Memòria agrícola i prospecció de varietats locals

del Vallès Occidental

Viu el Vallès | Turisme Vallès Occidental

CONSELL COMARCAL DEL VALLÈS OCCIDENTAL

Diputació Barcelona

Xarxa Productes de la Terra Vallès Occidental

Memòria agrícola i prospecció de varietats locals del Vallès Occidental

Edició:
Consell Comarcal del Vallès Occidental

Prospecció i recerca:
Gerard Piñero Viñas

Col·laboració:
Diputació Barcelona

Xarxa Productes de la Terra Vallès Occidental

Disseny gràfic:
Cactus Seny Gràfic

Consell Comarcal del Vallès Occidental
Carretera N-150, Km. 15, 08227, Terrassa.
Telèfon 93 727 35 34

www.viuelvalles.cat
@viuelvalles

Març 2020

El Consell Comarcal del Vallès Occidental prohibeix la reproducció i distribució parcial o total de continguts d'aquesta memòria sense especificar-ne la font d'informació.

Introducció 04

Una mirada a la història agrícola del Vallès Occidental 05

El cultiu de la vinya i el vi al Vallès 08

Varietats locals de vinya 20

La tradició de l'horta i les varietats locals 24

El fruiterar del vallès: un fruiterar amb tradició històrica 43

El cultiu de l'olivera i la cultura de l'oli 62

Varietats locals d'olivera 64

Calaix de sastre: curiositats de la cultura agrària local 67

Entrevistes realitzades 72

Llavors a camp 75

ANNEX: tasques i estris associats a la vinya 77

ANNEX: relació de varietats localitzades 90

Conclusions 93

Bibliografia i altres fonts consultades 94

Introducció

El Consell Comarcal del Vallès Occidental treballa per posar en valor i reivindicar el territori i la identitat vallesana. Amb aquest objectiu, els darrers anys ha acompanyat i ha donat suport a iniciatives del territori d'índole ben diversa, entre les quals n'hi ha de vinculades amb el nostre patrimoni agroalimentari i gastronòmic.

El recull que teniu a les mans vol ser un primer pas en la tasca de recuperació de la memòria i del patrimoni agrícola de la nostra comarca. Aquesta memòria neix de les prospeccions arreu de la comarca i de les entrevistes fetes a persones coneixedores d'aquest llegat. D'aquestes trobades se n'han extret coneixements molt valuosos sobre varietats locals, sobre els noms que reben al Vallès aquestes varietats, sobre el maneig i les pràctiques agrícoles i sobre la història agrària del territori.

Amb aquest document volem contribuir a fer visible la tasca de les persones que han conservat aquesta tradició al llarg dels anys, fent-la arribar fins els nostres dies. A totes elles volem agrair la seva predisposició i generositat.

Igual que l'agricultura és quelcom viu i en constant evolució, també entenem d'aquesta manera aquest document. Així doncs, serà tasca de tots i totes anar-lo ampliant, esmenant i fer-lo créixer. Sabem que aquesta pot ser la base sobre la qual s'haurien de dissenyar accions concretes, accions encaminades a la recuperació, a la conservació i a la producció d'aquestes varietats.

Ignasi Giménez
President del Consell Comarcal del Vallès Occidental

Una mirada a la història agrícola del Vallès Occidental

La referència que predomina en la cultura agrària vallesana és la del cultiu de la vinya. El creixement i l'especialització d'aquest cultiu a la comarca va començar al segle XVIII i continuà creixent al llarg del XIX (especialment durant la segona meitat d'aquest segle).

Certament, al voltant del sector vitícola es creà un ampli moviment econòmic i també politicosocial (el moviment rabassaire o la Unió de Vinyaters del Vallès). Cal tenir en compte que les xifres de producció de vi a la comarca cap al 1890 arribaven a 384.00 hectolitres i que més del 60 % del territori vallesà estava replè de vinyes[1]. La quantitat de cellers

Vinya de l'amfiteatre a Can Morral del Molí, Ullastrell. Fotografia: CCVOC

[1] Vegeu: "Terra de vinyes", *Vallesos*, número 14, tardor-hivern 2017.

vinícoles, la importància de fires com la de les Portadores de Sant Cugat o els diversos avenços que es van produir a la comarca en el món vinícola evidencien que, més enllà de la producció, al Vallès existia la voluntat d'innovar en aquest sector agrari i expandir-lo.

A partir de l'entrada dels contractes de rabassa morta —contractes que tenien la durada condicionada a la mort de dos terços dels ceps o rabasses— i dels primers impulsos de la famosa indústria tèxtil vallesana, s'incrementen exponencialment les possibilitats econòmiques del conjunt de les classes populars de la comarca. Emergeixen els mercats locals, en especial els mercats de Rubí, Sant Cugat i, sobretot, els de Sabadell i Terrassa.

L'arribada de la fil·loxera, a mitjans del segle XIX, procedent d'Amèrica del Nord provoca una crisi que afectarà milers de pagesos i pageses. Es veuran obligats a deixar el seu ofici o bé a replantar nous ceps amb peus americans, immunes a la plaga de la fil·loxera, la qual cosa suposa un gran cost econòmic per als afectats per aquest insecte. Alhora, moltes explotacions vallesanes prenen la determinació de diversificar els cultius per ajudar i equilibrar el pes tan important de la vinya, amb mesures com la introducció intensiva dels fruiters i de productes d'horta (fruites com la maduixa) per a la seva comercialització als mercats locals, al gran mercat de la ciutat de Barcelona i, en alguns casos, també a l'estranger.

És, doncs, ja ben entrat el segle XIX que el Vallès canvia el seu panorama agrícola i, encara que la vinya segueix predominant àmpliament en tots els espais cultivables de la comarca, cultius com el del presseguer, el cirerer, l'olivera, el meló, la maduixa o la mongeta guanyen un espai molt important gràcies a diversos factors com l'avenç tecnològic al camp.

Malgrat tot, a partir de principi del segle XX, la gran industrialització de què va ser objecte la comarca va significar la desaparició de bona part

del patrimoni agrícola local i la disminució del sector de la pagesia. L'urbanisme desenfrenat a partir dels anys seixanta del segle XX tancà definitivament un cicle històric de predomini agrícola. Així, el Vallès agrícola canviarà radicalment per esdevenir una comarca industrial i plenament metropolitana.

El cultiu de la vinya i el vi al Vallès

El Vallès era una gran terra de vinya i vi

Són moltes les fites aconseguides pels antics vinyataires vallesans, en la seva recerca d'una certa especialització en aquell món del vi tan estès arreu de Catalunya. Més enllà dels números estrictament productius, es pot dir que al Vallès hi va haver una corrent força àmplia que cercava fer-se un forat en el mercat vinícola peninsular i també internacional.

Fotografia de la verema a Ullastrell. Fotografia: CCVOC

Posarem diversos exemples rellevants d'aquells moments d'auge del vi vallesà, que amb l'arribada de la fil·loxera va rebre una forta sotragada però que, tot i els estralls ocasionats per aquest insecte, va aconseguir sobreviure.

Ramon Roig i Armengol, va escriure sobre els vins al Vallès el 1890[2]:

"Lo clima d'aquesta comarca té molta analogia ab lo de la de Vilafranca, puig es fret en la major part del territori per la proximitat del Montserrat y del Montseny, així com de Sant Llorens del Munt.

La calor y sequetat excessius son de poca duració. Las plujas son d'alguna quantitat, però poch regulars. Los frets tardans perjudican alguns anys la cullita, però perjudica més la pedregada, especialment en los partits de Sabadell y Tarrassa.

Com á consecuencias de las barrejas del fruyt procedent de múltiples varietats y com á consecuencia també de las distintes formes que s'emplean pera'l cultiu, no presentan los vins d'aquesta Comarca homogeneitat. Domina' l sumoll pera'l vi negre, 'l Xarel·lo pera'l clar.

....Moncada y Serdanyola produheixen vins d'alguna més graduació y coloració roja més intensa y brillant. Vacarissas, Rellinás, Sant Llorenç y Matadepera son també intensos de color y de bona graduació. Castellbisbal, Rubí, Ullastrell y Viladecavalls, un poch menys colorats.

Los vins de la Comarca son sol•licitats per lo comers, pera servir, en una bona part, de basa á los d'exportació y embarch ó pera millorar los de classes inferiors que's consumeixen en Barcelona".

[2] Roig Armengol, Ramon, *Memoria acompanyatoria al mapa regional vinícola de la provincia de Barcelona*, Barcelona: [s.n.], 1890.

Els vins del Vallès: el receptari tradicional de vinificació

Vi bullit, el vi blanc del Vallès

El seu nom de vi bullit ve perquè el seu mètode d'elaboració consistia a afegir most bullit al most que ja estava en transformació en vi. Era un vi fosc i sec. Pensat per conservar més temps i pujar el grau del vi gràcies al most concentrat amb l'ebullició. Aquest mètode ens l'ha explicat Maria Ferrer de Castellar del Vallès.

Vi blanc de brisa

Era el vi clar. Es consumia quan la brisa ja havia fermentat, segons la informació que ens ha proporcionat la Maria Ferrer de Castellar del Vallès.

Vi negre de brisa

El procés era el mateix que en el cas del blanc, però s'hi feien servir varietats negres o rosades que tintaven el vi.

Mistela

Aquest vi dolç tenia una gran popularitat al Vallès. Per cada 7 o 8 litres de most s'hi afegia 1 litre d'esperit de vi o alcohol orgànic. La recepta ens l'explicaren l'Ermini Puig, la Maria Ferrer i el Martí Bigordà. La família Font-Comasòlivas emprava la recepta de 5 litres de most per 1 litre d'alcohol orgànic.

Vi ranci i vi bo o dolç

La manera d'elaborar aquest vi envellit per oxidació tampoc presenta cap varietat. La majoria de cases, en especial les més humils, elaboraven vi bo que era més ràpid d'elaborar i de consumir en poc temps respecte al ranci, que demana un llarg temps de repòs.

Vi claret o clar

Segons el que ens va explicar l'Antònia Ferrer de Castellar del Vallès, "el vi clar es feia premsant les rapes i es deixava fermentar". També hem trobat una cita de l'existència del vi clar als arxius històrics de Can Xercavins, a Rubí.

El vi claret o clar s'elabora amb part de raïm blanc i part de raïm negre. El most fermenta junt amb la rapa i surt un vi baix de color, perquè el raïm blanc no acoloreix.

Avinar

Segons en Joan Comasòlivas, el procediment d'avinar consistia en el següent: "Dins una carbassa, ja buidada, s'hi afegia most a dins. Es colgava de brisa i, quan ja havia fermentat, s'abocava el most de dins la carbassa i aquesta ja era llesta per posar-hi el vi. Així, no ranciejava ni acidificava el vi". El mateix Joan ens parla d'una carbassa anomenada "carbassa de posar vi".

Vi resaigües, el vi de la punyeteria vallesana

El vi de resaigües no era res més que vi barrejat amb aigua. Era una manera d'allargar el vi i vendre'l com a vi blanc. Una manera ben senzilla i efectiva de vendre, de fer la viu-viu a la pagesa i fer ressò de la frase popular "més clar, l'aigua". Aquest vi calia consumir-lo de pressa perquè sinó es malmetia totalment. Recentment ens cità aquest mètode de fer un vi clar, el Juan Benítez, exjornaler de Can Mas, Sabadell.

El dietari de Francesc Gorina[3] cita la recepta de les resaigües:

"1854, 18 octubre ...en al dia cup an quedat unes tres prensadas de brisa y ai pot aber tres càrregues de vi. Y lo dia d'abuy, 19 d'octubre, e tirat al cup buit portadores de aygua, que y conto tres càrregues de aygua barrejades en tres càrregues de vi. Se fa per raó de la mala collita del viy són mols los que o fan. Són ressaiguas...".

[3] Comasòlivas i Font, Joan (ed.), *Dietari de Francesc Gorina i Riera, pagès de Matadepera (1841-1904)*, Barcelona: Abadia de Montserrat, 2003.

Premsat de raïm a la casa de Can Xercavins 1918. Fotografia: Pere Ambròs. Arxiu fotogràfic de Can Xercavins

El primer vi escumós fou terrassenc

Pau Galí i Galí (1803-1863) fou el protagonista d'aquest primer cava que era una barreja entre escumós i xampany, segons l'historiador Joan Soler Jiménez de l'Arxiu Històric de Terrassa.

L'any 1850, a Madrid, la *Junta Calificadora de los Productos de la Industria Española reunidos en Exposición Pública*, presentava una memòria al Ministerio de Comercio, Instrucción y Obras Públicas on s'exposava quins eren els productors que es mereixen alguna de les medalles concedides pel rei d'Espanya. A la llista, en la categoria de bronze, hi sortia en Pablo Galí. Galí, originari de Castellterçol, només en va produir una vegada, de vi escumós. En va fer 224.273 litres el 1863[4].

Els vins del Vallès reben premis

Les diverses celebracions de l'Exposició Universal, tant la de Barcelona com la de Madrid (1887 i 1888), orientades a la promoció dels productes peninsulars en l'àmbit internacional, van comptar amb la presència d'una àmplia representació de la societat civil i empresarial del país.

[4] Vegeu: https://www.naciodigital.cat/cupatges/noticia/3584/primer/cava/catalunya/es/va/elaborar/terrassa/1850

En especial, la nostra comarca, mitjançant la participació de diverses explotacions vinícoles, hi va tenir un paper rellevant i va arribar a obtenir-hi uns quants premis.

Diverses cases situades a Rubí, Sant Cugat i Ullastrell hi van ser premiades per la qualitat dels seus vins. A més, moltes d'aquestes cases vallesanes van seguir un procés d'exportació dels seus vins a França. Les empreses de què tenim constància que van ser premiades foren:

- Can Montmany (Valldoreix) i Can Rodó (Ullastrell).
- Medalla de bronze a l'Exposició Universal de Madrid de l'any 1887, per Joan Ramoneda Vila, Can Ramoneda, Rubí. I medalla d'or a l'Exposició Universal de Barcelona, l'any 1888.
- Medalla d'or per a la casa de Can Rosés i Can Xercavins, Rubí, a l'Exposició Universal de Barcelona, 1888.
- I també foren premiats amb la medalla de plata en aquesta darrera exposició celebrada a Barcelona les rubinenques Can Serrafossà (Josep Borrell) i Can Pi Vilaroch (Domènech Margenat).
- exposició celebrada a Barcelona les rubinenques Can Serrafossà (Josep Borrell) i Can Pi Vilaroch (Domènech Margenat).

La tradició del raïm de taula

Molts vinyataires de la comarca aprofitaven els seus espais de venda als mercats per vendre el raïm en fresc, el que anomenem raïm de taula. Moltes de les varietats que s'empraven per fer el vi també anaven destinades a vendre's com a raïm de taula. I encara que no en tenim moltes dades concretes, segurament moltes explotacions vinícoles venien el raïm en fresc en d'altres localitats com és el cas de la família Xercavins: *"Venda del picapoll a Barcelona: els picapolls que hem portat a vendre a Barcelona començant per Sant Miquel de setembre, han valgut 44 lliures. 1792"*[5].

[5] Arxiu històric de Can Xercavins de Rubí.

Lluís Franco, Sabadell, ens explica que Jaume Bros, fill de la casa de Can Bros de Sabadell, tenia una gran vinya en aquell tros i que portava part del raïm de temporada a la plaça del Mercat de Sabadell.

Hi havia una gran varietat de raïm, destinat tant a fer vi com a raïm de taula. Grau i Garriga fa un breu resum de quines varietats es comercialitzaven a Sant Cugat: *"[...] el que predominava més era el pansalet (xarel•lo). Era molt bo, fins i tot a taula"*[6].

Raïm de la varietat ull de llebre a les vinyes de La Muntada, Vall d'Horta (Sant Llorenç Savall). Fotografia: CCVOC

- **Picapoll:** Finíssim de pellofa i de paladar. A taula era molt apreciat, però tenia el gra molt petit i allargat.
- **Pansa:** Era una altra varietat molt preuada que tenia totes les qualitats per ser eminentment de taula.
- **Pansot:** De les mateixes característiques que el pansalet, però era insípid de gust i de gra més fort. Al mercat era molt lògic que el compressin perquè es confonia fàcilment amb la pansa.

[6] Grau i Garriga, Tomàs, La Vinya i el blat a Sant Cugat, Sant Cugat del Vallès : Publicitat & Edicions, 1996.

- **Ull de perdiu (ull de llebre):** Per menjar, era el més apreciat. Costava de trencar quan te l'anaves a menjar i era molt dolç i de bon paladar. A més a més, no es feia gens espès i això encara li donava més bona imatge.
- **Aramó:** Era un raïm molt apreciat al mercat per la seva bona presència. Tenia el gra gros, que era dolç i tendre de menjar...
- **Roseti:** Era idèntic que la pansa. També es venia com a raïm de taula.
- **Altres varietats de raïm de taula:** Grau i Garriga cita: "*les varietats de raïm dolç (moscatell i Sant Jaume) eren molt comunes i ho són encara ara, als mercats locals*"[7].
- Magdalena Font assenyalava tres varietats més que empraven a casa seva per menjar i vendre com a raïm de taula: malvasia, pansa valenciana i macabeu.

El raïm per a la conserva

Un apartat, si més no curiós, és el de la conserva del raïm per a l'hivern. Moltes cases assecaven els raïms per fer-ne panses, en especial s'escollien les varietats de pansa i picapoll. El procés simplement requeria penjar els raïms perquè anessin assecant-se bo i airejats pel mateix ambient del rebost.

Tanmateix, al Vallès, hem sentit anomenar dues varietats de raïm per a l'hivern destinades a les celebracions nadalenques o bé, per menjar al llarg d'aquest període de l'any: ou o colló de gall i de la pepita. La seva conservació era exactament la mateixa que la dels raïms per fer panses, però aquestes varietats es maduraven de mica en mica i per tant, sense assecar-se, i guanyaven en gust i dolçor al llarg de l'hivern. Ens cità aquesta tradició Francisco Baqué, Polinyà, i Esteve Esteve, Castellbisbal.

[7] Vegeu la nota anterior.

Aprofitaments

"La brisa (pinyol, rapa i pells) s'havia emprat també, bo i garbellat, com a aliment per al bestiar com ara els conills", segons ens explica l'Amadeu Rovira, Montcada i Reixac.

- **L'arrop:** Era una conserva molt típica que s'elaborava a les cases del Vallès. Consistia a bullir el most fins que quedava com un líquid molt espès. Tot seguit, es col•locava el most en pots i s'hi afegia talls de verdura i fruita que també havien bullit amb el most: albergínia, carbassa, pera, poma, codony, carbassó, etc. "Eren les postres d'abans, amb una mica ja en tenies ben bé prou perquè l'arrop era d'un dolç molt concentrat" segons ens explica la Magdalena Font, Matadepera.
- **Brisa, rapes, pellofa i les mares del vi:** Els pans de brisa, de pellofes i de rapes que restaven del premsat es portaven a les fassines (fàbriques on s'elaboraven les diverses varietats d'alcohol).
- **També, els pagesos venien les mares del vi per elaborar alcohol a les fassines:** les mares són els solatges del vi, que contenen microorganismes capaços de produir les transformacions alcohòliques.

La verema

La verema podia ocupar dies i dies –una setmana o dues aproximadament-. En totes les cases es contractaven colles de veremadors, *"A Can Gorina es contractaven veremadors, trepitjadors i un traginer que feia les feines de traginar el raïm inclús llaurar la terra..."*[8].

En totes les colles de veremadors, existia el cap de colla que era l'encarregat de distribuir la gent i realitzava la tasca de "carregador", o sia d'encarregat d'omplir les portadores amb els raïms que li anaven portant. D'aquest procés se'n deia fer portadores.

[8] Comasòlivas i Font, Joan (ed.), Dietari de Francesc Gorina i Riera, pagès de Matadepera (1841-1904), Barcelona : Abadia de Montserrat, 2003.

La verema a les vinyes de la masia La Muntada, a la Vall d'Horta. Fotografia: Adrià Garriga

La temporalitat variava segons la zona i les varietats de ceps que tenia cada casa però en general es veremava entre mitjans de setembre i inicis d'octubre. Això si el temps no ho impedia o les pedregades no deixaven les collites anorreades. Un document de l'arxiu històric de Can Xercavins de Rubí cita l'any 1873 una gran pedregada, vinguda de Tarragona i que finí a Mataró. Aquell any no es collí cap gotim.

També, les preocupacions per les pedregades portaren a buscar remeis ben curiosos que l'arxiu històric de Can Xercavins cita i que ens fa imaginar un moment força curiós i divertit: *"En 1902 a la plaça del Jardí —ara d'en Salmerón—un italià va fer proves davant de tot el poble reunit amb un canó granífug per tirar contra la pedra. El bo del cas fou que a més de concórrer-hi les autoritats de la vila, una orquestra tocava mentre el canó disparava. 15 de maig de 1902".*

Tornant als dies de la verema, la majoria de cases pagaven "la vida" (menjar) a la colla que havien contractat. Se solien fer diverses parades per beure o menjar (*begudes*) i se solia *"menjar escudella i carn d'olla o vianda extreta de les gerres del confit de la matança del porc"*, segons ens ha fet explicar la Magdalena Font, Matadepera.

També, per celebrar la finalització de la verema, algunes cases com la de Can Xercavins de Rubí organitzaven una gran menja consistent a matar un xai per menjar tots junts; els residents a la casa i els treballadores que s'havien contractat per aquesta tasca.

Sabies que...

La Fira de les Portadores de Sant Cugat del Vallès

Just abans de la verema, el dia 8 de setembre, festa de les Maredeu Trobades, se celebrava a Sant Cugat la Fira de les Portadores. Era una fira àmpliament coneguda a Catalunya, fins i tot el folklorista Joan Amades la cita en la seva famosa obra *El Costumari Català*[9].

Aquesta fira anual era molt concorreguda per tots els pagesos de la comarca, i era un espai on s'exposaven i es compraven els diversos estris per a la vinya.

Recentment, s'ha recuperat aquest esdeveniment al municipi.

Cal esmentar també les festes del most que se celebraven a tots els pobles després de la verema.

El Celler cooperatiu de Sant Cugat, obra de Cèsar Martinell. Fotografia: CCVOC

[9] Amades, Joan, *Costumari Català,* Barcelona: Edicions 62, 2006.

A la vinya també es feia horta

Patates, cols, mongetes tendres, faves, maduixes, cacauets o pèsols eren alguns dels productes que s'hi solien plantar entremig dels ceps. Es plantaven a la vinya amb la finalitat de: 1) preservar del borinot (les cols, per exemple) que pogués comportar possibles hibridacions amb altres plantes de la mateixa espècie. 2) Fertilitzar la terra (pèsols, mongetes, faves). 3) "Obrir la terra" si es plantaven patates. 4) Aprofitar l'espai que donava la vinya en els mesos d'hivern i tardor per poder obtenir fruits per "al gasto" de casa.

Cal destacar la popularitat del pèsol negret com a cultiu força emprat en moltes vinyes vallesanes. Era un pèsol de mata baixa que es podia fer en secà com ens explicava Josep Estadella de Polinyà *"la vinya, el meló i el pèsol negret eren els cultius més populars al poble"*.

Varietats locals de vinya

Malvasia rosa

Varietat conservada per:
Enric Xercavins, Can Xercavins, Rubí.

Segons l'Enric Xercavins, *"la malvasia rosa de Can Xercavins fa uns grans ovalats, rosats i el vi que produeix és blanc, d'alta graduació i dolç. El vi és de beguda per acompanyar el menjar però no es mengen els grans com a postres".*

Pansalet

Varietat conservada per:
Jaume Folguera, Santa Perpètua. de la Mogoda.

"Aquest era molt bo fins i tot per a la taula. Era una planta que, si es cuidava, el terreny li esqueia, feia una producció més que remarcable"[10]. Tomàs Grau i Garriga.

Macabeu

Varietat conservada per:
Xavier Morral, Can Morral del Molí, Ullastrell.

"Entre els blancs més antics, trobàvem el macabeu. Era un raïm molt dolç, de pell fina, allargat i amb uns grans de mida força irregular; s'acostumava a fer bastant espès o apinyat, i això el desmereixia molt a l'hora de comercialitzar-lo per menjar"[11]. Era usat per a taula segons Magdalena Font, Matadepera.

Fotografia: Gerard Piñero

[10, 11] Vegeu: Grau i Garriga, Tomàs, La Vinya i el blat a Sant Cugat, Sant Cugat del Vallès: Publicitat & Edicions, 1996.

Sumoll gra petit i gran

Varietat conservada per:
Jaume Folguera, Santa Perpètua. Esteve Esteve, Ca l'Esteve, Castellbisbal. Enric Xercavins, Can Xercavins, Rubí.

Ceps de raïms allargats, grans ovalats i pell prima. Al Vallès era una de les varietats més comunes. Era utilitzat tant per fer vins negres com rosats.

Fotografia: CCVOC

Picapoll

Varietat conservada per:
Lluís Franco, Can Bros, Sabadell.

"Cep de raïms mitjans, clars o foscos; de maduració un xic tardana"[12]. El picapoll era tradicional al Vallès vendre'l com a raïm de taula o bé emprar-lo per fer panses.

Ull de llebre

Varietat conservada per:
Lluís Franco, Can Bros, Sabadell.

"Cep de raïms grossos, de maduració primerenca. Varietat de grans negres, grossos, llargaruts i de pell gruixuda"[13]. Destinat sobretot per elaborar vins negres. Segons Tomàs Grau i Garriga, era molt emprat a Sant Cugat per a taula.

Xarel·lo

Varietat conservada per:
Xavier Morral, Can Morral del Molí, Ullastrell.

"Cep de raïms espaiats. Varietat de grans arrodonits, rossos o vermells, de gust ben dolç. Fa un vi clar d'elevada graduació alcohòlica i també val per menjar o conservar"[14]. El xarel·lo era una de les varietats troncals al Vallès, encara que la seva finalitat era fer vi i no pas la seva conservació.

Fotografia: Gerard Piñero

[12, 13, 14] Favà i Agud, Xavier, Els Noms dels raïms: estudi lèxic de cent ampelònims catalans, Sant Sadurní d'Anoia : Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia: Nadal, 2003.

Cep francès

Varietat conservada per:
Pep Lleuger, Can Bogunyà, Castellar del Vallès.

Cep de raïms grossos no gaire apinyats. Grans grossos, allargats, de pell dura i no gaire gustosos. El cep francès era conegut al Vallès per la seva resistència a les malures.

Pansa

Varietat conservada per:
Enric Xercavins, Can Xercavins, Rubí.

"La pansa era una altra varietat molt preuada que tenia totes les qualitats per ser eminentment de taula. Era una planta bastant prolífera, de raïm allargat i claret; ben poques vegades els trobaves apinyat"[15].

Pansera

Varietat conservada per:
Antoni Gorgs, Sant Cugat del Vallès.

"Gra blanc i pell molt fina"[16].

Sant Jaume

Varietat conservada per:
Xavier Morral, Can Morral del Molí, Ullastrell.

"Cep de raïms grossos, de maduració molt primerenca. Varietat de taula de grans verdosos, rodons i mitjans; de pell fina"[17]. Era una varietat primerenca.

[15, 16] Vegeu: Grau i Garriga, Tomàs, La Vinya i el blat a Sant Cugat, Sant Cugat del Vallès: Publicitat & Edicions, 1996.

[17] Favà i Agud, Xavier, Els Noms dels raïms: estudi lèxic de cent ampelònims catalans, Sant Sadurní d'Anoia: Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia: Nadal, 2003

Moscatell de gra petit i gran

Varietat conservada per:
Jaume Folguera, Santa Perpètua de la Mogoda. Xavier Garcia, Can Rodó, Ullastrell.

"Cep poc productiu, de raïms de taula llargs. Varietat de grans llargaruts, clars (o foscos). També val la pena per fer panses"[18].

Maduixa

Varietat conservada per:
Xavier Morral, Can Morral del Molí, Ullastrell. Alba de Can Pèlacs, Matadepera.

Varietat de raïm fosca, dolça amb un marcat gust de maduixa. *"Aquests ceps els teníem enmig de les vinyes"*, segons en Xavier Morral, Ullastrell.

Fotografia: Gerard Piñero

Cua-sec

Varietat conservada per:
Francisco Baqué, Can Vinyalets, Polinyà.

Varietat de raïm negre i de gra llarg.

Gaona

Varietat conservada per:
Francisco Baqué, Can Vinyalets, Polinyà.

Varietat de raïm per a taula i de gra molt petit.

Altres varietats citades durant les entrevistes sense localització: *Ou de gall, montònec (parellada), pansa rossa, pansa blanca, pansa valenciana, trumbot, grumet o brumet, de la pepita, terrassenca, carrega-rucs, aramó, pi pardal, garnatxa o granatxu, parellada, cap negre, roseti, trobat, pansot, raseta, Sant Joan, gandul dolç de Josep Comasòlivas.*

[18] Vegeu la nota anterior.

La tradició de l'horta i les varietats locals

El Vallès, gràcies a l'empenta dels seus mercats i també per la demanda del mercat barceloní, va poder diversificar els seus cultius (policultius). A més, cal tenir en compte les condicions climàtiques i geogràfiques de la comarca per entendre les diverses tradicions agrícoles locals.

Cultius de l'horta. Fotografia: CCVOC

Fruita

El cultiu del meló

A la comarca se'n poden remarcar dues varietats i dues zones de cultiu que s'hi relacionen:

Meló d'hivern o de Nadal

Varietat conservada per:
Gerard Piñero, de Sant Fost de Campsentelles.

Aquesta varietat de meló era molt comuna a les lleres del riu Besòs. Té un sabor força equilibrat entre àcid i dolç, més carnós que sucós.

Antigament es conservava i es consumia durant l'hivern, també durant les festivitats nadalenques, d'aquí el seu nom. La seva idiosincràsia ve del fet que cal collir-lo encara verd–cap a finals d'agost, inicis de setembre- i penjar-lo en un lloc ben airejat perquè acabi de madurar. Aquest procés final, el penjat, ajuda a concentrar la dolçor i aconseguir una textura no tan sucosa ni potser tan dolça, però amb un equilibri molt interessant entre l'acidesa i la dolçor.

Segons diversos informants –Oriol Garriga, Sabadell; Amadeu Rovira, Montcada; Ermini Puig, Cerdanyola-, recorden el seu cultiu i veure els melons penjats amb cordes de ràfia ben lligades.

En especial, cal remarcar l'àmplia tradició de cultivar melons per vendre al Mas Rampinyo (Montcada) i a totes les lleres del riu Besòs. "La seva terra sorrenca, ben drenada d'aigua, la feia molt productiva", segons les informacions de Josep Bacardit (Montcada i Reixac).

Fotografia: Gerard Piñero

Meló de Polinyà

Varietat conservada per:
Josep Estadella, Can Rovira, Polinyà.

Varietat similar a la Cantaloup francesa. Varietat allargada, groguenca, acostellada. És un meló molt aromàtic, de maduració molt ràpida. Aquesta varietat era cultivada en moltes cases de Polinyà i va ser molt ben valorada al mercat de Sabadell.

Segons en Josep Estadella de Can Rovira, a Polinyà: "En temporada anàvem a collir els melons cada dia perquè maduraven molt ràpid i s'esberlaven en res. Els portàvem a vendre a Sabadell. Són molt aromàtics i això els feia molt atraients".

Fotografia: CCVOC

Altres varietats citades durant les entrevistes: *groc valencià, de secà.*

El cultiu de la maduixa

Quina història més bonica la de les maduixes i el Vallès, i que amagada la teníem.

Explicarem, en primer lloc, quin és l'origen d'aquesta curiosa tradició del cultiu de maduixes al Vallès.

Pep Lleuger de Can Bogunyà a Castellar del Vallès, fill de pagès de Cerdanyola, ens descrivia com es cultivaven les maduixes a Cerdanyola: *"Els pagesos de Cerdanyola anàvem a la muntanya de Sant Llorenç del Munt a collir, a la primavera, maduixeres salvatges. Tot seguit, les plantàvem a l'hort, normalment entre faveres o cols i no les deixàvem expandir gaire perquè fessin un bon fruit. Aquelles plantes només tenien un any de vida. Quan l'any vinent d'haver-les plantat en collíem tots els fruits, tornàvem a anar a Sant Llorenç a collir més maduixeres..."*. Aquesta mateixa tradició l'hem sentit explicar a Pep Nicolau Caramenxel, Castellbisbal, i a Ermini Puig, Cerdanyola.

Vicenç Moliner ens informà que a Castellbisbal, a casa seva concretament, Can Pau de la Sínia, ja en temps més moderns, havien introduït el maduixot –per la seva descripció es tractaria de les antigues maduixes *gaviota i pájaro*- varietats que encara es conserven en algunes cases del Maresme.

En Vicenç ens explicà que *"Quan collíem les maduixes les posàvem en un cistelló*[19]*. Quan eren ben plens, curulls, els tapàvem amb algun drap o tros de sac. Al dia següent, quan anàvem a plaça, ens posàvem un pal llarg a l'esquena i col·locàvem els cistellons a banda i banda del pal, fins arribar a vuit cistellons. Els carregàvem i, a peu, agafàvem el cotxe de línia fins al mercat. I després, altre cop cap a l'esquena els cistellons buits i cap a casa. Aquesta operació la solien fer les dones, principalment".* S'usaven aquesta mena de cistells petits que podien portar pocs quilos de pes perquè així la maduixa no quedava gaire atapeïda i no s'aixafava.

Cistelló en què Vicenç Moliner carregava les maduixes per anar a mercat. Fotografia: Gerard Piñero

Les maduixes de Montcada

La història de la maduixa és una història molt montcadenca. I encara que no se sap l'origen d'aquesta maduixa, es pensa que els pagesos de Montcada l'anaven a collir a les muntanyes del Montseny per a posteriorment, plantar-les als seus horts.

[19] Un cistell llarg i estret.

Segons Josep Bacardit Sanllehí[20]: *"La maduixa de Montcada va ser considerada de les millors de Catalunya, pel clima i les especials condicions que reunien els terrenys sorrencs on era cultivada, principalment a les riberes del riu Besòs i Ripoll, una situació que li proporcionava un gust especial que la distingia de tota la resta"*. Hi ha constància escrita del seu conreu ja al segle XIII.

La seva comercialització arribava fins a l'estranger: *"[...] per a alguns comerciants barcelonins era tanta la necessitat d'assegurar aquest producte, que fins i tot contractaven la compra d'una quantitat de quilos de la propera collita, compromís que es feia efectiu mitjançant el lliurament a compte d'una paga i senyal. La majoria d'aquests grans comerciants eren exportadors que proveïen el mercat francès[...] Del port de Barcelona sortia cada setmana un vaixell en direcció a Marsella (França) i des d'allà es repartia per tot el país veí. El carregament de maduixes era degudament senyalitzat amb el seu lloc d'origen –Sant Coloma de Gramenet, el Baix Llobregat, el Maresme, Montcada..."*[21].

Les maduixaires de Montcada eren ben famoses a Barcelona per la seva manera de vendre tan desperta i oberta. Tant és així que, l'any 1896, l'escultor Josep Carcassó i Font creà, com a regal per al seu amic i gran autor teatral Emili Vilanova, una figura dedicada a una maduixaire que ell mateix havia conegut. L'anomenà "la maduixaire de Montcada".

Escultura de Josep Carcassó i Font en memòria de la maduixaire de Montcada[22]

[20, 21] Bacardit i Sanllehí, Josep, "Les maduixes de Montcada, Quaderns, Fundació Cultural Montcada, n. 27, 2003.

[22] La fotografia d'aquesta escultura va ser publicada a l'Esquella de la Torratxa de l'any 1896 (pàg. 44) i apareix reproduïda al blog: http://montcadapost.blogspot.com/2012/09/la-maduixaire-de-montcada.html

També ens ha semblat molt adient i divertit transcriure les rimes que va escriure el director de la revista satírica *Papitu* l'any 1919 en record i lloança d'una maduixaire de Montcada que coneixia:

Quan ja somriu la primavera
cada matí baixo a ciutat
amb els cistells plens de maduixes
i les balances sota el braç.

La flor del bosc és lo que porto,
de tot Moncada lo millor;
mireu que maca, que vermella
i que sencera la tinc jo.

La gent bromista i malpensada
diu que fem trampa quan pesem,
jo no he fet mai semblants tramoies,
ja hi podeu tots pujar de peus.

Car les balances que jo porto
com es pot veure van molt bé,
i facin el favor de dir-me
si a tos vostès no els faig el pes.

Amb els cistells aquest migdia
jo atravessava el Pla del Os,
quan un camàlic propassant-se
m'ha pessigat, el molt talòs.

Jo li volia dà una bufa,
per demostrar-li que ha faltat,
però com que vaig tan carregada
no li he pogut pas demostrar.

Ahí un senyor anava seguint-me
pel carrer Ample i em va dir
que era l'olor de les maduixes,
l'únic motiu de que em seguís.

I al sé a la Rambla s'acostava
ja tant amb mi aquell carrincló
que jo vaig dir-li: -Apa, enretiris,
no veu que apreta la caló?

M'ha dit un noi que deu fer versos
perquè els cabells porta molt llargs:
-D'aquesta fruita regalada
gaudir voldria sens descans.

I jo he respost: -Ep, mestre, alto!
de regalada no en té res,
doncs les maduixes que jo porto
no les regalo, que les venc.

Si una senyora escarransida
que per barret porta un tortell
em regateja massa estona
li dic, tancant l'establiment:

-No sé què hi veu, mitja senyora!
A trenta i cinc i fes bon pes!
I si li sembla a domicili
en carretel·la les duré!

Aquest matí al carrer del Carme
un taberner que es diu Bernat,
per una lliura de maduixes
tots els cistells m'ha remenat.

Fins que li he dit, enfurismada:
-*Arriba, arriba,* prou grapeig,
que si em toqueu tant la maduixa
em deixareu feta un safreig!

Agustí Piracés. Revista *Papitu*[23]

[23] Revista *Papitu*, n. 536, 18 de març de 1919.

La desaparició de la maduixa de Montcada es deu sobretot al procés d'expansió urbanística de la població. Per altra banda, la riuada de l'any 1962 va fer desaparèixer una gran quantitat d'extensions d'horta i va causar un gran estrall a la població. Aquell mateix any les autoritats van inaugurar el pont sobre el riu Besòs. Durant la celebració d'aquell acte, casualment es van menjar gairebé les darreres maduixes de Montcada.

Verdura

Tomàquet

Tomàquet rosa ple de Rellinars

Varietat conservada per:
Pere Sallés, de Can Sallés, a Rellinars.

El cultiu tan popular al Vallès del tomàquet de Montserrat ve acompanyat del cultiu del tomàquet rosa ple. Aquesta varietat de tomàquet és similar a la de Montserrat, però amb la diferència que per dins és ple. Fa uns fruits molt irregulars, de sabor força equilibrat, entre dolç i àcid. Es pot sembrar com a primerenc o com a tardà.

Esteve Esteve, de Ca l'Esteve, a Castellbisbal, ens va fer una referència rellevant que ens va permetre conèixer l'origen d'aquest tomàquet i la seva qualitat excel·lent: "A casa anàvem a comprar el planter de Montserrat a Olesa i el de rosa ple, a Rellinars. Però era molt més bo el de Rellinars". Hem trobat altres fonts que localitzen la compra de planter d'aquesta varietat a Mura.

Efectivament, vam fer cap a la casa de Can Sallés, a Rellinars. En Pere Sallés, hereu de la masia, recorda que els seus avis ja cultivaven el tomàquet rosa ple: "Era el tomàquet que es cultivava com a buit a Rellinars, encara que és ple de dins. Es cull en verd i es menja just quan el cul rosseja".

Aquesta varietat és ben característica, molt interessant per al comerç de qualitat, i d'una gran presència. Val la pena recuperar la memòria d'aquest tomàquet antigament tan popular a la comarca.

Fotografia: Gerard Piñero

Tomàquet tardà de tres caires o tres "cantos"

Varietat conservada per:
Màrius Torrentó, de Rubí (Fundació Miquel Agustí).

Com el seu nom indica, és una varietat molt comuna al Vallès Occidental que es cull tardana, cap a finals d'agost o principis de setembre. Es tracta d'un tomàquet ple, amb tres costelles que el fan característic. Es cull quan el fruit encara és verd però el color ja comença a virar a vermell.

Fotografia: Gerard Piñero

Tomàquet de penjar del ramellet

Varietat conservada per:
Montse Casas, cedida per Antònia Ferrer, de Castellar del Vallès.

Com el seu nom indica, aquest tomàquet fa uns grans ramells de fruits. Té forma allargada i acabada en punxa, i es caracteritza per la seva alta productivitat, la seva llarga conservació i el seu bon gust sucat al pa.

Fotografia: Gerard Piñero

Tomàquet cor de bou de Vacarisses

Varietat conservada per:
Pep Sabater (Salsetes), de l'Ametlla del Vallès.

És una varietat primerenca, de gran productivitat, encara que irregular en els fruits. Té forma ovalada. És molt carnós, ideal per a amanides i salses.

Segons ens ha explicat en Xavier Garcia de Can Rodó d'Ullastrell, cap a la dècada de 1950 va col·laborar amb la casa de Can Rosal de Rubí per reproduir llavors de la Casa Fitó. Entre aquestes llavors es trobava un tomàquet molt similar al cor de bou actual. Ell l'anomenà "tomàquet de cor".

Tomàquet de penjar de Can Bogunyà

Varietat conservada per:
Pep Sabater (Salsetes), de l'Ametlla del Vallès.

Tomàquet lleugerament allargat i llis, similar al bombeta de penjar. Alguns veïns de la comarca, quan anaven a trullar les olives en aquesta masia, tornaven cap a casa amb aquesta peculiar varietat.

Tomàquet poma ple

Varietat conservada per:
Jonatan Del Amo, de Can Po, a Palau-Solità i Plegamans.

Varietat de tomàquet molt popular i molt valorada antigament al Vallès. Produeix fruits de grans dimensions, molt carnosos.

Fotografia: Gerard Piñero

Tomàquet de penjar gros de Castellar

Varietat conservada per:
Fidel Guasch, de Castellar del Vallès.

Encara que cal fer una tasca de cultivar i caracteritzar aquesta varietat de tomàquet, Fidel Guasch ens en parla meravelles. Segons ell, és un tomàquet primerenc d'un bon calibre: *"a casa el fem des de fa molts anys"*.

Tomàquet de Can Mandó / Mandó de Collserola

Varietat conservada per:
Can Mandó i Can Coll a Collserola i per la Fundació Miquel Agustí.

Varietat de tomàquet poc productiva, amb fruits força grossos. Té una morfologia similar als tomàquets Marmande, amb una forma molt arrugada i carnosa. En Damià de la casa de Can Mandó, a Collserola, en conserva la llavor gràcies a la seva família. Sempre explica que el seu avi, quan va haver d'exiliar-se un cop acabada la Guerra Civil, va emportar-se la llavor a França i la va conservar tot i trobar-se lluny del seu entorn natural.

Fotografia: CCVOC

Tomàquet de Can Montmany

Varietat conservada per:
l'Ortiga de Sant Cugat.

En Sergi i en Kevin de l'Ortiga (Can Montmany) han preservat aquesta varietat de tomàquet gràcies a la conservació de la llavor per part de l'Alfons. Aquest afirma que "me la va donar el darrer masover d'aquesta casa, i des de llavors li dic tomàquet de Can Montmany".

Fotografia: Gerard Piñero

Sabies que...

El tomàquet terrer

No tenim cap coneixement de cultius de tomàquet terrer (sense encanyar), però en Jep Moliner, de Can Moliner, a Gallifa, ens va informar que a les faldes de Sant Sadurní antigament s'havien cultivat tomàquets terrers.

També val la pena recordar la gran riquesa d'expressions al Vallès, fins al punt que hem trobat tres maneres diferents d'anomenar les canyes unides en quatre i lligades en una creu per enramar els tomàquets: gàbies, cabanes i polleres.

Altres varietats citades durant les entrevistes: palosanto, tísic de penjar, Montserrat, pometa, del "xurito", nas de frare o nas de bruixa, "xurita" francesa, mallorquí petit i gros. Hem localitzat una varietat de tomàquet de Magdalena Font, a Matadepera, que no hem pogut classificar.

Enciam

Enciam negre de Palau

Varietat conservada per:
Jonatan del Amo, de Palau-Solità i Plegamans.

Segons Jonatan del Amo, resident a la casa de Can Po, a Palau-Solità i Plegamans, va ser un enciam força apreciat a les terres de Caldes de Montbui i Palau. És de tipus romà i resisteix molt bé el fred. Té les puntes morades, és molt cruixent i guanya força amb els freds.

Col

Col gegant o geganta

Varietat conservada per:
Lluís Franco, de Can Bros, a Sabadell.

Col de gran tija que es desfulla. Es feia servir per donar de menjar al bestiar. Segons en Xavier Morral, de Can Morral del Molí d'Ullastrell, *"els brotons que en surten de la geganta són molt dolços"*. És una varietat de col que gairebé tothom cultivava al Vallès. A més, s'aprofitava el fet que tenia la tija gran per sembrar-hi maduixeres a l'entremig. Pep Salsetes n'està recuperant la varietat per al consum humà.

Els hortets de la casa de Can Xercavins, on es poden observar les tiges altes de la col gegant. Arxiu fotogràfic de Can Xercavins. Fotografia: Pere Xercavins, 1955.

Altres varietats citades durant les entrevistes: *col d'olla o cabdell, col de paperina, pasqualina o de Tot Sants, col pota de bou, col d'espigall o gitana, col pell de galàpet, col setsetmanera.*

Xirivia

Xirivia

Varietat conservada per:
l'Alba Escalona de Can Pèlacs, a Matadepera.

L'Alba de Can Pèlacs ens va oferir aquesta llavor de xirivia cedida per la casa de Cal Bertran, de Rubí. Segons ella, és una xirivia molt tendra que no s'endureix ni rancieja. Arriba pels "volts de Carnestoltes". Al Vallès, antigament no es cultivaven pràcticament pastanagues, excepte als plans sorrencs de Montcada i Reixac, i aquests cultius s'adreçaven al bestiar. Pot ser que el cultiu d'aquesta xirivia s'usés com a substitut de la pastanaga.

Albergínia

Albergínia blanca

Varietat conservada per:
Josep Comasòlivas, de Terrassa.

Varietat de mata baixa. Fa un fruit petit, molt dolç i melós. En Josep Comasòlivas conserva aquesta varietat provinent de la casa de la Bauma de Castellbell i el Vilar.

Fotografia: Gerard Piñero

Altres varietats citades durant les entrevistes: *albergínia lila del Vallès, albergínia negra llarga, albergínia negra rodona.*

Bleda

Bleda de penca ampla

Varietat conservada per:
Josep Comasòlivas, de Terrassa (i cedida per la casa de Can Torras a Matadepera).

Bleda d'hivern amb una tija ampla. Josep Comasòlivas ens informa que *"la fulla és bona bullida, i la penca, com que és ampla, és molt bona fregida".*

Varietats de l'horta citades durant les entrevistes

- **Ceba:** de Sentmenat (conservada per en Josep Maria Costa, Can Fruitós, Sentmenat) valenciana, de Figueres, blanca, bavosa, d'Amposta, vigatana.
- **Bròquil:** verd, de Nadal, morat, de Santa Teresa, vermell o morat, bord.
- **Carbassa:** del bon gust, rebequeta, de cabell d'àngel, del vi.
- **Escarola:** de cabell d'àngel, de Santa Coloma, perruca.
- **Moniato:** llarg i blanc.
- **Patata:** jaerla, anglesa, d'Àlaba, arranbana, bufet blanc, red pontiak, quennebech.
- **Pebrot:** de la banya, morro de vedell.
- **Cacauet**

Llegums

El cultiu de la mongeta seca

L'especialització en mongeta al Besòs

"Si en algun lloc es cultivava la mongeta seca era a Mas Rampinyo i tot el voltant del Besòs" segons l'Ermini Puig, de Cerdanyola. *Són diverses les fonts que ens han informat sobre l'extensió del cultiu de la mongeta seca pels verals del Besòs. Es destinava a la venda al mercat vallesà, tot i que "[...] també es portava a Barcelona. Se'n cultivaven moltes varietats, però en especial la paretana, la carai i la ganxet o filaire"*, segons el mateix Ermini Puig. *"Aquella terra sorrenca i ben tova la feia especial i s'aconseguia una bona producció i qualitat"*, informa Josep Bacardit, de Montcada.

Mongeta del Ganxet. Fotografia: CCVOC

Mongeta del genoll de crist

Varietat conservada per:
Montse Casas, de Castellar del Vallès; Jaume Marsol, de Castellar del Vallès; i Casa de Can Riera, a Palau-Solità i Plegamans.

És una varietat de mongeta que encara cultiven alguns pagesos del Vallès. Antigament era molt preuada. Es pot menjar tant seca com tendra. Es caracteritza pel seu fruit arrodonit i bigarrat.

Mongeta afartapobres de Sant Cugat

Varietat conservada per:
Antoni Gorgs, de Sant Cugat del Vallès.

Mongeta molt similar a la del veremar que es pot menjar tant seca com tendra. És de color marró clar, lleugerament dentada. Segons l'Antoni Gorgs de Sant Cugat i en Màrius Torrentó de Rubí, era molt comuna en aquests dos municipis.

Fotografia: Gerard Piñero

Mongeta afartapobres de Can Pèlacs

Varietat conservada per:
l'Alba Escalona de Can Pèlacs, a Matadepera, i cedida per la casa de Can Bertran, a Rubí.

L'Alba Escalona, de Can Pèlacs, a Matadepera, ens va informar que es pot menjar verda o seca. És de mata alta.

Fotografia: Gerard Piñero

Variant de la mongeta del ganxet petit originària de Can Riera, Palau-solità i Plegamans

Varietat conservada per:
La casa de Can Riera, a Palau-Solità i Plegamans.

És una varietat de ganxet anterior a la introducció de la varietat Montcau. La família de la casa de Can Riera, a Palau, l'ha conservada des de ja fa uns anys. La seva originalitat rau en el fet que ja fa uns quants decennis que la van portar d'Olesa de Montserrat. És una varietat que en remull dobla el volum; gens pelluda i d'un sabor molt fi i amorós.

Fotografia: Gerard Piñero

Mongeta llaminera o ramellet

Varietat conservada per:
Jaume Marsol, de Can Mariner, a Castellar del Vallès.

La llaminera es coneix històricament pel seu cultiu en tendre encara que es pot menjar seca. És una varietat molt productiva, de volum no gaire allargat ni ample. No fa fil i és molt dolça.

Fotografia: Gerard Piñero

Mongeta del metro

Varietat conservada per:
Les Refardes, provinent de Viladecavalls, i per en Josep Comasòlivas, de Terrassa.

Aquesta varietat la conserven al Banc de Llavors Esporus i també la comercialitza l'empresa Les Refardes. L'Alba de Can Pèlacs ens la va citar com una mongeta molt comuna a la seva població d'origen, Rubí.

Mongeta paretana o de Mallorca

Varietat conservada per:
Albert de la Saó, de Parets del Vallès.

Va ser una varietat molt comuna al Vallès, especialment als camps extensius de la comarca. Es recorda molt el seu cultiu a les terres de Montcada –a la casa de Ca la Manela (Masrampinyo) li diuen mongeta de Mallorca- i a Santa Perpètua. És una varietat primerenca –es pot plantar entre abril i maig-, de mata baixa. A l'arxiu històric de Can Xercavins, el seu cultiu hi consta documentat des de l'any 1790[24].

Fotografia: Gerard Piñero

Mongeta del confit

Varietat conservada per:
Josep Llorens Puig, del Puig de la Bauma, a Mura.

En Vicenç Moliner, durant la conversa, ens va afirmar que coneixia la mongeta del confit, i l'Esteve Esteve ens va confirmar que era una mongeta molt popular a Castellbisbal: *"era molt fina i bona com la mantega"*. Vam anar fins a Mura, a l'espectacular casa del Puig de la Bauma, on encara en cultiven la varietat del confit. En Josep ens va explicar que de petit anaven a vendre aquesta mongeta i altres verdures a plaça, a Terrassa. És una varietat arrodonida, molt fina, gens pelluda. Tot un tresor.

Fotografia: CCVOC

Mongeta del ganxet DOP

Varietat conservada per: **Ramon Casamada de Can Casamada, Castellar del Vallès**

Cultivada a Can Casamada des de l'any 1988, aquesta mongeta és molt apreciada pel seu gust suau, per ser molt cremosa i perquè la pell es percep molt poc.

Fotografia: CCVOC

[24] El document indica el següent: *"Mongetes a la Caseta: Dos quadres sembrats, una de les de Parets i l'altre de les grosses. 1790"*

Favó d'Ullastrell

Varietat conservada per:
Martí Bigordà, d'Ullastrell.

Varietat destinada a consumir seca. És de gran volum, molt carnosa i llisa i lleugerament corbada. És similar al fesol blanc o fesol de jardí blanc, molt comuna a les terres del Pirineu. L'arxiu històric de Can Xercavins anomena el fesol com una mongeta diferenciada: *"És part de tots els grans —12 a una— dels que colliré en ma heretat amb excepció de mongetes, fesols i llenties..."*[25]. Martí Bigordà, pagès d'Ullastrell que ha conservat aquesta varietat, recorda que els seus avis van comprar la llavor en una botiga de Terrassa.

Fotografia: Gerard Piñero

Altres varietats citades durant les entrevistes: *mongeta avellaneta, mongeta del veremar, mongeta del cuc, mongeta perona, mongeta ull de perdiu, mongeta del ganxet terrer, mongeta de la neu, mongeta del carai o carall, mongeta caragirada, mongeta catalaneta.*

Mongeta del carai o del carall.
Fotografia: CCVOC

Pèsol

Pèsol de Castellar

Varietat conservada per:
Montserrat Casas, de Castellar del Vallès.

Segons Antònia Ferrer, de Castellar del Vallès, "és un pèsol de mata alta que recordo que el meu pare desfullava". Desconeixem les seves característiques. Actualment, l'hem sembrat per poder reproduir-ne més llavors i caracteritzar-lo.

[25] Document de 24 d'abril de 1756.

Pèsol negret de mata baixa

Encara que no hem tingut cap entrada d'aquesta varietat de pèsol, val la pena citar-lo per la seva gran singularitat a la nostra comarca. El negret era un pèsol cultivat, en molts casos, entre vinyes. Així doncs, era per fer de secà, al Vallès. L'hem sentit citar a la majoria d'entrevistes realitzades. I en el cas de l'entrevista amb Josep Estadella, de Polinyà, ens va dir; *"a Polinyà, es vivia de la vinya, el meló i el pèsol negret".*

Altres varietats citades durant les entrevistes: *de la floreta o australià, i Lincoln.*

Tirabec o estirabec

Tirabec o estirabec

Varietat conservada per:
L'Alba Escalona de Can Pèlacs, a Matadepera, provinent d'Alfons Comallonga i Antonio Solé, àlies "Peta", de Matadepera.

El tirabec és una varietat similar al pèsol que es menja amb tavella. És de mata alta, i és força tendra quan encara no ha granat. És poc comuna al Vallès.

Fotografia: Gerard Piñero

Fava

Fava llarga de Rubí

Varietat conservada per:
Màrius Torrentó, de Rubí.

Segons Màrius Torrentó, aquesta varietat de fava fa una tavella llarga amb gran quantitat de grans. Era una varietat molt comuna a Rubí. Segons Antoni Gorgs, de Sant Cugat, *"aquesta fava era tardana, es collia fins Sant Joan".*

Fotografia: Gerard Piñero

Fava de tot l'any

Varietat conservada per:
Alba Escalona de Can Pèlacs, a Matadepera, (cedida per Alfons Comallonga i Antonio Solé, àlies "Peta", també residents a Matadepera).

Varietat de fava que es sembra amb tavella inclosa. Segons l'Alba de Can Pèlacs, "és una fava que es pot collir durant tot l'any, i aquí s'usava per fer els xiulets (fava tendra guisada amb cansalada i alls tendres)".

Fotografia: Gerard Piñero

Altres varietats citades durant les entrevistes: *faves mutxamiel, aigua dolça.*

Cigró

Menut, gros i negre, del mollar, cigró gran, cigró menut.

Cigró menut. Fotografia: CCVOC

El fruiterar del Vallès: un fruiterar amb tradició històrica

El préssec del Vallès

La tradició del presseguerar al Vallès ve de lluny. Estava especialment estesa a les poblacions de Castellbisbal, Ullastrell, Rubí, Sant Cugat, Montcada, Polinyà, Palau, encara que la majoria de poblacions del Vallès disposaven d'horts o camps plens de presseguers per al consum familiar o bé per a la venda al mercat.

El cultiu del préssec al Vallès era especialment molt rellevant en dues poblacions: Castellbisbal i Ullastrell.

Pep Nicolau ens va informar que, en temporada estival, cada dia sortien de Castellbisbal tres camions carregats de fruita, destinats a tres mercats diferents: Barcelona, Terrassa i Sabadell.

Tal era l'especialització en la fruita a Castellbisbal, que el mateix Sindicat Agrícola d'aquesta població va iniciar algunes expedicions comercials a l'estranger, tal com fa esment en una notícia publicada a La Vanguardia el dia 17 de juliol de 1932:

"El Sindicato de Rabassaires de esta población en la exposición de frutas que se celebró en San Baudilio (Sant Boi) obtuvo un diploma.

Este sindicato ese año envió algunas expediciones al extranjero, habiendo obtenido unos resultados satisfactorios, que sin duda seran de mayor intensidad en años sucesivos."

Vicenç Moliner, d'aquesta mateixa població, ens va descriure les tres tipologies de caixa que s'usaven antigament per carregar la fruita i, en especial, el préssec:

- **Caixa bitllot:** era una caixa gran, on cabien tres sostres. Estava pensada per carregar el préssec fort.
- **Caixa mitjana:** era una caixa en què cabien dos sostres de fruita.
- **Caixa platons:** hi cabia només un sostre. Estava pensada per carregar el préssec tou.

Caixa de tres sostres "bitllot" de Vicenç Moliner. Fotografia: Gerard Piñero

Varietats de presseguer

Préssec malparit o gavatx tou

Varietat conservada per:
Jordi Roca, a Collserola. Xavier Morral de Can Morral del Molí, a Ullastrell.

Rodó, groc verdós amb taques vermelles. De polpa blanca. Segons Pere Botifoll *"se l'anomenava malparit perquè queia amb facilitat, i només tocar-lo ja quedava macat".*

Fotografia: Jordi Roca

Préssec ànsem, amsden o Sant Joan

Varietat conservada per:
Xavier Morral de Can Morral del Molí, a Ullastrell.

Fruit mitjà, vermellós, de polpa blanca, molt sucós i dolç, s'oxida amb facilitat només de tocar-lo.

Fotografia: Gerard Piñero

Préssec belga

Varietat conservada per:
Xavier Morral de Can Morral del Molí, a Ullastrell.

Fruit mitjà. Color groc i verdós. Polpa groga, molt aromàtic.

Fotografia: Arboreco

Préssec benvingut

Varietat conservada per:
Xavier Morral de Can Morral del Molí, Ullastrell.

Fruit mitjà. Color groc, fort. Polpa groga i dolça. Molt popular entre les poblacions d'Ullastrell, Castellbisbal i del Baix Llobregat. Es cull a finals de juny. Per tant, és un préssec força primerenc.

Fotografia: Arboreco

Préssec escarolita

Varietat conservada per:
Jordi Roca, a Collserola

Fruit de mitjà a petit i polpa de color groc. Dolça. Madura a mitjans de juliol[26]. Jordi Roca diu que el nom d'escarolita prové de la casa de pagès del seu veí, a Molins de Rei, coneguda com "Escarolita". Segons en Jordi, l'Escarolita va portar de l'estranger un peu d'aquesta varietat.

[26] Vegeu: https://arboreco.net/ca/product/escarolita/

Préssec gavatx vermell

Varietat conservada per:
Xavier Morral de Can Morral del Molí, Ullastrell.

Fruit de pell vermellosa a la cara on li toca el sol. Polpa blanca i sucosa. Maduració tardana, a l'agost[27].

Préssec del mollar

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

Fruit de mida mitjana amb pell de color groc verdós marbrejat de vermell. És aromàtic i té la pell fina i la polpa blanca i vermellosa al voltant del pinyol[28].

Fotografia: Jordi Roca

Préssec *sprinter*

Varietat conservada per:
Vicenç Moliner, Can Pau de la Sínia, Castellbisbal. Jordi Roca, Collserola.

Préssec de calibre petit i acabat en punxa. De polpa blanca.

Fotografia: Jordi Roca

Préssec mallorquí

Varietat conservada per:
Vicenç Moliner, Can Pau de la Sínia, Castellbisbal

Vermell. Carn groga, lleugerament sucosa. Molt dolç[29].

Altres varietats citades durant les entrevistes: *barraquer, de vinya, del ditxant, sudanell, pelut, dixared, red-haven, robin missour, tairhaven missour, southland missour.*

[27] Vegeu: https://arboreco.net/ca/product/pressec-vermell/
[28] Vegeu: https://arboreco.net/ca/product/mollar-vermell/
[29] Vegeu: https://arboreco.net/ca/product/mallorqui/

Varietats de perera

Pera d'hivern

Varietat conservada per:
Miquel Orriols i Carme de la masia de Can Vinyers, Matadepera. Francisco Baqué, Can Vinyalets, Polinyà. Jaume Marsol de Can Mariné, Castellar del Vallès. Josep Comasòlivas, Terrassa.

Fruit molt gros i irregular. De pell dura que millora amb el temps. És una pera emprada per a guardar. Al Vallès gairebé totes les cases tenien una d'aquestes pereres per poder conservar els fruits durant tot l'hivern.

Fotografia: Gerard Piñero

Pera Castells

Varietat conservada per:
Lluís Franco, Can Bros, Sabadell. Jaume Marsol, Can Mariné, Castellar del Vallès.

De la família de les peres de Sant Joan. Fruit petit, pell verdosa o groguenca. Carn blanca, ferma i ensucrada. Segons en Josep Canals, la pera Castells té el seu origen a Sant Boi, on la família Castells en va portar les primeres fustes provinents del continent americà. La seva bona qualitat va fer que es posés de moda el nom de la família per a classificar aquesta varietat.

Fotografia: Gerard Piñero

Pera cuixa de dama

Varietat conservada per:
Francisco Baqué, Can Vinyalets, Polinyà. Xavier Garcia, Can Rodó, Ullastrell.

Fruit gros, pell gruixuda de color verd groguenc. Polpa ensucrada, sucosa i fina. Es cull a l'agost.

Fotografia: Arboreco

Pera moscatella de Castellbisbal

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola. Jaume Marsol, Can Mariné, Castellar del Vallès. Josep Canals, Molins de Rei.

Dolça i aromàtica, amb gust a moscatell. Es cull a l'agost. Segons Pep Nicolau i Vicenç Moliner, Can Pau de la Sínia, Castellbisbal, l'origen de la moscatella és propi d'aquesta zona.

Fotografia: Jordi Roca

Pera cristallina

Varietat conservada per: **Xavier Garcia, Can Rodó, Ullastrell.**

Segons Pere Botifoll "*la pera cristallina era forta, rodona i feia una galta vermella per la part on li tocava el sol*".

Pera tendral

Varietat conservada per: **Jordi Roca, Collserola**

Segons Jordi Roca és una pera excel·lent que es cultivava al Baix Llobregat i a Castellbisbal. Es cull al juliol.

Pera campmanya

Varietat conservada per:
Vicenç Moliner, Can Pau de la Sínia, Castellbisbal. Jordi Roca, Collserola.

Fruit allargassat i arrodonit. De color verdós i daurat. Polpa blanca, ensucrada, cruixent. Gust excel·lent. Esteve de Castellbisbal, ens informa que la pera campmanya va tenir una gran anomenada entre els anys 50 i 60. Segons Vicenç Moliner, la pera campmanya s'usava per elaborar el rostit de pollastre amb peres que es cuinava per les festes majors

Fotografia: Jordi Roca

Altres varietats citades durant les entrevistes: *del bon cristià, del formigó. Existeixen altres varietats de pera sense poder caracteritzar a les cases de Can Mariner, Castellar del Vallès, i Can Vinyalets, Polinyà.*

Varietats de pomera

Poma de la Mare de Déu d'Agost

Varietat conservada per:
Xavier Morral, Can Morral del Molí, Ullastrell.

De fruit ovalat, una mica xato. Cruixent que tendeix a ser granulosa. S'oxida amb rapidesa. Segons Josep Garolera, pagès de Riells del Fai, la Mare de Déu d'Agost s'usava per fregir o per fer rostits. Com ve diu el seu nom es cull a partir d'agost, és primerenca.

Fotografia: Gerard Piñero

Poma tia

Varietat conservada per:
Vicenç Moliner, Castellbisbal.

És una varietat de poma àcida, de calibre petit. Encara per caracteritzar.

Poma del ciri groc

Varietat conservada per:
Xavier Morral de Can Morral del Molí, Ullastrell.
Alba Escalona de Can Pèlacs, Matadepera.

Fruit brillant, i molt aromàtic. De polpa blanca, poc sucosa, dolça i tendra. Es cullen cap a l'octubre. Es conserva tot l'hivern, cosa que li fa guanyar més gust.

Fotografia: Gerard Piñero

Poma manyaga

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

Fruit mitjà. De pell llisa, forta, de color groc verdós. Polpa cruixent, sucosa i dolça. Força aromàtica.

Fotografia: Jordi Roca

Poma de Sant Jaume

Varietat conservada per: **Jordi Roca, Collserola.**

Fruit mitjà i rodó còmic. Pell prima, fina, lluent i molt aromàtica. Polpa groga, ferma, crocant i de gust àcid . Hem sentit anomenar molt sovint aquesta poma, en especial era reconeguda pel gust agredolç que té. Segons Jaume Marsol, Castellar del Vallès, *"recordo molt una poma agredolça i vermella que compràvem a casa i venia de Castellbisbal".*

Poma camosa

Varietat conservada per: **Xavier Morral, Can Morral del Molí, Ullastrell.**

Molt característica per la seva forta aromatització. De gust dolç, farinosa, madura a l' octubre. Es conserva tot l'hivern. En l'arxiu històric de Can Xercavins, Rubí, anomenen la poma camosa; *"la bona fruita casolana que s'assaboria junt amb les pomes, les oloroses pomes camosines...".*

Poma cara bruta

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola. Vicenç Moliner, Can Pau de la Sínia, Castellbisbal.

Fruit aplanat, esfèric i irregular. El seu color verdós marronós li confereix una imatge de fruit característic. De polpa blanca, cruixent, molt dolça. Madura de setembre a octubre.

Fotografia: Jordi Roca

Poma verd donzella

Fruit mitjà. Polpa blanca verdosa, sucosa, molt dolça i perfumada. Exemplar conservat per Jordi Roca, Collserola. En Jordi Roca té un fruiterar a Can Planes, situat a la Serra de Collserola on conserva uns 200 exemplars de fruiters[30]. En el seu camp hi cultiva des de ja fa uns quants anys varietats de fruiters locals, moltes varietats que es trobaven al Vallès Occidental i ,en especial, a la serra de Collserola.

[30] Vegeu el seu blog: http://elsarbresdeljordi.blogspot.com/

Altres varietats citades durant les entrevistes: *magdalena, vicenta, reineta, mingueta.*

Sabies que...

Pomes que aromatitzen

Era una tradició molt estesa en les cases de pagès vallesanes col·locar les pomes del ciri o camoses a les calaixeres de la roba, per aromatitzar-la. Ens n'ha informat Martí Bigordà, Ullastrell; Amadeu Rovira, Montcada i Xavier Morral, Ullastrell.

El cirerer del Vallès

Moltes poblacions tenien grans extensions de cirerers, en especial podem anomenar els municipis de Cerdanyola, Sant Cugat, Palau, Castellbisbal, Ullastrell, Rubí i Montcada i Reixac.

Les cireres es portaven a vendre principalment als mercats de Sabadell, Terrassa, Barcelona, o bé al Baix Llobregat.

Varietats de cirerer

Cirera villareta o vilareta

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

La varietat villareta surt citada en el llibre *Geografía económica de Cataluña*[31], com una de les varietats més cultivades al país. És una varietat primerenca, tova i molt productiva.

[31] Cortada Reus, Francisco, *Geografía económica de Cataluña*, ed. Miguel Arimany, 1950.

Cirera cor de colom

Varietat conservada per:
Varietat conservada per Pep Lleuger, Can Bogunyà, Castellar del Vallès. Jordi Roca, Collserola.

Varietat tardana, de carn dura, amb forma de cor i de carn groga i vermellosa de pell.

Fotografia: Arboreco

Cirera del cast o papiolenca

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

Segons Jordi Roca *"fa unes quantes dècades un veí del Papiol, Cast Pagès va obtenir un cirerer nascut del pinyol... els seus veïns les van tastar, el van imitar i de cop i volta se'n van empeltar unes quantes hectàrees entre el Papiol, Castellbisbal i Molins de Rei..."*.

Fotografia: Jordi Roca

Cirera forta o de Sant Pere

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

Fruit de calibre mitjà i petit. Polpa consistent i, per tant, a part d'un consum en fresc, es presta a la preparació de licors[32].

Fotografia: Jordi Roca

Cirera de Sant Isidre

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

Fruit amb forma de cor arrodonit de calibre gros. Pell fina de color porpra. Polpa tova, sucosa i acolorida. Fruit de bona qualitat gustativa.

Fotografia: Jordi Roca

[32] Vegeu: https://arboreco.net/ca/product/sant-pere/

Cirera cua llarga

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

Fruit gros, vermell fosc, dolça i força productiva. Varietat primerenca.

Fotografia: Jordi Roca

Varietats de pruneres

Pruna avellaner

Varietat conservada per:
Xavier Morral de Can Morral del Molí, Ullastrell.

Fruit rodó, pell verd fosc.

Pruna mirabolà Vallespir

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

Fruit petit. Pell rosada i vermellosa. Polpa dolça i aromàtica[33].

Fotografia: Jordi Roca

Pruna mirabolà llevador

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

Fotografia: Jordi Roca

[33] Vegeu: https://arboreco.net/ca/product/vallespir/

Pruna reina Clàudia o Clàudia verda

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

Fruit gros. Pell de color violeta. Polpa de color groc vermellós.

Fotografia: Jordi Roca

Pruna colló de frare

Varietat conservada per:
Xavier Garcia, Can Rodó, Ullastrell.

Varietat encara per caracteritzar, existeix la colló de frare verd i negre.

Fotografia: Arboreco

Pruna colló de mico

Varietat conservada per:
Xavier Garcia, Can Rodó, Ullastrell.

Varietat per caracteritzar.

Altres varietats citades durant les entrevistes: *japonesa, morro de porc, reineta.*

Varietats de figuera

Figuera. Fotografia: CCVOC

Figa Sant Joan

Varietat conservada per:
Família Baqué de Can Vinyalets, Polinyà.

Cal caracteritzar aquesta varietat que ha conservat la família Baqué de Can Vinyalets, Polinyà.

Figa flor negra

Varietat conservada per:
Esteve de Castellbisbal.

Figues flors de poca consistència, pell negra i color vermellós daurat cap al final del coll. Carn de dolçor suau i refrescant. Varietat primerenca, dona dues collites de figues abundants, tant de figues flors, al final de la primavera, com una altra collita sobre la fusta nova a mitjans d'estiu. No suporta la manipulació sense cura, d'aquí la frase "ets més delicat que una figa flor".

Figa de bardissot o de bordissot

Varietat conservada per:
Francisco Baqué de Can Vinyalets, Polinyà.

Figa saiola o panxona

Varietat conservada per:
Francisco Baqué, Can Vinyalets, Polinyà. Lluís Franco, Can Bros, Sabadell.

De pell fina, verdosa. De carn vermella, molt dolça que es pot arribar a assecar. Molt comuna al Vallès antigament. Joan Comasòlivas diu *"la saiola quan madurava feia com una panxa, és quan sabiem que s'havia de collir, llavors li dèiem panxona"*.

Figa coll de dama negra

Varietat conservada per:
Lluís Franco, Can Bros, Sabadell.

De pell negra i fina. De carn vermellosa. Bona qualitat gustativa.

Fotografia: Arboreco

Figa coll de dama blanca

Varietat conservada per:
Xavier Garcia, Can Rodó, Ullastrell.

De pell verdosa i fina. De carn vermellosa. Bona qualitat gustativa.

Fotografia: Arboreco

Figa de Fraga

Varietat conservada per:
Xavier Garcia, Can Rodó, Ullastrell.

De pell fosca i forta. Varietat de figa adreçada a l'assecatge. És la varietat que s'usava antigament per assecar.

Altres varietats citades durant les entrevistes: *gota de la mel.*

Varietats d'albercoquers

Albercoc canino

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

Varietat que cal caracteritzar.

Fotografia: Jordi Roca

Albercoc galta-roja

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

Varietat que cal caracteritzar.

Albercoc moniquí

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

Varietat que cal caracteritzar.

Fotografia: Jordi Roca

Existeix un exemplar d'albercoquer gros i de polpa blanca conservada per en Xavier Rodó a Can Rodó, Ullastrell. No està caracteritzat.

Varietats de caquiers

Sabies que...

Les pomes i els caquis s'ajuden per fer-se macos

Martí Bigordà, Ullastrell, ens va explicar una tècnica molt casolana i pràctica de madurar els caquis: *"En unes calaixeres de fusta, distribuïdes en pisos, hi posàvem les pomes i a la part superior, hi posàvem els caquis, que es maduraven gràcies a les pomes, els donaven una brillantor especial".*

Caquier. Fotografia: CCVOC

Caquier *tomatero*

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

Varietat que cal caracteritzar.

Fotografia: Jordi Roca

Caquier tipus

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

Varietat que cal caracteritzar.

Fotografia: Jordi Roca

Existeix una varietat de caquier sense caracteritzar conservada per en Xavier Garcia a Can Rodó, Ullastrell.

Altres fruiters localitzats

Nespler o nespra del país

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

Varietat de nespler originari del país, previ a l'entrada de les varietats americanes o japoneses. Antònia Ferrer, de Castellar del Vallès, recorda com el seu pare va plantar el primer nespler americà, va arribar en una llauna, i va ser el primer nespler estranger de Castellar del Vallès. Varietat pendent de caracteritzar.

Fotografia: Jordi Roca

Préssec-poma o nectarina originària

Varietat conservada per:
Jordi Roca, Collserola.

En els seus orígens, la nectarina es feia dir préssec-poma pel seu creuament d'aquestes dues menes de fruits. En Jordi Roca n'ha conservat la varietat originària. La casa de Can Xercavins, Rubí, ja ben entrat el segle XX, va establir una plantació de nectarines per a la seva comercialització.

Prunelló fosc

Varietat conservada per:
la Rectoria de Gallifa.

És un arbre típic de les terres prelitorals i de muntanya. Produeix unes prunes petites, més àcides que la pruna cultivada. Té una adaptació molt bona en espais humits o lleres de torrents i rieretes. Se'n troben de color groc i negre. Margarida Font ens va informar que a casa seva estenien els *"prullicons"* i els deixaven assecar. Quan ja eren ben secs els posaven en una coixinera per conservar-los durant temps. *"Els fèiem servir per a guisar, era un substitut de les panses per al bacallà de Pasqua, o bé, ens els menjàvem com a postres".*

Els magraners de Collserola

Especial descobriment ens va fer en Lluís Franco de Sabadell. Poc després, l'Ermini Puig de Cerdanyola i en Damià de la casa de Can Mandó de Collserola, ens van confirmar que la serra de Collserola havia estat terra de cultiu de magraners. Encara tenim poca informació del seu cultiu al Vallès, però en Damià ja ens va informar que disposa de dos exemplars a casa, d'aquells oblidats magraners de Collserola.

El cultiu de la nou

No hem trobat cap persona entrevistada que ens parli de la noguera com un cultiu, del qual, a casa seva, recordin que fos adreçat a la venda. Tot i això, a Can Xercavins (Rubí) en temps pretèrits se'n cultivaven força, veiem què en deien l'any 1798: *"Segons la tradició, la collita de nous era molt important. La dependència de la casa anomenada, els apartaments, s'omplia de piles de nous...que era la fruita de l'hivern. La bona fruita casolana que era assaborida junt amb les pomes, les oloroses pomes camosines..."*

Avellaners i ametllers

Al torrent de Can Solà del Racó de Matadepera, un xic més amunt de Can Duran, i tocant a la llera de ponent hi havia hagut un bon grapat d'avellaners.

També cal esmentar que a les vinyes i camps hi solia haver ametllers plantats.

Sabies que...

Els empelts dels fruiters de pinyol

Una descripció de com fer empelts ens la va fer saber Pep Nicolau de Can Caramenxel, Castellbisbal:

"El més important és que els arbres perquè enganxi l'aixert (empelt) tinguin ja saba. Per tant, s'havien de fer els empelts cap a finals de març o inicis d'abril. Abans, no".

Empelt de tascó: *"Talles una porció de la veça del tronc de l'arbre (mitja alçada del tronc) i s'hi afegeix una porció de l'esqueix que volem empeltar amb el nou arbre. Tot seguit, ho lligava amb ràfia i pasta negra per curar la ferida."*

Empelt d'ullet: *"L'empelt d'ullet s'obre la pell fent dos talls horitzontals en forma de quadre, s'hi afegeix l'esqueix amb un ull. Ho lligava i hi afegia fang."*

Empelt de didal: *"Arrencava la pell del tronc, el pelava de tota aquella part. L'esqueix també el deixava ben pelat i el lligava amb ràfia. Aquesta mena d'aixert me'l vaig inventar jo mateix i em servia per empeltar sobretot ametllers, encara no el recomano gaire de fer."*

En Josep Comasòlivas ens va informar que antigament la pasta amb la qual es segellaven els empelts s'elaborava amb mel i cera d'abelles i es feia escalfar. Calia deixar-la refredar una mica per poder enganxar aixerts a l'arbre.

Falsilla, eina de Josep Comasòlivas de fer esqueixos o aixerts per empeltar. Fotografia: Gerard Piñero

El cultiu de l'olivera i la cultura de l'oli

El Vallès Occidental ha estat des de fa segles terra d'oliveres. Així s'evidencia en un escrit de l'any 1286, de l'arxiu històric de Can Xercavins, Rubí:

"L'any 1286 Berenguer de Xercavins estableixen un hort amb dret a aigua a Pere Ferrer, de la parròquia de Rubí, en lo lloc dit Puig de Pontanal [...] qual honor i aigua per regar estableixen a dit Pere Ferrer, amb pacte, que dels fruits i olives deguin pagar atasca i brassatge, per cens de l'hort i per tots els arbres que allí fareu, quatre sous per Nadal..."

Així mateix, l'existència de varietats històriques com la becaruda també venen de llarg, segons els escrits de l'arxiu històric de Can Xercavins:

"Oliveres i moreres. A la caseta 5 moreres i 2 a la partió del Castell. A les nogueretes, 15 oliveres, 1 de roja, una d'olesana i 13 becarudes."

"Al Restoble hem empeltat 80 corones d'olivera de la classe bacaruda i a la Plana, 20 corones de la classe roja". Any 1789.

Però, de varietats d'olivera, al Vallès se'n coneixen diverses, molt marcades per les influències d'altres zones –la vera a les poblacions de Castellar, Gallifa, Sentmenat, Sabadell- i per l'arribada de varietats més modernes com ara la blanqueta o blanc roig.

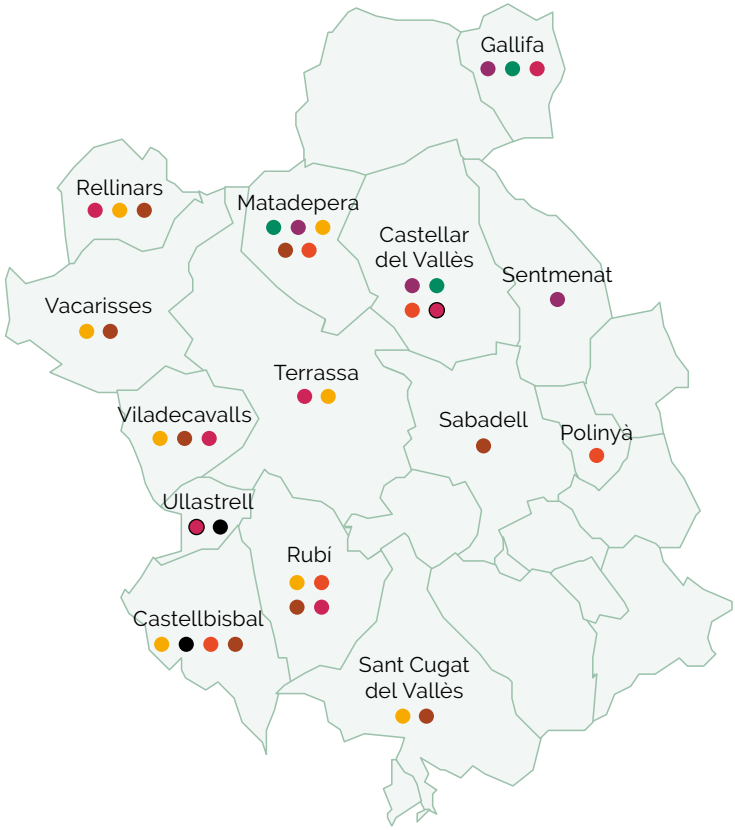
Olivera becaruda a Can Morral del Molí, Ullastrell. Fotografia: CCVOC

Tan important va ser el cultiu de l'olivera, que al Vallès es crearen nombrosos trulls, alguns de caràcter particular –per al seu autoconsum- i d'altres, adreçats al servei dels pagesos del voltant.

Trull d'oli de Can Xercavins. Arxiu fotogràfic de Can Xercavins. Autoria desconeguda, ca. 1900

També hi trobem citat en aquest arxiu històric de Can Xercavins l'obtenció del segon premi del primer concurs de Tipificació i Elaboració de l'oli, patrocinat per la Diputació de Barcelona, l'any 1960, el qual va quedar repartit entre els trulls de Terrassa, Caldes, Olesa, Viladecavalls i Rubí.

Varietats locals d'olivera



Cultiu de l'olivar per varietats

- Tinenta
- De la Vera
- Becarut
- Trulls d'oli
- Encara existeix
- Verdal
- Blancroig
- Arbequina

Blanc-roig o blanqueta

Varietat conservada per:
Francisco Baqué, Can Vinyalets, Polinyà. Enric Xercavins, Can Xercavins, Rubí. Pep Lleuger, Can Bogunyà, Castellar del Vallès. Esteve Esteve, Ca l'Esteve, Castellbisbal.

Varietat de fruit allargat de color verdós clar amb una galta vermellosa. Olivera de gran producció de fruit, introduïda segons Esteve , Castellbisbal, pel seu pare, Esteve. Esteve era originari del País Valencià (Alcoi), i en va portar aquesta varietat. En el camp que menava a Matadepera en van introduir plançons d'aquesta varietat a tot el Vallès.

Fotografia: CCVOC

Becaruda, becarut o bocurut

Varietat conservada per:
Xavier Morral, Can Morral del Molí, Ullastrell. Enric Xercavins, Can Xercavins, Rubí.

Encara que la seva dita no la va fer l'olivera més popular del Vallès *"becarut, oli poc i brut" se n'està recuperant la varietat gràcies als esforços dels pagesos i pageses d'Ullastrell. S'ha trobat citat el cultiu d'aquesta varietat ja l'any 1790: "la caseta 5 moreres i 2 a la partió del Castell. A les nogueretes, 15 oliveres, 1 de roja, una d'olesana i 13 becarudes"*[34].

Varietat de fruit llarg com el bec d'un ocell, d'aquí el seu nom originari. Olivera molt productiva i resistent al fred *"la becaruda s'ha adaptat bé a Ullastrell tot i els vents freds de Montserrat"* segons en Xavier Morral, Ullastrell.

Fotografia: CCVOC

[34] Segons un document conservat a l'arxiu històric de Can Xercavins, Rubí.

Vera

Varietat conservada per:
Jaume Marsol, Can Mariné, Castellar del Vallès.
Josep Maria Costa, Can Fruitós, Sentmenat.

Varietat que uneix les dues comarques del Vallès, Occidental i Oriental, molt localitzada als voltants de les poblacions properes al Vallès Oriental (Sentmenat, Castellar, Gallifa, Matadepera). Fruit gros, molt irregular.

Fotografia: Gerard Piñero

Arbequina o arbequí

Varietat conservada per:
Enric Xercavins, Can Xercavins, Rubí.

Varietat de fruit arrodonit de gran producció. Bona resistència als freds.

Fotografia: CCVOC

Verdal o verdala

Varietat conservada per:
Xavier Morral, Can Morral del Molí, Ullastrell.

Fruit gros, ovoïdal. El color en maduració és violeta. Al Vallès sembla que s'usava per salar.

Tinenta

Varietat conservada per:
Pep Lleuger, Can Bogunyà, Castellar del Vallès. Alba Escalona, Can Pèlacs, Matadepera.

És una varietat d'olivera força comuna al Vallès, sovint se la confon amb la vera. Ens manca poder caracteritzar-la. Jaume Marsol, Castellar del Vallès, recorda la tinenta *"perquè feia un oli excel·lent"*.

Altres varietats citades durant les entrevistes: *sevillanenca blanca, de Tarragona, olesana, rojal.*

Jaume Marsol, Can Mariner, Castellar del Vallès, disposa d'un exemplar d'olivera sense classificació.

Calaix de sastre: curiositats de la cultura agrària local

Històries de mercat

El mercat de Sabadell

Vicenç Moliner, Castellbisbal, baixava tot sol, només amb dotze anys, a vendre al mercat de Sabadell on la seva família tenia una parada. La seva descripció d'aquell mercat de Sabadell és ben curiosa i maca de recordar:

"A les parades se'ls anomenava el metro, ja que eren parades no gaire més grosses que un metro de llarg. En l'actualitat, és inimaginable pensar parades tan petites. Quina gran diversitat de gent i productes que hi deuria haver! I més encara, quina gran quantitat de gent valorava anar al mercat a comprar!

El mercat tenia com espais allargats que es dividien entre els de cara a la paret i els de cul a la paret –paret del mercat. I també hi havia els de cara al carrer i els de cul al carrer. Entremig, hi passava la gent.

Cadascun dels pagesos, majoritàriament eren dones, tenia assignat un número i lloc diferent, que variava cada dia. L'assignava un encarregat, en Pepet, que anava enumerant per ordre de número, el lloc de cada pagès. El

Mercat Central de Sabadell. Fotografia: CCVOC

curiós és que tothom es barallava per tenir el número 1, ja que aquest tenia la sort de quedar just a l'entrada del mercat, un lloc de molt de pas.

Cada cantonada del mercat tenia un espai destinat als pagesos de localitats concretes: el Papiol, Castellbisbal, Caldes, etc.

I al mercat ens guardaven les balances. Dins el mercat hi havia els camàlics que, a canvi d'algun duro, et trafegaven les caixes amunt i avall".

Feliu Madaula ens va explicar recentment, que al costat del mercat hi havia el famós bar Cal Mamar (actual Rubión). A aquest bar, s'hi atansaven els pagesos a beure la barreja (vi dolç i anís) i a esmorzar.

El mercat de Terrassa

A Terrassa, amb la nova construcció de l'actual Mercat de la Independència, es van consolidar una sèrie de parades fixes dels pagesos del voltant.

Pep Nicolau, Castellbisbal, ens va explicar el seu funcionament:

"De les parades en dèiem metro. Eren molt petites, només hi cabien tres caixes de llarg. Les parades es dividien entre les de cara i les de cul a la paret. Entremig, en dèiem carrers, hi passava la gent. Venien pagesos d'Ustrell (Ullastrell), Castellbisbal, Matadepera, etc. Les parades, ja en aquella època, es compraven. Es pagava un tant anualment".

Mercat de la Independència de Terrassa. Fotografia: CCVOC

Tradicions i cultura agrícola local

La patata d'Alinyà i les ballaruques

El cultiu de la patata era molt estès arreu de la comarca. Segons l'Amadeu Rovira de Montcada i la Magdalena Font de Matadepera, la patata que no creixia i quedava petita s'anomenava patata ballaruca.

La patata, al Vallès, especialment la del bufet, era costum d'anar a buscar-ne la llavor per sembrar, a la població pirinenca d'Alinyà. Aquest intercanvi d'alçades es feia perquè a les terres de muntanya, la qualitat i conservació de la patata és molt bona, i a les terres del litoral i prelitoral, la productivitat de la patata és molt més gran.

Plantacions de tabac

A Can Gorina de Matadepera hi havia hagut plantacions de tabac, sobretot per ús domèstic, així com de safrà.

L'arròs de Gallifa

A cavall entre les rieres de Gallifa i de la Roca (Gallifa), la casa del Fonoll hi cultivava arròs.

Mateu de Sobregrau ens va explicar que en els escrits de l'arxiu familiar, trobà que un dels masovers de la casa anava a ajudar a sembrar l'arròs al Fonoll.

Zona on es cultivava l'arròs a les terres de Mas Fonoll. Fotografia: Gerard Piñero

Resclosa del torrent de la Roca. Fotografia: Gerard Piñero

Miquel Codina, fill de la casa del Fonoll, recorda de petit com es cultivaven aquells camps: *"S'inundaven els camps amb les dues rescloses que teníem al Gorg Negre (Gallifa) i a la riera de la casa de la Roca. Quan recollíem l'arròs, el portaven a esclofollar a Barcelona."*

Les moreres i el cardó o cardot per al tèxtil

Josep Rosell cita el cultiu de les moreres (arbres) com quelcom especialment destacat a Sabadell[35].

El cultiu d'aquests arbres era important per a l'alimentació dels cucs de seda, que s'aprofitaven per a la indústria tèxtil.

Aquest cultiu és també esmentat en un document de l'arxiu històric de Can Xercavins de Rubí:

"També es feien diners de les fulles de morera. Al camp de la vila –ara carrer de Xercavins- n'hi havia moltes de plantades, com també a la hisenda vora els caminals, en els llindars dels horts [...] d'aquestes fulles se'n treien 35 a 40 lliures anuals, quantitat important en aquell temps. Més tard, hom decidí comprar cucs de seda per emprar les fulles directament".

El cardó o cardot, segons Ermini Puig, era una planta que es feia al secà i que quan es collia, es deixava assecar la seva espiga (card). Aquella espiga s'utilitzava a la indústria tèxtil per estirar la llana. Era un cultiu força estès al Vallès, segons Maria Rosa Mora, Terrassa, o Ermini Puig, Cerdanyola.

Cardó o Cardot. Fotografia: Gerard Piñero

[35] Rosell, Joan. El rodal de Sabadell. Sabadell: Editorial Joan Sallent, 1950.

El cultiu del cacauet

Tant l'Esteve Esteve de Castellbisbal com l'Amadeu Rovira, provinent de Can Cabanyes de Montcada, ens van constatar que el cultiu del cacauet tenia una certa tradició al Vallès. S'emprava com una llepolia, encara que abans calia enfornar-lo per a millorar el seu gust i treure la seva amargor. Els cacauets, als camps de la comarca, tant es podien cultivar als horts "per al gasto" o bé, se sembraven entre els ceps, a la vinya.

El margall

El margall era una planta molt corrent a les terres de cultiu de la comarca. Ens deia Xavier Morral de Can Morral del Molí, Ullastrell, que el seu pare usava un grapadet de margall per fer germinar les llavors, en especial les llavors de meló: *"El pare posava les llavors en un pot de llauna i a sobre hi posava el margall. En pocs dies ja germinaven."*

Fer les formigueres, adobar la terra

Aquesta és una pràctica cultural molt antiga, estesa a tot Catalunya. Era una forma d'adobar les terres de cultiu mitjançant la crema de tot tipus d'herbes, canyes, etc. La cendra, que aporta bona quantitat de potassa i fòsfor a la terra, s'apilava en el que anomenaven *formigueres* durant tot l'hivern, i llavors, s'abocava als camps destinats al cultiu.

N'hem trobat diverses cites a l'arxiu històric de Can Xercavins, en un document del 10 de juny de 1776: *"Pel maig hem fet, 360 formiguers; al sot de les mates, 1100 formiguers; al camp del còdol, 230 formiguers; a la pinatellada del torrent, 1000 formiguers".*

El moresc que decorava les cases

Moltes cases del Vallès, bo i collit el blat de moro (moresc), l'enfilaven en una mena de pals llargs que es penjaven a les façanes de les cases, per assecar la panotxa. Aquesta manera d'assecatge era ben curiosa i produïa en carrers sencers del Vallès, imatges d'una gran bellesa.

Entrevistes realitzades

Aquesta memòria ha estat possible gràcies a la col·laboració de moltes persones que amablement, han compartit els seus coneixements i el seu temps amb nosaltres. A totes elles, els volem donar les gràcies i les volem encoratjar a continuar amb aquesta gran tasca de conservació del patrimoni agrícola de la comarca, que porten a terme.

Nom i cognoms	**Nom de la casa**	**Població**
Adrià Garriga	La Muntada	Sant Llorenç Savall
Alba Bertran	Can Pèlacs	Matadepera
Alba Escalona	Can Pèlacs	Matadepera
Albert de la Saó		Parets del Vallès
Amadeu Rovira	Can Cabanyes	Montcada i Reixac
Antoni Gorgs		Sant Cugat del Vallès
Antònia Ferrer		Castellar del Vallès
Carme	Can Riera	Palau-solità i de Plegamans
Damià	Can Mandó	Collserola, Vallvidrera (Barcelona)
Enric Xercavins	Can Xercavins	Rubí
Ermini Puig		Cerdanyola del Vallès
Esteve Esteve	Ca l'Esteve	Castellbisbal
Feliu Madaula		Sabadell
Fidel Guasch		Castellar del Vallès
Francisco Baqué	Can Vinyalets	Polinyà
Jaume Folguera		Santa Perpètua de la Mogoda
Jaume Marsol	Can Mariner	Castellar del Vallès

Entrevistes realitzades

Nom i cognoms	Nom de la casa	Població
Joan Comasòlivas		Matadepera
Joan Mas	Can Mas	Sabadell
Joan Vilamú	Can Coll	Collserola Cerdanyola del Vallès
Jonatan Del Amo	Can Po	Palau-solità i Plegamans
Jordi Roca		Molins de Rei
Josep Canals		Molins de Rei
Josep Comasòlivas		Terrassa
Josep Estadella	Can Rovira	Polinyà
Josep Llorens Puig	Puig de la Bauma	Mura
Josep Maria Costa	Can Fruitós	Sentmenat
Juan Benítez		Sabadell
Kevin Fisher i Sergi Turch	L'Ortiga - Can Montmany	Sant Cugat del Vallès
Lluís Franco	Can Bros	Sabadell
Magdalena Font		Matadepera
Manel Ros	Fundació Sant Galderic	Terrassa
Manela	Ca la Manela	Masrampinyo - Montcada i Reixac
Màrius Torrentó		Rubí
Martí Bigordà		Ullastrell
Montse Casas		Castellar del Vallès
Oriol Garriga		Sabadell
Pep Lleuger	Can Bogunyà	Castellar del Vallès
Pep Nicolau		Castellbisbal
Pep Sabater (Salsetes)		L'Ametlla del Vallès

Entrevistes realitzades

Nom i cognoms	Nom de la casa	Població
Pere Botifoll	Ca n'Oliveró	Castellbisbal
Pere Sallés	Can Sallés	Rellinars
Pol i Pep	Can Domènech	Molins de Rei
Ramon Casamada	Can Casamada	Castellar del Vallès
Vicenç Moliner	Can Pau de la Sínia	Castellbisbal
Xavier Garcia	Can Rodó	Ullastrell
Xavier Morral	Can Morral del Molí	Ullastrell

Llavors a camp

Des de l'inici de la prospecció, hem cregut necessari portar en paral·lel un treball de cultiu. En la mesura de les nostres possibilitats, hem cultivat al llarg d'aquests gairebé dos anys, diverses varietats. La finalitat d'aquesta tasca és la d'ampliar la quantitat de llavors conservades i crear un mínim de "llavors de seguretat" per assegurar que no es perdin.

Principalment, hem cultivat varietats d'horta, ja que la conservació dels arbres fruiters i vinya requereix un espai molt més ampli que ja s'està buscant.

De la mateixa manera que hem anat fent aquesta tasca de maneig de les llavors, també es van celebrar dues trobades: **el tast de varietats de tomàquets i la trobada amb productors locals.**

El tast de varietats de tomàquets es va celebrar a Can Vinyers, Matadepera i vàrem poder tastar les varietats ramellet, poma ple, mandó i tres caires. Va ser una primera trobada amb els restauradors de la comarca en la qual vam poder intercanviar idees i opinions al voltant de la recuperació del patrimoni agroalimentari local, des de la visió del món de la restauració local.

Tast de tomàquets a Can Vinyers.
Fotografia: CCVOC

També es va celebrar una trobada amb els productors locals a Ca n'Oliveró, a Castellbisbal. Es va iniciar la coordinació, per part dels pagesos assistents, per a la conservació i maneig de les varietats localitzades. Aquesta primera trobada va néixer amb la idea de sumar més gent en la reproducció de llavors i en la selecció d'aquestes varietats locals per a la seva futura comercialització.

Varietats locals cultivades

- Fava llarga de Rubí (novembre 2018 - maig 2019)
- Tomàquet tres caires (any 2018 i 2019)
- Mongeta llaminera o ramellet (juliol 2019)
- Meló de Polinyà (maig 2018 - setembre 2018)
- Mongeta del confit; cultivada per l'Ortiga (Valldoreix) i Josep Maria Costa (Can Fruitós, Sentmenat), juliol 2019
- Tomàquet rosa ple de Rellinars: cultivat per l'Ortiga (Valldoreix), any 2019
- Col gegant (maig 2019)
- Ramellet de Castellar (juny 2019)
- Pèsol de Castellar: a la tardor de l'any 2018, vàrem sembrar llavor d'aquest pèsol però no va germinar-ne cap.
- Tomàquet Mandó de Collserola (maig 2018 - octubre 2018)

Cultiu de mongeta llaminera o ramellet. Fotografia Gerard Piñero

Cultiu de tomàquet Ramellet de Castellar. Fotografia: Gerard Piñero

Cultiu de la col gegant. Fotografia Gerard Piñero

Cultiu tomàquet Mandó a Can Coll (Cerdanyola). Fotografia: CCVOC

ANNEX: tasques i estris associats a la vinya

A continuació, trobareu algunes de les tasques que es realitzaven a la vinya per part de vinyataires del Vallès i també explicarem com elaboraven el vi i els costums derivats de "menar la vinya" i de "fer el vi" a la nostra comarca[36].

Vinyes de raïm samsó a La Muntada, Vall d'Horta (Sant Llorenç Savall). Fotografia: CCVOC

Plantar una vinya novella (maiol)

La tasca d'empeltar

Una bona descripció sobre el sistema de l'empelt o eixart la trobem al llibre de Tomàs Grau Garriga[37]:

"El sistema més estès era "l'empelt a tascó". Primer es tallava el cep bord en rodó, a uns deu centímetres per sota terra. L'empeltador portava un pot de

[36] Per a informar d'aquesta cultura agrícola tan complexa, ens hem basat en el llibre de Tomàs Grau i Garriga, El blat i la vinya a Sant Cugat, i en l'arxiu històric de Can Xercavins de Rubí. També, en les cites i informacions que ens han anat oferint totes les persones entrevistades.

[37] Grau i Garriga, Tomàs, La Vinya i el blat a Sant Cugat, Sant Cugat del Vallès: Publicitat & Edicions, 1996.

llauna amb aigua i els trossos de sarment tallats, d'uns 10 cm de llargada, amb dos borrons perquè els sarments no s'assequessin durant la feina. A la corona del cep seccionat, s'hi feia un tall per poder-li introduir el tros de sarment en forma de tascó, a fi que coincidissin les dues pells. Amb una mica de ràfia, es lligava el cep amb el tascó de manera que quedés ben fixat, ja que si l'empelt es movia i no coincidien les pells, aquesta feina no servia de res, o bé, també es podia segellar amb pega negra adequada per a l'acció d'empeltar. A continuació, es tapava amb terra fina, fent un petit monticle amb una canya clavada, amb el senyal. També es feia un altre sistema d'empelt, no tan estès, anomenat "ullet". Aquest consistia a treure un borró del sarment, amb un xic de pell al seu voltant. Tot seguit, es feia una escissió a la pell del cep i s'hi interposava el borró ja extret, de manera que totes dues pells coincidissin, i es lligaven bé perquè quedessin fixades.

A principi de març, que era quan sorgien les brotades, ja es podia comprovar l'eficàcia de l'empeltador. Aquell any, el cep necessitava moltes cures; al costat de la brotada s'hi clavava un tros de canya resistent per anar-la acompanyant i es lligava el cep perquè més endavant pugés recte i dret. A l'estiu, el brot ja havia crescut una alçada d'uns 60 cm o més; en aquell moment era molt convenient escapçar-lo perquè el brot s'enrobustís sense fer-se més alt. Més endavant, sortien pollegons (brotades entre el sarment i la fulla), que s'havien de treure i deixar només els dos o tres superiors, d'aquesta manera el cep començava a tenir forma.

En aquest període s'havia de fer una feina molt important per al futur de la plantació. Consistia a extreure la terra fins a l'alçada de l'empelt amb molt de compte per no fer-lo malbé i eliminar tots els rebrots que hagués pogut treure la planta del cep, a fi que no restés força a l'eixart. En aquest punt, l'empelt treia arrels que s'havien de tallar. Si no es feia aquesta feina, l'empelt només viuria d'aquestes arrels, independent de la planta. És a dir, que esdevindria un cep directe, com els antics i, per tant, es perdia per la invasió de la fil·loxera."

En Pepet Nicolau, Castellbisbal, ens va explicar com empeltava ell els ceps: *"[...] al cep bord l'esqueixaves per la meitat amb un destraló o qualsevol eina de tall, hi posaves el sarment de la varietat que t'interessava empeltar i colgaves amb una mica de terra, el cep. No calia ni lligar el sarment".*

Plantar els ceps

Un cop el terreny era ben aplanat, amb una llarga corda es marcaven les fileres de ceps (al Vallès se'n diuen passades) i amb una aixada o xàpol s'anava traient la terra tova d'un perímetre de 40 o 50 cm, en funció del tipus d'adob que s'hi volia introduir. Les passades de ceps es marcaven segons la forma del terreny, si aquest no era pla; sempre era millor seguir les línies horitzontals definides per la terra. Un cop s'havia extret la terra tova, amb una fanga s'anava enfondint fins que no era possible continuar. Aleshores, venia la feina més feixuga, la de picar amb una pioixa o bé un pic, per anar estovant la terra i buidar-la fins assolir una fondària d'uns 70 o 80 cm. Les amplades de les passades de ceps d'aquell temps no superaven el metre i mig[38].

L'arxiu històric de Can Xercavins cita l'any 1883, com la casa contracta Ramon Farell per a:

"Feines fetes a la vinya de Ramon Farell a la vinya de la vídua Onclet
Febrer.... podar, escurar rases, cavar
Març.... ensofrar
Maig.... esporgar
Juny.... esmagencar
Agost.... resseguir"

Adobar "fer valls"

L'adobament es podia fer de diferents maneres. Una d'elles era fer valls en passades de ceps alternes; tot depenia del tipus d'adob que s'hi havia de colgar i de la profunditat que requeria. Si es tractava de restes de desbrossada d'un torrent o de plantes d'estiu dels horts, aquestes valls s'havien de fer grans i havien de tenir una profunditat de més d'un metre. Si l'adob era d'escombraries, que s'anaven a buscar al femer municipal de Sant Cugat o de Sabadell, la cavitat no calia que fos tan gran. Quan el fertilitzant era fems de bestiar de qualsevol tipus, n'hi havia prou amb un parell de pams de profunditat. També feien servir, de vegades, els ex-

[38] Vegeu la nota anterior.

crements que sortien de les estabulacions dels xais i ovelles; aquest adob, anomenat xerri, era el més ric i no calia colgar-lo gaire, sempre que no el trobessin en llaurar la vinya. De vegades, es cavaven sots *(búfies)* entre cep i cep alterns, per dipositar-hi el xerri[39].

En l'entrevista a Amadeu Rovira, fill de la casa de Can Cabanyes, Montcada i Reixac, ens deia de la pràctica de fer valls a la vinya: *"[...] amb els camots de blat de moro colgats de terra i havent cavat un forat ben profund a terra, entremig dels ceps, s'usava com a adob per a les vinyes i durava tres o quatre anys".*

En Pep de Can Domènech, Molins de Rei, deia que *"que es feien valls a casa per adobar els ceps també els hi afegíem els pans de brisa[40]".* Segons el Josep Comàsòlivas: *"Als valls que ja havíem adobat i colgat de terra hi sembràvem cebes per fer ceballots".*

Sabies que...

Una curiositat a Can Duran del Pedregar de Sabadell

Al fons documental de la Casa Duran del Pedregar de Sabadell hi consta la compra de *"3000 parells de banyes per posar als valls a 15 centims lo miler"[41].*

Com ja hem esmentat anteriorment, les valls s'empraven per adobar els ceps. Fins aquí, tot és normal. Ara bé, se sap que la pràctica agrícola anomenada biodinàmica, empra corns de vaca per elaborar macerats on s'hi barregen fems amb aigua i s'enterren estacionalment per a posteriorment, ser desenterrats. És creença en el món de la biodinàmica, que aquesta pràctica cultural aporta vigor i fertilitat a la terra.

Recordem als lectors d'aquest document, que la creació per Rudolf

[39] Vegeu la nota 37.
[40] La brisa estava formada per les rapes, els pinyols i la pellofa del raïm.
[41] Fons Duran del Pedregar de Sabadell (1273-1912), conservat a l'Arxiu Històric de Sabadell.

Steiner de l'agricultura biodinàmica està datada de principis del segle XX. En canvi, aquest document escrit d'aquesta casa sabadellenca data de l'any 1797.

Hi ha doncs, un cert paral·lelisme entre l'ús a què va destinar aquestes 3.000 banyes la casa del Duran del Pedregar i l'agricultura *biodinàmica*. No hem sentit cap veu que ens expliqués aquesta pràctica entre els pagesos visitats.

Caldrà contrastar i documentar amb més profunditat, si hi ha fonts, aquesta petita troballa.

Menar la vinya (cultivar la vinya)

Previ a descriure les feines que es realitzaven a la vinya, hem cregut idoni mostrar un exemplar de contracte de "rabassa morta". Va ser una tipologia de contractes força estesa ja a finals del segle XIX, que comportà forts conflictes entre els parcers i els grans propietaris:

"Establiment a rabassa morta a favor de Joan Escayol 1847

[...] durant solament la vida dels primers ceps de nou plantats [...] tota aquella peça de terra de cabuda 3 quarteres i mitja, plantada, en quant a dues quarteres i mitja, de vinya nova, i una quartera de vella, amb oliveres; que confronta a Sol-ixent amb Josep Viñals i amb els estabilints, a Mitg-dia amb els estabilients i amb una peça de terra del mateix adquisidor, a Ponent amb Miquel Momany, i a Tramontana amb la hisenda Feliu.

L'adquisidor i els seus, durà cuidar les oliveres, essent d'obligació de cobrir a cada una, tres feixines, cada dos anys [...] devent deixar quinze pams de circuit a cada olivera de terra lliure, sense ceps i altres plantes. L'amo es reserva el poder-les esporgar i quedar-se les branques[...]

Per a cens i llurs millores, prestarà, cada any, la meitat de tots els fruits[...]"[42].

[42] Aquest document es conserva a l'arxiu històric de Can Xercavins de Rubí.

La poda

Segons en Tomàs Grau i Garriga, aquestes eren algunes de les tasques que es feien a la vinya:

"[...] Ja cap a la tardor es feien valls, i, si era així, la poda dels sarments havia de ser a mig aire, operació que anomenaven "espodassar"[...]"[43].

Grau i Garriga explica la curiositat de com lligaven els sarments amb brots de ginestera:

"[...] Un cop s'havien netejat els ceps, venia la feina de lligar els sarments. Els lligams solien fer-se amb les brotades de les ginesteres de l'any. Sempre que es netejava el sotabosc, si aquest contenia ginesteres, l'any següent aquestes feien unes brotades d'un metre i mig, aproximadament, que era la llargada ideal per formar la feixina (el feix de sarments). Aquests feixos es guardaven en alguna pallissa per esperar el moment de fer-los servir. Dos dies abans d'emprar-les, s'havien de posar en remull en algun dipòsit o safareig perquè recuperessin la seva elasticitat[...][44].

Desarrelar i "fer la soca"

Joan Comasòlivas, en una de les entrevistes, ens va explicar la tasca de desarrelar: *"Es tractava de treure els brots que surten directament dels ceps i cavar una mica al voltant del cep per airejar-lo i desherbar a la vegada".*

Esporgar, comencen els tractaments contra "la malura" i el míldiu o "miliu"

"[...]Cap a finals d'abril o primers de maig, quan les brotades ja tenien uns 40 cm o més, es presentava la feina d'esporgar. Consistia a treure les brotades que no tenien raïm de fora les brocades. Si l'esporgador era experimentat deixava algunes brotades fora de les brocades, que esdevindrien

43. 44 Grau i Garriga, Tomàs. La Vinya i el blat a Sant Cugat. Sant Cugat del Vallès: Publicitat & Edicions, 1996.

estratègiques quan arribés el moment de la poda, a l'hivern i permetrien millorar l'estructura del cep. Per esporgar aquesta planta, s'havien de treure les fulles de sota el raïm dels sarments. Buidant-los el fullam, es millorava la circulació d'aire dins del cep"[45].

Escabriolar o escabirolar

La família Comasòlivas-Font ens va informar que la manera tradicional de podar la vinya era deixant un o dos borrons o brocades, si en deixaven quatre en deien "fer pistoles". Ja cap a la primavera, tocava eliminar els cabriols, nom que rebien els subserments, i d'aquesta feina la família Comasòlivas-Font en deien escabriolar.

Ja en aquells moments, era el temps de començar els tractaments. Per combatre el que antigament en deien la malura (oídium: malaltia fúngica) ja aleshores existia el sofre que s'havia d'utilitzar a trenc d'alba, perquè la rosada provoqués que quedés ben fixat als pàmpols dels ceps. Tot seguit, es començaven els tractaments amb el sulfat de coure, per combatre el míldiu (una altra malaltia produïda pels fongs), tractament que es feia de manera continuada fins ben entrat l'estiu. Segons Antoni Gorgs, *"de vegades, veies gent de color blau de tant ruixar amb el coure"*. Pel que fa a la dosi de sulfat de coure que s'emprava era la d'un 2 %, aigua i calç viva. En aquella època antiga, molts vinyataires vallesans construïren les seves pròpies barraques per poder fondre la calç amb les pedres de sulfat pur. Aquestes cabanes de vinya encara són molt presents en poblacions com Sant Llorenç Savall i Gallifa.

Espampolar o despampolar

Més endavant, per tal que arribés amb més intensitat la llum del sol al raïm, s'eliminaven els pàmpols que ho impedien perquè això perjudicava la maduració correcta del gra. D'aquesta feina en deien "espampolar".

[45] Vegeu la nota anterior.

"Cap a l'agost, es segaven els sarments que s'entrelligaven entre els ceps perquè les cavalleries amb la seva força no esqueixessin els sarments del cep i es perdés el fruit [...]"[46].

Esmagencar o esgavellar

"[...] L'última feina que es feia a la vinya era esmagencar, que consistia a passar per sota els ceps amb una aixada i anar tallant totes les males herbes que hi restaven[...][47].

Estris de la vinya

Falçó, vermelló o *fusó*: petit dall que s'usava per tallar el raïm a les veremes.

Maleta de ruixar: maleta que antigament era de coure i que s'usava per ruixar en forma d'aspersió, el sulfat de coure als ceps afectats pel míldiu o altres malures de la vinya.

Ensofradora: utensili allargat, amb uns forats a una punta, amb un forat a la part més estreta on s'hi abocava el sofre. Aquesta eina permetia expandir el sofre a totes les fulles dels ceps.

Magalles, magalls, magallons, xapetes, xapos, arpiots: eines per llaurar la vinya entre passades o als rengles, segons la tasca que es volia realitzar.

Tisores de podar: tisores emprades per a la poda dels sarments dels ceps.

[46] Grau i Garriga, Tomàs. La Vinya i el blat a Sant Cugat. Sant Cugat del Vallès: Publicitat & Edicions, 1996.

[47] Com a curiositat, també hem trobat citada l'expressió blima o escorreguda, que dona nom a la caiguda de la flor del raïm.

Destraló: destral petita de tall curt i més estret, per poder tallar les branques velles o mortes dels ceps.

Dall: s'usava per tallar els ceps que tenien entrelligats els seus sarments, per poder deixar un pas net per començar la verema.

Portadora: cubell de fusta emprat per carregar-hi els raïms durant la verema. Solien suportar una càrrega màxima d'uns 70 kg, aproximadament. Segons l'Enric Xercavins de Can Xercavins de Rubí: *"Les portadores, quan eren ben plenes, se'ls hi col·locava coves per sobre per a resguardar-les del sol i per a verificar que eren ben curulles (plenes fins al seu màxim)".*

Portadores. Fotografia: CCVOC

També existien altres mitjans de transport del raïm, del most o del vi com ara els **barrals**.

Arreglar les botes i netejar els cups per a premsar

Les botes es mesuraven per càrregues (1 càrrega= 120 litres aprox.). N'hi podia haver de moltes mides, fins a 50 càrregues.

Les botes calia estanyar-les– és a dir, humitejar-les fins a reinflar la fusta interior de la bota- constrènyer-les bé per impedir qualsevol tipus de fuita que permetés entrar l'aire i oxidar el vi que hi hagués dins. S'hi posava el lluquet (sofre que es cremava) per comprovar si la bota havia acollit en bones o males condicions el vi del darrer any. Si el lluquet s'apagava volia dir que hi havia problemes en aquella bota. En aquest cas, s'havia de fer "l'estuba", un macerat d'aigua calenta, sal i herbes del bosc (també s'empraven fulles de figuera), que eliminava l'olor del vi defectuós.

Fotografia del celler de la Casa Duran del Pedregar. Fotografia: CCVOC

Amadeu Rovira, Can Cabanyes, Montcada i Reixac, ens explicava com en les botes de grans càrregues baixaven *"amb una espelma fins al fons dels cups i quan era a baix, si s'apagava, no es podia baixar. Es deia mirar la guilla".*

Pel que fa a l'elaboració del vi, fem esment de la descripció tan detallada de Tomàs Grau i Garriga[48]:

[48] Grau i Garriga, Tomàs. La Vinya i el blat a Sant Cugat. Sant Cugat del Vallès: Publicitat & Edicions, 1996.

"[...] Un cop el raïm era sobre les fustes del cup, els trepitjadors s'encarregaven de prosseguir la tasca [...]. El most s'escolava entre les fustes folgueres del cup i queia dintre. Aquesta feina durava fins que no quedaven grans sencers de raïm. Un cop finalitzava aquesta fase, es destapaven unes fustes del cup i s'hi tiraven les restes del raïm daltabaix[...]".

Hi havia dues maneres d'elaborar el vi. La primera, era treure el most a través de la caixa instal·lada en un angle, abans que fermentés dins del cup. Aquesta caixa servia per filtrar el most a través d'uns forats que tenia al fons. En aquests orificis, es posava un feixet d'alzinalls anomenat garbó, que impedia que les restes del raïm es colessin.

Amb l'ajuda d'una cassa o bujol (galleda de fusta amb un mànec d'uns tres metres que sortia del costat), s'anava traient amb uns semalers (barres de fusta que servien perquè dos homes poguessin portar-los). Deixaven el barraló sobre un banc resistent de fusta, col·locat davant de la bota que calia omplir. Tots dos homes abocaven el most a la bota que calia omplir, a través d'un embut de fusta, fins que era plena. D'aquesta manera, s'anaven emplenant les botes fins que el cup quedava sec. Tot plegat, calia deixar-ho fermentar entre 3 i 4 dies. Seguidament, calia treure les restes del raïm del cup i anar omplint la premsa per premsar-lo. El vi que sortia anava a parar en un petit dipòsit del seu costat. De vegades, aquest most el barrejaven amb l'altre, però això no era gaire convenient perquè esdevenia un vi de segona qualitat, més aspre (a causa de la rapa del raïm) i perjudicava la qualitat del primer.

L'altre sistema era fer la trepitjada igual i anar tirant les restes del raïm al cup, però deixant bullir el most barrejat amb totes les restes. Aquest procediment era anomenat vi bullit a la brisa. Cal aclarir que la brisa és el pinyol del raïm; la rapa, el que aguanta els grans per fer el conjunt del raïm i les pells. El vi que en sortia tenia un paladar més gruixut i el color esdevenia un xic més fort.

Vicenç Moliner de Can Pau de la Sínia, a Castellbisbal, ens mostrà la màquina manual d'aixafar, ja més moderna, que usaven a casa seva i que

estava composta per dos corrons que feien la funció d'aixafar el raïm amb més precisió. També, la casa de Can Xercavins de Rubí conserva la darrera premsadora que varen usar.

Darrera premsadora que es va utilitzar a Can Xercavins[49]. Fotografia: Gerard Piñero

Aixafadora de Vicenç Moliner. Fotografia: Gerard Piñero

Retornant al sistema del vi bullit a la brisa, voldria afegir que aquest tenia l'avantatge que, com que no bullia el most a les botes, el tartrà quedava a la brisa i, conseqüentment, s'incrustava molt poc a les botes. El tartrà és una substància del most que, en bullir-lo, adquireix la forma d'una crosta cristal·lina rogenca. Si el most bullia a les botes, cada quatre o cinc anys calia anar al boter perquè les desfonés d'una punta i les escurés.

El most, en fer la seva ebullició, separava les impureses que contenia, que quedaven assolades al fons del recipient. Aleshores, era el moment de separar-lo del vi i, per tant, calia fer els transvasaments a altres botes ja preparades. Per realitzar aquestes feines, es col·locava una aixeta grossa a la bota –anomenat trasbals del vi- i, a cop de barralons, s'anava canviant de recipient, amb molt de compte, perquè en el moment en

[49] També anomenada txitxarra, segons Joan Comasòlivas.

què sortissin els primers indicis de mares, calia tancar l'aixeta. Un cop s'havia efectuat aquesta operació en totes les botes, s'ajuntaven les mares en una o dues, segons la importància del viticultor, i se'ls buscava comprador en alguna fassina, on n'extreien el seu alcohol.

Quan arribava el dia de Sant Martí (11 novembre), les botes eren plenes de vi. En aquestes dates, s'acostumava a tapar les botes. S'agafava un tap gros de dalt i s'afegia un tros de drap perquè s'ajustés més al forat.

A finals de novembre o a principis de desembre, si es comprovava que el vi d'alguna bota no s'acabava de clarificar, s'havia de tornar a la mateixa operació o emprar algun altre sistema més senzill. Una alternativa, per exemple, era tirar sang de bou sobre el vi. Aquesta feia una capa que anava baixant de mica en mica i arrossegava totes les impureses que hi poguessin quedar.

ANNEX: relació de varietats localitzades

Exemplars d'horta	Entrades de llavors	Varietats citades sense entrada
Col	1	5
Tomàquet	10	7
Mongeta	10	9
Enciam	1	6
Bròquil	0	3
Coliflor	0	0
Pebrot	0	2
Escarola	0	3
Carbassa	0	4
Albergínia	0	3
Ceba	0	5
Xirivia	1	0
Estirabec	1	0
Pèsol	1	3
Fava	2	1
Cigró	0	3
Patata	0	6
Meló	2	3

Fruiters localitzats	Entrades
Pera	8
Préssec	9
Poma	8
Pruna	5
Figa	7
Nespla	1
Nectarina	1
Prullicó (prunelló)	1
Olivera	7
Presseguers citats sense entrada	2
Cirerers citats sense entrada	0
Pereres citades sense entrada	2
Pruneres citades sense entrada	4
Figueres citades sense entrada	1
Pomeres citades sense entrada	5
Oliveres citades sense entrada	3
Patata	0
Meló	2

Varietats de ceps localitzats	Exemplars localitzats
Sumoll	4
Picapoll	2
Moscatell	3
Malvasia	1
Macabeu	2
Xarel·lo	1
Pansa	1
Sant Jaume	1
Maduixa	1
Francès	1
Ull de llebre	1
Pansalet	1
Altres exemplars no localitzats però citats	20

Conclusions

En aquesta primera fase del treball de prospecció, constatem l'àmplia erosió genètica de tots els àmbits de l'agricultura local. La industrialització i urbanització dels històrics espais agrícoles comarcals han provocat que el sector primari i la seva història esdevingui, en molts casos, simbòlica.

Sovint, la conservació de llavors o exemplars de fruiters, l'hem anat a buscar a les cases particulars, on les persones, per motius diversos, han volgut conservar aquells exemplars. La tasca de recerca adquireix en aquesta comarca, una dificultat molt alta per la dispersió i l'oblit.

Tot i això, es constata la supervivència gairebé al límit de la desaparició, de molts exemplars locals– erosió genètica-. La molt àmplia riquesa d'agrobiodiversitat històrica a la comarca del Vallès Occidental ha ajudat d'alguna manera, a preservar alguns dels seus patrimonis genètics.

Es constata que la diversitat geogràfica i la influència dels mercats de Terrassa i Sabadell, així com l'antiga força agrícola de ciutats com Rubí i Sant Cugat, ens donen una oportunitat de seguir cercant i recollint noves varietats locals. Les fonts per fer-ho són limitades però la casuística de cada municipi ens indica que les possibilitats, encara que en molts casos són remotes, existeixen.

Ens resten molt indrets per conèixer-ne la cultura agrària i per entrevistar-ne els agents locals. Així mateix, també cal seguir seleccionant i caracteritzant aquells exemplars que anem recollint. La participació dels productors, consumidors i cuiners locals ha de ser una peça fonamental per portar a terme aquesta tasca. I és que l'objectiu, més enllà de conservar el patrimoni agrícola local, és poder comprendre els sabors, les potencialitats comercials i la identitat necessària per crear un nou marc entre el sector primari i els consumidors.

Bibliografia i altres fonts consultades

- Amades, Joan. *Costumari Català.* Barcelona: Edicions 62, 2006.
- Argemí, Mercè. *D'Arraona a Sabadell: el naixement de la vila al voltant d'un mercat medieval (segles XI-XV).* Sabadell: Amics de l'Art Romànic de Sabadell, 2010.
- Bacardit i Sanllehí, Josep. Les maduixes de Montcada. *Quaderns.* Montcada: Fundació Cultural Montcada, 2003. Núm. 27.
- Comasòlivas i Font, Joan. *Dietari de Francesc Gorina i Riera, pagès de Matadepera (1841-1904).* Barcelona: Abadia de Montserrat, 2003.
- Cortada Reus, Francisco. *Geografía económica de Cataluña.* Barcelona: Miguel Arimany, 1950.
- Diversos autors, Terra de vinyes. *Vallesos,* tardor-hivern 2017, número 14.
- Garrabou, Ramon i Planas, Jordi (a cura de), *Estudio agrícola del Vallés (1874).* Granollers: Museu de Granollers, 1998.
- Favà i Agud, Xavier. *Els Noms dels raïms: estudi lèxic de cent ampelònims catalans.* Sant Sadurní d'Anoia: Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia, Nadal 2003.
- Grau i Garriga, Tomàs. *La Vinya i el blat a Sant Cugat.* Sant Cugat del Vallès: Publicitat & Edicions, 1996.
- Planas Maresma, Jordi. Expansió i crisi de la vinya al Vallès (1860-1940), *Ponències. Revista del Centre d'Estudis de Granollers.* Granollers, 2018. Núm. 22.
- Puig i Roca, Jordi. *L'Hort del segon origen: l'horticultura del futur amb arrels al passat.* Barcelona: Barcino; L'Espluga de Francolí: Museu Vida Rural, 2015.

- Roig Armengol, Ramon. *Memoria acompanyatoria al mapa regional vinícola de la provincia de Barcelona.* Barcelona, 1890. [s.n.].
- Rosell, Joan. El rodal de Sabadell. Sabadell: Joan Sallent, 1950.
- Zamora, Francisco de, *Diario de los viajes hechos en Cataluña por Don Francisco de Zamora.* Barcelona: Curial, 1973.

Fons documentals

- Arxiu històric de Can Xercavins, Rubí.
- Arxiu fotogràfic de Can Xercavins, Rubí.
- Fons Duran del Pedregar de Sabadell (1273-1912), conservat a l'Arxiu Històric de Sabadell.

Pàgines web consultades

- Arboreco (productor de fruiters de varietats antigues) https://arboreco.net/ca/
- Esporus (Banc de llavors de varietats locals) http://www.esporus.org
- Galgoni www.galgoni.com (web de varietats locals de figueres)
- Blog sobre la història de Montcada i Reixac http://montcadapost.blogspot.com
- Blog de Jordi Roca sobre el fruiterar de Can Planes http://elsarbresdeljordi.blogspot.com/
- Blog: El blog de la història i el patrimoni de Rubí http://historiaygrupomuseorubi.blogspot.com/2017/10/

Vine el Vallès | Turisme Vallès Occidental

CONSELL COMARCAL DEL VALLÈS OCCIDENTAL

Diputació Barcelona

Xarxa Productes de la Terra