4

La ramaderia

La domesticació d'animals per al seu aprofitament, en aliments i altres productes (pell, llana, greixos i olis) ha estat una característica de les societats rurals. Amb el temps ha evolucionat juntament amb els canvis socials i econòmics, que han portat noves demandes i necessitats, impulsant nous sistemes de producció, nous aprofitaments.

La ramaderia ha estat present en gairebé totes les zones rurals, variant en funció de la climatologia, de la geografia, de l'accés a l'aigua i l'aliment o de la proximitat als nuclis de població més grans.

A les zones muntanyoses, la ramaderia extensiva i de pastura ha existit fins als nostres dies. Era el destí de les transhumàncies dels ramats d'ovelles i cabres i, en menor mesura, també de vaques i bous, per pasturar als prats a l'estiu. A l'hivern, els ramats es traslladaven a les planes, on les temperatures eren menys severes, alimentant-se de cereals i farratges.

Fins a mitjans del segle XX el sector del bestiar oví i cabrum va ser el principal en nombre de caps i també pel seu dinamisme econòmic, constatable per les nombroses fires de compra i venda. Pel que fa a la cria de conills, aviram, boví o porcí, en la majoria de casos era de caràcter menor i orientada a l'autoconsum, fins als processos d'industrialització i d'èxode rural dels anys seixanta i setanta.

La ramaderia ha portat lligada tota una cultura a nivell de cria i maneig del bestiar, amb pràctiques, construccions i estris diversos, i també en els aprofitaments de transformació i conservació de la carn o la llet, dels greixos per a sabons i oli, de la llana i la pell per a roba i altres utensilis, que han anat evolucionant i canviant al llarg del temps, amb els sistemes de producció i les demandes de consum de la societat.

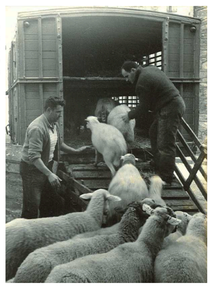
El bestiar oví i cabrum

El sector ramader extensiu passa un moment delicat pel que fa a la seva continuïtat. Cada cop hi ha menys pastors i ramats. El nombre d'explotacions ramaderes s'ha anat reduint de forma accelerada en els darrers vint anys i, en el cas concret dels subsectors de l'ovi i el cabrum, el degoteig d'explotacions encara ha estat més accentuat.
Torrotlla de Montgrí (Baix Empordà)
FOTOGRAFIA: JAUME MUXACH I COLL. ASSOCIACIÓ DE MASOS DE TORROELLA DE MONTGRÍ I L'ESTARTIT. 1970-1980.

Pastor amb samarra i esclops al Ripollès pasturant amb el ramat d'ovelles esquilades. A les comarques prepirinenques era freqüent la transhumància d'estiu cap als prats d'alta muntanya, combinada amb la hivernada propera al mas, tenint el bestiar estabulat o pasturant pel seu entorn.
Ripollès
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU QUIM TOR. 1915-1920.

Grup d'homes al Berguedà a punt d'esquilar o xollar ovelles, lligades de les potes. Es considerava que el jornal del xollador consistia en esquilar cinquanta ovelles al dia, tot i que sovint en feien fins a seixanta. El dia de la xolla hi havia un continuat moviment: dones que havien de preparar el menjar per a tota la gent que hi rondava; mossos i pastors que conduïen el ramat; xolladors que feien la feina i plegadors de llana que la guardaven.
Gósol (Berguedà)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU DE L'ÀMBIT DE RECERQUES DEL BERGUEDÀ. 1908-1920.

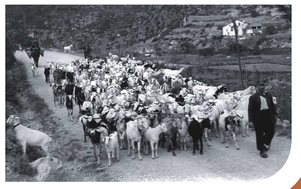
La transhumància a peu com a pràctica usual ha quedat reduïda a una mínsa expressió. Alguns ramaders van substituir els llargs camins, que portaven de la marina als Pirineus en dotze o quinze jornades, pel transport en camió. L'abandonament de la pràctica transhumant ha posat en perill de desaparició molts dels camins ramaders, per altra part protegits per la llei.
FOTOGRAFIA: JOAN SURROCA. ASSOCIACIÓ DE MASOS DE TORROELLA DE MONTGRÍ I L'ESTARTIT. CA. 1960.



Xolla d'ovelles a la Ribagorça. «Primavera arribada, ovella xollada» és una dita que confirma l'hàbit usual de xollar o esquilar les ovelles arribat el bon temps. Actualment un xollador acostuma a fer dues-centes ovelles al dia. La venda de la llana que antany era un bon negoci, avui no cobreix ni de bon tros el cost de l'esquilada, sent difícil, a més, trobar comprador.
Betesa (Ribagorça)
FOTOGRAFIA: IGNASI ALDOMÀ BUIXADÉ. ARXIU FAMILIAR ALDOMÀ BUIXADÉ. CA. 2000.

Pas pels carrers de Lleida d'un ramat en trànsit en direcció a l'Alta Ribagorça.
La transhumància és la pastura estacional que consisteix en el desplaçament de ramats d'una regió a una altra a la cerca de pastures d'hivern i d'estiu. El recorregut es realitzava per camins ramaders o carrerades que constituïen un autèntic entramat des de l'alta muntanya fins arran de mar. A Catalunya existeix una xarxa total estimada d'uns vint mil quilòmetres de camins ramaders.
Lleida (Segrià)
FOTOGRAFIA: GÓMEZ VIDAL. ARXIU FOTOGRAFIA GÓMEZ VIDAL, S.L. 1997.

Una rabera o ramat de cabres baixant cap a la Sénia. Les cabres s'adapten millor que les ovelles a les característiques geològiques i climàtiques del massís dels Ports, a la neu i al terreny rocós i abrupte. El nombre de cabres de cada ramat oscil·lava entre els vuitanta i els dos-cents exemplars. A l'estiu, els Ports s'omplien de ramats.
La Sénia (Montsià)
FOTOGRAFIA: EULOGIO ANDREU HUARTE. ARXIU CENTRE D'ESTUDIS SENIENCS. CA 1960.



El bestiar porcí

Matança del porc a Folgueroles (Osona). La imatge ens mostra el moment de pesar el porc sacrificat. El porc, abans de ser menjat, havia de passar per una anàlisi del veterinari, qui certificava que era comestible i que no tenia cap malaltia, la més usual de les quals era la triquinosi.
Folgueroles (Osona)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU FAMILIAR ROCA-RIERA. 1962-1963.

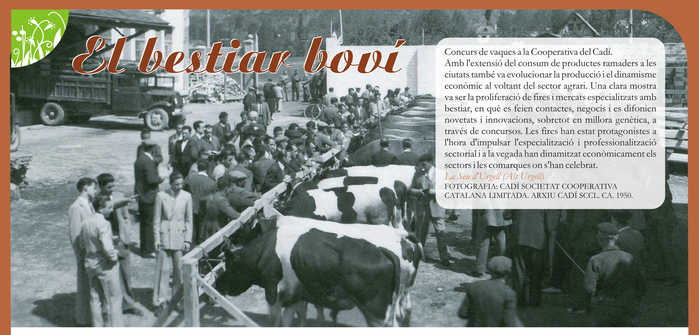
Escorxador de porcs a la Noguera de començaments dels anys setanta, en què s'hi veu l'especejament de l'animal. El 2006, segons dades de l'Agència de Protecció de la Salut, en els 126 escorxadors catalans censats de bous, cavalls, porcs, bens i cabres se sacrificaren 15,5 milions de porcs, amb un volum de 1.162.329 tones. Aquesta quantitat significava una mica més del 71% del total de carn sacrificada als escorxadors.
Balaguer (Noguera)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU AGROPECUÀRIA DE GUISSONA, S. COOP. LTDA. 1971.

Escena de la matança del porc al centre de la població de Vila-rodona. Moltes famílies pageses engreixaven un o més porcs, un dels quals era freqüent que es dediqués al consum propi, utilitzant diverses formes de conservació, com l'assecatge o la tupina en oli i llard.
Vila-rodona (Alt Camp)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU SANTESMASES-RABADÀ. CA. 1930.

Granja de porcs de l'Agropecuària de Guissona.
El cens de porcs a Catalunya l'any 2008 era de 26.025.000 caps, que representaven el 25,55% de tot l'Estat. A l'Aragó era del 20,87 % i al País Valencià a les Illes la producció era molt més minsa, del 4,24 % i del 0,27 % respectivament. A Catalunya, el sacrifici de bestiar porcí tenia uns percentatges encara més elevats, del 39,62 %, xifres que exemplifiquen la importància del sector porcí. Hi és destinat el 59 % dels pinsos que es produeixen.
Guissona (Segarra)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU AGROPECUÀRIA DE GUISSONA, S. COOP. LTDA. CA. 2000.

Avui la ramaderia catalana és a la base d'una part important de la indústria agroalimentària i està estretament lligada al consum. Els ramaders crien el bestiar en règim intensiu o semiextensiu per satisfer la demanda d'aliments de qualitat. Destaquen el porcí i l'aviram, però també el lleter o el boví de carn. El sector de la cunicultura continua essent minoritari i l'oví i cabrum és en gran part de règim extensiu. En conjunt, la cria del bestiar ha esdevingut la principal activitat i font d'ingressos de la majoria d'explotacions agropecuàries, complementada amb el cultiu de les terres sovint per a la pròpia alimentació dels animals.

El bestiar boví

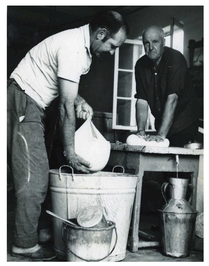


Concurs de vaques a la Cooperativa del Cadí.
Amb l'extensió del consum de productes ramaders a les ciutats també va evolucionar la producció i el dinamisme econòmic al voltant del sector agrari. Una clara mostra va ser la proliferació de fires i mercats especialitzats amb bestiar, en què es feien contactes, negocis i es difonien novetats i innovacions, sobretot en millora genètica, a través de concursos. Les fires han estat protagonistes a l'hora d'impulsar l'especialització i professionalització sectorial i a la vegada han dinamitzat econòmicament els sectors i les comarques on s'han celebrat.
La Seu d'Urgell (Alt Urgell)
FOTOGRAFIA: CADÍ SOCIETAT COOPERATIVA CATALANA LIMITADA. ARXIU CADÍ SCCL. CA. 1950.

A partir de finals del segle XIX, amb el procés d'industrialització i la concentració de població a les zones urbanes, va augmentar el consum de llet de vaca. A la dècada dels vint, a València es va passar de consumir 9 litres de llet de vaca per persona i any a 35. A les dècades vint i trenta, les comarques properes a Barcelona es van especialitzar i van augmentar-ne la producció per subministrar a la ciutat. En canvi, a les zones rurals la producció i el consum no van augmentar en la mateixa proporció ni ràpidesa.
Palma (Mallorca)
FOTOGRAFIA: JERÓNI JUAN TOUS. INSTITUT D'ESTUDIS BALEÀRICS - MUSEU DE MALLORCA - COL·LECCIÓ JERÓNI JUAN TOUS. 1950.

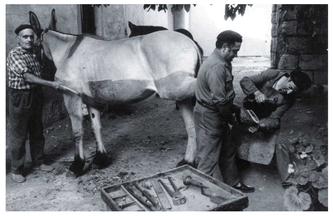
Una vaca en plena producció donava uns 15-25 litres de llet al dia, baixant aquesta quantitat a partir dels vuit o nou anys. Tot i que abans el consum de llet era minoritari entre la població, fins als anys setanta va ser habitual trobar vaqueries als barris de ciutats grans. El consum de carn de vedella en segons quines zones era molt anecdòtica, de dia de festa molt significada.
La Bisbal d'Empordà (Baix Empordà)
FOTOGRAFIA: EMILI CASAS. ARXIU COMARCAL DEL BAIX EMPORDÀ – FONS EMILI CASAS. 1928.

Elaboració del formatge de Maó. En un primer plànol, veiem un dels pagesos omplint el drap amb la quallada, mentre que al fons veiem com l'amo està pressionant la peça per treure'n tot el sèrigot, que va a parar a una gerra d'alumini. Aquest subproducte també era aprofitat pels pagesos i es donava com a suplement alimentari als porcs de la finca, si en tenien.
Maó (Menorca)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU FAMILIAR PONS PONS. CA. 1960.



La producció total del formatge de Maó-Menorca l'any 2009 va ser de 2.170 tones, un 21% del qual correspon a la producció artesana. El formatge és un producte emblemàtic de Menorca, elaborat amb llet de vaca quallada a baixa temperatura.
Després de passar un dia sota la premsa, la peça de formatge es treu del motlle i es posa a la salera, on hi ha d'estar entre 24 i 48 hores per a adquirir el punt de sal adequat.
Es Castell (Menorca)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU FAMILIAR SEGUÍ - PONS. 2002

El bestiar de peu rodó

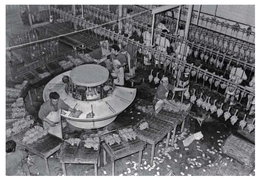


Ferradors a Montblanc (Conca de Barberà) ferrant una mula. La ferradura és una làmina metàl·lica, de forma variable, per protegir el desgast del casc de l'animal. Se subjecta amb claus. L'operació comportava un cert risc tant per al ferrador com per a qui aguantava la pota de la bèstia, ja que si l'animal sentia dolor, ezzibava una coça. Aquesta acció ha generat una variada lletania de renecs a animals esquerps.
Montblanc (Conca de Barberà)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. MUSEU DE LA VIDA RURAL - COL·LECCIÓ MUSEU COMARCAL DE LA CONCA DE BARBERÀ. S/D

Mules menjant a la menjadora. L'estable és una zona coberta on es tanca l'animal pel seu descans i alimentació. La mula ha estat l'animal més usual a la pagesia mediterrània pel treball i pel transport. És forta, resistent a la fatiga i amb poques malalties. No existeix cap èquid quant a força, longevitat, solidesa del casc i potència digestible pels aliments grossos, tipus garrofes.
Santa Coloma d'Urdo - Sarroca de Bellera (Pallars Jussà)
FOTOGRAFIA: CLAUDI GÓMEZ GRAU. ARXIU FUNDACIÓ PÚBLICA INSTITUT D'ESTUDIS ILERDENCS DE LA DIPUTACIÓ DE LLEIDA. SEGLE XX.

L'aviram

Explotació a gran escala d'engreix de pollets a l'Urgell.
El pollet surt de l'ou de la gallina lloca, incubat. Mentre la gallina covava els ous no podia ser molestada ja que si no abandonava els ous. Ara la tècnica implica la incubació artificial. El pollet necessita vint-i-un dies per sortir de la clòsca en condicions apropiades de temperatura — 37º — i d'humitat relativa — 55% augmentada al 70% els tres darrers dies per ablanir la closca
Verdú (Urgell)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU AGROPECUÀRIA DE GUISSONA, S. COOP. LTDA. CA. 2000.



Escorxador industrial d'aviram de granja a la Segarra. L'explotació d'aviram és una indústria ramadera important del país. El 2006, segons dades de l'Agència de Protecció de la Salut, se sacrificaren més de 153 milions de pollastres als cinquanta-sis escorxadors catalans d'aus que hi havia, amb un volum de prop de 250 mil tones. Aquesta quantitat significava una mica més del 15% del total de carn sacrificada als escorxadors.
Guissona (Segarra)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. ARXIU AGROPECUÀRIA DE GUISSONA, S. COOP. LTDA. 1970-1972.

Granja de pollastres actual al Pla d'Urgell. La cria de l'aviram fins els anys cinquanta i seixanta era una activitat complementària de l'agricultura. A partir d'aquesta data s'inicià el *boom* de la producció, convertint-se la ciutat de Reus en la capital del país en comercialització i fixació de preu. En aquesta època foren moltes les cases que empliren les golfes de pollastres.
Bellvis (Pla d'Urgell)
FOTOGRAFIA: XAVIER COLL GILABERT; EMILI MANGUES GUIU. ARXIU COOPERATIVA D'IVARS. 1990-1999.

Granja de gallines d'ous ecològics al Berguedà. S'hi veuen les caixes o ponedors on les gallines ponen. Una alimentació natural, l'absència de productes que afavoreixin el creixement i la posta i una reducció d'animals per metre quadrat faciliten que l'aviram aporti qualitat.
Montclar (Berguedà)
FOTOGRAFIA: RAMON VILADÉS. ARXIU DE L'ÀMBIT DE RECERQUES DEL BERGUEDÀ. 2001.

La cunicultura

Gàbies de conills a la comarca del Bages. La cria de conills sovint era tasca de la mestressa de cada casa. Moltes masies i cases de pagès de poble tenien el seu galliner i unes quantes gàbies de conills, que en part eren destinades al consum propi, però també significaven ingressos complementaris a l'economia familiar. Abans dels pinsos eren alimentats amb herba, restes de verdures de l'hort i altres sobres vegetals com les branques d'olivera o els pinyols del raïm extrets de la brisa.
Bages
FOTOGRAFIA: MERCEDES DÍAZ. ARXIU PARTICULAR MERCEDES DÍAZ. S/D.

L'apicultura

Recollida de mel al Maresme. La producció de mel als territoris de parla catalana es concentra en la major part al País Valencià, que en produeix més de 7.000 tones. A Catalunya, la producció és d'unes 2.000 tones i a les Illes, d'unes 100. Molta part de la producció és de característiques transhumants, com la que es produeix entre la Ribera d'Ebre i els Ports o entre les regions valencianes de Xàtiva i Requena. Econòmicament és molt important el paper pol·linitzador de les abelles, sobretot en els arbres fruiters.
Premià de Dalt (Maresme)
FOTOGRAFIA: AUTOR DESCONEGUT. FONS RIERA BOATELLA - ARXIU MUNICIPAL DE PREMIÀ DE DALT. 1930.