2

Els conreus

Els cultius de les terres de parla catalana són molt variats. Tots necessiten un conjunt de feines i atencions, diferents, tant al sòl com a la planta. Els podem qualificar d'extensius i d'intensius. Els intensius demanen molt consum de mà d'obra, de fertilitzants o plaguicides i inversions fortes de capital, especialment en instal·lacions, per augmentar la productivitat amb menys terra; un clar exemple són els hortícoles o de flor i planta ornamental. Els extensius ocupen més terra amb menys consum, no maximitzen la productivitat a curt termini i poden estar altament mecanitzats, com ara els cereals o la vinya.

La fruita seca

Família pagesa esclovant ametlles a Eivissa. Aquesta feina era reservada, sobretot, a dones, persones grans i infants. A Festia, les ametlles, una vegada recollides, s'esclovaven o esclofollaven per, tot seguit, assoleiar-les durant el dia a terra, en camyissos o en petits tels de metal·lica, per treure-hi la humitat. Després, s'ensacaven o es guardaven a granel fins a la seva venda, reservant-ne'n una part per al consum familiar.
Sant Vicent de sa Cala - Sant Joan de Labritja (Eivissa)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. INSTITUT D'ESTUDIS EIVISSENCS - ARXIU FAMILIAR CAN MORNA (EIVISSA). 1956-59.

L'avellaner es conrea majoritàriament al Camp de Tarragona i a una part del Priorat. Es planta sobretot en regadiu, tot i que se'n troba també en terres frescals de secà. És un arbre que requereix treure cada any els planyons i fer-li el tractament sobretot per a la plaga del diabló i del pugó. Des de finals dels anys vuitanta el conreu ha entrat en crisi per l'ensorrament dels preus, originant mobilitzacions liderades per Unió de Pagesos conegades com la sguerra de l'avellana».
Brugueda (la Selva)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU COMARCAL DE LA SELVA. 2000.

Moment en què es pleguen les avellanes manualment. S'observa la duresa de la posició de la persona per realitzar el seu treball, sempre acotxada o asseguda a terra. Una persona qualificada de bona plegadora era aquella que en un dia plegava un sac d'avellanes de 58,5 kg o 7h aproppava. Aquesta feina manual ha evolucionat amb màquines de plegar avellanes, motiu pel qual els arbres i la terra s'han biagut d'adequar. La terra s'ha compactat per tal que la màquina pugui realitzar una feina eficient.
Porrera (Priorat)
FOTOGRAFIA: LLUÍS MARTÍ MIRÓ. ARXIU PARTICULAR DE LLUÍS MARTÍ MIRÓ. 1963.

Família recollint les ametlles a la Terra Alta. La recollida es fa picant les branques amb canyes perquè caiguin les ametlles damunt de les borrasses. Una vegada ensacades, es porten a les cases i un cop covades es pelaven manualment. Avui en dia hi ha màquines que sacsegen l'arbre des del tronc fent caure les ametlles dins d'un enorme paraigua, i d'allí s'aboquen al remolc.
El Pinell de Brai (Terra Alta)
FOTOGRAFIA: ANTÒNIA SERRES BUENAVENTURA. FONS PARTICULAR SERRES BUENAVENTURA. 2009.

Sequer de figues a Mallorca. Al segle XIX, la figuera esdevingué l'arbre més estès de Mallorca, després de l'olivera, amb una forta presència a les explotacions petites i mitjanes. A finals d'estiu és quan comença la temporada de les figues, que una vegada collides es destinaven al consum humà o animal, bé com a fruita fresca o bé assecades. El procés de dessecació dutava set o vuit dies i consistia en estendre les figues al sol damunt eixuixosos, que calia entrar al vespre per evitar les humitats.
Malalda (Mallorca)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. INSTITUT D'ESTUDIS BALEÀRICS - ARXIU ANDREU MUNTANER. CA. 1930.

Els farratges

Camp de fajols a Olot. El consum que es feia d'aquesta planta era en farina per a les persones, barejada amb cereals per fer-ne pa o sèmola, i per menjar els animals, sobretot per a les gallines. La planta exigeix un clima temperat tirant a humit, excepció feta dels sòls argilosos i humits. En algunes zones es conreava com a segona collita després dels cereals. En zones temperades se sembrava a l'estiu, amb bones collites a la tardor si el temps no era massa fresc o plujós. La planta calia regar-la en un estiu molt calorós.
Olot (Garrotxa)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU PARTICULAR DE JORDI PUJULÁ. INICIS DEL S. XX.

Estampa d'empacar alfals sense màquina. S'hi observa unes persones que tragineu el farratge per posar-lo dins d'un motlle, mentre un home el trepitja amb els peus perquè quedi atapeit i n'hi capiga més. En el fons resulta el preliadi del que després va ser l'empaquetadora, quan sortiren les màquines recol·lectores de cereal.
E.M.D. de Joaia, Tortosa (Baix Ebre)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU FAMÍLIA PINOL-CURTO CA. 1955.

L'olivera i el garrofer

Treballador d'un celler cooperatiu del Vallès davant de la premsa hidràulica. La pasta de les olives, ja ben mòlta, s'estenia en uns cofins d'espart que es posaven un damunt de l'altre i s'introduïen a la premsa hidràulica que, amb la força del pistó que pujava, premia els cofins cap al coll de la premsa mentre anava riquet l'oli que es derivava cap a unes piques o basses de decantació.
Terrassa (Vallès Occidental)
FOTOGRAFIA: FOTOS ALTIMIRA. CENTRE D'ESTUDIS HISTÒRICS DE TERRASSA - ARXIU MUNICIPAL DE TERRASSA. 1940-60.

Primer pla parcial d'un garrofer plé de fruit. Els garrofers tradicionalment havien estat coneixts prop de la costa, a les comarques meridionals de Catalunya, al País Valencià i a les Illes, ja que a temperatures inferiors a 5 graus sota zero corren el risc de morir. Les garrofes en bona part eren emprades com a aliment dels animals de treball. La llavor, el garrofí, s'utilitza per a fabricar additius alimentaris.
Beltvei del Penedès (Baix Penedès)
FOTOGRAFIA: JOSEP SOLÉ ARMAJACH. ARXIU PRIVAT JOSEP SOLÉ ARMAJACH. 2009.

Moles còniques, conegudes amb el nom de «curreu», d'un molí d'oli. Les olives calia portar-les a mòlder netes de fulles, fetes que s'havia fet manualment i fins no fa gaires anys a través d'un purgador. Les olives, un cop collides, no poden ser guardades als sacs, perquè es floriesen i produeixen un oli dolent. Les pedres o rodes de molí xafen les olives fins que es convertiren en una pasta, trencant els teixits de l'oliva perquè alliberin l'oli.
Santa Bàrbara (Montsià)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU D'AGRÍCOLA DEL CAMP SANTA BÀRBARA SCCL. 1957.

Instal·lacions d'un molí d'oli modern. En els darrers anys molres cooperatives han anat substituint la maquinària tradicional per procediments de tecnologia moderna en la qual cal contemplar els molinets metàl·lics de martells, les termobatedores i les premses que funcionen amb una força centrífuga. En alguns casos s'han produït agrupacions cooperatives per a optimitzar-ne la transformació i la comercialització.
Santa Bàrbara (Montsià)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU D'AGRÍCOLA DEL CAMP SANTA BÀRBARA SCCL. 2001.

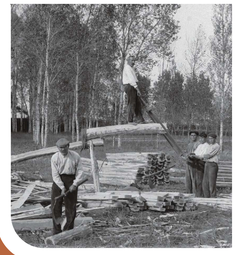
Olivera mil·lenària o monumental. La Mancomunitat de la Taula del Sènia ha inventariat més de quatre mil oliveres mil·lenàries amb un perímetre igual o superior als 3,5 metres —mesurant la soca a una alçada d'1,30 metres des del terra—, de la varietat farga. Constitueixen un patrimoni natural extraordinari que havia estat objecte d'expolí. Actualment diverses cooperatives i productors envasen oli procedent de les olveres mil·lenàries amb la voluntat d'aportar valor afegit i viabilitat al seu conreu.
Vallfogona (Montsià)
FOTOGRAFIA: JOSEP ROMEU CASTELL. ARXIU ROMEU. 2008.

Una colla de plegadors d'olives enfilats dalt de les escales per arribar a la capçalera de l'olivera mentre un grup de dones plega les olives que a han caigut a la solada. La collita de les olives s'inicia a mitjans de novembre, arribant fins al febrer en segons quins territoris. En alguns llocs és costum plegar-les de terra quan cauen de madures i en la major part es fan caure de l'olivera damunt de boorasses esteses a terra. Aquesta segona pràctica produeix un oli de menor acidesa.
La Vinya (Montsià)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU CENTRE D'ESTUDIS GENINENCS - FONS MARIA VIDAL CAPSETA. INICIS DEL S. XX.

Els conreus poden ser de secà o de regadiu. Els de secà els trobem en terres bones i mitjanes amb un predomini de la vinya i dels cereals, i en terres menys riques en plantacions d'oliveres, ametllers i garrofers. En el regadiu, l'aigua arriba a la terra a través d'infraestructures construïdes per regar les hortalisses, la fruita dolça i els cítrics, les flors i les plantes ornamentals, els farratges, cereals com ara l'arròs i el moresc, la fruita seca com les avellanes i, més recentment, com a reg de suport a oliveres i ametllers.

L'explotació del bosc

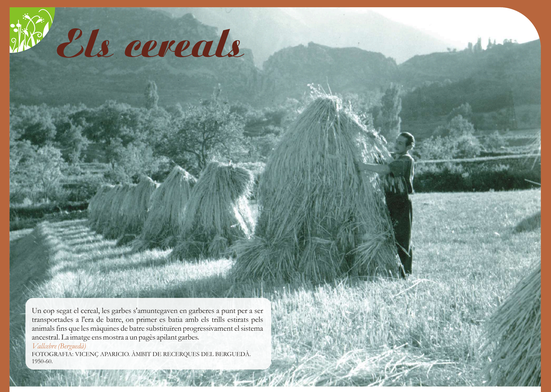
Grup d'homes serrant trones de pollancres. A partir de mitjans del segle XIX, les conques fluvials gironines, la del Fluvià, el Ter i la Tordera es van adaptar bé al conreu de pollancres, fets al punt que s'han desenvolupat varietats pròpies, com la Bordàs (1865) o la Poncella (1870). El destí principal de la fusta de pollancre va ser la indústria de les caixes de fruita, principalment la taronja. El conreu del pollancre encara es manté al llarg dels terrenys propers als grans rius gironins.
Alt Empordà
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU COMARCAL DE L'ALT EMPORDÀ - FONS JOAN CORNEY. 1900.



Pila de pannes de suro recentment pelades de l'alzina surera (*Quercus suber*). La pela s'efectua amb molta destresa —per no afectar el proper cicle al cap de catorze anys— entre el mes de juny i agost. A principis de segle XX, de les pannes, els carradors en feien, manualment, els carracs, un prisma rectangular sobre el qual posteriorment els tapers en feien els taps. L'alzina surera pobla una bona part dels boscos de les Gavarres, el Montnegre, el Montseny i les Guilleries.
Santa Coloma de Farners (la Selva)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU COMARCAL DE LA SELVA. CA. 1900.

Camió carregat de trones i un grup de llenyataires. L'explotació dels boscos ha estat una constant immemorial per a aprofitaments diversos: fusta, llenya, brancam i per a carbó. A les comarques dels Pirineus la major qualitat de la fusta va fer possible una explotació més industrial del bosc. Les imatges de finals del segle XIX i principis del XX ens mostren un territori, comparat amb el present, molt desforestat, a causa de la sobreexplotació del bosc.
Vall d'Aran
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. COLLECCIÓN FOTOGRAFIES DER ARCHIU GENERAL D'ARAN. S/D.

Els cereals



Un cop segat el cereal, les garbes s'amuntegaven en garberes a punt per a ser transportades a l'era de batre, on primer es batia amb els trills estirats pels animals fins que les màquines de batre substituïren progressivament el sistema ancestral. La imatge ens mostra a un pagès aplanat garbes.
Tàrrega (Segarra)
FOTOGRAFIA: VICENÇ APARICIO. ÀMBIT DE RECERQUES DEL BERGUEDÀ. 1950-60.

Garbes de cereal de la varietat «Vallès». Per millorar el rendiment en la producció i qualitat s'utilitzaren camps experimentals en què es conreaven diverses varietats per comparar-les. A partir de la década del 1880 destacaren iniciatives de propietaris, però sobretot la Granja Experimental de Barcelona i la Granja Experimental del Jardí del Real de València.
Santa Perpètua de Mogoda (Vallès Occidental)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. CENTRE DE RECERQUES I ESTUDIS MOGODÀ - ARXIU VINYALS-ROVIRA - SINDICAT AGRÍCOLA LA PERPETUENCA. 1952.

A les zones humides del nord del país, conrear amb bous era usual. Aquests animals servien també per transportar el cereal a l'era o el farratge cap a la masia, a resguard de les inclemències del temps.
Castelladral (Ripollès)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU QUIM TOR. 1915-20.

Pallers en temps d'hivern, quan n'ha estat treta palla per al seu ús quotidià. Els pallers eren el sistema emprat per a conservar la palla després de la batuda. Aquests són de base rodona sostinguts per un pal a l'entorn del qual s'hi amuntega la palla. Tanmateix, segons el lloc, se'n feien de diferents formes, de base quadrada o quadrangular, que culminaven en forma de teulada a dues vessants.
Les (Arinsal)
FOTOGRAFIA: LLUÍS CARULLA. MUSEU DE LA VIDA RURAL - FONS LLUÍS CARULLA. S/D

Batuda a l'era. Homes amb forques giren la batuda, un cop passat el corró, adequant-la per la tanda en que hi romanen a passar els animals, ara amb el trill —corró de pedra o de fusta armada de llenques de ferro, que va rodant, arrossegat per l'animal. En el procés de batuda, un cop fetes aquestes dues operacions, venien les feines de treure i amuntegar la palla, ventar per treure el gra del boll i ensacar el gra.
Vilà (Cerdanya)
FOTOGRAFIA: JOSEP ESQUIROL PÉREZ. ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA - MUSEU DE L'ANXOVA I DE LA SAL DE L'ESCALA - FONS JOSEP ESQUIROL. 1910.

Pagesos segant amb una mà a la falç o el volant, i a l'altra l'esilopet per guardar-se d'un tall. També era freqüent segar amb dalla, eina consistent en una fulla d'acer de quatre o cinc pams de llargada posada al capdavall d'un mànec llarg. A la sega es formaven colles que començaven a la zona de marina i seguiren cap a muntanya, allargant d'aquesta manera l'ocupació temporal.
Camprodon (Ripollès)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU QUIM TOR. 1915-20.

Segant cereal amb recol·lectora a l'Anoia. La introducció de la maquinària en la sega i la batuda ha estat un procés evolutiu persistent durant tot el segle XX. Les màquines de batre, les màquines de segar estirades pels animals, les de segar i fer garbes i finalment les recol·lectores que fan tot el procés han comportat una deshumanització del treball.
Bellpuig (Anoia)
FOTOGRAFIA: JOSEP SANTESMASES I OLLÉ. ARXIU SANTESMASES-RABADÀ. 1998.

Pagesa i pinyes de daesa (blat de moro, panís, moresc). Usualment, en la tasca de desgranar la daesa hi participaven els membres de la família i també els veïns. En molts pobles era freqüent penjar les panoies del blat de moro als balcons de les cases per assecar-lo. El moresc és un excel·lent aliment per al bestiar, sobretot per a l'ovinam.
Sant Agustí de Lluçanès i Altet - Sant Joseph de sa Talaia (Eivissa)
FOTOGRAFIA: VICENT RIBAS PRATS «TRULL». INSTITUT D'ESTUDIS EIVISSENCS - ARXIU VICENT RIBAS «TRULL». 1987.

Pagesos i pageses i els fills d'aquests en una escena del batre familiar a una era d'Osona. La palla sortida de la màquina de batre s'acumula als pallers fets a peu d'era. Els bous han estat els mitjans de transport de tot el procés: de dur les garbes a l'era i de portar els sacs de gra net a la casa del pagès.
Folgueroles (Osona)
FOTOGRAFIA: FRANCISCO COMA SERRAHOU. ARXIU PRIVAT DE PUIGSESLLORES. 1950-55.

Des del segle XIX, la construcció de canals als rius principals ha esdevingut una constant per a convertir terres de secà en regadiu, regatges que han complementat el de les mines, els pous i les rescloses de rius i torrents, actius ja des de temps immemorials. Un exemple de transformació històrica dels conreus a partir del segle XIX el trobem a la plana de Lleida, amb el pas d'un rigorós secà a l'esplendor dels actuals regadius.

Fins a mitjans del segle XX, sovint s'intercalaven a les plantacions conreus diferents, per a diversificar la producció i evitar que un any de mala collita repercutís negativament en l'economia familiar.

L'arròs

Avui en dia l'arròs se sembra directament, però al llarg de bona part del s. XX es feia primer el planter i després es trasplantava. Les garbes del planter es distribuïen regularment per tot el «quadro», amb l'ajuda del tirás o del banquet estirats per l'animal. Els homes es disposaven a plantar, marcats per la posició i el ritme del tallador, mentre els garbers repartien el planter a mesura que es necessitava. La plantada era una feina que requeria molta mà d'obra.
Pallars (Pallars Jussà - Pallars Sobirà)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DEL MUSEU COMARCAL DE MONTSIÀ (COL·LECCIÓ FAMÍLIA SUBIRATS ADELL). 1920-25

Cap al setembre, començava la tasca de segar a mans, ans que el fort vent o les pluges de tardor malmetessin en poc temps la collita. Les feines començaven primer a València, després a l'Ebre i acabaven als arrossars de Girona. Aquest treball requeria abans una gran quantitat de temporers, alguns agrupats en colles, els quals anaven seguint aquest recorregut de sud a nord. Amb la falç tallaven les motes d'arròs, per després ajuntar-les en garbes, que eren transportades fins a les eres.
Deltes de l'Ebre - Amposta (Montsià)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DE LA CAMBRA ARROSSERA DEL MONTSIÀ. S/D

Després de passar l'hivern, amb els camps secs, començen les feines preparatòries del cultiu de l'arròs. Airagar i revoldre en sec permeten remoure i airejar la terra. Posteriorment s'entaulava —de forma tradicional amb l'animal, com es pot veure en la imatge— amb el camp ja inundat per tal d'anivellar el sòl i d'aconseguir una òptima distribució de la làmina d'aigua abans de plantar l'arròs.
L'Ala (Aiguaneix)
FOTOGRAFIA: JOSEP MESTRES HIERO. ARXIU FOTOGRAFIC VINSEUM. MUSEU DE LES CULTURES DEL VI DE CATALUNYA. 1950-65.

Les primeres trilladores es comencen a utilitzar cap als anys vint iniciant el procés de mecanització del conreu de l'arròs. Amb el seu ús es va poder substituir la tasca de batre a potes, practicada a l'era on era xafat per l'animal que anava voltant per damunt arrossegant un trill, per tal de separar el gra de la palla.
Als anys seixanta, la introducció de les recol·lectores vindria a substituir definitivament les colles de segadors, les antigues trilladores i el batre a potes.
Amposta (Montsià)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DEL MUSEU COMARCAL DE MONTSIÀ (AJUNTAMENT DE BARCELONA. ARXIU HISTÒRIC DE LA CIUTAT). 1920-29.

Cap al juny es procedia a tirar l'adob o «guano» que es composava de sulfat amònic i fosfat de calci. Sovint les finques petites deixaven assecar el camp i tiraven l'adob a mans. En les finques més grans, hi deixaven només una mica d'aigua, la suficient per poder tirar el guano amb el banquet.
Actualment els tractors equipats amb rodes especials i sobrebeus tiren l'adob abans de començar la collita.
Deltes de l'Ebre - Amposta (Montsià)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DE LA CAMBRA ARROSSERA DEL MONTSIÀ. S/D

El tabac

El tabac és una planta herbàcia que es cultiva per les fulles, en format de raïms, les quals, un cop assecades serveixen per fer cigarretes, cigars, etc. El seu conreu és a les terres fèrtils vora els rius. En aquesta fotografia d'Andorra ne l'església romànica s'escapà de penjar-hi fulles per a l'assecat. La planta entrà a Europa procedent d'Amèrica, a través dels espanyols, en observar que els indígenes la consumen aspirant el fum pels conductes nasals. Les varietats més usuals dels territoris de parla catalana són la Maryland i l'Habana anomenada Valencia.
Jaioret - Sant Julià de Lòria (Principat d'Andorra)
FOTOGRAFIA: JOSEP ALSINA MARTÍ. ARXIU NACIONAL D'ANDORRA. 1940-59.

Tabac assecat i premsat portat a vendre amb l'ajut de l'animal i d'un camàlic. A la majoria dels estats europeus el conreu del tabac ha estat objecte de monopoli. La fulla es mullava entre els 75 i els 100 dies després de la plantació. Llavors es talla i es deixa estesa al terra en blocs de dos o tres fulles perquè es mustiguin, per evitar que es trenquin en el recomptat. Si el transport era llarg s'havien de disposar en pisos per evitar que les fulles es premessessin.
Escaldes-Engordany (Principat d'Andorra)
FOTOGRAFIA: JOSEP ALSINA MARTÍ. ARXIU NACIONAL D'ANDORRA. 1940-59.