EL MÓN AGRARI
a les terres de parla catalana

3

Els conreus

Els factors bàsics de la producció agrícola són la terra, el treball i el capital. La terra, fins a mitjans del segle passat, era repartida entre grans propietaris i petits pagesos, que tenien la justa per anar tirant. Un reduït percentatge no en tenia gens i bastants pagesos tenien terra en distintes tipologies de contractes amb els propietaris. El treball ha variat en el curs del temps. Del treball manual, amb eina i poques llaurades d'animal, es passà, quan sorgiren els tractors, a llaurades profundes que, junt amb la introducció dels adobs químics, comportaren collites més abundoses. El factor del capital ha estat també determinant per modernitzar l'agricultura, amb l'adequació dels camps, la diversitat de maquinària i els equipaments de transformació, comercialització i emmagatzematge.

Les hortalisses

Concentració de petits horts als afores de Vallirana. A moltes poblacions on ha estat possible el reg a partir de l'aigua manllevada a rius o torrents, de mina o de pous, es conserven encara zones de petites hortes familiars, que eren usuals per a totes les famílies pageses i fins i tot per a la menestralia, com a font alimentària de primer ordre que assegurzven bona part del que es posava a taula.
Vallirana (Baix Llobregat)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU: AMICS DE VALLIRANA. 2006.

L'Amadeu Esteve, de cal Julià, amb una ensofradora a la mà en un camp de cols. Les pàgines més usuals eren els llimacs, les erugues i fins i tot els caragols. Cols, cebes i patates, bulldes, han confegut una menja usual que se'n diu *rombra*. Les fulles més externes de les cols també han estat un bon aliment per a l'alimentació del bestiar, sobretot els conills.
Sant Pere de Riudebitlles (Alt Penedès)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU: GRUP DE RECERQUES HISTÒRIQUES DE SANT PERE DE RIUDEBITLLES. 1940-45.

Rest de tomates de penjar o tomacons. Els tomacons es penjaven en fil·ferros o canves, per allargar la seva conservació, evitant que el podrit es fes malbè. El tomaci és molt preuat penjat, si és sa, pot arribar a durar tot l'hivern. La utilitat per sucar el pa amb tomàquet l'ha fet universal. Sovint es penjaven a les golfes de les cases.
Sant Joan de la Talaia (Eivissa)
FOTOGRAFIA: VICENT RIBAS PRATS «TRULL». INSTITUT D'ESTUDIS EIVISSENCS - ARXIU: VICENT RIBAS «TRULL». 1995.

Sembrant amb una plantadora mecànica. La introducció de les màquines ha substituït la mà de l'home o l'ha disminuït el seu protagonisme, com en aquest cas, on observem com se sembra plantar d'encinams a gran escala amb una plantadora mecànica. El planter, dipositat a les safates de suro blune que descansen a les baldes davanteres de la màquina, es col·loca sobre unes pinces que, gràcies a la força del tractor i al moviment de les rodes de la plantadora, introduceixen la planta a la terra.
Mas (Menorca)
FOTOGRAFIA: JOSEP MIQUEL VIDAL HERNÁNDEZ. INSTITUT MENORQUÍ D'ESTUDIS - FONS JOSEP MIQUEL VIDAL HERNÁNDEZ - ARXIU D'IMATGE I SO DE MENORCA. 1998.

La carxofa del Prat és un dels cultius més emblemàtics i apreciats del Delta del Llobregat. La zona de regadiu del Baix Llobregat dedicada bàsicament a les hortalisses s'ha mantingut en disputa permanent amb el creixement industrial i urbà que s'ha ocupat una part significativa. La creació del Parc Agrari del Baix Llobregat intenta fixar un espai agrari protegit que no es pugui malmetre.
El Prat de Llobregat (Baix Llobregat)
FOTOGRAFIA: CONSORCI DEL PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT. ARXIU DEL CONSORCI DEL PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT 2006.

Envasament de la ceba. Conjunt nombrós de dones i homes treballant en la selecció i envasament de la ceba en un paisatge de l'horta de València. Una variant és la ceba blanca, de la qual en surt el caliçot. La ceba normal està a la terra uns quatre mesos mentre el caliçot hi està uns vuit mesos, en dos períodes de quatre mesos diferents.
Godella (Horta Nord)
FOTOGRAFIA: SALVADOR FERRANDO. TALLER D'HISTÒRIA LOCAL DE GODELLA - FONS FOTOGRÀFIC RICARDO GARCIA DE VARGAS. S/D

Les flors i les plantes ornamentals

Plantació de clavells. Són plantats amb canya, en lloc d'estaques de fusta d'avellaner. El sistema era diferent al de les estaques penjat es posaven canyes separades per uns 15 cm i despréS es filaven, de manera que el clavell també quedava penjat. Aquest sistema és anterior al de les estaques d'avellaner, on la malla que es col·locava ja estava filada en quadrats.
Premià de Dalt (Maresme)
FOTOGRAFIA: ENRIC GASSOL MARQUÉS. ARXIU MUNICIPAL DE PREMIÀ DE DALT - FONS ENRIC GASSOL MARQUÉS. 1954.

Cultiu de planter en els hivernacles de la cooperativa CORMA, distribuïdora i exportadora de la planta ornamental dels seus socis. El Maresme és una comarca amb una llarga tradició del conreu de la flor i la planta ornamental. El Mercat de Flor i Planta Ornamental de Catalunya, a Vilassar de Mar, és un mercat majorista que està integrat per més de quatre-cents socis i cinc mil compradors.
Premià de Dalt (Maresme)
FOTOGRAFIA: JUST BOS. ARXIU MUNICIPAL DE PREMIÀ DE DALT - ARXIU PUIGE-VILLÀ-PUIG - 1975-80.

Les lleguminoses

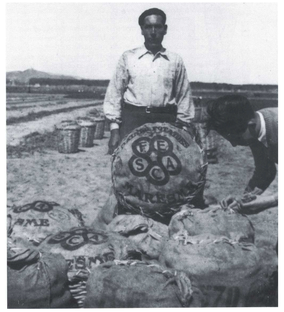
Camp de faves al Maresme. Aquesta lleguminosa té la peculiaritat que fixa el nitrogen al terra, i ha servit fins no fa gaires anys per fer rotació de conreus. Les faves es recol·lecten tendres o seques, essent les primeres destinades al consum humà i les segones per al bestiar.
Premià de Dalt (Maresme)
FOTOGRAFIA: JUST BOS. ARXIU MUNICIPAL DE PREMIÀ DE DALT - ARXIU PUIGE-VILLÀ-PUIG. 1975-80.

Llauradors en la batuda de fèsols a l'Horta Nord de València. Els fèsols eren i són una menja preuada per la seva conservació al llarg de l'hivern, pel seu valor nutritiu i pel seu bon gust i facilitat culinària. Es conreaven en terres d'horta i un cop morta la planta es batien en eres, al davant de masos i en indrets en terror ferm. El procediment era picar damunt de les plantes amb forques i amb força per desgranar els fèsols de les tavelles.
Godella (Horta Nord)
FOTOGRAFIA: SALVADOR FERRANDO. TALLER D'HISTÒRIA LOCAL DE GODELLA - FONS FOTOGRÀFIC RICARDO GARCIA DE VARGAS. 1920-29.

La producció agrària ha sofert cícliques oscil·lacions de preus, molt marcades en el vi i l'oli i en menor mesura en els cereals i la fruita, posant a la pagesia en una inseguretat gairebé permanent. La vinya va viure el màxim apogeu a la segona meitat del segle XIX, fins abans de la fil·loxera. En les darreres dècades, l'expansió del cava, l'aparició de les denominacions d'origen i els canvis dels usos i gustos del consum han produït transformacions importants en el sector. L'olivera, que havia ocupat tradicionalment terres de segona, fa uns anys, amb la revaloració de l'oli, s'ha estès a terres més productives. En el cas dels cereals, el producte ha mantingut una constant en producció i en hectàrees. El conreu de l'arròs, sobretot a l'Albufera de València i al Delta de l'Ebre, ha millorat en quantitat i qualitat. Els cítrics ocupen una gran part dels conreus del País Valencià, ascendint darrerament cap a les Terres de l'Ebre.

Les patates

Un tractor amb la màquina d'arrencar patates en plena feina, sistema que permet una ràpida recol·lecció. Les patates eren un aliment molt preuat que a totes les cases de pagès procuraven conrear per al propi consum. Eren garantia d'una font alimentària que es conservava durant tot l'hivern fins a la nova collita.
Bellvei (Baix Penedès)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DEL CELLER AGRÍCOLA I SECCIÓ DE CRÉDIT DE BELLVEI SCCL. CA. 1990.



La trumfa és un dels cultius més representatius del Rosselló. Les terres sorrenques dels horts li donen un gust dolç i una forma suau. La trumfa del Rosselló guadeix avui d'una denominació d'origen. A la foto, s'observen també les característiques vores de xipers, que protegeixen els cultius de la fòrta tramuntana.
Elna (Rosselló)
FOTOGRAFIA: JOAN LLUÍS MAS. ARXIU DE TERRA DELS AVIS. 2005.

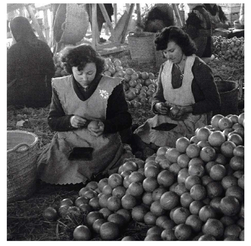
«Matarró's Potatoes» va esdevenir la marca internacional per excel·lència de l'exportació de patates primerenques catalanes, bàsicament al Regne Unit. L'exportació va iniciar-se a la dècada del 1870 a França i a començaments de segle XX a Anglaterra. El elima, la terra i una política comercial adequada van dur el nom d'aquesta població maresmenca, i per extensió de la comarca, als mercats internacionals.
Malgrat de Mar (Maresme)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. FONS LLUÍS COEL PERXACHS - ARXIU MUNICIPAL DE MALGRAT DE MAR. 1937.

La millora de la producció agrària ha anat de bracet de la mecanització i de les exigències del consum, que durant molt temps van empènyer cap a l'estandardització dels aliments. També, a partir de la formació i professionalització de la pagesia, amb la incorporació d'enginyers i tècnics agrònoms, enòlegs, etc., i amb noves tècniques de producció i de transformació. La perspectiva de present introdueix nous factors com l'especialització i la personalització de determinats productes, els conreus de proximitat, la producció integrada o l'ecològica, combinats amb debats latents com el paper dels productes biotecnològics, l'ús preventiu dels adobs o els sistemes no agressius per combatre les plagues.

Els cítrics

Els cítrics —bàsicament taronges, mandarines i llimones— són un fruit procedent de la zona asiàtica del sud de la Xina i el Japó. Als territoris de parla catalana, els arbres van ser introduïts pels romans i a gran escala pels àrabs. A la fotografia, un pagès carrega els seus dos ases amb cabassos plens de taronges per portar-les als magatzems per fer-ne una classificació per mides.
Borriana (Plana Baixa)
FOTOGRAFIA: F. PÉREZ APARISI. MUSEU-ARXIU DE LA TARONJA. 1960-69.

Magatzem de neteja i classificació de taronges. La taronja, collida per colles, s'havia de fer en dies clars i sense rosada. La taronja dedicada a l'exportació requeria una cura especial en collir-la. Les taronges tocades o macades eren vendades a preu més barat, transportades en carros. Als magatzems, l'embalatge de les taronges es feia en caixes ventilades que pogueessin aguantar el transport i, en força casos, les taronges d'alta qualitat eren embolicades en paper de seda.
Sagunt (Camp de Morvedre)
FOTOGRAFIA: FIREZAS. MUSEU-ARXIU DE LA TARONJA. 1960-69.



Les tasques de manipulació de la taronja al magatzem era un treball quasi predominantment femení. La venda es feia a comissionistes, a ull, comptant-hi tota la parada o propietat, o bé per mitges, no comptant en aquest darrer cas la taronja petita i la ratllada. En algunes ocasions la compra d'aquesta darrera opció es feia en arroves de pes. L'exportació de la taronja per antonomàsia ha estat al Regne Unit.
Borriana (Plana Baixa)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. MUSEU-ARXIU DE LA TARONJA. 1940-49.

Dones triant les taronges. Les visites d'autoritats a un magatzem era i és cosa usual, en plena producció, a fi de donar-se a conèixer i per demostrar, en algunes ocasions, que el polític comparta la seva preocupació amb el magatzemista, el pagès o el comissionista.
Borriana (Plana Baixa)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. MUSEU-ARXIU DE LA TARONJA. 1910-19.

La fruita dolça

Al costat dels llegums, les fruites primerenques han constituït la flor i nata de l'economia agrícola del Rosselló generant milers de llocs de treball. El cultiu intensiu del préssec, avui en gran retrocés, ha donat lloc a la creació de conserveres i s'ha beneficiat de la infraestructura dels mercats de Perpinyà, Elna i Illa de Tet.
Elna (Rosselló)
FOTOGRAFIA: JOAN LLUÍS MAS. ARXIU DE TERRA DELS AVIS. 2005.

Pagesos enfilats dalt de les escales recollint pomes. El conreu de les pomeres té una llarga tradició a les regions més plujoses i de regadiu dels territoris de parla catalana. De pomes n's'n coneixien i conreaven una multitud de varietats, que s'han reduït dràsticament. La poma era una fruita preuada per la seva bona conservació hivernal, esteses a les golfes de les cases. El seu conreu en plantacions regulars es va iniciar als regadius de Lleida cap a la segona meitat dels anys cinquanta del segle XX.
Estera d'Ànes (Pallars Sobirà)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. CONSELL CULTURAL DE LES VALLS D'ANEU - FONS CORBERA. CA. 1950.

Col·locació de malles per a la protecció contra les pedregades en un camp de pomeres. Aquesta acció és una de tantes per evitar que la pedra faci malbè la collita. Als primers intents de solució via pregàries i ofrianes, propiciats per la religió, els seguiren d'altres més eficàcies, el més estès dels quals ha estat el dels cartutxos tirats per canons centrífugs per trencar els núvols.
Ibars Empordà
FOTOGRAFIA: JOSEP LLUÍS REIXACH I CIRICI. ASSOCIACIÓ DE MASOS DE TORROELLA DE MONTGRÍ I L'ESTARTIT. CA. 1990.

Grup de dones en el treball d'assecar albereross. En primer terme, el grup prepara els canyissos sobre els quals s'hi posaran els albereross per eixer assecats al sol. La producció d'albereross s'exportava al mercat internacional, principalment als països nòrdics. Al fons, el port i la ciutat antiga d'Eivissa.
Port de sa Mongeta (Eivissa)
FOTOGRAFIA: DOMINGO VÍNETS DEORDAL. INSTITUT D'ESTUDIS EIVISSENCS - ARXIU HISTÒRIC MUNICIPAL DE LA CIUTAT D'EIVISSA - ARXIU D'IMATGE I SO MUNICIPAL. 1920-29.

Arbres floïts de pera Ilmonera a la Noguera. La pera s'acostuma a collir entre mitjans i finals de juliol, que és quan normalment la recol·lecció és més intensa a les terres de Lleida, essent aquesta la temporada en què l'afluència de temporers que desenvolupen aquestes tasques és més elevada. Per a la seva producció, aquesta varietat de pera té unes necessitats elevades de fred hivernal, cosa que la fa apte per a la producció a Lleida.
La pera Ilmonera floreix entre el 20 i el 25 de març.
Alfesa (Noguera)
FOTOGRAFIA: CISCO PIQUÉ. ARXIU PARTICULAR. 2010.

La vinya

Celler on arribava el raïm per a premsar. Els cellers particulars de pagesos requerien un treball extra a la nit després de vetemar per fer anar la premsa. Només els pagesos benestants tenien cellers particulars: la resta de pagesos processaven el raïm en cellers comunals. El primer celler cooperatiu de l'Estat espanyol va ser el de Barberà de la Conca (Conca de Barberà) el 1895. El celler comunal representà un avenç en l'elaboració d'un vi de més qualitat, a partir d'un major control de tot el procés de fermentació.
Rubí (Vallès Occidental)
FOTOGRAFIA: PERE XERCAVINS I AMBRÓS. ARXIU MUNICIPAL DE RUBÍ - ARXIU FAMÍLIA XERCAVINS. CA. 1918.

A la Catalunya del Nord, la vinya s'ha instal·lat pertot on el regadiu no podia arribar: els turons de la plana i les faldes de l'Albera, del Canigó i de les Corbieres. El cultiu intensiu de la vinya comença durant la segona meitat del segle XIX. Un segle més tard, els vins del Rosselló presumeixen d'una diversitat de denominacions d'origen, malgrat que la crisi actual endueixi a arrencar una gran part del vinyer.
Elna (Rosselló)
FOTOGRAFIA: JOAN LLUÍS MAS. ARXIU DE TERRA DELS AVIS. 2005.

Pagès ensulfatant els ceps amb sulfat de coure i calç, amb la màquina a l'esquena, de forma preventiva contra el míldiu, malaltia que comporta l'aparició de taques als pàmpols i al raïm quan hi ha molta humitat. Hi ha zones del país que en anys dolents de moltes pluges als mesos de maig —la brosta— i juny i part de juliol —la floració— s'arriben a sulfatar fins a set o vuit vegades. Una altra activitat preventiva era la d'ensofrat. Avui en dia tot es fa a màquina.
Sant Pere de Riudebitlles (Alt Penedès)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU: GRUP DE RECERQUES HISTÒRIQUES DE SANT PERE DE RIUDEBITLLES. CA. 1950.

Les condicions de veremar no són iguals arreu. En terres costeruds, com a molta part de les vinyes de la comarca del Priorat, on no hi poden entrar els carros, el treball esdevenia molt dur. La il·lustració mostra animals carregats a bast, amb portadores eurulles de raïm.
Torroja del Priorat (Priorat)
FOTOGRAFIA: RAMON ALABART I SANS. ARXIU: PARTICULAR MARIA GLÒRIA BROSCA - FONS RAMON ALABART I SANS. 1942.

Interior d'un celler, en aquest cas un celler cooperatiu de la Conca de Barberà. Portar el raïm a un celler cooperatiu significà una millora del procés amb tecnologia moderna, fer en alguns casos venda en comú, l'aprofitament dels baixos i de la brisa, etc. El pagès s'estalviava la feina complementària que tenia en acabar la jornada si elaborava el vi a casa tot sol.
L'Espluga de Francolí (Conca de Barberà)
FOTOGRAFIA: LLUÍS CARULLA. MUSEU DE LA VIDA RURAL - FONS LLUÍS CARULLA. CA. 1920.

Anunci publicat a les revistes de viticultura dels anys 1900-1920. La casa Codorniu, a més d'elaborar vi per a la seva marca de xampany, també contribuí a la replantació de les vinyes, després de la plaga de la fil·loxera que va anorreac-les. Ho feu amb la venda de peus americans, els quals, un cop arrelats a terra, s'havien d'empeltar de la varietat que volgués el pagès.
FONT: ARXIU PARTICULAR DE LLUÍS EROLES. 1900-20. SANT SADURNÍ D'ANOIA (ALT PENEDÈS).

Tractors descarregant raïm, altres esperant torn per buidar i altres ja buits. La perspectiva permet veure el volum de feina d'un celler en l'època àlgida de la verema. Els remolcs plens de raïm es pesen, se'ls fa el grau i aboquen la càrrega a unes grans tremuges on un vis sens fi conduirà la verema a les premses que en trauran el most, que anirà a les tines d'acer incoadible per a la seva fermentació.
Sarral (Conca de Barberà)
FOTOGRAFIA: GRETA BALAGUER. ARXIU DE LA COOPERATIVA VINÍCOLA DE SARRAL. 2004.

Premsa de raïm a Binissalem el 1908. Grup de pagesos premsant el raïm. Podem veure una gran premsa de caragol, així com altres utensilis: bocoss, bóites de vi de fusta o pitxers de ceràmica, etc. Fruit del volum de raïm que hi bagué a Filla, a Felanitx, l'Estat espanyol hi munta una estació enològica, entitat essencial per formar els pagesos en tot tipus de tècniques —empeltar, podar, tenir cura dels ceps davant les malalties, maneres d'estibar el vi, etc.—, atonsegüant millorar el procés productiu.
Binissalem (Mallorca)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. INSTITUT D'ESTUDIS BALEÀRICS - ARXIU: ANDREU MUNTANER. CA. 1908.

Màquina de collir raïm en ple procés de treball. A partir de la dècada dels noranta del segle XX alguns pagesos emparraren els ceps per poder veremar amb màquina, de manera similar com es feia a la veïna França. La feina prèvia, molt costosa, de plantar estaques i filats i de conduir els ceps per tal que la màquina pugui actuar ha comportat unes despeses afegides al cultivador. Amb aquesta actuació, les colles de veremadors itinerants han disminuït a les zones on els emparrats han fet forat.
Bellvei del Penedès (Baix Penedès)
FOTOGRAFIA: JOSEP SOLÉ ARMAJACH. ARXIU PRIVAT DE JOSEP SOLÉ ARMAJACH. 2009.

Pagesos del Vallès en la verema. Als peus dels pagesos hi ha uns coves per fer la verema i unes portadores per traginar el raïm per ser premsat. Al marge esquerra hi ha l'animal de tir. Veremar comportava el ritual de la menja a l'esmorzar: arrenjada amb raïm, regat amb vi, i la beguda d'aigua fresca a mig matí. Un entrebanc de la verema era la possible mullena del matí, tot i que el més molest era l'enfangament del terreny en cas de pluja, que en dificultava el transport.
Rubí (Vallès Occidental)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU MUNICIPAL DE RUBÍ - L'URANS. RECULL GRÀFIC DE RUBÍ (JOSEP MOLINER I RAMONEDA). 1930-39.