la segona quinzena d'agost època en què els conreus principals de cereals d'hivern ja han estat collits i en què en els camps només hi resten les tardaneries,<sup>5</sup> llegums i blat de moro principalment. Les descripcions i anotacions fetes pel viatger ens donen alguns elements per perfilar els paisatges agrícoles de l'època, malgrat que aporta poca informació sobre les rotacions de conreus i no fa cap referència als sistemes de tinença de la terra o als contractes de masoveria.

La narració adaptada i traduïda del castellà està extreta de la "*Sexta salida: De Barcelona a Granollers, Vique, Olot, Camprodón, Puigcerdà, Berga y Manresa*" que s'inicia a principis de l'any 1787 a Barcelona.

El viatge s'inicia el dia **13 d'agost** quan l'autor surt de Barcelona pel camí del Vallès en direcció a Granollers i en el seu diari llegim que en els camps dels voltants del trajecte seguit per l'expedició veu que es cultiven cànems<sup>6</sup> i tardaneries. La comarca del Vallès, propera a Barcelona, de clima benigne i de bons sols agrícoles, situada en un territori més afavorit per al desenvolupament de les activitats agropecuàries que la Plana de Vic, mostra al viatger un model agrícola intensiu fortament integrat amb la producció ramadera, servint de preàmbul al paisatge que més endavant es trobarà després d'atravesar el Congost i entrar a la Plana. D'entre les altres observacions que anota durant aquest primer dia cal destacar la sorpresa que li produeix el veure la gran quantitat de bestiar que es cria al Vallès, expressant-ho d'aquesta manera:

*"Los hatajos de ganado son pequeños, pero sus utilidades mayores, sin comparación, que las grandes cabañas de Castilla. Estoy persuadido que en el terreno que coge el Vallés no se acomodarían en la mejor dehesa de Extremadura tantas cabezas de ganado como aquí, y al mismo tiempo una multitud de pueblos y cultivos".*<sup>7</sup>

Fa referència a la ramaderia intensiva que observa que es practica, amb ramats de bestiar petits però dels que els pagesos en saben treure molta més rendibilitat que no pas les ramaderies castellana i extremeña, que es consideren com a pràctiques força més extensives i improductives. Destaca la tècnica de

5. Tardaneries / Tardanies: fruits que es cullen a la tardor. DGLC

6. Cànem: Planta herbàcia anual de la família de les cannabàcies (*Cannabis sativa*), de tija erecta i de fulles grosses, aspres, de color verd fosc i d'una olor penetrant.

7. ZAMORA, Francisco de, *Diario de los viajes...* op. cit. p. 54.

fer formigons a fi de millorar les terres de rompuda:<sup>8</sup>

*“En todo el Vallès se hacen excelentes hormigueros (formigons) con la leña que resulta de la poda de los pinos, y las piñas de los mismos son aquí también un renglón de comercio, a cuyo fin tienen en las casa de labradores sus hornos para sacar los piñones, aprovechando las piñas, y la misma cáscara, para el fuego”.*<sup>9</sup>

Ressalta la importància que com a complement de l'economia agrícola té la collita de pinyes dels pins pinyers practicada en alguns municipis de la comarca, un dels principals productes que es venen al mercat de Vic, una important activitat forestal que es practica encara a l'actualitat. Els pins pinyers s'esporguen a l'hivern, es deixen a punt per a la propera collita i a la tardor es cullen les pinyes. La llenya obtinguda amb l'esporga serveix per cremar els formigons de les rompudes i també per fer feixos, tant per a ús domèstic com per forns de pa i bòbiles.

El dia **14 d'agost** visita la vila de Granollers de la qual, a nivell econòmic, en destaca el mercat setmanal i les dues fires a l'any amb un important comerç de bestiar, d'aviram i de tota mena de comestibles, amb botigues molt concorregudes, malgrat les elevades taxes municipals. Alava la magnitud de l'edifici de la Porxada, llotja coberta on es situen els venedors els dies de pluja. Fa referència a l'etimologia del topònim de lloc, el nom llatí Granularis, i el posa com a prova de l'antiguitat de l'activitat comercial de la vila, observant a més que en els temps antics, encara havia estat més important el comerç de grans. Elogia també que amb algun cànem que encara es cultiva, es mantingui una mola que serveix per a suavitzar-lo després de ser gramat i pentinat, considerada ja, en aquell temps, com a un element tècnic representatiu d'un conreu i d'una manufactura en procés de desaparició.

Més tard, l'expedició surt de Granollers deixant les terres planes del Vallès per dirigir-se cap els terrenys abruptes del Congost, territori que el viatger qualifica de perillós, tant per les sobtades avingudes d'aigua del riu i els torrents que hi trancorren com per la particularitat de ser un territori de fortificació en temps de revoltes degut a ser un terreny molt escarpat i de difícil accés. Continuant riu Congost amunt, a l'esquerra del camí veuen l'Ametlla, que defineix com a lloc de cases disseminades, totes proveïdes de la seva pedra per moldre les olives, en un terreny on dominen les carrasques, les oliveres i les tardaneries. Més tard, passen pels nuclis urbans de la Garriga i del Figueró, fent una parada per menjar xocolata a l'hostal de l'Abella, on destaca l'abandonament general que hi ha al poble. Qualifica el pont sobre el riu com a bo i l'hostal de l'Abella com a miserable, i destaca com a curiositat la observació que fa sobre l'habilitat d'un ferrador, que mentre ferra un matxo, esquiva amb una cua postissa les mosques que empipen a l'animal.

Continuen fent camí cap a Aiguafreda i passen per davant de l'ermita de Sant Antoni, i enfilant la pujada que porta aquest nom, veuen Centelles a la part esquerra del camí. Defineix la població com a una vila bona, ben situada i comercial, on hi ha seixant-dos fabricants molt actius que fan cordellates i estamenes, amb cent-seixanta telers treballant a la vila, a més dels telers que es posen a les cases i pobles situats fins a una hora i mitja de camí a la rodona. La vila té el pòsit d'un graner públic on sempre es ven blat a la gent pobre a un preu taxat inferior al regular, i que no hi ha cap collita especial a remarcar, essent les principals les tardaneries, el blat de moro i el fajol.<sup>10</sup>

---

8. Rompuda: terra que es romp a fi de conrear-la. Rompre: llaurar per primera vegada una terraper posar-la en conreu.

9. Formigons: pilot de llenya seca i brossa cobert de terra, que es crema i s'escampa com adob. DGLC

10. Fajol: Herba anual de la família de les poligonàcies, de fulles triangulars sagitades, flors blanques o rosades, en raïms densos,

Més tard explica que passen per Balenyà deixant Seva a la dreta i arriben a Tona on paren per dinar. Defineix el lloc com a poble de cent-cinquanta cases, amb el seu castell i en el qual anteriorment hi havia hagut conreu de vinyes de les que n'exportava vi a la marina i que de tornada n'importaven blat. Fa notar que els formatges de Tona són bons però que encara són molt millors els de Collsuspina. Afirmar que el terreny de Tona a Vic ja és pla, encara que tallat per turons i algun prat, i que pel camí, a la dreta es veu Taradell i a l'esquerra la rectoria de Malla. Passat l'Hostal del Bulló, a poca distància, s'obre la panoràmica de Vic i els seus voltants ben cultivats enmig de cases de pagès. Poc més tard, pel pont del Remei, entren a Vic i s'allotgen a casa del seu amic, el Baró de Savassona.

El dia **15 d'agost** visita la ciutat de Vic i la descriu com una població situada sobre un petit turó que s'eleva enmig de la Plana, de carrers estrets però ben empedrats amb lloses molt grans, malgrat tenir l'inconvenient de ser relliscoses per les cavalleries, amb uns afores amplis i bonics, i dona referències sobre l'hospital de Peregrins, el convent dels Mercedaris, la catedral i Santa Maria de la Rotonda. En el seu itinerari de visita descobreix com a particularitat curiosa la importància que a la ciutat es dona als fems fins a arribar a establir una veritable economia d'aquest producte:

*“La economía de estiércoles está en su punto en Vique, pues hasta en los meaderos ponen paja para que no se pierda esta basura”.*<sup>11</sup>

La producció de fems en aquells moments és bàsica per al rendiment agrícola dels camps de la Plana de Vic i n'hi ha un dèficit crònic, ja que encara no s'ha extès la cria de bestiar i no es disposa d'adobs químics, situació que provoca que els fems vagin molt buscats i s'aprofitin tots els que es tenen a l'abast, com es reflexa en aquest detall de la vida quotidiana de l'època.

El dia **16 d'agost** anota una ressenya exhaustiva de totes les institucions religioses de la ciutat, de les fàbriques de cotó i de teixits, destacant com a particularitat interessant que a Vic es fan romanes, molt curioses i exactes. Apunta que degut a la importància del comerç de la ciutat amb Barcelona convé una bona carretera, ja que també molts barcelonins hi passen l'estiu per motius de salut. En aquest sentit, posa en dubte la bondat del clima de la Plana i atribueix el fet a interessos dels metges barcelonins, ja que considera que Vic té els estius molt calorosos, que l'aigua no és bona i que els banys al riu Ter són una enredada ja que és lluny i les aigües baixen tèrboles.

Cap al tard surt de Vic en direcció a llevant passant pel pont d'En Bruguer que travessa el riu Gurri seguint el camí ral que passa per Folgueroles i per la vall de Sau i va cap a terres gironines seguint el curs del riu Ter. Més endavant es desvien per seguir el camí cap a Tavèrnoles i el castell de Savassona, destacant que el terreny que veuen a banda i banda del camí, està ben cultivat i que hi abunden molt les cases de pagès.

El dia **17 d'agost**, hostatjat al castell de Savassona, escriu sobre la Plana de Vic ressaltant que és una comarca molt coneguda a Catalunya. En dona les mesures en forma d'hores de camí: quatre hores i mitja de llarg, des del peu de Bellmunt fins al castell de Tona, per dues hores d'ampla, des del castell de Savassona fins al castell de Gurb, i fa notar que tota la Plana està envoltada d'altres muntanyes i marca-

---

originària de l'Àsia central i cultivada pels seus fruits, trígons i llisos, negres, que s'empren per a l'alimentació del bestiar i de l'aviram i antigament també per a l'alimentació humana (*Fagopyrum esculentum*).

11. ZAMORA, Francisco de, *Diario de los viajes...* op. cit., p. 59.

da per petits turons. Avalúa que la quarta part del terreny són terrers<sup>12</sup> i la resta, gairebé tot, terres de conreu. Diu que no hi ha regadius, que no es cull vi, ni oli i molt poca fruita, ressaltant que és terra de bona qualitat, i segons la seva opinió, que tant sols hi hagi quatre dits de terra sobre la penya ja hi va bé tota classe de llavor.

Observa la Plana des del castell de Savassona, en una visió des de llevant cap a ponent, explicant que hi ha molt poblament disseminat en forma de cases de pagès i que cada casa té un ampli ventall de recursos molt diversificats al seu abast com, un bosquet d'alzines o roures, arbres fruiters, terreny de conreu, hort, cànems de secà, tardaneries, un ramadet de bestiar, eugues, vaques, burses, porcs, coloms i gallines, amb un càlcul que en aquests anys passa de vint mil caps de bestiar. Amb una visió més bucòlica observa que les noies guarden el bestiar mentre filen i canten, alternant amb els pagesos, i que s'aprofita la fulla dels oms per a donar als porcs. Explica les característiques de les ocupacions dels habitants de la Plana i assenjala les relacions de complementarietat entre l'agricultura i la ramaderia, els menestrals d'ofici i les activitats industrials, així com les repercussions en les formes de vida:

*“ El modo de mantenerse tanta gente en poco terreno es que, en la villas y lugares, casi todas son gentes de oficio; y los demás, empleados en fábricas de pelaires. Y estas, además de esto, todavía se emplean en la agricultura, y en cualquier tiempo del año que haya buena sazón, todos salen al campo; y al invierno y en días de lluvias trabajan en sus casas. Los que no tienen oficio, en días de estorbo hacen la cocina y demás mecánicas de casa, y la demás familia se ocupa en hilar. La comida de todo el año es la harina de maiz i el pedazo de tocino. El vino usual pocos lo beben; pero yendo corrientes las fábricas de pelaires, todos viven acomodados. Pero si no andan bien las fábricas, especialmente las de pelaires, todo son trabajos, porque toda la tierra que tengo referida está poseída por los dueños de las masías, que son muy ricas, y la gente de dentro de las villas y lugares no tienen más que sus manos y su ingenio”.*<sup>13</sup>

Fa notar la recent introducció d'aquestes fàbriques situant-la entre els anys 1737 i 1747, amb un augment important a partir de l'any 1767.

El dia **18 d'agost** explora els voltants del castell de Savassona, va a l'ermita de Sant Feliuet, dibuixa un croquis de les sepultures antropomorfes excavades a la pedra i explica la història dels barons de Savassona. Més tard visita l'església de Tavèrnoles, poblet situat prop del castell i no pot fer gran cosa més ja que durant la resta del dia plou a bots i barrals.

El dia **20 d'agost** visita el poble de Roda de Ter passant per el Mas de Roda prop de Santa Magdalena, mas que qualifica com a ben cultivat de llavors, arbres fruiters i boscos. Descriu el poble de Roda i en ressaltava l'antiguitat del pont sobre el riu Ter i de l'Esquerda. Diu que consta de tres-centes cases, de mil tres-cents habitants i que ha crescut de trenta anys ençà. Fa notar que hi ha una font de molt cabal i d'aigua molt bona anomenada font de Messana, que els pagesos de la zona acostumen a fer terrers, tenint com a principals collites les de xeixa, sègol, mill i blat de moro, i que hi ha petits ramats d'ovelles i moltons que a l'estiu van als Pirineus mentre que l'hivern es mantenen a les propietats, on es sembra

---

12. Terrers: serrats que els geòlegs anomenen “turons testimoni” perquè reflecteixen antics nivells de la conca d'erosió. En llenguatge popular s'anomenen terrers, serrats amb aixaragalls grisencs, gairebé sempre descarnats i desproveïts de vegetació que van produint nova terra de conreu.

13. ZAMORA, Francisco de, *Diario de los viajes...* op. cit., pp. 62-63.



trepadella en les boïgues<sup>14</sup> i que d'aquesta manera es van formant prats. Observa que a Roda i a tota la Plana tallen les capsas<sup>15</sup> i les fulles del blat de moro i les deixen assecar per donar-les al bestiar a l'hivern. Apunta que el dia 30 de setembre es celebra una fira de bestiar de tota mena, considerada com la més important de la província, i ressalta el caràcter agrícola del poble i també diu que en temps de sega i de bona saó, la gent de les fàbriques surt a treballar al camp.

El dia **21 d'agost** surten del castell de Savassona i mentre passen pel mas del Cós situat sobre una codina<sup>16</sup>, observa que la casa té un jub<sup>17</sup> per recollir les aigües per beure i regar, anotant que tot aquell terreny és sec i de sòls primalls. Fa notar que les noies guarden el bestiar i filen al mateix temps que pasturen tota mena de bestiar junt. Observa que a Manlleu als marges del Gurri hi ha un excel·lent prat de trèvol que anomenen trepadella, amb tanques i plantat de fileres d'arbres. Des de Manlleu l'expedició continua cap a Sant Feliu de Torelló per un camí amb prats arbrats, tancats amb nogueres i altres fruiters fets a carrers. Com que les aigües arrosseguen la terra de la muntanya per recollir-la, a la part baixa, formen una mena de represa sobre les roques que anomenen terrers, peces que quan la roca ha quedat coberta per una lleugera capa de terra, es sembren. Continuen el camí cap a Sant Vicenç de Torelló, Sant Pere de Torelló i després van cap a Sant Hipòlit de Voltregà. Assenyala que en aquest poble es mata un cap de bestiar al dia, i que en temps de xais se'n crien per tota aquella contrada.

El dia **22 d'agost** va al col·legi dels franciscans de Sant Tomàs de Riudeperes, antiga pabordia de canònics agustinians depenent del monestir de Lladó del bisbat de Girona, amb documentació escrita des del segle XII.

El dia **23 d'agost** surt a cavall de Vic i en el diari descriu l'horta de Brocà, amb dos grans safaretjos, un excavat a la roca i l'altre construït amb lloses de gres, pilars i betum, utilitzats per emmagatzemar l'aigua per regar les verdures de l'horta i per criar tenques:

*“ En la huerta de Brocá vi dos excelentes estanques, el uno cavado en la peña viva al cual entra el agua del camino, y desde el pasa a la noria desde donde se extrae para el riego. La primera agua del camino que trae la parte más sustanciosa de él entra primero en la huerta para beneficiar la tierra, y después continua yéndose al estanque grande. El otro está hecho de las grandes losas del país, unidas por medio de pilares con betún. En estos safaretjos se acostumbran a criar tencas”.*<sup>18</sup>

Observa amb èmfasi que a l'horta de Brocà hi ha un femer cobert per una parra, detall que denota segons la seva visió l'apreci i les cures especials que es dispensen als fems.

*“ En la misma huerta ví un estercolero cubierto por una grande parra, par impedir que el sol lo seque, de cuyo beneficio se hablará largamente. Asimismo hay olivas, que en este país es cosa estraña. Todas las cer-*

14. Boïga: Artiga on s'empren boïcs com a adob. Boïc: Pilot de llenya seca i de brossa cobert de terra, que es crema i s'escampa com a adob. Formiguer.

15. Capses: cap superior de la planta del blat de moro que s'escapça amb ganivet per sobre l'espiga a fi que maduri més aviat l'espiga i es fa servir com a farratge pels animals.

16. Codina: Roca a flor de terra que fa un clap nu de vegetació.

17. Jub (aljub): Dipòsit tallat a la penya o fet d'obra i cobert de volta per a arreplegar l'aigua de la pluja.

18. ZAMORA, Francisco de, *Diario de los viajes...* op. cit. , p. 71.



*canias de Vique están llenas de casas de campo, molinos o huertas*".<sup>19</sup>

Pren nota de l'alta densitat de poblament rural que hi ha als voltants de la ciutat de Vic, amb cases de pagès, molins fariners i hortes.

A la tarda van a Puiglagulla, on fa grans alabances d'un bosc de carrasques que troben abans d'arribar-hi i observa que en aquelles contrades sembren tramusos<sup>20</sup>.

Després explica que van cap a Taradell, deixant el Montseny a l'esquerra, per un paratge desert i perillós, enfredorit pels aires de les muntanyes. Defineix Taradell com a una vila de tres-centes cases, de les quals cinquanta estan repartides pel terme i que fan de pagesos, mentre que les altres viuen de la llana fabricant estamenyes. Fa notar que hi ha una font d'abundosa i bona aigua prop d'una fàbrica de tint i que es cultiva poc degut a que la terra no és bona pel conreu.

El dia **24 d'agost**, després de passar tot el matí a Vic, havent dinat, surt cap a Olot pel camí que passa prop del Puig dels Jueus, després troben la capella de Sant Francesc s'hi Moria, prop del mas de Poudevida i prenen l'itinerari que va cap a Roda i a l'Esquirol. Defineix aquesta zona com a terreny pedregós, on es valen de l'arbitri de fer terrers, conduint l'aigua dels camins sobre les roques a fi que amb el temps, la terra les vagi cobrint. Des de l'Esquirol en amunt comencen els prats naturals on es crien eugues, vaques i bestiar menor, prats plantats de roures i carrasques, fins que l'expedició arriba a l'Hostal d'en Toni Gros (Cantonigròs) on fan nit.

El dia **25 d'agost** surten de Cantonigròs, deixen Cabrera a l'esquerra i algunes cases de pagès, però observa que en aquest territori la densitat de població és més baixa i les masies no són tant properes com les de la Plana de Vic. A les pagesies de banda i banda del camí cullen blat, moniatos, cànem i tardaneries, alternant aquests conreus amb prats. Finalment arriben a l'Hostal del Grau de Colsacabra on han de descavalcar i baixar a peu per un pas amb graons amb molta pendent per salvar el desnivell que els ha de portar a la Vall d'en Bas. Aquí s'acaba el viatge per terres d'Osona i deixem el viatger Zamora que continua el seu sisè viatge cap a Olot, Camprodon, Puigcerdà i Manresa.

El viatger Zamora, encara que només estigui de passada per la Plana de Vic i que critiqui els que diuen que té un bon clima, aporta prous referents per imaginar-se el paisatge agrícola de l'època doncs fa una descripció força detallada del tipus de terres i de la necessitat de fertilitzants per els camps. Diu que la terra és bona, que es fa un gran esforç en fer terrers, fet que el viatger anota en tres ocasions, cosa que denota la importància que té en aquestes èpoques ampliar la terra campà, de practicar les rompudes i la tècnica de fer formigons. Ressalta la importància que per la comarca té la producció de fems, esmentant-ho en tres ocasions, i de la importància que té en aquest sentit l'increment de la cria d'animals. Anota com a conreus principals els de xeixa, sègol, mill i blat de moro, i esmenta com a conreus secundaris el fajol, els moniatos, els tramussos, la trepadella, però no fa cap referència al conreu de patates (s'ha documentat l'arribada de les primeres llavors a la comarca l'any 1825) i al conreu d'alfals. En més d'una

---

19. ZAMORA, Francisco de, *Diario de los viajes...* op. cit. , p. 71.

20. Tramús/llobí: Llabor comestible del llobí, lenticular i groguenca. Herba de la família de les papilionàcies, de flors blanques tacades de blau i llavors especialment grosses, originària del Mediterrani oriental i cultivada com a farratge i per les seves granes (*Lupinus albus*).

ocasió alaba els conreus de les hortes de regadiu per a la producció local de verdures. En els pobles més propers als boscos hi ha collita de pinyes per extreuren els pinyons. Reflexa una societat en procés d'industrialització, amb una agricultura gens mecanitzada i en la que a molts pobles de la comarca els períodes de collita movilitzen als treballadors de les fàbriques per ajudar als pagesos en les feines.

Pascual Madoz en el seu diccionari fa dues petites referències a l'agricultura de la Plana de Vic que ens serveixen de referència per enllaçar cronològicament amb el seu autor.

*“ El terreno del Llano de Vich es generalmente fértil aunque de secano, pero sus extremos y el resto del partido, es por lo común de calidad inferior, habiéndose roturado en el curso de 12 ó 15 años á esta parte, casi toda la tierra que se hallaba en disposición de ser productiva”.*<sup>21</sup>

*“Producciones. Trigo candeal, cebada, avena, mijo, maiz, legumbres, patatas, altramuces, cáñamo, lino, frutas y hortalizas; todo en cantidad suficiente para el consumo, y rara vez sobrante; cria ganado caballar, vacuno, cabrio, lanar y de cerda, siendo de estas dos últimas especies los que mas abundan”.*

## **2.2 El metge defensor del canvi agrícola, Josep Salarich i Giménez, 1877**

El segon relat, el definim com el del metge defensor del canvi agrícola, el debem a Josep Salarich i Gimenez<sup>22</sup> escrit a l'any 1877, noranta anys més tard que el de Zamora. L'hem extret de l'obra *El cultivo alterno*<sup>23</sup> obra on exposa la conveniència d'un canvi tècnic en la producció agrícola, la millora de les rotacions de conreus i el procés d'especialització ramadera de la Plana de Vic.

En el tercer capítol, on parla dels conreus, recolzant-se en anàlisis de terres de diversos llocs de la Plana de Vic, considera que les terres de la zona degut a la seva estructura geològica, no són gens afavorides per a l'agronomia, opinió que topa frontalment amb la del relat de Francisco de Zamora on exposa que les terres d'aquest territori són molt bones pel conreu.

Assenyala que a l'oest de la ciutat de Vic dominen les margues argiloses, de mal treballar i poc esponjoses, mentre que a l'est dominen les margues sorrenques que formen primalls que de seguida noten la sequera. Contradiu i critica algunes fonts que consideren les terres de la Plana de Vic com a molt fèrtils i afirma, exagerant, que segurament no hi ha cap territori en el qual es requereixi tanta feina i continuats esforços per aconseguir mitjanes collites, doncs el terreny és de secà i només hi ha regadiu a les hortes. Avalua quantitativament la gestió agrícola del territori dient que es destina a conreus el 50,46 % de la superfície (15.450 quarteres, o sigui 5.597 hectàrees), al rec per verdures el 0,58 %, a pollancredes el 0,47 %, el 39,23 % és bosc i erm, i el 9,26 % són roquissars.

Fa notar que la sembra de cànem s'ha abandonat degut al poc rendiment del seu conreu i que només algunes cases de pagès en sembren per a ús familiar. Les mongetes només es cultiven als pobles del nor-

---

21. MADOZ, Pascual (1985) *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar. 1845-1850*. Barcelona: Curial, p. 475.

22. Vegeu Apèndix núm. 9: *Ressenyes biogràfiques*.

23. SALARICH i GIMÉNEZ, Josep (1877) *El cultivo alterno*. (Memòria premiada por El Círculo-Literario de Vich en el certámen con que se solemnizó en el primer aniversario de la inauguración del FERRO-CARRIL el dia 8 de julio de 1876). Vic: Imprenta Anglada.

dest, la civada que es sembra serveix d'aliment pels animals, els cigrons es sembren entre les faves i la seva collita mai és abundant per culpa de la broma baixa. Les guixes gairebé no es cultiven, i tampoc es cultiven al terme de Vic, però si en pobles veïns, el mill, el panís i els llobins o tramosos, que serveixen per alimentar les vaques i per abonar la terra, i que només prosperen cap a l'est i el sudest.

La fruita escasseja molt ja que no es produeixen les varietats que necessiten un clima càlid, doncs les figues no arriben a madurar ja que les sorprèn el fred, el raïm es menja verd, i els melons no prosperen al municipi de Vic però si cap als municipis de llevant. De verdures a la Plana n'estan ben proveïts, però el fred les enradereix i quan estan a punt de collir, els mercats ja s'han omplert de verdures de Mataró i d'altres punts, que tot i ser d'inferior qualitat, són estimades per la seva precocitat. Les verdures de la Plana, malgrat que arriben tard són molt saboroses i delicades, i considera desitjable que amb l'arribada del ferrocarril (1875) es puguin fer un lloc en el mercat de Barcelona. Alguns anys es cull una mica de fajol i naps que serveixen molt per a la manutenció del bestiar.

Opina que al finalitzar el primer terç del segle XIX la comarca era molt més fèrtil que en el moment en que la descriu (1877), doncs l'únic blat que es sembrava llavors era molt més productiu que la xeixa que es sembra en aquells moments, ja que aquesta havia anat perdent vigor i al cap d'alguns anys no acabava de madurar bé, veient-se obligats la generació anterior a la seva a abandonar-ne el conreu, tot i que confia que tornarà a dominar, doncs "la xeixa del moment sembla trontollar demanant un nou successor". En aquest sentit fonamenta la degeneració de les varietats en la fisiologia de les plantes de la Flora, explicant-ho d'aquesta manera:

*"Viene de paises lejanos una familia desconocida (fa referència a llavors de blat), que con sus variedades llena los yermos, crece ufana i se multiplica de un modo asombroso; permanece así algunos años, empieza después a desmejorar y es vencida y hasta desalojada por otras plantas nuevas, que a su vez sufrirán la misma suerte".<sup>24</sup>*

Efectes que atribueix al fet de que les plantes arriben a exhaurir els principis nutritius que els convenen, i que quan aquests els manquen, han de buscar una nova zona on arrelar-se fins que el sòl primitiu s'hagi reconstituït tornant a tenir els aliments necessaris per a la seva nutrició.

Posa com a exemple de varietat local autòctona del que anomena "nostre forment mec blanc", blat dur sense aresta, (*triticum turgidum glabrum album*) conegut a Espanya com a *Blat de Vich*, que va donar el renom de gran fertilitat atribuït a les terres de la Plana de Vic. Explica que aquest blat de cicle llarg mostra la seva maduresa quan li cau l'aresta, cosa que a partir d'uns determinats anys no arribava a passar, essent un signe clar de degeneració. Aquesta varietat en terres de primera classe va arribar a donar durant uns anys un rendiment de més d'un vint per u, (1:20).

En aquest context, que segons a parer seu cal qualificar de fracàs, es pregunta sobre el futur de l'agricultura a la Plana i de si es pot tornar a cultivar el *Blat de Vich*. En aquest sentit es mostra esperançat i posa com a exemple la llarga llista de mostres de llavors que s'han presentat a l'exposició agrícola de l'any 1868 a Vic, demostrant l'interès que tenen els pagesos per les varietats de cereals que es cultiven a la Plana. Les varietats presentades en l'exposició varen ser setanta-nou de xeixa, onze de forment, trenta-tres de mestall, dinou d'ordi, sis de sègol, cinc de civada, quatre d'espelta, quaranta-tres de blat de moro, nou de

---

24. SALARICH i GIMENEZ, Josep *El cultivo alterno*, op. cit. p. 27.

fajol, vuit de mill, sis de panís i una d'escaiola, que en total sumaven dues-centes vint-i-quatre. Les mostres dels altres grans eren divuit de veces, setze de faves, cinquanta-una de mongetes, set de cigrons, sis de guixes, tres d'er, dues de tramús i una de "tapizote", amb un total de centquatre, una extensa mostra de les varietats locals que encara es cultivaven i que anys més tard es varen perdre davant de l'arribada de llavors forasteres.

Finalment parla dels danys que en els blats emmagatzemats o estesos en els graners causen les anomenades "Plagas de Vich" que havien estat establerts per una comissió científica creada per a aquest propòsit. Són la papalloneta o arna (*tinea granella*) i el petit escarabat o coleòpter (calanda granaria) anomenat vulgarment morrut. Ambdós insectes es posen als grans on hi dipositen els ous i les larves que en surten devoren o buiden completament les llavors. Informa que la Subdelegació de l'Institut Agrícola de Vic, a fi de trobar una solució a aquest problema va demanar a l'any 1866 opinió a la Junta Directiva d'aquesta societat. Va nomenar una comissió de persones competents que va emetre un dictamen que proposava algunes mesures impossibles de complir (segons l'autor) i d'altres que es van demostrar com a ineficaces fins al punt que es va arribar a convocar un premi a l'any 1868 que va quedar desert i es va tornar a convocar l'any 1876. Fa notar que aquesta plaga s'observa amb una notable diferència en els blats segons la localitat, fins i tot segons el camp on han estat collits, i formula diverses hipòtesis per explicar les causes de la plaga: la poca ventilació del terreny, l'excés d'humitat o la manca al sòl d'un o més principis constitutius de la llavor atacada. Aquesta és la idea que sembla dominar entre els agricultors que s'han ocupat d'aquest fenomen i que ja han assajat alguns preparats com el sulfat de ferro soluble, el silicat de calç, entre d'altres, dels quals encara no se'n coneixen els resultats. Acaba dient que s'ha de desitjar pel bé de la comarca que algun dia es pugui trobar solució a aquestes plagues que causen perjudicis incalculables a molts propietaris i masovers.

En el quart capítol, dedicat a la ramaderia de la Plana, fa un gran elogi de les virtuts de l'associació entre la ramaderia i l'agricultura, on pondera els seus usos com a força de treball i com a productors de fems per adobar els camps. Afirmar que els beneficis que els animals presten a l'agricultura s'han de considerar sota tres aspectes: per la seva carn i despulles, pel seu treball i per l'adob que produeixen. Posa com a exemple Anglaterra que tot i tenir un sòl molt més silvestre i limitat que el d'Espanya i França, treu una riquesa fabulosa dels seus boscos i d'uns camps, que en canvi es neguen a produir cereals, però que alimenten milers de caps de bestiar de totes les espècies i menes, sempre proporcionades al clima i a la naturalesa de les pastures. I es questiona si en aquest moment la Plana de Vic segueix el mateix model o no, si s'aprofita prou tot el farratge que produeixen els prats, els marges dels camps i les torrenteres, i si hi ha bestiar suficient per a produir adobs per a tots els camps de conreu. Aquesta pregunta ell mateix se la respon afirmant de forma rotunda que aquests recursos no s'aprofiten prou i que a fi de treure'n més rendiments s'ha d'augmentar la quantitat de bestiar.

Una vegada fetes aquestes generalitzacions canvia d'escala territorial i aplica els seus raonaments al municipi de Vic, avalua el nombre de bestiar existent respecte de les terres conreades, nombre que considera molt escàs. Pren com a punt de partida per fer les seves argumentacions i càlculs el fet que seguint les teories d'agricultors entesos, entre l'equivalència animals / pastures, es diu que, un bou, o una vaca, o un cavall, o deu moltons, necessiten per a la seva manutenció l'herba produïda en l'extensió d'una quartera i mitja de terra, i que cadascú dona al cap de l'any la quantitat de fems per adobar tres quarteres de terra.

La relació del bestiar existent en el terme de Vic en aquella època és de noranta-sis ovelles, nou cabres per llet, cent-quaranta-sis bous per llaurar, setanta-set mulats i cinquanta-tres burros, o sigui, en total

trescent-vuitanta-un caps de bestiar. D'aquest nombre se n'han de treure els cent-quaranta-sis bous que serveixen només per llaurar doncs viuen a l'estable menjant capses de blat de moro i una mica de gra, i que encara no arriben a un parell de bous per a totes les cases de pagès, considerant que hi ha setanta-tres parells per un total de cent-vint-i-quatre cases. Fent els càlculs pertinents, exposa que els mulats encara que serveixen per treballar les terres i el transport d'altres productes, com que entre ells s'hi compten les eugues de ventre i aquestes pasturen un cert temps de l'any, se les té en compte i d'aquesta manera es disposa de pastures per a les ovelles, les cabres, els mulats i els burros del terme. En aquests càlculs encara sobren cent-trenta-cinc quarteres d'erm capaces d'alimentar quatre-centes ovelles més amb les seves cries, que representarien una massa d'adobs per a fertilitzar tres-centes-setanta quarteres de terreny i un guany de tres-cents xais que als sis mesos valdrien quatre-mil vuit-centes pessetes.

Afirma que la gran divisió de la propietat és el primer obstacle que s'oposa a la cria de bestiar, doncs hi ha finques que disposen de molts pocs erms i que el benefici que els podria aportar un ramat petit d'ovelles no seria suficient per pagar el sou del pastor. Però proposa que si aquests pagesos converteixen en pastura una part del terreny que cultiva, per petita que sigui, podran augmentar el nombre d'ovelles, guanyaran diners de sobres per pagar els pastors i, amb l'augment d'adobs, feran que els altres camps que cultiven produeixin més tots sols que en aquest moment junts amb la terra destinada a pastures, estalviant a la vegada els jornals que han de dedicar al conreu d'aquella terra. Considera que la falta de bestiar no és exclusiva de la comarca, sinó que és general a tota Espanya, que les pastures d'Anglaterra són més productives que les de França i aquestes que les pastures de la Plana de Vic. En aquest sentit, a fi de valorar la qualitat dels prats existents a la comarca, realitza un ampli inventari botànic de les plantes lleguminoses i gramínies que formen la base dels prats naturals de la Plana de Vic. Adverteix que les que cita no són les úniques plantes que aporten aliments pel bestiar, ja que s'ha de tenir en compte també les que neixen espontàniament en els rostolls de cereals a l'estiu, plantes de les quals també n'aporta una llarga llista.

Pronostica que en el futur la cria de bestiar donarà molt més benefici que el conreu exclusiu dels cereals, mentre els animals engreixats mantinguin el preu del moment, tot i advertir que el text s'ha escrit al mes de maig de l'any 1876 i que els preus de l'any 1877 ja han baixat. Malgrat tot, considera un fet puntual la baixa de preus i es manifesta convençut de que els preus es mantindran donat que considera que l'alimentació de totes les persones va millorant cada dia i que per tant l'ús de la carn anirà cada vegada en augment.

Seguint l'argumentació sobre la seva proposta d'incrementar la cria de bestiar fa referència a estudis comparatius realitzats a França buscant la relació quantitativa entre l'extensió de les pastures i el bestiar necessari per a pasturar-les, o sigui, el nombre de caps de bestiar per hectàrea de terres de pastura. Mentre que a França necessiten cinquanta-tres milions d'hectàrees per alimentar trenta-cinc milions de moltons, a Anglaterra necessiten només trenta-un milions d'hectàrees, aspecte que demostra clarament la superioritat de les herbes dels prats anglesos. Constata que a Espanya les dades oficials sobre el nombre de caps de bestiar són escasses i incompletes, que ell no coneix els tipus de prats de les altres províncies i que per tant no pot fer comparances. Però que si es compara la qualitat de les herbes de la comarca d'Osona amb les de França, les ha de considerar iguals o inferiors a les franceses, i per tant molt inferiors a les angleses.

En aquest sentit, i per avaluar la qualitat de les pastures de la comarca, fa una àmplia relació de les plantes lleguminoses i gramínies que conformen majoritàriament els prats naturals, els marges dels camps,



dels camins i els erms de la comarca, deixant de banda les varietats més escasses.

*“Fácil tarea me sería continuar aquí una lista del gran número de familias y géneros hasta hoy día encontradas en este Llano, algunas de ellas muy abundantes, que orlan los márgenes de nuestros campos y caminos, tapizan los yermos y forman los pastos naturales, con que se alimentan los escasos rebaños que poseemos. Haciendo pues caso omiso de las grandes familias Ranunculaceas, Crucíferas, Umbelíferas, Compuestas, Labiadas, y otras menos importantes; continuaré solamente las Leguminosas y Gramineas por ser las que en realidad forman el alma de nuestros prados, aunque algunas especies no sirvan para este objeto”.*<sup>25</sup>

En un extens llistat on apareixien prop de dues-centes plantes exposa la Relacion de las Plantas de las familias “Leguminosas y Gramineas” que principalmente forman los prados de la Comarca de Vich descubiertas hasta el día, on de cada planta n’indica, el nom de la persona que l’ha recollit, el mes en que floreix o en el que ha estat collida, i els noms espanyol i vulgar de les que ha pogut saber. Considera que aquestes són les plantes que formen el nucli, la base dels prats de la comarca estesos per arreu, però que també hi ha altres plantes, les que neixen en els rostolls i alimenten durant l’estiu tendres xaiets, que comprats al mes de juny per quinze o setze pessetes són venuts al desembre pel doble de preu. Fa notar que hi ha moltes plantes beneficioses i que d’entre elles en sobresurten una quinzena que identifica amb el nom científic.

Referint-se a l'exemple de l'engreixa de xais ja esmentat anteriorment, la considera com una activitat molt més productiva que el conreu dels camps i augura el manteniment dels preus del bestiar degut al gran augment, gairebé del doble, dels caps de bestiar sacrificats als municipis.

*“De un masovero puedo añadir que este año ha sacado de la cria de 40 ovejas 192 duros. ¿Cuántos campos debiera cultivar para sacar líquida semejante cantidad?. La cria de ganados dará mucho mas beneficio que el cultivo exclusivo de cereales, mientras los animales cebados sostengan los precios de ahora; y los sostendrán, porque como la alimentacion de las personas va mejorando todos los días el uso de la carne irá cada día en aumento. De algunos años á esta parte en Vich se mata doble número de reses y esta diferencia se nota aun mas en los pueblos fabriles, como lo demuestra Manlleu, que antes llevaba semanalmente al matadero 8 ó 9 carneros y en la actualidad unos 100; Roda que 20 años atrás mandaba al matadero una res por semana, envia actualmente unas 40; Centellas que mataba 2, actualmente 30”.*<sup>26</sup>

Aporta molts exemples de bons rendiments amb la cria de bestiar oví i boví, i referent als mulats diu que donen molt rendiment, degut potser a l'escassetat que hi ha d'aquests animals, ja que els poltres de l'any es venen entre mil nou-cents i dos mil rals. És conscient del creixement d'aquest sector i diu que així ho han entès alguns pagesos experimentats dels pobles del voltant, sobretot els ubicats a les muntanyes del nord, nord-est i nord-oest, que ja es preparen per augmentar les seves eugassades. Afirmar que durant l'any 1877 s'han comptabilitzat quatre-centes-set eugues de ventre i noranta-set burres portades a cobrir als semalers de les cases de remonta, tot i que encara considera les cubricions com a molt escasses.

Destaca que a tots els animals no els agraden les mateixes pastures ni les mateixes condicions climatològiques, fent notar que en les muntanyes i els vessants de llevant abunda el bestiar boví i cabrum, en els de tramuntana el boví i l'oví, en els de ponent l'oví i l'equí, i en les de migdia només l'oví. Diferencia

25. SALARICH i GIMENEZ, Josep *El cultivo alterno*, op. cit. , p. 38.

26. SALARICH i GIMENEZ, Josep *El cultivo alterno*, op. cit. , pp. 46-47.

territorialment les zones de les Guilleríes, el Collsacabra i el Lluçanès de la Plana de Vic i informa sobre la flora arbustiva dels boscos que les poblen.

Sobre la cria de porcí a la comarca opina que sempre és rendible, ja sigui tenint berres i criant garrins o bé només dedicant-se a l'engreixa dels porcs:

*“Salvas raras excepciones, diré con el autor del Salsichon de Vich (es refiere al seu pare Joaquim Salarich) hijas de la imprevisión ó de la desgracia, la cria de ganado de cerda es siempre lucrativa, bien se consideren los cerdos en estado de lechones, bien en estado de cebarse”.*<sup>27</sup>

Considera que a la comarca està creixent la cria de berres per a la producció de garrins doncs és la més practicada i la que dona més beneficis a les cases de pagès.

*“La cria de guarras para gorrinos es la más beneficiosa que hasta el presente se conoce en nuestras casas de campo; motivo que ha dado lugar á un aumento considerable de cerdas, pues tratan de criarlas todos los que tienen lugar á propósito para hacerlo, y mas de cien y cien colonos hans solicitado de sus dueños el arreglo de algun cortijo ú aposento separado, para trasladar allí la guarra en el momento de parir y durante los primeros dias del puerperio, en que necesitan quietud y mucha vigilancia”.*<sup>28</sup>

La cria de porcs és, diu, una activitat lliure practicada pels masovers que cada vegada més demanen als seus amos poder habilitar corts expresses per aquell tipus de cria, ja que quan les berres pareixen necessiten tranquil·litat i vigilància. Observa que els porcs s'alimenten amb sobres de la casa, naps i patates cuites, i també amb herbes que els agraden molt com la calsida, la corretjola, la flor de la carbassera i d'altres. Menjars que es preparen amanits amb segones o amb farina de mestall o de fajol, mill o altra cosa i serveixen per mantenir el creixement dels porcs fins que estan a punt d'entrar a l'engreixa, sense haver portat gaires despeses ja que s'han alimentat de sobres, d'arrels i d'herbes que només han costat la seva recol·lecció als nens o a les dones, amb un salari insignificant. La seva manutenció és menys costosa en els llocs on creixen naturalment alzines, roures i fags, ja que els seus fruits els alimenten sense altre cura per part de l'amo que fer-los vigilar i guardar.

En *El cultivo alterno* el metge vigatà fa un balanç de l'agricultura de la comarca enumerant les condicions físiques i climatològiques del territori i els productes que en aquell moment s'hi cultiven, fa un diagnòstic pejoratiu de la situació i proposa amb fermesa canvis profunds en els sistemes de conreu i de gestió dels recursos dels entorns rurals.

Desmenteix amb arguments clars el mite extès de que la terra de la Plana és molt fèrtil, i afirma que és l'erforç i la sabiduria dels pagesos el que la fa productiva. Fa una relació dels cultius que van desaparèixer, que s'abandonen per ser poc productius com és el conreu del cànem que queda reduït per a l'ús familiar, davant la irrupció de noves fibres tèxtils per a la indústria. Constata que a la comarca ja són també conreus residuals les mongetes, els cigrons, les guixes, el mill, la panissa i els llobins o tramusos, encara vigents en el relat de Zamora, que alguns anys es sembla fajol i naps de sobre rostoll, que la fruita no arriba bé i que les verdures són molt bones però arriben tard.

---

27. SALARICH i GIMENEZ, Josep *El cultivo alterno*, op. cit. , p. 51.

28. SALARICH i GIMENEZ, Josep *El cultivo alterno*, op. cit. , p. 51.

Afirma que la varietat de blat de la Plana de Vic ha anat degenerant, han anat baixant els seus rendiments, es pregunta si algun dia es podrà recuperar o hi haurà nous substituïts i que hi ha llavors estrangeres que fan desaparèixer les varietats locals. Tot i així es mostra esperençat en aquesta renovació fent l'enumeració de les 224 varietats de llavors que es van presentar a l'exposició agrícola de l'any 1868 a Vic, que per ordre de quantitat de varietats de cereals van ser: xeixa, blat de moro, mestall, forment, ordi, fajol, mill, sègol, panís, civada, espelta i escaiola, junt amb mostres d'altres grans com mongetes, veces, faves, cigrons, guixes, er, tramús i "tapizote", donant-nos un àmplia visió de les plantes cultivades en aquella època. També fa esment de la preocupació que hi ha per les plagues que ataquen els cereals emmagatzemats en els graners que són les arnes i els morruts, insectes que són combatuts amb sulfat de ferro i silicat de calç, però amb no gaire bons resultats. Encara no parla de la patata.

Fa una apologia de la necessitat de que l'agricultura s'associï a la ramaderia, ja que aquesta aportarà carn, despulles, treball i especialment adobs en forma de fems, a unes terres sempre mancades de fertilitzants. Analitza el cens de bestiar del municipi de Vic dient que s'ha d'augmentar la cria d'animals, potenciant l'aprofitament dels prats i els erms per fer pasturar el bestiar, essent el principal obstacle per a aquest canvi, la gran divisió de la propietat. Il·lusionat amb les potencialitats que veu en el territori, presenta un estudi aprofundit de la flora dels prats naturals de la comarca i de les seves virtuts, que segons ell, junt amb la pastura dels rostolls dels altres conreus, podria fer augmentar en molt la quantitat de bestiar per criar. Pronostica, que davant l'increment de demanda de carn per al consum, a la llarga la cria de bestiar donarà més beneficis que el conreu de cereals.

Pel que fa als animals de treball, assenyala l'escassetat de mulats i d'aquí els elevats preus que es paguen, proposant com a mesura important el potenciar la cria d'equins. Tipifica les zones de la Plana segons el predomini del tipus de bestiar dient que a llevant és el boví i el cabrum, que a tramuntana és el boví i l'oví, que a ponent l'oví i l'equí, i que a migdia l'oví.

Apunta que el més rendible és la cria del porcí i que els masovers apreten als amos a fi de que els deixin habilitar espais on tenir-los ben cuidats. Normalment la cria de porcs és feina de dones i nens, les berres i els garrins fins que són nodrissos són alimentats amb les sobres de la casa, herbes, naps i patates cuites barrejades amb segones o farina de mestall, de fajol o de mill, portant poques despeses el seu manteniment, deixant-los pasturar glans de roure i alzina, o bé faja, a les zones on abunden.

### **2.3 L'advocat i gran propietari rural, Joaquim d'Abadal, 1908**

El tercer relat, el definim com el de l'advocat i gran propietari rural, el debem a Joaquim d'Abadal<sup>29</sup> a l'any 1908, escrit trenta-un anys més tard de l'anterior. És el primer relat escollit que fa referència al segle XX, i és un text que es presenta en la segona sessió de XI Congrés de la Federació Agrícola Catalana-Balear celebrat a Vic el mes de juny de l'any 1908, on Abadal exposa la ponència Cultius de la Plana de Vich y conveniències d'extendre més el cultiu de les plantes forratjeres.

Comença la ponència caracteritzant la Plana de Vic de comarca mixta de doble caràcter, agrícola/industrial, fent memòria dels intents fracassats del segle XVIII per canalitzar les aigües del riu Ter a fi de convertir en regadiu les terres de la Plana per poder intensificar-ne el conreu. Considera que a l'any

---

29. Vegeu Apèndix núm. 9: *Ressenyes biogràfiques*.



1908 ja existeix una poderosa indústria que aprofitant l'energia hidràulica amb fàbriques instal·lades a les ribes del riu que coexisteix amb una agricultura de secà que proporciona productes agrícoles i ramaders a les poblacions industrials.

Sobre els tipus de terra de conreu considera que gairebé tota la terra és de secà, excepte petites peces d'horta que es poden regar. Referent a la composició de les terres, ressalta que a ponent i a migdia domina l'argila, una terra atapeïda i poc permeable, i a llevant i a tramuntana domina la sorra, terra més esponjosa i en la que l'aigua hi traspua fàcilment, encara que existeix una gradació entre una zona i l'altra, i també entre diferents camps d'una mateixa zona. A l'argilosa se l'anomena terra grossa per ser de mal remenar i es considera millor pel blat i els llegums, i a la sorrenca se l'anomena terra amorosa per ser de més bon maneig i se la considera millor per les patates, el blat de moro i els farratges.

Defineix el clima de la Plana de Vic com a fred, on només hi prosperen plantes i animals que el resisteixen, ja que molts anys per l'abril la glaçada sol matar els brots tendres de les plantes i a l'octubre sol malmetre les tardaneries endarrerides. Les pluges tenen una gran importància i es poden considerar segures a la tardor i a la primavera que és quan més convenen als conreus. A la tardor, convenen per la naixença dels grans d'aresta i a la primavera pel seu creixement, així com també per la naixença i el conreu de les tardaneries, o sigui patates, llegums i blat de moro. A l'hivern les pluges són comuns i faciliten el fangar, essent les neus escasses, i a l'estiu solen passar dos mesos de secada, sobretot de mig juliol a finals d'agost, perjudicant la collita de tardaneries i fent impossible el cultiu de fesols i altres conreus.

Davant de les condicions d'aquest entorn natural l'autor proposa als agricultors una adaptació al medi i una observació constants, a fi de conèixer millor les possibilitats del medi agrari en el que habiten.

*“Dins d'aquestes condicions generals ha de desenrotllarse l'agricultura en aquesta Plana y és precís tenirles en compte per escullir lo més adequat a elles, ja que l'home no pot canviar ni combatre la naturalesa sinó estudiarla y conèixerla per traure d'ella el mellor partit possible”.*<sup>30</sup>

Analitza cada tipus de conreu per separat i en fa una descripció força acurada de la seva situació a principis del segle XX. Sobre l'arbrat diu que els fruiters es fan en els horts més per afecció que no pas pel producte que puguin donar, fent observar que del seu record han minvat els fruiters de les margeres dels camps, sobretot pomeres i pereres, les més abundants, fet que atribueix a que la terra de la Plana no és a propòsit pels arbres en general. Aclareix que a la part de llevant, cap a les Guilleries, on la terra és arenisca, favorable als arbres i l'aigua més abundant, tenen força importància els productes forestals. A les torrenteres s'hi fan pollanques que als quinze o vint anys es poden tallar i espontàniament hi creixen verns. A les costes s'hi desenvolupen ràpidament les alzines i els roures que es destinen a carboneig en períodes constants, i també s'hi fan els pins, l'explotació dels quals és menys productiva, i també algunes bagues de castanyer bord destinades a rodells i a fusta de botada. De suros, alzines sureres, si bé n'hi ha algun que altre, no s'hi poden desenvolupar per l'altura del lloc i la duresa del clima. A la part de ponent, el terra argilós fa que els arbres siguin més migrats i que a excepció dels pins, els altres tinguin poca importància. I acaba dient:

*“Al fons de la Plana els arbres no hi van; el dominar l'argila en la composició de la terra y la poca aygua, fa*

---

30. ABADAL, Joaquim d' (1909), *Cultius de la Plana de Vich y conveniències d'extendre més el cultiu de les plantes forratjeres*, dins XI Congrés de la Federació Agrícola Catalana-Balear, Vic: Imprempta de G. y R. Portavella, p. 27.

*que ab grans treballs viuen magrament els que s'hi plantan; creixen ab una lentitut i peresa que descoratja els que hi há y s'hi crían migrats i poch ufanosos. Es una tara a l'hermosura de la Plana*".<sup>31</sup>

De les pastures anota que a llevant gairebé no n'hi ha per raó de ser la terra sorrenca i dominar el bosc. Que al ponent i al fons de la Plana hi ha aplevats naturals perquè la terra és més argilosa, però pel fet de destinar a pastures només la terra dolenta fa que no tinguin gaire importància, sobretot a la Plana on els llocs erms serveixen més per esbarjo del bestiar que no pas pel seu aliment. Al Collsacabra i a les muntanyes de Vidrà i Ciuret hi ha bones pastures on es cria el millor bestiar boví i de llana de tota la comarca.

Pel que fa al conreu, el considera realment com el "nervi de l'agricultura de la Plana de Vic", com l'ideal agrícola que s'ha anat extenent fins a quedar poques terres fora de cultiu, fins i tot les d'inferior qualitat. Aclareix que per el tipus de condicions climatològiques no es pot pensar en la producció de vi, d'oli, de taronges, de garrofes i ni tant sols de plantes farratgeres que necessitin regadiu o una temperatura més benigne. Esmenta com la vinya, tot i que s'ha conreat a la comarca en altres temps de forma molt extesa, la van fer desaparèixer les plagues de la fil·loxera en una època en què la relativa millora dels transports va fer innecessària la nova replantació.

Els principals conreus que destaca de la Plana de Vic són per aquest ordre: els grans d'aresta, les patates, els llegums, el blat de moro, els farratges, el mill, la panissa i el fajol.

Els grans d'aresta, ocupen la meitat del conreu de la Plana i els més conreats són el blat, el mestall, l'ordi, la civada, l'espelta<sup>32</sup> i la pàmula<sup>33</sup>. El blat és el més important, el que domina en la major part de les terres sembrades, i en general el que va millor a les terres grosses i argiloses. S'han assajat moltes varietats, però tot i que algunes s'han utilitzat durant un cert temps, han quedat com a dominants la xeixa i el forment indígenes. La xeixa és de millor qualitat i té més dolça la palla, però el forment quartereja<sup>40</sup> més i la palla és més llarga i testa. Malgrat ignorar-ne la causa, diu, l'experiència demostra que hi ha temporades en que va millor una o altre varietat, i que sembrant-les barrejades, barreja que reb el nom de "formentós", hi ha anys que predomina la xeixa i es perd en gran part el forment i altres en que passa al revés.

El mestall és la barreja de blat i sègol (o segle) que produeix un gra i una palla inferiors però s'arrapa més a les terres flaques i sorrenques on el blat no s'hauria desenvolupat bé. La mateixa terra segons la seva qualitat tria el blat i el sègol que s'hi sembra, o sigui, si la terra és millor guanya el blat i si la terra és pitjor el sègol el supera. L'ordi és el gra d'aresta que dona més rendiment però necessita millors terres i és més delicat que els anteriors, essent la varietat que es fa de forma més comuna, l'ordi de sis rengles. La civada es fa en qualsevol terra però és delicada del fred i passa altres neulies que fan que sovint s'esguerri la collita. També es sembra a la primavera i es fa tant per al gra com per al farratge. L'espelta és un gra molt magre que gairebé no porta farina i que a l'any 1908 a la Plana ja no se'n fa, i que a les serres dels voltants n'hi ha alguna clapa o altre, ja que és una planta que s'arrapa per tot. La pàmula és una varietat d'ordi amb una espiga de només dos rengles, que té l'avantatge d'avançar-se molt. Es fa a la primavera

---

31. ABADAL, Joaquim d', *Cultius de...* op. cit. p. 27.

32. Espelta: blat d'espigues planes, laxes, i de gra blanc, conreat en terres pobres de la regió mediterrània (*Triticum spelta*).

33. Pàmula: ordi palmell Planta de la família de les gramínies, molt semblant a l'ordi, però d'espiga comprimida perquè només té dos rengles d'espiguetes fèrtils (*Hordeum distichon*).

barrejat amb el llegum a fi de que madurin tots dos al mateix temps, i malgrat ser de millor qualitat que l'ordi de sis rengles és una varietat que no es fa sola perquè quartereja molt menys.

Les tardaneries són els conreus que es sembren a la primavera, d'aquí que el seus cicles productius acabin més tard que els dels grans d'aresta. Les patates són la collita més important després de la dels grans d'aresta i al seu conreu s'hi destina una quarta part de la terra, sobretot a la part de llevant i tramuntana, on la terra més amorosa és més adequada als tubercles. Fa més de cent anys que és coneguda a la comarca però el seu desenvolupament és molt més modern ja que coincideix amb l'arribada del ferrocarril a l'any 1875, que en facilita la seva exportació atenent la demanda generada pel gran creixement de la ciutat de Barcelona que n'és el principal centre de consum.

*“La classe de les patates canviava molt sovint com si la terra es cansés de fer-les, al revés del que passa amb el blat que després de diferents proves sempre s'ha de tornar a la classe primitiva. De mon primer recort sols hi havia dues menes: les llises y les de ull fondo. Totes eren grogues de dins y de bon gust, sols se diferenciaven en que l'una tenia els ulls planers y l'altre enfonzats, lo que li donava pitjor aspecte y feya que al pelarla es perdés més fruyt”.*<sup>34</sup>

Aquestes varietats de patates més tard van degenerar, el conreu va baixar el seu rendiment i es van assajar noves varietats com la patata americana, blanca de dins, amb gust de nap però molt productiva. Amb el temps es va anar millorant les varietats de les patates, buscant més la qualitat que la quantitat de producció, essent substituïda en bona part per la patata del bufé, blanca de dins però de millor gust i vista, i que és la varietat més conreada a la Plana de Vic. Altres varietats menys importants són la patata de bolado, groga de dins, de pela vermella, llargaruda, llisa, de molt bon gust i de preu superior a les altres. En les terres bones i ben femades s'hi fan bones collites, essent importants les anyades dels anys 1899 i 1900, però anys més tard van baixar molt els rendiments degut a la degeneració de les llavors.

*“(…) desde llavors ha degenerat d'un modo tant alarmant que si no fos per lo molt que es paga de segur s'hauria abandonat del tot son cultiu; sembla que's deu a la degeneració de la llevor. Es una qüestió que s'hauria d'estudiar de debó per l'importancia que té per aquesta terra”.*<sup>35</sup>

Els llegums més usuals a la Plana són el llegum, les faves, els pèsols, les guixes, els fesols i els cigrons (ciurons).

*“En les terres atapahides ahont les patates no hi van bé si fa l'any de fangada llegum y fabes; avans del desenrotlló de les patates era la sembra usual del primer any, però com les patates donan més, se fan aquestes ab preferencia en totes les terres que hi van bé. Té la ventatja el llegum de tenir més bon deixat pel blat”.*<sup>36</sup>

També dona molt bon resultat i es va implantant el sembrar el llegum en el darrer any del cicle de rotació, o sigui el quart any, barrejat amb pàmula en lloc de fer-hi blat de moro. Pel que es refereix a les altres lleguminoses com els pèsols, les guixes i altres semblants gairebé no se'n fa, de fesols se'n fa únicament entre el planter de cols i de cigrons només algunes plantes entre les patates.

---

34. ABADAL, Joaquim d', *Cultius de...* op. cit. p. 29.

35. ABADAL, Joaquim d', *Cultius de...* op. cit. p. 29.

36. ABADAL, Joaquim d', *Cultius de...* op. cit. p. 29.

El blat de moro es fa generalment l'últim any del trènit ja que “xucla” molt (extreu molts nutrients del sòl) i si es fa de primer any se'n ressenten les collites posteriors. També es fa alguna vegada sobre el rostoll de l'ordi, doncs dels grans d'aresta és el que es sega primer. Li agraden les terres amoroses i frescals, és una planta molt resistent a l'eixut sobretot quan està ben desenvolupada i per tant s'ha de sembrar ben primerenca a fi de que aprofiti les pluges de la primavera i pugui resistir la secada del juliol i de l'agost. Es tracta d'una planta que porta menjars pel bestiar a les fulles i als caps o capses de blat de moro, amb l'avantatge que a més s'hi poden fer barrejats naps per alimentar el bestiar a l'hivern, junt amb past per colgar-lo amb la fangada (adob verd) o bé per pasturar el bestiar. Tot i aquests avantatges, al ser la collita que dona menys producte, es nota una tendència a suprimir-lo en la rotació, ja sigui substituint-lo per la barreja de llegum i pàmula, ja sigui avançant un any la fangada, que en opinió l'autor és la millor opció.

Els farratges (forratjes) es van alternant amb les altres collites dins de la rotació i se'n fan en funció de la quantitat de bestiar que s'ha d'alimentar. Els més habituals són la trepadella, l'alfals (fals), el fenc (fé), la trèfol (trébol), el llegum, la remolatxa (remolatge), la melca (meuca) entre d'altres. Ressalta que el farratge més important i el més estès és la trepadella, per la seva condició de planta de secà i per tenir més bona “deixada” ( nutrients que deixa al sòl) per la terra.

El mill, la panissa i el fajol es sembren de sobre rostoll<sup>37</sup>, són collites de poca importància ja que el seu conreu només es prova un any dels quatre de la rotació. Sovint l'eixut estiuenc i les gelades primerenques de tardor malmeten la granor d'aquestes plantes, i només es poden fer en terres sorrenques ja que en les argiloses creixen malament.

Sobre el bestiar fa una colla de consideracions:

*“Com aussiliar del conreu ha estat en aquesta comarca la cria del bestiar en son origen, ja que la terra no era destinada a son manteniment sinó que les besties servían per les feynes agrícoles o la manutenció dels conreudors. El convenciment dels agricultors de que les terras necessitan esser ben femades per produhir i l'aument del preu de tota classe de bestiar que ha fet possible económicament la cria y recria a l'estable, únich modo de realisarse a la Plana de Vich, ha fet desenrotllar en gran manera aquest ram de l'industria agrícola augmentant la quantitat de caps y mellorant les races que s'hi crían, fent tot plegat que la cria del bestiar tingui actualment una importancia que quaranta anys atrás no's podia sospitar”.*<sup>38</sup>

Apunta que els pagesos cada vegada són més conscients de la importància dels fems pel bon rendiment de la terra i que la cria de bestiar, tot i que s'ha de fer de forma establada, esperonada també per l'increment de preus, ha enregistrat un gran creixement i li espera un gran futur.

Del bestiar porquí en diu que és el més generalitzat i el més peculiar de la comarca, que ja els antics ausetans tenien com a símbol el porc i la considera com a una “indústria” amb dues parts ben clares: la cria i l'engreixa. Considera que la cria o reproducció és el rem més important i més típic, ja que cada casa de pagès té varies truges o femelles reproductores, i els godalls o garrins són venuts a les set o vuit setmanes, després d'haver-los cuidat amb dedicació. Els compradors són negocianys de les diverses comarques catalanes o regions espanyoles que venen atrets per la bona fama i bon resultat dels “mame-

37. (sobre) rostoll: Part de les tiges de blat, de sègol, d'ordi, etc., que romanen al camp després de la sega. Camp després de la sega abans que s'hi faci una nova operació.

38. ABADAL, Joaquim d', *Cultius de...* op. cit. p. 31.

llons de Vic”. Afirmant que:

*“Aquesta importància l’ha adquirida el nostre mercat desde que’s va fer un cambi complert a la rassa que s’hi criava, cambi que se realisà ab relativa rapidés després de la guerra civil (3a Guerra Carlina, 1972-76) introduhintshi les rasses Craonesa o francesa y la Yorkshyre o inglesa més o menys pures, però que arrelaren magníficament y donaren els bons resultats que tots haveu vist”.*<sup>39</sup>

Fa notar l’increment de la producció porcina després d’haver millorat la raça local de porcs a resultes de l’importació i adaptació de races franceses i angleses.

Informa que en els darrers anys la Cambra Agrícola ha renovat la llavor de porcs important caps de pura raça Craonesa i Yorkshire per renovar les sangs ja que s’ha notat algun símptoma de degeneració, al mateix temps que informa de la constitució d’un sindicat que vetllarà per a la conservació de les races pures. Si bé no té dades per analitzar el resultat econòmic d’aquesta cria, creu que és important perquè fa tenir diners als masovers i manté el benestar de la comarca. Observa que l’engreixa no està tant generalitzada com la cria, tot i que a cada casa s’engreixen els caps necessaris pel consum particular.

*“...; no obstant cada día aumenta el nombre de caps que s’engreixan ab l’objecte de véndrels per resultar profitosa aquesta industria ab la puja dels preus de la carn. Això ha donat lloch a l’industria de la fabricació de llangonissa de Vich que tant bona fama té y qual fabricació aumenta d’any en any”.*<sup>40</sup>

D’entre el bestiar boví destaca els parells de bous de treball dels quals totes les cases de pagès d’importància procuren tenir-ne un i remarca que “és qüestió de punt el tenir-lo bo”. Amb la introducció d’una millor raça d’eugues i l’agençament dels camins, havia minvat el nombre de parells de bous, però actualment torna a augmentar-se i a millorar la seva qualitat a causa de la introducció de les arades fangadores, arades de rodes o brabant. Com que els bous no es crien a la comarca s’han d’importar d’altres zones de muntanya, ja que les vaques d’aquesta comarca, a excepció d’algunes zones muntanyoses, no es destinen a la reproducció sinó a l’engreixa i a la llet.

L’engreixa es fa amb els bous quan són inútils pel treball, amb les vaques i amb els vedells, carn que es consumeix tota a la comarca. La indústria de la llet, com per tot arreu, ha augmentat extraordinàriament, havent-se introduït vaques tarascones primer i més tard holandeses i suïsses que aporten l’abundància de llet que exigeix el gran consum que es fa d’aquest producte.

En parlar del bestiar de peu rodó, afirma que el més generalitzat són les eugues de cria de les quals cada masoveria en té una, dues o més que serveixen per a la reproducció, per batre, per llaurar i per fer transports.

*“Avans de la guerra civil (3a Guerra Carlina, 1872-76) dominava una classe d’eugues de poch gruixos, escardalenques y de mal domar que no responían a les necessitats d’aquest país; després de la guerra va anarse canviant essent substituïdes per altres rasses de més forsa, mellor presencia y més dócils que no solament son més apropiades per fer les feynes sinó que llurs pollins tenen molt més valor”.*<sup>41</sup>

---

39. ABADAL, Joaquim d’, *Cultius de...* op. cit. p. 32.

40. ABADAL, Joaquim d’, *Cultius de...* op. cit. p. 32.

41. ABADAL, Joaquim d’, *Cultius de...* op. cit. p. 32.

També s'ha procurat millorar els cavalls pares dels quals se'n troben bons exemplars entre els particulars i es fan esforços per millorar aquell tipus de bestiar.

Els burros estan força estesos en els indrets més muntanyosos del voltant de la Plana, ja que una burra fa de bon mantenir. Però cal procurar tenir bons burros mascles pels encreuaments amb eugues, ja que l'exportació a Amèrica ha fet desaparèixer alguns caps de brot que haurien pogut millorar la raça del país. Observa que continua donant-se a aquest ram l'atenció que es mereix i que són molts els que es dediquen a tenir bons caps per a la reproducció. El matxo i la mula, resultat de l'encreuament del burro i l'euga, tenen poca aplicació en l'agricultura de la Plana ja que només els utilitzen els petits agricultors o parcers que resideixen a les poblacions. Aquests els compren de joves i al mateix temps que procuren utilitzar-los per a les feines dels camps, els domen i recrien per vendre'ls a bon preu quan estan a la plenitud de la força. Els millors exemplars que es crien es venen per dedicar-los al transport.

Joaquim d'Abadal, anys més tard, ja ens presenta la Plana de Vic com a comarca agrícola de secà amb teixit industrial. Sobre el tipus de terra de conreu diu que la de l'oest i el sud, que anomena terra grossa, és argilosa, atapeïda i poc permeable, adequada per el blat i les llegums. La de l'est i del sud, que anomena terra amorosa, és sorrenca, esponjosa i permeable, adequada per les patates, el blat de moro i els farratges. A nivell climàtic ressalta que les pluges solen ser a la primavera i a la tardor, amb un eixut estiuenc els mesos de juliol i agost. Sobre els arbres diu que al fons de la Plana no hi van bé i que a les Guillerries s'exploten alzines i roures per fer-ne carbó, i pollanques, verns, pins i castanyers per fusta. De les pastures remarca que les més bones són al Collsacabra, que a l'est prosperen poc i són millors més cap a l'oest i el fons de la Plana.

Per ordre de superfície dedicada al seu conreu, fa una llista dels conreus més estesos: grans d'aresta, patates, llegums, blat de moro, farratges, mill, panissa i fajol. Els grans d'aresta, blat, mestall (barreja de blat i sègol), ordi de sis rengles, civada, espelta (conreu abandonat i residual als voltants de la Plana) i pàmula ocupen la meitat de les terres de conreu, i tot i que s'han assajat altres varietats, els que més rendeixen són la xeixa i el forment indígenes. Les patates, les més conreades de les varietats bufé i bolarado, ocupen una quarta part de terres de conreu, prosperen millor al nord i a l'oest, i tot ser conegudes des de fa més de cent anys, el seu conreu s'ha desenvolupat molt d'ençà de la construcció del ferrocarril i la creixent demanda de Barcelona com a ciutat en creixement. Les llegums que més es cultiven són el llegum, les faves, els pèsols, les guixes, els fesols i els cigrons. El blat de moro s'acostuma a fer en el quart any del trènit, sovint en el mateix camp s'hi fan naps pel bestiar i past per colgar-lo amb la fangada com a adob verd, i es va substituint el seu conreu pel de llegum i pàmula, o avançant un any la fangada. Entre els farratges el més estès és la trepadella, que deixa nitrogenada la terra, i altres com l'alfals, el fenc, la trèfol, el llegum, la remolatxa i la melca. Són conreus secundaris el mill, la panissa i el fajol que se sembren de sobre rostoll i només un any de cada quatre.

Pel que fa a la ramaderia, constata la importància que té en aquells moments i que fa quaranta anys no es podia sospitar, així com la presa de consciència per part dels pagesos de la importància dels fems per als conreus, predicció que Joaquim Salarich ja havia fet anys abans.

Considera el porcí com un sector en creixement d'ençà que els sindicats de pagesos van importar les races Craonesa i Yorkshyre per millorar la producció de les races locals a la segona meitat del segle XIX esperonats per la demanda que generava la florent indústria de fabricació de llonganisses.



Anota la importància que tenen els bons parells de bous per al conreu de les terres de la Plana i explica que es canvia la raça de bous, substituint els bous del país, amb menys potència i docilitat, per bous cerdans (provinents de la Cerdanya), més corpulents, amb més capacitat de treball i més dòcils, adequats per estirar les “noves arades”, que anomena arades fangadores, arades de rodes o brabants, que s'estan començant a difondre a partir de l'arribada de la primera constatació al terme de Vic a l'any 1905. La naixent indústria lletera promou la importació de vaques tarascones, holandeses i suïsses per incrementar la producció de llet, producte amb demanda creixent. Es procura per la millora de la raça d'eugues del país. Els burros es crien als voltants de la Plana i després de la gran exportació a Amèrica, la raça s'ha vist desmillorada. Els matxos i les mules no s'utilitzen a la Plana, tot i que alguns petits pagesos els recrien i domen, mentre es serveixen del seu treball, i després, al cap de dos o tres anys, els venen a bon preu a les fires.

## **2.4 El propietari rural i astrònom autodidacta, Josep Pratdesaba i Portabella, 1920**

El quart relat, el definim com el del propietari rural i astrònom autodidacta, el debem a Josep Pratdesaba i Portabella<sup>42</sup> a l'any 1920, dotze anys més tard, en l'article Vich agrícola que publica a La Veü de Catalunya el dissabte 21 d'agost de 1920<sup>43</sup>. En aquest article que forma part del monogràfic sobre la ciutat de Vic aparegut a La veü de Montserrat amb el títol de Ciutats de Catalunya: VICH, presenta de forma molt resumida i en format d'article periodístic l'estat de l'agricultura i de la ramaderia a la Plana de Vic.

En l'article, després de descriure la ciutat de Vic proposa sortir als límits de la ciutat per fer una observació de l'entorn agrícola que l'envolta per veure la gran quantitat de masies i de masoveries que ocupen la Plana, com a indicador del grau d'intensitat amb que es cultiva la terra.

*“Per trobar el Vic agrícola hem de sortir-nos d'aquestes quatre parets o laboratoris de que parlàvem suara i pujar fins al turó anomenat del Puig d'en Planes o senzillament a la dreta del Cementiri, i s'ha de ser molt negat, en veure's als peus aquell estol de masies i masoveries com un immens ramat de blanques colomes amb que es desenrotlla l'agricultura en la nostra plana, per no comprendre al primer moment que aquell panorama que tenim davant dels ulls és un formós exemple de la intensitat”.*

Fa un repàs als colors del paisatge que formen els conreus segons l'estació de l'any, sigui primavera o estiu, i valora molt el treball i la sabiduria dels pagesos a l'hora d'obtenir bones collites, i considera les terres de conreu de la Plana pobres, tant pel que fa a la seva composició com a la poca matèria orgànica que contenen.

*“Aquella catifa de verdura que domina durant la primavera convida a reposar-hi la vista fatigada, a la qual serveix de sedant. Aqueix quadro es canvia en arribar l'estiu: la catifa verda, es torna d'un ros “d'or”, símbol d'una bona collita i premi als afanys soferts per aconseguir-la; afanys no pas petits, puix que, si el pagès de la Plana de Vic treu bones collites, ho deu a son treball i a sa intel·ligència, car les terres de la Plana o són massa argiloses o massa calcinades i sempre pobres d'àcid fosfòric i d'“humus”. Aquests defectes de les terres, els corregeixen els nostres agricultors amb una sàvia combinació de fems i adobs químics; els fems tornen l'“humus” a la terra, esponjant-la perquè hi penetrin l'aire i la humitat, i els adobs químics restitueixen a la*

---

42. Vegeu Apèndix núm. 9: Ressenyes biogràfiques.

43. PRATDESABA, Josep (1920), *Vich agrícola*, “La Veü de Montserrat”, 21 d'agost, pp. 5-6.

*terra els elements fertilitzants que n'ha extret la collita*".<sup>44</sup>

La forma com es cultiven les terres es fa seguint nous models de conreu de secà, iniciats a la Plana de Vic ja a la darrera dècada del segle XVIII.

*"De la manera de conrear els terrenys de la Plana de Vic no diré sinó que, quan ja fa uns vuit o nou anys va sortir a la llum pública la cèlebre obra de Jhon A. Witsoe titulada "Dry-Farming"<sup>45</sup> o sia "Cultiu de secà", vaig veure que aqueix americà donava les regles necessàries per obtenir bones collites en terrenys de secà, basades en experiències fetes al Nord d'Amèrica, en les regions de l'Utah, i que aquestes regles i consells són els que ja fa més de vint-i-cinc anys es practiquen, amb lleugeres diferències, a la Plana de Vic*".<sup>46</sup>

Afirma que a finals del segle XIX ja s'havia començat a aplicar un model agrícola adequat pels conreus de secà. Fa referència als condicionants ambientals a la que està sotmesa l'agricultura del territori i assenyala que els conreus principals són els cereals i les patates, experimentant un creixement en els darrers anys el conreu del blat de moro. En les rotacions s'alternen els conreus dels cereals més usuals com són, la xeixa, el forment, l'ordi, la civada i el mestall.

*"Essent la Plana de Vic d'un clima fred és natural que no pot pensar-se en cultius de terra calenta, com vinyes, fruiterars, etc., etc., i per això els cultius principals son els cereals i patates, donant, aquests últims anys, alguna major extensió al blat de moro, vist el preu assolit pel que venia del Sud d'Amèrica. Els cereals que alternen en la rotació són la xeixa ("triticum aestivum, Lin"), el forment ("triticum tirgidum, Lin"), l'ordi ("hordeum vulgare, Lin") i la civada ("avena sativa, Lin"), fent-se també una barreja de xeixa i sègol ("secale cereale, Lin") que se'n diu mestall*".<sup>47</sup>

Recorda les varietats de patates que es cultivaven a la seva infantesa, varietats que van anar degenerant, afirmant que a l'any 1920 es cultiva exclusivament el bufé blanc.

*"De les patates ("solanum tuberosum, Lin") se'n cultivaven les varietats de "bolado", "bufé groc", "bufé blanc" i americana; però actualment sols es cultiva el "bufé blanc", perquè les altres varietats han degenerat molt*".<sup>48</sup>

Fa una relació dels conreus secundaris i altres produccions com l'aviram, destacant que els conreus regulats dins el sistema de rotació serveixen per alimentar el bestiar i millorar la qualitat de les terres.

*"Aquests dos cultius de què acabem de parlar són els principals, essent secundaris el blat de moro, la pàmula i l'explotació de l'aviram i conills, oques, llegum, mill, ordi i veces i altres barreges que serveixen per a past, millorant, de passada, el goret de les terres*".<sup>49</sup>

Fa una referència somera a la cria de bestiar, principalment el porquí i el boví sense esmentar l'equí i l'oví, dient que existeix una important indústria pecuària. Destaca de forma important les petites explo-

44. PRATDESABA, Josep, *Vic agrícola...* op. cit.

45. WITDSOE, Jhon A (1910). *Dry-farming. A sistem of agriculture for countries under low rainfall*.

46. PRATDESABA, Josep, *Vic agrícola...* op. cit.

47. PRATDESABA, Josep, *Vic agrícola...* op. cit.

48. PRATDESABA, Josep, *Vic agrícola...* op. cit.

49. PRATDESABA, Josep, *Vic agrícola...* op. cit.



tacions d'aviram que tenen les cases de pagès per a ús propi i per portar-los a vendre al mercat.

*“Lligat a l'Agricultura hi tenim el negoci del bestiar (tant el porquí com boví), la llet, la carn i tot allò que fa referència a la grossa indústria pecuària, i al seu redòs s'hi mou amb bellugadissa inusitada la petita explotació de l'aviram i conills, oques i ànecs, i els altres productes de ells derivats, com ous, pollets, etcètera, etc., de la importància dels quals no podem avui parlar per ser ja prou llarg aquest article. Però aconsellem l'amable lector a qui això interessi que vingui algun dissabte a la nostra ciutat, i, donant un volt per la plaça i rambla, podrà fer-se càrrec de la importància dels nostres mercats. Sols així podrà judicar”.*<sup>50</sup>

Considera pobres les terres de conreu de la Plana de Vic, massa argiloses o massa calcinades i sempre pobres d'àcid fosfòric i d'"humus" atribuint a l'esforç dels pagesos la millora continuada de les terres agrícoles. Per al seu conreu es segueixen models de conreu de secà començats a practicar a finals del segle XIX inspirats en el Dry-Farming dels Estats Units. Les rotacions de conreus del trènit en són un clar exemple, alternant en períodes de quatre anys la xeixa, el forment, l'ordi, la civada i el mestall (xeixa i sègol), o sigui, els cereals, amb les tardaneries, blat de moro i patates principalment. De patates només se'n fan de bufé blanc tot i que recorda les varietats anteriors ara ja desaparegudes. Els conreus secundaris i l'aviram de les cases de pagès complementen aquest cicle alimentant el bestiar i millorant la fertilitat de les terres. Constata la important activitat ramadera en creixement continuat de la comarca en estreta relació amb les indústries càrnies, i la importància de l'aviram en les economies pageses.

## **2.5 El geògraf gran coneixedor de la Plana de Vic, Gonçal de Reparaz i Ruiz, 1928**

El cinquè relat, que definim com el del geògraf coneixedor de la Plana, el debem a Gonçal de Reparaz i Ruiz,<sup>51</sup> vuit anys més tard que l'anterior, ens l'ofereix el geògraf que a l'any 1928 publicava *La Plana de Vic*, obra realitzada seguint la metodologia de l'escola geogràfica francesa que s'inscriu dins del corrent comarcalista a Catalunya.

Fa una referència al *passat de l'agricultura a la Plana* en els diferents períodes històrics des de la seva introducció a les zones més muntanyoses durant la prehistòria, per més tard estendre's per tota la comarca i ja a l'inici del període històric a la part més baixa de la depressió. Considera que d'ençà de l'Edat Mitjana han variat molt els tipus de conreus, han desaparegut la vinya i el cànem i d'altres com el blat de moro i les patates són de recent introducció. En aquesta època d'entre els cereals que es conreen són preferits els grans grossers, principalment l'ordi i l'espelta o blat pobre, així com també el blat i el sègol.

*“Després d'aquesta prosperitat i importància de l'agricultura medieval vénen algunes centúries de notable decadència. Els preus baixos, la mancança de comunicacions i els sistemes primitius de conreu, produïren una veritable misèria a mitjans del segle passat, fins al punt que hi havia una gran crisi de treball en tota la Plana i que n'emigraren molts bracers”.*<sup>52</sup>

A l'inici del capítol VIII del llibre fa un cop d'ull general a l'agricultura i diu:

---

50. PRATDESABA, Josep, *Vic agrícola...* op. cit.

51. Vegeu Apèndix núm. 9: *Ressenyes biogràfiques*.

52. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de (1928), *La Plana de Vic*. Vic: Eumo Editorial, p. 163.

*“L’agricultura és la riquesa fonamental de la Plana. La seva importància ha augmentat en forma insospitada de cinquanta anys ençà, és a dir, a partir de la construcció de la línia de ferrocarril, que ha donat sortida als productes de la comarca i ha permès a aquesta d’assolir la seva gran prosperitat actual”.*<sup>53</sup>

Fa notar la importància que havia adquirit l’agricultura a la Plana de Vic d’ençà de l’arribada del ferrocarril a l’any 1875, fet que va facilitar la comercialització dels seus productes.

Els conreus de la Plana són de país fred i per tant l’absència de vinya és absoluta, essent els principals les patates i els cereals, mentre que tots els altres són secundaris respecte a aquests dos conreus bàsics. El terreny no és gaire favorable al pagès i els bons resultats que dona són deguts més al seu treball intens que no pas a la naturalesa ja que no hi abunda l’humus i en molts llocs els sols són de poc gruix. Dotze termes d’aquesta part de la Plana (Balenyà, Folgueroles, Gurb, Malla, Manlleu, Masies de Voltregà, Sant Martí de Riudeperes, Sentfores, Taradell, Tona, Torelló i Vic) produeixen dues-centes vuitant-sis mil quarteres de cereals a l’any, molt més de la meitat de la producció total dels trenta-sis termes de la comarca d’Osona, amb un total de producció a l’any 1926 de quatre-centes cinquanta mil quarteres, essent doncs, la part baixa de la depressió la que dona la major part de la producció agrícola.

Citant els anàlisis esmentats per Salarich a *El cultivo alterno*<sup>54</sup> afirma que el terreny és de naturalesa argilosa a la part occidental de la Plana (a Sentfores: 71’7 % d’argila i 26’6 % de sorra), i de naturalesa sorrenca en la part oriental (a Sant Julià de Vilatorrada: 30’8 % d’argila i 64 % de sorra). Els defectes de les terres són corregits amb l’aportació continuada de fems, que donen humus a la terra, i d’adobs químics, que restitueixen els elements fertilitzants que n’ha extret la collita. Seguint a Josep Pratdesaba afirma que:

*“En conjunt, el sistema de conreu emprat a la Plana coincideix amb els mètodes científics del Dry-farming nordamericà”.*<sup>55</sup>

Ressalta la condició de terres de secà dels camps de conreu de la Plana, amb una climatologia caracteritzada per la gran irregularitat de les precipitacions i principalment per l’eixut estiuenc. Diu que si pel juliol o l’agost no plou, moments en què les plantes estan en ple desenvolupament, el pagès pot perdre la collita de tardaneries, blat de moro i patates principalment, i que el fet de ser de conreu de secà és el condicionant més important de l’agricultura de la Plana.

*“Fora d’aquesta irregularitat en les pluges, i de les pedregades massa freqüents, l’agricultura de la Plana no ha de témer altres flagells. La llagosta, per exemple, hi fa raríssimes aparicions; la més important que hom recorda és la de 1687”.*<sup>56</sup>

En el conreu del vi dona referències del cultiu de la vinya a la Plana fins a la seva desaparició, amb una primera menció del seu conreu al segle XI, a l’inici d’un període de domini del conreu de la vinya per sobre del conreu dels cereals, fins que a principis del segle XVII hauria començat la decadència per diverses causes. La Plana pel fet de tenir el clima massa fred no havia estat mai un regió indicada per el

---

53. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. p. 157.

54. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. p. 157.

55. PRATDESABA, Josep, *Vic agrícola...* op. cit.

56. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. p. 161.

conreu vinícola, els vins produïts eren poc agradables, baixos de graduació i molt inferiors als produïts en altres zones de Catalunya. Augmentaven les importacions de vi del Pla de Bages i del Vallès, zones en ple creixement productiu, amb ofertes de preus més baixos que els de la producció local. Tots aquests factors junt amb l'arribada de la fil·loxera, van fer desaparèixer les vinyes dels camps de la Plana.

A l'*abandonament del cànem* i altres parla de conreus que per baix rendiment han desaparegut generalment substituïts pel conreu de les patates:

*“Totes les cases de pagès tenien un petit tros de terra, el més fèrtil de la finca, del qual obtenien petites collites de cànem per atendre a les necessitats pròpies. Aquest cànem generalment era filat per l'àvia de la casa. El teixien a la mateixa comarca; a principis del segle XVIè eren nombrosos a Vic els teixidors de cànem”.*<sup>57</sup>

Les patates han substituït per tot arreu les faves i al terme de l'Esquirol la desaparició de les mongetes, sembrades entre el blat de moro, va portar a la decadència del conreu d'aquest cereal, essent tots canvis deguts principalment a l'extensió del conreu de les patates a partir del darrer quart del segle XIX.

En l'apartat sobre els sistemes de conreu caracteritza els camps de la Plana com a terra de secà, enumerant els escassos terrenys on hi ha regadiu: dues o tres quarteres a les hortes de Ventallola a Santa Eulàlia de Riuprimer; vint o vint-i-dues quarteres, sobre les mil dues-centes cultivades, a Folgueroles; vuit o deu quarteres a Torelló; trenta-sis quarteres a l'Esquirol, de les mil set-centes conreades i cap a Roda de Ter. El poder convertir en regadiu les terres havia preocupat de temps ençà als pagesos de la Plana i ja al segle XVII els jesuïtes van concebre el projecte de canalitzar les aigües del Ter per aprofitar-les per a regar.

En *els cereals*, citant a Callís i Marquet, diu que les tres cinquenes parts de l'àrea cultivada són destinades a la producció de cereals, una cinquena part a la de blat de moro i una cinquena part a la de patates, demostrant així un clar predomini dels cereals sobre el altres conreus, havent de diferenciar entre els cereals, el blat dels grans grossers, com són el mestall, l'ordi, la pàmula, la civada, el llegum i tota mena de barreges. Les estadístiques del ferrocarril reflecteixen un increment important de les exportacions de cereals i de farines, ja que mentre que a l'any 1912 es varen exportar 1.350'3 tones de cereals i 2.130 tones de farines, a l'any 1925 se'n varen exportar 3.853 tones de cereals i 3.701'7 de farines, o sigui, amb un increment de més del doble en un període de catorze anys.

*“Els progressos efectuats d'ençà que la Plana, gràcies a la construcció del ferrocarril, ja no és una comarca isolada, resulten encara més manifestos si recordem que fa cinquanta anys (1878) no solament no exportava blats i farines, sinó que era tributària d'altres comarques per raó de l'adquisició d'aquests productes destinats al seu propi consum. Així, en el segon semestre de 1876, per l'estació de Vic foren importades 539'7 tones de cereals i 1.100'8 de farines”.*<sup>58</sup>

Ressalta la millora que havia suposat pel comerç l'arribada del ferrocarril, i que en el cas del comerç de blats i de farines la relació comercial s'havia invertit, passant la comarca de ser importadora a exportadora.

---

57. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. p. 166.

58. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. pp. 169-170.

Diu que les tasques pageses estan regularitzades des de temps antics i que les feines del segar i del batre culminen l'anyada agrícola, essent les que necessiten més mà d'obra i mobilitzen a més gent. Els cereals d'hivern es sembren a mitjans del mes d'octubre després d'haver realitzat una lleugera preparació de la terra adobant-la amb superfosfat i seguint la dita de la contrada que diu: "Per Sant Lluc (18 d'octubre) sembra pagès, moll o eixut". La sembra es fa a mà, "a la voleia", i als deu o quinze dies ja grillen els brots tendres i els camps verdegens.

Pel març els pagesos treuen les males herbes o sigui que "herbegen" els camps de cereals, i si veuen que el blat no prospera o que agafa mal color, hi tiren nitrats de sosa que li fa agafar ufana. A la Plana de Vic no es compleix gaire el proverbi propi d'altres contrades de "Pel juny, la falç al puny" ja que aquí el clima és més fred que a altres parts més baixes de Catalunya i per tant la sega es retarda. A les darreries de juny es comença a segar els ordis, el tipus de gra que madura més aviat i en els terrenys que ocupa immediatament s'hi fa blat de moro tardà (de sobrerostoll) per tal d'obtenir una segona collita, tot i que l'escassetat i la irregularitat de les pluges estivals sovint fa que es malmeti.

Ja en ple més de juliol es seguen els blats (xeixa i forment), la civada i els mestalls. Fetes les garberes, es porten les garbes a l'era i es fa la batuda, operació que cada vegada més sovint es realitza mecànicament amb les màquines de batre. Abans batiem amb eugues, però l'escassetat i l'encariment de la mà d'obra va fent desaparèixer aquest sistema primitiu.

*"Després de batre, el pagès respira; ja les temudes pedregades no li destruiran el fruit de tants esforços. Aleshores descansa, i no és estrany de veure camperols que se'n van d'excursió, o a les vores del Ter, per passar-hi el dia pescant tranquilament, i que us donen aquesta explicació: "A casa nostra hem acabat de batre". Ja han arribat els dies més calorosos de l'estiu: finals de juliol, primers d'agost".<sup>59</sup>*

Citant a Josep Pratdesaba diu que el rendiment del blat a la Plana és de setze a vint quarteres de xeixa per quartera sembrada, equivalents a 2.000 a 2.500 kg per hectàrea, producció superior a la d'una "finca modelo" de Castella que dona de 1.600 a 2.700 per hectàrea, però lluny dels resultats obtinguts a certs llocs de França amb rendiments d'entre 3.000 i 3.700 kg per hectàrea. Aquest baix rendiment diu que prové de la poca cura que es té en la selecció de llavors per a la sembra i de l'escassa fondària a la que es fan les llaurades, mostra de l'estat d'endarreriment en que es troba la tècnica agrícola de la Plana, malgrat que en els darrers anys s'han fet grans progressos.

La collita de blat de moro és molt irregular degut als freqüents eixuts estiuençs. En els anys de la primera guerra mundial va tenir certa rellevància degut als preus que va assolir el blat de moro argentí, tot i que després havia tornat a decaure. A fi de que la planta prosperi cal que durant el mes de juliol o a principis del mes d'agost plogui un parell de vegades, i per tant, la part central de la Plana és la menys adequada per aquest conreu ja que és la més eixuta.

A les patates ressalta que és el conreu més important després del de cereals, que predomina en les terres sorrenques de llevant i tramuntana i que la seva introducció data de fa poc més d'un segle. Citant d'Abadal diu que l'augment de la producció de patates coincidia amb la inauguració del ferrocarril i el gran creixement de la ciutat de Barcelona, principal centre de consum d'aquest producte. Citant a Josep Salarich diu que a l'any 1876, data d'inauguració del ferrocarril, els camps de patates encara no repre-

59. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. p. 171.

sentaven la meitat del terreny sembrat en la primera anyada de la rotació. L'establiment de la comunicació ferroviària amb Barcelona havia portat a un progrés molt ràpid de la producció de patates que assolí el seu nivell màxim a principis del segle XX, i que entre l'any 1912 i l'any 1925 l'exportació s'havia mantingut estacionària, amb tendència a la baixa, ja que els preus eren baixos. Aclareix el sistema de conreu emprat i els rendiments de les patates:

*“El primer any de la rotació (“any de fangada”) és quan hom sembra les patates. La fangada es fa, amb força femada, a una fondària que no passa de 20 a 25 cm. La sembra es realitza a mitjans de març. Quan la planta té aproximadament un pam d'alcària, hom escrosta la terra, treient-ne les males herbes, i el camp resta net. Més tard hom treu terra (“calça”) per tal que hi hagi l'espai necessari per al desenrotllament del tubèrcul. Pel setembre l'arrenquen: la venda sol efectuar-se en el darrer trimestre de l'any. El rendiment mitjà per quartera es calcula de 9.500 a 12.500 kg per hectàrea”.*<sup>60</sup>

Les patates de sembra són importades del nord, de Cerdanya o de França, ja que les de la Plana així com les que venen de zones del migdia degeneren molt ràpidament. De forma successiva s'han anat emprant les anomenades llises, d'ull fondo, americanes i bolados, varietats que van produir collites excepcionals les anyades de 1.899 i 1.900, però que van degenerar ràpidament.

La collita de patates també depèn molt de les pluges i quan aquestes són abundoses, seguint Josep Callís, a Torelló i a Manlleu es fan collites de fins a trenta tones per hectàrea, mentre que en finques model de la Cerdanya amb aportació de molta quantitat de fems i d'adobs químics, s'han aconseguit màxims de trenta-vuit tones per hectàrea. A la part central de la depressió aquesta collita es considera menys regular que la del blat i si no plou les collites són insignificants. L'exportació es fa principalment a Barcelona i es pot dir que les patates de la Plana proveeixen gairebé en exclusiva la ciutat des del mes de setembre al mes de març.

La ràpida davallada del seu conreu es va deure a que els preus de producció havien superat els preus de venda, davallada produïda per la importació de patates franceses a causa de la depreciació del franc i d'altres factors. A l'estació de Torelló en catorze anys l'exportació de patates havia baixat d'un miler de tones, de 3.444'8 tones a l'any 1912 a només 2.470'2 tones a l'any 1925. A les Masies de Roda es va substituir el conreu de les patates pel dels farratges de tota mena, pràctica que permet al pagès de no haver de comprar bales d'alfals per alimentar el nombrós bestiar que posseïex.

*“La desastrosa davallada del preu de les patates, que tanta influència exerceix en la vida econòmica de la Plana, és clarament palesada per les xifres següents, que mostren com els preus més baixos corresponen justament al període de la venda i exportació de la collita. En abril de 1927, les patates es vengueren a 25 pessetes els 100 quilos. El 8 de setembre baixaren a 18 pessetes: som al temps de la collita. A mitjans de desembre, o sigui en plena època d'exportació, es pagaren al mercat de Vic a raó de 16 i 16'50 pessetes els 100 qg., a finals de gener de 1928 a 15 pessetes, i a mitjans de febrer a 14'50. I a l'agricultor n'hi costen 20!”.*<sup>61</sup>

Si durant l'octubre, el novembre i el desembre, que són els mesos de vendre i exportar les patates, els preus estan baixos i es disposa de bons locals per emmagatzemar les patates a recer de les glaçades, es poden guardar fins als mesos de gener o febrer amb la intenció d'aconseguir preus més alts però amb el perill, de com va esdevenir en la temporada 1927-28, es presenti una baixa de preu, i a més amb

---

60. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. p. 174.

61. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. pp. 176-177.

l'aggravant de que cal tenir en compte la minva que pateixen les patates emmagatzemades tant temps.

En l'*evolució dels procediments agrícoles* comenta que en els darrers anys la tècnica ha millorat notablement a la Plana però que encara falta molt per arribar als avançats sistemes de conreu emprats a França, a Anglaterra i a Alemanya. Considera que a fi de que els conreus de la comarca donin el màxim cal fer una selecció científica de les llavors, una aplicació adequada dels fems i dels adobs químics junt amb l'ús de màquines i eines de treball més perfeccionades.

Afirma que la maquinària agrícola es va extenent cada vegada més però que encara predominen els animals de treball. Abans, totes les cases de pagès importants posseïen un parell de bous de treball tot i que després es van utilitzar més les eugues, mentre que els bous eren més freqüents a les parts altes i que al fons de la Plana es preferia la mula i el cavall. Fa notar que en l'extens terme de l'Esquirol s'utilitzen els bous en les masies enlairades mentre que a Sant Martí Sescorts, a la part més baixa del terme, hi predominen les eugues, fenòmen que també es produeix a Folgueroles, assenyalant un clar retrocés en l'ús dels bous.

*“L'adopció de la maquinària es va generalitzant cada dia més. Però al principi costà molt d'introduir-la i de vèncer la rutina de l'home del camp. Així s'esdevingué amb l'arada fonda (Brabant), que avui es troba en totes les masies de mitjana importància. La fanga, que tot just fa una trentena d'anys encara imperava a totes les cases de pagès, ha desaparegut gairebé del tot”.*<sup>62</sup>

Constata la ràpida implantació de l'arada brabant, la intensificació dels treballs agrícoles amb la substitució dels parells de bous per les eugues i, de la fanga com a eina per a cultivar els camps de conreu.

Observa que per a l'adquisició de màquines complexes i cares els pagesos s'han associat, i així a Manlleu, a Malla, a Roda de Ter i a altres termes s'han format cooperatives per poder adquirir batedores mecàniques i els tractors per moure-les. De tractors, fins aquells moments molt rars, cada vegada n'hi ha més, ja que també fan anar màquines de triturar grans grossers pel bestiar. Les segadores mecàniques estirades per animals de treball no han tingut èxit ja que el volcament dels blats no permet la seva utilització correcta.

A la *fertilització de la terra* exposa que és un factor cabdal en un país de terres pobres com la Plana i d'aquí l'estreta relació que hi ha entre l'agricultura i la ramaderia. La cria d'animals tot i representar una gran riquesa, no és sinó un apèndix de l'agricultura, indispensable per a l'obtenció de l'element fertilitzant i de tracció per les feines pageses i els transports. Tan sols en temps recents la ramaderia ha pogut adquirir vida pròpia i importància a part.

*“Els excrements humans i animals són acuradament conservats pel pagès vigatà com l'element fonamental de la seva riquesa agrícola. És una característica pròpia de la Plana de Vic la bona instal·lació dels femers, que existeixen en la quasi totalitat de les cases de pagès amb l'objecte de dipositar i acondicionar els fems. No és cosa rara veure carretades senceres del preciós producte, que hom transporta a les terres que cal fertilitzar. Els femers estan coberts; tenen un dipòsit per als suc i un espai per apilar-los. Una sèrie de conduccions porten els suc de les corts al dipòsit, on queden ben aïllats de les aigües de la pluja; aquestes no son aprofitades*

62. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, Gonçal *La Plana de Vic*. op. cit. pp. 178-179.



*sinó per barrejar-los quan la manca d'altres sucus més energètics i útils ho fa necessari*".<sup>63</sup>

La introducció dels adobs químics és relativament recent, de data posterior a la primera guerra europea, i la seva utilització va anar augmentant ja que a l'any 1925 es varen importar a les estacions de la Plana 4.338 tones de fertilitzants, de les quals 2.124 corresponien a l'estació de Vic. Encara no es fa una utilització adequada dels adobs, com passa a l'Esquirol on sovint l'excés de nitrats aplicats als camps perjudica les collites. A Folgueroles comencen d'aplicar amoníac al blat de moro i s'observa una certa predilecció pel nitrat de calç sintètic, en substitució del nitrat de sosa. Durant la tardor s'apliquen superfosfats a les terres destinades a la producció de cereals i per la primavera s'apliquen els nitrats de sosa.

A l'*explotació dels boscos* explica que des d'antic les activitats humanes han suposat la desaparició dels boscos de la Plana i en aquest moment reconeix que de boscos pròpiament dits al fons de la Plana ja no n'hi ha, doncs des de fa uns cinquanta anys s'han tallat i romput els que encara quedaven. Les trenta-vuit quarteres que hi havia a Vic i gran part de les de Taradell han estat rompudes per destinar-les a conreus, mentre que a Folgueroles, en la part més alta del terme prop ja de les Guillerries, existeixen sis-centes o set-centes quarteres de rouredes intensament explotades, fenomen que també passa a Vilalleons.

A les vores de rius, rieres i torrents s'hi fan pollancredes que tampoc s'escapen de la seva tala.

*"Però tampoc escapen de la persecució. En 1927 fou tallada la bella pollancreda de la Bardissa; la mateixa sort tingueren els arbres del passeig de la Bardissa Xica, així com els de la Font del Soldat, a Conanglèll, prop de les vores del Ter; és lamentable aquesta persecució despiadada de l'arbre, tan general a la nostra península*".<sup>64</sup>

Els boscos de la comarca estan situats en les pendents que envolten la Plana, principalment a llevant, on es pot dir que la zona de les Guillerries constitueix un immens bosc sobre terres arenisques i amb abundància d'aigua, terres comunicades fins a l'obertura del Coll de Romagats a l'any 1876. A les costes predominen les alzines i els roures destinats a la producció de carbó en períodes regulars, a les torrenteres es fan espontàniament els verns i es planten pollancredes que al cap de quinze o vint anys ja es poden tallar, mentre que als boscos del Collsacabra hi prosperen els faigs i els freixes que progressivament van caient sota la destrucció. Els boscos de faigs, roures i alzines de la muntanya de Bellmunt han aportat ja des del segle XIII la matèria primera per a la pròspera indústria tornera de la contrada.

A l'estació de Manlleu s'han facturat importants quantitats de travesses de ferrocarril procedents d'aquesta zona, exportació que en aquest moment està ja en decadència degut a la intensiva explotació passada. La disminució de l'exportació de productes forestals ha estat sensible des de poc abans del començament de la primera guerra mundial. A Manlleu s'ha passat d'exportar a l'any 1912, 2.409 tones de fusta i 1.018 tones de carbó, a l'any 1925, a exportar 1.236 tones de fusta i 4 tones de carbó. L'exportació total d'aquests productes per les estacions de la Plana ha baixat de 17.312'6 tones de fusta i 3.874'8 tones de carbó l'any 1912, a 14.293'6 tones de fusta i 2.773'3 tones de carbó l'any 1925. Malgrat tot, les Guillerries i la Plana de Vic encara proveeixen Barcelona d'una bona part del carbó vegetal que consumeix, que es calcula en unes tres-centes tones diàries.

---

63. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. pp. 179-180

64. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. p. 182.

A altres productes de la terra exposa el caràcter ramader de la Plana i per tant de la importància relativa dels prats de pastura i el conreu de farratges, als quals es destina un 15 % de les terres.

*“El que es fa més és la trepadella, perquè és planta de seca i que, a més, reconstitueix la terra, preparant-la favorablement per als altres conreus: Després vénen l'alfals, el fe, el trèbol, els llegums, la remolatxa, la meuca, etc. Roda, Folgueroles, Manlleu, Torelló, i en general tots els septentrionals i orientals, són els termes de la Plana on el conreu dels farratges té més importància. Els pasturatges abunden en les parts elevades, i principalment a l'Esquirol fins els altiplans de Cabrera i Aiats. També n'hi ha a Sant Bartomeu del Grau, i assenyaladament, cap a Can Permanyer i en les proximitats del camí ramader que travessa aquesta part del terme”.*<sup>65</sup>

Tot i així, la producció de farratges no dona per alimentar el bestiar de la comarca i cada any s'importen vagons d'alfals de Lleida, principal zona productora de farratges de Catalunya.

La collita de bolets els mesos d'octubre i de novembre alguns anys és molt abundant i representa una font d'ingressos per a moltes persones, com a Vilanova de Sau, a l'entrada de les Guilleries, on la collita de bolets té més importància que la del blat. La producció de tòfones és reduïda i a Folgueroles se'n cullen algunes al bosc.

Al capítol IX, a la ramaderia ressalta la importància que des d'antic ha tingut a la Plana l'activitat pecuària com a dependent o a complement de l'agrícola. La cria de bestiar fins fa ben poc ha estat la base de l'alimentació del pagès, el seu mitjà de tracció i el proveïdor dels fems indispensables pel rendiment agrícola. En aquest moment la ramaderia ha pres més importància, ha passat de ser l'explotació accessòria de les tasques agrícoles a adquirir vida pròpia, essent la base de la indústria de la llonganissa junt amb la de la llet i els seus productes, en ràpid creixement.

A el passat de la ramaderia menciona l'ase i el gos com a hipotètics primers acompanyants dels pobladors més antics de la Plana, amb la menció del porc ja en època romana. Ressalta que a l'època medieval i fins als segles XVI i XVII, la riquesa ramadera era considerable i els pagesos rics tenien grossos ramats de més de dos-cents caps.

*“Però l'explotació del bestiar en ramats petits i aïllats ha estat sempre una raó d'encariment del producte. Responent a una enquesta del Govern sobre el bestiar, el batlle de Vic feia remarcar, en 1863, que l'escassetat de pasturatges naturals, nascuda de les condicions especials del terreny de la Plana s'ajuntava a la disseminació i fraccionament del bestiar en ramats petits per fer que llur cura i manutenció resultessin ruïnoses, tot i tenint en compte el benefici produït pels fems”.*<sup>66</sup>

A la seva importància actual destaca que la Plana tot i tenir poques pastures presenta una densitat de població ramadera considerable, major que la existent en certes comarques on només es dediquen a l'explotació del bestiar. El comerç pecuari de la Plana està molt desenvolupat amb l'existència de nombrosos tractants especialitzats en els diferents tipus de bestiar i amb xarxes de negocis esteses a altres comarques.

65. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. pp. 184-185.

66. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. pp. 188-189.



D'igual forma que la tècnica agrícola, la zootècnia encara està força endarrerida pel que fa a la presentació dels animals i a la promoció de concursos, en comparació a altres països com Argentina, Anglaterra i Alemanya. La producció pecuària de la Plana, a més de proveir la indústria de la llonganissa, manté la ciutat de Vic amb dotze mil habitants, en la que anualment es sacrifiquen per al consum de la població de 3.200 a 3.300 porcs, 92 vaques, 1.600 vedelles i de 15.000 a 16.000 xais.

A el bestiar porcí destaca que:

*“La forma habitual de l'explotació del bestiar porcí és la cria o reproducció. Cada casa de pagès té algunes truges (femelles reproductores). Els garrins són venuts a les set o vuit setmanes després de la llur naixença i d'haver estat tractats amb tota cura durant aquest temps. L'engreix no és tant general com la cria, per bé que a cada casa solen engreixar almenys els caps necessaris per al consum propi. Però els darrers anys l'engreix havia pres una notable volada, car donava força rendiment gràcies a la indústria de la llonganissa. Amb la davallada dels preus posterior a la guerra (o sigui, des de fa quatre o sis anys) la recria i engreix de porcs no rendeix tant com en anys anteriors; les causes principals d'aquesta crisi son l'elevat cost dels aliments, la baixa dels preus dels tocinos i l'abundància dels garrins deguda a l'excés de truges de cria. Però la gent del camp sap que als anys de crisi segueixen altres de millors, i va tirant, en espera d'aquests”.*<sup>67</sup>

Afirma que d'ençà del tercer quart del segle XIX la raça dels porcs de la Plana ha canviat totalment ja que abans eren de raça negra i a partir de la guerra civil (Tercera Guerra Carlina, 1872-76) va començar a ser substituïda per les varietats blanques de raça craonesa i Yorkshire més o menys pures, degut a la seva major precocitat i a assolir un preu més alt en els mercats. Tot i que en els primers anys de la introducció d'aquestes noves races es va veure que al adaptar-se a la zona tenien tendència a degenerar i va caldre importar nous exemplars per aturar-la. Al mercat setmanal de Vic les transaccions de porcs representen anualment un volum de capital molt considerable i els porcs de la Plana s'exporten arreu de Catalunya, malgrat que el nombre total de porcs de la zona és de mal calcular degut a la manca d'estadístiques ramaderes que cobreixin tots els municipis. Hi ha municipis on són nombrosos com a Roda de Ter on n'hi ha entre 4.000 i 5.000 i a Folgueroles amb 2.000, i municipis on són relativament poc nombrosos, ja que segons dades del veterinari de Torelló, entre Torelló, Sant Pere de Torelló amb la Vola, Sant Hipòlit de Voltregà, Masies de Voltregà i Orís sumen només 1.690 porcs.

A el bestiar boví destaca que ja existia a la Plana una raça pròpia en temps prehistòrics, tot i que quedava per debatre si la raça marinera que dominava al Gironès i a la Selva s'havia extès o no fins a la Plana de Vic, en contacte amb la raça de les serralades que envolten la Plana. En aquests moments els bòvids són abundants, principalment les vaques de llet que s'han importat en gran nombre degut al desenvolupament de la indústria de la llet. Les primeres foren les vaques tarascones i després les holandeses i les suïsses, preferides per la quantitat de llet que produeixen, tot i que en la seva adaptació a l'entorn, experimenten un descens de producció. Segons Zulueta<sup>68</sup> les més adequades per a les característiques de la Plana són les vaques petites de tipus pirinenc.

*“La cria del bestiar boví ha assolit un notable desenrotllament en temps ben propers a nosaltres. Els bous són utilitzats en les feines agrícoles, i encara avui abunden força, per més que, en general, han retrocedit*

---

67. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. pp. 192-193.

68. Josep Zulueta i Gomis. Propietari agrícola, diputat a Corts el 1910, president de la Cambra Agrícola Ausetana, impulsor del canvi tècnic, realitzà un seguit d'innovacions de maquinària que comercialitzava a través del Sindicat Nacional de Maquinària Agrícola.

*davant les eugues i les mules, i després davant les màquines. Quant a les vaques, ultra llur aprofitament des del punt de vista lleter, és freqüent llur recria, i hom fa un bon negoci amb les vedelles. La llet de les vaques és aprofitada a la primera cria, però sovint, a Roda i al Collsacabra, són venudes a la segona o a la tercera, que és quan assoleixen un preu major. La recria i compra-venda de vaques de bona raça (suïsses i holandeses) ha representat una notabilíssima font d'ingressos per a la Plana i ha tingut una importància transcendental per a la seva economia".<sup>69</sup>*

Segons el mateix autor els pagesos de l'Esquirol i al Collsacabra han sembrat importants extensions de gramínies per estalviar-se haver de comprar bales d'alfals a Lleida, i calculen que per al manteniment d'un cap de boví cal una quartera sembrada d'alfals o de trepadella. A Sant Bartomeu del Grau es dediquen també a la recria, produint vaques tendres que van a les lleteries de Vic. L'exportació de llet ha adquirit gran importància doncs només des de Vic s'exporten diàriament 6.000 litres de llet a Barcelona, amb un increment anual de mil litres. Amb el mateix destí, a Roda de Ter, on hi ha 150 vaques estabulades, exporten 400 ò 500 litres de llet diaris, a Folgueroles 150 ò 200 litres, a Vilalleons i Santa Eulàlia de Riuprimer no se'n tenen dades exactes, però n'exporten amb camions o per mitjà del ferrocarril. La producció i exportació de llet està clarament condicionada per l'existència d'una xarxa de comunicacions més segures i ràpides, que a la segona dècada del segle XX s'ha anat desenvolupant de forma simultània a la del vehicle mecànic.

A el *bestiar cabrú i oví* remarca el caràcter deficitari en bestiar de llana de la Plana, que tot i que s'engreixen xais, n'ha d'importar. La quantitat de cabres és insignificant, com es veu en el cens ramader de l'any 1865, en el terme de Vic apareixen 644 ovins contra 33 cabrums. El consum de carn de moltó ha estat sempre considerable tot i que darrerament s'ha observat una disminució de la seva cria a causa de la disminució de les pastures, de l'augment de preu de les propietats i de l'augment del jornal dels pastors junt amb la dificultat de trobar-ne.

En referència a la transhumància de ramats, diferencia entre la transhumància "d'abaix a dalt", que considera ja desapareguda, i la de "dalt a baix" que encara subsisteix amb força. En referència a la primera diu que abans les cases de pagès a l'Esquirol a l'estiu enviaven els seus ramats a les altes valls del Llobregat i del Ter, a trenta o quaranta quilòmetres de distància. La producció d'ovins és insuficient pel consum de la pròpia comarca i se n'han d'importar. A Sant Quirze de Besora compren ramats de moltons a Andorra, els acaben d'engreixar als vessants entre el poble i Sora, i després els destinen al consum local o els venen a altres pobles de la Plana.

A el *bestiar cavallar i els ases* explica que

*"La producció dels equins i els asinals té, així mateix, força importància a la Plana de Vic. Dels primers, els més generalitzats són les eugues de cria: a cada masoveria se'n troben una o dues i de vegades més; segons hem dit abans, són especialment destinades a l'agricultura i serveixen per a batre i llaurar, i també per al transport. La Plana és un centre d'aquestes espècies de recria. El clima hi és favorable. A Conanglell (prop de la vora drete del Ter, no lluny de Torelló) es troba establerta una eugada militar, on hi ha una quarentena d'eugues reproductores. La remunta d'artilleria troba a la comarca un dels millors mercats per a l'adquisició d'exemplars".<sup>70</sup>*

69. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. p. 196.

70. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. pp. 199-200.

La raça equina de la Plana, com la dels porcs i els bòvids, havia evolucionat des del tercer quart del segle XIX. Anteriorment dominava una classe d'eugues de pocs gruixos, escardalenques i de mal governar i que van ser substituïdes per races més fortes, de millor presència i més dòcils, més apropiades per les feines agrícoles i els pollins de les quals valien molt més. En els darrers anys s'ha tingut molta cura en la reproducció mitjançant la selecció de cavalls semalers, millorant considerablement la raça.

*“La Plana posseeix una classe d'asinals típica, que s'ha fet famosa i ha estat exportada en considerables proporcions a Amèrica: l'ase reproductor. En general els ases sovintegen principalment a les regions menys afavorides de la Plana, car una somera costa poc de mantenir. Però els que han assolit preus més alts són els bons ases pares o garanyons”.*<sup>71</sup>

Les característiques del guarà són l'alçada a la creu, de metre quaranta a metre seixanta, capa negra que en alguns tendeix al castany i que demostra una major puresa de sang, ulls grans i ametllats, molt vius, mirada penetrant, orelles grosses i ben posades, coll força llarg, creu alta, dors recte i llarg, ronyons amples, gran capacitat toràcica, membres robustos, ... és molt àgil en caminar i demostra gran energia i braó.

*“Ningú s'havia adonat, a Catalunya, de la importància i bellesa d'aquest animal, dels seus avantatges com a reproductor i de la riquesa que representa per la comarca de què és originari; però quan els estrangers s'assabentaren de les seves notables característiques, s'afanyaren a adquirir-ne exemplars”.*<sup>72</sup>

Els primers compradors americans que arriben a la Plana a l'any 1880 varen fer assolir al “guarà vigatà” un preu exorbitant, i davant un negoci inesperat, els pagesos es varen vendre sense previsió els millors caps de brot, fet que va portar que en pocs anys la raça decaigués. En aquest moment molts propietaris procuren seleccionar bons exemplars i és probable que la fundació de la nova estació pecuària de Vic (L'Esperança) tingui influència en la conservació i millora d'aquesta raça tant preciosa que mai s'hauria d'haver deixat decaure. L'estació pecuària de Vic, creada per decret de 20 de juny de l'any 1924, està destinada al foment, selecció i millorament de la raça asinal en particular, i dels bovins i dels porcs en general.

Els mulats, matxo o mula, que resulten de l'encreuament del “guarà vigatà” amb l'euga, tenen poca aplicació en l'agricultura de la Plana i tant sols els usen els petits agricultors o parcers que resideixen a les poblacions, que els compren de joves i els adonden tot utilitzant-los per a les feines del camp, per vendre'ls a bon preu en la seva plenitud de forces, animals que normalment són destinats al transport.

A la *transhumància* destaca que en aquests moments la Plana té més importància com a lloc de pas dels ramats transhumants que no com a lloc d'origen d'emigració del bestiar. En parlar del bestiar de llana ja s'ha dit que havia minvat l'emigració anual de pujada de ramats cap a les pastures pirinenques, ja que fa tan sols pocs anys, a principis del segle XX, per Sant Joan els ramats de la comarca es reunien a la Rotllada, caseriu situat al peu del camí ral de Vic a Olot, per pujar plegats cap a les pastures d'estiu de les valls altes del Ter i del Llobregat, moviment que ha cessat. En canvi, ha perdurat la baixada d'hivern de ramats del Collsacabra que fugen dels freds de les zones situades entre 900 i 1.300 metres d'altitud cap a terrenys de l'Esquirol, a unes dues hores de distància i de 300 a 500 metres més baixos d'altitud.

---

71. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. pp. 199-200.

72. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. p. 201.

Els ramats que passen per la comarca cap a les pastures d'hivern segueixen dos camins que atravessen la Plana. Els ramats, d'entre 100 i 300 caps, procedeixen de la Serra del Cadí, de l'alta vall del Llobregat, de la Cerdanya i de l'Urgellet. Un ramat de Castellar de Nuc tarda en fer el recorregut vint-i-cinc hores repartides en una setmana i té com a etapes principals: Capdevila (Matamala), Alpens, l'Hostal del Vilar (Collet de Sant Agustí), Sant Bartomeu del Grau, fan nit a la Caseta del Boquers (Muntanyola) i continuen per Ferrerons, Castellterçol i Caldes de Montbui, combinant-se les jornades per tal de poder fer nit en algun dels hostals o casetes del camí.

La baixada de ramats de l'Alt Berguedà s'inicia entre tots Sants i el 20 ò 25 de novembre i l'època d'emigració varia segons l'altitud del punt de partida. Per tant, els ramats baixen per Sant Bartomeu del Grau durant prop de tres mesos, des de Sant Miquel de setembre fins a Nadal. Pel camí del Vallès sovint passen sis o set ramats cada dia, tot i que abans eren més nombrosos. Els ramats de l'Urgell i de la Serra del Cadí baixen també a primers de novembre, però fan el camí de tornada més tard ja que surten de les terres d'hivernada a finals de maig i arriben a dalt a les terres d'estiuada pel juny. Els ramats que van a Marina tarden un parell de setmanes a fer el recorregut.

Els ramats procedents dels vessants meridionals de la Serra del Cadí, de Josa, Gòsol i altres indrets passen per Castellar del Riu, Berga, Gironella, Prats de Lluçanès, fent cap a Sant Bartomeu del Grau per on continuen per un dels dos camins abans indicats, el de la Marina o el del Vallès, essent doncs aquest punt un important encreuament de camins ramaders, ja que hi arriben els procedents dels Pirineus i en surten els que van cap al Vallès i la costa.

Dintre de la Plana hi ha diversos camins seguits des de temps immemorials pels pastors. Al llevant n'hi ha un que passava per Folgueroles, per Sant Julià de Vilatorrada, segueix la carena que va fins a Puiglagulla i que passant després per l'alta vall del Gurri, segueix cap a Viladrau i Sant Celoni. A la zona de migdia, aprofiten els trossos que encara queden de l'antic camí ral de Barcelona a Puigcerdà prop de Balenyà, en aquests moments abandonats pel tràfec rodat i que només serveixen de pas pel bestiar durant les migracions.

*“El caràcter del pastor actual s’ha transformat gràcies al contacte repetit amb les ciutats de la baixa Catalunya; avui el pastor és un home net i endreçat, que dona gairebé sempre (com molts n’hem vist) la idea de benestar i recorda ben poc els pastors tradicionals, bruts i miserables, d’anys enrera. En un sarró porta els frugals queviures, i s’abriga amb un tapaboques i una ampla flassada, en la qual simbòlica quan té de passar una nit al ras, ço que no és gaire rar”.*<sup>73</sup>

A els *animals silvestres i aquàtics* explica que en temps remots als boscos de la Plana hi devien abundar diverses menes d'animals feréstecs que en aquests moments han desaparegut. Segurament hi havia hagut cérvols segons demostra una escultura ibèrica d'un o dos segles abans de Crist. La tradició diu que en el segle IX uns lleons gratant la terra varen trobar la imatge de la Verge de Puig l'Agulla en terme de Vilalleons i és un fet que a les darreries del segle XVIII encara hi havia cabres silvestres en els espessos alzinars de Tavèrnoles. Els senglars han estat abundants des de temps antics i a les muntanyes del Collsacabra encara hi ha llops, guilles, gorgeblancs i gats mesquers, abundant la caça d'animals menors com llebres, guineus i perdius. D'entre els rapinyaires hom veu esparvers que causen perjudicis a l'aviram de les cases de pagès i a vegades passen ocells migratoris com ànecs i cigonyes.

73. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit. p.

Al Ter abunden els barbs, les bagres, les truites i algunes anguiles, al Ges es pesquen barbs i anguiles, i als pobles riberencs la pesca a més de ser un entreteniment és també una font de recursos. A Roda de Ter, a Torelló i a Sant Quirze de Besora fan sovint concursos de pescadors.

Escrit vuit anys més tard que l'anterior, en el documentat i extens estudi geogràfic sobre la Plana de Vic de Gonçal de Reparaz tenim uns clars referents per entendre l'evolució de l'agricultura des de la prehistòria, l'edat mitjana, a la gran crisi de mitjan segle XIX i fins el creixement insospitat d'ençà de l'arribada del ferrocarril. Fa un repàs a les condicions agronòmiques dient que les terres són pobres en humus i que hi ha molts sòls primalls. La major part de la producció agrícola se situa en els dotze municipis (dels 36 de la comarca) de la part baixa de la depressió i el model agrícola seguit és el Dry-Farming nord-americà. Assenyala com des del darrer quart de segle XIX s'ha anat extenent el conreu de patates en detriment del de faves i mongetes. Fa un balanç dels sistemes de conreu i diu que de les terres conreades, 3/5 parts es dediquen als cereals, 1/5 part al blat de moro i 1/5 part a les patates.

Les feines dels pagesos estan regularitzades des d'antic al llarg del calendari agrícola, sembrant a l'octubre, herbejant els sembrats pel març, segant pel juny i batent pel juliol, amb una progressiva mecanització. La collita de balt de moro és molt irregular degut als eixuts estiuençs. Constata en xifres l'entrada en crisi de la producció de patates donat que en aquells anys els preus de producció superen els preus de venda, entrant en declivi el seu conreu. N'explica el sistema de conreu emprat en el context de la pràctica del trènit, els sistemes m'amagatzematge i els rendiments que se n'obtenen.

## **2.6 El geògraf d'origens rurals, Santiago Roquer, 1982**

El sisè relat, que definim com el del geògraf d'origen rural el debem al Dr. en geografia Santiago Roquer<sup>74</sup> a l'any 1982, cinquanta-cinc anys més tard, en què el professor de la Universitat Rovira i Virgili en un capítol complementari al final de l'edició en facsímil del llibre La Plana de Vic de Gonçal de Reparaz, titulat *Geografia humana i econòmica de la comarca en l'actualitat*, explica com havien canviat els elements del paisatge agrari de la Plana de Vic.<sup>75</sup>

En el text fa una prèvia on justifica la necessitat en aquest moment de publicar el llibre i d'analitzar globalment la comarca d'Osona, però que a fi de seguir més fidelment l'obra de Reparaz es refereix específicament a la Plana de Vic sempre que és possible, ja que aquesta presenta característiques humanes i econòmiques que la diferencien clarament de la resta de la comarca.

Pel nostre interès ens basarem en el capítol II on parla de les activitats agràries i diu que Osona constitueix una de les àrees agràries més importants de Catalunya com en l'època en que Reparaz escrivia La Plana de Vic, malgrat dir que l'activitat agrària no sigui la predominant com afirmava l'autor pel primer terç del segle XX.

A l'apartat *la població activa* diu que l'anàlisi de la distribució de la població activa mostra el caràcter no predominant de l'activitat agrària. Segons dades del cens de 1970 la població activa agrària representava el 14 % del total de la població activa, tot i que les diferències entre municipis eren molt accentuades. En

---

74. Vegeu Apèndix núm. 9: *Ressenyes biogràfiques*.

75. ROQUER, Santiago (1982), *Geografia humana i econòmica en l'actualitat*, dins REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic*. op. cit.



general, el sector agrari era el més important als municipis petits i de població disseminada del fons de la Plana i a gairebé tots els municipis dels sectors extrems de la comarca, però malgrat que en xifres relatives els actius agraris representaven poc en la majoria de municipis del fons de la Plana, especialment entre els urbans i industrials, resultava que en xifres absolutes eren els municipis amb més població d'aquest sector. Així doncs, els municipis on es concentrava la major activitat industrial i comercial eren també els de màxima intensitat d'ocupació agrària.

*“Un baix índex de població activa agrària no indica actualment que aquesta activitat sigui poc pròspera. És a dir, el fet que la població activa agrària hagi disminuït considerablement des de l'època de Reparaz no ha d'indicar necessàriament una decadència de l'activitat agrària. Tot al contrari, igualment com assenyalava Reparaz per als anys vint, l'activitat agrària de l'Osona actual resulta força pròspera comparada amb la d'altres comarques catalanes, tot i que s'ha de reconèixer que no hi manquen pas problemes i inconvenients importants”.*

A l'apartat *la distribució de conreus* assenyalava que Reparaz considerava com a productes fonamentals de l'agricultura d'Osona els cereals, les patates i, en tercer lloc, la ramaderia, i que la situació ha canviat. Si en el primer quart del segle XX existia un cert equilibri entre l'activitat agrícola i la ramadera, en el darrer quart de segle la segona és la més important, de forma que l'agricultura s'ha convertit en la seva auxiliar.

Fa notar que el primer resultat de l'especialització ramadera ha estat la important modificació de la superfície ocupada pels diferents conreus. Segons Reparaz, que seguia a Josep Callís i Marquet, les 3/5 parts de la superfície agrícola comarcal eren ocupades pels cereals de tardor-hivern, amb un fort predomini del blat. En aquests moments el blat ocupa només el 22 % de la superfície cultivada i entre l'ordi i la civada en representen un 26 % més, així doncs, suposen una mica menys del 50 % i per tant han retrocedit força en relació al primer quart del segle XX. El retrocés és més significatiu pel que fa al blat, ja que segons dades de Joaquim d'Abadal a començaments del segle XX representava la meitat de la superfície de conreu, i en aquests moments, tot i que la superfície ocupada pels cereals encara és força important, són els cereals de funció ramadera els que dominen.

Referent al rendiment dels cereals, Reparaz calculava pel blat una producció d'uns 2.000-2.500 kgs/ha, mentre que a l'any 1982 es situa al voltant de 3.500-3.700 kgs/ha, augment del rendiment degut a les millores tecnològiques i biològiques que s'han produït. L'ascens més important correspon a les plantes farratgeres, doncs mentre que Reparaz calcula que en la seva època s'hi dedicava un 15 % de la superfície conreada, en aquests moments representa 1/3 d'aquesta, essent de més del doble que la de seixanta anys enrera. Si s'hi afegeix la superfície dedicada als cereals de funció ramadera, l'ordi, la civada i el blat de moro, resulta que 2/3 dels conreus es troben vinculats a la ramaderia.

L'època en què el conreu de les patates va assolir la màxima expansió fou el primer terç del segle XX en que es convertí en el principal producte de l'exportació agrària de la comarca. Segons Reparaz, en la seva època el conreu de les patates ocupava 1/5 part de la terra cultivable mentre que als anys 80 del segle XX només n'ocupava entre un 8 % i un 9 %, conseqüència de la devallada de la productivitat degut als preus baixos, l'escassa mecanització que és possible en el seu conreu i la competència dels farratges.

*En resum, la distribució de la superfície agrícola de l'Osona actual es troba fortament marcada per la influència de l'activitat ramadera que hi és predominant. Més encara, la superfície dedicada a plantes fa-*

*rratgeres seria més important si no fos per les traves que imposa el sistema de parceria, el qual, avui com a l'època de Reparaz, és el que predomina a la comarca. Els contractes que regeixen la parceria obliguen al masover a dedicar una bona part de les terres a conreus agrícoles, a cereals i patates sobretot, ja que són els únics dels quals l'amo cobrarà una part. Aquest sistema limita la capacitat del masover per a conrear farratges, car, normalment, l'amo no en rep part, ni de farratges ni de bestiar.<sup>76</sup>*

A l'apartat *la ramaderia* fa notar que constitueix l'activitat més important dels pagesos d'Osona. La comarca és un dels grans centres fornidors del mercat de Barcelona, especialment pel que fa al bestiar perquè, importància que Reparaz ja ressaltava en la seva època junt amb la ramaderia de vaques lleteres. Osona segurament és la comarca amb més bestiar perquè de Catalunya, malgrat que la manca i poca fiabilitat de les estadístiques en fa difícil el seu recompte precís.

L'explotació porcina es concentra sobretot a la Plana de Vic i perd importància als municipis perifèrics, destacant les Masíes de Voltregà amb 36.000 caps, Vic amb 32.000 caps, Gurb amb 20.000 caps, Sant Hipòlit de Voltregà amb 13.000 caps, etc. Aquest sector a la comarca s'ha especialitzat principalment en la cria de garrins i no tant en l'engreixa, ja que al presentar les explotacions agrícoles un cert minifundisme, el petit masover sol tenir una baixa capacitat financera i d'aquí que prefereixi la cria de truges i de garrins, la qual cosa suposa despeses menors. L'engreixa es sol realitzar en grans explotacions algunes d'elles exclusivament ramaderes.

*“S'ha de reconèixer que l'explotació porcina ha resultat força remuneradora per als pagesos osonencs, la qual cosa els ha permès d'assolir un grau de benestar relativament elevat, superior al dels pagesos de la Catalunya exclusivament agrícola. Ara bé, reconeguda la relativa rendibilitat de l'explotació porcina, no es poden oblidar els inconvenients, sovint força greus, amb què topa aquesta activitat. Un primer problema és la pesta que apareix freqüentment per la comarca. Un altre inconvenient important és la forta dependència respecte de les fàbriques de pinsos compostos i el continu increment del preu d'aquests. Finalment, s'ha d'assenyalar com a inconvenient important la irregularitat dels preus del bestiar, amb períodes de forta baixa, fruit de l'excés de producció”.*<sup>77</sup>

La segona activitat ramadera d'Osona és l'explotació del bestiar boví, especialment per la producció lletera i en segon terme per la producció de carn. Reparaz ja assenyalaria la progressiva importància que estava adquirint la producció lletera, producció que s'havia accentuat considerablement des dels anys seixanta constituïnt-se Osona com un dels principals centres productors de llet de Catalunya. En referència als efectius de bestiar boví les dades resulten igual d'insegures que les de bestiar perquè, tot i que s'observa una progressiva tendència cap a la producció de carn en detriment de la de llet, segurament degut als baixos preus que ha assolit la llet. Pel que fa a la distribució territorial del bestiar boví, els municipis amb més caps són gairebé els mateixos que tenen més bestiar porcí, els del fons de la Plana, que tot i que no tenen gairebé cap prat natural, presenten la densitat de població agrària més elevada i utilitzen el sistema intensiu d'estabulació permanent del bestiar.

Els problemes de l'explotació bovina especialment en la producció de llet, són el petit volum de les explotacions, els problemes sanitaris, l'excés de dependència dels pinsos compostos (menor que en el cas dels porcs però amb el que suposen les traves a què estan subjectes els cultius farratgers) i els baixos

---

76. ROQUER, Santiago (1982) *Geografia humana i econòmica ...* op. cit. pp. (43)-(44).

77. ROQUER, Santiago (1982) *Geografia humana i econòmica ...* op. cit. pp. (43)-(44).

preus de la llet, i que pot agreujar-se el dia en que Espanya s'integri a la Comunitat Econòmica Europea. La resta d'especialitats ramaderes tenen poca importància a l'Osona dels anys vuitanta. El bestiar oví, que segons Reparaz no cobria la demanda comarcal en la seva època, havia retrocedit fins al punt que els ramats eren gairebé inexistents en alguns municipis de la Plana, resistint encara als municipis marginals i als del Lluçanès, havent desaparegut gairebé del tot la transhumància. Les raons de la seva decadència s'han de buscar en el fet de que en els municipis de la Plana de Vic no existeixen pastures naturals, a l'èxode rural que ha afectat sobretot els municipis de les zones més muntanyoses, a l'escassetat de pastors i als alts salaris, junt amb el fort increment de les altres activitats ramaderes.

Referent a la ramaderia del bestiar equí, l'autor diu:

*“Gonçal de Reparaz assenyala també la importància del bestiar de peu rodó . En aquest cas la decadència ha estat encara més important, fenomen que no resulta sorprenent si tenim en compte la mecanització experimentada per la comarca, que ha substituït quasi totalment el treball dels animals. Fins i tot aquell en un altre temps tan famós ase mascle, el guarà, ha pràcticament desaparegut de pertot”.*

I respecte als animals de corral:

*“Finalment cal destacar que els animals de corral, aviram i conills, hi tenen molt poca importància a la comarca: es redueixen a petites explotacions familiars. Les grans granges de producció de carn o d'ous hi són molt poc freqüents”.*

A l'apartat els avenços tecnològics explica que l'explotació agrària a Osona ha experimentat una sèrie de transformacions tècniques donada la revolució agrària que es va produir al país d'ençà dels anys 50 del segle XX. S'ha de destacar la quasi total substitució dels animals de tir pels tractors i el procés de mecanització del camp d'Osona. La mecanització ha arribat també a la ramaderia amb les màquines muntadores i les instal·lacions ramaderes modernes, tot i que encara en resten moltes de força deficientes.

*“Gonçal de Reparaz assenyala la cura especial que es té a Osona pels adobs naturals. Atès l'increment ramader assolit per la comarca, sembla lògic de creure que l'adob amb fems d'animals ha de continuar essent molt important; ara bé, convé assenyalar al mateix temps que la utilització dels adobs químics té una importància molt superior a la que tingué durant el primer terç del s. XX”.*

Un altre aspecte tècnic que ha canviat força és el de les espècies vegetals i animals, com ho demostra l'adaptació de noves espècies de blats i altres cereals i la introducció de noves plantes farratgeres. En el camp de la ramaderia els canvis han estat potser encara més notables, amb l'adaptació de races bovines amb forta producció lletera i la selecció de races porcines amb el mínim possible de cansalada i el màxim de magre, d'acord amb les demandes dels consumidors.

## **2.7 El geògraf osonenc, Jaume Font, 2004**

Jaume Font,<sup>78</sup> doctor en geografia i professor de la UB especialitzat en temes d'anàlisi territorial i dels paisatges, fill d'Osona, ens aporta una visió de la comarca encarada des de la perspectiva de la geografia

---

78. Vegeu Apèndix núm. 9: *Ressenyes biogràfiques*.



humanista que permet entendre els importants canvis que ens han portat als temps actuals. Entenent el paisatge com la petja humana, com el resultat d'una manera de ser i de fer del grup humà que ha modelat aquest territori, en la l'obra fa una recapitulació del procés de construcció dels paisatges de la comarca, considerant-los un ric arxiu històric que està a l'abast de tothom, on perduren molts vestigis del procés de construcció i de creació del país.<sup>79</sup>

En la configuració humana del territori de la Plana de Vic es diferencien cinc fases històriques que expliquen l'entorn del present:

1. A l'època antiga, ausetana i romana es formà una primera xarxa d'assentaments humans i vies de comunicació, que cobria bona part del territori comarcal: és l'època d'Ausa, de les vil·les romanes i de la creació d'un primer bisbat. Tot això queda anorreat amb la invasió islàmica i les revoltes d'Aissó dels segles VIII i IX, i només en queden ruïnes escadusseres i vestigis dels vells camins romans.
2. Les repoblacions medievals que comencen en temps de Guifré el Pelós, al segle IX, configuren un model d'ocupació del territori amb masos, parròquies, monestirs, castells i més tard, els primers pobles que apareixen a recer de les sagreres de les esglésies, que explica l'Osona del present. Aquest creixement s'estronca amb les pestes del final del segle XIV en que el país queda com paralitzat. L'estructura del poblament osonenc és una herència medieval resultat de les repoblacions fetes mitjançant el sistema d'aprisió, que consisteix en que el comte concedia la terra en "franc alou" a qui demostrés que l'havia conreada trenta anys seguits. El mot alou, molt difós encara en la toponímia de la zona, significa que el pagès posseeix la terra lliure de càrregues i que la pot transmetre als seus descendents. L'aprisió és la base sobre la qual es configurà el paisatge rural d'aquesta part de la Catalunya vella, un paisatge integrat per masos dispersos, agrupats en parròquies i dominat pels castells termenats.

L'organització territorial es fonamentava en dues estructures de poder, l'Església (el bisbat d'Osona) i l'estament nobiliari-militar (el comtat d'Osona) que comprenien un territori semblant, que s'estenia des de les Guàrdies i els Pirineus fins més enllà de la Segarra. El comtat representava el poder civil i militar, la màxima autoritat era el comte i la terra es dividia en vescomtats, baronies i castells, al capdavant dels quals hi havia un representant seu: un senyor feudal. L'estament eclesiàstic, amb les congregacions del clergat regular i la parròquia, donava cohesió als pagesos que ocupaven el territori fronterer, i és en aquesta època que es constitueixen la majoria de parròquies que coneixem avui. Aquest creixement s'estronca amb les pestes de finals del segle XIV que afecten Europa, que arriben a Catalunya a partir de l'any 1348, anomenat "lo mal any primer" d'una colla de "mals anys". La població comarcal es va reduir en dos terços, passant de 27.000 habitants a uns 9.000, la ciutat de Vic es redueix a uns 2.000 habitants i a la comarca hi queden només unes 1.200 masies. Moltes romandran abandonades durant segles i passaran a ser conegudes amb el nom de "masos rònecs".

També s'atura la formació de pobles dins les sagreres i aquest estroncament explica que moltes parròquies no arribessin a consolidar mai un nucli urbà pròpiament dit. La guerra dels Remences representa una victòria dels pagesos ja que els allibera de moltes servituds feudals, els assegura l'úsdefruit de la terra i la seva transmissió als fills. Aquest fet va afermar el benestar de la pagesia, però després vindrien les lluites de nyerros i cadells i més tard les invasions franceses, les guerres dels

---

79. FONT, Jaume (2004) *Osona, la terra i la gent*. Vic: Eumo Editorial.

Segadors i de Succesió. Segles de crisi en què la vitalitat es restringí al camp amb la consolidació de grans cases pairals, mentre que els pobles i les viles queden amb una vida pobra i somorta. Aquests segles de pestes, fam, misèria i guerres expliquen el mínim demogràfic assolit a la Plana de Vic, on hi vivien uns 8.500 habitants distribuïts en 756 cases agrupades (519 a Vic) i unes 1.250 masies, dades que queden reflectides en el fogatge o recompte de població de l'any 1545.

3. Al segle XVII i sobretot al XVIII trobem les bases de l'Osona contemporània, la d'una pagesia enriquida amb els nous conreus que vénen d'Amèrica, el blat de moro en particular i la de l'esclat manufacturer. Una prosperitat que es tradueix en l'engrandiment de les cases de pagès, l'aixecament de grans esglésies barroques i el creixement dels pobles, amb la construcció de milers de cases.
4. Al segle XIX arriben la industrialització i el ferrocarril, que fan créixer les viles de la vora del Ter, com Manlleu, Torelló, Roda o Sant Quirze, mentre decauen Vic i vells nuclis menestrals com Tona, Taradell o Sant Pere de Torelló. També decauen el Lluçanès i les contrades muntanyenques, i només se'n salven Centelles i els pobles que comptaven amb l'avantatge del tren. Al principi del segle XX, l'arribada de l'electricitat i de l'automòbil permeten que la indústria es difongui per tot el territori, i viles com Taradell o Sant Pere de Torelló i els pobles del Lluçanès, poden redreçar-se. L'ús del camió des de la dècada de 1920 dóna un nou impuls a la pagesia, ja que permet la recollida diària de la llet i facilita el transport de les patates o de la fusta i el carbó dels boscos. La comarca reforçarà així el seu paper de rebost de Barcelona, que havia començat amb l'arribada del tren i la generalització del cultiu de la patata. Es desplega una important indústria agroalimentària fonamentada en la producció de derivats del porc principalment d'embotits i de la vaca amb la producció de llet.

La proclamació de la República (1931), l'esclat de la Guerra Civil (1936) i la llarga postguerra marquen la primera meitat del segle XX degut a que l'autarquia franquista va hipotecar la difusió de tecnologia i la lliure competència. A la dècada dels anys 60 els plans de "desarrollo" franquistes i l'obertura econòmica del país, despoblaran el medi rural atret per la gran demanda de força de treball industrial a les ciutats i portaran a grans transformacions urbanes, industrials i agràries. El creixement demogràfic a les zones urbanes va esperonar l'increment de la producció agrària que viu un procés de mecanització i la difusió dels adobs químics, dels productes fitosanitaris i de llavors tractades.

5. La democràcia portarà Osona al present, a la última etapa de la transformació territorial, caracteritzada per la pressió urbanística sobre els sòls agrícoles i les cases de pagès, l'extensió de la construcció d'habitatges i el creixement dels nuclis rurals degut a la millora en la mobilitat de les persones. La capitalització ha comportat l'aparició d'empreses agrícoles que han monopolitzat les produccions agropecuàries, i al seu torn, l'entrada d'Espanya a la UE i la PAC han determinat la concentració de les explotacions agràries i la seva capitalització.

Fins fa pocs anys, l'espai rural / urbà de la Plana de Vic havia mantingut un equilibri notable, però d'ençà dels anys vuitanta del segle XX registra profundes transformacions, concentra el 80 % de la població. Forma una gran comarca / ciutat, difosa en el territori, però cohesionada per una intensa vinculació humana, que té unes arrels ben antigues i que es fonamenta en la proximitat física entre els pobles.

Les innovacions tecnològiques entorn de la cartografia ens han permès seguir aquests canvis a diverses escales en la seva evolució en el temps, a partir d'un estudi comparatiu dels diversos vols des de l'any

1956 fins a l'any 2011.<sup>80</sup>

Actualment hi ha grans tensions derivades dels creixements urbanístic, agrari, industrial i terciari: la ramaderia industrial sembla que ha tocat sostre, els grans complexos i polígons industrials no paren de créixer i els nous eixos viaris travessen la Plana en totes direccions. Aquesta transformació no és intrínsecament negativa ja que denota que el país té dinamisme i vida pròpia, la gent hi pot trobar feina, oportunitats de promoció personal i fer-hi una vida socialment i culturalment activa. Però aquest creixement hauria de ser canalitzat i ordenat, amb l'objectiu de preservar l'espai urbanorural i l'equilibri del conjunt, o sigui, dels trets que fins ara han caracteritzat el paisatge humà de la Plana de Vic i la personalitat osonenca, si considerem que la conservació d'un entorn equilibrat és un factor primordial de la qualitat de vida.

---

80. Vegeu Apèndix núm. 1: *Cartografia de la zona d'estudi*.









### 3.

## Fer de pagès a la Plana de Vic: masos i masoveries

En aquest capítol presentem un marc general de referència per tal de situar els diversos tipus de feines que els pagesos han fet en el conreu dels camps a la Plana de Vic durant el segle XX. Un període marcat per la contínua evolució dels sistemes agrícoles que s'han hagut d'adaptar a les característiques pròpies del territori i dels sistemes d'explotació de la terra.

En el primer apartat aportem una descripció geogràfica d'actualitat de la Plana de Vic a fi de donar a conèixer el marc territorial on s'ha centrat el nostre estudi, per detectar els factors ambientals i històrics que han condicionat la vida dels pagesos i per poder tenir elements per a interpretar l'evolució dels paisatges agrícoles de la zona.

En el segon apartat, fem referència a l'evolució històrica de les tècniques agrícoles que s'han anat aplicant, caracteritzem els cicles de rotació de conreus en relació als contractes de masoveria i els rendiments obtinguts en els conreus, a fi d'entendre els canvis dels models de sistemes agrícoles ocorreguts durant el segle XX.

Després, i a fi d'apropar-nos més detalladament al territori d'estudi, profundim en la descripció del mas El Colomer de Taradell, que ens serveix com a prototipus d'explotació agrària de la Plana de Vic. Aquest mas aporta moltes dades a la nostra investigació, tant per la singularitat del seu origen, la seva evolució, com pels conjunts patrimonials que conserva, especialment, els de caràcter etnogràfic, elements, tots, que han estat molt valuosos per entendre i contextualitzar les diverses activitats que ha configurat l'exercici de l'ofici de pagès en aquesta zona.

### **3.1 El marc geogràfic**

Per entendre el marc geogràfic on s'han desenvolupat les activitats dels pagesos presentem una selecció sintetitzada dels elements atmosfèrics, geològics i socials que han condicionat l'agricultura a la comarca.<sup>1</sup>

La Plana de Vic, coneguda popularment com la Plana, és una comarca natural que ocupa la part central de la comarca administrativa d'Osona, està disposada de forma longitudinal en sentit nord-sud, té 35 quilòmetres de llargada, de Centelles fins a Saderra, i poc més de 10 d'amplada en la seva part central. El conjunt queda ben delimitat pels Prepirineus al nord, per la Serralada Prelitoral al sud, mentre que a l'est i a l'oest els límits del pla venen marcats per dues costes estructurals que el separen de la zona Montseny-Guillerries a llevant, i dels altiplans del Moianès i del Lluçanès a ponent. S'hi diferencien dues

---

1. FONT, Jaume (2004) *Osona, la terra i la gent*. op. cit



conques hidrogràfiques, a la part sud, la del riu Congost, i la part nord, la del riu Ter i els seus afluents.

Des del punt de vista geològic és una conca d'erosió de la Depressió Central, buidada pels rius Ter, Congost i els respectius afluents dels materials que es van dipositar en el fons de l'antic mar que s'estenia entre els Pirineus i el Montseny durant l'era terciària. Els materials dominants són les margues grisblavós que esdevenen els elements més visibles del paisatge natural del pla i dels costers que l'envolten. Són roques compactes i dures a l'interior de la terra però que es disgreguen fàcilment quan estan exposades a l'acció directa de l'atmosfera. L'altitud mitjana voreja els 500 metres, amb diferències moderades d'uns 200 metres com a màxim, però que tenen una gran repercussió amb el clima. En el fons de la conca les temperatures són més extremes, tant a l'estiu com a l'hivern, i la boira, més persistent. En canvi, els pobles situats per damunt dels 550 metres tenen un clima menys contrastat.

El fons de la Plana no és ben pla i adquireix un aspecte ondulat amb la presència de turons i serrats, conformant un paisatge de perfils i formes geomètriques que provenen de la disposició gairebé horitzontal dels estrats rocosos i la característica formació de "turons testimoni", serrats que reflecteixen antics nivells de la conca d'erosió i que popularment s'anomenen *terrers*. El mot *terrer* prové de terra i es refereix a la ràpida alteració i descomposició de les margues que té lloc en els turons i serrats d'axaragalls grisencs, produïts per l'aigua de la pluja que en va arrossegant els detritus que s'acumulen al seu voltant. Els turons són gairebé sempre descarnats i desproveïts de vegetació, ja que el procés natural d'erosió tradicionalment s'havia aprofitat per ampliar les terres de conreu. S'estassava la vegetació dels turons de manera que s'afavorís la disgregació de les margues, es construïen marges per retenir la terra que rosolava pel vessant i s'esperava a que el sol, la serena i l'aigua fessin la resta. Al cap de poc temps ja s'havia format una prima capa de sòl que podia ser cultivat. Amb aquest procediment amb els anys es van anar construint una multitud de petites feixes que volten els turons de la Plana de Vic entorn dels *terrers* naturals. Si comparem la visió actuals d'aquests turons amb les fotografies d'èpoques anteriors, ens adonem com el paisatge era força més descarnat, desforestat i amb més extensió de *terrers* que en el present.

El clima de la comarca d'Osona ve determinat per dos trets bàsics: la pertinença del territori a la regió de la muntanya oriental humida de Catalunya i l'extrema continentalitat. A tota la regió les precipitacions superen els 700 mm anuals i arriben a 1.200 mm a les muntanyes de Vidrà i Collsacabra. Són pluges copioses per un país mediterrani, on moltes comarques litorals i de l'interior no passen dels 500 mm anuals. Tres circumstàncies climàtiques expliquen la singularitat del clima de la Plana de Vic:

1. La continentalitat fa que tot i trobar-se a menys de 50 quilòmetres en línia recta del mar, predomina a la major part de la comarca el clima continental, que es caracteritza per la forta oscil·lació de les temperatures, tant des del punt de vista estacional (contrastos entre l'estiu i l'hivern), com diari, (diferències tèrmiques entre el dia i la nit). El predomini d'aquest clima es deu a les muntanyes que encerclen la comarca, des de la serralada Prepirinenca fins al Montseny i als cingles de Bertí, que dificulten l'arribada de la influència suavitzadora del mar. L'altitud i la continentalitat compensen i equilibren el clima entre les diverses parts de la comarca, i donen lloc a una gran varietat de microclimes que condicionen les activitats agrícoles.
2. La inversió tèrmica, deguda als efectes que produeix el cercle de muntanyes que tanquen la Plana, impedeix la renovació de l'aire. L'aire quiet i estancat es disposa en capes o estrats segons la temperatura i com que l'aire fred és més dens i pesat que l'aire càlid, s'acumula a les parts més baixes. El resultat és la inversió de temperatures, i es dona el cas que a les fondalades, als sots i als riberals es

registren temperatures més baixes que a les costes, als turons i a les carenes.

Aquest fenomen fa que les cases de pagès gairebé mai no les trobem situades en fondals sinó que acostumen a estar emplaçades als costers i vessants més o menys enlairats respecte de les terres del seu voltant, a fi d'evitar les zones més fredes. El fenomen de la inversió tèrmica té els seus efectes beneficiosos, sobretot, per als conreus, ja que afavoreix la condensació del vapor d'aigua i la formació de boires i rosades matinals. La boira o la broma baixa s'estén al voltant d'un centenar de dies a l'any per les parts més fondes de la Plana i de rosada n'hi ha uns 200 dies a l'any. Aquests agents atmosfèrics contribueixen a assegurar la supervivència de les plantes en temps de sequera, la qual cosa representa una veritable pluja oculta que aporta humitat a la terra i constitueix un mantell protector per als conreus, ja que atenua l'efecte de les glaçades hivernals.

3. L'estiu en general és força plujós, fet poc comú a Catalunya i a la franja mediterrània de la península Ibèrica, on l'estiu es caracteritza per una sequedat extrema, tret de les zones de l'alta muntanya. Les pluges estivals i les tronades registren el màxim a les zones més pròximes als Pirineus, del nord del Lluçanès fins a Vidrà i el Collsacabra, llevat del anys d'intensa secada estival degut a la irregularitat del clima mediterrani.

En resum, a Osona l'efecte combinat de l'altitud, les pluges estivals i la inversió tèrmica fa possible el predomini dels conreus de secà associats als països freds, com el blat de moro, les patates i els farratges.

Des del punt de vista hídric i d'acord amb els trets generals del clima, ens trobem que gairebé tots els rius i rieres d'Osona son perennes, amb una oscil·lació de cabal que depèn del règim pluviomètric i del substrat rocós format per roques compactes i poc poroses, com les margues, que tenen molt poca capacitat de retenir i emmagatzemar aigua. Per tant, no hi ha grans reserves d'aigua en el subsòl i en el darrers anys, la intensificació de les captacions subterrànies a causa de l'increment de consum ramader, domèstic i industrial, ha provocat una sobreexplotació d'aquestes reserves, ja de per si ben migrades, i per això s'han estroncat moltes fonts i l'aigua no arriba a rieres i torrents. En general, els cursos fluvials reben el nom de *riu*, *riera*, *torrent* i *rec*, sense cap criteri que permeti esbrinar la raó per la qual un determinat corrent rep un nom o l'altre. En l'economia tradicional, l'aprofitament més important dels rius han estat els molins fariners, ja que en tots els cursos fluvials d'una certa entitat hi havia sempre un rosari de molins, fins que cap a principi del segle XX van entrar en decadència a mesura que s'imposava l'ús de l'electricitat.

La població de la comarca d'Osona es concentra majoritàriament a la fondalada de la Plana de Vic voltada de muntanyes, ocupa el centre geogràfic d'Osona i constitueix la part més extensa, poblada i dinàmica de la comarca, on viuen més de 100.000 persones, que representen més de tres quartes parts de la població. És una de les poques àrees de l'interior de Catalunya que ha pogut mantenir un cert nivell econòmic i demogràfic gràcies a la integració de les activitats agràries amb una indústria diversificada i el desenvolupament dels serveis.

Això explica que el paisatge sigui un mosaic on les granges conviuen amb les fàbriques i les masies amb pobles i viles, una terra profundament humanitzada que manté un notable equilibri entre el món rural i el medi urbà, tret bàsic de la personalitat humana de la Plana de Vic i de tota la comarca. Les cases de pagès assoleixen una gran densitat en les zones més planeres i fondals de la Plana, cinc masies per quilòmetre quadrat, en relació directa amb el bon rendiment agrícola dels sòls i indirectament proporcional

a la grandària de les finques. Els pobles se situen també a molt poca distància els uns dels altres, la separació mitjana no supera els cinc o sis quilòmetres, i configuren un paisatge resultat d'una triple vocació: en els seus orígens agrària, menestral i comercial, amb importants canvis durant el segle XX que l'han transformat en agropecuària, industrial i terciària. L'alta cohesió humana que ha mantingut tant en el passat com en el present es fonamenta en aquests dos fets geogràfics, l'alta densitat del poblament rural dispers i l'existència de l'estol de pobles i viles, que formen un densa xarxa social.

En el pla econòmic, l'eix Centelles / Tona / Vic / Manlleu / Torelló, d'uns 30 quilòmetres de longitud, aplega els tres nuclis urbans més grans de la comarca i concentra el major nombre d'habitants i de llocs de treball, i esdevé el motor de l'economia. Un eix secundari uneix el binomi Sant Hipòlit de Voltregà / Masies de Voltregà amb Manlleu i el binomi Masies de Roda / Roda de Ter, d'uns 8 quilòmetres de longitud i paral·lel a l'anterior. A llevant de la ciutat de Vic, es va formant una conurbació que s'estén de Folgueroles a Taradell, amb un increment important de la població en els municipis d'aquesta zona.

### **3.2 Rotacions de conreus i contractes de masoveria**

Situats en aquest territori concret i amb la perspectiva evolutiva descrita des d'una visió geogràfica del territori, cal fer referència als sistemes de conreu i la seva relació amb les formes de propietat i de tinença de la terra. A la Plana de Vic hi predominen els contractes d'explotació agrícola en règim de parceria: el propietari cedeix l'ús temporal d'una terra a un pagès arrendatari a canvi de rebre una part dels productes que s'hi cullin. Els contractes de masoveria eren els més estesos, cosa que es deu al fet que tradicionalment hi ha hagut grans propietaris no cultivadors de terres que donen els seus camps a cultivar als masovers com a cultivadors directes. Els amos estableixen contractes en els quals imposen al masover el sistema de rotació de conreus, i li deixen molt poc marge de llibertat.

La pràctica de les rotacions de conreus iniciada a partir del segle XVIII va representar l'adopció d'un sistema agrícola revolucionari adreçat a augmentar la fertilitat dels camps cultivats a fi de superar la necessitat que, a causa de la manca de nutrients, suposava deixar reposar la terra amb el sistema de guaret, conreant-la un any i deixant-la reposar durant un o més anys. Els orígens d'aquestes noves pràctiques s'han de buscar en el context històric dels canvis soferts en els sistemes agrícoles europeus, que ens donen el marc de referència per ubicar-hi de forma més concreta el territori estudiat.<sup>2</sup>

Sembla que van ser quatre les grans revolucions agrícoles, períodes de canvi tècnic, social i cultural que en determinats territoris i en determinades èpoques van fer canviar les relacions dels grups humans

---

2. ARGEMÍ, Ll. *Les revolucions verdes en la història* pp. 27-46, dins: ARGEMÍ, Ll. i RODRÍGUEZ, M. (coord) (2006) *L'agricultura moderna: de l'alimentació al medi ambient*. Barcelona: Publicacions i Edicions UB. El terme de *revolució agrària*, emprat en paral·lel al de *revolució industrial* ja en ús en el segle XIX, s'ha utilitzat per caracteritzar les transformacions ocorregudes en l'agricultura durant el segle XVIII. El terme abasta tant els canvis socials agraris referents a la reestructuració de les formes de propietat i de tinença de la terra, com els canvis agrícoles (*revolució agrícola*) fruit de les noves tècniques que a partir d'uns agricultors pioners es van implantar a Anglaterra i després a tota Europa. A mitjans del segle XX, l'aplicació de conreus d'alt rendiment a les economies subdesenvolupades va donar lloc al terme revolucions verdes, en el que els components socials i institucionals havien desaparegut esperant que l'augment de la productivitat i dels rendiments no fes necessari que es produïssin canvis en aquests àmbits. Les revolucions agrícoles que han aportat canvis importants en els rendiments per unitat de superfície així com un increment de la productivitat del treballadors agrícoles, constitueixen el context històric d'evolució de les tècniques i dels conreus agrícoles a la Plana de Vic en el període estudiat.

amb el medi que habitaven.

La *revolució neolítica* va suposar el primer gran canvi en la relació dels grups humans amb les plantes i els animals, amb el pas d'una economia de caça-recol·lecció a una altra de producció d'aliments fa uns dotze mil anys en algunes zones del Vell Món i una mica més tard en algunes del Nou Món, que es va difondre amb gran rapidesa.

El segon canvi va ser la pràctica del sistema altern *cereal-guaret* de l'agricultura mediterrània corresponent a la societat esclavista amb una tecnologia que té com a eina més rellevant l'arada romana. Aquest sistema fou iniciat a la Grècia clàssica i generalitzat per l'Imperi Romà, amb un model instaurat a l'època d'expansió del sistema esclavista de grans latifundis, que pren diverses formes segons els territoris. A les zones més fèrtils com Egipte, on l'avinguda del Nil aportava nova terra i nutrients, el guaret se sol canviar pel conreu d'una lleguminosa mentre que en les zones més seques com les penínsules itàlica i hispànica es necessita deixar descansar el camp dos anys, per al tercer poder obtenir una collita.

El tercer canvi important fou la introducció del sistema triennal de *cereal d'hivern-cereal d'estiu-guaret*, que és el propi de la societat feudal sorgit de les transformacions agràries de l'alta edat mitjana i que es comença a imposar a l'Imperi Carolingi cap a l'any 800, tot i que la seva generalització a Europa va ser lenta ja que fins al segle XII no va arribar a ser el sistema dominant. La pràctica agrícola se segueix basant en els sabers romans però apareixent noves eines, especialment l'arada pesada que necessita un parell de bous per tibar.

El quart gran canvi l'ha constituït l'adopció de nous sistemes de conreu intensiu que permeten superar el guaret sembrant lleguminoses com a aliment pel bestiar, plantes que recuperen nitrogen per la terra, junt amb arrels farratgeres que eliminen les males herbes. Ha estat la revolució agrícola més coneguda, que comença a Anglaterra a meitat del segle XVIII i que progressivament es va difonent pel continent europeu durant el segle XIX, conformant una època en que sorgeixen una gran varietat de nous sistemes de conreu intensiu. A Anglaterra el sistema més conegut és l'anomenat de *l'alternativa de Norfolk*, model que proposa realitzar uns determinats tipus de rotacions de conreus, amb versions més llargues o més curtes, però sempre amb la inclusió de cereals, arrels farratgeres i prats artificials, suprimint d'aquesta manera el guaret. La variant més comuna era la rotació triennal, sembrant en el primer any blat i després naps de sobrerostoll, en el segon any ordi i en el tercer any alfals.

En aquest mateix període, a la costa Atlàntica es va imposant el conreu del blat de moro associat a la cria d'oques, utilitzant un sistema intensiu que elimina el guaret. A Flandes, el conreu de la patata conreada en temps de guaret, va associat a la cria porcs, alimentats en bona part de la seva dieta amb aquests tuberculs. Fou l'època en que apareixen diversos sistemes i adaptacions que són revolucionaris pel que fa a la supressió del guaret i a la introducció de nous conreus i rotacions, sistemes que en diverses onades s'estenen pel continent.

*“La revolució agrícola fou en fenomen més ampli, i des de la vall del Po, on s'originà el cultiu de prats artificials amb lleguminoses, fins a Alemanya, don vingué el cultiu d'arrels farratgeres, passant per la costa mediterrània, on s'imposà el cultiu de la vinya, moltes zones contribuïren a la innovació. I pel que fa als seus apòstols, els agrònoms que sistematitzaren aquestes tècniques després que els cultivadors directes les inventessin, en tenim molts. Des del mateix Tull, passant per Duhamel, Lasalle d'Etang, Phillippo Re i molts*

*d'altres van contribuir a fer de l'agronomia una tècnica de moda*".<sup>3</sup>

Cal remarcar l'amplitud del fenomen de la revolució agrícola a Europa, amb invencions locals que més tard es difonen adaptant-se a altres territoris, destacant l'important paper dels cultivadors directes com a inventors de les noves rotacions i de les noves tècniques.

*"Amb la visió d'aquests quatre grans canvis o revolucions verdes podem veure, doncs, una sèrie de paral·lelismes pel que fa a la manera com es duïen a terme. En primer lloc, la difusió de noves alternatives o sistemes agrònomicos més intensius, amb major intensitat de treball humà, permet alimentar una major població, i en permet, per tant, un creixement a un nivell superior a l'existent anteriorment"*.<sup>4</sup>

Les similituds entre els quatre grans canvis són diverses, i cal ressaltar que els sistemes intensius amb un creixement de treball humà i una major producció, comporten increments importants de la població.

*"Cadascun dels canvis ha implicat un sistema social diferent (esclavisme, feudalisme, capitalisme) i, en línia amb algunes afirmacions de Marx, aquests sistemes agrícoles (tècnica) també defineixen aquestes societats. Si, per a Marx, el molí manual donava la societat amb el senyor feudal, i el molí de vapor, la societat amb el capitalista, es podria dir que el sistema altern donava la societat amb propietari d'esclaus; el del terç, la societat feudal i els intensius, la societat capitalista."*<sup>5</sup>

Els grans canvis tècnics en l'agricultura han anat acompanyats també de canvis socials i culturals prou importants com per canviar radicalment les formes de vida de moltes societats, donant lloc a sistemes socials esclavistes, feudals o capitalistes, associats als nous sistemes de conreu, ajustats als seus entorns i ocupant extensos períodes històrics.

### **3.2.1 Evolució de les rotacions**

Dels mateixos autors consultats per donar la visió diacrònica sobre el paisatge agrícola exposada en el capítol 2, aportem les referències que cadascú d'ells fa sobre les rotacions de conreus practicades en l'època que l'autor escriu, i en alguns casos també sobre els sistemes d'explotació de la terra i els rendiments obtinguts. A partir d'aquestes narracions podem reconstruir la seva evolució i de com es van anar introduint canvis per a fer més intensiu el conreu de la terra.

- Francisco de Zamora a l'any 1787 fa referència a les rotacions de conreus practicades a la Plana de Vic observant que la terra no queda mai buida de conreu i que sovint en treuen dues collites a l'any, ja que quan han segat el blat hi sembren mill de sobrerostoll, després de collir les faves hi planten mongetes i en el mateix any tornen a sembrar-la de blat i després de blat de moro, i després hi tornen a fer blat, definint d'aquesta manera un sistema triennal de rotació sovint amb dues collites a l'any. En aquest sentit fa observar que a l'Esquirol segueixen el costum de sembrar la llavor dels naps barrejada amb la de fajol i de mill, i que una vegada collits aquests dos grans a principis de la tardor deixen els naps per gastar durant l'hivern com a aliment pel bestiar. En aquests textos l'autor no fa cap referència als contractes de

---

3. ARGEMÍ, Ll. Op. cit. pp. 39-40.

4. ARGEMÍ, Ll. Op. cit. p. 41.

5. ARGEMÍ, Ll. op. cit. pp. 41-42.

masoveria vigents ni als rendiments dels diferents tipus de conreus.

- Josep Salarich a l'any 1877 ens informa de que es practiquen dos tipus de rotacions de conreus, la una més emprada a les terres fondals del fons de la plana i l'altra a les terres més flaques situades als voltants de la Plana de Vic. La rotació ordinària de quatre anys que s'ha seguit anteriorment a les terres fondals de la plana consisteix en fangar el primer any i sembrar faves soles o bé barrejades amb veces i en algunes terres de llevant se sembren mongetes. A l'època que escriu l'autor aquest sistema ja ha canviat, doncs es planta una tercera part de la terra de patates degut a la poca seguretat que hi ha en la collita de mongetes.

Al segon any se sembra xeixa a les terres bones i mestall, o sigui, barreja de xeixa i sègol, a les terres flaques. Després de la sega i si hi ha prou saor, se sembren els camps de fajol i de naps de sobrerostoll, i en els terrenys més sorrencs s'hi sembra mill.

Al tercer any es planta blat de moro a la majoria de camps i se sembra ordi en els restants. Al quart any acaba la rotació i s'hi sembra el mateix que en el segon any, xeixa o mestall, amb l'afegit moltes vegades de la sembra de fajol, de mill i de naps sembrats de sobrerostoll. Així doncs veiem que es practica una rotació quadriennal en la que s'alterna el conreu de cereals amb el de lleguminoses, i el de tubercles i d'arrels.

La rotació *d'any per altre*<sup>6</sup> té una durada de dos anys i és la que es practica ens els límits de la conca. Consisteix en fangar al primer any i plantar blat de moro en les tres quartes parts de la terra i patates en l'altra. Al segon any se sembra xeixa a les terres bones i mestall a les terres flaques. Seguint aquest sistema la meitat de les terres estan sembrades de xeixa o mestall, i l'altra meitat d'ordi, llegums i tardaneries, o sigui, blat de moro, patates, mill, fajol i naps.

Després de definir aquests dos tipus de rotacions observa que el conreu ha estat sempre empobridor de la terra sobretot abans de la introducció de la trepadella, i referint-se a l'empobriment que suposa per els sòls el conreu continuat de cereals diu:

*“Además con el continuado cultivo de una misma planta, el suelo se carga con las excreciones de la misma, las que les son perjudiciales, y cuando estas sobrepujan a los principios nutritivos, no solo falta alimento a las plantas, sino que en su lugar encuentra materiales que le son dañosos, que se oponen a su desarrollo, obligando al agricultor a abandonar su cultivo. Una planta que apenas halla lo suficiente para su medro y cuyas raíces chupan substancias que después debe eliminar y despedir por medio de sus órganos excretorios, ¿cómo podrá llegar á un estado de perfecta sazón, plenitud y madurez en la época comun de su muerte?.”<sup>7</sup>*

L'empobriment del sol resultat del conreu any rera any de cereals en una mateixa terra, és una pràctica que es considera gens aconsellable pel bon creixement de les plantes i pel rendiment dels camps. En aquesta part del text, l'autor amb visió pessimista argumenta de forma raonada com es podria superar el problema de la manca de nutrients dels sòls agrícoles mitjançant la implementació de la pràctica de l'alternància de conreus amb la finalitat de no exhaurir-los i deixar-los reposar de determinat tipus de planta durant uns anys, tot això situat en el context del canvi continuat de llavors que tard o d'hora es

6. “de año y vez” a l'original.

7. SALARICH i GIMENEZ, Josep *El cultivo alterno*. Op. cit. . p. 28.



degeneren i baixen els seus rendiments.

*“No es culpa del candeal blanquillo (forment blanc) si los labradores se vieron obligados á abandonar su cultivo, antes tan provechoso, y sustituirlo por el candeal rojo (forment roig) y mas tarde por la jeja blanca (xeixa blanca), la que últimamente ha debido ser reemplazada por la roja ó francesa, como generalmente se la llama; empezando ya a faltar, como faltarán todas las variedades, hasta que los labradores, conociendo sus intereses, alternarán las plantas esquiladoras con otras reparadoras, estableciendo una ordenada rotación de cosechas formada de plantas que requieren diferentes alimentos, ya por no esquilmar tanto el suelo, como para aprovechar las excreciones de las plantas anteriores, viniendo así con un admirable consorcio á ausiliarse unas plantas con otras en vez de esquilmar el suelo de consumo y disputarse mutuamente las substancias alimenticias que encuentran con harta escasez. Esta doctrina deducida de la vida y fisiología de las plantas, desgraciadamente poco conocida de nuestros agricultores, es otro de los argumentos que pueden hacerse á favor del cambio del sistema de cultivo, del que deberé ocuparme y que solo por incidente recuerdo en este lugar”.*<sup>8</sup>

Com a conseqüències immediates apunta que amb l'abandonament de tots els forments o blats durs i el conreu gairebé exclusiu de xeixes o blats tous, de palla curta, ha fet disminuir considerablement la producció de palla, un greu detriment per a l'agricultura ja que d'aquesta manera li falta un poderós auxiliar per a l'aliment del bestiar, per fer jaç a les corts per als animals i per a la consegüent formació d'adobs en forma de fems. Afirmar que el dèficit no seria tant sensible si el sistema de conreu practicat en aquells moments no sigüés tant exclusiu i s'hagués alternat amb els conreu de cereals, d'arrels i de pastures.

Quantifica les produccions dels conreus de l'època, contemplant Vic i els nou pobles del voltant considerats com els que formen la Plana de Vic: Calldetenes, Folgueroles, Gurb, Malla, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Santa Eulàlia de Riuprimer, Tavèrnoles i Vilalleons. Calcula que entre tots produeixen 48.472 quarteres de xeixa (*triticum hybernum*), 14.070 quarteres de mestall (*triticum hybernum i secale cereale*), 66.642 quarteres de blatdemoro (*zea maiz*), 6.390 quarteres d'ordi (*hordeum vulgare*), 4.262 quarteres de faves i veces (*vitia faba i vitia sativa*) i 38.900 quintars de patates.

A partir d'aquestes dades i considerant necessàries per a l'aliment anual d'un individu tres quarteres de blat, compara les necessitats dels nou pobles amb les seves respectives produccions de blat arribant a la conclusió que tots presenten excedents excepte Vic, que amb els seus 13.036 habitants, és l'únic municipi que no en produeix prou per a la seva mantenció i que per tant n'ha de comprar a fora.

El text de referència també aporta uns quadres on es relacionen les despeses i els productes aplicats a una quartera de terreny de conreu de secà a la Plana de Vic, diferenciant els rendiments entre els de les terres de primera, de segona, de tercera i de quarta classe. En els quadres anuals enumera les feines realitzades comptades amb mesures d'esforç humà, o sigui, els jornals d'homes i d'animals emprats per realitzar les feines agrícoles i de transport necessàries per a cada any de la rotació, i que són per aquest ordre:

1. Primer any, faves: fangar a jornals, fems a carros, sembrar a jornals, una quartera de faves de llavor comprada al graner, cavar a jornals, arrencar a jornals de dones, batre amb homes i eugues a jornals.

---

8. SALARICH i GIMENEZ, Josep *El cultivo alterno*. op. cit. . p. 28. (Els subratllats son del transcriptor).



2. Segon any, xeixa: passar l'arada xica, aplanar, passar l'arada xica per sembrar, una quartera de xeixa, sembrar, passar el trull, herbejar (jornals de dones), segar, garbejar i fer el moduló, batre.
3. Tercer any, ordi o blat de moro: passar l'arada xica i aplanar el rostoll, femar, passar l'arada xica per sembrar, una quartera d'ordi o blat de moro de llavor, sembrar, herbejar i passar el trull / calçar el blat de moro, segar l'ordi / petar el blat de moro, transport i batre/espellofar i engrunar.
4. Quart any, xeixa o mestall: passar l'arada xica i aplanar el rostoll, passar l'arada xica per sembrar, fems o guano, una quartera de xeixa o mestall de llavor, sembrar, herbejar, segar, garbejar i batre.

Precisa que les terres de tercera i quarta qualitat donen productes negatius, però que les d'aquestes classes no abunden doncs moltes són porcions de terreny barrejades amb altres de qualitat superior, que es compensen. I deixant clara la situació de crisi diu:

*“Débese tambien recordar, que los gastos ocasionados son constantes y los productos arreglados por un quinquenio, sin descontar las bajas que puede ocasionar un pedrisco, una helada tardía, (1) la sequía y otras cien causas accidentales que parece se conjuran contra el pobre labrador, quien, si no amase tanto el terruño, de seguro cambiaria el arado por la lanzadera que ofrece beneficios mas fijos y seguros. (1) La nevada del 13 de Abril de este año (1876) ha ocasionado daños de consideracion en varios pueblos vecinos y hasta en el término de Vich, por haber muerto las espigas de la comuña que se habian adelantado”.*<sup>9</sup>

Critica els errors intencionats que apareixen en els quadres de rotacions establerts per la Comissió del Govern que a l'any 1851 va examinar la riquesa urbana i agrícola, denunciant que la comissió considera les despeses i les feines en tres anys, quant realment la rotació es fa en quatre anys. D'aquestes dades en resulten dos aspectes “força tristos” (paraules de l'autor) pels agricultors: 1. el sistema de conreu és altament esgotador ja que la terra només pot produir amb l'aportació continuada d'adobs, i 2. els beneficis no compensen les despeses, ja que si bé sembla que els uns amb els altres s'equilibren, això només succeeix amb els propietaris que cultiven les seves terres, però no en el cas dels masovers i dels parcers o arrendadors, que no en tenen prou per pagar a l'amo la part del fruit convinguda o l'arrendament. Finalment qualifica el sistema de conreu seguit a la Plana de Vic de molt deficient i ruïnós ja que no arriba a cobrir les despeses que ocasiona.

Joaquim d' Abadal a l'any 1908 després de parlar dels tipus de conreus de la Plana ens aporta informacions sobre les tècniques agrícoles i els procediments per produir. Consisteixen bàsicament en la pràctica de la rotació de quatre anys, període anomenat “treni” i que explicat en paraules seves:

*“Esposats els productes que's conreuan a la Plana anem a veure els procediments que se segueixen per obtenirlos, y'l seu resultat. La rotació ordinaria és de quatre anys període que sanomena treni, paraula ben poch apropiada porque significa un espay de tres anys”.*<sup>10</sup>

Seguidament passa a explicar el sistema de rotació de forma detallada, ressaltant les particularitats de cada anyada del cicle.

---

9. SALARICH i GIMENEZ, Josep *El cultivo alterno*. op. cit. . p. 32.

10. SALARICH i GIMENEZ, Josep, *El cultivo alterno*. op. cit.

El primer any és el de fangar feina que fins fa poc temps es realitza tombant la terra amb fangues i en la que en aquell moment es va introduint ràpidament l' arada grossa o brabant (arada de rodes) tirada pel parell de bous amb jou de tos. Aquest és considerat el millor sistema ja que és el més econòmic, en el que es fa més bona feina i que es pot fer més a temps. No obstant adverteix que cal que l'arada sigui tirada amb la força suficient, i millor amb parells de bous que tenen el moviment més acompassat que no pas amb animals de peu rodó que el tenen més brusc. Sempre amb la condició de que mentre es llauri es treguin les males herbes. En aquest primer any és quan s'adoben les terres amb fems, l'abundància i la qualitat dels quals decideix la sort de tot el trènit, particularitat aquesta de la que els pagesos de la Plana ja en són conscients i procuren cada any adobar més les terres.

En les terres sorrenques és l'any de fer les patates, producte que en aquells anys dona un bon rendiment a pesar de fer uns quants anys que la producció havia estat molt baixa. Adverteix que tant sols millorant la qualitat de les llavors de patata, ja augmentaria molt la collita.

*“En unes 50 quarteres de terra ( la quartera té 1.500 canes quadrades y per lo tant l'hectàrea té prop de 2 quarteres y 9 quartans) d'una finca del fons de la Plana, el promitx del producte de l'últim deseni (1897-1907) és de 84 quintars per quartera; l'any que han donat menys dintre d'aquets deu anys son 57 quintars y l'any que han donat més 128 quintars: diferencia 71 quintars, que's bastant considerable y que vol dir que la cullita no es tot lo normal que sería de desitjar per estar subjecte a les variacions del temps, calitat de les llevors y altres circumstancies”.*<sup>11</sup>

Dades que representen un rendiment mitjà de 3.360 quilos per quartera, o sigui un rendiment de 1:22'4, mentre que en les terres argiloses s'hi fan llegum i faves i se'n cullen de 10 a 12 quarteres per quartera de llavor, amb un rendiment de 1:10/12.

Al segon any s'hi sembra blat i en les terres magres mestall i observa que la producció ha augmentat molt des de que s'utilitzen adobs minerals, passant d'un rendiment 1:5 a un rendiment 1:12/17.

*“En una nota del any 1736 referent a la meteixa finca que'm serveix de tipo per tots aquests datos, se diu que de blat se'n cullian 5 quarteres per quartera; en l'últim deseni y ab una sembrada de 50 quarteres anuals el promitx son 15 quarteres y els extrems 12 quarteres y 17 quarteres lo que sols dona una diferencia de 5 quarteres que proba la regularitat de son rendiment y que's una de les produccions més pròpies d'aquesta comarca”.*<sup>12</sup>

El tercer any, l'any que diuen d'arrostollat, s'hi sol sembrar mestall o bé ordi i és més necessari usar amb més abundància els adobs minerals, passant d'un rendiment 1:10'5/13'5 a un rendiment 1:21/29.

*“Els promitx del producte del últim deseni en una cabuda de 30 o 35 quarteres es de 12 y ½ quarteres essent els extrems 10 y ½ y 13 y ½ y per lo tant la diferencia de 3 quarteres; es donchs sumament igual. L'ordi en una estensió de 15 a 20 quarteres doná un promitx de 23 y ½ quarteres essent els extrems 21 y 29 y la diferencia 8 quarteres”.*<sup>13</sup>

---

11. SALARICH i GIMENEZ, Josep, *El cultivo alterno*. op. cit.

12. SALARICH i GIMENEZ, Josep, *El cultivo alterno*. op. cit.

13. SALARICH i GIMENEZ, Josep, *El cultivo alterno*. op. cit.

El quart any es planta blat de moro i en les terres grosses s'hi sembra civada. El conreu del blat de moro va disminuint, ja perquè alguns avancen un any la fangada, mentre que altres hi sembren barreges de llegum i de pàmula, per ser un conreu més productiu.

*“ En l'any 1736 donava 4 quarteres per una y en l'últim deseni en una superfície de 35 a 40 quarteres per any va donar com a promitx 11 quarteres qual diferencia notable de 7 ½ quateres es deguda a que la cullita dependeix en gran part de les plujes del istiu en que pochs anys son suficients”.*<sup>14</sup>

En la rotació es combinen els conreus ordinaris amb els farratges i menjars per a l'alimentació del bestiar i de les famílies dels masovers. D'ençà de l'augment de la cria del bestiar s'ha incrementat considerablement el conreu dels farratges, la qual cosa aporta la doble avantatge de que al mateix temps que ha fet créixer els ingressos dels masovers i que per tant poden conrear millor la terra, es fan més quantitat de fems i de major qualitat per adobar-la. El principal farratge i el més adequat per a la Plana és la trepadella que a més té l'avantatge de que a la terra li produeix el mateix efecte que el repòs.

A més, entre el tercer i quart any del treni s'aprofita la collita que en diuen de sobrerostoll per raó de fer-se immediatament després d'haver segat els mestalls, ordís o civades. Es sembla llavor de mill, de fajol, de panissa o de blat de moro, tot i que aquesta collita depèn de les pluges d'estiu i alguns anys és nul·la. En anys regulars el rendiment és de tres a quatre quarteres per una i d'ençà de l'any 1892 no ha passat mai de 6 quarteres com a mitjana de les terres destinades a aquest conreu a tota la finca.

I per finalitzar, considera que el conjunt del rendiment de les terres de conreu pel que respecta al propietari que té donades les seves finques a parceria, en la nota del any 1736 apareix: *“lo que quiscuna quartera dona de profit a son duenyo quisquun any, que junt es 25 reals y 6 diners”*, de manera que prescindint de la diferencia del valor de la moneda, no arriba a 6'5 pessetes, mentre que a l'any 1908 dona nou a deu vegades més de rendiment. No fa referència als contractes de masoveria.

- Josep Pratdesaba a l'any 1920, dotze anys més tard, diu que la rotació que ordinàriament se segueix és la següent:

*“Primer any o any de fangada: Fangada a la fondària de 20 a 25 centímetres, amb forta femada per fer-hi per allà a mitjan març les patates. Quan tenen aproximadament un pam d'alçada s'escrosta la terra i es treuen les males herbes, quedant el camp net i la resta ben marcada; més tard es calcen, ço és, se'ls dona terra a fi que tingui la planta espai per fer-hi els tubèrculs, puig que la patata es cria molt somera, o sia a poca fondària; pel setembre s'arrenquen i es disposen per a la venda, que sol efectuar-se per l'octubre, novembre i desembre. El que té bons locals i no tem les glaçades pot guardar-les fins pel gener i febrer amb mires a assolir preus alts, però aqueixa especulació moltes vegades surt fallida, car pot sobrevenir baixa en el preu, no essent compensada la minva que sofreix la patata tant de temps al magatzem”.*<sup>15</sup>

Pel que fa al rendiment:

*“El rendiment mitjà per quartera sol ésser molt variable, puix que, com totes les coses del camp, està subjecta a les variacions atmosfèriques, majorment al règim de pluges i a la seva oportunitat, però en línies generals*

14. SALARICH i GIMENEZ, Josep, *El cultivo alterno*. op. cit.

15. PRATDESABA, Josep, *Vic agrícola...* op. cit.

*podem dir que el terme mig de producció són uns 5.500 a 4.500 quilos per quartera*".<sup>16</sup>

I explica les feines que es fan al camp:

*"Aqueix camp que ha portat patates es destina a plantar-hi xeixa per al vinent octubre, després d'una lleugera preparació del terreny i d'adobar-lo amb superfosfat, que és l'adob que té més directa influència en la producció del gra*".<sup>17</sup>

El sistema de sembrar:

*"La sembra es fa a la "voleia", o sia a la mà. Les màquines sembradores no han entrat encara en la nostra pagesia: la veritat és que tenim sembradors molt hàbils, però creiem que la màquina faria una labor més perfecta*".<sup>18</sup>

Les feines durant la naixença:

*"Als vuit o quinze dies de sembrat el blat (segons els temps) comença la naixença, i, després de passar-hi el trull, o sia un corró de fusta, perquè la terra es posi compacta i ajudi a formar l'arrelatge de la planta, s'espera pel març i s'herbeja, ço és, es trauen les males herbes, i en els camps de terra magra o que per una causa qualsevol es veu que el blat es no prospera bé i agafa mal color, s'hi tira el nitrat de sosa, que excita la vegetació a prendre ufana i millora d'aspecte*".<sup>19</sup>

La collita:

*"Pel juny, la falç al puny", diu l'adagi, però aquí pel juny, i molt cap als últims, es comença a segar els ordis: com que és gra més primerenc i madura més aviat, pot segar-se més aviat, aprofitant, si hi ha saó, el plantar-hi blat de moro tardà, o sia de sobre rostoll, obtenint així una doble collita; però, per desgràcia, molts anys no pot pensar-s'hi per causa de l'eixut*".<sup>20</sup>

Els rendiments dels cereals:

*"Pel juliol se seguen la xeixa, el forment, la civada i els mestalls, i, un cop el blat segat, es fan les garberes, on acaba d'assecar-se, i es procedeix a la batuda, que fins ara es feia amb eugues, però que sembla no és lluny el dia que tot es farà amb màquina, degut a l'encariment i escassetat de la mà d'obra". El rendiment del blat té les mateixes alternatives i passa per les mateixes vicissituds que tot cultiu: per tant, és variable. Però per terme mig hem de comptar amb un promig, per a la xeixa, d'unes 16 a 20 quarteres de gra per quartera de sembradura, equivalents a uns 2.000 o 2.500 quilos per hectàrea. Em fa recordar com deuen els nostres pagesos cultivar bé el blat, en comparació a certs indrets de Castella, el fet d'haver llegit en un recent llibre titulat "En el secano español", on son autor, en descriure "una finca modelo", posa com una gran conquesta l'haver obtingut de 1.600 a 2.070 quilos de blat per hectàrea. Els nostres pagesos l'obtenen amb molta faci-*

---

16. PRATDESABA, Josep, *Vic agrícola...* op. cit.

17. PRATDESABA, Josep, *Vic agrícola...* op. cit.

18. PRATDESABA, Josep, *Vic agrícola...* op. cit.

19. PRATDESABA, Josep, *Vic agrícola...* op. cit.

20. PRATDESABA, Josep, *Vic agrícola...* op. cit.

*litat, aquesta producció; de manera que podríem creure, seguint aquest raonament, que cada masoveria de la Plana és una “finca modelo”, essent molt lluny d’haver assolit tot el que podria i hauria d’assolir el nostre agricultor si posés més cura en la selecció de llavors per a la sembra, selecció que a penes es practica i que tan bon resultat dóna a certs indrets de França, on han obtingut collites que oscil·len entre 3.000 i 3.700 quilos per hectàrea, collites que aquí encara no hem aconseguit, fora d’alguns anys extraordinaris. Però jo estic segur que el dia que els nostres pagesos es prenguin amb interès la selecció de llavors i les llaurades fondes, crec que sobrepassarem les xifres donades per les més òptimes collites forasteres”.*<sup>21</sup>

I el sistema de rotació de conreus:

*“El tercer any de la rotació o “trienni” se sembra un altre gra d’aresta, que sol ser civada o blat de moro o bé ordi, per tornar a fangar-lo i tornar a començar el cicle per les patates”.*

*“Aquesta rotació es veu interrompuda de trepadella o alfals, que té per objecte, ultra recollir menjar per al bestiar, el descans de la terra per refer-se de la pèrdua d’humus” i de nitrogen, ja que les plantes aquestes, anomenades lleguminoses, tenen la facultat de fixar el nitrogen a la terra, i per això se’n diuen plantes millorants o que milloren la terra. Aqueixa manera de procedir és molt racional i la pràctica ha demostrat sempre la bondat del sistema”.*<sup>22</sup>

- Gonçal de Reparaz i Ruiz a l’any 1928 ens parla de l’agricultura de la Plana de Vic considerant que el principal secret que explica els seus bons rendiments està en la pràctica de les rotacions de conreus:

*“Per tornar la fertilitat a les terres cansades, el pagès ha combinat enginyosament una sèrie de conreus que alternativament van traient-ne els diversos elements nutritius i les deixen descansar en part”.*<sup>23</sup>

Atribueix a l’enginy dels pagesos l’habilitat per saber combinar els conreus de manera que retornin la fertilitat al sol, deixant descansar les terres de conreu, i que segons les zones varien.

*“Els sistemes seguits en aquestes rotacions, varien. En la depressió son generalment de quatre anys: patates en el primer, blats en el segon, mestalls o ordis en el tercer, blat de moro o civada, o bé trepadella o alfals, en el quart. D’altres els fan de tres anys. Si anem pujant, el nombre d’anys de l’alternància es redueix; així es dóna el cas que en la part baixa del terme de l’Esquirol, o sigui del poble en avall, hom segueix els mateixos sistemes que a la Plana pròpiament dita, mentre que del poble en amunt, la rotació es redueix a dos anys: blat en el primer, tres quarts de patates i un quart de blat de moro (aquest en la part que correspon a les tardaneries) en el segon”.*<sup>24</sup>

- Josep Callís i Marquet a l’any 1936 diu que encara que es poden fixar varies alternatives o trènits, la millor és la rotació de quatre anys, la més generalitzada en el terme de Vic. Consisteix en una alternança entre els cereals de cicle llarg (blat, ordi i civada) i les tardaneries (patates i blat de moro): al primer any patates o blat de moro, al segon blat, al tercer ordi i al quart civada o blat de moro. Aclareix que en segon terme es segueix la de : blat de moro de guaret, blat, ordi i civada, i també en l’últim any, en lloc de civada, algunes vegades s’hi fa blat de moro. S’alternen també, en substitució de l’ordi, barreges de diversos grans, que segons sigui el predominant, s’anomenen *ordiós* (sègol i ordi), *llegumós* (sègol i

---

21. PRATDESABA, Josep, *Vic agrícola...* op. cit.

22. ROQUER, Santiago (1982) *Geografia humana i econòmica ...* op. cit.

23. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic.* op. cit.

24. REPARAZ i RUIZ, Gonçal de, *La Plana de Vic.* op. cit.

llegum) i *mestall* (sègol i blat). També moltes vegades sobre el rostoll de l'ordi s'intenta d'obtenir-hi, com a segona collita, una de blat de moro.

En un petit article que apareix a la Revista de la festa major de Vic de l'any 1934,<sup>25</sup> Josep Callís, referint-se a anteriors publicacions seves, fa un retrat sintetitzat de les activitats agrícoles i ramaderes que es desenvolupen al terme municipal de Vic, les localitza i n'avalua les produccions. Transcrivim el text de forma íntegra, ja que tot i la seva brevetat, el conjunt suposa un retrat sintetitzat del municipi més emblemàtic i que dona nom a la Plana.

*“En el meu folletó “Les pedregades de l'any 1925 a la Comarca de Vic”, hi consten les següents dades que foren facilitades pels secretaris Municipals: Quarteres secà i regadiu: Vic, 508; Sentfores, 1873; Vic actual, 5096.--Quarteres arbreda, erm i altres: Vic, 508; Sentfores, 1873; Vic actual, 2831. – Quarteres totals: Vic, 4454; Sentfores, 3023; Vic actual, 7477”.*<sup>26</sup>

Relaciona les tipologies de terres del municipi diferenciant entre les de Vic i les de l'antic terme de Sentfores, temps abans segregat, i en fixa el nombre de quarteres totals segons les dades municipals.

*“Es a dir que l'antic terme municipal tenia destinada al cultiu un 88 per cent de la superfície tota, mentre que Sentfores assolía un 38 per cent i, feta l'agregació dels dos termes, resulta tenir Vic un 60 per cent. Dintre d'aquesta àrea existeixen disseminades 277 cases de pagès, de les quals 197 corresponen a l'antic terme de Vic i 80 al de Sentfores. Cal remarcar que es dediquen també a l'agricultura bona part dels veïns del barri de la Guixa, Remei, “La Calle”, etc”.*<sup>27</sup>

Una masoveria amb vint quarteres de conreu podia mantenir una família de pagesos:

*“En un altre folletó sobre “Les aportacions al contracte de masoveria”, referint-nos al terme de Vic deduïem que en una masoveria de vint quarteres els productes vegetals obtinguts assolien una valor aproximada de 10.000 pessetes, 500 pessetes per quartera, o sigui prop d'uns dos milions i mig de pessetes el que valen els blats, grans grossers, patates, farratges i altres productes vegetals que s'obtenen en el terme municipal”.*<sup>28</sup>

Aporta una valoració global de la producció agrícola de la Plana de Vic:

*“En altre folletó, que contenia una conferència donada en un festival celebrat a la Ciutat, calculàvem que la producció dels cultius de la Plana de Vic podia fixar-se en uns vint-i-cinc milions de pessetes, corresponent per tant al terme de Vic un deu per cent de la producció comarcal”.*<sup>29</sup>

Caracteritza les terres de conreu:

*“Les terres, en general argiloses, són més pròpies per a cereals que per a tardaneries, obtenint-se collites ben regulars. El promig anyal d'aigua caiguda és d'uns 700 litres, més que suficient per a la producció bladera i*

---

25. CALLÍS i MARQUET, Josep (1934), *Revista de la festa major de Vic*. Fons fotogràfic Masferrer.

26. CALLÍS i MARQUET, Josep (1934), *Revista de la festa major de Vic*. Fons fotogràfic Masferrer.

27. CALLÍS i MARQUET, Josep (1934), *Revista de la festa major de Vic*. Fons fotogràfic Masferrer.

28. CALLÍS i MARQUET, Josep (1934), *Revista de la festa major de Vic*. Fons fotogràfic Masferrer.

29. CALLÍS i MARQUET, Josep (1934), *Revista de la festa major de Vic*. Fons fotogràfic Masferrer.



*a vegades un xic deficient per a les tardaneries, per la seva escassetesa durant l'estiu*".<sup>30</sup>

Contempla com a molt difosa la rotació de conreus del trènit:

*"El trènit o rotació més generalment seguit és el de patates, blat, ordi, blatdemoro o civada i en cada dotzena d'anys s'hi fa trepadella o alfals durant uns tres anys seguits"*.<sup>31</sup>

Ressalta el creixement de la producció ramadera:

*"La producció del bestiar, explotat tot en estabulació, assoleix en el terme de Vic la màxima intensitat i perfeccionament d'entre la comarca en general. A més d'atendre el bestiar de treball, es dediquen els nostres pagesos a la cria i cria de bestiar porquí i boví i a la cria del bestiar assinal, deixant la cria d'aquest últim a les serralades de la comarca i més enllà, vers el Ripollès i comarques pirenenques. Les mestresses de pagès curen de l'aviram i dels conills, indústria que cada dia vé perfeccionant-se. No tenim elements suficients per a fer un càlcul aproximat de la valor de la producció pecuària del terme i sols podem dir que si s'obtenen bons rendiments de nostres masoveries és gràcies al bestiar"*.<sup>32</sup>

Fonamenta l'ús dels fems a fi d'assegurar la producció agrícola:

*"Sabeu on podem constatar el grau d'avenç i perfeccionament de l'agricultura d'un país? Al femer. Si examinem els femers de nostres masoveries i les dependències destinades al bestiar immediatament veurem que es produeixen fems en abundància i que es dediquen les majors sol·licituds en la seva fabricació"*.<sup>33</sup>

Remarca la sinèrgia entre l'agricultura i la ramaderia:

*"En poques altres localitats com en el terme de Vic podrien els pagesos demostrar més palpablement com en el maridatge de l'agricultura amb la ramaderia se n'origina una inestroncable font de prosperitat i de riquesa"*.<sup>34</sup>

- Santiago Roquer a l'any 1985 en l'apartat 5. *La persistència de l'estructura social tradicional*,<sup>35</sup> fa notar que contràriament al que s'ha vist en els apartats anteriors, pel que fa referència a l'estructura social agrària aquesta resulta molt semblant a la de l'època de Reparaz. La majoria de les terres agrícoles d'Osona són conreades en forma de parceria o d'arrendament i continua essent força excepcional que l'empresari i el propietari agrícola siguin la mateixa persona. Segons les dades dels censos agraris de 1962 i 1972 la forma dominant és l'explotació directa, error degut a la presència en l'estadística de terres que no són agrícoles, pastures, boscos i altres, que a Osona són majoria i representen el 65 % de la superfície comarcal. En canvi, si s'utilitza només la terra llaurada, el predomini correspon a la parceria i molt més enrera apareixen l'arrendament i l'explotació directa, com corroboren Segura i Rosanas quan diuen que el 80 % de terres llaurades de la comarca són explotades en règim de no-proprietat.

---

30. CALLÍS i MARQUET, Josep (1934), *Revista de la festa major de Vic*. Fons fotogràfic Masferrer.

31. CALLÍS i MARQUET, Josep (1934), *Revista de la festa major de Vic*. Fons fotogràfic Masferrer.

32. CALLÍS i MARQUET, Josep (1934), *Revista de la festa major de Vic*. Fons fotogràfic Masferrer.

33. CALLÍS i MARQUET, Josep (1934), *Revista de la festa major de Vic*. Fons fotogràfic Masferrer.

34. CALLÍS i MARQUET, Josep (1934), *Revista de la festa major de Vic*. Fons fotogràfic Masferrer.

35. ROQUER, Santiago (1982), *Geografia humana i econòmica ...* op. cit.



*“L’agricultura d’Osona és, doncs, una activitat de masovers i la situació és gairebé immòbil perquè l’accés a la propietat resulta molt difícil per al masover, com a conseqüència dels elevats preus de la terra”.*<sup>36</sup>

*“El sistema dominant de parceria s’ha convertit actualment en un fre per al desenvolupament ramader de la comarca, de forma que se’n fa necessària la revisió. L’aspecte més negatiu de la parceria resideix en les servituds de conreu que imposa. Com a conseqüència del caràcter secundari i subsidiari que la ramaderia tenia fins fa pocs anys, l’amo no participava ni participa gens en aquesta activitat; ho fa més en l’agrícola. El resultat d’aquest fet és que al contracte de parceria l’amo imposa la utilització agrícola de les terres, aproximadament en un 90 %, i només permet cultius farratgers en el 10 % restant. El masover es veu, doncs, obligat a sembrar cereals o patates en detriment de les plantes farratgeres, tant necessàries per a les seves explotacions de bestiar. Finalment, la situació de certa provisionalitat i inseguretat del masover i la no participació de l’amo en els beneficis de la ramaderia són dos obstacles seriosos per a realitzar grans inversions de cara a la ramaderia”.*<sup>37</sup>

### **3.2.2 Els contractes de masoveria**

És en aquest context que ara podem situar els canvis de tècniques agrícoles utilitzades pels pagesos de la Plana de Vic en un territori on les diverses alternatives de rotacions de conreus tenien una estreta relació amb els sistemes d’explotació i tinença de la terra, els contractes de masoveria i de parceria vigents, que obligaven a l’arrendatari a seguir el sistema agrícola i els conreus que proposava l’arrendador. La masoveria, una variant del contracte de parceria, havia estat la forma d’accés a la terra més estesa a la Plana de Vic durant els segles XVIII, XIX i primera meitat del XX.

Al llarg del segle XVIII es consolida un procés d’intensificació del treball agrícola. La pressió demogràfica a causa de l’augment de la població genera un procés de creació de noves masoveries a partir de rompudes<sup>38</sup> de terres marginals i de bosc. El fet genera que al primer terç del segle XX s’hereti una estructura de la propietat agrària, on aproximadament la meitat de les finques de la comarca d’Osona són explotades directament per part dels propietaris de la terra, però l’altre meitat és cultivada principalment sota règims de parceria i de masoveria, la principal modalitat de règim de tinença de la terra al fons de la Plana de Vic, com es veu en els contractes que presentem a continuació.<sup>39</sup>

Aquesta forma de contractació heretada de l’edat mitjana persisteix per la seva eficiència en el nou context socioeconòmic de la comarca. Permet als propietaris acumular terres sense haver d’explotar-les directament i assegurar-se tant el control de la propietat (cosa que es perd amb l’emfiteusi) com el de l’explotació, ja que a través de les clàusules del contracte el propietari s’assegura la seva intervenció en l’orientació i formes de producció de la finca cedida, i alhora se n’impedeix el subarrendament. El pagament a parts de fruits li permet beneficiar-se de les conjuntures favorables i de les millors tècniques de l’explotació, les diverses alternatives de rotacions de conreus tenen una estreta relació amb els sistemes

---

36. ROQUER, Santiago (1982), *Geografia humana i econòmica ...* op. cit.

37. ROQUER, Santiago (1982), *Geografia humana i econòmica ...* op. cit.

38. Rompuda: Llaurar per primera vegada una terra per posar-la en conreu.

39. PONCE i VIVET, Santi (1995) *Transformacions agrícoles i canvi social a la Catalunya rural: El cas de la comarca d’Osona 1850-1930*. op. cit. pp. 408-411.

d'exploració i de tinença de la terra.<sup>40</sup>

Són habituals en els pactes les següents obligacions del masover:

*1. Tenir cura i esporgar els arbres quan toca. 2. Plantar anualment la quantitat d'arbres que s'especifiquin. En alguns casos també s'indica la mena. 3. Informar anualment i per escrit de les garberes collides de gra del masover i, si s'escau, dels altres parcera del mas. 4. Conservar les terres a ús i costum dels pagesos del país. 5. Conservar els camins, els recs, les rases i els marges. 6. Vigilar el bosc i en cas que el propietari hi posi un guarda bosc, el masover l'haurà d'hostatjar i alimentar com a mínim dues vegades al mes (altres vegades s'estipula que la manutenció no superarà els sis dies l'any. 7. Aplegar fullaraca, desferres de blat de moro i, si s'escau els materials orgànics de la comuna del propietari per fer-ne fems. 8. Pesari i donar compte de les càrregues de carbó vegetal al propietari. 9. Portar cada estiu les càrregues de llenya estipulades a casa del propietari (habitualment a Vic). 10. Tenir cura de l'honorabilitat del propietari i de l'església, informant de les blasfèmies i crítiques que li pugui fer el veïnat. Vetllar per la bona moral i pels costums del país.*

Ahora, el masover té explícitament prohibit:

*1. Vendre els fems, la palla, les hortalises i els ferratges produïts a l'exploració sense permís exprés de l'amo. 2. Tallar arbres o fer llenya sense el consentiment del propietari, el qual assenyalarà d'on ha de treurer la fusta. 3. Extreure aglans i herba del bosc sense el consentiment del propietari. 4. Criar més bestiar del que especifica el contracte, en especial la cria de cabres. 5. Deixar pasturar bestiar d'altri a les terres arrendades. 6. Exercir cap altre treball o ofici que no sigui el de la masoveria.*

Pot ser motiu de desnonament:

- *L'incompliment d'alguns dels pactes del contracte esmentat, per l'abandonament (deshabitar-la) de la casa o pel no conreu de les terres (no cultivar-les durant un any).*

Ahora, el contracte de masoveria dóna una certa estabilitat econòmica al masover, ja que no ha de fer cap pagament com entrada, o sigui que es pot tenir accés a la terra sense tenir capital, inclou habitatge per a la família, disposa d'un contracte de durada mínima assegurada i la possibilitat d'esdevenir indefinit, pagament de parts alíquotades<sup>41</sup> i un cens en diner de reduïdes quantitats que permeten superar amb major facilitat les conjuntures desfavorables.

L'absentisme dels propietaris no impedeix el control sobre l'exploració.

A vegades l'arrendador es reserva alguna estança (habitacions, dret a utilitzar la cuina i els fogons) de la casa per habilitar-la o com a graner per emmagatzemar-hi la seva part de la collita. També es reserva alguna peça de terra i algun tros d'hort. Sovint es tracta de les terres de millor qualitat de la finca. El bosc és d'ús exclusiu de l'arrendador, encara que el masover té dret a fer llenya per al seu ús personal. Altres drets habituals del propietari sobre la masoveria són: visitar la finca (l'amo i els seus) sempre que

---

40. PONCE i VIVET, Santi (1999). *Transformacions agrícoles i canvi social a la comarca d'Osona. Segles XVIII-XX*. Vic: Eumo Editorial. p. 211.

41. Alíquota: *Part alíquota* d'un nombre, un nombre que cap en aquest un nombre exacte de vegades, submúltiple. *3 és una part alíquota de 12*.

li plagui. “Estarà obligat lo masover a suministrarlos (al propietari i els seus) la llenya necessària per couer lo que los convinga i una carnicera de tocino cada any” (masoveria del mas Pratdesaba de Malla propietat de Francesca de Tort i de Rocafiguera (1869).

La durada habitual del contracte de masoveria a la Plana de Vic és de quatre anys i *quatre enteres collites*, perquè és el que triga a exhaurir-se un trènit de periodicitat quadriennal. El termini mínim establert per anunciar la rescissió del contracte oscil·la entre els 12 i 18 mesos d'anticipació. Els contractes comencen i acaben per Tots Sants, 1 de novembre. El darrer any cal que el masover deixi la terra i els pallers com els ha trobat i cultivi la terra com els altres anys. La finalitat d'aquestes clàusules és la de deixar l'explotació preparada per al següent masover i evitar que els masovers, en deixar la finca, s'emportessin la palla, abandonessin les tasques de condicionament de la terra per continuar el trènit i les feines habituals de manteniment i conservació de la casa i de les dependències de l'explotació. A la masoveria del mas Pratdesaba de Malla s'obliga a:

*[...] lo any que desocupia la masoveria hagi de deixar sens sembrar una tercera part de la terra que conrei y a més la part que correspondrà fer-hi blatdemoro de llaurada, qual terra quedarà a disposició del masover que entrarà de nou [...]*

Des del punt de vista econòmic el masover ha de pagar a l'amo el cens, és a dir, una quantitat de diners per valorar:

- *La cessió de les terres franques de pagament de parts, ja que entre el 2 % i el 10 % de la terra arrendada queda lliure perquè el masover hi cultivi farratges.*
- *La cessió de la casa, les corts i altres dependències.*

La liquidació de les parts alíquotes que normalment són:

- *El terç o el quart pels grans d'aresta<sup>42</sup> i altres vegades s'estipulen les dues cinquenes o les quatre desenes parts.*
- *El terç o quart pel blat de moro, que s'haurà d'entregar desgranat i en espiga segons decideixi l'arrendador, els trunfos o patates, els llegums, els fesols, el mill i el fajol de fangada. Si aquests productes són de llaurada el repartiment és a mitges, com en la fruita.*
- *A més del cens i de les parts de fruits, en alguns casos l'arrendatari ha de portar per Nadal i Pasqua aviram, habitualment un parell de pollastres o de capons, a casa de l'arrendador. El cens en diner i el bestiar, el porc, els pollastres i altres cal que el masover els porti a casa del propietari.<sup>43</sup>*

---

42. Grans d'aresta: Cereals d'hivern, blats, ordis, civades, sègols i mestalls.

43. Dels contractes localitzats s'evidencia com amb el pas del temps, les parts de fruits corresponents al propietari s'incrementen. Del 1/3 o el 1/4 es passa a les 4/10 parts. També, com en les altres formes de contractació s'evidencia un enduriment de les formes de contractació. Segons Carles Sudrià (SUDRIÀ, Carles (1977), *Aspectes de l'agricultura a la comarca de Vic al S. XVIII: els contractes de conreu, el moviment de l'ingrés agrícola*. Tesi de Llicenciatura - Universitat Autònoma de Barcelona, Facultat de Ciències Econòmiques i Empresariales. p. 27) al segle XVIII era absolutament unànim el pagament del quat i el terç (grans al terç, llegum de fangada al quart, i la fruita, també el raïm, a mitges).

Quan el contracte és de parceria a mitges l'arrendador participa activament en l'explotació, s'obliga a proporcionar els fems necessaris per a la explotació i a cedir el bestiar de tir per a les tasques agrícoles del masover. El parcer habita la casa de l'arrendador, si s'escau, i s'estableix que menjaran a la mateixa taula. Aquest ha de comprar el bestiar perquè i els beneficis es reparteixen a mitges. Les obres de manteniment de la casa i les dependències generalment van a compte de l'arrendador, encara que a vegades l'arrendatari és qui ha d'avançar els diners. A més, el segon hi aporta pel seu compte el transport dels materials de l'obra i una part de la força de treball oferint-se gratuïtament com a manobre (de 5 a 10 jornals). En altres casos, el treball gratuït del masover se substitueix pel pagament de jornals de persones d'ofici o dels traginers. En el contracte de masoveria del mas Sta. Anna de Gurb de l'any 1877, propietat d'Antoni Pradell, s'especifica que l'arrendatari, Josep Sabatés, pagarà cada any dos jornals de fuster o bé de mestre de cases.

Durant el segle XIX perviuen encara càrreges d'època feudal sobre els masovers com és el pagament del delme, la dècima part de la collita que es pagava a l'església, al rei o al senyor feudal. El règim lliberal contempla l'abolició del delme i altres drets, alguns dels quals queden incorporats a les condicions del contracte i, d'altres, com el delme encara s'apliquen com podem veure en els contracte que detallem a continuació:

- *En el contracte de 1850 entre Genís Terricabres i Joan Mas sobre les "terres de l'Esteve" de St. Julià de Vilatorrada a més de les parts alíquotas corresponents s'estableix que el masover pagui una de cada deu quarteres de gra de la collita.*
- *En el contracte de masoveria de 1869 entre Francesca de Tort i de Rocafiguera i Martí Febrer pel mas Pratdesaba de Malla s'obliga al pagament del delme, sense més eufemismes.*
- *El masover del mas Corral Nou, propietat de Joaquim de Rocafiguera Ventós (1875), és l'obligat a pagar primícia al rector de la parròquia (1/16 part) a més dels drets d'obra, menjar, i altres que siguin costum.*
- *El masover del mas Prat de les Codines (1882), del mateix propietari anteriorment esmentat, a més del delme és obligat a pagar els censos i els drets d'Església al rector de Sora segons el costum.*

Sobre el pagament de les contribucions i les càrregues fiscals o municipals, en molts casos l'arrendatari es fa càrrec de les ordinàries, mentre que les extraordinàries corren a compte del masover. En altres contractes, com el del mas Casals de Tavertet, s'obliga l'arrendatari a pagar les dues terceres parts de les contribucions. En d'altres, com el mas Santa Anna, propietat d'Antoni Pradell, les contribucions territorials van a càrrec de l'arrendador, i les personals i veïnals, a càrrec de l'arrendatari.

Al segle XVIII les aportacions en diner les paga el masover, i els censos en gra, delme, parròquia, menjars i sagristia es treuen de la pila de la collita prèviament a les particions. Respecte del cadastre i altres pagaments en diner varien al llarg del segle XVIII. Al començament eren a càrrec del propietari, però després, i rebaixant la renda del pagament anual acordat, els paga el masover, cosa que significa un enduriment de les condicions dels arrendataris en una època en què coincideixen l'augment de la força de treball i en el consegüent increment de la pressió sobre la demanda de terres. Els contractes de masoveria contempnen:

- *Les plantes que cal cultivar estan estrictament estipulades i s'impedeix el conreu de les que no ho estiguin*

*perquè el propietari deixaria de percebre'n les rendes.*

- *El nombre de caps de bestiar de l'explotació i la mena de caps estan rigorosament estipulats perquè el masover no abandoni les obligacions agrícoles que assegurin uns ingressos a l'arrendador. Tant els costos de compra, engreix, com els beneficis de la seva venda o utilització, en el cas del bestiar de peu rodó, són competència del masover.*
- *Habitualment s'obliga al masover a comprar dos godalls, engreixar-los i entregar-ne un, que ha de tenir unes vuitanta carnisseres de pes, a l'arrendador.*
- *També és habitual que el masover tingui cura d'algun animal de l'amo, ja siguin gallines, xais, porcs o algun cavall. La manutenció d'aquests animals corre a compte del masover i per evitar possibles discriminacions de les esmentades bèsties respecte de les del masover, s'especifica que es cuidin plegades en un mateix galliner, ramat, corral, cort o estable.*

L'estricta regulació en l'orientació de l'explotació dels contractes fa difícil al masover innovar i/o especialitzar-se en un mercat cada vegada més competitiu. Per a qualsevol canvi cal l'acord pactat de les dues parts, és a dir, que del canvi també se'n beneficiï econòmicament el propietari. El fet justifica el conservadorisme i la lentitud de les transformacions del camp osonenc, per aquest motiu sembla que els canvis van partir més aviat de les explotacions portades per propietaris i per les cedides en arrendament en diners, que no per part de les masoveries i les altres formes de parceria.<sup>44</sup>

Josep Callís i Marquet l'any 1936 proposa a la pagesia de la comarca de potenciar el model de contracte de masoveria vigent que permet donar vida independent a la família agrícola i portar els cultius a una màxima intensificació i producció. Critica els canvis que s'han intentat introduir en els contractes, tant per part de masovers com de propietaris.

El contracte de masoveria regula la percepció dels fruits amb les aportacions de cada una de les parts contractants. La Cambra Agrícola Ausetana, en iniciar-se el conflicte va reunir a propietaris, masovers i parcera del terme de Vic per donar una pauta que es pogués adaptar a les exigències del moment.

Per explicar els tipus de contractes i justificar la seva rendibilitat es pren com a model una masoveria de 20 quarteres, dels rendiments de la qual es considera que en pot viure la família de masovers. Segons aquests acords s'estableix que el masover:

- *Pot disposar lliurament d'una dècima part de la terra per a conrear farratges, o sigui dues quarteres.*
- *Ha de pagar una petita quantitat en metàl·lic en concepte d'arrendament de la casa i altres dependències.*
- *Ha de contribuir al propietari amb un terç de l'import dels adobs químics i amb un terç de la llavor de la patata.*
- *El propietari percep les quatre dècimes dels grans i el terç de les patates i de les tardaneries.*
- *El masover percep les sis dècimes dels grans, els dos terços de les patates i de les tardaneries, i els productes restants de tot el procés agrícola a més de l'explotació pecuària.*

---

44. PONCE, Santi (1999). op. cit.

- Si el masover vol destinar fins a dues quarteres més per a farratges ha de pagar al propietari la part que pogui correspondre-li com si fos ordi.<sup>45</sup>

### **3.3 Mas El Colomer de Taradell**

Presentem el mas El Colomer<sup>46</sup> com a mas prototípic d'una explotació agrària a la Plana de Vic. L'elecció d'aquesta explotació agrària no és aleatòria, sinó que ve determinada per factors com la seva situació geogràfica, l'abundància dels materials etnogràfics que s'hi conserven i la quantitat i qualitat de la informació oral que n'hem pogut obtenir durant la nostra recerca.

El nostre camp d'anàlisi s'ha basat a interpretar el patrimoni material conservat al mas en el context ampli del conjunt de l'explotació agrícola que té elements com la masia, les masoveries, els camps de conreu i els horts. Hem pogut comptar amb les valuoses informacions proporcionades pel propietari hereu del mas i la seva família que han servit per documentar diversos aspectes a partir dels records o de les vivències directes dels protagonistes, i ens han permès donar una visió retrospectiva de l'evolució de la finca que abasta tot el segle XX.

Hem considerat el mas com una propietat agrícola formada pel conjunt de les terres de conreu, les hortes, els boscos, les pollancredes, els arbres singulars, els erms i els terrers gestionats des de la masia principal, que dona nom a la propietat. L'amo estableix els contractes amb els masovers, els parcers i els jornalers que conreen la terra campa i mantenen els camins, els marges, els recs i les basses.

Pel que fa referència a la cria del bestiar hem pogut aprofundir en el que suposen el conjunt d'activitats pecuàries que impliquen l'alimentació i cura dels animals de treball, de l'aviram i dels conills criats per a l'autoconsum; la cria d'animals de companyia que viuen amb els pagesos, com gats i gossos per al control de rosegadors o dels ramats o per a la caça; o els considerats com a animals d'oci, els ocells de cant, les perdius i les guatilles engabiades, les fures per caçar conills al cau i altres distraccions de la vida a pagès.

Hem abordat el mas El Colomer com un bé patrimonial unitari que mereix ser estudiat, conservat i difós per a les generacions futures.

El mas es troba inscrit dins un paisatge agrícola modelat per les diferents generacions de pagesos que l'han habitat. Està situat a poca distància del nucli urbà de Tona, a l'extrem més a ponent del municipi de Taradell i abocat al fondal del Verinal, veral que pertany majoritàriament al municipi de Tona. Les construccions de la masia estan situades a 650 metres d'altitud i se situen a l'extrem de migdia del serrat del Colomer, definit pel torrent del Verinal a ponent. Aquest corrent estacional d'aigua s'escola per una ampla fondalada on hi ha les zones més planeres i de terreny negadiu, amb sòls profunds i on es troben els camps de conreu més fèrtils del mas. L'entorn està definit per petites clapes de bosc de roures, alzines i pins pinyers assentats sobre un relleu ondulat format per terrers, serrats i petits turons de margues aixaragallades. És el paisatge més propi dels flancs de la Plana de Vic, on predominen els espais rurals caracteritzats per masies disperses envoltades per terres de conreu, petits boscos, torrenteres amb po-

---

45. PONCE, Santi (1999). op. cit.

46. Vegeu fotografies núm. 7 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos*.



llancredes i turons testimoni en diversos graus d'erosió.

Els camps de conreu del mas se situen en un relleu ondulat i formen un bloc compacte al voltant de la masia, tot dibuixant un mosaic de terres de conreu definit per marges, recs, camins i petites clapes de bosc.

En la història recent del mas es conserva la memòria de les feines de rompre i d'aformigonar noves terres de conreu (una part dels actuals camps de conreu del mas), l'etapa de les rompudes de camps que es van realitzar entre els anys 1905 i 1915 mitjançant la tècnica dels formigons.

*Jo ho havia sentit a explicar... tot (els camps del Colomer) ho van fer aixís!... (formigons)... per això feien trossets petits... quan van fer les rompudes... això és de 1905 a 1915 ... concretament l'any catorze (1914) va ser l'any que se'n van fer més... aquí van rompre en aquella època, divuit...(pensa) més de trenta quarteres ... ho van arrencar tot aixís, a cops d'aixada eh?... si... aquí darrera, si són aquí... si es veuen d'aquí estant ... ja en diem les rompudes, si... aquí radera hi han uns camps molt grans ara, ... i llavons hi havien marges i feixes d'aquelles... hi havien moltes pereres i molts arbres que hi havien abans per les cases de pagès, saps?... les pereres abundaven a tot arreu... sobretot les pereres d'aquelles de coure, eh?... perquè es veu que les peres en menjaven moltes de cuites abans... bullides, carn amb peres ... si, si... hi havia molts pereres de coure (repeteix) ... i encara es veuen aquests camps que ara són plans, perquè fa anys ... per exemple ara tot això és un camp, eh? (assenyala sobre el paper)... i abans aquí doncs haguera fet un marge, ho entens?... a lo millor això era un tros que no es menava... aquí feia una feixa que la menaven, i tot això eren pereres per qui, saps?... allavons aquí hi havia un altre tros que ... els horts algú els menava, si, i ho tenien tot aixís.*

Joan Lleopart 1991.

D'aquí s'extreu que a final del segle XIX els camps de conreu eren força més petits, hi havia més marges que en l'actualitat, estaven plantats amb arbres fruiters, principalment de pereres de coure i que el conjunt del paisatge agrari havia estat més compartimentat. La tècnica utilitzada en les rompudes, la de fer formigons i coure la terra a fi d'adobar-la, va perdurar en les feines de manteniment dels camps fins que va desaparèixer amb l'arribada de la mecanització.

*Un altre abono, que aquí si que l'havia vist, però aquet és amb rompudes o amb camps molt dolents ... eren els formigons... sobretot vores de marge... per exemple, si un desmanegat tenia un camp, i el marge se li anaven ficant ja el fenaís, i l'herba en aquell camp, allavores feien una colla de formigons en la vora... jo n'havia fets... si mare de Déu, jo ho crec!... o sigui, pel maig acostuma a ploure molt, és quan plou tant de primavera, eh?... anaven allà i amb una aixada arrancàvem glevs, anaven fent glevs aixís ... (ho dibuixa), com hexàgons diguéssim, eh?... les anaven posant de tres en tres, i tot l'estiu allò s'assecava, saps?... aixís, aixís i una altre a sobre... ho entens?... bufava l'aire per tot arreu, eh?... això ho deixaven aixís tot el juny, juliol, agost i a primers de setembre... a llavons hi posaven un feixet de llenya, de brosta, o d'argelagues, o del que tenien .. no gaire nooo!... a terra i tapaven allò ben tapat que no respirés, com una carbonera, era una carbonera ... (es convertia en un forn que cremava en somort ...) aa... exacte!... com que allò era cuit del sol de tot l'estiu, amb aquella mica de llenya, allò es nava torrant, torrant, torrant i quedava esbotzat i ben cuita la terra... les rompudes les coïen totes aixís, eh? (repeteix)*

Joan Lleopart 1991.

La tècnica dels formigons serveix per posar noves terres en conreu, o bé també per netejar les vores dels camps, durant les feines de manteniment dels marges i dels recs, que s'embruten de males herbes.



*(Els formigons es feien només de les gleves que s'havien arrencat de les vores dels camps?) Oh!... si era un camp, tot el camp!... la rompuda es feia tot a cops d'aixada... o sigui que anaven fent la gleva amb unes aixades molt valentes ... aixades d'esglevar, que deien ...bueno, veus els amb un paló tallaven ... clac! clac! clac!... feien un tall aixís ... i a llavons anaven treient les peces aixís ... (fa gestos imitant les accions)... un paló més gros que el de fer planter... per aquesta altra banda ... i anaven netejant el camp... arreclaven els marges i els recs de les vores... sí, si això era per fer camps eh?... però jo només ho havia vist (fer a) ... la gent, amb puestus que s'anava embrutant el camp hi feien... als anys quaranta encara havia vist fer algun camp d'aquests ... només les vores... vores.... sí, camps ja no ho he vist mai... jo Mare de Déu!*

Joan Lleopart 1991.

La feina d'aformigonar utilitzada en les rompudes i manteniment de les vores dels camps té la doble funció de fer desaparèixer les males herbes i les plagues de la terra del camp. Deixar la terra cuita i adobada amb les cendres a punt de ser llaurada amb l'arada romana proveïda de la rella de rompre, molt reforçada i coneguda amb el nom de rella de Sant Isidre.

*Si, la majoria de camps d'aquí son fets aixís. (repeteix). ... i amb la llenya mateixa que hi havia als boscots, més bona o més dolenta, coïen la terra.... aquí els últims formigons que vaig veure jo ..., un home encara en feia aquí ... (silenci ...) els situaria per allà a l'any quaranta (1940)... dèiem ..., saps què?... aquell tros, saps què farem?... laformigonaren, perquè... eh?... sí, si... primerament l'esterilitza (la terra) totalment, allà no hi queda ni herba ni cuca ni res...i acostumàvem a fer..., l'arrencada no la feien gaire fonda, perquè anaven una cosa aixís (posa la ma paral·lela a la taula) les gleves ... saps? eh?...per exemple la gleva eh? la gleva quedava ja fora... la gleva quedava trenta eh? ... i llavons la posaven dreta ... llavons el camp quedava net com això eh? (es refereix a la taula)... però quedava molt fort encara... a llavons amb una arada romana de bous ho arrencaven, ho entens?... un cop fet el formigó... bueno, per exemple això és el tros que feien eh?... aquí deixaven el formigó, aquí feien un formigó, quan ja el tenien posat eh?... quan ja havien apilotat tota la d'allò això es cremava i llavons passaven ells amb això ... primerament agafaven el formigó i escampaven tota la terra cuita... i llavons llauraven amb l'arada xica, amb la romana ...*

Joan Lleopart 1991.

### **3.3.1 Preparar els camps**

Les feines prèvies a l'inici d'un nou conreu en un camp determinat consisteixen a pelar d'herbes i les mates que hi creixen amb l'aixada o el dall. També a l'hivern s'han de socarrar els marges per cremar l'herba seca, netejar bé els recs dels marges a fi de que condueixin correctament les aigües que en èpoques de pluja s'escolen pels camps cap a les basses de reserva o cap als torrents on desguassen.

*(Abans de llaurar hi haurien les feines de netejar els marges?) Netejaven... s'hi passava... si...el que passa... que era una tonteria... perquè tota la feina que et portava el fer... per exemple... tota aquesta vora d'un camp, no et compensava ni una quarta part de lo que collien... a no sent ja d'un que no hi toqués mai res... a llavons el gram. perquè abans hi havia molt gram i molta xarpolla... se l'hi ficava fins a mig camp i llavors havia de fer formigons... però allò ja era ... ja era ... (El formigó feia desaparèixer el gram?) Oh i tant!... no hi quedava res!... el formigó ho matava tot... allò es cremava tot, eh? ... i els ous de les cuques... tot això... tot quedava cremat. eh?*

Joan Lleopart 1991.

Els camps de conreu dels masos de la Plana de Vic es van anar creant i disposant de forma esglaonada, compensant les pendents del terreny a fi de retenir la terra i les aigües de pluja per evitar-ne l'erosió per arrossegament. Es procura que els camps siguin tant plans com sigui possible i el seu manteniment consisteix a conservar els marges i els sistemes dels recs de desguàs en bones condicions de funcionament. La mecanització motoritzada de les feines dels camps modifica aquest model de manteniment i suposa la desaparició de molts marges per facilitar el moviment de les màquines pels camps, i restitueix sovint el relleu ondulat anterior a les terrasses. Els marges que queden es fan més amples per poder assegurar el treball amb tractors que, a causa del seu gran pes fan molt perilloses les feines agrícoles quan s'han de fer en les vores dels camps properes als marges.

*(Sense marges s'erosiona més el terreny?)... Si, si i no sé... sembla un desert. saps?... un marge, allò d'una mata... una bardissa si tu vols... un niu de porqueria... però és bonic, eh? (Als Estats Units s'han trobat que al fer camps tant grans han desaparegut espècies animals i vegetals dels ecosistemes) I aquí també. eh? (repeteix) ... i encara van desapareixent coses que vivien als marges... però és clar ... si els hi van traient... no... no... eh?... vol dir que una finca... tenir un camp gran és molt maco... però que sigui gran d'ell mateix... ara... si has de fer un camp... que aquí hi ha un rost... allà fa una altra pujada... i tu aterres els marges... a última hora això és a Cala Quica... saps què vull dir eh?... aquí a casa hi ha algun marge que si em donguéssis tot l'or del món no te'l deixaria aterrar... no te'l deixaria treure... perquè aquell marge hi té de ser-hi... eh?... la cosa que hem tingut molt en compte... al menú aquí jo l'he tingut molt... és que per exemple... abans amb els bous... eh? ... i si no hi arribaven els bous hi arribava l'aixada, eh?... si això era un marge alt.. eh? (assenyala el paper) netejaven tot això fins a la vora... ara ja des de molts anys... en els conreus que es va començar a llaurar amb tractor... aquest tros... la rodera del tractor... és sempre un erm i una herba... perquè aquí això és un perill molt gros... ho entens?... i aquest tros ja és fort... ara aquí... el tractor saps que ha d'arribar fins aquí... aquest tros... un tros d'aquí, allò s'ha de deixar... perquè si rebentes allò el tractor es fot daltabaix... com passava a cada moment... eh?... i pensa que saltar d'un tractor aixís... ets mort a sota... tots aquests marges... jo ja els tinc tots amb això... eh?... els marges són força més amples que abans... hi ha de ser-hi... perquè la rodera del tractor ens exigeix a que sigui més ample... perquè el tractor no se surti del marge ... abans s'aprofitava més el terreny que ara... els bous. els bous... i si en queia algun a baix... baixava l'altre i tot... i no passava res ... però escolta!... ara no eh?... m'entens?*

Joan Lleopart 1991.

La importància del manteniment dels marges per a conservar el terreny de conreu pla i com a divisòria dels camps s'ha anat abandonant a causa de l'encariment de la mà d'obra, la concentració de finques i la utilització de maquinària molt voluminosa i pesada que circula amb més comoditat en les parcel·les grans.

*(Es ara que s'han anat aterrant marges, oi?) Aquests ja fa molts anys que son aterrats, eh?... ja fa molts anys que es van aterrar...(es refereix als antics marges de la finca del Colomer) avui hi ha hagut un abús d'aterrar marges, eh? (repeteix)... se n'han aterrat masses, eh?... si... la màquina ha obligat molt amb això eh?... la màquina ha obligat molt o treure marges i recs i tot això... una finca, una finca, mira, si és plana d'ella mateixa és molt bonica, però quan s'han de fer coses per força... no, aquí a la Torre Llebre era una finca molt maca, i ara aquest (l'actual propietari) ha aterrat tots els marges... no, si em dius "l'agrada o nà tu això?"... no!... perquè?... perquè aquells marges hi eren per alguna cosa ... què en traurem de fer un camp de trenta quarteres?... vols dir que amb deu quarteres aquell camp no estava bé?... i tres camps de deu quarteres amb els seus marges... a buscar tant... ho entens, eh?... jo penso que no havia d'anar a buscar tant... ho entens, eh?..*

Joan Lleopart 1991.

A partir de la informació que ens aporta Josep Callís i Marquet<sup>47</sup> on es descriuen les feines agrícoles a la Plana de Vic amb molta exhaustivitat l'hem contrastada amb les valuoses aportacions orals de Joan Lleopart ens han permès descriure el model agrícola d'aquest mas. Podem afirmar que les feines agrícoles que es realitzen al mas Colomer durant bona part del segle XX segueixen un cicle de rotació de conreus d'una durada mínima de quatre anys i d'una durada màxima de 12, continuats amb el conreu de farratges durant tres anys més com a conclusió del repòs de la terra, moment en què comença una altra vegada el cicle de rotació.

### 3.3.2 Els guarets

Segons el Diccionari de la Llengua Catalana de l'IEC entenem per guaret:<sup>48</sup> *terra de conreu que hom deixa sense sembrar durant un o més anys per tal que reposi*. Aquesta definició tan genèrica no contempla el significat complet de l'accepció popular utilitzada pels pagesos de la Plana de Vic quan es refereixen al grau de capacitat de regeneració de la terra ja sigui obtingut a través dels treballs agrícoles, dels adobs incorporats o del pas del temps, factors tots ells que intervenen a l'hora de donar valor als guarets dels camps, com ho veiem en l'expressió popular d'agafar goret, aplicat a la terra dels camps de conreu.

*(Rostollar) (...) amb l'estripadora... amb els bous... allò ja ho tenien arrencat...eh?... allò ja... agafava voret (guaret)... el dia que plovia tota l'aigua es quedava allà... eh?... a llavons si podien hi passaven una altra estripadeta més fonda... tot l'estiu es nava coent allò... o sigui que ja tenien el camp mig arreclat... saps?... i és això... aquí és on volia anar...això si eh?... l'estripa és una cosa que és precisament sagrat això eh?*

Joan Lleopart 1991.

En el context semàntic del concepte de fertilització orgànica de les terres de conreu en la primera meitat del segle XX, podem observar l'utilització del terme *guaret*, pronunciat *bo/uret* o *go/uret*, segons les varietats de parles locals, fent referència al nivell d'adob que conté una terra, a la pràctica de femar només lleugerament el camp que es vol dedicar al conreu de l'ordi, fet que demostra la seva escassetat. El conreu del blat es fa sobre guarets de primer any una vegada finalitzat el conreu de les patates, del blat de moro o de l'alfals.

*Situant-se aquí amb això..., del cinquanta-i-cinc (1955) cap enradera..., a llavons per fer blat indiscutablement que no es portava mai fems..., quan volien fer algun troçet d'ordi, eh?, perquè l'ordi és molt llaminer dels fems, eh?, l'ordiii..., i no en feien gaire abans, eh?, però és clar..., (per) el blat goret (guarets), o sigui..., si eren goret de patates, de blat de moro o d'alfals, o el que fos, i al demás..., com que abans feien moltes patates..., tenien molts goret de patates..., i els fems, tú diràs! els guardaven tots per allà..., ara, algun que volia fer un troçet d'ordi, doncs mira... feia..., una llepadeta de fems..., no!... només una llepadeta, eh?*

Joan Lleopart 1991.

El guaret d'una terra de conreu es considera el deixat en que està, o sigui l'estat en què queda després de la collita que acaba de produir aquella terra, considerant el valor de referència del conreu i dels adobs que encara hi resten, tenint en compte que la femada grossa s'ha fet a l'inici del primer any de rotació conreant-hi patates o bé blat de moro de guaret. La terra no queda inculca, reposa i para de produir,

47. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* ob. cit.

48. Vegeu fotografies núm. 8 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos*.

però sí que reposa d'un determinat conreu que no s'hi tornarà a fer, com a mínim fins al cap de quatre anys, en funció a l'alternativa de conreus escollida.

*En calcular goret tothom té la seva fórmula. Nosaltres en el cas actual, tenint en compte les diverses circumstàncies, creiem bastant acceptable la fórmula de rebaixar en cada anyada un 60% del que valgui el goret. És a dir que si al verificar la plantació de patates, primer any, val 290 ptes.:*

*Correspondran a patates 290'00 ptes. 6X10 – 174'00 ps.*

*Correspondran al blat 116'00 ptes. 6X10 – 69'60 ps.*

*Correspondran a l'ordi 46'40 ptes. 6X10 – 27'84 ps.*

*Correspondran a la cibada 18'56 ptes. 18'56 ps.*

*Total 290'00 ps.<sup>49</sup>*

També s'utilitza per extensió l'expressió *tenir un bon goret* la terra quan es fa referència a l'estat en el que esta la terra del camp pel que fa a contingut d'adob, a qualitat d' amorosiment, o esmicolament, resultat dels treballs que s'hi han fet i, especialment, al grau d'humitat o saó que conté.

Els amos de les terres i els pagesos masovers o parcers estableixen un valor de la terra dels camps en funció de l'any de la rotació en què estan, i pacten un tant per cent de mimva calculat a partir de la quantitat de fems que suposen que encara queda a la terra. Quan un pagès fa tractes per agafar un camp per conrear-lo en règim de parceria, abona al propietari el valor del guaret en relació a l'ordre de l'any de rotació en que es troba, fet que es coneix com el pagar els guarets de la terra.

*El meu home tenia, ui! Per al trebaiar!, trebaiaador i... pagès! Perquè nosaltres aquí 'vies d'agafar terra aixís... no podia ser com una casa de pagès, que ia es porta tot el rem. Camps per 'quí, camps per 'llà, i pagar borets (guarets), que eren molt cars. Per agafar un camp, havies de pagar el boret, que és (...) el traspàs, però en deien els borets de la terra, que si el camp era femat...*

PE-01 1992.<sup>50</sup>

A la segona meitat del segle XX l'increment important de la ramaderia, i la conseqüent abundància de fems i la importació d'adobs químics, de manera progressiva es va abandonant la pràctica de la rotació quadriennal de conreus i entra en desús aquest sistema de valoració dels guarets; s'imposen els contractes d'arrendament amb un preu fixat i sense participació directa del propietari en el conreu.

Atenent-nos al model que proposa Callís i Marquet com a més generalitzat a la Plana de Vic, o sigui, considerant un determinat contracte de masoveria en una finca tipus, descriurem una per una les feines que consten en els llistats de despeses aportades que, segons el costum de la zona, requeria cada conreu en aquest determinat tipus de rotació. Considera aquesta finca tipus d'una grandària de 20 quarteres, unes set hectàrees aproximadament de terres de conreu, extensió de terra campà que en la primera meitat del segle XX es considera com d'una productivitat suficient per poder viure de una família de masovers.

---

49. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. p.23

50. JUTGLAR, Montserrat (1992), *Estudi etnogràfic de Folgueroles*.Tesi doctoral UAB. D'aquí endavant les 28 cites d'entrevistes transcrites d'aquesta font són identificades amb PE - n°, sigla que significa "persona entrevistada" seguit del nombre d'identificació de l'entrevista.

Ho expressa amb aquestes paraules:

*Ens referirem a una masoveria de vint quarteres, en que el contracte és de disposar lliurement el masover d'una dècima part de terra per a farratges, que pagarà una petita quantitat en metàl·lic en concepte d'arrendament de la casa, etc., i que contribuirà el propietari amb un terç de l'import dels adobs químics i el terç de la llavor de la patata. El propietari percebrà les quatre dècimes dels grans i el terç de les patates i tardaneria. Els restants productes, a l'igual que tots els de l'explotació pecuària, correspondran al masover. Si vol destinar fins a unes dues quarteres més per a farratges pagarà al propietari la part que pogués correspondre-li com si fos ordi.<sup>51</sup>*

Una masoveria del tipus i característiques semblants a la descrita en aquest fragment:

*Per exemple... posa una casa de vint quarteres... bueno... en aquell temps... doncs mira... es requeria tenir el parell de bous... vaques ... molt, molt vaques... un pareiot... a llavors una euga o dugues... segons la casa que era... o una euga i una burra... eh?... i a llavors tenien un parei de truges... i de tant en tant venien algún garrí... que anaven a vendre'ls a la plaça de Vic... (...) i una casa de trenta quarteres ja podien tenir una vacota d'aquelles... que l'engegàven a fora... eh? (per) fer algun vedell... i si podien i no fotia massa cosses... la munyien... o alguna cabra eh?... això és el bestiar que hi havia en aquella casa... gallines, conills, oques, ànecs... això si, eh?... d'aviram de tota mena en tenien ja, eh?*

Joan Lleopart 1991.

En aquesta finca el masover disposa lliurement de dues quarteres de terra per a cultivar farratges, extensió que representa una dècima part de les terres de conreu cedides pel propietari com a part de les aportacions que hi fa pels serveis de la propietat, i de les quals no en reb res. El masover paga una quantitat en diners en concepte d'arrendament de la casa i d'altres dependències, el propietari contribueix amb un terç de l'import dels adobs químics i del cost de la llavor de patata, i percep les quatre dècimes parts dels grans, juntament amb el terç de les tardaneries, patates i blat de moro. Els restants productes que s'obtinguin a l'explotació, així com tots els de l'explotació pecuària, corresponen exclusivament al masover, i en cas de que el masover vulgui destinar com a màxim dues quarteres més per a sembrar-hi farratges, ha de pagar al propietari la part que li correspondria com si el conreu del camp fos un guaret de tercer any adequat per sembrar-hi ordi.

En opinió d'un pagès propietari, els contractes de masoveria en comparació amb els d'arrendament, impliquen més al propietari en el conreu i aporten més equitat en el tracte que pacten ambdós:

*És que la llei... la llei de parceria és molt maca eh? ... si ens la mirem... ara mateix... aquí... mira... jo aquest any (1991) tinc patates... amb un noi... m'ha fet tres quarteres de patates... en la terra meva... al quint... ell planta les patates, em paga una quinta part a n'ami... i em deixa la terra per sembrar... i per això el considero un bon tracte... per mi... eh? (...) a n'ami... si em dona una quinta part... i cull vint-i-cinc patates... me'n ha de donar cinc a n'ami... eh?... ara... si només en cull cinc... només me n'ha de donar una... eh?*

Joan Lleopart 1991.

---

51. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. p. 5.



### **3.3.3 Les rotacions de conreus**

Tal com assenyala Josep Callís i Marquet a l'any 1936 es poden fixar diverses alternatives o trèmits.<sup>52</sup> En aquesta explotació tipus es considera que practiquen diverses combinacions de conreus en rotacions de quatre anys seguint l'ordre següent: el primer any conrear patates o bé blat de moro de guaret; en el segon blat; en el tercer ordi o bé barreges de cereals, i el quart any civada o bé blat de moro de sobrerostoll, o també altres alternatives practicades en el terme municipal de Vic.

*A més de l'alternativa de patates, blat, ordi i civada, que és la més generalitzada en el terme, també es segueix la de moresc (blat de moro) de goret, blat, ordi i civada i també en l'últim any, en lloc de civada, algunes vegades s'hi fa moresc. Alternen també, en substitució de l'ordi, barreges de diversos grans, que segons el predominant anomenen ordiós, llegumós i mestall, en aquest últim cas, quan es tracta de sègol i blat. També moltes vegades sobre el rostoll de l'ordi s'intenta obtenir-hi, com a segona collita, una de moresc.<sup>53</sup>*

Continuem en el supòsit d'una finca de 20 quarteres: Considerem que es destinen quatre quarteres al conreu de les patates, quatre al conreu del blat, sis al conreu de l'ordi i quatre al conreu de la civada. En aquest cas, de les sis quarteres destinades a l'ordi, de fet, quatre es dediquen realment al cultiu d'ordi i dues quarteres més, que el masover si vol pot destinar a augmentar la producció de farratges, s'han de pagar a l'amo com si fos de collita d'ordi, a la vegada que contreu l'obligació de consumir en la mateixa finca tots els farratges que s'obtinguin. Per tant, realment es dediquen quatre quarteres al conreu d'ordi i quatre al conreu de farratges. Es considera convenient per regenerar la fertilitat de la terra, que en períodes d'una dotzena d'anys, o sigui com a màxim després d'haver fet tres rotacions de quatre anys seguides, al final dels cicles de rotació de conreus, sembrar a la terra farratges, principalment de plantes lleguminoses com la trepadella i l'alfals, amb una durada de conreu de tres anys. Altres farratges com el fenc, el senigrec, el llegum, la remolatxa i els naps se sembren el mateix any, normalment, entre l'acabament d'un conreu i el començament d'un altre o sembrats amb combinació amb altres conreus. En referència al conreu de farratges l'autor apunta que:

*Tractant-se d'una finca de vint quarteres, deuen quedar-ne lliures pel masover dues quarteres. Dels productes d'aquestes dues quarteres no'n rep res el propietari que les cedeix al masover. Forma part de les aportacions que hi fa de la casa per a els serveis de la finca i la de les terres per a la producció de farratges. Per altra part el masover contrau l'obligació de consumir en la mateixa finca tots els farratges que s'obtinguin. Generalment es cultiva trepadella i aufals. Ens limitarem doncs a fer una relació de les despeses, per quartera de superfície, que verifica el masover per a obtenir dits productes i fixar el valor dels mateixos.<sup>54</sup>*

### **3.3.4 Les feines**

Les feines que es realitzen en cada etapa del cicle d'un determinat conreu estan establertes, solen ser bastant fixes, tot i que sovint els pagesos decideixen la seva execució avaluant el temps que fa, del grau d'humitat de la terra, o altres factors determinats pel tipus de gestió de l'explotació. La mecanització de les feines agrícoles va incrementar molt la capacitat de remoure la terra camp a camp per a sembrar-hi con-

---

52. Vegeu fotografia núm. 9 Apèndix núm. 2: Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.

53. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* ob. cit. p. 12

54. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* ob. cit. pp. 15-16

reus i va canviar la relació tècnica dels pagesos amb el seu entorn. El grau d'amorosament de la terra és un element important per a l'èxit en les collites. Mentre que els pagesos d'abans de la mecanització han de conrear la terra utilitzant el treball manual, els animals de treball i les tecnologies rudimentàries de què disposen, els pagesos d'ençà de la mecanització han pogut menystenir més els factors ambientals, i considerar-los molt menys determinants que els factors tècnics.

*Perquè mira... abans, l'idea que tenien ells... que la terra fos ben tova... la terra era de molt mal remenar... i... avui això... buenu, si haguessin vist els tractors com es foten a buscar naps... a vegades en camps, eixint de la pluja... i tot això... que et sembla?... buenu... buenu... pst... no, no... la generació abans que jo eh?... no era gaire enradada no eh?... i... aquell1a gent doncs no haurien...(repeteix) tolerat de cap manera això... mira... avui van amb la força bruta... amb la terra van amb la força bruta... la terra, per exemple, si la pitjen molt fort... com que van amb unes eines molt valentes la tornen a arrencar... i... la terra l'arreclen per collons que diguéssim... i no és aquesta eh?... la terra s'ha d'arrec1ar sola... això que dic jo... a llavons (abans) aquells que hi passaven l'aplanador i quedava tot el camp... com una sendrera... ara (avui)... que hi han terrossos?... agafen la fresadora i endavant... abans no ho podien fer això... abans anaven... havien de deixar aquell camp llaurat... que el fred el cogués o el Sol o el que fos... la terra... que la terra s'anés arreclant sola... no hi havien medis, no hi havia força per treballar... s'havia de treballar amb aquesta... (s'assenyala el cap) amb el cap eh?... avui no... avui es treballa amb el tractor... aquell tractor de cent cavalls que ho fa tot i s'ha acabat eh?... (riu)*

Joan Lleopart 1991.

En aquestes reflexions s'hi endevina un imaginari que concep l'ofici de pagès més com un art que no pas com una simple tècnica d'aplicació mecànica de determinats procediments practicats durant l'any agrícola. Un art o un saber que requereix establir un diàleg constant amb l'entorn, i on se sospesen profundament la diversitat de factors que intervenen en el conreu de la terra i la vida rural.

*Ah! buenu!... acabar-ho d'apareiar... segons el camp..., amb això no es pot dir... no es pot dir per exemple fer... un... de dir... no és una fàbrica que engeguem un teler, cada camp es feia el que s'havia de fer..., un camp hi havies de passar el trui, per exemple, l'altre no eh?... un camp hi havies de passar l'estripadora, l'altre amb un cop de rascle et quedava bé, vol dir que... cada camp era un problema. Jo sempre he dit que de ministres d'agricultura n'hi hauria d'haver un a cada camp... no... un al cap d'amunt i un altre al cap d'avall, perquè un de sol no el dominaria pas eh? (riem).*

Joan Lleopart 1991.

Així, doncs, la gestió dels camps de conreu al llarg de l'any agrícola suposa tenir una gran capacitat de reacció davant d'un entorn en el que s'han de coordinar les diverses activitats agrícoles amb els factors ambientals i les disponibilitats tècniques, i sospesar els diversos factors que les condicionen i amb l'afegit d'un important grau d'atzar que comporta l'èxit en el conreu de les terres.

*Si buenu... si el que passa és això... que... el pagès... el pagès s'ha perdut... el pagès no existeix avui... avui existeix un senyor que... sap remenar aquella terra... més o menys... eh?... però el pagès és aquell home que deia però buenu... aviam... ara què hem de fer?... si anem per fer allò... la Lluna ens vindrà bé per allò altre... haurem de deixar allò i fer allò altre... saps?... i treballaven aixís aquella gent... i els bous... si els poso els bous a llaurar allò... allò atre les eugues no m'ho arrencaran... hauré de posar els bous allà... les eugues allà.. ho entens? i... aquell home havia de treballar sempre... havia de tenir un cap com una calculadora... eh?... i els punyeteros ho sabien més que no pas ara... ho sabien més que no pas aquets homes del temps eh?... perquè et venia un i et*



*deia: demà passat plourà!... i l'endemà passat plovia... eh?... tu no pateixis eh? (riu)... siiiii!... si... si... si...*  
Joan Lleopard 1991.

### **3.3.5 Els animals de treball**

Les feines agrícoles o de transport fetes amb l'ajuda d'animals de treball<sup>55</sup> suposen les feines prèvies de netejar, guarnir o junyir i enganxar al carro o a la carreta, ja siguin d'escala o de trabuc, els animals de treball. Consisteixen a treure els animals de la cort i enganxar-los amb els guarniments adequats als carros, o bé a les eines agrícoles, depenent del mitjà de transport disponible i de les feines que es volen fer. Per dur a terme correctament tot el procés s'ha de fer entre dues persones, que treballin una a cada costat de l'animal.

Per enganxar un animal de peu rodó al carro primer s'ha de guarnir, o sigui posar-li els guarniments de cuir. Per guarnir un animal es desferma de l'estable on esta lligat, es treu de la cort on habitualment fa vida, es ferma a una anella amb el ronçal de les morralles i, si vaga, se li passa l'estríjol per netejar-lo. Se li posa el collar de carro al coll, es corda amb les corretges a sobre el clatell i s'ajusta al pit de l'animal. Després es posa el bastet sobre l'esquena i se subjecta amb la cinxa que passa per sota la panxa. Seguidament la retranga es posa sobre les anques i s'acobla al bastet amb una corretja, i finalment, se li treuen les morralles del cap per poder posar-li el cabeçó i cordar-lo amb el sotabarra.

Així els descriu un pagès:

*Els guarniments d'animals de peu rodó que eren apropiats per enganxar-lo al carro eren: el collar, el bestet, la retranga, el sofre, la barriguera, els reculans, el cabeçó, les regnes, que servien per dirigir, les esmorraies o ronçal, les argolles i les clàvies. Anys després sortiren els tirants, les balancines per fer anar les arades de rodes, les estripadores, el rascle, l'aplanador, el trull d'un corró gros, el trull de dos corrons petits.<sup>56</sup>*

Guarnit d'aquesta manera, es dirigeix o es l'animal cap a vora el carro, que el tenim posat amb els braços recolzats a terra. Si l'animal sap recular, manant-li amb la veu de *tras! tras!...*, tras més! se'l fa entrar de recules entre els braços. En cas de que l'animal sigui encara jove i no se li hagi ensenyat a recular, s'acula el carro amb els braços enlaire, s'hi acosta l'animal a sota, es fan abaixar els braços per sobre seu i se'l comença a enganxar al carro. Una vegada el tenen entre els braços del carro, fan passar per cada braç la sofre recolzada a sobre del bastet. Després passen la ventrera per sota la panxa i també altre vegada per cada un dels braços. Seguidament subjecten les carbassetes dels braços del carro amb els vencillons del collar cordats amb sivelles. En cas de que el carro no porti cadenetes i s'enganxi amb argolles, es fixa l'anella de cada argolla al braç corresponent amb la clàvia de ferro. S'ha de procurar fer-ho de manera que al tirar el carro endavant, la força es realitzi per sota del braç i per darrera de la clàvia. Això suposa que al tirar enrera el vehicle, la força es realitzi per la part de sobre del braç i per la part de davant de la clàvia. Seguidament s'ajusta la cadena dels reculants de la retranga als ganxos dels braços, es fan passar les regnes, primer per les dues anelles del bastet i després per les dues anelles del collar, i es corden amb les sivelles al *bocado* o serreta del cabeçó de l'animal.

Per enganxar el parell de bous a la carreta, es desfermen els bous, es treuen de la cort amb els collars i es

---

55. Vegeu fotografies núm. 10, 11, 24 i 25 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos*.

56. TANJA i LLEONART, Ramón (1977), *Gurb de la Plana. Gresol d'Osona*. Vic: Impremta Daví-Vic. pp. 100-101.

fan posar de costat. A principi del segle XX encara es junyia el parell de bous amb el jou de coll o ansíns, subjectant les canaules del coll amb uns passadors de ferro situats a la part superior. Al cap de poc temps ja es varen generalitzar els primers jous de cap o de tos i la feina de junyir es va fer més complicada ja que el jou s'havia de subjectar amb unes llargues corretges que es fan passar diverses vegades per les banyes i el front de cada animal, protegit aquest per un coixinet ple de llana. Es lliguen ben fortes a fi de que quedi el jou ben subjecte al cap dels animals.

Una vegada junyit el parell de bous, el parell d'homes s'acosten menant els animals pel ronsal cap a la carreta disposada amb el timó a terra. S'aixeca el timó, es fa passar per la doble anella o traiga del jou i s'ajusta amb la clàvia. Manant-los amb la veu i burxant-los lleugerament a les anques amb l'agullada o *aguiada*, el bover els mena anant al davant i dirigint el parell cap on cal anar a fer la feina. El maneig dels parells de bous requereix de certs coneixements i de bones dosis de paciència tal com ens explica l'autor:

*Vaig fer de bover més de dotze anys amb els mateixos bous, em coneixien molt i sempre ens enteníem bé. Una dèria meva era cantar mentre ells llauraven o estripaven, ho feien amb més ganes. Tenia una batuta com tots els bons bovers, que consistia amb un bastó d'uns dos metres de llargada, gruixut com el dit gros fet de mates dom o d'avellaner, sempre el màxim de llistat o dret, en el cap prim hi clavèvem un clau afinant-lo fins que tenia la punta ben fina. Els bous tenen la pell forta i gruixuda, l'aguiada servia per fer un toc d'avís, com aquell que els fa pesigolles. Poques vegades els havia vist sortir una gota de sang. La tàctica era cridar-los sempre pel seu nom, (Moreu i Vermell) amb el mateix to de veu, i una petita burxada a les anques amb l'aguiada (agullada).<sup>57</sup>*

Si es vol menar el parell de bous des de dalt de la carreta, a cada bou se li posa un cabristell sobre el front, subjectat per una banda al jou amb una anella i per l'altra lligat a un cap de les regnes. Al estirar-les s'exerceix una pressió sobre el front d'un bou o bé de l'altre, la finalitat de dirigir-los cap a la direcció desitjada.

### **3.3.6 Els conjunts patrimonials del mas**

Pel que fa al *patrimoni arquitectònic*, la construcció central de la masia del Colomer està envoltada per edificacions d'ús agrícola i murs de tancament ocupant una àmplia zona de forma triangular formant un conjunt que presenta nombroses ampliacions i reformes, sobretot del segle XVIII. El cos central està constituït per un gran casal cobert a quatre vents, amb un ampli portal adovellat a la façana de migdia i finestres amb elements gotitzants, ampliat amb una gran galeria d'arcs rebaixats annexa a migdia i un ampli conjunt que consta de la masoveria, les cabanes, les corts i els murs que formen un barri clos que defineix una lliça que es tanca amb dos portals de doble ventall, el principal que dona al camí d'entrada de la casa situat al sector de ponent i un altre de secundari situat a l'altre extrem al sector de tramuntana. El gran portal adovellat de migdia i unes finestres amb motius gotitzants del sector de ponent, semblen indicar que es van aprofitar unes estructures dels segles XVI i XVII. La dovella central del portal presenta un escut repujat a la pedra datat de l'any 1742 en el que apareixen les figures d'un colom i un llop, fent referència als cognoms Colomer i Lleopart que figuren a la part inferior, i la llinda d'una finestra del sector de ponent porta la data de 1746.

Al sector de migdia de la casa sortint de la lliça, hi trobem el jardí i l'horta envoltats d'un mur de tan-

---

57. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit. p. 107

cament, a tocar dels antics femer cobert i bassa de l'amo o del Mig amb un safareig per rentar la roba i en l'altre extrem el corral de les ovelles, construccions actualment totes en desús. A l'extrem sud-est de la tanca de l'horta d'hivern i a la part exterior es conserven restes de la Bassa de Baix que recollia les aigües dels recs que drenaven dels camps d'aquella zona, mentre que a l'altra banda del camí es situa l'hort del masover

Al sector de ponent, davant mateix de la casa, del femer (cobert), de la cabana, de les corts del masover i del portal principal d'entrada a la lliça, s'hi endevinen encara les dues eres de batre, la de Baix o de l'amo i la de Dalt o del masover, zones planeres que a l'època de batre els cereals es netejaven d'herba amb aixades compactant la terra a fi de realitzar-hi les feines de la batuda i lloc on es plantaven les perxeres per bastir-hi al seu voltant els pallers. També hi trobem la bassa del masover o de Dalt rodejada de salzes, amb el safareig i el rec de recollida d'aigües, el pastorim o petit prat proper a la casa on s'engegaven a estones els animals novells amb les seves mares i les saleres o pedres planes en les que periòdicament es posava la sal per donar al ramat d'ovelles. Sota les eres, a l'altra banda del camí, hi havia la sùtia de les remolatxes, cavitat on es guardava aquest farratge després de la collita a la tardor amb protegit amb palla i tapat amb terra a fi de preservar-lo de les glaçades de l'hivern. En aquest sector no gaire lluny de la casa i a tocar dels camps de conreu, es conserven les restes d'un forn de coure obra situat en un marge proper al camí d'arribada, construcció on en altres èpoques es fabricaven mahons, rajoles i teules, materials tots ells que servien per a ús propi de la casa en les obres d'ampliació i de manteniment.

Al sector de tramuntana, amb les diverses construccions de poques obertures i perfectament alineades de les que només en sobresurt la torre quadrangular del colomar de dues plantes amb la fogaina de coure pastura pel bestiar a la part baixa, hi trobem a l'extrem de llevant el portal secundari d'entrada a la lliça, l'actual femer (descobert) de l'amo, el llenyer i l'acolliment. Rep aquest nom la petita construcció de forma quadrada, que consta només de planta baixa amb coberta a dues aigües, on s'acollien els pobres pidolaires que seguint unes rutes acostumades anaven d'una casa de pagès a una altra per rebre la caritat que els oferien els pagesos benestants que bàsicament consistia en proporcionar-los aixopluc per passar una nit i l'alimentació necessària. Des d'aquest sector és visible el serrat de Dipòsit on hi ha una construcció amb voltes que es va construir al segle XIX per recollir l'aigua d'una deu que mitjançant tubs de plom era conduïda cap a la masia. En el sector de llevant els murs de les cabanes i les corts junt amb la tanca de l'hort limiten directament amb els camps de conreu i el rec que recull l'aigua per portar-la cap a la Bassa de Baix.

En direcció nord-oest i visible des de la masia, hi trobem l'ermita de Sant Joan del Prat situada prop de la masoveria de l'Om, coneguda actualment com Sant Joan del Colomer, per trobar-se dintre de la propietat del mas i ser la família la que se'n cuida. "Des de l'any 1877 està adscrita a la parròquia de Tona perquè es troba dintre la llenca de masos i terres que aquell any es va segregar del terme parroquial de Taradell per unir-se als de Tona i de Malla; pertany, però al municipi de Taradell i tota la seva història està vinculada amb la parròquia i els taradellencs. Es desconeix el seu origen bé que sembla que fou aixecada avançant el segle XI per un gran propietari anomenat Icla, que la va traspassar amb tots els seus béns al seu fill i hereu Dalmau Icla."<sup>58</sup>

La capella, de la que se'n conserva abundant documentació que abasta des del segle XI fins a l'actualitat, va passar a la custòdia dels habitants del mas i foren els antics amos del Colomer que van restaurar-la a

---

58. PLADEVALL, Antoni (1995), *Taradell. Passat i present d'un terme i vila d'Osona*. Vic: Eumo Editorial,

l'any 1752 com consta en la llanda del portal del mur de ponent, tapiant el portal de punt rodó del mur de migdia, fent nova l'antiga volta romànica, reforçant amb contraforts els murs de tramuntana i l'absis de llevant, obrint un nou portal amb un petit terrat d'accés. La capella en l'actualitat només té com a culte oficial la missa del dia de Sant Joan Baptista, que celebra el rector de Tona des de l'any 1877.

En el sector de llevant i ja una mica lluny de la masia, es localitzen les dues masoveries propietat del mas, Can Pardaler i l'Om, construïdes el segle XVII.

El referència al *patrimoni documental* el mas conserva abundants documents on es recullen els orígens de la família des del segle XI-XIII fins a l'actualitat. L'any 1862, mossèn Pau Molist (Prebere) del mas Molist de Taradell va elaborar un inventari de documents recollits sota el títol de *Família, pergamins e hipoteca del Mas Colomer de Taradell*, documentació bàsica per a l'estudi posterior sobre els orígens històrics i l'evolució del mas.<sup>59</sup>

El mas com a molts altres del terme de Taradell té els orígens entre el segle XI i XII, tot i que les referències escrites no s'iniciïn fins l'any 1209. La propietat es va originar en un alou pertanyent a la família Malloles de la petita noblesa de Vic, formant una propietat territorial lliure i exempta de tota càrrega i dret senyorial, com consta en un document de l'any 1209. El contracte especifica que Berenguer de Malloles i la seva família estableixen en el mas a Berenguer del Colomer i a la seva esposa Maria, cedint les terres en enfiteùsi, o sigui, deixant la terra al pagès perquè la treballi a canvi d'un cens anual i desprenent-se ells del domini útil. Aquesta família, la primera generació coneguda com a habitants del mas, va ser l'inici de la llarga nissaga d'una vintena de generacions que han posseït el mas fins a l'actualitat. Més tard, el domini eminent superior del mas va passar al beneficiat que la família Malloles va instituir a la Catedral de Vic.

Els Colomer aviat varen ampliar la propietat del mas amb l'adquisició de noves terres a l'any 1225 als senyors de Mont-rodon, com a procuradors dels senyors de Centelles, amos d'un gran alou en aquest sector del terme de Taradell. Aquesta propietat va passar, per compra, a l'any 1295 a mans dels Mont-rodon, constant que a l'any 1380 i en altres ocasions aquests varen vendre terres del sector de l'antic mas Puig-viader als Colomer per anar ampliant el mas. A partir de finals del segle XIV varen adquirir com a arrendataris de diferents senyors (els canonges de Sant Tomàs de Riudeperes o el senyor de Taradell) els antics masos Sant Joan d'Amunt i Sant Joan d'Avall i el mas Valltraiguera que formaran la propietat actual del mas.

A l'any 1411, Bernat Oller, àlies Colomer i pubill del mas, a causa dels estralls de la pesta negra va obtenir del beneficiat de Malloles la reducció de tots els antics censos de blat, jornals, tasques de pa i vi, capons i dos coloms blancs, a la quantitat única de 110 sous a l'any, arribant els Colomer durant el segle XV a ser una de les famílies més notables del terme i de la parròquia de Taradell, essent els seus amos batlles o administradors de l'església parroquial. L'any 1877 el mas junt amb altres del sector es van unir a la parròquia de Tona, passant els seus habitants a ser "de vius" de Taradell i "de morts" de Tona.

El cognom Colomer va perdurar fins al segle XVIII quan a l'any 1878 Josep Colomer i Josepa Vilarubia de Moià deixen com a hereva del mas Colomer a la seva filla Raymunda, pubilla que es va casar amb Josep Lleopart del mas Lleopart de Vilalleons a l'any 1820, moment a partir del qual el llinatge passà a

---

59. Vegeu Apèndix núm. 9: *Relació de documents del mas El Colomer*.

anomenar-se Lleopart, cognom que actualment perdura a la família.<sup>60</sup>

La masia està situada al sector de ponent del terme municipal de Taradell i a tocar del terme municipal de Tona, parròquia a la que pertany el mas, circumstància que des d'antic ha vinculat els seus habitants a les dues poblacions, essent segons la parla popular “de vius de Taradell i de morts de Tona”.

El *patrimoni etnogràfic* de tipus material del mas Colomer considerem que abasta el conjunt d'edificacions, d'objectes, de camps de conreu, de boscos, de serrats i de torrenteres que conformen la propietat, patrimoni en molts aspectes és semblant al d'altres masos de la zona amb els quals limita. El patrimoni etnogràfic de tipus immaterial estaria representat per la potencial informació oral actual que encara es pot recollir sobre el mas i per la memòria aplegada fins ara, bàsicament la que suposa el seguit d'entrevistes en profunditat sobre temes relacionats amb l'ofici de pagès realitzades entre els anys 1990 i 1991 a Joan Lleopart, font oral recollida que en bona part ha estat emprada en l'elaboració d'aquesta recerca.

Referent a la construcció de la masia cal dir que és d'una tipologia semblant a altres edificacions i presenta espais específics que comparteix amb altres cases pairals de la Plana de Vic. L'edificació consta d'un cos central cobert a quatre vents en el que es conserven l'amplia entrada del portal adovellat, la cort dels bous, la cort de les eugues, el rebost i la cuina vella amb forn de pa, a “baix” o planta baixa. Una gran sala central amb ampli finestral que dona al balcó i un aiguamanil, amb les habitacions amb alcova repartides a banda i banda, la cuina nova amb el rebost del pa i el rebost del vi, el porxo i la sala de la cisterna, a “dalt” o primera planta. El graner per guardar els cereals, el despatx i diversos “quartos” destinats a funcions diverses: per posar les lloques a covar els ous o per guardar les pomes, les cebes, els espigots i els sacs, a “dalt més alt” o segona planta. Adossats a aquest cos central hi ha la masoveria i altres dependències agrícoles, que en la vessant sud tanquen un espai interior, o sigui la lliça, junt amb la paret que per aquest sector tanca l'horta d'hivern. Pels entorns més propers a la casa hi trobem les eres de batre, la bassa, el pastorim, els galliners, l'horta d'estiu i els camps de conreu.

El patrimoni etnogràfic de tipus material està compost pel conjunt de peces inventariades en els projectes de l'IPEC que estan distribuïdes en set espais de la casa principal i altres construccions annexes, i altres peces que es conserven però que no han estat inventariades.

La sala d'*El Museu del Blat*, situada a l'antic graner, presenta diferents eines exposades seguint l'ordre cronològic del cicle de conreu del blat a la Plana de Vic, així com un diorama il·luminat on es representa la reconstrucció d'una escena de batuda a pota a l'era del mas. És la sala més coneguda, la que ha tingut més difusió i que consta com a museu rural en la *Guia de Museus de Catalunya* (Barcelona: La Caixa, 1978), en la *Guia de Museus d'Osona* (1992) i en la *Guia educativa Osona Cultura i Natura* editada anualment pel Consell Comarcal d'Osona.

La sala dels *Cistells*, situada també en una dependència de l'antic graner i iniciada paral·lelament a la sala del blat, consta de gairebé dues-centes seixanta peces que formen un ampli mostrari de les tècniques de cistelleria adaptades a les funcions més diverses. La col·lecció conté peces pròpies de la comarca d'Osona principalment de cistelleria d'ús agrícola i ramader. Estan fetes amb els materials constructius propis de la zona, el vímet (pelat o sense pelar) i la canya, utilitzant les tècniques més usuals. Completen el conjunt algunes miniatures i peces procedents de llocs de la Península Ibèrica o d'altres països del món.

---

60. Vegeu Apèndix núm. 9: *Relació de documents del mas El Colomer*.

La sala d'*Entrada de la casa*, amb el terra de roca viva, conté la tartana familiar, diversos jous de coll i de tost, esquelles, ferradures i objectes relacionats amb la caça.

La sala dels *Carros*, situada en una dependència a la planta baixa, prop de l'antic corral del ramat d'ovelles guarda diversos carruatges, tres carros d'escala, un dels quals equipat amb vela, un carro de trabuc, una mallorquina i un "xarret".

La sala d'*Eines agrícoles de tracció animal* aplega diverses arades i relles, una màquina de plantar patates, una màquina d'arrencar patates, una dalladora, un trull i un rascle, així com un diorama il·luminat representant una llaurada amb els bous, entre altres objectes.

Les sales de *Selles i guarniments* es troben situades a la planta baixa de la casa -a les antigues corts dels bous i les eugues- i contenen la col·lecció de guarniments de bestiar de peu rodó, fotografies i gràfics explicatius.

La sala d'*Eines agrícoles de tracció animal* aplega diversos tipus d'arades i de relles, una màquina de plantar patates, una màquina d'arrencar patates, una dalladora, un trull, un rascle, un jou de tos pel parell de bous amb tirandes, coixinets, morrions i agullada acompanyat amb un diorama il·luminat on es representa una llaurada amb l'arada brabant, amb els bous tirant junyits de tos.

Les sales de *Selles i guarniments* es troben situades a la planta baixa de la casa -a les antigues corts dels bous i les eugues- i contenen la col·lecció de guarniments de bestiar de peu rodó, fotografies i gràfics explicatius.

Les peces que no han estat inventariades es guarden en diferents llocs de la casa. La col·lecció d'objectes exposada a la *Sala de la cisterna* conté una cisterna interior encara en ús, construïda amb grans lloses i que té com a funció el recollir les aigües de la pluja procedents de la teulada amb un sistema de canalitzacions. En aquesta sala s'hi guarden exposats diversos càntrirs i atuells de terrissa o metall per a contenir aigua, una vintena de gàbies de fura construïdes amb els materials més diversos, xarxes i canyes per pescar i altres objectes diversos com llums d'oli i de carbur, o bé les peces del rebost, de la cuina i de les corts annexes, peces generalment d'ús domèstic o agropecuari. *El rebost* de la casa situat a tocar del mur nord a la planta baixa, del que en cal remarcar la bona conservació, conté les eines de matar porc, els saladors, les tupines del confitat així com altres objectes relacionats amb la conservació dels aliments. *La cuina vella* conserva la llar de foc amb forn de pa incorporat, dos escons i un armari amb vidriera amb atuells domèstics antics, i a la casa es conserven altres eines manuals i d'ús domèstic.

### **3.3.7 L'estudi de les col·leccions de patrimoni etnogràfic**

A l'hora d'estudiar les col·leccions conservades al mas, partint dels propis coneixements, es va fer una observació detallada de les peces, intentant identificar cada element de la tecnologia agrícola, així com la funció a la que estava destinat, per després més tard amb la recerca d'informació escrita i gràfica, sovint força escassa, inventariat i documentar les peces, una per una. En un segon moment, es va contrastar i completar la documentació amb les correccions, matisos i apreciacions aportades per les fonts orals, que ens van aclarir aspectes sobre la construcció, ús i funció dels diferents tipus d'utilitatges i van donar un valor inèdit a la documentació de les peces.



a) *Els guarniments d'animals de peu rodó*, és una col·lecció que està ubicada a les *Sales de selles i guarniments* i el seu estudi es va realitzar durant l'any 2000. La recerca de fonts escrites ens va fer adonar de la manca gairebé absoluta de bibliografia específica sobre els guarniments i l'ofici dels basters. A banda d'obres més generals, es va utilitzar com a font de consulta base el llibre *Vocabulari dels basters*<sup>61</sup>, prenent aquesta obra com a punt de referència per a l'estudi, essent-nos de gran utilitat a l'hora de definir els usos i la fabricació de la major part dels guarniments exposats, així com de la terminologia de les parts que els conformaven. Ens van proporcionar informació també alguns documents gràfics com fotografies i dibuixos d'animals de peu rodó guarnits, els quals estan exposats en les diferents sales per les que està distribuïda la col·lecció.

La recerca es va fonamentar en fonts orals, valorant d'una manera especial la informació oral que ens van aportar en Toni Mir<sup>62</sup> i en Pasqual Chandre<sup>63</sup>, amics i col·laboradors de Joan Lleopart així com les informacions transmeses per la seva família, coneixedora directa de la col·lecció. Es va procedir a fotografiar cada una de les peces en un petit plató construït a la mateixa casa, imatges que complementaven la informació continguda en les fitxes. En la mesura que va ser possible es van fotografiar els guarniments de manera que es comprenguéssin la forma amb que anaven col·locats sobre els animals, emprant diferents tipus de suport o de mitjans de subjecció a fi d'imitar la posició que adoptarien sobre el cos de l'animal. Prèviament a la sessió fotogràfica alguns dels guarniments van rebre una desinfecció contra les arnes i tots van ser greixats amb oli de pota de bou a fi de millorar la qualitat de la imatge i per assegurar-ne la conservació. Va ser la família del Colomer qui es va fer responsable d'aquestes tasques i l'equip de recerca va procurar de buscar assessorament tècnic al Museu de l'Art de la Pell de Vic per assegurar-ne una bona conservació.

En aquestes sales s'hi exposen un total de 241 peces relacionades amb els guarniments dels animals de treball, estan agrupades per tipologies i presenten una gran varietat interna. Ordenats de més a menys exemplars, hem identificat les tipologies següents, que presentem precedides del nombre que en disposa la col·lecció: 48 cabeçons, 32 collars, 16 collars de picarols, 12 bastets, 12 brides, 8 retranques, 8 selles, 8 jocs de tirants, 7 esmorralles, 5 sotagoles, 5 cingles, 4 albardes, 4 regnes, 4 selles de núvia, 4 pitrals, 3 mosquiteres, 3 ventreres, 3 guardapols, 2 bastos, 2 coixins de llaurar, 2 morrions, 2 rabastes d'albarda, 2 sofres, més 29 objectes diversos relacionats amb el maneig dels animals de peu rodó.<sup>64</sup>

b) *Els cistells*, és una col·lecció que està ubicada a "dalt més alt" de la casa a la *Sala dels cistells* i l'estudi es va realitzar durant l'any 2001. En la recerca de fonts escrites vàrem constatar que la bibliografia especialitzada sobre el tema era escassa, sobretot pel que fa a la cistelleria catalana i també a la cistelleria de la resta d'Espanya. Els llibres més representatius dedicats, íntegrament o en part, a la cistelleria catalana i que vàrem consultar són: *L'Art Popular de Catalunya*<sup>65</sup>, obra de gran importància ja que pot considerar-se la primera obra científica en el camp de l'etnologia de Catalunya sobre el tema de la cistelleria amb una aportació documental i metodològica important, per bé que només un capítol del llibre està dedicat a l'art de la cistelleria, s'hi fa un estudi general de la cistelleria catalana bastant representatiu recolzat

---

61. BRUCH, M. Lluïsa, i PLAZA, Júlia. (1988) *Vocabulari dels basters*. Reus: Carrutxa.

62. Vegeu Apèndix núm. 10: *Ressenyes biogràfiques*.

63. Vegeu Apèndix núm. 10: *Ressenyes biogràfiques*.

64. Vegeu Apèndix núm. 6: *Fitxa IPEC/Inventaris*. Llistat de guarniments.

65. VIOLANT i SIMORRA, Ramon (1948), *L'Art Popular de Catalunya* de (Barcelona: Edicions 62, 1976, 297 p.), reedició de *l'Art popular decoratiu a Catalunya*.



sovint d'exemples concrets. *El cistellaire i el seu món* i *A la recerca del cistell perdut*<sup>66</sup>, són dos llibres de la mateixa autora que en el primer presenta un recull dels cistellers en actiu localitzats a Catalunya a l'any 1999 en el que fa l'explicació de la vida professional d'alguns d'ells. En el segon llibre l'autora aporta una relació de les diferents tipologies de cistells, coves, paneres i altres objectes propis de la cistelleria popular catalana, explicant les tècniques de fabricació i aportant dibuixos esquemàtics de cada peça. Aquesta obra ha estat la font de referència bàsica per a la realització del nostre treball d'inventari de la col·lecció. Pel que fa a la cistelleria considerada a nivell de la península ibèrica destaquem sobretot l'obra *Cestería tradicional ibèrica*<sup>67</sup>, estudi ingent sobre la cistelleria en totes les zones de la península i que aprofundeix en l'ofici, els materials, les tècniques, la relació de la cistelleria amb la societat, el seu simbolisme, el seu ús i molts d'altres aspectes. Malgrat que aquest llibre es va editar a l'any 1981 fa aportacions encara vigents. Hem pogut constatar que en altres països d'Europa com França i Anglaterra, s'ha produït més bibliografia específica sobre el tema, probablement degut al fet que en aquests països tenen Escola Nacional de Cistelleria i que aquesta activitat està molt més reconeguda, especialment en l'àmbit de la seva revalorització social i al recolzament institucional de que gaudeix. Alguns dels llibres consultats com *La Vannerie Française*<sup>68</sup> i *La Vannerie. L'osier*<sup>69</sup> ens han aportat informacions genèriques que ens han permès contextualitzar la cistelleria catalana amb la francesa.

Pel que fa a les fonts orals, les aportacions van ser molt importants i ens van permetre contrastar informacions amb les extreïtes de les fonts escrites, fonts que sovint no arribaven a aprofundir a un nivell de concreció suficient. En els inicis de la recerca vàrem entrar en contacte amb Roser Albó, però la seva mort sobtada a principis de l'any 2001 ens va privar de valuoses informacions que ella havia anat recopilant. La seva tasca com a gran amant, estudiosa i divulgadora d'aquest mil·lenari ofici ha estat molt important per la recuperació i valorització de la cistelleria a Catalunya, de la que en les seves obres ens en ha deixat un bon llegat.

Valorem especialment l'aportació de dos informants cistellers d'ofici com en Joan Farré<sup>70</sup> i en Josep Señé<sup>71</sup>, així com la important informació aportada per part dels membres de la família del mas Colomer, coneixedora directa de la col·lecció. Montserrat Lleopart, filla de Joan Lleopart i Dolors Coll, gran afeccionada al món de la cistelleria i que continua la tasca transmesa pel seu pare, ens va informar sobre la procedència, l'ús i les particularitats de moltes de les peces. La documentació general de la col·lecció, l'inventari precís i les fotografies dels cistells es va complementar, assessorats pel cisteller Joan Farré, amb un tractament específic de cada peça de la col·lecció amb fum de flor de sofre per tal de preservar els cistells de l'atac dels corcs.

La importància d'aquesta col·lecció rau en la gran quantitat d'exemplars que conserva, en total dues-centes cinquanta-sis peces la majoria fabricades amb vímet i canya, amb diversitat de tipologies i àmbits d'ús, amb la particularitat de contenir peces construïdes amb els materials i les tècniques més comunes

---

66. ALBÓ, Roser (2001), *El cistellaire i el seu món*. (2ª ed. Barcelona: El crit de l'òliba 38. Ed. La lluna en un cove, 1999, 83 p) i *A la recerca del cistell perdut*. (3ª ed. actualitzada. Barcelona: El crit de l'òliba 47. Ed. La lluna en un cove).

67. KUONI, Bignia (1981), *Cestería tradicional ibèrica* Barcelona: Ediciones del Serbal, S.A.

68. JAOUL, M. i GOLDSTEIN, B (1990), *La Vannerie Française*. Paris: Éditions de la Réunion des musées nationaux.

69. DUCHESNE, R., FERRAND, H. i THOMAS, J. (1997), *La Vannerie. L'osier*. Langres: Dominique Guéniot éditeur (École Nationale de Vannerie).

70. Vegeu Apèndix núm. 10: *Ressenyes biogràfiques*.

71. Vegeu Apèndix núm. 10: *Ressenyes biogràfiques*.

de la cistelleria catalana. En la col·lecció s'hi troben representats la majoria dels tipus de cistells utilitzats en una casa de pagès de la Catalunya interior, peces pròpies de la comarca d'Osona que són principalment mostres de cistelleria d'ús agrícola i ramader. Estan fetes amb els materials constructius propis de la zona, utilitzant les varietats de vímet cultivat existents o els sàlics extrets dels boscos de ribera, utilitzats sense pelar o bé pelats, amb la pell treta que els dona l'aparença blanca, sovint combinats amb canya esberlada i utilitzant les tècniques més usuals de la zona. Completen el conjunt algunes miniatures i peces procedents de llocs de la Península Ibèrica o d'altres països del món.

Les tipologies d'ús són molt diverses i entre les peces destinades a l'ús agrícola podem destacar el cistelló de fer (sembrar) patates, blat de moro, cigrons, faves o bé mongetes, el cistell de collir patates, la cistella d'anar a collir herba pels conills, el cove de la palla, la verdulera d'hortolà i el cistell dels maduixots. Entre les peces d'ús ramader hi trobem la cistella llarga o vigatana, per portar els ous protegits amb palla, la conillera per portar els conills a vendre al mercat, el cistell per *fer creure* el porc, la pollera per salvar la lloca i els polls dels atacs de l'esperver, la matonera per anar a vendre els matons, el rusc per a les abelles, així com diversitat de gàbies i nius destinats a l'aviram. N'hi ha d'altres que són adequats per a la recol·lecció de productes silvestres com el canastró, l'anguilera i el bartrol per pescar, la cargolera per deixar dejunar els cargols i el cistell per *anar a bolets*, i d'altres que són utilitzats en determinats oficis, com l'enterradora dels carboners i el cistell de pouaire dels constructors de pous. Finalment en trobem uns altres d'ús més domèstic com el cistell d'oferir d'ús religiós per fer l'ofrena anual als difunts, l'escalfallits, la xafardera, la xuflera, les carrutxes per aprendre a caminar els nens i diferents tipus de maletes.<sup>72</sup>

c) *Les eines agrícoles*, és una col·lecció que està ubicada en diverses sales, la *Sala del museu del blat*, la *Sala de l'entrada de la casa*, la *Sala dels carros* i la *Sala d'eines agrícoles de tracció animal*, i l'estudi es va realitzar durant l'any 2003. De forma semblant a les altres col·leccions inventariades, la recerca de fonts escrites sobre les eines ens va aportar poca informació. Algunes obres, tot i no ser de la comarca, descriuen força bé les feines agrícoles com *La vida a pagès*<sup>73</sup> i *Un any a pagès*<sup>74</sup>, però en general són molt escasses les que fan referència a aspectes pròpiament tècnics. En aquest àmbit ha estat de gran utilitat *Progrés i evolució de la tecnologia agrícola a la Plana de Vic. Factor de canvi del món pagès*<sup>75</sup> per entendre l'evolució de l'arada i de les feines relacionades amb el conreu de cereals.

Valorem d'una manera especial la informació oral que ens han aportat en Pere Cantal<sup>76</sup> i en Josep Codina,<sup>77</sup> i també d'altra banda, ha estat important la informació rebuda dels membres de la família del mas Colomer, coneixedora directa de la col·lecció. Es van fotografiar cada una de les peces, i en la mesura que va ser possible, es van fotografiar les eines de manera que es veiés la seva estructura, les seves parts i les proporcions d'escala, constituint un fons d'imatges que complementaven la informació continguda a les fitxes. Algunes de les eines van rebre prèviament a la sessió fotogràfica una desinfecció contra els corcs i un tractament per evitar l'oxidació per a les peces de ferro a fi de millorar-ne la con-

---

72. Vegeu Apèndix núm. 6: *Fitxa IPEC/Inventaris*. Llistat de cistells.

73. VILARRASA i VALL, Salvador. (1975) *La vida a pagès*. Ripoll: Imprempta Maideu.

74. LLONGARRIU, Ramon. (1995) *Un any a pagès*. Olot: Llibres de Batet.

75. ROQUER i SOLER, Josep. (1979) *Progrés i evolució de la tècnica agrícola a la Plana de Vic. Factor de canvi del món pagès*. Vic: Publicacions de l'Escola d'Estiu d'Osona.

76. Vegeu Apèndix núm. 10: *Ressenyes biogràfiques*.

77. Vegeu Apèndix núm. 10: *Ressenyes biogràfiques*.

servació. Va ser la família del Colomer qui es va fer responsable d'aquestes tasques i l'equip de recerca va procurar buscar l'assessorament tècnic necessari per assegurar-ne una bona conservació.

La sala del *museu del blat* està situada a la part central de “dalt més alt” o segona planta de la casa situada directament sota la coberta de la teulada sostinguda per encaballades de bigues vistes i que ocupa l'espai de l'antic graner de la casa. Aquest local de forma rectangular amb el terra amb posts de fusta, constitueix un ampli espai, eixut i a recer de lladres, on es guardaven apilats en rimes els diferents tipus de grans. La sala conté l'exposició de les eines manuals utilitzades per realitzar les feines de les diverses fases del conreu de cereals d'hivern, principalment del blat, penjades amb claus per les parets, enmig de retalls de revistes agrícoles i fotografies antigues, hi trobem les eines pròpies de les feines de cada època de l'any agrícola del conreu de cereals.

La feina de sembrar a la tardor està representada per el garbell de llavors, utilitzat per garbellar el gra abans de la sembra, a fi de triar els grans més grossos i sans, i la senalla de palma, que penjada amb un cordill a l'espatlla era utilitzada per sembrar els cereals amb el procediment de “a la voleia”. La feina del control de les males herbes a la primavera està representada per l'aixadell d'herbejar, eina amb ferro de doble tall (a una banda el tall ampla i a l'altra el tall estret) amb mànec llarg que serveix per arrencar selectivament les males herbes que creixen en els camps de cereals en procés de creixement. Per representar la feina de segar a l'estiu (a la Plana de Vic es segava entre finals de juny i principis de juliol), l'exposició ocupa un ampli espai on hi trobem penjada una dalla amb pinti per arreplegar l'estassada del cereal segat, eina poc utilitzada a la Plana, però també diversos esclopets (protectors de fusta per a la mà del segador), volants de segar amb el tall protegit pel bridó de fusta, pedres d'esmolat diverses, un fustó dentat, un cabàs de segador i una corneta de cap de colla de segadors utilitzada en les feines de comandament de la colla.

Després de segar es realitzava la feina de garbejar (durant la segona quinzena de juliol i tot l'agost), que trobem representat per un torn de carreta, que situat a la part del darrera servia per tensar el parell de cordes que subjectaven la càrrega de garbes de la carreta dels bous acompanyat d'un joc de cordes de cànem amb estalvis de llautó. Un altre element representatiu d'aquesta feina és el donador o forqueta de ferro, que amb dos pollegons i el mànec llarg serveix per agafar les garbes pel venci i donar-les a la persona que està sobre la càrrega de garbes a dalt de la carreta per anar-les posant bé. Un barret d'animal, fet de palla amb dos forats per les orelles i utilitzat per reparar el cap de l'animal de peu rodó del sol calent de l'estiu en les feines de garbejar i batre.

La darrera fase del cicle del conreu de cereals eren les feines de batre i fer el paller. En aquest apartat hi trobem una ventadora manual de fusta, eina introduïda a la comarca a principis del segle XX, que va facilitar la feina de ventar el gra, a més de molts altres objectes relacionats amb la batuda. Representant les batudes a pota pròpies de la comarca hi trobem dos parells de calçetes de cuir per protegir els treballadors de les eugues del fregament de la palla durant la batuda i les xurriaques d'eugasser per fer-les voltar. Unes batolles per batre manualment, un pinti per triar la palla de la batuda, un tiràs per arreplegar la batuda de l'era amb l'animal i els tirants, una forca de ventar, una pala de ventar, una escombra de cabeçudes per escombrar l'era, forques de fusta de lledoner, de tres, quatre i cinc pollegons, per remenar la palla, garbelles de garbellar el gra i una trentena de mesures de gra construïdes amb fusta i de diverses formes i capacitats.

Per completar el cicle del blat, s'exposen quatre sacs de tela de cànem que porten estampat el nom Co-

lomer i destinats al transport de la farina des del molí cap a casa, una escaleta per passar la farina a la pastera i un sedàs fariner. La resta de la sala presenta també imatges fotogràfiques de la primera màquina de batre que va arribar a Tona amb un rebut datat de l'any 1912, una embaladora manual, una garba de forment i un diorama il·luminat on es recrea una escena de batuda a l'era del Colomer.

La *Sala de l'entrada de la casa*, amb accés directa des de la lliça per el portal adovellat, presenta el terra de roca viva i guarda la tartana familiar, una arada xica amb el seu forcat, balancines de parell, jous de tos i de coll per a bous i vaques, un quadre amb ferradures, frens i altres ferros relacionats amb els animals de treball i un cap de marrà embalsamat amb un collar de fusta i una esquella de bronze, representant el ramat d'ovelles que hi solia haver a la majoria de cases. Una escopeta de pistons, amb el sarró d'anar a caçar, una cartutxera amb cartutxos de pistó, una bosseta de cuir per a la pólvora i una trampa de ballesta, en representació de l'activitat de la caça, força practicada a la tardor i hivern.

A la *Sala dels carros*, situada en un cobert amb accés des de la lliça, s'hi conserven un carro d'escala gros, un carro de vela estorat, un carro de trabuc i dos xarrets, alguns encara utilitzats en els passants del Tres Tombs de Taradell.

En la *Sala d'eines agrícoles* de tracció animal, situada en un altre cobert amb accés des de la lliça, s'hi exposen la primera arada brabant que van tenir al Colomer, arades xiques, cavadores, relles i orellons de tipus diversos, una sembradora d'animal, un rascle, un trull, un diable, una dalladora, una màquina d'arrencar patates i un jou de tos pels bous amb l'agullada i els dos morrions. Un diorama il·luminat representa una escena de llaurada amb el parell de bous amb l'arada brabant.<sup>78</sup>

La relació detallada dels conjunts patrimonials del mas Colomer de Taradell ens fa adonar de la seva vàlua actual com a bens culturals a preservar per a les futures generacions.

Fets els preàmbuls realitzats sobre els guarets, les alternatives de conreus, les feines agrícoles de les rotacions, la força de tracció i les eines necessàries per donar context a les feines, passem a descriure una per una les feines que es consideraven com a necessàries durant aquests anys de referència per a procurar el creixement adequat de les plantes i el bon rendiment de les collites, seguint les tècniques habituals en l'època i considerades com d'*ús i costum de bon pagès*.

Conèixer el *rem que mena* una explotació agrícola amb tots els conjunts patrimonials i amb una memòria oral tan rica ens ha permès aprofundir en l'ofici de pagès i descriure'n amb precisió les feines i les eines que l'han acompanyat fins a la plena mecanització d'aquest ofici ancestral.

---

78. Vegeu Apèndix núm. 6: *Fitxa IPEC/Inventaris. Llistat d'eines agrícoles*.











## 4.

# Les eines de pagès

### Introducció

Sota el nom genèric d'eines, trobem dos grans àmbits de treball que adopta el pagès per transformar el medi: d'una banda, els recursos biològics de l'entorn natural, i de l'altra, els instruments tècnics que té al seu abast. En aquesta intervenció sobre el medi considerem eines de l'agricultura totes aquelles que s'apliquin al conreu de la terra i que són utilitzats directament per la mà dels pagesos, per tal d'actuar sobre les terres i les seves produccions.

Partint del concepte d'eina<sup>1</sup> en el sentit més ampli del terme, considerem els animals de treball, les llavors, els fertilitzants, els agents atmosfèrics i diversos instruments de treball com *objectes fets per a una acció determinada i utilitzats directament per la mà per a actuar sobre la matèria* a fi de procurar la rendibilitat de les activitats agropecuàries dels pagesos. La inclusió d'aquests elements bàsics per al conreu de les terres en la categoria d'*objectes* s'ha d'entendre en el seu sentit més funcional, dirigit pròpiament a les feines fetes pels pagesos en les seves activitats productives, juntament amb les aportacions de matèria i energia als camps de conreu.

A finals del període holocè, en determinades zones del planeta, es varen començar a produir processos de transformació d'algunes espècies animals i vegetals salvatges a formes domesticades resultat de l'estreta relació mantinguda amb determinats grups humans. Aquests processos han estat un cúmul d'adaptacions, difusions, necessitats i casualitats que han fet entrar en simbiosi a alguns grups d'humans amb comunitats animals i vegetals, acumulant coneixements i tècniques cada vegada més integrades a l'entorn, seleccionant i modificant espècies i apareixent-ne de noves de forma casual.

*“Cap a l'any 10.000 aC, en algunes zones del Vell Món, i una mica més tard, en algunes del Nou Món, va començar el procés de domesticació de plantes i animals que s'han identificat amb la pràctica de l'agricultura. Aquesta nova tècnica es va difondre, a partir d'aquests centres originals, amb prou rapidesa: es pot dir que l'any 2.000 aC quedaven alguns reductes on no havia arribat la revolució agrícola, però aquests reductes van romandre fins al segle XIX, i fins i tot alguns romanen ara”.*<sup>2</sup>

A partir d'estudis genètics i lingüístics sembla que en cinc àrees independents del món va aparèixer l'agricultura associada a diferents conreus. Les zones d'origen de l'agricultura incipient eren les zones muntanyoses d'aquestes regions i no les valls fèrtils que hi ha entre aquestes. Zones que es consideren com els llocs originaris de conreus producte de la domesticació de varietats salvatges i des d'on es va produir la seva difusió cap a altres territoris:

1. Eina: *f* tecnol Objecte fet per a una acció determinada i utilitzat directament per la mà per actuar sobre la matèria. *Eines de fuster, de paleta* DCL, p. 569.

2. ARGEMÍ, Ll. *Les revolucions verdes en la història* pp. 27-46, dins: ARGEMÍ, Ll. i RODRÍGUEZ, M. (coord) (2006), *L'agricultura moderna : de l'alimentació al medi ambient*. Barcelona: Publicacions i Edicions UB. Pp 27-46.

1. Del sud-oest d'Àsia (Índia, Afganistan, Iran) en provenen els blats tous.
2. Del sud-est d'Àsia (Xina, Japó, Nepal) el mill i la soja, i d'entre Filipines i Indonèsia l'arròs.
3. De les dues costes del Mediterrani amb Anatòlia i el Creixent Fèrtil (Egipte i Mesopotàmia) els blats durs.
4. D'Abissínia blats durs i ordis.
5. Del Nou Món, de Mèxic amb el blat de moro i de Perú la patata.

Sembla que la ramaderia es va desenvolupar en paral·lel a l'agricultura però en cada cas els animals domesticats van ser diferents, tot i que les dues activitats no es van complementar com una activitat integrada fins molt més tard.

La domesticació d'algunes espècies en determinades zones i la seva posterior difusió a altres medis ha generat varietats locals com a resultat de les modificacions genètiques ocorregudes en el procés d'adaptació a condicions ecològiques diferents. Les seves característiques depenen també en bona part del maneig específic a què ha estat sotmesa una determinada espècie, definides també per l'arrel cultural dels grups humans que l'han criat i manipulat.

En aquests processos sembla ser que hi han intervingut els grups humans com a modificadors dels entorns ambientals i com a directors més o menys intencionats de la selecció genètica amb l'objectiu d'obtenir determinades prestacions dels animals i plantes domesticats. Els animals com a proveïdors de carn, llet, ous, pells, plomes, fems, força de treball o transport, i les plantes com a fonts d'aliments, farratges i jaç pels animals o altres productes.

Els sabers acumulats pels pagesos sobre els éssers vius, principalment animals i plantes, ens permeten parlar d'una adaptació de les espècies al medi en relació als processos tècnics i culturals ocorreguts en un territori. La domesticació d'algunes espècies animals i vegetals en determinades àrees geogràfiques, i la seva posterior difusió a d'altres, ha generat varietats locals com a resultat de les modificacions genètiques ocorregudes en el procés d'adaptació a les condicions ecològiques diferents. Les seves característiques depenen també en bona part del maneig específic a què ha estat sotmesa una determinada espècie, que ve definit per l'arrel cultural dels grups humans que l'han criat i manipulat. Els biòlegs anomenen varietats autòctones a aquestes formes més o menys primitives de determinada espècie animal o vegetal que provinents de formes salvatges, o bé ja domesticades, s'haurien modificat en els processos d'adaptació a nous ambients donant lloc, per mitjà de mecanismes de selecció natural i cultural, a varietats autòctones diferenciades.<sup>3</sup>

En aquests processos sembla que hi han intervingut els grups humans com a modificadors dels entorns ambientals i com a directors més o menys intencionats, de la selecció genètica amb l'objectiu d'obtenir determinades prestacions dels animals i plantes domesticats.

---

3. VILARÓ, T. ; PARÉS, P. M. (1990), *Races de bestiar catalanes*. Ciència nº 117, . p. 53.

## 4.1 Els animals de treball

La utilització de determinats animals com a força de treball en els sistemes tècnics agrícoles, també anomenats motors animats, ha suposat el desenvolupament de cultures afegides a les pròpies de la cria d'animals per obtenir-ne aliments i altres productes. Els grups humans, mitjançant complexos processos tècnics de selecció i domesticació de determinades espècies, han pogut aprofitar la força d'animals per a fer més rendibles l'explotació dels conreus i per a millorar el transport estalviant energia humana. Animals que presenten valors afegits per a l'agricultura, com el de ser consumidors de subproductes del procés de producció d'aliments destinats a les persones, aportant fertilitzants per als camps o la capacitat per d'autoreproducció. Són animals que ha estat seleccionats i domesticats de manera que puguin ser utilitzats mitjançant tècniques específiques de manipulació orientades a l'obtenció de la força motriu capaç d'arrossegar eines per als treballs de les terres de conreu o per al transport de persones i productes agrícoles, i han facilitat en gran mesura les feines pròpies de l'agricultura.

Sembla que la primera utilització intencionada d'animals domèstics en l'agricultura, principalment bòvids i èquids, hauria estat per traponejar els camps, és a dir, per estovar els sòls i colgar les llavors, procediment que encara s'utilitza en diverses zones del món. El traponeig com a procediment per a batre els cereals va desaparèixer als països desenvolupats a mitjan segle XX, en mecanitzar-se les collites, tot i que encara persisteix entre els petits pagesos a tota la regió del sud de la Mediterrània, fins a l'Orient i a Amèrica.

Segueixen a aquesta primera utilització procediments cada vegada més diversificats d'aprofitament de la força motriu dels animals, i fan evolucionar els mètodes de selecció i de cria, i de producció de guarniments per aprofitar-ne la força, amb invencions i difusions tècniques d'ampli abast geogràfic. Un moment clau de canvi tècnic seria el pas de la utilització del moviment continu que proporcionen els animals de tir, contraposat al moviment de vaivé dels moviments humans naturals, i així es posen les bases tècniques per a la posterior utilització de les rodes, dels molins, i més tard, de la energia hidràulica. La varietat de tipologies d'arades, bastos, guarniments i carros són elements representatius dels diferents processos de difusió i evolució associats a la utilització d'aquest moviment com a força motriu de les feines agrícoles, del transport i de la guerra.<sup>4</sup>

Algunes espècies animals han estat criades per a la seva utilització com a força de treball, i s'ha aprofitat la seva energia motriu aplicada de manera racional mitjançant tècniques i eines específiques, avenços que han representat un important factor de desenvolupament en l'economia productiva de la majoria de societats agrícoles i ramaderes. La llarga convivència de l'home amb aquests animals que treball ha suposat l'elaboració de corpus de coneixements profunds sobre les particularitats físiques i psicològiques de cada espècie, i ha aportat noves tècniques de cria i ensinistrament. Aquests coneixements recollits en el llarg procés de domesticació, han estat transmesos de generació en generació i han donat lloc a una gran varietat de tradicions culturals de domesticació, que contempen complexos sistemes de comunicació entre la persona i l'animal; llenguatges recolzats en manipulacions, paraules i sons específics que suposen una adaptació mútua amb una clara intencionalitat tècnica.

Els pobles nòmades han creat elaborades tradicions de simbiosi amb ramats d'animals herbívors, i han

---

4. HAUDRICOURT, A. (1987), *La technologie science humaine. Recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques*. Paris: Éditions de la Maison de l'Homme.

fonamentat la seva subsistència en economies ramaderes basades en les possibilitats d'alimentació i les capacitats de transport que tenen en els seus ramats. En diversos períodes històrics aquests pobles han utilitzat determinats animals domèstics, principalment, els bovins i els equins, que amb la seva capacitat de moviment els han permès l'expansió i el control militar d'amplis territoris.

Els pobles agricultors han utilitzat els animals de treball de manera més diversificada: per a conrear la terra, per al transport, com a productors de fertilitzants, i han creat també riques tradicions entorn de la seva utilització. Així, doncs, per a moltes societats, la possessió i la utilització d'aquests animals ha estat fins fa pocs anys un dels recursos estratègics més importants pel domini militar de territoris, per a la producció d'aliments i per al transport de mercaderies i persones.

Durant el segle XIX i primera meitat del segle XX, en les societats industrialitzades la cria, la recria, la comercialització i ús d'aquests animals ocupaven encara importants esferes econòmiques i socials. Fins a la meitat de segle XX a la societat catalana, tant urbana com rural, la majoria de la població depenia directa o indirectament de la força de treball i de transport que proporcionaven aquests animals. Actualment, mentre que en els països desenvolupats són animals que es crien per a fer-los servir per al lleure i per a l'esport, principalment els èquids, en el món anomenat no desenvolupat, multitud de pobles depenen en bona mesura dels seus animals de treball, tant pel que fa a l'agricultura com per al transport.

#### **4.1.1 Bovins i equins**

La cultura popular a Catalunya ha diferenciat els animals de treball per la forma del peu, denominant animals de peu forcat els bovins (vaques i toros); animals de peu rodó els equins, (eugues i cavalls, asinins: someres i ases, i mulats: mules i matxos).

Pel que fa als animals de peu forcat s'han trobat restes que documenten els orígens dels primers bovins domèstics:

*“Les primeres evidències de bovins domèstics es poden datar al Pròxim Orient i a Grècia als voltants de 8è mil·lenni, i a finals del 6è mil·lenni a l'Europa occidental. Actualment, també es planteja que hi va haver un altre focus de domesticació al nord d'Àfrica, dins d'un procés de neolització independent, que seria contemporani, o fins i tot anterior, al del Pròxim Orient”<sup>5</sup>*

L'ur<sup>6</sup>, de nom científic *Bos primigenius*, és un animal ja desaparegut i es considera la forma salvatge dels bovins domèstics del Vell Món com ho demostren evidències de la seva domesticació fa uns 8.500 anys a la zona que abarcaria els actuals territoris de Turquia, Síria, Xipre i Grècia. Aquests animals ja apareixen representats a les pintures rupestres de la Cova d'Altamira (Santander) o de la Cova del Co-

---

5. FRANCESCH, A., JORDANA, J., PARÉS, P., SUCH, X. (2006), *Catalans de pèl i ploma. Races domèstiques autòctones de Catalunya*. Barcelona: Lynx Edicions. p. 115.

6. El mot *ur* prové de la degradació de l'antic nom *Auroch* - *aur*, que significa “salvatge”, i *orch*, “toro” – amb què els primitius celtes, a la seva arribada a Europa, denominaven les ramades de toros salvatges existents, per diferenciar-los dels bisons. Cèsar, Plini, Solin, Macrobi, sant Isidor de Sevilla i Sèneca s'hi refereixen com a “urus”de (“latisque feri cornibus uri”); Fortunar i de Gregori de Tours, com a el “bubalus”.

gull (Lleida), a principis del segle V encara es trobaven als Pinineus i a l'any 1627 es va capturar l'últim animal salvatge als boscos de Mazúria, al sud de Polònia.

Els bovins domèstics sembla que van ser els primers animals de treball utilitzats a Catalunya.

*“En diversos jaciments s’ha documentat la presència de formes intermèdies entre la salvatge i la domèstica, fet que demostra que la domesticació es va dur a terme de forma independent en diversos indrets. I si bé la seva domesticació és més tardana que la documentada per a la cabra i l’ovella, (...), la vaca no va tardar gaire a imposar-se com a principal font de subministrament de carn, llet i pell, i com a animal de tracció. La vaca va arribar a la Península Ibèrica, en la forma domèstica, procedent de l’Orient mediterrani, zona on es van donar els processos de domesticació i transformació de les formes salvatges, més gràcils que les europees, en les formes domèstiques”.*<sup>7</sup>

A la Península Ibèrica van aparèixer tres troncs ètnics diferents, el tronc roig convex turdetà, el negre recte ibèric i el castany concau càntabre. Els dos troncs darrers són els que van originar les races pròpiament catalanes, o sigui, la pallaresa, la catalana i l'alberesa. Pel que fa a la raça Pirenenca, sembla que procedeix dels bovins rossos de l'Europa central i la raça marinera és un tronc d'origen africà. La raça catalana, avui extinta, es distribuïa per les conques del Noguera Pallaresa i el Noguera Ribagorçana, el Segre, el Llobregat, el Ter, el Fluvià i la Muga, i era de capa uniformament roja, de matissos variats, o gris, en diverses tonalitats, i les banyes en forma de lira alta. Per tant, aquesta població bovina hauria estat l'anomenada raça del país a la que fan referència les fonts escrites i orals consultades per a la Plana de Vic.

A Catalunya, durant la segona i tercera dècada del segle XX, des del govern es va promoure la importació de races amb aptituds lleteres, principalment la suïssa i la frisona que, amb l'objectiu de fomentar l'implantació de l'explotació lletera, va absorbir les races del país. La implantació d'explotacions lleteres de tipus industrial va comportar la desaparició de les races autòctones, la creació d'importants inversions en infraestructures, l'establiment de les vaques i l'increment del conreu de farratges per alimentar-les.

En referència als orígens dels animals de peu rodó cal diferenciar entre els cavalls, els ases i els mulats. Sembla que els cavalls van ser domesticats per primera vegada a les estepes del nord-est d'Europa, on n'han existit formes salvatges fins a principi del segle XX. Les primeres evidències de domesticació daten al quart mil·lenni i apareixen en jaciments arqueològics d'Ucraïna, mentre que l'expansió per la resta d'Europa s'hauria produït durant el tercer i el segon mil·lenni. Seguint el model difusionista, a la península Ibèrica els cavalls ja haurien arribat en forma domèstica procedents d'aquest focus primari de domesticació.

*“A Catalunya, les dades disponibles actualment fan pensar que la introducció del cavall domèstic està estretament vinculada a l'arribada de les poblacions dels camps d'urnes, des del centre d'Europa. Normalment, els aixovars que trobem a les necròpolis de camps d'urnes són elements (espases, llances, puntes de llances, etc.) que en alguns casos van acompanyats de cavalls petits. Aquest fet podria corroborar el caràcter guerrer d'aquestes societats i la possibilitat que hagués estat realment aquest caràcter l'agent incorporador dels ca-*

---

7. FRANCESCH, A., JORDANA, J., PARÉS, P., SUCH, X. (2006), *Catalans de pèl i ploma. Races domèstiques autòctones de Catalunya*. op. cit. p. 115.

*valls domèstics a la geografia catalana*”.<sup>8</sup>

Aquests cavalls petits, vinguts del nord tenien el cap petit, el perfil concau o recte, les orelles curtes, bona gropa i pèl abundant, de color fosc o negre. Més tard arribaren des del Magreb uns cavalls més grossos, de més força, de perfil convex, el coll de gall, el carenar sobresortint i la gropa inclinada amb anques magres. A la península Ibèrica van quedar establertes dues poblacions: la d'origen nòrdic al nord-oest i la d'origen africà al sud-est. La primera donà lloc a les actuals *races asturcona, facogalega, pottoka, losina, merens* i algunes altres ja desaparegudes. La segona va constituir la font de l'antiga raça andalusa, la raça catalana actualment extingida, l'antiga raça menorquina, la raça mallorquina i la raça lusitana. La convivència d'aquests dos grups ètnics va crear un tercer grup intermedi al qual pertanyen el cavall castellà i la *jaca soriana*.

*“Durant segles, el cavall restà al marge de l'agricultura, per manca d'uns guarniments apropiats. No fou fins a l'alta edat mitjana, amb motiu de l'invenció del collar d'espatlla, que s'aconseguí aprofitar tota la força d'aquest animal, i el cavall deixà de ser un animal de luxe. El cavall (tot i que sobretot el mul) tingué aleshores, durant segles, un paper fonamental com a força de tracció, fins que s'inventà el motor de combustió interna (la força del qual encara es mesura en “cavalls”)”.*<sup>9</sup>

A Catalunya havia existit una raça indígena procedent del tronc africà que ocupava el sud-est de la península Ibèrica, anomenat cavall català i descrit bàsicament a partir de documents i fotografies antigues. Presentava el perfil convex, el pelatge principalment tord, negre o castany, i sedes a les potes. Sembla que era una raça que havia estat especialment seleccionada per a la producció de mulats; es troben representacions d'aquest tipus de cavalls a moltes pintures catalanes medievals, principalment dels segles XI, XII, XIII i XV. Aquesta raça autòctona catalana va ser absorvida per la invasió de races vingudes d'altres contrades europees, com són les races bretona, comtois ardenesa, perxerona i bolonyesa entre altres. L'arribada d'aquestes races es va produir, sobretot, gràcies a la importació que es va fer a final del segle XIX de semalers destinats a les parades públiques de l'exèrcit, uns animals que aportaven millors aptituds per a la guerra i l'agricultura. El territori natural de la raça catalana era, principalment, les comarques de la Cerdanya, d'Osona i de l'Empordà, i va anar desapareixent amb l'arribada d'animals d'origen foraster, però està a la base de les actuals races catalanes agrupació hipermètrica pirinenca i bretó cerdà, i de la raça desapareguda bretó empordanès.

L'ús del cavall com a força de treball a l'agricultura no es va implantar fins a l'edat mitjana per manca de guarniments apropiats, i va ser amb la invenció del collar d'espatlla que va permetre junyir l'animal i aprofitar-ne la força de manera més eficient. A partir d'aquesta conquesta tècnica el cavall i, sobretot, el mul van tenir un paper fonamental com a força de tracció fins que es va inventar el motor de combustió interna (1833), la força del qual encara avui es mesura amb cavalls.<sup>10</sup>

---

8. FRANCESCH, A., JORDANA, J., PARÉS, P., SUCH, X. (2006), *Catalans de pèl i ploma. Races domèstiques autòctones de Catalunya*. op. cit. p. 71.

9. FRANCESCH, A., JORDANA, J., PARÉS, P., SUCH, X. (2006), *Catalans de pèl i ploma. Races domèstiques autòctones de Catalunya*. op. cit. p. 72.

10. FRANCESCH, A., JORDANA, J., PARÉS, P., SUCH, X. (2006), *Catalans de pèl i ploma. Races domèstiques autòctones de Catalunya*. op. cit. p. 72.



Pel que fa als ases, una teoria postula que la majoria de races actuals provenen de dos tipus ancestrals africans: l'ase de Núbia (*Equus asinus africanus*), originari de la conca del Nil, i l'ase de Somàlia (*Equus asinus somaliensis*), que donà lloc als ases del sud-oest d'Àsia i probablement també a la majoria de races europees. Una altra teoria proposa que els dos tipus ancestrals haurien estat l'*Equus asinus africanus* originari del nord-est d'Àfrica i l'altra correspondria a *Equus asinus europaeus* originari de la conca mediterrània, concretament de les illes Balears, que hauria produït la gran majoria de races europees i, per tant, la raça catalana.

Tot i que el seu procés de domesticació és poc conegut, sembla probable que s'iniciés entre el quart i tercer mil·lenni a la zona nord-est d'Àfrica, i després es difongués cap a Europa el segon mil·lenni procedent de la península dels Balcans i arribés a Itàlia paral·lelament a les conquestes romanes. Altres varietats haurien arribat per la zona sud de la Península, com és el cas de la raça andalusa.

*“(…). Des dels Balcans l'ase arriba a Itàlia, i es produeix la seva expansió cap a la resta d'Europa de forma paral·lela a les conquestes romanes. No obstant, algunes poblacions d'ases de la península Ibèrica provenen directament d'animals que van passar des d'Àfrica a través de l'estret de Gibraltar; podria ser aquest el cas de la raça Andalusia. Pel que fa al mul, el pobles del Pròxim Orient foren els protagonistes del gran descobriment: l'obtenció del mul mitjançant la hibridació de cavall i ase. Hom creu que el coneixement de la seva obtenció el van introduir a la península Ibèrica els púnics”.*<sup>11</sup>

L'ase és, doncs, un animal principalment de la conca mediterrània i d'entre les races de pelatge negre com la mallorquina, la *zamorana* i la basca, la catalana és la que ha estat més acceptada internacionalment per millorar les races europees, africanes, asiàtiques i americanes per a la producció de mulats o la indústria de la *mulateria*.

L'ase català és un dels més grans i corpulents, és de temperament molt viu i té una estampa harmònica. A l'estiu té un color de pelatge negre lluent amb pèl curt i suau, mentre que a l'hivern el color és marró i el pèl llarg. Presenta decoloracions blanquinoses al musell, al voltant dels ulls, al ventre i a la cara interna de les extremitats. Les orelles que el caracteritzen són molt grosses, ben muntades, dretes i molt mòbils, i els ulls grossos, vius i bondadosos. Tenen un temperament sanguini, són vius i de reaccions ràpides, solen ser bastant pacífics i nobles, i en la realització de treballs són resistents en temps i esforç.

Una característica que va fer mundialment famosos els mascles de la raça destinats a la reproducció com a semalers fou el seu gran poder genèsic, ja que els d'altres races eren més flemàtics i reaccis a cobrir les eugues per a la producció de mulats. L'especialització en la cubrició d'eugues feu que aquests animals fóssin coneguts com a *guarans*.

*“A la segona dècada del segle XX, la raça (Catalana) es trobava a l'Alt Empordà, la Garrotxa, les valls de Ribes i Camprodon, la plana de Vic, les Guillerries, el Lluçanès, el Berguedà, la Cerdanya, l'Alt Urgell, els Pallars, els plans d'Urgell, la Segarra i el Solsonès, i també a l'Aran. Tanmateix, també hi havia escampats arreu ases de tipus africà – molt més petits i bruns clar – i de raça Andalusia – tords – ; o sia que podem*

---

11. FRANCESCH, A., JORDANA, J., PARÉS, P., SUCH, X. (2006), *Catalans de pèl i ploma. Races domèstiques autòctones de Catalunya*. op. cit. p. 96.

*suposar que no sempre s'havia donat la puresa desitjable*".<sup>12</sup>

Pel que fa als mulats són uns híbrids obtinguts per mitjà de l'encreuament, més usual, entre ase i euga, anomenats muls equins, o també de l'encreuament, menys practicat, entre somera i cavall, anomenats muls somerins, animals menys valorats que els anteriors. Els mascles s'anomenen matxos, les femelles mules i són quasi sempre estèrils. Els resultats d'aquestes hibridacions és l'obtenció d'animals més corpulents, més ràpids en el treball i més fàcils de manejar que els ases, a la vegada que també són més soferts en la alimentació, molt més resistents a la fatiga, viuen més anys i són menys excitables que els cavalls. Aquestes propietats han fet que des d'antic hagin estat destinats als treballs més durs, tant amb el bast o l'albarda per transportar càrregues a l'om per els camins de ferradura, com enganxats per arrossegar boscall al bosc, el carro o la diligència a la carretera, i l'arada, així com les altres eines agrícoles per els camps.

A l'Europa medieval els mulats van ser les muntures preferides de senyors i clergues, i la producció de mules era una pràctica ordinària, i Espanya n'era la primera productora. La producció de mulats era una pràctica prohibida per llei a Espanya d'ençà del regnat del Reis Catòlics al segle XV a fi de protegir la producció de cavalls enfront de la d'híbrids, tot i que es practicava de forma clandestina. A partir de la dècada de 1870 els particulars poden establir lliurement parades de cavalls semalers i de guarans.<sup>13</sup>

El terme guarà s'utilitza per a designar a l'ase semaler i, més concretament, el destinat a la producció de mulats per mitjà del seu encreuament amb eugues, procediment que s'ha practicat de manera tradicional a tota la conca mediterrània, zona originària d'aquesta espècie. A partir de finals del segle XIX la producció de mulats s'assaja fora d'aquesta zona tradicional de producció, i s'esten a diversos països de l'Europa atlàntica, d'Amèrica i d'Àfrica del sud. L'increment que pren la producció de mulats fa créixer la demanda de guarans selectes i es produeix una especialització en les zones on les varietats locals d'ases ofereixen característiques més adequades per a aquesta producció. A França hi ha els famosos guarans del Poitou que, amb les eugues autòctones de la zona, donen mulats de gran talla, i a Espanya destaquen els guarans *zamorans* i els catalans. La gran demanda d'aquests animals en el comerç internacional i nacional a partir de mitjan segle XVIII respon a la progressiva mecanització de l'agricultura i dels transports, i els compradors sol·liciten animals amb prestacions cada vegada més especialitzades, amb una gran capacitat d'esforç, soferts en l'alimentació, adaptables a climes càlids i amb llarga vida productiva.<sup>14</sup>

Els muls catalans s'obtenen de l'encreuament d'ases catalans, de bon primer, amb eugues del país, i més

---

12. FRANCESCH, A., JORDANA, J., PARÉS, P., SUCH, X. (2006), *Catalans de pèl i ploma. Races domèstiques autòctones de Catalunya*. op. cit. p. 99.

13. La transformació d'aquestes espècies, pròpiament, s'inicià a partir de la dècada de 1870 quan una vegada declarada lliure la indústria del cavall per part de l'Administració de l'Estat el 23 de juliol de 1869, hom tendí a importar nous tipus de races estrangeres amb l'objectiu d'assolir "mulas más corpulentas" i "caballos de tipo ligero, entrefino, tipo cob, artillero, etc... que pudieran trotar a 12 kilómetros por hora y que al paso tiran grandes cargas", car aquestes eren les produccions demandades "por las necesidades de las labores agrícolas y por las industrias del transporte."

14. Per entendre l'increment de la demanda de mulats són interessants les aportacions que fa Núria SALES (1991) en el seu llibre *Mules, ramblers i fires (s. XVIII-XIX)*. Reus: Edicions del Centre de Lectura, on avalua la importància de les mules en l'explotació de les colònies del Nou Món i el comerç de mules a Catalunya en relació a altres zones productores, especialment al zona del Poitou a França. Assenyala que la producció de mules a Catalunya hauria estat sempre insuficient i que tradicionalment se n'havien importat d'altres països, principalment de França, constituint la mula un dels principals puntals de l'economia catalana.

tard amb eugues bretones i perxerones principalment. La majoria es negocien a les fires d'Organyà i Salàs de Pallars, o a altres de menys importants com les de Banyoles, Amer, Olot, Cariñena o Barbastre, i els compradors solen ser manxecs i aragonesos.

*“Fou sobretot a les dècades dels seixanta i dels setanta (1960-1970) quan es va produir la gran davallada en el cens dels èquids, probablement deguda a la intensa mecanització del camp que es comença a produir a l'Estat espanyol durant aquells anys”.*<sup>15</sup>

Fins aquí hem conegut a grans trets les espècies animals que conformen el substracte biològic i el context cultural en el que s'emmarca la cria i utilització dels animals de treball a la plana de Vic en època contemporània seguit del col·lapse en que es va trobar aquesta activitat ramadera com a resultat de la mecanització de les feines del camp i del transport a mitjans del segle XX.

#### **4.1.2 Bous, eugues, burros i mulats a la Plana de Vic**

En aquest text utilitzarem les denominacions eugues, burros i burres emprades normalment pels informants, en lloc de les d'ègües, ases i someres, rucs i ruques, denominacions més pròpies d'altres zones de parla catalana o considerades més cultes. També cal aclarir que quan es fa referència als mulats utilitzem la denominació de forma genèrica i, per tant, contemplem els animals d'ambdós sexes, els mascles anomenats matxos i les femelles anomenades mules.

Fins aquí hem conegut a grans trets les espècies animals que conformen el substrat biològic dels animals de treball a Catalunya i el context cultural en què s'emmarca la seva cria. Aquest procés evolutiu es va trencar amb l'aparició dels motors de combustió, també anomenats motors inanimats, i la progressiva mecanització agropecuària i del transport, a mitjans del segle XX.

En el sistema tècnic de l'agricultura a la plana de Vic abans de la mecanització intervenen de forma integrada els tres tipus d'animals de treball que hem caracteritzat en l'anterior apartat i que han aportat el substrat biològic per conformar les races anomenades del país.<sup>16</sup>

*“Els motors de què disposem els pagesos vigatans pels treballs culturals són els animats, cavalls i bous, si bé n'hi ha algun que empra els motors inanimats. L'ús creixent en molts tocoms d'aquests darrers, que semblava fer trontollar l'ús dels primers, no s'ha palesat pas a la Plana de Vich, perquè no és prou plana de fet, ni la mecànica ha solucionat per ara el problema dels motors inanimats petits que a ben segur es generalitzaran aquí el dia que es trobin. Ahir i avui, i probablement en un demà bastant llarg, cavalls i bous tenen segur el treball de la terra vigatana”.*<sup>17</sup>

Durant la primera meitat del segle XX encara predomina la força de tracció animal molt per sobre de la tracció mecànica amb motors de combustió interna, degut principalment a la inexistència de tractors

15. FRANCESCH, A., JORDANA, J., PARÉS, P., SUCH, X. (2006), *Catalans de pèl i ploma. Races domèstiques autòctones de Catalunya*. op. cit. p. 101.

16. Vegeu fotografies núm. 12-23 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos*.

17. RIEROLA i ISERN, Ramon (5 de gener de 1926), *Els bous de treball a la Plana de Vich (I i II)* Barcelona: Agricultura. Revista agrícola catalana, any X, núm. 1. pp. 3-7 i 31-35.

prou petits per a ser utilitzats en les terres poc planeres de la Plana. En general els parells de bous es consideren com a més indicats que els cavalls per a realitzar els treballs de la terra.

Els bous, fills de les vaques del país i a partir d'inicis del segle XX procedents ja de la Cerdanya, són animals de treball que junyits de parell posseeixen la majoria de masos mitjans o grans de la comarca. Són mascles capats, fills de les vaques de la *raça del país* i que a partir dels inicis del segle XX procedeix de la Cerdanya. Aquests animals realitzen de manera eficaç les feines d'estripar i de llaurar els camps de conreu, així com les de transportar amb la carreta els productes agrícoles o els fems. Les particularitats que els fan destacar són les de ser frugals en el menjar i que treballen a pas lent però segur, tot i que tenen el desavantatge de ser poc soferts als efectes de la calor quan treballen a ple sol.

Les eugues del país realitzen les altres feines agrícoles com són trullar, rasclar, batre a pota o portar el carro. També treballen esporàdicament per parelles estirant l'estripadora o llaurant amb l'arada brabant, tot i que no realitzen tant bona feina com els parells de bous, la fan amb més rapidesa. Respecte dels bous tenen l'avantatge que moltes fan una cria a l'any.

*El que va amb la brabant... la brabant és feina pels bous... deixat de punyetes amb els bous s'hi llaura molt bé... amb les eugues ja no s'hi llaura tant eh?... l'euga ja camina més... m'entens?... ja... ara... el bou... el bou... allò de que vas marxant... si hi ha una herba... que veus... iam si no la tombarà prou bé... dallòs que veus la terra que es va tombant... i el que té pebrots!.. és que quan ha arribat a migdia dius... cony... quin tros n'he fotut!... eh?... amb aquella marxa que has anat eh?... per què?... perquè ho vius allò... ho saborejes eh?... les eugues... les eugues... ja és més... més tipu tractor... diguéssim saps? eh? ... (riu) i el bou no es cansa mai... quan arriben al capdamunt... a pixar... que és la única reposada que tenen els bous... i els parells que eren putes... els parells que... ja de bous veis... primer pixava un... i quan acabava, llavors s'hi posava la1tre... aixís podien reposar més... (riem) oh, i tant!.. oh!... oh! ja n'aprenien ja... (riem)*

Joan Lleopart 1991.

La varietat d'eugues del país es manté pura fins a la meitat del segle XIX, quan l'exèrcit comença a establir parades de cavalls sementals d'origen estranger per a produir animals més aptes per al transport de l'artilleria i per a proporcionar millor força tractora en les feines agrícoles i de transport. Prop de Torelló dins el municipi de Les Masies de Voltregà, a l'indret de Conanglell, es crea un centre de cria amb una seixantena d'eugues de cria, i durant l'època de cobriments estableix parades de semalers a diversos pobles de la Plana, a fi de fomentar les noves races introduïdes.

Aquests semalers importats, donen lloc a una població mestissa d'animals de més volum i docilitat que els de la raça del país. Aquest factor també repercuteix en la millora de la qualitat dels mulats i en l'especialització en la seva cria que es produeix a les darreres dècades del segle XIX, com a resultat d'haver-se decretat la llibertat de la indústria de cria cavallina. Els mulats fills d'aquestes eugues i dels guarans vigatans són molt apreciats, es desmamen als sis mesos d'edat i solen ser venuts a negociants valencians i aragonesos a preus força més alts que els pòltres fills de cavall i d'euga. Els compradors els agrupen en lots de 15 a 20 animals per traslladar-los a altres zones especialitzades en la cria on es cuiden fins que tenen dos o tres anys i a aquesta edat ja es poden començar a vendre a les fires i a domar-los per a les feines agrícoles.

Els burros de la raça del país els utilitzen pagesos més modestos, a les zones de muntanya, on predominen els camins de ferradura. Les burses es destinen als treballs agrícoles i per al transport, a més de

fer-les criar per vendre els pollins als sis mesos a negociants que els recrien fins als dos o tres anys, quan uns quants són seleccionats com a guarans i la resta són destinats al treball. A les zones de plana, on ja disposen de camins carreters, predominen les eugues de treball i s'hi localitzen les parades de semalers destinats principalment al cobriment d'eugues per a la cria de mulats, animals nascuts a la Plana de Vic que es venen als sis mesos per a ser recriats fora de l'àmbit geogràfic comarcal, en zones on hi ha pastures naturals o bé on disposen de farratges per a la recria.

L'ase català és un dels més grans i corpulents de l'espècie, és de temperament molt despert i té una estampa harmònica. A l'estiu té un color de pelatge negre lluent amb pèl curt i suau, mentre que a l'hivern el color és marró i el pèl, llarg. Presenten decoloracions blanquinoses al musell, al voltant dels ulls, al ventre i a la cara interna de les extremitats. Les orelles que el caracteritzen són molt grosses, ben muntades, dretes i molt mòbils, i els ulls grossos, vius i bondadosos. Tenen un temperament sanguini, són vius i actuen amb reaccions ràpides, solen ser bastant pacífics i nobles, i en la realització de treballs són resistents en temps i esforç.

*A la segona dècada del segle XX, la raça (Catalana) es trobava a l'Alt Empordà, la Garrotxa, les valls de Ribes i Camprodon, la Plana de Vic, les Guilleries, el Lluçanès, el Berguedà, la Cerdanya, l'Alt Urgell, els Pallars, els plans d'Urgell, la Segarra i el Solsonès, i també a l'Aran. Tanmateix, també hi havia escampats arreu ases de tipus africà – molt més petits i bruns clar – i de raça Andalusà – tords – ; o sia que podem suposar que no sempre s'havia donat la puresa desitjable.<sup>18</sup>*

Una característica que va fer mundialment famosos els mascles de la raça destinats a la reproducció com a semalers fou el seu gran poder genèsic, ja que els d'altres races eren més flemàtics i no tant predisposats a cobrir les eugues per a la producció de mulats. L'especialització en el cobriment d'eugues féu que aquests animals fossin coneguts com a guarans.

Els mulats catalans s'obtenien de l'encreuament d'ases catalans, primer, amb eugues del país i més tard amb eugues bretones i, sobretot, perxerones. La majoria es negociaven a les fires d'Organyà i Salàs de Pallars, o a altres de menys importants com les de Banyoles, Amer, Olot, Cariñena o Barbastre, i els compradors solien ser negociants manxecs i aragonesos.

A Catalunya hi havia dues varietats d'ases autòctons que produïen semalers de qualitat per a la producció de mulats, els guarans de la Plana de Vic, animals de formes estilitzades i de gran alçada, i els guarans de l'Urgell, animals de formes més amples i més baixos d'estatura. En relació amb els tipus d'eugues que tenien, els compradors preferien els uns o els altres. Els guarans urgellesos eren els preferits pels francesos i pels italians, que tenien eugues de complexió estreta i de baixa estatura. Els guarans vigatans eren els preferits pels anglesos i pels nord-americans, que tenien eugues més corpulentes i més altes. Aquests guarans també s'utilitzaven en els països importadors per al cobriment de bures a fi de produir sementals autòctons. En aquest mercat internacional els guarans vigatans eren molt apreciats, per la seva gran estatura i, principalment, pel seu extremat vigor genèsic en el cobriment d'eugues.

En el text que citem a continuació podem veure com el veterinari M. Rossell i Vilar<sup>19</sup> fa una descripció

18. FRANCESCH, A., JORDANA, J., PARÉS, P., SUCH, X. (2006), *Catalans de pèl i ploma. Races domèstiques autòctones de Catalunya*. op. cit. p. 99.

19. ROSSELL I VILAR, Pere Màrtir (1921), *Contribució a l'osteologia comparada del cavall i l'ase*. Zootècnia de la raça asinina catalana.

entusiasta amb què descriu el guarà català.

*No existeix una sola raça asinina que pugui oferir un guarà com el català que senti l'orgull de la seva condició, és a dir, que tingui consciència de representar l'aristocràcia de l'espècie. Mentre en els subjectes de les altres races la resignació i el posat de sofriment formen part de llur idiosincràsia, en el guarà català tot és canviat. El cap alt, sense estar engallat; les orelles portades sempre dretes, atentes i promptes a l'expressió; la mirada és noble i enèrgica; el coll estirat i la silueta tota del seu cos sembla feta d'una línia enèrgica, sense vacil·lacions. El menor moviment, el més petit gest de l'animal té un aire de distinció no conferible per cap educació; és, senzillament, una propietat racial. Però el que més el distingeix de les altres races és un extremat vigor genètic, i aquesta qualitat és fortament apreciable, puix que la majoria de les altres races al davant de les eugues romanen indiferents, i cal recórrer en molts casos a utilitzar procediments estrambòtics per a fer-los cobrir. El guarà català deu la seva reputació a aquestes condicions excel·lents.*

Des de temps antics les ciutats de Vic i d'Olot havien estat els dos nuclis econòmics on es centralitzava la producció i el comerç de guarans, mentre que en les àrees rurals dels seus voltants s'hi havia concentrat la cria de pollins seleccionats com a futurs semalers i la majoria de parades de remunta. Aquests pollins eren fills de les burres que utilitzaven els pagesos de les zones muntanyoses d'explotacions pobres properes als dos centres i que, generalment, eren propietat dels negociants que les "tenien posades". La fira de Sant Andreu a Torelló, el 31 de novembre, era el lloc on es reunien anualment els negociants entesos en la matèria per seleccionar els pollins que més prometien. Els criadors facilitaven bons guarans per cobrir les burres i seleccionaven els millors pollins per a ser criats com a semalers en unes poques cases especialitzades per tradició familiar en la cria de guarans. A la Plana de Vic s'havien especialitzat en aquest tipus de cria les masies el Palehí i el Colom de Roda de Ter, Maioles i el Picó de Vic, i el Prat de Malla.<sup>20</sup> Aquest sistema tradicional va experimentar canvis a partir de les primeres exportacions importants de guarans de final del segle XIX, que van fer encarir el mercat i van erosionar la riquesa genètica de la població de burros de la comarca, ja que els millors exemplars eren destinats a l'exportació.

Per entendre l'especialització en la cria de burros semalers a la Plana de Vic cal observar els factors que hi intervenen: d'una banda, els que responen a la creixent demanda mundial de mulats de qualitat destinats als usos més diversos i, de l'altra, els que intervenen en el conjunt de necessitats del sistema tècnic agrícola de la comarca des d'una perspectiva global.

La cria de guarans i de mulats està en estreta relació amb la població d'animals de treball de la Plana de Vic, ja que els pagesos augmenten el nombre d'eugues de treball i de cria, que substitueixen progressivament els parells de bous en les feines agrícoles. La utilització d'eugues aconsegueix una doble funció: aporta més velocitat de treball que els parells de bous i permet la producció de mulats, dels quals hi ha una creixent demanda per a cobrir les necessitats que suposa el creixement de l'activitat comercial, dels serveis de transport, de l'explotació del bosc i de les demandes de l'exèrcit per a l'artilleria de muntanya.

*Fou sobretot a les dècades dels seixanta i dels setanta (1960-1970) quan es va produir la gran davallada en el cens dels èquids, probablement deguda a la intensa mecanització del camp que es comença a produir a*

---

na. Aquesta extensa i documentada obra va ser editada a Barcelona pels Arxius de l'Escola Superior d'Agricultura del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya.

20. VILARRASA I ALEMANY, Miquel A. (agost del 2010), *El garañón catalán*. Vic: Revista de la Cambra Agrícola Ausetana, nº 60.



*l'Estat espanyol durant aquells anys.*<sup>21</sup>

Fou precisament a principis de la dècada dels setanta que la família Gassó de la masia de Fuives (Olvan, Berguedà) es va adonar de la desaparició imminent de la raça autòctona del ruc català, el guarà, i va començar a localitzar-ne exemplars i a recreiar-los. L'any 1995 a Catalunya quedaven només un centenar d'exemplars. Amb la creació de l'associació pel Foment de la Raça Asina Catalana (AFRAC) i l'associació del Ruc Català (ARC), un grup de ramaders i simpatitzants de la raça intenten evitar-ne l'extinció i han convertit la finca de Fuives en el centre mundial del ruc català.<sup>22</sup>

Un dels primers treballs científics sobre la cria de guarans és obra del veterinari vigatà Miquel Vilarrasa i Alemany (1879-1943) que a l'any 1910 va publicar "El Garañón catalán", memòria amb la que va obtenir el primer premi en el concurs regional de bestiar celebrat a Vic els dies 7, 8 i 9 de juny de l'any 1908 realitzat amb motiu del XIè Congrés de la Federació Catalana-Balear organitzat conjuntament amb la Cambra Agrícola Ausetana. És el primer treball on es fa la descripció morfològica del burro català, on se n'explica l'origen, la història recent i l'estat en que es trobava en aquells moments la seva cria i les mesures proposades per al seu foment i millora.

Vilarrasa dedica l'estudi al seu pare Joan Vilarrasa i Arenyas reconeixent la seva herència i el seu testimoni com a veterinari municipal de la ciutat. Aquest veterinari havia viscut des de la consulta i la ferreteria familiar de la Rambla del Carme de Vic, els inicis del període de projecció internacional d'aquests animals, que havia de durar amb algunes interrupcions fins a mitjans del segle XX. Pare i fill són dos observadors excepcionals dels canvis que es van produir en aquest sector econòmic a partir de l'any 1880 quan va arribar el primer negociant nord-americà per comprar sementals a la plana de Vic per portar-los als Estats Units i provar-los en la producció de mulats. A iniciativa de Vilarrasa pare, es va fer el primer intent de crear l'Stud-Book Català, el llibre de registre genealògic de guarans catalans, requisit que degut a l'exportació creixent cada vegada demanaven més els països importadors com a garantia de puresa genètica dels animals. Seria a partir d'aquests anys que la producció de guarans es va començar a especialitzar de cara a l'exportació i les monografies editades posteriorment sobre el tema, amplien i actualitzen els coneixements recollits pels Vilarrasa.<sup>23</sup>

#### **4.1.3 Els paradistes particulars**

Els paradistes particulars<sup>24</sup> generalment són negociants de bestiar, ramaders, pagesos propietaris o masovers o altres particulars relacionats amb el món dels veterinaris, dels manescals i dels ferrers. Els negociants més forts solen tenir algunes burres de ventre que confien a pagesos modestos per a poder-

---

21. FRANCESCH, A., JORDANA, J., PARÉS, P., SUCH, X. (2006) *Catalans de pèl i ploma*. Op. cit. p.101.

22. <http://www.fuives.com/>

23. Pere Màrtir Rossell i Vilar (1883-1933), el gran impulsor de la zootècnica a Catalunya va publicar a l'any 1921 la seva *Contribució a l'osteologia comparada del cavall i l'ase. Zootècnica de la raça asinina catalana*, obra fonamental sobre el tema i traduïda a diversos idiomes. L'obra va ser escrita amb l'objectiu d'acreditar la puresa genètica dels guarans del país a fi de promocionar-ne l'exportació.

24. La informació ha estat extreta bàsicament de fonts orals i dels Llibres d'Actes de 1957 a 1996 de la "Junta de Inspección y Reconocimiento de Paradas de Sementales Equinos" de la província de Barcelona, consultats al "Servicio de Cria Caballar. Delegación de Defensa en Barcelona, del Ministerio de Defensa". La documentació sobre les parades estatals a Catalunya sembla ser que es troba a la delegació de Saragossa.



les utilitzar per al treball a condició que les aparellin amb guarans de la seva parada i els concedeixin preferència a l'hora de comprar els pollins nascuts d'aquestes unions. Normalment també compren altres pollins deslletats als sis mesos seleccionats en funció de les aptituds mostrades com a futurs bons guarans i els recrien en ramats de quinze a vint animals fins als dos anys i mig, moment en que seleccionen els millors exemplars per a ser destinats a la reproducció mentre que els altres es venen com a animals per a treballar.

Els paradistes són gent amb un caràcter especial, amb un ampli ventall de coneixences amb les que es relacionen els dies de mercat a fi de concretar compres i tractes diversos, de conèixer propietaris de bons pollins per a criar, de concertar montes d'eugues o burres a la parada. Solen ser persones, generalment homes, que saben tractar els pagesos, que estan acostumats a negociar i que demostren ser experts en d'animals de peu rodó, qualitat que sovint ja els ve de regalia familiar. Persones de paraula fàcil, que tenen com a un orgull el manteniment de la seva professió i que els agrada de saber fer lluir els burros quan els ensenyen o els treuen de la quadra alhora de fer un cobriment. Són també uns conversadors infatigables sobre el tema en mercats i cafès, i tenen un ample radi de coneixences. Un conjunt de factors que els fa ser uns "enamorats" dels equins i que desenvolupen el seu ofici amb una gran afecció.

Les parades solen constar de un o dos guarans declarats, algun pollí que estan criant i generalment també els és obligat de tenir un cavall semental seguint les directrius que Cria Caballar disposa a fi de protegir la reproducció del bestiar cavallí. Les parades han d'estar degudament autoritzades per la Delegació de Cria Caballar corresponent. El paradista nou s'ha de donar d'alta primerament i després renovar cada any el permís a través de l'ajuntament del seu municipi, fent efectiu un determinat pagament. A la tardor es presenta una instància de sol·licitud per a poder obrir la parada el proper any, acompanyada de la documentació dels sementals que vol utilitzar i dirigida a la "Junta de inspección y Reconocimiento de Paradas de Sementales Equinos" de la província. Aquesta junta de la "Delegación de Cria Caballar" de la "Región Pecuaria" corresponent està constituïda, almenys des de 1957, per un president (el Teniente Coronel Delegado de Cria Caballar), per un secretari (el Jefe Provincial del Sindicato de Ganadería), per un vocal ramader i per un vocal paradista.

Cap a finals d'any es reuneix la junta per a examinar els documents presentats pels paradistes i seguint les directrius del reglament vigent autoritza o no les parades que poden funcionar la propera temporada de monta. De l'anàlisi de les actes se n'extreu el model seguit per a dictar disposicions i fer constar els aspectes següents:

Primer hi consten els noms del president, secretari, vocal ramader i vocal paradista. El lloc (l'Hospitalet de Llobregat), l'hora i la data. El president fa constar el motiu de la reunió, o sigui analitzar en funció del Reglament vigent de Parades Particulars les instàncies i els documents annexes presentats pels paradistes a fi d'autoritzar l'establiment o continuació dels seus establiments durant la propera temporada de remonta. A continuació hi figura l'autorització provisional pel seu funcionament, si s'ha denegat alguna sol·licitud, si hi ha alguna parada de nova creació, si encara falta presentar la documentació d'algun semental i si s'han de fer algunes recomanacions per al control sanitari, foment i millora del servei. Es fa constar si en la temporada anterior hi ha hagut alguna infracció per part d'algun paradista i s'estableix la quantia de la multa imposada. Més avall s'estableixen els cànons (preus) de cobriment d'eugues i de burres per a la propera temporada, especificant els preus per cavall semaler o guarà. Normalment s'aclareix que el preu es pot incrementar en un deu per cent per els semalers considerats de "primera" i que pot ser lliure per als considerats com a "sobresalientes". Es fixen les dates d'obertura i tancament de

les parades que generalment van de principis de febrer a principis de juliol, i s'estudien i s'aproven els diferents itineraris a seguir per a la visita d'inspecció de les diverses parades.

Finalment, després de les signatures, hi consta la relació de parades autoritzades fent esment dels municipis on estan ubicades, el nom dels seus propietaris, els noms dels cavalls i dels guarans, i els respectius cànons de cubrició de cada un dels semalers autoritzats. De l'anàlisi d'aquests llibres d'actes se'n pot extreure diferents tipus d'informacions que permeten fer el seguiment de la cria de bestiar de peu rodó a les diferents comarques de Catalunya. Pel que fa a dades qualitatives, cal remarcar les observacions, les recomanacions i els tipus de sancions que la junta establí en les actes. Localitzant per municipis la distribució geogràfica de les parades, les zones amb més concentració i les seves àrees d'influència. Els noms dels paradistes ens poden permetre de localitzar possibles informants, definir les famílies de més regalia i prestigi dedicades a aquesta activitat, emprendre la recerca de més pistes per a fer una composició aproximada del entramat econòmic i social d'aquesta activitat pecuària. Pel que fa a les dades quantitatives, podem saber el nombre de paradistes, de parades, de cavalls semalers i de guarans, els preus establerts per a la cubrició, els tipus d'infraccions i les multes corresponents, que permeten veure aquesta activitat des d'una perspectiva cronològica.

En un primer buidat es va poder extreure l'evolució per anys del nombre de parades autoritzades, del nombre de cavalls semalers i del nombre de guarans a la província de Barcelona: 1958, 15 parades, 11 cavalls, 29 guarans. 1962, 9 parades, 6 cavalls, 11 guarans. 1964, 2 parades, 1 cavall, 3 guarans. 1970, 2 parades, 1 cavall, 2 guarans. 1976, 14 parades, 18 cavalls, 1 guarà. 1986, 43 parades, 64 cavalls, 5 guarans. 1996, 191 cavalls, 16 guarans. Entre els anys 1964 i 1974 s'enregistra el nombre més baix de parades, que comença a créixer a partir de l'any 1972 al canviar el tipus de cavalls de treball pels d'esport i de lleure. Els guarans passen de dominar sobre els cavalls a gairebé desaparèixer i no comencen a recuperar-se fins a la dècada de l'any 1980 que a partir de les accions conservacionistes entorn del burro català per part del ramader Joan Gassó en la seva explotació de Fuives al municipi d'Olván a la comarca del Berguedà, de l'Associació per al Foment de la Raça Asinina Catalana amb el suport de la Facultat de Veterinària de la UAB i del Departament de Ramaderia de la Generalitat i d'alguns altres afeccionats particulars, que es comença a recuperar el nombre de guarans.

### **L'Estebanell de Balenyà, parada particular**

L'informant Josep Vidal, nascut a l'any 1920, havia estat masover del mas Estebanell i recorda haver sentit explicar que el seu avi va muntar la primera parada de guarans, el seu pare (1890-1975) la va continuar fins a l'any 1963 en que la varen tancar. La masoveria conreava unes trenta quarteres de sembradura i solien tenir segons les èpoques un parell de bous, alguna euga, un cavall semaler i set o vuit guarans. Recorda encara els sistemes de maneig, els tipus d'aliments i altres particularitats del funcionament d'una parada de monta.<sup>25</sup>

La família guarda una carta signada per el president del "Sindicato de Recriadores de Garañones de Cataluña" de Vic, datada del 26 de novembre de l'any 1923, en la que s'avisava al paradista que es dongués d'alta a l'ajuntament de Balenyà, sota pena d'una multa de mil pessetes en cas de no fer-ho, i també dues

---

25. Informació oral i consulta de les llibretes de registre de cubricions de la parada de semalers del mas Estebanell dels Hostalets de Balenyà (Osona) facilitada per Josep Vidal (1920-2007), exmasover del mas.

llibretes de registre de monta que comprenen els períodes 1941-1945 i 1959-1963. Per veure la informació que apareix en aquestes llibretes i a tall d'exemple, partim del llistat de la remonta de l'any 1941, que va començar el catorze de febrer i es va acabar el vint-i-dos de juny, temporada en la que es varen cobrir cent-setanta-set eugues i dues burres. El preu de cubrició era de cent pessetes o bé de cinquanta quilos de blat, o sigui, aproximadament una quartera.

Els fulls de la llibretes són un llarg llistat on consta per columnes: "El dia 14 de febrero, una yegua /burra, de Papet, de Can Jaumich, Santa Eugenia, cria macho / cria mula / cria potro / cria potra / vacia / la. / dob/e o nada / se avortó / murió, Castaña, Manut, 5 años".

Tenim per tant referenciats de forma clara: Data de cubrició, espècie, propietari, casa, municipi, sí cria algun pollí/ de quina mena/ si no va quedar prenyada/ si és primera cria/ doble o nada: (feien el tracte de que si quedava prenyada pagaven doble i si no en quedava no pagaven res), color de capa, nom, edat.

La informació que presenten aquests documents pot ser interessant especialment si és comparable amb els d'altres parades: a) La data permet establir: inici i final de la monta, períodes de més activitat, periodicitat i numero de les cubricions. b) El tipus d'animal permet establir la relació entre cubricions d'eugues i cubricions de someres. c) El nom del propietari, la casa i el municipi ens situen l'àrea geogràfica que abasta la parada, els clients habituals de la parada, els propietaris de més d'un animal. d) Si cria o no, ens informa dels resultats de la monta de l'any anterior, de si neixen més poltres o mulettes, del tipus de tractes. e) El color de la capa permet tipificar a nivell zoològic els tipus d'animals. f) El nom permet tipificar els noms més corrents, classificar-los en relació del color de la capa, de l'edat, del tamany. En un primer buidat veiem que dominen els noms relacionats amb el color de la capa (Rossa, Castanya, Morena + Moru/a + Morica, Tordilla + Torda, Negra, Alazana, Canela, Vermella) i els relacionats amb diminutius (Menut, Nano, Xic, Pequenyà, Nyinyo); altres noms menys nombrosos son: Xula, Lleona, Xatu/a, Music, Gorrero, Brillant, Mona, Tuti, Borrega, Pasionaria (burra). I g) L'edat permet calcular la mitjana, l'edat màxima i mínima, seguir una euga o burra diversos anys.

#### **4.1.4 El declivi dels animals de treball**

El sistema integrat de producció i manteniment dels animals destinats als treballs agrícoles entra en crisi a partir de la irrupció dels tractors com a força de treball. La substitució dels animals de treball per la força motriu dels tractors es pot documentar amb precisió a través de les dades estadístiques que ens proporcionen els censos de requisita militar, que mostren la progressiva davallada d'animals de treball i la creixent mecanització de les feines del camp a partir de mitjans del segle XX. El buidat d'arxius municipals de la Plana de Vic proporciona una bona base estadística per detectar l'evolució del nombre de caps d'animals de treball, diferenciats entre cavalls, mules, ases i relacionar-los amb el nombre de tractors.<sup>26</sup>

Les dades estudiades extretes de l'Institut d'Estadística de Catalunya, corresponen al territori comprès per dinou municipis que formen part de la comarca natural de la Plana de Vic: Balenyà, Calldetenes, Centelles, Folgueroles, Gurb, Malla, Manlleu, Masies de Roda, Masies de Voltregà, Roda de Ter, Sant Hipòlit de Voltregà, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Cecília de Voltregà, Santa Eugènia de Berga, Taradell, Tavèrnoles, Tona, Torelló i Vic. L'elecció de la mostra d'aquests municipis és deu al fet de que represen-

---

26. Vegeu fotografia núm. 100 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos*.

ten el 79% de les 25.836 hectàrees del territori que ocupa la Plana de Vic, i el 73% de terres llaurades respecte el total de la Plana de Vic.<sup>27</sup>

A partir de principi del segle XX apareixen alguns tractors a la Plana de Vic utilitzats només per fer funcionar les màquines de batre, sovint gestionades en forma de cooperatives de pagesos. D'aquest primers tractors no en tenim constància en els arxius consultats i només podem aportar referències obtingudes a partir de fonts orals i gràfiques. Els tractors, a partir de la dècada dels cinquanta, incorporen nous sistemes que permeten ampliar la gamma de treballs a fer, i durant la dècada dels seixanta els tractors es consoliden amb rapidesa. Concretament, cap a l'any 1965 el tractor pràcticament ha substituït els animals de treball com a força de tracció en la majoria de les feines agrícoles.

A partir de mitjans de la dècada dels cinquanta veiem un clar descens de la quantitat de carros respecte de la dècada anterior, descens que s'intensifica a la dècada dels seixanta, tot i que amb les dades extretes dels censos de requisita militar dels diferents municipis consultats no s'aprecia massa aquest creixement, ja que les referències als tractors són escasses o bé nul·les.

Aquestes dades ens permeten afirmar que els animals de treball, els carros, les carretes i altres eines de tracció animal, a partir de la segona meitat del segle XX, passen a tenir un paper secundari fins que arriben a desaparèixer definitivament com a eines vinculades al món de pagès a la Plana de Vic. Això no obstant, a final del segle XX, els cavalls comencen a prendre importància com a animals de sella destinats a l'oci, fenomen que, associat a la celebració de Sant Antoni i a altres activitats commemoratives fan que es recuperin i es restitueixin feines i eines pròpies del món pagès.<sup>28</sup>

## **4.2 Les llavors**

Els rendiments de les collites depenen, en bona part, de la qualitat de les llavors<sup>29</sup> que es planten o se sembren. La selecció de les llavors és una preocupació que els pagesos tenen durant tot l'any, ja que de la seva qualitat en depèn, en gran mesura, l'èxit de la collita i representen també una inversió de futur per a les properes anyades. Les varietats autòctones sembrades de manera continuada s'han anat adaptant a les característiques del paisatge i al clima d'un territori durant períodes força llargs de temps. L'arribada de noves llavors forasteres més productives i variades va fer desaparèixer bona part de les llavors autòctones. A continuació descriurem a grans trets quina ha estat l'evolució de les llavors en els diversos productes del conreu del trènit.

### **4.2.1 Les patates**

Sembla que el primer assaig del conreu de patates a la Plana de Vic el realitzen els monjos de Sant Tomàs de Riudeperes a l'horta del convent l'any 1825, i fan una plantació amb llavors procedents

---

27. Dades referents a l'any 1999, extretes de la pàgina web de l'institut d'estadística de Catalunya [www.idescat.es](http://www.idescat.es)

28. Consulteu Apèndix núm. 3: Anàlisi estadística de l'evolució dels animals de treball i dels tractors al llarg del segle XX.

29. Vegeu fotografies núm. 26 i 99 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos*.

de França.<sup>30</sup> Durant els primers anys, les collites d'aquest conreu es destinen a l'alimentació de porcs i, per aquest motiu, molta gent les coneix amb el nom de trumfes porquines. Aquestes primeres llavors s'adapten i es milloren amb noves importacions fins arribar a ser acceptables per al consum humà i, d'aquesta manera, es consolida el seu conreu durant la segona meitat del segle XIX.

A principi del segle XX per aconseguir llavor de patata es planten les diverses classes de patates existents, després de segar el blat dels camps a finals de juny o principi de juliol i es cullen a l'octubre. Aquesta llavor es renova a muntanya cada tres anys, i es compra a pagesos especialitzats en el seu conreu. Tant la llavor local com la llavor forana proporcionen patates tardanes per poder-les plantar en condicions durant el mes de març de l'any següent. Es conreen principalment tres menes de patates: l'americana, la de bolado i la del bufet.

L'americana, que al principi de la seva introducció no es podia menjar, ja que tenia un gust semblant al del nap, ha estat millorada a la Plana de Vic i el seu consum humà és força estès. És una varietat molt productiva, s'adapta fàcilment a tot tipus de terreny i constitueix un important aliment per l'engreix de porcs, ovelles i vaques. Dels tres tipus, és la més ordinària, la que produeix més rendiment i té l'avantatge sobre les altres de guardar-se més temps. És la menys delicada i la més desigual, és plena d'ulls i bonys a la part exterior, i per dins és de color blanquinós i de carn testà.

La patata de bolado és la de millor classe i la més fina, s'ha adaptat bé a les terres de primera qualitat de la Plana i s'ha millorat molt. Aquesta varietat de patata és molt fina a la vegada que molt consistent, característiques que la fan la preferida dels cuiners.

La patata de bufet és la varietat més precoç pel que fa al seu desenvolupament i, per tant, es pot recol·lectar en poc temps, i d'aquí en vindria el seu nom:

*Parece que la soplan ó bufan, y con el solo soplo ó bufet de la primavera, ya està hecha la Bufé. Si el título ha de anunciar la cosa, nunca se ha empleado mejor ningún otro, sea por acierto ó por casualidad. Y en efecto, en un país de secano como éste (pues ya tenemos dicho que no hay regadíos, ya que el agua de nuestros ríos está destinada á fuerza motriz), cuando viene la primera canícula del estío, las patatas de Bufé ya estan hechas para su recolección.<sup>31</sup>*

Aquest avantatge respecte de les altres dues varietats té l'inconvenient que no es pot guardar gaire temps ja que és primerenca en formar-se i també a grillar, rebrotar i fer-se malbé. Té la pell més blanca i més fina que l'americana, és de forma regular i amb pocs ulls, cosa que fa que la llavor surti més cara. Per dins és blanca, té molt bon gust, però té la particularitat de tenir poca consistència i de desfer-se a l'olla. La llavor és cara però arriba a tenir grans dimensions i és molt apreciada.

*El "bufé" de la Plana de Vic era "la patata més bona del món" i la que tenia més aplicacions. Tan sols "el bulado" dels anys 1920 al 1925 s'hi podia comparar amb gust i aguant. Després vingué una barreja de llavors, vermella i groga, flor blava, etc., i es perdé la qualitat tubèrcul que tan arrelada havia estat a la nostra Plana. Avui, estem al 1975, i amb la mecanització aconseguida del camp encara se'n cullen uns quants vagons,*

---

30. MADIROLAS i CODINA, Ramón (1900), *Patatas del llano de Vich. En las bodas de oro de la fundación del "instituto Agrícola Catalán de San Isidro*.

31. MADIROLAS i CODINA, Ramón *Patatas ... op. cit.*

*per la Plana de Vic, però el procés de cultiu és totalment canviat. La mitjana de preu de llavor és d'unes 20 pessetes el quilo.*<sup>32</sup>

De la qualitat de la llavor depèn bona part del rendiment de la collita, i reservar llavor per a la propera anyada ocupa un lloc important en les feines de l'hivern.

*Pels volts de Nadal ja procuràvem per la llavor (de patata), matèria essencial i primordial per obtenir bons rendiments. La llavor s'havia d'obtenir de cases i finques de muntanya, de solvència assegurada perquè no hi hagués matrafa; cosa perillosa perquè la patata de llavor valia sempre almenys el doble que la de menjar i, com que la maldat fa molts anys que perdura, calia i cal estar molt alerta.*<sup>33</sup>

A la Plana de Vic és costum d'anar a buscar les patates de llavor a zones de muntanya del Solsonès i del Berguedà, on produeixen varietats amb característiques adequades a les condicions agronòmiques de la comarca, patates primerenques que a principi d'estiu ja estan formades i s'escapen dels rigors de l'eixut estiuenc.

*De les muntanyes d'Alinyà, de Peguera, Comiols, etc., tenien bona anomenada, perquè cultivaven l'anomenada planta baixa, que era la que aquí resultava més, degut a que s'avançava i si passava una estrebada d'eixut generalment se n'escapava. A vegades per Sant Joan ja en començàvem a menjar de tendres i en podíem donar algun àpat als segadors que a la sega havien acudit.*<sup>34</sup>

L'arribada del ferrocarril a l'any 1875 a la Plana de Vic va facilitar la importació de patates de llavor, operació que sovint es feia de forma col·lectiva entre el pagesos o a través dels sindicats.

*Estant a "Prixana de Dalt", l'any 1924, el Sr. Ferran, ens comprà i ens lliurà amb totes les facilitats per pagarlo, tot un vagó (uns 10.000 quilos) de llavor de França; de la província de Bretanya (Normandia), amb les seves corresponents guies i controls del Sindicat d'aquella comarca francesa. Renoï! quina llavor. Tan ben seleccionada. Tan ben triada, que tota tenia una grandària aproximada entre un ou de gallina i un ou d'oca. Sacs de 50 quilos gruixuts, ben cosits i precintats i en el vagó hi posaren per tot el voltant un gruix de palla d'almenys mig pam, per protegir-la del fred durant el trajecte. Vàrem descarregar-les el dia de Nadal i tot va anar com una seda. Com que nosaltres no podíem pas sembrar-les totes, havíem fet córrer veus a aquells que els podia interessar. Cadascú se n'emportà cap a casa seva les que l'hi pertocaven.*<sup>35</sup>

Les llavors es van anar important cada vegada més d'altres contrades, es van anar diversificant les varietats, i van desaparèixer les de varietat de bufet i van aparèixer les patates de pell vermella com la repontiac i altres varietats de pell blanca com la canabec. Sovint s'han tingut més en compte les propietats productives dels diversos tipus de llavors, que no la qualitat del producte, és a dir, s'ha valorat la quantitat en detriment de la qualitat.

*Abans de patates vermeies no n'hi havien pas. Llavors es feien "bufé", les que ara diem que son molt bones. Eren més bones abans les patates. Això de "canabec" i tot això no existia. Tot també s'ha canviat. De la "bufé"*

32. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit. pp.175-176

33. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit. pp. 164-165

34. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit. pp. 164-165

35. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit. p. 165-166



*pròpia d'abans ara casibé no n'hi ha. Aquella si que era bona. La de"linyà" (Alinyà, al Solsonès) era una espècie de"bufé". La"bufé" no fa tantes patates. Ara no es busca la qualitat, es busca la quantitat. PE-07*

Factors que també es tenen en compte a l'hora d'escollir un tipus o altre de llavor de patata són la durada de la conservació i el gust a l'hora de ser cuinades.

*La vermeia no es guarda tant. És que la vermeia, hi ha dos tipus. Hi ha una que... el propi "repuntiac", sí, és fina; només que quan has passat Nadal ia no es guarda, ia es podreix fàcilment. I llavors hi ha l'atra, que ia és degenerada una mica de per 'quí, que ia també en diuen patata vermeia, que és la pròpia "repuntiac", però que ja no ho és, és degenerada i té un gust... fa una sorra i té un gust com... una mica tira a nap. PE-12*

#### **4.2.2 Els blats de moro**

Normalment els pagesos es guarden la llavor de blat de moro d'un any per l'altre, s'escullen les millors espigues de la collita de l'any anterior, que s'assequen penjades en un lloc sec i airejat, i més tard s'engrunen i es guarden en un sac o coixinera. Sovint també s'intercanvien amb altres pagesos o es compren als graners.

A la comarca, abans de l'arribada de llavors estrangeres es plantava una varietat local anomenada blat de moro de queixal, molt adaptada al clima secaner de la Plana de Vic. També una varietat blanca que servia per a l'alimentació humana en forma de farinetes.

També normalment a cada casa sembraven uns quants restos de blat de moro blanc que servia per fer farinetes que a l'hivern barrejades amb greixons o botifarra de parracs era l'esmorzar de molts dies.<sup>36</sup>

La selecció de llavors cada vegada ha anat més a càrrec d'empreses especialitzades que han anat produint diverses varietats que comercialitzen com a llavor segellada i garantida. Actualment es planten varietats farratgeres de blat de moro i són pocs els camps que es dediquen a la producció de blat de moro per collir en sec.

#### **4.2.3 Els grans d'aresta: blats, ordis, civades i sègols**

Les llavors dels cereals d'hivern se solen guardar d'un any per l'altre de la collita pròpia i les sembra un mateix o s'intercanvien amb algun veí. En el cas del blat, se sol importar de terres més baixes, ja que hi ha la creença que per obtenir bons rendiments *la llavor de les patates ha de baixar i la llavor del blat ha de pujar*, fent referència a l'altitud de les terres on es cull.

Les varietats antigues autòctones de la Plana de Vic més esteses són els forments, que són blats durs per fer sèmols, i les xeixes, que són blats tous per fer farina panificable.

*(...), a la Plana de Vic de tota la vida hi havia hagut (de llavors de blat) el forment, la xeixa i la xeixa de març, xeixa marcenca, una xeixa que se'n feia molt poca i no rendia res, que es feia de primavera, perquè no s'havia pogut sembrar per les circumstàncies que fos, era... en deixen xeixa tosella, perquè era tosa, no tenia*

---

36. TANA i LEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit. p.178.



*tosell, tos vol dir pelat, esquilat, doncs tosa, en deien tosella perquè no tenia aresta, eh? D'aquella xeixa se'n feia molt poca ... però el forment i la xeixa era lo propi d'aquí...*

Joan Lleopart 1991

El procediment antic per seleccionar i preparar la llavor de blat de cara a la sembra consisteix a escollir primer el camp del qual es vol guardar llavor, per després poder-lo batre a part, guardar-lo al graner i seleccionar-lo amb el garbell de llavors abans de sembrar.

*Normalment agafaven un camp, agafaven un bon troç que ja deien doncs aquesta batuda per exemple serà per sembrar... o això, eh? Perquè els agradava més aquell gra o era més ple... o mira pel que fos, eh? Fins i tot els forments, aquí no gaire..., però per la muntanya els havien arribat a triar de gra amb gra, eh?, allò...*

Joan Lleopart 1991

Una vegada s'ha netejat bé de pols, de grans pollats i d'altres impureses passant-lo per diferents garbells tot tirant-lo enlaire a fi de que l'aire s'emporti les brosses, es passa per un garbell amb forats per on s'empassen els grans més petits i migrats, o sigui, poc plens de farina, i queden els més grossos i plens dins el garbell, grans que són reservats com els més adequats per a sembrar. Per realitzar aquesta feina hi ha garbelladors especialitzats que van per les cases de pagès a garbellar i netejar el blat.

*(El cereal de llavor) garbellat és clar, triat, netejat... això sí eh! Es que anaven sembrant sempre les mateixes llavors aquestes. Hi havia els garbelladors que anaven per les cases a netejar el gra, gent que es llogaven... amb tres o quatre garbells... doncs mira, sí, sí... i apa... i a garbellar.*

Joan Lleopart 91

Fins a la dècada dels trenta es van sembrar les varietats antigues de gra, però a partir d'aquell moment es fan els primers assajos de noves llavors, com la xeixa alemanya i, cap a 1950, es comença a sembrar el blat Littorio importat d'Itàlia, llavor que s'adapta bé i dona molt bons rendiments.

*Aquesta (la xeixa alemana) va ser la primera llavor forastera que io he conegut. Després es va acabar aquesta xeixa, van continuar amb el forment i la xeixa ..., tot el trenta-sis (1936)..., el quaranta (1940)..., quaranta-cinc (1945)... i fins al cinquanta (1950) que va arribar un blat que en deien Litorio, italià, un blat vermei, petit... encara no el tocaves quedava tot espolsat... s'havia de segar ben verd... ah! però no has vist una cosa que ragés tant... i més que rajar..., era lo que pesava, eh? perquè, escolta, collies uns saquets aixís i feien cinquanta quilos... era com un plom allò, eh?*

Joan Lleopart 1991

De manera més o menys esporàdica van anar arribant varietats de llavor de blat de les quals, amb més o menys continuïtat, es van anar fent assajos d'adaptació als camps de conreu de la Plana.

*(...), després l'any vint-i-nou... (1929) amb unes importacions que van fer de blat portaven una xeixa alemana que en deien, en deien alemana que qui sap d'on venia, eh?... però en deien xeixa alemana..., aquella gent... acostumats per exemple aquí ... fins els anys... fins l'any vint-i-nou amb unes collites, la més bona de vint per u, o sigui de vint quateres per quartera, més que tot el quinze i el setze i això era... les collites normals. Buenu, va arribar aquesta xeixa alemana, i jo encara m'enrecordo, se'ls va acudir... carai! Tant neta! Tant maca!... provem de sembrar-ne. Proven uns de sembrar-ne i aquella xeixa ja els va donar més del trenta (30 per 1). (...), però buenu aquella llavor es va anar degenerant, degenerant, degenerant i es va arribar*

*a perdre... o sigui que practicament al trenta-sis (1936) o aixís, quan va venir la guerra ja no se'n feia... La xeixa alemana era una mica més grossa que la d'aquí, la xeixa veia i també tenia aresta.*

Joan Lleopart 1991

Al mas Colomer de Taradell renoven la llavor amb blat collit al Vallès fins que comencen a sembrar el blat Littorio importat d'Italia a l'any 1958.

*De la nostra llavor per fer... practicament fins els anys cinquanta-u o cinquanta-dos que va ser quan els primers blats van venir per aquestes planes... o sigui que el Litorio, és el que va arribar aquí casi a l'any cinquanta-vuit... ara bé, llavors ja no feiem servir l'ana a buscar llavor a per vall..., (hi) anavem aquí al Vallès, perquè el blat vol pujar i les patates volen baixar. El blat no el vagis a buscar mai a muntanya, és curiós això, eh? Les patates baixar i el blat pujar. És una cosa... i no, no, comprovat, eh? Nosaltres hi anavem per qui baix a La Garriga o per aquí baix... si...*

Joan Lleopart 1991

A partir d'aquells anys ja varen arribar moltes altres varietats noves, i destaca la producció catalana de llavors realitzada per l'empresa de grans Pané de Mollerussa.

*Després del Littorio van arribar... a llavors venia el Mantana, La Mare del Blat, venia... tot el rengle de Panés, eh?, els Monts: el Montagut, el Montseny, el Montbru, el Montnoséquantus, el Montnosequè, el Montjuïc, bueno... que aquests estaven basats amb el Montjuïc, perquè el Montjuïc... alto!, alto aquí! el Montjuïc era un blat que ja es feia al Vallès... abans, o sigui que el blat... que la xeixa d'aquí era el Montjuïc, la xeixa de Montjuïc que deien... i sobre aquell varen anar fent aquests altres...*

Joan Lleopart 1991

Eren llavors aconseguides mitjançant procediments científics basats en les modernes tècniques genètiques de selecció.

*(...) ... perquè el Panés els feien cada any, eh?... tú anaves amb el senyor Pané de Mollerussa i l'hi hagués dit: vui un blat que em faci dos pams, tant d'espiga, tant de gruixut de canya i tant de... d'alçada i que s'avenci, que... sà... i te'l feia, si, si... (...) ooh! va rajar molt el Pané per aquí, eh?, va ser dels blats que van..., hi va haver el Pané Set que va durar uns quants anys... recoi noi!... que era bo aquell blat!...*

Joan Lleopart 91

Durant uns quants anys va donar molt bons resultats les varietats *dimes*, *estrella* i *florenci aurora* que es van adaptar a les terres de la Plana i es van sembrar fins a la dècada dels vuitanta en què van desaparèixer davant de noves varietats importades de llavors seleccionades.

Pel que fa a la llavor d'ordis, se sembla l'ordi d'hivern anomenat de sis rengles i l'ordi de primavera anomenat pàmula.

*(Quins cereals se sembren a la primavera?)*

*l'ordi de primavera.. hi havia la pàmula ja... jo n'he vist sempre eh?.. ara que se'n feia molt poc... pàmula i a llavors el blat motxo... la xeixa tose11a, que deien... que era una xeixa motxa que es feia... xeixa marcenca... però només molt poc eh?... un camp que... que mira que quedés... o que... no havien pogut sembrar... o pel que fos eh? ... (el cereal) hasta el noranta-vuit per cent... ja veus!... es sembrava a la tardor eh?...*

Joan Lleopart 1991

La llavor de civades i sègols se sol guardar de la collita pròpia, s'intercanvia amb un altre pagès o es compra als graners del mercat de Vic.

Les primeres llavors modernes produïdes mitjançant tècniques genètiques i seleccionades arriben a la Plana de Vic a mitjans del segle XX.

### **4.3 Els fertilitzants, les terres de conreu i els agents atmosfèrics**

Els coneixements i les pràctiques agrícoles dels seus orígens ençà han reconegut com a factor determinant per al bon rendiment de les collites els nutrients que contenen les terres cultivades. La restitució natural de nutrients als sòls agrícoles es produeix per mitjà de l'acció dels agents atmosfèrics i amb la incorporació de restes orgàniques d'origen animal i vegetal.

#### **4.3.1 Els fems**

A les cases de pagès de la Plana de Vic durant tot l'any es recullen diàriament els excrements dels animals barrejats amb la palla dels jaços, s'escuren les corts i s'acumulen els fems al femer,<sup>37</sup> perquè fermentin i per tenir-los a punt per adobar als camps quan és l'hora. Els fems que es produeixen són el resultat de la descomposició de les restes orgàniques produïdes a l'explotació ramadera com a resultat de la barreja entre els excrements dels animals amb la palla destinada a servir-los de jaç.

Escurar les corts és una feina feta gairebé diàriament, o en períodes regulars, pels mateixos pagesos que cuiden el bestiar i, normalment la realitzen calçats amb esclops per poder trepitjar per la mullena. Utilitzen forques, pales, escombres de bruc i carretons per portar els fems al femer, on els van apilant en capes sobreposades per, més endavant, cada cert temps, regar-los amb el buidador, una galleda de zenc amb un mànec llarg de fusta, a fi que no s'assequin massa i s'aturi el procés de fermentació. La feina de remenar el fems al femer, apilar-los i regar-los és força cansada, ja que cal aixecar a pes de braços forçades de fems humit i galledades de suc amb el buidador per anar regant la pila de fems.

La qualitat dels fems que es produeix depèn, en bona part, de les característiques dels femers. Els femers de la Plana de Vic són coneguts per la seva eficàcia en la producció d'aquest fertilitzant natural. Estan molt ben situats en llocs a recer del sol i de les pluges, on conserven la humitat, normalment en construccions adossades a la façana nord de les masies, coberts amb teulada de teules i amb un gran portal per accedir-hi. Es procura que el sòl del femer tingui un cert pendent, disposi d'una bassa on es recullin els suc i un espai ampli on apilar-los. Són llocs on es procuren les condicions adequades per a la bona mineralització dels residus orgànics, producte dels excrements animals barrejats amb palla dels jaços, mitjançant tècniques que permetin una fermentació adequada per convertir-los en adob assimilable per les plantes. El cobert del femer, si és prou gran, sovint també s'utilitza per tenir a aixopluc els carros, carretes, arades i altres eines de tracció animal.

*El fem era tota una artesanía, el femer el remenaven (els pagesos d'abans) tres o quatre vegades, els cuidaven els fems, en tenien pocs però els arreclaven. Al femer els apilaven i els giraven amb lluna vella perquè es co-*

---

37. Vegeu fotografies núm. 101 i 102 Apèndix núm. 2: Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.

*guéssin més, s'acabessin de podrir i confitar. Després els escampaven amb la forca i normalment si era una casa que poguessin, quan els bous eren al camp (a llaurar) els homes els escampaven, perquè no s'assequessin gota.*

**Joan Lleopart 1991**

És costum que en lluna vella, regularment, els pagesos remenin i apilin els fems amb les forques i les àrpiques, per després regar-los amb els succhs amagatzemats a la bassa que transporten amb el bujol, buidador o cassa del suc. El resultat de tot el procés és l'obtenció d'una pasta negra ben fermentada i molt adequada per adobar els camps, ja que està en el punt ideal de mineralització per poder ser absorvida per les plantes. Fent cas de la dita popular que femer fa graner, les cases de pagès Plana de Vic disposen de femers coberts on es guarden i es cuiden els fems, a diferència d'altres contrades on reben menys atencions.

*Aquí a la Plana hi havia un altre costum, aquí els femers a dintre... per les cases... allà a Girona (Els Masos de Pals)... allà no n'hi havia cap de femer... allà el fems el teniem com ara fem aquí... que el fotem a fora amb un pilot. Si... i jo he sentit a dir que n'hi ha que diuen que és millor el fems aixís sol, al natural, encara que sigui sec... que adoba més la terra que no pas allò que feien abans... de fica'l al femer... rega'l... i treure el fems que era com una pasta... que era moll... Allà fotiem el fems al camp, ara en aquest temps (finals de juliol)... fems al camp. I quan vagava, l'escampaves... i s'hi hagués convingut, ja podies tornar a recollir aixís la paia... per tornar a fer jaç! (riem l'ironia).*

**Josep Andreu 1996**

Els fems recollits en els femers urbans, producte de les comunes domèstiques i dels animals que viuen a la ciutat, són venuts als negociants que els compren utilitzant la mesura de carros (800 kg) i carretes (1.000 kg).

*L'altra dia llegia en un llibre que es diu "Noms, renoms i mals noms", amb noms de cases i motius de les persones i n'hi havia un que li deien el Tastasucs, si, que era un home que anava per les cases i comprava els succhs de les comunes pel grau que trobava ell de forts que eren, i a llavors deia, aquest es pot pagar a tant i aquest altre a tant.*

**Joan Lleopart 1991**

Madirolas l'any 1901 dona molta importància a l'aportació de fems per a obtenir bones collites de patates i considera que, per femar una quartera de patates, calen 12 carretades de fems, o sigui, entre 10 i 12 tones, al preu de 10 pessetes cada carretada, amb un total per quartera de 120 pessetes.

*És un tubèrcul que necessita la terra molt abonada, molt estovada i molt treballada, per això doncs, no prospera abundantment fins que els pagesos pogueren obtenir amb quantitat i qualitat els fems necessaris, per al desenrotllament i productivitat de lesmentada planta, aliment sa, per a persones i animals i amb infinitat d'aplicacions.<sup>38</sup>*

Josep Callís l'any 1936 considera que per femar bé una quartera per fer patates es necessiten 20 carretades de fems. Aclareix que la carretada és de 20 quintars, unes 10 xevirades de dos quintars cada una, o sigui, uns 800 quilos per cada carretada, i fixa un preu de 10 pessetes la carretada, és a dir, uns 10

---

38. TANJA i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit. pp. 163-164.

cèntims el quilo, amb un total per quartera de 200 pessetes.

Els fems van escassos, són cars d'aconseguir i la gent amb menys recursos els aprofita al màxim.

*Però tu te n'anaves, què et diré jo?... només aquí baix al Prat... o cap a València... a aquests puestos d'hortes... escolta!... si quan passava un carro per la carretera tots esperaven que cagués l'animal per anar-ho a arreplegar eh! A l'horta de València això havia set criminal, hi havien hagut morts i tot eh!... per això eh?... es mataven per les buïnes, que si seran teves, que si seran meves. Aquí això no es feia tant però, les cases pobres de poble al dematí a la canalla els feien anar a collir buïnes i fins que no tenien el cistell ple no podien esmorzar, si... i encara aquí, dic, no gaire eh?*

Joan Lleopart 91

Durant la dècada dels seixanta, com a resultat del creixement urbà i del consum augmenta el volum d'escombraries que es porten als abocadors de resultes de la recollida casa per casa. En temps de femar, la brossa recollida s'escampa pels camps, pràctica que desapareix a causa de la proliferació de plàstics i altres embalatges que es troben barrejats amb les escombraries orgàniques.

*El conreu de la terra ha canviat molt, molt. Io em recordo que els primers tractors, que varen sortir, el meu pare, en pau descansi, i altre gent, la gent grans, deien, diu: "Veïam, què faran! Amb els tractors. Un tractor no caga". Saps per què es referien amb això? Volien dir que un tractor no feia fems i... que hi anaven d'ativocats! Ia hi 'naven molt, perquè, precisament, io crec que es cull molt més ara que no pas lo que es cullia llavors. I això és una cosa molt clara, que es veu molt clar.*

PE-14, 1992

Amb l'important creixement de la producció de fems degut a la intensificació ramadera arriba la mecanització de les feines relacionades amb la seva producció. A les quadres de vaques s'instal·len netejadors mecànics que treuen els fems a fora, i amb les pales acoblades als tractors i els remolcs escampafems, els vells femers coberts van anar entrant en desús degut a la poca funcionalitat a l'hora d'utilitzar aquesta maquinària. Els fems es comencen a escampar directament al camp o són apilats al ras en espais propers a les masies amb l'ajuda de les pales mecàniques per esperar el seu transport als camps. Des d'aleshores els fems son dipositats de qualsevol manera i sense cap altra cura especial en femers a l'aire lliure, amplis espais on les màquines poden maniobrar amb comoditat, i en pocs anys desapareix la major part de l'antiga cultura de producció de fems.

*Fa uns deu o quinze anys (1975-80)... es va plegar de tirar-ne perquè van dir bueno, perquè ( el pagès) va dir ja tinc prou suc, doncs no hi tiro res més... ho entens? jo no tiro més... jo no tiro més abono perquè he gastat molts calers... doncs llavors et trobes, que a aquella gent se'ls va volcar i se'ls va podrir, i llavors la cosetxadora li valdria més que no pas tot el que hi colliria en aquell camp... a llavors, els purins passa que com que la gent en tenen de sobres, en tiren massa, i aquest. avui, s'acabarà, o sigui, que les collites es perdran per això... jo he vist perdre moltes collites per misèria a la terra, diguéssim, per... de poc abono, però és que ara ja ho hem de veure que és per massa, eh?... i quan la gent corrien per les carreteres que corrien els carros... a collir els fems, a collir buïnes, i llavors feien un pilotet per tirar al camp o a l'hort, eh? allà on fos... o sigui, allò eren, allò eren divises!... ara... primerament els fems es converteixen en un vereno... perquè ja porten molt purí, molta cosa, per exemple els suc, eh?... és un pixat que ja, bueno!... però es que fins i tot pot portar hormones i pot portar molta porqueria, eh?... aquí és jo d'on penso que ve el mal, eh?... (dels pinsos) en canvi abans anaves a escurar la cort de la truja o la cort de la vaca, i aquells fems, bueeeno!, i carai anaves i veies*

*un pilot de fems i carai feia pudor de fems... i avui fot pudor de no sé què... bueno hi ha des del peix... els ossos molinats... fins... a tot hi és allà!*

Joan Lleopart 1991.

### **4.3.2 Els adobs verds**

Una altra manera de contribuir a la fertilització de la terra és per mitjà dels adobs verds, o sigui, la sembra en el camp a fertilitzar de llavors generalment de lleguminoses, que amb les seves arrels que fixen el nitrogen atmosfèric junt amb les tiges llaurades i colgades sota terra, aporten nutrients i matèria orgànica als sols agrícoles. Es poden fer faves o també llegum, que a més serveix de farratge verd per donar al bestiar.

*(...) ara, algun que volia fer un troçet d'ordi, doncs mira... feia..., una llepadeta de fems..., no!... només una llepadeta, eh? l'ordi és més exigent, saps eh? ... i a l'ordi hi tiraven una mica d'abono i una mica de fems, li agrada e1 fems a na l'ordi; de fet feien mo1ta civada també..., i 1a civada ja no necessitava res, saps? (I el sègol i altres cereals?) tampoc, res, res... sí això, dels anys cinquanta (1950) enradera ja, sempre aixís... ah! buenu... i els abonos verds. Els abonos verds varen desaparèixer aquí quan ja van entrar els pinsos... perquè a llavors la gent va començar a tenir més bestiar... va començar a fer més fems... i va començar a desaparèixer allò... i si tenien un tros de menjar... el gastaven ja pel bestiar... Feien llegum per past.*

Joan Lleopart, 1991.

### **4.3.3 Els adobs minerals**

Els primers adobs orgànics produïts fora de l'explotació pagesa arriben a la Plana de Vic a principi del segle XX. S'anomenen guano, fems d'aus marines molt rics en fòsfor, procedents de l'Amèrica Llatina. Aquests adobs acumulats en forma de grans dipòsits en illes i penya-segats costaners eren extrets i exportats amb vaixells al mercat mundial. Més tard arriben els adobs minerals<sup>39</sup> produïts de manera sintètica per la indústria química, que juntament amb l'increment de la ramaderia i el consegüent augment de la producció de fems, ofereixen als pagesos diverses tipus de combinacions possibles a l'hora d'adobar les terres de conreu.

*Bueno, avui si ens a situem en els anys dels vuitanta als noranta, ja ens trobem amb això... que al haver-hi tanta quantitat de bestiar per tot arreu... lo que sobren son fems i succs i tot això... en aquesta mateixa dècada, podem dir la del setanta o en aquesta ja... digue-ho com vulguis... es va intentar, per exemple, al haver-hi aquests pagesos que estaven acostumats a sempre a haver estalviat els fems, al tenir-ne tants de sobres, es va ...intentar no tirar abonos químics... o sigui que només abonos orgànics, només fems i succs... és que resulta que el suc... amb un camp com més suc... més guano hi has de tirar-hi... és que els adobs químics son tres: hi ha els nitrats eh?, els sulfats i els amoníacs... avui ens trobem en que hi ha mo1ts abonos compostos... per exemple, aquests sacs granulats que son com un pinso, porten un tant per cent d'amoníac, un tant per cent de nitrògen, i un tant per cent de guano, no deee... sulfat eh? i de potassa... per exemple, la potassa i el guano, son dos que ajuden, o sigui... que li donen força en el blat... els aguanta (els dóna més força a la canya) el suc, no sé com dir-t'ho, és com que a una persona estigui acandit i li donis una copa de conyac, eh?... que*

---

39. Vegeu fotografia núm. 27 Apèndix núm. 2: Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.



*de moment semblarà que el revifes molt eh?... però, en canvi donant-li guano i potassa li donaràs un plat de mongetes, o... una botifarra... saps què vull dir?... canvia molt eh?*

Joan Lleopart, 1991.

En la mentalitat dels pagesos es va incorporant l'ús combinat d'adobs diversificats, i això ofereix unes àmplies possibilitats de combinació d'adobs orgànics i adobs minerals aplicats a determinats conreus, i dibuixa un ampli panorama de pràctiques per a la fertilització de les terres dels camps de conreu.

*No... no... del truiar... allavons... buenu si es volia... al tanto!... si es volia tirar... algun fertilizant de primavera... cosa que... l'un perquè no tenia calés... l'atre, perquè ja el tenia una mica abonat... s'hi tirava nitrat... però... jo no hi creia pas gota eh?... si un camp el veies per exemple... una mica acollonit, una mica espantat, que no tirés prou... li tiraves nitrat... jo dic... com un home que estigui acandit... que li fotis una copa de conyac... de moment... rotllarà... pero si li dons un plat de mongetes marxarà molt més eh?... dura més estona... i allò era com una espècie de conyac... saps?... de cop però... a llavons quan li venia una mica de son... segons com quedava, quedava... a llavons l'amonía ja era una altra cosa... el nitrat només arribava amb sacs per aquí eh?... el nitrat aquí no existeix... jo tinc encara aquí un sac... que a cada entrada de poble es veia... "Nitrato de Chile" eh?... això li agradava molt... el nitrat era només per ara la primavera... a la llaurada no se n'hi tirava... el nitrat baixava sempre... el nitrat anava en avall... i el guano deien que anava en amunt... el guano es tirava a la llaurada... el guano si... el guano normalment remenat sempre... colgat eh?... ara... amonía i nitrat sempre el tiraven per sobre... deien que això baixava i el guano pujava eh?... que es tirava nitrat... del cinquanta (1950) cap aquí ja no... no... abans n'havíem tirat sempre aquí a casa nostra... i tant!... sempre... el pare deia: "haurem de comprar algun sacot... quatre o cinc sacs de nitrat... perquè aquest camp sembla una mica fíac... l'altre també...". saps eh?... i normalment (es tirava) abans de truiar... i a llavons es truiava... però amb això no es mirava gaire prim... (en aquells anys) ja hi havia guano... ja hi havia potassa... el monía no se'n tirava gaire llavors... no es gastava com ara el monía eh?... i el guano pots contar... el guano no portava res... el guano era... jo crec que el guano propi, que era una gallinassa... de no sé d'on... de pingüinos o no sé de què... eh?... pudé si allò era bò... pero en cabat... conta que ja quedava molt lluny allò... i hi van anar fotent terra o no sé què... acabada la guerra, va arribar un moment... que el guano no valia ben res... pero ben res... ara són bons els abonos... ara un sac d'abono és un sac d'abono...*

Joan Lleopart, 1991.

#### **4.3.4 Herbicides i fitosanitaris**

El control de les males herbes que creixen entre els conreus i en perjudiquen el seu creixement es fa de manera manual fins que s'abandona, a causa principalment de l'increment dels preus dels jornals. A la dècada dels seixanta arriben al mercat els primers herbicides<sup>40</sup> que s'apliquen als conreus amb manxes sulfatadores manuals i es van adaptant a les necessitats dels pagesos i els seus camps de conreu, i conformen un nou imaginari popular entorn de les feines de procurar una bona salut als conreus per assegurar-ne el seu rendiment.

*Si... per exemple... a hi ha el de la cugula i margai que diuen... que es fa... ara a principis d'any... o sigui que com més glaçades més bé va aquet... en ple hivern... aquet és el que mata... perquè... el que té més pebrots d'aquets herbicides... jo li dono un mèrit per exemple al senyor que va fer un herbicida que et mati la cugu-*

---

40. Vegeu fotografia núm. 29 Apèndix núm. 2: Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.



*la... que et mati el margai... aquell home... doncs... va dir... si... que et mati la cugula... té molt mèrit... però el que també ha dit... que ja té pebrots!... és que et mati un vuitanta per cent de cugula i un vuitanta per cent de margai... perquè t'hi quedi llavor per l'any que vé... oh collons!... escolta... aquí... aquí és allà on... on plora la criatura... oh!... ja t'ho diuen... tu t'en vas a Can Junyent... diuen.. i el productu ja ho diu un vuitanta per cent... et matarà eh?... o sigui... que escolta... no et pensis que... jo crec que els costaria molt menus de fer-ne un net... que no pas... ara que... que l'any que vé què vendrien... eh?... doncs això és el que... 1a... qüestió del...  
Joan Lleopart, 1991.*

Les reserves i precaucions davant els nous productes de la indústria química s'incorporen als coneixements agrícoles dels pagesos, i elaboren un nou corpus de coneixements basats en l'experiència.

*(Us sembla que aniria més bé el blat sense males herbes, només blat sol?) A buenu... és clar que aniria més bé... però... mira... jo no sé... això són uns asuntos... que ja de cara amb la cosa ecològica... a mi em foten por... és molt bonic... però em foten por... jo tenia un camp fa uns anys... de... blat... que quan el vaig veure m'espantava... perquè només veia el blat... com aquest paper... i el blat ficat a dins... ni una mica de correjola... ni una mica de no res... passaves per allà a aquell camp... i deia... "ai! ai! ai!... aquest camp no foterà mai més res...". i no... no... ja no s'hi va conèixer res... el que passa... amb els herbicides és... i els insecticides igual... que per exemple... un any tu veuràs que et feren una feina que diràs: "carai que ha quedat bé això...". i l'any que vé pum!... ja els han cascat... els miren saps?... si carreguen massa... els... ho entens?... això tenen unes inspeccions... ho entens? ... perquè s'ho carregarien... sobretot amb els insecticides s'ho carregarien tot eh?... i tu veuràs per exemple... cuques contra la candela de les patates... eh?... tires un productu contra la candela de les patates... cony que ha anat bé!... l'any que vé... aquell productu... si veus que no hi ha ni una candela... conta que l'any que vé hi hauran candelas... per què?... perquè l'han carregat massa... i els diuen... altu!... pst!... això no eh?... saps queè vui dir?... hi ha unes inspeccions amb això... és que es carr... tot el món es carregarien amb això...*

Joan Lleopart 1991

La irrupció i progressiva introducció d'aquests nous productes tant efectius genera també un conjunt de malfiances i reticències dels pagesos pel que al seu ús indiscriminat, així com uns canvis biològics en els cicles de creixement de les males herbes autòctones i provoca la introducció de noves espècies també perjudicials pel camp.

*Buenu... ja mira... només has de veure que en a tots aquests productus hi ha la calavera i els ossos allà eh?... doncs vol dir que allò... gota bó no ho és pas... no mengis d'allò... ni t'ho fotis a la boca perquè no... eh?... ja et recomanen que no fumis... que no mengis... que no... i veuras que a tots hi ha... eh?... buenu... doncs això és clar... hi ha les dugues maneres d'ensulfatar... la que s'ensulfata... per matar això... i a llavors la normal... la de la pudor, que en diem nusatrus... que és la de les herbes... a la primavera... aquell... perquè aquest... ara ja et dic... ja està ensulfatat... per la cugula i el margai... i tot això... però buenu... a llavors et trobes... que això mata la fuiaa estreta... és que son una colla de problemes... (riu) mata la fuia estreta... i a llavors hi han... les calsides, les repalasses, les roselles... tots aquets de fuia ampla... que els putes... tornen brotar a la primavera... i a vegades s'ha arribat... que hi ha camp que s'ha hagut d'ensulfatar dugues vegades... és molt difícil matar-la... si ho vols tenir ben net... cúa de rata... margai... la cugula... el gram, també el castiga... i... algunes més... eh?... i les ravenisses, les ravenisses i això... aquestes moren amb tot el que s'hi tiri... eh?... si aquets són molt sensibles a... les que rebroten són les calssides... les roselles eh?... allò... els ribarbos... repalasses... oh! el ribarbo és mal parit... el ribarbo no es mata... les herbes resulta... que hi ha... això cosa del meu record... un canvi d'herbes... i herbes que han desaparegut totalment... una de les herbes que ara ha*

*desaparescut... que abans era una plaga molt grossa és la niella... n'havies sentit a parlar tú de nielles?... la ravenissa groga també ha desaparegut... bastant... pero aquesta encara existeix... 1a niella ja no existeix eh? ... aquestes són les dugues herbes... podem dir que han desaparegut... eh? (A quins anys varen desaparèixer? Posem això... els anys sixty eh? ... a principis deIs sixty... han vingut nous... els ribarbos... el margai... el ribarbo abans n'hi havia una mica algun... pero a vora de les cases... però era un altre tipu de ribarbo... no era el ribarbo aquet... i a llavors el margai... i això són... eh?... i ara la colsa... però la colsa ja li sabem... el cuentu... perquè és que hi ha moltes màquines que baten colsa... í allò crec que ha vingut amb això... ara el margai, amb què hauria vingut?... amb les cosetxadores... també, ho entens?... n'hi ha que diuen que el margai si hauria... vingut amb el pinsu... eh?... molt al molí... els cap-blaus o blauets també han desaparegut molt eh?... els màstecs... la xicòria... terra blanca... molt, molt vol la xicòria eh?... per això les herbejadors, abans que anaven a herbejar eh?... totes en el davantal... aquelles dones que anaven amb aquell davantal... quan trobàven...*

Joan Lleopart, 1991.

Pel que fa al conreu de la patata, amb el testimoni de Ramón Tañà tenim antecedents de l'arribada de la plaga de l'escarabat de la patata a la Plana de Vic i dels perjudicis que va provocar en els conreus de patates:

*Pels anys 1924-25... començà d'arribar en aquesta comarca "la cuca" de la patata, l'escarabat desconegut fins aleshores en aquest país, científicament anomenat "el Chinche del Colorado", i que segons dites, es propagà a Europa en desambarcar a Amsterdam (feia ja uns anys), uns carregaments, procedents del Colorado (Amèrica) i que boies de patatera seca, havien fet de coixí per determinades mercaderies. Quin present que ens varen deixar aquells desconeguts vaixells. Aquests tantes vegades maleïts escarabats, però que en maleir-los poc mal els fèiem, quan començava a escalfar el temps sortien de dintre terra, lloc on havien estat refugiats tot l'hivern i començaven a fer la posta dessota les fulles de les patateres. Als dotze o quinze dies aproximadament, si el sol començava de picar, en sortia una naixença amb una vermellor que semblaven cirerers. En pocs dies feien una destrossa de fulles que calia veure-ho per creure-ho. Els laboratoris de química aconseguiren combinats amb arsènic, DDT i d'altres productes verinosos i que barrejats amb aigua amb mànega i pulveritzadors, escombretes, etc., es combatien i s'eliminaven però mai era prou efectiva "la neteja" ja que al cap d'alguns dies s'hi havia de tornar a passar sobretot si alguna "ruixada" al cap de poc d'haver-lo "sulfatat". I... sempre quedava "mena" per un altre any.<sup>41</sup>*

L'augment de l'ús de productes químics va permetre eradicar determinades plagues, però el seu ús continuat ha portat conseqüències negatives, com són la reducció de la biodiversitat dels medis, i ha obert un procés progressiu d'enverinament dels sòls agrícoles i les aigües freàtiques.

#### **4.3.5 Els agents atmosfèrics**

Com s'ha dit, el clima de la Plana de Vic es caracteritza per la continentalitat, la inversió tèrmica i la pluviositat estiuenca, factors que han determinat la manera de fer dels pagesos i el tipus de conreu. Els agents atmosfèrics que determinen aquest clima, marquen -al llarg de l'any- el ritme de treball agrícola, de tal manera que la saviesa popular ha construït un calendari agrícola lligat al calendari religiós. Ho demostren a bastament les dites i la saviesa popular recollida en molts dels informants que hem entrevistat. Els agents atmosfèrics són, doncs, també una eina que el pagès ha de saber manejar per tal

---

41. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit. pp. 174-175.

d'obtenir bons rendiments a les seves collites.

El clima extremat de la Plana de Vic influeix en gran mesura en les fases de naixement, creixement i maduració de les plantes. Els crus hiverns són un d'aquests factors que condicionen el creixement dels cereals d'hivern i en determinen el seu cicle vital.

*Buenu... teniem el camp sembrat... i això... jo suposu que je ho veu poguer comprovar vusatrus amb la... amb lo que vam fer aquell dia (es refereix al seguiment fet amb imatges del camp de forment els anys 1988 i 1989) allò que feiem... que ... per exemple... si ho vam sembrar a l'octubre... aquest blat pel novembre... al desembre... era més gros que no pas al gener... això normal eh?... i allà (a la filmació) precisament es veu molt bé això eh?... que abans es va apetitar que no va... que no va créixer... per què?... perquè quan va néixer encara feia una temperatura bona i el va... estava tendre... estava... després les glaçades el van començar de cascar... i va quedar aplacat i va quedar a res eh?... la glaçada l'hi crema fuies i... l'abaixa... l'acollona... l'espanta eh?... i a llavors al febrer normalment ja torna a créixer eh?... a l'octubre es sembra... al cap de vuit dies ja comença de grillar, si hi ha bona saó... si... segons la temperatura que fa... és clar a l'octubre i primers de novembre de moment encara fa bon temps... fa bona... si per la Candelera (2 de febrer) terreja... l'anyada és bona... i mala anyada si verdeja... si ja es veu tot verd... com una alfombra per la Candelera... i a llavors trobem un bac... a la vora d'un marge, que sigui ben bac... aquell blat passa tot l'hivern al mig de la glaçada... i allò és fort com això (pica la taula) i ell clavat allà i aguanta eh?... és molt fort el blat eh?...*

Joan Lleopart, 1991.

Les irregularitats pròpies dels climes mediterranis també són factors a tenir en compte, ja que incorporen el factor de l'atzar en l'evolució i el rendiment de les collites.

*L'any cinquanta-sis (1956) el va matar (el blat)... pero és que va ser el dia de la Candelera que va fotre aquell fret tant fort... l'any cinquanta-sis... el dia trenta-u de gener... jo esmorzava... que vam anar a caçar... esmorzàvem a l'ombra... del Sol que fotia... i el dia dos de febrer... estavem a divuit graus sota zero... va cardar una tramuntana... i va arribar a matar el blat... eh?... el va agafar amb sec, i el va agafar que ja es movia... buenu és que... és clar... els frets gaire tardans, son malparits... son dolents... perquè per exemple... aquella nevada que va fer ara fa quatre o cinc anys... (1986) va fer tots els boscos malbé... per què tantes branques a terra?... perquè l'arbre ja començava a moure's... ja es començava de sabar... si aquella mateixa nevada l'hagués fet per Tots Sants, per exemple... o per Sant Andreu... no hauria fet tot allò eh?... pero l'arbre ja estava amb moviment... ho entens?... era per la Candelera... i a la Candelera, tu deixat de punyetes, que ja es mou tot eh?... no... no ens ho ensenya que es mogui... però... es mou eh? ... per dintre ja comença a... i aquells arbres ja començaven de sabar i per això petaven tots... i aquell blat... ja començava de créixer... això que diem... ja es volia començar de moure... i per això el va cascar tant fort eh? ... perquè, el que va quedar va rajar molt eh?... eren molt clars... pero va rajar molt... que precisament... hi havia un veí... un veí d'aquells que sempre anava a missa... amb una casa veïna... i no deia mai cap pecat... i con va passar el fret... va dir: "maleït siguis el fret.". i a llavors a l'istiu, quan va haver batut... (riu) s'en repentia d'haver dit això... en ves d'haver dit: "malaït sigui el fret"... havia d'haver dit: "beneït sigui el fret.". (riu) va tenir molt bona anyada... si... ja veus quina gent hi havien... eh?... això li semblava amb ell... collons... que havia fet una cosa terrible... d'haver dit això eh? ... ell... quan va veure que li havia mort el blat diu: "maleït sigui el fret" quan va haver batut: "beneït sigui el fret" per què?... perquè el que li va quedar, li va rajar molt...*

Joan Lleopart, 1991.

Els cereals d'hivern són els conreus més propis de la comarca i els més adaptats a les variacions del cli-

ma, tot i que l'atzar climatològic associat a cada anyada hi és sempre present.

*Una vegada està sembrat... (el blat) no es toca res més fins el març que es truia... no es toca ben res fins allavons.. el blat, a l'hivern deixa'l estar i no... el blat de fet és una planta rústica eh?... el blat és una planta... vol estar ben treballat i ben arreglat... sobretot que tingui un voret bo i això eh?... lo demás... abans els pagesos ja no deien mai... per exemple... si té de ploure... si no té de ploure... eh?... ni si té de fer bo... ni si té de... busca bones anyades i... deixa-ho estar... i que foti el que vulgui eh?... per què?... perquè no ho sap mai ningú... si sera una anyada bona o si sera dolenta... fins al moment del batre no sabia eh?... ara... quan vull que plogui... diràs: "que plogui... que plogui.." i et foterà mal, aquella aigua... ho entens... el que et vull dir?... vol, dir que has de deixar fer a la naturalesa...*

Joan Lleopart, 1991.

#### **4.4 Els instruments de treball**

Les eines de treball, ja siguin de propulsió manual o mecànica, destinades a la labor agrícola, eines que són de tipus molt diversos i que requereixen una construcció acurada per part de mestres d'oficis especialitzats per tenir les propietats que els permetin complir de la millor forma les feines a què estan destinades.<sup>42</sup> Ens referim als ferrers, carreters, cistellers, basters, esclopers, corders i altres menestrals que han treballat al llarg dels anys en estreta col·laboració amb els pagesos.

Si observem les diverses eines utilitzades per a les labors agrícoles, podem diferenciar-les en dos tipus, les anomenades *de sang*, utilitzades només amb la força humana o mogudes amb la col·laboració de la força dels animals de treball, i les mecanitzades propulsades mitjançant mecanismes moguts amb motors d'explosió que utilitzen combustibles procedents d'hidrocarburs fòssils.

*Les eines manuals, com fangues, aixades, aixadells i magalls les produeixen els ferrers. Les eines de tall, com les destrals, els dalls, els volants i els fussons, les fan els ferrers de tall especialitzats en la producció de les eines que sèsmolen. Els carreters són els responsables de posar els mànecs a totes aquestes eines.*

*De fangues n'hi havia de tres menes...hi havia la fanga de trava que deien... que en contes d'acabar-se amb tres púes ... sàcabava amb un tai... era per terres sorrenques... llavons hi havia la fanga de tres púes i la fanga de quatre púes... si... i per fer la uiera de la fanga... agafàvem un troç de ferro aixís... un troç ample... en trèiem un retai aixís... de cada cantó... l'aprimàvem... i llavons aquet troç el tancàvem i fèiem la uiera...i d'això en dèiem el banc... i aquí en el banc llavons s'hi enganxàven les tres púes.*

Joan Sala, 1992.

El manteniment d'aquestes eines bàsicament consisteix en fer-les llossar del tall, de tant en tant, o sigui, aprimar el tall o la pua i trempar-los de nou i, si convé, allargar-les fent-hi afegits soldats al foc de la fornal.

*Si... a llavors agafàvem tres troços de quadrat, eh?... llargs ... bastant llargs... i els aprimàvem d'un cap... i els posàvem a sobre la pua de la fanga... i a llavons la picàvem tota ella i la tornàvem a fer estirar... arribàvem a més de mitja fanga... i si era gota gastada... que veiéssim que les púes eren bastant amunt primes... la fèiem*

---

42. Vegeu fotografies núm. 28, 29, 30 i 31 Apèndix núm. 2: Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.

*arribar casibé al capdamunt... i ho soldàvem tot plegat... i ho tornàvem a estirar...*

Joan Sala, 1992.

S'ha de tenir cura també que els mànecs quedin ben fixats a la ullera de l'eina, procurant estampir els tascons i, de tant en tant, submergir en aigua la zona on entra en contacte la fusta amb el ferro. Les dalles normalment són de producció industrial i els ferrers només les reparen quan es trenquen o s'esventen, resultat del seu ús continuat.

#### **4.4.1 Eines de tracció animal**

Les eines destinades a ser estirades pels animals de treball en les feines agrícoles normalment estan construïdes amb fusta i ferro, particularitat que fa que el ferrer i el carreter hagin de treballar de manera coordinada en la seva construcció. Ens referim a eines com l'arada xica, el rascle, el trull d'un i de dos corrons i l'aplanador.

Les eines que són només de ferro es construeixen en ferreries especialitzades, però són reparades per alguns ferrers de poble, ens referim a eines com l'arada de rodes, l'estripadora i la cavadora.

*La introducció de noves màquines com les arades brabant a principis del segle XX va suposar un canvi tècnic que va revolucionar els sistemes de llaurar la terra i la capacitat de força motriu a utilitzar. Davant d'aquestes innovacions els ferrers i carreters feien de consellers o mitjancers entre els pagesos i els industrials que fabricaven les màquines i valoraven els avantatges tècnics de les noves invencions.*

*L'arada brabant jo l'he vista fer servir sempre... jo si... perquè l'arada brabant va arribar... el Colomer va ser la primera casa que hi va haver arada brabant... que els hi van fotre dintre d'un pou els fangadors... (riu) hi havia un home... eh?... siii... hi havia un home que... van comprar un parell de bous francesos... perquè els bous del país no podien fer anar l'arada brabant... el bou del país... era aquest bouot... això del país... cosa que no existeix quasibé avui dia... l'animal aquell del país... vermeiot, rossot... llavons hi havia els bous marins, per aquí la costa... aquells que estiraven les barques i tot... aquell tipus de bous han desaparegut tots eh?... i... tots aquests bous no podien tirar la brabant... i ja tiraven tots de coll... i a llavors van portar bous francesos... ja molt més grossos eh?... i junyits de cap i aquets tiraven 1a brabant...*

Joan Lleopart, 1991.

Com qualsevol canvi tècnic la implantació de l'arada brabant va tenir conseqüències pel que fa a les relacions socials en l'àmbit laboral, com veiem en aquest relat oral que demostra l'impacte social que suposen les noves arades.

*I aquí, doncs, a... hi havia un... que buenu... pe1 seu conte anava... va comprar-se un parell de bous i una arada... i anava a llaurar... si anava a llaurar... i les colles que hi havien de fangadors... un dia era per allà sobre a Tona... va deixar l'arada allà... va tornar l'endemà i ja l'hi havien fotut l'arada dintre un pou... anaven dient que els foteria 1a feina... que no tindrien... que no tindrien aquella feina... a l'hivern era la feina que feien més... i surt aquell amb l'ananar fent socs allà... emprenyant...(...) a l'any nou... va arribar aquí... això que et dic... aquesta arada, que van tirar al pou... era a l'any nou (1909) a... aquesta arada... i aquest fulanu... enraonava amb francès i tot perquè havia anat per allà... per aquí a la Cerdanya a buscar bous i això... saps? ... i aquests bous deia que no entenien a na ningú, diu que deia saps?... (riu) que només hi havia*



*d'enraonar-hi ell i buenu... escolta!... si... oh! ja veuràs... era tota una... si, si...(els guiava) amb la perxa... amb l'aguçada eh?... tu saps què era sortir amb un aparatu d'aquests que mai ningú havia vist?... i tot això?... presumia més aquell home amb allò, que no presumeix avui... que... qu' inventis lo que vulguis eh?... perquè la gent (avui) ja han vist de tot i aquella gent no havien vist mai res... només veien que la fanga... i coi!... aquella fanga que anava sola eh?...*

Joan Lleopart, 1991.

També en aquest sentit són freqüents les reticències a adoptar la nova arada amb argumentacions molt particulars.

*Jo sé que un dia allà a casa (la ferreria) en parlàvem... el pare ho deia amb ell allà...ell deia...con va arribar l'arada a La Calveria ... jo vaig dir... això de les fangues ... a tomar pel sac!...però a llavons també t'agafàven la mania també... son... els pagesos sempre ho han fotut això... quan surt una cosa nova... el que no la té diu que va malament... per exemple... a llavons començàven a dir que aquelles arades no podien anar bé perquè deixaven un embigat a baix... volguent dir que quan l'arada ha llaurat queda la terra forta...*

Joan Sala, 1992.

Les primeres arades brabant són importades de França i durant el primer terç del segle XX s'instal·len els germans Bourlange, que primerament importen arades i després en fabriquen, en un taller del carrer de Manlleu de Vic.

*Els primers que van fer arades brabant... van ser aquets els d'això... aquets els de Vic... els francesos... en Bourlange... si... aquets van ser els primers...sí aquets van marxar a llavons de la primera guerra mundial... devia ser per no anar a la guerra... o pel que sigui... i van marxar... van desertar... i es van venir a fotre aquí a Vic...em sembla que eren al menos dos germans però a llavons tenien gent a treballar... i es van fotre allà (carrer de Manlleu)... i feien arades... en van fer moltes perquè... jo més tard en veia moltes encara... com que les coneixies...tenien un sello fet ja... és en l'arbre ... quedàven les lletres enfondides a dintre, Bourlange... tenia la forma una mica aixís... (en semicircle).*

Joan Sala, 1992.

#### **4.4.2 Màquines i motors**

A principis del segle XX apareixen les primeres màquines mogudes amb força manual i que faciliten algunes de les feines a realitzar en el conreu i tractament de les collites agrícoles.

La ventadora de fusta construïda pel fuster representa una millora tècnica en les feines de la batuda, ja que la màquina produeix artificialment aire amb les pales per separar els grans de cereals. Aquesta màquina evita haver d'estar pendent del factor meteorològic del vent i de la seva intensitat per poder portar a terme la feina amb èxit. La ventadora substitueix les feines de ventar i garbellar, unes de les més dures de la batuda.

La màquina de xerracar farratges, construïda pel ferrer de tall i el fuster, dona resposta a l'increment de la ramaderia. Facilita la preparació dels farratges per donar al bestiar, ja que serveix per tallar alfals, melques i capsas de blat de moro en trossos petits i facilitar-ne la ingesta.

La trinxadora de remolatxes a compleix una funció semblant.

La màquina d'engrunar blat de moro és un aparell de producció industrial, facilita en gran manera la feina d'engrunar-lo manualment

Podem considerar màquines de tracció animal el carro d'escala, el carro de trabuc, la carreta d'escala, la carreta de trabuc, l'arada xica, l'aplanador, el rascle, el trull, la cavadora, l'arada d'orelló, l'arada brabant, l'estripadora, la dalladora, el diable, l'agabelladora i la lligadora.

Les primeres màquines de tracció amb motor que arriben a la Plana de Vic a principis del segle XX són les màquines de batre. Màquines mogudes amb caldera de vapor, electricitat o petits tractors eruga moguts amb gasolina. Més tard vindran les màquines de batre arrossegades i mogudes pels tractors, màquines que simplifiquen en gran manera les feines del batre, ja que en una mateixa operació es realitzen les feines de batre a pota, fer el paller, ventar, garbellar i ensacar, pròpies de la batuda manual.

La difusió dels tractors amb les seves eines acoblades com l'arada, l'estripadora, la fresadora, el remolc i l'embaladora, i les màquines específiques autopropulsades com les segadores batedores i les ensitjadores representen la culminació d'un procés de mecanització que no ha parat d'especialitzar-se, i fa que els pagesos es trobin subjectes a innovacions contínues de maquinària i, per tant, sovint es vegin obligats a comprar noves màquines per seguir les modes o el ritme de producció que els hi obliga el mercat.

## **4.5 Els oficis menestrals**

### **4.5.1 Ferrers, ferradors i manescals**

Els animals de treball necessiten regularment de l'atenció i tractament d'especialistes que vetllin per la seva salut i bon manteniment. Els mateixos pagesos realitzen algunes d'aquestes intervencions i vetllen per la bona alimentació dels animals en funció dels esforços i feines que han de fer. Quan requereixen cures més especialitzades se n'ocupen els ferradors, els manescals i els veterinaris.<sup>43</sup> Els ferradors tenen cura de les peülles o els cascos i de retallar-los periòdicament i ferrar-los en funció de les necessitats. Els ferrers, normalment, a més de ferrar els animals i de construir i reparar les eines agrícoles en col·laboració amb els carreters, també solen tenir uns coneixements bàsics de manescalia, és a dir, saben curar les malalties de les bèsties amb teràpies i tractaments basats en remeis naturals. En cas de que el problema de salut dels animals no se solucioni, cal recórrer als serveis d'un veterinari especialitzat en aquests tipus d'animals. A la ciutat de Vic, a la primera meitat del segle XX, hi ha tres o quatre veterinaris que tenen ferreria pròpia on es fan les ferradures, es ferren els animals, es reconeixen els animals que es tracten i es presten serveis veterinaris.

A Can Fatjó del carrer de Manlleu de Vic hi havia una important ferreria situada a peu de l'antiga carretera de Barcelona a Puigcerdà, al seu pas per el centre de la ciutat. En aquesta zona urbana es concentren la majoria d'activitats relacionades amb les activitats agropecuàries dels pagesos. Juntament amb Can Fonoll, Can Coromines i els basters Boy formaven un lloc neuràlgic on pagesos i transportistes es fornien de guarniments pels animals de treball, els ferraven o feien cures a cal manescal, i hi deixaven

---

43. Vegeu fotografies núm. 32, 33 i 34 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos*.



el carro i l'animal mentre eren a mercat o a fer encàrrecs.

Can Fatjó, avui profundament transformat, era un edifici de dos cossos, un dels quals era de tres plantes i l'altre només de planta baixa. Per l'accés del carrer hi havia un pati obert i un altre de cobert amb el terra de llambordes, on hi havia la fornal amb la manxa, dues encluses, la pica de pedra amb aigua per trempar el ferro, un penjador de ferradures i les eines de ferrador penjades. Algunes de les eines més comunes del ferrador, que anava proveït del davantal de ferrar, eren la banqueta de ferrar, la senalla de ferrador, el desferrador, el botavant, la ganiveta, les tenalles, el torçador, la cua d'esquivar mosques, el martell de ferrar, el martell de forjar, la guillotina de tallar cues, el cremacues, les mordasses, l'obreboques, els punxons de donar focs i els travons.

A la paret contrària hi havia les anelles on es fermaven els animals de peu rodó a l'hora de ferrar-los. En un racó hi havia l'armari dels medicaments i tractaments més habituals, prop de l'escala que comunicava amb el despatx de les consultes del veterinari.

En el pati descobert continuaven seguint la mateixa paret les anelles per fer animals, hi havia la gàbia de ferrar els bous i la carbonera on es guardava el carbó per cremar a la fornal.

*(Referint-se a la gàbia de ferrar bous) ... aquí si que era ben parit... aquí hi havia el potro, després quatre pals, quatre relles a terra... i els travessers... i penjaven els bous aquí... per ferrar, el posàvem dret, dret i el penjàvem... i llavors, amb una corda o una cadena li quedava el peu ficat aquí... o sigui la rella aquí, que tenia els peus enlaire i arrambat a la paret, amb el coixí... i en ficàvem un en cada rella.. llavors quedava ben pla, i l'altre cantó es feia el mateix... tot això és el "quarto" per ferrar els bous, ferratge de bous... aquí els bous no es feia gaire... però quan venia a l'estiu, els bous... amb el rostoll es feien mal als peus i llavors els havíem de posar ferradures.*

Antoni Cortina, 2005.

Al fons de tot, en un edifici obert, hi havia el llit per capar cavalls i la quadra de la enfermeria on es refeien de l'operació, amb una pallissa a sobre on es guardaven els farratges.

En aquests espais hi treballen normalment dos ferrers, un aprenent i un veterinari. Entre tots realitzen gran diversitat de feines entorn dels animals de treball. Forgen ferradures de mides i formes diverses, ferren animals de peu rodó i bous, capen cavalls, tallen cues, donen focs, i fan la consulta veterinària, el reconeixement d'animals i els administren els tractaments.

*Saps que hi havia abans? Es reconeixia un animal... per exemple l'home que venia una euga... tu la volies comprar... llavors anaves a un veterinari per fer un reconeixement... venien aquí... el veterinari sol allà dintre mirava l'euga... i si tenia alguna pega l'euga ho deia... i acabàven de fer el tracte... feia d'intermediari... i si tu compraves una euga... ja me la quedo... a llavors la feies ferrar...*

Antoni Cortina, 2005.

Els dilluns al matí, a fi de tenir els animals en observació durant la setmana, se solien capar quatre o cinc cavalls joves emparaulats per fer aquella setmana, ja que els animals estan uns refent-se de l'operació a la quadra de la infermeria. Es capaven perquè eren cavalls destinats a les feines dels camps o a tragar carros i eren de més bon governar.

*Aquí hi havia l'escala, l'escala que es pujava per aquí i a dalt la paísa, i això és el llit de capar... això quedava així pla... així dret... posaves el cavall al costat i el lligàvem... a sota hi ha un coixí, doncs posaves cap allí i cap allà a sota... posaves un ventrera, amb això pujaves... que no toqués de peus a terra... quan el tenies a punt, una mica enlaire, llavors amb la maneta aquella, gira, gira, gira i aquest llit envès d'així es posava així... (de vertical a horitzontal) i després... aquest cable l'apoiava el llit això... després es pujava el llit.. llavors les potes del cavall se les lligava aquí al darrera perquè no pogués marxar... després es girava el cavall i el veterinari treballava agenollat a sobre... llavors el capàven ... després de capar el desfeiem... ja es treballava bé aquí ja!... aquí capaves quatre o cinc cavalls...*

**Antoni Cortina, 2005.**

També es tallen cues a cavalls i eugues de treball per evitar destorbs i facilitar el seu govern amb les regnes llargues que s'utilitzen en les feines agrícoles. A l'animal que se li vol tallar la cua es ferma i se li fa un torniquet a la mida que es vol tallar la cua, un home per banda piquen sobre l'esquena de l'animal amb les palmes de la mà per distreure'l, mentre el ferrer per darrera talla la cua amb la guillotina.

*Amb la guillotina tallavem la cua de l'euga... tallavem el viu de la cúa... llavors anava aquest ferro al foc... i vermell de foc el fotíem aquí al tall perquè no sagnés... per això hi ha aquest forat... perquè l'os de la cua no es cremi... la cua porta carn, porta un os al mig... llavors en el mig cremava i perquè no es cremés tant es posava una mica de pèl de cavall, aquí... (al tall) que fes foc... i llavors allò feia una crosta... i llavors treies el cordill i la cúa no sagnava. Primer lligàvem la cua, llavors tallàvem...*

**Antoni Cortina, 2005.**

#### **4.5.2 Carreters**

El carreter fa feines auxiliars del Ferrer, però el seu ofici consisteix bàsicament en la construcció i reparació de carros.

Els carreters coneixen molt bé els diversos tipus de fusta i les seves propietats per tal de poder-les aplicar a les funcions que han de fer en el conjunt del carro. L'ofici demana també saber comprar, fer tallar i assecat les fustes adequades per a cada cas. Triades i classificades, les peces de fusta es guarden en capes separades per llistons perquè tinguin un assecament lent per un període mínim de tres anys, a fi que la fusta quan es treballi amb les eines sigui el màxim de seca.

*Lo principal és gastar freixa, que havia de ser tallat a l'hivern, no podia estar tallat quan semblava... això de les llunes es mirava més però no es mirava tant... lo important era que no sagnés, que el freixe no sagnés... que fos a l'hivern tallada.... ara no es pot fer això, ara tota la fusta es talla tot l'any... i això no pot ser... sí hagués estat tallat tot l'any els carros ja haguessin estat pollats... tota fusta havia de ser tallada a l'hivern, tant l'alzina com el roure, com el freixe... i per fer botons de carros només freixe o càssia... per fer carros d'allò freixa...*

**Lluís Font, 2006.**

Algunes de les eines més representatives de l'ofici són el banc de fuster, la cabra, la pollina, diferents tipus de serres i xerracs, barrines, tribes, compassos, gúbies, garlopes, aixols, martells, maces, ribots, raspes, llimes, serjants i enformadors.

La construcció d'un carro és una feina complexa i cal posar en joc les habilitats del carreter junt amb les del ferrer.

### **4.5.3 Basters**

Associat a l'ús de la força de tracció animal hi ha l'ofici de baster. El baster és l'artesà que treballa el cuir per construir guarniments, o sigui, els utilitatges que transmeten l'energia de l'animal de treball a les eines de conreu.

Els guarniments més comuns que confeccionen en els seus tallers són els que s'utilitzen en l'enganxall de l'animal de peu rodó al carro, com són el cabeçó, el collar, el bastet, la retransa i les regnes. Fan collars de ròssec, coixins de llaurar, collars de picarols, brides, selles, selles de núvia, bastos, albardes, jocs de tirants de treball o de traginer, esmorralles, sotagoles, cingles, pitrals, mosquiteres, guardapols, morrions, guarniments fins, i altres guarniments més específics o ortopèdics. Quan convé reparen els guarniments que s'han fet malbé per l'ús continuat i alguns també fan de matalassers. També posen veles a les tartanes i als carros de vela.

A banda de tenir taller, anualment també fan petites estades a les cases de pagès per reparar i repassar els guarniments i refer matalassos.

### **4.5.4 Cistellers**

Els cistellers són també proveïdors d'eines necessàries per a les feines de pagès, els quals, amb diverses tècniques, construeixen recipients destinats als usos agrícoles, ramaders i domèstics més diversos. Els cistellers utilitzen com a materials constructius el vímet i la canya esberlada. Normalment són ells mateixos que es proveeixen d'aquestes matèries primeres, tenint cura de les plantacions de vimeteres i canyissars que tenen en zones d'horta. A fi de que no es pollin, tallen aquests materials durant la lluna vella de febrer, i els deixen assecar lentament, guardats a cobert per anar-los utilitzant durant l'any. Sovint les mateixes cases de pagès en els marges dels camps o a les vores de recs i torrents, tenen unes quantes vimeteres i canyissars per a la producció pròpia. Els tallen pel febrer, els guarden i una vegada a l'any els visita el cisteller, fa estada a la casa i construeix els cistells, els coves i les paneres que s'han fet malbé durant l'any.

La cistelleria més usual de les cases de pagès són els cistells de mides i usos diversos, com són el cistell gros o d'ensacar patates, el cistell de plantar-les i d'altres més petits com els cistellons de plantar faves, blat de moro o mongetes. El cove palleter, el més gros i que serveix per anar a buscar la palla i farratges secs al paller o a la pallissa, i el cove de torrelló, usat pel transport dels naps i de les remolatxes. Cistelles conilleres per portar conills i pollastres al mercat. Per a ús domèstic construeixen amb vímet pelat cistelleria fina com són les paneres per a la roba, les xafarderes o cistelles amb tapa, la cistella vigatana adequada per portar els ous al mercat, el burro de portar foc al llit i la cistella de l'ofrena per venerar els difunts de la casa.

### **4.5.5 Esclopers**

Els esclopers fan esclops amb fustes diverses, l'esclop és un calçat molt utilitzat en les feines de pagès,

especialment a l'hivern, quan s'ha de trepitjar per sobre la mullena, tot i que hi ha gent que en porta durant tot l'any. Aquest calçat normalment es porta amb un grapat o jaç de palla a dintre i amb mitjons o sense. Aquests artesans també construeixen jous de tos per junyir els parells de bous, esclopets per protegir la mà del tall del volant en les feines de segar i carbassetes per portar la pedra d'èsmolar la dalla.

Oficis tots ells íntimament associats a les feines de pagès que, a causa de les transformacions del sector, han vist greument amenaçada la seva supervivència, i o bé han desaparegut o bé han fet una reconversió d'ús dels seus productes cap a finalitats ornamentals o d'oci.

#### **4.6 Les col·leccions de patrimoni agrícola**

Amb la finalitat d'ampliar el coneixement de les eines i objectes relacionats amb les activitats agrícoles, ramaderes i domèstiques en medi rural, durant l'any 2004 es va realitzar l'*Inventari i documentació d'eines agrícoles del mas Soler de Santa Eulàlia de Riuprimer (Osona)* dins el projecte de recerca anàlisi de l'I.P.E.C. (2004-2005) *Feines i eines de pagès, evolució de la tecnologia agrícola a la Plana de Vic (segle XX)* actuant com a entitat promotora el Centre d'Estudis Socials d'Osona, com en els anteriors projectes.

El Soler és una masia actualment englobada ja en el nucli urbà de Santa Eulàlia de Riuprimer, poble de la comarca d'Osona situat al sud-oest de Vic, a uns vuit quilòmetres de distància, formant part de la zona que limita la Plana de Vic amb el Lluçanès, i per tant pertanyent a la zona d'estudi del projecte de recerca. El Soler és una de les edificacions més antigues del municipi juntament amb la Rectoria, La Noguera i Torroella, ja que els seus orígens els trobem al segle XII<sup>44</sup>. La família Molas-Pajarols, actual propietària del mas, hereva de tres generacions de masovers, als anys setanta van accedir a comprar la casa així com part de les terres del mas als Abadal, família de grans propietaris de Vic.

La masia presenta diferents etapes constructives i ha experimentat diverses transformacions, les més recents l'any 1997, en que els entorns es varen urbanitzar i es va obrir un carrer per davant de la casa, separant-la de l'hort i afectant una part de l'era de batre, desapareixent les corts destinades als porcs, a les truges i als vedells i reformant les façanes, deixant-les de pedra vista. L'expansió del nucli urbà i el canvi d'activitat de l'actual generació, que practica l'agricultura a temps parcial, han fet que la masia actualment tingui gairebé només funcions de vivenda, tot i que encara conreen l'hort, alguns camps per a consum propi i crien alguns conills, gallines i una mula com a mascota per anar a participar en passants de Sant Antoni de la comarca.

En l'inventari de les eines d'aquest mas s'ha pogut aprofundir en coneixements sobre eines agrícoles adquirits en les anteriors recerques en les col·leccions del mas Colomer de Taradell, ampliant el ventall d'objectes amb usos específics, establint la tecnologia d'ús agrícola o ramader més usual en les cases de pagès de la Plana de Vic. En total es van inventariar dues-centes vint-i-una eines o objectes, que es conserven distribuïdes en diferents estances de la masia, a les antigues corts a planta baixa, al menjador, a les golfes, als coberts i a la cabanya, algunes de les quals encara s'usen en diferents feines del camp i de l'hort. Hem inventariat fangues, aixadells, aixades, destrals, forques, garbells, morralets, esclopets, pedres d'èsmolar, volants, garrots de lligar, ulleres de batre, diversos guarniments d'animal de peu rodó,

---

44. PLADEVALL i FONT, Antoni (dir.)(2005). *Santa Eulàlia de Riuprimer. La terra i la gent al llarg de la seva història*. Santa Eulàlia de Riuprimer-Vic: Eumo Editorial. p.319.

estripadores, una arada brabant, una arada romana, trulls, rascles, aplanadors, un carro d'escala, entre altres.

En l'inventari vàrem trobar davant d'algunes eines agrícoles ja conegudes, però també amb moltes de noves que ens han donat una visió més àmplia del treball al camp i del món de pagès: especialment moltes eines de fulla i de tall per treballar la terra, tallar la llenya o segar els cereals, però també objectes relacionats amb diferents tasques diversificades que es portaven a terme en el mas: objectes del pastor i del ramat, objectes de la matança del porc, d'apicultura i de fer el pa, entre d'altres.

D'aquesta manera es comprèn millor com la vida a pagès abarcava un ampli ventall de feines, a part del treball directe amb el conreu de la terra i els animals. A través de les eines del mas Soler també podem documentar el canvi progressiu que es produí durant el segle XX cap a la mecanització del treball agrícola. Aquest tipus de patrimoni moble en aquest cas no se li dóna l'atenció ni el valor del recollit en el mas Colomer, on ha estat agrupat per col·leccions, on es contempla el valor afegit de patrimoni de patrimoni etnològic, i es valora la importància a la seva difusió.

En el mas Soler, moltes d'aquestes eines encara tenen interès només pel seu ús pràctic en determinades feines i ho corrobora el fet de que les peces es trobin disperses en diferents punts de la casa, sense cap ordre ni cura i, molt sovint, en un deficitari estat de conservació. Aquesta dispersió ha portat al fet que durant la recerca van anar sortint més eines de les que en un principi s'havien llistat i que n'augmentés la quantitat des de l'inici de l'inventari. Amb tot, s'ha de dir que la família té la idea d'adequar les antigues corts de la planta baixa i conservar les eines d'una manera més apropiada.

També ens ha estat de gran ajuda el projecte realitzat durant l'any 2006 anomenat *Eines de carreter del taller de Can Marxant i Carros de l'Alzinar de la Roca. Inventari i documentació de dues col·leccions de patrimoni material de Taradell* desenvolupat dins els projectes de recerca documentació de l'I.P.E.C (2006), actuant com a entitat promotora la Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell, propietària d'una part del patrimoni inventariat.

Aquesta associació és hereva i continuadora d'una llarga tradició d'activitats relacionades amb la festivitat religiosa de Sant Antoni Abat al poble de Taradell, festa celebrada en honor del patró dels animals, en especial dels de peu rodó. La seva història més recent ens dóna constància del ressò social que en els darrers anys ha assolit l'associació. La popularitat que arreu de Catalunya ha adquirit la celebració de la festa del Passant dels Tres Tombs de Taradell sembla que prové de l'orientació donada per la comissió al passant, promovent l'exhibició de carros autòctons de la zona, arribant a ser el passant amb més participació de carruatges dels de tota la comarca.

A Taradell la devoció a Sant Antoni està documentada des de mitjan segle XVII, amb la construcció d'un altar dedicat al sant a l'església parroquial datat de l'any 1686, tot i que al poble no hi va haver mai un gremi de traginers. Els administradors de Sant Isidre tenien cura de fer celebrar una missa o ofici en honor a Sant Antoni el dia de la seva festivitat. Ambdós sants, l'un invocat per obtenir bones collites i l'altre a fi de que el bestiar vagi bé i no prengui cap mal, eren els més venerats pels pagesos del terme i dels pobles pagesos de la comarca.

No tenim notícies de com es celebrava segles enrere la festa, però si sabem que a principis del segle XX es feia un ofici i es beneïen els animals. A l'any 1930 es celebraven carreres de burros i una desfilada de

jovent a cavall per la Plaça Major fins a les Eres, amb l'acompanyament dels Lluïsos tocant una marxa. Consta que abans de l'any 1936 ja hi havia una bandera que treien els administradors de Sant Isidre per a la benedicció i que es va cremar durant la guerra civil.

Finalitzada la guerra, a l'any 1940 es va tornar a celebrar la festa organitzada per la comissió de Sant Antoni Abat depenent de la parròquia. Estava formada per quatre persones, dues del sector sud del municipi i dues del sector nord, que es tornaven anualment i de forma rotatòria. La seva finalitat era organitzar l'acte de benedicció que es celebrava el dia de Sant Antoni Abat, el 17 de gener, diada en la que tothom que tenia algun animal de peu rodó el portava a la benedicció, sovint engalanat amb luxosos guarniments fets expressos per a la diada.

La ràpida substitució dels animals de treball com a conseqüència de la intensa mecanització que es va produir en les feines del camp i en el transport durant la dècada dels anys seixanta, va fer decaure la festa fins a desaparèixer.<sup>45</sup>

L'any 1978 sorgeix un grup de persones que formen una entitat independent de la parròquia amb el nom de *Comissió de Festes de Sant Antoni Abat* i que comencen a organitzar actes per poder recuperar la festa i donar-li un nou caire més d'acord amb els nous temps. Es recupera el ball del dia de la festa i el passant, on cada any es van incorporant enganxalls d'animals, principalment de carros d'escala d'ús agrícola o de transport. Molts animals s'havien de llogar fora degut a que en el municipi gairebé no en quedaven i amb els anys es van anar incorporant diverses activitats relacionades amb la festa com exposicions, implicació de les escoles o el tast del porc que es realitza el dia abans de la festa.

Degut als elevats costos que generaven el trasllat i el lloguer d'enganxalls procedents d'altres comarques de Catalunya la comissió va decidir que per estalviar costos de lloguer es podia començar a recuperar els carros en bon estat que encara quedaven al municipi o a altres pobles de la comarca, restaurar-los i tenir-los per enganxar el dia de la festa.

A l'any 1996, amb la comissió ampliada, es va començar a treballar per assegurar una festa de futur iniciant la recuperació de guarniments, carros i altres eines agrícoles. L'associació va demanar a l'ajuntament un local per guardar un carro i algun guarniment, i un any després la col·lecció ja havia augmentat a deu carros que gairebé no hi cabien. Davant d'aquesta situació l'ajuntament va prendre el compromís de trobar un espai més ampli on guardar-los i passat un temps la proposta es va concretar en la cessió a l'associació d'un terreny de tres mil metres quadrats, equipat amb una nau amb funcions de magatzem o sala d'exposició de carros i altres eines de pagès.

La comissió va batejar el lloc amb el nom de *l'Alzinar de la Roca* en al·lusió a la proximitat de la masia de la Roca, antic hostal de peu de camí ral on els traginers solien parar en l'itinerari que comunicava Viladrau amb Vic, mentre els animals reposaven entre el bosc d'alzines proper. L'espai té la voluntat d'esdevenir un centre de recreació i restitució de feines realitzades amb la força dels animals de treball, així com, dels coneixements sobre els oficis menestrals relacionats amb aquesta tecnologia com són basters, carreters, ferrers, ferradors, manescals i negociants de bestiar. Un lloc on es faciliti la transmissió dels sabers acumulats per traginers i pagesos, i s'interessi a les noves generacions en la recerca dels orígens de les societats pageses en el marc festiu de les festes populars de Sant Antoni.

---

45. PLADEVALL i FONT, A. (2005) Fulletó: *La vida rural a Taradell*. Taradell: Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell.



Els Tonis de Taradell han esdevingut una associació amb un important ressò en la cultura popular que es genera entorn d'aquests tipus d'activitats a la comarca d'Osona i un referent per altres associacions d'arreu de Catalunya. El col·lectiu ha recuperat una tradició desapareguda i li ha donat un nou enfocament diversificant les activitats, incentivant la recerca del patrimoni rural, implicant al conjunt de la població en una festa que ha esdevingut un element d'identitat per els habitants del poble.

Josep Presseguer, com a president i representant de la Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell ens va orientar sobre el contingut de les col·leccions i ens va oferir l'ajut de l'associació en tots els àmbits. El projecte, que va constar de dues parts diferenciades, s'inicià amb l'inventari de les *Eines de carreter del taller de Can Marxant* i va continuar després amb el de *Carros de l'Alzinar* de la Roca.

En la primera part, es va realitzar un primer llistat de les eines que hi havia al taller per fer-nos càrrec de la quantitat i tipologies que en ell s'hi trobaven, resultat de la visita que es va fer al taller de Can Marxant acompanyats per Josep Codina i Pere Codina, germà i fill respectivament de l'informant Pere Codina. També es van consultar els àlbums de fotografies, plànols i documents que conserva la família, una important font d'informació per a la realització del present projecte.

En un primer moment es volia inventariar totes les eines del taller de Can Marxant, però finalment s'optà per aprofitar la selecció d'aquestes que es va fer en motiu de l'exposició que a principis d'any, durant les festes de Sant Antoni, es va fer a Can Costa i Font, hotel d'entitats de Taradell, per commemorar el centenari de l'existència del taller. En l'exposició es mostrava una selecció acurada de les diferents tipologies d'eines emprades en la construcció de carros, i per tant, es va procedir a fer un llistat més acotat de les eines a inventariar, partint de la mateixa exposició.

Amb el llistat definitiu de les eines a inventariar i havent assignat a cadascuna d'elles un número per la posterior relació amb les fitxes, es va procedir a la realització de les fotografies. Aquestes es van fer un cop ja desmuntada l'exposició temporal, al mateix centre cultural de Can Costa i Font, en un espai annex a la sala on havien estat exposades i en el qual s'havien guardat. La fotògrafa Carolina Valle, del Servei d'Audiovisuals de la Universitat de Vic, va realitzar les imatges digitals de cadascuna de les eines, fent una fotografia per a cada eina, utilitzant, segons el tamany de l'eina a fotografiar, un tipus o altre d'escala gràfica.

Finalment es van comptabilitzar un total de 102 elements a inventariar, entre eines i altres objectes o materials relacionats amb l'ofici de carreter. Algunes de les més representatives són el banc de fuster, la cabra, la pollina, diferents tipus de serres i xerracs, barrines, tribes, compassos, gúbies, garlopes, aixols, martells, maces, ribots, raspes, llimes, serjants i enformadors, entre d'altres.

La recollida de dades per a l'inventari i documentació d'aquestes eines s'ha fet *in situ* i, posteriorment, s'ha passat la informació a la base de dades de l'IPEC, elaborant les fitxes de béns mobles, les fitxes d'enregistraments orals i les de material fotogràfic. Després d'un temps, les eines que estaven guardades a Can Costa i Font van ser traslladades a l'Alzinar de la Roca, també a Taradell, espai on els Tonis tenen guardats tots els carros i algunes eines de pagès, i on s'ha elaborat la major part del treball directe de documentació de la col·lecció. En aquests moments, la major part de les eines de Can Marxant han retornat al taller o dependències properes, pertanyents a la família Codina.



Pel que fa les entrevistes els informants escollits han estat Pere Codina Mirabet<sup>46</sup>, carreter jubilat de Can Marxant, i Lluís Font<sup>47</sup>, carreter i ferrer jubilat, de Sant Julià de Vilatorrada. Amb la informació aportada per aquestes dues fonts orals creiem que tenim força complet el context en el qual s'emmarquen els nostres inventaris, ja que hem fet incís en els dos principals oficis que intervenien en la construcció dels carros. Aquestes dues entrevistes doncs, tant han estat utilitzades per l'inventari de les eines de carreter del taller de Can Marxant, com per l'inventari dels *Carros de l'Alzinar de la Roca*.<sup>48</sup>

Acabat aquest inventari s'ha prosseguit amb el de *Carros de l'Alzinar de la Roca* seguint la mateixa metodologia de classificació i documentació, primer elaborant un llistat per identificar els carros, amb l'assignació d'un número a cadascun d'ells, seguidament fent les fotografies, destacant alguns detalls concrets de les parts més significatives.

Per fer aquestes fotos es va preparar un plató especial, amb lona blanca de fons i amb una bastida per poder-s'hi enfilars la fotògrafa i poder tenir una visió amb més perspectiva. En total es van inventariar 38 carros, entre els quals destaquen en número per sobre dels altres els carros d'escala, amb vela o sense, però també s'hi poden trobar altres tipologies de carros com els de trabuc, el carruatge Milord, el de l'enterramorts, el carret de burro, la tartana, les carretes de bous, entre d'altres.

Es va realitzar 153 fotografies, tres o quatre de generals des d'angles diferents per a cada carro, i una d'algun detall. En cadascuna de les imatges s'ha posat el jaló de 10 cm com a punt de referència. Cap al final de l'elaboració dels inventaris es van consultar amb el ferrer Lluís Font de Cal Carreter amb el carreter Josep Codina de Can Marxant, germà de l'informant Pere Codina, desaparegut malauradament a l'any 2006.

Amb aquests inventaris hem aprofundit en els coneixements sobre l'ofici de carreter estretament lligat al de ferrer, amb les eines emprades en ambdós oficis per a la producció de carros. Hem conegut els processos d'elaboració i construcció d'un carro, els materials, les tècniques, les eines emprades i, com a producte final, els carros amb les seves diverses tipologies.

A l'any 2006 el taller de Can Marxant va ser guardonat amb una placa per La Cambra de Comerç i Indústria de Barcelona, commemorant el centenari del seu ofici familiar. El taller es troba situat el mateix lloc on a principis del segle XX es començaren a construir els primers carros del negoci familiar, negoci que havia començat amb la venda de betes i fils pels mercats, d'aquí el nom de la casa. Després va continuar amb la construcció de carros i la venda de fruita i peix, per més tard convertir-se en constructors de carrosseries de camió i actualment continuar amb la fabricació de mobles rústics de fusta massissa. La col·lecció dels carros de l'Alzinar de la Roca és una altra mostra de conservació del patrimoni etnològic, en aquest cas promoguda per una entitat sensibilitzada en la recuperació i difusió, la Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell, que ha procurat recuperar les tipologies més representatives dels carros de la comarca i de Catalunya, així com de diverses eines de pagès i guarniments d'animals de peu rodó.

A més de l'espai cobert, disposa d'una gran era al davant, per poder-hi realitzar diferents activitats edu-

---

46. Vegeu Apèndix núm. 10: *Ressenyes biogràfiques*.

47. Vegeu Apèndix núm. 10: *Ressenyes biogràfiques*.

48. Vegeu Apèndix núm. 6: *Fitxa IPEC/Inventaris*. Llistat d'eines de carreter i llistat de carros de l'Alzinar de la Roca.

catives així com demostracions relacionades amb l'ofici de pagès. Bona part dels carros que es troben a l'Alzinar surten en el passant per la festa de Sant Antoni Abat, i l'espai és molt adequat per fer-hi la concentració abans del passant, la sortida i l'arribada, ja que es troba situat a la urbanització de la Roca, al nucli de Sant Quirze de Taradell, als afores del poble.



# 5.

## Les feines dels conreus

A series of horizontal dashed lines for writing.



## 5.

# Les feines dels conreus

### Introducció

La labor de treballar la terra és el resultat d'una acumulació de sabers que al llarg de la història s'han anat traspasant de pares a fills, de generacions de pagesos que han volgut millorar el rendiment del seu esforç, de coneixements culturals que determinen una forma de ser i de treballar la terra en un indret determinat. A la primera meitat del segle XX la forma més habitual de conreu a la Plana de Vic és el *trènit* és a dir, un cicle de rotació de conreus de quatre anys consecutius que es practica a les zones més fondals de la Plana, malgrat que el terme ens pugui induir a pensar que la durada és de tres anys.

En aquest capítol ens proposem explicar les feines que es realitzen manualment i amb l'ajuda de la força animal seguint aquest sistema de conreu. Hem pres com a referència la descripció dels cicles de rotació agrícola utilitzats entorn de la dècada de 1930 a la Plana de Vic, informació que hem contrastat amb les aportacions obtingudes durant la recerca d'altres fonts escrites, gràfiques i orals. Cada feina s'explica en el context d'aquest moment històric amb breus referències als seus antecedents i posteriors evolucions, s'emmarca en l'època de l'any de la seva realització, i es fa menció de les eines utilitzades i la funció de cada feina dins del sistema de conreu al llarg de l'any agrícola.

Seguint el cicle, es descriuen i caracteritzen les feines practicades per realitzar els conreus de primer any: patates o bé blats de moro de guaret; de segon any: blats, xeixes o forments; de tercer any: ordi o bé barreges de diversos grans (llegums, ordiós, mestall); de quart any: civada o bé blats de moro de sobrerostoll; i com a final de cicle, durant tres anys farratges, alfals o bé trepadella. La descripció de les feines practicades més usualment durant cada any del cicle de rotació de conreus s'ha realitzat utilitzant el temps verbal de present etnogràfic per fer-la més contemporània i aplicant una fitxa d'anàlisi genèrica per a cada feina del cicle.

Per a l'elaboració de *Feines dels conreus* ens hem basat en les fonts escrites que aporten Josep Callís i Marquet a l'opuscle *Les aportacions al contracte de masoveria en el terme municipal de Vich* (1936)<sup>1</sup> i Ramon Tañà i Lleopart *Gurb de la Plana. Gresol d'Osona* (1977)<sup>2</sup>. L'anàlisi d'aquestes fonts i les aportacions valuoses dels informants orals ens han servit per contrastar la informació i elaborar el conjunt de feines que constiuen el model agrícola de la Plana de Vic.

La publicació de Josep Callís i Marquet - de trenta pàgines - té una clara intenció utilitària i pràctica. Va dirigida a propietaris i a masovers del terme municipal de Vic, i per extensió als de la resta de la Plana, amb la finalitat d'aportar-los elements per revisar els contractes de masoveria que els uneixen, anomenant les pràctiques agrícoles més esteses, tot fent una valoració econòmica de les despeses i dels guanys que generen els diversos conreus.

---

1. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) (1936) *Les aportacions...* op. cit.

2. TAÑÀ i LLEONART, Ramón (1977) *Gurb de la Plana. Gresol d'Osona*. Vic: Impremta Daví-Vic.

La importància d'aquesta font, la seva singularitat i la l'exhaustivitat amb què estan relacionades les feines ens ha permès utilitzar la mateixa estructura de l'opuscle per a organitzar l'explicació detallada de les feines de cada tipus de conreu. Feines que es realitzen seguint uns cicles de rotació de conreus d'una durada mínima de quatre anys i màxima de dotze, seguits del conreu de farratges durant tres anys més com a conclusió del repòs de la terra, a fi de tornar a començar els cicles de rotació.

L'autor relaciona les despeses que genera el conreu d'una quartera de terra campa de la Plana de Vic (0'3627 hectàrees, o sigui a 3.627 metres quadrats de terra) de forma detallada per a cada any i per a cada tipus de conreu del cicle. De cada tipus de conreu, dona referències sobre els productes utilitzats i el valor dels jornals esmerçats en cada feina del procés, comptabilitzant-hi altres conceptes com són l'interès del valor de la terra, les contribucions, l'assegurança d'accidents de treball, l'interès del capital esmerçat, el valor dels guarets i, l'assegurança de la pedregada, en el cas del conreu dels cereals. Finalment, fixa la proporció de en quins aspectes i amb quin capital hi participen el propietari de la terra i el masover que la cultiva, calculant els guanys que les collites generen per a cadascú.

A la columna de les despeses hi compta com a aportacions fixes del propietari, els conceptes:

a) interès del valor de la terra, considerant que:

*“El valor per quartera es fixa en 2.500 ptes.. L'interès al 4 %. Són 100 pessetes”.*<sup>3</sup>

b) les contribucions i anàlegs que:

*“S'han consultat amillaraments i es té en compte l'impost de plagues i altres; en total es considera un promig de 15 ptes. per quartera”.*<sup>4</sup>

c) per la casa on viu el masover així com per la quantitat de terra on conrear farratges:

*“Es refereix al concepte expressat al comens d'aquest article (vegeu l'explicació detallada a la p. 4) i que hem convingut corresponien 58'90 pessetes per quartera”.*<sup>5</sup>

En les despeses a repartir proporcionalment entre l'amo i el masover, contabilitza el concepte d'assegurança d'accidents de treball i aclareix que:

*“Es fixa una quantitat alçada més o menys aproximada. El propietari hi contribueix en un terç en les patates i en quatre dècimes en els grans”.*<sup>6</sup>

Així com el concepte d'interès del capital esmerçat, pel que estableix una mitjana anual:

*“Per raó de verificar-se en diverses èpoques es fixa un promig d'un 2 %”.*<sup>7</sup>

---

3. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. p. 23

4. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. p. 23

5. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. p. 23

6. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. p. 23

7. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. p. 23



Finalment, contempla com a despeses exclusives del masover el concepte del valor dels guarets en funció de l'any del cicle de rotació en què es troben. Aclareix que per calcular el valor dels diferents guarets existeixen moltes fórmules però considera com a bastant acceptable la fórmula de rebaixar a cada anyada un 60 % del valor total del guaret. És a dir, que en el moment de realitzar la plantació de patates o de blat de moro al primer any, el guaret val 290 pessetes. Seguint aquesta fórmula corresponen al guaret del primer any 174 pessetes, al guaret del segon any 69'6 pessetes, al guaret del tercer any 27'84 pessetes i al guaret de quart any 18'56 pessetes, sumant entre els quatre el total de 290 pessetes, valor total del guaret.

També contempla el concepte d'assegurança de la pedregada, aplicable als cereals d'aresta, que estableix en:

*“Són 990 quilos, a 46 ptes. els 100 quilos, són 455'40 ptes., al 3 % són 13'65 ptes. Les quatre dècimes parts corresponen al propietari”.*<sup>8</sup>

## **5.1 Conreus de primer any**

### **5.1.1 Patates**

Les patates o els blats de moro, les anomenades tardaneries, solen ser els primers conreus del nou cicle de rotació. Un tipus de conreus que requereixen adob abundant i la terra ben treballada, essent en aquest sentit el conreu dels blats de moro força menys exigent que el de les patates.

Les patates es planten sobre el guaret de darrer any, o sigui, els guarets de quart any que deixen el conreu de la civada, del blat de moro de sobrerostoll, o bé els guarets de vuit o més anys dedicats als farratges com l'alfals i la trepadella que ocupen durant quatre anys seguits el mateix camp, conreus amb els que es tanquen els cicles de rotació.

Les feines necessàries i els elements aportats al camp per al conreu d'una quartera de patates són per aquest ordre: fems, carregar els fems i dur-los al camp, repartir els fems, llaurada fonda, aplanar i rasclar, llaurar, rasclar i trullar, llavor, tallar la llavor i portar-la al camp, plantar les patates, primera cavada, segona cavada, arrencar, collir, portar al mas, triar, ensacar i pesar, portar-les a l'estació i productes obtinguts. Nosaltres hi hem afegit l'apartat de: Acabament del cicle de conreu de patata.

### **Fems**

Per preparar el camp per a plantar-hi patates cal fer-hi una aportació d'adob orgànic anomenat genèricament com *fems*. La producció de fems a les cases de pagès és el resultat de la feina d'escurar les corts, o sigui d'anar recollint cada dia els fems i orins barrejats amb la palla del jaç dels corrals del bestiar, principalment vaques, bous, eugues i porcs. Aquestes restes orgàniques s'apilen i es mantenen humides en estat de putrefacció al femer. Es remenen i es reguen de tant en tant amb els mateixos sucus que desprenen, líquids que s'acumulen a la bassa del femer i que es fan servir per remullar la pila de fems perquè conservi la humitat adequada. Els femers solen estar situats adossats a la façana de tramuntana de la

---

8. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. p. 25

masia, i es procura que el terra faci pendent amb la finalitat que la pila de fems quedi més alta i els suc s'escorri cap a la bassa on es recullen. Un cop o dos a l'any es buiden els femers i es femen els camps.

Per femar una quartera de terra per fer-hi patates calen vint carretades de fems d'uns 800 quilos cadascuna. S'utilitzen altres divisors per a la seva mesura del pes dels fems com són la xevirada, de vuitanta quilos i el quintar, de quaranta quilos.

*“Fixem 20 carretades de fems. La carretada és de 20 quintars, unes 10 xevirades de 2 quintars cada una, o siguin 800 quilos carretada. Ens sembla prudent fixar a 10 pessetes el preu de la carretada”.*<sup>9</sup>

### **Carregar els fems i dur-los al camp<sup>10</sup>**

*a. Descripció de la feina:* Amb el carro o la carreta de trabuc enganxats, es els dos homes es dirigeixen cap al femer, i fent recular o girar els animals acosten el vehicle a prop, es disposen a carregar-lo de fems. Depenent una mica del tipus de fems a carregar, normalment es va enforcant amb la força la pila de fems, i amb petites forcades es van preparant les forcades grosses, per després tirar-les, amb un fort cop de braç, a dalt del carro o de la carreta de trabuc. De tant en tant, s'igualen els fems de dins de la caixa a fi que es vagin compactant i les últimes forcades es posen bé a tot vol de la caixa del trabuc, perquè els fems quedin fixats i no caiguin durant el transport amb el sotragueix del camí.

Una vegada carregat el carro o la carreta de trabuc es transporta cap al camp. En ser una càrrega pesada, cal estar alerta amb el camí i els animals que arrosseguen la càrrega, a més de tenir en compte la poca efectivitat de la màquina de frenar dels trabucs, a causa de la seva simplicitat. Arribats al camp es van fent caure a terra els fems amb les àrpiques, i es formen pilots, més grossos o més petits segons el grau de la femada que s'està fent. Normalment els pilots estan distribuïts a cada vuit passes de distància i formen fileres paral·leles al llarg del camp.

La feina de descarregar els fems consisteix en el següent: un home mena pel morro l'animal pel camp i el fa parar allà on es vol fer el pilot. El que va al darrere treu les tapes i va formant un pilot fent caure els fems a terra amb les àrpiques, o bé a vegades també tirant-los a terra a forcades des de dalt del carro o de la carreta. D'aquesta manera es van distribuïnt pel camp els pilots, que en el cas de que no es puguin escampar i fangar, o bé llaurar aquell mateix dia, es tapen una mica amb quatre palades de terra a fi que els fems no s'assequin, i d'aquesta manera s'acaben de confitar, o sigui, continuen el seu procés de fermentació.

*Per exemple, tenim el camp a punt de femar..., normalment les femades grosses es feien per les patates, eh?, no es feien pel blat..., ara bé, encara que fossin femades petites per l'ordi, es feia igual. O sigui, en el camp es contaven les passes, a vuit passes normalment, es solia fer un pilotet de fems, més gros, més petit, i feien un rengle... i quedaven tots els pilots iguals. Si aquells fems no els podien llaurar de seguida, els tapaven amb terra perquè no s'assequessin gota, perquè s'acabessin de podrir, s'acabessin de confitar.*

Joan Lleopart, 1991.

*b. Època de l'any:* Les femades grans normalment es fan a la tardor en els camps que inicien el cicle de conreus.

---

9. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. p. 21

10. Vegeu fotografies núm. 38 i 39 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.*

*En aquell temps que la mecanització del camp encara no havia arribat, els camps que s'hi volia plantar patates, i al seu dia, per la tardor ja es portava els fems al camp, s'apilaven, perquè no s'assequés gaire i tant aviat com es podia es llaurava.<sup>11</sup>*

*c. Persones i eines que hi intervenen:* La feina de carregar els fems la fan normalment dos homes que solen anar calçats amb esclops i amb la faixa ben collada a la cintura a fi de poder fer més força. Les eines que utilitzen son forques i àrpiques, i compten amb l'ajuda d'un animal de peu rodó enganxat al carro de trabuc, o bé amb un parell de bous junyits i enganxats a la carreta de trabuc. El carro de trabuc amb un animal valent pot portar una càrrega màxima de 800 quilos i una carreta de trabuc amb un bon parell de bous uns mil 1.200 quilos com a màxim.

Per portar fems als horts es sol fer amb el carretó amb roda de llanta de ferro i caixa reixada de filferro gruixut. A les zones més costerudes per femar les feixes i els camps amb fort pendent, els fems es transporten a mà amb el baiard, o a l'lom d'animal guarnit amb l'albarda i els cartres.

*d. Esforç i temps emprat:* Carregar fems és una feina que requereix un esforç físic considerable a causa de l'alta densitat del producte que es remena, amb el problema afegit de la molèstia que pot ocasionar la pudor que desprenen.

*e. Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l'any 1936, per femar una quartera de terra calen dos jornals de dos homes amb carro i animal.

*“El treball el verifiquen dos homes amb carro i animal. El jornal d'home són 8 ptes. i el d'home, carro i animal tot plegat 15 ptes.: total 23 ptes. Inverteixen un promig de 2 jornals per quartera, o sigui 46 ptes”.*<sup>12</sup>

*f. Procés de modernització:* Els carros i carretes de trabuc amb tracció animal es van deixar d'utilitzar amb l'arribada dels primers remolcs arrossegats per tractor, tot i que durant alguns anys, mentre no arriben les pales mecàniques acoblades als tractors, els fems encara es continuen carregant a forcades sobre els vehicles de transport. Més tard, arriben els remolcs amb mecanisme escampafems incorporat, i les pales hidràuliques acoblades als tractors que serveixen per carregar-los. D'aquesta manera, es mecanitzen completament les feines de carregar, transportar i escampar els fems.

## **Repartir els fems**

*a. Descripció de la feina:* Els fems es reparteixen i s'escampen a forcades pel camp procurant fer-ho de manera uniforme. Es van agafant forcades del pilot i es van repartint de forma regular sobre la terra del camp, intentant que els fems quedin el màxim de desfets i de ben repartits. Per això, al moment d'escampar-lo cal fer un gest semicircular amb la forca, fent-la anar amunt i avall com si s'espolsés, gest que desfà els pastacs de fems i els reparteix pel camp al màxim de ben triturats i distribuïts.

En les fangades els mateixos fangadors escampen els fems que poden colgar sota terra durant tota la jornada de treball. Anys més tard, en les llaurades fondes amb l'arada brabant, moltes cases tenen la

---

11. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 164.

12. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 2, p.21

previsió que mentre el parell de bous llauen el camp, els homes van escampant els fems dels pilots a fi de que no perdin gens d'humitat i que conservin al màxim les seves propietats fertilitzants.

b. *Època de l'any*: Aquestes són feines pròpies de la tardor i l'hivern.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: Normalment hi treballen un o més homes que fan servir forques de ferro amb mànec de fusta.

d. *Esforç i temps emprat*: Per fer aquesta feina cal un cert esforç, perquè cal portar el pes amb els braços i caminar.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per repartir els fems en una quartera de terra cal el jornal d'un home.

*"S'hi esmerça per quartera un jornal d'home".<sup>13</sup>*

f. *Procés de modernització*: L'aparició dels primers remolcs de tractor és un canvi important en el transport dels fems des dels femers de les cases de pagès als camps de conreu, pel que representa en l'increment de la velocitat de la feina i de la major capacitat de càrrega, tot i que els fems es continuen carregant i descarregant de forma manual, tot distribuint-los al camp en pilots. Amb l'aparició dels remolcs escampafems, el tractor arriba al camp i engega un mecanisme que escampa directament els fems del remolc sobre la terra del camp.

A partir de l'increment de la cria de porcs en granges s'optimitza la recollida dels fems de porc saturats d'orins barrejats amb l'aigua sobrant dels abeuradors i de la neteja de les cortcs de les granges. Aquests fems són canalitzats fins a les grans basses a cel obert on es guarden fins a l'hora de femar, quan són absorbits per un tub que els carrega a la cisterna del suc. Posteriorment, són transportats als camps i escampats per aspersió sobre la terra, tot i que darrerament, en bona part a causa de les queixes sobre la pudor que desprenen els purins, han aparegut cisternes especials proveïdes amb relles injectores del purí a sota la terra.

## Llaurada fonda

La llaurada fonda<sup>14</sup> es pot fer amb l'antic sistema de fangar el camp manualment amb la fanga o bé llaurant amb animals de treball arrossegant l'arada brabant, eina introduïda a la Plana de Vic durant les primeres dècades del segle XX.

a. *Descripció de la feina*: Per fangar un camp s'han de tenir els fems escampats prèviament i es comença per un vora a tocar d'un marge del camp, on sobre l'entallada, que forma el primer solc en el camp a treballar.

*"Amb un cop de braç adequat, amb vista i força es plantava la fanga a la mida i vora el "tall" de la fangada, llavors amb el peu s'empenyia consegüentment fins al "tope". Amb un moviment certer, es tirava el mànec*

---

13. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 3, p.21.

14. Vegeu fotografies núm. 40 i 41 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos*.

*cara avall perquè la terra s'obris i amb l'altre mà s'aixecava la "palada" fent-li donar un tomb segur i amb força fent capgirar la terra de manera que la que anava a sobre anés a sota, d'aquesta manera es colgaven els fems, les herbes i sortia la terra que feia anys que no havia vist la llum del sol. Llavors si quedava al descobert alguna arrel de gaó, romaguera, alfals, etc., amb les mans s'havia d'estiregassar. L'habilitat era que el terreny fangat quedés a nivell pla sense sots ni embrutades".<sup>15</sup>*

En la feina de fangar es poden diferenciar dos temps. Primer es planta verticalment la fanga a terra a una distància d'un pam i mig de l'entallada i s'acaba d'ensorrar fins a l'ullera prement amb el peu sobre la bancada. Després, amb la mà que agafa el travesser del mànec es tiba cap enrere i avall, mentre amb l'altra mà agafada a la base del mànec s'aixeca el pa de terra, i donant-li la volta, es tomba procurant invertir les capes de la terra, colgant bé els fems i triant amb les mans les males herbes. Si la terra és molt aterrossada convé de tant en tant anar aparellant la fangada a fi de que quedi uniforme.

El parell de bous era un element important a les grans masies i masoveries de la Plana, ja que proporcionava força motriu per a treballar els camps i pel transport en carretes o a ròssec.

La pràctica agrícola que narra Verdaguer l'hem d'ubicar en el context de les feines de tardor d'una gran masia. El vespre, mentre s'espellofa el blat de moro, darrer producte de l'anyada, els mossos donaven comptes a l'amo de la feina de llaurar feta durant el dia i es planifica la preparació de les terres per a la propera collita. L'amo els transmet el saber propi i familiar sobre les terres de conreu. El sistema utilitzat en aquest període és el de junyir els bous del país amb el jou de coll a fi d'estirar l'arada xica solcant el camp de llarg i de través, ja que aquest tipus d'arada només ratlla la terra sense bolcar-la.

*"Mentrestant los bovers diuen a l'amo lo tros que llauraren aquell dia, i li parlen de la collita que s'hi espera. Ell amb plaer recordant las anyades mes bones que hi vegeren sos ulls i els de sos pares, hi repeteix amb plaer sos dits i adagis".<sup>16</sup>*

A la segona meitat del segle XIX els bous encara són de la raça de les vaques autòctones i els primers bous forasters arriben a la Plana a la primera dècada del segle XX procedents de la Cerdanya francesa, animals de constitucions més robustes i amb més capacitat de força que els bous del país. Junt amb aquests primers parells de bous importats arriba també un nou sistema de junyir, amb jou de tos que uneix el parell per les banyes i que aprofita millor la força de l'animal junt amb l'arada brabant o de rodes, que bolca la terra i estalvia la feina de fangar.

*b. Època de l'any:* Es fanga durant la tardor i principis d'hivern, sempre que la terra del camp no sigui glaçada.

*"Els camps que havien de plantar-hi patates o bé blat de moro s'havien de fangar abans de Nadal perquè el fred ho pogués coure ja que llavors la terra s'estriolava molt més i la vianda sortia i creixia amb més ufana. Per Sant Andreu (30 de novembre) si es tenia una quartera fangada, normalment era que s'anava a cavall de la feina".<sup>17</sup>*

15. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 104.

16. VERDAGUER i SANTALÓ, Jacint (2003), *Totes les obres. Prosa*. Edició a cura de Joaquim Molas i Isidor Cònsul. Barcelona: Proa.

17. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., pp. 104-105.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: La feina de fangar tant la pot fer un fangador sol com una colla de fangadors, sistema, aquest darrer, el més usual. Els fangadors treballen amb la fanga, solen anar enfaixats i calçats amb esclops.

*“La fanga era una eina de tres pues d’un parell de pams cada una, encapçalades en un mànec de fusta d’un metre aproximadament i en forma de creu”*.<sup>18</sup>

La fanga és una eina utilitzada des d’antic a la comarca d’Osona per al conreu dels camps seguint un mètode encara molt primitiu de cultivar la terra a nivell profund, i es va utilitzar fins a les primera dècada del segle XX en que arriben a la Plana de Vic les primeres arades brabant o de rodes que la substitueixen ràpidament. A diferència de les arades romanes utilitzades fins aquell moment, arades construïdes majoritàriament de fusta i que només ratllen la terra, les noves arades son completament de ferro, tomben la terra colgant els fems a vint-i-cinc o trenta centímetres de profunditat i, en paraules dels mateixos pagesos de l’època en que varen aparèixer, les identifiquen com *les eines que llauren i fanguen* a la vegada. Una altra diferència important és en la força de tracció, ja que les noves arades al ser força més pesades que les velles requereixen la força de tracció de parells de bous junyits amb jou de tos o bé de parelles d’eugues enganxades amb balancines de parell. Amb la incorporació de l’arada brabant l’antiga fangada es mecanitza i es converteix en la llaurada fonda.

*“L’arada xica es componia de l’esteve, cametó, el forcat, la rella, amb el joc d’orellons de diferents formats, de punta ampla i mitjana. L’arada de rodes giratòries amb orellons grossos, rella i tallants, rosca per graduar la fondària, dos paletons acoblats a l’arbre de ferro i un encapçalament amb tot de forats, dues clàvies per graduar l’amplada del solc a llaurar perquè tots sortissin iguals, ja que un camp ben llaurat era admirat pel bon pagès, i era al revés si s’havia fet una parrabullada”*.<sup>19</sup>

d. *Esforç i temps emprat*: Fangar amb la fanga és una feina feixuga, lenta i de gran esforç de braços i esquena, una feina lenta i parsimoniosa amb un important esforç físic.

Llaurar amb bous o eugues amb l’arada brabant és una feina més lleugera que no la de fer-ho amb l’arada xica, ja que en aquest cas el llaurador no ha de fer cap esforç per dirigir-la, només ha de vigilar que els animals segueixin bé el solc i, una vegada arribat al cap del camp, fer-los girar, al mateix temps que, amb la mà es prem el pistolet de l’arada i s’ajuda a fer voltar els orellons. Aquest tipus d’arada permet que, collant més o menys la rosca, es pugui graduar la profunditat de la llaurada, que sigui més fonda o més superficial, i s’adapti al tipus de terreny a llaurar i al grau de saó de la terra.

En un opuscle editat per promoure d’adopció d’aquest tipus d’arades se n’expliquen els avantatges respecte de l’arada xica:

*”d) La facilitat de conducció: Llaurar amb arada corrent (l’arada d’orelló), sempre ha estat considerat com una de les feines pesades i difícils del treball del camp, perquè el conductor constantment ha de fer un esforç per a que l’arada penetri i talli un prisma igual de terra, operació que exigeix un home hàbil i fort, i demés que tingui bona voluntat per al treball que fa, la qual cosa no sempre és fàcil de trobar. Al contrari, en els*

---

18. TANA i LEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 104.

19. TANA i LEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 101.



*països on la Brabant està generalitzada, el treball de llaurar es considera una feina fàcil i còmoda, perquè el que la porta segueix tranquilament l'arada, rectifican-ne sols, lleugerament, la direcció quan se n'aparta, no havent de fer res fins al final de cada solc, on ha de girar les posts i tornar plàcidament a seguir l'arada; tant que generalment aquest treball l'executa l'obrer menys hàbil i fort, acostumant a ésser xicots de catorze a quinze anys, vells o dones".<sup>20</sup>*

La feina de bover la realitzen normalment nois joves que es lloguen per mossos a les grans masies i que són ensinistrats per la feina al costat d'un altre mosso més experimentat.

Per arrossegar les pesades arades brabant cal una gran força de tracció com la què s'obté dels parells de bous o d'animals de peu rodó, i que en cas de no tenir-la en propietat, s'ha de llogar als pagesos que en tenen, i una vegada acabada la llaurada dels seus camps es dediquen a llaurar per els altres durant la temporada.

*"No obstant no en podien tenir (de bous) a cada casa i llavors, doncs, havien de fer-ho llaurar pels qui s'hi dedicaven. (...) Hi havia cases que també ho feien amb eugues o altres animals de peu rodó. També n'hi havien que s'havien d'ajudar per no tenir prou animals, però a llavors s'esdevenia el problema que els animals no es coneixien i succeïa a vegades allò que quan un "colla l'altre molla". Fins i tot hi havia algun raig de guitzes".<sup>21</sup>*

La necessitat d'una força de tracció prou potent per arrossegar l'arada brabant que es practiquin moltes variants.

*"A vegades, si calia fer bona feina s'enganxaven tres animals amb la mateixa arada de rodes, compllicant-se encara més, degut al joc de tirants que havien d'estar enganxats a la valencina, a les girades l'un s'entrancava o l'altra es desenganxava. La solució en tots els aspectes eren els bous, ja que amb la simple cameta i un parell de pams de cadena, l'arada ja seguia equilibrada".<sup>22</sup>*

e. *Valoració econòmica:* Segons Madirolas, l'any 1901, calen vint-i-quatre jornals per fangar una quarta de terra, que a dues pessetes i mitja el jornal, en total sumen seixanta pessetes. Els testimonis següents donen fe dels preus que es pagaven per un jornal de fangar:

*El meu pare havia anat al G. a fangar per una pesseta cada dia. I a hi 'vien de ser con es feia clar i fins que es ponía el sol. I els hi donaven el menjar.*

PE-02, 1992.

*El meu home només trebaiava la terra. No gonyaven cap cèntim! Uns farts de fangar amb la fanga i, pots contar, els daven podé sis rals o dugues pessetes cada dia.*

PE-03, 1992.

*A vegades se'n 'naven a fangar. Que els lloguessin, també anaven molt a fangar els camps, que a vegades hi veies dos o tres homes amb les fangues a fangar, perquè de màquines del camp no n'hi 'vien pas. Alguna*

20. DANEO, Albert *L'arada brabant*. Barcelona: Publicacions divulgadores dels serveis tècnics d'agricultura. Mancomunitat de Catalunya, 1924. pp. 25-26.

21. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 105-106.

22. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 105-106.



*burra amb aquelles arades petites, però re.*  
PE-03, 1997.

Per la feina de llaurar, Ramón Tañà ens aporta dades sobre el valor econòmic de llaurar amb l'arada brabant estirada pel parell de bous i el seu rendiment en jornals de treball a la dècada dels vint.

*“Si s’havia de fer bona feina i fondària de mes d’un pam, es calculava tres juntes (un dia i mig) per quartera, i se’n feien pagar unes 150 pessetes per onze o dotze hores de llaurar, o sigui unes 50 pessetes per junta. Parlo dels anys 1925-30”.*<sup>23</sup>

Josep Callís diu que a l’any 1925 calen un jornal i mig de llaurada fonda, suposem amb un parell de bous, per quartera, que a vint-i-dues pessetes el jornal, són un total de trenta-tres pessetes. Onze anys més tard, a l’any 1936, el mateix autor diu que les despeses per llaurar una quartera amb l’arada brabant i dos animals, suposem animals de peu rodó, segurament eugues de treball, cal només un jornal, al preu de vint-i-dues pessetes el jornal:

*“Brawant tirat per dos animals i guiat per un home, fent la llaurada a la fondària d’un pam aproximadament. Importa per dia 7 més 7 més 8 = 22 ptes. Precisa un dia per llaurar una quartera, o sigui 22 ptes”.*<sup>24</sup>

Contrastant les dues fonts observem la diferència de preu i de rendiment entre la llaurada realitzada amb bous i la realitzada amb eugues. Amb bous s’hi està un dia i mig i es gasten cent-cinquanta pessetes, mentre que amb eugues s’hi està un dia i es gasten vint-i-dues pessetes, preu que representa 6’8 vegades menys que la llaurada amb els bous. El treball dels bous és lent però té l’avantatge de fer una llaurada més fonda i regular, mentre que les eugues realitzen un treball més ràpid però de menys profunditat i qualitat.

f. *Procés de modernització:* A principis del segle XX la substitució de la fangada per la llaurada fonda va significar un gran canvi.

*“Quan en aquesta Plana de Vic, es pogué començar “d’arraconar” la fanga, per haver arribat les arades de rodes, els bous varen ésser la llançadora, que va marcar una nova era, en les feines del camp. (...) Els bous doncs, i amb les grosses i pesades arades, marcaren “un pas” molt important en la nova era que a la Plana de Vic començà a primers del present segle”.*<sup>25</sup>

A partir de la dècada dels seixanta es van difondre ràpidament els tractors amb arada brabant giratòria de dos solcs que van fer desaparèixer, en pocs anys, els pagesos que encara llauraven amb l’arada de rodes.

*“Fems colgats a la fondària adequada de 20 a 30 centímetres, i el fred, pluges i neus pròpies de l’hivern, perquè la terra quedava saturada, barrejada, assaonada i cuita pel fred, que és el que les patates volien. Ara, com que generalment, el que sobre per les cases és fems i amb les fresadores aconseguïen desfer la terra tant*

---

23. TÀNÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 101.

24. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 3.

25. TÀNÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 104-105.

*com volen, doncs, tot allò s'ha desferrat i no té cap problema*".<sup>26</sup>

## **Aplanar i rasclar**

*a. Descripció de la feina:* Per aplanar i rasclar un camp es guarneix l'animal, s'enganxa al carro d'escala, es carreguen el rascle, l'aplanador, els tirants, menjar per l'home i per l'animal, i es va cap al camp. A una vora del camp es desenganxa l'animal del carro, se li treuen el bastet i la retranga, se li deixa el cabeçó, el collar i les regnes. Es corden els tirants als venciells del collar i s'enganxen per l'altre extrem a les anelles del rascle o de l'aplanador.

Una vegada tenim l'animal enganxat a l'eina, tant si es tracta del rascle com de l'aplanador, ja que les dues eines tenen un sistema de maneig semblant, el conductor se situa al darrere de l'animal enganxat a l'eina amb les regnes agafades amb una mà, i la corda travessera del darrere de l'eina, amb l'altra. L'animal s'arria (es fa avançar) amb un cop de regnes a les anques amb el crit *d'oixsque!* Perquè camini i arrossegui l'eina per sobre la terra del camp. Començant per una vora, es van fent passades paral·leles una a tocar de l'altra, i es dirigeix o s'aixeca l'eina amb la corda travessera estirada amb una mà, i es fa girar l'animal una vegada s'arriba a la punta del camp. La corda serveix per aixecar o moure l'eina a fi de dirigir-la, o bé quan s'encalla per eixacar-la i treure les males herbes o les restes de rostoll que hi queden enganxades. Si el terreny és massa sec i aterrossat, es col·loquen una o dues lloses de pedra sobre l'eina, lloses que sovint ja es guarden a les vores dels camps. Les lloses s'hi posen amb la finalitat de que l'eina pesi més, i en conseqüència, s'enfonsi més a la terra per fer una feina més profunda i ben acabada. A la darrera passada longitudinal, es fa la capçada de la vora de camp més allunyada de la vora on s'ha començat a fer la feina, fent passades laterals sobre l'espai de terreny que s'ha fet servir per girar a cada passada on l'eina no ha pogut incidir prou. Per acabar, es fa darrera passada longitudinal i es finalitza fent la capçada pel lloc on s'ha entrat al camp a l'inici de la feina.

*Portaven els fems al camp, els escampaven, ben escampats, llavors el llauraven, hi passaven l'estripadora, els rasclaven i el truiaven, el deixaven ben fi. Llavors amb un paló anaven plantant les patates. Agafaven un fil per anar recte i anaven seguint aquell fil.*

PE-11, 1992.

*b. Època de l'any:* Aquesta és una feina que es fa poc temps després de la llaurada per preparar la terra per a la plantada.

*"Primer, aquella terra destinada per patates, generalment la més bona, i que havíem femat i llaurat perquè es cogués pel fred, doncs, arribat el març s'hi passava l'aplanador i el rascle amb púes i el trull de corró gros per afinar per sobre i al màxim que es podia*".<sup>27</sup>

*c. Persones i eines que hi intervenen:* Aquesta feina la fa un home, un animal guarnit amb cabeçó, collar, regnes i tirants de treball, carro, rascle i aplanador

*d. Esforç i temps emprat:* L'esforç és considerable tant per part de l'home com per part de l'animal, ja que

26. 24 · TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 164.

27. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 171.

s'ha de caminar per sobre la llaurada per la terra flonja, on els peus i les potes s'ensorren.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per fer la feina d'aplanar i rasclar cinc quarteres de terra cal un jornal d'home i animal.

*“El treball el verifiquen un home guiant un animal que representa per dia 15 pessetes. Amb un dia poden aplanar-se i rasclar-se 5 quarteres, corresponent per quartera 3 ptes”.*<sup>28</sup>

f. *Procés de modernització*: Les feines de treballar i amorosir la terra per a preparar-la per a la sembra o plantada de conreus que es realitzen mitjançant l'arada xica amb el forcat, amb el rascle, el trull o l'aplanador amb tirants de treball, estirats per un animal de peu rodó, comencen a desaparèixer quan arriben les primeres fresadores cap a la dècada de seixanta. Les fresadores són màquines estirades pel tractor i amb la presa de força acoblada a un corró proveït de pales giratòries en forma de molinet que trituren els terrossos, i deixen la terra esponjosa i aplanada.

### **Llaurar, rasclar i trullar**

a. *Descripció de la feina*: Per fer les feines de llaurar, rasclar i trullar,<sup>29</sup> en una primera fase fins arribar al camp són les mateixes que hem descrit per aplanar i rasclar, amb la diferència que es carreguen al carro l'arada xica i el forcat, el rascle i el trull, en lloc de l'aplanador.

Per llaurar primer s'enganxen les carbassetes del forcat als vencillons del collar, es manega el cametó de l'arada al forat del forcat i es fixa amb la clàvia. Amb una mà a les regnes i l'altra a l'esteva de l'arada, s'arria l'animal i es va dirigint l'arada començant per una vora del camp, seguint la línia del marge i procurant de fer el solc recte. Arribats a l'extrem del camp s'acaba el primer solc i, mentre amb una mà es fa girar a l'animal, amb l'altre s'aixeca l'arada subjectant-la per l'esteva i se situa en sentit contrari per poder començar un altre solc en direcció contrària, procurant que sigui paral·lel a l'altre. Seguint aquest procediment es van traçant solcs l'un al costat de l'altre, d'un cap a l'altre del camp. Segons els tipus de terra i la saó existent, l'arada costa més o menys de ser dirigida, ja que en terres eixutes cal que el llaurador es recolzi sobre l'esteva i faci força, per tal que la rella es clavi i vagi més fonda.

La feina de rasclar ja s'ha descrit anteriorment. Per fer la feina de trullar s'enganxa el trull amb els tirants a l'animal, d'igual manera que es fa amb el rascle. La particularitat d'aquesta feina és que l'home va a peu dret sobre les llatges del trull agafat a la corda, i contribueix a fer que pesi més i, per tant, assegurar un resultat millor de la feina. Si bé d'una banda s'estalvia l'esforç de caminar darrera de l'eina, de l'altra ha de procurar de mantenir l'equilibri sobre el trull que es balanceja.

b. *Època de l'any*: És una feina que es fa a la primavera, poc abans de plantar les patates.

*“Després amb l'arada xica adequada per un animal o bé amb l'estripadora per dos animals, acoplats amb balancina i tirants o bé amb la cameta si es tractava de bous o vaques de treball, doncs s'estripava o bé es llaurava a través dels solcs de l'arada grossa; es rasclava i es truiava i si no quedava la terra prou fina i es-trijolada, depenia de si la terra era grossa o amorosa, s'hi tornava a passar l'estripadora o l'arada xica: tot*

---

28. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 5, p. 21.

29. Vegeu fotografia núm. 42 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos*.

*seguit s'hi passava el rascle amb la llata i quedava a punt de plantar*".<sup>30</sup>

c. Persones i eines que hi intervenen: Per fer aquesta feina calen un home i un animal de peu rodó, carro d'escala, arada xica, rascle i trull.

d. Esforç i temps emprat: El maneig de l'arada xica representa un esforç important tant per l'home com per l'animal. L'home guia l'animal amb una mà mentre amb l'altra agafa l'esteva de l'arada per dirigir-la i fer clavar la rella a més profunditat, mentre l'animal va tirant seguint la direcció del solc traçat en la passada anterior.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per llaurar, rasclar i trullar una quartera cal el jornal d'un home amb un animal.

*"La lleugera labor es fa amb l'arada xica o estripadora, amb un home i animal, 15 ptes. per dia. Per quartera s'inverteix un jornal"*.<sup>31</sup>

f. *Procés de modernització*: Aquestes feines desapareixen amb l'arribada de la fresadora, eina arrossegada pel tractor i que ja hem caracteritzat.

## Llavor de patata

La llavor de patata no se sol obtenir a la mateixa comarca i es compra a les zones de muntanya especialitzades en la producció de patata tardana, la més adequada per ser plantada en zones planeres de més baixa altitud.

*"Per quartera s'hi esmercen de 180 a 220 quilos. Establirem un promig de 200 quilos. El fer plantacions ex-profés, en un tros de la finca, per a obtenir la llavor, no és costum seguida a la comarca. La generalitat dels masovers van a cercar-la a muntanya, o se n'adquireix d'altres indrets d'Espanya i de l'estranger. El preu és variable, però sempre bastant car. Fixem un promig de 45 ptes. els 100 quilos, o sigui, 90 ptes. per quartera. El propietari contribueix a l'adquisició de la llavor de patata amb el terç"*.<sup>32</sup>

Actualment la llavor de les patates s'importa i ja ve preparada i segellada per les empreses especialitzades en la seva producció.

## Tallar la llavor i portar-la al camp

a. *Descripció de la feina*: Per preparar la llavor s'agafa la patata i es col·loca amb el cantó on hi ha les restes de la tija que uneix la patata a la patatera durant el seu creixement cap per avall, i cap amunt, l'altre extrem del tubercle, on es veuen més grills o ulls per germinar. Es mira quants grills vius hi ha i es van fent talls longitudinals amb la intenció de que quedin dos o tres grills a cada tall, procurant també que a

30. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 171.

31. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 6, p. 21.

32. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 7, p. 21.

cada tall hi vagi algun grill de la part superior. S'inicien els talls amb el ganivet i tot fent un gest lateral, es van esqueixant els talls de patata. Quan s'han de plantar camps molt grans, les patates es poden tallar dies abans, amb la condició de deixar-les ben tapades amb sacs per evitar que s'assequin.

Els talls, ensacats en sacs de cànem i lligats amb cordills, es carreguen al carro d'escala o a la carreta i es porten al camp.

*“El bon tallador (a casa sempre ho feia el pare), lògicament era molt important per saber aprofitar al màxim la llavor. Els talls, s'han de fer sempre de dalt a baix, aprofitant els ulls adequats, i estar alerta si en surt alguna (patata) de la vira i separar-la de les altres. Immediatament desinfectar amb alcohol, el ganivet que ha tallat aquella patata perquè el suc que desprèn s'empelta en els talls que es fan a una altra patata i potser completament sanitàosa fins aleshores. Va haver de passar molt temps quan es va saber. Més tard, els Sindicats ho controlaren i entre tots ho han fet “tot””.*<sup>33</sup>

b. *Època de l'any:* Les patates es planten des de principis de març, poc abans de Sant Josep, fins a principis d'abril.

*“Tenint la llavor a punt i la terra a l'hora doncs, a plantar tocaven i la preparació dels atuells es feia patent. Tothom tenia “els cordills de fer vianda” i els palons adequats i llossats de tant en tant”.*<sup>34</sup>

c. *Persones i eines que hi intervenen:* Per fer aquesta feina calen un o més homes, un carro d'escala, sacs, senalles, cistelles i ganivets.

d. *Esforç i temps emprat:* És una feina que el tallador fa assentat i, per tant, no és gaire cansada, però per a la qual cal habilitat i experiència. El transport de les patates tallades al camp suposa un esforç mitjà, tant per l'home com per l'animal, en relació del nombre de sacs a transportar.

e. *Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l'any 1936, per tallar la llavor de patata per plantar una quartera de terra cal un jornal d'home.

*“En tallar la llavor i portar-la al camp s'hi esmerça el mateix temps que en plantar-la; un jornal d'home, o sigui 8 pessetes”.*<sup>35</sup>

f. *Procés de modernització:* La llavor de patata es continua tallant a mà, però en els darrers anys, cada vegada més, es fa amb màquines de tallar especialitzades.

## Plantar patates

a. *Descripció de la feina:* Una vegada arribats al camp destinat a plantar-hi les patates,<sup>36</sup> s'estenen els cordills de fer vianda al llarg del camp començant per una vora, procurant marcar els 'restos' de manera

---

33. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.165.

34. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.172.

35. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 8, p. 22.

36. Vegeu fotografies núm. 43 i 44 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.*

que quedin perpendiculars al pendent del camp, a fi que quan es solquin i calcin les patates els solcs retinguin l'aigua de la pluja. Es planta una estaca en una punta, a una distància del marge, s'estira el cordill i es clava l'altra estaca a l'altra punta, a la mateixa distància respecte del marge.

*“Si el camp no era pla, els restos es començaven pel fondal, i de través, si el camp feia pendent. Això es mirava molt, i es feia perquè l'aigua, quan plovia no s'escapés”.*<sup>37</sup>

S'estira el cordill perquè quedi ben recte i es fan servir dos bastonets d'uns quatre pams de llargada amb els quals es va marcant la separació equidistant entre els restos. Al cap del rest, l'estaca ja es deixa clavada a la distància de quatre pams més enllà, a fi de seguir el cordill de tornada que, una vegada arribat a la punta, només cal estirar i ja queda marcat el proper rest a plantar, i el plantador s'estalvia de caminar fins a la punta del rest per canviar l'estaca de lloc.

A l'hora de plantar el plantador es fa passar la nansa del cistelló pel cinturó, la faixa o corda a fi de que li quedi subjecte a l'alçada de la cintura. Amb el palot a la mà dreta, el plantador comença clavant el palot a terra procurant fer-ho una mica amb el tall inclinat i no de manera vertical, clavant-lo a uns quatre dits de fondària. Després l'aixecava una mica a fi de deixar un espai, una petita cavitat de terra i hi tira un tall de patata que ha agafat del cistelló amb la mà esquerra. Després l'aixeca una mica per deixar que hi quedi un espai, una petita cavitat a la terra, i hi tira un tall de patata que ha agafat amb la mà esquerra del cistelló penjat a la cintura. Seguidament enretira el palot, amb el peu dret acosta la terra sense pitjar-la, per tapar lleugerament el tall plantat, fa una altra passa i planta de nou el palot a una distància aproximadament d'un pam i mig de l'anterior, per tirar-hi un altre tall. La distància entre les mates de patates es deixa més ampla si entre mata i mata es volen sembrar remolatxes o cigrons, com a conreus associats. La feina requereix un cert ritme i coordinació:

*“Se seguia un ritme sincronitzat de braços, cames, cos i peus; o sigui amb la mà dreta es clavava el paló, se li feia fer un “gesto” a fi que el sot quedés obert i amb la mà esquerra tirar la llavor corresponent. Al mateix temps es caminava i el peu dret tapava el sot que abans s'havia fet, i llest”.*<sup>38</sup>

Una vegada ha arribat al principi del rest, el plantador estira el cordill que ja ha deixat separat de l'estaca a la mida marcada amb el bastonet, i planta l'estaca a una distància doble, i es deixa el cordill ben recte a terra.

*“El plantador seguia sempre la linia que el cordill li marcava, plantava el paló arran del mateix cordill procurant no tallar-lo. Si la terra havia quedat flonja el cop no calia que fos gaire fort, pel forat que havia de fer, a fi d'encabir-hi el tall de patata. La fondària normal era de 10 centímetres”.*<sup>39</sup>

La terra per plantar-hi patates ha d'estar molt ben treballada, flonja i amorosa, en el seu punt just de saó. En el cas de ser la terra massa humida, el tall llis que deixa el palot en plantar-lo dificulta el desenvolupament de la patata.

*Si con plantes les patates, el terreno és molt tendre, molt moll encara i la palonada es taia, que no hi pugui*

37. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.172.

38. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.173.

39. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., pp.172-173.

*saltar terra fina a dintre, aquella patata queda encasillada allà dintre (...) i no trebaia, li costa molt més de desenvolupar-se i perilles molt més de que se't podreixi. Es clar, si n'has de plantar molt tros... es clar, ara mateix amb màquines això tampoc es mira.(...)*

PE-12, 1992.

Una possible solució a aquest problema consisteix en la precaució de fer caure terra eixuta sobre el tall a fi que el tall tendre efectuat en la llavor de patata no toqui directament amb el tall llis deixat a la terra per la palonada.

*(Si la terra és encara una mica molla, en plantar la palonada), ... a la que l'apartes, con que per sobre ia veus que la terra corre una mica, al que hi tires el tai (de patata), a llavors amb la punta del peu fas saltar una mica de terra seca de dalt, que tapis només el tai; llavors ia pots deixar tancar l'atra (la terra) que hi caigui.*

PE-12, 1992.

Una vegada es deixa el camp plantat, són visibles els camins de passes que assenyalen els restos on el plantador ha enterrat la llavor formant línies paralel·les, línies separades entre tres i quatre pams per rest. La pràctica d'aquesta exactitud en la plantada de les patates en restos equidistants cal buscar-la en la necessitat de facilitar el control de les males herbes, quan s'hi passa amb l'arada xica estirada per un animal en la fase següent del procés de conreu.

*b. Persones i eines que hi intervenen:* Per fer aquesta feina calen o més plantadors, cistelles, cistellons, cordills de canem (aspris, ninyetes de ratllar o cordills de fer vianda), palot de fer patates i les mides, dos bastonets d'entre tres i quatre pams de llargada, que serveixen per marcar la mida que separa un rest de l'altre.

*“El paló era l'eina apropiada, era de ferro i amb un tall de 25 centímetres de llargada per uns 10 d'amplada i amb mànec de fusta d'un metre aproximadament, i en forma de te. Pel cantó més dret del camp, s'estenien els cordills, procurant sempre que quedessin com un canó d'escopeta. Els homes es lligaven al cos amb un cinturó de cuir o bé amb la faixa, un cistelló en el qual s'hi posaven les patates ben tallades, sempre per mans expertes. Es feien de canya o bé de mata d'om, les mides i normalment eren d'uns quatre pams i, servien per a amidar la distància entre rest i rest i es tenien a terra una a cada cap de rest”.*<sup>40</sup>

*c. Època de l'any:* A partir de mitjans del mes de març

*“Pels volts de Sant Josep, és l'època apropiada per plantar-les en aquesta Plana que és terra de secà”.*<sup>41</sup>

Procurant fer-ho amb lluna vella a fi de que els tubercles es desenvolupin bé:

*“Per exemple: les patates si les plantaven en lluna tendra, filaven prim i la majoria sortien filomenes”.*<sup>42</sup>

*El fort de les patates (per a plantar-les) és del 10 de març fins al 10 d'abril. El 10 de març és una mica d'hora i el 10 d'abril ja és una mica tard. Durant aquest mes.*

PE-11, 1992.

---

40. TANA i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.172.

41. TANA i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.164.

42. TANA i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.193.



Per al conreu de patates la preparació de la terra i el grau d'humitat a l'hora de plantar-les, són factors condicionants importants, ja que d'ells en depèn bona part del resultat de la collita:

*“No obstant si plovia abans de plantar s’havia de tornar a estripar i a afinar: s’havia d’anar molt alerta en plantar’hi les patates; la terra no podia ésser molla de sota ja que si el paló tallava la terra, malament rai. Díficilment s’encertava la naixença perquè el tall es podria”.*<sup>43</sup>

d. *Esforç i temps emprat:* És una feina relativament cansada, però que requereix molta habilitat i pràctica.

e. *Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l’any 1936, per plantar patates en una quartera de terra cal un jornal d’home.

*“Nota 8. En tallar la llavor i portar-la al camp s’hi esmerça el mateix temps que en plantar-la; un jornal d’home, o sigui 8 pessetes”.*

*“Amb pràctica s’enllestia molt la feina de plantar patates. Un home sol en podia plantar ben bé una quartera de terreny en un dia”.*<sup>44</sup>

f. *Procés de modernització:* Anys més tard, es continuaria plantant amb el palot però amb la diferència que es marquen les distàncies entre restos fent servir una llata amb estaques punxegudes disposades cada quatre pams. Aquesta eina sarrossega manualment pel damunt del camp ratllant la terra deixant-hi un petit solc que marca el rest on s’han de plantar les patates.

A la dècada dels seixanta apareixen les primeres màquines de plantar patates que van acoblades a la part del darrere del tractor amb dos seients des d’on els plantadors asseguts va tirant els talls de patata dins dels tubs que els acompanyen fins a terra, on queden colgats sota el cavalló que deixen els orellons de la màquina.

*Ara també s’hi fan, també hi queden; fet amb la màquina també queden tots a la mida igual, perquè la màquina, es clar, els fa tots a la mida. I en ‘cabat per passar-hi per arrancà-les, que també s’arrenquen amb màquina, doncs allavonnes, es clar, si un rest era molt a costat de l’atre, llavonnes es taiarien. I llavonnes ia hi passa la màquina i agafa un rest just i agafa a l’atre i tots son fets a mida. En general es fan de setanta centímetros les patates; setanta, setanta-cinc centímetros de rest d’ample.*

PE-11, 1992.

## Primera cavada

a. *Descripció de la feina:* Depenent de la humitat i la temperatura del moment, la naixença de males herbes pot ser molt important a causa de la germinació de les llavors que la terra conserva d’un any per l’altre:

*“Per a cavar-les primer es pasava l’arada xica pel solc sense oracions o bé la cavadora, remolcada per l’animal més fiat i fàcil de dominar, perquè si l’eina no anava pel mig del rest, doncs es malmatien moltes patateres”.*<sup>45</sup>

43. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.172.

44. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.173.

45. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., pp.173-174.

Habitualment, per cavar un camp de patates<sup>46</sup> normalment primer es fa passar l'arada xica amb un animal entre rest i rest, operació en la qual ja s'arrenca bona part de l'herba que hi ha entre els restos de patates, i la feina es completa de forma manual cavant les vores de les mates amb l'aixada:

*“Amb l'aixada s'estovava la terra en la fondària apropiada i amb els dits s'arrencaven les herbes de la vora. Si les patates estaven a punt era una feina que valia la pena fer bé, força entretinguda i que s'hi solia passar molt mal d'esquena”.*<sup>47</sup>

La colla de cavadors completa la feina entrecavant entre mata i mata cadascú el seu rest, amb un davant que comença cavant el rest del mig, mentre els altres repartits a cada costat i situats una mica més endarrere, van cavant fins que arriben a l'altre extrem del camp. Per fer la feina de cavar, es posa una cama a cada banda del rest de patates i amb l'aixada es va cavant, o sigui, estovant la terra en remoure-la i fent desarrelar les males herbes. Les herbes arrencades es deixen sobre la cavada a fi que el sol les assequi i les acabi de matar, i d'aquesta manera es va avançant caminant pel rest. Les males herbes s'han de treure quan són petites, quan estan naixent, abans que arrelin gaire i créixin més altes que les patateres.

*... perquè si era gaire grossa (l'herba), ia se't 'via menjat les patates i no et feien res. Si era més grossa que les patates, malament rai, ia li havien pujat a cavall, que deien: “Oita aquell, ia es deixa pujar a cavall per l'herba. En tindrà poques de patates, l'herba ia li puja a cavall”.*

PE-11, 1992

b. *Època de l'any:* La feina es fa entre mitjans d'abril i maig, quan les mates de les patates fan aproximadament mig pam:

*“Si la “cosa” anava bé i el temps hi ajudava, a mitjans d'abril començaven a restejar i es posaven apunt per fer la primera cavada; però si el temps havia fresquejat massa o havia plogut, l'herba havia crescut més que les patates i s'havia de pelar abans de cavar per evitar que l'herba els pugés a cavall”.*<sup>48</sup>

Si després de plantar les patates plou o el temps no ha estat prou calorós, circumstància que fa que les patateres creixin poc, les males herbes creixen més que les mates, o sigui, “els pugen a cavall”, i posen en perill el creixement. S'ha d'estar alerta durant tota la primavera per pelar el camp amb les aixades, o bé a passar-hi el rascle arrossegat per l'animal per així fer malbé la naixença de l'herba.

*I si, con la patata naixia, hi havia gaire herba, (...) perquè abans no es poguéssen cavar, (...) també hi pasaves això (el rascle) i també espatllaves molta herba, con l'herba era petita, que sortia. Amb això també una hora que fos aixut, que fos bastant aixut, (...) també hi passaves això (el rascle) i també desfeia l'herba. (...) Perquè, mira, abans les patates era un quiento que, con naixien les patates, naixia l'herba. Hi havia un tou d'herba que esperverava i, si no anaves de pressa, que no la podies cavar (...) (l'herba se n'apoderava).*

PE-11, 1992.

c. *Persones i eines que hi intervenen:* Per fer la feina cal un home amb un animal de peu rodó, el forcat, l'arada xica per fer una primera passada de llarg entre els restos. Ocasionalment, si hi ha molta naixença d'herba, s'hi passa primer el rascle. Seguidament la colla de cavadors caven amb les aixades les males

---

46. Vegeu fotografia núm. 45 Apèndix núm. 2: Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.

47. TANA i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.174.

48. TANA i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.173.

herbes nascudes entre mata i mata del mateix rest.

*d. Esforç i temps emprat:* La cavada és de les feines més dures que han de fer els pagesos per l'esforç que es fa amb els braços, la postura encorbada cap a terra i la calor pròpia de l'època de l'any en què es fa.

*e. Valoració econòmica:* Madirolas a l'any 1901 diu que per fer la primera cavada a les patates calen quatre jornals per quartera, a deu pessetes el jornal, en total quaranta pessetes.

Segons Josep Callís, l'any 1936, per fer les feines de la primera cavada d'una quartera de terra cal un terç de jornal d'home i animal.

*“La primera cavada s'acostuma verificar-la a mitjans de maig. Es llauren els restos i es caven. En la llaurada s'hi esmerça per quartera un terç de jornal d'home i animal, 5 ptes. i en la cavada 1'50 jornals d'home, 12 ptes. Total 17 ptes”..<sup>49</sup>*

*f. Procés de modernització:* Amb la introducció dels herbicides aplicats als camps de conreu, al principi amb sulfatadora mecànica de propulsió manual i, més tard, ja amb camions sulfatadors especialitzats en aquesta feina, desapareixen les feines de cavar de manera manual amb l'aixada i l'ús de l'arada xica amb un animal de treball.

*Ara l'herba ja no és problema perquè ara ja s'hi tiren les herbicides, els líquids, i ja no surt l'herba. (...) Ara ja no és problema, es fan les patates, s'hi tira el líquid i ja no neix gota d'herba, i ja està. (PE-11, p.1437) p. 630*

## Segona cavada

*a. Descripció de la feina:* La segona cavada, que també es coneix com a la feina anomenada “calçar les patates”, es fa de forma semblant a la primera però amb la particularitat que a l'arada es posen orellons de calçar i quan es fa passar entre els restos de patates, tot espatllant l'herba, al mateix temps també calça les patateres, o sigui, que va acostant la terra a les mates a fi de que les patates es puguin desenvolupar sota el monticle de terra. Per continuar la feina iniciada amb l'arada, els cavadors van acabant de calçar les patates a cops d'aixada, i arrenquen les herbes situades entre mata i mata en el mateix rest, i les deixen amb les arrels enlaire amb la finalitat de que el sol les assequi i es morin.

*Con les patates feien mig pam, es 'vien de cavar perquè s'hi feia herba. Con feien un pam o un pam i mig, que estaven a punt de florir, s'hi acostava la terra, es calçaven, que deien. Al mateix temps, si hi tornava a haver herba, fora l'herba i hi acostavem la terra.*

PE-11, 1992.

*b. Èpoques de l'any:* A mitjan mes de juny, passats quinze dies o tres setmanes de la primera cavada, quan les mates de les patates fan un pam i mig, es fa la segona cavada.

*“Passat quinze dies o tres setmanes, arribava l'hora de calçar-les; si la saó era bona s'hi passava la calçadora o l'arada xica, amb els oraions de calçar i llavors no venia d'aquí, si s'hi feia alguna embrutada. A vegades es*

---

49. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.173.

*calçaven els caps de rest i para de comptar. Esperar el xarbot de Sant Joan, de Sant Pere, de Sant Jaume o de la Mare de Déu d'Agost, per si podien omplir els solcs d'aigua i tenir bona perspectiva*".<sup>50</sup>

c. *Persones i eines que hi intervenen*: Per fer aquesta feina cal un home amb animal, el forcat i l'arada xica o la cavadora, i una colla de cavadors amb les seves aixades.

d. *Esforç i temps emprat*: La cavada és de les feines més dures que han de realitzar els pagesos degut a l'important esforç que cal realitzar amb els braços, la postura encorvada cap a terra amb el cos ajupit i a la calor pròpia de l'època de l'any en que es realitza.

e. *Valoració econòmica*: Segons Ramón Madirolas, l'any 1901, per recavar, o sigui, fer la segona cavada a les patates de manera manual, calen quatre jornals per quartera a deu pessetes el jornal, en total quaranta pessetes.

Segons Josep Callís, l'any 1936, per recavar una quartera de patates calen quatre jornals per quartera, a deu pessetes el jornal, en total quaranta pessetes.

*"Nota 9. La segona cavada s'acostuma a verificar a mitjans de juny i el seu cost és pròximament igual (17 ptes.)"*.

f. *Procés de modernització*: El control fitosanitari de les males herbes i de les plagues dels conreus es comença a generalitzar a partir de la dècada dels seixanta.

## Arrencar les patates

a. *Descripció de la feina*: Les patates s'arrenquen una vegada mortes les plantes, o sigui, amb les "boies" ja ben seques. En anys en què el temps hagi estat plujós, les males herbes es tornen a apoderar del camp i abans d'arrencar els tubercles cal tallar-les, arrencar-les o sulfatar-les, a fi que no destorbin la feina d'arrencar les patates.

*És que és molt laboriosa (la patata). (...) Però la punyetera de la patata a l'hora d'arrancar ... Encara que ara les fan a màquina, les ensufaten, que ia no és allò d'haver-les de cavar com abans. Però, si t'ensopegues uns anys que plou una mica (cap al final del cicle de conreu), ara que quedaran mortes, d'aquí a quatre dies et pujarà l'herba a sobre atra vegada, perquè ara sí, ia urà fet l'esplet el líquid aquell (l'herbicida), pujarà l'herba. Ia em diràs a vera qui les neteja.*

PE-12, 1992.

Arrencar un camp de patates és una feina que normalment es fa treballant amb colles de jornalers de manera semblant a les colles de cavadors. Cada arrencador agafa el seu rest, i amb una cama a cada banda, a cops d'aixada va arrencant les patates de mata en mata, avançant pel camp conjuntament amb la resta de la colla seguint els restos. Per arrencar una mata, primer es localitza el lloc observant d'on neixen les boies seques i les esquerdes que marquen on s'ha inflat la terra per la pressió del creixement del tubercle. Amb un cop d'aixada ben dirigit s'esventra la terra de la mata i s'estira enfora, i les patates surten a l'exterior. Sempre cal vigilar de picar amb el tall de l'aixada una mica més endavant d'on neix la

---

50. TANÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.174.

boia, per evitar tallar les patates, i anar a la fondària convenient i fer-les sortir de sota terra. Amb l'aixada sostinguda entre les cames, amb les mans es cullen i es tiren al rest del mig de la colla, tot formant pilots on cada arrencador va tirant les seves. Amb aquest procediment es van arrencant totes les mates de patata, fent durant la jornada les reposades i els àpats propis d'aquestes feines en els camps.

En explotacions grans s'havia utilitzat l'arrencadora de patates estirada per animals de treball que, una màquina semblant a les arades brabant i que es va adaptar amb una rella ampla amb varetes per arrencar patates de rest en rest.

*b. Època de l'any:* És una feina que es fa durant el mes de setembre i principi del mes d'octubre.

*c. Persones i eines que hi intervenen:* Calen arrencadors, aixades, collidors, sacs, cordills, cistelles, també es pot fer amb una arrencadora i un o més animals.

*d. Esforç i temps emprat:* És una tasca força cansada ja que es fa a ple sol, la postura de collir és estant ajupit i les cistelles plenes de patates són força pesades.

*e. Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l'any 1936, per arrencar la producció d'una quartera de patates calen sis jornals de treball.

*"S'inverteixen per quartera uns 6 jornals a 8 ptes. són 48 ptes".<sup>51</sup>*

*f. Procés de modernització:* Les màquines arrencadores de patates de diversos tipus, arrossegades per tractors, es van implantar aviat. Actualment hi ha diversos tipus d'arrencadores de patates estirades amb tractor que deixen les patates arrencades arrencades al camp a punt de collir. Bàsicament la feina que fan les màquines actuals consisteix a arrencar amb una rella ampla el solc de patates i, amb un sistema de garbells, separar-les dels terrossos i deixar-les esteses en un rest sobre el camp a punt de ser collides. Si en el moment d'arrencar les patates el camp s'ha apoderat gaire de males herbes, amb maquinària diversa caldrà dallar-les, arrencar-les o sulfatar-les amb herbicida, per facilitar la feina.

## Collir les patates

*a. Descripció de la feina:* Es van collint les patates que han deixat arrencades els arrencadors, i es tiren dins de la cistella de collir patates i es deixen a terra les patates menudes, o sigui, les de diàmetres inferiors a tres o quatre centímetres, les cultorrades i les tarades per alguna malura o bé tallades accidentalment a l'hora de l'arrencada. Aquest rebuig es cull després d'haver collit totes les patates bones, i es destina al consum animal, principalment dels porcs, i se'ls preparen bullides a la perola i barrejades amb segones de blat.

Quan la cistella és plena, mentre un bada el sac l'altre hi aboca les patates procurant fer-ho de forma suau a fi d'evitar que les patates rebin massa cops. Quan el sac és ple es lliga d'una forma especial i es deixen dues orelles o agafadors.

---

51. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 10, p. 22.

*(Un cop les havien calçades), ia estava. Fins a arrencar-les, fins pel setembre. Igual que ara. Els homes les arrencaven i les dones les 'naven a collir. Al mateix arrencar-les en feien pilots, i les dones, en general, les anaven a collir. Si més no, els homes; però molt, molt, les dones. Les llogaven per anar a collir patates en aquestes cases de pagès.*

PE-12, 1992.

b. *Època de l'any*: Aquesta feina es fa durant el mes de setembre i principi d'octubre.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: La porten a terme colles d'homes, dones i nens que amb sacs, cistelles de collir patates i cordills van resseguint els restos de patates deixats al camp, i les ensaquen, un cop plens, els posen drets, lligats i ben arrengrats per facilitar l'operació de càrrega a la carreta o al carro.

d. *Esforç i temps emprat*: Aquesta feina ha estat i és una feina de les més feixugues del cicle de les patates, ja que cal estar ajupit, fer esforç amb els braços per portar les cistelles i es practica a final d'estiu, època en què encara fa força calor. Si els sacs que s'omplien al camp eren de cent quilos, calia un gran esforç per moure'ls i carregar-los al carro, feina que solien fer entre dos homes. Un ajudant carregava el sac sobre l'espatlla de l'altre i aquest, amb el sac a coll, caminava fins al carro, i el descarregava mentre l'altre el posava bé a dalt. Si els sacs son més petits, ja que es volen portar a casa i abocar-les en una pila, l'esforç de remenar-los és menor.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís a l'any 1936 per collir la producció de patates d'una quartera calen dos jornals.

*"Fixem una producció mitjana de 90 quintars o sigui 36 sacs de 100 quilos. S'invertirà un promig de 2 jornals a 8 ptes. són 16 ptes".<sup>52</sup>*

*A la dècada dels vuitanta la feina de collir patates es pagava a dues-centes pessetes a l'hora i la vida. Au, llavors vés allà, anar collint patates. Comencen a llogar gent, tan solsament..., que no els donguin re, la teca i dugues-centes peles l'hora. Contes patates s'han de collir? I dingú ho fa, dingú ho vol fer, perquè és una mala feina.*

PE-07, 1992.

f. *Procés de modernització*: El conreu de la patata a la Plana de Vic va començar amb l'arribada del ferrocarril a l'any 1875 assolint la seva màxima producció a les dècades dels vint i trenta del segle XX. Després d'una llarga devallada, actualment la producció de patates a la Plana de Vic ha minvat molt i és purament residual.

*Si us hi fixeu, casibé tot és sembrat. De patates, poques se'n veuen. La gent no en fan aquest any de patates.*

PE-06, 1922.

Sovint, les poques que es fan són per a l'autoconsum o els mercats locals.

*Arribarà que només els pagesos se'n faran per ells (de patates) (...) No sé pas què 'urem de menjar.*

PE-08, 1992.

---

52. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 11, p. 22.

Les poques patates que es planten en l'actualitat ja presenten tot el procés de conreu mecanitzat, llevat de la feina de collir-les que es continua fent de forma manual.

### **Portar a la masoveria i emmagatzemar**

a) *Descripció de la feina:* La feina de portar le patates a la masoveria es fa menant l'animal pel morro, es va acostant el carro als sacs lligats, i amb l'animal parat, els dos homes agafen el sac, un per les orelles i l'altre per la base, el tiren a sobre el carro i un puja a dalt a posar-lo bé. Posats plans sobre el sostre del carro, s'apilen fins a tocar les baranes, normalment se n'hi encabeixen vuit o 10 sacs de cent quilos.<sup>53</sup>

*“Pel setembre, dies de collita, cada dia que es podia s'anava al vespre, amb el carro o la carreta segons les (patates) que s'havien arrencat i collit; es recollien i s'abocaven en un lloc acondicionat de la cabanya: Quan hi eren totes es tapaven amb els sacs buits o mantones velles i a sobre s'hi posava menjar de caps de blat de moro o bé de meuca o sorgo, per a resguardar-les del fred i també perquè no es tornessin verdes de color”.*<sup>54</sup>

b. *Època de l'any:* Les patates s'amagatzemen al mas durant el mes de setembre o principis d'octubre.

c. *Persones i eines que hi intervenen:* Aquesta feina l'acostumen a portar a terme dos o més homes, animal i carro d'escala.

d. *Esforç i temps emprat:* És una tasca que requereix esforç per les persones i els animals de treball.

e. *Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l'any 1936, en el transport a la casa de les patates collides en una quartera empren un quart de jornal de carro amb un animal per transportar la producció.

*“S'inverteix un quart de jornal de carro amb un animal. Un quart de jornal de carro amb un animal, a 15 pessetes el jornal, són 3'75 pessetes”.*<sup>55</sup>

f. *Procés de modernització:* La mecanització va substituir els carros i les carretes pels remolcs arrossegats amb el tractor, on es carreguen els sacs de patates pel seu transport. També s'utilitza la pala del tractor com a recipient on posar les patates collides, que després són abocades directament en orri a la caixa del remolc.

### **Triar, ensacar i pesar**

a. *Descripció de la feina:* Per a la bona conservació, els sacs de patates transportats des del camp<sup>56</sup> es buiden i s'estenen formant piles en locals situats als baixos de les cases, en llocs eixuts i frescos, i sovint es tapaven amb sacs a fi de protegir-les del fred i de retardar al màxim el procés de grillat.

53. Vegeu fotografia núm. 46 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.*

54. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 167.

55. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 12, p. 22.

56. Vegeu fotografia núm. 47 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.*



*En arribar a casa, les treien dels sacs i en feien un pilot. Era poca la gent que se les vengués al camp, perquè hi havia d'anar l'ensacador i... Llavors no hi havia la manera de dur-ho. Si feien gaires sacs de ... amb un carro allà la mig del camp no...*

PE-07, 1992

L'emmagatzematge de les patates és complicat ja que a mesura que van passant els mesos a la pila de les patates hi passen diversos processos biològics. Moltes patates es grillen i algunes comencen a podrir-se per diverses causes com poden ser les malures, els talls mal curats produïts per l'aixada durant l'arrencada o per contagi amb altres patates en procés de putrefacció. Abans d'ensacar-les, s'han d'anar triant de una en una, esgrillant-les, o sigui, traient els grills que surten en els ulls, tot separant a una banda les patates dolentes i tirant les bones a la cistella. Amb la cistella plena, mentre una persona bada el sac, l'altre amb una mà a la nansa i l'altre al cul de la cistella, aboca les patates a dins procurant fer-ho suaument a fi d'evitar que les patates rebin gaires cops. Quan el sac era ben ple i ensacat, es cus amb cordill i l'agulla saquera d'una manera especial i es deixen dues orelles, agafadors, també anomenats mogarons.

*Si un tenia un camp i n'hi sobraven, se les venia. S'agafaven les patates i les portaven a casa. Llavors un dia determinat te les venien a comprar. Venien els ensacadors i te les ensacaven, en feien saques i se te les enduien. Si les ensacaven al camp, era per portar-les a casa. L'ensacador al camp no hi anava casibé mai. Abans uns sacs petits no els feien (els ensacadors), el que tenia 90 quilos ja el trobaven petit. Havia de fer més de 100 quilos. Uns sacassos!*

PE-07, 1992.

Els patataires que compren les patates als pagesos que en planten per vendre, solen tenir compromesos ja un any per l'altre els ensacadors, homes de la seva confiança que van per les cases a ensacar les patates i a pesar els sacs, que més tard amb carros els pagesos porten a l'estació del ferrocarril de Vic.

*(Quan hi anava l'ensacador) tenien un pilot de patates, que havia fet la casa. L'havien d'ensacar els de la casa i, si no hi tenien prou gent, de vegades llogaven una dona o dugues per anar-les collint i posar-les a la cistella, (per) si n'hi havia alguna de podrida o les 'vien desgrillar.*

PE-07, 1992.

El dia convingut l'ensacador o ensacadors es presenten a la casa, on els esperen quatre o cinc persones a cadascun per ajudar-los. Els ajudants van omplint les cistelles de patates, mentre les esgrillen, ja que, en haver estat tapades i protegides, sovint els broten els grills, i es trien les podrides o tarades, i després acosten la cistella a l'ensacador. Aquest les aboca al sac que li aguanten badat i mentre ho fa va controlant especialment la qualitat del producte, de manera que no vagi al sac cap patata massa petita, o bé tallada de l'aixada, verda o tarada. Una vegada els sacs plens i ben ensacats, l'ensacador els cus d'un en un amb l'agulla saquera i cordill de cànem gruixut, els deixa dues orelles i ja estan preparats a punt per pesar.

*Hi havia homes que s'hi dedicaven a anar a ensacar. En deien ensacadors de patates, era la seva feina. Per exemple, els negociants de patates, els compradors, tenien un home a cada poble que feia d'ensacador. Li deien: "Tal dia vas a tal casa a ensacar les patates".*

PE-07, 1992

La feina de pesar suposa l'avaluació exacta del valor de la collita i, per tant, es fa seguint un protocol establert entre venedor i comprador:

*“També havia d’èsser sencera, sincera i neutral la tasca de pesar i anotar el pes en el sac i a la llibreta. Per pesar s’havia de tenir una corda valenta i lligada a mida per entrellaçar el mogueró de cada sac i de punta a punta oposada. Llavors dos homes forts i una barra valenta, per aguantar aquells 100 quilos o més. L’ensacador era el que maniobrava la romana i el piló procurant donar l’impuls ràpid i necessari i no malejar els homes que aguantaven el pes amb la barra. El pes que sortia de cada sac el cantaven amb veu alta, i es descontava fins i tot un quilo per sac a fi de restar el pes de la corda i el del sac buit. L’ensacador s’ho anotava a la seva llibreta i un de la casa amb un pinzell i un tinter de tinta marcava a la vora del sac el pes estipulat, així com també en un paper o llibre”.*<sup>57</sup>

*b. Època de l’any:* Aquesta tasca es fa entre la tardor i l’hivern, des del mes de setembre fins als mesos de gener i febrer:

*“Aquells anys (de 1924 endavant), les vàrem treure, a últims de febrer, ens les va comprar en “Balladó de Malla” ens les va pagar a 0’14 pesseses el quilo. Varen valer moltíssims diners, però, vàrem tenir molt fred als dits en ensacar-les”.*<sup>58</sup>

*c. Persones i eines que hi intervenen:* Hi treballen com a mínim dues persones, per tal d’ensacar i remenar els sacs, l’ensacador i els collidors. Per guardar les patates cal un local fresc i fosc, on es puguin apilar i manipular fàcilment. Per collir-les i triar-les calen cistelles, senalles, sacs, cordills, agulla saquera i romana per pesar.

*d. Esforç i temps emprat:* Conservar-les requereix un cert esforç a l’hora d’abocar els sacs provinents del camp, apilar-les i tapar-les. Triar, ensacar i pesar sacs de patates és una feina pesada que, a més, es fa quan fa fred, amb una postura ajupida per triar i remenar cistelles de 20 quilos i sacs de 100 quilos.

*e. Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l’any 1936, per la feina d’ensacar les patates collides en una quartera de terra cal mig jornal de tres homes.

*“ Amb un dia tres homes, 3 x 8 = 24 ptes. en despatxen unes 60 saques de 100 quilos. Corresponen a les 36 saques per quartera 14’35 ptes”.*<sup>59</sup>

*f. Procés de modernització:* Actualment l’eficàcia tècnica del comerç i del transport han canviat substancialment el maneig de les collites de patates i, a partir de la dècada dels seixanta apareixen els primers preparats químics per inhibir o retardar el procés de grillament de les patates, cosa que en facilita la conservació.

*Ara ia les ensaquen al mig del camp i ia se les emporten. N’hi ha molts que se les venen després del camp, però encara n’hi ha molts que se les emporten a casa, eh! Tots els qui les porten a casa en fan un pilot. Con se les volen vendre, les han de tornar ensacar, però com que ara només fan sacs de 50 quilos...*

PE-07, 1992.

57. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., pp. 168-169

58. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 167.

59. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 13, p. 22.

## Portar-les a l'estació

a. *Descripció de la feina*: Els sacs es transporten amb un animal de peu rodó enganxat a un carro d'escala o bé amb la carreta enganxada al parell de bous.

*“Llavors els sacs degudament contats es portaven a l'estació de ferrocarril el dia que hi havia un vagó disponible. L'ajuda desinteressada dels veïns tornava a relluir. Les carreteres aleshores estaven en molt mal estat, plenes de sots, fang i aigua; no es podia carregar gaire i encara molt sovint hi havia alguna encallada. Uns nou o deu sacs (entre 900 i 1000 quilos) era el que solia portar un carro amb un animal valent”.*<sup>60</sup>

b. *Època de l'any*: És una feina que es fa entre la tardor i l'hivern.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: La fan un o dos homes amb animal i carro d'escala transporten els sacs de patates de la casa de pagès a l'estació del ferrocarril per carregar-les en vagons amb capacitat de deu tones i portar-les, generalment a Barcelona, principal centre de consum.

d. *Esforç i temps emprat*: La feina suposa carregar els sacs a dalt del carro entre dos homes, caminar dirigint el carro al costat de l'animal cap a l'estació del ferrocarril, a una velocitat mitjana de tres o quatre quilòmetres per hora, descarregar-los i tornar de buit cap a la casa enfilats a dalt del carro menant l'animal amb les regnes.

e. *Valoració econòmica*: Josep Callís, l'any 1936, per transportar les patates collides en una quartera de terra cal un quart de jornal d'home i animal amb carro d'escala, i es porten deu sacs de 100 quilos a cada viatge.

*“Es considera que amb un carro i animal, 15 ptes., es faran per dia 4 viatges portant 10 saques de 100 quilos en cada viatge, corresponent per saca 0'38 ptes. i per les 36 saques 13' 70 ptes”.*<sup>61</sup>

f. *Procés de modernització*: La mecanització en forma de tractors amb remolc i camions de prestacions i formats diversos va fer desaparèixer el transport amb ferrocarril.

## Productes del cultiu de les patates

Amos i masovers fan balanç de les despeses i dels guanys una vegada finalitzada la venda de la collita als patataires.

Ramón Madirolas i Codina propietari del mas Madirolas de Manlleu a l'any 1901 fa balanç de la collita de patates, i calcula que per terme mitjà en un camp d'una quartera<sup>62</sup> es cullen cent quintars de patates, o sigui, que en total es cullen quatre mil quilos per quartera, que a cinc pessetes el quintar, o sigui a 12

---

60. TANÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.169.

61. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 14, pp. 22-23.

62. MADIROLAS i CODINA, R. (1901), *Patatas del llano de Vich. En las bodas de oro de la fundación del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*. Aclareix que la quartera de superfície equival a mil cinc-cents canes quadrades i que un quintar de pes equival a quaranta quilos.

cèntims el quilo, són cinc-centes pessetes.

Les despeses del conreu d'una quartera de patates les fixa en: per femar calen dotze carretades de fems, a deu pessetes cada una, son cent-vint pessetes; per fangar calen vint-i-quatre jornals de fangar, a dues pessetes i mitja el jornal, son seixanta pessetes; per cavar, fer la primera cavada, calen quatre jornals de cavar, a deu pessetes el jornal, son quaranta pessetes; per recavar, fer la segona cavada, calen quatre jornals de recavar a deu pessetes el jornal, son quaranta pessetes; per fer la collita calen vuit jornals de collir, a dues pessetes i mitja el jornal, son vint pessetes. La suma total de les despeses és de dues-centes-vint pessetes la quartera. Apunta que utilitzant arades perfeccionades es podria estalviar molt.

De dues-centes-vint pessetes de despeses a cinc-centes pessetes de valor del producte, queden dues-centes-vuitanta pessetes de guanys per quartera. En aquests càlculs no hi van compreses les despeses de llavor, tres quintars, i el preu de l'arrendament del camp de cinquanta pessetes. Aclareix que la llavors de patates ha de baixar de muntanya, al revés de la llavor de blat, que ha de pujar de la plana o la marina. El rendiment de la collita suposa aproximadament un cinquanta per cent de guanys, i després d'exposar tots aquests càlculs acaba afirmant:

*“En suma: la producció de las patatas, hoy por hoy, nos da más que la del trigo”.*<sup>63</sup>

Josep Callís i Marquet, l'any 1925, especifica encara amb més detall les despeses que suposa el conreu d'una quartera de patates. Per femar calen vint carretades de fems a deu pessetes cada una, són dues-centes pessetes; per llaurar cal un jornal i mig de llaurada fonda a vint-i-dues pessetes el jornal de llaurar, són trenta-tres pessetes; per cavar cal un terç de jornal d'home amb animal i un jornal i mig d'home amb l'aixada, són disset pessetes; per recavar cal un terç de jornal d'home amb animal i un jornal i mig d'home amb l'aixada, són disset pessetes; per fer la collita calen sis jornals a vuit pessetes el jornal, són quaranta-vuit pessetes. La suma total de despeses és de tres-centes-quinze pessetes.

De tres-centes-quinze pessetes de despeses a sis-centes-quinze pessetes de valor del producte, queden tres-centes pessetes de guanys per quartera. Calcula que per terme mitjà en un camp d'una quartera es cullen noranta quintars de patates, o sigui, que en total es cullen tres-mil-sis-cents quilos per quartera, trenta-sis sacs de cent quilos, que a poc més de sis pessetes el quintar (0'15 cèntims al quilo), són sis-centes-catorze pessetes.

*“En correspon el terç a l'amo i les dues terceres parts al masover. 36 sacs patates de 100 quilos a 17 pessetes el sac – Rebuig 100 quilos a 7'50 ptes. Importen total productes: masover, 413 ptes.; amo, 206'50 ptes. = 619'50 ptes.”*<sup>64</sup>

Ramón Tañà ens aporta dades sobre el repartiment de la collita de patates entre amo i parcer, i els preus per quilo de les patates entre la dècada de 1920 fins a la dècada de 1970:

*“Els parcers, pagaven terç, o sigui dos restos per ell i un per l'amo i que quasi sempre es partia a l'arrencar. El preu que se'n pagava des dels anys 1920-21 cap aquesta banda era de 0'14 a 0'15 cèntims per quilo del camp estant. Després va anar pujant fins a posar-se a dos rals; en arribar als 1940-41, ja arribaren a sis rals*

63. MADIROLAS i CODINA, R. *Patatas del llano de Vich..* op. cit.

64. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 21, p. 24.

*a raig de camp si era bufé i després ja els nostres dies(década dels anys setanta) 3, 4, 5, 6 i fins i tot 7 pessetes per quilo”.*<sup>65</sup>

## Acabar l'any de conreu de les patates

a. *Descripció de la feina:* Una vegada s'han collit totes les patates, les bones, les menudes i les tarades, es comença a preparar el guaret del camp per sembrar-hi blat al mes d'octubre, conreu de segon any, tot seguint el cicle de rotació de conreus. La darrera intervenció del cicle del conreu de la patata consisteix a netejar el camp de les boies seques de les patateres, apilar-les amb les forques i es cremar-les, per després fer-hi dues llaurades amb l'arada xica.

*Doncs ara estem en un goret de patates... eh?. Aquest goret de patates l'agafem... quan el mes de setembre acabem de treure les patates, eh? Primer, normalment es neteja el camp de boies... s'apilen i es cremen... i s'aplana el camp (amb l'aplanador)... Doncs, bueno, era a base d'arada xica... Hi feien dugues llaurades, una de llarg i una altra de través, quan havien tret les patates i netejat el camp. L'arada xica l'hi passaven pel setembre i deixaven el camp llaurat. Allà plovia... feia el que havia de fer... Joan Lleopart 91, ent. 2 p. 5*

Les feines d'aplanar el camp, sembrar el blat, llaurar i rasclar son ja les primeres feines del cicle de conreu del blat.

*(...) i a llavons quan venien els dies de sembrar (octubre)... l'aplanàven aquell camp... amb l'aplanador i a llavons hi tiràven el blat... sembràven el blat i una altra llaurada amb l'arada xica, un cop de rascle... i ja ho deixaven estar... abans sempre rasclat, mai truiat, eh? Abans. No es truiava mai... es truiava sempre a la primavera.*

Joan Lleopart, 1991.

b. *Època de l'any:* Mesos de setembre i octubre.

c. *Persones i eines que hi intervenen:* Una o més persones amb forques, amb un animal de treball amb aplanador, rascle i arada xica.

d. *Esforç i temps emprat:* Esforç mitjà de persones i animal.

e. *Valoració econòmica:* Josep Callís a l'any 1936 no aporta dades sobre aquest concepte.

f. *Procés de modernització:* La mecanització de les feines del camp i l'abundància de fems va comportar la desaparició d'aquestes pràctiques que tenien com a finalitat última l'estalvi de fems i d'esforç humà i animal

*(Referint-se al guaret de patates) ... i una cosa que ara es fa i no es feia mai! ...era tornar a tirar la terra en-laire... no. Degut a l'escassetat de fems que hi havia mai es tornava a tombar..., ara es tomben per fer netejar l'herba i això..., però a llavores no... per no espatllar el goret que tenien... els fems que tenien allà sota... per no tornar-los a treure cada vegada.... Coi! Déu nos en guard! Saps? Eh? Ja els tenien allà!*

Joan Lleopart 1991.

---

65. TANJA i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 175.

El creixement del conreu de la patata a la Plana de Vic va començar amb l'arribada del ferrocarril a l'any 1875 arribant al seu màxim a les dècades dels vint i trenta del segle XX. Després d'una progressiva davallada, actualment la producció de patates a la Plana de Vic ha minvat molt i és purament residual. Les poques patates que es planten en l'actualitat ja presenten tot el procés de conreu mecanitzat, llevat de la feina de collir-les, que es continua fent de manera manual.

### **5.1.2 Blats de moro de guaret**

El blat de moro de guaret<sup>66</sup> es planta sobre el guaret de darrer any, o sigui, el guaret de quart any que deixa el conreu de la civada i del blat de moro de sobrerostoll, o bé sobre els guarets de vuit o més anys que deixen els farratges com l'alfals i la trepadella, que han ocupat durant quatre anys seguits el mateix camp, conreus amb els quals, segons costum, es tanca el cicle de rotació.

El blat de moro com les patates sol ser el primer conreu del nou cicle de rotació, conreus que requereixen adob abundant i la terra ben treballada.

Les feines necessàries i els elements aportats al camp per al conreu d'una quartera de blat de moro són per aquest ordre: fems, carregar els fems i dur-los al camp, repartir els fems, llaurada fonda, aplanar i rasclar, llaurar, rasclar i trullar, llavor, plantar la llavor, una rasclada, primera cavada: una cavada amb cavadora, esbrinar, segona cavada, recalçar amb l'aixada, escapçar i esfullejar, trencar, portar a la masoveria, espellofar, emmagatzemar i conservar, esgranar, productes del conreu, i acabament del cicle de conreu del blat de moro.

Les feines de femar i de llaurar el camp no les descriurem, perquè ja han estat detallades a l'apartat de les patates.

En referència a l'aportació de fems al camp cal puntualitzar que el conreu del blat de moro és menys exigent en la quantitat d'adob que el de la patata i que, per tant, pot passar amb menys quantitat.

*“La terra també s’havia d’acondicionar, però no havia d’ésser tan abonada i quasi sempre s’havia s’havia d’acontentar amb el “si en sobrava””.*<sup>67</sup>

### **Llavor de blats de moro**

La llavor de blat de moro sol ser obtinguda d'espigues seleccionades que s'han guardat de l'anterior collita, intercanviada amb altres pagesos o comprada als graners.

*“S’esmerça com a llavors uns deu quilos de moresc per quartera que, com a llavor seleccionada, pot assignar-se un valor de quaranta pessetes els cent quilos, o siguin quatre pessetes per quartera. El moresc s’acostuma a plantar a uns quatre pams d’amplada i uns dos pams i mig de planta a planta”.*<sup>68</sup>

66. Vegeu fotografia núm. 48 Apèndix núm. 2: Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.

67. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.177.

68. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 47, p. 26.

## Plantar la llavor

a. *Descripció de la feina:* Per plantar la llavor de blat de moro<sup>69</sup> es una feina semblant a la descrita per les patates, es marquen els restos amb els cordills. El cistell que el plantador porta subjecte a la cintura és més petit que l'utilitzat per plantar les patates perquè els grans de blat de moro són força més petits i lleugers que els talls de patata i va avançant pels restos tirant dos o tres grans de blat de moro a cada forat que deixa la palonada.

*“Abans el fèiem també amb el paló; colgant els dos grans que hi tiràvem a “cada sot”. La feina de plantar-lo era molt més lleugera que la de les patates, tot i essent amb el mateix estil”.*<sup>70</sup>

b. *Èpoques de l'any:* El blat de moro es planta a principi del mes de maig:

*“El blat de moro, era, i és, un bon element per al cultiu de nostra terra. Els primers dies de maig sol ésser el sementer per plantar-lo”.*<sup>71</sup>

c. *Persones i eines que hi intervenen:* Plantadors amb cistelles, cordills de fer vianda i palots.

d. *Esforç i temps emprat:* És una feina semblant a la de plantar patates encara que menys pesada i més fàcil de realitzar.

e. *Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l'any 1936, per plantar una quartera cal:

*“En la plantació del moresc amb un jornal d'home a 8 ptes. poden ferse'n una quartera i tres quartans, resultant per quartera 6'40 pessetes”.*<sup>72</sup>

f. *Procés de modernització:* De forma semblant a la mecanització del conreu de la patata, també apareixen sembradores de tracció animal que son utilitzades en algunes explotacions grans, fins que a la dècada dels seixanta apareixen les sembradores de diversos tipus acoblades als tractors, màquines proveïdes de relles connectades a una tremuja on es guarda la llavor, i sembren el blat de moro a restos i a la densitat desitjada.

## Una rasclada

a. *Descripció de la feina:* La feina, explicada en el conreu anterior, es fa si després de plantar el camp fa algun xàfec de maig, la terra argilosa dels camps al anar-se eixugant amb el sol s'encrosta forma una crosta de terra seca que impedeix la naixença dels grans de blat de moro en procés de germinació i creixement. Amb el pas del rascle sobre la terra del camp les pues trenquen la crosta, amoreixen la terra i maten l'herba naixent, cosa que facilita la sortida dels brins tendres de blat de moro.

---

69. Vegeu fotografia núm. 49 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.*

70. TANA i LEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 177.

71. TANA i LEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.177.

72. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 48, p. 26.



“Pels vols de Sant Isidre (15 de maig), si s’havia crostat s’hi passava una rasclada per descrostar-lo i s’havia d’ajudar a la naixença”.<sup>73</sup>

*b. Èpoques de l’any:* Durant el mes de maig en funció dels dies de sembra i de les inclemències del temps durant aquests dies.

*c. Persones i eines que hi intervenen:* Un home amb un animal de peu rodó amb cabeçó, collar, tirants i rascle.

*d. Esforç i temps emprat:* L’esforç és considerable tant per part de l’home com per part de l’animal ja que s’ha de caminar sobre la terra flonja, on els peus i les potes s’ensorren.

*e. Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l’any 1936, per fer el treball de rasclar una quartera cal un octau de jornal d’home i animal.

“Amb un jornal d’home i animal, que valen 15 ptes., es poden rasclar unes 8 quarteres. Resulten, per consegüent, per quartera a 1’80 pessetes”.<sup>74</sup>

*f. Procés de modernització:* La difusió dels herbicides i dels fungicides produïts per la indústria química a partir de la dècada dels seixanta és un canvi radical en les feines de control de les males herbes en els camps de conreu.

## Una cavada amb cavadora

*a. Descripció de la feina:* La cavadora és una eina que es difon a partir de la dècada dels trenta del segle XX, va enganxada a l’animal de manera semblant a l’arada xica utilitzant el forcat. Un cargol amb maneta a la part del darrere de la màquina permet graduar la separació de les cinc relles que solquen la terra, i adaptar-se a cada camp i conreu. La cavadora va enganxada a l’animal amb el forcat, tirants i collar, i es dirigeix mitjançant una esteva de ferro amb mànec de fusta.

*b. Època de l’any:* És una feina que es fa cap a finals del mes de maig.

*c. Persones i eines que hi intervenen:* La pot portar a terme un home, amb un animal de peu rodó amb el cabeçó, el collar, els tirants, el forcat i la cavadora.

*d. Esforç i temps emprat:* L’esforç humà per cavar és semblant al que es fa en la feina de llaurar amb l’arada xica. Per a l’animal és un esforç més gran del que fa en la feina de llaurar amb l’arada xica, ja que ha d’arrossegar les cinc relles de la cavadora clavades a terra, i portar un rem més ample o més estret, segons la voluntat del treballador.

*e. Valoració econòmica quartera.:* Segons Josep Callís, l’any 1936, per fer una cavada amb cavadora en una quartera de terra cal un quart de jornal d’home i animal.

---

73. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.177.

74. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 49, p. 26.

*“En la primera cavada, feta amb la cavadora o bé amb l'arada, per quartera pot invertir-s'hi un quart de jornal de 15 pessetes, o siguin 3'75 ptes. quartera”.*<sup>75</sup>

f. *Procés de modernització:* La difusió dels herbicides i fungicides a partir de la dècada dels sexanta canvia radicalment el control de les males herbes en els camps de conreu.

## Esbrinar

a. *Descripció de la feina:* La feina d'esbrinar la solen realitzar colles de dones que van seguint els restos del camp repassant mata per mata, sense cap eina, només arrencant els brins amb els dits, els menys desenvolupats dels dos o tres que neixen on s'ha donat el cop de palonada a l'hora de plantar, deixant el més ufanós, a vegades també deixant-ne dos o sigui bessonada. Després els cavadors amb les aixades acaben de cavar el camp. La feina d'esbrinar sovint la realitzen els cavadors en el mateix procés de cavar el camp.

*“Quan feia uns 10 centímetres es cavava i s'esbrinava només un bri o una planta, no obstant si hi havia alguna falta per no haver nascut, o bé si les cugullades, garces, etc. se l'havien menjat, doncs llavors s'hi deixava bessonada”.*<sup>76</sup>

b. *Època de l'any:* La feina d'esbrinar es fa cap a final del mes de maig, quan els brins de blat de moro fan uns 10 centímetres.

c. *Persones i eines que hi intervenen:* És una feina que normalment fan colles de dones sense cap eina, només arrencant els brins amb els dits, i els cavadors que utilitzen les aixades.

*(Les dones al camp). (...) Després anàvem a esbrinar blat de moro. Un mal d'esquena! Feien dos o tres brins de blat de moro seguits i llavons nosatres 'viem d'anar treient i deixar-ne només un. Si eren dos de guapos, els deixàvem; però si no, de un a un anàvem treien.*

PE-35, 1992.

d. *Esforç i temps emprat:* És una feina molt pesada, perquè requereix una postura ajupida i per la calor pròpia de l'època.

e. *Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l'any 1936, per esbrinar i acabar amb l'aixada el treball de la cavadora d'una quartera de terra calen dos jornals d'home.

*“En esbrinar i acabar amb l'aixada el treball de la cavadora s'hi inverteixen uns dos jornals d'home, o siguin unes 16 pessetes”.*<sup>77</sup>

Els jornals de dones per esbrinar són semblants als d'altres feines fetes per dones com són l'herbejar o el collir patates.

---

75. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 50, pp. 26-27.

76. TANA i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.177.

77. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 51, p. 27.

f. *Procés de modernització*: La feina desapareix amb la mecanització i no és substituïda per cap altre procés, mentre que la densitat de plantació de la llavor es calcula regulant la sembradora mecànica.

### Segona cavada

a. *Descripció de la feina*: La segona cavada es fa amb cavadora igual que la primera.

b. *Època de l'any*: A final del mes de juny.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: La tasca la fa un home, amb un animal de peu rodó amb el cabeçó, el collar, els tirants, el forcat i la cavadora.

d. *Esforç i temps emprat*: L'esforç és semblant al de la primera cavada amb cavadora.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per fer la segona cavada d'una quartera de terra cal una cinquena part de jornal d'home i animal.

*“Per la segona cavada en una quartera s’hi esmerça aproximadament una quinta part de jornal o siguin unes 3 pessetes”.*<sup>78</sup>

f. *Procés de modernització*: La difusió dels herbicides i fungicides a partir de la dècada dels seixanta canvia radicalment el control de les males herbes en els camps de conreu.

### Recalçar amb l'aixada

a. *Descripció de la feina*: Quan el blat de moro ha crescut s'ha de recalçar acostant terra a la soca de la planta amb l'aixada. També es pot fer amb l'arada xica amb orellons o la calçadora estirada per un animal, tot i que els extrems dels restos, les capçadures, s'han de recalçar amb l'aixada.

*“Quan era gros s’hi passava la calçadora, ben a la vora per acostar-hi la terra que l’havia d’emparar en les ventades i temporals.(...) Per passar-hi la calçadora s’esperava l’oportunitat que fes alguna xarbotada. Quasi mai no fallava en les diades de sant Joan o sant Pere; també l’especulació que de bon matí els segadors i fins que el blat fos eixut, tots plegats hi donarien una empenta i amb aixades farien les capçadures. S’hi semblava també una voltejada de naps, perquè a l’hivern tot s’aprofitava. Com també carbasses”.*<sup>79</sup>

b. *Època de l'any*: A finals del mes de juny. Aquest moment també s'aprofita per sembrar-hi conreus associats com naps i carbasses.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: Una colla de cavadors amb aixades i un home amb animal amb l'arada xica o la calçadora.

78. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 52, p. 27.

79. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 177.

d. *Esforç i temps emprat*: És una feina molt cansada, ja que es fa amb l'esquena doblegada i cal fer un important esforç amb els braços per acostar la terra a l'arrel de la planta.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per realitzar la feina de recalçar el blat de moro d'una quartera cal un jornal i mig d'home.

*"L'operació de recalçar el morenc exigeix per quartera un jornal i mig d'home a 8 pessetes jornal, són 12 pessetes".<sup>80</sup>*

f. *Procés de modernització*: La difusió dels herbicides i fungicides a partir de la dècada dels seixanta canvia radicalment el control de les males herbes en els camps de conreu, i junt amb l'aparició de les màquines de plantar el blat de moro, la feina desapareix.

### Escapçar i esfullejar

a. *Descripció de la feina*: La planta del blat de moro fa el seu màxim esplet quan treu el plomall, la flor mascle, a la part superior, i es forma la pellofa de l'espiga (flor femella) a mitja alçada de la tija. Quan els pèls es comencen a tornar negres és senyal que la planta ha completat el seu cicle de creixement i es comença a assecar. En aquesta època de l'any els pagesos aprofiten el plomall i les fulles com a farratge per donar al bestiar o bé guardar-lo per a l'hivern, principalment, com a menjar de vaques, bous i eugues. Se segueixen els restos del camp i amb el ganivet a la mà dreta es talla el cap de la planta del blat de moro per sobre del lloc on l'espiga està agafada a la cama, o sigui, s'escapça i es fan les anomenades capces, que es van guardant fent un feix en el braç esquerre. Quan se'n té un bon braçat es deixa a terra i es continua la feina. Més tard, es passen a arreplegar els braçats i es carreguen al carro per portar-los cap al mas.

*"Quan era ben espigat llavors s'escapçava arran d'espiga i les capses i plomalls servien per a menjar del bestiar: vaques, eugues, etc. També se n'assecava per l'hivern. D'aliment no en donava gaire, però ajudava a omplir la tripa, com la palla".<sup>81</sup>*

Una vegada escapçades totes les plantes del camp, moltes vegades encara es passa a esfullejar o esfullar, o sigui, arrencar amb les mans les fulles que queden a la cama. Es van arrencant i quan se'n té un manat, es lliga amb una fulla mateix, es deixa penjat en el galet on s'ha tallat la capça d'una cama uns quants dies i quan és sec es passa a recollir.

*Totes les fuies de la cama. Con l'espiga ia era feta, que el cabei era ben negre i ia li havien tait el plumero, passaven a treure totes les fuies. Cada cama fa cinc o sis fuies. Deixaves el manat penjat durant vuit dies o encara no. Con era sec, lanaven a buscar. Aquestes fuies s'agafaven arran i arreu, deixaves la cama neta. Era menjar sec per l'hivern.*

PE-09, 1992.

*I les fuies. Io havia anat a esfuïar els nostros camps. Les fuies del blat de moro. En fèiem un manat. Anaves passant i anaves fent un manat. Con no et cavia a la mà, amb una fuia el lligaves i el penjaves allà on havis*

---

80. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 53, p. 27.

81. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 177.

*sigut escapçat el plumero: En la capça que aguantava l'espiga. I llavors que s'assequés. Con era sec, l'anaven a buscar i allò era menjar per l'hivern. Per les vaques o per les eugues. (PE-09, p. 100) p. 622*

El costum d'escapçar i esfullar el blat de moro, d'una banda, suministra farratge per al bestiar, encara que de baixa qualitat, però, de l'altra, accelera el procés de assecatge i mort de la planta i, per tant, el gra de l'espiga madura més aviat. Les capces, les fulles i les cames també formen part dels productes que rep el propietari de la terra, en aquest cas, dos restos per al masover i un rest per a l'amo.

*Del blat de moro, se n'escapçaven les capces, els plumeros. S'escapçava de l'espiga en amunt. Doncs..., io ho havia vist, eh! Això era després dels nacionals. Les capces també les havies de deixar per escapçar i se te les emportaven ells (els amos). Al rest, que li tocava a.n ell, hi havies de deixar la capça. Un any en P. fins i tot va esfuiar el rest que li va tocar (riu), les fuies de la cama.*

PE-07, 1992.

b. *Època de l'any*: La feina es fa de mitjan agost a final de setembre.

*Se solien encetar les capces per 'llá la Mare de Déu d'Agost. Io sé que: "Oita, ia podem començar anar a taiar..." Primer el plumero. Començar-les d'encetar per la Mare de Déu d'Agost, però llavors tot el setembre. El setembre era el fort de les capces.*

PE-07, 1995

*Deien de començar a escapçar-les, con els cabeis trenquen de color. (PE-10, p. 100) p. 622. Els cabeis de l'espiga, con comencen a ser negres. (PE-09, p. 100) p. 622. Negres, sí. Els últims d'agost, primers de setembre.*

PE-07, 1992.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: La feina la fan un o més pagesos amb un ganivet plegable de butxaca.

d. *Esforç i temps emprat*: És una feina lleugera.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per escapçar i esfullar el blat de moro d'una quartera cal un jornal i mig d'home.

*"En escapçar i esfullar el moresc deu comptar s'hi un jornal i mig d'home a 8 pessetes jornal, són 12 pessetes".<sup>82</sup>*

*(Les capces de blat de moro) ... les donaven a les vaques. Un menjar que ara els pagesos diuen: "Això no val res". Però això, els pagesos, tothom ho aprofitava.*

PE-07, 1992.

f. *Procés de modernització*: Amb la proliferació del conreu de farratges es va abandonar la pràctica d'escapçar el blat de moro i aprofitar-ne les fulles i la cama. Amb les segadores batedores de blat de moro es tritura la planta i se separa el gra de la resta, que, dipositat sobre el camp, és embalat i aprofitat com a farratge.

---

82. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 54, p. 27.

## Trencar

a. *Descripció de la feina:* Trencar el blat de moro consisteix en distribuïr-se la colla seguint els restos del camp per anar trencant o petant les espigues de blat de moro de la cama i tirar-les en un pilot. Per fer despendre les espigues de la capça, cal un doble moviment d'estirar i cargolar a la vegada:

*“Pel novembre, normalment era madur per trencar-lo. No obstant algun camp (de blat de moro de sobrerostoll, fet de quart any del trènit), sobretot si es volia sembrar, s'agafava pels voltants de la fira d'octubre, dia 5. I ... al vespre espellofar tota la colla. Per menar arreu, tot el que s'havia trencat de dia, ja que si no era gaire sec i es deixava emmullir, llavors era més costós l'espallofament i el gra es floria i perdia la qualitat i bouquet”.*<sup>83</sup>

Situats a la tardor de la Plana de Vic, Verdaguer descriu la planta del blat de moro en el seu estadi de maduració tardoral, amb el plomall doblat i les fulles groguenques i ajagudes, destacant-ne la seva funció de recollir la humitat i de dirigir-la cap a l'arrel, a fi de passar l'eixut estiuenç.

*“Allavores, ja l'hermós plomall que coronava son verdós tronc, doblegat i musti, aguaita a terra; ses amples fulles de palma, dretes y enlairades alguna hora, girant-s'hi també plegades, com les vergues d'un vano, de cap per avall, deixen caure i malmetre la pluja i la rosada que copsaven per la terrosseda seca, dringant a l'alè de la tramuntana; i, esbotxant-se, les secardines pellofes que tanquen l'ufanosa espiga deixen veure i sortir a defora son gra d'or mig cobert per l'onejanta cabellera de fils de plata que, perden la blancor, va prenent la seva rossor tan exquisida”.*<sup>84</sup>

Explica detalladament la feina d'arreplegar, de petar les espigues de blat de moro separant-les de la cama per apilar-les al mig del restos que es recollen al final de la jornada amb cistelles i coves per carregar-les a la carreta dels bous menats pel bover que les transportarà a la masia. A partir d'aquest moment comença la temporada de l'espellofada, una altre feina del cicle del blat de moro, que pel seu caràcter comunitari i festiu és elogiat per Verdaguer:

*“En mànega de camisa, però més arropats que en temps de batre, amb llesta mà, d'un rest a l'altre, separen l'espiga del tronc, i a grapats la tiren al mig del rest, aon grogueja després, a ben fetes y arrengrerades piles”.*<sup>85</sup>

b. *Època de l'any:* La feina es fa a final d'octubre i principi de novembre. La collita del blat de moro coincideix amb l'època de les migracions de les aus en la que arriben a la Plana de Vic, estols d'ocells granívors provinents de les terres de muntanya, que venen a ocupar els boscos i els camps que han deixat el rossinyol i la tórtora en la seva migració a terres més càlides. L'afecció a aquests ocells ve d'antic i encara és un costum popular d'entorns rurals de la Plana de Vic la caça d'ocells de passa amb rams, creueres envescades i reclams, pràctica cada vegada més acotada per les normatives proteccionistes entorn de la fauna. Els ocells caçats vius, només mascles de cadernereres, passerells, pinsans i verdums, són destinats a concursar en els diversos certàmens de cant que les societats d'ocellaires organitzen durant la temporada de primavera.

*“Al temps en què pels camps, a bells esbarts, los verdums y cadernereres y aucells de passa davallen de les altes muntanyes a alegrar amb sos airosos refilats los boscos i camps que enyoren los del rossinyol i els de la melan-*

---

83. TANA i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.178.

84. VERDAGUER i SANTALÓ, Jacint *Totes les obres. Prosa.* op. cit.

85. VERDAGUER i SANTALÓ, Jacint *Totes les obres. Prosa.* op. cit.

*còlica tortra, fugits ja a altres més calorosos països, comença en la plana de Vic l'arplega del blat de moro*".<sup>86</sup>

*Abans, que (el blat de moro) es 'nava a petar en el camp, en ser els raders d'octubre ia es podia petar. No era sec. Però, com que llavonses s'espellofava i es portava a la casa i es penjava perquè s'assequés, allavonses ja es feia.* PE-11, 1992.

c. *Persones i eines que hi intervenen:* La feina la solen fer colles d'homes, dones i nens.

d. *Esforç i temps emprat:* És una feina no gaire pesada però l'inconvenient més important és el fred propi de l'època de l'any en què es fa.

e. *Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l'any 1936, per trencar el blat de moro d'una quartera, cal el jornal d'un home.

*"En trencar el moresc amb un jornal d'home n'hi ha prou. Deu assignar-s'hi doncs 8 pessetes"*.<sup>87</sup>

f. *Procés de modernització:* La mecanització del conreu del blat de moro va portar a la desaparició les velles pràctiques manuals. La sembra mecanitzada de llavors segellades, les cavades amb tractor, l'aplicació d'herbicides i la collita amb segadora batedora van canviar totalment el sistema de conreu. Amb la particularitat que, a partir de mitjans del segle XX, amb l'increment de les vaques de llet s'estén el conreu del blat de moro farratger, anomenat *planter* (de blat de moro), que és triturat per les picadores i guardat en sitges de fermentació com a farratge per les vaques. Un conreu farratger introduït durant aquests anys va ser el sorgo, que es fa sol o bé barrejat amb blat de moro, i també és ensitjat.

Un dels canvis més significatius es va produir en l'època de fer la collita, ja que tradicionalment es petaven les espigues a mà quan el gra encara no era ben sec, d'aquí que ràpidament s'espellofés i es posés a assecar penjant els manats d'espigues. Amb la implantació les màquines segadores batedores adaptades per collir el blat de moro, de forma semblant a com passa amb la collita dels cereals d'aresta, cal que la planta sigui al màxim de seca a fi que el gra caigui de l'espigot i corri bé per dintre la màquina. La feina d'aquestes màquines substitueix les antigues feines d'escapçar, esfullejar, petar, transportar a la casa, espellofar i engrunar, ja que les fan totes a la vegada recorrent el camp.

*Però ara, en general, si es fan camps de blat de moro, ara s'ha d'esperar més (a collir-lo), perquè en general es fa amb cosetxadores i s'ha d'esperar que sigui sec o sino.s allavonses la cossetxadora, si no fos sec, el xafaria. (...) Però el que en fa una mica, que s'ho val, aquells ia hi van amb una cossetxadora i el cossetxen. Aquesta cossetxadora l'espellofa i l'engruna tot. Ia surt, diriem, els espogots i lo que és la cama, les pellofes i d'això ia surten per radera. Igualment com els camps de blat, que surt la paia per radera. Doncs, hi surt la pellofa i la cama i els espigots, i el gra va a.m un atre cantó.*

PE-11, 1992.

86. VERDAGUER i SANTALÓ, Jacint *Totes les obres. Prosa.* op. cit.

87. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 55, p. 27.



## Portar a la masoveria

a. *Descripció de la feina*: El trasllat del blat de moro al mas es fa cap al tard, es passen a recollir els pilots d'espigues que s'han petat durant la jornada, i s'omplen coves i cistelles per anar-los a abocar a la caixa del carro o bé a la carreta.

*“Amb cistelles i coves damunt del cap compareixen cap al tard les pastores i minyones del mas, i a covenant i a faldades s'enllesteixen a collir-lo i posar-lo a la carreta, tot fent l'ullet i fent-la petar amb lo bover que, els bous tirant, la mena, per amor i obligació, aidant-los a umplir-les a estonetes, i en tornen, tot festejant i cantant, a la masia. I aquell vespre i los altres que al seu darrere vénen fins que sia acabat lo blat de moro, són vespres d'espellofada”*.<sup>88</sup>

b. *Època de l'any*: El trasllat es fa els mesos d'octubre i novembre.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: La feina la porta a terme el carreter o el bover, i mena un animal de peu rodó o un parell de bous amb el carro o la carreta amb tanca a davant i a darrere. També es necessiten coves i cistelles per al trasllat de les espigues.

d. *Esforç i temps emprat*: La feina requereix un esforç mitjà o gran dels animals segons la càrrega i el recorregut.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís a l'any 1936 amb un rendiment de vint per u, per al transport de la producció de sis quarteres de terra cal un jornal d'home i animal amb carro.

*“Una collita de moresc que respingui a una producció d'unes vint quarteres de gra per una quartera de sembradura el transportar-la a la masoveria pot fixar-se un promig de carro i animal per cada sis quarteres de sembradura, o siguin per cada 120 quarteres de producció, que equivalen per quartera de producte unes 0'15 pessetes”*.<sup>89</sup>

f. *Procés de modernització*: Amb les segadores batedores de blat de moro ja s'amagatzema el gra segat, espellofat i engrunat, de manera que aquesta feina desapareix i és substituïda pel transport amb tractor i remolc.

## Espellofar

a. *Descripció de la feina*: La feina d'espellofar el blat de moro consisteix a agafar les espigues, arrencar les pellofes, deixant-n'hi dues o tres de valentes, per poder-les lligar i penjar a l'assegador.

*“En l'espellofada, es feia molta gresca, s'explicaven acudits, endevinalles, es cantava i es reia, tot bebent un traguinyol, així que algú trobava l'espiga vermella. (...) Les espigues, normals i senceres s'hi deixaven dues o tres fulles de pallofa valentes, que aguantéssin per lligar-les en manyocs de 12 amb un nus especial; cada colla tenia un lligador, llavors es penjaven en barres, escales o al porxo perquè s'assequés bé el gra. Les pallofes,*

---

88. VERDAGUER i SANTALÓ, Jacint Totes les obres. Prosa. op. cit.

89. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 56, p. 27.

*també el bestiar gros les aprofitava*".<sup>90</sup>

La feina consisteix en envoltar la pila d'espigues amb seients des dels que els participants van agafant espigues de la pila, treuen la pellofa de l'espiga de blat de moro tirant-la al seu darrere per posar l'espiga espellofada dintre els coves. La funció d'aquesta manipulació és la de facilitar el l'assecada del gra i poder-lo emmagatzemar, bé a penjolls d'espigues, o bé al graner. Convé fer-la ràpid, per tant tothom hi pot participar, la qual cosa permet la socialització del treball, i en aquest sentit fa referència al costum dels tornajournals practicats en les comunitats pageses a fi d'ajudar-se entre parents o veïns per fer les feines més urgents.

*Els petits de la família s'ho passaven molt bé escoltant històries, cantant i revolcant-se pels pilots de pellofes, que segons a quines cases solien tenir una alçada considerable, en proporció a la collita que es feia. Aquesta activitat infantil no agradava gaire als grans, perquè les pellofes s'esbarriaven i calia tornar-les apilotar per ensacar-les. Abans d'espellofar ia sopaves i un cop havies fet (acabat d'espellofar), ens posavem a la vora del foc a fer unes bones torrades amb ai (passat pel pa) i oli, ben amanit. També hi havia qui li agradava el vi calent i el feiem escaufar. I després tots a dormir. Ah! primer es deia el rosari, després també es cantava. Es deien xistes, disbrats, s'explicaven quèntos i mira ... es xerrava. Es passava la vetlla i l'estona.*

PE-10, 1992.

En aquest text Verdaguer narra una feina practicada per tota la família, la d'espellofar blat de moro, fent a la vegada una relació de les possessions de bestiar de la casa, entre les que destaca l'aviram, les vaques i un ramat d'ovelles amb pastor i gos d'atura.

*"Al mig de l'entrada de la cuina, o d'altre aposento si n'hi ha de més gran en la masia, solen apilar, los mosos, en ample munt, si hi caben, les espigues totes de l'anyada. Quan és a jóc l'aviram, remuga a l'estable la vacada, i en lo corral mengen las ovelles, i el gos ramader que les vetlla queixalejant, asseent-se al peu de la porta, lo crostó de pa moreno que son pastor li ha allargat del que ell menjava al barrar-la, los de la casa i del veïnat (pus és costum antiga l'aidar-s'hi a tornajournals), terra enllà, o en brèvoles posts, escambells, trossos de tió per seti, l'enrotllen"*.<sup>91</sup>

b. *Època de l'any*: Aquesta feina es fa a la tardor, després de petar les espigues de blat de moro i haver-les portat a la casa.

*Ara, en aquest temps (tardor), durava un mes o més que cada dia! Al vespre espellofar! Abocaven allà a l'entrada tres o quatre coves d'espigues i, au!, tots allà a la vora anar espellofant. Era l'hora d'anar esplicant i anar dient coses. I anar espellofant. Io, m'agradava con era el temps d'espellofar!* (PE-07, p. 388) p. 622

c. *Persones i eines que hi intervenen*: La família de la casa i persones llogades. Coves i sacs.

d. *Esforç i temps emprat*: És una feina que en fer-se en comunitat els vespres a les cases no es considera pesada, sinó més aviat plaent, malgrat el fred que sol fer per les dates de la seva realització.

*De vegades tenies un bon fred i anar-te acostant a les pellofes. Sé que la padrina s'acofava allà a terra i*

90. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p.178.

91. VERDAGUER i SANTALÓ, Jacint *Totes les obres. Prosa.* op. cit.

*s'acostava les pellofes fins que quedava mig colgada. Solies espellofar que ia era l' octubre i novembre i feia fred, amb aquelles portes que eren tan ben ajustades (irònic). Llavors s'hi enfortagaven pellofes i un sac (a la porta) i aixís ia no passava el fred. (PE-07, p. 105) p. 623.*

*El blat de moro que es collia, i es cull, tenia un color groguenc, però de tant en tant apareixia una espiga vermella. Les espigues d'aquest color eren les més buscades per tothom. El qui en trobava una tenia alguna mena de compensació: permís per deixar d'espellofar, dret a fer un trago de vi, o alguna altra cosa, segons el que s'havia estipulat abans de començar.*

PE-10, 1992.

e. *Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l'any 1936, per espellofar la collita de blat de moro d'una quartera de terra que rendia unes vint quarteres calen quatre jornals de dona.

*“Es una feina la d'espellofar el morenc que es reserva generalment a les dones i mainada, però que també hi intervenen els homes i es deixa per ajudar a passar les vetllades. Malgrat tot hem de conceptuar que una collita que rendeixi unes 20 quarteres s'hi invertiran 4 jornals de dona a 4 ptes., en total 16 pessetes. Resulten per quartera de gra 0'80 ptes”<sup>92</sup>*

*Com és ara aquí al Gelabert que, es clar, en collien molt de blat de moro; perquè, ia veràs, la propietat del Gelabert a hi 'via molts parcers i se'n feia molt de blat de moro. I la part que li tocava (pagar) el parcer (...) l'amo se l'emportava amb l'espiga i (...) llavors el 'via d'espellofar ell a casa seva. (...) d'aquí Fogroles hi 'via vegades que hi baixaven quatre o cinc dones a la tarda a espellofar. Hi 'naven allà a espellofar. Si hi anaven a les dugues fins a les sis o fins a les cinc, tres o quatre hores allà a espellofar i els donaven equits... (riu), equits peles llavors, sí. Sí, hi anaven dones, es clar, perquè els homes 'naven més a trebar al camp.*

PE-11, 1992.

f. *Procés de modernització:* Amb les segadores-batedores de blat de moro desapareix aquesta feina en el procés de mecanització de la dècada dels seixanta. Es varen inventar algunes màquines d'espellofar blat de moro, però van tenir poca durada, ja que aviat varen arribar les segadores batedores i va desaparèixer la feina, perquè la fa la màquina al mateix camp.

*En anar de cara a l'hivern, com que casibé tothom tenia blat de moro: Apa! Cap a espellofar!. Veniu d'hora que hem d'espellofar!. El pare ia abocava un parei de sacs de blat de moro allà a l'entrada i, au!, espellofar blat de moro (riu). I ara no s'espellofa. Prou hi ha blat de moro, però ia ho xafen tot ara. Amb aquestes màquines ia engrunen el blat de moro i xafen els espigots i el bestiar s'ho menja tot.*

PE-10, 1992.

## **Emmagatzemar i conservar**

a. *Descripció de la feina:* El mètode més utilitzat per assecar i guardar el blat de moro<sup>93</sup> és el de tenir-lo penjat en penjolls de mitja dotzena o d'una dotzena d'espigues que, a l'hora d'espellofar, ja se'ls ha deixat dues o tres fulles per acomplir aquesta funció, nuades amb un nus especial. Els penjolls es pengen en un

---

92. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 57, p. 27.

93. Vegeu fotografies núm. 50 i 51 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.*

lloc arrecerat i assolellat, per facilitar la seva conservació, i també cal resguardar-los d'ocells i ratolins. Normalment es porten a la part de les golfes de la casa i es deixen penjats a les baranes del porxo de la façana orientada a migdia.

*Abans (el blat de moro) el penjàvem a dalt (les golfes) a les bigues (del sostre). Com que hi 'vien bigues de fusta, la gent hi clavava claus i amb les pallofes feien penjais, lligaves tres fuies per cada banda, o quatre; però no, no, molt tres. El pare nusava les pallofes. I llavors agafava aquells penjais i se'ls posava al braç, quatre o cinc penjais de sis espigues cada un. I llavors hi passava un tros de corda d'esparg, que eren unes cordetes petites d'esparg. Les lligava i les penjava a dalt al sostre, a.n els claus, perquè s'assegués i no fessin nosa per terra.*

PE-10, 1992.

b. *Època de l'any*: Fins a la propera collita, o sigui tot l'any, tardor, hivern, primavera i estiu.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: Els de la casa que vigilen la bona conservació de la collita. Gàbies d'assecar blat de moro.

d. *Esforç i temps emprat*: Tenir-ne cura suposa relativament poc esforç, però si la constància de pensar-hi.

e. *Valoració econòmica*: Josep Callís a l'any 1936 no en dona referències.

f. *Procés de modernització*: Des de principi de segle XX apareixen també els graners de blat de moro fets amb tela de galliner i teulada d'uralita, anomenats gàbies d'assecar blat de moro, que es construeixen en les cases que tenen més producció.

Amb la mecanització de la collita es van implantar també els assecadors de blat de moro fixes o mòvils que deixen el gra amb la humitat desitjada, per mitjà d'un cremador de gasoil.

*I ara passa que el blat de moro, es clar con que en general, diríem, per cossetxa'l ben sec, a l'hivern costa d'assecar-se. Però tan solsament s'engruni, ja el cossetxen. Però (...) si l'agafaves i te l'emportaves a casa i en-sacat o a.m un pilot, allò es floriria, es resclosiria. Llavons ia el porten en aquets puestos, que hi han aquests secadors, que passen per màquines i amb vent o amb vapor l'asseguen. Allavonses ia pot anar per molinar. Per fer pinso. Això va tot a.m el pinso. Es clar, és el gènere més bó del pinso. En el pinso lo que hi ha més bó és el blat de moro.*

PE-11, 1992.

## **Esgranar**

a. *Descripció de la feina*: La feina d'esgranar es fa de manera espaiada i segons el consum al llarg de l'any, tot tenint cura de la bona conservació de la collita. El sistema més senzill d'esgranar o engrunar blat de moro es fa de manera manual utilitzant només les mans o ajudant-se d'un espigot per anar fent saltar els grans de l'espiga. Una altra tècnica més eficaç és utilitzar el tall d'una aixada posada amb el tall enlaire per anar fent separar els grans de l'espigot.

*Sí, abans io me'n recordo, que io també ho 'via fet, el meu pare ho feia amb una aixada. Assentat a terra, posada l'aixada aixís (amb el mànec pla a terra i la fulla mirant enlaire), i amb l'espiga l'anaves repassant i la feies engrunar. Amb les mans era ... es clar, aixís, amb una aixada se'n passava més via, si era ben sec, principalment.*

PE-11, 1992.

*I, con era sec, engrunar-lo a l'hivern i portar-lo al molí a fer-lo moldre, per donar al bestiar. I també llavors deien: "Feu-me'n un parei o tres de quilos, o quatre o cinc, per fer farinetes. Llavors aquell te'l feien més fi i, mira, per menjar blat de moro".*

PE-10, 1992.

b. *Època de l'any*: Fins a la propera collita, es va esgranant a mesura que es va gastant per a la manutenció animal i humana.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: És una feina que fan una o més persones, ja sigui amb un espigot, amb l'aixada, amb l'engrunadora o amb la màquina d'engrunar.

d. *Esforç i temps emprat*: És una feina mitjanament cansada.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per engrunar la producció d'una quartera de blat de moro calen dos jornals d'home.

*"En esgranar el morenc se'n passarà més o menys via segons el procediment que es segueixi. Per els nostres càlculs hem de suposar que dos homes a 8 ptes. jornal, o siguin 16 ptes., enllestrant unes 20 quarteres de gra, o siguin 0'80 pessetes per quartera de gra".<sup>94</sup>*

f. *Procés de modernització*: A partir de la primera meitat del segle XX apareixen diferents tipus de màquines d'engrunar, mogudes amb força manual amb una manovella, algunes de més senzilles, com les engrunadores que es fixaven en un banc, i d'altres de més complexes, com les màquines d'engrunar, amb un gran volant amb funcions de balancí.

*Més tard varen aparèixer unes màquines que, tot fent anar una maneta, engrunaven el blat de moro: "uns farts de fé-la anar, que em 'via fet ió".*

PE-09, 1992.

Aquestes màquines, bàsicament, consisteixen en una forma d'embut on es fiquen, d'una en una, les espigues de blat de moro pel cap prim, i a dins les agafa una placa amb pues que les engruna tot fent un moviment rotatori, i el gra surt per sota i l'espigot és projectat pel forat de l'altra banda.

*Io me'n recordo, con el pare va comprar aquesta màquina (d'engrunar) abans de la guerra. Se'n feia molta via, perquè ficaves una espiga aquí (a la part de dalt) i feia raaac! I ia sortia l'espigot per 'quí (el costat). A sota no s'hi posava pas re, es deixava que es 'nés fent pilot a terra. Més tard en varen sortir unes de més grosses, que hi tiraves l'espiga i feia rosst! Rommm! I feies el triple.*

PE-07, 1992.

---

94. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) Les aportacions... op. cit. nota 58, p. 28.

Actualment, la majoria del blat de moro que es planta es destina al seu consum en verd, per ser emmagatzemat en sitges de fermentació, com a aliment, principalment, de vaques de llet, i se'n fa poc per collir en gra.

## Productes del conreu

Josep Callís, l'any 1936, considera que el rendiment d'una quartera de blat de moro de guaret és de 20 quarteres, de 51 quilos la quartera.

*“La collita de moresc de goret la calculem a unes 20 quarteres a un promig per quartera de 51 quilos. Correspon a la collita les dues tercers parts al masover i una tercera part al propietari”.*<sup>95</sup>

*“Productes del cultiu del moresc de goret: 1020 Qs. a 38 pts. els 100 Qs. + valor pallofes i espigots (Difícil de valorar els residus pallofes i espigots. Arbitràriament hem fixat unes 20 pessetes creient no desentonar en els càlculs. Importen total productes: masover, 271'75 ptes.; amo, 135'85 ptes. = 407'60 ptes”.*<sup>96</sup>

La producció serveix per a l'autoconsum de persones i animals.

*“El gra de blat de moro servia de manutenció per les gallines; generalment a cada casa hi havia un centenar de gallines i un parell de galls cantadors, (...) El resultat de tot això és que les gallines es crusprien quasi tot el blat de moro, de la collita, llevat del que servia per engreixar el porc de matar, el qual dosificat parcialment havia d'arribar d'un any per l'altre. Sobretot l'adob i la cansalada”.*<sup>97</sup>

## Acabament del cicle de conreu del blat de moro de guaret

*a. Descripció de la feina:* Una vegada s'han petat les espigues, es tenen a casa espellofades i en procés d'assecat, es comença a preparar el guaret del camp per a la propera collita, és a dir, per sembrar-hi blat al mes d'octubre, segons marca el cicle de rotació o trènit. La darrera intervenció del cicle del conreu del blat de moro consisteix a netejar el camp de les cames seques de la planta que encara hi resten. Es tallen amb el volant, es porten a casa lligades en feixos i es donen com a farratge al bestiar. Al camp s'hi fa una llaurada amb l'arada xica, s'aplanava amb l'aplanador, es rascla i es deixa a punt per sembrar.

*b. Èpoques de l'any:* Aquesta feina es fa a principi del mes d'octubre.

*c. Persones i eines que hi intervenen:* La feina la fan dos homes amb carro i animal, utilitzant el volant i cordills.

*d. Esforç i temps emprat:* És una feina mitjanament cansada tant per als homes com per l'animal.

95. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 59, p. 28.

96. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit., p. 14.

97. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., pp. 179-180.

e. *Valoració econòmica*: Josep Callís, l'any 1936, no fa referència a aquest concepte.

f. *Procés de modernització*: La mecanització de les feines del camp i l'abundància de fems va comportar la desaparició d'aquestes pràctiques que tenien com a finalitat última l'estalvi de fems i d'esforç humà i animal.

## **5.2 Conreus de segon any**

### **5.2.1 Blats**

El blat se sembra sobre els guarets de primer any que deixen el conreu de la patata, o bé del blat de moro de guaret, ja que és un conreu que aprofita les restes de l'adob i de la terra ben treballada que deixen els conreus de primer any.

Les feines necessàries i els elements aportats al camp per al conreu dels blats són, per aquest ordre: guaret de segon any, rasclar i creuar la rasclada, llavor, sembrar, repartir superfosfat, una llaurada superficial, passar trull i rasclar, trullar, herbejar, segar i agarberar, portar garbes a l'era, batre, transportar el gra a Vic / emmagatzemar, productes del conreu, i acabament del cicle de conreu del blat.

### **Guaret de segon any**

Després d'arrencar les patates i netejar el camp de boies, o bé, de trencar el blat de moro, tallar les cames i treure-les, al camp es pot començar a preparar la terra per al blat. Com s'ha vist en el capítol anterior, en parlar del valor dels guarets, la terra del camp perd el grau de fertilitat en una proporció del 60% anual respecte del valor del guaret de l'any anterior. L'any 1936, segons Josep Callís, un guaret de patates, anomenat de segon any, es valora en 174 pessetes.

### **Rasclar i creuar la rasclada**

a. *Descripció de la feina*: Rasclar és una feina que també s'anomena aparellar o preparar el camp, i consisteix a enganxar amb els tirants de treball l'animal al rascle de pues a terra i dirigir-lo amb les regnes amb una mà, mentre amb l'altra s'agafa la corda que permet aixecar el rascle, tot fent passades de llarg, una a tocar de l'altra, i s'acaben les capçadures del camp amb dues passades de través. Una vegada completat tot el camp, es fa el mateix procés, però amb passades de través i, per tant, creuant la rasclada.

b. *Època de l'any*: Aquesta tasca es fa entre els mesos de setembre i octubre

c. *Persones i eines que hi intervenen*: Aquesta feina la fan un home, un animal amb cabeçó, collar, tirants de treball, regnes i un rascle.

d. *Esforç o temps emprat*: Representa un esforç mitjà tant per l'home com per l'animal.

e. *Valoració econòmica*: Segons Callís, l'any 1936, per rasclar i creuar la rasclada d'una quartera de terra



cal un quart de jornal d'home i animal.

*“Precisa home i animal, 15 ptes. diàries. Amb un jornal se'n poden fer quatre quarteres”.*<sup>98</sup>

f. Procés de modernització: Amb els canvis tècnics, el tractor amb fresadora substitueix aquest procés.

## Llavor de blat

La llavor de blat<sup>99</sup> se sol comprar al mercat de Vic on paren els venedors, que venen blat de la seva collita, que prèviament han netejat, garbellat i ensacat als graners de casa seva.

*(Els pagesos portaven blat a vendre?) Sí! ... aquí mateix hi havia una casa... que quedava una mica alta... aquí a la Torre Magre... doncs que aquell home es dedicava tot l'hivern a garbellar el blat... l'anava garbellant i d'allò... i anava a fer parada cada dissabte a Vic, al temps del sembrar... i el venia per sembrar... i si en feia, per exemple, deu cèntims més per quilo... eren deu cèntims... ho entens? amb sacs de cinquanta quilos... i posaven allà els sacs oberts... la gent se'l miraven (el blat) aquest o aquest... aquest home parava... jo encara m'enrecordo eh? d'aquest home... era molt petit, però m'enrecordo... parava a davant del bar Esport... a l'altra banda... allà cadaú venia el que li semblava... saps? o grans de coses... i aquet venia trepadella... o ordi, blat i civada... i això...*

Joan Lleopart, 1991.

Una vegada es té la llavor dels blats se sembra sovint només tenint la precaució de seguir les fases de la Lluna. Les noves tècniques de control de plagues van introduir des de principis del segle XX el costum d'escaldar amb sulfat de coure els grans de blat abans de sembrar.

*(Com es preparava la llavor abans de sembrar?) El blat, el blat, el blat antigament la gent només es fixava amb la Lluna, no escaldaven el blat..., no el desinfectaven..., però després jo tota la vida ho he vist, jo ho he vist tota la vida el sulfat de coure, la pedra blava, amb el foc... es feia un foc,... la caldera allà penjada al foc de baix, la pedra blava, a llavons s'agafava el blat el dia abans de sembrar-lo i en feiem una pila a la vora del foc..., s'agafava el blat i es mullava amb una escombra, ben moll, i es colgava i ben tapat, que s'embebés..., o sigui, que allò?... eh?, amb pedra blava i aiga, eh?*

Joan Lleopart, 1991.

Escaldar la llavor consisteix en el següent: el vespre abans del dia que s'ha destinat per sembrar determinat camp, es remulla el gra amb una dissolució calenta de sulfat de coure, anomenat pedra blava, a fi d'esterilitzar els grans contaminats pel fong del carbó i, així, protegir la salut del sembrat.

*(Els productes que es tiren a la llavor de blat)...ara hi ha uns pructus, uns pructus que hi tiren... (els grans) queden blaus..., vermeis..., la missió d'això, tant de la pedra blava com d'aquests polvus, no és més..., no és protegir, no!..., no és més que els grans que hi ha imfectats del “tizón”, del carbó, els mata. Per exemple la punta del gra, eh?, allà on ha de sortir el grill..., allò ja, ja... l'esterilitzes diguéssim, que ja no neix diguem...*

Joan Lleopart, 1991.

98. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 22, p. 24.

99. Vegeu fotografia núm. 52 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.*

Des de la dècada dels seixanta, les llavors vénen seleccionades i certificades per les empreses productores amb els grans tenyits de colors a fi d'evitar-ne el consum i protegir fitosanitàriament la llavor.

## Sembrar

a. *Descripció de la feina:* El dia que es vol sembrar el blat<sup>100</sup> es porta la llavor escaldada amb els sacs i el carro amb l'animal al camp en el que prèviament (normalment sol ser el mateix dia) s'ha fet la feina de rasclar i creuar la rasclada.

*Ja tenim el camp aparellat i ara anem per sembrar. Es feien una colla de coses. La primera cosa s'assaionava..., assaionar es fer les marques, eh?... pel camp, a vuit passes... per fer les marques per on has de passar per sembrar. Després s'agafava, aquí en aquest país la sanaia, però segons agon ho feien amb un sac..., per aquí s'acostumava a fer amb una sanaia de palma, eh?... i per anar-ho repartint acompassadament, o sigui que una passa..., l'altra i una altra passa... i anaves marxant aixís, un grapat per banda, que et quedés el blat ben repartit..., era la tècnica de sembrar... coses molt de mal explicar i de fer-les... (riu) una mica difícils però... eh?, (quan se'n sap) també és fàcil.*

Joan Lleopart, 1991.

Per sembrar un camp *a la voleia* primer s'ha de *cellonar* (assaionar) el camp, o sigui, fer marques trams paralels anomenats saions, a fi de sembrar uniformement el camp, feina que es fa agafant el camp de llarg i començant per una vora es realitza una marca cada vuit de passes, perquè es vegi longitudinalment per ón s'ha de passar per sembrar. La marca es pot fer clavant un cop d'aixada deixant ben visible un pilotet de terra tendra, o bé, seguint el sistema més utilitzat, o sigui, amb un sac de palla a l'esquena es van fent les passes deixant-ne un grapat a terra per assenyalar cada marca. Una vegada *cellonat* o assaionat el camp a sembrar són ben visibles les marques que defineixen línies paraleles de llarg, línies que serveixen per orientar l'itinerari que ha de seguir el sembrador, passant pel mig del *celló* o saió a fi d'anar repartint la llavor de forma uniforme, a banda i banda de l'itinerari.

Per sembrar *a la voleia*, s'agafa la senalla de palma, es fa pasar una corda per dins d'una nansa, s'omple la senalla de la llavor per sembrar, i la corda es lliga amb un nus i s'ajusta a la mida que es pogui recolzar sobre l'espatlla esquerra del sembrador, i es deixa la mà dreta lliure. Aguantant el pes de la senalla amb l'espatlla, amb la mà esquerra a la nansa, el sembrador pot transportar-la amb comoditat mentre amb la mà dreta va escampant a grapats la llavor sobre la terra del camp.

El sembrador, amb la senalla a coll, es situava al mig del primer saió i comença a sembrar. Amb la mà dreta agafa un grapat de blat, i amb el braç fa un gest semicircular obrint la mà escampant el blat cap a la meitat dreta del saió, procurant que quedi repartit al màxim d'homogèniament i que arribin grans fins a la línia que defineixen les marques dels saions, per després, des de la mateixa posició, fer la mateixa acció cap a la meitat esquerra del saió. Després d'aquesta acció, fa una passa petita endavant i repeteix l'acció anterior. D'aquesta forma va sembrant el primer saió marcat fins arribar al cap del camp i allà comença la mateixa operació descrita abans amb el segon saió, fins a tenir sembrat tot camp. Quan acaba la llavor de la senalla, se'n va a la vora del camp allà on ha deixat els sacs, per tornar a omplir-la, fins que

---

100. Vegeu fotografies núm. 53 i 54 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.*

acaba de sembrar el camp i compta les mesures de blat emprades en la sembra.

*b. Època de l'any:* A la tardor se sembren els blats de cicle llarg, forment i xeixa vella, i a la primavera, els blats de cicle curt, xeixa marcenca, pàmules i ordis tardans. Per al forment i la xeixa les dates de sembra es fixen a partir del dia 18 d'octubre, diada de Sant Lluc, seguint la dita popular de *Per Sant Lluc, sembra pagès, moll o eixut*.

Amb l'aparició de noves varietats de cereals de cicle curt, que se sembren a la primavera, a partir de la dècada dels anys seixanta l'època de sembra es pot retardar fins al mes de febrer.

*Pel sembrar en aquest país abans es considerava que era la tardor. És ara que s'han acostumat amb aquests ordis tardans i pàmules, que llavors con (com) que s'aprofita el terreno per menjar: naps o blat de moro (planter de farratge) o què sigui, i llavors ho sembren a radera, pe' la primavera, que ia és allà al febrer. PE-12, 1992.*

*c. Persones i eines que hi intervenen:* Per fer aquesta feina cal un home (el sembrador), una senalla, els sacs de blat i les mesures.

La feina de sembrar la fan els pagesos mateixos, alguns dels quals actuen en certes ocasions com a sembradors especialitzats, fent d'*homes bons* en els tractes de compra i venda de terres de conreu, ja que perviu el costum de mesurar els camps mitjançant la referència de quarteres de sembradura.

*Allò que feien abans que midaven, per exemple, midaven les terres llençant el blat... és difícil, eh?. Jo havia vist veis, per exemple, que sanaven a sembrar un camp de tres quarteres, dos en aquell temps sembrant clar hi tiraven cent-cinquanta quilos de gra... eh? no... cent-cinquanta, cent-zeixanta-cinc quilos de gra, perquè eren de cinquanta-cinc quilos les quarteres, cent-zeixanta-cinc quilos de gra..., i arribaven aquella gent al vespre, un home d'aquells al vespre..., amb un grapat de dos-cents grams de blat i deia: "No m'hi ha capigut de cap manera, no l'hi he pogut tirar..". eh? (riu). (Si que eren estalviadors...) No... és que mira..., ells sembraven i deien prou, s'ha acabat. Ho entens?*

Joan Lleopart 1991.

Per mesurar un camp amb aquest sistema, el venedor i el comprador encarreguen a un sembrador especialitzat que els sembri el camp a tractar. El sembrador sembra el camp seguint el costum de la terra, o sigui, amb una determinada densitat i, al final, quan ja el té sembrat compta les mesures de blat que ha gastat. Prenent com a unitat de mesura la quartera, aquesta es pot subdividir en tres quartans, mesurons i picotins. El camp s'acaba d'aparellar i, al cap de dues o tres setmanes, quan el blat comença a germinar, el venedor i el comprador van junts a veure el camp a tractar. A diferents llocs del camp fan la prova de posar la mà estesa a terra per veure quants grans neixen en la superfície que abraça, un pam quadrat més o menys. Si en la superfície de cada pam neixen de promig cinc brins de blat, el camp està ben sembrat segons el costum de la terra. En cas d'haver-n'hi menys, es considera que el blat està sembrat massa clar i, en cas d'haver-n'hi més, que està sembrat massa espès. Al propietari de la peça de terra, l'afavoreix el fet que el blat sigui sembrat espès, mentre que, al comprador, l'afavoreix el fet que el blat sigui sembrat clar. A partir d'aquestes observacions ja poden tancar el tracte i ajustar el preu.

*d. Esforç o temps emprat:* La feina de sembrar no és molt feixuga ni excessivament lenta, però requereix

una bona coordinació dels moviments de braços i cames, i molts pagesos la fan amb un cert caire ceremonial o religiós (el costum de fer el nom del pare abans de començar a sembrar), i fer-la ben feta dóna prestigi en el context de la comunitat.

*Si, si... cada pas el tirar el grapat... era un ritme que portaves, un grapat per banda, eh? anaves marxant. Jo fa seixanta-set anys que sembro, soc l'home que sembro més d'aquest país perquè aquest any (1990) encara porto cap a... si... saps què porto?... cap a quinze quarteres sembrades, amb la sanaia, i no n'he sapigut mai... (riu) i mira que n'he sembrat moltes quarteres, eh?*

Joan Lleopart 1991.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per sembrar una quartera de terra amb el sistema de a la voleia cal un quart de jornal d'home.

*“Un home pot en un dia, 8 ptes., sembrar descansadament 4 quarteres. No es verifica la sembra a màquina i si a la voleia”.*<sup>101</sup>

f. *Procés de modernització*: A la Plana de Vic les sembradores estirades amb animal aparegudes a principis del segle XX van tenir poca difusió, segurament a causa de la poca grandària de les explotacions, i a la poca abundància de camps completament plans. Més endavant, alguns pagesos van utilitzar les màquines adobadores anomenades baldufes, estirades per un tractor i que repartien el gra del cereal de la mateixa manera que ho feien amb els adobs granulats. Més tard van arribar les màquines sembradores especialitzades, arrossegades per tractor i que sembren el gra a restos, a una profunditat uniforme i amb la densitat desitjada.

*Actualment se sembra més espès, avui es tiren unes quantitats de gra!... és clar!... la terra va més abonada, el blat no fiola... perquè és d'una mena que no fiola gaire... abans es tiraven, per exemple, cinquanta-cinc quilos per quartera, que és lo que s'havia de tirar!... ni més ni menos!..., i avui se n'hi arriben a tirar vuitanta!... Sí, i tant!*

Joan Lleopart 1991.

## Repartir superfosfat

a. *Descripció de la feina*: El superfosfat és un adob mineral generalment granulat que se sol repartir pel camp en el mateix moment de la sembra, a la tardor, a fi d'adobar la naixença de la llavor. És una feina semblant a la de sembrar el blat i que no cal realitzar-la de forma tan acurada; la fa el sembrador amb una senalla i va repartint el superfosfat que duu al sac.

b. *Època de l'any*: Se sol fer en el mateix moment de la sembra, a la tardor.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: Un home (el sembrador), una senalla i els sacs de superfosfat.

d. *Esforç i temps emprat*: Semblant al de la feina de sembrar els blats.

---

101. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 24, p. 24.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per repartir superfosfat en una quartera de terra cal amb el sistema de *a la voleia* cal un quart de jornal d'home.

*“Esmerça un home igual temps que en el sembrar. Hi apliquem 100 quilos de superfosfat del 13/15, encara que no és pràctica generalitzada. El propietari hi contribueix en un terç”*.<sup>102</sup>

f. *Procés de modernització*: La substitució del repartiment a mà del gra varen ser les màquines adobadores arrossegades per un tractor, conegudes popularment com a baldufes, que van anar evolucionant fins a les modernes adobadores.

### Una llaurada superficial, passar el trull i rasclar

a. *Descripció de la feina*: La llaurada superficial es fa amb l'animal enganxat amb el forcat a l'arada xica, remouent la terra de manera superficial la terra i soterrant els grans sembrats. Acabada aquesta feina, s'enganxa l'animal amb els tirants de treball al trull i es trulla el camp a fi d'aplanar-lo, aixafant els terrossos tot acostant terra i colgant el gra sembrat. Finalment s'enganxa l'animal amb els tirants de treball al rascle i es rascla el camp a fi de que quedi ben igualat.

*Rasclat... i.... deixat estar... i... prou... si... si... amb la particularitat... que els terrossos els hi tenien un respecte molt gros eh?... els terrossos... no els axafaven... perquè al solei d'un terròs... (riu) buenu... que el terròs sigui això... eh?... aquesta, diguéssim... és la banda бага i aquesta la soleia... però aquí al solei del terròs un bri de blat sempre és molt guapu... i aquí si hi ha un altre terròs, hi ha un altre bri de blat guapu (riu)... ha hi havia el refrany que deia... que... “si volies tenir un bon civadar i no hi havia terrossos, n'hi havies de portar”... el terròs... ja es fonia sol... deien... si... n'hi havia un aquí que deia... “els terrossos rai, que no xuclen..”. (riem) si... si... si... tu... aquí hi ha un terròs gros... un terròs molt gros... era per exemple... un terròs que pot ser fins i tot en aquesta alçada... eh? ... aquest terròs... aquí (a la part soleia) no tinguis por!... s'hi fotaran un parell de grans o tres de blat que pujaran amb una fúria!... el dia que tu hi passaràs el trull... que això ja serà... el fred l'anirà... estovant i l'anirà d'allò... això quedarà ben pla... i ben remenat... i quedarà ben... ben calçat... ho entens eh?... d'aquella terra cuita... això també l'ajudava eh?... això també servia com un abono...*  
Joan Lleopart 1991.

b. *Època de l'any*: Aquesta feina se sol fer el mateix dia després d'haver sembrat el camp.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: Cal un home, un animal de peu rodó, l'arada xica, el trull i el rascle

d. *Esforç o temps emprat*: Aquesta feina representa un esforç bastant alt, tant per l'home com per a l'animal.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per fer la llaurada superficial, passar el trull i rasclar una quartera de terra cal el jornal d'un home amb un animal de peu rodó.

*“S'hi esmerça un jornal d'home i animal”*.<sup>103</sup>

102. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 25, p. 24.

103. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 26, p. 24.

f. *Procés de modernització*: Les màquines fresadores arrossegades per tractors van fer desaparèixer aquesta feina.

## Trullar

a. *Descripció de la feina*: La funció d'aquesta feina és la d'aplanar el terrossos cuits per les gelades, acostant terra a les arrels, o sigui, calçant les mates de cereal. També serveix per deixar la superfície del camp ben llisa, i posteriorment, facilitar la feina de segar, ja que si hi ha gaire terrossos al camp, es fa malbé el tall del volant en fregar-los en el moment de segar i s'ha d'èsmolar molt més sovint.

*Després de sembrar no s'havia de fer res més fins a truiar-lo... truiar el blat... era ara al mes de març... a finals de març... si... ja ho varem comentar l'altre dia que com més terrossos quedaven... millor en el blat..., i ara els aixafaven... com que era cuit del fred... quedava tot afinat... el truiaven si...*

Joan Lleopart 1991.

b. *Època de l'any*: Es fa a mig febrer, quan les glaçades de l'hivern ja han cuit els terrossos.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: Aquesta feina requereix enganxar l'animal amb els tirants de treball al trull i es van fent passades longitudinals fins que es té tot el camp trullat.

d. *Esforç o temps emprat*: La trullada de primavera és menys cansada que les que es fan a la tardor, ja que home i animal caminen per un sol més compactat i amb les mates de cereal en creixement.

e. *Valoració econòmica*: Segons Callís, l'any 1936, per trullar una quartera de terra cal una sisena part de jornal d'home i animal.

*"És pràctica que es verifica a mig febrer. Un home amb un animal poden trullar 6 quarteres diàries".<sup>104</sup>*

f. *Procés de modernització*: Amb la introducció de la nova maquinària i els nous sistemes de conreu, tant en les feines de sembrar com en les de segar, es va abandonar aquesta pràctica

## Herbejar

a. *Descripció de la feina*: La colla d'herbejadors es distribueix longitudinalment començant per una vora del camp de blat que s'ha d'herbejar,<sup>105</sup> i van avançant pel sembrat, mentre amb l'aixadell d'herbejar, fent servir alternativament el cap ampla o el cap estret, tallen l'arrel de les males herbes i les arrenquen, i les deixen a terra amb l'arrel enlaire.

*(Les dones eren les encarregades de) portar la beguda als homes als camps. Res més. L'única cosa que feien les dones era a la primavera. Moltes hores en el blat hi sortia molta herba i s'anava a herbejar. Amb un aixadell de mànec llarg, que en deien d'"anar a herbejar", i, au!, allà!, mirar de no tair el blat i anar treient les herbes. Era, ara, en aquest temps (març) que s'anava a herbejar.*

PE-07, 1992.

---

104. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 27, p. 24.

105. Vegeu fotografia núm. 55 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos*.



En aquesta narració Verdaguer ens descriu la masia i el seu entorn de matinada un dia de primavera, amb la música de fons dels cants dels ocells en ple despertar biològic i la presència d'animals nascuts de fa poc, com pollins i anyells, i les seves mares, eugues i ovelles, deixats anar pels voltants de la casa per pasturar i córrer a l'aire lliure, escenes que donen context a la feina de les herbejadores.

*“Era una matinada de Pasqua, aquella en què feu aqueix cant entre les brostes d’una pomera florida de les que enrotllen la meua aimada masia. Per entre ses branques jo veia nàixer el sol y esbarriar-se pel cel ses llums hermoses, i pels boscos i esplanades de ma pàtria veia deixondar los aucellets i a bells esbarts pujar pels aires a galejar-lo amb alegres xirics y refiladas; veia als tendres anyells y pollinets anar-se’n darrera ses mares tot saltant i joguinejant per la quintana; veia groguejar los blats y herbatges, més hermosos per a mi, que’ls havia regat amb lo suor del front cent i una vegada; i blavejar lo tan blau i bonic cel de muntanya, tot per entre les branques carregades de blanquinosa flor i fulla verda que tot just sortia del botó”.*<sup>106</sup>

La primavera és l'època de l'any en què als camps sembrats neixen les males herbes, que perjudiquen el creixement dels cereals. Es tracta de diverses varietats de plantes adventícies adaptades als conreus, que, si no són eliminades, posen en greu perill la producció de les collites. En aquesta època de referència, el control de les males herbes es fa de forma manual amb l'ajuda de l'aixadell d'herbejar. La feina d'herbejar la realitzen colles de dones que es lloguen a les masies i treballaven amb l'aixadell de mànec llarg amb tall ample a una banda, i de tall estret a l'altra. La seva feina consisteix a resseguir els camps eliminant entre altres males herbes, el jull i la cugula.

*“I entre el suau fresseig de les branques i el murmuri més baixet i dolç de les abelles que hi trescaven, me venia a falaguejar lo so del flobiol del pastoret i el cant i gatzara de las herbejadores i mossos de la masia, mos amics, que treien, part davall del xeixós mestall, lo jull y la cugula”.*<sup>107</sup>

El xeixós mestall fa referència a les barreges de llavors que es practiquen, en aquest cas barreja de xeixa i sègol, en la que predomina la xeixa.

b. Època de l'any: És una feina que es fa el mes de març.

c. Persones i eines que hi intervenen: Les herbejadores amb aixadells d'herbejar.

*Io me’n recordo que abans hi ‘via dones que anaven a herbejar a la primavera, tres o quatre dones a.m un camp amb aquests aixadells, aquells de mànec llarg (...) a.n un cap estret com dos dits i l’atre cap ample (...); amb allò, mira, anar herbejant. Allò ara, si ho compares, lo d’ara amb allò, era matar rates a cop de sacs (riu). Això era, diríem, més feina de dones. Perquè mira, les dones era una feina que només... no era pesada. Hi ‘naven les tardes, perquè, en general, el dematí era moll, i a la tarda d’això (era aixut).*

PE-11, 1992.

106. MOLAS, Joaquim i CÒNSUL, Isidor, (2003), *Jacint Verdaguer. Prosa*. Barcelona: Proa. (El ram d'espigues. p.1328) Feines de pagès en les narracions juvenils de Verdaguer: Les proses de Verdaguer, escrites a Can Tona a partir de records de la seva infantesa i de joventut fan referència a algunes feines de l'any agrícola i als paisatges propis d'una economia pagesa. Tècniques descrites amb precisió etnogràfica ja que recullen la denominació local de cada eina i les fases de realització de cada feina. Els fragments de les narracions de Verdaguer es poden ordenar dins el cicle de l'any agrícola que comença per Tots Sants amb les feines de llaurar els camps i sembrar els grans d'aresta, forment, xeixa, ordi, sègol i civada, i acaba amb les feines de la collita de les tardaneries, patates i blat de moro. CODINA, Francesc (comp.) (2007) *Miscel·lània Ricard Torrents*. Vic: Eumo Editorial.

107. VERDAGUER i SANTALÓ, Jacint *Totes les obres. Prosa*. op. cit.



*(Les dones al camp) Mira, anàvem a herbejar blat... Perquè ara no es fa, ara maten l'herba del blat; però llavons anàvem a treure aquella herba del mig del camp amb aixadell aixís alt. (...) (PE-35, pp. 2953-2054) p.610*

d. *Esforç o temps emprat:* És una feina mitjanament cansada.

e. *Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l'any 1936, calen dos jornals de dona per herbejar una quartera de blat.

*“Els masovers venen adoptant la mala costum de no herbejar. Deuria fer-se i destinar-hi un promig de dos jornals per quartera”.*<sup>108</sup>

f. *Procés de modernització:* Amb l'encariment progressiu dels jornals, en algunes zones es va abandonar la pràctica d'herbejar fins que, a partir de mitjan segle XX apareixen els herbicides selectius que són aplicats als camps de cereals a la primavera amb màquines polvoritzadores i maten les males herbes i la feina desapareix definitivament.

## Segar i agarberar

a. *Descripció de la feina:* Segar un camp de cereal<sup>109</sup> suposa organitzar la colla distribuint-la a la vora del camp a segar. El davanter, que obre el rem, inicia la feina i, a mesura que hi va havent espai, s'hi van incorporant d'un en un, altres segadors fins que el darrer, anomenat cuer, s'incorpora a la feina. La colla, seguint el rem, va segant el camp i fent les estipulades aturades per esmolar el volant, reposar, beure i menjar, amb les vitualles que els porten les mosses i els vaillets de la casa per la qual treballen.

Per segar a volant, primer se sega un manat de cereal, es divideix per la meitat, es torç de forma especial a la part de les espigues, s'obre per la meitat i se'n fa un venciell que es deixa pla a terra, parat prop d'on se sega.

*“Perquè les garbes es poguessin lligar, el segador, abans de començar l'estassada, tallava o arrencava, un grapat de blat segons si era curt o llarg i feia un nus “estudiat” en el cantó de l'espiga, deixant-lo obert al peu o cantó del “rem” a segar, tenint-lo apunt per quan treia l'estassada del blat segat i amb la punta del volant i arreplegant; (...)”*<sup>110</sup>

Després, caminant endavant, mentre s'anaven decantant i agafant les tiges per la part de l'arrel amb la mà esquerra protegida amb l'esclopet, amb la dreta es va tallant a cops de volant, força arran de terra, donant-li una mica d'inclinació, que talla la tija *a tall de flauta*, com a prevenció per no amorrar el volant a terra i malmetre'n el tall, i d'aquesta manera es deixen uns tres dits de rostoll.

*Normalment els bons segadors no arranaven mai... eh?... per això... el bon segador, deixava tres dits de rostoi i tot igual... eh?... i segons els camps el volant taiava o no taiava eh? ... com més terra grossa era... per allà que*

---

108. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 28, p. 24.

109. Vegeu fotografies núm. 56-65 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.*

110. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 139.

*et dic al Prat... ui... els segadors... allà la passàven negra... no els taiava mai el volant... perquè és una terra que és com pols... però segons quines terres... per exemple, terres fortes... allà et taiava el volant... perquè el blat estava ben agafat amb un terra molt fort... ho entens?... en canvi aquestes terres sorrenques... el volant no els passava... no els taiava gaire...*

Joan Lleopart 1991.

Obert el rem amb l'estassada, el pas següent és arreplegar-la caminant de recules amb l'ajuda del volant, i després, sostenint-la amb el volant, dipositar-la sobre el vencill. A cada vencill s'hi dipositen dues estassades i es continua segant el camp, estassada a estassada.

*Fer l'estassada... recollir-la... primerament fer el vencí... aquesta gent que eren segadors... veies que tenien aquell aire... doncs coi!... i el llençàven... quasivé el tiràven, saps? i els quedava sempre tant ben posat... el nus del vencí era una cargolada... i si allò no ho posaves bé se't desfeia... perquè havia de ser el mateix pes del vencí que aguantava les espigues... que les aixafava una mica eh?... i a llavors el pes de la garba... si... doncs aquests només el tiràven el vencí eh? (riu)... això és un detall de (bon) segador.*

Joan Lleopart 1991.

En aquest fragment Verdaguer descriu de forma meticulosa i amb tota precisió les fases que suposa la feina de segar cereals a cops de volant amb els segadors organitzats en colla. Verdaguer compara la feina que va fent la colla de dotze segadors amb les flames que cremen el camp i van fent desaparèixer el cereal. Descriu amb precisió tècnica els moviments que fan els segadors en la realització de la seva feina, estassada a estassada.

*“Una dotzena de minyons, menant cada un lo seu rem darrera el davanter, qui més ample qui més estret, afillerats, anaven despullant-la (la feixa) de ses grogues xeixes, ajaent-les a grosses estassades. Las arreplegaven caminant a recules, y sobre el braç esquerre, sostenint-les amb lo volant d'una en una, las duien sobre el llarg vencill parat allà devora. Cada cop que es movia amb aquell aire son braç doble, y la fauç, enlluentida pels terrosos rostolls, lluentejava als raigs del sol abrusadors, un clap de blat colltorcia a terra, i s'obirava nu, sense l'escaigut ropatge d'or, un altre tros de feixa, i se reduïa de bell aire com si en cada mà se bellugás una flama viva que, per tots quatre caires revifada pel vent, anés devorant-la”.*<sup>111</sup>

Una vegada les garbes lligades es disposen de forma determinada formant garberes, construccions de 16, 20 o 25 garbes, cobertes amb garbes disposades de forma que escupin la pluja i protegeixin la garbera de l'entrada de l'aigua. El cereal apilat en garberes es deixa al camp uns quants dies a fi que es confiti, o sigui, que acabi d'absorbir l'humor de la palla i de madurar, i que quedi a punt per batre.

*Jo a l'edat de tretze anys, “bueno” s'ha de dir catorze, perquè al cap... vaig anar a una casa de pagès per mosso i feia un mes que era allà, vaig fer catorze anys..., sí..., mira vaig anar-hi quan tenia catorze anys..., i vaig marxar quan en tenia disset. I allà vaig començar a segar..., a l'Arisa (nom de la casa)... allà vaig començar de segar..., allà era una casa que es feien unes tres-centes garberes a l'any i entre l'amo i jo ho segàvem quasibé tot..., al màxim que donessin..., tres o quatre jornals de segar..., i ens ho segàvem gairebé tot ell i jo.*

*A primera hora quan es feia clar, ja havíem cuidat el bestiar i començàvem a segar..., i fèiem mentre ens hi vàiem i quan ja no ens hi vàiem lligàvem les garbes que havíem fet durant tot el dia. Llavors fèiem les gar-*

111. VERDAGUER i SANTALÓ, Jacint *Totes les obres. Prosa.* op. cit.

*beres..., o sigui que plegàvem ..., plegàvem quan ja feia dues hores que era fosc. Tot el dia..., al migdia poder reposàvem un quartet o mitja horeta molt escassa.*

Amadeu Vilademunt, 2005.

Les feines agrícoles d'abans de la mecanització són feines manuals que requereixen llargues jornades de colles de treballadors als camps, que es lloguen per un tant al jornal i que inclou la vida, és a dir els àpats. Fer la vida als treballadors suposa alimentar-los des de la sortida del sol fins a la posta.

*“Les garbes es lligaven amb un garrot de fusta, utensili que acompanyava, sempre el sarró del segador, una bena, el paraigües i, n’hi havia una corneta (el cap de colla), així com també un pot d’ungüent de la serp, l’esclopet, que era una espècie de guant de fusta, que es posava a la mà esquerra, a fi de resguardar-la del tall del volant, també dues pedres, una granisada i una altra de fina, que servien per esmolar.”<sup>112</sup>*

A punta de clar els treballadors “trenquen el cuc” a la casa i marxen cap al camp, i més o menys cada dues hores fan una menjada que els porten amb un cistell els joves de la casa. En un marge del camp, on tenen parada la bandera, sota l’ombra d’algun arbre, després d’haver segat entre nou i dotze garbes, segons el costum de la colla, paren una estona la feina per reposar, menjar, beure i esmolar el volant.

A la narració de Verdaguer s’explica que la jove porta la beguda de la tarda a la colla de segadors, consistent en una amanida i pa moreno, mentre els segadors s’apressen a lligar les garbes, com és costum de fer abans de parar la feina, per anar a menjar.

*“... quan, entre els lledoners i freixes de la vora, tota enllestida, vegérem venir la pubilla del mas amb la cistella de la berena al cim del cap i amb un càntir a la mà, poat tot just per ella no feia gaire. En arribar al peu de la bandera, estén sobre el marge una tovalla de cànem, tan blanca com ses mans, y sobre d’ella posa entre dues llesques de pa moreno, de casa, una plata d’enciam que feia goig, ben amanida, entremig alguns grills de ceba i tomàtecs vermellosos. I, girant-se als segadors: - La beguda està a punt! - los digué vergonyoseta. Veniu, si us plau!. No se’n feren pregar, s’hi acostaren i, tot lligant quiscun les garbes que afilerades havia deixades endarrere, resant l’avemaria (com és, i cal dir-ho alt, costum encar dels segadors de nostra terra), s’asseuen a l’herba fresca, a l’entorn del cistell, de la bandera, i comencen d’escrostonar lo pa i a menjar i beure”.<sup>113</sup>*

La colla de segadors es passa el dia de sol a sol al camp que estan segant, i les dones de la casa per a la qual segueu els van portant els àpats al camp a hores determinades. A les cinc del matí de l’hora solar o a les set de l’actual horari d’estiu, els segadors ja són al camp amb la cistella del menjar i el beure, i es després d’esmolar els volants es posen a segar.

*“A les cinc del matí (de l’hora solar), el bon segador ja havia d’estar ”al tros” i les dones ja havien hagut de preparar-los el cistell, amb la minestra de consuetud, bons trossos de pa, xocolata, penitència, pets de monja, l’ampolla de l’aiguardent, el porró de vi, el càntir d’aigua fresca, etc., etc.”<sup>114</sup>*

La cistella del menjar i el beure és tot el dia al camp en alguna ombra on es reuneix la colla quan es

---

112. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., pp. 138-139.

113. VERDAGUER i SANTALÓ, Jacint *Totes les obres. Prosa.* op. cit.

114. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 137.

para la feina. Quan el davanter havia segat nou o 10 garbes i les ha deixat amb el vencill a punt de lligar, paren i se'n van cal al "fato" a beure, menjar una mica i, principalment, esmolar el volant, que amb el fregament amb la terra enganxada a la palla de la soca del cereal i amb els terrossos del camp, ha anat perdent el tall. La feina de saber esmolar bé el volant és la que dintingeix el bon segador i fa més eficaç l'esforç emprat.

*Normalment portaven (els segadors) una pedra de rompre, una d'afinar i el cadell, que era la petita de fregar les pedres... que servia per netejar les altres pedres... si... sempre feia un engrut... la de rompre era més gruixuda... més granelluda... i llavors l'altre més fina... aquella era la que afinava... i era pedra vermeia del Brui... se les feien ells mateixos...*

Joan Lleopart 1991.

*"Entre àpat i àpat, el "davanter" de cada colla de segadors, quan havia fet 9 o 10 garbes (de dues estassades cada una), cridava: Anem a beure?, o també: Nois a la garba! En aquell moment tots deixaven la feina i s'encaminaven "cap al fato". Normalment les primeres garbes que es feien, es lligaven i es recolzaven l'una amb l'altra, dretes, servien per "fer ombra" i evitar que el sol no escalfés gaire els beures. Si hi havia algun arbre, o garbes fetes d'abans, doncs aleshores el refugi era més efectiu".<sup>115</sup>*

És el moment també d'esmolar els volants, esmolada que organitza el jornal, les aturades i àpats que es realitzen.

*"Normalment es feien dos o tres beures entre àpat i àpat. En el cistell sempre hi havia la "nyoca" corresponent, un bon tragueta de vi i aigua, i sobretot "esmolar" el volant, feina indispensable, del segador, ja que si l'eina tallava, no es patia tant i les rengleres de garbes es multiplicaven més ràpidament".<sup>116</sup>*

Després de la parada de les onze els segadors són els encarregats de lligar les garbes segades durant el matí. La garba consisteix en estassades segades i dipositades de través de dues en dues a sobre del vencill, que normalment es lliguen al migdia o al vespre. Els segadors les lliguen agafant els dos caps del vencill cargolant-los tot estrenyent les estassades i apretant-les amb el genoll, per finalment amb el garrot de lligar, fer una torçada especial per obtenir la garba.

*"(...) arribat el moment de la "lligada" es feia de la manera següent: Sempre s'escometia la garba per lligar per la banda dreta; es plantava el garrot al cim de la garba, amb la mà esquerra s'agafava la punta "del bancí" que era el grapat de blat posat a punt, es posava el genoll dret sobre la garba i amb la mà dreta s'agafava el cap del bancí de l'altra banda, s'estrenyia, fent-hi donar mig vol; llavors s'hi ficava el garrot per la punta degudament afilada i cap al braç dret es feia un moviment molt ràpid i amb precisió i sempre de la mateixa manera. La garba quedava ben lligada i a punt de fer les garberes, amb un nu ben fet i segur. La garbera: 20 garbes. El pilot: 25 garbes".<sup>117</sup>*

Agarberar o apilar les garbes, sol ser una feina que realitzen la gent de la casa on sega la colla, i consisteix a agrupar-les fent-ne piles, anomenades garberes si eren de 20 garbes o bé pilots, si són de 25. Les garberes i els pilots es cobrien a *burro*, o sigui que es posaven 15 o 20 garbes dretes a la base i es cobreix

115. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., pp. 137-138.

116. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 138.

117. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 139.

la pila amb cinc garbes posades planes i fent pendent de la banda de l'espiga. Aquest és el sistema emprat en les zones més fondals de la plana, mentre que a les zones més altes dels voltants, les piles de garbes se solen fer més petites, de 16 garbes i cobertes amb el sistema del *frare* o *capellà*, sistema que consisteix a posar 15 garbes dretes que es cobreixen amb un capell resultat de doblegar la palla d'una garba per sobre del vencill, tot formant una coberta.

*b. Època de l'any:* La feina de segar els cereals es realitza quan el cereal ha canviat el color verd pel groc i el sol de juny va assecant la tija. A la Plana de Vic es comença la sega per Sant Joan (24 de juny), primer pels ordis primerencs, després, les xeixes, i per la festa major de Vic (5 de juliol), els forments i les civades. Les colles de segadors organitzen la campanya del segar començant per les zones baixes on els cereals maduren més aviat - a principis de juny-, i acaben a la muntanya a final de setembre, on maduren més tard. Els segadors de la Plana de Vic solen començar cap a la zona del Prat de Llobregat, continuen pel Vallès, després la Plana de Vic i acaben a la Cerdanya. Les colles estan formades per joves fills de petites masoveries amb poca terra i pocs recursos que decideixen fer la campanya del segar per guanyar diners. Agrupats entorn d'un cap de colla, que és qui negocia amb els propietaris, fan una campanya de dos o tres mesos i es van traslladant d'una contrada a l'altra, treballen en els camps i dormen a les pallisses de les cases de pagès.

Aquest moviment estacional de jornalers va donar lloc a una rica cultura popular associada a les cançons de feina. Les cançons de treball més conegudes popularment han estat les cançons de sega, lletres i melodies que cantades durant la feina, donen ritme, trenquen la monotonia de la feina manual i donen més *aire* a la treballada comunal.

En el text que segueix, Verdaguer infant, s'acosta amb els seus amics al camp on la colla de segadors treballa i sent cantar pel més jove de la colla una vella cançó de sega que es refereix als amors entre una jove masovera i un segador, cançó que embadaleix a les espigoleres mentre arrepleguen les espigues colltrencades de terra i acompanya els sorolls de les eines que tallen les xeixes i de les garbes que van lligant els segadors.

*“La cançó que cantava lo mes jove y eixerit, de veu sencera y dolça, amb aquella senzilla refilada que apar apresa d'un rossinyol, era la tant bonica del segador de Valldaura: - Ara ve el temps del segar, que els segadors ja davallen; ai! També baixava el meu ...per memòria i recordança. Los pastors d'aquelles pletes paraven de sonar sos flobiols de canya; las espigoleres, per escoltar-la, aturaven sos passos y movien lo cap com las espigues en suau balandreig; i a mi, que per primera volta la sentia, em queien las espigues de las mans. I ell anava, sens adonar-se'n, cantant y fent la seva: - Quan n'és al fondo d'Urgell. La cançó rodava pel bosc entre lo remor i flaire de las xeixes, i l'escarritx de la falç i lo fresseig de la xeixa i de les garbes semblava que la feien més dolça i acompassada i donaven aire a la treballada”.*<sup>118</sup>

La feina d'espigolar normalment és una pràctica lliure, o sigui, que tothom pot anar a espigolar en els camps d'altri i normalment és practicada per les classes socials més desfavorides, en èpoques d'escassetat.

*(Les dones al camp). I després, llavons, també a collir espigues. Con segaven, que deixaven espigues pels camps, sempre n'hi 'via alguna. Fèiem rams! Hasta a vegades ens els robaven, els rams. Una atra veia els rams, que posaves allà, i se'ls enduien. Fèiem un ram, i els lligàvem; doncs, a vegades se'ls enduien. I arriva-*

---

118. VERDAGUER i SANTALÓ, Jacint *Totes les obres. Prosa.* op. cit.

ves a casa amb un feix! (PE-35, pp. 2953-2054) p.610

(Les dones al camp). Arreplegar espigues! Con treien les garberes, agoita, ens estàvem tres o quatre esperant aixís allà, i deien: “Ara venen a treure les garbes, eh! Venia un carro a buscar les garbes d’allà, con hi ‘vien aquelles garberes, i nosatres esperàvem allà aixís. I al moment ia ens hi tiràvem totes. Es clar, mira, el qui era més depressa, ‘nava més de pressa. I cap a dintre un sac! Les ficàvem a dintre un sac: I llavons arrancàvem (anàvem) cap a casa i les trencàvem pel bestiar.

PE-35, 1992.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: Els segadors fan servir el volant, l’esclopet, el garrot de lligar i les pedres d’esmolat. Les persones de la casa per la que seguen els segadors es cuiden de portar els àpats al camp i d’agarberar les garbes.

d. *Esforç o temps emprat*: La feina de segar requereix un alt grau d’especialització i per fer-la correctament cal un llarg aprenentatge. L’esforç és important pels cops de volant que s’han de fer, per la postura encorbada de la feina i perquè s’ha de fer ràpidament amb llargues jornades als camps, durant pocs dies i a ple sol d’estiu.

“La mitjana d’un segador és de 180 garbes diàries. El jornal que es cobrava era de 5 pessetes, després de 7 pessetes i més tard de 12 pessetes i la vida”.<sup>119</sup>

Un jornal de segador sol consistir en l’alternança del temps de treball puntuat per els moments dels àpats.

Al dematí, anaves a la casa i hi havia la barreja..., pa amb xocolata..., un pa torrat..., que hi havia qui te’n donava i feies la barreja amb vi i anís..., això encara era fosc..., sí i cap el camp. I llavors allà a les vuit et portaven l’esmorzar, però tenies sempre un cistell, que hi havia unes galetes petites que en deien “pets de monja” i llavors hi havia la llonganissa i pa. Allò sempre ho tenies en el cistell i el porró i el càntir de l’aigua. I cada deu o dotze garbes s’havia d’anar a esmolat i al mateix d’esmolat llavors es bevia, si volies agafar una galeta o si volies agafar una mica de llonganissa.

Llavors allà a les onze portaven la beguda del dematí..., solien portar molt fideus a la cassola, amanit i tall..., confitat del porc que havien mort..., botifarra de la bona o costella de porc o llomillo o pilotilles. (S’oblida d’explicar l’àpat de dinar). Llavors feies una estona de migdiada i quan havies fet una mitja hora o el que fos, llavors el cafè. Et posaves a segar i a les dues, hi havia el beure de les dues que deien i et portaven un ou i el trencaves una mica, bevies l’ou aquell i un got de vi dolç a darrera.

En acabat, cada deu o dotze garbes anaves a beure igual..., això durant tot el dia. Llavors berenar o la beguda de la tarda que deien, a vegades portaven arròs, molt..., molt..., arròs solien fer..., amanit i tall. I llavors quan havies fet beguda..., miraves també les begudes que es feien a cada deu o dotze garbes, i en acabat allà a les vuit de la tarda el beure d’aixecar l’ase que en deien. Llavors portaven pa torrat i vi bo i llavors ja se solia anar a lligar les garbes i quan s’havia lligat les garbes ja plegava, el que anava a jornal a segar. Ara com era allà..., com m’estava per mosso a l’Arisa, allà lligar les garbes i fer les garberes de nits. Llavors quan arribàvem a casa cuidar el bestiar i s’havia de dir el rosari..., sí..., ens anàvem a dormir que eren les onze o més i allà a les tres o quarts de quatre ja tornàvem a tirar.

Amadeu Vilademunt, 2005.

119. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 141.



e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, calen tres jornals de segador per quartera i el jornal de segador, tot comprès (es refereix a la manutenció), es fixa en vint pessetes.

*“El jornal de segador, tot comprès, el fixem a 20 ptes. S'esmercen tres jornals per quartera”*.<sup>120</sup>

f. *Procés de modernització*: Les primeres màquines segadores que van arribar a la comarca van ser les agabelladores, després les lligadores i, més tard, l'aparell de segar que s'acoblava a la dalladora de farratges, màquines totes mogudes mitjançant la tracció animal.

*Primerament... jo crec que va ser l'agabelladora, de l'agabelladora va venir la lligadora... i la daiadora va ser un arreclu d'aquells que es va fer... d'aquells que va tenir tant èxit... saps què vui dir?... perquè aquí a la Plana de Vic en va tenir molt d'èxit la daiadora eh?... perquè les cases que tenien la daiadora compraven l'aparatu de segar... i ja segàven...*

Joan Lleopart, 1991.

*D'agabelladores normalment n'hi havien molt poques... i es llogàven... llavors van venir les lligadores... que al principi les lligadores ja anaven amb més animals... amb tres animals anàven eh? ( La lligadora seria una variant perfeccionada de l'agabelladora?) ... i tant perfeccionada eh? ... perquè l'agabelladora... tot ella tota era un desastre... la lligadora feia més bona feina i tots els camps li venien bé...*

Joan Lleopart, 1991.

Amb la difusió de les segadores batedores desapareix la feina de segar a mà o a màquina amb tracció animal i totes les altres del cicle.

## Els àpats del segar

La feina de segar s'ha de fer amb celeritat i calen, durant una quinzenada, jornals sencers de pagesos i jornalers. Cal anar molt ben alimentat per rendir més; per això les dones de la casa preparen menjars abundants i energètics que se serveixen sovint, cada dues o tres hores, a peu de camp. Com a mostra aportem la descripció d'un jornal de segar d'una colla de segadors a Prixana de Dalt de Gurb a mitjan segle XX.

A les set del matí paren de segar i els porten l'esmorzar:

*“A les set, quan estava a punt de passar el tren de Sant Joan a Barcelona (els trens eren l'horari, amb el qual ens regiem els del camp en aquell temps), l'esmorzar havia d'estar a lloc a l'hora, encara que a vegades havien hagut de fer (les dones) fins i tot mitja hora de camí a peu, i carregades de plats i olles, de menjar i de beure. L'esmorzar consistia quasi sempre d'un bon plat de sopes de pa, patates, mongetes o cigrons, amb un tall de cansalada de porc, pa i vi”*.<sup>121</sup>

A les nou del matí paren de segar i els porten la beguda del matí.

---

120. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 29, p. 24.

121. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 137.



*“A les nou del matí la beguda, també era feina de les dones. Una bona amanida de ceba i tomàquet i, per tall, doncs, costelles de porc confitades, botifarra o llonganissa de sang, botifarra de carn cuita, de parracs, que se’n deia, pa i vi”.*<sup>122</sup>

A les onze del matí paren de segar i els porten el beure de les onze.

*“Arribades les onze hores sempre del sol ja que llavors no existia l’hora nova, altra vegada les dones portaven “el beure de les onze”; consistia amb fruita, albercocs, cireres, préssecs, plàtans, peres, segons la casa i si es “portaven” com cal, algun ou per beure, o deixat amb vi moscatell i sucre, mel, etc., tot seguit s’anaven a lligar totes les garbes fetes al matí”.*<sup>123</sup>

Continuen segant fins que, abans d’anar a dinar, lliguen les garbes segades el matí.

A les dotze del migdia paren de segar i els porten el dinar, al camp o, si és a prop, van a dinar a la masia.

*“Amb tot sempre s’ajudaven en acabar la tasca si algú s’havia endarrerit. Poques vegades fallava; quan s’havia acabat de lligar “la campana grossa de Gurb” anunciava l’Angelus. Eren les dotze del migdia, hora d’anar a dinar. Generalment si la casa no era gaire lluny anaven a dinar a taula, que parada estava a l’hora tocada. (...) El dinar era “fluixet” un plat d’escudella, carn d’olla, un tall de pilota, pa i vi i a fer una estona de migdiada a l’ombra més fresca que es trobava”.*<sup>124</sup>

A tres quarts de dues de la tarda es tornen a posar a segar, esperant que arribi aviat el vent de marinada per refrescar l’ambient i la treballada sigui més suportable.

*“A tres quarts de dues, es feia un crit a tothom que més o menys endormiscat i amb cara de “pocs amics” “s’encorriolava” a la tasca de la tarda. De vegades i qui volia, se solia menjar un tros de pa sucacat amb vi i sucre; després s’anà imposant el cafè i algun “raget” de conyac o bé d’anís. Si la marinada arribava, l’esforç de segar era menys costós i la feina s’enllestia més”.*<sup>125</sup>

A les quatre de la tarda paren de segar i els porten la beguda de la tarda, el darrer àpat que porten les dones al camp.

*“A les quatre altra volta les dones havien de portar la “beguda” de la tarda, era l’àpat més succulent i que tothom feia i menjava més de gust; amb quantitat i qualitat. L’arròs amb conill, fet a la cassola, estofat amb patates, coll-de-vadella, amb pèsols, cap-i-pota amb ceba i tomàquet, bacallà amb samfaina i pebrot verd, eren els plats predilectes i combinats i tots ens atipàvem com “uns galls de pastes”. Ah! i bona amanida per a tots”.*<sup>126</sup>

En acabat de fer beguda, s’esmola el volant, es comença la darrera segada del dia en què, a vegades, els segadors més veterans *claven palla al cul* als més novells, o sigui, que seguen més ràpid el seu rem, atra-

122. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 137.

123. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 138.

124. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., pp. 139-140.

125. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 140.

126. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 140.

pen al segador del davant i pressionen a tota la colla perquè sigui més ràpidament.

*“Tot seguit, “esmolada” i a tornar-hi i a vegades s’organitzava alguna empenta seriosa i es clavava “palla al cul” que dèiem l’un a l’altre, llavors en sortia alguna “embrutada amb rostoll alt i garbes mal fetes i poc llistades”.*<sup>127</sup>

El resultat de les presses sol ser un troç de camp mal segat en el que es deixa un rostoll amb palles llargues i poc igualat, o sigui, amb alguna embrutada.

A les set de la tarda paren de segar i els porten el beure anomenat de *l’aixecada de l’ase*, ja que els segadors estan cansats de treballar tot el dia i la darrera aixecada per anar a segar és la que més els costa.

*“A les set; el “beure d’aixecar l’ase”. Les dones es tornaven a presentar amb la “minestra” de consuetud i adequada, llonganissa de la collita, seca i ben “curada” que cadascú es tallava la que volia. N’hi havia que feien vertaders estralls sobretot si eren de fora parròquia i comarques, no tant florides com la nostra”.*<sup>128</sup>

Igual que s’ha fet en acabar de segar al matí, es lliguen les garbes i s’agarberen.

*“Enllestida l’operació, altra volta a agafar el garrot i a lligar totes les garbes que faltaven; s’acabava quasi sempre de fosc, a quarts de nou. Aleshores recollien els “farcells” i les eines a vegades les deixaven al camp sobretot si l’endemà s’hi havia de tornar, per no haver-se acabat”.*<sup>129</sup>

A dos quarts de nou del vespre després d’haver lligat les garbes, pleguen i van a sopar a la casa.

*“Un plat de sopes per a qui volia, patates aixafades i “cap a jóc”. Arribats a casa el sopar ja era a taula. Verdura, pa i vi i para de comptar. La jornada havia estat molt dura i es dormia molt planer”.*<sup>130</sup>

## Portar garbes a l’era

*a. Descripció de la feina:* Les garbes dels cereals d’aresta es deixen apilades en forma de garberes a les vores dels camps segats durant tres o quatre setmanes, a fi que els cereals s’acabin de madurar. Quan ve el temps de batre les garbes es fa la feina de garbejar,<sup>131</sup> o sigui que es van a buscar als camps amb carros d’escala o carretes de bous amb llargues estaques, vehicles equipats de forma convenientment per transportar productes de molt volum i poc pes. Les garbes es van carregant de manera que, mentre l’home de dalt les va posant bé a fi pujar la carretada ben equilibrada, l’altre des de terra i fent servir el donador, garba a garba, les enforquilla pel vencill per acostar-les-hi, i aquest les va disposant amb la part del rostoll cap enfora, travant-les les unes amb les altres. Quan s’han carregat les garbes de les garberes corresponents a cada tipus de vehicle, es fan passar les cordes de lligar, lligades a la part del davant, una per cada banda de la càrrega, fins a la part del darrera on, en el cas dels carros d’escala, es fan passar

---

127. TANA i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 141.

128. TANA i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 140.

129. TANA i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 141.

130. TANA i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 141.

131. Vegeu fotografies núm. 66-69 Apèndix núm. 2: *Galeria d’imatges il·lustratives dels textos*.

per una anella i, mitjançant els estalvis, es tensen les cordes a fi d'assegurar la càrrega. En el cas de les carretes dels bous, a la part del darrera - sota la *tablilla* - hi ha el torn on es fixen les cordes i es tensen fent-los donar voltes amb una estaca, mentre un cadell va mantenint la tensió acumulada.

*“Refets i xirois (a la tarda, després d’haver fet la beguda del final de la batuda del dia) enganxàvem les eugues als carros, junyíem els bous per anar amb la carreta, destinàvem els homes per cada menester i els orientàvem per anar a buscar garbes per la batuda de l’endemà, segons les garberes que es volien batre. A cada carro hi solíem posar unes tres garberes i a la carreta dels bous, cinc o sis, segons les garbes. Quasi sempre havíem de fer dos volts cada u. Com a reserva teníem quasi sempre un modeló o dos per si un dia ens convenia”*.<sup>132</sup>

Els modolons per emmagatzemar garbes de cereals d’aresta són piles de base circular de garbes que es construeixen prop de les eres de batre a fi de tenir garbes a punt per fer les batudes. Es comencen amb una base circular de garbes amb el rostoll cap enfora i la part de l’espiga cap a dins de la pila, a fi que el gra quedi a l’aixopluc. La pila circular va pujant en forma de paller i acaba en punta, on es clava amb una perxa la darrera garba doblegada pel mig formant un frare que corona el modoló i priva de l’entrada de l’aigua de la pluja.

*“En arribar el primer carregament a l’era, el deslligàvem i dos o tres homes amb barres o forques feien “esllavissar” les garbes que estaven posades sobre les baranes i llavors amb poques empentes estava descarregat i enllestit per fer el segon viatge. I l’eugasser ja preparava la batuda per l’endemà, ajudat de les dones o la quitxalla. Només es tractava d’apropar les garbes de terra”*.<sup>133</sup>

La feina de descarregar les garbes no és tant laboriosa com la de carregar-les, i l’eugasser sol ser l’encarregat de parar la batuda.

*b. Època de l’any:* Aquesta feina es fa els mesos de juliol i agost, segons el temps que fa i les conveniències de la casa.

*“La tarda ( del dia abans de batre) abans, amb els carros i la carreta amb els bous anàvem a buscar garbes al camp i parar batuda per l’endemà”*.<sup>134</sup>

*c. Persones i eines que hi intervenen:* Es necessita la carreta dels bous amb capacitat per a cinc o sis garberes, i el carro d’escala amb capacitat per a tres garberes. En una garbera hi ha 20 garbes. Les eines són donadors de garbes i forques de ferro.

*d. Esforç o temps emprat:* És una feina força pesada, ja que es realitza a l’estiu a ple sol, tot i que l’esforç de braços no és gaire gran a causa de la lleugeresa de pes de les garbes.

*e. Valoració econòmica:* Segons Callís, l’any 1936, per transportar les garbes de la producció d’una quar-tera, unes vint garberes, des del camp a l’era de batre calen dos terços de jornal.

*“Fixem un promig de 20 garberes. Són necessaris dos homes i un carro amb animal, que costen 23 ptes.*

132. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 158.

133. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 158.

134. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 151

*diàries. Per quartera s'hi esmerçaran dos terços de jornal*".<sup>135</sup>

*f. Procés de modernització:* El transport de les garbes dels camps a les eres de batre es va continuar fent amb carros i carretes fins que van aparèixer els primers remolcs arrossegats per tractors. La pràctica de construir modolons de garbes a les eres de batre es va incrementar molt amb l'arribada de les màquines de batre des de principi del segle XX, ja que gràcies a la seva major capacitat de producció, necessitaven tenir sempre una reserva de garbes a prop per així no haver d'interrompre la batuda. Amb l'arribada de les màquines segadores batedores desapareix definitivament aquesta feina.

## Batre

*a. Descripció de la feina:* La feina de batre a pota,<sup>136</sup> és a dir amb animal, suposa un llarg procés de pràctiques manuals, combinades amb la força dels animals, que dura tot el dia, amb 20 fases correlatives ben marcades, un protocol procedimental prefixat i amb uns horaris ben definits.

La feina de batre consisteix en realitzar els passos següents: 1. Parar batuda, 2. Ficar els animals a la batuda, 3. Adreçar, 4. Ficar els animals a la batuda, 5. Esbullar, 6. Ficar els animals a la batuda, 7. Primera girada (sense treure els animals), 8. Segona girada (sense treure els animals), 9. Treure la palla, 10. Fer el paller, 11. Passar l'escombra a l'era, 12. Passar el pinte, 13. Treure el pallús, 14. Una batoïada, 15. Apilar el gra, 16. Ventar, 17. Garbellar, 18. Mesurar, 19. Ensacar i 20. Portar al graner.

1. Parar batuda, normalment, és una feina que dirigeix l'eugasser, que comença posant la primera garba dreta al mig de l'era, per anar-hi recolzant les altres garbes fent la rodona i un xic inclinades cap al centre. Els ajudants li van apropant des del modoló on es guarden o des del carro o carreta amb què s'ha garbejat.

Hi ha cases que, per les seves conveniències, prefereixen fer les feines de garbejar i batre el mateix dia.

*(a l'Arisa de Santa Eulàlia de Riuprimer)..., i allà per batre pel dematí fèiem (el) garbejar i (el) batre tot plegat..., i el dematí quan es feia clar..., anàvem a buscar les garbes al camp i batíem..., o sigui al dematí quan es feia clar teníem la carreta carregada amb els bous, carregàvem de fosc pel dematí..., baixàvem..., arribàvem a la casa i paràvem batuda, (...)*

Amadeu Vilademunt, 2005.

D'altres cases garbegen a la tarda del dia abans i en descarregar les garbes ja deixen la batuda parada per a l'endemà, amb la previsió de posar a sobre la batuda unes quantes garbes amb el cul enlaire per protegir les espigues de la humitat de la nit:

*"(...); sempre, i per evitar la rosada de la nit es posaven a sobre (la batuda parada) unes quantes garbes de cul enlaire, de rostoll, i així la humitat no entrava a l'espiga".<sup>137</sup>*

---

135. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 30, p. 24.

136. Vegeu fotografies núm. 70-88 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos*.

137. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 151.

La feina de parar la batuda suposa distribuir de forma circular per l'era les garbes, de manera que els animals hi puguin pujar i començar acaminar per sobre:

*“El parar batuda consistia en posar una primera garba dreta si fa no fa al mig de l'era, acte seguit anaven posant altres garbes de manera que s'aguantessin soles, tot i fent rodona”.*<sup>138</sup>

*Perquè la batuda es començava..., es posava una garba dreta al mig de l'era i llavors s'anava fent la volta..., s'anava voltant..., com una rodona...*

Amadeu Vilademunt, 2005.

2. Ficar les eugues a la batuda per fer l'esgarbassada consisteix a començar a fer que els animals aixafin les garbes de la batuda, a fi que caigui el gra de les espigues, es comencin a desfer les garbes i es vagin aplanant. La primera ficada d'eugues a la batuda és més difícil que les altres ja que les garbes estan gairebé dretes, els animals s'enfonsen i els costa de caminar.

*“A les cinc del matí, hora que sortia el sol l'eugasser i que almenys una hora abans havia tingut cura de donar menjar al seu coble, doncs ficava el bestiar a la batuda. El coble era de dos o tres i fins quatre animals segons les garbes. Es feien batudes de 20 garberes (1 garbera= 25 garbes) o més, segons el tipus de gènere i segons la classe de vianda”.*<sup>139</sup>

De bon primer l'eugasser és l'encarregat d'acoblar els animals que han de batre, o sigui, unir-los amb els ronsals amb un nus fet exprés, d'un en un a l'animal del seu costat, i deixant la corda llarga a l'animal de dintre, amb la finalitat que un sol home els pugui dominar. Als mulats és costum posar-los ulleres de batre a fi que no els rodi el cap i puguin voltar per la batuda:

*“L'eugasser, que era el que tocava les eugues i el responsable de la batuda, que en nostre cas, era el pare, les hi anava posant d'una a una. Els altres les hi anàvem acostant tot fent rodona”.*<sup>140</sup>

*“(Per batre) El bestiar portava tan sols esmorralles de cànem, el ronsal que el feien passar pel coll de l'un a l'altre; el (l'animal) que deixaven al davant (més aprop de l'eugasser), perquè l'hi deixaven el ronçal més llarg, perquè l'eugasser tingués l'espai adequat”.*<sup>141</sup>

Una vegada l'eugasser té els animals acoblats, amb la veu i les xurriaques els fa enfilat d'un en un sobre les garbes lligades, disposades en rodona i amb l'espiga a la part de dalt, ajudat per la resta de batedors que fan rotllana al voltant de la batuda.

*(...) al principi l'eugasser anava a fora de la batuda..., l'eugasser voltava per fora..., els feia aixafar una mica..., perquè, és clar, al posar les garbes com ho fas sempre..., normalment amb la mà dreta i cap a l'esquerra..., sempre quedava l'espiga una mica inclinada..., és clar, si ficaves el bestiar de cop els venia a repèl allò i casi ni podien caminar.*

Amadeu Vilademunt, 2005.

138. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 151.

139. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., pp. 151-152.

140. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 151.

141. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 152.

Aquesta feina al principi és difícil pels animals a causa de l'alçada de les garbes i la dificultat per caminar-hi, ja que s'enfonsen fins a tocar la panxa, i l'eugasser es veu obligat a caminar per fora de la batuda. Amb el trepitg dels animals es trenquen les espigues seques i es fa caure els grans de cereal per entremig de la palla, grans que quan s'acaba la batuda queden tots al terra de l'era.

*..., i quan ficaven el bestiar a la batuda, voltaven, diguéssim d'esquerra a dreta..., llavors quan ja ho havien aixafat una mica..., llavors l'eugasser, que dèiem..., era el que portava el bestiar..., es ficava al mig de la batuda i llavors voltaven de dreta a esquerra i llavors (més tard) voltaven al revés....*

Amadeu Vilademunt, 2005.

Quan la batuda ja està aplanada, l'eugasser es posa al centre del cercle i, mentre amb una mà aguanta la corda dels animals acoblats, amb l'altra fa petar les xurriaques per fer-los voltar tots a la vegada per sobre de la batuda.

*(...)i a llavors ficàvem els animals a la batuda i l'amo es cuidava de fer voltar els animals. I el jornalier que hi havia i jo anàvem a esmorzar i quan havíem esmorzat a llavors..., fèiem l'espolsada que deien...*

*Perquè primer quan s'ha parat la batuda s'hi fica el bestiar i llavors es fa l'esgarbassada..., en diuen l'esgarbassada..., i el primer cop que es gira es diu espolsar... Llavors espolsàvem i mentre el bestiar tornava a fer la batuda...de seguida hi passaven casi bé una hora..., en les altres (girades hi estaven) menys..., el primer cop casi bé una hora. Amadeu Vilademunt 05, pp. 6-7*

3. Adreçar la batuda, feina també anomenada l'espolsar primer o primera girada, consisteix, una vegada trets els animals de la batuda, a anar girant de costat les garbes mig batudes amb les forques de lledoner procurant que quedin al màxim de desfetes. Es comença per un costat i es va mantenint un caminet net de palla per poder anar fent la feina, que serveix de límit entre la palla girada i la sense girar.

*“Quan feia mitja hora o tres quarts que el bestiar voltava sota la batuda del control de l'eugasser normalment, estava a punt d'adreçar. Aleshores es portava el bestiar a la cort a menjar i reposar una mica. Els homes, llavors començant per una vora anaven agafant les garbes esmicolades, amb forques de fusta i les posaven altra volta dretes i canviades de banda. Quedava un carreró el qual es procurava portar net de palles llargues; (...)<sup>142</sup>*

*Quan havien fet l'esgarbassada que dèiem..., i llavors espolsar..., i llavors es girava i en dèiem l'espolsar primer. És clar, el gra va barrejat amb la palla i les garbes encara la majoria són ben lligades..., no s'han pas deslligat. Llavors en el girar havies de deslligar les garbes que quedaven lligades i espolsar-ho bé i desfer-ho ben desfet..., ben esguarriat, ben esbullat..., que en deia d'allò els grapats del blat..., perquè quan segues fas això amb la mà..., estrenys..., amb la mà estrenys aquell grapat..., i allò quan ho desfàs a l'era encara aquells grapats són igual..., doncs allò s'havia de desfer..., amb la forca, la forca de remenar la palla..., llavors, mira..., ja s'hi ficava el bestiar i se solia girar dues vegades més. Espolsar, girar i batre amb les eugues..., i llavors fer la palla..., el del darrera, el darrer cop és fer la palla.*

Amadeu Vilademunt, 2005.

4. Ficar les eugues a la batuda per continuar la batuda.

---

142. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 152.



“(...); acabada l’adreçada l’eugasser es tornava a presentar amb el bestiar i l’acoplava.(...) I altra vegada voltes i més voltes”.<sup>143</sup>

“Si la cosa marxava bé, l’eugasser cantava amb veu forta i tonada airosa, donant impuls, coratge i alguna “xurriacada” al de darrera que a vegades es feia estirgassar. Era tot un espectacle. Entretant, els homes esmorzaven. Un plat de sopes i patates aixafades i amanides amb cansalada”.<sup>144</sup>

“Eren les vuit, quarts de nou quan s’havia esmorzat. Normalment, l’estona que s’havia passat esmorzant, es sincronitzava amb la feina que havia fet el bestiar a la batuda, deixant-la a punt d’esbullar”.<sup>145</sup>

“L’eugasser, tornava a tancar les eugues a la cort i les alimentava amb bona “pallada”, feta de palla estovada namb sostres de bones segones i escaldades amb aigua bullent. Era una “teca” que els anava molt bé, els nutria i no els feia set”.<sup>146</sup>

5. Esbullar la batuda, altrament dit espolsar segon o segona girada, i que consisteix en fer una operació semblant a la de l’adreçar.

“Els homes, tots amb forques de fusta de dues pues, afilades, i el “pollegó”, esbullaven tota la palla, i la desfeien amb controlada traça per destriar-la del gra, deixaven un carreró més o menys de cinc a sis pams d’amplada, i canviaven tota la palla de la batuda de baix a dalt; es necessitava força i traça i com que el sol començava a picar els homes començaven a suar; tots anàvem amb barret de caqui o bé una paiola i un mocador al coll, per evitar tant com es pogués que entrés la pols i el boll esquena avall. Uns tres quarts durava l’esbullada”.<sup>147</sup>

6. Ficar les eugues a la batuda.

“L’eugasser, una mica abans d’acabar (l’esbullada) ja havia anat pel bestiar per abeurar-lo i fer mamar els pollins si hi havia alguna euga que criava. I... altre volta el bestiar a donar voltes i més voltes, algun crit de l’eugasser i algun espetec de xurriaques”.<sup>148</sup>

“Els homes, llavors anaven a fer la beguda del matí, una amanida de ceba i tomàquet, patates, mongetes o cigrons, un tall de botifarra de sang, pa i vi, i estar alerta que quan s’havia menjat i begut quasi sempre la batuda estava a punt de donar la primera girada, (...)”<sup>149</sup>

7. Primera girada (sense treure les eugues).

“(...) (la primera girada), que es feia sense treure el bestiar de la batuda. (...)”<sup>150</sup>

143. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 152.

144. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., pp. 152-153.

145. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 153.

146. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 153.

147. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 153.

148. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 153.

149. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 153

150. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 154.



## 8. Segona girada (sense treure les eugues).

*“Es tenia un temps justet per anar a veure algun traguinyol de vi o d'aigua qui en volgués, (...) I... es començava altra vegada per la mateixa banda que s'havia acabat, a fer la darrera girada i que generalment era la menys costosa per ser la palla aixafada i estriolada. Llavors l'eugasser feia córrer fort el bestiar; sobretot els tres últims vols per obtenir una bona palla i totalment destriada del gra”.<sup>151</sup> Solien ésser pels voltants de les onze quan això s'havia aconseguit. Es treien les bèsties de la batuda que ja havien complert la seva missió i les tornaven a l'estable. Quasi sempre suant; i que l'eugasser els passava un grapat de palla seca per l'esquena i a les anques a fi d'apaivagar la mullena, s'evitava així que es refredessin. Els homes feien el beure de les onze. Mel amb aigua fresca, un ou deixatat amb vi, aigua i sucre, fruita, etc., etc”.<sup>152</sup>*

## 9. Treure la palla.

*“Seguidament es començava a treure la palla i també amb forques de fusta. El capdavanter l'arrencava i l'espolsava i l'anava deixant al seu darrera; el segon la recollia i la passava al tercer que l'apilotava i l'enforcava procurant no furgar perquè no seguís el blat, i la portava dalt del paller”.<sup>153</sup>*

És important que la primera girada s'hagi fet en la direcció adequada, ja que convé que, al fer la darrera girada, la palla quedi ben posada per facilitar el fet de poder enforçar-la, treure-la de la batuda i portar-la al paller.

*Sí, això quan feies la primera girada s'hi havies de donar per exemple... has de treure la palla cap allà..., doncs el primer cop gires cap allà..., o sigui el primer cop gires cap aquí..., el segon cap allà i el tercer tornar a girar cap aquí..., d'aquesta manera sempre la palla et ve bé..., i si tens que has girat cap allà..., i has de treure la palla per allà..., et ve a repèl. La forca no te l'agafa, s'escapa molt de la forca, et ve a repèl..., i si és girat cap aquí..., la primera girada sempre la fèiem cap a la banda on havíem de treure la palla..., llavors ja venia bé..., que el darrer cop tornava a quedar (com a la primera girada) i no et venia a repèl.*

Amadeu Vilademunt, 2005.

## 10. Fer el paller. El palleraire és l'encarregat d'anar disposant circularment les forçades de palla que li porten els batedors des de la batuda, mentre la va trepitjant i compactant amb els peus a fi d'anar donant forma al paller.

*“El palleraire tenia cura d'anar-la posant bé. Era una tasca molt pesada, sobretot perquè era l'hora que el sol picava de valent. Gairebé sempre s'havia d'anar a fer un traguè abans d'acabar”.<sup>154</sup>*

## 11. Passar l'escombra a l'era.

*“Treta la palla es passava l'escombra per tot el voltant de la batuda; les escombres ens les fèiem nosaltres mateixos, de cabeçuts, plantes que uns dies abans anàvem a tallar i les assecàvem a l'ombra, tenien almenys cinc pams d'alçada; a la part del tronc s'hi feien tres o quatre lligades amb filferro nou i valent, tot deixant un*

---

151. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 154.

152. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 154.

153. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., pp. 154-155.

154. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 155.

*gros ram pel costat de la flor i de la càpsula*”.<sup>155</sup>

## 12. Passar el pinte.

*“Sempre, l’eugasser havia de passar el pinte, eina que consistia de deu o dotze pues d’un pam de llarg, ordenades totes igual i encapçalades en un mànec bifurcat; (...)”*<sup>156</sup>

## 13. Treure el pallús.

*“( ...); els altres homes fent renglera l’un darrera l’altre anaven fent corrent el paiús que es posava de part de la palla i que quasi sempre es guardava pel matí per tirar-lo dalt del paller, i entre esgarbassada i esgarbassada”*.<sup>157</sup>

## 14. Batollar.

*“Aquest interval també s’aprofitava per donar una batojada amb les batoies tot al vol de la batuda ja que les garbes del vol, el bestiar no sempre les agafava, i quedaven moltes espigues senceres”*.<sup>158</sup>

## 15. Apilar el gra.

*“Arribada l’hora d’apilar el gra, es movilitzava tot el personal disponible; tothom amb escombres i tirassos, s’anava apilotant el gra barrejat amb el boll, fent pila allargassada i de costat al cantó d’on havia de bufar la marinada i a punt de ventar. Eren les dotze toques quan s’havia arrodonit aquesta tasca. Llavors tots plegats cap a dinar. Bona escudella d’arròs i fideus, carn d’olla, amb algun osset d’esquena, un tall d’orella o de morro de porc, una mica de col i patata, pa i vi i a fer migdiada fins que la marinada arribés, que solia passar per allà un quart o dos de tres”*.<sup>159</sup>

## 16. Ventar.

*“Arribat doncs el vent de marinada, també amb forques de fusta (apropiades) es començava de mica en mica de forcada en forcada i anàvem tirant el blat enlaire a través del vent. D’aquesta manera discerníem el gra del boll. Es posaven els homes acompassats, separats uns pams els uns dels altres perquè el boll no els caigués a sobre, degudament escalonats. En mitja hora o tres quarts es solia enllestir la ventada”*.<sup>160</sup>

## 17. Garbellar.

*“Llavors s’havia de passar el gra per la garbella. La garbella era com una cassola molt grossa voltada de fusta i el fons de zenc, tot ple de forats; n’hi havia de més d’un tipus; d’un costat sortia un tros de corda o cordill gruixut que feia de nansa i es col·locava al capdemunt d’un pal. L’eugasser també era l’home adequat per fer*

155. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 155.

156. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 155.

157. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 155.

158. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 155.

159. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 155-156.

160. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 156.

*anar la garbella. S'enfilava dalt d'una cadira de fista a fi d'estar al nivell de la garbella. Amb senalles teixides amb tires de palma l'encabiment de les quals era tres quartans, els homes tiraven el gra dintre de la garbella*".<sup>161</sup>  
*"La garbella funcionava amb uns moviments de braços, així es movia el gra i s'empassava pels forats de la mateixa garbella i quedava triada la brossa, el boll, alguna pedreta i les buines seques que el bestiar havia deixat anar en el transcurs de la batuda, i quan el gra ja estava destriat dins la garbella amb un gest, sec i potent es llençaven el grapissus a distància adequada de la pila del gra net*".<sup>162</sup>

#### 18. Mesurar.

*"Llavors s'havia de mesurar. Anàvem a buscar sacs bons i cosits i la mitja. La mitja era la mesura. S'havia de posar ben plena; s'hi abocava amb les senalles el gra net i polit, procurant tirar-lo a poc a poc perquè el gra quedés arrestat acabant en punta. Normalment hi cabien dues senallades, a cada mesura*".<sup>163</sup>

#### 19. Ensacar.

*"(La mesura) S'abocava, dintre el sac, i cada dues mesures que representava la quartera, 55 quilos aproximadament si el gra era xeixa, forment, sègal; no obstant, si el gra era ordi o civada es quedava a 47 o 48 quilos cada sac amb dues mesures igual, i ho feia perquè generalment quedava molta aresta i feia més volum sense tant pes*".<sup>164</sup>

*"Acabat d'ensacar el gra, si en quedava per no ésser plena la mesura, es guardava pel dia següent. Però si era l'últim dia, en fèiem piletes que en dèiem, i consistia en fer tres pilonets, i es feien dos pel parcer i l'altre per l'amo, sobretot, això es feia si a l'hora de mesurar i havia "guaita" de l'amo o bé el procurador*".<sup>165</sup>

#### 20. Portar el gra al graner.

*"Els sacs ens els carregàvem (a l'espatlla) els uns als altres, amb una estudiada i eficaç embranzida. Els sacs a lloc (al graner), tocava l'hora de fer beguda: solien ésser tres quarts de quatre o les quatre. Bona amanida d'escarola o enciam de la collita, i un plat de bacallà amb samfaina, fetge de porc amb ceba, confitat de la matança, amb panses o castanyes, etc*".<sup>166</sup>

La darrera feina que es fa és la de garbejar i parar batuda per l'endemà.

*"Arribades a l'era les garbes sentenciades per la propera escaramussa, eren posades a punt quasi totes, ja que a vegades deixàvem un carro per l'endemà, perquè s'havia fet fosc. Era l'hora de sopar, una mica: mig plat de sopes, mongetes seques, patates o cigrons amb un raig d'oli i passa que t'he vist. Llavors sortíem a fora per prendre un xic la fresca i resar el Rosari. Eren les nou o quarts de deu de la nit. Cap al catre que l'endemà a punta de dia (a les cinc del matí) tothom havia d'ésser a lloc, amb bona cara o no*".<sup>167</sup>

---

161. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., pp. 156-157.

162. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 157.

163. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 157.

164. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 157.

165. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 157-158.

166. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 158.

167. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 158-159.

b. *Època de l'any*: És una feina que es fa els mesos de juliol i agost i segons el temps que fa s'acaba pels voltants de Sant Ramon, el dia 31 d'agost.

*“A primers de juliol, el 9 o el 10, començàvem el batre i s'acavaba pels voltants de Sant Ramon (el meu), dia 31 d'agost”.*<sup>168</sup>

*“El sementer del batre i quasi la marinada no fallava mai, solia ésser entre la Mare de Déu del Carme (16 de juliol), i la Mare de Déu d'Agost (15 d'agost). L'adagi diu: Qui no bat pel juliol, no venta quan vol”.*<sup>169</sup>

c. *Persones i eines que hi intervenen*: Aquesta feina requereix batedors (un per animal), animals de treball (equins o bovins), batolles, forques de fusta de lledoner, pinte, tiràs, tirasset, pales i forques de ventar, escombria de cabeçudes, escala de paller, senalles de palma, garbella, mesures i sacs.

*Allà en aquella casa (L'Arisa) mentre hi vaig ser jo (1940-1943) vàrem batre amb el bestiar. Batíem amb el bestiar..., amb una euga i amb una mula..., allà tenien una euga i una mula i també ens ho batíem casi bé entre tres, l'amo, jo i un jornal·ler. (...) (feia de mosso) i sí, sí dormia allà, menjava allà, vivia allà..., baixava els diumenges a missa i és quan venia aquí a casa (Can Campanilles de Santa Eulàlia de Riuprimer) a veure la família i prou treballava en tota la setmana..., menys a l'hivern..., que a l'hivern baixava cada dia al vespre una hora a conferència a col·legi..., mitja horeta hi ha... (de l'Arisa al poble).*

Amadeu Vilademunt, 2005.

d. *Esforç o temps emprat*: És una feina cansada a causa dels esforços de remenar la palla amb les forques a ple sol d'estiu.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, les vint garberes rendeixen divuit quarteres de cinquanta-cinc quilos, o sigui, nou-cents-noranta quilos.

*“Les 20 garberes rendiran 18 quarteres de 55 quilos, o sigui, 990 quilos batut a màquina són 69'30 ptes. Amb animals es fan batudes de 10 garberes amb 3 homes i dos caps de bestiar; 14 garberes amb 4 homes i 3 animals; i de 18 garberes amb 5 homes i 4 animals. Resulta aproximadament el mateix que batre amb màquina i si diferencia hi ha (és) més car amb animals”.*<sup>170</sup>

f. *Procés de modernització*: El primer canvi tècnic de tot aquest complex procés es va produir amb la introducció de les ventadores manuals construïdes de fusta a principis del segle XX, màquines que amb un senzill sistema combinat de garbells i ventilador realitzaven la feixuga feina de ventar el gra de la batuda, i no s'havia de dependre de si bufava o no el vent de marinada.

Les primeres màquines de batre apareixen també en aquesta època, són de fusta, molt feixugues, mogudes amb màquines de vapor i sense elevador de palles i, tot i que ocupen molts jornal·lers, fan les primeres batudes en substitució dels animals. Al cap de poc temps apareixen màquines de batre més evolucionades mogudes per tractors eruga amb motor de gasolina, que incorporen ja els elevadors de palles i altres millores. Més tard arriben màquines més perfeccionades mogudes amb tractors amb

168. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 151.

169. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 156.

170. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 31, pp. 24-25.

motor de gasoil, amb rodes neumàtiques i amb tub elevador de palles. Amb les màquines de batre, tot i que s'alleuregeixen molt les feines de batre, no se suprimeixen les feines de segar, agarberar i garbejar, que s'han de fer igualment. El darrer gran canvi hauria estat l'arribada i ràpida implantació les segadores batedores a partir de la dècada dels sexanta, màquines que en un sol procés realitzen les feines de segar, garbejar i batre, totes plegades.

## Productes del conreu

Segons Josep Callís, l'any 1936, el repartiment dels productes del camp de blat és de quatre parts per l'amo i sis pel masover.

“En correspon quatre dècimes al propietari i sis dècimes al masover”.<sup>171</sup>

El rendiment d'una quartera de blat és de 990 quilos de gra i 20 garberes de palla.

*“Productes del cultiu de blat: 990 quilos xeixa a 46 pessetes els 100 quilos + palles 20 garberes a 4'50 ptes. (Nota 35. p. 25. Queden totes (les palles) per al masover per utilitzar sols en la masoveria). Total productes: 326'25 pessetes pel masover, 182'15 ptes. per l'amo, total 545'40 ptes”..<sup>172</sup>*

Més endavant, amb la introducció de noves varietats i l'ús abundant d'adobs, la producció es duplica.

*Un rendiment de la Plana de Vic, amb un camp bó, de quan a terra... un rendiment... se n'expliquen moltes... ara jo un rendiment del quaranta, del quaranta per cent (2.200 quilos per quartera), ja és el màxim... jo alguna vegada hi he arribat... però no n'hem passat mai eh?... i quan algú t'explica que passa dels quaranta... asseu-t'hi i comença a desfer-ho...*

Joan Lleopart, 1991.

## Emmagatzematge i comerç. Transport del gra a Vic

a. *Descripció de la feina:* Els cereals emmagatzemats als graners en rimes, és a dir, piles de blat en orri, separades segons el tipus de cereal, s'han de vetllar i observar si els grans són atacats pels insectes, generalment els polls. Abans de l'aparició dels insecticides químics era costum posar fulles de figuera per sobre de les rimes de gra a fi d'evitar l'aparició d'aquests insectes.

*Home si ... cap allà la primavera enllà es pollava... hi ha moltes maneres de poll de gra eh?... hi ha la teranyina, que diuen... allò tota la vida li havia vist jo... ara no se'n fa... no n'hi ha eh?... però abans sempre n'hi havia de teranyina... una tela que es feia per tot el blat... quedava toot com una teranyina per sobre... i feies aixís... (agafar-la amb la mà) i et seguia tot, tot, tot... però només quedava pollat la... la... closqueta del capdamunt... i a llavors el què usaven ... era el pelitre...(insecticida natural, vegeu a cap. 5)*

Joan Lleopart, 1991.

---

171. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 34, p. 25.

172. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. , p. 9.

Abans d'ensacar el gra del graner se sol garbellar. Després, amb les mesures, senalles o pales de fusta, s'omplen els sacs, es lliguen i són transportats sobre l'espatlla fins a la part baixa de la casa on es carreguen al carro i es porten a l'estació o al molí.

*b. Època de l'any:* Segons la capacitat d'emmagatzematge dels graners del productor, el gra es va venent als negociants que en compren, i es va gastant per portar al molí a moldre per fer pa amb la farina.

*c. Persones i eines que hi intervenen:* Els pagesos tenen uns llocs adequats per guardar el gra. Són els graners, situats normalment a les golfes de les cases de pagès on els sacs de cereals després de la batuda s'aboquen a terra i formen rimes de gra. Les cases que només disposen d'un graner solen tenir uns envans baixos que fan de separadors per a cada tipus de cereal.

*Aquí a casa sempre havíem tingut els graners a pèl eh?... teníem el graner de la xeixa i el graner de l'ordi... aquí on hi ha el museu (Museu del Blat) era el graner del blat... aquí hi havia una rima de blat per cada banda... hi havíem fotut unes cargues aquí dalt... els homes pujaven amb el sac a coll i l'abocaven... en cabat vam inventar... per baixar-lo... ja el baixàvem amb uns tubos d'estufa per la finestra i un embut a dalt... i paràvem el sac a baix... teníem la bàscura allà... i anàvem tirant aixís... això ja va ser un adelanto molt gros que vam tenir... que ja no el vam haver de baixar eh?... després ja vam començar de fer algun local a baix... ja el vam baixar a baix... pudé l'any seixanta (1960) va ser l'últim...*

Joan Lleopart, 1991.

El graner és també el lloc on es guarden durant l'any les eines de segar, de batre, les mesures del gra, els sacs buits i altres objectes d'ús ocasional. A les golfes també hi sol haver el quarto de les lloques, un espai fosc i tranquil on les pageses posen les lloques que s'han acovat i les disposen per poder covar els ous per fer néixer els polls.

*d. Esforç o temps emprat:* Vetllar el graner suposa una feina de poca intensitat, però cal fer-la durant tot l'any.

*No hi havia gaire feina abans (a netejar el graner) ... escombrar el graner, deien... el dia que plovia, se'n anaven a escombrar el graner eh? escombraven el graner... Al graner normalment fèiem servir... l'escombra de cabessudes... un tirasset... i la pala de fusta... i a llavors tapar... tapar els forats de les rates... i a llavors... encara penso que n'hi queda un troç... Hi havien els plats que posaven per les rates en els cantons... hi posaven un plat perquè les rates no baixessin... (del sostre) Ho entens?*

Joan Lleopart 1991.

*e. Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l'any 1936, per al transport del gra a Vic, producte d'una quartera de terra, cal un quart de jornal d'un home amb un carro i animal.

*“Un carro amb un animal hi esmercerà un quart de jornal. En la nota 14 (16. Transport a l'estació. Primer any: patates p. ??) hem vist que costen els 100 quilos 0'38 ptes. Els 990 quilos serien 3'75 ptes”.*<sup>173</sup>

*f. Procés de modernització:* A partir de la dècada dels seixanta van començar a entrar en desús els graners de les cases de pagès i es van habilitar locals a la planta baixa on abocar els cereals, sense haver-los d'ensacar, i es carregaven amb bisenfins. Cada vegada més es va anar imposant la pràctica de carregar el

---

173. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 32, p. 25.



gra en camions o remolcs al mateix camp directament des de les segadores batedores, i transportar-lo a les sitges, a les farineres o a les fàbriques de pinsos.

*Ara... jo... per aquí... sóc l'únic que tinc el gra a casa... tothom se'l treu ja de dret del camp...mira.. a les cases que hi ha molt bestiar... el blat i el bestiar no... no lliguen gota... saps què vui dir?... si tu has de tenir el blat amb un puestu que hi tinguis bestiar a la vora... mal negoci eh?... perquè el bestiar sempre porta un baf... i el blat s'ha de guardar bé... ha de ser un local esprés pel blat i... net i desinfectat i... bé... avui, hi ha productes per desinfectar-lo eh?... però abans no n'hi havien... (aquí a casa) tracto el graner jo, les parets... que quedi tot ben desinfectat... ben net... l'any passat vaig anar a l'hospital jo a radera d'això... vaig estar tres o quatre dies a l'hospital... i va ser allò... vaia... no ho van sapiguer, però no va ser res més que això eh?... acabar d'ensulfatar i ja tenir aquella mandanga...*

Joan Lleopart, 1991.

### Acabar l'any de conreu dels blats

*a. Descripció de la feina:* El conreu del blat s'acaba després d'haver segat el camp, d'haver tret les garberes i rostollat el camp, havent-lo deixat apunt per a la següent collita de tercer any amb el conreu d'ordi, o bé de barreges de grans. La darrera feina del conreu dels camps de blat és la d'arrencar els rostolls per evitar que la terra es vagi assecant, s'esquerdi i perdi humitat durant l'estiu. Si els camps de cereals d'hivern es rostollen aviat i el temps hi acompanya, es pot fer una segona collita de naps, mill o bé de farratge per a gastar a l'hivern.

*“Arribat el setembre i si el temps s'havia portat bé i havíem pogut rostoïar, sembràvem els naps i el past a l'hora i temps amb la intenció de tenir reserva per l'hivern, arribava el sementer per arrencar patates”.*<sup>174</sup>

*b. Època de l'any:* Aquesta feina es fa el mes de setembre, després de rostollar el camp.

*c. Persones i eines que hi intervenen:* Per rostollar se sol fer amb l'arada xica amb un animal o bé amb l'estripadora amb un parell d'eugues o de bous.

*d. Esforç o temps emprat:* És una feina força cansada, tant per l'home com per l'animal.

*e. Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l'any 1936, per rostollar una quartera de terra cal un jornal d'home i animal, a quinze pessetes el jornal.

*f. Procés de modernització:* Amb la mecanització les feines de rostollar amb animals van ser substituïdes per tractors arrossegant estripadores de diversos tipus.

---

174. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 163.



## 5.3 Conreus de tercer i quart any

### 5.3.1 Ordis, llegums, ordiós o mestall

En el tercer any del cicle de rotació de conreus se sol sembrar ordi o bé diverses barreges, anomenades genèricament mestalls, sobre els guarets de segon any que deixa el conreu del blat. Aquests conreus aprofiten les restes de l'adob i de la terra ben treballada que deixa el conreu del blat, tot i que sovint s'aporta una femada petita per al conreu de l'ordi.

Les feines necessàries i els elements aportats al camp per al conreu de l'ordi són els mateixos que per al conreu del blat, llevat de les feines de rostollar i de creuar la llaurada, o sigui: guaret de tercer any, rostollar, creuar la llaurada, repartir adobs minerals, llavor, sembrar, llaurar, trullar i rasclar, trullar, herbejar, segar i agarberar, portar les garbes a l'era, batre, transport del gra a Vic / emmagatzematge, productes del conreu, i acabament del cicle de conreu de l'ordi o barreges.

#### Guaret de tercer any

Després de rostollar o arrencar els rostolls del blat, el camp queda a punt per al conreu de tercer any, en aquest cas, l'ordi. Com s'ha vist en el capítol anterior en parlar del valor dels guarets, la terra del camp perd el grau de fertilitat en una proporció del 60% anual respecte del valor del guaret de l'any anterior.

A l'any 1936, segons Josep Callís, un guaret d'ordi, anomenat de tercer any, es valora en 27<sup>84</sup> pessetes.

#### Rostollar

*a. Descripció de la feina:* Rostollar<sup>175</sup> vol dir arrencar els rostolls, o sigui, les soques de les mates de cereals, que han quedat al camp deixats per l'anterior collita de cereal després de segar. És una feina que es fa amb l'arada romana tirada per un animal de peu rodó, o per un parell de bous, fins a l'arribada de les estripadores. Aquesta feina és molt semblant a la que ha estat explicada per llaurar el camp per fer patates.

Quan a principi del segle XX van arribar les arades brabant, van venir conjuntament amb les estripadores, eines que en pocs anys varen substituir l'arada xica, que fins llavors s'havia utilitzat en les feines de rostollar.

*( S'hi afegien fems?) per les patates si... però pel blat no... per fer-hi blat eren camps que per exemple es restoblaven... restoblar vol dir... sembrar blat dugues vegades en un camp... dos anys... cosa que anava molt malament eh?... el restoblat propi era fer dos anys blat amb un mateix camp... això es va fer molt després de la guerra. per les necessitats de blat i d'això, saps?... buenu... però de restobles se n'han fet sempre... no sé com dir-ho... però ... fer un cereal darrera d'un altre també és restoble... saps què vull dir?... el restoble és el contrari del goret ... de deixar reposar la terra un any si i un any no. (I si llavors s'hi fan patates?)... llavors ja no és restoblar eh? ... doncs això és el restoble...*

Joan Lleopart, 1991.

---

175. Vegeu fotografies núm. 88-92 Apèndix núm. 2: Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.

La pràctica coneguda amb el nom de restoblar consisteix en rostollar el camp per sembrar cereals d'hivern durant dos o més anys seguits, com a resultat de les rotacions del trènit. També té un significat pejoratiu quan es refereix a restoblar el camp sembrant-hi el mateix cereal, concretament, sembrar blat dos anys seguits en un mateix camp es considera una pràctica molt desaconsellable.

*Bueno... parlant de llaurar... (repeteix) això és el boret de patates... Ara el que no era boret de patates... per exemple, quan restoblaven per l'ordi... que s'hi havia de portar fems i això... a la que segaven... la... les primeres feines que feien... era rostoiar. Anar a arrencar rostois, eh?. O sigui que... mentre encara anaven segant... els bous ja... ja anaven passant. Perquè un rostoi eixint de segar sempre s'arrencava, eh?*

Joan Lleopart, 1991.

Els rostolls després de segar encara conserven la humitat que la coberta de blat manté al sòl, moment que s'aprofita per fer la feina de rostollar més lleugera, ja que en aquells moments es trenca bé la crosta de la terra abans que el potent sol de l'estiu l'assequi i la faci esquerdar.

b. *Època de l'any*: Aquesta feina s'inicia durant el mes de juliol, poc després d'acabar de segar.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: La realitzen un home i un animal de peu rodó amb l'arada xica.

d. *Esforç i temps emprat*: El maneig de l'arada xica suposa un esforç important tant per l'home com per l'animal. L'home mena l'animal amb una mà, mentre amb l'altra agafa l'esteva de l'arada per dirigir-la i fer clavar la rella de l'arada, i l'animal va tirant seguint el solc traçat en la passada anterior.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per rostollar una quartera de terra cal un jornal d'home i animal, a quinze pessetes el jornal, i no fa cap referència a l'utilització de l'estripadora per fer aquesta feina.

*"S'hi esmerça un jornal d'home i animal, tant en rostollar, com en creuar la llaurada".<sup>176</sup>*

f. *Procés de modernització*: L'arribada de les estripadores de tracció animal va suposar el primer canvi tècnic significatiu en aquesta feina, ja que es podia anar a més profunditat; agafaven l'ample de cinc relles que solcaven la terra i requerien l'esforç de tracció de dos animals, parells de bous o d'eugues de treball.

*(...) amb l'estripadora... amb els bous... allò ja ho tenien arrencat...eh?... allò ja... agafava voret... el dia que plovia tota l'aigua es quedava allà... eh?... a llavons si podien hi passaven una altra estripadeta més fonda... tot l'estiu es nava coent allò... o sigui que ja tenien el camp mig arreclat... saps?... i és això... aquí és on volia anar...això si eh?... l'estripar és una cosa que és precisament sagrat això eh? Joan Lleopart 91, ent. 2, p. 7.*

*Amb eugues si, si... i els bous... també havíem tingut bous... si... si... jo també havia llaurat amb bous i... si... i... d'allò ... i vaques i... si convenia i vagaba una altra vegada amb d'estripadora, eh? I això era rostoiar. Aquest era el camp. Per exemple que... què et diré jo?. Per exemple, si pel... primers de juliol o... últims de juny ja ho rostoiaven. Llavors a primers d'agost en molts camps d'aquests, a llavons hi tiraven l'abono verd... el past... quatre grans de past. Perquè a llavons quan venia cap a l'octubre per tombar-ho tinguessin, eh, ja el camp...(amb adob verd).*

Joan Lleopart, 1991.

---

176. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 36, p. 25.

Amb la mecanització, les feines de rostollar amb animals utilitzant l'arada xica o l'estripadora van ser substituïdes per tractors que arrossegaven estripadores de diversos tipus.

### Creuar la llaurada

*a. Descripció de la feina:* Consisteix a tornar estripar el camp al cap d'uns dies, amb l'arada xica o l'estripadora, procurant fer-ho de manera transversal als solcs deixats per l'anterior llaurada.

*b. Època de l'any:* Aquesta feina s'inicia poc després d'acabar de segar, a partir del mes de juliol.

*c. Persones i eines que hi intervenen:* Per fer aquesta feina cal un home i un animal de peu rodó amb l'arada xica.

*d. Esforç o temps emprat:* El maneig de l'arada xica suposa un esforç important tant per l'home com per l'animal, tal com ja s'ha explicat.

*e. Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l'any 1936, per rostollar una quartera de terra cal un jornal d'home i animal, a quinze pessetes el jornal.

*f. Procés de modernització:* El primer canvi va ser l'arribada de les estripadores de tracció animal i més tard amb la mecanització les feines de rostollar amb animals van ser substituïdes per tractors arrossegant estripadores.

### Repartir adobs minerals

*a. Descripció de la feina:* És una feina semblant a la de sembrar el blat, amb la diferència que, en lloc de grans de cereal, es fa amb els adobs minerals generalment granulats, i que, en tot cas, no cal fer de manera tant acurada com la de sembrar els cereals.

*(...) Ara, algun que volia fer un troçet d'ordi, doncs, mira... feia..., una llepadeta de fems... No! Només una llepadeta, eh? L'ordi és més exigent, saps, eh? ... I a l'ordi hi tiraven una mica d'abono i una mica de fems, li agrada el fems a na l'ordi... De fet feien molta civada també..., i la civada ja no necessitava res, saps? (I el sègol i altres cereals?) tampoc, res, res... sí això, dels anys cinquanta (1950) enradava ja, sempre aixís... ah! bueno... i els abonos verds.*

Joan Lleopart, 1991.

*b. Època de l'any:* El repartiment de l'adob se sol fer en el mateix moment de la sembra a la tardor, o la meitat a la tardor i l'altra meitat a la primavera.

*c. Persones i eines que hi intervenen:* Aquesta feina la porta a terme un home (el sembrador) amb la senalla i els sacs d'adob.

*d. Esforç i temps emprat:* És una feina semblant a la feina de sembrar el blat o altres cereals.

*e. Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l'any 1936, un home pot repartir superfosfat a quatre quar-

teres en un jornal, cobrant-lo a vuit pessetes.

*“Pot adoptar-se una fórmula completa per a aplicar abans de la sembra; o superfosfat a la tardor i nitrat a la primavera. Apliquem fórmula completa per quartera 100 quilos superfosfat del 18/20, 60 quilos sulfat amònic i 20 quilos sulfat o clorur potàssic, total 200 quilos, que valen aproximadament 48 pessetes. El propietari hi contribueix en una tercera part. Amb un jornal, 8 ptes., s'en reparteix en 4 quarteres, igual que el sembrar”.*<sup>177</sup>

f. *Procés de modernització:* El substitut del repartiment a màde l'adob va ser l'aparició de màquines adobadores arrossegades per tractors, conegudes popularment com a baldufes, que van anar evolucionant fins a les modernes adobadores.

## Llavor d'ordi

La llavor d'ordi o dels grans per fer les barreges normalment és de producció pròpia, fruit d'anteriors collites, o bé es compra al mercat de Vic als venedors de llavors, pagesos que venen grans de la seva collita que prèviament han netejat, garbellat i ensacat als graners de casa seva.

Per sembrar una quartera de terra s'hi esmerçava una quartera d'ordi de quaranta-dos quilos de pes.

*“S'hi esmerça una quartera”.*<sup>178</sup>

El costum de sembrar barreges de cereals buscant la complementarietat de les característiques de cada un dels components sembla que s'ha practicat des d'antic, i la denominació genèrica de denominar mestall a la barreja de blat amb altres cereals prové d'època romana.

*“La mescla de diferents espècies de cereals, sobretot de blat i sègol o bé blat i ordi. La mescla també pot ser de cereal i llegum, especialment de blat i faves. A Catalunya, el mestall es troba documentat abundantment (sovint amb la forma de m. ordiós, és a dir, mestall de blat i ordi, i m. segalós, de blat i sègol). En les rotacions triennals del secà era freqüent, a la Catalunya Vella, el restoble de mestall (ordiós a les terres dels fondals) després de les faves de tardor i abans del cereal sol (civada, espelta, ordi) de primavera. Aquest conreu era tant generalitzat, que hom suposa que el pa corrent als sectors rurals i part dels urbans era de mestall”.*<sup>179</sup>

El llegumós és una barreja de cereals i llegums força practicada a la comarca i la seva producció es destina al consum animal.

*Bueno, avaim... Mira... segons van explicar-me a nàmi uns capellans que van venir aquí, que van fer un treball també sobre el blat, el mestai és amb llatí una barreja de sègol, blat i ordi, eh? Que és per fer pa, eh? O sigui... o sigui que d' això en dèiem mestai gras, aquí... i en llatí... en llatí és mestai... Vol dir que... és sègol barrejat, eh? Aquí jo m'enrecordo que n'haviem fet nosaltres... i rajava molt... Però per les cosetxadores es va haver de deixar. Fèiem... una cosa que en dèiem pedrerol, que era com una espècie de... d'un llegum petit, eh? Que quedava... que si fa o no fa, pujava aixís alt... A llavores llegum..., a llavores ordi..., a llavores blat..., a*

---

177. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 38, p. 25.

178. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 39, p. 25.

179. G. E. C. Vol. 10, p. 11.

*llavors a una mica de civada, molt poca, perquè no s'avenia prou. I llavors sègol. I aquell camp era grana de cap a cap. Era tot, tot... Oh! Rajava molt allò, eh? Al camp ho feies tot barrejat, eh? I a llavors quan ho segaves, és clar, en la garba hi anava de tot i tant gra hi havia a baix de la garba com al mig com a dalt, eh?.. Sí, sí... Era bon asuntu això, eh? (repeteix) Llegumós, se'n dia d'això... Sí, sí... Anava bé... S'anava cargolant... Veus, això va ser una cosa que se'n va fer molt aquí. Se'n va fer molt d'això per aquí i es batia com el blat, amb animals o amb màquina de batre.*

Joan Lleopart, 1991.

Segons el tipus de terra i les inclemències del temps va millor un cereal o un altre, essent el més sofert el sègol, que per dolent que sigui l'any, sempre sol granar.

La resta de feines que es realitzen amb aquests conreus són les mateixes que es realitzen per al conreu del blat

### Productes del conreu

*"Les 20 garberes rendiran 30 quarteres de 42 quilos són 1.260 quilos a 5 ptes. el 100 quilos són 63 pessetes".<sup>180</sup>*

*"En correspon quatre dècimes al propietari i sis dècimes al masover".<sup>181</sup>*

*"Productes del cultiu de l'ordi: 1.260 quilos ordi a 33 pessetes els 100 quilos + palles 10 garberes a 3'50 ptes. (queden totes per al masover per utilitzar sols en la masoveria). Total productes: 319'50 pessetes pel masover, 166'30 ptes. per l'amo, total 585'80 ptes".<sup>182</sup>*

### Emmagatzematge i transport

*"A 0'38 ptes. els 100 quilos; 1.260 quilos 5 pts".<sup>183</sup>*

Sovint les produccions de l'ordi, les barreges, la civada i el blat de moro es guarden als graners de la casa com a aliment pels animals.

### Acabar l'any de conreu dels ordis i dels mestalls

*a. Descripció de la feina:* El conreu de l'ordi s'acaba després d'haver segat el camp, haver tret les garberes i haver rostollat el camp, deixant-lo apunt per a la següent collita de quart any amb el conreu de civada, o bé de blat de moro de sobrerostoll.<sup>184</sup> La darrera feina del conreu dels camps d'ordi era la d'arrencar els rostolls per evitar que la terra s'anés assecant, esquarterant i perdent humitat durant l'estiu, tot i que

180. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 40, p. 25.

181. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 34, p. 25.

182. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. , p. 10.

183. Ídem

184. Vegeu fotografia núm. 93 Apèndix núm. 2: *Galeria d'imatges il·lustratives dels textos.*

també es pot considerar com la primera feina del conreu de la civada o del blat de moro de sobrerostoll. Si els camps de cereals d'hivern es rostollen aviat i el temps hi acompanya, es pot fer una segona collita de farratge per a gastar a l'hivern.

*“Arribat el setembre i si el temps s’havia portat bé i havíem pogut rostoiar, sembràvem els naps i el past a l’hora i temps amb la intenció de tenir reserva per l’hivern, arribava el sementer per arrencar patates”.*<sup>185</sup>

b. *Època de l’any:* És una feina que es fa al mes de setembre, després de rostollar el camp.

c. *Persones i eines que hi intervenen:* Per rostollar se sol fer amb l’arada xica amb un animal o bé amb l’estripadora amb un parell d’eugues o de bous.

d. *Esforç o temps emprat:* És una feina força cansada tant per l’home com per l’animal.

e. *Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l’any 1936, per rostollar una quartera de terra cal un jornal d’home i animal, a quinze pessetes el jornal.

f. *Procés de modernització:* Amb la mecanització les feines de rostollar amb animals van ser substituïdes per tractors arrossegant estripadores de tipus diversos.

### **5.3.2 Civades i blats de moro de sobre rostoll**

A la quarta i darrera etapa del cicle de rotació es sol sembrar civada, o bé s’hi planta blat de moro.<sup>186</sup> Aquests conreus són de sobrerostoll, ja que se sembren en els guarets de tercer any que deixen els conreus de l’ordi o de les barreges de cereals, uns conreus que encara aprofiten les restes de l’adob i de la terra ben treballada. Com s’ha vist en el capítol anterior al parlar del valor dels guarets, la terra del camp perd el grau de fertilitat a una proporció del 60 % anual respecte del valor del guaret de l’any anterior. A l’any 1936 segons Josep Callís un guaret d’ordi o barreges, anomenat de quart any, es valora en 18’56 pessetes.

Les feines del conreu de la civada són les mateixes que ja s’han descrit per al conreu del blat, de l’ordi i del mestalls. A l’inici del quart any de conreu, el guaret d’últim any es rostolla, ocasionalment s’hi reparteix adob mineral, se sembra la llavor de civada i la collita es guarda a la casa de pagès per a consum dels animals.

*(...)(Adobar per sembrar cereals) De fet feien mo1ta civada també, i 1a civada ja no necessitava res, saps? (I el sègol i altres cereals?) Tampoc, res, res. Sí això, dels anys cinquanta (1950) enradere ja, sempre aixís... Ah! Bueno, i els abonos verds.*

Joan Lleopart, 1991.

El conreu de la civada s’acaba després d’haver segat i tret les garberes, i el del blat de moro de sobrerostoll, després d’haver petat les espigues de blat de moro. Després d’aquests dos conreus es rostolla el

---

185. TANA i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 163.

186. Vegeu fotografia núm. 94 Apèndix núm. 2: *Galeria d’imatges il·lustratives dels textos.*

camp, i es deixa apunt per al següent conreu, que pot ser de primer any del cicle amb el conreu de patates, o bé de blat de moro de guaret, si es torna a iniciar el cicle de rotació, o bé pot ser de farratges. Si ja s'han fet tres rotacions succeïves i es vol dedicar el camp al conreu de farratges, s'obté la collita de segon any de farratges, ja que en el quart any del cicle sobre el conreu que ja hi ha al camp, s'hi han sembrat les llavors dels farratges, conreus dels quals normalment en el seu primer any de sembra no es cull res. S'hi sol fer una aportació de superfosfat com a adob.

*“La mateixa fórmula que en l'ordi (veure p. 68) sols que deuen tirar-se'n'hi 250 quilos. El propietari hi contribueix en una tercera part”.*<sup>187</sup>

Amb un rendiment de:

*“Les 20 garberes rendiran 30 quarteres a 37 quilos són 1.110 quilos a 5 ptes. els 100 quilos són 55'50 pessetes”.*<sup>188</sup>

Amb un repartiment de la producció de:

*“En correspon quatre dècimes al propietari i sis dècimes al masover”.*<sup>189</sup>

Amb una producció de:

*“Productes del cultiu de civada: 1.110 quilos civada a 33 pessetes els 100 quilos + palles 20 garberes a 3'50 ptes. (queden totes per al masover per utilitzar sols en la masoveria). Total productes: 289'80 pessetes pel masover, 146'50 ptes. per l'amo, total 436'30 ptes”.*<sup>190</sup>

En el cas que el conreu sigui de blat de moro de sobrerostoll:

*“Bo és tirar adob mineral compost en el moresc que es cultiva en l'últim any de l'alternativa de collites i una de les fórmules que serien acceptables per quartera és la de 100 quilos de superfosfat, 60 quilos de sulfat amònic i 40 quilos de clorur o sulfat potàsic, que en total vénen a valer unes 40 pessetes”.*<sup>191</sup>

Amb un rendiment i repartiment de la collita de:

*“La collita de moresc en l'últim any de l'alternativa amb aplicació d'adobs minerals, calculem a un promig de 14 quarteres a 51 quilos per quartera corresponent ne dues terceres parts al masover i una tercera part al propietari. Si no s'hi esmersés adob mineral, a llavors no podria fixar se un promig, superior a les 10 quarteres per quartera”.*<sup>192</sup>

Amb una producció de:

---

187. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 43, p. 26.

188. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 44, p. 26.

189. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 34, p. 25.

190. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. , p. 11.

191. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 61, p. 28.

192. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 62, p. 28.



*“Productes del cultiu del moresc (últim any): 714 Qs. a 38 pts. els 100 Qs. + valor pallofes i espigots (Creiem que aproximadament poden valer unes 15 pessetes). Importen total productes: masover, 190’85 ptes.; amo, 95’45 ptes. = 286’30 ptes”.*<sup>193</sup>

## **5.4 Tres anys de conreu de farratges**

Normalment després de tres rotacions consecutives de quatre anys, cadascuna en un mateix camp, se sol destinar la terra al conreu de farratges durant tres anys seguits, normalment, trepadella i alfals.<sup>194</sup> El conreu d’aquestes plantes lleguminoses aporta nitrats a la terra del camp i fa que la fertilitat del camp es regeneri.

### **5.4.1 Trepadelles**

Les feines necessàries i els elements aportats al camp per al conreu de la trepadella són, per aquest ordre: Primer any (correspon al quart any de la rotació): guaret d’últim any, llavor, sembrar, rasclar i trullar. El primer any no es cull res.

Segon any: segar, amonjoiar, portar a la casa i apallerar, segar el redall i portar a la casa i apallerar.

Tercer any: segar, amonjoiar, portar a la casa i apallerar, segar el redall, i portar a la casa i apallerar.

Quart any: segar, amonjoiar, portar a la casa i apallerar, productes del conreu, i acabament del cicle de conreu de trepadella.

### **Primer any**

#### **Sembrar**

*a. Descripció de la feina:* La trepadella se sembra sobre l’ordi en el tercer any de la alternativa o bé sobre la civada en el quart any. La llavor es compra o bé és de la darrera collita, que ja s’ha reservat expressament com a llavor.

*“La llavor de trepadella es sembrarà sobre l’ordi, en el tercer any de la alternativa de collites. S’hi inverteixen generalment unes dues quarteres de llavor per quartera de sembradura, que al preu de 18 pessetes quartera són 36 ptes”.*<sup>195</sup>

La trepadella se sembra de manera semblant a la que hem explicat pel conreu dels cereals d’hivern, amb la diferència que se sembra sobre l’ordi o la civada ja nascuts, que s’han sembrat a la tardor.

---

193. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. , p. 15.

194. Vegeu fotografies núm. 95-98 Apèndix núm. 2: *Galeria d’imatges il·lustratives dels textos.*

195. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 64, pp. 28-29.

b. *Època de l'any*: Aquesta feina es fa durant el mes de març i s'inverteixen dues quarteres de llavor per quartera de sembradura.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: Un sembrador, amb la senalla i els sacs de llavor.

d. *Esforç o temps emprat*: Per sembrar una quartera de trepadella cal mig jornal de sembrador i una sisena part de jornal d'home i animal per rasclar i trullar.

e. *Valoració econòmica*: Durant el primer any no es cull res, llevat de les petites tiges de trepadella que han crescut entre el conreu d'ordi o civada i que van juntament amb la palla a l'hora de segar. En els anys que dura el conreu, només cal segar-la un parell de vegades a l'any.

*(La trepadella la batien amb batolles?) No... la trepadella només es batia amb les forques... no es batia amb res més... la trepadella (per llavor) s'havia d'arreplegar molt molla... com que queia sola... i només espolsant-la... ja... ja... ja... ja queia la grana... no s'hi ficaven amb l'animal ni res...*

Joan Lleopart, 1991.

Segons Callís i Marquet a l'any 1936 per sembrar una quartera de trepadella cal mig jornal de sembrador a vuit pessetes el jornal.

*"En la sembra de la trepadella, que es fa sobre l'ordi en herba, allà pel març, s'hi esmerça aproximadament mig jornal d'home, o siguin 4 ptes".<sup>196</sup>*

f. *Procés de modernització*: A la Plana de Vic varen tenir poca difusió les sembradores estirades amb animal aparegudes a principis del segle XX, segurament degut a la poca grandària de les explotacions i a la poca abundància de camps completament plans. Més endavant alguns pagesos varen utilitzar per sembrar les llavors de cereals i altres plantes amb les màquines adobadores anomenades baldufes, estirades per tractor i que repartien el gra de la mateixa forma que ho feien amb els adobs granulats, fins que varen arribar les màquines sembradores especialitzades, arrossegades per tractor i que sembraven el gra a restos, a una profunditat uniforme i amb més alta densitat. Progressivament a partir de mitjans del segle XX es va abandonar el conreu de la trepadella degut principalment a la seva poca rendibilitat comparat amb el conreu de l'alfals.

*"Un home amb un animal pot rasclar i trullar unes sis quarteres per jornal, resultant per consegüent a raó de 2'50 pessetes per quartera".<sup>197</sup>*

## Segon any

### Segar

a. *Descripció de la feina*: És una feina semblant a la descrita per al conreu de blat, amb la diferència que la trepadella verda és de més bon segar. El segador no ha de fer el vencill per lligar i només li cal deixar l'estassada a terra a punt per a la tasca següent que serà la d'amonjoiar. Normalment aquesta feina la

196. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 65, p. 29.

197. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 66, p. 29.

realitzen els mateixos segadors de cereals, que a vegades, fins i tot la fan sense cobrar, ja que els serveix per *treure's el gos* abans de la campanya del segar, o sigui, a fi que el cos i l'esquena se'ls vagin acostumant a fer la feina abans de començar la campanya de segar cereals.

b. *Època de l'any*: Aquesta feina es fa durant el mes de maig.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: La porten a terme els segadors amb volants, esclopets i pedres d'esmolat.

d. *Esforç i temps emprat*: No és una feina massa feixuga ni excessivament lenta, però, com totes, requereix una bona coordinació dels moviments de braços i cames.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per segar una quartera de trepadella calen dos jornals de segador a quinze pessetes el jornal.

*“El jornal de segar trepadella, comptant sou i la vida, resulta a 15 ptes. i per segar una collita aproximada d'uns 60 quintars secs, 10 més o 10 menys, precisaran 2 jornals, o sigui esmerçar unes 30 pessetes per quartera. Al quart any, amb un jornal i mig n'hi ha prou”.*<sup>198</sup>

f. *Procés de modernització*: Progressivament a partir de mitjans del segle XX es va abandonar el conreu de la trepadella degut principalment a la seva poca rendibilitat comparat amb el conreu de l'alfals.

### Amonjoiar

a. *Descripció tècnica de la feina*: És la feina d'arreglar el farratge, fer-ne una mena de garbes i deixar-les dretes al camp perquè s'assequin. Per fer una montjoia s'agafa l'estassada que ha deixat el segador i amb un manadet de trepadella s'hi fa una lligada a la part superior de la planta, on hi ha la flor. Després es posa dreta, sobre la base separant les tiges a fi que s'aguanti sola i es deixa dreta al camp durant uns quants dies amb la finalitat que el sol i l'aire vagin assecant la trepadella.

b. *Època de l'any*: S'amonjoia durant el mes de maig.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: És una feina que realitzen els mateixos segadors, o bé dones llogades, sense utilitzar cap eina.

d. *Esforç i temps emprat*: La postura ajupida i la calor pròpia de l'època fan que sigui una feina força cansada.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per amonjoiar una quartera de trepadella cal un jornal de dona a cinc pessetes el jornal.

*“L'amonjoiar la trepadella és generalment feina de dones que cobren, o pot assignar-los hi un jornal de 5 pessetes. Aproximadament amb un jornal amonjoiaran la collita d'una quartera”.*<sup>199</sup>

---

198. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 67, p. 29.

199. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 68, p. 29.

f. *Procés de modernització*: Progressivament a partir de mitjans del segle XX es va abandonar el conreu de la trepadella degut principalment a la seva poca rendibilitat comparat amb el conreu de l'alfals.

### Portar a la masoveria i apallerar

a. *Descripció de la feina*: És una feina semblant a l'explicada de portar garbes de blat a l'era, amb la diferència de que no es transporten garbes de cereal, sinó monjoies de trepadella. La majoria dels farratges que es transporten en sec, s'han de transportar a una hora en què el farratge encara conserva la humitat de la nit o del captard, ja que si es fa a ple sol i és massa sec, amb el maneig s'espolsen les fulles i cuen, i es perd la part més bona de la collita. Una vegada a la casa, s'entra la trepadella a la pallissa o s'apila formant una pallera sense perxera, i es va gastant durant l'any per donar al bestiar gros, principalment a les eugues. Per treure la trepadella de la pallera s'utilitza la ganiveta de xerracar trepadella, eina amb el mànec formant angle recta amb el tall dentat i acabat en punta, que serveix per tallar porcions del farratge apallerat.

b. *Època de l'any*: Aquesta feina es fa durant els mesos de maig i juny.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: Calen dos homes amb carro i animal de peu rodó o bé una carreta amb el parell de bous.

d. *Esforç i temps emprat*: És una feina força pesada, ja que es fa a final de la primavera, a ple sol, tot i que l'esforç de braços no és gaire gran a causa de la lleugeresa de pes de les monjoies de trepadella seca.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per transportar les monjoies de trepadella seca a la casa i fer-ne una pallera calen dos rals de despeses per quintar de farratge transportat.

*“En transportar el farratge del camp a la masoveria i apallerar-lo creiem posar nos en el just fixar 0'50 pesetes per quintar farratge sec”.*<sup>200</sup>

f. *Procés de modernització*: Progressivament a partir de mitjans del segle XX es va abandonar el conreu de la trepadella degut principalment a la seva poca rendibilitat comparat amb el conreu de l'alfals i a la progressiva desaparició dels animals de treball, eugues i mulats, que n'eren els principals consumidors

*Ara (1991) quan a un veí se li està mullant l'alfals ningú no es mou, ningú corre. Normalment a un camp d'aquest farratge aquí a la Plana, si el temps l'hi acompanya, s'hi fan de quatre a cinc segades durant l'estiu. L'alfals és una planta que vol aigua i és molt llògic que a un camp quan plou, mentre està perjudicant el dall que estava assecant-se al mateix temps està regant la dallada vinent, el que es perd per un cantó es guanya per l'altre i per això la gent no corre. Molt diferent que d'abans que l'únic farratge que tenien era la trepadella, planta que donava un sol dall durant l'any i que per poc que es mullés no servia per a res. Per això que la gent estava pendent de si venia algun ruixat per córrer a ajudar al veí que aquell dia estava recollint la trepadella.*

Joan Lleopart, *Coses dels pagesos*, 1980 p. 3 *Entrar el farratge*.

200. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 69, p. 29.

### Segar el redall

- a. *Descripció tècnica de la feina:* El procés és el mateix que ja s'ha explicat per segar el primer dall de trepadella.
- b. *Època de l'any:* Segons la pluviositat de cada any, el redall es fa a l'agost o al setembre.
- c. *Persones i eines que hi intervenen:* És una feina que porten a terme els segadors.
- d. *Esforç i temps emprat:* És una feina que es fa sense massa esforç.
- e. *Valoració econòmica:* Segons Callís i Marquet a l'any 1936 per segar el redall de segon any d'una quar-tera de trepadella cal un jornal de segador, o sigui la meitat que en el primer dall.

*“En segar el redall de trepadella amb un jornal de segador n'hi ha prou. Són, doncs 15 ptes”.*<sup>201</sup>

### Tercer any i quart any

En una quartera de trepadella el primer any no es cull res, el segon i tercer any, si el temps hi acompanya, es poden fer dos dalls l'any, i el quart any, només un dall.

### Productes del conreu

Segons Callís i Marquet a l'any 1936 la producció d'una quartera de trepadella durant els quatre anys que dura és:

*“Productes del cultiu de la trepadella. Primer any: No es cull res (0'00 ptes.). Segon any: 60 quintars de trepadella seca a 5 pessetes (300 ptes.). Redall 15 quintars a 15 pessetes (75 ptes.). Tercer any: 60 quintars de trepadella seca a 5 pessetes (300 ptes.). Redall 15 quintars a 15 pessetes (75 ptes.). Quart any: 40 quintars de trepadella seca a 5 pessetes (200 ptes.). Total durant els quatre anys (950 ptes.). Si es vol determinar el promig que correspon per any les quantitats totals s'han de dividir per tres ja que el primer any sols es sembra la llavor sobre l'ordi”.*<sup>202</sup>

### Acabar el conreu de trepadelles

En el camp de trepadella de quart any es fa només un dall i es deixa per fangar o llaurar, per així començar un nou cicle de rotació amb un primer any, amb conreu de patates o bé blat de moro de guaret.

### 5.4.2 Alfals

Les feines necessàries i els elements aportats al camp per al conreu de l'alfals són, per aquest ordre:

---

201. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 70, p.29

202. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. p. 17.

Primer any (correspon al quart any de la rotació): guaret d'últim any, fems, carregar fems i portar-los al camp, repartir els fems, una llaurada fonda, aplanar i rasclar, llaurar, rasclar i trullar, llavor d'alfals, llavor de llegum, sembrar, rasclar i trullar, dallar el llegum, portar el llegum a casa, primer dall d'alfals, portar-lo a la casa i apallerar, i productes del conreu.

Segon any: Primer dall, portar a la casa i apallerar, segon dall, portar a la casa i apallerar, tercer dall, portar a la casa i apallerar i productes del conreu.

Tercer any: Primer dall, portar a la casa i apallerar, segon dall, portar a la casa i apallerar, tercer dall, portar a la casa i apallerar i productes del conreu.

Quart any: Primer dall, portar i apallerar, segon dall, portar-lo i apallerar-lo i tercer dall, portar a la casa i apallerar, productes del conreu, i acabament del cicle de conreu d'alfals.

### Primer any

L'alfals se sembra sobre el guaret de quart any i, a diferència del conreu de trepadelles, s'hi aporten fems, li cal una llaurada fonda, aplanar i rasclar, llaurar, rasclar i trullar, per finalment sembrar la menuda llavor de l'alfals. Normalment, sobre de l'alfals se sembra llegum, a fi d'assegurar la primera anyada, ja que l'alfals el primer any creix molt poc i només se'n pot fer un dall. El llegum es dalla, es deixa assecar i es guarda a la palla per donar al bestiar. En els segon, tercer i quart anys es fan tres dalls a l'any.

### Llavor d'alfals i de llegum

Les llavors es guarden de collites anteriors o bé es compren als graners.

*“S'acostuma esmerçar en la sembra de llavor d'alfals uns 14 quilos per quartera, que al preu mig de 3'50 ptes. el quilo són 49 pessetes”.*<sup>203</sup>

*“S'acostuma esmerçar uns 35 quilos de llavor de llegum per quartera, que al preu de 0'50 pessetes quilo, són 17'50 ptes”.*<sup>204</sup>

### Sembrar

*a. Descripció de la feina:* No és una feina gaire feixuga ni excessivament lenta, però requereix bona coordinació dels moviments de braços i cames del sembrador de forma semblant a com s'ha descrit per sembrar els cereals d'hivern. En el cas del llegum, es fa de la mateixa manera que els cereals d'hivern, ja que la llavor, encara que més petita i rodona, té una mida força semblant a la dels cereals d'hivern. Pel que fa a la sembra de la llavor d'alfals, la menudesa de la llavor fa que se n'hagi d'agafar un grapat, guardardar-lo dins al puny i anar-lo escampant, deixant escapar els grans per entre els dits, i es mesura la densitat de sembra desitjada estrenyent més o menys el puny.

203. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 72, p. 29.

204. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 73, p. 30.

b. *Època de l'any*: Mesos de març i abril.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: Sembrador amb una senalla.

d. *Esforç o temps emprat*: No és una feina gaire feixuga ni excessivament lenta, però requereix una bona coordinació dels moviments de braços i cames dels sembradors, de manera semblant a com s'ha descrit la sembra dels cereals d'hivern.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, un home pot sembrar quatre quarteres en un jornal, cobrant-lo a vuit pessetes.

*“És costum sembrar a la vegada pel març i abril la llavor d'aufals i la de llegum, per dallar-lo aquest últim el mes de juny i obtenir una collita supletòria. Pot fixar-s'hi mig jornal d'home, o siguin 4 ptes”.*<sup>205</sup>

### Rasclar i trullar

Després de sembrar el camp, es rascla i es trulla per colgar la llavor, i aquesta feina ocupa una sisena part de jornal d'home i animal.

*“El rasclar i trullar per colgar la llavor surt a unes 2'50 ptes. per quartera. Poden fer-se'n sis quarteres amb un jornal d'home i animal”.*<sup>206</sup>

### Dallar el llegum

a. *Descripció de la feina*: Per fer la feina de dallar primer es pica la dalla i després s'esmola amb la pedra d'esmolador que el dallador porta dins el carbassot penjat a la cintura, normalment en un costat o a la part de l'esquena, a fi que no li sigui un destorb mentre dalla. A dins del carbassot s'hi sol posar aigua i un grapat de fenals amb la finalitat que, mentre es fa la feina, la pedra no balli dins el recipient, ja que es pot trencar, i que amb els moviments del cos no es vessi l'aigua que l'humiteja. A diferència d'altres eines de tall com el volant, el fússó, la destral o el dall que s'esmolen en sec, les dalles s'esmolen amb la pedra d'esmolador molla, i cada cert temps s'ha de picar el tall per aprimar-lo.

Per picar la dalla es planta l'encluseta a terra a una vora del camp per dallar, es demanega la dalla, es posa el tall de la fulla sobre l'encluseta i, començant per un cap i acabant per l'altre, amb el martell es va picant el tall per anar-lo aprimant, procurant fer-ho de forma uniforme i compassada evitant de esventar-lo. Després es torna a manegar, s'esmola i es comença a dallar obrint el rem per una vora del camp.

Per dallar farratges, el dallador procurant mantenir la fulla paral·lela al terra, va traçant moviments semicirculars de vaivé que, a l'anada tallen el farratge i el deixen estès a terra, mentre el dallador va avançant pel rem obert, o sigui, l'espai ja dallat. Una vegada ha arribat al cap del rem, es gira i en comença un altre caminant en direcció contrària a la que ha arribat.

---

205. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 74, p. 30.

206. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 75, p. 30.



Els farratges dallats que es volen gastar en verd s'arpleguen amb rampins de fusta i a forcades es carreguen al carro o a la carreta per portar-los a la casa i donar-los al bestiar. En cas que els farratges es vulguin arplegar en sec, es deixen bo i dallats estesos a terra a fi que el sol i l'aire els vagin assecant i quan són ben secs s'arpleguen amb rampins, a forcades es carreguen i es porten a la pallisa de la casa per guardar com a menjar per a l'hivern.

*b. Època de l'any:* Durant el mes de juny.

*c. Persones i eines que hi intervenen:* Un dallador fent servir la dalla, el carbassot, la pedra d'esmolador, l'encluseta i el martell de picar la dalla.

*d. Esforç o temps emprat:* És una feina mitjanament cansada però que requereix molta habilitat i pràctica, tant per picar la dalla i esmolador-la com per dallar el farratge.

*e. Valoració econòmica:* Segons Josep Callís, l'any 1936, per dallar el llegum d'una quartera de terra cal un jornal i quart de dallador, a quinze pessetes el jornal, igual que el jornal de segador.

*“En dallar el llegum aproximadament s’hi esmerça un jornal i quart, jornal de dallador a 15 ptes. Són 18’ 75 ptes”.*<sup>207</sup>

*f. Procés de modernització:* La dalla, és una eina relativament moderna que va ser importada de països europeus de tradició farratgera que va ser introduïda a la Plana de Vic a partir de mitjan segle XIX. Les primeres màquines dalladores van aparèixer durant el primer quart del segle XX i es van generalitzar a partir de la dècada de 1940. Amb la posterior abundància de fems es va deixar de sembrar llegum com a planta que nitrogena el sòl.

### **Portar el llegum a casa**

Depenent del temps del mes de juny, en una o dues setmanes el llegum ja és sec i ja es pot transportar a la casa.

*a. Descripció de la feina:* Aquesta feina és semblant a la de garbejar, o sigui, el transport a l'era de les garbes de cereals per batre. El llegum sec no es transporta en forma de garbes, sinó a forcades que es carreguen al carro o carreta, i una vegada a la casa, s'entra a la pallissa o s'apila formant una pallera sense perxera que es gasta durant l'any per donar al bestiar gros.

*b. Època de l'any:* Durant el mes de juny.

*c. Persones i eines que hi intervenen:* La feina la fan dos homes amb carro i animal de peu rodó o bé carreta i parell de bous.

*d. Esforç o temps emprat:* És una feina força pesada ja que es realitza a l'estiu a ple sol, tot i que l'esforç de braços no és gaire gran degut a la lleugeresa del llegum sec.

---

207. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 76, p. 30.

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per transportar el llegum sec a la casa i fer-ne una pallera calien dos rals de despeses per quintar de farratge transportat.

*“En transportar el farratge del camp a la masoveria i apallerar-lo creiem posar nos en el just fixar 0'50 pesetes per quintar farratge sec”.*

f. *Procés de modernització*: La feina es va mecanitzar amb l'aparició dels tractors amb remolcs.

#### **Primer dall d'alfals**

a. *Descripció de la feina*: És una feina semblant a la de dallar el llegum, però l'alfals és de més bon dallar, ja que les tiges es mantenen dretes, mentre que les tiges del llegum es cargolen i s'emboquen les unes amb les altres.

b. *Època de l'any*: Es porta a terme durant els mesos d'agost o setembre, segons el temps que fa, i és de rendiment escàs.

c. *Persones i eines que hi intervenen*: El dallador amb la dalla, la carbasseta, la pedra d'esmolat, l'encluseta i el martell de picar la dalla.

d. *Esforç o temps emprat*: És una feina mitjanament cansada però que requereix molta habilitat i pràctica, tant per picar la dalla i esmolat-la com per dallar el farratge.

*“Dallar l'alfals d'una quartera en una collita normal s'hi inverteixen dos jornals a 15 ptes., són 30 ptes. Per poc que hi ajudi el temps s'acostumen a fer tres dallades; una a últims d'abril, altre a mitjans de juny i altre a mitjans de setembre”.*<sup>208</sup>

e. *Valoració econòmica*: Segons Josep Callís, l'any 1936, per dallar una quartera d'alfals de primer any cal un jornal i quart de dallador, que comptant el sou i la vida, és de quinze pessetes.

*“La única dallada d'alfals que es fa el primer any és d'un rendiment escàs. Malgrat d'això s'hi inverteix un jornal i quart de dallador que, sou i vida, tot comprès, resulta a 15 ptes. Importa, doncs, 18' 75 ptes”.*<sup>209</sup>

f. *Procés de modernització*: La dalla va ser introduïda a partir de mitjans del segle XIX. La feina de dallar farratges se simplifica amb les primeres màquines dalladores que apareixen durant el primer quart del segle XX i amb la seva generalització a partir de la dècada de 1940. També apareixen el diable i el rampí de rodes estirats per animals que faciliten la feina d'arreglar l'alfals, i després les dalladores semblants a les de tracció animal arrossegades amb el tractor i, ja més tard, les de discos, els gira-sols per arreglar-lo i les embaladores per fer-ne bales.

#### **Portar a la casa i apallerar**

a. *Descripció de la feina*: És una feina semblant a l'explicada anteriorment per al llegum amb la diferèn-

---

208. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 78, p. 30.

209. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 77, p. 30.

cia de que no es transporten garbes de cereal sinó alfals sec.

*b. Època de l'any:* Aquesta feina es fa els mesos d'agost o setembre, després del primer dall d'alfals. Els anys següents es fa durant els mesos d'abril, juny i setembre.

*c. Persones i eines que hi intervenen:* Igual que els altres farratges.

*d. Esforç o temps emprat:* De manera semblant als altres farratges.

*e. Valoració econòmica:* Segons Callís i Marquet a l'any 1936 per transportar l'alfals sec a la casa i fer-ne una pallera calen dos rals de despeses per quintar de farratge transportat.

*“En transportar el farratge del camp a la masoveria i apallerar-lo creiem posar nos en el just fixar 0'50 pessetes per quintar farratge sec”.*

*f. Procés de modernització:* La feina es mecanitza amb l'aparició dels tractors que arrossegueu les dalladores, les embaladores i els remolcs.

Durant el segon, tercer i quart any es fan tres collites a l'any.

*“Podem calcular-hi un jornal i mig de dallador, o siguin 22'50 ptes”..<sup>210</sup>*

## Productes del conreu

*“Productes del cultiu de l'aufals. Primer any: 20 quintars de llegum sec a 4 pessetes (80 ptes.). 10 quintars d'aufals sec a 6 pessetes (60 ptes.). Segon any: 1ª dallada, 35 quintars aufals sec a 6 ptes. (210 ptes.). 2ª dallada, 45 quintars aufals sec a 6 ptes. (270 ptes.). 3ª dallada, 30 quintars aufals sec a 6 ptes. (180 ptes.). Tercer any: 1ª dallada, 30 quintars aufals sec a 6 ptes. (180 ptes.). 2ª dallada, 40 quintars aufals sec a 6 ptes. (240 ptes.). 3ª dallada, 25 quintars aufals sec a 6 ptes. (150 ptes.). Quart any: 1ª dallada, 20 quintars aufals sec a 6 ptes. (120 ptes.). 2ª dallada, 15 quintars aufals sec a 6 ptes. (90 ptes.). 3ª dallada, 15 quintars aufals sec a 6 ptes. (90 ptes.). Total durant els quatre anys: 1.670 pessetes. Si es vol determinar el promig anyal s'ha de dividir per quatre el total”.<sup>211</sup>*

## Acabar el conreu de l'alfals

En el camp d'alfals de quart any després de fer el tercer dall, es deixa per fangar o llaurar, per així començar un nou cicle de rotació amb un primer any amb conreu de patates, o bé blat de moro de guaret.

Amb l'increment de la cria de vaques de llet i d'animals de treball s'assaja el conreu d'altres varietats de farratges com el conreu del fenc, del past i dels naps.

210. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit. nota 79, p. 30.

211. CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) *Les aportacions...* op. cit., p. 19.

## **5.5 Altres farratges i conreus**

### **El fenc**

Normalment el fenc es gasta com a farratge en verd per donar al bestiar, ja que si es deixa assecar perd gairebé tot el seu poder alimentós.

La llavor es compra als graners, o també és costum que en l'any del seu conreu es deixi una punta de camp a fi que grani i es pugui guardar llavor per al proper any. Es bat a les eres a cops de forques i a vegades amb l'ajuda dels nens que, amb els seus jocs infantils, s'hi tiren a sobre i fan caure la llavor.

El fenc es sembra a la tardor sobre els camps on es conreua blat de moro en el moment en què s'escapça, i es va dallant durant la primavera següent per donar al bestiar com a aliment verd. La llavor, molt petita i semblant a la de l'alfals, va vestida per una mena de cotó que fa que amb la humitat la llavor s'adhereixi a la terra quan se sembra.

El conreu del fenc no es va mecanitzar, ja que era un producte de poc rendiment i se'n va abandonar el conreu pel de farratges més productius.

### **El past**

El past és el nom que rep el llegum i altres llavors de lleguminoses que se sembren a mig estiu en els camps rostollats a fi que serveixin d'adob verd per a la llaurada que s'ha de fer a la tardor.

*Els abonos verds van desaparèixer aquí quan ja va entrar el... els pinsos, eh?. Perquè llavors la gent ja va començar a tenir més bestiar... va començar a fer més fems... i va començar a desaparèixer allò... Una anècdota... una cosa molt curiosa dels abonos verds... és que als voltants dels pobles... en vès de fer llegum per past... feien sanigrec... una cosa (farratge) que feia molta pudor i matava els conills. Feien sanigrec perquè si el donaven als conills els mataven... i com que tothom tenia conills, totes les dones anaven a collir herba... i vès... per anar a collir herba hi anaven pels camps. I és clar el sanigrec no el podien tocar. Aixó jo ho he viscut, eh? Jo aquí a casa no ho he vist. Se n'havia fet per aquí la comarca però molt poc... però aquí a casa no n'hi havia vist mai, eh? Ni n'he sentit a parlar que n'hi hagués.*

Joan Lleopart, 1991.

El past es sembra a partir de la segona quinzena d'agost ens els camps que ja s'han rostollat després de segar, tant si és per servir d'adob verd com si és per gastar com a farratge verd durant l'hivern i la primavera.

### **Els naps**

El conreu de naps farratgers es va anar implantant a la Plana de Vic per a l'utilitzar-lo com a farratge per a les vaques de llet durant l'hivern, i s'aprofitava una segona collita en els camps de cereals d'hivern.

Els naps se sembren a partir de la segona quinzena d'agost en els camps que ja s'han rostollat després de

segar, de manera semblant a com es fa amb el past.

*Arribat el setembre i si el temps s'havia portat bé i havíem pogut rostoiar, sembràvem els naps i el past a l'hora i temps amb la intenció de tenir reserva per l'hivern, arribava el sementer per arrencar patates.<sup>212</sup>*

Per sembrar els naps s'assaiona el camp com per la sembra d'altres llavors. La llavor de nap és molt petita i rodona, i cal sembrar-la amb molta cura a fi de que no neixin gaire espessos, ja que llavors els costa de fer la cabeça. Per sembrar s'agafa un grapadet de llavor de la coixinera i es va sembrant amb el puny tancat fent que la llavor caigui per entremig dels dits, escampant-la bé, procurant que quedi clara i ben repartida.

Durant l'hivern es van arrencant diàriament, es carreguen al carro i es porten a la casa per donar a les vaques de llet com a menjar per omplir la panxa. És una feina força cansada ja que s'ha d'anar ajupit, es passa fred de mans i se sol anar moll de peus.

Arrencar els naps és una feina que s'ha de fer manualment i que no es s'ha pogut mecanitzar. A partir de la dècada deld vuitanta, amb l'aparició de les tècniques d'ensitjat dels farratges, es va anar abandonant el seu conreu i el producte es va substituir per altres.

### **El mill**

És un cereal d'estiu que en anys plujosos se sembra a la voleia com a segona collita sobre els camps de cereals d'hivern una vegada rostollats, el mes de juliol. Se sega als mesos de setembre o octubre i serveix per a l'alimentació dels animals, especialment de l'aviram.

Fins aquí s'ha descrit un sistema de conreu basat en un cicle de rotació que permet garantir la fertilitat de la terra, i amb unes feines associades que requereixen més o menys grau d'especialització i en les quals intervé tot el grup familiar, amb tasques molt estipulades segons el sexe, l'edat i la capacitat de treball. Eren feines que es realitzaven en equip i en un calendari regit pel ritme que estableix la naturalesa.

---

212. TAÑÀ i LLEONART, Ramón *Gurb de...* op. cit., p. 163.









# Conclusions

La tesi que presentem s'ha construït a cavall del tombant del segle XX al segle XXI i veu la llum ja en el tercer mil·lenni quan la nostra societat ha perdut pràcticament els referents materials, és a dir, aquells elements que a resultes de l'adaptació al medi de cada comunitat han confegit la nostra cultura i el nostre imaginari durant segles. La dilatació de l'estudi al llarg del temps i les profundes transformacions dels dos darrers decennis dificulten, per una banda, la nostra capacitat de síntesi ja que confirmen la desaparició definitiva d'unes pràctiques agrícoles, però de l'altra, ens fan adonar de la vàlua d'aquesta aportació científica en el camp del coneixement del nostre poble com a col·lectivitat. L'estudi és fruit d'una investigació llarga en el temps i rica en experiències, un treball que s'ha basat en investigacions en el camp científic, partint tant de bases teòriques com d'experimental. És a dir, en l'anàlisi i la reflexió pràctica, contrastada amb el treball compartit en el conreu de la terra amb pagesos experts que han aportat informació en la part experimental de la recerca, han permès acomplir els objectius i contrastar les hipòtesis de treball amb les aproximacions pròpies de les tècniques de l'ofici.

## I. La memòria de l'ofici de pagès i els oficis menestrals

En el decurs d'aquesta tesi ens hem adonat de la importància del patrimoni etnogràfic i cultural que ens aporta la descripció i el coneixement dels oficis vinculats al món agrari. Elements materials i sabers moltes vegades poc valorats o estudiats de manera aïllada i que han estat un referent essencial per al nostre estudi i que hem intentat d'integrar en un sistema agrari en desús. La cultura dels oficis menestrals en el medi rural contempla una extensa xarxa de relacions comunitàries de tipus comercial, oficis que produeixen i reparen les eines dels pagesos, proporcionant una àmplia gamma de serveis. Hem descrit i fixat els oficis que tenen una relació més directa amb l'agricultura i la ramaderia a partir dels serveis més freqüents que sol·liciten els pagesos. En total hem descrit cinc dels oficis més significatius que romanen ja només de manera testimonial a la nostra cultura o han sofert importants transformacions: ferrer, carreter, baster, cisteller i escloper.

Tal com hem analitzat en aquesta tesi, especialment en el capítol núm. 4: *Les eines de pagès*, el ferrer contemplava la fabricació en el seu taller de la part metàl·lica de diversitat d'eines manuals i de tracció animal, algunes en col·laboració amb el carreter. Normalment també feia de ferrador d'animals, tant de peu rodó com de peu forcat (parells de bous de treball), i sovint exercia funcions de manescal, aplicant cures, subministrant remeis i vetllant per la salut dels animals de treball. El carreter era l'encarregat de fabricar en el seu taller de fusteria una gran diversitat d'eines manuals i de tracció animal, algunes en col·laboració amb el ferrer, principalment carruatges. El cisteller abastia als pagesos de múltiples atuells de vímet i canya utilitzats en les labors agrícoles i ramaderes. El baster fabricava amb cuir cosit amb fil de cànem els diversos guarniments necessaris per enganxar els animals de treball a les eines agrícoles i als carros. L'escloper tallava en fusta esclops per calçar els pagesos i altres atuells destinats a les feines agrícoles.

Hem esmerçat part de l'estudi en descriure l'existència d'altres oficis complementaris vinculats al món pagès en un sentit més ampli on intervenien els negociants de bestiar o de productes agraris, persones que fornien els pagesos de llavors, adobs o productes fitosanitaris i gestionaven el comerç en els mercats

d'animals diversos i de productes agrícoles. El moliner que procurava per la moltura de cereals tant per a consum humà com animal, i el forner que processava la farina per convertir-la en pa i altres productes alimentaris per a ús humà.

En les entrevistes realitzades als diversos informants hem recollit una gran varietat de paraules i expressions relacionades amb el camp semàntic de l'agricultura. Expressions molt ajustades al sentit que amb la desaparició de determinades feines també corren el risc de perdre's, de la mateixa manera que es perd la microtoponímia dels llocs en la mesura que deixen de conrear-se amb els mètodes tradicionals. És sorprenent la riquesa de vocabulari i la varietat de camps semàntics associats a l'agricultura fruit del contacte quotidià del pagès amb el medi natural, fet que aporta al seu imaginari coneixements diversos que aplicats de manera combinada poden incrementar la productivitat dels camps i el bestiar, amb una concepció del món més àmplia sobre la natura que l'habitant de les ciutats.

L'estudi de la parla pagesa dels arxius d'entrevistes recopilats ens revela un patrimoni lingüístic molt ric en detalls i terminologies específiques, que divergeixen d'una contrada a una altra i que donen una gran riquesa de descripció de l'entorn. A més, recollim en la nostra aportació en aquesta tesi tota l'àmplia terminologia que aporta el món dels oficis en allò que fa referència a la denominació de les eines i les feines a les quals estan destinades. Les pròpies de cada ofici que les produeix i les dels pagesos que les utilitzen, amb amplis repertoris semàntics per a cada eina en referència a les matèries primeres emprades per a la seva obtenció i en les especificitats del seu ús.

Per concloure aquest apartat, volem manifestar que el llenguatge dels pagesos constitueix una riquesa de la parla transmesa de forma oral generació rere generació que ens acosta a unes determinades concepcions del món i de la vida, construint una visió pagesa de l'existència, i el reflex d'una forma de viure que abasta, entre altres, la vida quotidiana, el veïnatge, el calendari festiu, la religiositat i la política. Els fragments transcrits d'entrevistes i el glossari que figura com apèndix núm. 8 d'aquesta tesi recull bona part d'aquest lèxic i contribueix a fixar-lo, però revela també la necessitat de fer-ne un estudi més profundit des del camp de la lexicografia i la sociolingüística.

## **II. Els canvis agrícoles a la Plana de Vic al llarg del segle XX**

Els canvis produïts en el sector agropecuari situat en una comarca de llarga tradició pagesa han creat grans tensions derivades d'una recomposició del sector agrari i industrial produït en un context de creixement urbanístic que ha portat a una transformació profunda del paisatge de la Plana de Vic. Hem passat d'un territori que a principis de segle XX era essencialment rural amb masies i pobles dispersos amb la terra treballada seguint els cicles de conreu i de la natura a un estat de fragmentació del sòl amb grans complexos i polígons industrials infrautilitzats en creixement al costat d'eixos viaris que travessen la Plana en totes direccions i en condicionen el seu potencial agropecuari.

Un paisatge, en definitiva, habitat per homes i dones de llarga tradició pagesa amb un imaginari i cultura pròpies que s'ha vist profundament transformat i del qual només en queda la memòria, uns retalls de vida personal que recullen els sabers acumulats per generacions de pagesos. Amb aquesta tesi hem volgut contribuir en la recuperació d'aquesta memòria a fi de fixar aquells elements propis de la feina de pagès a la nostra comarca. Una tasca que tot just s'ha encetat i que caldrà trobar noves fórmules de recerca memorialística d'aquest món pagès profundament transformat i en vies d'extinció.

Voldríem pensar que totes aquestes transformacions no són del tot negatives ja que els avenços tècnics han portat a uns nivells de benestar difícils d'imaginar a principis de segle malgrat haver posat en perill un paisatge natural i cultural de tradició mil·lenària. Els sabers actuals permeten la revisió dels models de desenvolupament agressius que fins ara s'han dut a terme, i dissenyar projectes que permetin evitar la degradació del medi rural per ajudar a fer-lo habitable i sostenible en el temps, per les noves generacions de pagesos, un repte que si volem ser responsables amb el medi no podem eludir.

Sota el nom genèric d'eines, hem definit dos grans àmbits de treball que adopta el pagès per transformar el medi: d'una banda, els recursos biològics de l'entorn natural, i de l'altra, els instruments tècnics que té al seu abast. A la Plana de Vic els processos de canvi tècnic han estat força sobtats i radicals com es desprèn de les aportacions de Josep Roquer<sup>1</sup> que caracteritza en tres períodes els canvis d'eines ocorreguts en el cicle de conreu dels cereals d'hivern i que es pot seguir al capítol 5 seguint el transcurs de l'any agrícola i de les feines que requereix cada conreu.

A tall de síntesi de l'estudi hem tipificat els canvis en cada àmbit a partir de 4 enunciats que venen a continuació. Mentre els dos primers es refereixen a dos moments importants de l'any agrícola com són la preparació de la terra per sembrar i l'època de la collita, els altres dos es refereixen a l'aportació d'adobs i al control de les plagues, elements importants pel bon creixement dels conreus.

### **Del fangar i l'arada xica al tractor amb l'arada giratòria**

Un primer canvi tècnic important i revolucionari es va produir a principis del segle XX amb la introducció de l'arada brabant, una màquina tirada per bous junyits amb jou de tos. Amb expressió dels pagesos de l'època aquesta era una arada que llaurava i fangava a la vegada, o sigui que invertia la terra colgant els rostolls i els fems, estalviant molta feina manual i augmentant de forma important el rendiment del treball de preparar la terra per al conreu. Quan apareixen les primeres arades brabant, anomenades popularment arades grosses o de rodes, es va abandonant l'ús de l'arada romana per llaurar i aquesta passà a ser anomenada arada xica, eina que es continua utilitzant però per altres feines diverses com les de calçar les patates o bé el blat de moro.

Fins aleshores la feina de preparar la terra dels camps de conreu s'havia fet de manera que els camps només es fangaven en el primer any de la rotació, i en els altres es llauraven amb l'arada xica o arada romana, tirada per un animal de peu rodó o per el parell de bous amb jou de coll, arada que només ratllava la terra i no la tombava. Degut a ser un treball molt laboriós i a l'escassetat de fems, només a l'inici de cada cicle de rotació alguns camps es fangaven a mà durant la tardor i l'hivern, feina realitzada per colles de fangadors llogats a jornal utilitzant l'eina anomenada fanga. Aquest era el primer any de la rotació de conreus conegut popularment amb el nom de trènit, any en el que començava el cicle d'una durada d'entre dos i quatre anys, amb diverses variants entre la zona central i les zones laterals de la Plana de Vic.

La rotació que es practicava més usualment era aquella on en el primer any, en un camp femat i fangat, es plantaven patates o blats de moro de guaret, en el segon any es sembraven blats, en el tercer any ordís

---

1. A la Plana de Vic els processos de canvi tècnic han estat força sobtats i radicals com es desprèn de les aportacions de Josep Roquer que caracteritza en tres períodes els canvis d'eines ocorreguts en el cicle de conreu dels cereals d'hivern. ROQUER, J. *Progrés i evolució de la tecnologia agrícola a la Plana de Vic. Factor de canvi del món pagès*. Vic: Publicacions de l'Escola d'Estiu, 1979. Vegeu Apèndix núm. 5: *Periodització del canvi d'eines en el conreu dels cereals*.

i en el quart any civades o s'hi plantaven blats de moro de sobre rostoll. Es solia repetir la rotació dues o tres vegades i s'hi sembraven farratges que duraven els tres anys següents, normalment alfals o trepaldelles, plantes de la família de les lleguminoses que permetien deixar descansar tres anys la terra a més d'aportar-li nitrògen, per tornar a començar la roda del cicle de rotació a l'any següent.

El segon canvi tècnic important és l'adopció del tractor en substitució de la força de tracció animal. Des dels inicis del segle XX, els tractors a la Plana de Vic eren màquines escasses, ja que només hi havia alguns tractors eruga moguts amb motors de gasolina que eren els que feien funcionar les màquines de batre de fusta i que començaven a facilitar en gran manera les feines de batre els cereals. A la dècada de l'any 1950 ja apareixen tractors més moderns, encara moguts amb gasolina i amb rodes de ferro, que van assajar de llaurar arrossegant l'arada brabant dels bous lligada de forma rudimentària amb una cadena. La utilització d'aquest sistema va tenir poca durada i repercussió ja que era necessari un home conduint el tractor, mentre un altre havia d'anar a peu darrera l'arada per tal de girar-la quan s'acabava el solc.

El canvi més revolucionari va ser l'adaptació als tractors, ara ja moguts amb gas-oil i equipats amb rodes de goma, de l'anomenat hidràulic. Mecanisme que permet aixecar l'arada brabant de dos solcs adaptada al tractor i girar-la, fet que va facilitar molt la preparació de la terra per a la sembra i per altres treballs agrícoles. És aquest tipus de tractor modern el que es difon massivament entre els pagesos a les dècades de 1960 i 1970 que té com una conseqüència la sobtada davallada dels animals de treball. Els canvis en aquesta tecnologia han evolucionat molt fins a l'actualitat, amb tractors cada vegada més potents i versàtils, amb diversitat d'eines per a ser-hi acoblades i l'aparició d'altres màquines autopropulsades per a usos diversos. Així mateix, la destrucció de marges per a obtenir camps de dimensions cada vegada més grans ha provocat canvis importants en els paisatges rurals i ha anat associada a l'ús de tractors de major potència i prestacions.

### **Del segar a mà a la segadora batedora**

Un altre gran canvi important d'aquesta època fou la introducció de les màquines de segar i batre o segadores batedores que concentraven en un mateix procés les anteriors feines de segar i de batre. Les èpoques de la sega i la batuda dels cereals havien estat i encara són moments estratègics de l'any agrícola. Degut al ràpid acabament del cicle vegetatiu dels cereals es concentren en moments molt concrets de l'any i del seu resultat en depèn l'èxit o el fracàs de l'anyada.

En època de sega, fins a la dècada de l'any 1950, encara es realitzava la collita dels cereals a mà, segant amb volant i esclopet o protector de la mà, fent el vencill per poder lligar amb el garrot les dues estassades per formar una garba. Les garbes es disposaven al camp mateix en forma de garberes a fi que el cereal acabés de madurar i així mentrestant esperar les feines del batre. La maduració natural dels cereals de la Plana de Vic es produïa en pocs dies i el segar era una feina estacional que s'havia de realitzar en en dues setmanes com a màxim, de finals del mes de juny i principis del mes de juliol.

Quan arribava l'època de segar es formaven colles de segadors amb homes més o menys especialitzats, que es llogaven com a jornalers als pagesos que tenien camps de cereals per segar i no eren prou gent a la família per fer-ho. Organitzats en colles, amb un cap de colla que contractava a l'avançada els jornals de sega amb als pagesos, seguien un calendari i unes rutes que començaven a finals de maig a la terra

baixa, Baix Llobregat i Vallès, seguien el juny cap a la muntanya mitjana, la Plana de Vic, i el juliol a la muntanya alta, a les comarques de la Cerdanya i el Vallespir. De segar a mà en sabien més o menys tots els pagesos i per tant els petits masovers aquesta feina se la feien ells mateixos amb l'ajuda d'altres pagesos de la semblant condició.

En els anys de després de la guerra (1936-1939) encara es segaven la meitat dels cereals a mà a cops de volant, mentre l'altra meitat es segava ja amb màquines segadores de tracció animal. A la Plana de Vic n'hi van arribar principalment de dos tipus i el seu ús va durar pocs anys ja que van ser substituïdes ràpidament per les segadores-batedores. En aquests anys s'havien utilitzat les agabelladores, màquines que només deixaven les gabelles o estassades fetes i després s'havia d'acabar la feina a mà, apilant-les de dues en dues sobre el vencill per poder-les lligar amb el garrot i fer les garbes. No gaire més tard apareixen les lligadores, màquines força més evolucionades, ja que deixen les garbes fetes i lligades amb un cordill. També s'utilitzava l'anomenat aparell de segar, consistent en diversos complements que acoblats a les dalladores de farratges permetien segar els cereals, arribant a tenir més acceptació que les altres màquines segadores.

El garbejar i el batre eren també processos laboriosos que venien després del segar. Amb carros i carretes estirats per eugues o bous respectivament, es feia el garbejar, o sigui, el transport de les garbes des dels camps segats a les eres on es s'havien de batre. Allà es disposaven en forma de modolons, serralles o dins de les cabanes d'era que moltes masies ja tenien situades a la part de tramuntana, a tocar de l'era. La batuda es feia a pota, normalment amb cobles d'eugues unides amb una corda de cotó pel coll, cobles que l'eugasser feia voltar per sobre de les garbes disposades en cercle i amb les espigues cap amunt, amb la finalitat de fer caure amb el seu trepig el gra madur de les espigues i separar-lo de la palla. La batuda constava de diferents fases i es necessitava la col·laboració dels batedors, que amb les forques de lledoner giraven la palla i feien el paller.

A la tarda, aprofitant el vent de marinada, els batedors feien la feina de ventar, amb forques i pales de ventar, a fi de separar per densitats el gra de la resta d'impureses com el boll, el pallús, els grapissos, les pedres i la terra que contenia la pila de la batuda. Després es realitzava la feina de garbellar, amb la garbella i la senalla, procés en el que es triava la pols i altres impureses encara presents en el gra, fins a aconseguir els grans de cereal nets i poder-los ensacar per portar-los a emmagatzemar al graner de la masia.

Aquest procés, antic, abans de ser bandejat directament per les màquines segadores-batedores va experimentar alguns canvis progressius. A principis del segle XX es van difondre les ventadores, màquines construïdes amb fusta i de fàcil maneig que facilitaven les feines de ventar i garbellar el gra, reunint-les en una de sola. També es va anar introduint progressivament la utilització de la màquina de batre moguda amb tractor de vapor o de gasolina, o amb electricitat, que batia en les eres comunals i particulars. En aquestes feines sembla que es donen els primers canvis a la Plana de Vic a l'any 1912 amb l'arribada de la primera màquina de batre, encara molt rudimentària i moguda per una màquina de vapor. A partir dels primers anys de la dècada de 1920 trobem les màquines mogudes amb tractors de gasolina, de tracció amb erugues o amb llantes de ferro i les màquines de batre propulsades per un motor elèctric fixe, sistemes que substitueixen ràpidament l'ús del vapor. En aquesta època, els cereals batuts a màquina superaven els batuts amb eugues i a mitjans de la dècada de 1930 gairebé tots els cereals ja es batien a màquina. Les màquines de batre realitzaven les campanyes de batre manejades per colles d'una dotzena de batedors que recorrien uns itineraris llogant-se als pagesos per batre.

A la dècada de 1960 apareixen les primeres màquines segadores batedores que concentren en la mateixa eina les feines de segar, garbejar i batre, i que han anat evolucionant fins a l'actualitat. Aquestes màquines segueixen els cereals i simultàniament en el seu interior es tria el gra de la palla, el gra net s'acumula a la tolva i la palla junt amb el boll queda estesa en forma de rems darrera de la màquina. En una segona fase, l'embaladora passa per sobre els rems recollint la palla i empaquetant-la en forma de bales, que més tard, són traslladades als coberts agrícoles. L'antic procés que estava molt condicionat per la meteorologia, que requeria gran quantitat de força humana i animal, i de llargs processos manuals amb diferents fases, es veu avui sintetitzat en una feina d'una sola persona esmerçant poques hores de segadora batedora i de tractor amb l'embaladora i el remolc.

### **De les menes velles a les menes noves**

La introducció de noves varietats d'animals i vegetals a la Plana de Vic va suposar diversos canvis i moments de transició en què les varietats foranes substituïren o s'encreuaren amb les varietats autòctones, moltes actualment desaparegudes i d'altres en vies de recuperació.

De les varietats antigues de conreus van desaparèixer diversos tipus de grans d'aresta o cereals d'hivern com el forment, la xeixa vella, l'ordi de sis rengles i la pàmula, i en els conreus de tardaneries el blat de moro de queixal, el mill, la melca i diversos tipus patates. Des de principis del segle XX es van anar introduint noves varietats de plantes de conreu, substituint, coexistint o encreuant-se amb les varietats locals avui molt escasses.

El període que va suposar canvis més radicals en aquest àmbit fou l'accelerada mecanització agrícola de la dècada de 1960 amb la substitució de la força de tracció animal, equins i bovins, pels tractors i altres màquines mogudes amb combustible fòssil, primerament amb motors de gasolina i més tard de gasoil. Les noves prestacions i limitacions que oferien les segadores batedores varen comportar la ràpida desaparició dels blats antics, que pel fet de tenir la palla més llarga eren més propensos al bolcat, fenomen que dificulta la sega amb maquinària doncs amb les pluges i les ventades de finals de primavera i principis d'estiu les tiges s'ajauen cap a terra i formen remolins. La gran varietat de cereals moderns, més productius, de palla més curta i per tant més resistents a aquest fenomen, s'implanten ràpidament i s'abandonen els altres, quedant el seu conreu de forma residual en zones marginals. Tot i que actualment es recuperen de forma experimental algunes de les llavors de varietats antigues, el seu futur és incert ja que de moment s'hi veuen poques avantatges comercials per a recuperar-los.

L'increment del conreu de farratges de varietats diverses de bon primer va anar aparellat amb la millora de la varietat d'eugues del país que per mitjà de l'eugassada i parades de sementals que l'exèrcit va instal·lar a mitjans del segle XIX a Conanglell, a les Masies de Voltregà. Amb la importació de sementals de la Bretanya francesa, l'exèrcit va promoure la cria de cavalls artillers entre els pagesos a fi de proveir-se d'animals capaços d'arrossegar les peces d'artilleria de forma ràpida, fet que a la vegada va millorar les prestacions dels equins per a la tracció en les feines agrícoles i en el transport, força de treball en demanda creixent degut a les noves tècniques d'intensificació del conreus.

Més tard, amb la mecanització sobtada, hi va haver la ràpida davallada dels animals de treball davant dels tractors i l'important creixement de la cria intensiva en estables de les vaques de llet. Aquest fet provoca la introducció de noves races més productives, especialment de vaques holandeses i fa canviar els sistemes d'aprofitament dels farratges amb la introducció de les sitges de fermentació i emmagatzem-



matge i les bales de tipus diversos, que en faciliten la seva conservació i gestió durant l'any. Aquest element, junt amb el de la proliferació de la cria de porcs de forma intensiva a partir del canvi de la varietat local per races més productives, han estat els factors que més profundament han modificat els sistemes agrícoles i els paisatges rurals de la Plana de Vic.

### **Dels fems i l'herbejar a mà als adobs minerals i els herbicides**

La utilització de productes de la indústria química iniciat a principis de segle XX es va produir en dos grans àmbits, en el dels adobs fertilitzants per millorar els rendiments agrícoles i en el dels compostos químics adreçats al control de les males herbes i de les plagues dels conreus.

Els adobs bàsics aportats a les terres de conreu havien estat des de temps antics els fems, matèria consistent en el resultat de la fermentació dels residus orgànics, bàsicament excrements d'animals domèstics, palla i altres matèries vegetals, que una vegada han passat el seu període de fermentació en el femer estan a punt de ser incorporats als sols agrícoles per millorar-ne la seva productivitat. L'elaboració d'aquest producte de forma acurada en els femers i algunes pràctiques com els guarets i els formigons són els únics sistemes que els pagesos havien utilitzat fins aleshores per a restituir la fertilitat de la terra després de les collites. La utilització del guano va representar la introducció d'un primer element extern en la fertilització dels camps, que va fer augmentar molt la seva producció. El guano és un adob d'origen animal la utilització del qual està documentada a la Plana de Vic des de finals del segle XIX. L'ús de productes procedents de la indústria química, tot i que s'inicia en aquesta època, no comença a ser generalitzada fins a la dècada de 1960 amb l'aparició en el mercat dels adobs compostos, bàsicament barreges en diferents proporcions d'elements nutritius per a les plantes i aplicats als camps amb tractors proveïts de màquines adobadores.

Actualment a la Plana de Vic la gestió dels fems i purins constitueix un important problema ambiental ja que les terres de conreu no tenen prou capacitat per absorbir i reciclar de forma ecològica la gran quantitat d'adobs orgànics que es produeixen com a residus de les granges de producció de porcs, que en els darrers anys han experimentat un creixement exponencial. Un dels resultats més palpables és la contaminació per nitrats de les aigües freàtiques detectats en la majoria de les deus d'aigua de la comarca.

Pel que fa al control fitosanitari de les males herbes i de les plagues els canvis han estat revolucionaris d'ençà de la seva introducció massiva en les dècades de 1960 i 1970. El control de les males herbes en els camps de cereals s'havia anat fent de forma manual, generalment per colles de dones que es llogaven a jornal, mitjançant la feina anomenada herbejar que consistia en arrencar les males herbes mitjançant l'aixadell de mànec llarg. En els camps de patates i de blat de moro, les males herbes es cavaven amb l'aixada, mitjançant colles de jornalers. L'aparició en el mercat d'herbicides, insecticides i fungicides es difon ràpidament, essent aquest un sector que ha d'estar en canvi constant ja que l'ús continuat d'aquests productes provoca mutacions adaptatives i resistència en els éssers vius sobre els que s'apliquen els productes.

### **III. Descripció i reproducció del trènit, un model de rotació de conreus a la Plana de Vic vigent fins a la plena irrupció de la mecanització**

La rotació de conreus del trènit, introduïda a finals del segle XIX, aplicada a les zones fondals de la Plana, consisteix en que, el primer any en un camp femat i fangat o bé llaurat amb l'arada de rodes, es planten patates o bé blat de moro de guaret; el segon any se sembren blats; el tercer any, ordís o barreges, i el quart any, civades o bé s'hi planten blats de moro de sobre rostoll. Se sol repetir aquesta rotació dues o tres vegades (cada vuit o dotze anys) i després s'hi sembren farratges que produeixen durant els tres anys següents, normalment alfals o trepadella, plantes de la família de les lleguminoses que permeten deixar descansar tres anys la terra, a més d'aportar-hi nitrogen. Sobre aquest camp es pot tornar a començar la roda del cycle de rotació l'any següent, aportant de nou fems i llaurant el camp per poder-hi plantar patates o blat de moro de guaret, com a conreus de primer any.

A l'hora de fer rendir els camps hi intervenien tots els estaments socials és a dir, amos, masovers, parcers i jornalers posaven tot el seu saber per obtenir bones collites. Un exemple d'aquest esforç transversal de la societat el trobem en l'opuscle de Josep Callís i Marquet<sup>2</sup> pensat per fer de text mediador entre propietaris i masovers que parla de la forma de conrear la terra a la Plana de Vic en relació amb els contractes de masoveria i que hem re elaborat.<sup>3</sup>

Seguint el model de rotació del trènit, en el capítol núm. 5: *Les feines dels conreus*, hem elaborat un corpus de feines i eines que descriuen el cycle del calendari agrícola durant tota la rotació, recollint els diversos conreus de cada etapa del cycle, les feines específiques per a cada conreu, la seva combinatòria en la rotació de les diverses varietats vegetals i les dates de realització pròpies de l'agricultura de la Plana de Vic.<sup>4</sup>

Tot aquest treball ens ha permès fer aportacions noves que ens permeten definir en què consisteix el trènit i ens porten a afirmar que aquesta forma de rotació quadriennal, descrita a l'any 1936 en l'opuscle de Callís, va estar vigent a la Plana de Vic fins a principi de la segona meitat del segle XX.

Amb els coneixements acumulats sobre aquest sistema de rotació, en el moment de tancar aquesta tesi ens trobem immersos de nou en un procés d'experimentació que suposa la restitució del trènit amb finalitats científiques i de difusió. Un projecte iniciat a la tardor de l'any 2010 al Camp de les Eres del mas El Colomer on s'experimenta en una superfície de dues quarteres de terra dividida en cinc fulles de la mateixa mesura. En aquest camp, de la mà de pagesos experimentats es torna a conrear la terra utilitzant eines per realitzar les feines, manuals o amb l'ajuda de força animal, es reproduïxen gestualitats tècniques específiques de cada feina, es cultiven varietats autòctones sense utilitzar productes industrials, es practica el model agrícola d'abans de la mecanització motoritzada de les tasques agrícoles. Oferim un camp experimental on les diverses ciències conflueixin per donar l'oportunitat a les noves generacions de veure de prop, practicar i provar d'aprendre les tècniques a fi de realitzar les feines de cada fase del conreu.

El procés queda documentat en imatges, vídeos i registres sonors que permeten revisar el procés anual

---

2. CALLÍS I MARQUET, Josep (Galdrich) (1936), *Les aportacions...* op. cit.

3. Vegeu Apèndix núm. 4: *Quadres de conreus i calendari de feines*.

4. Vegeu Apèndix núm. 4: *Quadres de conreus i calendari de feines*.

de conreu i difondre'n les seves particularitats. La restitució del primer any del trènit ha permès contrastar el treball experimental amb les informacions orals i els documents. Aquest projecte, que acabarà la seva primera fase l'any 2013, ens permetrà verificar la pràctica del model agrícola descrit en aquesta tesi i fer noves aportacions en l'estudi de l'agricultura de la Plana de Vic al segle XX. En definitiva, oferir una nova via en el procés de recuperació de la memòria etnogràfica de les generacions de pagesos de la Plana de Vic, aportant nous elements per a la gestió dels paisatges humans i socials.

#### **IV. La preservació de la memòria agrària: el valor de l'etnografia retrospectiva**

L'etnografia retrospectiva suposa l'exercici de reconstruir un món desaparegut de la realitat o en vies de desaparició, que ha sofert grans canvis però que continua viu encara en l'imaginari d'alguns dels agents que l'han fet possible. En l'etnografia dels oficis, contemplada des d'aquesta perspectiva històrica i deixant al marge els aspectes més folklòrics, els sabers tècnics dels oficis dels informants junt amb els documents escrits, formen un valuós bagatge que hem inventariat i hem reproduït en algunes feines al llarg de la tesi amb la finalitat de documentar l'ofici de pagès en determinats processos i fixar-ne els seus trets més essencials.

Es tracta d'uns sabers que mostren les habilitats més o menys estandarditzades en el fer les feines, en el coneixement de les diverses fases i dels temps més idonis per a realitzar-les. Aquestes persones que conserven les habilitats tècniques i gestuals adquirides en la seva joventut, sovint encara són capaços de reproduir la gestualitat amb tota naturalitat, fent evident l'empremta profunda dels aprenentatges gestuals que poden tenir els seus orígens en les habilitats dels primers pagesos del neolític instal·lats a la Plana de Vic.

Alguns dels informants només han exercit l'ofici durant la joventut, ja que la mecanització de les feines i altres canvis soferts en el sector moltes vegades els han obligat a canviar d'ofici, a buscar en la indústria una activitat laboral més remunerada i segura. Tot i així, moltes vegades l'han continuat exercint com a una activitat secundària o de lleure fins a la seva vellesa, seguint un lligam invisible que va marcar els seus primers aprenentatges. La ineludible desaparició d'aquestes generacions de pagesos ens fa adonar de la importància de continuar la recerca en aquest àmbit de manera urgent a fi de recollir, ampliar i estudiar la memòria agrícola i ramadera d'un ofici que, davant els nous sistemes de conreu i de cria, s'ha transformat de manera irreversible i ha comportat la pèrdua d'un llegat material difícil de recuperar.

En aquesta línia de treball hem fet experiències de restitució de feines en els conjunts patrimonials estudiats com són el mas El Colomer, del mas El Soler, l'Alzinar de la Roca i el Molí de la Calvaria i actualment estem iniciant un projecte de recerca més ampli al Camp de les Eres, ja esmentat en aquestes conclusions.

Al llarg dels anys que hem treballat en la tesi hem observat una sensibilitat creixent envers la conservació d'eines del camp i la restitució de feines de la pagesia amb un caràcter nostàlgic fins al punt que s'han anat ampliant els llocs on, de manera festiva, es reproduïxen determinades tasques agràries tan en el camp cerealístic com altres conreus de Catalunya. Més enllà d'aquests aspectes, si voleu folkloristes, entenem que l'etnografia retrospectiva de l'ofici de pagès a la Plana de Vic, haurà de contemplar aquesta realitat i plantejar-ne un debat social i museològic que determinarà un enriquiment per a la preservació de la memòria del patrimoni agrari; però també una eina de futur capaç de garantir la via-

bilitat de determinades explotacions agràries i la seva permanència.

Tot aquest procés ha generat una reflexió sobre la patrimonialització dels conjunts d'eines i sabers acumulats en els casos estudiats i que es concreta en el projecte de creació del futur Ecomuseu del Blat,<sup>5</sup> en el que es contempla la recuperació de determinades llavors, eines i feines que haurien de convertir-se en el substrat o pòsit cultural on s'assentin les innovacions tecnològiques de la indústria agropecuària, tant productives com de transformació de la Plana de Vic. És a dir, cal conscienciar la societat d'avui en la necessitat de patrimonialitzar aquests sabers i reconvertir-los en capital humà per a les empreses agroalimentàries i de producció agrària de la comarca.

Des de fa més d'una dècada al mas El Colomer, l'equip de recerca de la UVic porta a terme una tasca de difusió que consisteix en realitzar visites adreçades a diversos públics. A partir d'aquest embrió s'ha generat el projecte que anomenem Ecomuseu del Blat pensat com un equipament dispers connectat en xarxa, que ha de servir per posar en valor els patrimonis *in situ*, conservant les col·leccions, adequant les construccions per fer-les visitables i definint el discurs museogràfic centrat en el món del pagès i en diàleg constant amb la societat. S'està acabant de tancar el projecte museològic i paral·lelament s'està treballant en la creació d'una figura jurídica, possiblement una fundació, integrada per la societat civil que inclou l'associació dels Tonis de Taradell i possibles empreses interessades, estaments polítics amb la participació dels ajuntaments implicats i algun estament de caràcter supramunicipal i la comunitat científica amb la Universitat de Vic.

Els diversos estaments que promouen el projecte treballen amb la certesa que un equipament patrimonial d'aquestes característiques posarà en valor la comarca Plana de Vic com un territori que històricament ha tingut un paper notable en el sector agroalimentari de Catalunya i que es preocupa per a la gestió futura d'aquest important patrimoni cultural. És en aquest context sociocultural on l'Ecomuseu del Blat permetrà donar elements per a constituir un referent identitari per a la població de la comarca i un element d'atracció del turisme cultural.

La missió que es proposa L'Ecomuseu del Blat consisteix en aglutinar els diversos agents del món agrari, tant des del punt de vista memorialístic com industrial, amb la finalitat de conservar, estudiar i promoure la tradició agropecuària de la comarca d'Osona i posar-la en relació amb el món.

Ens plantegem l'Ecomuseu del Blat com una àgora glocal<sup>6</sup> en la qual les persones interessades en temes d'agricultura i d'alimentació humana puguin contactar per intercanviar experiències. Un museu entès com un espai públic de mediació del coneixement i de la memòria entre les experiències particulars i la història, un territori on els ciutadans es puguin enfrontar als reptes de la globalització amb plena consciència de la seva identitat històrica, cultural i política.

La finalitat última seria la de connectar la memòria pagesa que encara existeix amb el context de construcció de les cultures urbanes que moltes vegades anhelan el món rural des d'una perspectiva sovint massa innocent i desinformada. Una xarxa que permeti recuperar, conservar i posar en valor un patrimoni pagès que pertany a tothom i que aporta una nova perspectiva a la comprensió dels nostres

---

5. Vegeu Apèndix núm. 11: *Ecomuseu del Blat*.

6. INIESTA, Montserrat (2007) *Àgores "glocals". Museus per a la mediació: història, identitats i perplexitats*. MNemòsine. Revista Catalana de Museologia núm. 3. pp 35-50.

orígens i la gestió dels nostres paisatges.

Voldríem haver contribuït amb aquesta tesi a la recuperació de la memòria pagesa d'un territori molt concret construïda a partir de l'ocupació d'un medi transformat al llarg de dos milenis adaptant-se a les necessitats humanes i que després de la transformació profunda experimentada al segle XX i davant d'una crisi que obliga a repensar-nos globalment, amb productes km 0, demana que els agents socials d'avui es plantegin novament com viure d'acord amb el medi, reflexionant sobre els errors del passat i construint un futur que vetlli per aplicar els coneixements adquirits a les necessitats actuals.









# Bibliografia

AGUILAR, Anna. (2004) *Viure a pagès 1900-1950*. Barcelona: Proa

ALBIAC i ALBIAC, R. (2000) *La carretería en el Bajo Aragón* Ribes de Freser: Edició de l'autor.

ARGEMÍ, LL. I RODRÍGUEZ, M. (coord.) (2006) *L'agricultura moderna: de l'alimentació al medi ambient*. Barcelona: Publicacions i Edicions UB.

ALDOMÀ, Ignasi (1999) *Amb el permís de Barcelona*. Lleida: Pagès Editors.

ALDOMÀ, Ignasi (2009) *Atles de la nova ruralitat*. Barcelona: Fundació Món Rural.

ALSINA, C., FELIU, G. i MARQUET, Ll. (1996) *Diccionari de mesures catalanes*. Barcelona: Curial.

BELTRAN, Oriol i CONTRERAS, Jesús (1988) *L'enquesta tecnològica com a estratègia d'investigació*. L'Avenç nº 111.

BIGNIA KUONI. (1981) *Cestería tradicional ibérica*. Barcelona: Ediciones del Serbal.

BRUCH, M. Lluïsa, i PLAZA, Júlia. (1988) *Vocabulari dels basters*. Reus: Carrutxa.

BUXÓ, Ramón (1997) *Arqueologia de las plantas*. Barcelona: Editorial Crítica.

CALLÍS i MARQUET, Josep (Galderic) (1936) *Les aportacions al contracte de masoveria en el terme municipal de Vich*. Vic: Gazeta de Vich.

CAMBRA DE COMERÇ DE BARCELONA (2003), *Anuari socioeconòmic de la comarca d'Osona 2003. Estructura i dinàmica econòmica*. Barcelona: Cambra de Comerç de Barcelona.

CASTELLÀ, Raquel. (2008) *La vida a pagès. Imatges de la vida quotidiana a les Masies de Roda*. Les Masies de Roda: Ajuntament de les Masies de Roda.

CASTELLVÍ, Ll. (1998) *L'ofici de carreter* Montblanc: Museu-Arxiu de Montblanc i Comarca.

DANEO, Albert. (1924) *L'arada brabant*. Barcelona: Publicacions divulgadores dels serveis tècnics d'agricultura. Mancomunitat de Catalunya.

D.D.A.A. (1988) *Història d'Osona*. Vic: Eumo Editorial.

D.D.A.A. (2011) *El món agrari a les terres de parla catalana*. Catàleg de l'exposició.

DUCHESNE, R., FERRAND, H. i THOMAS, J. (1997) *La Vannerie. L'osier*. Langres: Dominique Guéniot éditeur (École Nationale de Vannerie).

- FABRÉ i NIN, Josep. (1989) *Quaderns del cavall: 2/ Vilanova i la Geltrú: Llar de la Fotocòpia.*
- FABRÉ i NIN, Josep. (2002) *Guarniments i carruatges a Catalunya.* 2a ed. Vilanova i la Geltrú: Ajuntament de Vilanova i la Geltrú.
- FONT, Jaume. (2003) *Osona: la terra i la gent.* Vic: Eumo Editorial.
- FRANCESCH, A., JORDANA, J., PARÉS, P. I SUCH, X. (2006) *Catalans de pèl i ploma. Races domèstiques autòctones de Catalunya.* Barcelona: Lynx Edicions.
- GARRABOU, Ramon i PUJOL, Josep (1987), *El canvi agrari a la Catalunya del segle XIX.* RECERQUES, núm. 19, Barcelona: Curial. pp. 35-84.
- GARRABOU, Ramon (coord) (2006) *Història agrària dels Països Catalans. Segles XIX-XX.* Vol. IV. Barcelona: Publicacions i edicions de la Universitat de Barcelona.
- GIRALT, Emili (1991), *L'agricultura*, vol.II de Història Econòmica de la Catalunya Contemporània. S.XIX. Població i Agricultura, Barcelona, Enciclopèdia Catalana. pp. 121-305.
- HAUDRICOURT, André-Georges. (1987) *La technologie science humaine. Recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques.* París: Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme.
- IZAGUIRRE ASSOCIATS (gener de 2004), *Les activitats productives a la comarca d'Osona.* Barcelona: Generalitat de Catalunya, Departament de Política Territorial i Obres Públiques – Consell comarcal d'Osona.
- JAOU, M. i GOLDSTEIN, B. (1990) *La Vannerie Française.* Paris: Editions de la Réunion des musées nationaux.
- JORDANA, Josep i FOLCH, Pere *The endangered catalonian donkey breed: the main ancestor of the american Ass or Mammoth.* Journal of equine veterinary science, volum 16, n 10, 1996.
- JUTGLAR, Montserrat (1992), *Estudi etnogràfic de Folgueroles.* Tesi doctoral UAB.
- LLONGARRIU, Ramon. (1995) *Un any a pagès.* Olot: Llibres de Batet.
- MARTÍ i FERRER. Robert. (1994) *Diccionari de maquinària agrícola.* Barcelona: Curial.
- PLADEVALL i FONT, Antoni (dir) (1981), *Gran Geografia Comarcal de Catalunya, Vol. 1: Osona i el Ripollès, vol. 2: El Bages, el Berguedà i el Solsonès.* Barcelona: Enciclopèdia Catalana.
- PLADEVALL i FONT, Antoni. *La vida rural a Taradell.*(2005) Taradell: Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell.
- PONCE i VIVET, S. (1995) *Transformacions agrícoles i canvi social a la Catalunya rural: El cas de la comarca d'Osona 1850-1930.* Tesi doctoral UB.

- PONCE i VIVET, S. (1999) *Transformacions agrícoles i canvi social a la comarca d'Osona. Segles XVIII-XX*. Vic: Eumo Editorial.
- PONT, Miquel. (2000) *Les feines de la vella pagesia*. Barcelona: Editorial Proa.
- PONT, Miquel. (2002) *Calendari dels vells oficis*. Barcelona: Editorial Proa.
- PONT, Miquel. (2005) *Vocabulari del pagès*. Barcelona: Editorial Proa.
- PUJOL i ANDREU, Josep. (1988) *Les transformacions del sector agrari català entre la crisi finisecular i la guerra civil*. Tesi doctoral UAB.
- REPARAZ (de) i RUIZ, Gonçal. (1928) *La Plana de Vic*. Vic: Eumo Editorial. Edició facsímil.
- ROQUER i SOLER, Josep. (1979) *Progrés i evolució de la tècnica agrícola a la Plana de Vic. Factor de canvi del món pagès*. Vic: Publicacions de l'Escola d'Estiu d'Osona.
- ROSSELL i VILAR, M. *Contribució a l'osteologia comparada del cavall i l'ase. Zootècnia de la raça asinina catalana*. Barcelona: 2a edició del Fascicle 1 d'Arxius de l'Escola Superior de Catalunya, 1921.
- SALARICH i GIMÉNEZ, Josep. (1877) *El cultivo alterno*. Vic: Imprempta Anglada.
- SCUBLA, Lucien. (1994) *Technologie et anthropologie*. Techniques & Culture n° 23-24.
- SEGURA, Antoni (1990), *Els amillaraments: una font per a l'anàlisi de la propietat de la terra a la segona meitat del segle XIX*. ESTUDIS D'HISTÒRIA AGRÀRIA, núm. 8, Barcelona, Curial, , pp. 233-265.
- SOLÉ I SABARÍS, Lluís (dir.) (1964), *Geografia de Catalunya, vol. II*. Barcelona: Aedos.
- SUDRIÀ, Carles (1977), *Aspectes de l'agricultura a la comarca de Vic al S. XVIII : els contractes de conreu, el moviment de l'ingrés agrícola*. Tesi de Llicenciatura - Universitat Autònoma de Barcelona, Facultat de Ciències Econòmiques i Empresariales.
- TAÑÀ i LLEONART, Ramón. (1977) *Gurb de la Plana. Gresol d'Osona*. Vic: Imprempta Daví-Vic.
- VERT, J. *Carros, tartanes i galeres: carreters i ferrers: carros, tartanes i útils de pagesia des del final del segle XIX a principi del XX* Torroella de Montgrí: Museu del Montgrí i del Baix Ter.
- VILARÓ, T. i PARÉS, P. M. (1990) *Races de bestiar catalanes*. Ciència n° 1 1 7.
- VILARRASA i ALEMANY, M. A. (1910) *El Garañón catalán*. Vic: Revista de la Cambra Agrícola Au-setana n° 60.
- VILARRASA i VALL, Salvador. (1975) *La vida a pagès*. Ripoll: Imprempta Maideu.







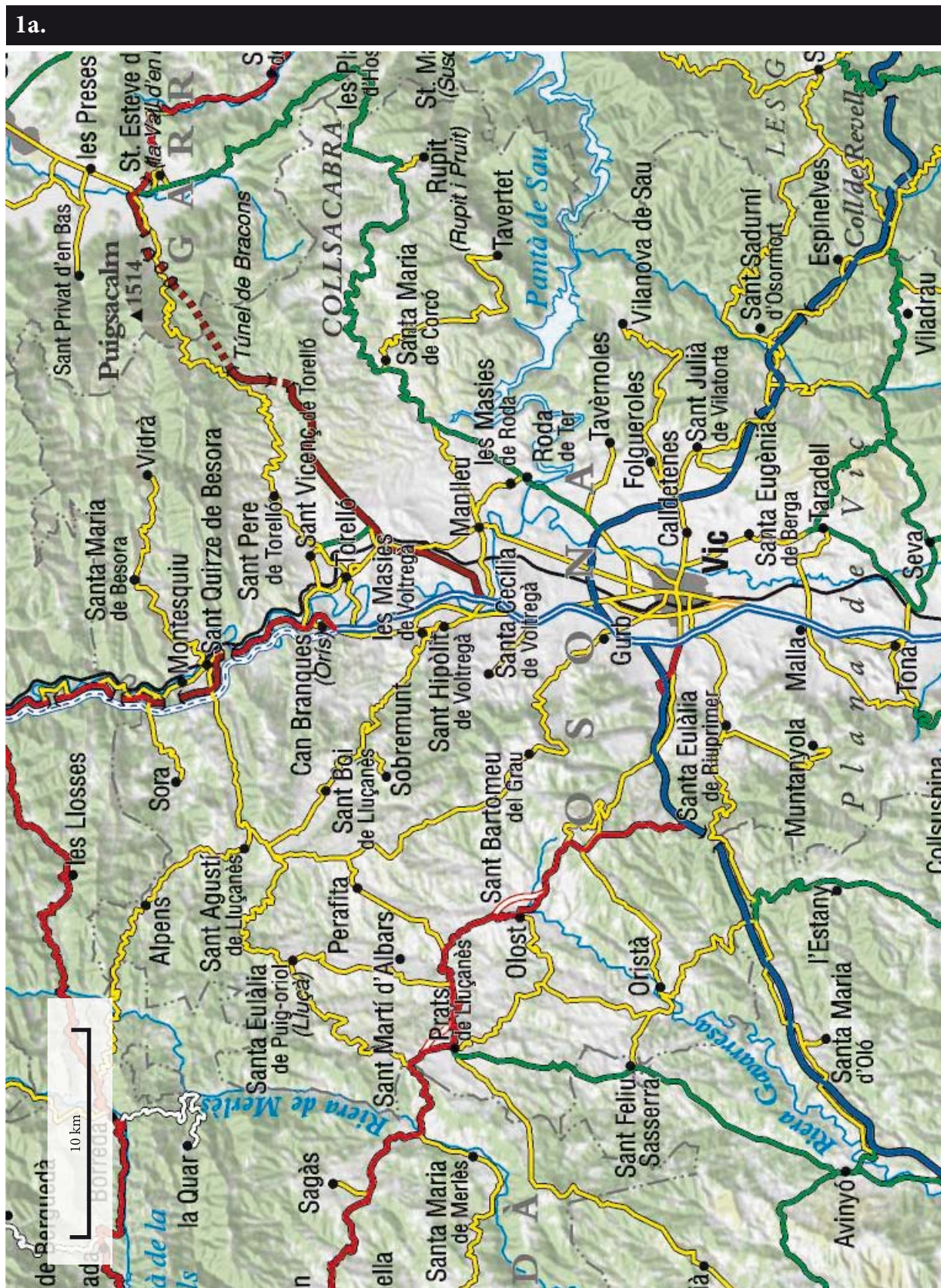


# Apèndix 1.

## Cartografia de la zona d'estudi

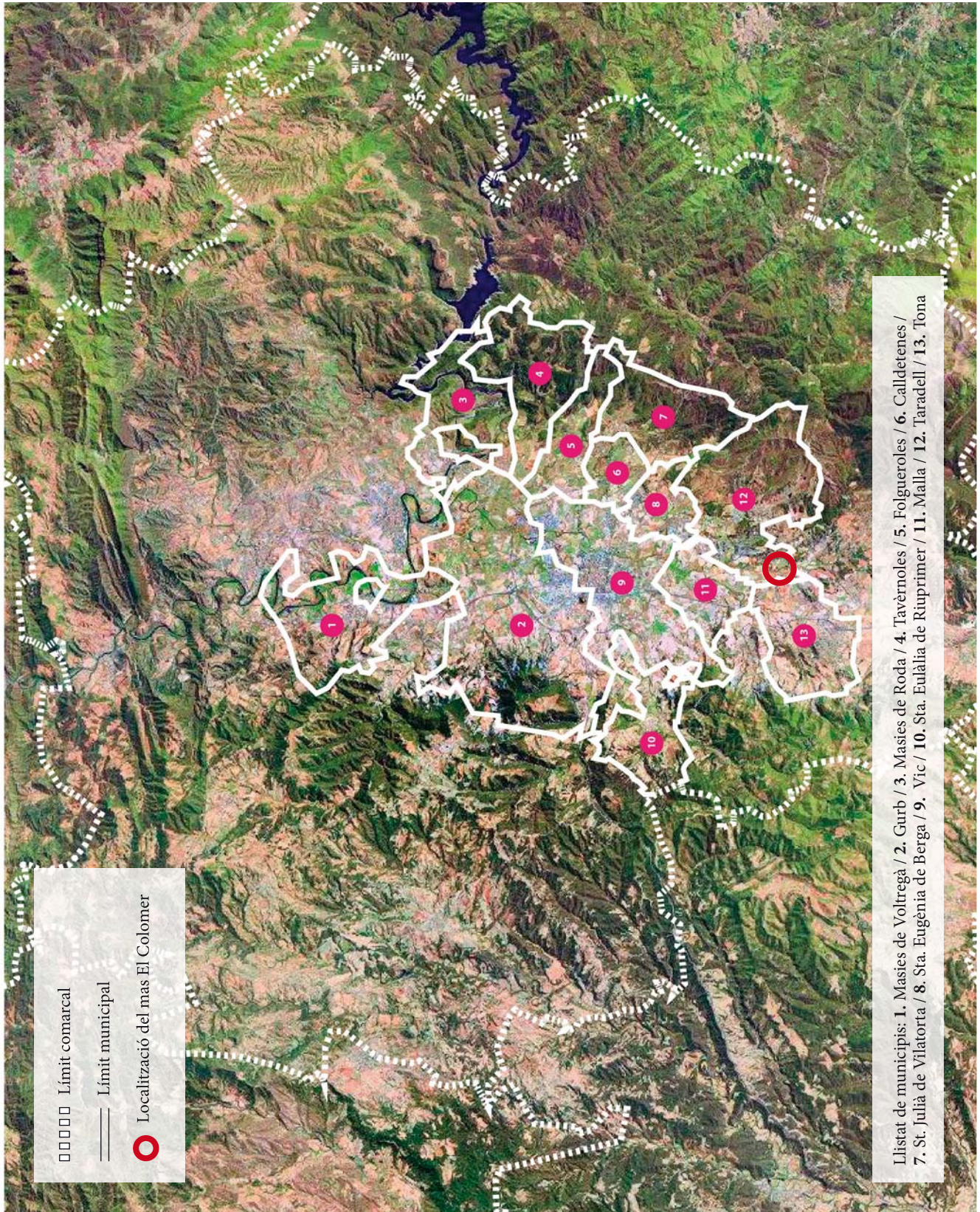
El fet de poder disposar dels mapes, ortofotomapes i altres productes de l'Institut Cartogràfic de Catalunya ens ha facilitat en gran manera l'aproximació al territori i a l'anàlisi de la diversitat de paisatges rurals i la seva evolució en el temps. Hem organitzar el conjunt de mapes començant pels d'escala més petita.

1. **a)** Mapa general de la zona d'estudi.  
**b)** Imatge satèl·lit de la Plana de Vic dins la comarca d'Osona. En aquesta imatge s'observa la vall buidada pel riu Ter i els seus afluents, territori on s'ha ubicat la recerca, i es localitza la zona estudiada amb més profunditat de el mas El Colomer. Localització dels municipis estudiats tant pel que fa a les fonts orals com als arxius municipals i situació de la finca del mas El Colomer a El Verinal.
2. **a i b)** Localització del mas El Colomer en ortofotomapes dels anys 1967 i 1989.
3. **a i b)** Comparativa (1956-2011) dels canvis en la parcel·lació dels camps entre els nuclis urbans de Taradell i Tona en el sector de El Verinal.
4. **a i b)** Comparativa (1956-2011) dels canvis en la parcel·lació dels camps entorn de mas El Colomer.
5. **a)** Topogràfic del mas El Colomer.  
**b)** Ortofotomapa del mas El Colomer de l'any 1956. Edificacions i camps propers a la masia.
6. **a, b, c i d)** Evolució del Camp de Les Eres del mas El Colomer. Visió evolutiva en 4 ortofotos (2008, 2009, 2010 i 2011) de les edificacions i camps propers a la masia.
7. **a)** Localització del camp de les Eres del mas El Colomer.  
**b)** Compartimentació en cinc franges del camp de les Eres del mas El Colomer a fi de restituir de forma experimental la rotació de conreus quadriennal del trènnit.



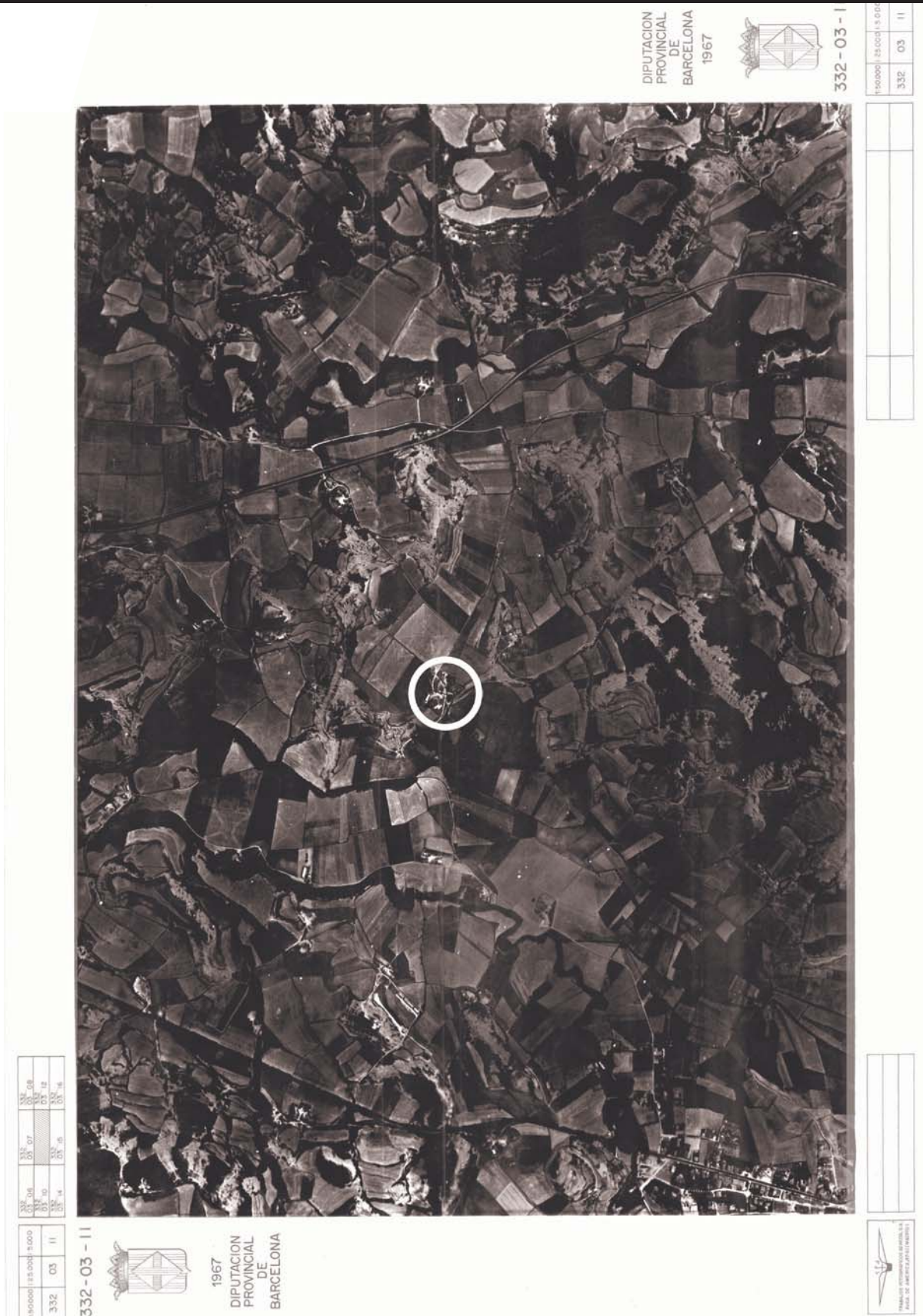


1b.





2a.

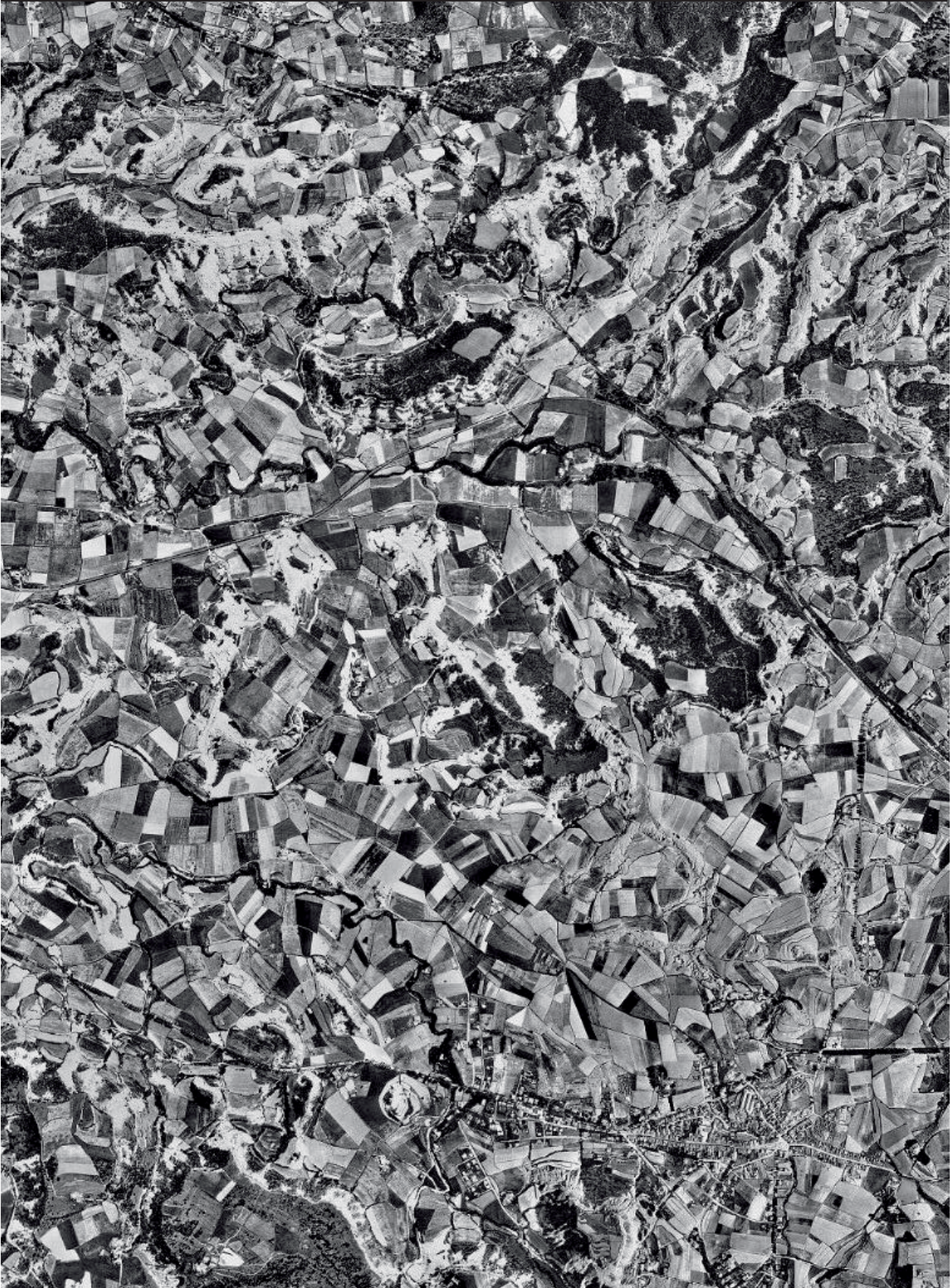








3a. (1956)





3b. (2011)



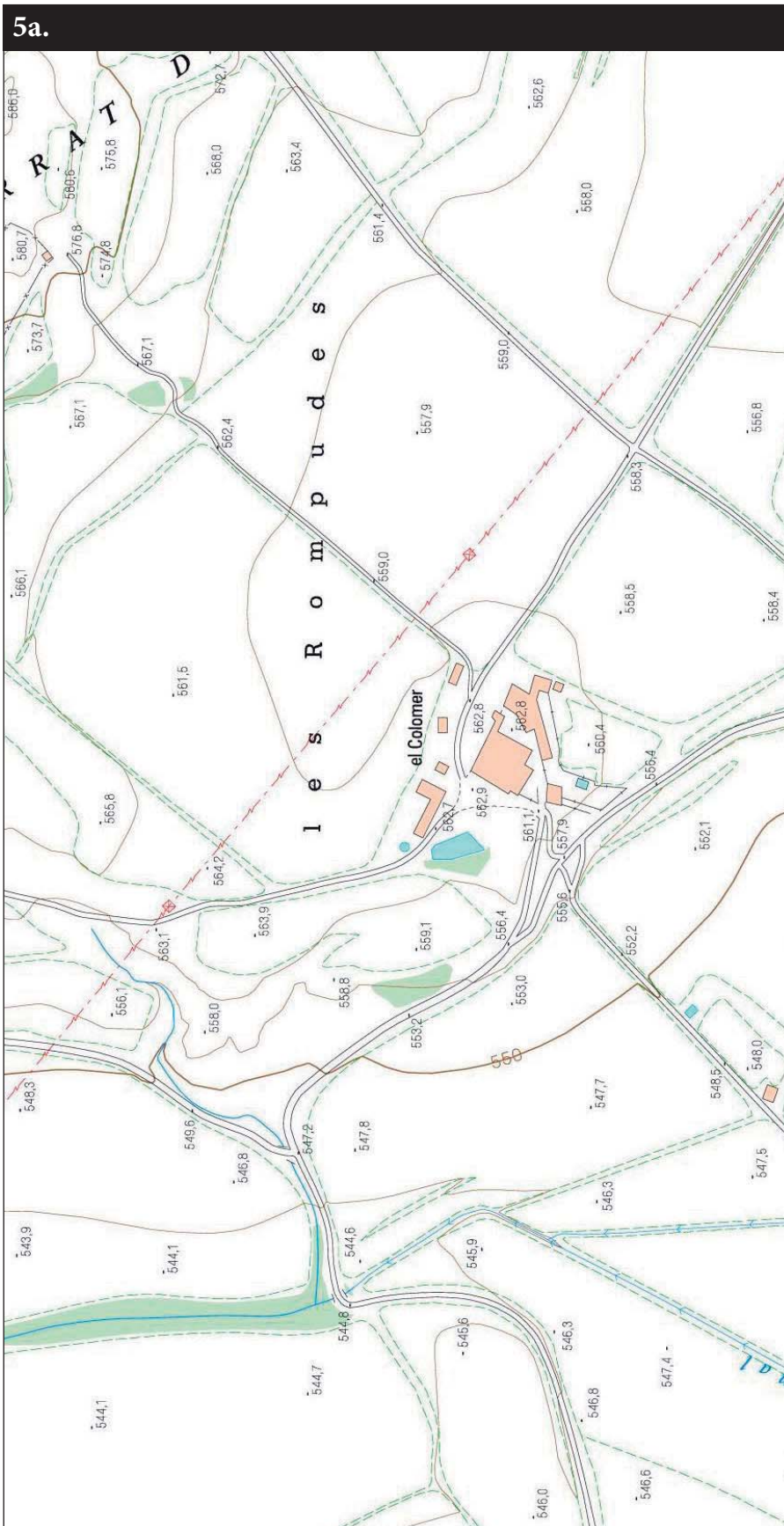






4b.







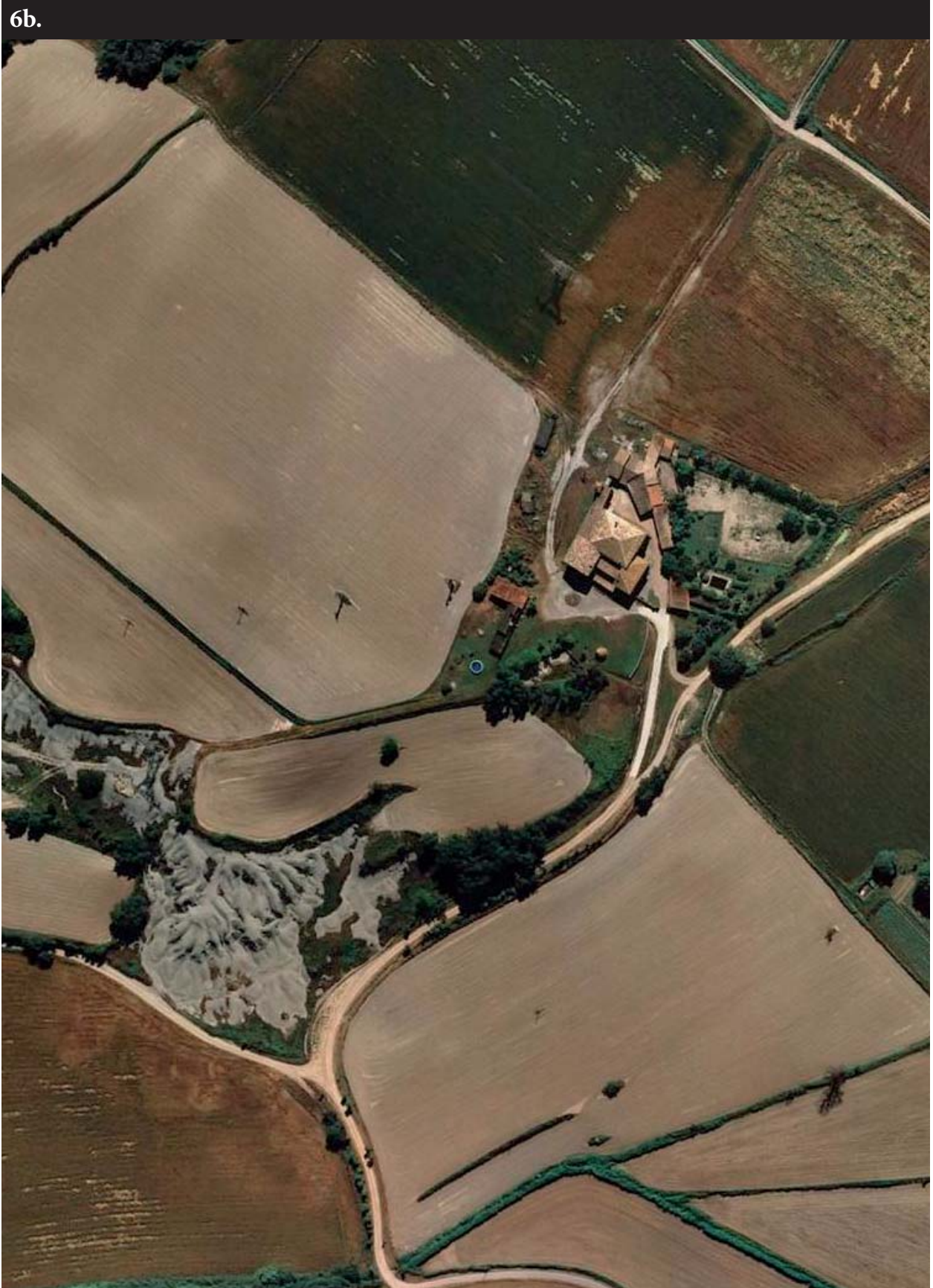
5b.









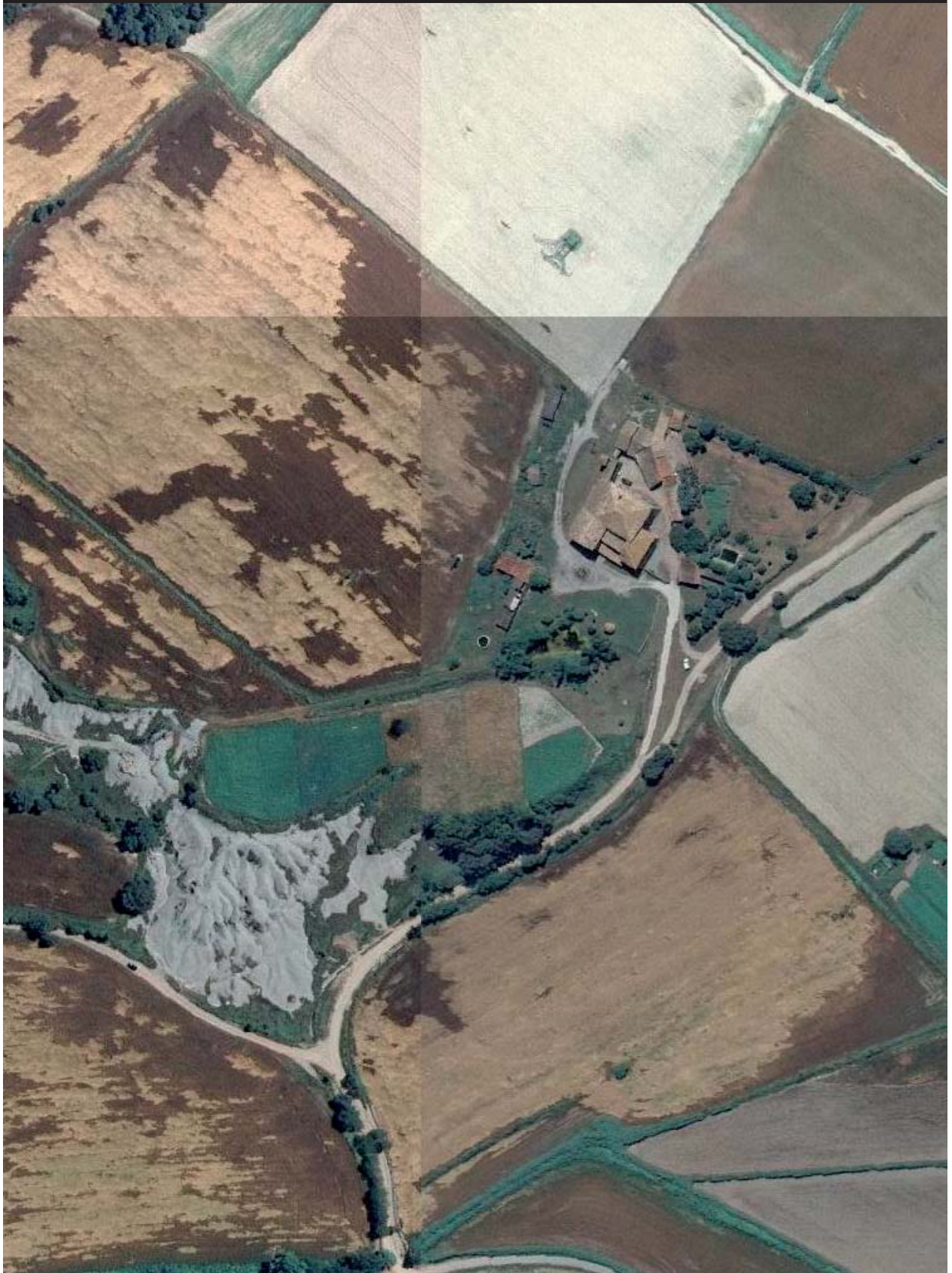








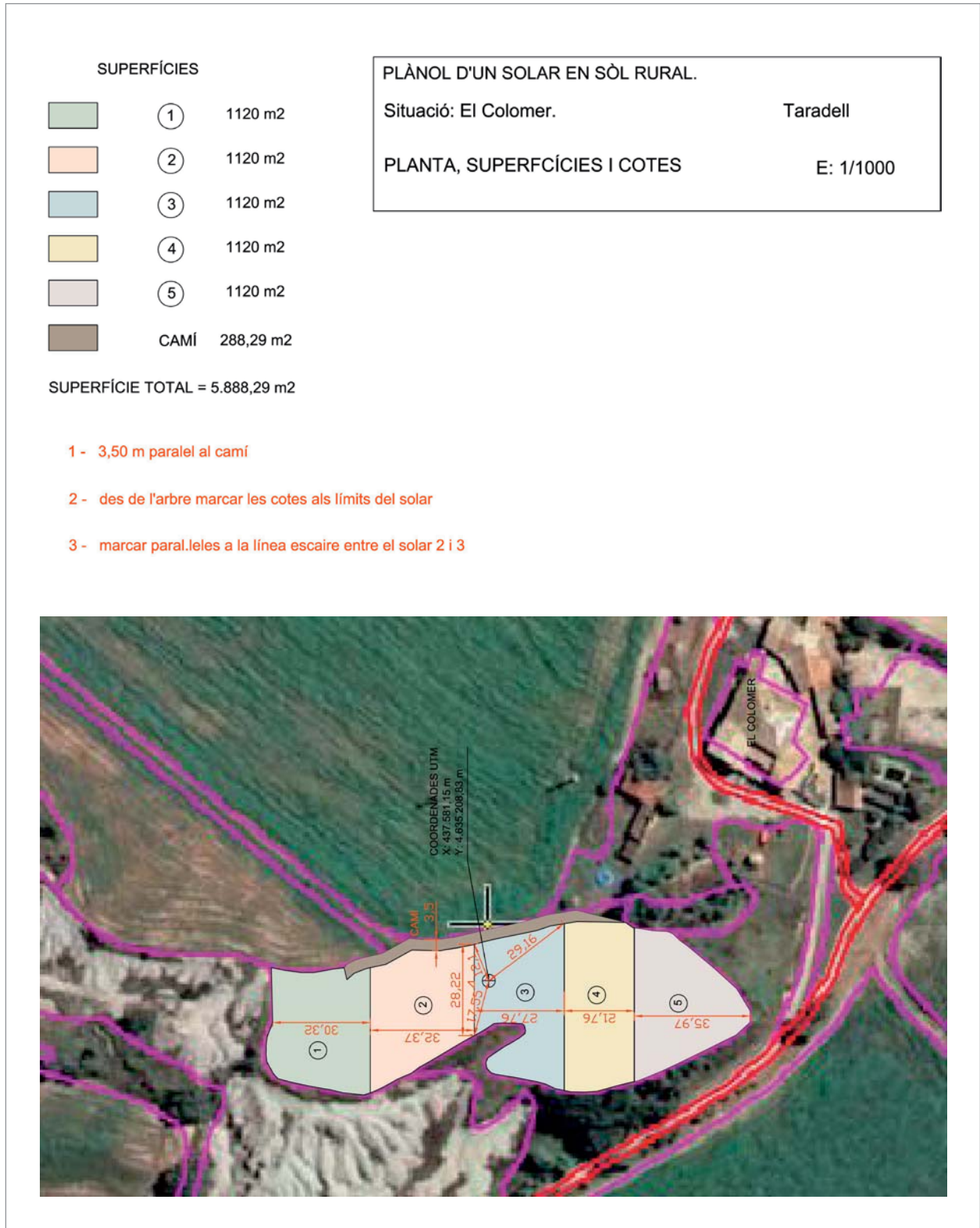
6d.







7b.











## Apèndix 2. Galeria d'imatges il·lustratives dels textos



**1. Vista panoràmica del sector de llevant de la ciutat de Vic**, des de Sant Jordi de Puigseslloses, en un marc de paisatge on conviuen activitats agrícoles, industrials i urbanes. Maig de 2006.  
*Fons: Fons de Món Rural UVic. Autora: Carolina Valle. SAV.*



**2. El paisatge agrari de la Plana de Vic** està assentat sobre terrenys sedimentaris planers i suauement ondulats en els que afloren les margues grises i els gresos, roques sedimentàries originades en la sedimentació en un fons marí d'argiles i sorres durant el terciari. En aquest serrat situat en el terme municipal de Gurb de la Plana s'observa un turó testimoni o terror coronat per un bosquet de roures, que presenta pendents descarnades per l'erosió que aboquen els materials degradats de les margues cap als camps. D'aquesta manera s'incorporen a la terra conreu, sostinguts pels marges dels camps construïts i mantinguts pels pagesos a fi de fer més plana la terra de conreu. Després de la collita dels cereals, sobre els rostolls del camp, s'observen les piles de bales de palla de la collita de l'any 2006 a punt de ser emmagatzemades per alimentar les vaques de llet i els vedells d'engreixar.

*Fons: Fons de Món Rural UVic. Autora: Carolina Valle. SAV.*



**3. Carreters d'ofici**, en Lluís Font i en Josep Codina, col·laboren en les tasques d'inventari, documentació i restauració de carruatges de l'Alzinar de la Roca on guarden els carruatges Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell.

*Font: Fons Món Rural UVic.  
Autor : Jacint Torrents.*



4. Les festes de Sant Antoni Abat gairebé van desaparèixer durant la dècada dels setanta en què els animals de treball i els carros van ser substituïts en les feines dels camps definitivament pels tractors i altres vehicles motoritzats. Sant Antoni Abat i Sant Isidre Llauredor han estat considerats per les societats pageses com a sants protectors del bestiar i dels conreus amb festivitats més assenyalades de l'any agrícola. Aquestes festes hereves de la vella tradició han pres nova volada a la comarca i han adoptat un format actual de recuperació de la memòria històrica de tecnologies ja desaparegudes, i les han mostrat en el marc de la festa. A la segona fotografia, en Pere Cantal amb la seva euga Xula amb el carro ple de nens i en la tercera, el carro dels Tonis de Taradell desfilant en el Passant dels Tres Tombs del poble, associació que s'ha significat en la recuperació, restauració i estudi del patrimoni agrícola del municipi, i amb una important presència en la vida social i cultural.

Font: Fons Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell.



5. La Sala del Blat del Colomer és un clar exponent de la sensibilitat que alguns pagesos van demostrar a l'hora d'experimentar el canvi tecnològic que va comportar la mecanització del seu ofici. Les eines i altres utilitatges agrícoles van estar sobtadament bandejades per utilitzar-ne d'altres de més evolucionades i la majoria abandonades o llençades han desaparegut pel pas del temps. Alguns pagesos conscients de l'important canvi que estaven vivint van aplegar col·leccions d'eines que s'han mantingut com a testimonis d'una cultura pagesa ja desapareguda, amb la possibilitat de ser estudiades i divulgades a l'actualitat.

Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.





**6. La Teuleria de l'Aimeric** del terme municipal de Calldetenes presentava l'any 1918 l'estructura pròpia del model de masoveries dependents d'un mas pairal, en aquest cas de l'antic mas de l'Aimeric situat a uns dos quilòmetres. S'observen les dependències de les dues masoveries, cadascuna amb els seus habitatges, coberts, eres i pallers. A la part esquerra de l'era de batre, a la tarda, dos homes estan fent la feina de ventar el gra obtingut de la batuda a pota realitzada durant el matí, prop del paller on s'ha apilat la palla.

*Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Palmarola.*



**7. El mas Colomer de Taradell** vist des del sector de ponent, des del camí del barri del Verinal, molt a prop del nucli urbà de Tona. La gran casa pairal està situada en un punt alterós enmig dels camps, en el sector de ponent del municipi i envoltada per la bassa, l'horta i altres dependències agrícoles. En els primers plans de la imatge s'observen els camps de cereals a principis del mes de juny, en el moment en que ja trenquen el color i es van enrossint, mentre que al fons es retallen els perfils de les primeres serres de les Guilleries.

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*



**8. Feina de llaurar amb l'arada de rodes amb un parell de bous** ajudats per una parella d'egues amb tirants de treball enganxades amb la balancina de parell a la cameta subjecta al jou dels bous i a la pesada arada de ferro. La imatge de principis del segle XX il·lustra el canvi radical que va representar la llaurada fonda en substitució de la fangada. Dos joves, el bover i l'ajudant, calçats amb esclops solquen un camp femat on es pot veure la facilitat de maneig de les noves arades i la profunditat de la llaurada. *Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Palmarola*



**9. Conreus a Santa Eulàlia de Riuprimer** en un camp que cultiven l'associació dels Amics del Segar i el Batre de la població, en una imatge de finals del mes de juny de l'any 2005. S'hi observen les garberes de forment arrengrerades sobre dels rostolls segats fa pocs dies, i els restos o fileres de les patates i del blat de moro en procés de creixement, evocant un paisatge agrari resultat de les rotacions de conreus practicades a la Plana de Vic fins a principis de la segona meitat del segle XX.

*Font: Fons Món Rural UVic. Autor: Jacint Torrents*

## A. Les eines



**10. Parell de bous** junyits de tos i enganxats a una carreta menats per pare i fill transportant boscalls per tenir llenya per a l'hivern des del bosc fins a la casa de pagès. Les carretes arrossegades amb aquest sistema de tracció poden transportar la càrrega màxima d'una tona.

*Font: Fons Comella.*



**11. Cavall enganxat a un carro d'escala** que feia el repartiment entre els forners dels sacs de farina de la farinera Illa de Vic a principi del segle XX.

*Font: Fons Comella.*





**12.1. Eugues, cavalls i mulats amb els carros de vela** estacionats en un dia de mercat ocupant la Rambla del Carme de Vic. *Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Palmarola.*

**12.2. Semaler de cavall bretó** de la parada particular de remunta de la família Vidal del mas Estebanell de Balenyà, guanyador del premi al millor semaler a la Fira de l'Ascensió a Granollers a la dècada de 1960. *Font: Fons Vidal.*

**12. 3. Mula ben guarnida i enganxada a un carro de vela**, vehicle utilitzat pels pagesos per anar a Vic els dies de mercat. *Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*

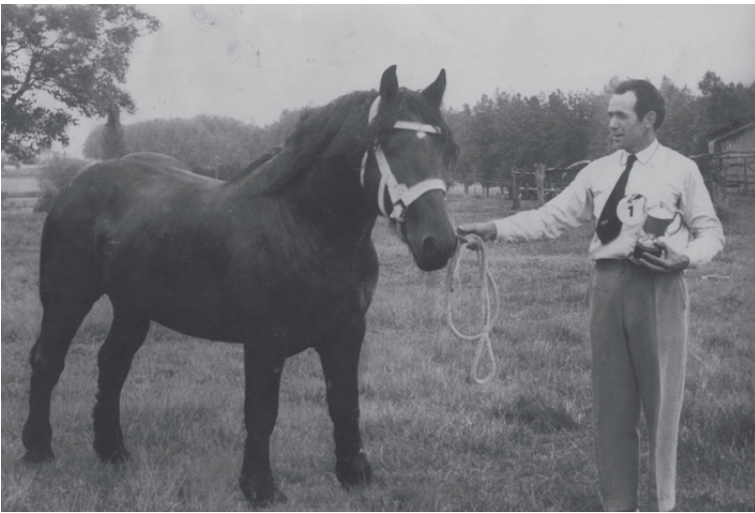
**12. 4 i 5. La Rambla del Passeig en un dia de fira**, plena d'animals de peu rodó per ser venuts i comprats per negociants i pagesos. *Font: FFons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Palmarola.*



**13. Burro català.** Josep Vidal de l'Estebanell de Balenyà en una fotografia de principi del segle XX, exposant un jove guarà de la seva parada particular de sementals. Durant la temporada de remunta, que va de febrer a juny, amb cinc burros i un cavall fa cobrir les eugues que li porten els pagesos de la zona sud de la comarca i fa cria pollina.

*Font: Fons Vidal*





**14. Semaler de cavall bretó** premiat a la fira de Granollers a la dècada de 1950, amb en Josep Vidal fill sostenint la copa del trofeu, al mas Estebanell de Balenyà.

*Font: Fons Vidal.*



**15. Cobriment d'una euga de treball** per un semaler de cavall bretó de la parada de remunta de l'exèrcit situada a l'Esperança de Gurb entorn de la dècada de 1930. L'euga, aguantada pel pagès amb les morralles i amb trabons a les potes del darrere per evitar que tiri guitzes al cavall, rep el salt del semaler menat per un soldat amb la corda i la serreta ajustada al morro.

*Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Robert*



**16. Diligència, estirada per cinc mulats** enganxats de parell, amb tres al davant i dos al darrere, destinada al transport de viatgers a l'estació de ferrocarrils de Balenyà.

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*



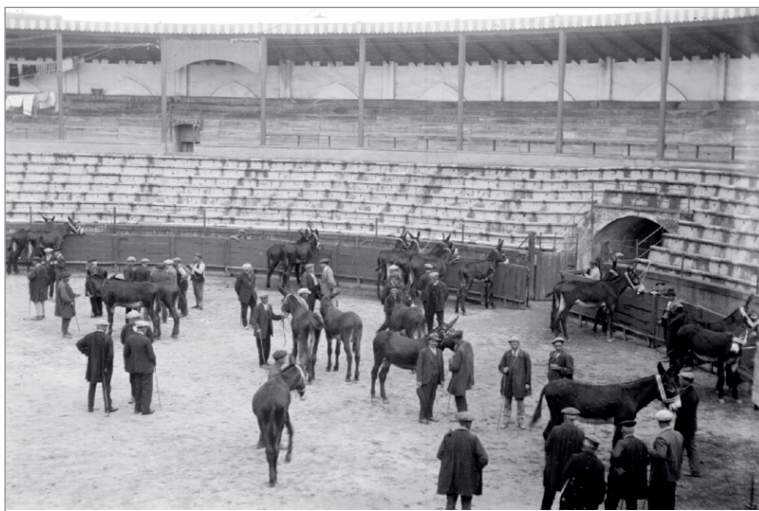
**17. Burra vigatana** guarnida amb albarda i alforges menada per una parella de pagesos en el seu pas prop de l'Esperança, en construcció, tornant cap a casa carregats de productes del mercat de Vic.

*Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Robert*



**18. Exposició i tracte de guarans**, semalers destinats a cobrir eugues per a l'obtenció de mulats, a la plaça de braus de Vic en dues fotografies de principi del segle XX.

*Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Robert*







**19. Rècula de sis mulats enganxats en fila amb els tirants arrossegant un gran carro d'escala dedicat al transport de mercaderies, menats a la veu pel traginer.**

*Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Palmarola*



**20. Mulats de ròssec arrossegant boscalls del bosc fins al carregador de la carretera.**

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*



**21. Matxo de 4 anys guarnit amb el collar de ròssec en una casa de pagès de Ridaura.**

*Font: Fons Món Rural UVic.*

*Autor: Jacint Torrents*



**22. Transport de boscalls a bast.**

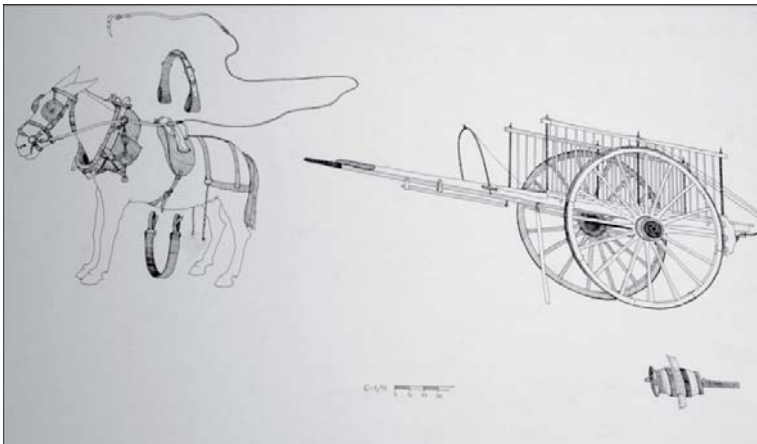
*Font: Fons Associació Hípica Tonis de Folgueroles.*



**23. L'elevat preu dels mulats es fa evident la satisfacció amb que posen la masovera de Puigseslloses i (a sota) la família Cunill de can Grau de Folgueroles davant de casa seva amb l'euga i un pollí de mulat de pocs dies, a la dècada de 1940.**

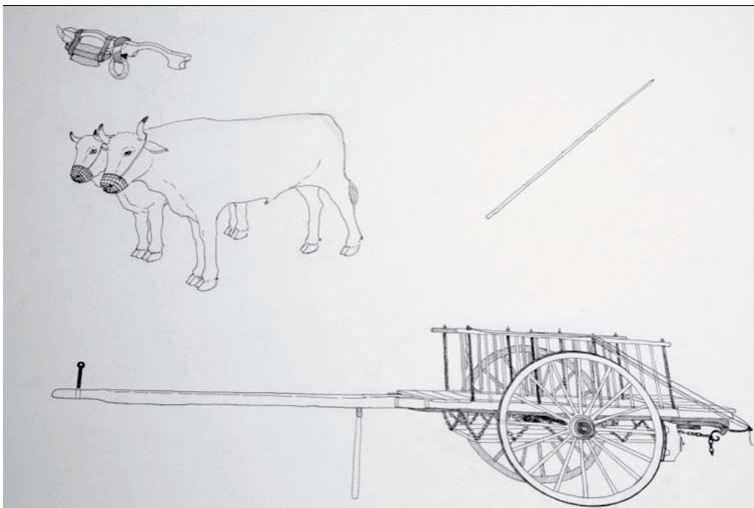
*Font: Fons Associació Hípica Tonis de Folgueroles.*





24. Làmina síntesi dels guarniments de carro d'escala.

Autor: Gerard Torrents



25. Làmina síntesi dels guarniments de carreta.

Autor: Gerard Torrents

**AGRICULTORES UNIDOS**

**AGRUSA**  
PRODUCTORA DE SEMILLAS

Dirección Técnica: Sr. PANÉ MOLLERUSA (Lérida) - Teléfono 223  
Produce y distribuye bajo el control del Instituto Nacional para la Producción de Semillas Selectas del Ministerio de Agricultura.

**SEMILLAS CERTIFICADAS**  
de las variedades de trigo de gran rendimiento

PANÉ 247 PANÉ 2 PANÉ 3 ESTRELLA (Etoile de Choisy)

Pueden solicitarse al Instituto Nacional para la Producción de Semillas Selectas, calle Sagasta, núm. 13, Madrid, o bien a su Delegación de Zaragoza, calle Fernando el Católico, núm. 4, o directamente a Agricultores Unidos de Mollerusa (Lérida), quien cuidará de tramitar su petición.

**VARIEDADES DE CEBADA** WISA

PANÉ 1

De seis carreras. Planta resistente al encamado, grano muy grande. Buen ahijamiento. Siembra octubre y noviembre; en casos excepcionales, hasta mediados de enero. Su producción ha sobrepasado los 5.000 Kgs. de grano por Ha.<sup>2</sup>

De dos carreras. Muy apreciada por la industria cervecera. Propia para regadíos y secanos frescos. De ciclo corto, lo que facilita la destrucción de malas hierbas.

**AVENA PANÉ 1**

Involcable. De gran producción. Segada antes del espigado proporciona abundante forraje de calidad.

Las semillas de cebada y avena deben solicitarlas directamente a Agricultores Unidos, en Mollerusa (Lérida), o bien a sus representantes.

26. Fullet de propaganda per a la difusió i venda de noves varietats de llavors seleccionades pel Sr. Pané de Mollerusa.

Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.





27. Fullet de propaganda per fer publicitat de nitrat que apareixia en les revistes d'agricultura de principis de segle XX, on s'utilitza la imatge d'una espiga de blat amb monedes d'or enmig d'altres de normals, per indicar el gran rendiment dels cereals que s'adoben amb aquest producte mineral importat de l'estranger.

Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.



28. L'arada brabant. Fotografia de l'any 1905, en què en temps d'hivern segurament, un parell de bous junyits amb jou de tos llauren un camp del Nadal amb la primera arada brabant que va arribar a la Plana de Vic. Al fons s'observen els marges ben nets i socarrats del camp i la llaurada, fonda i ben igualada. En el primer pla, després del cap del bou, observem el pagès masover vestit de vellut negre, amb gorra, ampla faixa i esclops, calçat adequat per feinejar entre les mullenes del femer i del camp. Davant seu, un carretó carregat de fems negres i ben fermentats, abans de ser escampats al camp, demostra la importància que es donava a aquests fertilitzants orgànics.

Font: Fons Pratdesaba



29. Fullets de propaganda de productes fitosanitaris destinats a protegir les collites de cereals emmagatzemats en graners de plagues d'insectes, principalment arnes i morruts (1) i també per evitar el grillat de les patates (2).

Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.





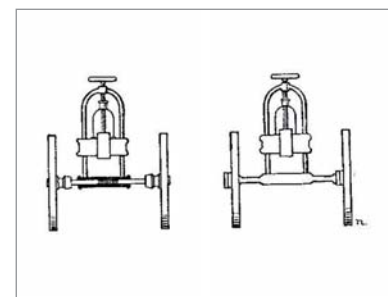
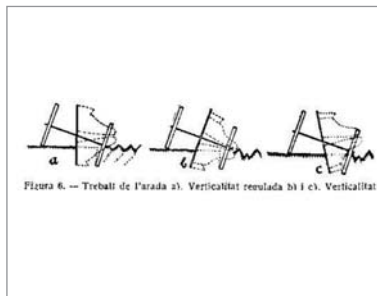
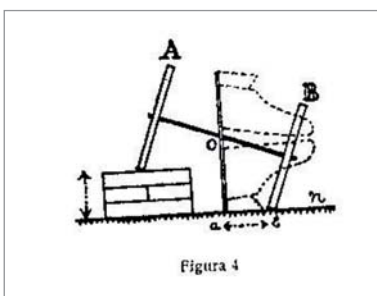
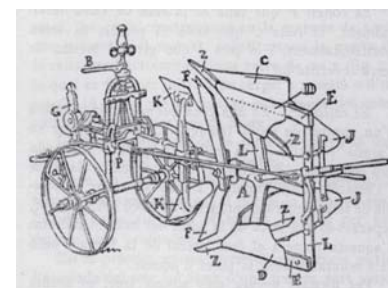
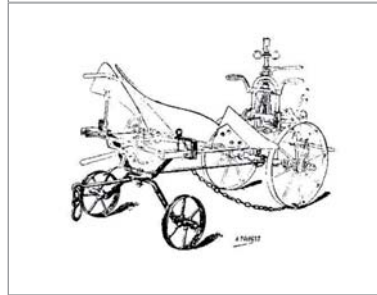
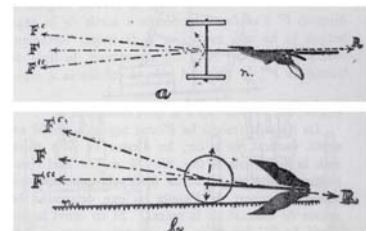
**30. Fangadors tornant de la feina a l'hivern calçats amb esclops i amb la fanga a l'espatlla prop del pont del Remei, al final del carrer de Sant Pere de Vic.**

Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Riubrogent



**31. Detalls del llibre de divulgació d'Albert Dàneo L'arada brabant. Fulletó presentant els avantatges de les noves arades.**

Font: Publicacions divulgadores dels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya (1924).





**32. Feina de ferrar una euga** feta pel ferrer mentre el propietari li aguanta la pota enlaire, a la plaça de cal Turu de Folgueroles a principis del segle XX.

*Font: Fons Pascual*



**33. Gàbia de ferrar bous** on els animals són subjectats pel cap i alçats pel ventre amb dues bandes a fi de poder-los ferrar, en un carrer de Setcases l'any 1910.

*Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Blancafort.*



**34. Un ferrador d'ofici**, Antoni Cortina de Folgueroles, rebaixant la peül·la d'un matxo amb el botavant, durant la festa *Folgueroles fa cent anys* a l'any 2002.

*Font: Fons Associació Hípica Tonis de Folgueroles. Autor: Jordi Vila.*







**36. Assaig de llaurar amb els primers tractors.**  
*Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS).. Autor: Anònim*



**37. Desfilada de tractors antics a Manlleu.**  
*Font: Món Rural UVic. Autor: Jacint Torrents.*



**38. Transport de fems al camp amb dues eugues, tirants i el carro de trabuc.**  
*Font: Fons Tañà.*





**39. Transport de fems al camp** en una imatge de principis del segle XX on s'observa una carreta de trabuc estirada pel parell de bous junyits amb jou de coll i manejats amb els cabistrells disposats sobre el front dels animals amb una corda que subjecta el pagès que els mena, sortint del femer de la casa. El color negre dels fems denota la cura que han tingut la gent de la casa que els ha aplegat dins del femer i n'ha procurat la putrefacció deixant-los a punt de ser incorporats a les terres de conreu.

Font: Fons Comella.



**40. Feines de femar i de fangar** en una imatge de principis del segle XX on en un fred dia d'hivern s'observen al fons els característics terrers de la Plana de Vic embolcallats amb la boira, dos pallers i els marges rectilinis dels camps. En un segon pla, un parell de bous junyits amb jou de coll enganxats a l'espigó d'una carreta de trabuc carregada de fems. Un home amb la forca els va fent caure a terra formant pilots repartits de forma equidistant al camp, com s'observa a la part esquerra de la imatge, prop de la cistella del menjar, tapada amb un drap. En el primer pla, es veu el tros de camp fangat i l'entallada de la fangada, on dos homes fanguen el camp amb els fems escampats. El fangador més proper a la carreta té la fanga plantada i l'acaba d'ensorrar pitjant fort amb el peu sobre la bancada, per seguidament, aixecar i tombar el pa de terra, tirant-lo endavant. L'altre fangador realitza el gest habitual per plantar la fanga, alçant-la amb força per clavar-la a un pam de l'entallada. Cal observar la grandària de les fangues

que utilitzen, especialment en la llargada de les pues. Amb l'arribada de les arades tipus brabant, la fanga va passar a ser una eina utilitzada només en el cultiu dels horts.

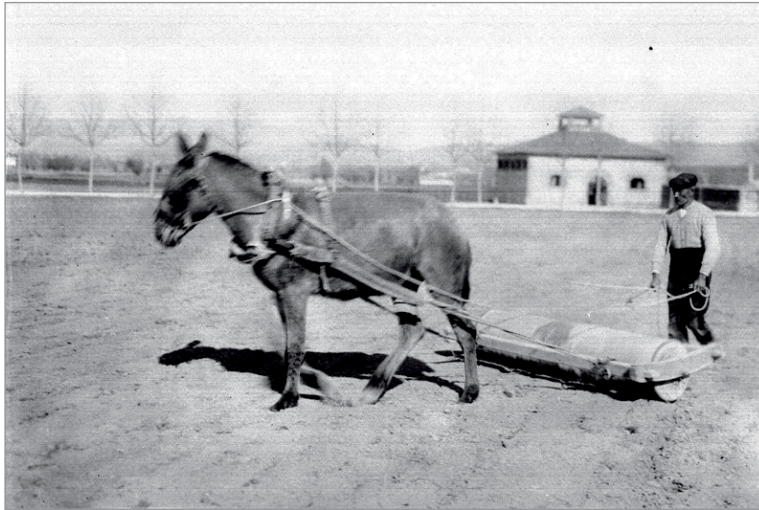
Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Anònim



**41. Llaurada fonda a l'hivern**, feta per un pagès amb un parell de bous junyits de tos i l'arada brabant en un camp proper a L'Esperança de Gurb de la Plana, a poca distància del nucli urbà de Vic. Observem en un primer pla la terra llaurada que han tombat els orellons de l'arada colgant els fems a una profunditat d'un pam i mig deixant un bon guaret on plantar-hi patates o bé blat de moro, en el primer any del cicle de rotació de conreus o trènit. En un segon pla, el parell de bous estiren la pesada arada amb el cametó que uneix el jou amb l'eina que va solcant els rostolls amb els fems escampats a sobre. Dècada de 1920-1930.

Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Palmarola





**42. Feina de trullar el camp** després de ser llaurat i rasclat a fi d'aplanar la terra per deixar-la a punt de plantar les patates. La feina la fa un home menant una mula que arrossega un trull d'un sol corró en un camp molt planer prop de L'Esperança de Gurb de la Plana.

Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Robert



**43. Feina mecanitzada de plantar patates** amb màquina plantadora arrossegada per un tractor, on s'observen els solcs on els dos homes asseguts al darrere han turat els talls de patata de llavor. La mecanització ha substituït la plantada amb palot, cistelló i cordills de plantar, amb la particularitat de deixar el camp solcat amb cavallons i les patates calçades, any 2007.

Font: Fons Món Rural UVic. Autor: Jacint Torrents.



**44. Feina de plantar patates** en un camp de l'Esperança de Gurb de la Plana on s'observa el pagès en el moment de plantar el palot a la terra seguint la línia marcada pel cordill, per seguidament agafar un tall de patata de la cistella penjada a la faixa per tirar-lo dins del forat obert i tapar-lo amb el peu. Més enrere un altre pagès planta patates en el rest paral·lel i en la part dreta de la imatge el tros de camp plantat on s'hi veuen les línies deixades per les passes dels plantadors, junt amb una cistella i un cove on es guarden els talls de llavor per anar omplint la cistella a cada passada.

Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Robert



**45. Feina de cavar les patates** feta per un sol home en un camp de l'antic mas de L'Esperança de Gurb de la Plana. Seguint els restos de les patateres en creixement, a cops d'aixada va arrencant les males herbes, trenca la crosta tot estovant la terra i les calça, o sigui, apropa terra a tot el voltant de la mata.

*Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Robert*



**46. Transport de sacs amb un parell de bous** enganxats a una carreta d'escala passant per la carretera de Ripoll davant l'estació agropecuària de l'Esperança de Gurb en els inicis de la seva construcció a la tercera dècada del segle XX. Segurament els agrònoms o els prohoms defensors de l'obra, de visita a les noves instal·lacions, observen amb deteniment el pas de la carreta carregada de sacs.

*Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Robert*





**47. Feines d'emmagatzematge de les patates** apilades en un lateral del cobert de guardar els carros i altres eines de la casa de pagès. L'home està treballant per posar les patates a punt per a la venda, les ha traslladat del fons del cobert on han passat l'hivern, i n'ha fet una pila prop de l'entrada, les ha triat una a una tot rebutjant les podrides i esgriellant-les, i les ha deixat a punt d'ensacar.

*Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Robert*



**48. Camps de conreu de blat de moro**, a l'any 2006.

*Font: Fons Món Rural UVic. Autora: Carolina Valle SAV.*



**49. Feina de plantar el blat de moro** feta amb una màquina sembradora estirada per una euga i dos homes, un que mena l'euga pel morro a fi de seguir les marques on cal plantar les fileres i l'altre que controla la màquina, perquè no s'embussi, vagi recta i planti bé la llavor. Aquestes màquines no van ser gaire usuals a la comarca, i tot i que se'n va utilitzar algunes en les zones més planeres, es va continuar plantant amb els cordills i el palot fins que es varen imposar les sembradores estirades pel tractor.

*Font: Fons L'Abans.*



**50. Espigues de blat de moro assecant-se al sol** lligades en penjolls fets amb la mateixa pellofa, disposades en barres en les baranes del porxo, i també en orri, als dos assecadors d'estructura metàl·lica vestits de filat de galliner, imatge on conviuen dos sistemes d'assecatge del blat de moro a la dècada de 1970.

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*



**51. Assecar el blat de moro** és una de feina que es realitza després de la collita, després d'haver-lo petat al camp i espellofat a la casa deixant tres o quatre fulles a cada espiga a fi de poder-les unir fent-ne penjolls que després es penjen en barres perquè hi corri l'aire i els toqui el sol. En aquesta petita masoveria veiem el blat de moro penjat en barres recolzades a la façana de migdia de la casa, aprofitant els ràfecs de la teulada a fi de que quedi més reparat per evitar les pluges i l'humitat de la nit. Podem observar que davant del portal de la casa hi ha el femer, que tenen una euga, dos carros, un d'escala i l'altre de trabuc i que tenen vaques llet, que transporten amb els pots de la llet. El blat de moro es va engrunant durant l'any per donar-lo d'aliment a l'aviram i als porcs, i si se n'ha fet del de gra blanc, es porta al molí per fer-ne farinetes pel consum humà.

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*





**52. Feina d'escaldar la llavor de blat** per sembrar reproduïda en un manual d'agricultura on es poden observar dos homes en un graner amb una pila de blat que l'adult remena amb la pala de ventar mentre el jove el va remullant amb la solució de pedra blava (sulfat de coure) per eliminar els grans afectats pel fong anomenat carbó i evitar-ne el contagi als grans sans.

Font: Fons Món Rural UVic.



**53. Sembrar a la voleia** ha estat el sistema més usual de sembrar les llavors fins a l'adopció de les màquines sembradores estirades pel tractor. El sembrador va repartint la llavor tirant grapats a banda i banda passant pel mig del celló, o sigui, les marques fetes al camp que defineixen franges longitudinals separades vuit passes l'una de l'altre. En la imatge, en Jordi de can Serra, fent la feina de sembrar un camp de fenc a la primavera de l'any 2002 a Folgueroles.

Font: Fons Món Rural UVic. Autor: Jacint Torrents



**54. Fullet de propaganda** de les repartidores d'adobs minerals acoblades al tractor, màquines conegudes entre els pagesos pel nom de "baldufes", que arraconen la feina de repartir adobs i que s'utilitzen també per sembrar cereals a principis de la segona meitat del segle XX.

Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer





**55. La feina d'herbejar** consisteix en arrencar les males herbes que neixen al camp entre les plantes dels cereals. Es va fer a mà utilitzant l'aixadell de mànec llarg fins que es va estendre l'ús d'herbicides químics. A la imatge s'observen dins d'un camp d'ordi, espigues de cugula, la mala herba més perjudicial per als sembrats, ja que és un cereal de tiges llargues i d'espiga semblant a la civada que s'estén entre les plantes.

*Fons: Fons Món Rural UVic. Autora: Carolina Valle. SAV.*



**56. Colles de segadors** distribuïts de forma afilerada en el camp de cereals seguint cadascú el seu rem durant les feines de la sega.

*Font (esq): Fons Col·leccions del mas El Colomer.*

*Font (dre): Fons Món Rural UVic. Autor: Pep Bas.*



**57. Acció de transportar l'estassada** per posar-la sobre el venciell estès a terra.

*Font: Fons Món Rural UVic.*



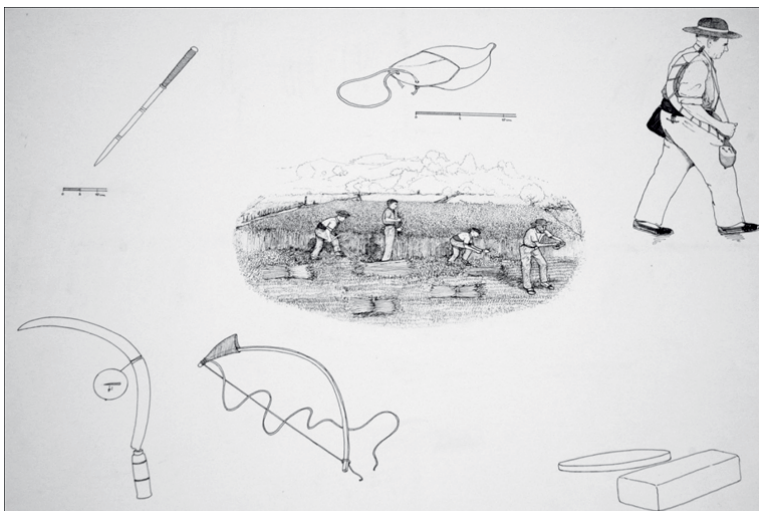
**58. Acció de lligar la garba** retorçant el vencill amb el garrot de lligar.

*Font: Fons Món Rural UVic.*



**59. Segadors lligant les garbes** al migdia abans d'anar a dinar.

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*



**60. Làmina síntesi de segar amb volant.**

*Autor: Gerard Torrents*





**61. Feina de segar un camp amb una dalladora** estirada per una euga feta per una colla de pagesos de Folgueroles a la dècada de 1950.

*Font: Fons Associació Hípica Tonis de Folgueroles*



**62. Feina de segar amb una dalladora amb** l'aparell de segar estirada per un parell d'eugues a la dècada de 1950.

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*



**63. Màquina lligadora de la marca Ajuria** arrossegada per un tractor.

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*



**64. Garbera o pilot format per 25 garbes de forment amb coberta "a burro".**

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*



**65. Feina d'agarberar les garbes segades en piles anomenades garberes de diferents tipus, que poden agrupar entre 16 i 25 garbes i anar cobertes "a burro" o amb "frare".**

*Font: Fons Món Rural UVic. Autor: Pep Bas.*



**66. Feina de garbejar feta amb carro d'escala i dues eugues (esquerra) o amb una euga (pàgina següent)**

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*





Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.



**67. Feina de garbejar feta amb carreta d'escala arrossegada per un parell de bous.**

Font: Fons Associació Hípica Tonis de Folgueroles.



Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.





**68. Feina de garbejar feta amb carreta d'escala arrossegada per un parell de bous i amb carro d'escala i una euga.**

*Font: Fons Associació Hípica Tonis de Folgueroles*



**69. La construcció de modolons a l'era de batre, piles de forma cònica on es guarden les garbes fins l'hora de fer la batuda. Així acaba la feina de garbejar.**

*Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Esclusa. (dreta)*

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer. (esq)*





**70. Feines de batre a pota amb cobles d'eugues,** eugasser i batedors en les eres de batre de les cases de pagès. Les feines de batre. Imatge d'una batuda a pota de principis del segle XX en la que en una era de batre tres eugues acoblades pel coll amb un nus especial en els ronsals volten dirigides per l'eugasser amb l'ajuda de les xurriaques de batre que porta a la mà dreta mentre amb l'esquerra aguanta el ronsal de la primera euga. Cal observar que l'euga que va per la part més exterior de la batuda ha d'anar al galop per poder seguir les altres dues. La més de l'interior, la més propera a l'eugasser és la que fa el recorregut més curt i pot anar al pas, la del mig ha d'anar al trot i la de fora al galop. Normalment les eugues en procés de doma es fermaven en la part exterior a fi de que es cansessin i perquè s'anessin adonant, o sigui per acostumar-les a treballar i anar-les amansint.

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer*

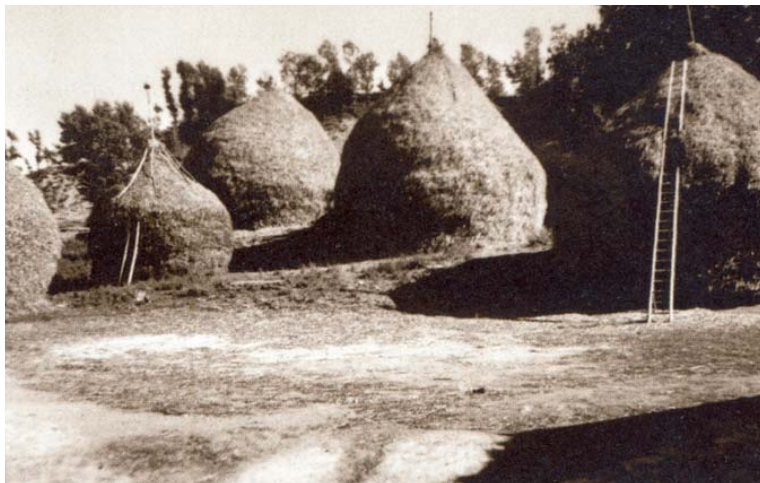






**71. Làmina síntesi de batre a pota amb una euga.**

*Autor: Gerard Torrents*



**72. Pallers del mas Pujol de Tavèrnoles l'any 1950.**

*Font: Fons L'Abans.*



**73. Làmina síntesi de fer el paller.**

*Autor: Gerard Torrents*



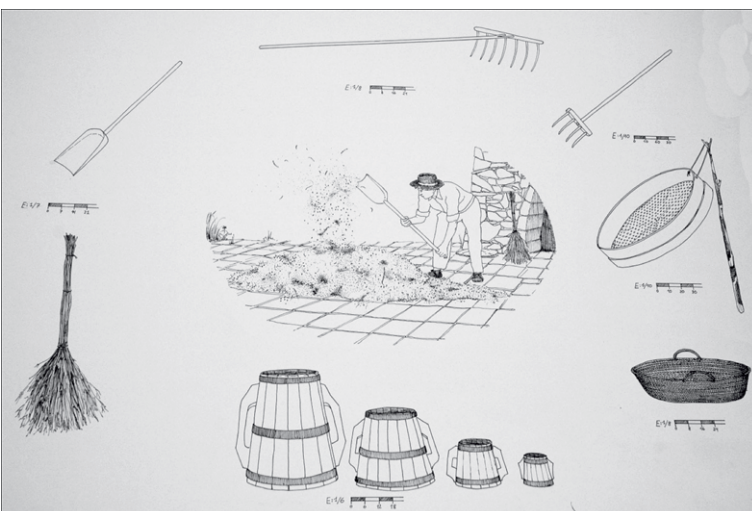
**74. Feina d'arreglar la batuda amb tirassos i tirassets, deixant la pila a punt de ventar per després de dinar.**

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*



**75. Feina de ventar la batuda una vegada s'ha tret la palla i s'ha fet el paller, a l'era enllosada del mas Serrabou de Tavèrnoles.**

*Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Serrabou.*



**76. Làmina síntesi de la feina de ventar.**

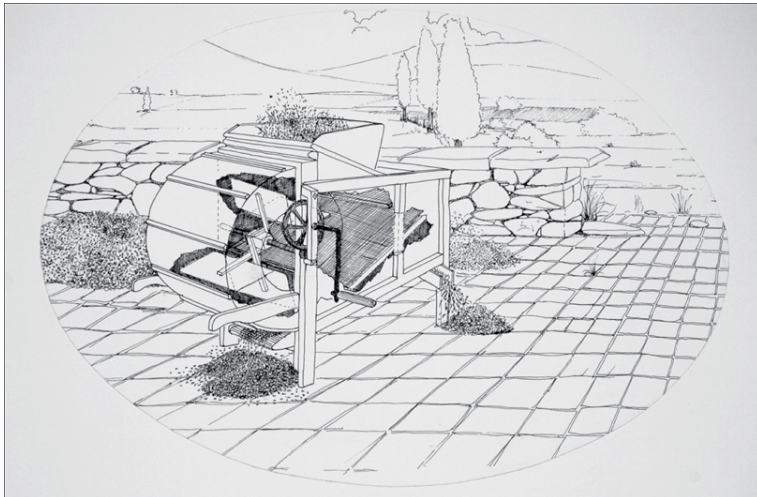
*Autor: Gerard Torrents*





**77. Feina de garbellar el gra després d'haver-lo ventat.**

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*



**78. Làmina síntesi de l'estructura i funcionament de la ventadora.**

*Autor: Gerard Torrents.*



**79. La feina de mesurar i ensacar el gra.** Imatge de principis del segle XX que reflecteix el procediment de mesurar i d'ensacar el gra, com a darrera operació de la feina del batre, que culmina les feines del cicle de collita dels cereals. Als fons veiem el perfil d'unes serres i en un primer pla dos homes van ensacant el gra de la pila producte de la batuda a pota realitzada durant el dia. Prop de les oques que mengen gra escampat per l'era, l'home de l'esquerra va omplint amb la senalla la mesura de mitja quartera ben curulla de gra, mentre l'altre espera amb el sac badat a que aquest hi aboqui el gra de la mesura. Dues mesures omplen un sac amb uns 55,5 kg de blat, equivalència en pes de la quartera de la Plana de Vic. En un segon pla, apareixen entre els dos pallers el bover amb el parell de bous junyits de tos a la carreta d'escala preparada amb llargues barres per a transportar les garbes des de les garberes del camp fins a l'era de batre, amb un nen assegut a la "tablilla" de la carreta i un altre cavalcant una burriqueta.

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*





**80. Acabades les feines de la batuda** una família al complet posa a l'era amb els pallers darrera, el parell de bous i l'escombra de cabeçudes en un primer pla.

Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Anònim.



**81. Màquina de batre** moguda amb una màquina de vapor i proveïda amb elevador de palles, batent en el terme de Tona l'any 1912.

Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.



**82. La feina de la batuda amb les primeres màquines de batre.** Imatge de principis del segle XX en la que es veu una màquina de batre moguda per un tractor eruga propulsat amb un motor de gasolina situat a l'era d'una casa de pagès, davant de dues grans cabanes d'era, entre pallers, dos carros i llargues escales de paller. Cal observar que la màquina no té tub elevador de palles i que per tant s'havia de pujar de forma manual la palla al paller. Fins a una certa alçada i mentre s'hi arribava amb la forca de tres pollegons, s'anava apilant la palla mentre el palleraire des de dalt del paller l'anava posant bé i pitjant. Després, amb l'escala de paller s'anava pujant lligada amb fardells fets de borrasses o llençols vells, carregats a les esquenes dels batadors.

Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer



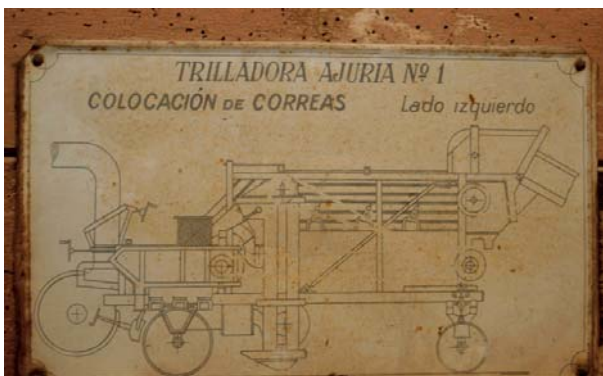
**83. Dues màquines de batre mogudes amb tractors amb motor de gasoil i tub elevador de palles.**

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*



**84. Màquina de batre Ajuria, amb instruccions pel seu funcionament amb plaques de llauna als laterals, de la col·lecció de l'Albert Torras de Santpedor.**

*Font: Fons Món Rural UVic. Autor: Ricard Parra SAV.*







**85. Restitució de batudes amb màquina de batre en les Festes del segar i el batre que es celebren anualment a Santa Eulàlia de Riuprimer, i una de realitzada a Manlleu a la dècada dels seixanta del segle XX.**

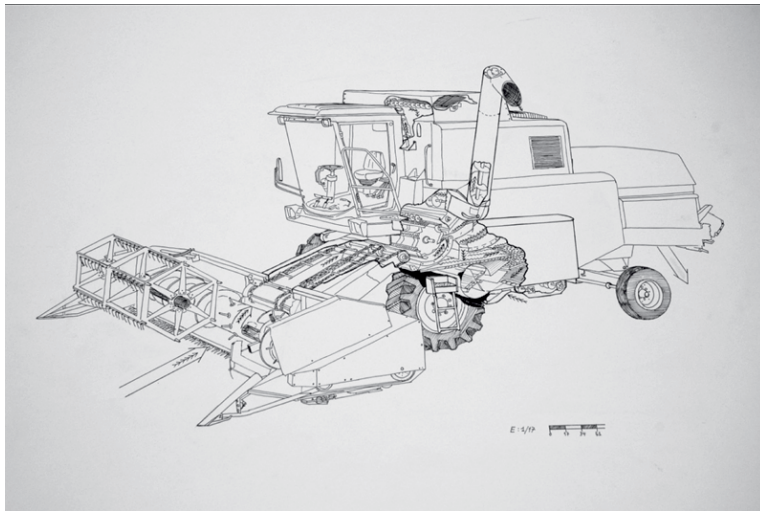
*Font: Fons Món Rural UVic. Autor: Jacint Torrents*



**86. Màquina segadora batedora de la marca Jhon Deere.**

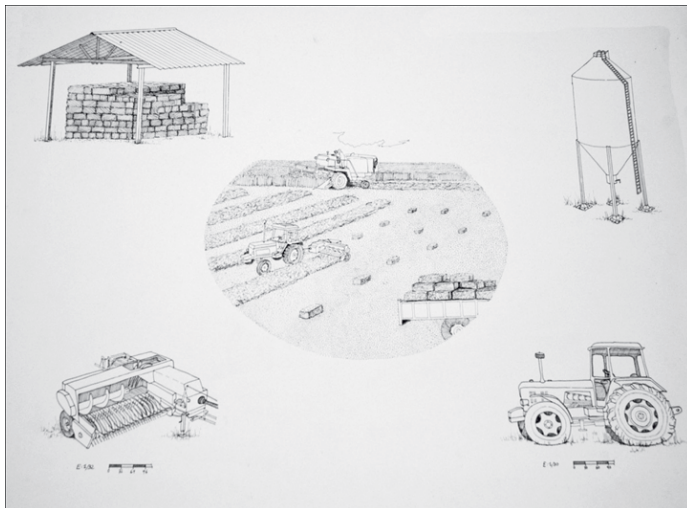
*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer.*





**87. Làmina síntesi de la segadora bateadora.**

*Autor: Gerard Torrents*



**88. Làmina síntesi del procés de collita dels cereals i la palla.**

*Autor: Gerard Torrents.*



**89. Feina de rostollar feta per dues eugues enganxades amb tirants a l'estripadora feta als camps de les Rompudes de El Colomer de Taradell a la dècada dels cinquanta.**

*Font: Fons Col·leccions del mas El Colomer*





**90. Feina de rostollar a Folgueroles** en la que, mentre un home amb l'euga enganxada al rascle de panxa enlaire va aplanant els rostolls, un altre va passant pel camp amb el parell de bous enganxats a l'estripadora.

*Font: Fons Associació Hípica Tonis de Folgueroles.*



**91. Feina de rostollar feta per un parell de bous junyits de tos estripant** amb una estripadora menats pel bover, prop de l'Esperança de Gurb de la Plana a la dècada de 1920.

*Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Palmarola.*



**92. Feina de rostollar feta amb l'arada romana** tirada per un parell de bous junyits amb jou de coll sota mateix del mas Mont-ral i de la capella de Santa Anna prop del nucli urbà de Vic i ja en terme de Gurb de la Plana, a l'any 1910. Les garberes arrenclerades en una vora fan suposar que la feina es fa cap a mitjan juliol amb la intenció de sembrar algun conreu de sobre rostoll, segurament naps.

*Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Marià Rocafiguera.*





**93. Espigues de sègol a finals de la primavera en ple procés de creixement i granat del cereal.**

*Font: Fons Món Rural UVic. Autor: Jacint Torrents.*



**94. Grans de civada mostrats per les mans d'un pagès.**

*Font: Fons Món Rural UVic. Autor: Pep Bas*



**95. Montjoies de trepadella parades al camp i en procés d'assecamet del farratge.**

*Font: Fons Món Rural UVic. Autora: Carolina Valle SAV*



**96. Feina de dallar farratges** feta per un avi amb una dalla de mànec de fusta i amb pinte per arregar el menjar.

*Font: Fons Arxiu Comarcal d'Osona (ACOS). Autor: Anònim.*



**97. Feina de picar la dalla** aprimant el tall amb el martell picant sobre l'encluseta plantada a terra.

*Font: Fons Món Rural UVic. Autor: Jacint Torrents.*



**98. Transport de farratges** amb el parell de bous i la carreta.

*Font: Fons Comella.*





99. Estoig de mostra de varietats de blats editat pel Servicio Nacional del Trigo l'any 1965.

Font: Fons de Món Rural UVic.

Autora: Carolina Valle SAV.



100. Cavall hispanobretó de pelatge alatzà guarnit amb una sella catalana que participa en la reproducció d'un seguici nupcial de pagès a la festa d'en Tocasons de Taradell.

Font: Fons Món Rural UVic. Autor: Jacint Torrens.



101. Piles de fems dipositades sobre un paviment en un espai tancat en el terme de Gurb de la Plana.

Font: Fons Món Rural UVic. Autora: Carolina Valle SAV.



**102. Tractor arrossegant una cuba** repartint purins en un camp prop del barri de Gràcia de Manlleu.

*Font: Fons Món Rural UVic. Autor: Jacint Torrents.*



**103. Indústries i vies de comunicació** han deixat rodejada una masia, prop del nucli urbà de Vic, canviant completament el paisatge agrari. 2007.

*Font: Fons Món Rural UVic. Autora: Carolina Valle SAV.*



**103. Restitució de la feina de fer el paller** utilitzant eines actuals, tractors, remolc i bales de palla rodones. El Colomer, juliol de 2007.

*Font: Fons Món Rural UVic. Autor: Jacint Torrents.*











## Apèndix 3.

# Anàlisi estadística de l'evolució dels animals de treball i dels tractors al llarg del segle XX

Com ja s'esmenta al capítol 1.5 corresponent a les fonts estadístiques utilitzades, s'ha aconseguit aplegar una sèrie d'estadístiques sobre els animals de treball i els tractors emprats en les feines agrícoles de la Plana de Vic al llarg del segle XX. La informació procedeix bàsicament de tres fonts:

- Béns subjectes a requisita militar del període 1910-1965.
- Cens agrari del període 1902-1926.
- Amillament del període 1926-1965.
- Web de l'Institut d'Estadística de Catalunya (IDESCAT) dels anys 1982, 1989 i 1999.

Les sèries sobre els animals de treball aconseguides per a l'interval 1902-1999 es corresponen a 4 municipis representatius del conjunt de la comarca: Malla, Masies de Roda, Masies de Voltregà i Tona. Es concreten en 11 talls cronològics que ofereixen intervals irregulars que de mitjana són lleugerament menors a la dècada. Per als talls cronològics de 1982, 1989 i 1999 s'ha utilitzat la informació de 10 municipis: Folgueroles, Gurb, Malla, Masies de Roda, Masies de Voltregà, Sant Julià de Vilatorrada, Taradell, Tavèrnoles, Tona i Vic.

Donada la baixa fiabilitat de les fonts utilitzades, ens ha semblat millor tractar la informació de forma agregada per a tots els municipis disponibles. Els valors que apareixen cal considerar-los com a aproximatiu i més que les magnituds en si, cal tenir en compte la tendència que apareix al llarg del període d'estudi.

Tal i com s'aprecien a la taula número 1 i als gràfics números 1 i 2, els animals de treball a la Plana de Vic van créixer en nombre al llarg de la primera meitat del segle a causa de l'expansió del model agrícola de base intensiva implantat a les darreries del segle XIX i principis del XX caracteritzat per la difusió de l'arada bravant i les rotacions quadriennals que exigia l'agricultura moderna i especialitzada en la producció de farratges per a la cria i l'engreix de porcs i vaques de llet. L'ús de maquinària més pesada com l'arada bravant, rascles, trulls, etc., justifica la introducció del cavall, un animal que té més força que les mules o els bous. Observi's com el primer terç del segle, el nombre de bous i mules es manté pràcticament estancat i en canvi, el de cavalls s'incrementa de forma notable. Com es desprèn de la taula i del gràfic número 1, el nombre de cavalls es dobla entre els anys 1902 i 1926.

Aquest model agrari esmentat s'intensifica al llarg de la segona meitat de segle XX esperonat per la darrera revolució agrícola que es fonamenta en la difusió del tractor com a revolucionària força de tir, càrrega i arrossegament i l'ús massiu de productes fitosanitaris, adobs químics i llavors modificades. La difusió del tractor arreu de les explotacions agràries de la Plana de Vic és inversament proporcional a la disminució dels animals de treball tradicionals.

La difusió del tractor s'inicia de forma tímida a final de la postguerra i sobretot durant els primers plans de desenvolupament de la dècada de 1960. Les dècades de màxima difusió del tractor es corresponen a les dècades de 1970 i 1980. És durant aquest període que no hi ha pagès, propietari o masover, que no en tingui un i molts masovers grans i propietaris mitjans i grans en tenen més d'un. L'entrada d'Espanya a la Unió Europea i el desplegament de la PAC juntament amb la transformació del sector agrari el darrer quart de segle ha propiciat un procés constant de disminució de les explotacions agràries i de concentració de les mateixes a mans de menys pagesos. Aquest procés es pot confirmar amb l'evolució del nombre de tractors entre 1982 i 1999 que s'aprecia a les taules números 3 i 4 i al gràfic número 4. Observem com a la darrera dècada del segle en nombre de tractors dels 10 municipis estudiats disminueix lleugerament (poc més del 10%) entre els anys 1989 i 1999. Però encara és més significatiu el que disminueix el nombre de tractors de petita i mitjana potència en benefici dels tractors amb major nombre de CV, més adequats per menar un nombre més gran de terres, precisament aquelles que s'han anat agregant per l'abandonament de les petites explotacions inviables en el marc d'una agricultura cada vegada més competitiva. Només les grans explotacions que generen economies d'escala poden sobreviure en el marc del model agrari contemporani. Observi's com entre els anys 1982 i 1999 els tractors de petita potència es redueixen gairebé un 50%, els de mitjana potència disminueixen més d'una cinquena part i, per contra, els de gran potència, s'incrementen en més del 60%.

Al seu torn, el nombre d'animals destinats a les feines agrícoles, el darrer quart de segle disminueix de forma irreversible fins assolir valors testimonials. Com s'aprecia al gràfic número 3, l'augment del nombre de cavalls la darrera dècada del segle és deguda a la difusió de la pràctica de la hípica amb finalitats esportives i recreatives i no pas a les feines del camp.

<b>Taula 1</b>						
<b>Any</b>	<b>Equins</b>				<b>Bobins</b>	<b>Total animals</b>
	<b>Total equins</b>	<b>Cavalls</b>	<b>Mules</b>	<b>Ases</b>	<b>Bous</b>	
1902	<b>268</b>	188	80	-	-	-
1926	<b>541</b>	409	87	61	107	648
1945	<b>445</b>	317	77	51	167	612
1950	<b>425</b>	331	53	41	176	601
1955	<b>448</b>	343	46	59	172	620
1962	<b>180</b>	356	39	85	34	514
1982	<b>62</b>	33	18	11	-	62
1989	<b>35</b>	26	4	5	-	35
1999	<b>107</b>	104	0	3	-	107

Font: Béns subjectes a requisita militar, censos agraris, amillaraments i IDESCAT dels municipis de Ma-lla, Masies de Roda, Masies de Voltregà, Tona.



<b>Taula 2</b>				
<b>Any</b>	<b>Equins</b>			
	<b>Total equins</b>	<b>Cavalls</b>	<b>Mules</b>	<b>Ases</b>
1982	<b>192</b>	102	50	40
1989	<b>120</b>	77	12	31
1999	<b>295</b>	266	6	23

Font: IDESCAT, municipis de Folgueroles, Gurb, Malla, Masies de Roda, Masies de Voltregà, Sant Julià de Vilatorça, Taradell, Tavèrnoles, Tona, Vic

<b>Taula 3</b>				
<b>Tractors (CV)</b>				
<b>Any</b>	<b>Total</b>	<b>Menys 55</b>	<b>55-81</b>	<b>Més 82</b>
1982	<b>679</b>	213	354	112
1989	<b>716</b>	181	315	220
1999	<b>644</b>	105	289	250

Font: IDESCAT, municipis de Folgueroles, Gurb, Malla, Masies de Roda, Masies de Voltregà, Sant Julià de Vilatorça, Taradell, Tavèrnoles, Tona, Vic.

#### Taula 4

Font: IDESCAT, municipis de Folgueroles, Gurb, Malla, Masies de Roda, Masies de Voltregà, Sant Julià de Vilatorça, Taradell, Tavèrnoles, Tona, Vic.

<b>Taula 5</b>								
<b>Bestiar</b>								
<b>Població</b>	<b>Any</b>	<b>Equins</b>				<b>Bovins</b>	<b>Bous</b>	<b>Vaques</b>
		<b>Total</b>	<b>Cavalls</b>	<b>Mules</b>	<b>Ases</b>	<b>Total</b>		
Vic	1982	43	30	10	3	-	-	-
	1989	20	8	5	7	-	-	-
	1999	53	33	0	20	-	-	-
Tona	1902	180	116	64	-	-	-	-
	1926	223	142	64	17	14	17	-
	1931	121	67	47	7	16	16	-

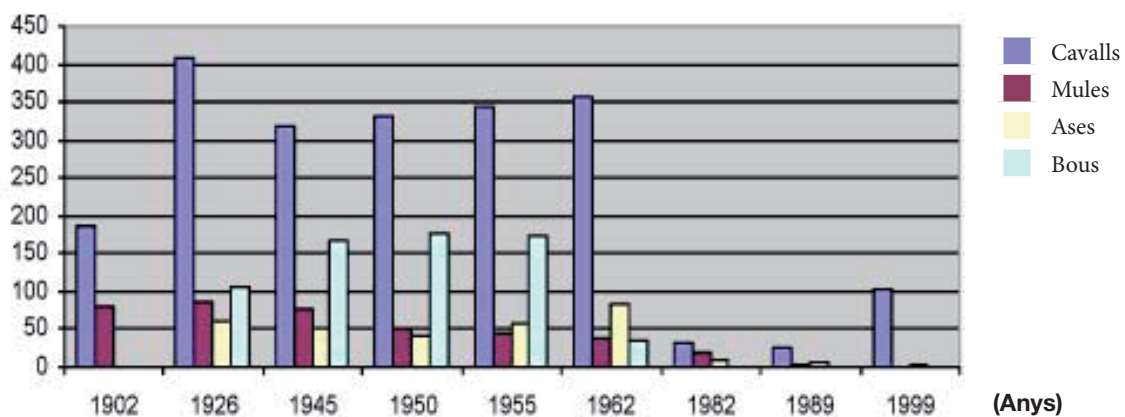
	1945	167	101	53	13	33	33	-
	1950	168	112	31	25	46	46	-
	1955	187	118	26	43	40	40	-
	1962	190	115	25	50	14	14	-
	1969	74	53	14	7	-	-	-
	1982	22	7	7	8	-	-	-
	1989	10	3	2	5	-	-	-
	1999	20	20	0	-	-	-	-
Tavèrnoles	1982	3	1	0	2	-	-	-
	1989	8	7	0	1	-	-	-
	1999	28	28	0	0	-	-	-
Taradell	1982	34	9	6	9	-	-	-
	1989	26	17	0	9	-	-	-
	1999	60	59	1	0	-	-	-
Sant Julià de V.	1982	9	5	1	3	-	-	-
	1989	10	10	0	0	-	-	-
	1999	5	5	0	0	-	-	-
Masies de V.	1902	41	26	15	4	-	-	-
	1926	185	170	15	4	-	-	-
	1933	140	126	10	4	6	6	-
	1940	177	143	24	10	6	6	-
	1945	128	105	17	6	28	28	-
	1950	129	102	16	11	26	26	-
	1955	133	108	14	11	28	28	-
	1963	141	122	8	11	4	4	-
	1982	19	11	7	1	-	-	-
	1989	3	1	2	0	-	-	-
	1999	12	11	0	1	-	-	-
Masies de Roda	1902	47	46	1	-	-	-	-
	1909	78	46	4	28	39	39	-
	1918	83	51	4	28	83	47	36
	1926	83	51	4	28	83	47	36
	1933	83	51	4	28	83	47	36
	1945	83	51	4	28	196	48	148
	1950	49	45	3	1	196	48	148
	1955	49	45	3	1	196	48	148
	1962	66	53	2	11	2	2	-
	1982	18	13	4	0	-	-	-
	1989	16	16	0	2	-	-	-

	1999	63	61	0	0	-	-	-
Malla	1902	25	23	2	-	-	-	-
	1927	50	46	4	-	46	46	-
	1933	49	45	4	-	46	46	-
	1941	50	46	4	-	47	47	-
	1945	67	60	3	4	256	58	198
	1950	79	72	3	4	304	56	248
	1955	79	72	3	4	304	56	248
	1962	83	66	4	13	14	14	-
	1965	74	62	4	8	2	2	-
	1982	3	2	0	1	-	-	-
	1989	6	6	0	0	-	-	-
Gurb	1999	12	12	0	0	-	-	-
	1982	27	16	10	1	-	-	-
	1989	9	6	1	2	-	-	-
Folgueroles	1999	30	28	2	0	-	-	-
	1982	24	8	5	11	-	-	-
	1989	12	3	2	7	-	-	-
	1999	12	9	3	0	-	-	-

Font: Béns subjectes a requisita militar, censos agraris, amillaraments i IDESCAT dels municipis de Malla, Masies de Roda, Masies de Voltregà, Tona.

**Gràfic 1: Animals de treball (1902-1999).**

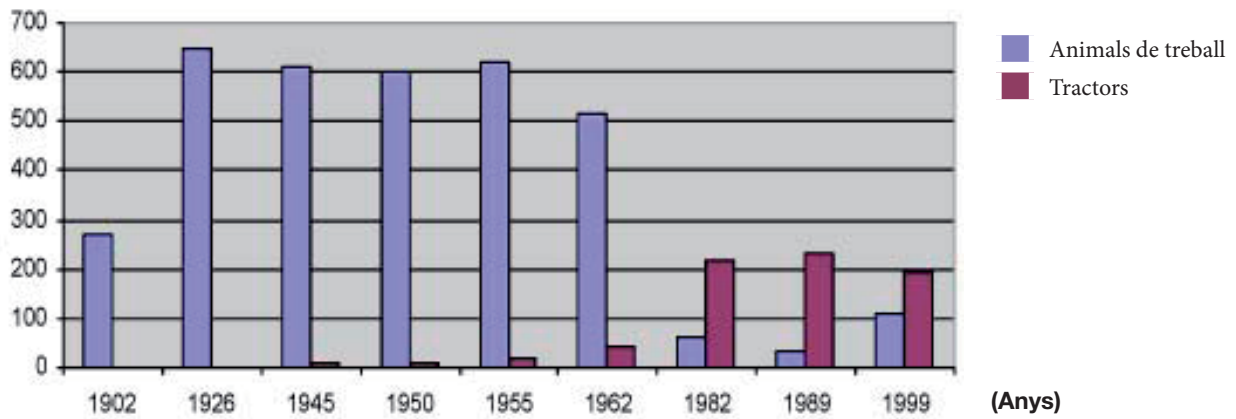
(Caps)



Font: Béns subjectes a requisita militar, censos agraris, amillaraments i IDESCAT dels municipis de Malla, Masies de Roda, Masies de Voltregà, Tona.

**Gràfic 2: Comparativa Animals de treball - Tractors**

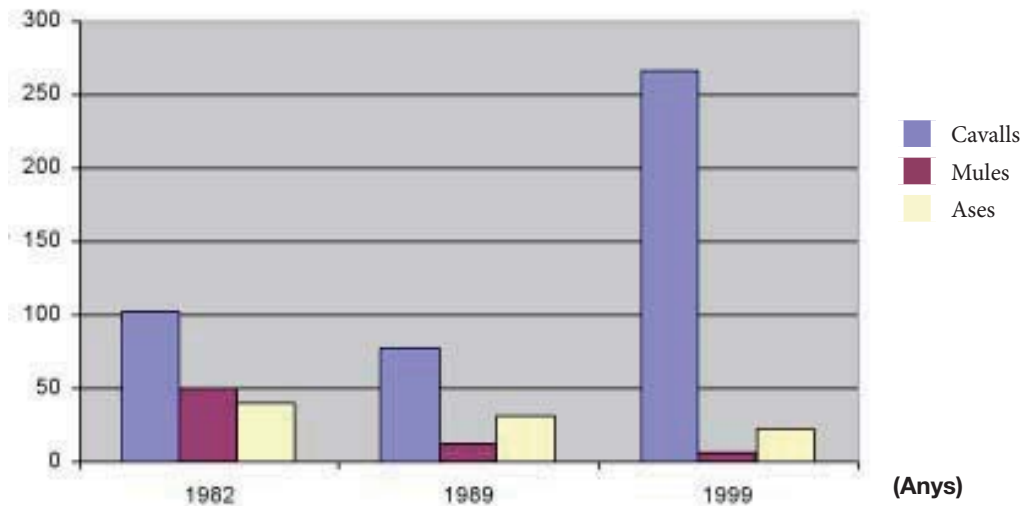
(Quantitat)



Font: Béns subjectes a requisita militar, censos agraris, amillaraments i IDESCAT dels municipis de Malla, Masies de Roda, Masies de Voltregà, Tona.

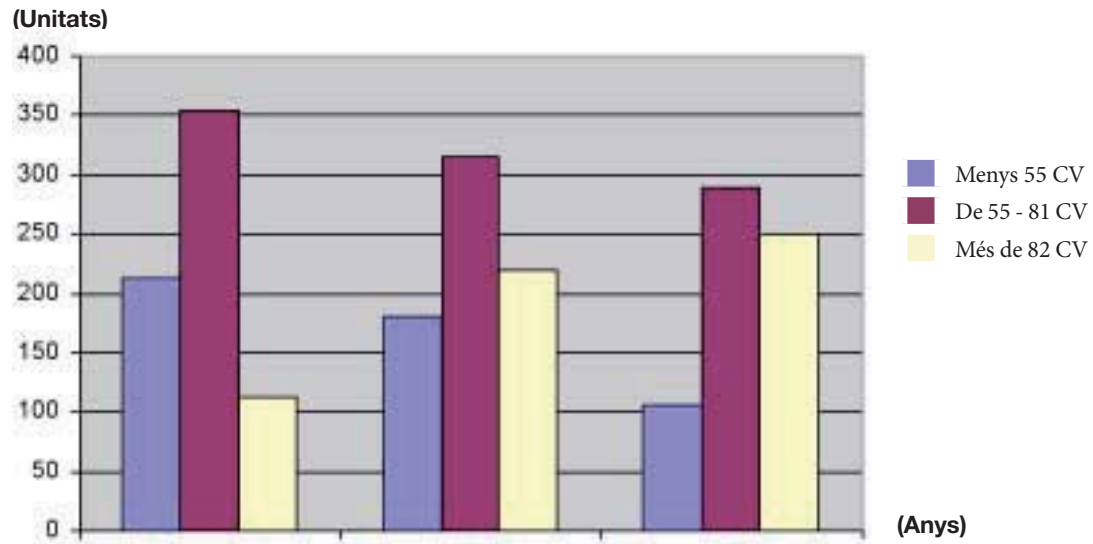
**Gràfic 3: Bestiar equí (1982-1999)**

(Caps)



Font: IDESCAT, municipis de Folgueroles, Gurb, Malla, Masies de Roda, Masies de Voltregà, Sant Julià de Vilatorça, Taradell, Tavèrnoles, Tona, Vic.

**Gràfic 4: Tractors segons la seva potència en CV (1982-1999)**



Font: IDESCAT, municipis de Folgueroles, Gurb, Malla, Masies de Roda, Masies de Voltregà, Sant Julià de Vilatorrada, Taradell, Tavèrnoles, Tona, Vic.









## Apèndix 4.

# Quadre de rotacions de conreus i calendari de feines

Quadre: Model de rotació de conreus del trènit de la Plana de Vic, de 12 anys de conreu i tres de repòs. (elaboració pròpia)					
Any	Camp 1	Camp 2	Camp 3	Camp 4	Camp 5
1	Blat	Barreges	Blat de moro sr	Patates	Alfals / Trepadella
2	Barreges	Blat de moro sr	Patates	Blat	Alfals / Trepadella
3	Blat de moro sr	Patates	Blat	Ordi	Alfals / Trepadella
4	Patates	Blat	Ordi	Civada	Patates
5	Blat	Ordi	Civada	Blat de moro g	Blat
6	Ordi	Civada	Blat de moro g	Blat	Ordi
7	Civada	Blat de moro g	Blat	Barreges	Civada
8	Blat de moro g	Blat	Barreges	Blat de moro sr	Blat de moro g
9	Blat	Barreges	Blat de moro sr	Patates	Blat
10	Barreges	Blat de moro sr	Patates	Alfals / Trepadella	Barreges
11	Blat de moro sr	Patates	Alfals / Trepadella	Alfals / Trepadella	Blat de moro sr
12	Patates	Alfals / Trepadella	Alfals / Trepadella	Alfals / Trepadella	Patates
13	Alfals / Trepadella	Alfals / Trepadella	Alfals / Trepadella	Patates	Blat
14	Alfals / Trepadella	Alfals / Trepadella	Patates	Blat	Ordi
15	Alfals / Trepadella	Patates	Blat	Ordi	Civada
16	Patates	Blat	Ordi	Civada	Alfals / Trepadella
17	Blat	Ordi	Civada	Blat de moro g	Alfals / Trepadella
18	Ordi	Civada	Blat de moro g	Blat	Alfals / Trepadella

**Calendari tipus aproximat de les feines dels conreus al llarg de l'any agrícola a la Plana de Vic (inici 1 de novembre, Tots Sants)**

**Novembre**

Petar el blat de moro  
Espellofar el blat de moro  
Cuidar l'emmagatzematge de les patates  
Sembrar l'ordi i la civada  
Llaurar la terra  
Netejar recs i marges

**Desembre**

Espellofar blat de moro  
Cuidar l'emmagatzematge de les patates  
Seguir el creixement dels cereals d'hivern  
Netejar recs i marges

**Gener**

Cuidar l'emmagatzematge de les patates  
Seguir el creixement dels cereals d'hivern  
Netejar recs i marges

**Febrer**

Sembrar els cereals de primavera  
Seguir el creixement dels cereals d'hivern  
Netejar recs i marges

**Març**

Trullar els cereals d'hivern  
Plantar les patates  
Plantar els cigrons  
Seguir el creixement dels cereals de primavera  
Netejar recs i marges

**Abril**

Dallar els farratges  
Cavar les patates i els cigrons  
Seguir el creixement dels cereals de primavera

**Maig**

Dallar els farratges  
Plantar el blat de moro  
Cavar les patates, el blat de moro i els cigrons  
Seguir el creixement dels cereals de primavera

**Juny**

Dallar els farratges  
Cavar el blat de moro  
Segar el blat, l'ordi i la civada

**Juliol**

Dallar els farratges  
Segar el blat, l'ordi i la civada  
Calçar el blat de moro  
Estripar els rostolls

**Agost**

Batre el blat, l'ordi i la civada  
Dallar els farratges  
Estripar els rostolls

**Setembre**

Dallar els farratges  
Arrencar i collir les patates  
Escapçar el blat de moro  
Llaurar la terra

**Octubre**

Dallar els farratges  
Petar el blat de moro  
Espellofar el blat de moro  
Sembrar el blat  
Llaurar la terra  
Cuidar l'emmagatzematge de les patates











## Apèndix 5.

# Periodització del canvi d'eines en el conreu de cereals

En aquest apèndix aporto un model de periodització dels canvis d'eines més importants del segle XX atenent a tres etapes establertes i en relació a les principals fases de realització de les feines agrícoles entorn del conreu de cereals, en el context de la pràctica de la rotació del trènit. En aquesta cronologia per etapes exposo els tipus de rotacions de conreus més utilitzats junt amb els canvis ocorreguts en les feines principals com són les d'adobar, llaurar, sembrar, herbejar, segar i batre.<sup>1</sup>

La primera etapa *de progrés relativament accelerat*, compren des de l'any 1908 a l'any 1936 i els canvis més importants que succeeixen són el pas de l'arada romana a l'arada brabant o arada de rodes, i del batre a pota al batre amb màquina de batre.

En aquesta etapa es van consolidant les pràctiques de les rotacions del trènit introduïdes en a finals del segle XIX, rotacions que poden ser en períodes de dos, tres, quatre o més anys amb femada al primer any, i un progressiu increment dels conreus farratgers destinats al consum animal com l'alfals, la trepa-della, les remolatxes, els naps, el llegum i la melca.

Per realitzar les feines *d'adobar* els camps s'utilitzen majoritàriament els fems, que es transporten amb carros o carretes des dels femers de les cases de pagès als camps, on es descarreguen en pilots per més tard anar amb les forques a escampar-los de manera uniforme per tot el camp. Donada l'escassetat de fems, els camps es femen cada quatre o més anys seguint un sistema de conreu que es fonamenta en la rotació anual alternada del conreu de diferents plantes, aprofitant al màxim els nutrients del sol i els fems aportats en el primer any del cicle. Pel que fa referència a l'ús dels adobs químics, coneguts ja en l'anterior etapa però encara poc utilitzats, van augmentant progressivament els pagesos que els usen.

Per realitzar les feines de *llaurar* els camps de conreu, des dels primers anys del segle XX es difon l'ús de l'arada brabant o arada de rodes, eina que arracona les feines de fangar amb la fanga i de llaurar amb l'arada xica.

En les feines de *sembrar* es continua sembrant a mà, a la voleia, cellonant, o sigui fent cellons<sup>2</sup> prèviament al camp, per després passar el sembrador pel mig dels cellons amb la senalla al coll, escampant grapats de gra a banda i banda de l'itinerari que fa. Aquest feina, d'antics orígens i llarga tradició, no varia en tota l'etapa, en la que per sembrar es continuen utilitzant les llavors autòctones i es realitzen proves amb llavors forasteres, assajos que majoritàriament fracassen.

1. ROQUER, J (1979) *Progrés i evolució de la tècnica agrícola a la Plana de Vic. Factor de canvi del món pagès*. Vic: Publicacions de l'Escola d'Estiu d'Osona.

2. Celló: (pronunciat generalment *ceió*). m. Cadascun dels solcs que es fan a cada sis passes en el camp que s'ha de sembrar o llaurar, i serveix de guia al sembrador o llaurador perquè vagi dret en tirar la llavor o en donar la rella (Mall.); cast. *amelga*.



Les feines d'*herbejar* es continuen realitzant com en l'anterior etapa, de forma manual amb aixadells de mànec llarg normalment a càrrec de colles de dones que a la primavera es lloguen als pagesos per arrencar les males herbes dels sembrats.

Per realitzar les feines de *segar* es continua segant a mà, utilitzant el volant, l'esclopet i el garrot de lligar, feina feta a càrrec de segadors especialitzats organitzats en colles amb un cap que contracta les campanyes de sega amb els pagesos dels masos grans que no tenen prou mà d'obra per segar els cereals.

Per realitzar les feines de *batre* es continua batent a pota utilitzant cobles d'eugues que l'eugasser fa voltar per sobre la batuda per fer caure el gra de la palla, amb l'ajuda dels batedors que amb les forques remenen i trien la palla, fan el paller, venten el gra, el mesuren i l'ensaquen. En aquestes feines sembla que es donen els primers canvis a la Plana de Vic a l'any 1912 amb l'arribada de la primera màquina de batre, encara molt rudimentària i moguda amb màquina de vapor. A partir dels primers anys de la dècada de 1920 apareixen les màquines mogudes amb tractors de gasolina, de tracció amb erugues o amb llantes de ferro i les màquines de batre mogudes amb motor elèctric fixa, sistemes que substitueixen ràpidament l'ús del vapor. A la segona meitat d'aquesta època, els cereals batuts a màquina superen els batuts amb eugues i a mitjans de la dècada de 1930 gairebé tots els cereals ja es baten a màquina. Les màquines de batre realitzen les campanyes de batre manejades per colles d'una dotzena de batedors que segueixen itineraris planificats llogant-se als pagesos per batre.

La segona etapa, ***de contenció i en certs moments regressió***, comprèn des de l'any 1936 als primers anys de la dècada dels cinquanta, en que es produeix un procés de trencament del progrés de creixement l'etapa anterior, degut essencialment a la guerra civil i a les seves conseqüències.

Les rotacions del *trènit* es veuen alterades per la necessitat de produir conreus per al consum propi, principalment els de cereals panificables, degut a la seva escassetat.

Per realitzar les feines d'*adobar* els camps es continuen utilitzant els adobs orgànics i gairebé es deixen d'utilitzar els adobs químics degut a les dificultats econòmiques per a la seva adquisició i també per la baixa qualitat dels productes que arriben a la comarca.

Per realitzar les feines de *llaurar* es continua fent amb l'arada brabant, amb una progressiva substitució de la força de tracció estreta dels parells bous amb jou de tos, cametó i cadena, que realitzen una llaurada molt fonda però amb un treball lent, per les parelles d'eugues amb collar, tirants i joc de balancines, que fan una llaurada menys fonda però a un ritme de treball molt més ràpid.

Per realitzar les feines de *sembrar* es continua utilitzant el mateix sistema sense experimentar cap canvi en la tècnica ni en les llavors autòctones per sembrar.

Per realitzar les feines d'*herbejar* a mà en aquesta etapa desapareixen majoritàriament degut a la manca de mà d'obra en el context d'estancament de l'etapa, no aplicant cap tractament contra les males herbes dels camps de cereals.

Per realitzar les feines de *segar* cal observar que a principis d'aquesta etapa o sigui durant la guerra, es va tornar a segar a mà per necessitat com a conseqüència de la manca de mà d'obra deguda a la mobilització militar dels homes. Passada la guerra observem que es continua amb el procés de canvi iniciat

a l'anterior etapa, ja que encara se sega la meitat dels cereals a mà, mentre l'altra meitat se sega amb màquines segadores. A la comarca n'hi van arribar principalment de dos tipus i van durar pocs anys: les màquines agabelladores, que només deixen les gabelles fetes i després s'ha d'acabar la feina a mà, apilant-les per poder lligar-les amb el vencill i el garrot de lligar per fer les garbes, i les màquines lligadores, força més evolucionades, que deixen les garbes ja fetes i lligades amb un cordill. Va arribar també l'aparell de segar, que acoblat a les dalladores de farratges servia per segar els cereals i va tenir més èxit que les altres màquines segadores.

Per realitzar les feines de *batre* es produeix un fenomen semblant al de les feines de segar, ja que durant la guerra i la postguerra es torna a batre amb eugues per les raons ja esmentades en el segar, i també pel fet d'existir la pràctica de batudes il·legals en l'època de l'estraperlo, ja que batre amb la màquina suposava un control del blat batut. Tot i així es pot considerar que al final del període ja es baten tots els cereals amb màquines de batre.

La tercera etapa, de ***progrés intens i ràpida transformació*** va de mitjans de la dècada de 1950 fins a l'actualitat i es caracteritza per l'arribada dels tractors que substitueixen la força animal i per una mecanització accelerada de l'agricultura i la ramaderia.

Les *rotacions del trènit* s'abandonen en pocs anys degut bàsicament a la davallada del conreu de les patates, a l'increment dels conreus farratgers i a la gran disponibilitat d'adobs orgànics com a resultat de la intensificació ramadera.

Per les feines d'*adobar* es produeixen grans canvis degut a la intensificació de la ramaderia, bàsicament produïda en forma de granges d'estabulació intensiva de porcs i de vaques, amb resultat de sobreproducció de fems que comporta la seva dosificació en funció de les quantitats que admet la terra o el seu tractament en plantes dessecadores. Els adobs químics milloren molt la seva qualitat, es diversifiquen i n'hi ha un ampli ventall al mercat.

Per les feines de *llaurar* apareixen les arades sistema brabant adaptades als tractors, primer només d'un sol solc, després la variant de dos solcs i desapareixen les brabantades estirades per animals. Més tard, amb l'augment de potència dels tractors, n'apareixen de diverses arribant a tenir fins a sis solcs.

Per les feines de *sebrar* s'experimenten canvis radicals ja que mentre que a principis de l'etapa encara predomina la sembra a mà, a la dècada dels anys 60 apareixen les sembradores mecàniques que van acoblades al tractor, desapareixent en pocs anys l'antic sistema de sembra manual. Es produeix un canvi important en la substitució de les llavors autòctones per llavors provinents de fora, de més rendiment i fàcil procés de collita, desapareixent en pocs anys les varietats locals.

Per les feines d'*herbejar* canvia totalment ja que apareixen en pocs anys una gran varietat de fungicides i d'herbicides que permeten el control fitosanitari de les plagues dels camps de cereals i altres conreus.

Per les feines de *segar* i *batre* canvien radicalment amb l'arribada de les màquines recol·lectores que fan desaparèixer en molts pocs anys les segadores i les màquines de batre. Aquestes màquines seguen i baten a la vegada els cereals i fan desaparèixer les feines de segar i de batre reunint-les en una de sola.









## Apèndix 6.

# Fitxa de Béns mobles IPEC / Inventaris

La metodologia emprada per als inventaris, com s'ha dit, es basa en els criteris establerts per l'IPEC que detallem a continuació.

### Camps: Tipus

Els camps corresponen sempre a un d'aquests quatre tipus:

- **Text lliure (T):** permeten la introducció de text lliure
- **Fixos (F):** Els noms que es vagin incorporant a aquests camps entraran a formar part d'un tesaure. Per això és important que, si apareixen més d'una vegada, s'escriguin sempre exactament de la mateixa manera.
- **Numèrics (N)**
- **Data (D)**

La major part dels camps pertanyen als dos primers tipus.

### Indicacions generals per a la introducció de dades

Cal ser molt escrupulós en els aspectes formals a l'hora d'introduir les dades, ja que la presència o absència d'un caràcter (un punt, per exemple) pot ser interpretat pel programa com un canvi absolut de significat, quan en realitat no ho és.

Els CAMPS DE TEXT LLIURE (T) estan pensats per a contenir textos comuns. Això vol dir que, a l'hora d'omplir-los, s'ha d'escriure un text normal seguint les normes gramaticals comunes.

El camp “número de la imatge”, tot i ser de text lliure, l'omplirem –si es dona el cas– amb un número. Si hi ha més d'una imatge relacionada, l'omplirem amb els números corresponents a les imatges, **separats per punt i coma i sense punt final.**

### Índex general dels camps associats a la fitxa de Béns mobles

Camps de Béns mobles	
1	Nom de l'objecte
2	Títol / Nom propi
3	Programa IPEC
4	Investigador/a

5	Número de la imatge
6	Precisions a la imatge
7	Autor/a de la imatge
8	Nombre d'exemplars
9	Ubicació de l'enregistrament
10	Descripció
11	Número de les parts
12	Material
13	Tècnica
14	Dimensions
15	Estat de conservació
16	Precisions a l'estat de conservació
17	Restauracions
18	Història de l'objecte
19	Propietari/a
20	Situació jurídica
21	Transcripció de text
22	Tipus d'inscripció
23	Text de la inscripció
24	Precisions a la inscripció
25	Lloc d'execució
26	Autor/a
27	Precisions autor/a
28	Localització
29	Localització precisa
30	Precisions a la localització
31	Data de la identificació
32	Ús i funció
33	Precisions a ús i funció
34	Ús i funció actuals
35	Cronologia
36	Data

37	Precisions de datació
38	Document de referència
39	Arxiu
40	Bibliografia
41	Nom de l'informant
42	Edat de l'informant
43	Lloc de residència de l'informant
44	Lloc de naixement de l'informant
45	Data de l'entrevista
46	Precisions a l'informant
47	Registre fet per
48	Data de redacció

### **Descripció dels camps proposats per a la vista de Béns mobles**

Les fitxes d'inventari han estat el·laborades en funció dels criteris següents:

**1.Nom de l'objecte (F):** Aquest és un camp de vocabulari controlat. És un camp comú que cal omplir per a qualsevol tipologia d'element de Patrimoni Etnològic, ja siguin béns mobles, festes, activitats econòmiques, etc. Aquest camp ens permetrà crear un diccionari d'elements de patrimoni etnològic de Catalunya.

**2.Títol / nom propi (T):** És un camp de text lliure. Indica el nom propi d'un element de patrimoni etnològic. És un camp especialment indicat per edificis i infraestructures. Si es documenta un molí fariner, el seu "nom de l'objecte" serà aquest: "molí fariner". El seu nom propi, en canvi, és personal i intransferible; en el cas d'un molí pot ser, per exemple, "Molí del Casanovas". Si existeix més d'una denominació per al mateix element la inclourem en aquest apartat, separada cadascuna per punt i coma.

**3.Programa Ipec (F):** És un camp de vocabulari controlat. Indica de quin programa de recerca de L'Inventari de Patrimoni Etnològic de Catalunya prové aquest l'element inventariat. Aquest és un camp comú per qualsevol tipologia d'element patrimonial.

**4.Investigador (F):** És un camp de vocabulari controlat. Indica quin és l'investigador responsable de la recerca que ha produït aquesta fitxa.

**5.Número de la imatge (T):** Indica el número o números de la imatge o imatges que es relacionen amb l'objecte en cada fitxa.

**6.Precisions a la imatge (T):** Serveix per fer una descripció de la imatge.

**7. Autor/a de la imatge (T):** Indica qui és l'autor o autora de la imatge.

**8. Nombre d'exemplars (N):** És un camp numèric. Indica, quan són objectes repetits, el nombre d'exemplars.

**9. Ubicació de l'enregistrament (T):** Indica la ubicació de l'enregistrament del qual prové alguna informació utilitzada en la elaboració de la fitxa.

**10. Descripció (T):** Permet realitzar una descripció de l'element inventariat.

**11. Número de les parts (T):** Serveix per llistar les parts que componen l'element inventariat.

**12. Material (F):** És un diccionari tancat que prové del Servei de Museus. Fa referència al material amb què està elaborat un objecte.

**13. Tècnica (F):** És un diccionari tancat redactat pel Servei de Museus. Fa referència a la tècnica amb què s'ha fabricat un objecte.

**14. Dimensions (T):** Indica les mesures de l'objecte en les seves tres dimensions i la seva sintaxi és: 12 x 34 x 56 m. La unitat de mesura utilitzada pot ser diferent al metre, però cal precisar-la sempre igual que en l'exemple.

**15. Estat de conservació (F):** Només permet la introducció dels conceptes "Bo", "regular" o "dolent". I només un d'ells. Fa referència a les condicions de conservació en què es troba un objecte.

**16. Precisions a l'estat de conservació (T):** Permet fer els comentaris necessaris amb text lliure a les condicions de conservació d'un objecte o edifici i infraestructura.

**17. Restauracions (T):** Indica les restauracions que s'han fet a un objecte o edifici i infraestructura.

**18. Història de l'objecte (T):** Indica la història de l'element de patrimoni inventariat.

**19. Propietari/a (F):** Indica quin és el propietari del bé moble documentat.

**20. Situació jurídica (T):** Indica la possible protecció jurídica de què pot gaudir un element de patrimoni etnològic.

**21. Transcripció de text (T):** És un camp utilitzat per introduir fragments d'informació oral o de bibliografia que es pensi que documenten l'element inventariat.

**22. Tipus d'inscripció (F):** És un camp de vocabulari controlat que serveix per indicar quin és el tipus d'inscripció fet a un objecte. Per exemple: "data", "escut", "inscripció"...

**23. Text de la inscripció (T):** Serveix per indicar el text literal de la inscripció.

**24. Precisions a la inscripció (T):** És un camp de text lliure que permet fer els comentaris necessaris a

la inscripció feta sobre un objecte.

**25.Lloc de d'execució (F):** Indica el lloc on va ser fabricat un objecte.

**26.Autor/a (F):** Indica qui és l'autor o autora de l'element documentat.

**27.Precisions a autor/a (T):** És un camp de text lliure que serveix per fer els comentaris necessaris a l'autor o autora.

**28.Localització (F):** És un camp de vocabulari controlat que serveix per indicar el municipi de localització de l'element patrimonial documentat. Aquest és un camp comú per a totes les tipologies patrimonials.

**29.Localització precisa (F):** És un camp de vocabulari controlat que serveix per indicar la localització d'un element patrimonial en entitats menors al municipi.

**30.Precisions a la localització (T):** És un camp de text lliure que indica els comentaris necessaris a la localització.

**31.Data de la identificació (D):** És un camp data que indica la data en què l'equip de recerca va identificar l'element inventariat.

**32.Ús i funció (F):** Serveix per indicar en què era usat qualsevol element del patrimoni inventariat. És un camp comú a totes les tipologies patrimonials esmentades.

**33.Precisions a ús i funció (T):** És un camp de text lliure que permet fer tots els comentaris necessaris al camp d'ús i funció.

**34.Ús i funció actuals (T):** És un camp de text lliure que serveix per indicar quins han estat els canvis en l'ús i funció d'un element patrimonial i quin és l'ús que se li està donant en el moment de la realització de la fitxa.

**35.Cronologia (F):** És un camp de vocabulari controlat que inclou els segles. Prové del Servei de Museus i és especialment útil per objectes i edificis i infraestructures.

**36.Data (D):** És un camp data que permet introduir la data de fabricació d'un bé moble, amb la següent sintaxi: dd/mm/aaaa.

**37.Precisions a la datació (T):** És un camp de text lliure que permet fer els comentaris necessaris a la datació.

**38.Document de referència (T):** És un camp de text lliure que servirà per introduir la referència del document consultat per elaborar la fitxa.

**39.Arxiu (F):** És un camp de vocabulari controlat que serveix per introduir els arxius que s'han consultat per elaborar la fitxa.



**40. Bibliografia (T):** És un camp de text lliure que serveix per introduir la bibliografia consultada per elaborar la fitxa.

**41. Nom de l'informant (F):** S'hi introduiran els noms dels informants que han donat informació per elaborar la fitxa.

**42. Edat de l'informant (T):** És un camp de text lliure que indica l'edat de l'informant.

**43. Lloc de residència de l'informant (F):** És un camp de vocabulari controlat que indica el lloc de residència de l'informant en el moment de l'entrevista.

**44. Lloc de naixement de l'informant (F):** És un camp de vocabulari controlat que indica el lloc de naixement de l'informant.

**45. Data de l'entrevista (D):** És un camp data que indica la data de l'entrevista. Cal omplir sempre aquesta data per fer útil el camp d'edat de l'informant.

**46. Precisions a informant (T):** És un camp de text lliure que permet fer tots els comentaris necessaris en relació a l'informant. Dades biogràfiques.

**47. Registre fet per (F):** S'omplirà amb el nom de la persona que ha elaborat el registre.

**48. Data de redacció (D):** És un camp data on hi figurarà el dia en què fou realitzada la fitxa.



# Inventaris

## Inventari 1:

Guarniments d'animals de peu rodó del mas El Colomer. IPEC-Documentació 2000

- |     |                           |     |                        |
|-----|---------------------------|-----|------------------------|
| 1.  | Esmorralles               | 40. | Morisques              |
| 2.  | Retranga de tartana       | 41. | Morisques              |
| 3.  | Regnes de cuir            | 42. | Morisques              |
| 4.  | Regnes de corda           | 43. | Tringola               |
| 5.  | Pèl de cua                | 44. | Morisques              |
| 6.  | Collaret d'ornament       | 45. | Morisques              |
| 7.  | Regnes de corda           | 46. | Morisques              |
| 8.  | Regnes de cuir            | 47. | Sotagola de campanetes |
| 9.  | Xurriaques                | 48. | Sotagola de picarols   |
| 10. | Xurriaques                | 49. | Sotagola de campanetes |
| 11. | Ullera de cabeçó de mulat | 50. | Collaret de picarols   |
| 12. | Tirant                    | 51. | Morisques              |
| 13. | Tirant                    | 52. | Morisques              |
| 14. | Tirant                    | 53. | Morisques              |
| 15. | Tirant                    | 54. | Penjoll                |
| 16. | Tirant                    | 55. | Ornament               |
| 17. | Tirant                    | 56. | Collar d'esquelles     |
| 18. | Mosquitera                | 57. | Collaret de campanetes |
| 19. | Mosquitera                | 58. | Collaret de campanetes |
| 20. | Mosquitera                | 59. | Collaret de picarols   |
| 21. | Pitra                     | 60. | Collaret de picarols   |
| 22. | Joc de tirants de treball | 61. | Collaret de campanetes |
| 23. | Guardapols                | 62. | Collaret de campanetes |
| 24. | Guardapols                | 63. | Collaret de picarols   |
| 25. | Guardapols                | 64. | Pitral                 |
| 26. | Collar català             | 65. | Collaret de campanetes |
| 27. | Penjoll                   | 66. | Collaret de campanetes |
| 28. | Ventrera                  | 67. | Collaret de campanetes |
| 29. | Bastet                    | 68. | Collaret de picarols   |
| 30. | Sofra                     | 69. | Retranga de picarols   |
| 31. | Pitral                    | 70. | Pitral                 |
| 32. | Joc de tirants de treball | 71. | Rabasta d'albarda      |
| 33. | Collaret de campanetes    | 72. | Cabeçó de mulat        |
| 34. | Collaret de campanetes    | 73. | Retranga               |
| 35. | Collaret de campanetes    | 74. | Cabeçó de mulat        |
| 36. | Sotagola de campanetes    | 75. | Engallador             |
| 37. | Morisques                 | 76. | Bastet de tartana      |
| 38. | Morisques                 | 77. | Coixí de llaurar       |
| 39. | Sotagola d'esquelles      | 78. | Collar de ròssec       |

- |      |                         |      |                         |
|------|-------------------------|------|-------------------------|
| 79.  | Cabeçó de cavall o euga | 125. | Collar anglès           |
| 80.  | Bastet de tartana       | 126. | Collar català           |
| 81.  | Collar català           | 127. | Collar català           |
| 82.  | Collar català           | 128. | Collar català           |
| 83.  | Ventrera                | 129. | Collar català           |
| 84.  | Ventrera                | 130. | Collar català           |
| 85.  | Sofra                   | 131. | Retranga                |
| 86.  | Cabeçó de cavall o euga | 132. | Retranga                |
| 87.  | Collar francès          | 133. | Bastet                  |
| 88.  | Retranga                | 134. | Bastet                  |
| 89.  | Retranga                | 135. | Bastet                  |
| 90.  | Retranga                | 136. | Bastet                  |
| 91.  | Collar català           | 137. | Bastet                  |
| 92.  | Cabeçó de cavall o euga | 138. | Bastet                  |
| 93.  | Bit de bou              | 139. | Bastet                  |
| 94.  | Cabeçó de cavall o euga | 140. | Bastet                  |
| 95.  | Cabeçó de cavall o euga | 141. | Bastet                  |
| 96.  | Cabeçó de cavall o euga | 142. | Cabeçó de cavall o euga |
| 97.  | Cabeçó de cavall o euga | 143. | Cabeçó de mulat         |
| 98.  | Cabeçó de cavall o euga | 144. | Cabeçó de cavall o euga |
| 99.  | Cabeçó de cavall o euga | 145. | Cabeçó de mulat         |
| 100. | Cabeçó de cavall o euga | 146. | Sella anglesa           |
| 101. | Cabeçó de cavall o euga | 147. | Sella                   |
| 102. | Matrícula               | 148. | Cingla amb estreps      |
| 103. | Collar català           | 149. | Joc de tirants de corda |
| 104. | Collar català           | 150. | Cabeçó de mulat         |
| 105. | Collar català           | 151. | Cabeçó de cavall o euga |
| 106. | Collar català           | 152. | Cabeçó de mulat         |
| 107. | Collar català           | 153. | Albarda                 |
| 108. | Collar català           | 154. | Bast                    |
| 109. | Filet                   | 155. | Sella catalana          |
| 110. | Guarniment desconegut   | 156. | Esmorralles             |
| 111. | Collar català           | 157. | Esmorralles             |
| 112. | Collar català           | 158. | Esmorralles             |
| 113. | Collar                  | 159. | Pèl de cua              |
| 114. | Collar francès          | 160. | Ferradura               |
| 115. | Collar català           | 161. | Tisores                 |
| 116. | Collar anglès           | 162. | Ferradura               |
| 117. | Collar francès          | 163. | Estríjol                |
| 118. | Collar català           | 164. | Mordassa                |
| 119. | Collar francès          | 165. | Ferradura               |
| 120. | Coixí de llaurar        | 166. | Ferradura               |
| 121. | Collar de mostra        | 167. | Màquina de tondre       |
| 122. | Collar francès          | 168. | Brida                   |
| 123. | Collar català           | 169. | Cabeçó de cavall o euga |
| 124. | Collar català           | 170. | Cingla de bast          |

- |   |  |
|---|--|
| <p>171. Rabasta d'albarda<br/> 172. Albarda<br/> 173. Bast<br/> 174. Morrió<br/> 175. Morrió<br/> 176. Cingla<br/> 177. Cingla<br/> 178. Alforges<br/> 179. Esmorralles<br/> 180. Sàrries<br/> 181. Esmorralles<br/> 182. Morralet<br/> 183. Barret<br/> 184. Collar de fermar<br/> 185. Sella anglesa<br/> 186. Esmorralles<br/> 187. Cabeçó de cavall o euga<br/> 188. Cabeçó de cavall o euga<br/> 189. Cabeçó de cavall o euga<br/> 190. Cabeçó de cavall o euga<br/> 191. Cabeçó de cavall o euga<br/> 192. Cabeçó de cavall o euga<br/> 193. Baticul<br/> 194. Cabeçó de cavall o euga<br/> 195. Albarda<br/> 196. Sella<br/> 197. Albarda<br/> 198. Brida de mulat<br/> 199. Brida de cavall<br/> 200. Brida de cavall<br/> 201. Brida de cavall<br/> 202. Sella de núvia<br/> 203. Sella espanyola<br/> 204. Sella de núvia<br/> 205. Brida de mulat<br/> 206. Brida de mulat<br/> 207. Brida de cavall<br/> 208. Brida de cavall<br/> 209. Brida de cavall<br/> 210. Brida de mulat<br/> 211. Sella catalana<br/> 212. Sella de núvia<br/> 213. Sella catalana<br/> 214. Cabeçó de mulat<br/> 215. Cabeçó de mulat<br/> 216. Cabeçó de mulat</p> | <p>217. Cabeçó de mulat<br/> 218. Cabeçó de mulat<br/> 219. Cabeçó de mulat<br/> 220. Cabeçó de mulat<br/> 221. Cabeçó de mulat<br/> 222. Cabeçó de mulat<br/> 223. Cabeçó de mulat<br/> 224. Cabeçó de mulat<br/> 225. Cabeçó de mulat<br/> 226. Brida<br/> 227. Cabeçó de mulat<br/> 228. Cabeçó de mulat<br/> 229. Cabeçó de cavall o euga<br/> 230. Cabeçó de cavall o euga<br/> 231. Cabeçó de cavall o euga<br/> 232. Cabeçó de cavall o euga<br/> 233. Cabeçó de cavall o euga<br/> 234. Cadira de muntar<br/> 235. Cabeçó de cavall o euga<br/> 236. Sella de núvia<br/> 237. Collar francès<br/> 238. Càbria<br/> 239. Cingla<br/> 240. Joc de tirants<br/> 241. Joc de tirants</p> |
|---|--|



**Inventari 2:**

Cistells del mas El Colomer. IPEC-Documentació 2001

- |     |                              |     |                       |
|-----|------------------------------|-----|-----------------------|
| 1.  | Senalla                      | 43. | Cistell               |
| 2.  | Cistell                      | 44. | Maleta                |
| 3.  | Cistelló                     | 45. | Toilette marseillaise |
| 4.  | Cistelló                     | 46. | Maleta                |
| 5.  | Cistella vigatana            | 47. | Desconegut            |
| 6.  | Cistelló                     | 48. | Cistella de la compra |
| 7.  | Cargolera                    | 49. | Cistella de la compra |
| 8.  | Estalvi                      | 50. | Rusc d'abelles        |
| 9.  | Nansa                        | 51. | Rusc d'abelles        |
| 10. | Canastró                     | 52. | Rusc d'abelles        |
| 11. | Panera del peix              | 53. | Panereta              |
| 12. | Arganells                    | 54. | Cove                  |
| 13. | Panera per la roba           | 55. | Cove femeter          |
| 14. | Cistell pelapatates          | 56. | Cistelló              |
| 15. | Cistell                      | 57. | Cistell de nadó       |
| 16. | Cistelló                     | 58. | Capçana               |
| 17. | Cistella vigatana            | 59. | Carrutxes             |
| 18. | Cistell                      | 60. | Capçana               |
| 19. | Panera de clavells de mostra | 61. | Paner per la roba     |
| 20. | Anguilera                    | 62. | Conillera             |
| 21. | Cargolera                    | 63. | Cove de garrafa       |
| 22. | Desconegut                   | 64. | Cosidor               |
| 23. | Canastró                     | 65. | Cove                  |
| 24. | Gabial                       | 66. | Cosidor               |
| 25. | Desca empordanesa            | 67. | Cove                  |
| 26. | Panereta                     | 68. | Desconegut            |
| 27. | Coberter                     | 69. | Setrilleres           |
| 28. | Cosidor                      | 70. | Gàbia de perdiu       |
| 29. | Panereta                     | 71. | Panera de planxar     |
| 30. | Pouaire                      | 72. | Cistelló              |
| 31. | Gàbia de coloms              | 73. | Niu de gallines       |
| 32. | Desconegut                   | 74. | Bolso                 |
| 33. | Desconegut                   | 75. | Cistelló              |
| 34. | Gàbia d'ocell                | 76. | Bolso                 |
| 35. | Cove d'espèdregar            | 77. | Cove                  |
| 36. | Cove                         | 78. | Coberter              |
| 37. | Verdulera                    | 79. | Cistell de maduixots  |
| 38. | Panera                       | 80. | Cistelló              |
| 39. | Canastró                     | 81. | Bolso                 |
| 40. | Canastró                     | 82. | Cove per la mocada    |
| 41. | Canastró                     | 83. | Morral                |
| 42. | Cistell                      | 84. | Cistella de nadó      |

- |  |  |
|--|--|
| <p>85. Xafardera<br/>             86. Cove<br/>             87. Desconegut<br/>             88. Panereta<br/>             89. Cistella de la compra<br/>             90. Cistelló<br/>             91. Got<br/>             92. Escalfallits<br/>             93. Cistelló<br/>             94. Panera de planxar<br/>             95. Maleta<br/>             96. Cistelló<br/>             97. Cistell<br/>             98. Cistelló<br/>             99. Cistella vigatana<br/>             100. Cove<br/>             101. Cistelló de maduixots<br/>             102. Panera de planxar<br/>             103. Paner de forner<br/>             104. Panera<br/>             105. Panera<br/>             106. Panera de planxar<br/>             107. Paner per la roba<br/>             108. Cistella de la compra<br/>             109. Paner per la roba<br/>             110. Cistella plana<br/>             111. Cartres<br/>             112. Paner per la roba<br/>             113. Cistelló<br/>             114. Senalla<br/>             115. Cistell planer<br/>             116. Cistella de nadal<br/>             117. Cosidor<br/>             118. Cistella de la compra<br/>             119. Niu de coloms<br/>             120. Cistell<br/>             121. Cistell<br/>             122. Panera<br/>             123. Cistell<br/>             124. Cistell<br/>             125. Enterradora<br/>             126. Cistell<br/>             127. Escalfallits<br/>             128. Cistelló<br/>             129. Cistell<br/>             130. Cistella de bicicleta</p> | <p>131. Cistell d'aviram<br/>             132. Cistelló<br/>             133. Xafardera<br/>             134. Cistella vigatana<br/>             135. Conillera<br/>             136. Arganells<br/>             137. Escalfallits<br/>             138. Senalla de carro<br/>             139. Cistelló<br/>             140. Cistell d'oferir<br/>             141. Cistelló<br/>             142. Cistell de la compra<br/>             143. Cistell<br/>             144. Gàbia de guatlla<br/>             145. Gàbia de guatlla<br/>             146. Gàbia de guatlla<br/>             147. Cistelló<br/>             148. Cistella modernista<br/>             149. Escalfallits<br/>             150. Escalfallits<br/>             151. Cistell de la toia<br/>             152. Cistell<br/>             153. Cistelló<br/>             154. Cistelló<br/>             155. Llit<br/>             156. Cistell<br/>             157. Cistell<br/>             158. Cistell<br/>             159. Cistell<br/>             160. Cistell<br/>             161. Garrafa<br/>             162. Mesuró<br/>             163. Maleta de ferroviari<br/>             164. Cistell<br/>             165. Cistell<br/>             166. Cistell<br/>             167. Cistelló<br/>             168. Bolso<br/>             169. Cistell<br/>             170. Ventall<br/>             171. Cistell<br/>             172. Cistella vigatana<br/>             173. Cistell<br/>             174. Cistelló<br/>             175. Cistell<br/>             176. Cistelló</p> |
|--|--|

- |                               |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 177. Cistelló                 | 223. Cove                          |
| 178. Matonera                 | 224. Paner per la roba             |
| 179. Xuflera                  | 225. Cistella de nadal             |
| 180. Xuflera                  | 226. Desconegut                    |
| 181. Cistelló                 | 227. Capsa                         |
| 182. Cove                     | 228. Cistella                      |
| 183. Cove                     | 229. Cistella de nadal             |
| 184. Bolso                    | 230. Cistell graner                |
| 185. Cistell per les ampolles | 231. Gàbia d'ocell                 |
| 186. Maleta                   | 232. Cistell                       |
| 187. Panera                   | 233. Cistell veremador             |
| 188. Cabàs                    | 234. Cistell d'oferir              |
| 189. Bolso                    | 235. Cistelló                      |
| 190. Cistelló                 | 236. Cistell d'oferir              |
| 191. Cargolera                | 237. Cistelló                      |
| 192. Pollera                  | 238. Cistell                       |
| 193. Garrafa                  | 239. Cistell                       |
| 194. Garrafa                  | 240. Cistell                       |
| 195. Garrafa                  | 241. Cistell                       |
| 196. Cove de garrafa          | 242. Cistell                       |
| 197. Conillera                | 243. Cistell                       |
| 198. Panera del peix          | 244. Cistell                       |
| 199. Cistell                  | 245. Cistell pelapatates de mostra |
| 200. Cistell de nadó          | 246. Cistell                       |
| 201. Desconegut               | 247. Cistell de mostra             |
| 202. Cistell                  | 248. Cistell de mostra             |
| 203. Desconegut               | 249. Cistell de mostra             |
| 204. Desconegut               | 250. Gàbia de la fura              |
| 205. Desconegut               | 251. Picamatalassos                |
| 206. Desconegut               | 252. Panera                        |
| 207. Panera                   | 253. Conillera                     |
| 208. Desconegut               | 254. Cistell                       |
| 209. Desconegut               | 255. Cove de pallar                |
| 210. Cistell                  | 256. Cistell                       |
| 211. Cistell                  |                                    |
| 212. Cabàs                    |                                    |
| 213. Cistell                  |                                    |
| 214. Cistell                  |                                    |
| 215. Niu d'ocell              |                                    |
| 216. Niu d'ocell              |                                    |
| 217. Cistell                  |                                    |
| 218. Desconegut               |                                    |
| 219. Desconegut               |                                    |
| 220. Cistell                  |                                    |
| 221. Cove                     |                                    |
| 222. Cove                     |                                    |

**Inventari 3:**

Eines agrícoles del mas El Colomer. IPEC-Documentació 2003

- |     |                               |     |                               |
|-----|-------------------------------|-----|-------------------------------|
| 1.  | Serra de mà                   | 43. | Xerrac de punta amb mànec     |
| 2.  | Serra de vogir                | 44. | Xerrac recte                  |
| 3.  | Xerrac de punta               | 45. | Xerrac punxa                  |
| 4.  | Xerrac de punta amb mànec     | 46. | Serra de mà                   |
| 5.  | Xerrac recte                  | 47. | Serra grossa                  |
| 6.  | Xerrac punxa                  | 48. | Barrina                       |
| 7.  | Serra de mà                   | 49. | Triba                         |
| 8.  | Serra grossa                  | 50. | Triba petit                   |
| 9.  | Barrina                       | 51. | Barrina                       |
| 10. | Triba                         | 52. | Buidador                      |
| 11. | Triba petit                   | 53. | Ribot                         |
| 12. | Barrina                       | 54. | Guilleume                     |
| 13. | Buidador                      | 55. | Ribot corbat i amb dents      |
| 14. | Ribot                         | 56. | Guilleume                     |
| 15. | Guilleume                     | 57. | Ribot senzill                 |
| 16. | Ribot corbat i amb dents      | 58. | Garlopa                       |
| 17. | Guilleume                     | 59. | Alicates                      |
| 18. | Ribot senzill                 | 60. | Estenalles                    |
| 19. | Garlopa                       | 61. | Entrescador graduable         |
| 20. | Alicates                      | 62. | Martell d'orelles o banyes    |
| 21. | Estenalles                    | 63. | Martell pla                   |
| 22. | Entrescador graduable         | 64. | Maça petita                   |
| 23. | Martell d'orelles o banyes    | 65. | Maça grossa                   |
| 24. | Martell pla                   | 66. | Filaberquí                    |
| 25. | Maça petita                   | 67. | Filaberquí elèctric/ trepant  |
| 26. | Maça grossa                   | 68. | Polidora elèctrica            |
| 27. | Filaberquí                    | 69. | Serjant                       |
| 28. | Filaberquí elèctric/ trepant  | 70. | Arrenca puntes                |
| 29. | Polidora elèctrica            | 71. | Mordaça                       |
| 30. | Serjant                       | 72. | Escaire                       |
| 31. | Arrenca puntes                | 73. | Rosset                        |
| 32. | Mordaça                       | 74. | Plantilla per filar carretons |
| 33. | Escaire                       | 75. | Compàs de vara                |
| 34. | Rosset                        | 76. | Compàs de ferro               |
| 35. | Plantilla per filar carretons | 77. | Compàs de guixos              |
| 36. | Compàs de vara                | 78. | Raspa                         |
| 37. | Compàs de ferro               | 79. | Llima                         |
| 38. | Compàs de guixos              | 80. | Santanella                    |
| 39. | Raspa                         | 81. | Gavineta                      |
| 40. | Serra de mà                   | 82. | Serjant                       |
| 41. | Serra de vogir                | 83. | Pixador de porc               |
| 42. | Xerrac de punta               | 84. | Boixa                         |

- |                                       |                   |
|---------------------------------------|-------------------|
| 85. Encluseta petita                  | 131. Aixol        |
| 86. Aixa                              | 132. Coltell      |
| 87. Aixol                             | 133. Gúbia rodona |
| 88. Destral grossa                    | 134. Gúbia rodona |
| 89. Destral de mà                     | 135. Enformador   |
| 90. Coltell                           | 136. Enformador   |
| 91. Gúbia rodona                      | 137. Enformador   |
| 92. Enformador                        | 138. Enformador   |
| 93. Enformador de cantells            | 139. Barrina      |
| 94. Roda per mesurar llargària cèrcol | 140. Barrina      |
| 95. Banc de carreter                  | 141. Tascó        |
| 96. Serjant llarg                     |                   |
| 97. Raspa grossa                      |                   |
| 98. Barrina                           |                   |
| 99. Pollina                           |                   |
| 100. Màquina d'esmolar/mola d'aigua   |                   |
| 101. Carretó d'escala en miniatura    |                   |
| 102. Serra per fer llatès             |                   |
| 103. Carretó de pagès                 |                   |
| 104. Carretó de paleta                |                   |
| 105. Arquillo                         |                   |
| 106. Mosso de carro (gros)            |                   |
| 107. Mosso de carro (petit)           |                   |
| 108. Mall pica boixes                 |                   |
| 109. Carretó                          |                   |
| 110. Cabra                            |                   |
| 111. Cascó                            |                   |
| 112. Serra llarga                     |                   |
| 113. Fusta de freixa                  |                   |
| 114. Botó tornejat                    |                   |
| 115. Barana amb forats                |                   |
| 116. Fusta d'alzina                   |                   |
| 117. Compàs llarg                     |                   |
| 118. Barrina                          |                   |
| 119. Barrina                          |                   |
| 120. Triba                            |                   |
| 121. Barrina                          |                   |
| 122. Barrina                          |                   |
| 123. Barrina                          |                   |
| 124. Guilleume                        |                   |
| 125. Guilleume                        |                   |
| 126. Garlopa                          |                   |
| 127. filaberquí                       |                   |
| 128. filaberquí                       |                   |
| 129. Raspa                            |                   |
| 130. Escluseta petita                 |                   |



**Inventari 4:**

Eines agrícoles del mas El Soler. IPEC-Documentació 2004-2005

- |     |                                 |     |                                     |
|-----|---------------------------------|-----|-------------------------------------|
| 1.  | Fanga                           | 43. | Collar català                       |
| 2.  | Fanga                           | 44. | Collar català                       |
| 3.  | Fanga                           | 45. | Collar català                       |
| 4.  | Paló patates                    | 46. | Collar català                       |
| 5.  | Paló mongetes                   | 47. | Retranga                            |
| 6.  | Paló mongetes                   | 48. | Bastet/sofra/barriguera             |
| 7.  | Rella d'arada                   | 49. | Bastet/sofra/barriguera             |
| 8.  | Maça d'estellar                 | 50. | Sofra                               |
| 9.  | Aixadell d'hort                 | 51. | Sofra                               |
| 10. | Aixadell d'hort                 | 52. | Barriguera                          |
| 11. | Aixadell d'herbejar             | 53. | Morralet                            |
| 12. | Aixadell d'herbejar             | 54. | Cabeçó                              |
| 13. | Aixadell d'herbejar sense mànec | 55. | Cabeçó                              |
| 14. | Aixada                          | 56. | Cabeçó                              |
| 15. | Aixada                          | 57. | Esmorralles corda                   |
| 16. | Aixada                          | 58. | Esmorralles corda                   |
| 17. | Aixada                          | 59. | Cabeçada                            |
| 18. | Destral                         | 60. | Arpiot                              |
| 19. | Destral                         | 61. | Tallants "brabant" (3)              |
| 20. | Destral                         | 62. | Garbell                             |
| 21. | Volant                          | 63. | Garbella                            |
| 22. | Volant                          | 64. | Collar català                       |
| 23. | Dall                            | 65. | Bastet/sofra/barriguera             |
| 24. | Dall                            | 66. | Cabeçó                              |
| 25. | Dall                            | 67. | Collaret                            |
| 26. | Aixadell d'hort                 | 68. | Guardapols                          |
| 27. | Magall                          | 69. | Estripadora                         |
| 28. | Magall                          | 70. | Arada "brabant"                     |
| 29. | Magall sense mànec              | 71. | Dalladora                           |
| 30. | Pic sense mànec                 | 72. | Mosso de carro                      |
| 31. | Rampí per la grava              | 73. | Balancina petita                    |
| 32. | Martell sense mànec             | 74. | Balancina de parell                 |
| 33. | Fussó                           | 75. | Pinte                               |
| 34. | Tirants d'arrossegar            | 76. | Xarrac de la trepadella sense mànec |
| 35. | Balancina d'arrossegar          | 77. | Arada de badalona                   |
| 36. | Tirants de treball              | 78. | Tirants de treball                  |
| 37. | Tirants de treball              | 79. | Màquina de xarracar                 |
| 38. | Tirants de treball              | 80. | Estripadora                         |
| 39. | Regnes                          | 81. | Carro d'escala                      |
| 40. | Regnes                          | 82. | Arpies                              |
| 41. | Balancina dalladora             | 83. | Menjadora d'ovelles                 |
| 42. | Tirants (2) dalladora           | 84. | Bujol/buidador                      |

- |      |                            |      |                       |
|------|----------------------------|------|-----------------------|
| 85.  | Bujol/buidador             | 131. | Forca de 2 pollegons  |
| 86.  | Romana                     | 132. | Forca de 2 pollegons  |
| 87.  | Collar/esquella            | 133. | Forca de 2 pollegons  |
| 88.  | Jou de coll                | 134. | Garbell               |
| 89.  | Jou de cap                 | 135. | Garbell               |
| 90.  | Romana porc                | 136. | Garbel                |
| 91.  | Forca de 3 pollegons       | 137. | Garbell               |
| 92.  | Cordills plantar           | 138. | Garbell               |
| 93.  | Mesura                     | 139. | Garbell (llavors)     |
| 94.  | Mesura                     | 140. | Garbella              |
| 95.  | 3 Pedres d'èsmolar         | 141. | Garbella              |
| 96.  | Esclopet                   | 142. | Llum de carro         |
| 97.  | Esclopet                   | 143. | Careta abelles        |
| 98.  | Esclopet                   | 144. | Pala de forn          |
| 99.  | Esclopet                   | 145. | Devanadora            |
| 100. | Esclopet                   | 146. | Fus                   |
| 101. | Garrot de lligar           | 147. | Fus                   |
| 102. | Garrot de lligar           | 148. | Filosa ?              |
| 103. | Garrot de lligar           | 149. | Xerrac de mà          |
| 104. | Garrot de lligar           | 150. | Escalfallits          |
| 105. | Parella calcetes batre     | 151. | Argolles i clàvia     |
| 106. | Calceta batre              | 152. | Esclopet              |
| 107. | Calceta batre              | 153. | Aixol                 |
| 108. | Morralet                   | 154. | Braser/estufa         |
| 109. | Bridó                      | 155. | Arada xica            |
| 110. | Donador                    | 156. | Cavadora              |
| 111. | Donador                    | 157. | Forcat                |
| 112. | Ulleres batre              | 158. | Forca de teuler       |
| 113. | Ulleres batre              | 159. | Magall sense mànec    |
| 114. | Morralet                   | 160. | Aixa de fusta         |
| 115. | Part de jou                | 161. | Rella esparver        |
| 116. | Morrions (3)               | 162. | Esquella              |
| 117. | Marcador                   | 163. | Forca sense mànec     |
| 118. | Tascons (5)                | 164. | Palot sense mànec     |
| 119. | "Estrep" de sella de núvia | 165. | Aixada                |
| 120. | Estrep                     | 166. | Rella                 |
| 121. | Estrep                     | 167. | Batolles              |
| 122. | "Estoig" eines matar porc  | 168. | Batolles (fusta bona) |
| 123. | Barrumba (esquella)        | 169. | Esmorralls de cuir    |
| 124. | Esquelles (5)              | 170. | Cabàs de segador      |
| 125. | Esquella amb collar        | 171. | Trull                 |
| 126. | Collar d'esquella          | 172. | Aplanador             |
| 127. | Esquella                   | 173. | Aplanador             |
| 128. | Esquella                   | 174. | Trull                 |
| 129. | Escalfador de pega         | 175. | Rascle                |
| 130. | Escombra de cabeçudes      | 176. | Diable                |

177. Cistell
178. Cistell
179. Cistell
180. Cistell
181. Cistell
182. Fussó
183. Destral
184. Triba gran
185. Triba petit
186. Sarró pastor
187. Cordills plantar
188. Ribot
189. Cistell gros canya
190. Cistell
191. Cistell
192. Sabater
193. Capistrell
194. Collar català
195. Albarda
196. Alforges
197. Pedra de molí
198. Cabeçó
199. Pastera
200. Màquina d'esmolar
201. Màquina blat de moro
202. Màquina sabater
203. Tirants de treball (2)
204. Balancina de parell
205. Marcador
206. Mosso
207. Cèrcols de carro (3)
208. Joc de 2 boixes
209. Joc de 2 boixes
210. Dalla
211. Torn de tensar i lligar cordes
212. Torn de tensar i lligar cordes
213. Fusell
214. Fusell
215. Falçó
216. Parpal
217. Barrumba (esquilla)
218. Conillera
219. Conillera
220. Cistella
221. Cabeçada

**Inventari 5a:**

Carros de l'Alzinar de la Roca. IPEC-Documentació 2006

- |     |                       |     |                      |
|-----|-----------------------|-----|----------------------|
| 1.  | Carro d'escala        | 43. | Estringuet           |
| 2.  | Carro d'escala        | 44. | Carro de Sant Antoni |
| 3.  | Carro d'escala        | 45. | Carro de Sant Antoni |
| 4.  | Placa                 | 46. | Carro de Sant Antoni |
| 5.  | Carro d'escala        | 47. | Carro de Sant Antoni |
| 6.  | Carro d'escala        | 48. | Carro d'escala       |
| 7.  | Carro d'escala        | 49. | Carro d'escala       |
| 8.  | Placa                 | 50. | Carro d'escala       |
| 9.  | Carro d'escala        | 51. | Carbasseta           |
| 10. | Carro d'escala        | 52. | Carro de torn        |
| 11. | Carro d'escala        | 53. | Carro de torn        |
| 12. | Molles                | 54. | Carro de torn        |
| 13. | Carro d'escala        | 55. | Carro de torn        |
| 14. | Carro d'escala        | 56. | Pujador              |
| 15. | Carro d'escala        | 57. | Carro d'escala       |
| 16. | Pujador               | 58. | Carro d'escala       |
| 17. | Carro d'escala        | 59. | Carro d'escala       |
| 18. | Carro d'escala        | 60. | Carro d'escala       |
| 19. | Carro d'escala        | 61. | Pujador              |
| 20. | Placa                 | 62. | Carro d'escala       |
| 21. | Carro d'escala        | 63. | Carro d'escala       |
| 22. | Carro d'escala        | 64. | Carro d'escala       |
| 23. | Carro d'escala        | 65. | Estringuet           |
| 24. | Màquina del fre       | 66. | Carruatge Milord     |
| 25. | Carro d'escala        | 67. | Carruatge Milord     |
| 26. | Carro d'escala        | 68. | Carruatge Milord     |
| 27. | Carro d'escala        | 69. | Avant-tren           |
| 28. | Cadenes               | 70. | Carro d'escala       |
| 29. | Carro d'escala        | 71. | Carro d'escala       |
| 30. | Carro d'escala        | 72. | Carro d'escala       |
| 31. | Empostissat de solera | 73. | Placa                |
| 32. | Carro d'escala        | 74. | Carro d'escala       |
| 33. | Carro d'escala        | 75. | Carro d'escala       |
| 34. | Carro d'escala        | 76. | Carro d'escala       |
| 35. | Placa                 | 77. | Braç                 |
| 36. | Carro d'enterramorts  | 78. | Carro d'escala       |
| 37. | Carro d'enterramorts  | 79. | Carro d'escala       |
| 38. | Carro d'enterramorts  | 80. | Carro d'escala       |
| 39. | Creu                  | 81. | Carro d'escala       |
| 40. | Carro d'escala        | 82. | Carro de trabuc      |
| 41. | Carro d'escala        | 83. | Carro de trabuc      |
| 42. | Carro d'escala        | 84. | Carro de trabuc      |

- |      |                       |      |                 |
|------|-----------------------|------|-----------------|
| 85.  | Carro de trabuc       | 131. | Carro d'escala  |
| 86.  | Carro de vela         | 132. | Descans         |
| 87.  | Carro de vela         | 133. | Carreta de bous |
| 88.  | Carro de vela         | 134. | Carreta de bous |
| 89.  | Màquina del fre       | 135. | Carreta de bous |
| 90.  | Carro de negociant    | 136. | Roda            |
| 91.  | Carro de negociant    | 137. | Carro d'escala  |
| 92.  | Gàbia                 | 138. | Carro d'escala  |
| 93.  | Carro de trabuc       | 139. | Carro d'escala  |
| 94.  | Carro de trabuc       | 140. | Màquina del fre |
| 95.  | Carro de trabuc       | 141. | Carro d'escala  |
| 96.  | Matràs                | 142. | Carro d'escala  |
| 97.  | Carro de trabuc       | 143. | Carro d'escala  |
| 98.  | Carro de trabuc       | 144. | Tablilla        |
| 99.  | Carro de trabuc       | 145. | Tartana         |
| 100. | Màquina del fre       | 146. | Tartana         |
| 101. | Carro de trabuc       | 147. | Tartana         |
| 102. | Carro de trabuc       | 148. | Pujador         |
| 103. | Carro de trabuc       | 149. | Manubri         |
| 104. | Matràs                | 150. | Carro d'escala  |
| 105. | Carro de bóta         | 151. | Carro d'escala  |
| 106. | Carro de bóta         | 152. | Carro d'escala  |
| 107. | Carro de bóta         | 153. | Fanalera        |
| 108. | Timonera              |      |                 |
| 109. | Carro d'escala        |      |                 |
| 110. | Carro d'escala        |      |                 |
| 111. | Carro d'escala        |      |                 |
| 112. | Pujador               |      |                 |
| 113. | Carro de mà           |      |                 |
| 114. | Carro de mà           |      |                 |
| 115. | Carro de mà           |      |                 |
| 116. | Braç                  |      |                 |
| 117. | Carreta de bous       |      |                 |
| 118. | Carreta de bous       |      |                 |
| 119. | Carreta de bous       |      |                 |
| 120. | Espigó                |      |                 |
| 121. | Carro d'escala        |      |                 |
| 122. | Carro d'escala        |      |                 |
| 123. | Carro d'escala        |      |                 |
| 124. | Empostissat de solera |      |                 |
| 125. | Carro d'escala        |      |                 |
| 126. | Carro d'escala        |      |                 |
| 127. | Carro d'escala        |      |                 |
| 128. | Fusell                |      |                 |
| 129. | Carro d'escala        |      |                 |
| 130. | Carro d'escala        |      |                 |



**Inventari 5b:**

Eines de carreter de Can Marxant. IPEC-Documentació 2006

- |     |                               |     |                               |
|-----|-------------------------------|-----|-------------------------------|
| 1.  | Serra de mà                   | 43. | Xerrac de punta amb mànec     |
| 2.  | Serra de vogir                | 44. | Xerrac recte                  |
| 3.  | Xerrac de punta               | 45. | Xerrac punxa                  |
| 4.  | Xerrac de punta amb mànec     | 46. | Serra de mà                   |
| 5.  | Xerrac recte                  | 47. | Serra grossa                  |
| 6.  | Xerrac punxa                  | 48. | Barrina                       |
| 7.  | Serra de mà                   | 49. | Triba                         |
| 8.  | Serra grossa                  | 50. | Triba petit                   |
| 9.  | Barrina                       | 51. | Barrina                       |
| 10. | Triba                         | 52. | Buidador                      |
| 11. | Triba petit                   | 53. | Ribot                         |
| 12. | Barrina                       | 54. | Guilleume                     |
| 13. | Buidador                      | 55. | Ribot corbat i amb dents      |
| 14. | Ribot                         | 56. | Guilleume                     |
| 15. | Guilleume                     | 57. | Ribot senzill                 |
| 16. | Ribot corbat i amb dents      | 58. | Garlopa                       |
| 17. | Guilleume                     | 59. | Alicates                      |
| 18. | Ribot senzill                 | 60. | Estenalles                    |
| 19. | Garlopa                       | 61. | Entrescador graduable         |
| 20. | Alicates                      | 62. | Martell d'orelles o banyes    |
| 21. | Estenalles                    | 63. | Martell pla                   |
| 22. | Entrescador graduable         | 64. | Maça petita                   |
| 23. | Martell d'orelles o banyes    | 65. | Maça grossa                   |
| 24. | Martell pla                   | 66. | Filaberquí                    |
| 25. | Maça petita                   | 67. | Filaberquí elèctric/ trepant  |
| 26. | Maça grossa                   | 68. | Polidora elèctrica            |
| 27. | Filaberquí                    | 69. | Serjant                       |
| 28. | Filaberquí elèctric/ trepant  | 70. | Arrenca puntes                |
| 29. | Polidora elèctrica            | 71. | Mordaça                       |
| 30. | Serjant                       | 72. | Escaire                       |
| 31. | Arrenca puntes                | 73. | Rosset                        |
| 32. | Mordaça                       | 74. | Plantilla per filar carretons |
| 33. | Escaire                       | 75. | Compàs de vara                |
| 34. | Rosset                        | 76. | Compàs de ferro               |
| 35. | Plantilla per filar carretons | 77. | Compàs de guixos              |
| 36. | Compàs de vara                | 78. | Raspa                         |
| 37. | Compàs de ferro               | 79. | Llima                         |
| 38. | Compàs de guixos              | 80. | Santanella                    |
| 39. | Raspa                         | 81. | Gavineta                      |
| 40. | Serra de mà                   | 82. | Serjant                       |
| 41. | Serra de vogir                | 83. | Pixador de porc               |
| 42. | Xerrac de punta               | 84. | Boixa                         |

- |      |                                   |      |              |
|------|-----------------------------------|------|--------------|
| 85.  | Encluseta petita                  | 131. | Aixol        |
| 86.  | Aixa                              | 132. | Coltell      |
| 87.  | Aixol                             | 133. | Gúbia rodona |
| 88.  | Destral grossa                    | 134. | Gúbia rodona |
| 89.  | Destral de mà                     | 135. | Enformador   |
| 90.  | Coltell                           | 136. | Enformador   |
| 91.  | Gúbia rodona                      | 137. | Enformador   |
| 92.  | Enformador                        | 138. | Enformador   |
| 93.  | Enformador de cantells            | 139. | Barrina      |
| 94.  | Roda per mesurar llargària cèrcol | 140. | Barrina      |
| 95.  | Banc de carreter                  | 141. | Tascó        |
| 96.  | Serjant llarg                     |      |              |
| 97.  | Raspa grossa                      |      |              |
| 98.  | Barrina                           |      |              |
| 99.  | Pollina                           |      |              |
| 100. | Màquina d'èsmolar/mola d'aigua    |      |              |
| 101. | Carretó d'escala en miniatura     |      |              |
| 102. | Serra per fer llates              |      |              |
| 103. | Carretó de pagès                  |      |              |
| 104. | Carretó de paleta                 |      |              |
| 105. | Arquillo                          |      |              |
| 106. | Mosso de carro (gros)             |      |              |
| 107. | Mosso de carro (petit)            |      |              |
| 108. | Mall pica boixes                  |      |              |
| 109. | Carretó                           |      |              |
| 110. | Cabra                             |      |              |
| 111. | Cascó                             |      |              |
| 112. | Serra llarga                      |      |              |
| 113. | Fusta de freixa                   |      |              |
| 114. | Botó tornejat                     |      |              |
| 115. | Barana amb forats                 |      |              |
| 116. | Fusta d'alzina                    |      |              |
| 117. | Compàs llarg                      |      |              |
| 118. | Barrina                           |      |              |
| 119. | Barrina                           |      |              |
| 120. | Triba                             |      |              |
| 121. | Barrina                           |      |              |
| 122. | Barrina                           |      |              |
| 123. | Barrina                           |      |              |
| 124. | Guilleume                         |      |              |
| 125. | Guilleume                         |      |              |
| 126. | Garlopa                           |      |              |
| 127. | filaberquí                        |      |              |
| 128. | filaberquí                        |      |              |
| 129. | Raspa                             |      |              |
| 130. | Escluseta petita                  |      |              |











## Apèndix 7. Galeria d'imatges dels espais on es guarden les col·leccions

### Mas El Colomer de Taradell



Vista del sector sudoest del mas El Colomer.



Entrada principal amb portal adovellat on s'exposen diversos utilatges agrícoles.



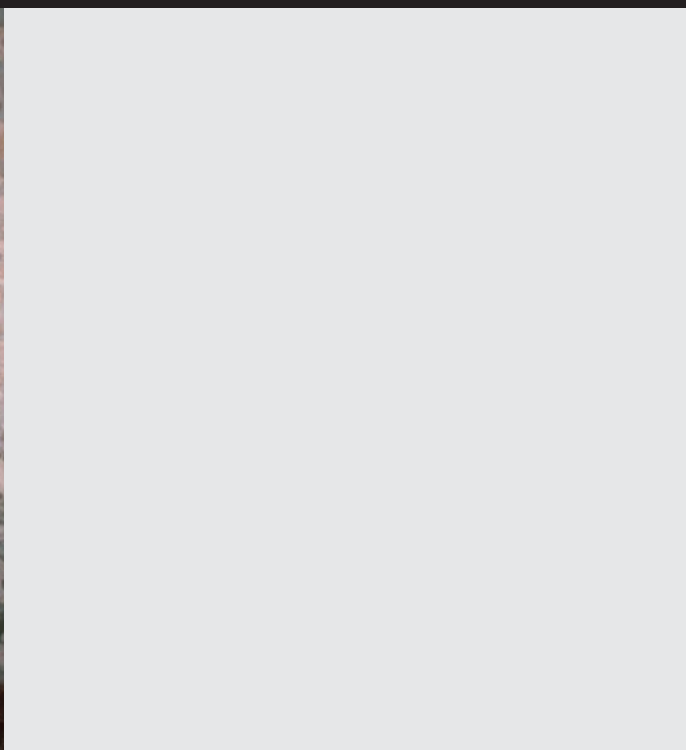
Les antigues quadres dels bous i de les eugues on s'exposen les peces de la col·lecció de guarniments.







Les antigues quadres dels bous i de les eugues on s'exposen les peces de la col·lecció de guarniments.





Les golfes de la casa on s'exposen les peces de la col·lecció de cistells.







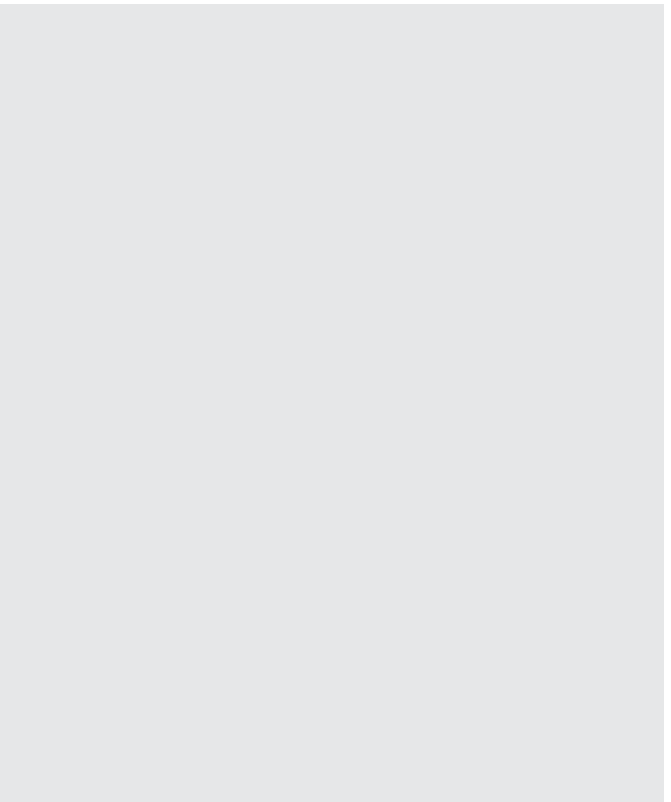




Sala de la cisterna on s'exposen gàbies de fura, estris de pescar i utillatges domèstics.









Antic graner on s'exposen les eines del cicle de conreu del blat (Museu del Blat).













Sales d'eines agrícoles i carros situades en dependències agrícoles properes a la lliça de la casa.



Diorama d'un parell de bous llaurant amb l'arada brabant.



Carro de trabuc i carro de vela.



**Mas El Soler de Santa Eulàlia de Riuprimer**













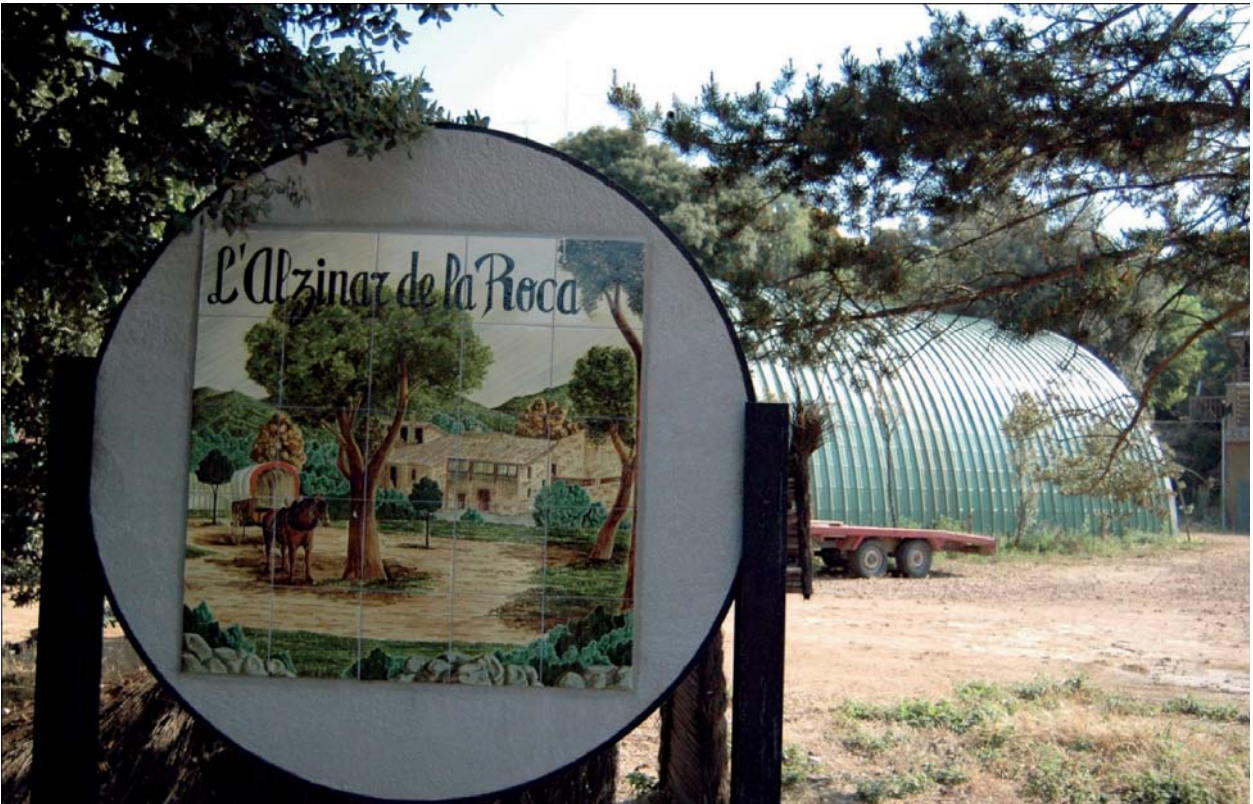








**L'Alzinar de la Roca de Taradell.**









Interior de la carpa durant les feines d'inventari.











**Taller de carreter de Can Marxant de Taradell**









## Apèndix 8.

# Glossari d'eines de pagès i d'oficis menestrals

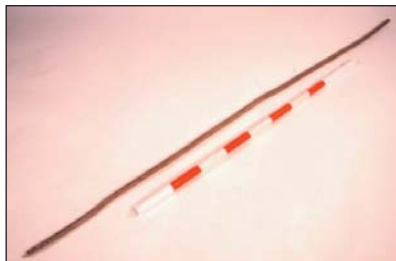
El glossari aplega la descripció de 249 utilitatges relacionats amb les tasques agrícoles o amb feines d'oficis menestrals.

Per a l'utilització d'aquest glossari cal saber que darrere del nom de l'eina apareixen, per aquest ordre, les informacions següents:

Nom de l'eina / quins materials la componen / qui la produeix / qui l'utilitza / a quina feina va destinada / descripció de la feina.

Escala dels objectes. Els valors de les vares de ferro que indiquen l'escala són 10 cm. i en el cas dels papers són 4 cm.

a



**agullada:** fusta i ferro / pròpia / bover i bous / punxar / emprada per punxar els bous per tal de fer-los avançar quan es llaura o es va amb la carreta.



**aixa:** fusta i ferro / ferrer de tall / carreter i altres oficis de la fusta / treballs amb aixà / eina que serveix per desbastar la fusta, consistent en una planxa corbada de ferro tallant unida a un mànec de fusta.



**aixada:** fusta i ferro / ferrer i carreter / pagès / cavar / treballar o estovar la terra amb l'aixada, eina per cavar o remenar la terra composta d'una planxa de ferro i un mànec de fusta.

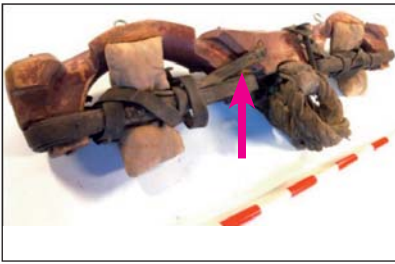




**aixadell:** fusta i ferro / ferrer i carreter / hortolà / cavar / treballar o estovar la terra de l'hort amb l'aixadell.



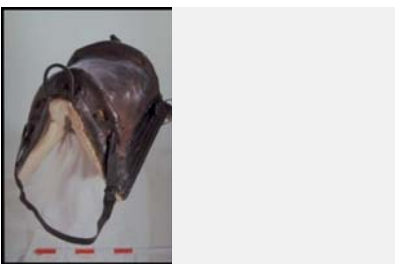
**aixadell:** d'herbejar fusta i ferro / ferrer i carreter / pagès / herbejar / treure les males herbes dels camps dels sembrats, feina que acostumen a fer les dones.



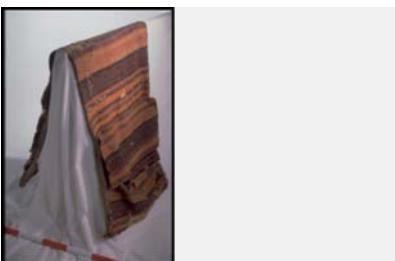
**aixanguer:** cuir / baster / parell de bous / part del jou, tira de cuir que serveix per subjectar el camatimó de l'arada al jou dels bous. Junyir és posar els coixins amb el jou al parell de bous per treballar junts.



**aixol:** fusta i ferro / ferrer de tall / carreter i altres oficis de la fusta / treballs amb l'aixol / eina més petita però molt semblant a l'aixa, utilitzada per tallar i treballar més acuradament la fusta un cop ja desbastada amb l'aixa.



**albarda:** cuir, palla de sègol, llana i lona / baster / animal de peu rodó / guarniment: conjunt de corretges de cuir que consisteix essencialment en un coixí ple de llana, que s'adapta al llom de l'animal, per transportar sacs de productes agrícoles o altres mercaderies.



**alforja:** fil de cotó i llana / teixidor / animal de peu rodó / guarniment: doble bossa teixida per anar sobre l'albarda i transportar productes agrícoles o altres pertinences.



**alicates:** ferro / ferrer i carreter / petites tenalles que serveixen per torçar i tallar filferro o subjectar peces de ferro.



**anguilera:** vímets sense pelar / cisteller / pagès / pescar anguiles: trampa en forma d'embut que posada en llocs adequats del riu serveix per a pescar anguiles o altres peixos.



**aplanador:** fusta de roure o d'alzina / carreter / animal de peu rodó / aplanar o aparellar: passar pels sembrats o per les llaurades l'aplanador.



**arada brabant:** ferro / ferrer o fàbrica / animals de treball / llaurar: fer solcs en profunditat i bolcar la terra dels camps per deixar-los a punt per la sembra.



**arada romana:** ferro i fusta / ferrer o fàbrica / animals de treball / llaurar: fer solcs a la terra dels camps amb l'arada per deixar-los a punt per la sembra. També pot utilitzar-se per altres feines com caçar les patateres o estripar la terra en la feina de rostollar. S'enganxa a l'animal de peu rodó per mitjà del forcat i el collar.



**arganells:** vímets sense pelar / cisteller, transportar / parella de coves bessons que fixat sobre l'albarda de l'animal serveix per transportar les gerres de aigua de la font a casa.



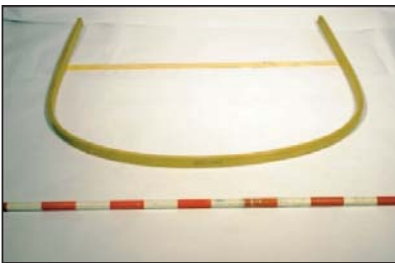
**argolles:** ferro / ferrer / animal de peu rodó / guarniment d'enganxall al carro consistent en un parell d'anelles grosses de ferro que subjectes als vencillons del collar serveixen per enganxar l'animal als braços del carro mitjançant dues clàvies.



**àrpiès:** fusta i ferro / ferrer / pagès / arrencar palla del paller / tipus de forques doblades de la punta amb mànec llarg que es claven als costats del paller per anar arrencant la palla que després es transporta amb el cove palleter, o també s'utilitzen per a descarregar els fems del carro o carreta.



**arpiots:** fusta i ferro / ferrer / pagès / arrencar patates / eina en forma de càvec amb la fulla dividida en dues llargues pues per un costat i una fulla en forma de tall a l'altre.



**arquet:** fusta / carreter / animal de peu rodó / part del carro de vela / vara de fusta lleugerament arquejada que forma part de l'arquillada de la vela d'un carro.



**arquillada:** fusta / carreter / animal de peu rodó / part del carro de vela / conjunt de vares per sostenir la vela del carro.



**arquillo:** fusta / carreter / animal de peu rodó / part del carro d'escala / vara emprada per col·locar a part posterior dels carros d'escala per tal de sostenir l'estora d'espart.



**arrenca puntes:** ferro / fàbrica / carreter / arrencar puntes / eina utilitzada per arrencar puntes, claus o cargols clavats a la fusta.



**aspris o cordills de plantar:** fusta i cànem / corder i carreter / plantador / plantar patates, blat de moro o mongetes amb el palot / s'utilitzen per marcar el terreny que s'ha de plantar per tal de fer els restos rectes.

## b



**badaina:** ferro i fusta / carreter / construcció de carros: enformador de fulla estreta i gruixuda emprat per a fer talls a la fusta picant amb la maça.



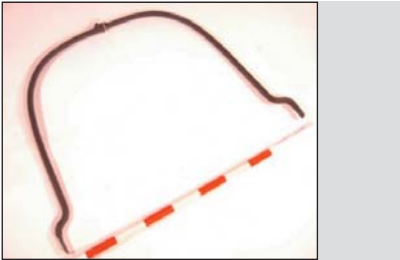
**balancina:** fusta i ferro / carreter / animals de peu rodó / eina composta d'una barra amb una anella a cada punta on s'enganxen els tirants que estan subjectes al collar de l'animal de peu rodó / junt amb els tirants i el collar serveix per estirar l'arada brabant.



**balancina de parell:** fusta i ferro / carreter / animals de peu rodó / junt amb els tirants i el collar serveix per estirar l'arada brabant amb dos animals i permet assegurar que els dos animals tirin amb igual força.



**banc de fuster:** fusta i ferro / carreter o fuster / per realitzar feines de carreter / banc proveït d'un cargol utilitzat pel carreter per efectuar diversos treballs de la fusta.



**ballesta:** ferro / ferrer i carreter / part del carro: arc de ferro rodó que uneix per sobre els braços del carro per tal la càrrega no fregui el cos de l'animal.



**barret d'animal:** fulla de palma / barreter / es posa sobre el cap de l'animal fent sortir les orelles pels forats i lligant-lo amb un cordill al cabeçó; s'utilitza quan fa molt sol, especialment per realitzar determinades feines com tirar el carro carregat de garbes o quan es bat a pota.



**barret de segador:** fulla de palma / barreter / emprat pel pagès durant les tasques del camp per protegir-se del sol, a l'hora de segar, batre o altres feines.



**barrina:** ferro i fusta / carreter / fabricació de carros, foradar: eina emprada per foradar fusta i materials d'una duresa semblant. Els botons de les rodes es foradaven amb la barrina o la triba.

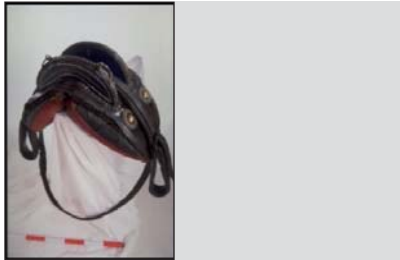


**bàscula de peses:** ferro i fusta / fàbrica / pesar productes agrícoles: plataforma de fusta on es col·loquen els sacs i s'equilibra per un joc de pesos.





**bast:** baster, animal de peu rodó, guarniment: espècie de sella que serveix per tragar carrega al llom de l'animal.



**bastet:** cuir, fusta, ferro, llana, lona i fil de cànem / baster / animal de peu rodó / guarniment de carro: peça de cuir encoixinada de llana, que es posa damunt l'esquena de l'animal de peu rodó a fi de sostenir la sofre per on passen els braços del carro.



**baticul:** cuir i fil de cànem / baster / guarniment: corretja en forma de llaç que passa per sota la cua de l'animal per evitar que la sella es desplaçi endavant.



**batolles:** fusta i cuir / pagès / eina per batre grans, emprada per separar els grans dels cereals o dels llegums de la tija.



**boet:** fusta i ferro / carreter / fabricació de carros; fer cantells: tipus de ribot que obre els cantells en forma de mascle i de cadell per a acoblar-los, per emmetjar o encadellar dues fustes.



**boixa:** ferro / fàbrica / animal de peu rodó / part de la roda del carro: peça que va dins del botó de la roda del carro on s'acobla la part cilíndrica del fusell, que engrainada amb seu permet fer voltar la roda.



**bolso:** vímets o sàlics pelats / cisteller / cistella fina amb tapa que utilitzen les dones per sortir de casa i anar a comprar.



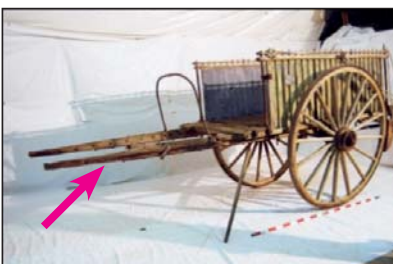
**borromba:** bronze, cuir i os / esqueller / emprada en el ramat / esquella grossa que es posa a les vaques i als bous quan pasturen.



**bosses de carro:** fusta i ferro / carreter / part del carro d'escala: sostre de caixa de carro abaixat per sota del fusell i sostingut amb cadenes que serveix per donar més cabuda en el transport de productes lleugers com garbes de cereals o feixos de llenya.



**botó de roda de carro:** fusta i ferro / carreter / part del carro: tronc d'om preparat per encaixar-hi els raigs de les rodes dels carros, reforçat amb anelles de ferro i que la boixa al seu interior.



**braços de carro** fusta i ferro / carreter / part de carro: barres llargues de fusta de freixe amb les s'enganxa l'animal de peu rodó al carro.



**braser:** fusta i llautó / fuster i peroler / recipient de llautó en què es posa caliu del foc i que situat sobre un montant de fusta, és usat per a escalfar-se.



**brida de cavall:** cuir, ferro i fil de cànem / baster / guarniment d'animal de peu rodó: conjunt de corretges que duu al cap el cavall o euga que serveix per dominar-lo mitjançant les regnes que actuen sobre el fre situat a la boca de l'animal.



**brida de mulat:** cuir, ferro i fil de cànem / baster / guarniment d'animal de peu rodó: conjunt de corretges que duu al cap el mulat que serveix per dominar-lo mitjançant una cadeneta subjecte a una corda que actua damunt la part inferior de la barra de l'animal.



**buidador, bujol o cassa del suc:** fusta i planxa de zenc / fàbrica / femer: estri de planxa de zenc en forma de galleda i amb mànec de fusta que s'utilitza per buidar els líquids de la bassa del femer.

C



**cabàs de segador:** fulla de palma / barreter / segador / utilitzat pels segadors per portar-hi les seves eines i equipatge, com ara: les pedres d'èsmolar, els volants, una botella pel vi, un parell d'espardenyes o uns pantalons. S'acostuma a portar penjat amb un bastó normalment amb una mica de punxa o ganxo.



**cabeçó:** cuir, sivelles de ferro, tatxes de llautó i fil de cànem / baster / guarniment d'animal de peu rodó que es col·loca damunt del cap de l'animal i permet al pagès o traginer dominar-lo mitjançant les regnes que estaven subjectades al fre o a la serreta.



**cabra:** fusta i ferro / carreter / en la fabricació de carros s'utilitza com a suport per posar planes les rodes de carro i poder-les treballar.



**calcetes de batre:** cuir, sivelles de ferro i fil de cànem / guarniments d'animal de peu rodó que es col·loquen a les potes davanteres sobre el treballó de l'animal durant la feina de batre a potes per tal d'evitar que se li desgasti el pèl i s'encetin amb fregueix de la palla.



**cametó/camatimó:** fusta / carreter / part de l'arada romana de bous: barra llarga de fusta que va unida directament a l'aixanguer del jou mitjançant una clavilla de ferro que serveix per a la tracció.



**cameta:** fusta / carreter / part de l'arada romana d'animal de peu rodó: barra de fusta que s'introdueix dins del capçalet del forcat i es fixa amb una clàvia que serveix per a la tracció.



**canastró:** vímets pelats / cisteller / cistella de teixit fi i de forma anatòmica que es porta a manera de sarró per ficar a l'interior els peixos pescats.



**càntir:** argila cuita / terrisser / recipient de ceràmica per emmagatzemar aigua i acompanyar les feines agrícoles.



**capçana:** palla de sègol i fil de cotó / cisteller / barret semblant a un casc que es posa al cap dels nens petits quan fan els primers passos per evitar que es donin cops al cap.



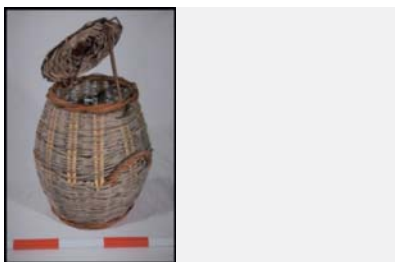
**capistrells:** fusta i ferro / bous de treball: parell de fustes amb punxes de ferro i una anella que s'acobla a les testes dels bous per obligar-los estirant la corda que els subjecta.



**carbassot:** fusta o zinc / escloper o fàbrica / eina que utilitza el dallador per portar a la cintura la pedra d'esmolador la dalla humitejada amb aigua, i amb un grapat d'herba perquè amb els gestos de la feina no balli i es trenqui.



**careta de treure mel:** roba i reixat de ferro / fàbrica / careta utilitzada per protegir-se de les picades de les abelles quan es va als ruscós a treure les bresques de mel.

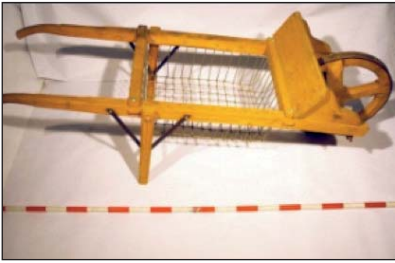


**cargolera:** vímets sense pelar / cisteller / lloc on fer dejunar els cargols abans de menjàr-se'ls: cistella alta de forma allargada amb tapa i amb una nansa per banda.



**carreta d'escala:** fusta i ferro / carreter i ferrer / semblant al carro d'escala, però més gran, consta d'un únic braç central o timó que uneix la carreta al jou del parell de bous.





**carretó:** fusta i ferro / carreter i ferrer / transport amb força humana: emprat per transportar productes agrícoles o fems.



**carro d'escala:** fusta i ferro / carreter i ferrer / vehicle format per una caixa amb baranes de barrons, amb dos braços per a la tracció i dues rodes de 16 raigs per transportar, entre 800 i 1000 quilos de pes. S'hi transporten càrregues diverses com garbes, palla, sacs de cereal o de patates, farratges i es fa servir per gairebé totes les feines del camp.



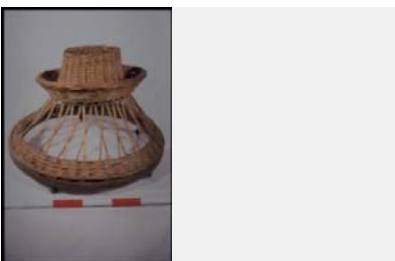
**carro de bóta:** fusta i ferro / carreter i ferrer / vehicle format per un marc on es situa la bóta per transportar aigua o suc del ferrer. Consta de dos braços per a la tracció i dues rodes de 16 raigs per transportar, i pot transportar entre 800 i 1000 quilos de pes.



**carro de trabuc:** fusta i ferro / carreter i ferrer / vehicle format per una caixa tancada amb dos braços per a la tracció que basculen sobre un eix per poder trabucar la càrrega. Porta dues rodes de 16 raigs i pot transportar entre 800 i 1000 quilos de fems o materials pesats com rocs, boscalls o materials per a la construcció.



**carro de vela:** fusta, ferro i lona / carreter i ferrer / carro d'escala equipat amb estores dintre la caixa i una vela sostinguda per una arquillada que serveix pel transport de persones i productes agropecuaris al mercat.



**carrutxes:** vímet pelats, fusta i rodets de ferro / cisteller / caminador de forma cònica per a nens petits amb un forat superior on es fica el nen a mida de que toqui de peus a terra i pugui anar caminant.



**cavadora:** ferro / ferrer i fàbrica / eina per cavar amb animal de peu rodó: petita estripadora emprada per treure les males herbes dels conreus que s'enganxa a l'animal mitjançant la balancina, els tirants i el collar.



**cèrcol de roda de carro:** fusta i ferro / carreter i ferrer / part de la roda de carro, tartana o carreta: circumferència de passemà de ferro de diverses amplades i gruixos que cobreix, reforça i protegeix les corbes de fusta de la roda.



**cingla:** cuir, fil de cànem i sivelles de ferro / baster, guarniment d'animal de peu rodó: corretja ampla que passa per sota el pit de l'animal, subjectant el bastet, l'albarda o la sella situats al llom de l'animal.



**cistell:** vímets sense pelar i canya esberlada / cisteller / recipient de forma allargada i de mides diverses, amb una nansa que va de banda a banda, que serveix pel transport de productes agrícoles o ramaders.



**cistell pelapatates:** vímets sense pelar / cisteller / doble cistell rodó que serveix per portar les patates i permet guardar les peles que es guarden per donar al bestiar.



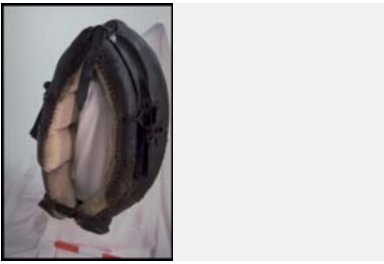
**cistella:** vímets sense pelar i canya esberlada / cisteller / cistell de poca alçada, de base ampla i la nansa ben reforçada que serveix principalment per exposar les mercaderies a la plaça o al mercat.



**cistella vigatana;** vímets o sàlics pelats / cisteller / cistella bastant alta, de forma llargaruda i amb nansa no gaire llarga, just per ficar-hi el braç que serveix per portar ous al mercat protegits amb palla o per anar a la compra.



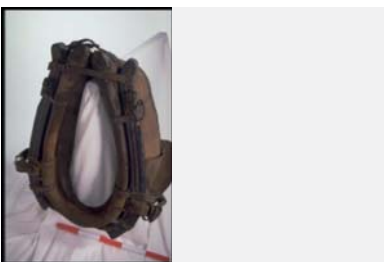
**cistelló;** vímets sense pelar i canya esberlada / cisteller / cistells petits de mides diverses, més alts que no pas amples i amb nansa curta que serveixen per plantar patates, blat de moro o llegums.



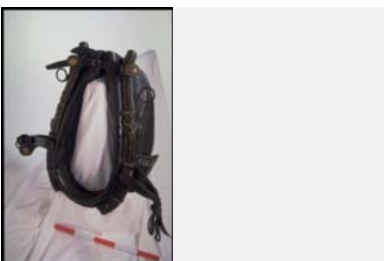
**coixins de llaurar;** cuir, llana, lona, palla de sègol i fil de cànem / guarniments de mulat: collars que tenen uns encaixos on s'acobla el jou de parell per estirar l'arada per llaurar la terra.



**coltell;** carreter; fabricació de carros; buidar fusta: Utilitzat per buidar i rebaixar la fusta, especialment superfícies cilíndriques.



**collar català de carro;** cuir, llana, lona, fusta, anelles i sivelles de ferro, palla de sègol, tatxes de llautó i fil de cànem / baster / guarniment d'animal de peu rodó: part important dels guarniments de carro que consisteix en un cos encoixinat que s'amotlla el coll de l'animal amb la funció de tracció i d'unió de l'eina.



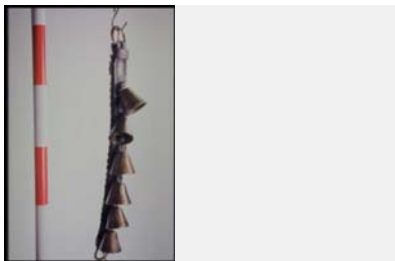
**collar català de tartana;** cuir, llana, lona, fusta, anelles i sivelles de ferro, palla de sègol, tatxes de llautó i fil de cànem / baster / guarniment d'animal de peu rodó: part important dels guarniments de tartana que consisteix en un cos encoixinat que s'amotlla el coll de l'animal amb la funció de tracció i d'unió a la tartana.



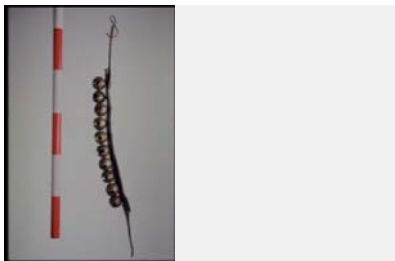
**collar de ròssec:** cuir, llana, lona, fusta, palla de sègol i fil de cànem / baster / guarniment d'animal de peu rodó destinat a l'arrossegament de boscall: consisteix en un cos encoixinat que s'amotlla el coll de l'animal amb la funció de tracció amb els tirants, la balancina i la cadena d'arrossegar.



**collar d'esquesles:** cuir, sivella de ferro, fil de cànem i esquesles de bronze / baster / guarniment d'animal de peu rodó : collar que es posa al coll de l'animal de tragar a fi que amb els moviments del cap sonin les esquesles donant un ritme a la marxa i acomplint també una funció ornamental.



**collaret de campanetes:** cuir, sivella de ferro, fil de cànem i campanetes de llautó / baster / guarniment d'animal de peu rodó: collaret que es posa al cap del coll dels mulats lligat al cabeçó, a fi que amb els moviments del cap sonin les campanetes donant un ritme a la marxa i acomplint també una funció ornamental.



**collaret de picarols:** cuir, sivella de ferro, fil de cànem i picarols de llautó / baster / guarniment d'animal de peu rodó: collaret que es posa al cap del coll dels cavalls i eugues lligat al cabeçó, a fi que amb els moviments del cap sonin els picarols donant un ritme a la marxa i acomplint també una funció ornamental.



**compàs de carreter:** fusta i ferro / carreter / fabricació de carros: és utilitzat per buidar i rebaixar la fusta, especialment de superfícies cilíndriques.



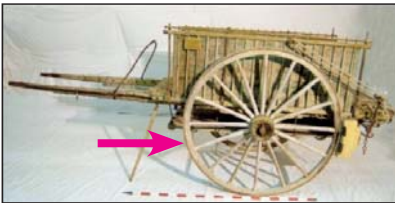
**compàs de gruixos:** fusta i ferro / carreter / fabricació de carros: és utilitzat per amidar el gruix de les peces de fusta especialment en els treballs que es realitzen al torn.



**compàs de vara:** fusta i ferro / carreter / fabricació de carros: s'usa per traçar arcs o cercles de gran radi.



**conillera:** vímets sense pelar / cisteller / transport de conills / cistella tapada de dalt amb reixat, amb una tapa amb tanca i que s'utilitza per portar a vendre conills o altre tipus d'aviram al mercat.



**corba:** fusta d'alzina / carreter / part de la roda de carro: peça corvada de fusta que forma una part de la circumferència de la roda del carro, que va collada al cercol i on s'acoblen els raigs que vénen del botó.



**cordes de garbejar:** cànem i estalvi de llautó / corder / corda gruixuda d'uns vint metres de llarg, proveïda de dos estalvis que s'utilitza per lligar la pila de garbes o farratges secs que es carreguen al carro o carreta a fi de que quedin ben subjectes durant el transport.



**corneta del segar:** llautó / peroler / instrument musical que utilitza el cap de colla de segadors per avisar als seus homes quan han de començar o plegar de treballar i per assenyalar les hores dels àpats.



**cosidor:** vímet pelat / cisteller / covenet rodó amb tapadora d'ús domèstic que serveix per guardar els estris de cosir.





**cove palleter:** vímets sense pelar i canya esberlada / cisteller / gran recipient de forma arrodonida que serveix per transportar productes de molt volum i poc pes com són la palla o els farratges secs.



**cove d'espedregar:** vímets sense pelar / cisteller / cove petit i de poca alçada que serveix per tragar les pedres en la feina d'espedregar els camps.



**cove femeter:** vímets sense pelar / cisteller / cove petit i robust que serveix per a tragar els fems de la quadra al femer o per femar l'hort.

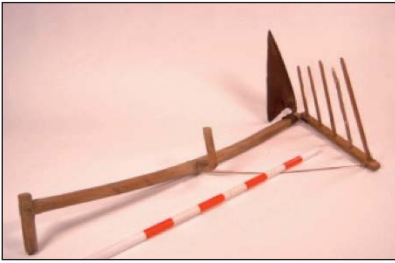


**cove de garrafa:** vímets sense pelar i canya esberlada / cisteller / cistell en forma de cove tapat, seguint la forma del coll de la garrafa, amb dues nanses amb la funció de revestiment de la garrafa de vidre per assegurar la seva protecció.

## d



**dall o podall:** ferro i fusta / ferrer i carreter / eina de tall amb la punta de forma corva que va manegada en un mànec llarg que serveix per tallar bardisses o netejar marges.



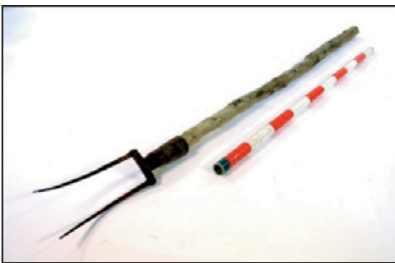
**dalla:** ferro i fusta / fàbrica / dallador, dallar farratges o cereals: eina formada per una fulla corbada, amb punta i tallant d'una vora, més llarga i menys encorbada que la falç i fixada al cap d'un mànec de fusta per poder dallar els farratges amb l'esquena dreta.



**destral:** ferro i fusta / ferrer i carreter / eina de tall, de mides diverses, que consta d'un mànec de fusta acoblat a una fulla tallant i amb una ullera pel mànec que serveix per tallar arbres i llenya.



**diabla:** ferro i fusta / fàbrica / tipus de rampí format per una barra llarga guarnida de pues de ferro, un montant articulat amb un mànec pel seu maneig. Estirat per un animal de peu rodó amb collar i tirants serveix per arreplegar en forma de rems els farratges en procés de secatge, substituïnt el rampí manual.

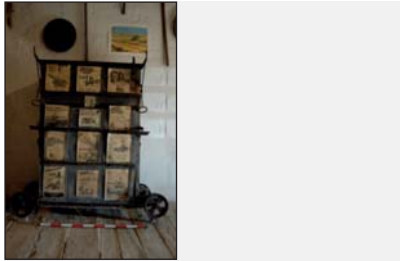


**donador:** ferro i fusta / ferrer / forqueta de dues púes de ferro manegada a un llarg mànec que serveix per carregar al carro o carreta les garbes del camp tot agafant-les pel vencill. S'utilitza en les feines de garbejar i batre per manejar les garbes durant les feines de càrrega i descàrrega de les garbes i per donar-les a la màquina de batre.



**dalladora:** ferro, fusta i goma / fàbrica / màquina de tracció animal que serveix per dallar farratges o cereals de forma mecànica.

e



**embaladora:** ferro i fusta / fàbrica / premsa emprada per fer bales de palla de forma manual. La palla s'introdueix per la part de dalt i dues palanques laterals la van estrenyent fins a reduir-la a la mida justa per poder ser lligada i seguidament treta de la màquina. Per poder-la lligar s'agafa una agulla llarga per la qual passa el filferro i es fa passar.



**enformador de carreter:** fusta i ferro / fàbrica / carreter / eina de tall manegada que en la fabricació de carros serveix per fer forats o entallar la fusta, és a dir treure trossos d'un bloc de fusta o bé fer incisions, picant sobre el mantí amb un maça.



**enterradora:** vímets sense pelar / cisteller / carboner / panera de forma ovalada i plana amb un agafador a cada banda que s'utilitza en les feines de carboneig per abocar i compactar la terra i les gleves que es fan servir per tapar les piles carboneres.



**entrescador:** ferro / fàbrica / carreter / serveix per entrescar, o sigui, per torçar lleugerament de forma alternada cap a un i altre costat les dents d'una serra o eina dentada per tal que s'obrin camí al serrar la fusta.



**escaire:** fusta / carreter / utilitzat per traçar perpendiculars, angles rectes o altres línies en les feines de construcció de carros.



**escalfador de pega:** bronze i ferro / esqueller i ferrer / eina feta amb una esquilla reutilitzada com a recipient amb un mànec llarg de ferro que els pastors utilitzen per escalfar la pega sobre el foc quan una ovella es trenca una pota o se li ha de posar un pegat sobre una nafra.



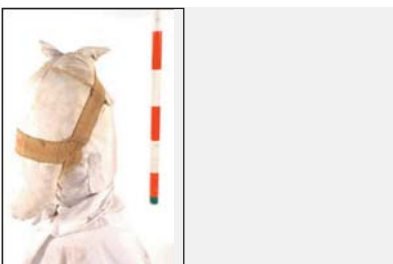
**escalfallits:** vímets sense pelar / cisteller / cistella gran amb tres llargues nanses creuades on es posa el fogó de terrissa amb caliu i que serveix per escalfar els llençols del llits a l'hivern abans d'anar a dormir.



**esclopet:** fusta / escloper / petit esclop que subjectat al canell amb un cordill, serveix de protecció de la mà esquerra del segador dels cops de volant que dona amb la dreta mentre va arrambant el cereal durant la fase de fer l'estassada en la feina de segar.



**escombra de cabeçudes:** cabeçudes seques / producció pròpia / escombra que serveix per escombrar l'era quan es apilonant la batuda en el procés del batre a pota.



**esmorralles:** cuir, sivelles i anelles de ferro, i fil de canem / baster / guarniment d'animal de peu rodó que li subjecta el cap i serveix tant per fermar l'animal a la cort com per menar-lo.



**espadelles:** fusta i ferro / carreter / part de guarniment d'animal de peu rodó que pertany al coixí de llaurar; la peça va col·locada damunt de la peça de cuir que en pren la forma i que va subjectada al cos del collar o coixí gràcies a unes corretges de cuir, anomenades garroteres, les quals subjecten també les espadelles.



**esparver:** ferro / ferrer / part de l'arada romana composta d'una rella i uns tallants que acoblats a un forcat, serveix per entrecavar o llaurar.



**esquella:** bronze, cuir i os / esqueller / forma de campana cilíndrica que posada al coll dels animals de pastura serveix per controlar-los i fer-los més gregaris.



**estalvis:** llautó / fàbrica / anelles emprades per fer-hi passar les cordes per tal d'evitar que aquestes es desgastin i es seguïn facilitant que la corda corri bé a l'hora de tensar i fixar la càrrega al carro.



**estalvis:** fusta / carreter / fusta amb dos forats emprada per fer-hi passar les cordes per tal d'evitar que aquestes es desgastin i es seguïn facilitant que la corda corri bé a l'hora de tensar i fixar la càrrega al carro.



**esteva:** fusta / carreter / part de l'arada romana on el llaurador s'agafa per sostenir-la i dirigir-la a voluntat, amb un forat on es lliguen les regnes per dirigir l'animal amb l'altre mà.



**estora de carro:** espart / esparter / peces que es col·loquen per recobrir l'interior del carro de vela per fer més còmode i protegit el transport de persones i productes agropecuaris.





**estripadora:** ferro / fàbrica / màquina de llargues relles corbades que estirada per parells de bous o eugues serveix per estripar els camps de cereals acabats de segar. S'usa per preparar la terra per llaurar i a vegades substitueix la llaurada.

## f



**falçó:** ferro i fusta / ferrer / eina per segar herba que consta d'una fulla tallant de ferro acerat, de forma corba, acabada en punta, dentada en la part còncaua i fixada en un mànec de fusta o mantí.



**fanal de carro o tartana:** llauna, vidre i cera o oli / fàbrica / estri que forma part de l'equipament de carros i tartanes. És una capsa de llauna amb un suport cilíndric per subjectar al crruatge que té una cara de vidre transparent al davant i un de color vermell darrera. A dins s'hi posa una espelma o un llum d'oli i té la funció de senyalitzar la situació del vehicle.



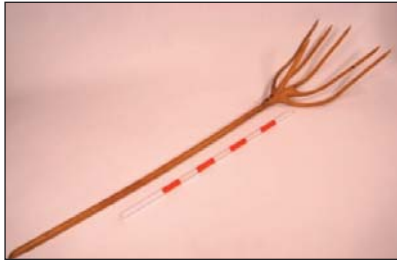
**fangà:** ferro i fusta / ferrer / fangador / eina que consta d'un mànec que subjecta la bancada amb les púes, emprada per girar la terra colgant les males herbes i els fems en les feines de preparació de la terra de conreu.



**ferradura:** ferro / ferrer / ferrador / tira de ferro forjat en forma d'arc trencat que es clava al casc dels animals de peu rodó per protegir-lo del desgast.



**filaberquí: de carreter:** ferro / fàbrica / carreter / en les feines de fabricació de carros serveix per foradar amb broca donant la volta a la maneta que acciona el mecanisme d'engranatge que la fa rodar.



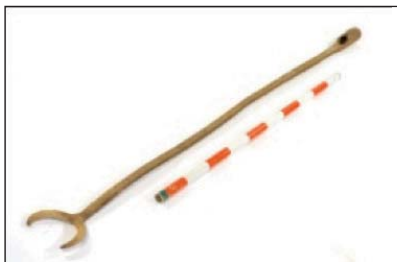
**forca de lledoner:** fusta de lledoner / forcaire / eina amb un mànec llarg i diverses púes que serveix per transportar i aparellar palla en les feines de la batuda. N'hi ha de diversos tipus i són construïdes d'una sola peça amb tanyes de lledoner esporgats des del seu naixement per obtenir els pollegons o ramificacions que formen les púes de la forca. La de palleraire, de dos pollegons, la de girar la palla de tres i altres fins arribar a sis o vuit pollegons.



**forcat:** fusta i ferro / carreter / parell de braços units en un extrem pel capçalet que serveixen per enganxar un animal de peu rodó a eines per treballar el camp com l'arada romana i la cavadora, en les que la cameta o el cametó s'introdueixen pel forat del capçalet i es subjecta mitjançant un clàvia.



**fornal:** pedra, maons, ciment, fusta, ferro i cuir / paleta / ferrer / foc elevat a la mida d'una taula en el que es fa cremar carbó de pedra avivat amb l'aire que proporciona la manxa que utilitzen les ferreries per escalfar al roig viu les peces de ferro que es volen forjar.



**forqueta:** ferro i fusta / ferrer / teuler / eina en forma de petita forca de dues púes manegada a un mànec molt llarg que serveix en les bòviles per empenyer els feixos de llenya dins del forn de coure l'obra.



**fus:** fusta / torner / petit utensili de forma afuada que serveix a les dones per filar de forma manual la llana, el cànem o altre fibres tèxtils prèviament cardades.



**fusell:** ferro / fàbrica / carreter / part estructural del carro que consisteix en una gruixuda barra de ferro amb els dos extrems arrodonits que s'acoblen a les boixes del botó de les rodes i fan de rodament o de coixinets.

## g



**gàbia:** fusta i filferro / fàbrica / afeccionats als ocells / capsa rectangular amb montants de fusta i barrots de filferro amb un calaixet pel menjar on es mantenen els ocells de cant com són verdums, pinçans, cadernereres i passarells.



**gabial:** fusta i filferro / fàbrica / afeccionats als ocells / gran gàbia de forma rectangular i plana amb dividida en quatre compartiments que serveix per tancar els ocells caçats amb el sistema de creueres envescades situades en el ram on s'enganxen els ocells que vénen atrets pels reclams amagats a sota.



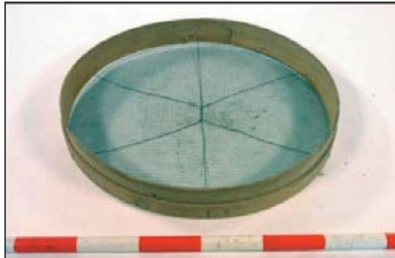
**gàbia de perdius:** vímets sense pelar / cisteller / afeccionats als ocells / gàbia de reixat ampla que serveix per a guardar-hi el perdigot, o sigui la perdiu mascle, per tal de que faci de reclam per poder caçar amb el llaç les perdius que estan en llibertat.



**gàbia de guatlles:** vímets prims i pelats / cisteller / afeccionats als ocells / cistelleta de teixit fi i espès qmb la part superior oberta i amb un petit forat domèstic per on es tira el gra d'aliment i es penja l'abeurador de vidre. La part superior està tapada per un sac cosit a les vores i serveix per mantenir les guatlles femelles que serveixen de reclam per caçar amb el filat les guatlles que estan en llibertat.



**ganiveta de tallar trepadella:** ferro / fàbrica / carreter / fulla d'acer dentada que servia per tallar la trepadella aparellada.



**garbell o sedàs:** fusta, reixat de filferro i claus / garbeller / estri de forma rodona que serveix per a separar grans o impureses de grandor desigual, deixant passar els uns i retenint els altres.



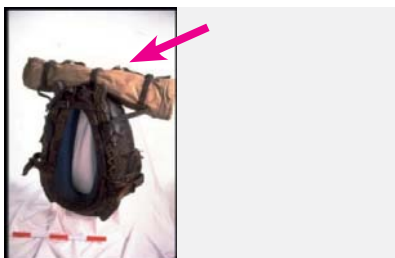
**garbella:** fusta, pell de porc o llauna de zinc i fil de cànem / garbeller / gran garbell circular de parets altes, amb el fons pla fet de pell de porc o bé de llauna de zinc i ple de forats que serveix per garbellar la batuda després d'haver-la ventat. Es subjecta amb una baga de corda a una barra acabada en forqueta, i mentre un batedor l'aguanta, l'altre li tira senallades de gra de la pila.



**garlopa:** fusta i ferro / fàbrica / carreter / tipus gran de ribot que en la fabricació de carros serveix per adreçar i allisar peces de fusta llargues, amb un agafador permet fer més força.



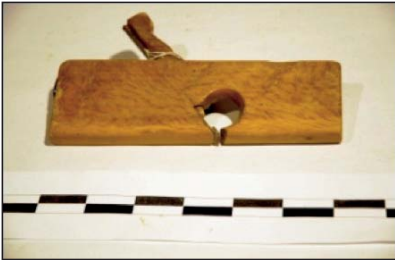
**garrot de lligar:** fusta / torner o producció pròpia / segador / bastó afuat en un cap que serveix per lligar les garbes dels cereals segats a volant. Amb aquest garrot es lliga i s'estreny ben fort el vencill o lligada de la garba.



**guardapols:** cuir, sivelles de ferro i fil de cànem / baster / guarniment d'animal de peu rodó que consisteix en una peça de cuir que es porta cargolada sobre el collar de l'animal i s'estén quan plou per preservar de la pluja el coll i les espatlles de l'animal.



**gúbia:** fusta i ferro / fàbrica / carreter / eina de tall manegada que en la fabricació de carros serveix per rebaixar i buidar la fusta, especialment per acabar de donar la forma a l'orifici circular del botó de les rodes.



**guilleume:** fusta i ferro / fàbrica / carreter / tipus petit de ribot que en la fabricació de carros serveix per polir, rebaixar la fusta i fer galzes.

## j



**jou de cap o de tos:** fusta i cuir / carreter i baster / parell de bous / peça de fusta treballada especialment per adaptar-se al front dels bous, que protegit per un coixí permet junyir el parell, o sigui subjectar mitjançant les traigues de cuir el jou al front i a les banyes dels bous.



**jou de coll:** fusta i cuir / carreter / parell de bous / peça de fusta amb dues canaules, troncs de fusta doblats especialment per adaptar-se al coll dels bous i junyir-los de parell.



m



**maça d'estellar:** fusta i ferro / carreter i ferrer / maça gran reforçada amb cercols de ferro i un mànec emprada per picar els tascons i clavar-los en el tronc de llenya per esberlar-lo i estallar-lo.



**magall:** ferro i fusta / ferrer i carreter / eina semblant a una aixada però que per una banda fa funcions de destal i per l'altre de pic que serveix per trencar arrels i remoure la terra aspra.



**maleta de vímet:** vímets sense pelar, frontisses, tanca i nansa de llau-na / cisteller / cistell en forma de caixa i tapa amb frontisses i tanca per posar un candau. Serveix per portar la roba per viatjar o per portar els coberts i els plats necessaris per anar a menjar fora.



**mall:** ferro i fusta / fàbrica / martell gros i pesant de mànec llarg que fan servir els ferrers i els picapedrers.



**mallorquina:** fusta, ferro, estora i cuir / carreter / animals de peu rodó / carruatge lleuger amb capacitat per quatre persones amb braços corbats, dos estreps al davant i un estrep al darrera que s'obre al accionar la porteta del darrera. Porta un fanal per banda, s'hi pot acoblar una vela, va enganxat a l'animal amb guarniments fins de tartana i es fa servir pel transport de persones i per anar de passeig.



**mantí:** fusta / carreter / manegar eines manuals / petit tros de fusta tornejada amb un forat interior que permet manegar-hi eines d'ús manual com volants, falçons i altres.



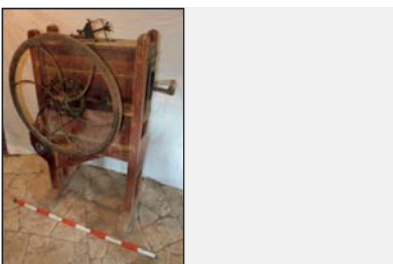
**màquina agavelladora:** ferro i fusta / fàbrica / animals de treball / segar amb agavelladora / la màquina talla les tiges dels cereals i al mateix temps fa les gavelles, equivalents a les estassades del segar amb volant. Dues gavelles formen una garba que després s'ha de lligar a mà amb el vencill i el garrot de lligar.



**màquina d'arrencar patates:** ferro / fàbrica / arrencar patates / màquina de tracció animal d'estructura semblant a la de l'arada brabant però amb una rella amb varilles que arrenca les patates seguint el rest i deixant-les a la vista per ser collides.



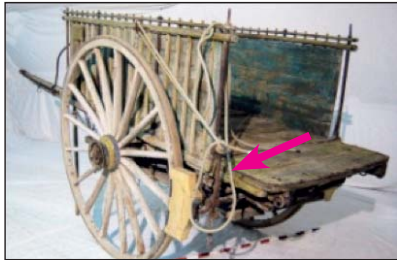
**màquina de batre:** fusta, ferro, cuir o goma / fàbrica / feines de batre / gran i complexa màquina de forma rectangular accionada amb electricitat o força motriu motor de tractor on es tiren les garbes de cereals, es destria el gra, que es recull en sacs, de la palla que es porta al pallar per mitjà de borrasses, elevadors o canó de la palla. Les marques més conegudes són Batlle, Westfalia-Hispania, Osca, Ajuria, Avellana, Angeles o Agricola Vallesana.



**màquina d'engrunar:** fusta i ferro / fàbrica / màquina manual que serveix per engrunar les espigues de blat de moro, accionada per un gran volant amb maneta, mou un conjunt els engranatges que desgranen per fricció, sortint el gra per una banda mentre els espigots engrunats surten per l'altre.



**màquina d'esquilar:** ferro / fàbrica / tipus de tisores amb fulla dentada que al ser accionada amb la mà talla en anant i tornant que serveix per a tallar arran la llana o el pèl dels animals.



**màquina de carro:** ferro / ferrer i carreter / en la construcció de carros el carreter colla el mecanisme per frenar les rodes del carro compost d'una palanca de ferro i els dos socs, que premen el cercol de la roda mitjançant un conjunt de corrioles que estirant la corda frenen les rodes.



**màquina de ventar:** ferro i fusta / fuster / màquina en forma de gran caixa amb quatre potes, de tracció manual emprada al final de la batuda per ventar el gra dels cereals però també de mongetes, cigrons i altres llegums. El gra que s'ha de netejar és garbellat en uns garbells especials moguts pel moviment del volant amb la maneta, fent un moviment de va i vé, al mateix temps amb unes pales se li aplica un corrent d'aire afavorint la separació dels grans de les impureses de la batuda.



**màquina de xerracar:** ferro i fusta / ferrer de tall i fuster / màquina de tracció manual situada sobre un cavallet consistent en una taula on un tallant en forma de semicercle es pot fer moure amunt i vall agafant-lo per la meneta. S'utilitza per xerracar, o sigui tallar a troços petits, l'alfals, la trepadella, el planter blat de moro i altres farratges.



**màquina lligadora:** ferro i fusta / fàbrica / animals de treball / segar amb lligadora / la màquina té una ganiveta dentada que talla les tiges dels cereals i al mateix temps un mecanisme de molinets fa les garbes, les lliga amb cordill i les deixa esteses a terra del camp a punt per agarberar.



**marcador d'ovelles:** ferro i fusta / ferrer / pastor / varilla de ferro amb una marca en un extrem i un mantí en l'altre que serveix per sucar-lo en pega per assenyalar les ovelles d'un ramat i marcar-ne la identificació i la propietat d'un pastor.



**matonera:** vímets pelats i canya esberlada / cisteller / cistella plana i ampla amb un fons de planxa de zinc amb vores per recollir el xerigot. Té una nansa i hi ha unes canyes travesseres on es sostenen els matons penjats amb un drap lligat amb fil i serveix per a la venda ambulat dels matons.



**menjadora:** fusta i claus de ferro / carreter / alimentar el ramat d'ovelles i cabres / peça allargada tapada amb llates de fusta per una banda i per l'altre, un rastell, o sigui barrons de fusta verticals disposats en forma d'embut que moren sobre una fusta planes amb vores alçades que serveix per dipositar la palla i l'herba a la part superior o els cereals a la part plana a l'hora de donar menjar al ramat dins del corral.



**mesura:** fusta i ferro / boter / recipient troncocònic collat amb cercols de ferro i amb dues nanses que serveix per determinar la quantitat de gra pel volum que conté el recipient. A Osona la mesura val tres quartans propis o sia uns 18'34 litres.



**mesuró:** fusta i ferro / boter / recipient troncocònic collat amb cercols de ferro i amb dues nanses que serveix per determinar la quantitat de gra pel volum que conté el recipient. A Osona és igual a 2'89 litres.



**mola:** ferro, fusta i pedra d'esmolador / fàbrica / ferrer i carreter / la persona que esmola les eines seu al seient, acciona els dos pedals amb els peus fent girar la pedra rodona i va esmolant tot tipus d'eines de tall.

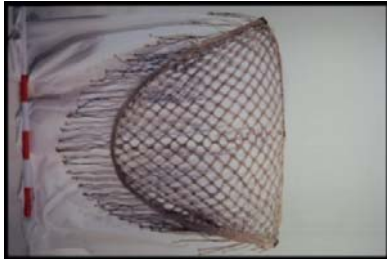


**morralet:** lona, cuir i fil de cànem / baster / animal de peu rodó / tipus de sarró que es penja amb una corda al clatell dels animals amb el morro a dintre que serveix per donar-los menjar mentre estan fermats i reposant de les feines del camp o del tragí.



**morrions:** filferro / ferrer / parell de bous / estris de filferro trenat que es lliguen amb un cordill al morro dels bous que serveixen per evitar que els animals es posin a pasturar quan estan treballant en les feines del camp.





**mosquitera:** cordill de cànem / corder / animal de peu rodó / peces reixades teixides amb cordill de cànem subjectades sobre el pit i les anques eviten que les mosques molestin els animals.



**morrall:** vímets sense pelar / cisteller / cistell de forma arrodonida amb una nansa al cap i una altra al cul que serveix per ficar-hi el cap d'un porc quan s'ha de traslladar d'una cort a l'altra fent-lo caminar enrere estirant-lo una altra persona per la cua.

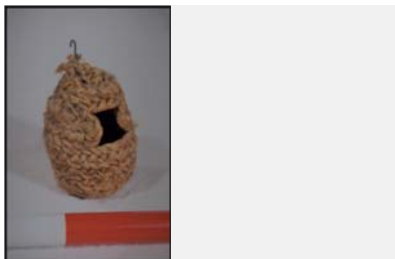


**mosso de carro:** fusta i ferro / carreter / carreter i pagès / eina formada per dues barres articulades que serveix per aixecar el carro d'una banda i així poder treure o posar la roda.

n



**niu de coloms:** vímets sense pelar / cisteller / cria de coloms / estri amb forma de mitja lluna i una nansa que penjat amb un clau a una paret serveix com a niu de cria dels coloms.



**niu d'ocells:** espart / esparter / cria d'ocells / petit recipient rodó que penjat dintre de la gàbia s'utilitza perquè hi niïn ocells com canaris o altres ocells de cant.



## O

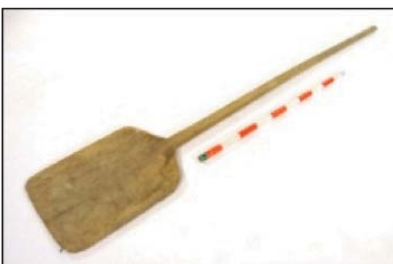


**orelló d'arada:** ferro / ferrer / part de l'arada romana consistent en una aleta de ferro que va collada i surt de l'arada que serveix per eixamplar el solc en la feina de llaurar.

## P



**pala de ventar:** fusta / carreter / peça de fusta d'una sola peça amb forma de pala que s'utilitza per apilar o ensacar el gra al graner, i per ventar el gra tirant palades enlaire en les feines de la batuda.



**pala de forn:** fusta / fuster / per coure pa / pala plana i prima amb mànec llarg que serveix per enfornar o desenfornar el pa del forn.



**palot o paló:** fusta i ferro / ferrer i carreter / plantar llavors / eina manual que consta d'un mànec acabat en forma de T manegat per la ullera a una planxa de ferro amb la punta llossada que serveix per fer forats equidistants a terra tot seguint els cordills que marquen els restos per plantar les patates, el blat de moro i els llegums.



**paner de la roba:** vímet pelat / cisteller / tenir cura de la roba / panera plana de forma oval i amb una o dues nanses que serveix per posar la roba un cop planxada.



**panera:** vímet pelat / cisteller / transport de productes diversos / cistell de parets baixes, pla i ample, de forma ovalada o rodona.



**parpal:** ferro / ferrer / extracció de pedra / barra de ferro llarga i robusta que serveix per trencar la pedra, fer forats a terra o moure pesos fent alçaprim.



**pastera:** fusta i claus / fuster / fer pa / taula amb quatre potes que aixecant una tapa conté una caixa amb els costats en pendent on es passa la farina, es pasta i es deixa llevar els pans.



**pedra d'esmolar:** pedra abrasiva / picapedrer / esmolar eines de tall / pedra de forma rectangular o afuada que serveix per esmolar i afinar el tall de les eines, especialment el volant, la dalla i la destal.



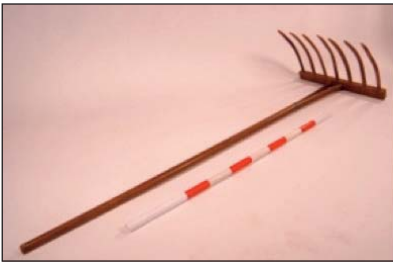
**pic:** ferro i fusta / ferrer i carreter / picar la terra endurida / eina manual que consta d'un ferro robust amb una banda acabada en punta i l'altre en tall amb un mànec i que serveix per fer forats a terra.



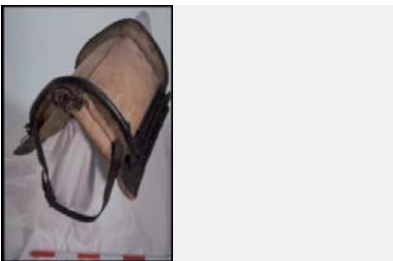
**picamatalassos:** vímets pelats / cisteller / estri de forma de pala reixada que serveix per picar els matalassos i les estores per fer-ne sortir la pols.



**picotí:** fusta i ferro / boter / recipient troncocònic collat amb cercols de ferro i amb dues nanses que serveix per determinar la quantitat de gra pel volum que conté el recipient. A Osona equival a 1/4 de quartà, o sigui 1/48 de quartera, aproximadament 1'5 litres de capacitat.



**pinte:** fusta / carreter / netejar la batuda / tipus de rampí de llargues púes montades sobre un travesser que serveix per arreplegar la palla que queda a la batuda i no s'ha pogut recollir amb la forca, o també, posat al revés també es fa servir com a tiràs per apilar el gra.



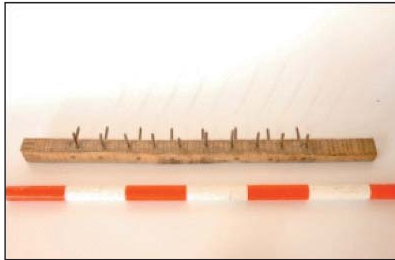
**pitral:** cuir i sivelles de ferro / baster / guarniment d'animal de peu rodó que consisteix en una corretja que subjecta als dos costats davanters del bast o de la sella i que passa pel pit de l'animal per evitar que es facin endarrere.



**pixador de porc:** greix de porc / matador de porcs / pagesos i carreters / part grassa dels porcs mascles que el matador separa durant la matança i es guarda penjat en un clau de la paret. Durant l'any serveix per engrassar i conservar el cuir dels guarniments dels animals de treball. Els carreters el fan servir per a untar les eines com ribots o guilleumes a fi de que l'eina passi més fina i lleugera per la fusta. A vegades també s'usa com a sèu, tallat a trossos, per a untar les rodes del carro perquè vagin més fines al rodar.



**plantador:** fusta / producció pròpia o carreter / per transplantar verdures / petit bastó en forma de L o de T que agafat amb la mà permet fer un forat a la terra de l'hort per fer-hi els planters.



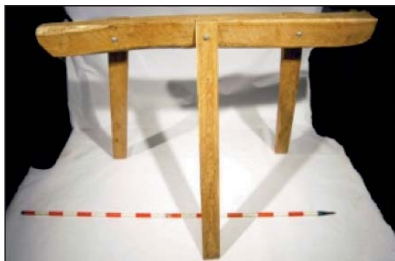
**plantilla de filar:** ferro ferro / carreter / fabricació de carretons / plantilla utilitzada per fer el filat de la caixa dels carretons. Aquesta plantilla es colla al banc de carreter i a través de les pues de ferro es va passant el filferro construint la caixa tot fent el reixat.



**polidora elèctrica:** ferro, goma i paper de vidre / fabricació de carros / màquina elèctrica que serveix per polir o afinar la superfície de fusta mitjançant el paper de vidre que hi ha situat a la part inferior i que vibra quan entra en funcionament el motor.



**pollera:** vímets sense pelar i canya esberlada / cisteller / cria d'aviram / cove gran amb un foral rodó al cul que posat de forma invertida serveix per tancar la lloca tapant el forat amb una llosa i permetre que els polls surtin a l'exterior a menjar aixecant la vora amb una pedreta. Un rengle d'espieres a tot vol situades a mitjana altura serveix perquè quan la lloca veu l'ombra o l'au de rapinya crida als polls a fi de que es fiquin a dintre per protegir-se.



**pollina:** fusta / carreter / en la fabricació de carros, consisteix en un gran cavallet amb dues potes que aguanten un gros tronc recolçat a terra per un cap. Serveix per sostenir i subjectar, lligats amb cordes o cadenes, els troncs llargs o peces a serrar, amb un home a dalt i l'altre a baix fent anar el xerrac de parell.

## q



**quartà:** fusta i ferro / boter / recipient troncoconic collat amb cercols de ferro i amb dues nanses que serveix per determinar la quantitat de gra pel volum que conté el recipient. A Osona equival a quatre picotins o sigui a 5'7 litres de capacitat.

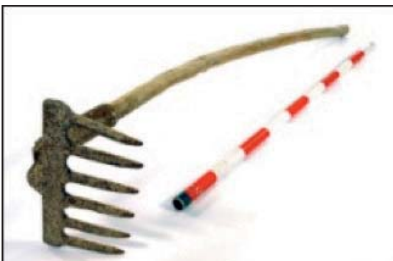


**quarteró:** fusta i ferro / boter / recipient troncocònic collat amb cèrcols de ferro i amb dues nanses que serveix per determinar la quantitat de gra pel volum que conté el recipient. A Osona equival a una quarta part del quartà, o sigui 1'5 litres de capacitat.

## r



**raigs de roda:** fusta d'alzina / carreter / part de la roda de carro / peça llarga i arrodonida de fusta que amb encaixos especials uneix el botó amb les corbes de la roda del carro.



**rampí:** fusta / carreter / arreplegar el farratge dallat / eina de mànec llarg amb un travesser on hi ha manegades les pues de forma corba que serveix per arreplegar en rengles el farratge després d'haver-lo dallat o durant el procés d'assecat.



**rascle:** ferro i fusta / carreter i ferrer / aparell agrícola de tracció animal que consta d'un marc de fusta amb pues de ferro clavades que s'utilitza per colgar la llavor dels cereals, esterrossar i aplanar la terra.



**raspa:** fusta i ferro / fàbrica / carreter / és un tipus de llima que en la fabricació de carros serveix per rebaixar, allisar, polir o modelar la fusta per fricció.





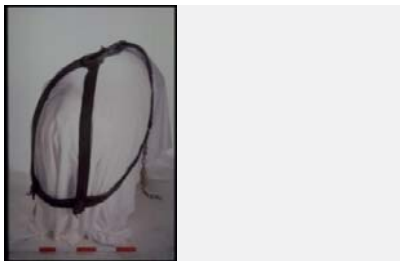
**reculant:** ferro o cuir / baster / part de guarniment d'animal de peu rodó / tros de cadena o de tira de cuir que uneix la retranga als ganxos dels braços del carro o es lliguen als braços de la tartana.



**regnes:** cuir, corda de cotó i sivelles de ferro / baster / guarniment per dirigir l'animal de peu rodó enganxat, des de dalt del vehicle / llargues tires que s'enganxen a l'anella de la serreta o bé del fre i que passen per les anelles passa regnes del collar i del bastet fins que arriben a les mans de l'home que domina i guia l'animal. Les regnes de tartana són completament de cuir i les de carro són de cuir el primer tros i de corda la resta.



**rella:** ferro / ferrer / part de l'arada romana / peça de ferro que consisteix en un mànec llarg amb una punta tallant de formes diverses en funció de la feina a realitzar. La rella va fixada amb el tascó a la part inferior de l'arada i serveix per clavar-se a terra i anar obrint el solc.



**retranga:** cuir, ferro i fil de cànem / baster / guarniment d'animal de peu rodó / conjunt de quatre corretges que s'acoblen a les anques de l'animal per ajudar-lo empènyer el vehicle enrere i a aguantar-lo a les baixades.



**ribot:** fusta i ferro / carreter / en la fabricació de carros per allisar la fusta / tros de fusta rectangular amb un encaix central pel que surt una ganiveta que es gradua amb un tascó que serveix per passar sobre la fusta per aplanar-la, allisar-la i polir-la.



**rodet:** ferro o fusta / carreter / en la fabricació de les rodes dels carros serveix per mesurar la llargada de la circumferència del cercol i de la roda de fusta / es pren la mida fent-la rodar al voltant de l'encorbat, comptant les voltes que es van fent prenent com a referència la senyal que s'ha fet a la vora amb guix. Aquesta mesura es trasllada al passamà de ferro amb el que es farà el cercol de la roda, restant-ne uns tres centímetres per contrarestar el efectes de la dilatació del ferro quan es ferra la roda.



**rosset:** fusta i ferro / carreter / en la fabricació de carros per marcar mesures sobre les fustes / fusta amb encaixos on hi van uns llistons amb un clau esmolat a la punta que serveix per a senyalar en una fusta una línia paral·lela a una de les vores a l'hora de marcar les metxes dels raigs, els forats de les estagues i la forma de les corbes de les rodes.



**rusc d'abelles:** suro o canya esberlada / construcció pròpia o cisteller / apicultura / recipient cònic tapat de la part superior fet de rusca de suro o bé de trenat de canya tapat amb fem de vaca que serveix com a habitatge de les abelles per tal que hi puguin fer les bresques de mel ben protegides i controlades.

## S



**sac de farina:** fil de cànem o de cotó / teixidor / transport i emmagatzematge de farina / sac de teixit molt fi, de forma allargada i estret de boca que serveix per posar la farina de blat per fer pa.



**santanela:** fusta i ferro / carreter / fabricació de carros / tipus d'escaire articulat que serveix per comprovar els angles de les diferents peces del carro.



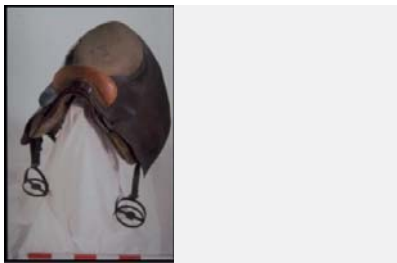
**sàrries:** espart / esparter / pel transport a llom d'animal / estri d'una sola peça que consta d'un parell de grans cabassos que es posa damunt de l'albarda de l'animal i serveix per transportar productes diversos.



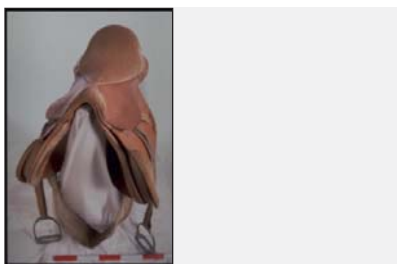
**sarró de pastor:** pell d'ovella i cuir / producció pròpia / per portar vitualles quan es va a pasturar el ramat / sarró de forma rectangular o arrodonida fet de pell d'ovella, cosit amb tires de la mateixa pell, amb una corretja de cuir per penjar a l'espatlla i una tanca feta amb un bastonet de boix travesser.



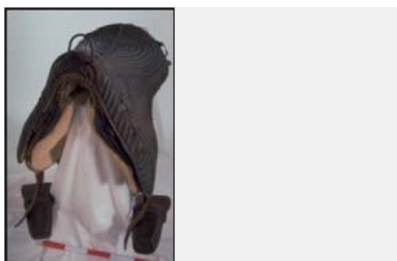
**segadora batedora:** ferro, goma i altres / fàbrica / recol·lecció de cereals / gran màquina autopropulsada amb motor d'explosió que sega els cereals, els bat, els neteja i els emmagatzema en una tolva, deixant pel darrera la palla triturada i arrengrerada. Les marques més conegudes són Kola, Wiking, Claas, Massey-Harris, John Deere i Massey-Ferguson.



**sella:** cuir, llana, lona, fusta, ferro i sivelles de ferro / siller o baster / per cavalcar amb els animals de peu rodó / seient de couro de forma adaptada a l'esquena del cavall, d'un burro o d'un mulat amb la superfície lleugerament còncaua proveït d'estreps per recolzar els peus, de manera que el genet pugui seure còmodament i adaptar-se als moviments de l'animal.



**sella anglesa:** cuir, llana, lona, fusta, ferro i sivelles de ferro / siller o baster / per cavalcar amb els animals de peu rodó / sella de faldó rodó per damunt del qual passen les corretges de l'estrep.



**sella catalana:** cuir, llana, lona, fusta, ferro i sivelles de ferro / siller o baster / per cavalcar amb els animals de peu rodó / sella semblant a l'anglesa però amb el faldó repuntat per sota del qual passen les corretges de l'estrep.



**sella campera:** cuir, llana, lona, fusta, ferro i sivelles de ferro / siller o baster / per cavalcar amb els animals de peu rodó / sella amb dues borrenes i amb les corretges de l'estrep per sobre el faldó.



**sello o sella de núvia:** cuir, llana, lona, fusta, ferro i sivelles de ferro / siller o baster / per cavalcar amb els animals de peu rodó / gran sella amb un seient amb recolzadors que permet cavalcar anant assegut de costat com si la persona estigui asseguda en una cadira, posant els peus damunt la post de fusta que fa d'estrep doble. S'utilitza pel transport de la núvia en els casaments de pagès, i també per transportar dones, nens i malalts.



**sembradora:** / ferro / fàbrica / animals de treball / sembrar blat de moro / màquina que consta de dues rodes davanteres unides per un eix on va fixat l'enganxall per a l'animal, d'un dipòsit cilíndric amb una rella a sota, d'una doble roda al darrere i d'un mànec per dirigir-la. Els grans de blat de moro de dins del dipòsit van caient per un forat cap al solc que obre la rella gràcies a la cadena de transmissió moguda per la roda del darrere, que fa girar una platina circular situada al fons del dipòsit i que va deixant passar els grans d'un en un.



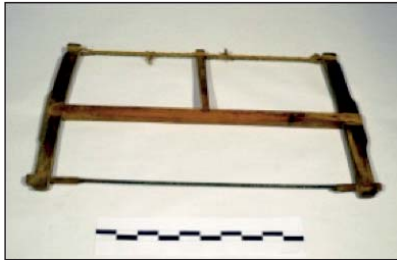
**senalla:** fulla de palma / senaller / cabàs d'ample fons, parets baixes i dues nanses que es fa servir per anar per a transportar grans i també, penjada a l'esquena, per sembrar cereals a la voleia.



**serjant:** ferro i fusta / fàbrica / carreter / en la fabricació de carros és utilitzat per subjectar al banc de fuster la peça que s'ha de treballar i també per prémer una contra l'altra dues peces encolades.



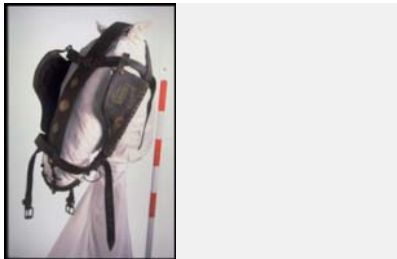
**serra de mà:** ferro i fusta / fàbrica / en la fabricació de carros per serrar fusta / llarga fulla de serra que està subjecta a una estructura de llistons de fusta que es tensa enrotllant amb un torniquet la corda situada a la part superior. Per serrar es fan servir les dues mans.



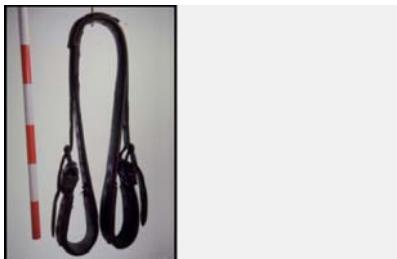
**serra de vogir:** ferro i fusta / fàbrica / en la fabricació de carros per serrar peces de fusta corbes / serra semblant a la de mà però més petita, de fulla més prima i flexible que serveix per serrar peces corbes.



**serra de fer llates:** ferro i fusta / fàbrica / en la fabricació de carros per serrar fusta / serra llarga amb un agafador a cada punta que serveix per serrar a bosc utilitzant la pollina com a suport dels llargs troncs que s'han de serrar. Normalment aquest tipus de serra la manegen tres homes, un des de dalt de la pollina que estira amunt i guia la serra, i dos des de baix que l'estiren i la fan serrar.



**serreta:** ferro / ferrer o fàbrica / maneig d'animals de peu rodó / ferro corbat i dentat que forma part de la brida que subjecta el morro de l'animal i es pugui guiar per mitjà de les regnes.



**sofra:** cuir, fil de cànem i sivelles de ferro / baster / guarniment d'animal de peu rodó / corretja ampla i reforçada que passa per damunt del bastet, per dins de la qual passen els braços del carro amb la funció d'aguantar-ne el pes.

t



**talla vencills:** fusta i ferro / ferrer de tall / per tallar els vencills de les garbes / petit falçó que utilitzen els batadors per tallar els vencills de les garbes i anar introduint a la màquina de batre les garbes de cereal.





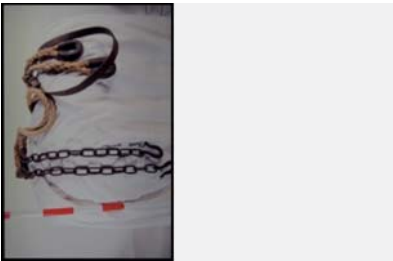
**tartana:** fusta, ferro, cuir, lona, roba, vidres i fil de cànem / carreter / vehicle de tracció animal pel transport de persones / carro lleuger de dues rodes, amb caixa coberta amb vela i visera, tapat pel darrera amb finestres de vidre, porta i estrep d'accés, entapissat a l'interior i amb seients laterals per fer més còmode el viatge.



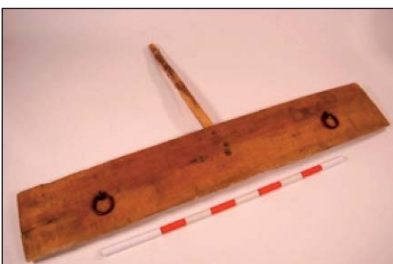
**terrelló de pouaire:** vímets sense pelar / cisteller / per buidar el forat on es construeix el pou d'aigua / cove petit, molt reforçat i amb tres nanses que serveix per treure mitjançant una corda amb corriola les pedres i la terra del pou que s'està excavant.



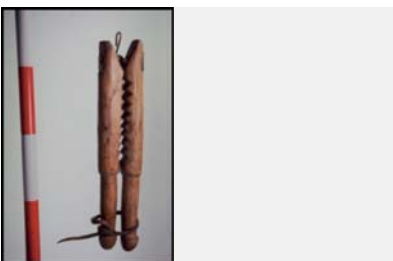
**tirants de tartana:** cuir, sivelles i enganxalls de ferro, fil de cànem / baster / guarniment d'animal de peu rodó / parell de tires de cuir que es poden posar a la mida mitjançant unes sivelles que es subjecten als venciells del collar de l'animal per un extrem i per l'altre s'enganxen directament a la part davantera de la caixa de la tartana.



**tirants de treball:** corda de cànem, cadena i ganxos de ferro, fil de cànem / baster / guarniment d'animal de peu rodó / parell de cordes o de cadenes revestides en part de cuir que es subjecten als venciells del collar de l'animal per un extrem i per l'altre s'enganxen a l'eina de treball o a la balancina per realitzar les feines de tracció.



**tiràs:** fusta i ferro / carreter / arplegar la batuda amb força animal / llata de fusta amb un mànec central i dues anelles laterals on s'enganxen els tirants de l'animal de peu rodó, que estira per sobre l'era de batre per recollir i apilar la batuda.



**torcedor:** ferro i fusta / fuster / manescals i ferradors per ferrar o curar els animals de peu rodó / consisteix en dos bastons amb osques a la fusta que articulats amb una anella permeten subjectar i fer pressió sobre el llavi superior del morro de l'animal a fi d'espantar-lo perquè estigui quiet a l'hora de ferrar-lo o administrar-li cures.



**torn de collar cordes:** fusta i ferro / carreter / transport de garbes i de farratges secs / peça llarga i rodona que va acoblada darrera de la carreta dels bous amb forats per on passen les dues cordes enganxades al davant, i un passador amb el qual es va fent rodar el torn per tensar les cordes sobre de la càrrega evitant que caigui de la carreta en el seu transport.



**tornagauxes:** ferro / ferrer / en la construcció de carros per ferrar les rodes / eina que serveix per agafar el cercol roent de foc i encaixar-lo sobre la roda de fusta abans de que es refredi.



**tractor:** ferro, goma i altres / fàbrica / per realitzar diverses feines del camp / vehicle autopropulsat amb motor d'explosió que serveix per a arrossegat l'arada i altres màquines agrícoles. Les marques més conegudes són Zetor, Farmall, Energic, McCormick, Volvo, John Deere, Steyr, Lanz, Fordson, Landini, Keys, Porche, Ebro, Barreiros, Massey-Ferguson, Deering i Bolinder.



**traiga:** cuir o ferro / baster o ferrer / carreter / part del jou / anella de cuir o de ferro que va penjada per l'eixanguer a la part central del jou, per dins de la qual passa i se subjecta l'espigó de l'arada o de la carreta.



**triba:** ferro i fusta / fàbrica / carreter / en la fabricació de carros serveix per fer forats més grossos que la barrina a la fusta, especialment en la construcció dels botons de les rodes que es foraden amb la barrina i el triba.



**trull:** fusta i ferro / carreter / per aplanar la terra del camp de conreu / estri de tracció amb animal de peu rodó que consta d'un o dos corrons muntats dins d'un marc rectangular que roden quan l'animal l'estira. Porta unes llatges de fusta a la part central on es situa l'home per realitzar la feina de trullar, o sigui, aixafar els terrossos del camp per anivellar la terra abans o després de la sembra.

## U



**ulleres de batre:** espart o cuir / esparter o baster / guarniment per batre amb animal de peu rodó / parell de peces rodones i de forma còncava que unides per corretges de cuir es subjecten al cap de l'animal per tapar-li els ulls. Es posaven durant la batuda a potes als animals, especialment als mulats, que no volien voltar sobre la batuda, es distreien o els hi rodava el cap.

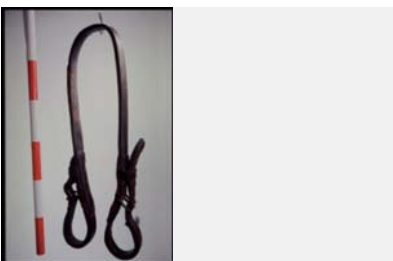
## V



**vela:** lona / fàbrica / baster / coberta de lona subjectada per l'arquillada que porten alguns carruatges com el carro de vela o la tartana, destinada a protegir el que transporta ja sigui gent o productes agrícoles.



**ventadora:** fusta i ferro / fàbrica / màquina manual per ventar / màquina de tracció manual que separa amb un sistema de sedaços i aire produït per unes pales, el gra del boll durant les feines de la batuda, amb marques com Clotet i Huracan.



**ventrera:** cuir, fil de cànem i sivelles de ferro / baster / guarniment d'animal de peu rodó / guarniment de carro consistent en una corretja que passa per sota de la panxa de l'animal i amb dues bagues per on es penja als braços del carro a fi de que no aculi més del compte.



**verdulera:** vimets sense pelar i canaya esberlada / cisteller / hortolà pel transport de verdures / cistella de parets altes i cul petit que serveix per exposar les verdures al mercat.



**volant:** ferro i fusta / ferrer de tall i carreter / segar els cereals d'hivern i la trepadella / eina manual semblant a la falç per més gran i oberta d'arc que serveix per segar el blat i altres cereals d'hivern.

X



**xafardera:** vímets pelats o sàlics / cisteller / per anar a comprar / cistella ovalada i tapada que serveix per anar a comprar evitant les mirades curioses a l'interior del cistell d'altres persones.



**xerrac de mà:** ferro i fusta / fàbrica / carreter en fabricació de carros / fulla de serra amb un mànec que s'adapta a la mà que serveix per serrar fustes petites.



**xuflera** vímets sense pelar / cisteller / per vendre fruits secs / cistella gran de forma ovalada, amb dos o tres compartiments per separar els diferents productes que serveix per a la venda ambulat de caquets, xufles, ametlles i avellanes torrades.



**xurriaques:** de batre fusta, cuir i fil de cànem / baster / l'eugasser per fer voltar els animals per sobre de la batuda / bastó amb una tira de cuir acoblada a un cap que serveix per fer-les petar o fujetejar a les anques dels animals que baten a potes. a les anques.











# Apèndix 9.

## Documents del mas El Colomer

### Família, pergamins e hipoteca del Mas Colomer de Taradell.

#### Índex

- I. Família
- II. Pergamins
- II.I Pergamins Títols
- II.II Pergamins Històrics
- III. Hypoteca
- IV. Vendas
- V. Concòrdies
- VI. Apocas
- VII. Violaris
- VIII. Censals
- IX. Debitoris
- X. Capítols
- XI. Apocas de Adot
- XII. Testaments
- XIII. Inventaris

Sinopsi dels documents del mas Colomer enregistrats en el llibre.

#### I. Família

Arbre genealògic de la família Colomer. En els documents i/o pergamins que es conserven, el primer Colomer que apareix és Berenguer Colomer i la seva esposa Maria l'any 1209. Els quals són la primera de les 22 generacions que han posseït i posseeixen el mas, fins el 1852.

#### II. Pergamins

Transcripció de la introducció que fa Mn Pau Molist sobre els pergamins:

*Los pergamins son documents dels quals se te poca noticia á causa de las circunstancias que es si portan: antiguetat, escrits en llengua llatina, abrebiaturas, tacats, y moltes vegadas foradats de les ratas. Tot aisó no es estrañ, habent atravesat tans sigles, presenciant tantas guerras, pestes, mudansas de familia, per quals motius no han pogut custiodarse degudament, seguintse de aqui, que algunes parts no es poden llegirse.*

Perque sia facil una noticia de ells se ha format uns signos Analisis de aquells que son los Títols primitius senalats



ab lo Abecedari, y los altres ab numeros, y se diran Historichs perque son la historia de las families.

## **II.I. Pergamins títols**

En total hi ha 22 pergamins, aquests daten des del 1209 fins el 1624 i fan referència a documents notarial. Cada pergami està siglat per l'autor amb una lletra de l'abecedari. Cada un d'aquests explica com els propietaris del El Colomer feien diferents tractes o contractes amb altres propietaris mitjançant acte notarial i signat per un notari per augmentar les seves propietats.

El pergami A és el més important de tots. Aquest és el document que fa constar que la família Malloles de Vic beneficiats de la Catedral de Vic. Aquests van establir a Berenguer Colomer i la seva muller Maria el Mas Colomer

## **II.II. Pergamins històrics**

Hi ha 42 pergamins històrics enumerats per l'autor i daten des del 1246 fins el 1554. Aquests són diferents documents que fan referència a la història familiar dels Colomer.

Aquests documents recullen els diversos fets:

- *Honors que posseïa la família Colomer sobre béns eclesiàstics de Santa Eugènia.*
- *Els honors que posseïa en el Castell de Tona*
- *Apoques o rebuts que la família feia.*
- *Testaments i últimes voluntat.*
- *Hereus i herències*
- *Disculpes per baralles*
- *Drets de llegítima (deutes)*
- *Rebuts de dots*
- *Donacions*
- *Permisos per extreure aigua dels pous*
- *Confessions de deutes*
- *Capítols<sup>1</sup>*
- *Establiments caducats*
- *Censals<sup>2</sup>*
- *Dispenses*

## **III. Hipoteca**

Són 8 escriptures o documents notarial d'establiments i precaris (documents que acreditava la cessió

---

1. Capítols: matrimonial, negoci jurídic accessori del matrimoni que permet als cònjuges pactar el règim econòmic familiar.

2. Censal: Obligació redimible de pagar una renda anual a una persona i als seus successors en virtut d'un capital rebut per qui la contrau.

d'un bé immoble) a la família Colomer durant el 1209 fins el 1750.

#### **IV. Vendes**

Hi ha 19 compres i vendes que daten del 1225 fins el 1858 que varen fer els Colomer durant aquest període pel creixement de les terres i de les propietats del mas.

#### **V. Concordies**

Són 6 documents d'acords o de concòrdia firmats per acte notarial que daten des del 1664 fins el 1819. En aquests consta com la família Colomer acorda o pacta preus, terrenys o propietats amb altres famílies.

#### **VI. Apocas**

Són 5 document notarial datats des del 1665 fins el 1827 on el creditor declara haver rebut del deutor el compliment de la quantitat de diners que val una propietat

#### **VII. Violaris**

15 documents on queda constància l'acord establert el qual una persona pot rebre periòdicament els beneficis d'un capital que prèviament havia estat lliurat. Aquests daten des del 1655 fins el 1700.

#### **VIII. Censals**

59 Censals on recull les rendes anuals que rebia els Colomer sobre un capital o sobre un bé immoble. S'acostumava a realitzar-se com la venda d'un dret, i fins i tot podia adoptar-se en forma testamentària. Aquest documents es daten des del 1617 fins el 1826.

#### **IX. Debitoris**

Són 4 escrits o documents notarial pel qual es reconeixen els deutes. Aquests daten des del 1657 fins el 1794.

#### **X. Capítols**

10 Capítols matrimonials dels Colomer que daten des de 1252 fins 1820 per deixar constància el negoci jurídic accessori del matrimoni que permet als cònjuges pactar el règim econòmic familiar.

## XI. Apocas de adot

20 Rebutis o apoques de dot on es recull l'aportació voluntària de béns que fa la muller al marit al sosteniment de les càrregues del matrimoni. Aquestes daten des del 1250 fins el 1825

## XII. Testaments

9 Testaments de la família Colomer que consta el nom de testamentari i l'any del document en qüestió. Aquests daten des del 1267 fins els 1772.

## XIII. Inventaris

7 inventaris que daten des del 1700 fins el 1860 on queda constància per acte notarial els béns familiars del Mas Colomer.

## Relació de documents

### I. Família

Transcripció literal de Mn. Pau Molist

“Família. Dels documents continguts en la Hipoteca se justifica lo següent Arbre de la família del Colomer”

#### **1209.**

1. Berenguer Colomer ab Guillema. Fills Berenguer hereu. Ramon. Guillem. Guillema ab Niubo.

#### **1227.**

2. Berenguer Colomer ab Agneta. Fills Guillem hereu. Pere Rector de Monrodon. Elisenda Maria.

#### **1294.**

3. Guillem Colomer ab Guillema. Fills. Berenguer de Llansa hereu. Pere de Barna. Barnisenda ab Guillem Ral. Guillermona ab Garriga. Elisenda ab Corcó.

#### **1310.**

4. Berenguer de Llansa Colomer ab Guillema. Fills Maria hereva.

#### **1376.**

5. Maria hereva Colomer ab Pere Casadevall. Fills Sila hereva. Joaneta, Bernarda, Eulèria, Gabriela, Francina.

#### **1393.**

6. Sila hereva Colomer ab Bernat Oller de S. Cugat de Gavadons.

Fills Bernat hereu. Joana ab Torrellebreta de Seva, Per, Joan Gabriel ab Puig de Balona.  
Bernat Oller 2º ab Margarida Osona

Fills Constancia ab Llafranca, Catarina ab Sagimon, Clara ab Madriguera.

**1423.**

7. Bernat Colomer ab Joaneta Clarà de Senfores. Fill unich Anton celibe.

**1433.**

2º Margarida Vallmitjana

Fills Pere hereu, Franco Gavineter de Vich, Anton Parayre de Vich, Margarida ab Puyol.

8. Pere Colomer ab Eleonor. Fills Pere Bracer de Vich, Joan, Margarida hereva.

9. Margarida Colomer hereva ab Anton Vilar del Bosch. Fills Pere hereu, Joan, Catarina ab Francas de S Quirze de Besora.

**1531.**

10. Pere Colomer ab Miquela Molist. Fills Sebastia hereu, Anton, Montserrat, 4 fillas

2º ab Margarida sine prole.<sup>3</sup>

11. Sebastià Colomer, ab Marianna. Fills Joan hereu, Margarida ab Illa de Muscarolas.

12. Joan Colomer ab Maria Vilamayor. Fills. Gaspar hereu, Bernat.

**1632.**

13. Gaspar Colomer ab Mariangela Masferrer de Malla. Fills Joan hereu Antich Bernat. Pere Joan, Estudiant de Barna.

**1687.**

14. Joan Colomer ab Mariangela Pla de Viñaclosa. Fills Maria hereva. Eulalia ab Puigvendrelló.

**1697.**

15. Maria Colomer hereva ab Vicens Leopart de Vilalleons

Fills Joseph Rector de Marata, Pere hereu, Joan Anton, Maria, Teresa, ab Saurí de Cardedeu, Mariangela, Madalena, Rosa, Monica Francisca.

**1751.**

16. Pere Colomer 1º ab Rosa Bolló.

Fills Teresa ab Gurri, Josphe hereu. Rosa ab Vilar del Bosch Joan Doctor en totes Facultats. Mariano, Antonia ab Parés.

2º Antonia Serrarica. Fills Anton fill unich.

**1787.**

17. Joseph Colomer ab Josepa Vilarubia de Moyà.

Fills Ramon hereu de Bolló casá ab Antonia Verdaguer de Aviñó y Raymunda hereva Colomer.

**1820.**

---

3. Sine Prole: Sense descendència

18. Raymunda Colomer hereva ab Joseph Lleopart de Vilalleons  
Fills Anton Albat,<sup>4</sup> Pau mori á 27 años, Ramon Albat, Anton Albat, Tomas hereu

## **II. Pergamins títols**

### **Pergamí A**

**Nom Notari:** Andreu Sacerdot escriptor públic

**Data:** 3 abril 1209

**Tipus de contracte:** precari<sup>5</sup> / braçatge<sup>6</sup>

**Nom dels propietaris:** Família Malloles de Vic; Berenguer Colomer i la seva esposa.

**Nom de les propietats:** Mas Colomer

### **Pergamí B**

**Nom Notari:** Berenguer de Prat

**Data:** 12 juliol 1223

**Tipus de contracte:** pacte / braçatge / Establiment<sup>7</sup>

**Nom dels propietaris:** Senyor Serra estableix a Guillem Colomer i Maria

**Nom de les propietats:** 3 feixes de terra de Camfeliu.

### **Pergamí C**

**Nom Notari:** T. Monrodom

**Data:** setembre 1225

**Tipus de contracte:** venda

**Nom dels propietaris:** Pere Vendrell ven a Berenguer Colomer

**Nom de les propietats:** 3 feixes de terra La Coromina.

### **Pergamí D**

**Nom Notari:** Andreu Font Rector de Tona

**Data:** maig 1227

**Tipus de contracte:** Donació / Evicció<sup>8</sup>

**Nom dels propietaris:** Bernat Pujol i Maria donen a Berenguer Colomer i Agneta.

**Nom de les propietats:** Terra anomenada Acerrocres. A canvi B. Colomer donen als Pujols dues feixes de terra que tenen a la Parroquia de Tona anomenada Cobertons.

---

4. Albat: Criatura morta abans de tenir ús de raó.

5. Precari: Escripura en què es cedia un bé immoble en emfiteusi ( contractem de cessió perpetua) Alta Edat Mitjana. Escripura d'un establiment emfiteutic. Baixa Edat Mitjana.

6. Braçatge: Prestació d'una part de la collita que alguns emfiteutes pagaven per raó de la possessió de la terra que els havia estat establerta.

7. Establiment: Escripura o contracte pel qual es concedeix un immoble en emfiteusi en què el senyor o establiment es desprèn del domini útil, que cedís a l'emfiteuta i es reserva el domini directe. Emfiteusi: Sistema molt extès a Catalunya i era un tipus de contracte en el que el propietari cedia la terra en el pagès perquè la treballés perpètuament (passava de pares a fills).

8. Evicció: Desposseïó legal. La que sofreix el comprador de la cosa que és venuda.



### Pergamí E

**Nom Notari:** Nicolau Mateu Notari de Vich

**Data:** 7 gener 1379

**Tipus de contracte:** canvi

**Nom dels propietaris:** Pere Colomer canvia a Pere Mombau

**Nom de les propietats:** Canvia tres feixes de terra i dues feixes de terra de ???

Pere Mombau canvia a Pere Colomer dues feixes de terra confrontades per una feixa de terra de Camrodons

### Pergamí F

**Nom Notari:** Nicolau Mateu Notari de Vich

**Data:** 20 juny 1380

**Tipus de contracte:** venda perpetuament

**Nom dels propietaris:** Bernat de Monrodon i Blanca ven perpètuament a Pere Colomer

**Nom de les propietats:** Ven perpètuament una part de terra, peça de Puigviader dita "Lo Camrodó"

### Pergamí G

**Nom Notari:** Nicolau Mateu Notari de Vich

**Data:** 20 juny 1380

**Tipus de contracte:** establiment

**Nom dels propietaris:** Bernat de Monrodon y Blanca estableixen a Pere Colomer.

**Nom de les propietats:** Totes les terres del Mas Viadea. Terres plantades i dividides en feixes. Pere Colomer estableix a Bernat de Monrodon una peça de terra dita Camrodon.

### Pergamí H

**Nom Notari:** Nicolau Mateu Notari de Vich

**Data:** 20 de juny 1380

**Tipus de contracte:** Apoca<sup>9</sup> / establiment

**Nom dels propietaris:** Els Monrodon a Pere Colomer

**Nom de les propietats:** Els Monrodon fan apoca a Pere Colomer per l'entrada del establiment de Puigviader. I la venda de Camrodó.

### Pergamí I

**Nom Notari:** Nicolau Mateu Notari de Vich

**Data:** 20 de juny 1380

**Tipus de contracte:** dóna possessió / establiment

**Nom dels propietaris:** Els Monrodon a Pere Colomer

**Nom de les propietats:** Establiment de Puigviader i de Camrodó.

### Pergamí J

**Nom Notari:** Pere Artigues Notari de Vich

**Data:** 13 de març 1399

**Tipus de contracte:** establiment

**Nom dels propietaris:** Guillem de Mas, Berenguer Pujol Beneficiat de St.Andreu, Ramon Abadia esta-

---

9. Apoca: Rebut. Document públic o privat en què el creditor declara haver rebut del deudor la quantitat deguda.

bleixen a Pere Colomer la seva filla Sila i Bernat Oller

**Nom de les propietats:** Una peça de terra boscosa. Lo Torrent passarà l'establiment.

### Pergamí L

**Nom Notari:** Joan Pons rector de Taradell

**Data:** 18 de maig 1418

**Tipus de contracte:** Reducció del cens

**Nom dels propietaris:** Pere Soler P. Rector de Monrodon, posseix les terres de Puigviader de Guillem de Monrodon que les deixà al rector, a Bernat Colomer

**Nom de les propietats:** Reducció dels censos de les terres de Puigviader en alou que estan deteriorades.

### Pergamí M

**Nom Notari:** Joan Valentí de la Campana notari de Vich

**Data:** 24 de febrer 1489

**Tipus de contracte:** establiment

**Nom dels propietaris:** Bernat de Monrodon a Pere Colomer

**Nom de les propietats:** Peça de terra de camp. Dues quarteres sembradora que té al seu alou dins les terres del Colomer

### Pergamí O

**Nom Notari:** Pere Llinars de Taradell mandat Joan Calvet rector

**Data:** 16 març 1540

**Tipus de contracte:** venda enterament / apoca

**Nom dels propietaris:** Benet Tossell a Anton Vilar (Colomer)

**Nom de les propietats:** ven enterament El camp de Matelles i el Casal. També ven enterament peça de terra de sembradura anomenades Torruellas i Cardedeu.

### Pergamí P

**Nom Notari:** Guillem Laparra vicari de Taradell

**Data:** 14 abril 1541

**Tipus de contracte:** venda perpètuament

**Nom dels propietaris:** Sagimon Duran (Coniller) Gabriel Coniller hereus del Mas Coniller i Mas Puigforadat. Venen perpètuament a Pere Colomer

**Nom de les propietats:** ven perpètuament terra dita Puigvasbatallas.

### Pergamí R

**Nom Notari:** Jaume Onofre Calvet Notari de Vich

**Data:** 20 febrer 1612 1-(acte 26 abril 1591) 2-(acte 27 febrer 1604)

**Tipus de contracte:** venda "*Ius Luendi*"<sup>10</sup>

**Nom dels propietaris:** 1- Joan hereu Mas Cams/ Mas Terrés havia venut a Sebastià Colomer. 2- Joan hereu Mas Cams a Joan Colomer

**Nom de les propietats:** 1- Peça de terra: 8 feixes dividides de pertinences del Mas Terres. 2- 1 peça de terra que cultiva dita lo Prat del Pou de Pertinences del Mas Terrés.

---

10. *Ius Luendi*: Ius=dret; luo= pagar deute. Frase llatina que vol dir dret a pagar el deute.

**Pergamí S**

**Nom Notari:** Jaume Onofre Calvet Notari de Vich

**Data:** 2 juny 1615

**Tipus de contracte:** venda “*Ius Luendi*”

**Nom dels propietaris:** Joan Cams ven a Joan Colomer.

**Nom de les propietats:** ven el camp de la Servera feixa sobre la Coromina. 5 o 6 de pertinences del Mas Terrés.

**Pergamí T (1)**

**Nom Notari:** Jaume Onofre Calvet Notari de Vich

**Data:** 1624 1-(acte 26 abril 1596) 2-(acte 5 març 1607)

**Tipus de contracte:** venda

**Nom dels propietaris:** 1- Família Cams havia venut a Sebastià Colomer. 2- Joan Colomer havia fet addició<sup>11</sup> de dita venda.

**Nom de les propietats:** 1- 8 feixes les Tries den Feu pertinents del Mas Cams.

**Pergamí T (2)**

**Data:** 1599-1613

**Tipus de contracte:** venda “*Ius Luendi*”

**Nom dels propietaris:** Joan Cams a Anton Colomer

**Nom de les propietats:** ven 5 feixes de terra dividides pertinents a Mas Terrés.

**Pergamí T (3)**

**Data:** 1606

**Tipus de contracte:** venda

**Nom dels propietaris:** Joan Cams a Anton Colomer

**Nom de les propietats:** havia venut Mas Terrés- terres dites Les Brostocas, feixes de terra de Cabarí, feixes del Casalot de Terrer.

**Pergamí T (4)**

**Data:** 1607

**Tipus de contracte:** venda

**Nom dels propietaris:** Joan Cams a Joan Colomer

**Nom de les propietats:** Totes feixes – Torrents de la Cabarí, feixes del berbayó, feixes del roure.

**Pergamí T (5)**

**Data:** 1607

**Tipus de contracte:** venda

**Nom dels propietaris:** Joan Cams a Joan Colomer

**Nom de les propietats:** Totes aquelles feixes davant la Cabarí i el camp de la Guineu.

**Pergamí T (6)**

**Data:** 1609

**Tipus de contracte:** venda

---

11. Addició: Adjudicar-se la compra.

**Nom dels propietaris:** Joan Cams a Joan Colomer

**Nom de les propietats:** 4 feixes, feixes del torrent de les garves i plantades d'algun roure pertanyen al Mas Terrés.

**Pergamí T (7)**

**Data:** 1617

**Tipus de contracte:** venda perpètuament "*Ius Luendi*"

**Nom dels propietaris:** Montserrat Oller, Miquel Cams, Joan Vila i Joan Cams a Joan Colomer

**Nom de les propietats:** havien venut peça de terra lo Cam del Ginebrá i dues feixes sobre la feixa del camí.

**III. Hipoteques**

1

**Tipus de contracte:** Precari primitiu- relació amb el pergamí A

**Propietaris:** Berenguer Mayoles a Berenguer Colomer

**Propietat:** El Colomer

**Any:** 1209

2

**Tipus de contracte:** Establiment

**Propietaris:** Bernat de Monrodon a Pere Colomer

**Propietat:** Tot lo Mas Puigviader

**Any:** 1380

3

**Tipus de contracte:** Establiment

**Propietaris:** Guillem Mas, Berenguer Pujol á Pere Colomer a sa filla Sila y Bernat Oller

**Propietat:** Una peça de terra boscosa.

**Any:** 1399

4

**Tipus de contracte:** Precari i reducció

**Propietaris:** Pere Soler Beneficiat de Monrodon a Bernat Colomer

**Propietat:** Censos del mas Puigviader

**Any:** 1418

5

**Tipus de contracte:** Establiment

**Propietaris:** Il·lustre senyor Intendent General del Principat a Pere Colomer

**Propietat:** Facultat d'usar l'aigua del Torrent dit Verinal de Tona per regar.

**Any:** 1669

6

**Tipus de contracte:** Precari

**Propietaris:** Franco Sala i Saçala beneficiat 11 mil Verges a Vicens Lleopart i á Maria hereva del Mas Colomer

**Propietat:** Tot aquella peça de terra antigament dita Sant Joan

**Any:** 1700

7

**Tipus de contracte:** Precari

**Propietaris:** Prohom del molt il·lustre Marquès de Rupit. Senyor i Baró de Taradell a Vicens Lleopart i a Maria Colomer hereva.

**Propietat:** Mas San Joan i d'una peça de terra

**Any:** 1705

8

**Tipus de contracte:** Precari

**Propietaris:** D. Francisco Sans, Miquel i Monrodon y D<sup>a</sup> Maria Monrdon hereva, a Vicens Leopart i Maria Colomer hereva.

**Propietat:** Una peça de terra dins lo Mas Colomer.

**Any:** 1705

#### IV. Vendes

- |             |  |
|-------------|--|
| <b>Any</b>  | Venda  |
| <b>1225</b> | Pere Vendrell ven a Berenguer Colomer 3 feixes de terra  |
| <b>1227</b> | Berenguer Colomer canvia terres a Puyol  |
| <b>1377</b> | Pere Colomer rep per canvi de Pere Monbau 3 feixes de terra  |
| <b>1380</b> | Bernat Monrodon ven a Pere Colomer una part de Camrodó   |
| <b>1540</b> | Venda perpètua Benet Tossell a Pere Colomer de 3 peces de terra dites Matelles, Torruelles, Cardedeu i Casal                                   |
| <b>1541</b> | Venda " <i>Ius Luendi</i> " Sagimon Duran (Coniller) peça de terra dita Puigvasbatallas a Pere Colomer   |
| <b>1555</b> | Venda de Cens per Bartomeu Fabrega a Sebastià Colomer  |
| <b>1612</b> | Venda " <i>Ius Luendi</i> " Joan Cams a Joan Colomer de dues peces de terra.   |
| <b>1615</b> | Venda " <i>Ius Luendi</i> " Joan Cams a Joan Colomer d'una peça de terra de 6 quarteres dita Cam de la Servera i la feixa sobre la Coromina.   |
| <b>1624</b> | Venda " <i>Ius Luendi</i> " 7 peces de terra per Joana Cams viuda de Joan Cams a Joan Colomer.   |
| <b>1634</b> | Venda " <i>Ius Luendi</i> " Marianna Hom viuda de Miquel Molist propietària de Mas Hom a Joan Hom tota aquella peça de terra cultiva Lo Campi. |
| <b>1767</b> | Venda d'una peça de terra pertinença del Mas Colomer feta a Salvador Gurri pagès. Apoca de restitució.   |
| <b>1767</b> | Venda perpètua feta per Gaspar Colomer a Pere i Joan Prat paraires de Tona d'una peça de terra pertinents al Mas Colomer                       |
| <b>1664</b> | Venda del Hostal del Frare feta per Gaspar Colomer a Joseph Amoros.  |
| <b>1664</b> | Venda feta per Gaspar Colomer a Joseph Amoros de 3 de terra del Colomer que el seu pare havia comprat al Cam.                                  |
| <b>1664</b> | Venda per Gaspar Colomer a Amoros de 26 de cens que rebia de l'Hostal del Frare  |
| <b>1777</b> | Venda feta per Joseph Prat Badia i Bigas a Pere Colomer d'una casa en la mateixa vila (Taradell)   |



- 1701** Venda perpètua feta per Vicens Lleopart i Maria Colomer hereva del Mas Pratgibert a favor de Benet Descatafals cirugià de Centelles.
- 1858** Venda perpètua per Lleopart i Lleopart de Vilalleons a favor de Joseph Lleopart i Colomer una casa al carrer dels Màrtirs a la ciutat de Vich.

### **Camps i feixes del mas El Colomer de Taradell**

1. Camp de l'Hort ò Camp de l'Oliva
2. Feixa del Tussell
3. Camp del Tussell
4. Camp del Serrat ò Camp del Pelat
5. Camp Nostre
6. Camp dels Sants Màrtirs
7. Camp del Pins del Nofre
8. Camp del Gravat
9. Camp de les Serps
10. Camp del Caterino ò del Dipòsit
11. Camp de l'Om
12. Camp del Relat
13. Camp del Barbat
14. Camp de la Perera
15. Camp del Molí
16. Camp de les Escàrsies
17. Feixa del Pont de les Albes

### **Camps de l'Horta:**

18. Camp del Salví
19. Camp del Til·ler
20. Camp de darrera el Molí
21. Camp de les Canyes
22. Camp de la Torrentera
23. Camp del Bou Ros i el Morro Negre
24. Camp gran de Can Masover
25. Camp de l'envista de l'Om
26. Camp del Martí de les Unces
27. Camp del Cim del Serrat
28. Feixa de la Cadena
29. Camp del Milans
30. Les Rompudes
31. Rompuda Gran
32. Feixes del Vilacís
33. Feixes del Jep
34. La Coromina

35. Camp de l'hort de Can Pardaler
36. Rompudes de Can Pardaler
37. Camp de sota la Via
38. Camp Gran del Colomer ò Colomeret
39. Feixa de la Bassa









## Apèndix 10.

# Ressenyes biogràfiques

### Autors

**Abadal, Joaquim d'** (Vic 1856 - 1917). Propietari agrícola. Llicenciat en Dret, fou president de la Cambra Agrícola Ausetana i de la Federació Agrícola Catalano-Balear els anys 1908-1909. President de la "Unión Agraria Española", soci fundador del Círcol Literari de Vic i promotor de la fundació del Museu Episcopal de Vic. Va col·laborar a la *Veü de Montserrat*, publicació vigatana d'abast català i de gran transcendència per a la formació del catalanisme conservador. Orgullós de la seva nissaga, va fer incursions en la història ordenant i resumint els documents de la seva casa pairal, el Pradell de Gurb. Des del punt de vista polític, va participar en els governs municipals i en les eleccions generals com a diputat. A partir de 1906 es traslladà a Barcelona. Allí, sense deixar de banda el patrimoni rústic (que va ampliar), va diversificar el risc i va iniciar-se en els negocis industrials participant en la creació de la cimentera "Asland", primera empresa espanyola en la fabricació de ciment, que va establir la factoria a les seves finques de Castellar de N'Hug. Amb el matrimoni amb Concepció de Vinyals, procedent d'una casa noble de Girona, va augmentar el patrimoni familiar i es va consolidar com a membre destacat de la noblesa catalana.

**Albó, Roser.** La seva tasca, com a gran amant, estudiosa i divulgadora d'aquest mil·lenari ofici ha estat molt important per la cistelleria a Catalunya. A finals dels anys vuitanta ella va entrar en contacte amb aquest món a partir de les seves activitats socials en l'àmbit de *Dona i presó*, ja es va adonar del greu perill de desaparició que corria l'ofici. De llavors ençà es va dedicar amb passió a col·leccionar, inventariar i reproduir cistells de formes tradicionals resseguint les col·leccions més importants existents a Catalunya, entre les quals la que hem estat inventariant. També va obrir una botiga a Barcelona per difondre el món dels cistells i va ser la principal impulsora de la creació de l'Associació de Cistellaires de Catalunya, i exercí com a secretària de l'entitat. Al llarg del nostre estudi les referències a la tasca de Roser Albó han estat constants i des d'aquí volem reconèixer la importància de la seva labor i al mateix temps prenem el compromís de continuar la tasca que ella i l'associació han iniciat.

**Callís i Marquet, Josep** (Vic 1879 - 1954). Entusiasta i prolífic pèrit agrònom que fou director de la *Revista de la Cambra Agrícola Ausetana* i soci del *Sindicat Nacional de Maquinària Agrícola*. Va pronunciar nombroses conferències al Círcol Literari de Vic, va col·laborar en diverses publicacions periòdiques (*La Veü de Catalunya*, *Gazeta Montanyesa*, *Gazeta de Vic*, *Revista de la CAA i Ausona*) i va escriure llibres i fulletons sobre la producció agrària de la comarca i els règims de tinença de la terra. Destaquen: *Les pedregades de l'any 1925 en la comarca de Vich* (1925), l'article "Avenç estadístic de la producció en 1926 de grans grossers en la comarca de Vich", publicat a *La Veü de Catalunya* (4 de juliol de 1926), *Les aportacions al contracte de masoveria en el terme municipal de Vich*. Recull de diversos articles publicats a la *Gazeta de Vich* (1936), *El cultiu del tabac en la comarca de Vich* (1938), *Varietades del contrato de aparceria en las comarcas de la provincia de Barcelona. Trabajo premiado en el Certamen Literario Agrícola, organizado por el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, en conmemoración del Centenario de su fundación* (1951). Juntament amb Lluís B. Nadal fundà l'associació *Catalunya Vella* amb el càrrec de secretari i formà part de l'associació de la Premsa.

**Font i Garolera, Jaume** (l'Esquirol 1951). Geògraf. Professor titular de la UB. L'any 1988 va guanyar un concurs de Professor Associat de Geografia al Departament de Geografia Regional de la UB. Des del 1995 és professor titular de la Facultat de Geografia i Història. Imparteix classes de Geografia i d'Ordenació del territori a les Facultats de Geografia i Història i Biologia (Ciències Ambientals).

**Pratdesaba i Portabella, Josep** (Vic 1870 - 1967). Astrònom autodidàcta. Aquesta vocació el va portar a instal·lar un petit observatori propi en el 1910, amb més de 50 anys de funcionament. Donà a conèixer moltes comunicacions, articles i conferències posades a l'abast d'un públic molt divers. Una de les tasques científiques més rellevants de J. Pratdesaba va ser l'observació del Sol, la Lluna i dels planetes Venus i Saturn. Fotografà el cometa Halley i va fundar la Societat Astronòmica de Barcelona. Juntament amb el Doctor Fontserè van descobrir el fenomen de la inversió tèrmica de la plana de Vic. El seu esperit obert el portà a realitzar diverses activitats com participar al Cercle Literari, donant conferències, i a ser el director de la "*Revista de la Cambra Agrícola Ausetana*".

**Reparaz i Ruiz, Gonçal de** (Sèvres, París 1901 - Lima 1984). Fill d'un distingit geògraf, Gonzalo de Reparaz y Rodríguez-Baez. Els seus pares es van instal·lar a Barcelona a l'any 1922. Fou un dels introductors de la geografia moderna a Catalunya, des del Centre Excursionista de Catalunya, on exercí funcions directives, i la societat Catalana de Geografia, que contribuï a fundar el 1935. En aquest camp publicà *La Plana de Vic* (1928 i 1982 en reedició facsímil) i el primer volum d'una *Geografia general de Catalunya* 1936. La Guerra Cívil li comportà l'exili, es doctorà a la Universitat de Tolosa on demostrà la importància de la cartografia catalana quant als descobriments marítims. En el 1940 va ser nomenat professor a la Universitat de Bordeus. En el 1947 va ingressar a la Unesco i va dirigir el departament de publicacions. Treballà amb el grup de l'Escuela Normal Central de Lima sobre la hidrografia dels rius costaners de Perú tot combinant la seva activitat professional amb el conreu de la geografia, que no abandonà mai.

**Roquer Soler, Santiago** (Falgars de Bas, Vall d'en Bas-La Garrrotxa 1947). Llicenciat en grau en Geografia i Història per la Universitat de Barcelona l'any 1972 amb una tesina sobre la població de Malla (inèdita) i doctor en Geografia per aquesta mateixa universitat, l'any 1976, amb la Tesi titulada: *Población y transformaciones espaciales en la comarca de Osona (s.XVIII- s. XX)*. També amb temàtica osonenca, impulsà la reedició de l'obra de Gonçal de Reparaz *La Plana de Vic* (EUMO 1983), i en redactà el capítol d'actualització titulat: "Geografia humana i econòmica de la comarca en l'actualitat". Està especialitzat en Estudis sobre la Població, en Geografia Urbana i en Desenvolupament territorial, amb una vuitantena de llibres, articles i capítols de llibre sobre aquestes temàtiques. Catedràtic emèrit de Geografia Humana de la Universitat Rovira i Virgili (Tarragona). Ha estat professor d'aquesta universitat i de la de Barcelona.

**Salarich i Giménez, Josep** (Vic, 1849-1930). Metge de professió, director de l'Hospital de Vic de de 1871, el 1879 fou nomenat acadèmic de la Reial Acadèmia de Medicina de Barcelona. Autor de diversos treballs mèdics i corresponsal al *Diari de Barcelona* durant 50 anys, fou també col·laborador de *La Veu de Montserrat* de *Revista Mèdica*. Fou membre fundador de l'Esbart de Vich i soci actiu del Círcol Literari; a partir del 16 de setembre de 1876 en fou soci numerari arran del seu treball premiat al Certamen Literari commemoratiu de l'arribada del ferrocarril a l'estació de Vic titulat *El Cultivo Altern* (editat a Vic el 1877). També va publicar "Atmosferologia", "Reseña geològica", "Cultiu", "Ramaderia", "Riquesa forestal", "¿El ferrocarril influeix en la nostra agricultura?" i "Cultiu altern dels prats". Va col·laborar diverses vegades en el govern municipal com a regidor. Fill de Joaquim Salarich i Verdaguer (Vic, 1816

– Caldetes, 1884), metge i erudit del que seguirà els passos en la seva vessant pública i també en les seves preferències, ja que ell inicia els estudis sobre l'agricultura de la plana de Vic i la seva evolució.

**Zamora Peinado, Francisco de** (Villanueva de la Jara, Cuenca 1757 - 1812). Va ser alcalde del crim a la Reial Audiència de Barcelona. En el 1791 a Madrid va ser nomenat fiscal de la Sala de la Cort i més tard membre del consell de Castella. Per problemes familiar i econòmics va perdre el seu càrrec i va estar retingut al castell de Pamplona. De Zamora va destacar per ser un viatger i un il·lustrat espanyol. La seva obra més coneguda es el “*Diario de los viajes hechos en Cataluña*”, obra que descriu les expedicions que va fer en la seva estada a Catalunya.

## **Informants**

**Andreu, Josep** (Els Masos de Pals, Empordà 1905 - Folgueroles 2008). Fill cabaler del mas Negre de Pals, va començar a venir amb el seu germà gran amb màquines de batre a fer les campanyes de collita a la Plana de Vic a principis de la dècada de 1930. Primer batien els cereals a Girona, després venien a Osona i tornaven a Pals per fer la collita de l'arròs. El seu lloc de posada era la masia de Les Codinoies de Folgueroles, on va conèixer la seva futura esposa i on després de la guerra civil es van casar i es varen instal·lar per fer de pagesos. El seu germà i els seus fills van continuar venint any rere any a fer la collita de cereals, primer amb màquines de batre i a partir de la dècada de 1960, amb segadores-batedores, fins que a finals de la dècada de 1990 varen plegar. Bon coneixedor de l'ofici de pagès, ens ha portat valuoses informacions per poder comparar la mecanització entre les terres de Girona i les de la Plana de Vic.

**Cantal, Pere** (Taradell 1930). Resident a Taradell, ha fet de pagès i més tard ha treballat en un taller metal·lúrgic. Actualment és membre actiu de la Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell, col·laborador en el Passant de Sant Antoni i en la restauració de carros a l'Alzinar de la Roca. Fill d'una masoveria petita, ha realitzat la majoria de feines pròpies dels camps i del bosc. En la seva joventut, va exercir uns quants anys de cap de colla de segadors, desplaçant-se des del sud de Catalunya fins a la Catalunya del Nord seguint la maduració dels cereals. A l'hivern havia fet feines de bosc, treballant de carboner una temporada. Actualment col·labora de forma entusiasta en les recreacions de feines agrícoles desaparegudes, en el marc de festes populars.

**Cortinas, Antoni.** (Prats de Lluçanès 1928 - Folgueroles 2008) Als 16 anys va desplaçar-se a Vic per aprendre l'ofici de ferrador a la ferreria de Can Fatjó, conegut veterinari i manescal. Durant tres anys va fer el servei militar com a voluntari a la parada de sementals que l'exèrcit tenia a l'Hospitalet, venint durant la temporada de remonta a la parada de sementals de Manlleu. A l'any 1.956 festejava amb una noia de Folgueroles, fet que va propiciar que obrís la seva pròpia ferreria al poble, on dos anys més tard es va casar. Conegut entre els pagesos de la comarca com *el Ferrer de Folgueroles*, va fer de ferrador d'animals durant tota la vida.

**Chandre, Pasqual** (Montsonís, La Noguera 1928). Actualment resident a Tona, també va néixer a pagès. De jove entrà com a aprenent de baster en un taller d'Artesa de Segre, treballà més tard en un taller de Barcelona i després passà força anys treballant a Sant Sadurní d'Anoia, en un taller que treballava gairebé exclusivament reparant i fent guarniments per la casa Codorniu. Més endavant es traslladà a Tona on treballà de baster uns quants anys fins que als anys seixanta l'ofici va decaure i va començar a dedicar-se a la tapisseria, negoci que actualment continua el seu fill. El seu testimoni ha estat també important pel

fet d'aportar-nos nova informació sobre el món dels basters i també dels materials i processos emprats en la fabricació de guarniments.

**Codina, Josep** (Taradell 1931). Resident a Taradell, carreter i fuster jubilat que va aprendre l'ofici del seu pare junt amb el seu germà gran que el continuà fins a la seva jubilació. Quan va entrar en crisi el negoci familiar degut a la davallada de demanda de carros fruit de la mecanització del transport, se'n va anar a treballar a un taller de fusteria. Coneix l'ofici a fons i a la casa natal els germans conserven un ric arxiu de documents, junt amb les eines i patrons per a la construcció de carros. Actualment col·labora en la restauració de la col·lecció de carros que la Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell conserva a l'Alzinar de la Roca.

**Dot, Lluçia** (Sant Agustí de Lluçanès 1944 - Vic 2012). Resident a Vic, va néixer al mas Montorro de Sant Boi del Lluçanès on va viure fins que a l'any 1965 es va traslladar a Vic. Pagès de professió actualment és propietari del restaurant Ca la Pagesa. El seu pare era el propietari de la finca d'unes 800 hectàrees on hi treballaven vint homes, hi havia dos parells de bous, cavalls de ròssec, vaquers, pastors i mossos. Quan van venir a viure a Vic, varen continuar fent de pagès menant les terres del Nadal, als afores de Vic, per més tard anar a Ca la Pagesa, que era una casa de pagès als afores, amb vedells, gallines, conills, camps de blat, d'ordi i remolatxa. Ja anys més tard la casa es va reconvertir en un restaurant que porta la seva família mentre ell conrea les terres de Can Barnoles. Cal destacar que coneix molt a fons el món de pagès i que és un gran apassionat de l'agronomia.

**Farré, Joan** (Folgueroles 1957). És un cisteller en actiu des de fa uns vint anys i és l'actual president de l'Associació Catalana de Cistellers. La seva col·laboració ens ha permès conèixer de més a prop l'evolució del món de la cistelleria en els darrers temps. Ens ha informat sobre l'abandó progressiu dels cistells per a usos agrícoles o industrials, amb la conseqüent desaparició o reconversió dels cistellers d'ofici, i com s'han anat revaloritzant els materials i formes de cistelleria adaptant-les per a altres usos. També ens ha informat sobre els orígens de l'Associació que presideix i les línies que segueixen per tal de potenciar el món de la cistelleria. A més de fer de cisteller cultiva vímets d'espècies diverses vora el torrent i construeix formes artístiques amb vímets i salzes amb l'empresa *El pont de Querós*.

**Font, Lluís** (Sant Julià de Vilatorrada 1927). Nascut a Cal Carreter, va exercir l'ofici de ferrer especialista en la construcció de carros en col·laboració amb el carreter. El seu avi va ser qui va fundar el taller de carreter, després el va continuar el seu pare i més tard, ell i el seu germà. Va aprendre l'ofici als catorze anys juntament amb el seu germà Francesc, un any més gran que ell, i es va dedicar a fer de carreter pel fet de ser l'ofici de la família, amb la particularitat de que amb la mort en poc temps del seu pare i del seu oncle, ell i el seu germà van haver de tirar endavant el taller amb l'ajuda d'un oncle que era carreter a Barcelona que venia a ensenyar-los l'ofici, període aquest que va durar tres anys.

A part de construir carros també feien eines de pagès com aixades, arades, cavadores, fangues, palots i altres. Al poble hi havia dos ferrers, ells que feien carros i un altre que ferrava animals. A la dècada de 1960 amb l'arribada dels cotxes i els camions, van deixar de fer els carros i es varen dedicar a la venda de llenya i fusta. Actualment està jubilat i de tant en tant encara encén la fornal i practica la forja.

**Lleopart, Joan** (Taradell 1923 - 1999). Es definia a ell mateix com a un pagès enamorat del seu treball, a principis de la dècada de 1970 i com un etnògraf "amateur", va iniciar la interessant tasca de salvaguardar i recuperar patrimoni rural de la Plana de Vic. La progressiva mecanització del treball del camp,

en pocs anys va anar desplaçant moltes eines i objectes quotidians a la vegada que les dependències de la masia van anar canviant de funció. L'any 1971, després de la mort de la mare, en Joan Lleopart va començar a endreçar els vells graners situats a les golfes de la casa que ja havien entrat en desús, doncs el gra resultant de la collita s'emmagatzemava en un cobert de la planta baixa, i en aquest ampli espai va començar a exposar eines relacionades amb la vida rural que ja havien perdut la seva funció.

Les primeres eines les va aplegar de la mateixa explotació agrícola familiar creant una primera col·lecció composta per la majoria de l'utilitatge més usual propi d'un mas de característiques semblants a les del Colomer. D'aquesta manera va iniciar la primera col·lecció, més endavant coneguda com el *Museu del Blat* i també la col·lecció de cistells, aplec de prop de tres-centes peces de cistelleria de formes i funcions diverses de les quals bona part es poden qualificar com a representatives de la cistelleria popular de la Catalunya central.

La seva afecció per les eines i els oficis en vies de desaparició va ser cada vegada més coneguda en l'entorn pagès i va començar a recollir eines d'explotacions veïnes, d'afecionats i d'antiquaris. La passió que demostrava en recollir la tecnologia agrícola que desapareixia va propiciar que es formés una xarxa de coneguts que li proporcionaven objectes i informacions complementàries sobre el seu ús. Normalment es relacionava amb un entorn social format per pagesos i menestrals que havien conegut grans canvis en els seus oficis, volien reviure'ls a través de la recuperació de les festes de Sant Antoni Abat, l'organització de recreacions d'oficis o feines ja desaparegudes i de la recuperació de varietats d'animals i de vegetals autòctones. Així es va anar formant una colla de pagesos grans entre els quals hi havia inquietud per transmetre a les noves generacions coneixements d'un món rural que ells havien vist desaparèixer i que com a afecció feien reviure a través del record.

Progressivament va continuar diverses col·leccions d'utilitatge agrícola i d'ús quotidià a pagès ocupant diferents sales de la casa familiar i construccions d'ús agrícola properes, col·leccions que la família continua mantenint després de la seva desaparició. També va publicar escrits en diverses revistes locals, va contribuir a la recuperació de festes populars de caire agrícola, va participar en fires, exposicions i mostres temàtiques. En els darrers anys va escriure poesia de temàtica inspirada en la natura i la pagesia, i va col·laborar aportant valuosa informació a les persones interessades en l'estudi dels canvis tecnològics en el món rural.

Cal destacar la seva gran disponibilitat per fer de guia en la visita a les col·leccions, atenent a les persones interessades i la seva capacitat per donar resposta als múltiples interrogants que plantejaven els visitants. Les visites de les escoles de la comarca al *Museu del Blat* s'han mantingut durant anys i cal remarcar les capacitats intuïtives d'en Joan en el camp educatiu, de manera que era capaç de fer preguntes i formular hipòtesis amb els alumnes per tal que ells mateixos construïssin el coneixement sobre l'ús i funció de les eines observades.

**Mir, Toni** (Tona 1941). Va néixer a pagès i ja de petit es va familiaritzar amb els animals de treball; de més gran, malgrat no viure a pagès, va continuar i continua criant bestiar amb els seus fills i ha impulsat durant molts anys la festa de Sant Antoni a Tona. El seu testimoni ens ha donat informació sobre els animals de peu rodó, com en tenia cura, com els domesticava per al treball, els guarniments que emprava i alguns dels aspectes de la festa de Sant Antoni Abat.

**Parramon, Josep** (Santa Eulàlia de Riuprimer 1922). Estigué molts anys com a masover fent de pagès al



mas Torroella i al mas La Vall, on feia les feines del camp i adondava animals de peu rodó. Havia anat a segar amb una colla de segadors de la Plana i a mitges amb en Soler anava a bosc amb dos carros a carregar feixos de llenya, per transportar-los al forn de la guixera del poble, o bé a l'estació de Vic i als forners de la ciutat. Als 21 o 22 anys va plegar d'anar al bosc i va treballar molt de temps a la guixera, barrinant a mà per posar la dinamita, carregant els forns, alimentant amb feixos de llenya el foc del forn i vetllant-lo de nit i de dia. Aquesta feina l'ha compartit treballant de pagès menant terres de La Vall, tot i que actualment està jubilat, té molta relació amb la família del mas El Soler.

**Señé, Josep** (Tona 1925). Resident a Vic. Havia estat cisteller i pagès de carrer seguint la tradició familiar. Actualment es dedica, juntament amb la seva família, a atendre la botiga i a anar als mercats a vendre cistells i altres objectes relacionats amb el món de la cistelleria, però ha abandonat la producció. El seu testimoni ens ha permès entendre la forma en què habitualment treballaven els cistellers, fent cistells a jornal per les diferents cases de pagès de la contrada, tal com ell amb el seu pare i germans havien fet. Ens ha parlat també de la seva experiència com a cisteller quan tenia taller propi i de la feina a la botiga.

**Serra, Ramon** (Santa Eulàlia de Riuprimer 1927). Nascut al cal Ferrer, l'únic ferrer del poble. Ell és la tercera generació de ferrers, ja que el seu avi i el seu pare també ho varen ser i a més eren els únics del poble. Ha curat i ferrat animals de peu rodó, ha forjat eines de pagès i per la guixera, ha arreglat màquines agrícoles, i fins i tot, ha treballat per a un escultor realitzant treballs de forja. Va començar a aprendre l'ofici als cinc o sis anys quan ajudava al seu pare a la ferreria, on treballaven cinc persones a causa de la demanda. Als divuit va anar aprendre a soldar amb l'elèctric a un taller de Vic, on s'hi va estar un cinc anys, i actualment està jubilat, encara que fa alguns treballs a la ferreria com a distracció.

**Tañà i Leonart, Ramon** (Gurb de la Plana 1909 - Vic 1990). Va fer molts anys de pagès masover a la masia de Prixana de Dalt del municipi de Gurb de la Plana i quan s'ho va deixar va obrir una botiga de queviures al carrer de Gurb de Vic. Home d'inquietuds i d'aficions literàries, va escriure *Recordances d'un feligrès i Gurb de la Plana, gresol d'Osona*, obres en les que descriu i comenta les seves vivències en el medi rural, tant pel que fa referència al valor del patrimoni del seu municipi, com als costums, a les tradicions i a les feines agrícoles que havia viscut.

**Verdaguer, Josep** (Tavernoles 1921 - Folgueroles 1996). Nascut a la petita masoveria de Les Roviretes de Savassona, zona enlairada i boscosa propera a les Guilleries. Coneixia totes les feines necessàries per fer de pagès habilitats que havia après treballant a casa seva o fent de jornalier. Havia exercit de cap de colla de segadors, de matador de porcs, de procurador de propietaris rurals i de "rematador" a les subhastes per tallar boscos, per la qual cosa llogava brigades de treballadors de bosc i es guanyava la vida amb la venda de la llenya i la fusta dels boscos.

En la seva joventut havia après de tocar el flabiol amb seu mestre en Ventura d'Arbúcies i tots dos havien recorregut els pobles de les Guilleries i de la Plana de Vic tocant músiques per a fer ballar a la gent. Durant anys de la postguerra va fer ballar amb el so del seu flabiol els gegants de Vic i a la dècada de 1980 la seva faceta musical fou posada en valor com a músic sense solfa per el Grup de Recerca Folklorica d'Osona, fent fins a la seva mort nombrosos concerts, xerrades i editant discos. Bon coneixedor del territori que havia trespastat des de petit, era un gran aficionat a la caça, coneixia els boscos i els seus productes, els animals que els poblaven i els seus costums, un gran observador que trobava el niu d'ocells més amagat. Sabia on es feien els primers bolets, seguia els rastres del senglar i era molt sibarita en el menjar (feia servir plat de terrissa i coberts de fusta de boix).

L'any 1995 el poble de Folgueroles li va fer un homenatge donant el nom de *Plaça d'en Roviretes* a una plaça de nova construcció al sector nord del poble, on en record seu s'hi varen plantar dos ginjolers, els arbres que produeixen la millor fusta per a fabricar flabiols.

**Vilà, Maria** (Santa Eulàlia de Riuprimer 1918). Coneguda amb el nom de la Casulana, resideeix actualment a Vic. El seu pare, Ramon Vilà i Saurina, conegut com en Casulà, va fer de barber i de campaner, però a causa de la mort de la seva mare va muntar una parada de sementals al carrer Montserrat de Vic on feia cobrir les eugues dels pagesos amb els guarans per obtenir mulats, on recriava pollins de burro i els negociava. La seva germana mitjana era la que tenia cura de l'administració de la casa, mentre ella portava el negoci del burros, ja fos per comprar menjar o fer tractes amb el pagesos. En acabar la guerra el seu pare va tornar a Vic i li va comprar una bicicleta perquè ella pogués cobrar els endarreriments que la gent no els pagava i varen continuar amb el negoci dels burros tot i els problemes de la postguerra. A l'any 1944 el seu pare morí i ella i el seu germà segueixen amb el negoci fins a l'any 1954. En aquesta època varen canviar la parada del carrer de Montserrat per unes corts de burros al Prat de la Riera de Vic i el seu germà va començar a fer negoci amb els tractors. Quan ella va deixar de negociar amb els burros va començar a vendre els tractors que el seu germà importava de fora de Catalunya. Més tard, quan el seu germà va veure que els tractors ja no eren negoci, es va dedicar a la compra-venda de terrenys, moment en el que van posar una petita fàbrica de curtits que varen portar amb el seu marit fins a la jubilació.

**Vilademunt, Amadeu** (Santa Eulàlia de Riuprimer 1926). Pagès que havia fet de segador i d'esgranador a les màquines de batre. El seu avi i el seu pare eren pagesos masovers però ell es va dedicar més a treballar a bosc, tallant arbres per fer-ne fusta o llenya per vendre. A l'any 1940 a l'edat de catorze anys va començar a fer de segador fent de mosso a l'Arisa, una casa de pagès on va aprendre a segar i a batre amb bestiar. Hi va estar tres anys treballant les terres de la casa conjuntament amb l'amo i un jornalier. Els vespres anava a l'escola, vivia a la casa del seu amo i els diumenges anava a veure la seva família. Va anar amb diferents colles a fer la campanya del segar, que començaven a primers de juny i acabaven a finals de juliol per després començar a batre. Va treballar amb màquines de batre de les marques Ajuria, Angeles i Avellana. A la Morera, propietat de la seva família, hi tenia un magatzem amb una serradora on tallava i estellava la llenya i el seu germà amb el camió la repartia a cases de pagès de Santa Cecília de Voltregà, Folgueroles, Sant Hipòlit i Cantonigròs. Actualment cultiva l'hort i cada any sega i bat el blat per les festes que organitzen els *Amics del segar i el batre* del poble.









# Apèndix 11

## Mostra d'entrevistes

### Entrevista 1: Joan Lleopart. El Colomer (Taradell). 11 de desembre de 1990.

De bon primer li vaig explicar el quadre del calendari de feines i la cronologia, i en principi li va semblar bé. Decidírem tractar els canvis tècnics de cada fase del procés de producció agrícola des d'una perspectiva diacrònica, partint dels temps actuals i reculant en la història de l'evolució tècnica. (fase no enregistrada a la cinta). Entre parèntesi apareixen numerades les voltes de la cinta de caset.

#### **Jacint Torrents: Podríem començar parlant de la primera fase del procés, l'adobar.**

*Joan Lleopart: Bueno, avui si ens a situem en els anys dels vuitanta als noranta, ja ens trobem amb això... Que al haver-hi tanta quantitat de bestiar per tot arreu, (repeteix). Lo que sobren son fems i suc i tot això. En aquesta mateixa dècada, podem dir la del setanta o en aquesta ja, digue-ho com vulguis, es va intentar, per exemple, al haver-hi aquests pagesos que estaven acostumats a sempre a haver estalviat els fems, al tenir-ne tants de sobres, (025) es va ...intentar aaa... no! tirar abonos químics, o sigui que només abonos orgànics, només fems i suc...*

#### **Es clar, molts suc...**

*És que resulta que el suc... , amb un camp com més suc! més guano! (silenci) Hi has de tirar-hi...*

#### **Què voleu dir..., més adobs químics?**

*Més adob, no..., més guano (dubte). No..., és que els adobs químics són tres: hi ha els nitrats eh?... , els sulfats i els amoníacs. (Jo anoto). Avui ens trobem en que hi ha molts abonos compostos!... per exemple, aquests granulats..., que són com un pinso..., porten un tant per cent d'amoníac, un tant per cent de nitrògen, i un tant per cent de guano..., no! deee... sulfat, eh?... i de potassa. Per exemple..., la potassa i el guano, són dos que ajuden, o sigui, que li donen força en el..., en el blat.*

#### **(Interrupció) La potassa en quin d'aquests estaria?**

*Barrejat. Bueno, si és per exemple un abono químic, (050) d'aquests jo..., un abono..., bueno un adob compost d'aquests..., que venen al mercat! Uns granets..., exacte, eh?*

#### **El guano o la potassa què els hi fan als sembrats?**

*Els aguanta, (repeteix) o sigui que com més...*

#### **Els dona més força a la canya?**

*Sí, sí, sí, sí...! El suc, no sé com dir-t'ho..., és com que a una persona que estigui acandit li donis una copa de conyac, eh? ...que de moment semblarà que el revifés molt eh? (Jo assenteixo). Però, en canvi donant-li guano i potassa li donaràs un plat de mongetes, o... una botifarra. Saps què vull dir? Allò... eh!. Saps que vull dir? Canvia molt..., eh?*

#### **Els purins diuen que debiliten. Bé..., els purins serien el suc, no?**

*Eeeh..., precisament no fa gaire que he sentit a dir que (...)*

#### **(Interrupció) Debiliten l'arrel?**

*(...) a Holanda..., a Holanda hi ha un problema ara, que ara els fan plegar els porcs perquè no saben què fer del suc..., tenen la terra podrida totalment!.*

#### **Tenen problemes per eliminar els fems?**

*Sí, sí, sí... Bueno..., doncs aquest és un dels problemes d'avui dia. Ara, això de no tirar abonos..., es va haver de deixar i avui la gent en tornen a tirar, eh?,(075) i..., sí, sí..., per exemple, el camp que el saben*

*portar .....*

**Però, quins abonos voleu dir, químics?**

*Químics, químics..., guano d'aquest..., sí!*

**Quan dieu que es va plegar de tirar-ne d'aixó?**

*Fa uns deu o quinze anys. Es va plegar de tirar-ne perquè van dir bueno..., perquè el pagès va dir..., ja tinc prou suc, doncs no hi tiro res més. Ho entens? Jo no tiro més..., jo no tiro més abono perquè he gastat molts calers.*

**Això dieu que va passar per allà l'any 1975?**

*Si..., exacte! Doncs llavors et trobes..., que a aquella gent se'ls va bolcar i se'ls va podrir..., i llavors la cosetxadora li valdria més que no pas tot el que hi colliria en aquell camp.*

**Què voleu dir? Que amb aquests quinze anys s'ha vist que l'excés de purins debilitava el blat i que si de cas a més s'hi havien de tirar adobs químics?**

*Ah!... Exacte! Exacte! A llavons, els purins passa que com que la gent en tenen de sobres, en tiren massa, i aquest avui, s'acabarà, o sigui, que les collites es perdran per això! Jo he vist perdre moltes collites per misèria a la terra, diguéssim, per poc abono, però és que ara ja ho hem de veure que és per massa, eh?*

**Es curiós que s'hagi arribat a aquesta situació, quan no fa molts anys que el fems es venia a pes ...**

*Què diuuus! I tant! I quan la gent anaven per les carreteres que corren els carros (100) a collir els fems..., a collir buines..., i llavons feien un pilotet per tirar al camp o a l'hort, eh? Allò on fos! O sigui, allò eren..., allò eren divises!*

**Els fems passen de tenir molt valor i de ser molt apreciats per adobar la terra..., a no tenir gens de valor i a convertir-se en un verí?**

*Si! Primerament el fems es converteix en un verí perquè ja porten molt purí..., molta cosa..., per exemple els sucs, eh?*

**De fet són pixats..., no?**

*Però és un pixat que ja..., bueno!... però es que fins i tot pot portar hormones i pot portar molta porqueria, eh? Aquí és, jo on penso que ve el mal, eh?*

**Dels pinsos?**

*En canvi..., abans anaves a escurar la cort de la truja o la cort de la vaca, i aquells fems, bueeeno!... i fins i tot anaven..., carai anaves i veies un pilot de fems i carai feia pudor de fems..., i avui fot pudor de no sé què...!*

**Una pudor molt consumida...**

*Sí! Exacte, sí! Exacte, sí, sí ... bueno hi ha des del peix... fins... a tot hi és allà!*

**És clar..., hi ha farina de peix..., ossos molinats...**

*Ara! Ara! Aquest..., porqueria tot plegat. El... aquí... (assenyala en el gràfic).*

*(discutim davant del gràfic) ...quan dic que ens els garrins els hi donaven blat!.*

**Quan us sembla que van començar a aparèixer els pinsos? Per exemple, quan es va començar a donar pinso als garrins?**

*Dels cinquanta..., no et puc dir seria el cinquanta -tres... sí el cinquanta....*

**Entre els cinquanta i els seixanta?**

*Aaa... exacte, sí!, sí!..., a llavons va ser quan va venir ja la..., la...*

**Llavors encara hi havia molts pagesos que no els en hi donaven?**

*És clar! Hi havia els que deien que no anava bé, ...que...*

**Queda algun pagès que encara dona blat als garrins?**

*Vaig llegir l'altre dia un diàleg..., que..., pescat a estació de Granollers..., i ara no et puc dir, perquè ho vaig llegir amb un puesto que jo no tinc..., que de dos que es van trobar..., amb això que dius del pinso. Havien comprat porcs..., es veu que havien comprat una garrinada de porcs a mitges. I l'un els donava*

*pinso i l'altre no els donava pinso. No és per res del pinso ni de tot això..., però és del comentari que es van fer aquells dos. El comentari era el següent. Un diu..., diu: Què fan aquells porcs?. L'altre diu: Res!... fotuts..., no es foten! Diu...: I què les dones?... diu: pinso..., veiguéssis... No! diu: fotuts, no es foten!, diu: veiguéssis els meus com se m'han fet! diu: i què els fots?, diu: pinso!, diu: i se'l foten? diu: ja ho crec!, diu: no fotis! Va ser el comentari que un va pescar en un ... ho entens eh? Per això que aquell no creia encara doncs amb el pinso. En totes les paraules només van dir que fotis i que no fotis... doncs! Bueno, doncs!*

**Tornem al tema dels fems i els adobs?**

*Situant-se aquí amb això (es refereix al quadre), del cinquanta-cinc cap enredera, a llavons per fer blat indiscutiblement que no es portava mai fems. Quan volien fer algun trosset d'ordi, eh?... , perquè l'ordi és molt llaminer dels fems, eh?, l'ordi..., i no en feien gaire abans eh?, però és clar: el blat vorets, o sigui, si eren vorets de patates, de blat de moro o d'alfals, o el que fos, i al demés, com que abans feien moltes patates, tenien molts vorets de patates, i els fems, tu diràs! els guardaven tots per allò..., ja veuràs..., ara, algun que volia fer algun trosset d'ordi, doncs mira... Per això que ho hem de situar-ho fins al cap damunt, eh? Feia, mira, una llepadeta de fems, no..., només una llepada de fems, eh?*

**I només per l'ordi?**

*Sí, per l'ordi, per l'ordi.*

**I el blat..., el forment per exemple...?**

*El blat tot era de voret. Com que els vorets eren prou magres, eh?, ja no tenien...*

**I l'ordi, què ho fa..., que és més exigent?**

*L'ordi és més exigent, saps eh? I a l'ordi hi tiraven una mica d'abono i una mica de fems, li agrada el fems a ne l'ordi; de fet feien molta civada també..., i la civada ja no necessitava res, saps?*

**I el sègol i altres cereals?**

*Tampoc, res, res...*

**Això ho situaríem doncs des de...**

*Sí això..., dels anys cinquanta enredera ja, sempre aixís. Ah! Bueno... i els abonos verds.*

**Els adobs verds a quina època us sembla que s'acaben?**

*Els abonos verds van desaparèixer aquí quan ja va entrar el... els pinsos, eh? perquè llavors la gent ja va començar a tenir més bestiar, va començar a fer més fems i va començar a desaparèixer allò. I si tenien un tros de menjar, (repeteix) el gastaven per la ..., la ... eh? Una anècdota: Una cosa molt curiosa dels abonos verds, és que els voltants dels pobles envès de past per llegum, feien sanigrec, una cosa que feia molta pudor i matava els conills. N'has sentit a parlar d'això?*

**Sí, més o menys sí, però no sé ni com és...ni...**

*Feien sanigrec, (repeteix) perquè si el donaven als conills els mataven i com que tothom tenia conills, totes les dones anaven a collir herba i vès per anar a collir herba hi anaven pels camps i és clar el sanigrec no el podien tocar. Això, això ... jo ho he viscut, eh?*

**Això aquí a casa vostra no es feia servir?**

*Jo aquí a casa no ho he vist. Se'n havia fet per aquí la comarca però molt poc. Però aquí a casa no n'hi havia vist mai, eh? Ni n'he sentit a parlar que n'hi hagués...*

**Es feien blats als camps on s'havia aportat adob verd?**

*També patates...*

**S'hi afegien fems?**

*Per les patates sí. Però pel blat no. Per fer-hi blat eren camps que per exemple es restoblaven. És que ...*

**(Interrumpeixo) Restoblar dieu. Què vol dir?**

*Tornar a fer blat amb una altra, amb una..., semblar blat dues vegades en un camp, dos anys... cosa que anava molt malament, eh?*

**Dos anys seguits fer-hi cereals? Un any blat i el següent ordi?**

*Sí. Bueno sí. El restoblat propi era fer dos anys blat amb un mateix camp (silenci). Això es va fer molt després de la guerra per les necessitats de blat i d'això, saps?*

**Dieu? Quins anys? Després de la guerra?**

*Bueno, de restobles se n'han fet sempre, no sé com dir-ho. Però... fer un cereal darrera d'un altre també és restoble. Saps què vull dir? però...*

**Fer restoble seria el contrari de fer el trienni o de la rotació?**

*No. El restoble és el contrari del voret... Deixar la terra ...*

**Voret és deixar reposar la terra un any si i un any no. I restoble no?**

*A ... exacte, exacte ...*

**I si llavors s'hi fan patates?**

*Llavors ja no és restoblar... (riu).*

**Aquesta paraula l'havia sentit però no en sabia el significat concret.**

*Doncs això és el restoble, eh?*

**Així doncs té relació amb les feines de sembra...**

*I tant, i tant, i tant...*

**En aquest apartat hi entraria el fer-ho pasturar per les ovelles?**

*Bueno. A... tu vols dir..., esperat les pletes... però aquí no les han fet mai!*

**Vull dir pasturar els rostolls. Les boïgues tinc entès que es fan a muntanya. De fet el pasturar és més el què en treuen que no pas l'adob que hi deixen!**

*Un altre abono, que aquí sí que l'havia vist, però aquest és amb rompudes o amb camps molt dolents ... eren els formigons.*

**Cremar la terra?**

*Sí, sí, sí ... sobretot vores de marge. Per exemple..., si un desmanegat tenia un camp, i el marge se li anaven ficant ja els fenals i l'erba en aquell camp, allavores feien una colla de formigons en la vora, saps?*

**Aquesta si que és una tècnica d'adobar.**

*Això és molt bo! eh?*

**Vos n'havíeu fet?**

*Sí, sí, mare de Déu, jo ho crec! eh? Aquí s'agafava un trosset ... bueno, o sigui, pel maig acostuma a ploure molt, és quan plou tant de primavera, eh? Anavem allà i amb una aixada arrencàvem gleves, anavem fent gleves aixís ... (ho dibuixa), com hexàgons diguéssim, eh? Les anavem posant de tres en tres, i tot l'estiu allò s'assecava, saps?*

**Amb la terra enlaire? (mostro com) . Aixís!**

*Aixís, aixís i una altre a sobre. Ho entens!. Bufava l'aire per tot arreu, eh?*

**(ho dibuixa)**

*A... això. Bueno, això ho deixaven aixís tot el juny, juliol i agost, i a primers de setembre, a llavons hi posaven un feixet de llenya, de brosta, o d'argelagues, o del que tenien... no gaire nooo! ...a terra i tapaven allò ben tapat que no respirés, com una carbonera, era una carbonera ...*

**Ja us entenc, s'encenien els fanals de les gleves i junt amb la llenya es convertia en una mena de forn que cremava en somort ...**

*Aa... exacte! Com que allò era cuit del sol de tot l'estiu, la d'allò..., aquella amb una mica de llenya, allò es nava torrant, torrant, torrant i quedava esbotzat i ben cuita la terra.*

**Això dieu que es feia al setembre?**

*Sí, les rompudes les coïen totes aixís, eh? (repeteix)*

**Aixís els camps de la vostra finca van ser fets d'aquesta manera?**

*Sí, la majoria de camps d'aquí son fets aixís. (repeteix)... i amb la llenya mateixa que hi havia als bos-*

*cots, més bona o més dolenta, coïen la terra...*

**Fins a quins anys situaríeu d'utilització dels formigons?**

*Formigons ..., aquí els últims formigons que vaig veure jo ..., un home encara en feia aquí ... (silenci ...) els situaria per allà a l'any quaranta.*

**I que n'hagueu vist fer aquí a casa vostra?**

*Sí, sí, això ja era aquí a casa. Dèiem ..., saps què?, aquell tros, saps què farem?... laformigonaren perquè... eh?*

**L'utilització d'aquesta tècnica em sembla molt interessant i ja en tornarem a parlar. M'haig d'informar sobre quins canvis comporta a la terra....**

*Sí, sí..., Primerament l'esterilitza totalment, allà no hi queda ni herba ni una cuca ni res... I acostumàvem a fer..., l'arrencada no la feien gaire fonda, perquè anaven una cosa aixís (posa la mà paral·lela a la taula) les gleves ... saps? eh?*

**Si ho voleu dibuixar...**

*No en sé gaire,... per exemple la gleva, eh? la gleva quedava ja a fora, la gleva quedava treta, eh? ... i llavons la posaven dreta ... llavons el camp quedava net com això, eh? (es refereix a la taula)... però quedava molt fort encara. A llavons amb una arada romana de bous ho arrencaven, ho entens?*

**Voleu dir un cop fets els formigons?**

*Un cop fet el formigó... Bueno, per exemple això és el tros que feien, eh? Aquí deixaven el formigó..., aquí feien un formigó, quan ja el tenien posat, eh? Quan ja havien apilotat tota la d'allò això es cremava i llavons passaven ells amb això ... primerament agafaven el formigó i escampaven tota la terra cuita. I llavons llauraven amb l'arada xica, amb la romana ...*

**Els formigons es feien només de les gleves que s'havien arrencat de les vores dels camps?**

*Oh!... si era un camp, tot el camp!*

**Si era una rompuda es feia tot a cops d'aixada?**

*Sí, sí, sí, ... a cops d'aixada, o sigui que anaven fent la gleva.*

**Devien ser unes aixades molt valentes ...**

*Sí, d'esglevar, que deien ...*

**En teniu cap encara d'aquestes?**

*Sí, encara alguna de desmanegada que hi ha ... Bueno, veus ells amb un paló tallaven ... clac! clac! clac!.... Feien un tal aixís ...I a llavons anaven traient les peces aixís ... (fa gestos imitant les accions).*

**Un paló més gros que el de fer planter?**

*Sí... per aquesta altra banda ... i anaven netejant el camp.*

**Arreglaven els marges i els recs de les vores?**

*Sí, sí, sí, ... això era per fer camps eh?... però jo només ho havia vist (fer a) ... gent amb puestos que s'anava embrutant el camp i feien... als anys quaranta encara havia vist fer algun camp d'aquests...*

**Només les vores?**

*Vores, vores.... si, camps ja no ho he vist mai jo, Mare de Déu!*

**Ho havíeu sentit a explicar? Dieu que tota la vostra finca havia estat feta aixís?**

*Tot ho van fer aixís! (repeteix). Per això feien trossets petits... el que et deia l'altra dia, ho entens? (silenci).*

**Aquí a casa vostra en quins anys situaríeu d'utilització dels formigons propis?**

*(Assenya1a en el gràfic). Ah! quan van fer les rompudes? Això és de 1905 a 1915 ... entre aquí i aquí (en el gràfic). (repeteix). Concretament l'any catorze va ser l'any que se'n van fer més.*

**D'això en teniu papers aquí a la casa que en parlin?**

*Sí, hi ha alguna cosa, però no sé on t'és, eh?*

**Algun dia ens els podem mirar.... Quina extensió de terreny us sembla que van rompre en aquells anys?**



*Aquí van rompre en aquella època, divuit...(pensa) més de trenta quarteres ... en van arrencar ... tot aixís, a cops d'aixada, eh?*

**Si anéssim pel voltant de la casa, les podríem localitzar aquestes quarteres?**

*Sí, sí, ... aquí darrera, si són aquí. Si es veuen d'aquí estant ... ja en diem "les rompudes", si.*

**Son els últims camps que es van incorporar a la finca?**

*Sí, sí, sí. Aquí radera hi han uns camps molt grans ara, ... i llavons hi havien marges i feixes d'aquelles, tampoc no eren... hi havien moltes pereres i molts arbres que hi havien abans per les cases de pagès, saps? Les pereres abundaven a tot arreu. Sobretot les pereres d'aquelles de coure, eh? Perquè es veu que les peres en menjaven moltes de cuites abans?*

**Bullides?**

*Bullides, carn amb peres ...*

**Son aquelles peres fortes?**

*Sí, sí, ... hi havia molts pereres de coure (repeteix) ... I encara es veuen aquests camps que ara són plans perquè fa anys ...*

**Què voleu dir? Que van fer rompudes per fer-hi pereres?**

*No. No. Que hi havien ... (repeteix) ...per exemple ara tot això és un camp, eh? (assenyala sobre el paper) no i abans aquí doncs haguera fet un marge, ho entens? A lo millor això era un tros que no es menava, aquí feia una feixa que la menaven, i tot això eren pereres per qui, saps? Allavons aquí hi havia un altre tros que...*

**El terreny estava més compartimentat...**

*Els horts algú els menava, si, i ho tenien tot aixís.*

**És ara que s'han anat aterrant marges, oi?**

*Aquests jo fa molts anys que son aterrats, eh? Ja fa molts anys que es van aterrar ...*

**Això dels marges, o sigui "fer el camp" no sé on ho podríem localitzar en el gràfic... A ALTRES? Són feines que tant si s'hi fan cereals com si no, s'han de fer oi?**

*Avui hi ha hagut un abús d'aterrar marges, eh? (repeteix). Se n'han aterrat masses, eh?*

**Aquí en lloc d' ALTRES hi podríem posar MANTENIMENT DELS CAMPS?**

*Si, la màquina ha obligat molt amb això eh?*

**És clar, la mecanització.**

*Si, Si, la màquina ha obligat molt o treure marges i recs i tot això.*

**Per una banda la gent vol camps més grans, però si hi ha gaire pendent es perd molt sòl per l'erosió de l'aigua ... Potser si que els hi va més bé per ficar-hi els tractorassos, però...**

*I una finca, una finca, mira, si és plana d'ella mateixa és molt bonica, però quan s'ha de fer coses per força... no, aquí a la Torre Llebreta era una finca molt maca, i ara aquest (l'actual propietari) ha aterrat tots els marges. No si em dius: T'agrada o nà tu això? No! Perquè? Perquè aquells marges hi eren per alguna cosa... què en traurem de fer un camp de trenta quarteres, vols dir que amb deu quarteres aquell camp no estava bé? I tres camps de deu quarteres amb els seus marges. Jo penso que no havia d'anar a buscar tant. Ho entens, eh?*

**Bé ho diuen que s'erosiona més el terreny...**

*Sí, sí i no sé!. Sembla un desert, saps?... un marge, allò d'una mata, una bardissa si tu vols un niu de porqueria, però és bonic, eh?*

**Als Estats Units s'han trobat que al fer camps tant grans han desaparegut espècies animals i vegetals dels ecosistemes...**

*I aquí també. eh? (repeteix)... I encara en van desapareixent de coses que vivien als marges, però és clar ... si els hi van traient, no, no... eh? Vol dir que una finca, tenir un camp gran és molt maco. Però que sigui gran d'ell mateix. Ara, si has de fer un camp ... que aquí hi ha un rost, allà fa una altra pujada. I*

*tu aterres els marges, a última hora això és a Cala Quica. Saps què vull dir, eh?*

*Aquí a casa hi ha algun marge que si em donguéssis tot l'or del món no te'l deixaria aterrar, no te'l deixaria treure. Perquè aquell marge hi té de ser-hi, eh? La cosa que hem tingut molt en compte, al menys aquí jo l'he tingut molt, és que per exemple, abans amb els bous, eh? ... I si no hi arribaven els bous hi arribava l'aixada, eh? Si això era un marge alt..., eh? (assenyala el paper) netejaven tot això fins a la vora. Ara, ja des de molts anys, en els conreus que es va començar a llaurar amb tractor, aquest tros, la rodera del tractor és sempre un erm i una herba, perquè aquí això és un perill molt gros, ho entens? I aquest tros ja és fort, ara aquí. El tractor saps que ha d'arribar fins aquí, aquest tros... un tros d'aquí, allò s'ha de deixar, perquè si rebentes allò el tractor es fot daltabaix, com passava a cada moment, eh? I pensa que saltar d'un tractor aixís, ets mort a sota. I tots aquests marges, jo ja els tinc tots amb això, eh?*

**Així doncs els marges són força més amples que abans?**

*Més amples. Hi ha de ser-hi, perquè la rodera del tractor ens exigeix a que sigui més ample, perquè el tractor no se surti del marge...*

**Així abans s'aprofitava més el terreny que ara?**

*Oh i tant! Els bous, els bous... i si en queia algun a baix, baixava l'altre i tot, i no passava res ... però, escolta!... ara no, eh? M'entens?*

**Abans de llaurar hi haurien totes aquestes feines de netejar els marges?**

*Netejaven. S'hi passava. Sí.*

**Jo encara ho havia fet, abans de que el tractor vingués a llaurar...**

*El que passa. que era una tonteria, perquè tota la feina que et portava el fer, per exemple, tota aquesta vora d'un camp, no els compensava ni una quarta part de lo que... eh? collien. A no sent ja d'un que no toqués mai res, a llavons el gram... perquè abans hi havia molt gram i molta xarpolla, se l'hi ficava fins a mig camp i llavors havia de fer formigons, però allò ja era ... ja era ...*

**El formigó feia desaparèixer el gram?**

*Oh i tant! No hi quedada res! El formigó ho matava tot. Allò es cremava tot, eh? ... i els ous de les cuques, tot això, tot quedava cremat, eh?*

**Ja son dos quarts de vuit! Pleguem?**

*Pleguem!*

## **ENTREVISTA 1: Joan Sala ( ferrer de Folgueroles). 29-11-1992. (000)**

(Parlem de fangues i arades).

**Jacint Torrents: Vosaltres feieu fangues... de quantes menes n'hi havia?**

*Joan Sala: Sí... n'hi havia... ets de contar... de tres menes... sí... hi havia... la fanga de trava... que deien... que la fanga de trava... saps?... era aquella que... de baix feia... per contes de sortir les pues... hi havia un tros ... feia com...*

**Un tall?**

*Un tall..., (025) (hi havia) ...la de tres pues i la de quatre pues... (jo apunto)*

**I això era tot forjat... í només hi havia aquestes tres menes?..**

*Sí... .jo no n'havia pas vist mai més cap...*

**N'hi havia de més llargues... més curtes... més gruixudes...?**

*Sí... això sí... n'hi havien que les volien més llargues... atres que les volien més petites...*

**I eren corbades...? eh que feien una mica així...? (ho dibuixo)**

*Sí... corbava una mica...*

**I la punta llossada... com una escarpa...**

*Sí... com una escarpa... aixís... (ho dibuixa).*

**Punta d'escarpa...**

*Sí... punta d' escarpa.*

**I planes no... eh?... les pues eren quadrades...**

*La pua... lo que era la pua... era quadrada... (050)*

**I tot això fet a la fornall!... picant...**

*Si... hasta la uiera.. tot plegat...*

**La uiera també acabada així... í a llavors un forat per el clau... eh?**

*Sí... la uiera... agafaven un tros aixís... un tros ampla... en treien un retai aixís... de cada cantó... en deixaven un tros aixís... l'aprimaven... i a llavors aquest tros el tancaven... el tancaven... i a llavors feien la uiera... í d'això en deien el banc... í aquí en el banc a llavons s'hi enganxaven les tres pues...*

**Tres o quatre pues ... enganxades al foc...**

*Sí... la uiera no era soldada, eh?... era tot d'una peça...*

**Era tot d'una peça... i ja no hi havia cap més...?**

*No... (estossega)*

**I a la fanga de trava... la punta també la enganxàveu així... al foc...?**

*Sí...*

**Després d'haver fet la ullera... i haver enganxat les pues...**

*Si... sí... a llavors s'agafava un tros de... de... d'acer... i també s'enganxava allà al foc... i les enganxàvem de una amb una... sí... (075)*

**La gent en feia servir moltes de fangues...? Fins a quins anys consideres que va donar la baixa això de les fangues?**

*Sí... fins aquells anys... acabada la guerra... en feien servir moltes encara...*

**Bé... ara encara se'n fa servir alguna... per algun hort...**

*Sí... però... ara ja no té cas...*

**Però abans per les cases de pagès...**

*Collons... sí... tots... tots tenien dues o tres fangues... o quatre... sí...*

**L'altre cosa que hi havia... era el mànec..., eh?**

*Sí... el mànec... el mànec... amb aquella creu a dalt...*

**I allò ho manegava el carreter?**

*No... els mànecs... els manegàvem allà mateix... allà a casa...*

**Amb foc?**

*No, no, no... com que la feia una mica de (no s'entén)... picàvem una mica... i hi fotíem un clau de ferrar per darrera...*

**D'aquells de ferrar...**

*No... no un clau nou de ferrar... no... un clau vell gastat... de ferrar...*

**Ah... que ja era rovellat...**

*Els claus que trèiem... de les ferradures dels animals... gastats...*

**Sense punta... ja... (100)**

*Sense punta... encara que si eren una mica llargs... els escapçàvem una mica allà... no amb cap escarpa ni res no... posats allà al cantó de l'enclusa ... fotíem dos pics i ja quedava tallat... i quedava amb tall tot... el fotíem allà... i ja estava...*

**I si era rovellat... perquè era?...**

*Era igual...*

**Per aprofitar-ho... per estalviar un clau nou?**

*Sí... o és que anava més bé... es clavava més bé un d'aquests veis que no pas un de nou...*

**I fins i tot no devia perillar de sortir tant...**

*Un de nou igualment l'haviem... l'haguérem hagut de tallar un clau nou...l'haviem de tallar... perquè eren massa llargs...*

**És clar, hauria tocat a dins a la ullera...**

*Si..., doncs collons aquells anaven bé... escolta i ... paf! paf! tenien una cabota ben plana de ser gastat... encara anava mes bé de pical-se...*

**Com a manteniment de la fanga vosaltres que hi fèieu?**

*De tant en tant... llossar-la...*

**I allargar-les?**

*També... també les allargàvem...*

**Allargar les pues?**

*Sí.*

**Afegir-n'hi així soldat... com tu deies...**

*Al sobre... casat al sobre...*

**Perquè... s'anaven acurssant les pues, no?**

*Sí... a llavors agafàvem... agafàvem per exemple... tres trossos de quadrat... eh?... i els... llargs, bastant llargs... i els aprimàvem d'un cap... i els... i els posàvem sobre la pua de la fanga... sobre la pua (125) i a llavors la picàvem tota ella i la tornàvem a fer estirar... no afegir-li aixís de la punta, no...*

**Quedava vist des del costat...**

*La carregàvem... arribàvem a més de mitja fanga...*

**Faria així... no? (ho dibuixo)**

*Aixís... això mateix...*

**Encara més allargat...**

*Més... o sigui, arribàvem a més de mitja fanga... i si la... si era gota gastada... que veiéssim que les pues eren bastant amunt primes... la fèiem arribar fins la... fins casibé al capdamunt... i ho soldàvem tot plegat. i ho tornàvem a estirar...*

**La feina de remenar fangues era tot l'any... o era més de cara a l'hivern... o no?..**

*Collons... de tota manera... acabada la guerra... ho fotíem moltes d'allargar-ne... ara que hi penso... acabada la guerra encara ho fèiem molt... però molts, a llavors ja les feien servir per horts i tot això...*

**Encara hi havia molts horts...**

*Sí... però encara ens les feien allargar...*

**Però de l'època de l'any que remenésiu més fangues?...**

*L'hivern...*

**Perquè a l'estiu?**

*A l'estiu no... l'hivern... l'hivern era... sí... hi havia feina a allargar una fanga, eh?... collons si hi havia feina!...*

**Primer aprimar la pua... després... i què era... tot ferro?...**

*Sí... sí... i sempre primer fèiem la pua del mig...*

**La pua del mig?...**

*Sí... perquè si tenies la pua del mig... a... (150) perquè si feies primer la de la vora t'empenyava per picar la del mig...*

**Ah és clar... de quines en fèieu més... de tres pues o de quatre?...**

*De tres... i... per picar... per picar la... la... la pua del mig... per poder-la picar... s'escalfava un tros amunt la pua perquè... com que els quadrats venen "de frente...."*

**Té, dibuixa-ho...**

*Per exemple això és un quadrat... suposat això és un quadrat... i l'altre quadrat ve aquí... doncs si et venen "de frente" per picar amb el martell aquí a sobre de costat va malament... doncs... l'escalfàvem un tros amunt i fèiem fer... l'entregiràvem... i a llavors el fotíem allà a la banya de l'enclusa... i el picàvem aixís... i con l'haviem aprimada una mica la tornàvem a escalfar i la tornàvem a girar de dret.*

**La giràveu de dret, ah! i era perquè o sinó no passàveu...**

*Sí, i primer la del mig... I llavors les de les vores ja pots treballar ben bé... ja la pots girar...*

**Les que fèieu més eren les de tres pues... i sense trava?**

*Sí... sense trava... les de trava no se'n feien gaires...*

**I les de quatre?...**

*Les de quatre tampoc... les que casi... la majoria eren de tres pues...*

**Això deu ser per tipus de terreny... amb terreny més sorrenc hi ha d'haver més pues o la trava...**

*No ho sé... però a llavors hi havia tipus d'aquests que... (175) que volien ser molt valents... i molt, que ho volien rebentar tot, d'aquells que ho volien anar a rebentar tot... això és com aquell que... n'hi havien que volien un volant que... saps com vull dir?...*

**Més gros que el dels altres... per passar-ne més via...**

*A llavors fotien més feina... i amb la fanga passava doncs igual...*

**Quina mida feia una fanga nova?... un parell de pams, com les que fan ara?...**

*Sí... sí... oh! Les fèiem una mica més llargues...*

**I d'altres models no en fèieu?...**

*No... de fangues no... aquests tres... i tant eren aquí a Vilanova com a Sant Julià com aquí, eh?...*

**A Vilanova també fangaven amb pues o amb trava?...**

*Sí... sí... a Vilanova feien servir més la trava que aquí...*

**És clar... perquè (el terreny) és més sorrenc... i aquí és més argilós...**

*Sí...*

**Jo he vist que a l'Esquirol gairebé són totes amb trava....perquè és més lleuger el terreny...**

*Aquí a Vilanova (de Sau) en feien servir de trava... molt... però encara n'hi havien que feien servir pues també... però n'hi havien més de trava aquí dalt... era per la terra és clar... era per la sorra...*

**Quin tipus de ferro fèieu servir... era ferro normal?**

*O no... era acer eh!... Sí, sí perquè... collons i tant!... bé les havíem... les trempàvem i tot... les puntes... (200)*



**I era ferro nou?**

*Les pues de les fangues si haguessin sigut de ferro normal moltes vegades fangant les pues les haguessis doblat...*

**Ara en fan que es doblen...**

*Es doblen... sí...*

**A més hi feieu aquesta mena d'esquena... també hi devia ajudar a que no es doblessin... (ho dibuixo)**

*Sí... no feia punta, eh?*

**En feia menys?**

*Sí feia punt... (ho dibuixo) aixís... això mateix... encara no era tant sobtat... només una mica aixís...*

**Per poder empalar...**

*Sí... sí...*

**Cap al País Basc he vist fotos que fan servir les "layas" de dues peces... ho fan anar una amb cada mà... (li explico, és força llarga l'explicació)**

*En feien anar una amb cada mà?*

**Sí... sí... ho he vist amb dibuixos...**

*Per això que si les haguessin clavades com aquí no les haguessin pas pogut fer anar, eh?... (225)*

**Què vols dir?**

*Perquè... aquí quan fangaven..., que agafaven una palada de terra ho havien d'agafar amb dugues mans perquè pesava, eh?...*

**És clar... i arrencar-ho perquè és argilós... allà deu ser un altre terreny... Què en podem dir més de les fangues?... quan valia una fanga?... te'n recordes?...**

*(dubta)*

*Perquè vosaltres en feieu de noves, eh?... potser en teníeu allà a l'aparador del taller?*

*Sí... fangues i destrals i tot això també... i volants i... saps què podia valguer?... poder... poder... 25 o 30 peles...*

**A quins anys?... als anys 40?**

*Sí... acabada la guerra... una destral em sembla que valia trenta... una destral d'aquestes petites valia 35 peles... poder... una fanga poder valia una cosa així... 35 o 40 peles...*

**El manteniment de les fangues era allargar-les?**

*Sí... i llossar-les... sí...*

**I que vas veure que era una eina que ja donava el tomb... que ja desapareixia... quan va ser?... acabada la guerra també?**

*Les fangues aquí es van acabar quan es van acabar els horts... per mi... aquí a Folgueroles... i per aquí a aquesta comarca conta que va ser igual... amb aquesta també els pagesos n'hi havia que tenien horts també... (250) el pagès mateix... si feien verdura i tot això... també la feien servir... però quan... però en acabat ja quan això dels horts va afluir... les fangues van...*

**Hi havia diferències entre la fanga per fangar un hort o per fangar un camp?...**

*No... no... ho feien anar amb el mateix...*

**Aquí a Folgueroles hi devia haver gent que es llogava per fangar... encara que ja deu fer molts anys...**

*Jo... el que havia vist fangar molt era aquest en el vell Tranquil.. aquest que et dic... que fangava la seva terra... ara fangadors, el que havia vist que anaven a fangar els horts... que es llogaven... gent que...*

**Però per els camps ja no?**

*No... pels camps no... pels camps no perquè el que no tenia una arada d'aquestes grosses tenia una arada que deien l'arada xica... doncs ho fotia amb allò...*

**I no ho fangava mai aquell?**

*No... no...*

**Sempre només amb l'arada xica...**

*Sí... sí...*

**Bé... podríem anar per l'arada ara... l'arada xica l'has vist sempre tu, eh?...**

*Sí... sí...*

**I la de mitja feina que deies... i la d'orelló també?**

*Sí... també...*

**I l'arada brabant també?**

*Sí... sí... també...*

**I no n'has vist d'altres... i de sentir del teu avi o del teu pare de quan van arribar?**

*Sí... de l'avi ho havia sentit explicar... quan va arribar aquí a la Calvaria... que deia... que deia: ara si que estem llestos els ferrers, no arreclarem cap més fanga!*

**A quin any devia ser?**

*No... devia ser... (275) a... jo sé que un dia... allà a casa, un dia en parlaven amb el pare, ho deia amb ell allà.. que ell... ell deia... con va arribar l'arada aquí a la Calvaria... jo vaig dir... això de les fanges... a tomar pel sac!... però a llavons també t'agafaven la mania, també... són... els pagesos sempre ho han fotut això... quan surt una cosa nova... el que no la té diu que va malament, per exemple... a llavors començaven a dir que aquelles arades no podien anar bé perquè deixaven un embigat a baix... volguent dir que, quan l'arada ha llaurat queda terra... (pica amb la ma plana sobre la taula)*

**Apissonada?**

*Sí... apissonat... i això també ho foten les... és clar...*

**Un embigat... deien?**

*Un embigat...*

**Com ataxonat?**

*Sí... sí... i collons això no anirà bé... perquè amb la fanga a... a...*

**Però això ho deien només els que no en tenien?**

*Sí... (riem)*

**Que va arribar (l'arada brabant) a la Calvaria... quins anys devia ser?**

*Això?... que... que això ho digués l'avi conta que devia ser pudé... pudé... el 1910... 1912...o...*

**Sí... és per aquesta època que he sentit dir que van arribar... i tibades amb bous francesos...**

*Sí... sí... hasta els bous... sí...*

**Es veu que els bous d'aquí encara els portaven junyits de coll...**

*Sí... encara no en sabien... sí...*

**I aquells eren més valents... i junyits de cap... i tibaven més fort...**

*Sí... sí...*

*I que se'n comencessin a fabricar aquí d'aquestes arades brabant?.*

*Aquestes?... van ser aquests els d'això... aquests els de Vic... els francesos... en Bourlange... sí... aquests sí... van ser els primers...*

**Què devia ser, en aquests anys... entre el 1914 i el 1920?**

*Sí... aquests (els Bourlange) van marxar a llavors de... de la primera guerra mundial... (300) devia ser per no anar a la guerra... o pel que sigui... i van marxar... van desertar... i es van venir a fotre aquí a Vic...*

**Que eren més d'un?**

*Oh!... em sembla que eren al menos dos germans, però a llavons tenien gent a treballar... van agafar gent a treballar... devien llogar allò... i es van fotre allà i feien arades... en van fer moltes perquè... jo més tard en veia moltes encara... moltes, ho recordo... com que les coneixies... ja les coneixies...*

**Si veig alguna arada vella ja m'hi fixaré si diu Bourlange... així a l'arbre, no?**

*Sí, és en l'arbre... si però és gravat... amb... (pica sobre la taula)*

**Escalfat... i gravat a dins del ferro?**

*Escalfat... però devien tenir... devien tenir... algun... algun sello fet ja, de...*

**Perquè, a més de les lletres feia algun dibuix?**

*No, no, no... quedaven les lletres enfondides a dintre... però allò tenia... em sembla que tenia... tenia la forma una mica aixís... (fa una forma de semicercle) ...i allò era fet amb calent però... amb un... amb un... amb un estri que tenien... que hi tenien les lletres gravades...*

**Com un troquel?**

*Ho fotien allà sobre... i pataf!*

**I ja hi feien totes les lletres de cop...**

*Sí, sí... aquest en Bourlange...*

**I a llavors ja ho va agafar en Pepín... (Vernis) dius?**

*Sí...*

**I a Vic dius que no en feia ningú més... ni per aquí la comarca?**

*No... no...*

*I aquest en Pepín n'ha anat fent... encara en fa d'aquestes de tractor? ...o ho compren tot a fora?*

*Em sembla... que no en fa de tractor ja tampoc... ara... el que n'havia fet més era aquell de Tona... en d'això... en Pladevall que li deien... sí en Pladevall... llavors els quins n'havien fet moltes eren aquells d'aquí d'Olot que en diuen de la Pinya.*

**És el nom d'un poble?**

*No, no... el nom... el nom d'aquests... la casa aquesta que en diuen La Pinya... d'aquestes... les arades de a...*

**La Pinya d'Olot... i també eren totes així tipus brabant?**

*Sí... bueno (325)*

**Perquè... com en dèieu?... en dèieu brabant abans d'aquestes arades?**

*Bueno... ep!... aquestes... aquest de La Pinya en fa de tractor, eh?*

**Ah!... aquest les fa actuals...**

*Sí... i aquest en Pladevall també, eh?...*

**Ah!... tot això és actual...**

*Aquest... de lo d'ara, eh!...*

**I... en dèieu arada brabant... o no?**

*No...*

**Com en dèieu?**

*Una arada de rodes... si haguessis sentit per exemple...*

**O... l'arada grossa... perquè de l'altre en deien l'arada xica... o... com en deien de l'altra?**

*Sí... molts en deien l'arada xica...*

**L'arada xica i l'arada grossa?**

*Sí... però nosaltres en dèiem una arada de rodes... ja sabíem... com que la petita no en portava pas de rodes... l'arada de rodes... i per exemple senties pagesos... per exemple n'hi havien que en deien la llaura.*

**La llaura?**

*Sí, sí...*

**I com les traslladaven?... eh? que hi havia com uns carretons que anaven a sota dels orellons?**

*Sí... també els hi fèiem aquells carretons aquells...*

**Perquè, per transportar-les... si te les venien a buscar aquí amb els animals... no se les podien pas emportar arrossegant... ratllant el terra...**

*Sí, sí... s'hi ficava... feia... feia una cosa que feia... per exemple... el carretó era un giratori... un fusell...*

*amb un estri que hi havia una platina... amb una platina a baix... i una altra platina que portava... dos trossos aixís..., que pujaven aixís... amb dos forats per dugues clàvies... i un altre que agafava al mig de l'arbre... que es ficava aquí al mig i quedava una clàvia... quedava enganxada l'arada... l'arada la posaven... per comptes de posar-la aixís, la posaven plana... plana... i enganxaven al mig de arbre un passador... i a llavons venia allò que en dèiem els portareies... que dèiem... allà al portareies hi havien els altres dos trossos... i com que era giratori...*

**Ah!... ja feia el joc... perquè les de davant sí que no giraven gota... de rodes...**

*No... no...*

**Aquelles eren fixes... anaven a l'arbre...**

*No... anant amb les de radera ja en tenien prou... (350) la feien anar allà on volien... sí, sí, la venien a buscar amb el carretó...*

**I fins i tot per portar-la al camp...**

*Sí... hasta per portar-la al camp... sí... sí...*

**És clar per anar al camp... o sinó s'haurien apuntat...**

*Sí, sí... tots en tenien de carretó... o sinó l'havien de portar sobre un carro i a llavons allà al camp descarregar-la i a llavons...*

**Tu ho havies vist de llaurar amb bous encara per aquí?**

*Sí... sí... i tant!*

**Amb aquestes arades?**

*Osti i tant!... que ho havia vist... aquí... aquest de la Sala...*

**I la manera d'enganxar-les í això... era igual?... vul1 dir, l'arada era igual...**

*Sí, sí... l'arada portava allò...*

**Tant si hi enganxaves eugues com bous... l'arada era igual?**

*Igual... igual... tant si anaven amb bous com amb eugues...*

**Però a llavors el sistema d'enganxe devia ser diferent...**

*Però... l'arada?...*

**Sí...**

*L'arada... era el mateix... igual...*

**Sí... sí...**

*Era tot igual... per exemple... allò... que... que... aquell ferro que et dic de (no s'entén) forats... amb el ganxo i l'anel1a... o sigui... tant feien anar les eugues com els...*

**Sí... sí... l'únic que d'eugues n'hi enganxaven dues...**

*Les eugues... l'única cosa... que allà al ganxo hi enganxaven una balancina!... una balancina grossa i a cada cap d'aquesta balancina n'hi anaven dugues més...*

**Feia una altra balancina...**

*Eren tres balancines... una de grossa...*

**Sí... una de grossa i dues de petites...**

*Sí... i dugues de petites... que eren les... les de cada euga... i la grossa al mig que era en la que enganxaven el ganxo del mig de l'arada...*

**D'això... també en devíeu haver de fer tots els ferros...**

*Sí... sí... els que havíem fotut...*

**Aquells ganxos així cargolats...**

*Els que havíem fotut... sí... i a llavons en aquestes balancines hi anava... hi anava... u... uns anells... les feien de fusta de... de... d'alzina... eh?... grosses, i al mig hi... fi... ficàvem... hi fèiem entrar un anell gros... entrat amb calent... ampla... era bastant ampla... perquè eren gruixudes... sobretot del mig... a llavors la foradàvem... havíem de foradar l'anell... ja es foradava la fusta i tot... i allà hi havia el ganxo... i en els*

*caps... entraven dos anells... més... que allà hi anaven les anelles...*

**Ah!... les anelles que a llavors ja anaven cap als...**

*Sí... a llavons hi anava l'altra balancina a cada cantó... a llavons l'altra balancina també portava un ganxo al mig...*

**I per a què era... aquest al mig... de l'altra balancina? (375)**

*El... el ganxo al mig... era per enganxa'l en... a na lanella d'aquesta balancina...*

**Ah!... és clar... sí... si..., perquè fes joc...**

*Sí... i a llavons hi havien dugues anelles... per... per enganxarles pels tirants de l'animal...*

**I amb els bous ja no hi anava res d'això...**

*No...*

**I amb què anaven enganxats?**

*No... els bous... els bous... quan portaven l'espigó... sí... l'espigó anava enganxat allà a l'arada... i ... hi havia l'espigó sol allà...*

**L'espigó amb un ganxo?... i agafat allà?**

*Sí... i a llavons anava cap en allà al jou*

**Al jou... amb la forqueta... amb la clàvia... i au...**

*Ara... amb les eugues no... tres balancines...*

*(continua)*









# Apèndix 12

## Ecomuseu del Blat

### 1. Carta de presentació

Sr./Sra.,

Tenim el goig de presentar-vos de forma sintètica el projecte de l'Ecomuseu del Blat, una iniciativa que sorgeix des de la Universitat de Vic, l'Ajuntament de Taradell i la Comissió de Festes de Sant Antoni Abat. Creiem que aquesta proposta museogràfica pot ser del vostre interès i per això estem explorant les possibilitats de col·laboració. Us adjuntem dos documents explicatius i una enquesta per conèixer la vostra opinió al respecte. Una vegada fet aquest contacte ens agradaria poder-vos explicar amb més detall la iniciativa i valorar la possibilitat de col·laboració a través d'una entrevista. Gràcies per l'atenció. Restem a la vostra disposició.

Cordialment,  
Jacint Torrents i Santi Ponce



## **2. Resum del projecte**

### **2.1 Presentació. (Qui som?)**

*L'Ecomuseu del Blat* és una proposta museogràfica que permet explicar l'evolució de l'activitat agrària al llarg dels temps a la comarca d'Osona tant del blat com d'altres conreus, que vol investigar les seves perspectives de futur mitjançant accions de custòdia dels paisatges agrícoles.

El discurs museogràfic es centra en els processos de producció i consum del blat i altres productes agrícoles estudiats des de múltiples perspectives com la botànica, l'edafologia, l'agronomia, l'alimentació, l'economia, la història, la mitologia, entre d'altres. L'activitat -en bona part- es realitza a l'aire lliure tot interpretant els béns patrimonials de forma integrada en la seva relació amb els paisatges i les persones que els habiten. El fet d'utilitzar el blat com element conductor sorgeix de la tradició cerealista d'Osona i del nom que donà en Joan del Colomer a una de les seves col·leccions més emblemàtiques, el *Museu del Blat*, instal·lada en el graner de la masia i de clara funció divulgativa.

Els impulsors del projecte *Ecomuseu del Blat* són la Universitat de Vic, l'Ajuntament de Taradell, la Comissió de Festes de Sant Antoni Abat i les Col·leccions Mas el Colomer de la família Lleopart, de Taradell.

**Els diversos estaments que promouen el projecte treballen amb la certesa que un equipament patrimonial d'aquestes característiques posarà en valor la comarca d'Osona com un territori que històricament ha tingut un paper notable en el sector agroalimentari de Catalunya i que es preocupa per a la gestió futura d'aquest important patrimoni cultural.**

És en aquest context sociocultural on *l'Ecomuseu del Blat* permetrà donar elements per a constituir un referent identitari per a la població de la comarca i un element d'atracció del turisme cultural. D'aquesta forma, es pretén destacar i valorar el ric patrimoni agrari de la comarca d'Osona en particular i de Catalunya en general representat en la cultura dels pagesos, en els paisatges rurals i recollit materialment en diverses col·leccions temàtiques com en aquest moment són les col·leccions del mas El Colomer, de l'Alzinar de la Roca de Taradell i del mas El Soler de Santa Eulàlia de Riuprimer.

### **2.2 Objectius de l'Ecomuseu. (Què volem?)**

La missió que es proposa *L'Ecomuseu del Blat* es basa en tres temps històrics:

- **El passat**, que consisteix en ampliar i continuar la preservació de la memòria agrícola, ramadera i dels oficis menestrals dels habitants de la comarca.
- **El present**, avançant en les propostes de didàctica i comunicació del patrimoni agrícola i ramader a les noves generacions.
- **El futur**, recollint coneixements sobre l'evolució de tècniques emprades en l'agricultura, la ramaderia i els oficis i aplicant-los a les formes de producció actual que volen recuperar conreus i formes de producció d'aliments basats en la sostenibilitat i l'ecologia.

L'objectiu general del museu és aglutinar els diversos agents del món agrari, tant des del punt de vista memorialístic com industrial, amb la finalitat de conservar, estudiar i promoure la tradició agropecuària

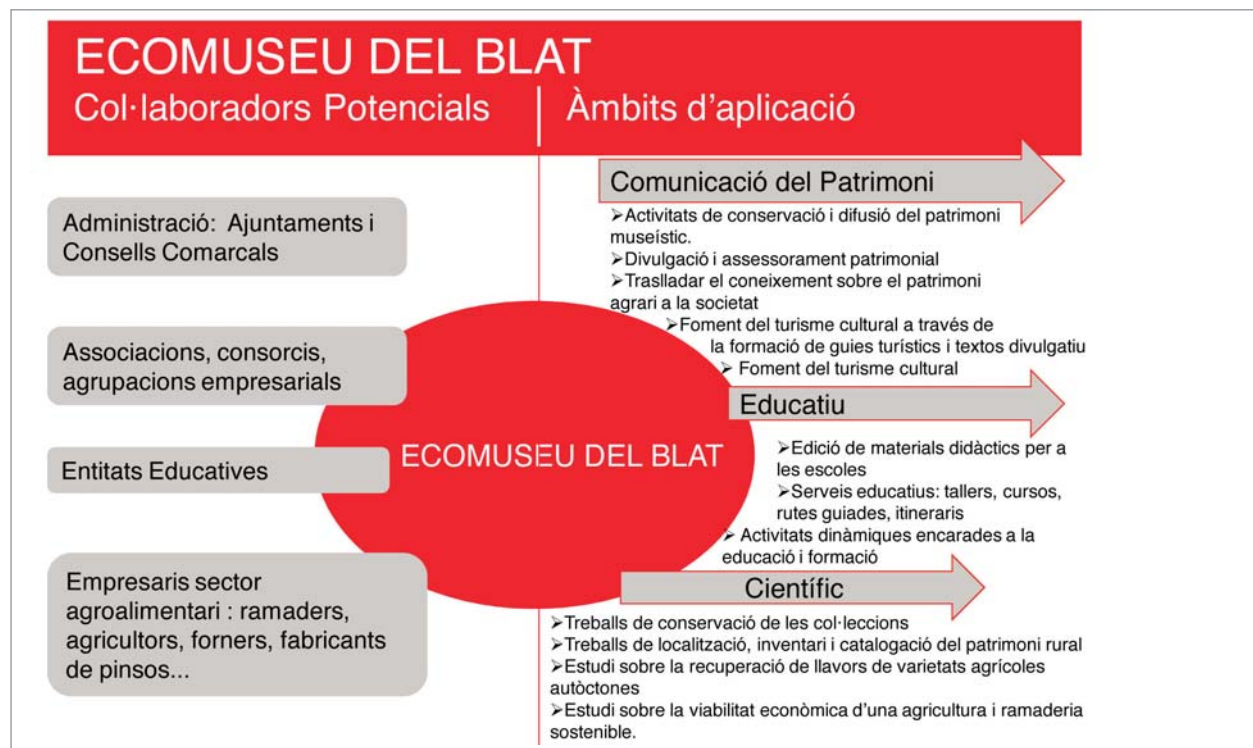


de la comarca d'Osona i posar-la en relació amb el món.

Com a objectius específics es contemplen:

- Investigar, conservar i difondre les col·leccions del mas El Colomer, de l'Alzinar de la Roca de Taradell, del mas El Soler de Santa Eulàlia de Riuprimer i els altres patrimonis inventariats per tal d'explicar els canvis tecnològics i socials a l'agricultura cerealista de la Plana de Vic.
- Posar en valor, estudiar i conservar les riques fonts orals que encara tenim a l'abast a fi de crear un banc de memòria oral de la cultura pagesa.
- Fomentar la recerca i esdevenir laboratori sobre la producció i consum agrícola des d'una perspectiva interdisciplinària que faci aportacions de síntesi a partir de les ciències humanes i ciències naturals.
- Realitzar investigacions en el mateix àmbit museogràfic a partir de la restitució experimental d'espècies vegetals i animals junt amb tècniques agrícoles avui desaparegudes que permetin prendre consciència del futur de l'agricultura.
- Donar a conèixer el patrimoni etnològic aplegat en les col·leccions del mas Colomer, de l'Alzinar de la Roca de Taradell i al mas El Soler de Santa Eulàlia de Riuprimer mitjançant formes museogràfiques que interpretin el territori. A aquestes col·leccions s'hi podran afegir altres patrimonis i ofertes museogràfiques existents.
- Vetllar per trobar les mesures més idònies de conservació per a les diverses col·leccions, fent recerca sobre un tema, fins ara, poc estudiat.
- Donar veu als col·lectius de nouvinguts i neorurals amb la finalitat de ser un pont cultural on es puguin reconèixer i contrastar arrels de procedències diverses entorn de temes tan humans com són les diferents formes de producció i de consum de cereals desenvolupades arreu del món.
- Ser un referent per al sector agropecuari de la comarca i també un aparador per a les innovacions que es portin a terme en aquest àmbit.

#### Quadre de resum del funcionament de l'Ecomuseu.



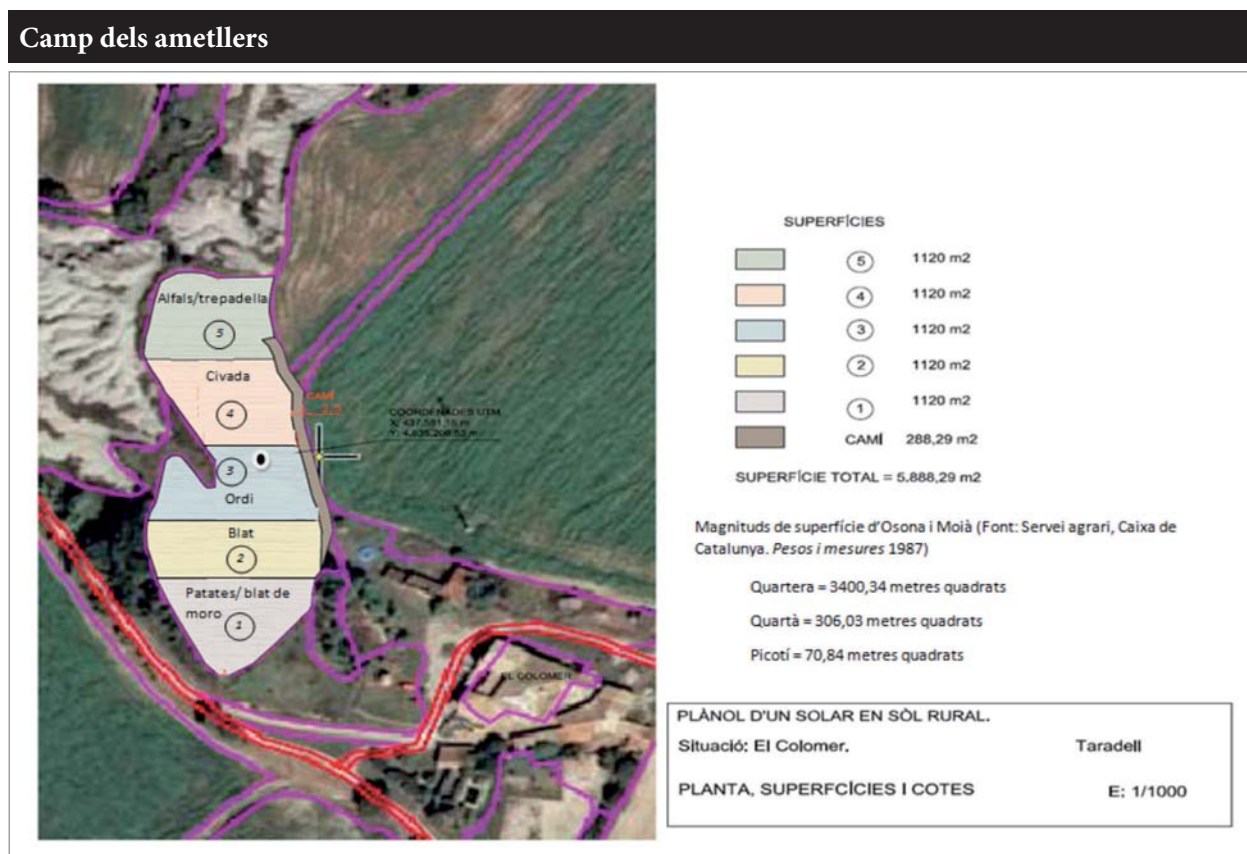
### 2.3 L'Ecomuseu del Blat es una oportunitat per al desenvolupament territorial de la comarca. (Per què?)

L'Ecomuseu del Blat és un projecte en construcció que es troba en la seva fase fundacional, tot i que portem una dècada treballant en l'inventari i estudi etnogràfic de col·leccions de patrimoni agrícola de la Plana de Vic mitjançant fonts orals, documentals i fotogràfiques.

Actualment estem portant a terme, amb finalitats divulgatives i científiques, la restitució del *trenit*, model quadriennal de rotació de conreus habitual a la Plana de Vic fins a mitjan segle XX. La reconstrucció vol ser fidedigna tant pel que fa a les varietats de llavors cultivades com a les tècniques agrícoles utilitzades, basades amb la força humana o animal, d'abans de la mecanització motoritzada de les feines agrícoles. La iniciativa es porta a terme impulsada a partir de la col·laboració de tres agents: El mas El Colomer, amb la cessió del camp de conreu, l'associació dels Tonis de Taradell, aportant els pagesos, els animals i les eines, i la Universitat de Vic, coordinant i fent el seguiment científic del projecte.

El camp dels Ametllers té l'extensió de 2 quarteres i s'ha dividit en cinc franges iguals destinades a fer-hi la rotació de conreus. Aquest primer any a cada una de les parcel·les hi tenim els conreus següents: 1ra. Patates del bufet, cigrons del país i blat de moro de queixal, 2na. Xeixa vella i forment, 3ra. Ordi de sis rengles i sègol, 4ta. Civada negra i llegum, i 5na. Trepadella, fenc i alfals.

La proposta d'activitats entorn al conreu del camp, s'ofereix a les escoles i centres educatius de la comarca, a col·lectius interessats en el projecte i al turisme cultural. El format ve determinat pel calendari agrícola organitzat per anar seguint durant l'any les feines que convenen a cada tipus de conreu.



El fet de néixer en un context econòmic difícil fa que s'hagi prioritzat la funció aglutinadora del projecte, amb una clara vocació de servei tot aprofitant les sinèrgies de les entitats que han fet néixer l'embrió: la Universitat de Vic i l'Ajuntament de Taradell.

Ara més que mai, la recuperació, conservació i difusió del nostre patrimoni rural, tant material com immaterial, amenaçat de desaparèixer després de segles d'existència i adaptació, és una tasca important i urgent alhora. Posar en valor el patrimoni i la producció agrària ecològica i interpretar la memòria històrica han de permetre augmentar els actius dels habitants del medi rural, i així contribuir a la sostenibilitat de les seves economies.

El projecte d'*Ecomuseu del Blat* pot contribuir a la dinamització del territori amb una oferta de serveis que poden generar llocs de treball, diversificar l'economia de les zones rurals, a banda de la valorització dels productes del món rural en general i de la producció agrària en particular. En aquest sentit, es percep l'*Ecomuseu del Blat* com una eina que ha de permetre treballar en els camps de la cohesió social, l'articulació municipal i la dinamització i difusió del territori.

L'*Ecomuseu del Blat* donarà valor al patrimoni rural del conjunt de la comarca d'Osona, i és per aquest motiu que vol col·laborar amb altres equipaments patrimonials existents i crear una xarxa social entorn de la cultura pagesa en la que hi participin els diferents agents socials a fi de poder potenciar mútuament els objectius que proposa cada entitat en el context de l'ecomuseu.

#### **Possibles entitats relacionades amb el patrimoni rural que poden formar part de la xarxa:**

- **Equipaments patrimonials / Museus**
- **Projectes socials i cívics / Educació**
- **Iniciatives privades / Indústria**

#### **OSONA:**

##### **Balenyà**

Museu Balenyano. Eines agrícoles.  
Tonis

##### **Calldetenes**

El Molí de la Calveria. Molí fariner.

##### **Centelles**

Molí de la Llavina. Molí fariner.  
Tonis

##### **Malla**

Museu Municipal de Malla. Arqueologia.  
Segadors de Malla.

**Prats de Lluçanès**

Museu Miquel Soldevila. Patrimoni local.

Tonis

**Roda de Ter**

Museu Arqueològic de L'Esquerda. Jaciment arqueològic / Arqueologia experimental

Tonis

**Santa Eulàlia de Riuprimer**

Mas El Soler. Eines agrícoles.

Colla del segar i el batre.

**Seva**

Museu de la Forja. Forja.

**Taradell**

L'Alzinar de la Roca. Carros.

Mas El Colomer. Eines agrícoles.

Ecomuseu del Blat

Mas Casablanca. Granja escola.

Tonis

**Tavertet**

Museu d'Estris de Pagès. Eines agrícoles i vida quotidiana.

**Tona**

Museu del Pa. El pa al món.

Centre d'Interpretació del Camp de les Lloses. Jaciment arqueològic.

Tonis

**Vic**

Farinera Costa. Farinera.

Grup de Naturalistes d'Osona. Recuperació de plantes segetals.

Tonis

**Viladrau**

Centre cultural Europeu de la Natura

**Vilanova de Sau**

Museu Arqueològic de Vilanova de Sau. Arqueologia.

**VALLÈS ORIENTAL:**

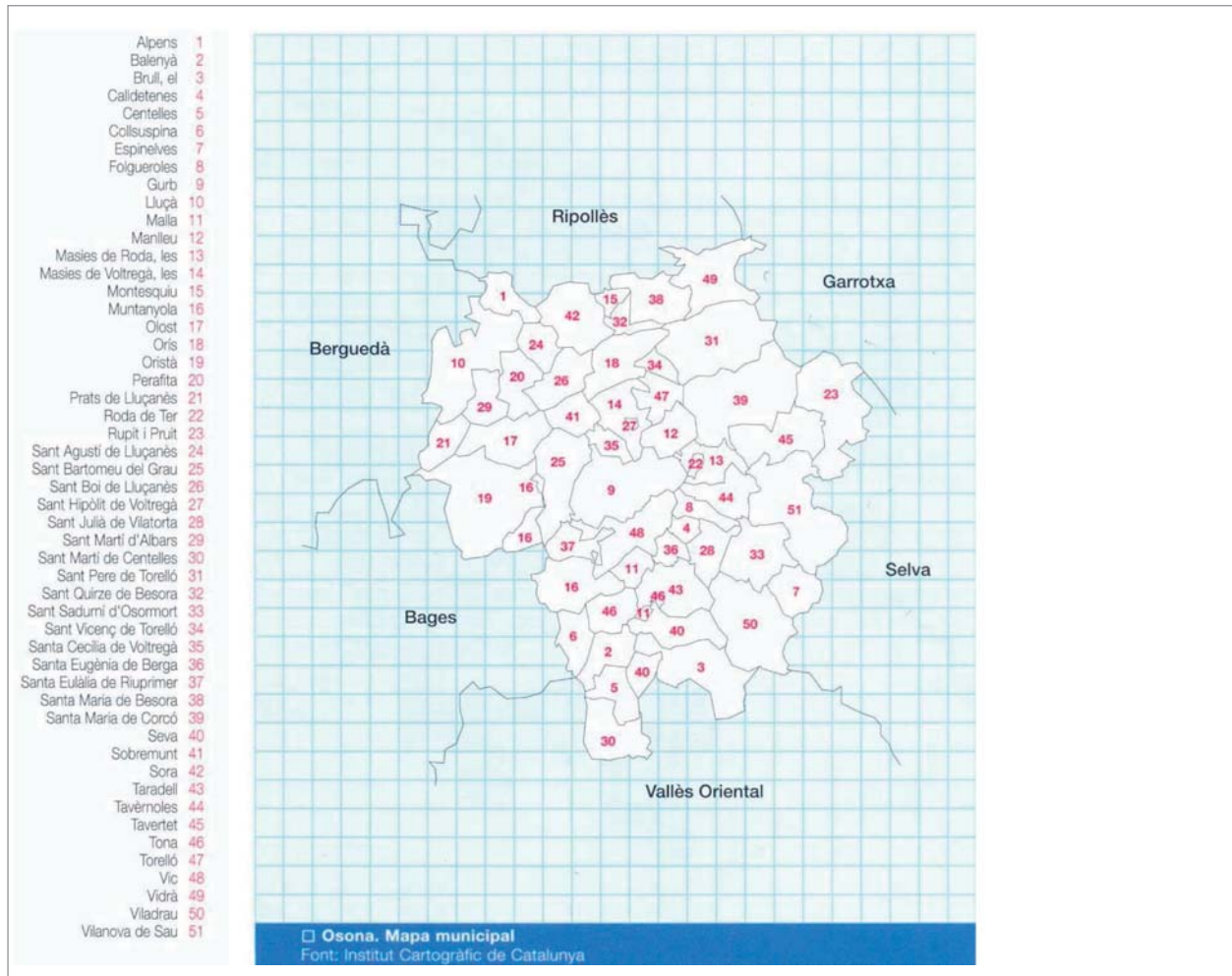
**Canovelles**

Art cervesers

## Mollet del Vallès

“Associació agroecològica de Gallecs”

### Mapa dels municipis de la comarca d'Osona



La població actual tendeix cada vegada més a consumir productes de proximitat i a interessar-se per l'origen dels aliments. En aquest procés hi intervenen la cultura agrícola, la qualitat dels aliments i el gaudi alimentari.

En aquest context, l'Ecomuseu del blat vol fer de mitjancer oferint:

- Assessorament històric i etnogràfic per a les activitats agropecuàries.
- Inventariar i conservar patrimoni material.
- Buscar sinèrgies entre els productors agropecuaris i el turisme cultural.
- Oferir garanties de qualitat alimentària.
- Vehicular projectes de recerca.



### **3. Què hem fet?**

#### **Exposicions, comunicacions congressuals, xerrades i assessoraments, Restitucions**

- Exposició: Jacint Torrents, Els gegants de la ciutat. 500 anys de gegants a Vic, encarregada per l'Ajuntament de Vic. Disseny d'Eumo Gràfic, maig 1999.
- Curs: Jacint torrents, Patrimonio etnológico, identidad cultural y desarrollo sostenible. Curs d'extensió universitària de la xarxa temàtica ORTUDES a les universitats: Unijuí (Santa Rosa, Brasil), Universidad Nacional de Misiones (Posadas, Argentina) i Universidad Columbia de Paraguay (Asunción, Paraguai). 19 de juliol – 3 d'agost de 2001.
- Restitució: Folgueroles, fa 100 anys. Festes del centenari de la mort de Jacint Verdaguer. Reconstrucció històrica de feines i oficis propis del poble a principis de segle XX. Amics de Verdaguer de Folgueroles.
- Exposició: Guarniments d'animals de peu rodó: cavalls, muls i ases. Taller: Lòfici de baster. Món rural: evolució i factors de canvi UVic, Museu de l'Art de la Pell i Col·leccions del mas Colomer de Taradell.
- Museu de l'Art de la Pell. Vic 21 de març – 21 d'abril de 2002.
- Can Dacs. Comissió dels Tres Tombs. La Garriga, 6 – 20 de gener de 2005.
- Exposició: Guarniments i eines agrícoles. Les col·leccions de patrimoni etnològic del mas Colomer de Taradell es va realitzar per encàrrec de la Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell, els mesos de gener i febrer de 2004 a Can Costa i Font de Taradell, en el marc de les festes de Sant Antoni Abat.
- Exposició: Fotografies antigues dels Tres Tombs i guarniments es va realitzar per encàrrec del l'Associació Hípica Tonis Folgueroles, els mesos de febrer i març de 2005 a la Sala de Plens de l'Ajuntament de Folgueroles.
- El camp de treball per a joves Les eines de pagès i el seu ús, un patrimoni etnològic a recuperar. Tallers de baster i carreter. Mas Colomer i Alzinar de la Roca de Taradell. Iniciativa promoguda per les entitats de Taradell: Comissió de Festes de Sant Antoni Abat, Col·leccions del mas Colomer, Aula de natura Les Àmfores i grup de recerca Món rural: evolució i factors de canvi UVic.
- Agost dels anys 2003 i 2004. En programació el camp de treball de l'agost de 2005.
- Projectes de didàctica de les ciències socials realitzats amb els mestres i els alumnes de cicle mitjà i de cicle superior del CEIP El Roure Gros de Santa Eulàlia de Riuprimer.
- Curs 2002 – 2003 : El capità Excavacions ens porta a l'Esquerda de Roda de Ter.
- Curs 2003 – 2004: El tipi, l'habitatge dels indis de les prades.
- Curs 2004 – 2005: Hem sembrat un camp de blat i A pas de traginer.
- Conferència: L'evolució de la maquinària agrícola i les col·leccions del mas Colomer de Taradell. Febrer de l'any 2004, Centre Cultural Europeu de la Natura de Viladrau. XXXVIIè Memorial Josep Pratdesaba i Portabella.
- Exposició: Eines de ferrador, fotografies històriques i Centre d'Hipoteràpia i Equitació Terapèutica Al Pas. Festes de Sant Antoni Abat, 2007. Folgueroles. Sala municipal de plens. 28 de gener - 18 de febrer.
- Ponència: Patrimoni etnològic i acció social: diàleg entre recerca, coneixement del medi equitació terapèutica. Jacint Torrents i Lluís Casas. 3a ponència a les Jornades: Museus i Centres d'Interpretació dins l'àmbit etnològic a Catalunya: gestió cultural en un escenari d'integració social. Museu del Traginer. Igualada. 4 d'octubre de 2006.
- Conferència: Carros de l'Alzinar de la Roca i eines de carreter de Can Marxant, patrimoni etnològic de Catalunya. Jacint Torrents i Anna Homs. Biblioteca Antoni Pladevall. Taradell. 10 de gener de 2007.
- Taula rodona: Present i futur del burro català. Jacint Torrents (antropòleg), David Ferràndiz (criador) i Jordi Jordana (veterinari de la UAB). Radio Taradell. 13 de gener de 2007.
- Visita guiada: El mas Colomer de Taradell i el patrimoni etnològic. Jacint Torrents. Visita guiada per a

- gestors de turisme rural de la comarca d'Osona, per encàrrec del Consell Comarcal d'Osona. El Colomer. 14 de maig de 2007.
- Ponència: El públic escolar i els museus. Una assignatura pendent? Jacint Torrents i Joan Callarisa. Dins Jornades sobre didàctica i comunicació del patrimoni. Institut d'Estudis Ilerdencs. Lleida, 18 i 19 d'abril de 2008.
  - Ponència: Les eines i les feines de pagès a la Plana de Vic. Jacint Torrents. Dins el bloc I La realitat rural a la Catalunya Contemporània de les jornades Cultura viva. Jornades sobre recerques del Patrimoni Etnològic i Cultura Popular. IPEC i UB. Barcelona, 12 de novembre de 2008.
  - Santi Ponce. Assessorament i participació en l'audiovisual "Taradell, terra de vinyes", realitzat pel Grup de Recerca de Taradell i presentat el 14 de gener de 2010 a la Biblioteca Costa i Font de Taradell.
  - (D10) Santi Ponce. Assessorament a la iniciativa: "Mercadal D.O." en el marc del Mercat Medieval de Vic organitzat per l'Ajuntament de Vic els dies 4 al 8 de desembre de 2010.
  - (D2) Comunicació: Santi Ponce "El torrent i el mas La Sala i de Folgueroles" presentada al V Congrés d'Història Agrària dels Països Catalans. Els Usos de l'aigua en la història. De l'antiguitat als nostres dies. Homenatge al Dr. Emili Giralt i Raventós (1927-2008). Celebrat a Barcelona els dies 15,16 i 17 de desembre de 2010.
  - (D3) Membre del comitè científic i organitzador i secretari del mateix.
  - Assessorament a la publicació Casa X Casa. Les cases de Folgueroles, un projecte de l'escola CEIP Mossèn Cinto de Folgueroles " editat per l'Ajuntament de Folgueroles l'any 2008
  - Expocició "La màgia del tren. 125 anys de l'arribada del ferrocarril a Vic" Museu de l'Art de la Pell de Vic, del 6 d'abril al 6 de maig de 2001.
  - Expocició "L'energia del segle: cent anys d'electricitat" itinerant patrocinada per la Diputació de Barcelona i l'Ajuntament de Centelles, del 18 de gener al 24 de desembre de 2001. Posteriorment s'ha presentat a Balenyà i Torelló.
  - Santi Ponce et altri (Jose A. Corral, coordinador). Estudi "L'impacte del turisme sobre el desenvolupament econòmic i social a les comarques d'interior de Catalunya" per a l'Observatori de Turisme de Catalunya del Departament Turisme de la Generalitat de Catalunya. Universitat de Vic, 2003.
  - Santi Ponce. Assessorament al projecte de l'escola CEIP Mossèn Cinto de Folgueroles "Les Masies de Folgeuoles", guardonat amb el premi Baldiri i Reixac de 2011.
  - Santi Ponce i Sergi Massana (Dirs.) 30 Plans especials urbanístics de masies i cases rurals en sòl no urbanitzable de 30 municipis de Catalunya per encàrrec de l'AMC i la FMC a la Universitat de Vic. 2003-2007.
  - Santi Ponce, "Ferrocarrils, agricultura i mercat. Els efectes del transport ferroviari a l'economia d'Osona (1875-1924)", comunicació a Congrés Internacional d'Història "Catalunya i la Restauració. 1875-1923", publicat a Actes del congrés amb el mateix títol publicades pel Centre d'Estudis del Bages, Manresa, 1992
  - Santi Ponce, "Cambios en las estructuras familiares de una comarca de Cataluña: Osona, 1850-1930", comunicació al Congreso Internacional "Historia de la familia. Una nueva perspectiva sobre la sociedad europea", publicat a les Actes del congrés amb el mateix títol editades per la Universidad de Murcia, Múrcia, 1994.
  - Santi Ponce, "El procés d'especialització ramadera a la comarca d'Osona els segles XIX i XX", comunicació presentada al IV Col·loqui d'Història Agrària. Història de la ramaderia i la veterinària, publicada a Actes del Col·loqui publicades pel CEHI-UB, Barcelona, Reus, Girona, Lleida i Vic, 1997.
  - Santi Ponce, "Evolució del paisatge agrari de la comarca d'Osona els segles XVIII, XIX i XX" IV Seminari de Gestió Ambiental de la ICHN, Vic, 2000.
  - Santi Ponce, "L'invent de les tradicions gastronòmiques: els embotits de Catalunya i altres" conferència Els Juliolis de la Universitat de Barcelona, 1999.

## **Publicacions:**

- Santi Ponce i Alessandro Leidi, “Tallada de roures per l’Armada” AUSA XIII núm. 122-123, 1989, pp.409-425.
- Santi Ponce, “Ferrocarril, agricultura i mercat. Els efectes del transport ferroviari a l’economia d’Osona (1875-1923)”. ESTUDIS D’HISTÒRIA AGRÀRIA, num 9, Barcelona, 1992, pp. 127-153.
- Santi Ponce, “Osona, entre el camp i la ciutat” REVISTA ECONÒMICS, núm. 3, 1993, pp. 4-6.
- Santi Ponce, “Transformacions agrícoles i canvis socials a la Catalunya rural: el cas de la comarca d’Osona (1850-1930). BANCA CATALANA. REVISTA ECONÒMICA, núm. 108, març-juny 1996, pp. 35-49.
- Santi Ponce: “Les propietats de l’Església osonenca i la desamortització del segle XIX”, dins Osona i Catalunya al segle XIX. Vic: Eumo Editorial, 1990.
- Santi Ponce i Llorenç Ferrer (Dir.), Família i canvi social a la Catalunya contemporània. 1850-1930. Vic: Eumo Editorial, 1994.
- Santi Ponce “La família Serrabou. Un exemple de reproducció social a Osona”. Dins: Santi Ponce i Llorenç Ferrer (Dir.), Família i canvi social a la Catalunya contemporània. 1850-1930. Vic: Eumo Editorial, 1994.
- Santi Ponce, “Formes d’accés a l’explotació de la terra, renda agrícola i transformacions socioeconòmiques a la comarca d’Osona (1850-1936). ESTUDIS D’HISTÒRIA AGRÀRIA, núm. 11, 1997, pp.64-98.
- S. Ponce, R. Aracil, A. Segura, J. Recaño, “L’estructura de la propietat de la terra a la Catalunya rural: les comarques de Barcelona i Girona (1850-1930). ESTUDIS D’HISTÒRIA AGRÀRIA, núm. 13, 2000, pp. 183-199.
- Santi Ponce, Vic, una ciutat a la mesura humana. Vic: Ajuntament de Vic, 1999.
- Ponce, S. Transformacions agrícoles i canvi social a la comarca d’Osona. Segles XVIII-XX. Vic: Eumo Editorial, 1999.
- Santi Ponce (Dir.), Folgueroles. Societat i vida d’un poble. Vic: Eumo Editorial, 2000 .
- Santi Ponce, “El segle XX i el Moianès. Una síntesi provisional” MODILIANUM, núm. 22, juny 2000, pp.93-112.
- Ponce, S. El procés d’especialització ramadera a la Plana de Vic (1850-1930). ESTUDIS D’HISTÒRIA AGRÀRIA, núm. 14, pp 185-196 (2001).
- Santi Ponce i Josep M. Rovira, El carrer de Gurb. Un barri emblemàtic de Vic. Vic: Ajuntament de Vic, 2001.
- Ponce, (Dir.) S. Gurb, un poble arrelat a la terra. Gurb: Edicions l’Àlber-Ajuntament de Gurb, 2002.
- Santi Ponce, pròleg del llibre de Josep M. Rovira, Les Masies de Roda. Història del nostre poble. Masies de Roda: Ajuntament de les Masies de Roda, 2002.
- Santi Ponce i Joseph M. Rovira, En Perot i la Coloma. 50 anys de gegants a Centelles. 1953-2003. Centelles : Ajuntament de Centelles, 2003.
- Santi Ponce i Joan Carles Martori, Anuari socioeconòmic de la comarca d’Osona. Dels anys 2003 al 2006. Vic : Universitat de Vic, Consell Comarcal d’Osona, Cambra de Comerç de Barcelona i Caixa Manlleu, 2003, 2004, 2005, 2006.
- Santi Ponce i Hermínia Andreu, Estudi socioeconòmic de la comarca del Berguedà. Barcelona: Cambra de Comerç de Barcelona, 2004.
- Associació Amics de Tavertet (Jordi Gumí, Dir.), Collsacabra, 1900-2000. Imatges de la Vida quotidiana. Sant Vicenç de Castellet: Farell Editors, 2005
- Santi Ponce i Maties Ramisa. El Mercat del Ram, la fira de la ciutat de Vic. Vic: Ajuntament de Vic, 2006.
- Santi Ponce, “L’economia osonenca durant la Segona República (1931-1936)”. AUSA, Vol. 22, No. 157, pp. 311-330 (2006).

- S. Ponce, X. Roviró, D. Morató, R. Orra, Els picapedrers de Folgueroles, Ajuntament de Folgueroles-EumoGràfic, 2007.
- Santi Ponce i Jordi Ortiz, , Osona: testimonis del segle XX, Vic: Eumo Editorial-Consell Comarcal d'Osona, 2007.
- Raquel Castellà (Santi Ponce, pròleg) La vida a pagès. Imatges de la vida quotidiana a les Masies de Roda. Les Masies de Roda: Ajuntament de les Masies de Roda, 2008.
- Santi Ponce, “L'eix Transversal Central (Anoia, Bages, Osona), una nova realitat” dins Llibre blanc de les infraestructures de l'Euram Euroregió de l'arc mediterrani, volum 3 Anàlisis acadèmiques de l'Euram. València: Edicions Tres i Quatre, 2010, pp. 209-229.
- Torrents, J. Utilitat del film etnogràfic per la descripció del gest tècnic en els estudis de tecnologia cultural. Presentació, dins l'àmbit de Folklore no verbal de les Jornades d'Estudis Folklorics (Vic, desembre 1991).
- Torrents, J. Gegants i caps de llúpia. La tradició gegantera a Vic, Vic: Ajuntament de Vic, 1999.
- Torrents, J. Cap. I El paisatge: Coordinació i autor dins Santi Ponce (coord.) Folgueroles. Societat i vida d'un poble. Vic: EUMO, 2000. Pàgs. 15 – 80.
- Torrents, J. i Homs, A. Els guarniments d'animals de peu rodó del mas Colomer de Taradell. Revista d'Etnologia de Catalunya núm. 18 (abril 2001)
- Torrents, J. i Alemany, C. La Terra, casa dels humans. Perspectiva escolar núm. 257, 2002.
- Torrents, J. i Homs, A. La col·lecció de cistells del mas Colomer de Taradell. Revista d'Etnologia de Catalunya núm. 20 (juny 2002).
- Torrents, J. i Ponce, S. El CESO fa vint anys. Revista d'Etnologia de Catalunya núm. 24 (juny 2004).
- Torrents, J. L'Ecomuseu del Blat: un vell somni d'en Joan del Colomer Revista AUSA núm. 21 (desembre 2004).
- Torrents, J. i Casañas, P. Tres experiències per sortir de l'aula. Actes del II Simposium de Didàctica de les Ciències Socials. Bellaterra 30 de setembre – 2 d'octubre de 2005.
- Torrents, J. Patrimoni agrícola de la Plana de Vic: feines i eines de pagès. Revista d'Etnologia de Catalunya, núm. 29, novembre de 2006, pp. 156-162.
- Torrents, J. Les arrels pageses del poble i l'Associació Hípica Tonis de Folgueroles. Revista La Falguera Folgueroles, desembre de 2007, pp 30 – 32.
- Torrents, J. Els guarans catalans, els burros més “guapos” del món. Programa: Taradell. Festes de Sant Antoni Abat. Gener de 2007.
- Torrents, J. Les feines de pagès durant la joventut de Verdaguer. Miscel·lània Ricard Torrents. Vic: Eumo Editorial, juliol de 2007, pp. 599 – 611.
- Torrents, J. Femer fa graner. Feines i eines de pagès a la Plana de Vic del segle XX. Barcelona: Departament de Cultura. Temes d'Etnologia de Catalunya, núm. 19. 2009.
- Ponce, S i Roviró, X. El mas La Sala i el Torrent de Folgueroles. ESTUDIS D'HISTÒRIA AGRÀRIA, núm. 22. (En procés d'edició).

## Recerques

El grup de recerca Món rural: evolució i factors de canvi de la UVic, constituït a l'any 1998, va iniciar diverses línies de recerca en el camp d'estudi dels canvis ocorreguts en el món rural al llarg del segle XX. La finalitat del grup de recerca és la de contribuir al coneixement del món rural català a l'època contemporània des d'una perspectiva multidisciplinària, amb l'objectiu principal d'analitzar els processos de canvi i d'adaptació del món rural a l'economia i a la societat modernes, marcades per la integració

econòmica i la penetració del món urbà. En l'àmbit del patrimoni etnològic s'han realitzat cinc projectes de recerca documentació coordinats per Jacint Torrents amb la col·laboració dels documentalistes Anna Homs, Rocío Almazán, Oleguer Benaiges i David Segalés per encàrrec del servei d'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya, del Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional Catalana del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya, en tres fases entre els anys 2000 i 2004. Les recerques es varen realitzar seguint la metodologia proposada per l'I.P.E.C. a fi de poder incloure les peces de les col·leccions en l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya.

Els tres primers projectes van suposar la confecció de l'inventari i documentació de les col·leccions de guarniments, de cistells i d'eines agrícoles del mas Colomer (Taradell, Osona), el quart va consistir en l'inventari de les eines del mas Soler (Santa Eulàlia de Riuprimer, Osona) i el cinquè en l'estudi dels carros de l'Alzinar de la Roca i de les eines de carreter del taller de Can Marxant (Taradell, Osona). En la recerca d'aquesta tipologia de patrimoni hem treballat amb un doble objectiu, primer el de donar context històric de les col·leccions de tecnologia agrícola en el marc de l'evolució de les tècniques de producció agropecuària de la Plana de Vic, i segon el d'establir les bases per poder endegar projectes de musealització i difusió de les col·leccions estudiades. Encara que la conservació dels objectes de les col·leccions inventariades no es contemplava en els projectes realitzats ja que l'assumien els propietaris, l'equip també es va interessar per la conservació més adequada de les peces, buscant assessorament amb diferents especialistes.

#### **Relació dels projectes realitzats fins a l'actualitat:**

1. Any 2000. Inventari i documentació de la col·lecció de guarniments d'animals de peu rodó del mas Colomer de Taradell (Osona), per encàrrec de l'I.P.E.C. dins els projectes de recerca documentació. Entitat promotora: Centre d'Estudis Socials d'Osona.
2. Any 2001. Inventari i documentació de la col·lecció de cistells del mas Colomer de Taradell (Osona), per encàrrec de l'IPEC dins els projectes de recerca documentació. Entitat promotora: Centre d'Estudis Socials d'Osona.
3. Any 2003. Inventari i documentació de la col·lecció d'eines agrícoles del mas Colomer de Taradell (Osona), per encàrrec de l'A.C.O.M. de l'A.G.A.U.R., i inclòs dins de l'I.P.E.C. Entitat promotora: Centre d'Estudis Socials d'Osona.
4. Any 2005. Inventari i documentació d'eines agrícoles del mas Soler de Santa Eulàlia de Riuprimer(Osona), per encàrrec de l'I.P.E.C. dins el projecte de recerca anàlisi (2004-2005) Feines i eines de pagès, evolució de la tecnologia agrícola a la Plana de Vic (segle XX). Entitat promotora: Centre d'Estudis Socials d'Osona.
5. Any 2006: Eines de carreter del taller de Can Marxant i Carros de l'Alzinar de la Roca. Inventari i documentació de dues col·leccions de patrimoni material de Taradell. Projecte de recerca documentació de l'I.P.E.C. Entitat promotora: Comissió de Festes de Sant Antoni Abat de Taradell.



Pòster presentat a les Jornades de Cultura Viva

# Les eines de pagès, patrimoni agrícola de la Plana de Vic

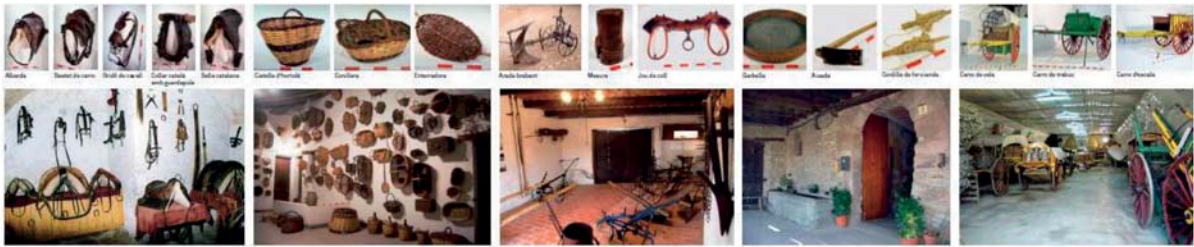
**1.** El grup de recerca Món rural: evolució i factors de canvi de la UVic es va constituir l'any 1998 amb la finalitat de contribuir al coneixement del món rural català a l'època contemporània des d'una perspectiva multidisciplinària. D'ençà de l'any 2000, la secció de patrimoni etnològic ha realitzat cinc projectes de recerca documentació per encàrrec del servei d'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya, del Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional Catalana del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya.

**2.** Els projectes han consistit en la realització de les tasques d'inventari i documentació de les col·leccions de guarniments, de cistells i d'eines agrícoles del mas Colomer de Taradell (Osona), de les eines agrícoles del mas Soler de Santa Eulàlia de Riuprimer (Osona), dels carros de l'Alzinar de la Roca i de les eines de carreter de Can Marxant de Taradell.

**3.** El grup s'ha proposat l'estudi de les col·leccions a partir de dos objectius principals: Donar context a les col·leccions de tecnologia agrícola. Establir les bases que permetin endegar projectes de museització i difusió. Els inventaris s'han realitzat seguint la metodologia proposada per l'I.P.E.C. a fi d'incloure les peces de les col·leccions en l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya.

**4.** Les recerques han donat com a resultat el coneixement exhaustiu de gairebé dos milers d'objectes relacionats amb les activitats agrícoles i ramaderes de la comarca, la possibilitat d'establir contacte directe amb informants que en coneixen el seu ús i funcions, ja com a artesans que els han fet o com a usuaris i que han contribuït a reforçar el nostre interès per continuar la recerca amb la finalitat de donar context històric i social als objectes d'ús agrícola i ramader.

**5.** Partint del coneixement exhaustiu de les eines ens hem proposat interrogar-nos sobre les feines específiques per a les quals s'utilitzen al llarg de l'any agrícola, esbrinar el diàleg entre l'eina i la feina a la qual està destinada en la pràctica de l'agricultura d'abans de la motorització. Aquesta recerca ens porta a concebre el projecte de feines i eines de pagès com a millor metodologia per interpretar les eines en el seu context d'ús, tant en la seva vessant tècnica com en l'organitzativa, social i cultural.



**1. Any 2000**  
Inventari i documentació de la col·lecció de guarniments d'animals de peu rodó del mas Colomer de Taradell (Osona), per encàrrec de l'I.P.E.C. dins els projectes de recerca i documentació.

**2. Any 2001**  
Inventari i documentació de la col·lecció de cistells del mas Colomer de Taradell (Osona), per encàrrec de l'IPEC dins els projectes de recerca documentació.

**3. Any 2003**  
Inventari i documentació de la col·lecció d'eines agrícoles del mas Colomer de Taradell (Osona), per encàrrec de I.A.C.O.M. de I.A.G.A.U.R., i inclos dins de l'I.P.E.C.

**4. Any 2005**  
Inventari i documentació d'eines agrícoles del mas Soler de Santa Eulàlia de Riuprimer (Osona), per encàrrec de l'I.P.E.C. dins el projecte de recerca i anàlisi (2004-2005) *Feines i eines de pagès, evolució de la tecnologia agrícola a la Plana de Vic (segle XX).*

**5. Any 2006**  
Inventari i documentació de dues col·leccions de patrimoni material de Taradell: Carros i eines de pagès de l'Alzinar de la Roca, i Eines de carreter del taller de Can Marxant.



La feina de mesurar i mesurar el gra.



Ferrar i ferjar.



Llaurar amb herada vici.



Batre a joies.

**EINES**

Agavelladora, agulla saquera, agullada, aixó, abada, abadell, aixaque, aixó, albarda, alforja, angulera, splanador, arada, arganella, argolles, argües, arpies, arpieta, arquet, arquillada, arquilla, arrossac, arpija.

Balançina, balança de parell, balista, barret d'animal, barriguera, barrieta, bíscola, bast, bastat, batedora, baticul, batilles, boxa, borrasa, borromba, bossa de carro, bot, botxant, botó de roda, braços, brida de cavall, brida de mulat, bridi, bujol, buidador.

Cabla de segador, cabeçada, cabeçó, cabra, cabraboc, càbria, cadell, cameta, canelló, canestró, canic, capisavell, carbassetes, carbassot, caragolera, carga, carro d'escala, carro de trabuc, carro de vell, carro de bifa, carreta dels bous, carrelló, cartre, casadores, cèrcol, cingla, cistell, cistell palapatanes, cistella, cistella vigatana, cistelló, clau de dalt, clau fix, clau de ferroc, cilici, coló de llaurar, collar, collar anglès, collar català, collar de ferroc, collar d'esquila, collar francès, corba, corriola, corró, cove d'espadergar, cove fernet, cove de garrafa, cove de palla, calcetes de batre, cants de treure mel, compàs de canter, compàs de vara, compàs de gruixa, collall, corda, conillera, collaret de campanetes, collaret de picarola, corriola, coveador.

Dall, dalla, desferroc, destrall, diable, donador, dallador, desgranador.

Escaire, escallates, escalfalits, emboladora, enclusa, enforador, enterrador, entreacador, escala de palla, escalfador de pega, esclopet, esclapa, escombra de bruc, escombra de cabecues, esmorrells, espadelles, espavet, espijà, esquella, estalvia, estallissos, estavi, estacora d'esquila, estora, estradora.

Falcó, falcó, fanga, ferradura, filabergui, fillet, fogaçador, forca de pollegons, forca pallera, forca de ventat, forquet, fulla de dalla, fusell de carro.

**FEINES**

Adobar, agarbers, apimar la dalla, aplamar la terra, arrencar.

Batre, bibrar.

Calçar, cavat, collir.

Dallar, desemollonar, desgranar, despadergar, desterrassar, desglavar, diàlar.

Empimar, enrallar, ensofrec, enullfatar, entreacavar, entreacar, esbrinat, escappat, escombrar, esfullar, esgranar, esmoliar, espallorar, espijàlot, esporgar, estacar, estellar llenya, esterrassar, estrassac, estripar.

Fangar, ferar, forjar.

Garbejar.

Herbejar.

Junyar.

Mesurar, lligar, lloçar.

Llaurar.

Petar, plantar.

Raclar, recalçar, restoblar, restollar.

Segar, sembrar, solçar.

Trabucar, tallar, trasparar, transplantar, trempar, trencar.

Ventar.

Xarracar.

## **4. Enquesta**

### **En relació al resum del projecte de l'Ecomuseu del Blat:**

- Quins aspectes considera interessants?
- Què ha trobat a faltar?

### **En relació a una possible col·laboració entre l'Ecomuseu del Blat i l'entitat/institució que representa:**

- Quines possibilitats de col·laboració considera que té amb l'Ecomuseu del Blat?
- Què considera que podria aportar al projecte de l'Ecomuseu del Blat?
- Considera que l'Ecomuseu del Blat pot oferir alguna millora a les seves iniciatives? Quines?













