UNIVERSITAT DE BARCELONA

La recuperació dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat com a eina per al desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible

Estudi etnobotànic de la comarca de l'Anoia, desenvolupament de nous cultius amb espècies silvestres, i acceptació per part dels consumidors dels productes elaborats amb espècies silvestres i varietats tradicionals

Marc Talavera Roma

Aquesta tesi doctoral està subjecta a la llicència ***Reconeixement- NoComercial – SenseObraDerivada 3.0. Espanya de Creative Commons***.

Esta tesis doctoral está sujeta a la licencia ***Reconocimiento - NoComercial – SinObraDerivada 3.0. España de Creative Commons***.

This doctoral thesis is licensed under the ***Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivs 3.0. Spain License***.

La recuperació dels coneixements tadicionals relatius a la biodiversitat com a eina per al desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible

Estudi etnobotànic de la comarca de l'Anoia, desenvolupament de nous cultius amb espècies silvestres, i acceptació per part dels consumidors dels productes elaborats amb espècies silvestres i varietats tradicionals

MARC TALAVERA ROMA

Volum III de IV

La recuperació dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat com a eina per al desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible

Estudi etnobotànic de la comarca de l'Anoia, desenvolupament de nous cultius amb espècies silvestres, i acceptació per part dels consumidors dels productes elaborats amb espècies silvestres i varietats tradicionals

Marc Talavera Roma

Maig 2018

Departament de Biologia Evolutiva, Ecologia i Ciències Ambientals
Programa de Doctorat de Biodiversitat

La recuperació dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat com a eina per al desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible

Estudi etnobotànic de la comarca de l'Anoia, desenvolupament de nous cultius amb espècies silvestres, i acceptació per part dels consumidors dels productes elaborats amb espècies silvestres i varietats tradicionals

Memòria presentada pel Marc Talavera Roma per optar al grau de doctor per la Universitat de Barcelona

Barcelona, maig de 2018

El doctorand:
Marc Talavera Roma

Vist-i-plau del director de la tesi:
Josep M. Ninot Sugrañes
Director

Per tu mama,

aquesta és la tesi que tant volies veure

Agraïments

Sense perseverança, esforç, convicció i il·lusió aquesta tesis doctoral (igual que moltes de les accions i projectes que es duen a terme en el dia a dia) és pràcticament segur que no existiria. Però també és segur que la perseverança, l'esforç, la convicció i la il·lusió que l'han fet possible no haurien existit sense les moltes persones que de maneres molt diverses heu format, formeu, i formareu part de la meva vida. A tots vosaltres, tant als que des d'abans que tingués raó de ser ja m'acompanyàveu (i que potser avui ja no hi sou), com als que fa poc que ens hem trobat, moltes gràcies. Indubtablement, i encara que el vostre nom no aparegui a la portada, sou també autors d'aquesta tesis doctoral.

Aquells que em coneixeu sabeu sobradament que no sóc massa de noms (la meva memòria en aquest sentit és nefasta), potser perquè en el fons l'important no són els noms sinó les persones que hi ha al darrere. Per tant procuraré no parlar de noms, sinó de persones i de vivències.

Fa una mica més de 29 anys, gràcies al vostre esforç, perseverança, tossudesa i il·lusió jo arribava al món. No havia estat fàcil, però finalment teníeu entre mans una personeta menuda (però ja amb unes bones cuixes) a la qual li donaríeu tot. Tot el vostre amor, estima, recolzament, empenta i exemple ha estat la base a partir de la qual s'ha anat construint la persona que sóc avui. A vosaltres us dec també, l'estima i la passió pels boscos, trossos i camins d'aquest país, pels seus pobles i la seva gent. Són incomptables i indescriptibles les sortides que plegats vam fer arreu de Catalunya, ja fos per anar a buscar bolets (fins i tot abans que caminés), floretes, animalons o simplement per visitar un poblet.

Alhora, la ruta Igualada – Agramunt / Ventoses va ser sempre el nostre pont aeri, fet que em va permetre créixer entre gallines, conills, patates i tomates. L'habitual, els caps de setmana, era acabar ben brut de fang i d'herba. I si, anar "al poble" també em va ser l'origen de la meva estima, admiració i respecte vers els padrins i padrines. Jugar a futbol, anar a buscar cada dissabte un petit cotxet a la llibreria, jugar al ralet – ralet, anar a donar menjar als conills de bon matí, escoltar batalletes de la gerra i de la presó de Cervera, anar al tros amb el tractor, plegar els

ous, o escoltar embadalit com el regal de 1a comunió va ser un ou ferrat a repartir entre set germans. Són se'ns dubte records inesborrables sense els quals potser mai m'hagués interessat per estudiar, recuperar, i donar valor a tot el que els padrins i padrines sabeu però que els llibres obliden. Mil gràcies a vosaltres, els padrins i padrines que de ben xic em vau fer adonar del valor dels vostres coneixements, i mil gracies també a tots els informants que en el si d'aquesta tesi doctoral ens heu obert casa vostra i els records de tota una vida. Gràcies per les hores i hores de conversa, per no tenir mai un no per resposta, i per reflectir en els vostres rostres la il·lusió de transmetre uns records que moltes vegades consideràveu ja oblidats. Treballarem incansablement per tal que aquesta saviesa no torni a caure en l'oblit.

Amb el pas dels anys les sortides familiars van anar deixant lloc a un altre tipus de sortides, que ja fos a peu, corrent o en bicicleta seguien tenint com a objectiu (a banda de la diversió) fer i descobrir país. Rutes en BTT fins a Lleida, el Port del Compte o Montblanc, múltiples rutes pel Pirineu (encara que fos dormint en una rotonda o sota uns plàstics esparracats), sortides de tarda per anar a córrer fins a Montbui Poble, senyeres al Pi, sopars, breves, reunions i projectes. Era, i segueix sent, l'Al-Pi-nisme. Gràcies per totes les experiències i vivències, per les complicitats teixides en moments de cansament, son o gana perduts enmig del no res. Gràcies per la llibertat, desconnexió i senzillesa que aporta la muntanya, per la capacitat de descobrir-se a un mateix, de somiar, d'imaginar.

I com passa moltes vegades, una cosa porta a l'altra. Jo, amb disset anyets, era una persona treballadora, tímida, callada i reservada. Però un bon dia, entre el Tristaina i la Pica d'Estats un bon amic va suggerir-me si volia fer de monitor al cau (A.E. Torxa). Potser va ser per la perspectiva que aporten les muntanyes, però la qüestió és que vaig dir que si. No era conscient, en absolut, del que aquella afirmació significaria, i tampoc pretenc plasmar-ho tant sols en quatre ratlles. Es podria resumir en que durant els següents vuit anys vaig fer de monitor (i també de coordinador) al cau. Ser responsable d'uns infants (a campaments durant 15 dies seguits!) i educar-los en valors i esperit crític, en una edat en que generalment costa fins i tot ser responsable d'un mateix, i fer-ho tot de forma voluntària, ha estat una experiència indescriptible i extremadament enriquidora. És la plasmació que amb voluntat, il·lusió, i persones al voltant que caminin en la mateixa direcció, pràcticament res és

impossible. Gràcies a aquells qui em vau animar a entrar al cau, a tots els membres del kraal amb qui a banda de reunions tedioses vam compartir innombrables experiències. Gràcies també a aquells que un dia vau ser "nens del cau", és un goig trobar-nos ara i veure com n'heu esdevingut monitors i com seguiu construint i donant vida des de múltiples àmbits a la nostra ciutat i societat.

En paral·lel al cau va començar també la universitat (no tindràs temps de tot em dèieu). La veritat és que biologia m'agradava molt, però després de la carrera no m'havia plantejat ni molt menys què fer. De fet, pràcticament ni tant sols sabia què era una tesis doctoral. A més, en aquell moment tenia més afició pels animals que no pas per les plantes, però de ben segur que alguns dels professors de botànica, cormòfits i ecologia, amb la claredat i entusiasme de les seves explicacions, van contribuir a que la meva predilecció canviés.

Paradoxalment, va ser d'ençà que vaig començar a tenir xicota quan em vaig centrar més en la carrera, i tenir bones notes va ser precisament indispensable per després obtenir la beca que m'ha permès fer aquesta tesis doctoral (de fet em passava els viatges en Hispano repassant els apunts amb el frontal, per així poder fer altres coses un cop arribés a casa). No podia ser que pel fet de tenir parella deixés de banda els estudis, i tal dit tal fet. Gràcies pel suport durant tots aquells anys, pels moments compartits, i sobre tot per la gran i inesborrable amistat que ha resultat d'aquella relació de joventut.

Per fer més passables les pràctiques eternes d'algunes assignatures i uns apunts incomprensibles van ser indispensables els amics de la carrera, i en particular una persona que possiblement és la única que va aconseguir aprendre a desxifrar la meva lletra (molt mala lletra). La teva senzillesa feia (i fa) que es pugui parlar de tot amb absoluta complicitat, i fins i fins i tot vas aconseguir que ens aprenguéssim tots els taxons dels infumables apunts de micologia aplicada. Eskerrik asko!

Va ser gràcies a l'assignatura de lliure elecció Plantes medicinals i útils del Pirineu que vaig descobrir l'existència d'una disciplina anomenada etnobotànica, que es dedicava precisament a estudiar com les persones grans, els padrins, empraven aquestes plantes. Gràcies per organitzar-la amb tanta passió. Em va encantar poder participar-hi, i encara més poder pujar al Tuc de Mulleres just abans d'exposar el treball (bé, aquest detall a tu potser no et va agradar tant). El mateix estiu vaig tenir

també la primera experiència amb la recerca, amb una col·laboració a l'IPE que ens va dur als Pirineus, a Andalusia i a Suècia. Gràcies per acollir-me, per deixar-me treure el cap en el món de la investigació, i per contribuir de forma inequívoca a forjar dins meu la idea d'en un futur dur a terme també una tesis doctoral. Una tesi, que a més, no hauria de ser sobre una temàtica qualsevol, sinó sobre allò que realment m'apassionés i considerés útil, i en un context amb plena llibertat per construir el meu propi projecte, sense condicions, límits ni imposicions.

Recordo perfectament l'estiu en que havia acabat la carrera (o això és el que em pensava). Tot havia anat sobre rodes fins que a mitjans d'estiu estava fent els tràmits per matricular-me al màster i vaig veure que em faltaven dos crèdits d'assignatures optatives per completar la carrera. No m'ho podia creure (i els meus pares tampoc), però si, no era cap error de secretaria. Havia comptat malament els crèdits als quals m'havia de matricular i la carrera no estava acabada. Això et passa per fer coses rares, em deien (en al·lusió al fet d'haver escollit itinerari lliure). Finals d'agost, sense poder fer el màster per culpa de dos miseriosos crèdits, i sense cap pla per l'any vinent. Doncs a buscar feina i a demanar beques de col·laboració sense aturador. I aquí és quan, mirat amb perspectiva, del desastre inicial d'haver fet malament una punyetera suma en va acabar resultant una gran oportunitat. Per sorpresa de tots, en poc més de dues setmanes havia aconseguit una feina a Lleida sobre control biològic de plagues i alhora una beca de col·laboració al departament de botànica. Treballar durant més d'un any abans de fer la tesis va ser una gran experiència per poder conèixer la realitat laboral, i en especial, la realitat i les necessitats del sector agrari, elements que he tingut molt en compte a l'hora de dur a terme la present tesis.

Alhora, per dur a terme la beca de col·laboració vaig anar trucar a la porta de qui havia estat un gran professor durant la carrera i qui finalment ha acabat essent també el director d'aquesta tesi. Perquè ell i no algú altre? Perquè la temàtica de recerca m'agradava, si, però sobre tot per la proximitat, senzillesa, sinceritat, i calidesa que transmetia. I el temps ha demostrat que va ser una de les millors eleccions que hauria pogut prendre. Gràcies per ser primer persona i després director. Gràcies per l'empatia, la calidesa, la paciència, la llibertat i el deixar fer. Gràcies per haver-me deixat construir un projecte de recerca que s'allunyava molt

dels esquemes habituals i de la teva temàtica de recerca. Un projecte que molts no veien clar, i que segurament en molts moments tu tampoc no veies clar, però que has intentat guiar però mai limitar. En definitiva gràcies per no dubtar del meu convenciment, gràcies per la confiança, i gràcies per haver-me deixat gaudir d'aquests quatre anys. Perquè sense tot això aquesta tesis doctoral, i tots els projectes i transformacions que de ben segur se'n derivaran, mai no haurien existit. Per mi sempre seràs el Pep (i el mateix podria dir per tu Empar), i no un simple director de tesis.

Gràcies precisament a la llibertat que he tingut, i també de resultes que els cultius experimentals i els informants es situaven a l'Anoia, en moltes ocasions he pogut treballar des de casa. Tanmateix, els dies que he treballat des del departament he tingut la sort de tenir una companya de despatx que no canviaria per res. Gràcies per ser-hi sempre que ha calgut, per tenir respostes per pràcticament tot, i per l'amistat que hem anat teixint. I si, el mateix us dic a vosaltres, els dels dinars i tertúlies a la gespeta i les muntanyades, perquè gràcies a vosaltres baixar a la facultat tenia sentit més enllà de la feina. Perquè vau començar sent simplement companys, però sense dubte heu esdevingut uns grans amics perquè sou grans persones.

Degut a les meves anades i vingudes mai he estat gaire regular al dia a dia del departament, però podeu estar segurs que el bon clima, la complicitat, i la informalitat que construïu en el si del departament fan agradable treballar-hi i formar-ne part. Podríem definir-ho com un ambient campetxante, on col·laborar és molt més important que competir. Gràcies per fer que sigui així, i per donar vida a un departament que, sense vosaltres, no tindria ànima.

I qui ens havia de dir, el dia que en baixar de la Hispano vam descobrir que els dos érem d'Igualada i que tots dos fèiem biologia, que acabaríem compartint tantes coses plegats? Has estat, des d'abans de començar aquesta tesis, una persona clau per fer-la possible. Per sobre de tot un amic, una amic amb qui és un goig compartir tot tipus de reflexions sobre multitud de temes. I és que podríem estar hores xerrant i somiant en nous projectes. Prometo, ara que hauré acabat la tesis, tornar a recuperar les llargues converses que havíem tingut tot plantant cebes o triant llavor. Però a més a més de l'amistat, has contribuït de forma clau en aquesta tesi amb la realització del TFM centrat en la prospecció etnobotànica de la comarca, i també amb la sessió d'una

hectàrea de la finca de Can Mercaderet per poder-hi desenvolupar els cultius experimentals. No és cap fal·làcia dir que sense la teva bondat i generositat aquesta tesi no existiria, o si més no, seria molt diferent. Senzillament, moltes, moltes gràcies. Al món li calen més persones com tu. I tingues present que el projecte de Can Mercaderet val molt la pena, estigues més que segur que tirarà en davant.

En ocasions calen estímuls, guspires, per reprendre idees i projectes que des de fa temps es tenen en ment però encara no s'han materialitzat. Poc m'hauria imaginat, quan el Pep em va dir que hi havia una noia que volia fer el TFG amb aspectes relacionats amb l'etnobotànica, que tu series la guspira que faria possible l'existència de la tercera part d'aquesta tesis doctoral i també el naixement del Col·lectiu Eixarcolant. Possiblement, sense la teva arribada la idea inicial d'avaluar l'acceptació entre els consumidors dels productes elaborats amb plantes silvestres hauria quedat en un calaix (no pas per ganes, sinó per inabastable). Que d'entre els temes suggerits en la nostra primera reunió tu escollissis aquest per fer el TFG va ser el revulsiu que va desencadenar-ho tot. Gràcies per l'esforç i la implicació, gràcies per provocar una cadena de reaccions que han fet possible no només la tercera part de la tesis, sinó també l'existència del Col·lectiu Eixarcolant.

I parlant del Col·lectiu Eixarcolant, companys, amics, com ja us he transmès en més d'una ocasió, gràcies pels somriures i la il·lusió, gràcies per construir plegats aquest somni. Ja van tres edicions de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades, i desenes d'activitats arreu de Catalunya per mica en mica fer possible la construcció d'un futur millor mitjançant la recuperació de les espècies silvestres i les varietats agrícoles tradicionals, i la seva incorporació habitual en el model agroalimentari. Potser a algú, aquest objectiu li sona molt semblant a l'objectiu de la tesi. No va gens errat. Personalment, crec que la recerca, per tal que sigui útil, ha de tenir la capacitat de traspassar les fronteres de la comunitat acadèmica. Per aquest motiu, deliberadament al llarg de la tesis he centrat els esforços a fer possible que els resultats de la recerca desenvolupada no quedessin en meres publicacions científiques que (amb tot el respecte), difícilment arribaran als agricultors, consumidors o responsables polítics que tenen realment la potestat d'incidir en la realitat. Per això, el projecte del Col·lectiu Eixarcolant és tant il·lusionador, perquè tenim molta feina per fer però som un equip fantàstic que amb la voluntat i capacitat

organitzativa que hem demostrat de ben segur que podrem assolit els reptes que ens plantegem, per difícils que puguin semblar. Simplement sou fantàstics, no tinc paraules. Gràcies a tots els qui en aquests tres anys d'existència heu cregut en aquest projecte i amb els vostre escalf ens estimuleu a treballar-hi cada dia amb més energia.

Durant quatre anys la vida dona moltes voltes, en ocasions amb girs inesperats als quals ens hem d'adaptar i dificultats a les quals hem de fer front. Els qui em coneixeu sabeu que sóc tossut (en ocasions potser massa), perseverant, optimista de mena, i de conviccions fermes, però moltes vegades fa falta el suport i l'escalf dels amics i la família per poder seguir avançant. Molts de vosaltres ja heu sortit en altres punts d'aquests agraïments, perquè també compartim altres projectes plegats, però en aquest punt em dirigeixo a vosaltres només com a amics, com a pares, com a cosí, com a padrineta i com a parella. Gràcies per ser-hi sempre (fins i tot quan físicament ja no hi sou), gràcies per la paciència, gràcies per les mirades, els somriures, les abraçades i els petons, gràcies per la complicitat i pel suport incondicional. Sense vosaltres això no hagués estat possible. Gràcies per entendre també que en determinats moments no he tingut tot el temps que hauria volgut per vosaltres, quan aquesta tesi i els projectes que en deriven han ocupat més temps del que hauria volgut. Prepareu-vos per tornar a anar d'excursió, a córrer o simplement a fer una cerveseta, prepareu-vos per fer sortides aquí i allà, prepareu-vos per compartir de nou més temps plegats.

Xavier, dir que ets el meu cosí es queda molt curt per reflectir el que per mi representes. Gràcies per l'alegria que transmets. Preparat per un bon estiu ;-)

Padrineta, així és com t'he dit sempre, com t'agrada que et digui i com m'agrada dir-te. Gràcies per cuidar-nos i estimar-nos tant.

Núria, gràcies per acceptar-me tal com sóc, per entendrem, per fer teus els meus projectes, i per voler construir un futur plegats.

Papa, ets una persona increïble, valenta, generosa, humil i tenaç. Gràcies pel suport incondicional, per l'estima i per ser-hi sempre, especialment en aquest darrer any i mig.

Mama, gràcies per donar-m'ho tot, des del primer al darrer segon. T'hauria agradat ser aquí, et mereixeries ser-hi. Aquesta tesis va dedicada a tu, perquè sense tu inequívocament no hauria estat possible.

Taula de continguts

Resum 17 (Volum I)

Summary 19 (Volum I)

Introducció

Introducció general 23 (Volum I)

Objectius generals 53 (Volum I)

Referències introducció general 55 (Volum I)

Part I. Estudi etnobotànic

Introducció general part I 67 (Volum I)

Objectius generals part I 81 (Volum I)

Referències introducció general part I 83 (Volum I)

Capítol 1
Diagnosi general dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat vegetal de la comarca de l'Anoia 91 (Volum I)

Capítol 2
Nous criteris metodològics per a la selecció d'informants en estudis etnobotànics: incrementant l'eficiència en la prospecció de coneixements tradicionals 157 (Volum I)

Capítol 3
Les espècies medicinals emprades tradicionalment a la comarca de l'Anoia (Catalunya Central – Península Ibèrica): canvis en els coneixements tradicionals documentats en prop de tres dècades 217 (Volum I)

Capítol 4
L'etnoveterinària a la comarca de l'Anoia (Catalunya Central – Península Ibèrica): un coneixement empobrit i sense vigència a rel de la desaparició de la ramaderia tradicional 534 (Volum I)

Capítol 5
Espècies silvestres i cultivades consumides tradicionalment a la comarca de l'Anoia (Catalunya Central – Península Ibèrica): mètodes de conservació, preparació, i tipologies alimentàries 19 (Volum II)

Capítol 6
L'alimentació en la ramaderia tradicional de la comarca de l'Anoia (Catalunya Central– Península Ibèrica): el paper d'espècies silvestres i cultivades en un model ramader en regressió 305 (Volum II)

Capítol 7
La utilització tradicional de materials vegetals més enllà de la medicina i l'alimentació, i els coneixements tradicionals relatius a la gestió dels ecosistemes, a la comarca de l'Anoia (Catalunya Central – Península Ibèrica) 445 (Volum II)

Capítol 8
L'agrobiodiversitat de la Comarca de l'Anoia. Catàleg i disponibilitat actual de les espècies i varietats agrícoles tradicionals cultivades des de principis del segle XX 19 (Volum III)

Capítol 9
Desenvolupament i utilització del nou indicador RCI (Recuperation Capacity Index). Determinació de les probabilitats de recuperar les espècies i varietats agrícoles tradicionals catalogades a la comarca de l'Anoia 535 (Volum III)

Part II. Desenvolupament de nous cultius amb espècies silvestres

Introducció general part II 20 (Volum IV)

Objectius generals part II 27 (Volum IV)

Referències introducció general part II 29 (Volum IV)

Capítol 10
Desenvolupament d'una metodologia de selecció d'espècies silvestres susceptibles d'esdevenir nous cultius, en base a criteris agronòmics, ambientals i econòmics 35 (Volum IV)

Capítol 11
Selecció d'espècies silvestres per cultivar amb mínima intervenció a la Conca d'Òdena 79 (Volum IV)

Capítol 12
Resposta d'espècies silvestres al cultiu de mínima intervenció en condicions de sequera extrema. Dinàmica poblacional, dominància, i capacitat de disseminació 111 (Volum IV)

Capítol 13
El rol de les espècies adventícies dels cultius basats en la mínima intervenció agronòmica, en termes agronòmics i ambientals 481 (Volum IV)

Part III. Valoració sensorial

Capítol 14
Acceptació per part dels consumidors dels productes elaborats amb espècies silvestres i varietats agrícoles tradicionals en desús 523 (Volum IV)

Conclusions 709 (Volum IV)

Referències 721 (Volum IV)

Capítol 8

L’agrobiodiversitat de la Comarca de l’Anoia. Catàleg i disponibilitat actual de les espècies i varietats agrícoles tradicionals cultivades des de principis del segle XX

Capítol 8

L'agrobiodiversitat de la Comarca de l'Anoia. Catàleg i disponibilitat actual de les espècies i varietats agrícoles tradicionals cultivades des de principis del segle XX

INTRODUCCIÓ

L'estudi de la biodiversitat cultivada, i dels coneixements tradicionals associats, han estat clarament oblidats per la comunitat científica catalana durant les darreres dècades. Són molt pocs els projectes de prospecció desenvolupats en aquest camp des de l'àmbit universitari i els centres de recerca (però vegeu Calvet-Mir, 2011b). Paradoxalment, sí que existeix un important teixit associatiu que treballa per la catalogació i recuperació de la biodiversitat cultivada i dels coneixements tradicionals associats (Xarxa Catalana de Graners, 2017), que des del 2004 ha donat lloc a un bon nombre de publicacions sobre prospeccions realitzades en diferents punts del territori català (Sisquella, 2009; Arribas et al., 2011; Sisquella, 2011; Plans, F. & Rosés, L., 2013; Vinyals, 2013; Puig & Fígols, 2014). Tanmateix, la gran dispersió que presenten els treballs desenvolupats en termes de format, grau de concreció, i criteris metodològics emprats; l'existència d'una gran quantitat de material no publicat; i l'absència d'una base de dades conjunta; dificulten enormement l'accés a la informació i són un fre per la recuperació real de la biodiversitat cultivada i dels coneixements tradicionals associats.

En les prospeccions etnobotàniques dutes a terme fins al moment en territori català, és freqüent la documentació de les espècies cultivades de les quals els informants n'esmenten coneixements tradicionals (Bonet & Vallès, 2002; Parada, 2008; Rigat et al., 2009), però no s'aborda l'estudi de les varietats agrícoles tradicionals ni dels

coneixements tradicionals associats des d'un punt de vista agronòmic. Aquesta realitat es repeteix en els estudis duts a terme a nivell peninsular, amb les excepcions de Mesa (1996) i Aceituno-Mata (2010) com a casos més destacables. En conseqüència, els estudis focalitzats en la prospecció de la biodiversitat cultivada s'han dut a terme de forma totalment independent de les prospeccions etnbotàniques generals (Vaqué-Núñez, 2008; Calvet-Mir, 2011a; Perramón-Llussà, 2012; Plans, F. & Rosés, L., 2013; Vinyals, 2013; Puig & Fígols, 2014). És un error obviar un aspecte tant determinant com el de la biodiversitat cultivada a l'hora de poder entendre les relacions establertes entre les comunitats locals i socio-ecosistemes als quals han donat lloc al llarg dels segles (de Aranzabal et al., 2008). Alhora, són nombroses les experiències que constaten els beneficis de recuperar la utilització de les varietats agrícoles tradicionals i dels coneixements tradicionals associats per afavorir la sostenibilitat agrícola i dinamitzar el sector agrari (Aceituno-Mata, 2010; Calvet-Mir, 2011a; Les Refardes, 2017; Mengem Bages, 2017)

A diferència d'en les espècies silvestres, l'acció humana és fonamental per a la selecció i perpetuació de les varietats agrícoles tradicionals, ja que una varietat agrícola només serà seleccionada i perpetuada si presenta unes característiques que la fan interessant per l'agricultor. Tanmateix, especialment des de mitjans del segle XX, moltes de les varietats tradicionals han estat substituïdes per varietats comercials, amb l'objectiu de maximitzar la productivitat dels sistemes agraris intensius (Maxted et al., 2004), la qual cosa ha comportat una reducció del 75% de la diversitat genètica dels cultius al llarg del segle XX (FAO, 2009).

No hi ha un sol criteri per definir "varietat tradicional", ja que les definicions poden ser força variables en funció de l'investigador i de quines siguin les espècies amb les quals es treballi. Camacho-Villa et al. (2006) proposen alguns criteris bàsics per poder definir una varietat tradicional: que tingui un origen històric i una identitat clara, que no hagi estat objecte de millora formal, que sigui genèticament diversa, i que estigui adaptada a les condicions locals i associada als sistemes agrícoles tradicionals. Tanmateix, els propis autors de l'estudi afirmen que en molts casos no es poden emprar tots els criteris per definir què és i que no és una varietat tradicional, ja que comportaria l'exclusió de varietats que fins al moment han estat sempre considerades

com a tradicionals. Tampoc hi ha un criteri uniforme sobre l'antiguitat que ha de tenir el cultiu d'una varietat en un determinat territori per ser considerada tradicional. Així, segons Calvet-Mir (2011a), una varietat agrícola tradicional és aquella que ha estat cultivada ininterrompudament en un territori durant 30 anys, mentre que per Aceituno-Mata, 2010 el temps de cultiu necessari són 60 anys. Entre aquests dos límits temporals es mouen totes les definicions emprades per diversos autors. Més enllà d'una antiguitat determinada, el més rellevant i on coincideixen tots els autors és que les varietats tradicionals són aquelles que s'han cultivat en un territori durant un període de temps suficientment llarg com perquè els coneixements relatius als seus usos i al seu maneig agronòmic s'hagin transmès de generació en generació. En ser 30 els anys que de mitjana es considera que separen una generació de la següent, aquest és el llindar temporal mínim per considerar que una varietat és tradicional d'un determinat territori. Tanmateix, algunes de les varietats pot ser que requereixin un període temporal més llarg per considerades tradicionals, i per contra en d'altres casos també pot ser que amb menys anys ja formin part plenament de l'imaginari col·lectiu local.

Totes les varietats tradicionals comparteixen les característiques comunes de conformar poblacions amb una elevada diversitat genètica i en conseqüència altament resilients als canvis ambientals, adaptades a les condicions locals, i seleccionades pels agricultors a cada cicle de cultiu. Són fruit de la coevolució entre la comunitat local i els agroecosistemes, i Aceituno-Mata (2010) proposa quatre trets bàsics que en general permeten diferenciar-les de les varietats comercials: a) han estat seleccionades pels agricultors sota les condicions locals de cultiu, i no en camps d'assaig; b) tenen una elevada diversitat genotípica, que també es tradueix en termes fenotípics, i permet una major adaptació del cultiu a les pertorbacions i a situacions d'estrès; c) són els agricultors els qui a l'hora de conservar la llavor per les següents generacions, o a l'hora d'obtenir material vegetatiu per a propagar la població, seleccionen els fruits o individus que presenten uns determinats caràcters morfològics, que són els que en l'imaginari col·lectiu defineixen la varietat. Aquest mètode de selecció exerceix una pressió de selecció baixa que permet la pervivència dels al·lels recessius i el mantinent de poblacions amb una elevada diversitat

genètica, a diferència del que passa amb la selecció formal; i d) es tracta de poblacions dinàmiques, fruit la interacció constant entre l'agricultor, les varietats, i l'entorn en el qual es desenvolupa el cultiu.

Com a matís als quatre trets bàsics esmentats anteriorment, cal tenir en compte que les varietats obtingudes mitjançant millora formal per viveristes o centres de recerca poden ser també considerades varietats tradicionals (Aceituno-Mata, 2010). Les varietats estan en continua evolució, fruit de les interaccions amb els agricultors i amb les condicions ambientals en les quals es cultiven. Per tant, independentment de si es tracta d'una varietat obtinguda per millora formal o d'una varietat seleccionada directament pels agricultors, si ha estat cultivada per la comunitat local durant un període de temps prou perllongat aquesta s'haurà adaptat plenament a les condicions locals i s'haurà seleccionat d'acord amb l'idiotip que s'hagi forjat en l'imaginari col·lectiu dels agricultors locals (Aceituno-Mata, 2010). En conseqüència, en el present estudi s'han tractat de documentar i recuperar principalment espècies i varietats tradicionals cultivades abans de la dècada dels anys 70, i per tant anteriors a la revolució verda, si bé també s'han considerat algunes de les varietats arribades a la comarca durant els anys 70 o 80 i que han estat plenament incorporades pels agricultors en el sistema agronòmic tradicional.

Per últim, a l'hora de cercar la preservació de la biodiversitat cultivada i la recuperació de varietats que actualment es troben en greu perill de desaparició, cal tenir en compte que una varietat tradicional és conservada i perpetuada només si dona resposta a unes determinades necessitats. Les característiques intrínseques de les varietats, les seves característiques a nivell socioeconòmic, i la importància a nivell cultural i gastronòmic són els principals factors que afavoriran la recuperació o desaparició d'una determinada varietat (Riu-Bosoms, 2014). En conseqüència, és de cabdal importància determinar, no només les característiques morfològiques de les varietats documentades, sinó també quins són els seus usos potencials, quins són els factors que van provocar-ne l'abandonament, i quina percepció en tenia la comunitat local a nivell organolèptic.

L'**objectiu principal** del capítol és catalogar i descriure la biodiversitat cultivada de la comarca de l'Anoia des de principis de segle XX fins a l'actualitat, i determinar la disponibilitat actual de les espècies i varietats documentades.

D'aquest objectiu principal en deriven els següents **objectius específics**:

1. Definir quines espècies i varietats tradicionals s'han cultivat a la comarca des de principis del segle XX fins a l'actualitat, i quins han estat els grups agronòmics més rellevants.
2. Descriure les característiques principals de les espècies i varietats tradicionals cultivades a la comarca des de principis del segle XX fins a l'actualitat.
3. Documentar els coneixements ecològics tradicionals associats a cadascuna de les espècies i varietats.
4. Determinar l'estat de conservació, el grau de coneixement, i la disponibilitat actual de les espècies i varietats tradicionals descrites
5. Conèixer els principals factors desencadenants de l'abandó del cultiu de les espècies i varietats descrites, i establir quan va tenir lloc majoritàriament aquest abandó.
6. Incentivar la recuperació i el cultiu de les espècies i varietats descrites mitjançant la conservació *in situ* i *ex situ*.

MATERIAL I MÈTODES

Les dades emprades en l'elaboració d'aquest capítol de la tesi doctoral han estat obtingudes a partir dels informants que han participat en la prospecció etnobotànica realitzada a la comarca de l'Anoia (àrees geogràfiques de la Conca d'Òdena i de l'Alta Segarra) entre els anys 2014 i 2017 amb l'objectiu de recollir coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat silvestre i cultivada, incloent informació sobre les varietats agrícoles tradicionals i els coneixements tradicionals associats. En total s'han utilitzat dades de 67 informants agrupats en 44 unitats familiars, dels quals s'ha recollit informació de tots els àmbits dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat. La informació obtinguda en les trobades realitzades amb cadascuna de les unitats familiars es poc consultar en l'Annex general de la Part 1 de la present tesi

doctoral, i en format digital a través de la Base de dades dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat de la comarca de l'Anoia, Catalunya Central. Per una informació detallada sobre la metodologia seguida per a l'obtenció dels coneixements tradicionals i sobre la distribució territorial dels informants, consulteu el capítol 1.

Determinació del nombre de varietats documentades

Per tal de determinar si dues poblacions d'una mateixa espècies corresponen a la mateixa varietat o a varietats diferents, en el present estudi s'ha emprat el criteri morfològic. És a dir, les varietats descrites en el capítol corresponen a un morfotip particular que es manté en el conjunt dels individus de la població, el qual els fa clarament diferenciables a nivell morfològic d'altres individus de la mateixa espècie. Actualment, mitjançant l'anàlisi genètica es pot determinar amb molta més exactitud el grau de similitud entre diverses poblacions d'un mateixa espècie. Tanmateix, en el present estudi no s'ha pogut implementar aquesta tecnologia degut a les limitacions pressupostàries i també a causa del fet que la major part d'informants fan referència a unes varietats que ja no conserven. Alhora, els trets agromorfològics són tant rellevants com la informació genètica per la conservació de les varietats tradicionals, ja que els agricultors seleccionen les llavors o fruits que plantaran al següent cicle de cultiu en base als criteris morfològics que ells creuen que ha de tenir la varietat. Són aquests criteris morfològics els que mantenen les varietats tal i com són, ja que els agricultors seleccionen d'entre tota la variabilitat fenotípica de la població aquelles llavors, fruits, o esqueixos que més s'adiguin a l'idiotip de la varietat. Si tant sols es conserva el germoplasma sense tenir en compte els criteris de selecció dels agricultors, es perd una part indispensable de la informació associada a la varietat i podria comportar que en pocs cicles de cultiu s'obtinguessin morfotips que no tinguessin res a veure amb la varietat que tradicionalment conservaven els agricultors (Aceituno-Mata, 2010). Per tant, resulta imprescindible conservar el material genètic conjuntament amb els coneixements tradicionals que duu associat.

En els casos en que els informants posseïen encara la varietat citada, se n'ha recollit una mostra de llavors o de material vegetatiu que ha estat conservada i incorporada al banc de germoplasma i arborètum de l'Associació Agroecològica de Can Mercaderet, a fi i efecte de conservar-la, reproduir-la i poder-la caracteritzar detalladament (també a nivell genètic) en un futur. Les diferents entrades obtingudes s'han mantingut de forma independent encara que s'hagi determinat que corresponen al mateix morfotip, evitant així mesclar poblacions que a nivell morfològic poden semblar iguals però que poden tenir notables diferències a nivell genètic.

Al seu torn, per totes aquelles espècies i varietats que no són conservades per cap dels informants participants en l'estudi, i que tampoc s'han localitzat en altres indrets de la comarca, en altres bancs de llavors, o en fonts bibliogràfiques, la definició dels morfotips s'ha hagut de dur a terme tant sols en base a les descripcions aportades pels informants. No haver pogut observar directament la població descrita, sumat al fet que les descripcions dels informants en moltes ocasions són poc acurades, suposa un handicap important a l'hora de determinar quines eren les espècies i varietats cultivades tradicionalment a la comarca. En aquests casos s'ha emprat un criteri conservador, segons el qual només s'han incorporat al catàleg aquelles varietats per les quals, tot i no haver pogut observar-les i tot i disposar tant sols de descripcions parcials, es considera que existeix una probabilitat molt elevada que corresponguin a morfotips encara no documentats. S'utilitza un criteri expert basat en el coneixement dels informants i de les varietats de l'espècie ja descrites.

Analisi de dades

A partir de la informació continguda en la Base de dades dels Coneixements Tradicionals Relatius a la Biodiversitat de la Comarca de l'Anoia, s'han dut a terme anàlisis de caràcter descriptiu. Els resultats obtinguts es representen en forma de gràfics i taules.

RESULTATS

Generalitats, grups agronòmics, ecologia

S'ha documentat l'existència de 581 espècies i varietats que tradicionalment havien estat cultivades la comarca de l'Anoia. La informació recollida abasta des de finals del segle XIX fins a l'actualitat. Corresponen a 124 espècies i a 457 varietats. De les espècies, n'hi ha 67 (un 54%) per a les quals s'ha documentat només una (o cap) varietat.

Els grups agronòmics més àmpliament representats en la biodiversitat cultivada de la comarca són l'horta (amb 231 espècies i varietats) i els arbres fruiters (amb 136 espècies i varietats) (figura 8.1). Aquests no eren, ni tampoc són ara, els cultius majoritaris de la comarca en termes de superfície, però si que eren cultius presents a petita escala a tots els masos i patis dels pobles (i fins i tot ciutats), ja que en la major part dels casos els productes que se n'obtenien eren destinats a l'autoconsum i no a la venda. Tenir una mica d'hort i alguns arbres fruiters significava tenir el rebost al costat de casa, i tothom qui tenia una mica d'espai el destinava a aquestes finalitats. En conseqüència, existien un gran nombre de petits horts i micro plantacions de fruiters disseminades per tot el territori, separades físicament les unes de les altres, i corresponents a propietaris independents (una família tenia un, o a tot estirar dos horts). Són precisament aquesta estructura de cultiu, i el fet que la major part de la producció fos destinada a l'autoconsum, els factors que més han contribuït a generar la gran diversitat de fruiters i hortalisses documentada. Cada agricultor cultivava i seleccionava aquelles varietats que més li agradaven i que millor es desenvolupaven en l'indret concret on les cultivava, varietats que restaven aïllades durant anys i que per tant podien anar-se diferenciant de la població de la qual provenien, donant lloc a un nou morfotip. Alhora, cal tenir present que en un sistema destinat principalment a l'autoconsum els agricultors han cercat sempre maximitzar-ne la diversificació, ja que un increment en la diversitat de fruites i verdures cultivades es traduïa directament en una diversificació de la dieta i en un eixamplament del període temporal en què es podia disposar de fruites i hortalisses. Aquests fets expliquen per què, en una àrea

dominada molt majoritàriament pels cultius cerealístics de secà, els llegums, la vinya, l'olivera i els ametllers, la major part de la biodiversitat cultivada es troba en l'horta i els fruiters.

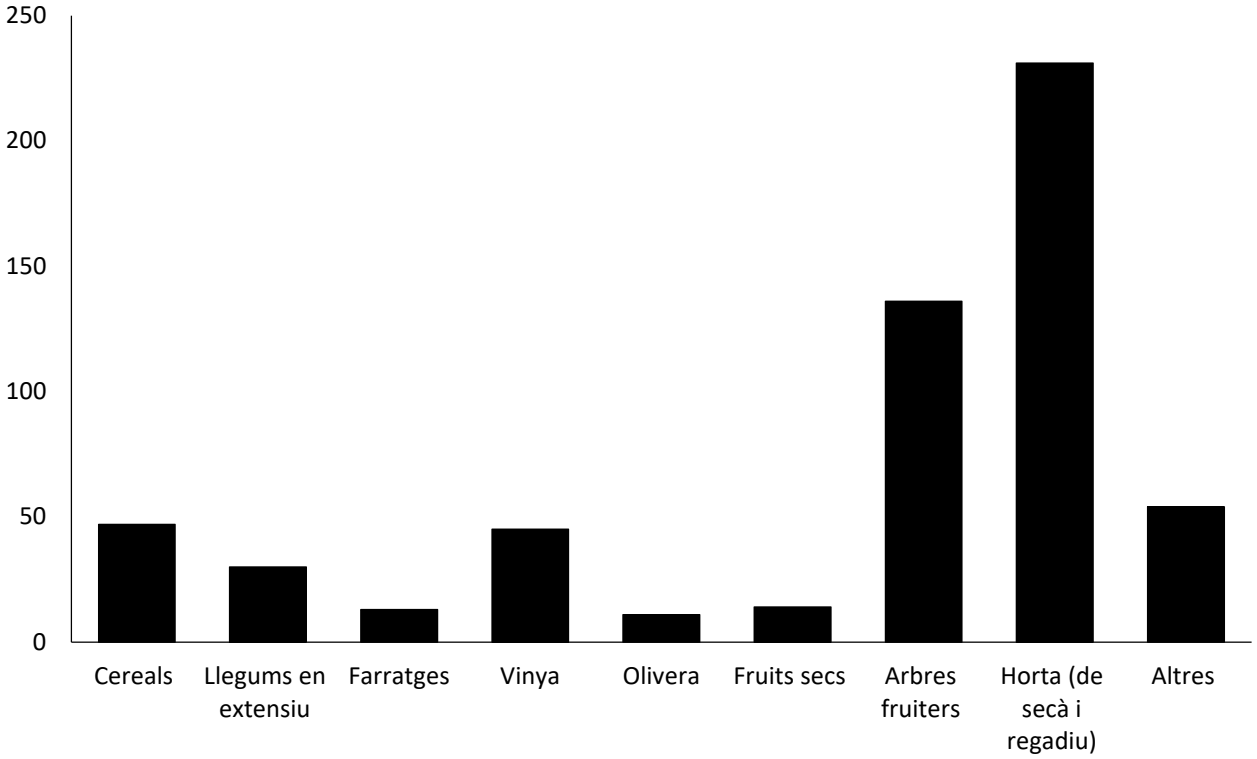


Fig. 8.1. Nombre d'espècies i varietats documentades per cadascun dels principals grups agronòmics

En el cas dels cultius majoritaris en termes d'extensió, la diversitat d'espècies i varietats documentades és també molt elevada si es compara amb la diversitat existent en l'actualitat, però és molt clarament inferior a la diversitat documentada en horta i fruiters (figura 8.1). En tractar-se de cultius més extensos el grau d'aïllament que presenten és molt baix i l'escala territorial a la qual es duen a terme els intercanvis de varietats es veu incrementada. Alhora, tota la superfície de la parcel·la es destina al cultiu d'una sola varietat, en el cas dels cultius anuals, o de com a molt quatre o cinc varietats en el cas de la vinya, l'olivera o els fruits secs. Per tant, en molta superfície s'hi troba un baix nombre d'espècies i varietats cultivades, si es compara amb l'horta o els fruiters. Un element clau per entendre aquest fenomen, és que cap dels grups agronòmics que presenta una baixa diversitat (comparativament parlant) és emprat com a producte alimentari fresc. En conseqüència, no era necessari disposar d'un gran nombre de varietats d'aquests grups agronòmics per

poder mantenir una diversitat elevada de la dieta al llarg de tot l'any. També és rellevant que una part important d'aquests cultius es duien a terme amb finalitats comercials, i no tant sols per a l'autoconsum, i per tant les preferències particulars de cada agricultor tenien menys incidència en la selecció d'uns determinats caràcters.

Per últim, cal destacar la columna "altres" (figura 8.1), corresponent a 54 espècies que majoritàriament es plantaven en petita quantitat vora les masies o als terrats amb finalitats medicinals o ornamentals.

A diferència del que es podria esperar tenint en compte que els grups agronòmics pels quals s'han documentat més varietats són els d'horta i fruiters, la major part de les espècies i varietats documentades es cultivaven al secà (figura 8.2). Les dues dades no són contradictòries, perquè pràcticament totes els espècies i varietats de fruiters, i un nombre significatiu de les d'horta, es cultivaven al secà. Generalment s'escollien terrenys frescals i es desenvolupaven tècniques de cultiu que permetien aprofitar al màxim la humitat disponible. Actualment, la major part dels informants que les conserven, segueixen cultivant-les amb èxit al secà.

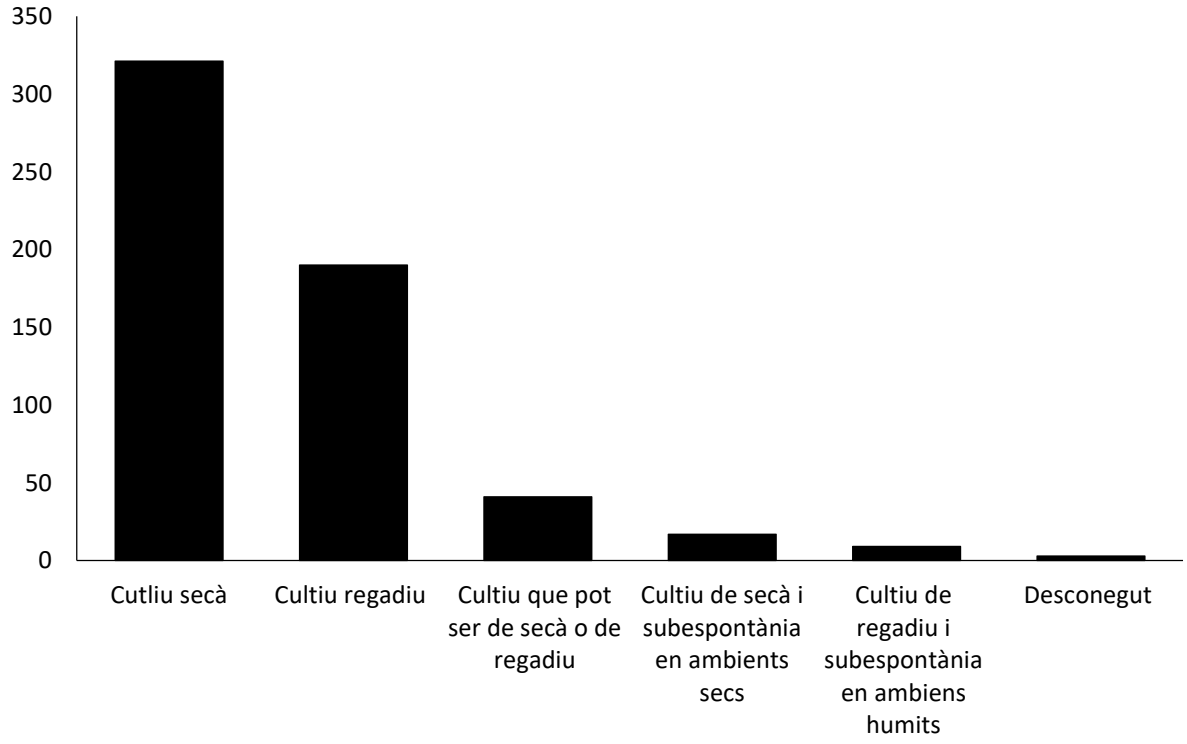


Fig. 8.2. Ecologia de les espècies i varietats tradicionals citades pels informants: nombre d'espècies i varietats corresponents a cada grup ecològic.

Varietats tradicionals documentades per les diferents espècies

A la taula 8.1 s'observa com, per 67 de les espècies cultivades tradicionalment a la comarca, no s'ha documentat cap varietat, o tant sols una. La major part d'aquestes espècies corresponen precisament a espècies cultivades per les seves propietats medicinals o com a ornamentals, però no amb finalitats agronòmiques. Per 38 espècies s'han documentat entre dues i deu varietats, mentre que per les 19 espècies restants el nombre de varietats documentades ha estat superior a 10 (taula 8.1).

Taula 8.1. Nombre d'espècies, i percentatge que representen sobre el total, per les quals s'ha descrit un determinat nombre de varietats

Nº LR(var)[a]	**Nº sp. cult**[b]	**% TOT**[c]
0 - 1	67	54
2	14	11,3
3	12	9,7
4	2	1,6
5	6	4,8
6 -10	4	3,2
11-15	10	8,1
16-20	4	3,2
21-25	2	1,6
26-30	0	0
31-35	1	0,8
36-40	0	0
41-45	2	1,6

[a] Nombre de varietats agrícoles tradicionals documentades per espècie cultivada.

[b] Nombre d'espècies per a les quals s'ha documentat el nombre de varietats corresponent.

[c] Percentatge que representen sobre el total d'espècies cultivades aquelles per les quals s'ha documentat el nombre de varietats corresponent. Nombre d'espècies a partir del qual es calcula el percentatge: 124

A la taula 8.1 es mostra el nombre de varietats documentades per cadascuna de les espècies. De les 19 espècies per les quals s'ha documentat més de deu varietats, 9 corresponen a espècies d'horta i 7 a fruiters. Les tres restants són l'olivera, el blat i la vinya, amb 11, 24 i 45 varietats respectivament.

Taula 8.2. Nombre de varietats documentades per cadascuna de les espècies.

Nº LR(var)[a]	**Espècies**
0 - 1	*Agave americana, Allium ampeloprasum var. porrum, Aloe vera, Aloysia citrodora, Apium graveolens var. dulcis, Arachis hypogaea, Asparagus officinalis, Aster sp., Borago officinalis, Calendula officinalis, Cannabis sativa, Ceratonia silicua, Coriaria myrtifolia, Crocus sativus, Cucurbita ficifolia, Diospyros kaki, Eriobotrya japonica, Eruca vesicaria, Eucalyptus globulus, Euphorbia lathyris, Fagopyrum esculentum, Glycine max, Glycyrrhiza glabra, Helianthus annuus, Iris germanica, Lagenaria siceraria, Lathyrus cicera, Laurus nobilis, Ligustrum lucidum, Lilium candidum, Linum usitatissimum, Lolium sp., Matricaria chamomilla, Medicago sativa subsp. sativa, Melissa officinalis, Mespilus germanica, Nepeta cataria, Onobrychis viciifolia, Origanum majorana, Panicum miliaceum, Papaver somniferum, Pastinaca sativa, Petroselinum crispum, Philadelphus coronarius, Phoenix dactylifera, Pimpinella anisum, Ricinnus communis, Ruta graveolens, Salix viminalis, Salvia officinalis, Satureja calamintha, Secale cereale, Sedum sieboldii, Sinapis alba, Sorghum bicolor, Stevia rebaudiana, Tilia platyphyllos, Tillandsia bergeri, Tragopogon porrifolius, Triticum turgidum subsp. turgidum, Triticum spelta, Tropaeolum majus, Tulipa sp., Vicia ervilia, Vicia fava var equina, Zinnia sp., Ziziphus ziziphus*
2	*Allium sativum, Brassica oleracea var. botrytis, Citrullus lanatus, Cynara cardunculus, Dianthus sp., Fragaria vesca, Helianthus tuberosus, Juglans regia, Lathyrus sativus, Lens culinaris, Punica granatum, Raphanus sativus, Solanum melongena, Vicia sativa*
3	*Brassica rapa var. rapa, Corylus avellana, Cucurbita pepo, Cydonia oblonga, Daucus carota, Ipomoea batates, Matthiola incana, Mentha sp., Rosa sp., Sorbus domestica, Spinacia oleracea, Zea mays*
4	*Cynara scolymus, Prunus domestica var. institia*
5	*Avena sativa, Beta vulgaris var. cicla, Beta vulgaris var. conditiva, Cicer arietinum, Cucumis melo, Vicia faba*
9	*Cichorium endivia, Cucurbita moschata, Prunus dulcis*
10	*Hordeum vulgare*
11	*Allium cepa, Olea europaea*
12	*Prunus armeniaca*
13	*Cucurbita maxima, Pisum sativum*
14	*Capsicum annuum, Ficus carica*

Taula 8.2. (Continuació)

Nº LR(var)[a]	Espècies
15	*Lactuca sativa, Prunus avium, Prunus domestica*
16	*Brassica oleracea, Solanum tuberosum*
19	*Pyrus communis*
20	*Prunus persica*
24	*Triticum aestivum*
25	*Pyrus malus*
32	*Phaseolus vulgaris*
45	*Solanum lycopersicum, Vitis vinifera*

[a] Nombre de varietats agrícoles tradicionals documentades per espècie cultivada.

El nombre i percentatge d'espècies i varietats tradicionals que són citades per un determinat nombre dels informants es mostra a la taula 1.9 i figura 1.11 del capítol 1. En el present capítol, per les set espècies en què s'han documentat 19 o més varietats es mostra quantes i quines han estat citades per un determinat nombre dels informants. Per totes aquestes espècies més del 50% de les varietats són citades per menys d'un 5% dels informants, es a dir, per tant sols un, dos o tres. En el cas de les dues varietats d'horta analitzades (*Phaseolus vulgaris* i *Solanum lycopersicum*) el percentatge supera el 80% (taula 8.3, taula 8.7), posant de relleu una gran existència de varietats de caràcter molt local, que en estar poc representades territorialment són les que corren un major risc de desaparició (ja no tant sols a nivell físic, sinó també a nivell de l'imaginari col·lectiu). En contraposició, en el cas de la vinya i el blat el percentatge es situa al voltant del 60% (taula 8.8, taula 8.9), una xifra també molt elevada però clarament per sota de la de les espècies hortícoles, reflex que per aquestes espècies l'existència de varietats de caràcter molt local era menor. A l'altre extrem, només dues de les varietats corresponents a les set espècies analitzades han estat citades per més de la meitat dels informants. Concretament, el préssec gavatx (varietat 353) i el cep Sumoll (varietat 564). Són dades que reflecteixen per una banda una gran diversificació de les varietats tradicionals cultivades a la comarca, amb l'existència d'un gran nombre de varietat de caràcter molt local o si més no cultivades de forma poc abundant. Però sobretot són dades que posen de relleu la

gran fragilitat i risc de desaparició de la major part de la biodiversitat cultivada d'àrea estudiada i dels coneixements tradicionals associats. Malgrat haver dut a terme una acurada selecció dels informants (vegeu capítol 2), els coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat cultivada presenten una gran fragmentació, que es tradueix en la impossibilitat de localitzar llavors o individus de la meitat de les varietats citades pels informants. Alhora, cada cop és més freqüent la localització d'individus d'espècies perennes (principalment fruiters, olivera, ametllers i vinya) que corresponen a varietats tradicionals però per les quals s'han perdut tots els coneixements tradicionals associats, fins i tot el nom.

A la taula 8.3 s'observa com en el cas de *Phaseolus vulgaris*, tant sols les tres varietats que encara es comercialitzen i consumeixen de forma regular avui en dia han estat citades per més d'un 10% dels informants. Es tracta de la mongeta Perona (var. 264), la mongeta de Castellfollit (var. 244), i la mongeta del Ganxet (var. 257). Aquestes varietats no eren necessàriament les més cultivades a la zona (d'acord amb les informacions aportades pels informants), però el fet que actualment encara es comercialitzin n'ha afavorit la popularització i la pervivència. És un reflex de la importància d'introduir de nou les varietats agrícoles tradicionals en el circuit productiu per tal que puguin ser consumides amb regularitat i es facin un lloc en l'imaginari col·lectiu.

En el cas del *Prunus persica* (taula 8.4) cap de les varietats més citades pels informants és comercialitzada actualment, si bé el nom d'algunes varietats comercials de préssec prenen noms que poden recordar algunes de els varietats tradicionals. És molt destacable el gran nombre d'informants (més del 50%) que recorden el préssec Gavatx (var. 353) tot i que la major part d'ells fa dècades que van consumir el darrer préssec d'aquesta varietat. La gran pervivència d'aquesta varietat en l'imaginari col·lectiu dels informants es deu a la gran valoració organolèptica que tots ells li atorguen, que provoca l'associació del préssec gavatx amb una experiència sensorialment positiva. Possiblement es tractava d'una varietat molt estesa i consumida a la zona fins a mitjans del segle XX, i en conseqüència formava part del quotidià dels informants.

Taula 8.3.

Nombre i percentatge de varietats tradicionals de Fesol o mongeta (*Phaseolus vulgaris*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

Percentatge d'informants[a]	**Nº LR(var)**[b]	**% TOT**[c]	**Noms i números de les varietats**[d]
x = 1,5 (1 informant)	9	28,1	de Mallorca (247), de Ponts (248), de València (253), del Ganxet poc corbat (258), del Pinet (259), Música (262), Negreta (263), Rossinyol (266), Ull de perdiu (270)
x = 3 (2 informants)	10	31,3	(Indeterminada) (239), Avellanet (241), Blanca (242), Bruna de Cal Jordana (243), de St. Joan (250), de St. Puvim (251), de Tota la vida (252), del Pinyolet (260), Sant Joana (267), Terrera tendra o Terrera (269)
x = 4,5 (3 informants)	7	21,9	de la Mongeta (245), de Veremar (254), del Confit (255), del Cul Francès (256), del Secà (261), Perona lilosa (265), Tendra (268)
x <5[e]	26	81,3	
5 ≤ x < 10	3	9,4	Afartapobres (240), de la Seu (246), de secà o seca (249)
10 ≤ x < 15	1	3,1	Perona, o tendra de fesols marrons, o tendra plana (264)
15 ≤ x < 20	1	3,1	de Castellfollit (244)
20 ≤ x < 25	1	3,1	del Ganxet (257)

[a] Nombre d'informants a partir del qual es calculen els percentatges: 67. El percentatge d'informants es representa amb la lletra "x"

[b] Nombre de varietats tradicionals de Fesol o mongeta (*Phaseolus vulgaris*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

[c] Percentatge de varietats tradicionals de Fesol o mongeta (*Phaseolus vulgaris*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

[d] Noms de les varietats corresponents a cada categoria, i número de varietat assignat a cadascuna, representat entre parèntesis després del nom de la varietat

[e] Categoria corresponent a les varietats tradicionals de Fesol o mongeta (*Phaseolus vulgaris*) que són citades per menys d'un 5 % dels informants, que degut a la gran quantitat de varietats que conté es presenta desglossada en les tres primeres files, la suma de les quals dona lloc als valors mostrats aquesta categoria.

Taula 8.4.
Nombre i percentatge de varietats tradicionals de Préssec (*Prunus persica*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

Percentatge d'informants[a]	**Nº LR(var)**[b]	**% TOT**[c]	**Noms i números de les varietats**[d]
x = 1,5 (1 informant)	4	20	de Conserva (344), de Porc (345), Groc o de Sant Llorenç (356), Tendral (361)
x = 3 (2 informants)	3	15	Groguet de galtes vermelles (354), Moll (358), de Vinya, o d'Octubre, o Tardà (360)
x = 4,5 (3 informants)	4	20	de Sant Jaume groc (347), de Sant Pere (349), de Santa Helena (350), del Pinyol dolç (352)
x <5[e]	11	55	
5 ≤ x < 10	5	25	de Sant Miquel (348), d'Agost o de Carn blanca d'agost (342), de Sant Jaume, o Primerenc, o Sant Jaumes (346), Groc de Juliol (357), Groc (355)
10 ≤ x < 15	1	5	de Vinya, o Groc de vinya (351)
15 ≤ x < 20	1	5	d'Aigua, o de Sant Joan (343)
20 ≤ x < 25	1	5	Mollàs, o Pelut (359)
25 ≤ x < 55	0	0	
55 ≤ x < 60	1	5	Gavatxo, o Gavatx, o Gavatxo blanc, o Sumoll (353)

[a] Nombre d'informants a partir del qual es calculen els percentatges: 67. El percentatge d'informants es representa amb la lletra "x"
[b] Nombre de varietats tradicionals de Préssec (*Prunus persica*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.
[c] Percentatge de varietats tradicionals de Préssec (*Prunus persica*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.
[d] Noms de les varietats corresponents a cada categoria, i número de varietat assignat a cadascuna, representat entre parèntesis després del nom de la varietat
[e] Categoria corresponent a les varietats tradicionals de Préssec (*Prunus persica*) que són citades per menys d'un 5 % dels informants, que degut a la gran quantitat de varietats que conté es presenta desglossada en les tres primeres files, la suma de les quals dona lloc als valors mostrats aquesta categoria.

En el cas de la pera (*Pyrus commmunis*), només alguns dels morfotips corresponents a peres d'hivern, i la pera llimonera (var. 378), es troben de forma habitual en els

mercats. És destacable com un gran nombre de les varietats de peres descrites eren seleccionades i cultivades per la seva capacitat de conservació al llarg de l'hivern, fet que permetia disposar de fruita fresca fins ben entrada la primavera en uns temps en que no existien les cambres frigorífiques. La conservació al llarg de l'hivern també

Taula 8.5.
Nombre i percentatge de varietats tradicionals de Pera (*Pyrus communis*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

Percentatge d'informants[a]	**Nº LR(var)**[b]	**% TOT**[c]	**Noms i números de les varietats**[d]
x = 1,5 (1 informant)	6	31,6	Arç perer (364), Cara vermella (365), de Sant Llorenç (373), Màgica (379), Perelloner pedregós (380), Tendral (382)
x = 3 (2 informants)	6	31,6	de Codony (368), de Sant Jaume petita (371), del Juliol (374), d'Hivern de ca l'Indiano (376), d'Hivern de cal Pleixats (377), Rosada (381)
x = 4,5 (3 informants)	0	0	
x <5[e]	12	63,2	
5 ≤ x < 10	3	15,8	d'Aigua (366), de Closca de roure, o de Fulla de roure (367), de Sant Jaume, o de Sant Jaume grossa (370)
10 ≤ x < 15	3	15,8	de Cuixa de dona (369), d'Hivern (375), Llimonera (378)
15 ≤ x < 25	0	0	
25 ≤ x < 30	1	5,3	de Sant Joan, Petita, Seremanyera, Seremenya (372)

[a] Nombre d'informants a partir del qual es calculen els percentatges: 67. El percentatge d'informants es representa amb la lletra "x"

[b] Nombre de varietats tradicionals de Pera (*Pyrus communis*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

[c] Percentatge de varietats tradicionals de Pera (*Pyrus communis*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

[d] Noms de les varietats corresponents a cada categoria, i número de varietat assignat a cadascuna, representat entre parèntesis després del nom de la varietat

[e] Categoria corresponent a les varietats tradicionals de Pera (*Pyrus communis*) que són citades per menys d'un 5 % dels informants, que degut a la gran quantitat de varietats que conté es presenta desglossada en les tres primeres files, la suma de les quals dona lloc als valors mostrats aquesta categoria.

S'ha descrit en algunes varietats de pomes, però era menys habitual. En el cas de les pomes les varietat més citades pels informants tampoc es troben actualment en el circuit comercial (taula 8.6). La poma de Sant Joan (var. 389) és recordada per un bon nombre d'informants no pas per la seva qualitat organolèptica, sinó per tenir un port arbustiu i pel fet de ser la primera poma que madurava i que per tant es podia consumir.

Taula 8.6.
Nombre i percentatge de varietats tradicionals de Poma (*Pyrus malus*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

Percentatge d'informants[a]	**Nº LR(var)**[b]	**% TOT**[c]	**Noms i números de les varietats**[d]
x = 1,5 (1 informant)	9	36	Bellesa Romana (385), de Sant Roc (391), del Garrimbes (394), d'Estiu (395), Glaçada (397), Madalena (400), Manyaga (401), Reineta (405), Verd donzella (406)
x = 3 (2 informants)	7	28	Àcida (383), Bella-Lluïsa (384), Cara bruta (386), del Ciri agredolça (393), Golden (398), Groga d'Hivern (399), Petita (402)
x = 4,5 (3 informants)	2	8	de Sant Jaume (388), Pomapera (404)
x <5[e]	18	72	
5 ≤ x < 10	5	20	d'Infern (396), Plana, o Roqueta (403), Cumosina, o Cumusina (387), de Sant Joan no farinosa (390), Vermelleta o Vermellosa (407)
10 ≤ x < 15	0	0	
15 ≤ x < 20	2	8	de Sant Joan (389), del Ciri (392)

[a] Nombre d'informants a partir del qual es calculen els percentatges: 67. El percentatge d'informants es representa amb la lletra "x"

[b] Nombre de varietats tradicionals de Poma (*Pyrus malus*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

[c] Percentatge de varietats tradicionals de Poma (*Pyrus malus*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

[d] Noms de les varietats corresponents a cada categoria, i número de varietat assignat a cadascuna, representat entre parèntesis després del nom de la varietat

[e] Categoria corresponent a les varietats tradicionals de Poma (*Pyrus malus*) que són citades per menys d'un 5 % dels informants, que degut a la gran quantitat de varietats que conté es presenta desglossada en les tres primeres files, la suma de les quals dona lloc als valors mostrats aquesta categoria.

canvi, la poma del Ciri (var. 392), és recordada per les seves bones propietats organolèptiques, pel fet que es podia conservar al llarg de l'hivern, i també gràcies a la forma particular que presenta.

Taula 8.7.
Nombre i percentatge de varietats tradicionals de Tomacó, tomàquet, o tomata (*Solanum lycopersicum*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

Percentatge d'informants[a]	**Nº LR(var)**[b]	**% TOT**[c]	**Noms i números de les varietats**[d]
x = 1,5 (1 informant)	23	51,1	Buit ple (423), Cor de bou (425), de Castellnou del Bages (426), de la Creu (429), de Mura (432), de Pebrot de Cal Andreu (433), de Penjar del Prat (440), de Penjar del Sisquet (441), de Penjar gros (443), de Penjar llarg (444), de Penjar petit (445), de Penjar ros (446), de Pera (447), de Rama Grossa (451), de Sant Joan dues cassoles (454), de Síndria (455), d'Hivern (458), Esquenaverd (459), Gros (460), Mala cara (462), Palosanto (463), del Flotats, o Rocot (464), Pometa de la creueta (465)
x = 3 (2 informants)	9	20	Bombilla, o Nana, o Roma (421), de Dos cociols (428), de Penjar de Cal Indiano (436), de Penjar de Cal Jordana (437), de Penjar de Cal Pleixats (438), de Penjar de cal Rosor (439), de Pera (penjar) (448), de Piera (449), del Melic (456)
x = 4,5 (3 informants)	6	13,3	Cirereta (424), de Montserrat vermell (431), de Penjar de Cal Vila (435), de Penjar francès, o Francès (442), de Poma (450), de Pebrot de Can Mercaderet, o Llarg (461)
x <5[e]	38	84,4	
5 ≤ x < 10	2	4,4	del Pare Benet, o de Sant Benet (452), Buida, o Buit (422)
10 ≤ x < 15	1	2,2	dels Massisos Plens, o Plena, o Ple (457)
15 ≤ x < 20	1	2,2	de Sant Joan (453)
20 ≤ x < 25	1	2,2	de Color rosa, o Rosa (427)
25 ≤ x < 35	0	0	

Taula 8.7. (Continuació)

Percentatge d'informants[a]	**Nº LR(var)**[b]	**% TOT**[c]	**Noms i números de les varietats**[d]
35 ≤ x < 40	1	2,2	de Penjar, o de Sucar pa (434)
40 ≤ x < 45	1	2,2	de Montserrat, o de Montserrat rosa (430)

[a] Nombre d'informants a partir del qual es calculen els percentatges: 67. El percentatge d'informants es representa amb la lletra "x"

[b] Nombre de varietats tradicionals de Tomacó, tomàquet, o tomata (*Solanum lycopersicum*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

[c] Percentatge de varietats tradicionals de Tomacó, tomàquet, o tomata (*Solanum lycopersicum*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

[d] Noms de les varietats corresponents a cada categoria, i número de varietat assignat a cadascuna, representat entre parèntesis després del nom de la varietat

[e] Categoria corresponent a les varietats tradicionals de Tomacó, tomàquet, o tomata (*Solanum lycopersicum*) que són citades per menys d'un 5 % dels informants, que degut a la gran quantitat de varietats que conté es presenta desglossada en les tres primeres files, la suma de les quals dona lloc als valors mostrats aquesta categoria.

En el cas del blat (*Triticum aestivum* o *Triticum sp.*), s'observa (taula 8.8) com les varietats més àmpliament cultivades fins a mitjans del segle XX (xeixa-var. 500 i 514, i motxo-var. 510) són les que més han perdurat en la memòria dels informants. Tot i haver estat substituïdes per varietats també tradicionals però ja més modernes a partir dels anys 50, la xeixa i el motxo són les varietats més recordades, possiblement pel fet d'haver estat conreades durant diverses generacions i en un moment en que pràcticament tot el cultiu de blat corresponia a aquestes dues varietats.

La vinya (*Vitis vinifera*) era un cultiu majoritari fins a la dècada dels anys 60. Pràcticament totes les masies tenien una part del terreny destinada a la vinya, com a mínim el necessari per poder obtenir vi per a l'autoconsum. Aquesta gran importància de la vinya a la comarca, juntament amb el fet de traçar-se d'un cultiu perenne, i la presència i revalortizacó en el mercat de moltes de les varietats que es cultivaven tradicionalment, han propiciat que fins al 40% de les varietats siguin recordades per més del 5% dels informants. Alhora, avui en dia els ciutadans coneixen moltes més varietats de vinya que de qualsevol altre cultiu, ja que el sector vitivinícola

Taula 8.8.
Nombre i percentatge de varietats tradicionals de blat (*Triticum aestivum* o *Triticum sp.*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

Percentatge d'informants[a]	**Nº LR(var)**[b]	**% TOT**[c]	**Noms i números de les varietats**[d]
x = 1,5 (1 informant)	13	54,2	Ariana (495), Catón (496), del Bigoti (498), Empeltat (501), Estrella (502), Francès (503), Marius (507), Montcada (509), Panedós (511), Rus (515), de Sant Josep, o Tardà (516), Victorius (517), Xeixa de Sant Puvim (518)
x = 3 (2 informants)	3	12,5	de tres carrells (497), del Gra gros (499), Paner 2 (513)
x = 4,5 (3 informants)	0	0	
x <5[e]	16	66,7	
5 ≤ x < 10	4	16,7	Gros (504), Litori (506), Hivernenc (505), Paner o Paner 1 (512)
10 ≤ x < 15	1	4,2	Montbui (508)
15 ≤ x < 20	1	4,2	del País, o Xeixa, o Xeixa del País (500)
20 ≤ x < 25	1	4,2	Blat primerenc, o Primerenc, o Xeixa, o Xeixa Primerenca, o Xeixa de Valls (514)
25 ≤ x < 45	0	0	
45 ≤ x < 50	1	4,2	Motxo (510)

[a] Nombre d'informants a partir del qual es calculen els percentatges: 67. El percentatge d'informants es representa amb la lletra "x"
[b] Nombre de varietats tradicionals de Blat (*Triticum aestivum*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.
[c] Percentatge de varietats tradicionals de Blat (*Triticum aestivum*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.
[d] Noms de les varietats corresponents a cada categoria, i número de varietat assignat a cadascuna, representat entre parèntesis després del nom de la varietat
[e] Categoria corresponent a les varietats tradicionals de Blat (*Triticum aestivum*) que són citades per menys d'un 5 % dels informants, que degut a la gran quantitat de varietats que conté es presenta desglossada en les tres primeres files, la suma de les quals dona lloc als valors mostrats aquesta categoria.

progressivament està atorgant valor a les varietats tradicionals de ceps. És molt destacable el cas del sumoll (var. 546), varietat recordada per més del 75% dels informants, ja que era la més emprada a la comarca per fer vi, però que va ser

menystinguda i oblidada pel sector vitivinícola cap a finals del segle XX. Tanmateix, des de fa pocs anys es torna a cultivar, donant lloc a vins de gran qualitat i amb un elevat valor en el mercat.

Una menció a part mereixen les varietats de ceps destinades al consum de raïm com a fruita, les quals han desaparegut per complert del mercat a dia d'avui malgrat tenir unes excel·lents propietats organolèptiques i un període de disponibilitat que en conjunt abastava de juliol a març. La temporada s'allargava fins al març gràcies al fet que moltes de les varietats es seleccionaven precisament per la gran capacitat de conservació post collita.

Taula 8.9.
Nombre i percentatge de varietats tradicionals de Vinya (*Vitis vinifera*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

Percentatge d'informants[a]	**Nº LR(var)**[b]	**% TOT**[c]	**Noms i números de les varietats**[d]
x = 1,5 (1 informant)	11	24,4	Blanc de Cal Nocs (534), Brumet de taula (538), de Vilafranca (541), Fumat (542), Garnatxa blanca (544), Martorella rossa (551), Picapoll negre (562), Tintorer (566), Ull de llebre (de penjar) (569), Ull de llebre blanc (570), Ull de poll (de penjar, blanc) (571)
x = 3 (2 informants)	13	28,9	Blanc de Cal Camalligat (533), Botons de gall (536), Lanjarón (545), Lladoner (546), Maluà (549), Monastrell (552), Negre de Tous, o Vermellós de Tous (558), Picapoll allargadet (561), Primerenc (563), Trepat (567), Ull de poll (negre) (572), Valencià blanc (574), Valencià rosat (575)
x = 4,5 (3 informants)	3	6,7	Bartrols (532), Brumet, o Brumet de vi (537), Lleonard (547)
x <5[e]	27	60	
5 ≤ x < 10	9	20	Blanc Francès, o Francès (535), Montònaga Vermella, o Montònega Vermella (554), Panser (559), Tendralet (565), Valencià, o Valencianes (573), Carregarucs (539), Moscatell negre (557), de Sant Jaume, o Primerenc, o Sant Jaumes (540), Moscatell (de vi) (556)

Taula 8.9. (Continuació)

Percentatge d'informants[a]	Nº LR(var)[b]	% TOT[c]	Noms i números de les varietats[d]
10 ≤ x < 15	2	4,4	Xarel·lo (576), Moscatell blanc, o Moscatell (de menjar) (555)
15 ≤ x < 20	2	4,4	Picampoll, o Picapoll, o Picapolla, o Picapoll rodonet (560), Ull de llebre, o Ull de llebre negre (568)
20 ≤ x < 25	1	2,2	Montògana, o Montònaga, o Montònaga Blanca, o Parellada (553)
25 ≤ x < 30	0	0	
30 ≤ x < 35	1	2,2	Martorella, o Martorella blanca (550)
35 ≤ x < 40	2	4,4	Garnatxa, o Garnatxa negra (543), Macabeu (548)
40 ≤ x < 75	0	0	
75 ≤ x < 80	1	2,2	Sumoi, o Sumoll (564)

[a] Nombre d'informants a partir del qual es calculen els percentatges: 67. El percentatge d'informants es representa amb la lletra "x"

[b] Nombre de varietats tradicionals de Vinya (*Vitis vinifera*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

[c] Percentatge de varietats tradicionals de Vinya (*Vitis vinifera*) que són citades per un determinat percentatge dels informants.

[d] Noms de les varietats corresponents a cada categoria, i número de varietat assignat a cadascuna, representat entre parèntesis després del nom de la varietat

[e] Categoria corresponent a les varietats tradicionals de Vinya (*Vitis vinifera*) que són citades per menys d'un 5 % dels informants, que degut a la gran quantitat de varietats que conté es presenta desglossada en les tres primeres files, la suma de les quals dona lloc als valors mostrats aquesta categoria.

Varietats tradicionals conservades en l'actualitat

Si s'analitza quantes de les espècies i varietats tradicionals citades pels informants es conserven en realitat (taula 8.10) es constata que fins al moment tant sols s'ha pogut localitzar llavors o material vegetatiu en el 49,7% dels casos. Fins i tot quan la recuperació ha estat possible, el percentatge d'informants que conserven la varietat respecte el total d'informants que la recorden és extremadament baix. Aquest resultats posen de relleu la importància d'emprar la informació obtinguda en aquest estudi per tal de realitzar prospeccions dirigides a obtenir llavors i material de propagació de les moltes varietats que a hores d'ara tant sols han pogut ser documentades a nivell teòric.

Taula 8.10. Espècies i varietats tradicionals que havien estat culivades a la comarca de l'Anoia al llarg del segle XX. Nombre d'informants que les citen i nombre d'informants que les conserven.

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
1	*Agave americana*	Atzavara, Pita, Sisal		6	6
2	*Allium ampeloprasum* var. *porrum*	Porro	de sempre	3	3
3	*Allium cepa*	Ceba	Babosa	2	0
4	*Allium cepa*	Ceba	Blanca	4	4
5	*Allium cepa*	Ceba	d'Amposta	3	1
6	*Allium cepa*	Ceba	de Ciutadella, de Ciutadilla, Vermella, Vermellosa	7	2
7	*Allium cepa*	Ceba	de Figueres	7	5
8	*Allium cepa*	Ceba	de Figueres blanca	1	1
9	*Allium cepa*	Ceba	de Girona	2	2
10	*Allium cepa*	Ceba	de Lleida	2	2
11	*Allium cepa*	Ceba	de València, Valenciana	12	4
12	*Allium cepa*	Ceba	Morro de Fura	3	0
13	*Allium cepa*	Ceba	Primerenca	4	2
14	*Allium sativum*	All	Blanc	4	1
15	*Allium sativum*	All	Vermellós, Vermell	9	5
16	*Aloe vera*	Aloe vera, Aloe		5	5
17	*Aloysia citrodora*	Marialluïsa		42	42
18	*Apium graveolens var. dulcis*	Àpit		7	0
19	*Arachis hypogaea*	Cacauets, Cacau		5	0

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
20	*Asparagus officinalis*	Espàrrec	d'Hort	2	2
21	*Aster* sp.	Coronado		2	0
22	*Avena sativa*	Civada	Blanca	7	0
23	*Avena sativa*	Civada	Negra, Negra petita, Francesa	17	0
24	*Avena sativa*	Civada	Negra grossa, Negra de grà gros	3	0
25	*Avena sativa*	Civada	Rossa	16	0
26	*Avena sativa*	Civada	Rossa que no s'espolsa	1	1
27	*Beta vulgaris* var. *cicla*	Belda	Blanca, Clara	6	3
28	*Beta vulgaris* var. *cicla*	Belda	de Valls	1	0
29	*Beta vulgaris* var. *cicla*	Belda	Fosca, Negra, Per les bèsties, Silvestre	5	3
30	*Beta vulgaris* var. *cicla*	Belda	Groga	2	2
31	*Beta vulgaris* var. *cicla*	Belda	Verda, Verda de Sempre, Verda de Tota la vida	6	5
32	*Beta vulgaris* var. *conditiva*	Remolatxa	Blanca, Llarga i blanca, Pels tocinos	11	0
33	*Beta vulgaris* var. *conditiva*	Remolatxa	Groga	2	0
34	*Beta vulgaris* var. *conditiva*	Remolatxa	Per les bèsties, Vermelleta	4	0
35	*Beta vulgaris* var. *conditiva*	Remolatxa	Verda	2	0

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
36	*Beta vulgaris* var. *conditiva*	Remolatxa	Vermella, Vermellosa	8	0
37	*Borago officinalis*	Borratja		3	3
38	*Brassica oleracea*	Col	Asa de cántaro	1	1
39	*Brassica oleracea*	Col	de Cabdell grossa, de Cabdell	7	0
40	*Brassica oleracea*	Col	de Cabdell poc apretat	1	0
41	*Brassica oleracea*	Col	de Caminal	2	0
42	*Brassica oleracea*	Col	de fer brotons, d'Hivern, de Pagès, de Trinxat, Valenciana (de brotons), Verda	32	12
43	*Brassica oleracea*	Col	d'Hivern (alta)	1	1
44	*Brassica oleracea*	Col	d'Hivern (baixeta)	1	0
45	*Brassica oleracea*	Col	d'Hivern (sense cabdell)	1	0
46	*Brassica oleracea*	Col	de Fer fulles, Geganta	20	4
47	*Brassica oleracea*	Col	de les Gallines, d'Hivern, de Fer fulles	1	1
48	*Brassica oleracea*	Col	de Paperina, de Pasqua	6	2
49	*Brassica oleracea*	Col	del Pozo	1	1
50	*Brassica oleracea*	Col	d'Estiu	1	0
51	*Brassica oleracea*	Col	Francesa	1	0
52	*Brassica oleracea*	Col	Manresana	10	5
53	*Brassica oleracea*	Col	Valenciana (de cabdell)	1	0
54	*Brassica oleracea var. botrytis*	Bròquil	Blanc, Coliflor	17	0

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
55	*Brassica oleracea var. botrytis*	Bròquil	Verd	8	0
56	*Brassica rapa var. rapa*	Nap	Farratger, Pels conills	5	0
57	*Brassica rapa var. rapa*	Nap	Llarg	2	0
58	*Brassica rapa var. rapa*	Nap	Rodó blanc	2	0
59	*Calendula officinalis*	Bojac, Calèndula, Gavatxos		4	4
60	*Cannabis sativa*	Cànem		2	0
61	*Capsicum annuum*	Pebrot	Bitxo	4	0
62	*Capsicum annuum*	Pebrot	Bitxo de Tiurana	2	0
63	*Capsicum annuum*	Pebrot	Bitxo Picant	1	0
64	*Capsicum annuum*	Pebrot	de Morro, de Morro de bou, de Morro de llebre, de Morro de porc, Morrut	5	0
65	*Capsicum annuum*	Pebrot	de Morro de vaca, de Morro (allargat)	2	0
66	*Capsicum annuum*	Pebrot	de Quatre cantos, de Quatre morros, Gros d'escalivar	12	0
67	*Capsicum annuum*	Pebrot	de Tres cantos, Morrut	2	0
68	*Capsicum annuum*	Pebrot	Groc	3	0
69	*Capsicum annuum*	Pebrot	Gros	2	0
70	*Capsicum annuum*	Pebrot	Llarg	1	0
71	*Capsicum annuum*	Pebrot	Lloret, Lloret gros	17	4

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
72	*Capsicum annuum*	Pebrot	Pla	2	2
73	*Capsicum annuum*	Pebrot	Rodó	2	0
74	*Capsicum annuum*	Pebrot	Vermell de Navarra	1	1
75	*Ceratonia silicua*	Garrofer		6	0
76	*Cicer arietinum*	Cigró	del País	2	0
77	*Cicer arietinum*	Cigró	Gros	3	0
78	*Cicer arietinum*	Cigró	Madrileño	1	0
79	*Cicer arietinum*	Cigró	Mitjà, Mitjanet	6	0
80	*Cicer arietinum*	Cigró	Petit	5	4
81	*Cichorium endivia*	Escarola	Arrissada	4	1
82	*Cichorium endivia*	Escarola	de Cabell d'àngel	5	1
83	*Cichorium endivia*	Escarola	de Fulla àmpla	2	0
84	*Cichorium endivia*	Escarola	de la Vila	2	2
85	*Cichorium endivia*	Escarola	de Tota la vida	2	2
86	*Cichorium endivia*	Escarola	del País	1	0
87	*Cichorium endivia*	Escarola	Dobla	2	0
88	*Cichorium endivia*	Escarola	Enciam de Calaf	1	1
89	*Cichorium endivia*	Escarola	Perruca del Vallès	1	1
90	*Citrullus lanatus*	Síndria	de Secà, de Secà gran	7	0
91	*Citrullus lanatus*	Síndria	de Secà petita	2	0
92	*Coriaria myrtifolia*	Roldor		4	4
93	*Corylus avellana*	Avellaner	del País, Xicarrona	19	10
94	*Corylus avellana*	Avellaner	de Bala	1	0
95	*Corylus avellana*	Avellaner	Grossa d'abans, Rodona grossa	3	2

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
96	*Crocus sativus*	Safrà		5	3
97	*Cucumis melo*	Meló	de Secà	8	0
98	*Cucumis melo*	Meló	Mallorquí	4	2
99	*Cucumis melo*	Meló	Piel de Sapo	1	0
100	*Cucumis melo*	Meló	Primerenc	1	0
101	*Cucumis melo*	Meló	Tardà	1	0
102	*Cucurbita ficifolia*	Carbassa	de Cabell d'àngel	14	10
103	*Cucurbita maxima*	Carbassa		1	0
104	*Cucurbita maxima*	Carbassa	Arrodonida	1	0
105	*Cucurbita maxima*	Carbassa	de Bon gust de cal Camalligat	2	2
106	*Cucurbita maxima*	Carbassa	de Bon gust de la granja Giralt	2	0
107	*Cucurbita maxima*	Carbassa	de Menjar (1)	2	2
108	*Cucurbita maxima*	Carbassa	de Menjar (2)	2	2
109	*Cucurbita maxima*	Carbassa	del Rebequet	2	2
110	*Cucurbita maxima*	Carbassa	del Rebequet rodona	3	2
111	*Cucurbita maxima*	Carbassa	del Rebequet allargada	1	0
112	*Cucurbita maxima*	Carbassa	Grossa	1	0
113	*Cucurbita maxima*	Carbassa	Rodona	5	1
114	*Cucurbita maxima*	Carbassa	Rogenca	1	0
115	*Cucurbita maxima*	Carbassa	Valenciana	1	1
116	*Cucurbita moschata*	Carbassa	Allargada	1	0
117	*Cucurbita moschata*	Carbassa	de Bota, Llarga	5	1
118	*Cucurbita moschata*	Carbassa	de Fer farinetes	2	0
119	*Cucurbita moschata*	Carbassa	de Músic	2	2

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
120	*Cucurbita moschata*	Carbassa	de Violí	2	2
121	*Cucurbita moschata*	Carbassa	dels Porcs , Per les bèsties, Pels tocinos	10	0
122	*Cucurbita moschata*	Carbassa	Groga de dins	1	0
123	*Cucurbita moschata*	Carbassa	Grossa i allargada	2	2
124	*Cucurbita moschata*	Carbassa	Inglesa	2	2
125	*Cucurbita pepo*	Carbassó	Blanc, Que Corre	8	5
126	*Cucurbita pepo*	Carbassó	Emparrador, Negre, Verd fosc	7	3
127	*Cucurbita pepo*	Carbassó	Llarg verd clar, Verd clar	3	0
128	*Cydonia oblonga*	Codony, Codonya	Antiga, d'Abans, de Sempre, d'Olor, Rodona, Rodona xica, Rodó Petit, Vella	19	12
129	*Cydonia oblonga*	Codony, Codonya	Rodona grossa	1	0
130	*Cydonia oblonga*	Codony, Codonya	d'Ara, Gran en forma de pera, Normal	5	1
131	*Cynara cardunculus*	Herbacol		7	3
132	*Cynara cardunculus*	Card	Blanc	6	3
133	*Cynara scolymus*	Carxofa, Escarxofa	de les normals, de Tota la vida	22	6
134	*Cynara scolymus*	Carxofa, Escarxofa	Lila, Lilosa	3	3
135	*Cynara scolymus*	Carxofa, Escarxofa	Lila de Cal Foganyer	1	1
136	*Cynara scolymus*	Carxofa, Escarxofa	Lila de Tous	1	1

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
137	*Daucus carota*	Pastanaga, Zanahoria		12	0
138	*Daucus carota*	Pastanaga	de Posar en vinagre, Grossa de confitar, Petita, Vermella de posar en vinagre	6	0
139	*Daucus carota*	Pastanaga	Petita	1	0
140	*Dianthus sp.*	Clavellines	grosses de Cal Fogonyer	1	1
141	*Dianthus sp.*	Clavellines	petites de Cal Fogonyer	1	1
142	*Dyospirus kaki*	Palosanto		4	2
143	*Eriobotrya japonica*	Nespre, Nesprer del Japó, Nispro		10	10
144	*Eruca vesicaria*	Rúcula		2	2
145	*Eucalyptus globulus*	Eucaliptus, Eucaliptu		21	19
146	*Euphorbia lathyris*	Cagamuchu, Herba talpera		5	2
147	*Fagopyrum esculentum*	Tramoixó		1	0
148	*Ficus carica*	Figa	Blanca	3	0
149	*Ficus carica*	Figa	Blanca i grossa	1	1
150	*Ficus carica*	Figa	Breva	2	2
151	*Ficus carica*	Figa	Breva negra / Figaflor	2	2
152	*Ficus carica*	Figa	Coll de dama, Coll de dama negra	9	9
153	*Ficus carica*	Figa	Coll de dama blanca	7	0

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
154	*Ficus carica*	Figa	d'Assecar, Garzeria, Sajola, Sajola blanca, Sajaiola	33	32
155	*Ficus carica*	Figa	Sajola blanca	2	2
156	*Ficus carica*	Figa	de Fraga	1	1
157	*Ficus carica*	Figa	de Sant Joan	2	0
158	*Ficus carica*	Figa	Grossa	2	2
159	*Ficus carica*	Figa	Negra	11	1
160	*Ficus carica*	Figa	Primerenca blanca	2	0
161	*Ficus carica*	Figa	Primerenca negra	2	0
162	*Fragaria vesca*	Maduixa	de Cal Camalligat	2	0
163	*Fragaria vesca*	Maduixa	de Cal Foganyer	1	1
164	*Glycine max*	Soja		3	0
165	*Glycyrrhiza glabra*	Regalèssia		9	2
166	*Helianthus annuus*	Gira-sol		5	0
167	*Helianthus tuberosus*	Nyàmara, Nyambra, Nyàmena, Nyàmera	Blanquinosa	22	9
168	*Helianthus tuberosus*	Nyàmara, Nyambra, Nyàmena, Nyàmera	Vermellosa	3	2
169	*Hordeum vulgare*	Ordi	Barbarossa	2	0
170	*Hordeum vulgare*	Ordi	Cerveser, de Cervesa	11	2
171	*Hordeum vulgare*	Ordi	Cerveser d'abans	4	0

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
172	*Hordeum vulgare*	Ordi	de 3 caires, de 3 carrells	4	0
173	*Hordeum vulgare*	Ordi	de 4 carrells, de 4 carrils	3	0
174	*Hordeum vulgare*	Ordi	de 6 carrells, de 6 carrils, de 6 carriells, de 6 carrils tramesó, Tramesó, Tremesó, Tresmesó,	45	0
175	*Hordeum vulgare*	Ordi	de Cal Xicot gros	2	0
176	*Hordeum vulgare*	Ordi	de Sant Isidro	2	0
177	*Hordeum vulgare*	Ordi	del País	3	0
178	*Hordeum vulgare*	Ordi	Pàmula	3	0
179	*Ipomoea batatas*	Boniato, Moniato	Roig	2	0
180	*Ipomoea batatas*	Boniato, Moniato	Blanc	5	0
181	*Ipomoea batatas*	Boniato, Moniato	Groc	5	0
182	*Iris germanica*	Lliri		1	1
183	*Juglans regia*	Noguera, Noguer, Anoguer	del País petita	40	39
184	*Juglans regia*	Noguera, Noguer, Anoguer	de Nou grossa, del País grossa	3	3
185	*Lactuca sativa*	Enciam	Arrissat	2	2
186	*Lactuca sativa*	Enciam	de l'Arrissat	2	0
187	*Lactuca sativa*	Enciam	de Cal Pleixats	2	2
188	*Lactuca sativa*	Enciam	dels Tres ulls, de Tres llucs	11	4
189	*Lactuca sativa*	Enciam	d'Escarxofeta, Escarxofet	6	0

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
190	*Lactuca sativa*	Enciam	d'Orella de ruc de Cal Escolà	1	0
191	*Lactuca sativa*	Enciam	Escarolenc	6	1
192	*Lactuca sativa*	Enciam	Francès	1	1
193	*Lactuca sativa*	Enciam	Llarg de Cal Pleixats	2	0
194	*Lactuca sativa*	Enciam	de Fulla llarga moreno, Llarg negre, Llarg moreno, Moreno, Negre, Romà negre	12	6
195	*Lactuca sativa*	Enciam	de Fulla llarga verd, Llarg, Llarg blanc, Llarg verd, Romà blanc d'estiu	15	4
196	*Lactuca sativa*	Enciam	d'Hivern	2	2
197	*Lactuca sativa*	Enciam	Maravilla	5	5
198	*Lactuca sativa*	Enciam	Orella de ruc/ Orella d'ase, d'Òdena	2	0
199	*Lactuca sativa*	Enciam	Rodonet	1	0
200	*Lagenaria siceraria*	Carbassa de vinar		2	2
201	*Lathyrus cicera*	Pedrerol		9	0
202	*Lathyrus sativus*	Guixa	Normal, Grossa	49	8
203	*Lathyrus sativus*	Guixa	Petita	2	0
204	*Laurus nobilis*	Llauré, Llaurer, Llorer		15	15
205	*Lens culinaris*	Llentia	Petitona	11	1
206	*Lens culinaris*	Llentia	de Cal Foganyer	1	1

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
207	*Ligustrum lucidum*	Truana		1	1
208	*Lilium candidum*	Lliri blanc, Lliri de Sant Antoni, Lliri de Santa Teresa		29	12
209	*Linum usitatissimum*	Llinosa		8	1
210	*Lolium sp.*	Reigrass		2	0
211	*Matricaria chamomilla*	Camamilla		46	46
212	*Matthiola incana*	Violera	de pom tronja, groga	3	3
213	*Matthiola incana*	Violera	de Pom, de pom normal, normal	4	4
214	*Matthiola incana*	Violera	Senzilla	1	1
215	*Medicago sativa subsp. sativa*	Alfals, Aufals, Ufals	del País	32	13
216	*Melissa officinalis*	Tarongina, Trongina		9	9
217	*Mentha sp.*	Menta		12	12
218	*Mentha sp.*	Menta	del Cargol	3	3
219	*Mentha sp.*	Menta	del Carmel	3	3
220	*Mespilus germanica*	Nespru, Nespres, Nesples		11	5
221	*Nepeta cataria*	Menta de gat		2	2
222	*Olea europaea*	Olivera	(indeterminada)	1	0
223	*Olea europaea*	Olivera	Arbequina	29	29
224	*Olea europaea*	Olivera	Becarut	1	0
225	*Olea europaea*	Olivera	Corbella	3	0

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
226	*Olea europaea*	Olivera	de Castellar	2	2
227	*Olea europaea*	Olivera	Grossal	12	12
228	*Olea europaea*	Olivera	Palomar	1	1
229	*Olea europaea*	Olivera	Tendral	1	1
230	*Olea europaea*	Olivera	Vera	12	9
231	*Olea europaea*	Olivera	Verdal, Comú	7	4
232	*Olea europaea*	Olivera	Verdiella	2	2
233	*Onobrychis viciifolia*	Trepadella		30	3
234	*Origanum majorana*	Marduix		14	10
235	*Panicum miliaceum*	Mill		1	0
236	*Papaver somniferum*	Cascall		2	2
237	*Pastinaca sativa*	Xurivia, Xuruvia		2	0
238	*Petroselinum crispum*	Julivert		11	8
239	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	(indeterminada)	2	0
240	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	Afartapobres	4	0
241	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	Avellanet	2	0
242	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	Blanca (semblant al a del ganxet però diferent)	2	0
243	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	Bruna de Cal Jordana	2	0
244	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	de Castellfollit	12	8
245	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	de la Mongeta	3	0
246	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	de la Seu	5	0
247	*Phaseolus vulgaris*	Fesol, Mongeta	de Mallorca	1	0

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
248	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	de Ponts	1	0
249	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	de secà, Seca	6	0
250	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	de St. Joan	2	2
251	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	de St. Puvim	2	2
252	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	de Tota la vida	2	2
253	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	de València	1	1
254	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	de Veremar	3	0
255	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	del Confit	3	0
256	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	del Cul Francès	3	0
257	*Phaseolus vulgaris*	Fesol, Mongeta	del Ganxet	16	8
258	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	del Ganxet poc corbat	1	1
259	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	del Pinet	1	1
260	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	del Pinyolet	2	2
261	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	del Secà	3	0
262	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	Música	1	1
263	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	Negreta	1	0
264	*Phaseolus vulgaris*	Fesol, Mongeta	Perona, Tendra de fesols marrons, Tendra plana	10	1
265	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	Perona lilosa	3	2
266	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	Rossinyol	1	1
267	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	Sant Joana	2	0
268	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	Tendra	3	0
269	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	Terrera tendra, Terrera	2	0
270	*Phaseolus vulgaris*	Mongeta	Ull de perdiu	1	0

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
271	*Philadelphus coronarius*	Xeringuilla		1	0
272	*Phoenix dactylifera*	Palma, Palmera datilera		6	0
273	*Pimpinella anisum*	Matafaluga		2	2
274	*Pisum sativum*	Pèsol	Blanc	2	0
275	*Pisum sativum*	Pèsol	d'Austràlia	2	2
276	*Pisum sativum*	Pèsol	de Beina petita	2	0
277	*Pisum sativum*	Pèsol	de Fer sopa, Tirabec	2	0
278	*Pisum sativum*	Pèsol	de Mata baixa, de Secà	9	0
279	*Pisum sativum*	Pèsol	de Secà modern	2	2
280	*Pisum sativum*	Pèsol	de secà per les besties, Farratger, pel bestiar, Terrer	6	0
281	*Pisum sativum*	Pèsol	Negre	2	0
282	*Pisum sativum*	Pèsol	d'hort, Petit d'hort	9	2
283	*Pisum sativum*	Pèsol	d'hort enfiladís, emparador petit	2	0
284	*Pisum sativum*	Pèsol	Gegant	1	0
285	*Pisum sativum*	Pèsol	Verd	2	0
286	*Pisum sativum*	Pèsol	vinós / bigarrat	2	0
287	*Prunus armeniaca*	Marcoc	(indeterminada)	2	0
288	*Prunus armeniaca*	Albercoc	de Galta vermella	1	1
289	*Prunus armeniaca*	Marcoc	Gran	2	2
290	*Prunus armeniaca*	Albercoc	Groc	1	0
291	*Prunus armeniaca*	Marcoc	Groguet gros	2	0

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
292	*Prunus armeniaca*	Marcoc	Gros	1	0
293	*Prunus armeniaca*	Marcoc	Gros	1	0
294	*Prunus armeniaca*	Marcoc	Mitjanet	1	0
295	*Prunus armeniaca*	Marcoc	Petit	1	0
296	*Prunus armeniaca*	Marcoc	Petit que vermellejava	2	0
297	*Prunus armeniaca*	Albercoc	Petitó	2	2
298	*Prunus armeniaca*	Marcoc	Vermellós	5	5
299	*Prunus avium*	Cirera	(indeterminada)	2	0
300	*Prunus avium*	Cirera	Blanca, Blanca de Castellfollit	8	2
301	*Prunus avium*	Cirera	Borda	2	2
302	*Prunus avium*	Cirera	Burdisenca	2	0
303	*Prunus avium*	Cirera	Cor de colom	29	2
304	*Prunus avium*	Cirera	Cor de colom petita	3	2
305	*Prunus avium*	Cirera	Cor de colom vermella	1	0
306	*Prunus avium*	Cirera	de la Guàrdia	1	0
307	*Prunus avium*	Cirera	de Sant Isidre	5	0
308	*Prunus avium*	Cirera	de Sant Jaume	1	0
309	*Prunus avium*	Cirera	de St. Joan	1	1
310	*Prunus avium*	Cirera	Garrofal	1	0
311	*Prunus avium*	Cirera	del País, Negra petita, Negra primerenca, Petita, Petitona, Petita com olives, Primerenca	28	5

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
312	*Prunus avium*	Cirera	Picota	2	0
313	*Prunus avium*	Cirera	de Sant Pere	1	0
314	*Prunus domestica*	Pruna	Blanca allargada	3	0
315	*Prunus domestica*	Pruna	Cavallico allargat, Cavallico	6	1
316	*Prunus domestica*	Pruna	Cavallico rodonet	2	0
317	*Prunus domestica*	Pruna	Clàudia	15	1
318	*Prunus domestica*	Pruna	Clàudia vermella	2	0
319	*Prunus domestica*	Pruna	de Sant Salvador, Llinasosa	5	2
320	*Prunus domestica*	Pruna	Groga	1	1
321	*Prunus domestica*	Pruna	Groga de pell fina	1	0
322	*Prunus domestica*	Pruna	Groga petitona	2	2
323	*Prunus domestica*	Pruna	Japonesa	2	0
324	*Prunus domestica*	Pruna	Mollassa	1	0
325	*Prunus domestica*	Pruna	Negra llarga	2	0
326	*Prunus domestica*	Pruna	Petita per assecar	2	2
327	*Prunus domestica*	Pruna	Tigreta	2	0
328	*Prunus domestica*	Pruna	Vermella	2	0
329	*Prunus domestica var. insititia*	Prinyó	Blanc	2	2
330	*Prunus domestica var. insititia*	Prinyó	de St. Joan	2	0
331	*Prunus domestica var. insititia*	Prinyó	Fosc, Lila, Negre	6	5

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
332	*Prunus domestica var. insititia*	Prinyó	Verdós	5	0
333	*Prunus dulcis*	Ametlla	Closcamolla, Closcatova, de Closca tova, Mollassa, Tova	14	14
334	*Prunus dulcis*	Ametlla	Comuna, del Comú, del Comú rodona, del Cumú	13	13
335	*Prunus dulcis*	Ametlla	del Comú allargada	3	3
336	*Prunus dulcis*	Ametlla	del Comú punxeguda	2	2
337	*Prunus dulcis*	Ametlla	Esmai, Desmai	19	19
338	*Prunus dulcis*	Ametlla	Esperança	3	3
339	*Prunus dulcis*	Ametlla	Farranya, Llargueta	14	14
340	*Prunus dulcis*	Ametlla	Marcona	19	19
341	*Prunus dulcis*	Ametlla	de Santa Esperança	1	1
342	*Prunus persica*	Préssec	d'Agost, de Carn blanca d'agost	5	2
343	*Prunus persica*	Préssec	d'Aigua, de Sant Joan	13	2
344	*Prunus persica*	Préssec	de Conserva	1	0
345	*Prunus persica*	Préssec	de Porc	1	0
346	*Prunus persica*	Préssec	de Sant Jaume, Primerenc, Sant Jaumes	5	0
347	*Prunus persica*	Préssec	de Sant Jaume groc	3	0
348	*Prunus persica*	Préssec	de Sant Miquel	4	0
349	*Prunus persica*	Préssec	de Sant Pere	3	0
350	*Prunus persica*	Préssec	de Santa Helena	3	0
351	*Prunus persica*	Préssec	de Vinya, Groc de vinya	10	1

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
352	*Prunus persica*	Préssec	del Pinyol dolç	3	0
353	*Prunus persica*	Préssec	Gavatxo, Gavatx, Gavatxo blanc, Sumoll	39	3
354	*Prunus persica*	Préssec	Groguet de galtes vermelles	2	0
355	*Prunus persica*	Préssec	Groc	6	0
356	*Prunus persica*	Préssec	Groc, de Sant Llorenç	1	0
357	*Prunus persica*	Préssec	Groc de Juliol	5	0
358	*Prunus persica*	Préssec	Moll	2	2
359	*Prunus persica*	Préssec	Mollàs, Pelut	14	2
360	*Prunus persica*	Préssec	de Vinya, d'Octubre, Tardà	2	2
361	*Prunus persica*	Préssec	Tendral	1	0
362	*Punica granatum*	Magraner	Dolç	9	7
363	*Punica granatum*	Magraner	Amarg	2	0
364	*Pyrus communis*	Pera	Arç perer	1	1
365	*Pyrus communis*	Pera	Cara vermella	1	1
366	*Pyrus communis*	Pera	d'Aigua	4	0
367	*Pyrus communis*	Pera	de Closca de roure, de Fulla de roure	4	0
368	*Pyrus communis*	Pera	de Codony	2	2
369	*Pyrus communis*	Pera	de Cuixa de dona	8	0
370	*Pyrus communis*	Pera	de Sant Jaume, de Sant Jaume grossa	4	0
371	*Pyrus communis*	Pera	de Sant Jaume petita	2	2

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
372	*Pyrus communis*	Pera	de Sant Joan, Petita, Seremanyera, Seremenya	20	10
373	*Pyrus communis*	Pera	de Sant Llorenç	1	0
374	*Pyrus communis*	Pera	del Juliol	2	0
375	*Pyrus communis*	Pera	d'Hivern	9	3
376	*Pyrus communis*	Pera	d'Hivern de cal Indiano	2	2
377	*Pyrus communis*	Pera	d'Hivern de cal Pleixats	2	2
378	*Pyrus communis*	Pera	Llimonera	9	1
379	*Pyrus communis*	Pera	Màgica	1	1
380	*Pyrus communis*	Pera	Perelloner pedregós	1	1
381	*Pyrus communis*	Pera	Rosada	2	0
382	*Pyrus communis*	Pera	Tendral	1	1
383	*Pyrus malus*	Poma	Àcida	2	0
384	*Pyrus malus*	Poma	Bella - Lluïsa	2	0
385	*Pyrus malus*	Poma	Bellesa Romana	1	0
386	*Pyrus malus*	Poma	Cara bruta	2	0
387	*Pyrus malus*	Poma	Cumosina, Cumusina	5	0
388	*Pyrus malus*	Poma	de Sant Jaume	3	0
389	*Pyrus malus*	Poma	de Sant Joan	11	4
390	*Pyrus malus*	Poma	de Sant Joan no farinosa	5	0
391	*Pyrus malus*	Poma	de Sant Roc	1	0
392	*Pyrus malus*	Poma	del Ciri	13	2
393	*Pyrus malus*	Poma	del Ciri agredolça	2	0
394	*Pyrus malus*	Poma	del Garrimbes	1	1

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
395	*Pyrus malus*	Poma	d'Estiu	1	0
396	*Pyrus malus*	Poma	d'Infern	4	0
397	*Pyrus malus*	Poma	Glaçada	1	0
398	*Pyrus malus*	Poma	Golden	2	2
399	*Pyrus malus*	Poma	Groga d'Hivern	2	2
400	*Pyrus malus*	Poma	Madalena	1	0
401	*Pyrus malus*	Poma	Manyaga	1	0
402	*Pyrus malus*	Poma	Petita	2	0
403	*Pyrus malus*	Poma	Plana, Roqueta	4	2
404	*Pyrus malus*	Poma	Pomapera	3	0
405	*Pyrus malus*	Poma	Reineta	1	0
406	*Pyrus malus*	Poma	Verd donzella	1	0
407	*Pyrus malus*	Poma	Vermelleta, Vermellosa	5	0
408	*Raphanus sativus*	Rave	Llarguerut, Per les bèsties	2	0
409	*Raphanus sativus*	Rave	Rodó	3	0
410	*Ricinnus communis*	Regina		3	3
411	*Rosa sp.*	Rosa	d'Abans pels ulls, de Cent fulles, de Mil fulles	12	10
412	*Rosa sp.*	Rosa	de Cinc pètals	1	0
413	*Rosa sp.*	Rosa	de Tot l'any	3	3
414	*Ruta graveolens*	Ruda		16	16
415	*Salix viminalis*	Vimequera, Vimetera		15	2

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
416	*Salvia officinalis*	Sàlvia		11	11
417	*Satureja calamintha*	Rementerola		1	1
418	*Secale cereale*	Sègol		41	0
419	*Sedum sieboldii*	Pilarica		1	1
420	*Sinapis alba*	Mostassa		4	0
421	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	Bombilla, Nana, Roma	2	2
422	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	Buida, Buit	5	3
423	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	Buit plè	1	1
424	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	Cirereta	3	1
425	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	Cor de bou	1	1
426	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	de Castellnou del Bages	1	1
427	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	de Color rosa, Rosa	14	4
428	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	de Dos cociols	2	2
429	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	de la Creu	1	0
430	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	de Montserrat, de Montserrat rosa	27	9
431	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	de Montserrat vermell	3	0

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
432	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	de Mura	1	1
433	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	de Pebrot de Cal Andreu	1	1
434	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	de Penjar, de Sucar pa	24	7
435	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	de Penjar de Cal Vila	3	3
436	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	de Penjar de Cal Indiano	2	2
437	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	de Penjar de Cal Jordana	2	0
438	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	de Penjar de Cal Pleixats	2	2
439	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	de Penjar de cal Rosor	2	2
440	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	de Penjar del Prat	1	1
441	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	de Penjar del Sisquet	1	1
442	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	de Penjar francès, Francès	3	2

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
443	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	de Penjar gros	1	1
444	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	de Penjar llarg	1	0
445	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	de Penjar petit	1	1
446	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	de Penjar ros	1	1
447	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	de Pera	1	0
448	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	de Pera (penjar)	2	2
449	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	de Piera	2	0
450	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	de Poma	3	2
451	*Solanum lycopersicum*	Tomacó, Tomàquet, Tomata	de Rama Grossa	1	1
452	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	del Pare Benet, de Sant Benet	4	1
453	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	de Sant Joan	11	3
454	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	de Sant Joan dues cassoles	1	1
455	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	de Síndria	1	0

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
456	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	del Melic	2	2
457	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	dels Massisos Plens, Plena, Plé	10	1
458	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	d'Hivern	1	0
459	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	Esquenaverd	1	0
460	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	Gros	1	0
461	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	de Pebrot de Can Mercaderet, Llarg	3	1
462	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	Mala cara	1	1
463	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	Palosanto	1	0
464	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	del Flotats, Rocot	1	1
465	*Solanum lycopersicum*	Tomàquet, Tomata	Pometa de la creueta	1	0
466	*Solanum melongena*	Albergínia, Aubergínia	Blanca	4	4
467	*Solanum melongena*	Albergínia, Aubergínia	del País, Llarga	14	2
468	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	Anglesa, Inglesa	5	0
469	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	Blanca	6	0
470	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	Cerdanyesa, del Bufet, del Bufet Blanc, del Buffet Francés, de Muntanya	29	0

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
471	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	del Bufet negre	1	0
472	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	del Bufet vermell	1	0
473	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	de Figueres	1	0
474	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	de Sant Hilari	2	0
475	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	Estonia	2	0
476	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	Francesa	3	0
477	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	Kennebec	6	5
478	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	Magèstic, Magèstica	8	0
479	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	Magèstica (basta)	1	0
480	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	de Sant Hilari groga, Paluan, Palugan	4	0
481	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	Pontiac, Red pontiac, Vermella	6	4
482	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	Setsemanera	1	0
483	*Solanum tuberosum*	Patata, Trumfo, Trumfu	Vermella d'abans	4	0
484	*Sorbus domestica*	Serva	Petita	35	27
485	*Sorbus domestica*	Serva	Grossa	4	2
486	*Sorbus domestica*	Serva	Bona	2	2

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
487	*Sorghum bicolor*	Sorgo		2	0
488	*Spinacia oleracea*	Espinac	de Fulla petita, Petit	3	1
489	*Spinacia oleracea*	Espinac	Gegant	1	1
490	*Spinacia oleracea*	Espinac	d'Hivern	1	0
491	*Stevia rebaudiana*	Estevia		1	0
492	*Tilia platyphyllos*	Til·la		19	19
493	*Tillandsia bergeri*	Calvell de l'aire		1	1
494	*Tragopogon porrifolius*	Salsifí		1	0
495	*Triticum aestivum*	Blat	Ariana	1	0
496	*Triticum aestivum*	Blat	Catón	1	0
497	*Triticum sp.*	Blat	de 3 carrells	2	0
498	*Triticum aestivum*	Blat	del Bigoti	1	0
499	*Triticum sp.*	Blat	del Gra gros	2	0
500	*Triticum aestivum*	Blat	del País, Xeixa, Xeixa del País	12	0
501	*Triticum aestivum*	Blat	Empeltat	1	0
502	*Triticum aestivum*	Blat	Estrella	1	0
503	*Triticum aestivum*	Blat	Francès	1	0
504	*Triticum sp.*	Blat	Gros	4	0
505	*Triticum aestivum*	Blat	Hivernenc	5	0
506	*Triticum aestivum*	Blat	Litori	4	0
507	*Triticum aestivum*	Blat	Marius	1	0
508	*Triticum aestivum*	Blat	Montbui	7	0
509	*Triticum aestivum*	Blat	Montcada	1	0

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
510	*Triticum aestivum*	Blat	Motxo	31	0
511	*Triticum aestivum*	Blat	Panedós	1	0
512	*Triticum aestivum*	Blat	Paner, Paner 1	6	0
513	*Triticum aestivum*	Blat	Paner 2	2	0
514	*Triticum aestivum*	Blat	Blat primerenc, Primerenc, Xeixa, Xeixa Primerenca, Xeixa de Valls	15	0
515	*Triticum aestivum*	Blat	Rus	1	0
516	*Triticum aestivum*	Blat	de Sant Josep, Tardà	1	0
517	*Triticum aestivum*	Blat	Victorius	1	0
518	*Triticum aestivum*	Blat	Xeixa de Sant Puvim	1	0
519	*Triticum turgidum subsp. turgidum*	Pisana		34	0
520	*Triticum spelta*	Espelta		4	2
521	*Tropaeolum majus*	Caputxina		1	1
522	*Tulipa sp.*	Tulipans grocs i vermells		2	2
523	*Vicia ervilia*	Erb, Erd, Ert		30	9
524	*Vicia faba*	Fava	de Ruc, Farratgera, Rossa	32	3
525	*Vicia faba*	Fava	Aigadolça	2	2
526	*Vicia faba*	Fava	de Cal Gavarró	1	1
527	*Vicia faba*	Fava	Muchamiel	2	0
528	*Vicia faba*	Fava	Tendral	2	2
529	*Vicia fava var equina*	Favó		2	0
530	*Vicia sativa*	Veça	Fosca	38	5

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
531	*Vicia sativa*	Veça	Clara	2	0
532	*Vitis vinifera*	Vinya	Bartrols	3	0
533	*Vitis vinifera*	Vinya	Blanc de Cal Camalligat	2	2
534	*Vitis vinifera*	Vinya	Blanc de Cal Nocs	1	1
535	*Vitis vinifera*	Vinya	Blanc Francès, Francès	4	4
536	*Vitis vinifera*	Vinya	Botons de gall	2	0
537	*Vitis vinifera*	Vinya	Brumet, Brumet de vi	3	2
538	*Vitis vinifera*	Vinya	Brumet de taula	1	1
539	*Vitis vinifera*	Vinya	Carregarucs	5	0
540	*Vitis vinifera*	Vinya	de Sant Jaume, Primerenc, Sant Jaumes	6	1
541	*Vitis vinifera*	Vinya	de Vilafranca	1	0
542	*Vitis vinifera*	Vinya	Fumat	1	0
543	*Vitis vinifera*	Vinya	Garnatxa, Garnatxa negra	25	2
544	*Vitis vinifera*	Vinya	Garnatxa blanca	1	0
545	*Vitis vinifera*	Vinya	Lanjarón	2	0
546	*Vitis vinifera*	Vinya	Lladoner	2	0
547	*Vitis vinifera*	Vinya	Lleonard	3	0
548	*Vitis vinifera*	Vinya	Macabeu	26	6
549	*Vitis vinifera*	Vinya	Maluà	2	2
550	*Vitis vinifera*	Vinya	Martorella, Martorella blanca	23	11
551	*Vitis vinifera*	Vinya	Martorella rossa	1	0
552	*Vitis vinifera*	Vinya	Monastrell	2	1
553	*Vitis vinifera*	Vinya	Montògana, Montònaga, Montònaga Blanca, Parellada	16	4

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
554	*Vitis vinifera*	Vinya	Montònaga Vermella, Montònega Vermella	4	2
555	*Vitis vinifera*	Vinya	Moscatell blanc, Moscatell (de menjar)	10	2
556	*Vitis vinifera*	Vinya	Moscatell (de vi)	6	1
557	*Vitis vinifera*	Vinya	Moscatell negre	5	0
558	*Vitis vinifera*	Vinya	Negre de Tous, Vermellós de Tous	2	2
559	*Vitis vinifera*	Vinya	Panser	4	1
560	*Vitis vinifera*	Vinya	Picampoll, Picapoll, Picapolla, Picapoll rodonet	11	5
561	*Vitis vinifera*	Vinya	Picapolla allargadet	2	0
562	*Vitis vinifera*	Vinya	Picapoll negre	1	0
563	*Vitis vinifera*	Vinya	Primerenc	2	0
564	*Vitis vinifera*	Vinya	Sumoi, Sumoll	51	7
565	*Vitis vinifera*	Vinya	Tendralet	4	0
566	*Vitis vinifera*	Vinya	Tintorer	1	0
567	*Vitis vinifera*	Vinya	Trepat	2	2
568	*Vitis vinifera*	Vinya	Ull de llebre, Ull de llebre negre	14	2
569	*Vitis vinifera*	Vinya	Ull de llebre (de penjar)	1	0
570	*Vitis vinifera*	Vinya	Ull de llebre blanc	1	0
571	*Vitis vinifera*	Vinya	Ull de poll (de penjar, blanc)	1	0
572	*Vitis vinifera*	Vinya	Ull de poll (negre)	2	0
573	*Vitis vinifera*	Vinya	Valencià, Valencianes	4	0
574	*Vitis vinifera*	Vinya	Valencià blanc	2	2
575	*Vitis vinifera*	Vinya	Valencià rosat	2	0

Taula 8.10. (Continuació)

Núm[a]	Nom científic	Nom pop sp.[b]	Nom pop var.[c]	Nº Inf UR[d]	Nº Inf cons[e]
576	*Vitis vinifera*	Vinya	Xarel·lo	8	0
577	*Zea mays*	Blat de moro, Panís	del País, Gros	29	0
578	*Zea mays*	Blat de moro, Panís	de Fer crispetes	1	1
579	*Zea mays*	Blat de moro, Panís	Tramesó	1	0
580	*Zinnia sp.*	Rosa mística		2	2
581	*Ziziphus ziziphus*	Ginjoler		2	2

[a] Nombre assignat a l'espècie o varietat per tal d'identificar-la. La numeració és coincident amb l'emprada en tot el capítol, i per tant també en el catàleg.
[b] Noms populars amb els quals els informants es refereixen a l'espècie.
[c] Noms populars amb els quals els informants es refereixen a la varietat.
[d] Nombre d'informants que citen l'espècie o varietat.
[e] Nombre d'informants que conserven l'espècie o varietat.

D'acord amb les dades de la taula 8.10, 292 de les 581 espècies i varietats tradicionals documentades (el 50,3%) no han estat conservades fins avui en dia per cap dels informants. Per ara cal considerar-les perdudes, ja que no se n'ha pogut obtenir ni llavors, ni propàguls, ni tampoc localitzar-ne individus vius. Alhora, de les 289 que han estat conservades fins a l'actualitat, només 42 han estat conservades per més d'un 10% dels informants, mentre que 212 han estat conservades per menys del 5% dels informants (és a dir, per tant sols un, dos, o tres informants).

El percentatge de varietats conservades oscil·la molt en funció del grup agronòmic (taula 8.11, figura 8.3). En termes generals, les espècies perennes i que poden sobreviure durant dècades després que se n'abandoni el cultiu són les que presenten majors percentatges de conservació. Així, es conserven encara un 92,2% de les varietats de fruits secs i un 72,7% de les varietats d'olivera. En el cas de les perennes d'elevada longevitat, però que requereixen un major maneig agronòmic per sobreviure, com són els arbres fruiters i la vinya, els percentatges de conservació són notablement més baixos, del 45,6 i el 48,9% respectivament, ja que si l'abandó és

total durant varis anys, en la major part d'ocasions els individus acaben morint. En termes generals la conservació de les espècies i varietats tradicionals de caràcter perenne és molt superior a la de les espècies anuals o biennals. Encara que faci dècades que no se'n planti cap individu, només amb la supervivència dels individus plantats durant la primera meitat del segle XX ja n'hi ha hagut prou per perpetuar l'espècie o varietat fins als nostres dies. En canvi, les espècies anuals o biennals cal que siguin plantades any rere any per tal de renovar-ne la llavor i garantir-ne la conservació. En conseqüència, quan s'abandona el cultiu d'una d'aquestes espècies o varietats, al cap d'uns anys ja no podrà recuperar-se, generalment perquè no es disposarà de les llavors o bé perquè aquestes hauran perdut la viabilitat. La necessitat d'esser cultivades constantment ha fet que tant sols s'hagin conservat aquelles que els agricultors, per uns motius o uns altres, han decidit seguir cultivant any rere any i que s'han resistit a substituir per varietats modernes. En el cas de les varietats tradicionals d'horta, el fet que siguin cultivades per l'autoconsum i que els agricultors en valorin especialment les seves característiques organolèptiques, ha fet que en el 53,7% dels casos hagin estat conservades per almenys un dels agricultors que les han citades. En el cas de les varietats de llegums de cultiu extensiu conservades (el 40% del total) també ha estat clau la valoració de les característiques organolèptiques per part dels consumidors, i en algunes ocasions també ha estat determinant el manteniment del seu valor comercial. Per contra, tant sols es conserven el 8,5% dels cereals i el 15,4 % dels farratges, ja que la presa de consciència per part dels agricultors del valor de moltes d'aquestes varietats es va produir un cop ja se n'havia perdut la llavor i havien estat substituïdes totalment per altres varietats.

Taula 8.11. Nombre d'espècies i varietats tradicionals documentades per cada grup agronòmic, i nombre d'espècies i varietats tradicionals disponibles per cada grup agronòmic

Grup agronòmic	Nº sps. i vars. documentades	Nº sps. i vars. disponibles	% sps. i vars. disponibles
Cereals	47	4	8,5
Llegums en extensiu	30	12	40,0
Farratges	13	2	15,4
Vinya	45	22	48,9
Olivera	11	8	72,7
Fruits secs	14	13	92,9
Arbres fruiters	136	62	45,6
Horta (de secà i regadiu)	231	124	53,7
Altres	54	42	77,8

Els percentatges de conservació expressats a la taula 8.11 són els assolits a la zona d'estudi fins al març del 2018, i reflecteixen la necessitat i urgència de desenvolupar un pla global a nivell català per garantir la recuperació efectiva de les espècies i varietats agrícoles tradicionals. S'espera que el percentatge de varietats recuperades a nivell efectiu es pugui incrementar en un futur gràcies a l'aprofundiment en la prospecció de l'àrea d'estudi, i gràcies també a la prospecció duta a terme en altres àrees geogràfiques properes amb les quals es comparteixen algunes de les varietats. Perquè això sigui una realitat és imprescindible una dotació pressupostària estable que permeti als centres de recerca i entitats dur a terme projectes coordinats i d'ampli abast territorial.

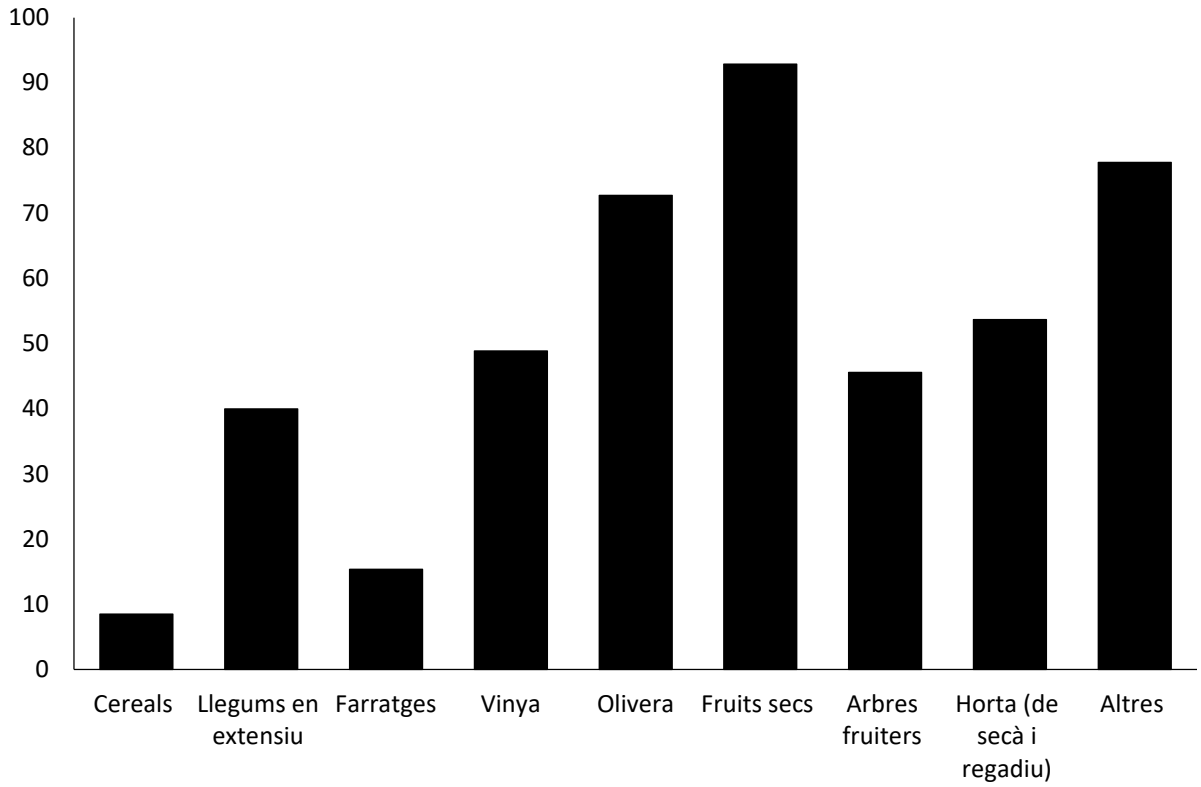


Fig. 8.3. Per cadascun dels grans grups agronòmics, percentatge d'espècies i varietats tradicionals que es troben disponibles actualment respecte el total d'espècies i varietats tradicionals documentades per cada grup.

Seria plausible pensar que l'abandonament del cultiu de moltes de les espècies i varietats tradicionals es degués al fet que presenten unes característiques organolèptiques menys valorades que les de les espècies i varietats més modernes. A la figura 8.4 s'observa com en la major part de casos el perfil sensorial de les espècies i varietats tradicionals no ha tingut res a veure en el seu abandonament. Tot al contrari, en la major part d'ocasions hauria d'haver estat un estímul per la seva conservació, i pot ser un estímul que n'afavoreixi la recuperació. En el 60,1% de les cites d'ús referides al seu ús alimentari són qualificades com a molt bones; mentre que tant sols en el 2,2% es consideren mediocres, i només en un 0,1% de les cites d'ús es qualifiquen com a repugnants. Alhora, no s'observa cap mena de relació entre el grau de conservació d'una determinada espècie o varietat i la qualitat organolèptica que de mitjana li atorguen els informants.

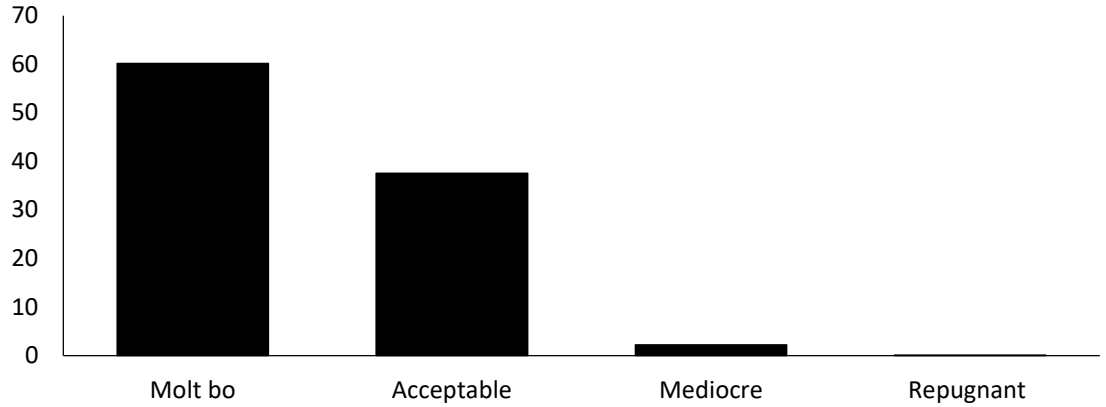


Fig. 8.4. Valoració organolèptica atorgada a les cites d´ús alimentari (tant humà com animal) corresponents a espècies i varietats cultivades tradicionalment a la comarca de l'Anoia. Percentatge de cites d'ús corresponents a cadascuna de les categories.

Descartats els atributs sensorials com els desencadenants de l'abandó del cultiu de les espècies i varietats tradicionals, a la figura 8.5 s'observa quins han estat realment els factors que n'han provocat l'abandonament. Cal destacar que els diferents factors han actuat en moltes ocasions de forma sinèrgica. S'observa que el principal motiu d'abandonament ha estat la substitució per altres espècies o varietats, a causa de la transformació del model agroalimentari amb l'arribada de la revolució verda, el qual va fomentar el cultiu de varietats que maximitzessin la productivitat. El segon motiu d'abandonament en ordre d'importància correspon a la mecanització de les tasques agrícoles, ja que algunes de les varietats eren difícilment mecanitzables amb la tecnologia disponible als anys 70, i en conseqüència van ser desplaçades per noves varietats adaptades a la mecanització. N'és un cas molt clar la substitució de les varietats tradicionals de cereals per varietats modernes de menor alçada, que no s'ajeien i per tant es podien recol·lectar mecànicament. És també destacable la notòria desaparició d'espècies i varietats tradicionals com a conseqüència de la desaparició de les finalitats per a les quals s'empraven. Aquest és un factor molt evident en aquelles espècies i varietats destinades a l'alimentació animal que es van deixar de cultivar quan va cessar l'activitat ramadera o quan l'alimentació del bestiar es va començar a realitzar mitjançant pinso comercial. En canvi, factors com el canvi de les condicions ambientals o l'aparició de noves plagues han tingut fins al moment una incidència molt baixa en la pèrdua de biodiversitat cultivada.

Una de les opcions recollides a la figura 8.5 com a desencadenants de l'abandonament és l'avançada edat dels informants i la impossibilitat de prosseguir amb el cultiu degut a les limitacions de l'edat i l'absència de relleu generacional. Tenint en compte les dades generals d'envelliment del sector agrari i la manca de relleu generacional, ha estat de ben segur un dels principals responsables de la pèrdua de biodiversitat cultivada. Tanmateix, en el present estudi apareix com un factor poc important, precisament perquè s'han seleccionat informants que, malgrat l'avançada edat, encara mantenen l'activitat agrícola. Però molts d'aquests informants no tenen relleu generacional en l'activitat agrària que desenvolupen, i per tant un cop hagin de deixar de dur-la a terme, l'edat i la manca de relleu seran el factors responsable que de forma abrupta es perdin les espècies i varietats cultivades durant generacions, i els coneixements tradicionals associats. Per tant, cal analitzar la incidència de l'edat separadament de la resta de factors.

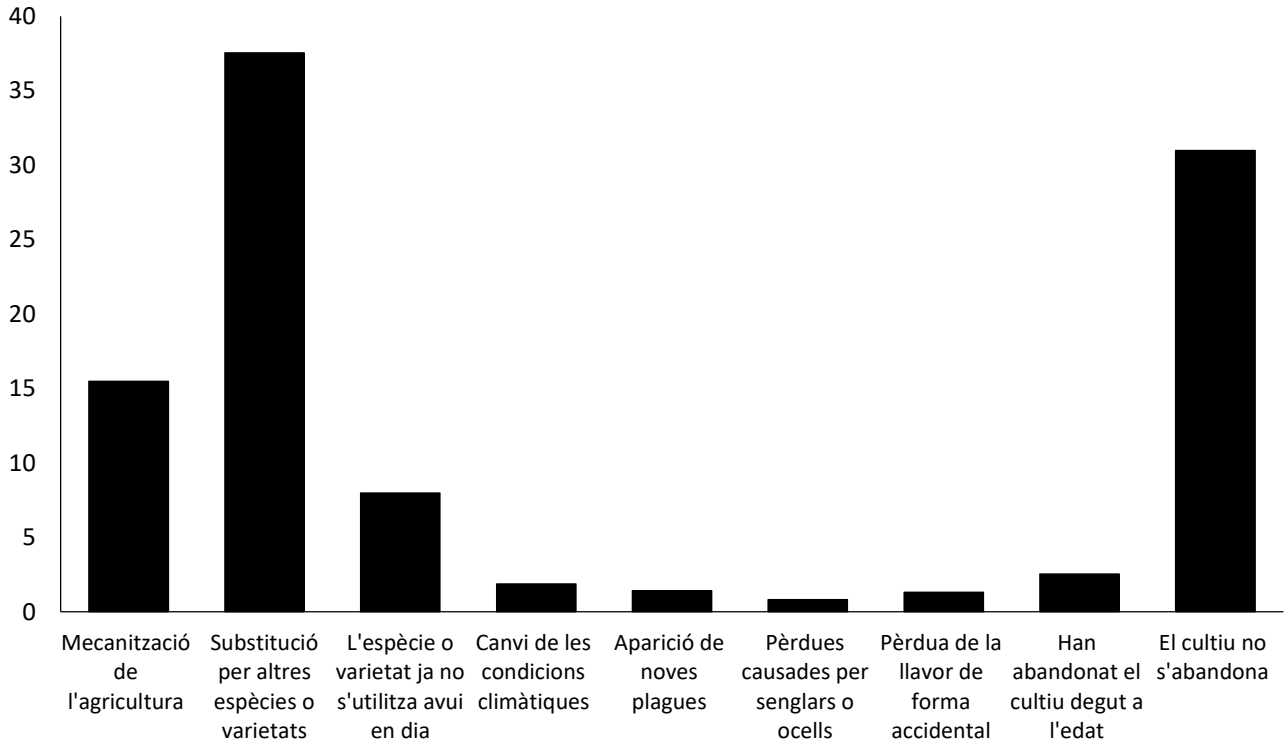


Fig. 8.5. Motius que han comportat l'abandonament del cultiu de les espècies i varietats tradicionals cultivades. Percentatge de cites d'ús corresponents a cada categoria.

A la figura 8.6 s'observa com fins als anys 40 no s'havia produït encara un abandonament notori de les espècies i varietats agrícoles tradicionals. És a partir de finals dels anys 50, i sobretot durant la dècada dels anys 70 amb l'arribada de la

revolució verda i la mecanització de l'agricultura, quan es produeix un abandonament majoritari del cultiu de les espècies i varietats tradicionals, dates que concorden amb els principals motius d'abandó documentats.

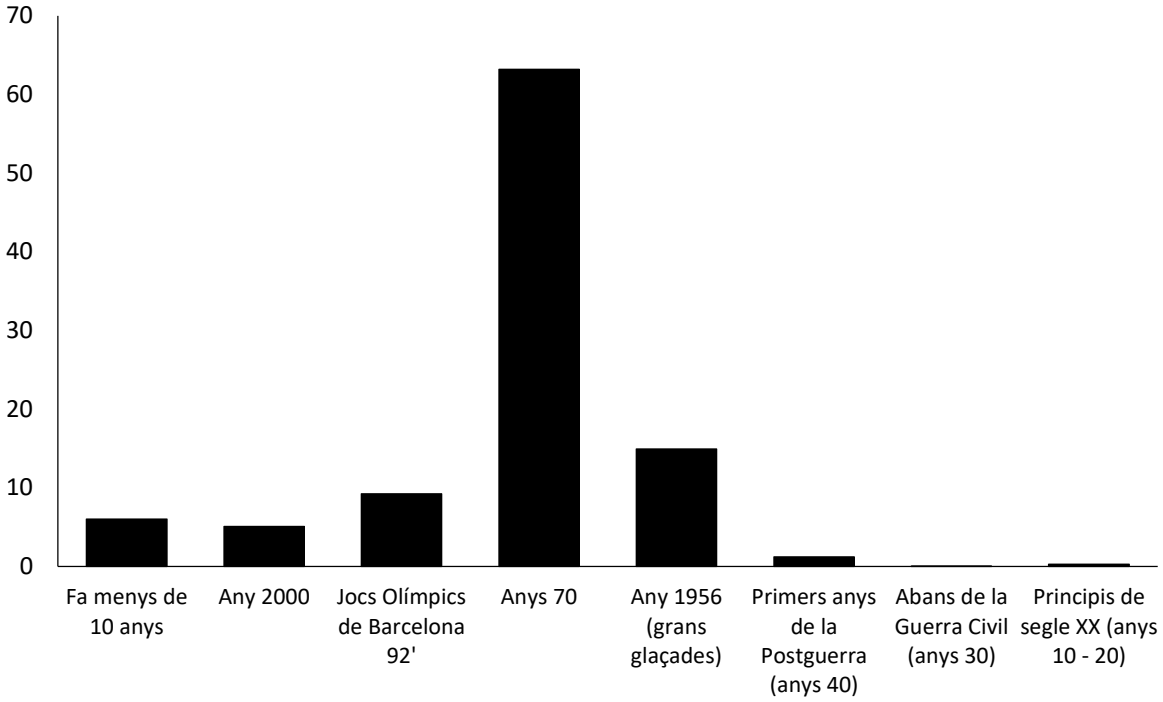


Fig. 8.6. Data en que es va produir l'abandonament del cultiu de les espècies i varietats tradicionals cultivades. Percentatge de cites d'ús documentades corresponents a cada categoria.

DISCUSSIÓ

El gran nombre d'espècies i varietats tradicionals documentades a la comarca de l'Anoia posa de relleu la gran riquesa que presenta la biodiversitat cultivada d'una àrea geogràficament poc extensa i de caràcter periurbà. Constata l'existència encara a dia d'avui d'un gran nombre de d'espècies i varietats tradicionals plenament adaptades a les condicions ambientals locals les quals han d'esdevenir un element clau per afavorir la dinamització del sector agrari i el seu rejoveniment. Aquesta realitat s'ha repetit arreu de les diferents zones del principat en les quals s'han dut a termes estudis encaminats a documentar-ne i recuperar-ne la biodiversitat cultivada (Sisquella, 2009; Arribas et al., 2011; Calvet-Mir, 2011b; Sisquella, 2011; Plans, F. &

Rosés, L., 2013; Vinyals, 2013; Puig & Fígols, 2014). Són resultats que manifesten el paper cabdal que les espècies i varietats tradicionals podrien tenir en la diversificació de la dieta, tot fomentant un major consum de productes d'índole vegetal. Al seu torn, el fet de disposar d'un gran nombre de varietats de la mateixa espècie faria possible que consumint només productes de temporada el període temporal durant el qual una determinada espècie està disponible en el mercat fos molt perllongat. En un moment en que la globalització, la intensificació de l'agricultura, i els sistemes de conservació amb atmosfera modificada fan que la temporalitat dels productes vegetals hagi pràcticament desaparegut, tenir la possibilitat de mitjançant varietats tradicionals ser presents en el mercat durant un llarg període temporal és un element important per fidelitzar els consumidors i mostrar-los que al llarg dels mesos es succeeixen diferents varietats d'una mateixa espècie.

Totes les espècies i varietats que s'han pogut recuperar de forma efectiva han estat moltes menys que les documentades a nivell tòric. Concretament, a la comarca de l'Anoia s'han recuperat poc menys de la meitat de les espècies i varietats tradicionals citades, de les quals en la major part dels casos s'ha obtingut germoplasma de tant sols un o a tot estirar dos informants. Aquestes dades posen de relleu la fragilitat actual que presenta la biodiversitat cultivada i la necessitat urgent de dur a terme un programa integral a nivell català que en permeti la documentació, recuperació, conservació, i reintroducció en el circuit productiu i comercial.

L'absència de recursos i d'una coordinació clara entre els diferents actors que treballen en la recuperació i promoció de la biodiversitat cultivada, és el principal limitant per a la seva recuperació efectiva a nivell català. Una de les primeres actuacions que seria imprescindible emprendre és l'elaboració d'un catàleg que fos un compendi de les múltiples prospeccions realitzades fins al moment arreu del país. Cal conèixer amb claredat quines són les varietats, classificades a nivell de morfotip, que han estat citades i recuperades a nivell català. Disposar d'aquesta informació permetria centrar els esforços en conservar i promoure les varietats per les quals ja s'han pogut obtenir germoplasma i coneixements tradicionals associats, i en dur a terme prospeccions que permetin obtenir ne de les varietats en que manquin aquests elements fonamentals. Sense tenir clara la informació de la qual es disposa en el

conjunt del territori resulta totalment ineficaç, a nivell d'optimització de recursos i de resultats obtinguts, dur a terme projectes de prospecció, conservació i promoció de la biodiversitat cultivada. Cal per tant una implicació clara de l'administració per poder disposar a curt termini d'aquesta base de dades d'àmbit català, a partir de la qual ja s'anirà duent a terme la caracterització detallada de les diferents varietats que en formin part. Tots els projectes d'àmbit català que es diguin a terme sense disposar d'aquesta base de dades conjunta tindran la greu mancança de no conèixer quin és el punt de partida a partir del qual es desenvolupen.

És necessari també dotar de recursos a les diferents entitats i administracions que són responsables de la conservació ex-situ de les varietats, per tal que el material genètic documentar i recollit en les prospeccions etnobotàniques es pugui seguir conservant en condicions òptimes. Actualment, la manca de finançament posa en greu risc la correcta conservació del material genètic conservat ex-situ, i per tant compromet seriosament el futur d'aquest patrimoni col·lectiu. Alhora, calen també estímuls per part de l'administració per tal d'afavorir la conservació in situ de les espècies i varietats tradicionals, perquè la millor garantia per a la seva conservació és que siguin cultivades i comercialitzades amb normalitat. Cal fomentar que el seu cultiu i comercialització es dugui a terme de forma sostenible a tots els nivells, i fer possible mitjançant circuits comercials curts que el preu de venda al públic sigui assumible pels consumidors i que el preu que en perceben els productors sigui just i esdevingui un estímul per al seu cultiu. Resulta cabdal posar en valor les varietats agrícoles tradicionals que han estat cultivades i comercialitzades de forma sostenible a tots els nivells, i també resulta imprescindible protegir aquest patrimoni col·lectiu de la privatització per part del sector empresarial. Amb l'objectiu de garantir que tothom pugui cultivar, intercanviar i comercialitzar lliurement espècies i varietats agrícoles tradicionals han nascut iniciatives de registre amb llicencia oberta que impedeixen que el germoplasma i material vegetatiu corresponent a varietats tradicionals pugui ser privatitzat (Open Source Seeds, 2018)

La revalortització de les varietats tradicionals per part del sector és indispensable per aconseguir que els consumidors també les valorin, essent-ne el sector vitivinícola el millor exemple. Les espècies i varietats tradicionals van desaparèixer del mercat

principalment pel context socioeconòmic i el canvi de model agronòmic dels anys 70. Però així com la realitat d'aquell moment va comportar la desaparició de les espècies i varietats tradicionals, el context socioeconòmic actual és especialment favorable per la seva recuperació, amb un interès creixent pels productes alimentaris de proximitat i de qualitat, i amb bones característiques a nivell organolèptic. En conseqüència, cal traslladar al sector que si actualment no es comercialitzen espècies i varietats tradicionals no és pas perquè no tinguin espai en el mercat, sinó que és conseqüència de les transformacions socioeconòmiques i agràries ocorregudes ja fa mig segle i de les quals encara és hereu el model agroalimentari actual. Moltes de les varietats que en el seu moment van deixar-se de cultivar presenten unes característiques, a tots els nivells, que les fan perfectament adequades per ser incorporades amb èxit en el mercat actual. En conseqüència, cal traslladar aquesta informació als agricultors, facilitar-los l'accés al material vegetal, i acompanyar-los en la instauració dels cultius per tal que la presència en el mercat d'espècies i varietats tradicionals torni a ser una realitat. L'acompanyament als agricultors s'ha de dur a terme en paral·lel a campanyes de promoció encaminades a mostrar als consumidors les qualitats organolèptiques i nutricionals de les espècies i varietats tradicionals, així com també les externalitats positives que comporta el seu consum. És cabdal desenvolupar una estratègia adequada que n'afavoreixin el consum, tant entre el públic adult com també entre els infants, ja que el màrqueting d'un producte té una gran influència en els criteris d'elecció dels consumidors (Robinson et al., 2007; Boyland & Halford, 2013; Elliot et al., 2013; Dixon et al., 2017).

La recuperació del cultiu i consum de les varietats tradicionals s'ha d'emmarcar en un projecte a nivell de país que a mig termini tingui com a objectiu avançar vers un nou paradigma agroalimentari, basat en la desintensificació de les activitats agrícoles, la revalorització i dinamització de l'entorn rural, la conservació de la biodiversitat i funcionalitat dels agroecosistemes, i l'abastiment de productes alimentaris de qualitat a l'abast de tothom. En aquet nou paradigma agroalimentari les varietats tradicionals han de tenir-hi un paper cabdal, però sense que la seva recuperació vagi en contra del cultiu i comercialització de varietats de caràcter més modern que en molts casos també presenten característiques de cultiu de consum interessants. És necessari

també incorporar els darrers avenços tecnològics en els sistemes agroecològics, per tal de fer que esdevinguin competitius i atractius per als agricultors, a més a més de sostenibles.

Un nou paradigma agroalimentari, d'acord amb l'esmentat en el paràgraf anterior, es veurà clarament afavorit pel relleu generacional en el sector agrari (Monllor, 2011). Per tal que els nous agricultors coneguin les possibilitats que les espècies i varietats tradicionals els ofereixen per al desenvolupament dels seus projectes és fonamental traslladar-los de forma efectiva la informació obtinguda en les diferents projectes de recerca realitzats. En conseqüència, en aquest camp de la recerca és encara més indispensable que en d'altres dur a terme actuacions divulgatives i de transferència científica per fer arribar la informació als agricultors, ja que ells són els qui veritablement tenen les eines i el poder per recuperar de forma efectiva la biodiversitat cultivada i transformar el model agroalimentari.

CONCLUSIONS

Tot i la generalitzada desaparició del cultiu d'espècies i varietats agrícoles tradicionals a partir dels anys 60-70, en l'imaginari col·lectiu encara perdura el record d'un gran nombre d'espècies i varietats, corresponents a tots els grups agronòmics, que havien estat cultivades al llarg del segle XX.

S'han pogut recuperar de forma efectiva poc menys de la meitat de les espècies i varietats citades pels informants. Per les espècies i varietats restants no ha estat possible localitzar-ne llavors o elements de propagació vegetativa, si bé no és descartable que puguin ser recuperades en futures prospeccions.

L'abandonament del cultiu de les espècies i varietats tradicionals es va produir molt majoritàriament degut a l'arribada de la revolució verda, que entre d'altres implicacions va comportar la intensificació dels sistemes agraris, la seva mecanització, i l'arribada de noves varietats seleccionades amb l'objectiu de maximitzar la productivitat. Les característiques organolèptiques de les varietats

tradicionals no van ser les responsables del seu abandó, i actualment poden ser en molts casos un element clau per afavorir-ne la recuperació.

És imprescindible desenvolupar un pla a nivell de país per fer possible la recuperació, conservació, i reintroducció als sistemes agraris de les espècies i varietats agrícoles tradicionals. Ha d'incloure la coordinació entre els diferents agents que treballen en aquests camp, l'elaboració d'un catàleg unificat a nivell català, i el desenvolupament d'estratègies que fomentin la conservació in-situ i el desenvolupament d'un agricultura sostenible basada en el cultiu i comercialització d'aquestes espècies i varietats.

El cultiu d'espècies i varietats tradicionals ha de permetre incrementar la resiliència dels sistemes agraris davant del canvi climàtic, i fer possible el desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible a tots els nivells, que afavoreixi la dinamització i rejoveniment de els zones rurals i que garanteixi la seguretat i sobirania alimentàries.

La manca de fotografies i d'una caracterització acurada per moltes de les espècies i varietats que ha estat possible recuperar, juntament amb la incapacitat de recuperar la meitat de els espècies i varietats citades, són elements que posen de relleu les limitacions del present projecte i la necessitat de seguir aprofundint en l'estudi de la biodiversitat cultivada de la comarca de l'Anoia.

BIBLIOGRAFIA

Aceituno-Mata, L., 2010. Estudio etnobotánico y agroecológico de la sierra norte de Madrid. Tesis doctoral. Universidad Autónoma de Madrid. Facultad de Ciencias.

Arribas, G., Avizanda, M., Comingo, C., 2011. Catàleg de varietats antigues de fruita i horta del Pallars Sobirà. Consell Comarcal del Pallars Sobirà. 76 pp.

Bonet, M.À., Vallès, J., 2002. Use of non-crop food vascular plants in Montseny biosphere reserve (Catalonia, Iberian Peninsula). International Journal of Food Sciences and Nutrition, 53, 225-248.

Boyland, E., Halford, J., 2013. Television advertising and branding. Effects on eating behaviour and food preferences in children. Appetite, 62: 236-241.

Calvet-Mir, L., 2011a. Beyond food production. Home gardens as biocultural conservation agents. A case study in Vall Fosca, Catalan Pyrenees, northeastern Spain. Tesis Doctoral. Universitat Autònoma de Barcelona.

Calvet-Mir, L., Calvet-Mir, M., Vaqué-Nuñez, L., Reyes-García, V., 2011b. Landraces in situ conservation: A case study in high-mountain home gardens in Vall Fosca, Catalan Pyrenees, Iberian Peninsula. Economic Botany 65:146–157.

Camacho-Villa, T.C., Maxted, N., Scholten, M., Ford-Lloyd, B., 2006. Defining and identifying crop landraces. Plant Genetic Resources 3(3): 373-384.

de Aranzabal, I., Schmitz, M., Aguilera, P., Pineda, F., 2008. Modelling of landscape changes derived from the dynamics of socio-ecological systems. A case of study in a semiarid Mediterranean landscape Ecological Indicators, 8 (5), 672-685.

Dixon, H., Niven, P., Scully, M., Wakefield, M., 2017. Food marketing with movie character toys: Effects on young children's preferences for unhealthy and healthier fast food meals. Appetite, 117: 342-350.

Elliott, C., Carruthers Den Hoed, R., Conlon, M., 2013. Food Branding and Young Children's Taste Preferences: A Reassessment. Can J Public Health, 104(5): 364.

FAO, 2009. The second report on the state of the world's plant genetic resources for food and agriculture (SoWPGR-2). Comission on Genetic Resources For Food And agriculture. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.

Les Refardes (26 de juliol del 2017). Les Refardes, llavors eco fetes aquí. Recuperat de : http://llavors.lesrefardes.com/ca/

Maxted, N., Guarino, L., Myer, L., Chiwona, E.A., 2004. Towards a methodology for on-farm conservation of plant genetic resources. Genetic Resources and Crop Evolution 49(1): 31-46.

Mengem Bages (26 de juliol del 2017). Productes de Proximitat i Ecològics. Recuperat de: http://www.mengembages.coop

Mesa, S., 1996. Estudio etnobotánico y agroecológico de la comarca de la Sierra de Mágina (Jaén). Tesis doctoral. Facultad de Ciencias Biológicas. Universidad Complutense de Madrid.

Monllor, N., 2011. Explorant la jove pagesia: camins, pràctiques i actituds en el marc d'un nou paradigma agrosocial. Ph Tesis. Universitat de Girona, Girona.

Open Source Seeds (10 de març del 2108). Open Source Seeds. Recuperat de: http://www.opensourceseeds.org/en/home

Parada, M., 2008. Estudi etnobotànic de l'Alt Empordà. Tesis doctoral. Facultat de Farmàcia. Universitat de Barcelona.

Perramón Llussà, N., 2012. La conservació de les llavors de varietats locals al Bages. Una aproximació des de l'Antropologia Social. Treball de final de Màster. Facultat de Geografia i Història. Universitat de Barcelona.

Plans, F., Rosés, L., 2013. Patrimoni agrari del baix Solsonès. L'hort. Associació l'Arada i Associació l'ERA. 228 pp.

Puig, J., Fígols, C., 2014. Varietats locals de mongetes del Vallès Oriental. Consell Comarcal del Vallès Oriental. 48 pp.

Rigat, M., Bonet, M.À., Garcia, S., Garnatje, T., Vallès, J., 2009. Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, Catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with Medicinal Properties, Ecology of Food and Nutrition, 48:4, 303-326.

Riu-Bosoms, C., Calvet-Mir, L., Reyes-García, V. 2014. Factors Enhancing Land race in Situ Conservation in Home Gardens and Fields in Vall de Gósol, Catalan Pyrenees, Iberian Peninsula. Journal of Ethnobiology, 34(2), pp.175-194.

Robinson, T., Borzekowski, D., Matheson, D., Kraemer, H., 2007. Effects of Fast Food Branding on Young Children's Taste Preferences. Archives of Pediatrics & Adolescent Medicine, 161(8): 792.

Sisquella, M. 2009. 2a Fase de Prospecció dels fruiters de varietats antigues del Parc Natural del Cadí-Moixeró. Associació l'ERA. 39 pp.

Sisquella, M. 2011. Prospecció de varietats antigues al PN del Cap de creus. Associació l'ERA. 55 pp.

Vaqué Núñez, L., 2008. Contribució de les varietats locals a la conservació de l'agrobiodiversitat: Cas d'estudi en horts d'alta muntanya al Pallars Jussà, Pirineu cátala. Treball de llicenciatura. Universitat Autònoma de Barcelona.

Vinyals, N., 2013. 2ª. Prospecció de varietats hortícoles de la plana de Vic i el Lluçanès. Associació l'ERA. 139 pp.

Xarxa Catalana de Graners. (30 de juny del 2017). Xarxa Catalana de Graners, preservant la biodiversitat. Recuperat de: https://graners.wordpress.com/

ANNEX

Catàleg de les espècies i varietats cultivades tradicionalment a la comarca de l'anoia

Catàleg de les espècies i varietats cultivades tradicionalment a la comarca de l'Anoia des de principis de segle XX fins a l'actualitat. D'acord amb els resultats obtinguts en el capítol 1, a la zona estudiada s'ha assolit amb escreix el llindar mínim de prospecció (LMP) de la biodiversitat cultivada, la qual cosa ha permés obtenir informació de les espècies i varietats més comunment cutlivades a la comarca. Tanmateix, es considera que encara seria recomanable prosseguir amb la prospecció, tenint en compte l'elevadíssim grau de fragmentació que presenten els coneixements relatius a aquest camp. De fet, en la prospecció realitzada entre finals del 2017 i principis del 2018, no inclosa en el present catàleg perquè correspon a informants que no han participat en el conjunt d el'estudi, s'han detectat ja una vintena de varietats tradicionals més.

Alhora, per moltes de les varietats incloses en el catàleg es disposa d'informació molt parcial que fa impossible definir amb claredat quines n'eren les característiques

sense disposar del material. Tenint en compte que per ara ha estat impossible localitzar llavors o exemplars del 50% de es espècies i varietats descites, el fet de disposar tant sols de descripcions poc acurades esdevé un handicap molt important a l'hora de defininir els límits de les varietats, ja que la separació ja no es basa en morfotips, sinó en el record que els informants tenen sobre aquest morfotips. En conseqüència, per totes aquelles espècies i varietats que han estat citades però que no són conservades per cap dels informants participants en l'estudi, i que tampoc s'han localitzat en altres indrets de la comarca, en bancs de llavors, o en fonts bibliogràfiques, no es podrà definir amb seguretat si es tracta o no de varietats independents fins que no es localitzin. Mitjançant la poca informació disponible, i tenint en compte el coneixement personal de cadascun dels informants per donar validesa a les informacions i emprant un criteri conservador, s'han inclòs aquestes varietats en el catàleg per tal de fer-les presents i posar de relleu que encara hi ha un llarg camí per recórrer per assolir la recuperació efectiva de la biodiversitat cultivada.

Les espècies i varietats presents en el catàleg es presenten ordenades en primer terme d'acord amb el nom científic de l'espècie a la qual pertanyen les varietats. En segon terme, les varietats pertanyents a una mateixa espècie es presenten ordenades d'acord amb els nom popular amb el qual s'hi refereixen els informants. Per a les espècies que presenten diverses varietats, es reserva un apartat corresponent a l'espècie en general, per tal de recollir aquelles informacions que fan referència a l'espècie en conjunt. Aquest apartat es situa després de les fitxes corresponents a cadascuna de les varietats de l'espècie. A l'annex es pot consultar l'Índex general del catàleg, amb totes les espècies i varietats que s'hi inclouen.

Per cadascuna de les espècies i varietats, el catàleg inclou la següent informació:

- Nº d'espècie o varietat, d'acord amb la numeració emprada a la base de dades dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat de la comarca de l'Anoia. S'hi incluen tots els noms populars que els informants han emprat per referir-se a l'espècie o variertat, i el nom científic de l'espècie.
- Dacord amb les informacions que han aportat els informants, s'indica si a la comarca de l'Anoia es cultiva al regadiu o al secà.
- Durada del cicle de cultiu. S'indica si es tracta de cultius anuals, plurianuals, o permanents.

- Nombre d'informants que citen l'espècie o varietat. En termes absoluts i en percentatge respecte els 67 informants participants.
- Nombre d'entrevistes on es cita l'espècie o varietat, en termes absoluts i en percentatge respecte les 44 unitats familiars estudiades.
- Nombre d'informants que conserven l'espècie o varietat. En termes absoluts i en percentatge respecte els 67 informants participants.
- Nombre d'entrevistes on es conserva l'espècie o varietat, en termes absoluts i en percentatge respecte les 44 unitats familiars estudiades.
- Dels informants que citen l'espècie o varietat, percentatge que la conserven actualment.
- D'acord amb la informació recollida a la comarca de l'Anoia, grans grups d'usos pels quals s'emprava tradicionalment l'espècie o varietat.
- Descripció de l'espècie o varietat realitzada a partir de les informacions aportades pels informants, complementada quan ha estat possible a partir de l'observació directa de l'espècie o varietat. En aquest apartat, s'indica també si es tracta d'una varietat conservada al banc de llavors i arborètum de de l'Assoiació Agroecològica de Can Mercaderet, situat a la finca de Can Mercaderet (Santa Margarida de Montbui – Anoia), i l'origen del material vegetal conservat.
- Recull de les cites d'ús i descripcions referents a l'espècie o varietat aportades pels informants. Es tracta d'informacions literals, i en conseqüència és possible que cites d'ús corresponents a una mateixa espècie o varietat la descriguin de forma lleugerament diferent. Aquesta variabilitat és fruit dels múltiples punts de vista amb que els humans percebem, concebem i descrivim la realitat.
- Per aquelles espècies i varietats en què ha estat possible obtenir-ne, s'inclouen imatges de la part d'interès. Tanmateix, cal seguir completant aquest apartat del catàleg, ja que manquen encara nombroses imatges fins i tot d'aquelles espècies i varietats per les quals s'han aconseguit localitzar llavors o individus. És necessari disposar de recursos per poder ampliar aquesta informació crucial per al catàleg.

Espècie o varietat cultivada nº 1: Atzavara, Pita, Sisal (*Agave americana*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 4 (9,1%)
Usos (grans grups): Medicinals, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Ella es va trencar el braç per dos o tres llocs, i després li va quedar el braç garratibat, i no el podia estirar ni arronsar, i li va dir que l'haurien d'operar per curar-li, però un senyor li va dir que anés a un pis de Manresa on hi havia un senyor que ho curava, i aquest senyor li va donar una pomada, i li va dir que agafés cinc litres d'oli d'oliva i que hi fes bullir ben bullit uns trossos d'atzavara, de fulles, i aleshores que hi posés tot el braç a dins, una estona cada dia. El braç des del canell fins l'espatlla, amb l'oli calent, tant com pogués aguantar, i li va dir que al cap d'un mes el tindria dret com l'altre, i ho va fer i li va anar molt bé, al cap d'un més el tenia dret com l'altre i mai més se n'ha tornat a sentir, mai més li ha tornat a fer mal. Quan va anar al metge, el metge no s'ho creia, deia que allà hi tenia un tendrum i que no li podia haver marxat, es pensava que s'havia anat a operar a un altre lloc, fins que al final s'ho va creure. Es veu que l'atzavara es menja el tendrum. I ho va recomanar a un altre senyor que tenia mal de genoll i també li va marxar.
- Algú feia servir les fulles d'atzavara, sobretot els curanderos, les obrien, les escalivaven i no sabien ben bé com ho feien, anava bé per la ciàtica.
- Pel dolor va molt bé fer-se fregues amb aigua d'atzavara, per exemple pel mal de genoll.
- Per fixar la pintura. L'atzavara va molt bé com a fixador de la pintura. Agafaven fulles d'atzavara, les tallaven a trossos, les posaven dins d'una caldera a bullir, i aquella llet que sortia de l'atzavara (es a dir, el líquid que quedava després de bullir) la barrejaven amb calç i tint, i feia que aquella pintura aguantés molt més, que no marxés / es descolorís. A Cal Serra d'Òdena, que era l'alcalde, van pintar la façana amb calç, tint, i aigua d'atzavara, ja fa molts anys, i encara no l'han hagut de tornar a pintar.
- A Amèrica central tallen les fulles i les posen a la carretera, i els cotxes al passar les van trinxant, de forma que les van desfilant, i quan estan desfilades, ho recullen. (Se'n fa corda, la típica corda pita. Molt menys resistent que la de cànem. La pita es fa amb les fibres de dins la fulla d'atzavara).

Espècie o varietat cultivada nº 2: Porro de sempre (*Allium ampeloprasum var. porrum*)

Cultiu de regadiu / Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Espècie comuna en el passat, que havia estat cultivada i reproduïda de manera tradicional però per la qual no se'n coneix cap varietat amb trets característics i distintius de les varietats modernes.

- També es guarda la llavor de porro, però no és una llavor massa antiga.
- De sempre, en guarda llavor.

Espècie o varietat cultivada nº 3: Ceba Babosa (*Allium cepa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Ceba primerenca, blanca, es planta abans de Nadal, més primerenca que la valenciana.

- Són les primerenques, ja existien. Es feia primerenca, abans de Nadal. Si mai baixava a 10-12 graus sota zero, la majoria es morien.
- Va arribar més tard. És com la Valenciana però primerenca. Abans n'hi havia hagut de les Valenciana i d'Amposta, la de Figueres va venir més tard.

Espècie o varietat cultivada nº 4: Ceba Blanca (*Allium cepa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Santa Maria del Camí.

La ceba blanca és una ceba primerenca que es sembra de llavor al setembre i es trasplanta a finals de tardor o principis d'hivern. Es de pell de color clar o blanc i gens coent, és a dir, que no pica.

- El planter de ceba sempre se l'han fet ells també: ceba blanca, ceba de València, ceba de Figueres, ceba primerenca que no pica, les quatre són d'abans i encara en té, els costa molt de nàixer a les cebes. La ceba primerenca és blanca i no és gens coenta, ara al setembre en fa planter.
- De sempre. Abans en guardaven la llavor, ara ja no.

Espècie o varietat cultivada nº 5: Ceba d'Amposta (*Allium cepa*)

Cultiu de regadiu / Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 33,3 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Santa Margarida de Montbui.

La ceba d'Amposta és una ceba de mida petita i d'un color vermell més fort que el de
la ceba de figueres. És una mica coenta, picant. Ja es cultivava a l'Anoia a mitjans del
segle passat i es sembra tardana. Actualment és una varietat encara coneguda, popular, comercialitzada i que no es troba en risc de desaparició.

- Fa molts i molts anys que fa cebes de dues menes, d'Amposta i de Figueres (pots comptar quants anys fa que la guarda, més de 30 o 40). Les dues són vermelloses, però la d'Amposta és més petita, i la de Figueres més grossa. La d'Amposta és una mica coenta. Després en fa ceballots per menjar tendre (la fulla per les gallines), tan de les de Figueres com de les d'Amposta, sembrant les cebes grillades. No llença cap ceba grillada. El planter de ceba el trasplanta després en rengs, enterrant un reng de cebes al cavar el nou reng (uns 10-15 centímetres entre cebes).
- Són les que s'havien fet sempre. Abans n'hi havia hagut de les Valenciana i d'Amposta. La de Figueres va venir més tard.

Espècie o varietat cultivada nº 6: Ceba de Ciutadella, de Ciutadilla, Vermella, Vermellosa (*Allium cepa*)

Cultiu de regadiu / Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 7 (10,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 28,6 %

Descripció i usos:
Ben vermelles i molt picants, però molt bona per guisar. Era una ceba plana i de mida
mitjana, no gaire grossa. Es feia al sortir de l'hivern. Es guardaven molt bé.

- Ben vermelles, i piquentes. No es feien molt grosses, mitjanetes (més petites que les de Figueres d'ara). Es feien al sortir de l'hivern. Són les que es guardaven més i millor.
- Ara ja no en fan, s'ha perdut, era una ceba plana, molt picant, però molt bona per guisar.
- De sempre, coenta. No és la de figueres. En guarden llavor. La ceba d'abans era sempre semblant. Hi havia ceba vermella d'aquesta que encara planten, però no ceba de Figueres, que abans no existia. Ara guarden la llavor de ceba vermella perquè ja no en venen al planter perquè pica molt i

la gent ja no la vol. Els hi agrada perquè es conserva molt bé (d'un any per l'altre!).

- Feien aquelles cebes vermelles, rodones, cuentes com un dimoni.

Espècie o varietat cultivada nº 7: Ceba de Figueres (*Allium cepa*)

Cultiu de regadiu / Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 7 (10,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 71,4 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Orígen de la llavor: Santa Margarida de Montbui.

La ceba de Figueres és una varietat de mida més grossa que la d'Amposta, amb un color de pell vermellós o violaci i de gust més suau (no coent). És fa tardana a l'Anoia, això vol dir que es trasplanta al camp durant el febrer.

- Fa molts i molts anys que fa cebes de dues menes, d'Amposta i de Figueres (pots comptar quants anys fa que la guarda, més de 30 o 40). Les dues són vermelloses, però la d'Amposta és més petita, i la de Figueres més grossa. La d'Amposta és una mica coenta. Després en fa ceballots per menjar tendre (la fulla per les gallines), tan de les de Figueres com de les d'Amposta, sembrant les cebes grillades. No llença cap ceba grillada. El planter de ceba el trasplanta després en rengs, enterrant un reng de cebes al cavar el nou reng (uns 10-15 centímetres entre cebes).
- El planter de ceba sempre se l'han fet ells també: ceba blanca, ceba de València, ceba de figueres, ceba primerenca que no pica, les quatre són d'abans i encara en té, els costa molt de nàixer. La consideren una ceba tardana, que en realitat correspon a dues varietats diferents que planten barrejades: Ceba Valenciana i Ceba de Figueres, són les dues varietats de cebes tardanes que encara fan ara. Les planten més tardanes que la resta, cap al febrer.
- Va arribar més tard.
- Ara hi ha moltes varietats, Figueres, Valenciana, de Lleida, que abans no hi havia. Abans només hi havia una varietat de ceba, era ceba i prou, i ara n'han aparegut moltes.

Espècie o varietat cultivada nº 8: Ceba de Figueres blanca (*Allium cepa*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Maca informació.

- Ara la fan de Figueres, però abans era una altra mena, no n'hi havia de Figueres. La de Figueres que fan és blanca i poc coenta.

Espècie o varietat cultivada nº 9: Ceba de Girona (*Allium cepa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Ja n'hi havia abans, és la que va millor per guardar, amb la pell de color trencada, groguenca, se'ls guarda tot l'any quasi. Encara en tenen.

Espècie o varietat cultivada nº 10: Ceba de Lleida (*Allium cepa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Varietat tradicional arribada de forma més recent a la comarca, cap als anys 80.

- Ara hi ha moltes varietats, Figueres, Valenciana, de Lleida, que abans no hi havia. Abans només hi havia una varietat de ceba, era ceba i prou, i ara n'han aparegut moltes.

Espècie o varietat cultivada nº 11: Ceba de València, Valenciana (*Allium cepa*)

Cultiu de regadiu / Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 12 (17,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 7 (15,9%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 33,3 %

Descripció i usos:

Ceba blanca i grossa, com la babosa d'ara però es fa tardana. Antigament a la comarca no se'n feia quasi ni de babosa ni de Figueres.

- El planter de ceba sempre se l'han fet ells també: ceba blanca, ceba de València, ceba de Figueres, ceba primerenca que no pica, les quatre són d'abans i encara en té, els costa molt de nàixer. La consideren una ceba tardana, que en realitat correspon a dues varietats diferents que planten barrejades: Ceba Valenciana i Ceba de Figueres, són les dues varietats de cebes tardanes que encara fan ara. Les planten més tardanes que la resta, cap al febrer.
- Són les que s'havien fet sempre. Abans n'hi havia hagut de les Valenciana i d'Amposta, la de Figueres va venir més tard.
- Ara hi ha moltes varietats, Figueres, Valenciana, de Lleida, que abans no hi havia. Abans només hi havia una varietat de ceba, era ceba i prou, i ara n'han aparegut moltes.

Espècie o varietat cultivada nº 12: Ceba Morro de Fura (*Allium cepa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Era bastant grossa i allargada com un morro de fura i no picava.

Espècie o varietat cultivada nº 13: Ceba Primerenca (*Allium cepa*)

Cultiu de regadiu / Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 50 %

Descripció i usos:
Manca informació

- El planter de ceba sempre se l'han fet ells també: ceba blanca, ceba de València, ceba de figueres, ceba primerenca que no pica, les quatre són d'abans i encara en té, els costa molt de nàixer a les cebes. Ceba primerenca, que és blanca i no és gens coenta, al setembre en fa planter.

Ceba en general:

- La d'abans era "no coenta", no recorda la varietat. Ara la fan de Figueres, però abans era una altra mena, no n'hi havia de Figueres.
- Van patir molta misèria. A casa del Ramon, que eren tres nens, havien hagut de menjar veces bullides perquè no hi havia res més (i no eren bones). I com a tall per sopar s'havien hagut de partir una arengada entre els tres germans (es sortejaven les 3 parts, el cap, el tros del mig i la cua). I el pa el compraven d'una setmana per l'altra, perquè si era tou s'acabava massa ràpid. L'avi els deia respecte el "pa florit": "mengeu, mengeu, que fa tornar bonic!". Què havies de fer si no hi havia res més? A part menjaven verdures, cols, bledes, patates... De ben petit la seva mare no tenia llet i li donava puré de patates i sopa d'all i ceba (amb ou si n'hi havia). I au. I una mica de llet de porc.
- Per la sang feien aigua d'àpit, ortiga i ceba, i se la bevien, per aclarir la sang.
- Els alls, les cebes i les patates les fan totes al secà, sempre les han fet al secà i els van molt bé. Ho planten cap al març – primers d'abril, el secret és treballar bé la terra, ben adobada (fem compostat, fresc no) amb terra bona i treure l'herba. També els agrada molt molt una entrecavada, a les patates i a tot, més important i tot que l'aigua.
- Al secà, entrecavant l'herba.
- Es posava una ceba partida pel mig a la tauleta de nit, i anava bé contra la tos.

Espècie o varietat cultivada nº 14: All Blanc (*Allium sativum*)

Cultiu de regadiu / Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 25 %

Descripció i usos:

De mida semblant a l'all vermell, però amb la pell totalment blanca.

- Sempre n'hi ha hagut.
- Al secà. Els feien també prop de la font i si tenien molta secada també els hi tiraven un raig d'aigua perquè no es morissin. Normalment es feien petits, a vegades una cabeça una mica més grossa. Però normalment es feien petits i se'ls menjaven petits. A Cal Escolà sempre feien alls dels vermellosos. Ara en fan dels blancs també perquè són més primerencs.
- Els feien al secà però a vegades s'arrabassaven. S'assecaven abans de formar els grills.

Espècie o varietat cultivada nº 15: All Vermellós, Vermell (*Allium sativum*)

Cultiu de regadiu / Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 9 (13,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 7 (15,9%)
Nombre d'informants que la conserven: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 4 (9,1%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 55,6 %

Descripció i usos:

Alls de pell vermella, són els que s'havien cultivat tota la vida i que es trenen en forcs. Fan una cugula que s'ha de tallar (i que es pot aprofitar per menjar) per tal que facin les cabesses més grosses.

- Sempre n'hi ha hagut.
- Fa alls vermells, els guarda de fa molts anys. Sempre guarda els alls més macos per llavor.
- En té de tota la vida. Ens dona també alls vermells, que són de sempre, els té en forcs guardats a fora de la casa
- Vermellosos.
- Al secà. Els feien també prop de la font i si tenien molta secada també els hi tiraven un raig d'aigua perquè no es morissin. Normalment es feien petits,

a vegades una cabeça una mica més grossa. Però normalment es feien petits i se'ls menjaven petits. A Cal Escolà sempre feien alls dels vermellosos. Ara en fan dels blancs també perquè són més primerencs.

- Els feien al secà però a vegades s'arrabassaven. S'assecaven abans de formar els grills.





All en general:

- Com els d'ara. A vegades també pel secà.
- Els alls, les cebes i les patates les fan totes al secà, sempre les han fet al secà i els van molt bé. Ho planten cap al març – primers d'abril, el secret és treballar bé la terra, ben adobada (fem compostat, fresc no) amb terra bona i treure l'herba. També els agrada molt molt una entrecavada, a les patates i a tot, més important i tot que l'aigua.

- Al secà però en terra frescal. Abans picaven més que els d'ara, que no piquen gens.
- De ben petit la seva mare no tenia llet i li donava puré de patates i sopa d'all i ceba (amb ou si n'hi havia). I au. I una mica de llet de porc.
- Melmelada d'alls (per acompanyar una carn, un arròs blanc, ...).
- Pegat pel flato fet d'all i julivert.
- Contra els estacistoles (que són, segons ell, petites alteracions del batec del cor, com una arítmia però que no és greu segons els metges) es pren cada dia alls negres (d'aquests que estan hores i hores a un forn a baixa temperatura fins que es tornen negres, els compra a l'herboristeria).
- Fa oli d'alls per amanir: escalda els alls, i els posa dins l'oli perquè agafi el gust, s'han d'escaldar per matar el lluc.

Espècie o varietat cultivada nº 16: Aloe vera, Aloe (*Aloe vera*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Medicinals	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Ara diuen que va bé l'aloe vera per les ferides, en té una però no ho ha provat mai.
- Per cremades fan servir, ara, l'alole vera, abans la planta hi era però no es feia servir tant, tot i que l'home a casa seva diu que si que l'havien fet servir sempre contra les clivelles i cremades.
- Aloe vera per quan tenen cremades o cops, ho fan servir ara.

Espècie o varietat cultivada nº 17: Marialluïsa (*Aloysia citrodora*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 42 (62,7%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 26 (59,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 42 (62,7%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 26 (59,1%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- L'assecaven. Pel mal de panxa o per qui està marejat.

- Pel mal de panxa.
- Vas d'herbes: farigola, camamilla, marialluïsa i amb mel. Pel mal de panxa.
- Ratasia: a casa seva feien ratasia de codonya. Exprimint el suc de les codonyes i barrejant-lo amb anís i herbes (Marialluïsa). Segurament també hi posaven anous. Ell ho havia vist a fer quan era jove, perquè a casa seva en feien. La seva germana ho recorda millor. I ho posaven a sol i serena 40 dies.
- En feien aigua per pair.
- Aigua que es prenia cada dia. La Maria durant molts anys es prenia cada dia un aigua en que barrejava una mica de timó, una mica de marialluïsa, una mica de camamilla, lladracà i una mica de fulla d'olivera.
- Per fer la digestió, té molt bon gust.
- L'asseca a l'ombra i encavat en treu les fulles i les posa en un pot de vidre seques (quan fa aigua de menta, farigola o marialluïsa sempre hi posa una mica de fonoll, per donar bon gust)
- Aigua de marialluïsa i de camamilla per quan tenien mal de panxa, ho fan servir encara ara.
- Si se'n posa alguna al menjar també és bona, com condiment.
- Pel constipat feien aigua on hi posaven timó, marialluïsa, closques d'ametlla i serp blanca.
- També feien servir camamilla i poniol pel mal de panxa, encara en fan servir ara. També marialluïsa i lladracà.
- Hi havia moltes herbetes que feien sevir per fer ratafia, la nit de Sant Joan abans de sortir el sol. Començaven en un hort i anaven seguint per trobar totes les herbetes: menta marialluïsa, nous tendres, fulla de canya, capferrades, ... moltes plantes, però no ho recorda. La feia ell, agafava el que trobaven. La ratafia la feien amb esperit de vi, i ho tenien 40 dies a sol i serena. N'havien fet molta.
- Marialluïsa, en tenen una de plantada de molt maca, cada any aprofiten les fulles i se la prenen com la camamilla, coma digestiva.

Espècie o varietat cultivada nº 18: Àpit (*Apium graveolens var. dulcis*)

Cultiu de regadiu / Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 7 (10,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Espècie comuna en el passat, que havia estat cultivada i reproduïda de manera tradicional però per la qual no se'n coneix cap varietat amb trets característics i distintius de les varietats modernes.

- Àpit, per l'amanida.
- Sempre n'havien fet, era molt habitual. Però compraven la llavor perquè és molt petita i costa guardar-la. Els sembraven al maig i els hi cobrien la base per tots sants amb terra i/o fenal perquè quedessin tendres. Llavors a l'hivern els collien sencers.
- En amanida.
- Per la sang també feien aigua d'àpit, ortiga i ceba. I se la bevien, per aclarir la sang.

Espècie o varietat cultivada nº 19: Cacauets, Cacau (*Arachis hypogaea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Cultiu esporàdic.

- N'havien plantat. Potser en feia 15 o 20 per planta. Ho va fer per provar, i li agrada experimentar.
- En una paret d'un cafè del poble, que era una casa vella i la van arreglar fa pocs anys, va aparèixer un cacau. I s'havia conservat bé, no sap si se'l van menjar. Una vegada en va plantar ell fa 65 o 70 anys però ja no recorda com va acabar.
- En va fer tres anys fa uns set o vuit anys, però abans no.

Espècie o varietat cultivada nº 20: Espàrrec d'Hort (*Asparagus officinalis*)

Cultiu de regadiu / Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Cultiu esporàdic.

- Abans no en feien però ara a l'hort en té alguns dels d'hort, dels gruixuts.
- N'havien fet a l'hort anys endarrera.

Espècie o varietat cultivada nº 21: Coronado (*Aster struisverder*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: %

Descripció i usos:

- També ens parla d'una altra flor ornamental que els donaven els planteristes "Coronado", però que mai els va viure bé. No ens en diu res més.

Espècie o varietat cultivada nº 22: Civada Blanca (*Avena sativa*)

Cultiu de secà	Anual
Ecologia	Anual / Perenne
Nombre d'informants que la citen: 7 (10,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Tenia molta pell, molta fibra bruta, Tot i així potser feia una mica més de farina que la rossa.

- També en feien, principalment civada blanca que tenia molta pell, molta fibra bruta; també feien civada rossa i civada negra, però no sap ara mateix quina rendia més i quina feia farina més bona, no recorda quin és el pes específic del cereal.
- N'havia fet una de pell blanca abans, i potser feia una mica més de farina que la rossa. Però se li va cremar tota i després va comprar 40 kg de civada rossa. Se li va cremar fa uns 27 anys.
- La civada s'ha de collir al moment perquè sinó hi ha risc que un dia de vent

caigui ("és mala ruda", parlant malament), o les formigues també fan feina. Has te tenir màquina tu mateix perquè si has d'esperar el dia que et vinguin .... potser feia una ventada i et queia tot. Abans es collia amb la gabelladora, pals, volant, dalla o el que fos.

- Fins als 80 en van fer.

Espècie o varietat cultivada nº 23: Civada Negra, Negra petita, Francesa (*Avena sativa*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 17 (25,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 10 (22,7%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Una civada negra, fa un gra petit i negre. La palla era alta i gruixuda. una civada negra, que fa un gra petit i negre, alta i amb una canya dobla. A les glaçades del 56 van fer blat als camps de davant del pont, va fer tres o quatre glaçades que van deixar el blat sec. I encara van tenir temps de sembrar civada francesa, que fa un granet negre. Ell i el seu pare van llaurar-ho tot amb els animals i les pales, el Nocs anava llaurant i ell anava sembrant al darrera. Els veïns també van perdre també el blat i més endavant van fer patates.
- Molt similar a la cugula ("avena loca" n'hi diuen en castellà). Però es va anar perdent, ja no hi ha cavalls ni bestiar. Als conills se'ls donava herba, alfals i civada o ordi. Ara de civada se'n fa una mica però no gaire. El problema és que no pesa gaire. A més s'ha de segar una mica verda perquè depen de quina mena s'espolsa.
- Civada, en feien de negra (era més menudeta, el grà, però es feia molt alta i anava bé en terrenys més aviat pobres, ara no se'n fa enlloc quasi) i rossa (feia el gra més gros, però era més menudeta d'alçada, i es feia en terrenys més bons, ara encara se'n fa). En feien poc de cereals, pel gasto de la casa i per donar al matxo i també ordi pels porcs per engreixar. De civada en feien 25 sacs de 30 kg.
- Es feia molt alta i el gra era molt menut. En va fer alguns anys.
- Abans de civada també en feien, abans per gra, i ara més aviat per farratge (i alguna per gra també). Civada negra és la més antiga, i després ja va venir també la rossa. Ho planten i ho plantaven.
- N'havien fet de negra, però devia ser molt vella. S'espolsava de seguida i

s'havia de segar mig verosa. Li havien dit que és molt refrescant i que en feien aigües.

- També en feien, principalment civada blanca que tenia molta pell, molta fibra bruta; també feien civada rossa i civada negra, però no sap ara mateix quina rendia més i quina feia farina més bona, no recorda quin és el pes específic del cereal.
- Dominaven els cereals, no es plantaven tant com ara però deu ni do (per les bèsties).
- Fins als 80 en van fer.
- Negra petiteta que pesa molt, pesa com l'ordi, i que és la que fan servir bastant els pastors per farratge. És molt bona. Però abans no existia. La negra grossa i la blanca són anteriors. La civada s'ha de collir al moment perquè sinó hi ha risc que un dia de vent caigui ("és mala ruda", parlant malament), o les formigues també fan feina. Has te tenir màquina tu mateix perquè si has d'esperar el dia que et vinguin ...., potser feia una ventada i et queia tot. Abans es collia amb la gabelladora, pals, volant, dalla o el que fos.

Espècie o varietat cultivada nº 24: Civada Negra grossa, Negra de gra gros (*Avena sativa*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Uns veïns n'havien fet d'una negra que tenia el gra molt gros, però la pellofa era molt grossa i no tenia tanta farina com semblaria.
- Semblava cúgula (el Josep Maria diu que en castellà es diu "zizaña"). Era una de molt grossa i llarga, i feies una batuda i en sortia una bona pila, però no pesava gens. Te'l tiraves al coll com si res un sac d'aquesta civada, no es pagava gens. La donaven als animalots. La pell del gra és negrosa, però per dins totes tenen el gra blanc. La civada s'ha de collir al moment perquè sinó hi ha risc que un dia de vent caigui ("és mala ruda", parlant malament), o les formigues també fan feina. Has te tenir màquina tu mateix perquè si has d'esperar el dia que et vinguin ..., potser feia una ventada i et queia tot. Abans es collia amb la gabelladora, pals, volant, dalla o el que fos.

Espècie o varietat cultivada nº 25: Civada Rossa (*Avena sativa*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 16 (23,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 9 (20,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Civada de tija més curta que la civada negra, i de gra més gros. Com totes les civades, s'espolsa molt.

- Abans se'n feia molta perquè hi havia molt bestiar i perquè no necessitava gaire adob. Pel bestiar. El gra de la civada tenia molta pell i molt poca farina. Els cavalls en necessiten molta.
- Deien que venia de províncies, potser d'Extremadura diu. S'espolsava de seguida i s'havia de segar mig verosa. Li havien dit que és molt refrescant i que en feien aigües.
- Civada, en feien de negra (era més menudeta, el gra, però es feia molt alta, i anava bé en terrenys més aviat pobres, ara no sen fa enlloc quasi) i rossa (feia el gra més gros, però era més menudeta d'alçada, i es feia en terrenys més bons, ara encara se'n fa). En feien poc de cereals, pel gasto de la casa i per donar al matxo i també ordi pels porcs per engreixar. De civada en feien 25 sacs de 30 kg.
- Pel bestiar. Civada rossa és la que es feia aquí. No en recorda una altra. Palla i farratge. Abans fins i tot es venia.
- Abans de civada també en feien, abans per gra, i ara més aviat per farratge (i alguna per gra també). Civada negra és la més antiga, i després ja va venir també la rossa.
- El problema de la civada és que no pesa gaire. A més s'ha de segar una mica verda perquè depen de quina mena s'espolsa. No es segava bé amb la màquina i es feia molt pels animals.)
- També en feien, principalment civada blanca que tenia molta pell, molta fibra bruta; també feien civada rossa i civada negra, però no sap ara mateix quina rendia més i quina feia farina més bona, no recorda quin és el pes específic del cereal.
- Civada també per les bèsties, en feien de rossa i de negra, sobretot rossa (per les bèsties).

Espècie o varietat cultivada nº 26: Civada Rossa que no s'espolsa (*Avena sativa*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Civada de tija més curta que la civada negra, i de gra més gros. Es diferencia de la civada rossa convencional perquè no s'espolsa amb facilitat.

- Ell sempre n'ha fet i en fa encara d'una de rossa. La guarda des de fa 25 o 27 anys. Ell la dona a les mules. La sembra a primers d'octubre. També es podria fer a darrers de setembre, hasta (fins i tot) el 16 de setembre es podria fer. És una planta lenta. Es queda petita i no treballa fins que arriba la primavera. I després es sega tard per que li costa d'assecar-se. Però quan s'asseca s'ha de collir aviat perquè les formigues se la cruspeixen. A les varietats més antigues el gra de la civada també queia de seguida, però en aquesta que guarda ell no.
  Ell llaura la terra amb una arada i no currona gaire. Fa un any de guaret, un any no (tot té les seves pegues i les seves virtuts). Si s'hi posa molt fem al camp el cereal es fa molt bonic i dura més, al segon any encara es nota si estava ben afemat. Però l'adob químic es renta més fàcilment, el mateix any si plou gaire, i per descomptat de cara al segon (també en compra una mica quan no li arriba prou fem per totes les feixes).

Civada en general:

- Molta civada pels animals, i també es feia molt blat paner. La civada es plantava passat Nadal, cap a primers de febrer, perquè és molt delicada pel fred.
- Ara es torna a parlar de diversificar les menes de cereal, demanen que es faci varietat de nou. Antigament era pràctic, la civada es collia abans, una mica verosa. Llavors es feia amb la dalla o amb l'animal (una segadora arrossegada per l'animal) i ja anava bé que no vingués ni s'assequés tot alhora perquè sinó no hauries donat a l'abast.
- Pels cavalls, en feien 50 o 60 sacs de gra. La palla la guardaven a la pallissa, els la hi donaven molt als conills. Encara ara, necessiten fibra amb el menjar i la palla de civada els hi agrada especialment perquè no porta aresta ni pols. Mules: abans sempre n'havien tingut dues. Els hi donavaen civada i trepadella.

- En feien per les bèsties. A l'estiu no els podies donar ordi perquè era massa fort. A l'estiu els donaven civada perquè era un cereal més suau i deien que refrescava.
- Se'n plantava barrejada amb l'ordi, i del cultiu se'n deia "civadenc, en general no en plantaven de civada
- Per les bèsties.
- Abans es feia més fava. Es feia farina i se'ls donaven faves als matxos (juntament amb la civada i les garrofes). Al secà.
- Mules: abans els hi donaven civades. I quan havien de treballar, al temps de la feina, també els hi donaven garrofes que eren més bones, les compraven. També la sembraven a motes.
- Cavalls: ordi, civada, i un grapat de faves per a que tinguessin més força. I una pedra de sal a la menjadora perquè la llepessin.
- L'aigua de civada es feia servir per rebaixar la llet de cabra que es donava als nens petits.
- Aigua refrescant i per fer perdre la llet a les parteres (en feien aiga).
- Li havien dit que és molt refrescant i que se'n feien aigües.
- L'aigua de civada es feia servir per rebaixar la llet de cabra que es donava als nens petits.
- La civada es barrejava amb soja i ordi i es feia el pinso
- Als conills els hi dona rames de pi, rametes d'ametller (els hi agrada molt), alzina (a l'hivern, a l'estiu no l'accepten gaire). I a més els hi dona blat i civada (pinso mai). Però també li agafen pandèmies, de vegades i se'n mor algun. Vacuna les mares per la mixomatosis i el cap gros (en té quatre o cinc).

Espècie o varietat cultivada nº 27: Bleda Blanca, Clara (*Beta vulgaris var. cicla*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 50 %

Descripció i usos:
Bleda de fulles clares, de color verd-groc, penques estretes. Gust fi, més suau, i menys resistents al fred que les negres / fosques.

- Guarda llavor de bleda des de fa molts anys, antiga. És de la varietat clara, blanca.
- Blanques (com les d'ara de compra), i bledes de color verd fosc que li deien

"bledes per les bèsties", perquè no eren tant fines per menjar.

- N'hi havia hagut sempre tan de verda com de blanca. Considera que les verdes no són tan bones com les blanques.
- Abans no en feien
- Fosques i clares.

Espècie o varietat cultivada nº 28: Bleda de Valls (*Beta vulgaris var. cicla*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- La feien sempre el dia 3 de Març, si la feien el 3 de Març no s'espigava mai, si la feies abans sí. El 28 de Març també es bona data. Color verd clar.

Espècie o varietat cultivada nº 29: Bleda Fosca, Negra, Per les bèsties, Silvestre (*Beta vulgaris var. cicla*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 60 %

Descripció i usos:

Segurament les bledes més antigues i properes a les silvestres. Fan les fulles més petites i els pecíols més verds que la bleda blaca. Tenen un sabor més intens. Hi ha qui cultivava varietats de gust més suau per al consum humà i destinava l'ús aquesta altra varietat per als animals, tot i que en general també eren consumides i apreciades per les persones.

- Fosques i clares.
- D'aquelles de verd fosc, com les que creixen silvestres.
- Blanques (com les d'ara de compra), i bledes de color verd fosc que li deien "bledes per les bèsties", perquè no eren tant fines per menjar.

- Silvestres.



Espècie o varietat cultivada nº 30: Bleda Groga (*Beta vulgaris var. cicla*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació. Sembla una varietat molt propera a la bleda blanca, clara, i fins i tot podria ser la mateixa.

- Bledes, espinacs. Ara de bledes n'hi ha de verdes (abans no) i de grogues (les plantades, abans ja n'hi havia, són més bones, es replanten soles).
- Les verdes si les plantaves un any sempre creixien soles ja.

Espècie o varietat cultivada nº 31: Bleda Verda, Verda de Sempre, Verda de Tota la vida (*Beta vulgaris var. cicla*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 4 (9,1%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 83,3 %

Descripció i usos:

Varietat de penca molt gran, i també de port molt vigorós, de fins a dos metres d'alçada quan s'espiga.

- N'hi havia hagut sempre tan de verda com de blanca. Considera que les verdes no són tan bones com les blanques.
- Bledes, espinacs. Ara de bledes n'hi ha de verdes (abans no) i de grogues (les plantades, abans ja n'hi havia, són més bones, es replanten soles).
- Si les plantaves un any, després ja creixien soles. Alls, espinacs, bledes grogues, i bledes verdes. Les verdes si les plantaves un any sempre creixien soles ja.
- Verda, en feien tot l'any. Abans guardaven llavors i la feien tot l'any, era verda, quan s'espigava en tornaven a fer.
- Verdes i molt grans, li neixen soles. Té bledes de tota la vida. No es preocupa de plantar-les, li neixen soles. Aquest any s'han fet enormes que semblen un arbre. Tenen unes penques molt grosses. Ell no n'havia vist mai tan altes com aquest any. També planta bledes de compra.



Bledes en general:

- Tenen les bledes assilvestrades i els enciams quasi que també (creixen sols).
- Com a verdura.
- De les soques de les bledes n'havien fet xarop pel constipat.
- Per ajudar als animals que van durs de ventre. De bledes en donaven al bestiar quan van durs, quan els costa anar de ventre.

Espècie o varietat cultivada nº 32: Remolatxa Blanca, Llarga i blanca, Pels tossinos (*Beta vulgaris var. conditiva*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 11 (16,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 7 (15,9%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Era llargueruda i blanca. Les fulles les consumien com a bledes, però es caracteritzaven per ser més petites i de color vermellós.

- Remolatxes: n'havien fet de les vermelles, blanques i verdes. Principalment

pels porcs i les truges, Es feien molt grosses i després les guardaven en una pila, cobertes de palla i fenàs i finalment terra. La feien als camps de patates. Quan sembraven les patates també tiraven a volades la llavor de remolatxa per tot el camp. Quan després collien les patates les remolatxes eren petites i havien d'anar amb compte de no fer-les malbé gaire. Un any van fer les patates i van ruixar llavor de remolatxa, d'escarola i de col, i va créixer tot i va produir molt aquell camp (perquè va ploure a la primavera i van poder créixer les escaroles al secà. Hi havia tantes plantes que no hi va créixer gaire herba)

- Hi ha qui les feia en vinagre per menjar. També es podia menjar la fulla tendra i petita.
- La remolatxa d'abaix era blanca. Es menjaven a casa la fulla de remolatxa (més vermelleta i petita que la bleda). També s'havia menjat la remolatxa de vegades per provar-la, i no era dolça però tampoc era dolenta. Tradicionalment feien un cultiu associat amb les patates, entre els rengs de patates feien un reng de remolatxes. Les sembraven alhora i les patates les collien abans, perquè la remolatxa es cull a la tardor, a l'octubre. Les van deixar de fer uns anys que semblava que plovia menys i no es feien bé. Per les bèsties.
- També els donaven patates i remolatxa (que n'hi havia de blanca i de més vermelleta), i que es plantava expressament per les bèsties. Era molt diferent de la d'ara.
- Les persones es menjaven les fulles com si fossin bledes. Abans també es feia molta remolatxa (grossa, de color blanc, allargat) i naps pels porcs (rodonet blanc), i la fulla de remolatxa se la menjaven com a verdura la gent, era bona, semblava com bledes, era molt bo, i els naps guisats també eren molt bons.
- Era blanca, al secà, pels tossinos, llarga de mig metre de rel, era més aviat dolça.

Espècie o varietat cultivada nº 33: Remolatxa Groga (*Beta vulgaris var. conditiva*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Era llargueruda i groga. Les fulles les consumien com a bledes, però es caracteritzaven per ser més petites i de color vermellós.

- Es feien grosses com de dos o tres pams, i sortien de terra, n'hi havia de grogues i de vermelloses (ho plantaven al secà, entremig de les patateres).
- La remolatxa d'abaix era groga. Es menjaven a casa la fulla de remolatxa (més vermelleta i petita que la bleda). També s'havia menjat la remolatxa de vegades per provar-la, i no era dolça però tampoc era dolenta. Tradicionalment feien un cultiu associat amb les patates, entre els rengs de patates feien un reng de remolatxes. Les sembraven alhora i les patates les collien abans, perquè la remolatxa es cull a la tardor, a l'octubre. Les van deixar de fer uns anys que semblava que plovia menys i no es feien bé.

Espècie o varietat cultivada nº 34: Remolatxa per a les bèsties, Vermelleta (*Beta vulgaris var. conditiva*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Remolatxes allargades, de carn blanca però de pell vermellosa. Les fulles les consumien com a bledes, però es caracteritzaven per ser més petites i de color vermellós.

- A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, a les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res, era diferent, costaven més d'engreixar, però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua. Abans era molt més gustós i bo, i no se'ls donava cap pinso, ara un pollastre està 40 dies i abans estaven quatre mesos. De remolatxa per les bèsties ara no en planta ningú, era com un meló que creixia sota terra, però allargat, i pujava amunt i n'hi havia que feien set o vuit quilos, la pell era vermellosa, però de dins era blanca, era per les gallines i els porcs, ho bullien en una caldera i els hi donaven, les persones no en menjaven. A vegades també es feien al secà.
- Llargues i vermelloses, blanques per dintre. Per les bèsties.
- També els donaven patates i remolatxa (que n'hi havia de blanca i de més vermelleta), i que es plantava expressament per les bèsties. Era molt diferent de la d'ara.

Espècie o varietat cultivada nº 35: Remolatxa Verda (*Beta vulgaris var. conditiva*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Remolatxa de color verdós. Manca informació.

- Remolatxes: n'havien fet de les vermelles, blanques i verdes. Principalment pels porcs i les truges, Es feien molt grosses i després les guardaven en una pila, cobertes de palla i fenàs i finalment terra. La feien als camps de patates. Quan sembraven les patates també tiraven a volades la llavor de remolatxa per tot el camp. Quan després collien les patates les remolatxes eren petites i havien d'anar amb compte de no fer-les gaire malbé. Un any van fer les patates i van ruixar llavor de remolatxa, d'escarola i de col, i va créixer tot i va produir molt aquell camp (perquè va ploure a la primavera i van poder créixer les escaroles al secà. Hi havia tantes plantes que no hi va créixer gaire herba).

Espècie o varietat cultivada nº 36: Remolatxa Vermella, Vermellosa (*Beta vulgaris var. conditiva*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 8 (11,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 6 (13,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Remolatxes allargades, de pell vermellosa i de carn també vermellosa. Les fulles les consumien com a bledes, però es caracteritzaven per ser més petites i de color vermellós.

- A part dels cereals i els llegums, pels animals també es feien (tot al secà) naps com els d'ara, remolatxa que també era com la d'ara vermella, i carbasses (del rabequet, pels animals, era allargadeta i feia uns 12 o 13 kg).

Tenien una màquina per trinxar tot això i a l'hivern ho donaven als animals, als bens. També en donaven als tossinos barrejat amb farina.

- Remolatxes: n'havien fet de les vermelles, blanques i verdes. Principalment pels porcs i les truges. Es feien molt grosses i després les guardaven en una pila, cobertes de palla i fenàs i finalment terra. La feien als camps de patates. Quan sembraven les patates també tiraven a volades la llavor de remolatxa per tot el camp. Quan després collien les patates les remolatxes eren petites i havien d'anar amb compte de no fer-les gaire malbé. Un any van fer les patates i van ruixar llavor de remolatxa, d'escarola i de col, i va créixer tot i va produir molt aquell camp (perquè va ploure a la primavera i van poder créixer les escaroles al secà. Hi havia tantes plantes que no hi va créixer gaire herba).
- Hi ha qui les feia en vinagre per menjar. També es podia menjar la fulla tendra i petita.
- Vermelloses, per fora i per dins. Les donaven als porcs, tan la fulla (que es collien pel voltant mentre creixia la planta) com les remolatxes (es guardaven força bé, almenys fins a alimentar als últims porcs, que es maten fins al gener-febrer). També recorda que es sembraven els rengs de patates i remolatxes junts, l'avi del Bonaventura ho feia. A vegades al secà en els llocs més frescals.
- La remolatxa d'abaix era vermellosa. Es menjaven a casa la fulla de remolatxa (més vermelleta i petita que la bleda). També s'havia menjat la remolatxa de vegades per provar-la, i no era dolça però tampoc era dolenta. Tradicionalment feien un cultiu associat amb les patates, entre els rengs de patates feien un reng de remolatxes. Les sembraven alhora i les patates les collien abans, perquè la remolatxa es cull a la tardor, a l'octubre. Les van deixar de fer uns anys que semblava que plovia menys i no es feien bé.
- De dos o tres pams, i sortien de terra, n'hi havia de grogues i de vermelloses (ho plantaven al secà, entremig de les patateres).

Remolatxa en general:

- Els naps i les remolatxes, quan les collien a la tardor, les enterraven en una rasa a la vora d'un camp o al mig d'un camp. Es tiraven totes a dins i ho tapaves amb terra o potser hi posaven una mica de fenal perquè no baixés tan la terra.
- La feien al secà. I quan plovia entrecavaven amb l'aixada entre les motes, i d'aquesta manera, entrecavat, aguantava el doble la saó (si no toques res quan plou la terra s'eixuga de seguida, en canvi si deixes la terra solta, en pols, aguantava molt més la humitat, amb la meitat d'aigua ja passaves). Abans en

feien pels porcs només. No havia sentit mai que en gastessin pel consum humà. També n'hi donaven al mul perquè tira a dolç i li agradava. A províncies cap a la Rioja en fan una altra mena de remolatxa que és dolça i en fan sucre. Els hi donaven la fulla.

- Pels tossinos.
- Es feien per les bèsties. Normalment allargades i grosses.
- Feien remolatxes dobles i llargues que trinxaven per les bèsties. Era una màquina amb una roda (per les bèsties).
- Cultiu associat de remolatxes i patateres (ho plantaven al secà, entremig de les patateres).
- cultiu associat de patates i remolatxa. Les patates primerenques les feien sovint associades amb remolatxa. Les sembraven alhora i les patates les collien abans, perquè la remolatxa es cull a la tardor, a l'octubre.

Espècie o varietat cultivada nº 37: Borratja (*Borago officinalis*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Les cultivades són de flor blanca, i les silvestres de flor blava.

- La seva veïna castellana plantava sovint borratges a l'hort i les menjava com verdures i ara ella també n'ha plantat de llavor.
- Algun any n'havien sembrat a l'hort (però antigament no es coneixien).
- Es menjaven la fulla. Abans n'hi havia a Aragó, però no allí. Aquí no se'n feien, no en tenien.

Espècie o varietat cultivada nº 38: Col Asa de cántaro (*Brassica oleracea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Les van treure d'un sindicat on tenen coses d'abans i ara ja fa anys que ells s'han anat guardant la llavor. Fa unes fulles força particulars, amples i més arrodonides que no pas llargades, amb els nervis ben visibles de color blanc tenyit de groc. Les sembren la nit de St. Joan.



Espècie o varietat cultivada nº 39: Col de Cabdell grossa, de Cabdell (*Brassica oleracea*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 7 (10,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 6 (13,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Col que es cabdellava formant un cabdell apretat, gros, en froma de pilota.

- Ja n'hi havia abans.
- Cols de cabdell (feia un cabdell gros)
- Tota la vida n'hi ha hagut de cols de cabdell.
- Feia uns cabdells grossos.

Espècie o varietat cultivada nº 40: Col de Cabdell poc apretat (*Brassica oleracea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Cols que feien un cabdell més petit i menys paretat que les de cabdell grosses, i en que les fulles eren mes aviat verdes, i no tirant a blanc.

- No eren de cabdell tan apretat com els d'ara. no feien un cabdell tant apretat De les d'ara no n'hi havia tantes. eren més petites i més verdes que les de cabdell d'ara.

Espècie o varietat cultivada nº 41: Col de Caminal (*Brassica oleracea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Manca informació

- Tot si fot no fa semblant al d'ara. Algunes classes han canviat. Abans no hi havia moltes coses de les que hi ha ara (carbassa cabell d'àngel, enciam maravilla). Abans guardaven la llavor de col, de tomàquet, de ceba, de pebrot... Allí al Molí Blanc hi havia hagut un home que tenia molt hort i feia sempre la llavor. La d'espinac, de mongetes, ..., la de tot.

Espècie o varietat cultivada nº 42: Col de fer brotons, d'Hivern, de Pagès, de Trinxat, Valenciana (de brotons), Verda (*Brassica oleracea*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 32 (47,8%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 23 (52,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 12 (17,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 8 (18,2%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 37,5 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Rubió, Jorba, Veciana, Òdena, el Bruc, Castellolí

És una varietat que havia estat molt important per a la alimentació dels habitants de la comarca de l'Anoia en el passat perquè és de cultiu fàcil i molt resistent al fred. Totes les cases que podien en plantàven en gran quantitat per a autoabastir-se surant l'hivern (una família podia plantar de 200 a 400 cols només «pel gasto») o per vendre'n. Com que era una varietat molt habitual, actualment n'existeix una gran diversitat fenotípica. En general es pot dir que són cols més o menys vigoroses/altes amb les fulles de color verd fosc que fan un ull petit al capdamunt més o menys apinyat (però mai fent un cabdell apretat com a tal) i d'un color més o menys fosc. Normalment l'ull es considera la part més tendra per a consumir, sobretot després de le glaçades. Els brotons que també eren molt ben valorats. La consideren una col més fina i menys "pudenta" que les varietats de col comercials que fan el cabdell apretat.

Les fulles de les parts baixes també les podien consumir les persones, però moltes vegades s'aprofitaven pels animals. La col d'hivern es comença a sembrar per Sant Joan i un refrany diu que "la bona col ha d'estar feta pel juliol" referint-se a que al juliol hauria d'estar trasplantada al camp.

- S'havia fet tota la vida, ja et podies menjar les fulles d'abaix al començament de l'hivern. Quan es feia l'ull menjaven l'ull i trinxaven les fulles amb la cabussel·la per les gallines. I llavors feien els brotons que s'anaven trencant per menjar. La llavor de col ell sempre la fa per Sant Joan. Al començament de l'hivern es menjaven les fulles, més tard les donaven a les gallines juntament amb cabussel·la i les persones es menjaven l'ull. Finalment es cruspien els brotons.
- Es mig cordilla, sempre es negra perquè no es cordilla del tot: les fulles es toquen però no queda un capdell apretat.
- Les cols també eren diferents, ara no hi ha cols, allò era col bona, ara no val res, abans hi havia Col de Pagès, que no es cabdellava tant apretat com les d'ara, les fulles no quedaven blanques, eren ben fosques. Tallaven l'ull i se'l menjaven. Aquesta col l'ha perdut, ja no sap on n'hi ha, ho busca i no en

troba.

- Més bones perquè feien més ull, tot i que menys cabdellat.
- Es menjaven aquestes de brotons després que es glacessin (s'havien de glaçar). (abans no hi havia cols d'aquestes d'estiu, de cabdell, que fan pudor però es poden menjar a l'estiu.)
- Allí al Molí Blanc hi havia hagut un home que tenia molt hort i feia sempre la llavor.
- Col d'hivern, és una col que a l'hivern fa una mica de cabdell, però no massa, i és bona per menjar quan li toca una mica el fred, i els hi tallaven l'ull i després sortien els brotons.
- Al secà, al costat de la font de Cal escolà (només si patien molta secada els hi portaven una galleda d'aigua. Acabava de fer un cabdellet que si el tallaves feia els brotons que eren també bons. No excessivament altes (un metre). Les fulles de les cols les guardaven pels conills. (donaven les fulles als conills)
- Col de brotons, col d'hivern: de la varietat de sempre. Cuinaven el cabdellet i els brotons.
- És aquella que fa brotons a la primavera (quan treus l'ull, o encara que no el treguis, a la priamavera fa brotons). A l'hivern abans es menjava molta col i patata. Encara li agrada fer-ne però en compra el planter. Encara que la meitat la llença al torrent perquè els joves ja no en mengen.
- El fred no la matava, de fet era més bona quan havia passat el fred, era més dolça. Les cases plantaven de 200 a 400 cols pel gasto, en menjaven moltes, era l'aliment principal de l'hivern, en menjaven molta amb patata i arengada d'escata.
- Encara en té, es cull l'ull i després fa brotons. Llavor de sempre.
- Feien ullets i brotons.
- L'ull l'aprofitaven les persones i la resta se'l menjaven els animals. A l'hivern acostumaven a menjar l'ull de col amb quatre patates a diari. (De coles en feien pels conills, les gallines i les persones, segons la mena.)
- Eren diferents, no es cabdellaven.
- S'aprofitava els ulls per les persones, i les fulles per les bèsties.
- Era més bona després de gelar, en feien moltes.
- És la que es menjava més a casa.
- També fan col d'hivern.
- De col guarden llavors de col d'hivern, que és sinònim de col de trinxat i de col verda, aquesta que se li talla l'ull central després de les glaçades perquè és quan és més bona. Els agrada molt més aquesta que la col blanca (la cabdellada), però s'ha de saber fer. Es tallen ben petitetes, amb força patata i es bullen (molt important que sigui a foc ràpid, la cocció ha de ser ràpida, si és lenta no queda bé) i s'escorren ben ben escorregudes, apretant amb

un plat. Després hi fa un sofregit de cansalada ben grassa que cou ben cuiteta i aboca a la col i patata tot aquest oli i cansalada. La col ha d'estar ben amanida.

- Els brotons se'ls menjaven les persones. Eren les cols de brotons d'ara. Per menjar a casa. Les fulles les aprofitaven les bèsties.

Espècie o varietat cultivada nº 43: Col d'Hivern (alta) (*Brassica oleracea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Es tracta d'un morfotip diferenciat dins del grup de les cols d'hivern, el qual es caracteritza per un port més vigorós que la mitjana.

- Molt verda, alta, i no fa cabdell apretat. I més resistent al fred que les que fan cabdell apretat. Té un gust fort, però és bona.

Espècie o varietat cultivada nº 44: Col d'Hivern (baixeta) (*Brassica oleracea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Es tracta d'un morfotip diferenciat dins del grup de les cols d'hivern, el qual es caracteritza per un port menys vigorós que la mitjana.

- Són baixetes i fan brotons, que són molt bons.

Espècie o varietat cultivada nº 45: Col d'Hivern (sense cabdell) (*Brassica oleracea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: %

Descripció i usos:

Es tracta d'un morfotip diferenciat dins del grup de les cols d'hivern, el qual es caracteritza per no fer gens d'ull.

- Li treien directament les fulles per menjar-les. Abans les d'hivern no eren de cabdell, ara també fan cabdell.

Espècie o varietat cultivada nº 46: Col de Fer fulles, Geganta (Brassica oleracea)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 20 (29,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 14 (31,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 20 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Òdena

És una col molt vigorosa (ben regada i afemada es pot fer més alta que una persona, de fins a dos metres). Feia un ull molt petit i molt poc apinyat, ja aquesta varietat s'emprava per obtenir fulles per les bèsties durant tot l'any. És resistent al fred i es planta a l'estiu-tardor per aprofitar-la al llarg de l'hivern, però també es resistent a l'espigat. Per tant, si es planta a la primavera també es pot aprofitar tot l'estiu.

- Pel bestiar. Ens ha donat llavor. Es pot fer molt alta, de dos metres.
- En té una de sola, no té llavor. Va néixer sola, sense plantar-la. Molt alta, fins a dos metres.
- Per les bèsties i gallines (es feien molt grans), les regaven.
- Eren pels animals de corral, per les gallines, conills i tossinos. Es podia fer alta com una persona.
- Es feien molt altes. No eren cols d'hivern. Les cols d'hivern són més baixetes. Era només per les bèsties.

- Eren molt i molt altes, les que ara diuen gegantes no ho son tant, abans si les cuidaves bé no arribaves a les darreres fulles. Eren pels tossinos. Es feia calderada per les gallines i pels tossinos, s'hi posava cols, peles de patates, carbassons, ...
- La fulla la donaven trinxada a les gallines. Parla molt de com ha canviat l'hort i la comercialització dels productes i gustos de la gent amb el temps, ja que ells sempre havien tingut parada al mercat.
- De fer fulles, més aviat pel bestiar (gallines i porcs).
- Col geganta = col de fulles (per les bèsties, sobretot per les gallines).
- Col geganta, en plantaven pels conills.
- Col geganta per les bèsties.

Espècie o varietat cultivada nº 47: Col de les Gallines, d'Hivern, de Fer fulles (*Brassica oleracea*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Santa Margarida de Montbui.

Varietat similar a l'anterior, amb la única diferència que el seu creixement és menys vigorós, i arriva a assolir com a molt un metre d'alçada.

- Col d'hivern/ de fulles. Les sembra tant a la primavera com a la tardor. Les que va sembrar al març/abril de l'any passat tot just comencen a llucar/ s'espiguen perquè aviat farà un any que les va plantar. Arrenca les fulles d'abaix per a les gallines, va quedant la tija pelada. Abans també les persones es menjaven les fulletes tendres de dalt (no tallaven el lluc del mig, però es menjaven les fulles mitjanetes i tendres al voltant del lluc). Les fa gairebé al secà. En guarda llavor de sempre. També fan llucs/brotons aquestes cols, però ara les tira a les gallines. En fa quatre rengs ben espaiades, i fan un metre d'alçada aproximadament, són diferents de les típiques cols de fer fulles que es fan tant altes. Sembra les cols per Sant Joan, i s'espiguen a la primavera.

Espècie o varietat cultivada nº 48: Col de Paperina, de Pasqua (*Brassica oleracea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 33,3 %

Descripció i usos:

La col paperina és una col d'hivern primerenca, característica per fer un ull obert i força llarg i gros. El feien molt ràpid, semblant a les cols set setmaneres d'ara.

- Fan un ull obert i llarg.
- Ha perdut una col de paperina, però els veïns si que en ens poden donar encara i la recuperaran, ull obert, allargat.
- Feien un ull grosset i anaven molt ràpides, semblant a la col set setmanera d'ara.

Espècie o varietat cultivada nº 49: Col del Pozo (*Brassica oleracea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- És una varietat de col, del grup de les cols de cabdell, per menjar les persones. És una varietat antiga que uns amics els van portar d'Aragó. És una col arrissada, molt bona.

Espècie o varietat cultivada nº 50: Col d'Estiu (*Brassica oleracea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Cols de cabdell, baixetes, venien a l'estiu.

Espècie o varietat cultivada nº 51: Col Francesa (*Brassica oleracea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Semblants a les que venen ara per fer brotons, que fan una mica d'ull (no tan com la paperina). La manresana feia menys ull que les franceses.

Espècie o varietat cultivada nº 52: Col Manresana (*Brassica oleracea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 10 (14,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 7 (15,9%)
Nombre d'informants que la conserven: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 50 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Castellfollit del Boix. Similar a la col d'hivern o de pagès, però en termes generals una mica més vigorosa i amb un ull una mica més gran, tot i que també es cordilla (cabdella) molt poc, igual que les cols d'hivern. Les que ara venen sota el nommde Manresanes són

totalment de cabdell, però no tenen res a veure amb la col Manresana aquí citada pels informants.

- L'ha conservat la Benita de sempre. No té res a veure amb la col manresana que venen. La col que manresana que venen fa un ull com una pilota i és més amarganta. Aquestes cols que té ella fan fulles (desfullen les fulles tendres) i cap al gener culls l'ull i al tallar l'ull fan els brots/brotons. Són molt bones. Un home de Calaf n'hi va venir a buscar un pessic de llavors. Es cuinaven amb cigrons i mongetes cuits. O cols amb patata tot ben aixafat.
- Semblants a les que venen ara per fer brotons, que fan una mica d'ull (no tan com la paperina). La manresana feia menys ull que les franceses.
- Es cordilla del tot. És la manresana que venen ara, no és la manrseana d'abans. Ell guarda llavors d'abans de col però se li ha hibridat i ja no surt la mateixa que la d'abans. La manresana d'abans no és la mateixa que la que venen al sindicat, no tan gran, i no es pot aprofitar tant perquè no fa ull, puja dreta. Ell tampoc té la manresana d'abans, s'ha degenerat. La seva dona diu que fa més pudor i l'han deixat de fer.
- Capdell una mica més tancat però no del tot (feia el capdell més tancat que la col de pagès, més com les d'ara, però tampoc del tot tancat)
- Fa molts i molts anys que la fa. Molt bona (alguns anys fins i tot li prenen els ulls). Ara s'ha perdut la mena, se li ha començat a degenerar.
- És molt vella aquesta mena i sempre s'havia fet.

Espècie o varietat cultivada nº 53: Col Valenciana (de cabdell) (*Brassica oleracea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Abans es menjava molta col, plantaven la Col Valenciana: és una col plana de dalt i rodona com una pilota, és un cabdell força gros i ben atapeït, dur, arribaven a fer uns vuit quilos fins i tot, quan ell era petit ja en plantaven. Les fulles de dins eren blanques com la patata, ja no en planta, diu que ara d'aquesta mena no n'hi ha.

Col en general:

- A vegades si feien moltes cols les feien al secà, en un clot, amb aigua i més endavant si calia les tornaven a regar una miqueta.
- Feien les cols amb un pegat de fang. Feien un solc i a cada forat posaven un grapat de fang, i ho cobrien amb terra seca. Era tota l'aigua que els hi donaven. Ho havien de fer al secà perquè no hi havia aigua.
- A les gallines els donaven cols i verdures. Trinxaven la col i l'amanien amb cabussel·la. També els hi havien de donar una mica de gra (blat de moro o ordi).
- A vegades es bullien cols i patates i al sortir de la caldera s'amania amb farina d'ordi. I se'ls donava també gra d'ordi o blat de moro. Les gallines d'abans eren més grosses, ara són menudes.

Espècie o varietat cultivada nº 54: Bròquil Blanc, Coliflor (*Brassica oleracea var. botrytis*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 17 (25,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 11 (25%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Era molt habitual cultivar aquesta varietat, sobretot s'emprava per conservar en vinagre i fer servir al llarg de tot l'any en les amanides. Diversos informants han manifestat que era diferent de la coliflor comercialitzada actualment, ja que ara si es posa en vinagre queda tova mentre que la varietat que es cultivava tradicionalment quedava forta i bona.

- Allí a Cal Escolà només n'havien fet de blanc. El bròquil verd fa temps que va arribar però creu que no en van sembrar fins que no vivien a Santpedor.
- El posaven en vinagre per amanir.
- En vinagre. De petita feien conserves de tomates, de coliflor amb vinagre, i de nyàmeres. També conservaven bitxos i pebrots en vinagre.
- La coliflor abans la posaven en vinagre bastant i d'aquesta manera era molt bona. Ara n'hi ha de primarencs, tardans, liles, verds... abans només un. Abans no hi havia mosca blanca ni l'eruga. Ara s'ha de tractar perquè la gent menja per la vista. I la gent te diners per anar als restaurants però per menjar bo no. Ecològic seria més bo.
- Amanides

- La confitaven. Ara queda tova i abans quedava dura, més bona abans.
- Bròquil d'hivern, del blanc, ja en feien. Del verd no n'hi havia.
- També feien coliflor (blanc) por posar en conserva com els bitxos, i bròquil (verd), però menys.
- Blanca, per confitar en vi

Espècie o varietat cultivada nº 55: Bròquil Verd (*Brassica oleracea var. botrytis*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 8 (11,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 7 (15,9%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Es té constància del seu cultiu a la comarca des de fa més de 60 anys, però era un cultiu minoritari, ja que no anava bé per confitar, només es podia consumir com a verdura. Sobretot, es cultivava poc perquè la temporada de cultiu és curta i només se'n feien dues sembres, una al juliol i l'altra a l'agost. Es valorava més la coliflor

- Per menjar és més bo que la coliflor, abans no n'hi havia. Abans no hi havia mosca blanca ni l'eruga. Ara s'ha de tractar perquè la gent menja per la vista. I la gent te diners per anar als restaurants però per menjar bo no. Ecològic seria més bo.
- Allí a Cal Escolà només n'havien fet de blanc. El bròquil verd fa temps que va arribar però creu que no en van sembrar fins que no vivien a Santpedor.
- També n'hi havia.
- La temporada del bròquil és curta, ell en sembra alguns al juliol i alguns a l'agost. També en feien abans.
- Verd. En feien poc, molt menys que coliflor.

Bròquil en general:

- Havien fet bròquils però els conills se'ls menjaven molt, per molt que els protegíssim.

Espècie o varietat cultivada nº 56: Nap Farratger, Pels conills (*Brassica rapa var. rapa*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Era aixafat, pla, no era llarg.

- N'havien fet molts de naps, de dues classes. Els llargs com una pastanaga o més, que eren pel bestiar. I els plans aixafats, que eren farratgers però ells també se'ls menjaven. Es menjaven cuits (els feien pelats i cuits pels porcs) o confitats en vinagre per a fer amanida. Al Josep li agradaven més crus, directament, que cuits. "Si vols un bon nap que per Sant Jaume sigui nat. I contesta Sant Bartomeu: millor és el meu". En realitat els sembraven al voltant de Juliol, després d'un ruixat que la terra fos humida. Cuits pels porcs.
- Amples i grossos, de 25 cm de diàmetre, pel bestiar.
- No era llarg, era una mena aixafada, plana. N'havien fet molt pels conills. Ells no se'l menjaven a casa, però hi havia gent que sí.

Espècie o varietat cultivada nº 57: Nap Llarg (*Brassica rapa var. rapa*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Era llarg com una pastanaga o més.

- N'havien fet molts de naps, de dues classes. Els llargs com una pastanaga o més, que eren pel bestiar. I els plans aixafats, que eren farratgers però ells també se'ls menjaven. Es menjaven cuits (els feien pelats i cuits pels porcs) o confitats en vinagre per a fer amanida. Al Josep li agradaven més crus, directament, que cuits. "Si vols un bon nap que per Sant Jaume sigui nat. I contesta Sant Bartomeu: millor és el meu". En realitat els sembraven al voltant de Juliol, després d'un ruixat que la terra fos humida.

Espècie o varietat cultivada nº 58: Nap Rodó blanc (*Brassica rapa var. rapa*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació. Rodó i blanc, similar a la varietat 56.

- Abans també es feia molta remolatxa (grossa, de color blanc, allargat) i naps pels porcs (rodonet blanc). La fulla de remolatxa se la menjaven com a verdura la gent, era bona, semblava com bledes, era molt bo, i els naps guisats també eren molt bons.

Nap en general:

- En feia qui tenia bestiar.
- Feien una mata escampada i la cabeça era allargada, al secà.
- Els confitaven: amb vi i vinagre, perquè amb vinagre sol era massa fort. Eren semblants als d'ara, blancs. Els plantaven al secà, entremig de les patateres.
- A part dels cereals i els llegums, pels animals també es feien (tot al secà) naps com els d'ara, remolatxa que també era com la d'ara vermella, carbasses (del rabequet, pels animals, era allargadeta, i feia uns 12 o 13 kg). Tenien una màquina per trinxar tot això i a l'hivern ho donaven als animals, als bens. També en donaven als tossinos barrejat amb farina
- Els naps i les remolatxes, quan les collien a la tardor, les enterraven en una zanja a la vora d'un camp o al mig d'un camp. Es tiraven totes a dins i ho tapaven amb terra o potser també hi posaven una mica de fanal perquè no baixés tan la terra.
- Pels tossinos, al secà.
- A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi. A les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res, era diferent, costaven més d'engreixar, però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustós i bo, i no se'ls donava cap pinso. Ara un pollastre està 40 dies i abans estaven quatre mesos. Plantaven naps en un tros frescal a rux, per les bèsties.
- Cultiu associat de naps i patateres, al secà.

Espècie o varietat cultivada nº 59: Bojac, Calèndula, Gavatxos (*Calendula officinalis*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Ho havia fet servir contra els ulls de poll, aixafava la flor de boixac i la posava com un pegadet sobre els ulls de poll i els ulls de poll saltaven.
- Per fer sabó, que va bé per la pell. Sabó per la pell, oli per cicatritzar ferides, i fresca en les amanides.
- Aquella senyora s'esfullava els pètals de calèndula a la cara pel dolor i com a pomada hidratant, ho havia fet sempre ja. Era una senyora que sempre receptava, ajudava a tothom amb herbes. Es diu Margarida Badal, mai va tenir fills, però ara ja està a la residència. Els veïns posen el boixac en oli i va bé per la pell, sempre ho han fet. Ells ho tenen per fer bonic i en diuen gavatxos.

Espècie o varietat cultivada nº 60: Cànem (*Cannabis sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- A vegades tqapaven la panellada (raïm) amb borrasses de cànyem per a que no els afectés tant el fred.
- Abans era un cultiu molt important, l'auge devia ser cap al 1890, es feia servir com a fibra tèxtil, per filar, tot i que no era tant bo (en el sentit de tant delicat, tant suau) com el lli, que era pels rics. La seva avia es va filar tots el llençols de quan es va casar amb el cànem que tenien a l'hort, i un teixidor de Cervera li va teixir els llençols, deu ser fa uns 115 anys (es va casar el 1902). Abans que arribés el cotó moltes coses eren de cànem, i se'n plantava camps sencers. Quan va arribar el cotó, el cànem (tot i que

era més fort que el cotó i el cotó s'importava d'Amèrica) es va abandonar, ja que el cotó al ser una flor es pot anar estirant i permet la mecanització de la filatura, mentre que el cànem no, que s'ha de filar manualment amb el tòrcer i retòrcer i anar empalmant les fibres una a una (tot els fils es fan amb el tòrcer i retòrcer, que són dos fibres, o bé amb l'estructura de trena, que en són tres El Punto Blanco es deia Torcidos Ibéricos). Abans de poder filar el cànem, la tija, que és el que s'aprofitava, es feia passar per un estri que la ratllava i desfilava, i després d'això ja es podia filar. Per exemple la gramadora és una eina que servia per desfilar fibres vegetals; i el pentinat és com un raspall de pues per pentinar espart o cànem. La llata és la tira principal a partir de la qual, per exemple es fa la sola d'una espardenya, ja està teixida i pot ser tant llarga com es vulgui i se li va donant forma, es fa tant amb l'espart, el cànem o la boga.

Espècie o varietat cultivada nº 61: Bitxo (*Capsicum annuum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Llarguerut, de carn prima, dolç i especial per fer-ne conserves en vi / vinagre.

- De petita feien conserves de tomates, de coliflor amb vinagre, i de nyàmeres (ara estan desaparegudes, ells les collien a les rieres). També conservaven bitxos i pebrots en vinagre.
- Confitats.
- Pebrots: de morro (allargat) i de quatre cantos. Plantaven aquests dos tipus de pebrot, i algun bitxo.
- També feien bitxos, eren llargueruts. I posaven moltes vegades bitxos en conserva, amb vi i vinagre, i no es sopava sense la col, l'arengada i el bitxo. (els bitxos acompanyaven sempre els plats de col i arengada).

Espècie o varietat cultivada nº 62: Bitxo de Tiurana (*Capsicum annuum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven:	Nombre d'entrevistes que la conserven:

0 (0%)	0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Dins del gran grup dels bitxos llargueruts, de carn prima, dolça, i especials per fer-ne conserves en vi / vinagre, aquesta n'és una varietat específica. Es caracteritzen per ser uns bitxos molt llargs.

- Bitxos de Tiurana, molt llargs, ara ja no se'n fa. Era un bitxo dolç que es feia servir per confitar en vinagre. Abans es feien la llavor de tot, ara ja no.

Espècie o varietat cultivada nº 63: Bitxo Picant (*Capsicum annuum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació

- No aporta més informació.

Espècie o varietat cultivada nº 64: Pebrot de Morro, de Morro de bou, de Morro de llebre, de Morro de porc, Morrut (*Capsicum annuum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Pebrots de carn gruixuda, amples i més aviat xatos, acabats amb quatre puntes o morros.

- Molta gent ja en compraven el planter a Igualada. No trobarem llavors de varietats autòctones segons ell.
- Pebrots d'escalivar, n'hi deien de morro de bou.
- Pebrot morro de bou / morro de porc: ja no en té, ni tampoc llavor. Era més

aviat ample i no llarg, amb la carn molt gruixuda i costava molt d'escalivar, per això el van deixar de fer.

- No produeixen gaire, abans feien pebrots de Lloret gros (acaba en punxa), pebrot llarg (no acaba en punxa, acaba rodonet), i també pebrot morro de llebre (més ample i xato).

Espècie o varietat cultivada nº 65: Pebrot de Morro de vaca, de Morro (allargat) (*Capsicum annuum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Pebrots allargats acabats amb una punta arrodonida (més arrodonida que en el cas dels pebrots Lloret)

- Pebrots: de morro (allargat) i de quatre cantos. Plantaven aquests dos tipus de pebrot, i algun bitxo.
- El pebrot gros. Produeix menys. Ell en va guardar llavor algun cop d'un que en va tenir molts i els va sembrar. Es van fer mates molt grosses però es cargolaven i s'arrugaven desseguida pel que els va arrencar tots.

Espècie o varietat cultivada nº 66: Pebrot de Quatre cantos, de Quatre morros, Gros d'escalivar (*Capsicum annuum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 12 (17,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 8 (18,2%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Pebrots de carn gruixuda, allargats, acabats amb quatre puntes o morros.

- Són els d'abans.
- No en fan.
- Pebrots: de morro (allargat) i de quatre cantos. Plantaven aquests dos

tipus de pebrot, i algun bitxo.

- Llargs i grossos, vermells, per escalivar. De quatre morros (els escalivaven). Les verdures com el pebrot i l'albergínia les escalivaven i les guardaven en pots al bany maria. D'aquesta manera es guarden tan com vulguis encara que no tinguis congelador.
- Abans feien pebrot de quatre morros, Lloret, ... però ara va treure la llavor d'uns pebrots que li van agradar.
- En feien uns quants pel gasto, els tipus eren semblants als d'ara: de Lloret i del gros d'escalivar.

Espècie o varietat cultivada nº 67: Pebrot de Tres cantos, Morrut (*Capsicum annuum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Varietat similar al pebort de quatre cantos o quatre morros, però que enlloc de fer quatre cantos o morros en feia tant sols tres.

- En posaven a confitar amb vinagre al final de temporada. Els pebrots de final de temporada abans que glacés es posaven confitats amb vinagre per acompanyar la verdura.

Espècie o varietat cultivada nº 68: Pebrot Groc (*Capsicum annuum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- També hi havia pebrots grocs abans, ja fa més de 50 anys, tenien només un morro, eren molt semblants amb els Llorets. Els van dur uns alemanys fa uns 60 anys, i els van donar a un veí.

Espècie o varietat cultivada nº 69: Pebrot Gros (*Capsicum annuum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Seria fàcil de guardar llavor si es volgués però allí fa massa fred i surten massa tard, pel que és més pràctic fer servir el planter. Abans no es podia adobar gaire res ni regar prou (estava més mal cuidat i hi havia menys aigua, s'havia de regar amb galledes pujades amb la corriola del pou). Totes les hortalisses eren més dures i tenien més mal aspecte, però eren pel gasto. Es guardaven sempre la llavor d'un any per l'altre abans. Ara ja no s'hi entretenen gaire perquè els és més fàcil comprar llavor. Hi havia altres feines, com segar i batre, que no et permetien entretenir-te gaire a l'hort.

Espècie o varietat cultivada nº 70: Pebrot Llarg (*Capsicum annuum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Mana informació. Varietat similar a al nº 64

- No produeixen gaire, abans feien pebrots de Lloret gros (acaba en punxa), pebrot llarg (no acaba en punxa, acaba rodonet), i també pebrot morro de llebre (més ample i xato).

Espècie o varietat cultivada nº 71: Pebrot Lloret, Lloret gros (*Capsicum annuum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 17 (25,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 11 (25%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 23,5 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Jorba i Prats de Rei.

Eren els pebrots més habituals, els més estesos i els més usats. Molt llargs, acabats amb punta no arrodonida. Es poden fer molt grossos i són molt carnosos i gustosos. Van molt bé i són molt usats per escalivar, però són poc valorats per menjar-los crus.

- Es guarda la llavor dels pebrots Lloret de tota la vida, ell va treure la llavor al mercat d'un home de Rubió quan a ell se li va degenerar. Es fan molt llargs i serveixen per escalivar. Fa més pebrots que el morro de vaca.
- En té de sempre. És el més llarg, i va bé per escalivar, no tant per menjar cru.
- Eren els de confitar amb vi, era molt carnós i molt bo.
- Molta gent ja compraven el planter a Igualada. No trobarem llavors de varietats autòctones segons ell.
- Seria fàcil de guardar llavor si es volgués però allí fa massa fred i surten massa tard, pel que és més pràctic fer servir el planter. Abans no es podia adobar gaire res ni regar prou (estava més mal cuidat i hi havia menys aigua, s'havia de regar amb galledes pujades amb la corriola del pou). Totes les hortalisses eren més dures i tenien més mal aspecte, però eren pel gasto. Es guardaven sempre la llavor d'un any per l'altre abans. Ara ja no s'hi entretenen gaire perquè els és més fàcil comprar llavor. Hi havia altres feines, com segar i batre, que no et permetien entretenir-te gaire a l'hort.
- En feien uns quants pel gasto, els tipus eren semblants als d'ara: de Lloret i del gros d'escalivar.
- Són els d'abans.
- En fan.
- Abans feien pebrot de quatre morros, Lloret, ... però ara va treure la llavor d'uns pebrots que li van agradar.
- No produeixen gaire, abans feien pebrots de Lloret gros (acaba en punxa), pebrot llarg (no acaba en punxa, acaba rodonet), i també pebrot morro de llebre (més ample i xato).



Espècie o varietat cultivada nº 72: Pebrot Pla (*Capsicum annuum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Són pebrots que no es fan llargs, sinó que queden plans i creixen en amplada. Diuen que per amanida són els millors, que són molt dolços i tenen força carn. Per escalivar no van bé. En té, de sempre.

Espècie o varietat cultivada nº 73: Pebrot Rodó (*Capsicum annuum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Pebrot que no es fa allargat, sinó més aviat rodó, com una nyora.

- Seria fàcil de guardar llavor si es volgués però allí fa massa fred i surten massa tard, pel que és més pràctic fer servir el planter. Abans no es podia adobar gaire res ni regar prou (estava més mal cuidat i hi havia menys aigua, s'havia de regar amb galledes pujades amb la corriola del pou). Totes les hortalisses eren més dures i tenien més mal aspecte, però eren pel gasto. Es guardaven sempre la llavor d'un any per l'altre abans. Ara ja no s'hi entretenen gaire perquè els és més fàcil comprar llavor. Hi havia altres feines, com segar i batre, que no et permetien entretenir-te gaire a l'hort.

Espècie o varietat cultivada nº 74: Pebrot Vermell de Navarra (*Capsicum annuum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- S'assequen com nyores i es van cuinant a la paella. Li van donar fa poc al Pere.

Pebrot en general:

- Feien conserves de pebrot, albergínia, i poma, tot barrejat. Els pebroters i les tomateres els plantaven que només ho havien de regar una vegada, era un terreny frescal.
- La mena que s'ha fet sempre.
- Sempre guardaven la llavor.

- Pebrotets en vinagre, confitats en vinagre.
- Poc adaptats a la zona. Ara hi ha pebrots vermells tot l'any, però en aquesta zona no es podia deixar que es posessin gaire vermells perquè de seguida es tocaven pel sol. Els pebrots no van gaire bé.
- Ja no en guarda llavor.
- No van poder fer néixer mai la llavor de pebroters. Tampoc creixen bé en aquella terra (terra vermella i grossa, no fina).
- Abans guardaven llavor de tomàquet, pebrot, i de més coses, però ara ja fa anys que no guarden res. Fan hort a baix a la granja.
- També es confitaven molt els pebrots verds petitons abans que vingués el fred i els glacés. Els collien tots abans que els cremés el fred i els posaven dins una gerra o una portadora submergits amb un pes. Ara els hi queden tous i no queden bons. Abans n'anaven pescant durant tot l'hivern.
- De petita feien conserves de tomates, de coliflor amb vinagre, i de nyàmeres (ara estan desaparegudes, ells les collien a les rieres). També conservaven bitxos i pebrots en vinagre.
- Confitats.

Espècie o varietat cultivada nº 75: Garrofa, Garrofer (*Ceratonia silicua*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

L'espècie no es cultivava generalment a la comarca, sinó que es comprava a zones del litoral i prelitoral. Tanmateix, abans de les glaçades del 1956 es trobava de forma ocasional en alguns indrets de la comarca, on encara hi sobreviuen alguns individus.

- Pels tossinos bullien patates amb farina d'ordi. També garrofes que les compraven (venien de Tarragona).
- Abans es feia més fava. Es feia farina i se'ls donaven faves als matxos (junt amb la civada i les garrofes).
- Mules: abans els hi donaven civades. I quan havien de treballar, al temps de la feina, també els hi donaven garrofes que eren més bones, les compraven.
- En compraven a vegades pel matxo.

Espècie o varietat cultivada nº 76: Cigró del País (*Cicer arietinum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
De mida mitjana, més gran que el que ara es diu cigronet i més petit que el madrileny.

- Més grosset que el cigronet de l'Anoia. Mitjanet, entre el Mexicà gros que venen al supermercat i el cigronet de l'Anoia. Es sembrava per allí al febrer o al març. Es feien molts cigrons abans. Sobretot pel consum. Però ja fa 30 o 40 anys que s'ha perdut, s'han deixat de cultivar.
- També al secà, plantava Cigró del País, era gros, no com el de l'Alta Anoia. Un any fa poc se li van corcar tots, i mira que no es corquen mai, i després va comprar Cigró Madrileño, que també era gros.

Espècie o varietat cultivada nº 77: Cigró Gros (*Cicer arietinum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Cigró de mida grossa. Podria ser semblant al del país.

- Cigrons i faves en feien un trosset petit al secà pel gasto, ho feien en un dels camps que deixaven en guaret. Feien cigró gros, no el petit de l'Alta Anoia.
- Del normal i corrent, es a dir, no del petit de l'Alta Anoia, sinó de l'altre més gros. No diu quan en van deixar de fer.

Espècie o varietat cultivada nº 78: Cigró Madrileny (*Cicer arietinum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Cigró més gros que el del país que va arribar de la zona de Madrid.

- També al secà, plantava Cigró del País, era gros, no com el de l'Alta Anoia. Un any fa poc se li van corcar tots, i mira que no es corquen mai, i després va comprar Cigró Madrileño, que també era gros.

Espècie o varietat cultivada nº 79: Cigró Mitjà, Mitjanet (*Cicer arietinum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Copons
Varietat de mida mitjana, més gran que el cigronet que ara s'anomena de l'Alta Anoia, i més petit que el madrileny. Varietat que podria ser semblant al cigró del país.

- Ell encara en fa. I guarda la llavor. Ara té uns cigronets petits, semblants als de l'Alta Anoia, però els va canviar, antes eren més grossos. Molts d'aquests llegums es feien abans que sortissin els tractors. Cap als anys 70. Llavors no es podia llaurar tot, perquè es feia amb els animals. Havies de deixar camps en guaret i llavors plantaves llegums. Els llegums donen més feina que els cereals.
- Mitjanet, el gros no anava bé, però tampoc era el petit aquest que es diu de l'Anoia
- Llegum cuit. Que es recollia i conservava sec. Aquí mai hi ha hagut cigrons grossos, a Tous no solia ser tant petit com el cigronet de l'Alta Anoia que es solia fer més cap a Castellfollit del Boix. A la zona de Tous era mitjanet, una mena que ja no es fa ara (no tan petit). A Tous mai hi ha hagut cigrons

grossos, però tampoc solien ser tant petits com el cigronet de l'Alta Anoia que es solia fer més cap a Castellfollit del Boix. Els llegums adoben i nitrogenen la terra, i per això feien rotació amb els llegums. Els cigrons i les guixes es sembraven entre els ceps.

- No eren tan menuts com el cigronet, eren de mida mitjana.

Espècie o varietat cultivada nº 80: Cigró Petit (*Cicer arietinum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 80 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Calaf
De mida petita, és el que ara s'anomena cigronet de l'Alta Anoia tot i que els informants mai havien utilitzat aquest nom.

- Abans es plantava erb, veces, cigrons, ... Els cigrons que es plantaven eren els més petitons, el cigró gros no anava tant bé. Principalment es plantava perquè es feia la rotació, i així amb aquests cultius es deixava descansar la terra, ja que d'adob n'hi havia poc perquè era car, no hi havia diners, tot i que poc u molt sempre recorda que hi ha hagut adob, compraven amoníac, Súper, i potassa, i feia la barreja. En general els llegums adobaven la terra.
- Ell encara en fa i guarda la llavor. Ara té uns cigronets petits, semblants als de l'Alta Anoia, però els va canviar, antes eren més grossos. Molts d'aquests llegums es feien abans que sortissin els tractors. Cap als anys 70. Llavors no es podia llaurar tot, perquès es feia amb els animals. Havies de deixar camps en guaret i llavors plantaves llegums. Els llegums donen més feina que els cereals.
- L'havien fet tota la vida. Els fa a motes, hi posa tres o quatre cigons per mota. Ara la llavor que té la va comprar però fa anys que la guarda. Encara en fa, encara els cull, els asseca i els bat a l'hivern.
- Petis, com el de l'Alta Anoia, el fill encara en fa.

Cigró en general:

- Abans en feien molts. Ara els senglars se les foten. Abans el problema eren les garses que n'hi havia moltes i desenterraven els cigrons dels forats després de sembrar. Al secà.

- Es feia tot a motes. Ho feien de matinada, a les 4, perquè és quan s'arrenquen millor.
- Al secà. En feien cada any, pel consum principalment.
- "Els sembraven a motes. Es feia el llegum sobretot perquè no havies de donar parts a l'amo. Ells no tenien terra pròpia, la llogaven, i quan feies cereal havies de donar una part a l'amo, però si hi havia llegum no donaven les parts. A més si feies llegum s'adobava el terra perquè les fulles petitetes del llegum queden totes al terra. I llavors no tenien gaire adob. Després de la guerra no tenien adob, potser una mica de fem com a molt.
- Feien sempre un any llegum i l'altre any cereal (blat o ordi). Per tant la terra que es portava sempre es dividia en dos.
- Avui en dia ja no es fa gens de llegum. Roten blat i ordi, un any i l'altre. Any rere any.
- Al Magí la feina que li agradava més era anar a sembrar, quan sembraven a motes. Una vegada va sembrar 150 kilos de cigrons de dos en dos. Les persones eren les màquines d'abans. I sempre recte i guardant la mateixa distància, tots els rengs, no es desviava gens. Li agradava fer-ho recte.
- També es feien molts llegums, cigrons, pèsols, de tot.
- Cigrons, guixes, ..., abans tot s'arrencava a mans. La gent abans tendia, com a llegum, a fer sobretot cigrons i guixes, pel gasto de les cases. Feien bastant cigró, del petit, com el de l'Alta Anoia, i es feia pel gasto de la casa, i guixes també. De guixes fa molts anys que no se'n fa, de cigrons si que se n'havia fet molts anys, ara si que no se'n fa, però fins fa cinc o sis anys ells encara en feien. En van deixar de fer perquè quan germinava els tudons arrencaven el gra, i després quan ja està granat els senglars se'ls fotien tots, i tot i que si produïen donaven molt i es venien bé, ara ja no en fan, se'n van avorrir, va plantar 100 kg de cigrons i no en va collir cap. Diuen que hi ha massa senglars, que abans no n'hi havia tants ni molt menys, i que ara ho destrossen tot, ara estat tot molt emboscat, van als horts i ho trinxen tot, arrenquen les patates, ... tot. Van a buscar els cucs que hi ha sota el fem, allà on es posa fem.
- Ells només plantaven llegum pel consum propi, ho plantaven a motes i ho repassaven a ma per fer-ho ben net, hi havia molta feina. Hi ha qui feia camparrades per vendre, camps sencers. La maquinaria per collir-lo va esdevenir un problema posteriorment, perquè es trencava molt, se'n desperdiciava molt perquè es trencava.
- Pel consum.
- Abans se'n feien molts, a totes les cases, pel consum. Hi havia diferents menes i diferents mides. Però no recorden els noms.
- Es pot fer amb cosetxadora. Fa un tronc com de fusta dura que fereix si no fas servir guants. Les guixes i les veces que són més suaus.
- Guixes només a Sanauja, cigrons als dos llocs.

- Els llegums després de la guerra es podien comercialitzar fàcilment. Amb pocs kg de llegums sembres un gran tros de terra, i com que havia quedat poca cosa després de la guerra, se'n feien més.
- Llegum que es conserva sec i que s'ha de coure.

Espècie o varietat cultivada nº 81: Escarola Arrissada (*Cichorium endivia*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 25 %

Descripció i usos:
Similar a la de cabell d'àngel.

- Tota la vida havien fet una escarola arrissada similar a la de cabell d'àngel d'ara. Ara compren la llavor.
- L'escarola era d'aquella arrissada.

Espècie o varietat cultivada nº 82: Escarola de Cabell d'àngel (*Cichorium endivia*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 20 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Jorba, Carme
L'escarola cabell d'àngel és petita i arrissada, i de moltes fullles i molt primes. S'ha cultivat molt tradicionalment, es planta a principis d'hivern i es cordilla sola. No cal lligar-la, però si es lliga queda més blanca i tendra de dins.

- Si vols no la tens que lligar. Es fa a principis d'hivern i es cordilla sola. Surt petita però fa una fulla molt prima i al desplegar-ne n'hi ha moltes. Encara en guarda llavor de fa com a mínim 15 o 16 anys.
- N'hi havia de les dues menes, ara encara se'n compren. Abans potser eren més bones, però potser era perquè les cultivaven millor.
- Es feia només a l'hivern. No ha variat gaire.

Espècie o varietat cultivada nº 83: Escarola de Fulla ampla (*Cichorium endivia*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Escarola de mata molt grossa, de fulles amples i menys arrissades que la de cabell d'àngel.

- N'hi havia de les dues menes, ara encara se'n compren. Abans potser eren més bones, però potser era perquè les cultivaven millor.

Espècie o varietat cultivada nº 84: Escarola de la Vila (*Cichorium endivia*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Fa una escarola que ja fa molts anys que fa, ella li diu escarola de la vila.

Espècie o varietat cultivada nº 85: Escarola de Tota la vida (*Cichorium endivia*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació

- En tenen de tota la vida.

Espècie o varietat cultivada nº 86: Escarola del País (*Cichorium endivia*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- La mena d'abans era diferent, s'espigava menys. Si la feies abans de Sant Isidro s'espigava, si la fas després no.

Espècie o varietat cultivada nº 87: Escarola Dobla (*Cichorium endivia*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Similar a l'escarola de fulla ampla.

- Es feia només a l'hivern. No ha variat gaire.

Espècie o varietat cultivada nº 88: Enciam de Calaf (*Cichorium endivia*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Òdena
És una escarola de fulla molt ampla i molt poc arrissada per tractar-se d'una escarola. L'estructura vegetativa de la varietat recorda més un enciam que no pas una escarols, d'aquí el seu nom.

- És semblant a una escarola. No és ni un enciam ni una escarola, llavor

d'escarola, i fulla força ampla per ser una escarola. Fa una mata molt grossa.





Espècie o varietat cultivada nº 89: Perruca del Vallès (*Cichorium endivia*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Ës una varietat que encara és cultiva i comercialtiza actualment. Una mica més grossa i tendra que la decabell d'àngel, però semblant en termes generals, ja que

també és arrissada i amb les fulles fines. Potser en conjunt és més compacta.

- És la millor escarola que se li fa ara, més grossa i tendra.

Escarola en general:

- Com la d'abans.
- A l'hivern només feien l'escarola, no l'enciam.
- Havien sentit que es menjaven l'escarola bullida com la verdura.
- Les han de sembrar al mig agost. Si les fas abans s'avancen massa i el fred les fa malbé. Ara en fa 30 o 40 pel gasto, per ells.
- Igual que la d'ara.
- Aigua de fulla d'escarola: s'utilitza perquè refresca, per quan la gent té febre o cops de calor en general.
- Herbes per reforçar el cor: l'escorciana es fa a les roques, fa una fulleta una mica allargadeta, per enfortir el cor, també va bé aigua d'olivera, romaní i escarola, feia una infusió amb totes aquestes herbes, i una altra que no s'enrecordava. Prenia aquesta barreja durant vuit dies.
- En la barreja d'herbes que fa per orinar hi posa totes aquestes: cua de cavall, cabellera d'espiga, aigua d'escarola i herba morella, i tot i que no va ni bé malament per orinar hi afegeix també Poniol perquè hi doni bon gust, encara ho fa servir ara.
- Herba morella, cabellera d'espiga, una fulla d'escarola i malva: aigua refresacanta, per fer baixar la febre i refrescar.

Espècie o varietat cultivada nº 90: Síndria de Secà, de Secà gran (*Citrullus lanatus*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 7 (10,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Síndries grosses, de 8 kilograms. Les síndries es feien sempre al secà i potser per això eren més bones i dolces.

- Al secà.
- Abans aguantaven més el secà. Ara les empelten de carbasser.
- Els feien al secà. I eren més bones.
- Els melons i les síndries també al seca, sortien uns melons petitets i dolços,

i unes síndries boníssimes, de 8 kg.

- També els fa al secà. Fa un bon clot, hi posa una galleda d'aigua o més, quan es filtra hi posa 10 o 12 llavors, i ho cobreix amb terra seca del voltant. Després com més sol fa hi passes el cavaguet que faci sol (entrecavar pel nitrogen). No surten melons grossos, però tenen gust de mel. I no els torna a regar, no veuen una gota d'aigua. Una vegada li van sortir síndries de 8 kg sense haver-les regat. No guarda mai la llavor perquè es degenera.

Espècie o varietat cultivada nº 91: Síndria de Secà petita (*Citrullus lanatus*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Es feia una mena de síndria més petita que també es cultivava al secà i que tenia moltes més llavors a dins, el doble de la llavor que tenen ara. Molt dolces però havies d'escopir el doble de pinyol.

- Abans en feien de petitones al secà. Una mena diferent. L'han perduda. Tenien molta més llavor a dins, el doble que ara. Les síndries quedaven més petites. Ara, es feien al secà i es feien molt dolces (encara que havies d'escopir el doble de pinyol). Les feien en muntanyetes de terra petites perquè no s'entollés l'aigua. Les hi sembraven de llavor directament i no les regaven pas. No els agrada que s'entolli l'aigua.

Espècie o varietat cultivada nº 92: Roldor (*Coriaria myrtifolia*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Quan es van morir les vinyes de les feixes de la muntanya l'única sortida que van tenir i l'únic que hi van poder plantar va ser el roldor. El cultivaven per les adoberies d'Igualada on l'usaven per tenyir els curtits. L'assecaven i

en treien les fulles, que portaven amb sacs a Igualada. Va ser la sortida de la misèria i va ser un cultiu molt arrelat a la Pobla. Als primers anys de la Postguerra, als anys 40, encara se'n cultivava una mica. Després del cultiu de roldor es van abandonar les feixes de la muntanya i es va fer tot pi. Durant els primers 20 anys es collien molts rovellons a la Pobla.

- Pels curtits. El cultivaven pels curtits, el segaven, el batien i posaven les fulles en una saca i el portaven als curtits. El roldor és un adob, i quan es va abandonar ajuda molt a que creixi tot, ha adobat la terra. En van començar a plantar quan la fil·loxera va matar els ceps. Al 56 ja se'n cultivava molt poc perquè els blanquers ja no en necessitaven tant, tenien coses químiques, però abans en tenien tota la muntanya plantada.

Espècie o varietat cultivada nº 93: Avellaner del País, Xicarrona (*Corylus avellana*)

Cultiu de reg adiu	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 19 (28,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 15 (34,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 10 (14,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 8 (18,2%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 52,6 %

Descripció i usos:

Avellanes petites, eren les més comunes.

- No és que els reguessin, però estaven plantats en rases, en llocs humits, per això es considera en el fons com si fos un "cultiu de reg" quan es considera cultivat.
- N'aprofitaven la fusta per fer eines elàstiques.
- Si que n'hi ha algun, abans també, però no hi anaven massa bé.
- Alguna casa en tenia un parell com a arbres fruiters.
- Molt pocs.
- Sí però no gaires.
- No en tenien abans a Rubió. Ara en té un sembrat, les fa petites i dolces, i se les fot el senglar.
- Avellaners als marges n'hi havia algun.
- N'hi havia algun, pocs.
- També hi havia força avellaners, sobretot a les rases, encara en queda algun a les rases, però ningú les plega ara.
- Avellaners i ametllers molt pocs, i algun anoguer, però pocs. No recorda les varietats.

- En queda algun, en alguna rasa, però segurament naixen sols i no recorda collir-ne les avellanes.
- Del país: se'n fan molts, tot i que no se'n fan plantacions. A les oliveres, a la solana de Cal Torre. A Copons també hi ha un camp on n'hi ha varis al marge. Anant a Cal Bertran, a la vora del camí, n'hi ha un d'abans que les fa ben grosses.
- Xicarrones. Als nocs, la dona, tenien avellaners, uns avellaners molt grans. Ara tampoc en queda cap. Hi havia tres tipus d'avellaners.



Espècie o varietat cultivada nº 94: Avellaner de Bala (*Corylus avellana*)

Cultiu de reg adiu	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Froma llargueruda, acabada en punxa.

- No és que els reguessin, però estaven plantats en rases, en llocs humits, per això es considera en el fons com si fos un "cultiu de reg" quan es considera cultivat.
- Acabaven en punxa (la closca), llarguerudes. Als nocs, la dona, tenien avellaners, uns avellaners molt grans. Ara tampoc en queda cap. Hi havia tres tipus d'avellaners.

Espècie o varietat cultivada nº 95: Avellaner Grossa d'abans, Rodona grossa (*Corylus avellana*)

Cultiu de reg adiu	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 66,7 %

Descripció i usos:

Avellanes més grosses que les del país.

- No és que els reguessin, però estaven plantats en rases, en llocs humits, per això es considera en el fons com si fos un "cultiu de reg" quan es considera cultivat.
- Del país: se'n fan molts, tot i que no se'n fan plantacions. A les oliveres, a la solana de Cal Torre. A copons també hi ha un camp on n'hi ha varis al marge. Anant a Cal Bertran, a la vora del camí, n'hi ha un d'abans que les fa ben grosses.
- La rodona grossa. Als nocs, la dona, tenien avellaners, uns avellaners molt grans. Ara tampoc en queda cap. Hi havia tres tipus d'avellaners.

Espècie o varietat cultivada nº 96: Safrà (*Crocus sativus*)

Cultiu de secà / Cultiu de reg adiu	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 60 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Santa Margarida de Montbui, Santa Maria del Camí.

Floreix per tot sants, perimer fa la flor i després la fulla. Segons els informants dins de la mateixa espècie n'existien varietats de fulla més àmpla i d'altres de fulles més estreta.

- Condiment per sopes i verdures. N'hi ha una mica de plantat encara, i abans n'hi havia molt de plantat, i era molt bo, per fer sopes de verdures per exemple. S'ha de cuidar bé, regar però sense entollar.
- En fa i en guarda de sempre. El té repartit en diferents marges. Enguany en

va collir un potet de vidre ple d'estams (el regala perquè no en gasta). Ella no l'arrenca mai de la terra, porta molts anys al mateix lloc. Ell sol s'escampa. No el rega però l'herba s'ha de treure, l'herba el mataria. Però si ha crescut bé a l'hivern ja a ofegat l'herba, com els maduixers. Si hi ha herba a l'estiu s'ha de treure perquè el mata. Floreix per Tot Sants, primer fa la flor i després la fulla.

- També tenen safrà, de tota la vida, que cal començar a regar al setembre per tal que broti i floreixi.

Espècie o varietat cultivada nº 97: Meló de Secà (*Cucumis melo*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 8 (11,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 6 (13,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Melons petits, dolços i molt aromàtics.

- Els melons i les síndries també al secà, sortien uns melons petitets i dolços, i unes síndries boníssimes, de 8 kg.
- També els fa al secà. Fa un bon clot, hi posa una galleda d'aigua o més, quan es filtra hi posa 10 o 12 llavors, i ho cobreix amb terra seca del voltant. Després com més sol fa hi passes el cavaguet (entrecavar pel nitrogen). No surten melons grossos, però tenen gust de mel. I no els torna a regar, no veuen una gota d'aigua. Una vegada li van sortir síndries de 8 kg sense haver-les regat. No guarda mai la llavor perquè es degenera.
- Es plantaven al secà, i feien molta molta olor.
- Pels melons, feia un clot, hi posava un parell de palades de fem, i melons al secà, i anaven molt bé.
- Al secà.
- Els feien al secà i eren més bons.

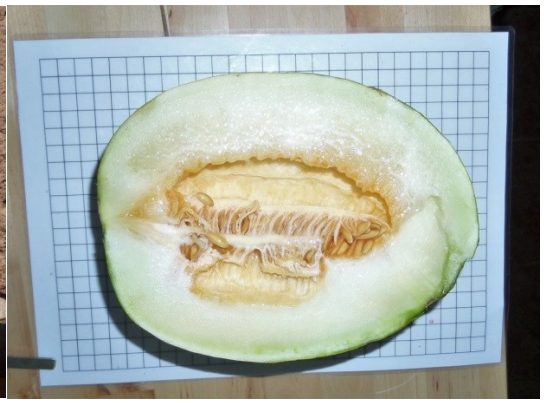
Espècie o varietat cultivada nº 98: Meló Mallorquí (*Cucumis melo*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 50 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Castellfollit del Boix
Varietat de carn molt dolça però també molt tova, no es conserven, es passen ràpid. Els van portar uns mallorquins a Castellfollit del Boix cap als anys 30.

- En feien uns de molt bons portats per uns veïns mallorquins. Molt bons. Al secà. N'han recuperat llavors perquè els de Cal Isidro de Gravalosa en guarden la llavor i els n'han dat una mica. Són molt bons però no es guarden.
- Els van portar una llavor mallorquina que feia uns melons molt bons, però no es guardaven gaire temps, es passaven ràpid.



Espècie o varietat cultivada nº 99: Meló Piel de Sapo (*Cucumis melo*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- De mig temps. Ja d'antic hi havien tres classes de melons.

Espècie o varietat cultivada nº 100: Meló Primerenc (*Cucumis melo*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- De pell groga, sempre n'havien fet. No duraven gaire, eren bons però s'havien de menjar ràpid. Ja d'antic hi havien tres classes de melons.

Espècie o varietat cultivada nº 101: Meló Tardà (*Cucumis melo*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Es guardaven més per l'hivern. Ja d'antic hi havien tres classes de melons.

Meló en general:

- Ja no en guarda llavor.
- En plantaven quatre a l'hort. Uns parents seus de Barbens en feien molts però tampoc sortien gaire bons.
- Arrob: també ha de minvar la meitat a la caldera junt amb pomes i peres a trossos, peles de llimona, peles de taronja i trossos de meló. La caldera quasi quedava plena de fruita i llavors hi tiraven el most. Al reduir-se anava fent espuma el most i es treia amb un girapeix. Hi sucaven el pa per berenar.

Espècie o varietat cultivada nº 102: Carbassa de Cabell d'àngel (*Cucurbita ficifolia*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 14 (20,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 8 (18,2%)
Nombre d'informants que la conserven: 10 (14,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 6 (13,6%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 71,4 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Castellfollit del Boix o Jorba.

Carbassa molt productiva que fa els fruits de pell molt dura i verda. La carn és Blanquinosa i fibrosa, i les llavors negres. Es feia servir per fer-ne confitura.

- Confitura de cabell d'àngel.
- Confitura.
- Ara en fa per les gallines.
- Confitura de cabell d'àngel.

- Ja en plantaven abans, encara en planten.
- També tenen carbassa de cabell d'àngel d'abans.
- Encara fa melmelada de cabell d'àngel.

Espècie o varietat cultivada nº 103: Carbassa (indeterminada: l'informant es refereix a una varietat concreta però no en recorda el nom) (*Cucurbita maxima*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació

- No les regaven gaire. Rodones i amb costelles.

Espècie o varietat cultivada nº 104: Carbassa Arrodonida (*Cucurbita maxima*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació

- Per menjar les persones, al secà.

Espècie o varietat cultivada nº 105: Carbassa de Bon gust de cal Camalligat (*Cucurbita maxima*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Carbassa de bon gust: eren d'aquelles tant grosses, que feien uns 20 kg, però ja no en tenen. On en tenen d'aquestes és a Rajadell, en tenen una que fa 80 kg. Les feien servir tant pels tossinos com per les persones.

Espècie o varietat cultivada nº 106: Carbassa de Bon gust de la granja Giralt (*Cucurbita maxima*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- De dins eren grogues, ben grogues, i de sobre eren taronges, i les feien al secà, eren bones. Ara ja no se'n fa, en van veure a Portugal. Abans es feien la llavor de tot, ara ja no.

Espècie o varietat cultivada nº 107: Carbassa de Menjar (1) (*Cucurbita maxima*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Costellades, grosses i planes. Bones per menjar.

- També tenen carbasses antigues, de les costellades tant i tant grans, que són per menjar, més aviat planes. L'hi diuen carbassa de menjar. (Carabasses "de menjar" en realitat en tenen de dos tipus, ens n'ha donat la llavor barrejada. Les dues són de sempre, tradicionals.)



Espècie o varietat cultivada nº 108: Carbassa de Menjar (2) (*Cucurbita maxima*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Costellades, grosses, però menys planes que la varietat anterior. Bones per menjar.

- També tenen carbasses antigues, de les costellades tant i tant grans, que són per menjar, més aviat planes. L'hi diuen carbassa de menjar. (Carabasses "de menjar" en realitat en tenen de dos tipus, ens n'ha donat la llavor barrejada. Les dues són de sempre, tradicionals.). Per tant, la carbassa de menjar 2 és una altra carbassa que feien servir per menjar les persones, per això es diuen "de menjar" que és diferent de la 1.



Espècie o varietat cultivada nº 109: Carbassa del Rebequet (*Cucurbita maxima*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Manca informació. Sota el nom de carbasses del rabequet s'hi inclou una gran varietat de morfotipus.

- Les carbasses es guardaven senceres en llocs frescs durant tot l'any, fins que les cuinaves. Sovint junt amb mongetes. En té de plantades.

Espècie o varietat cultivada nº 110: Carbassa del Rebequet rodona (*Cucurbita maxima*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 66,7 %

Descripció i usos:

Carbasses molt grosses i amb costelles, algunes de 15 o 20 quilos i més de mig metre de diàmetre. La carn és groga. Tradicionalment se'n feia sopa.

- Es feien molt grosses, algunes de 15 o 20 quilos i més de mig metre de diàmetre. Fa costelles i la carn groga per dins. Fa pocs anys encara en feia, era bona però ara ja no se'n mengen. Era bona la sopa de carbassa. Obrien a casa una carbassa i en menjaven 10 o 12 dies, i quan es començava a florir la llençaven als porcs. No s'ha perdut del tot la mena diu, perquè encara algú en fa però poc.
- Per les persones plantaven carbassa de rabequet (que és una de grosseta amb moltes costelles, com les de hallowen). Ara planta altres tipus, de les rodonetes petites i de les de cacauet.
- Rodona, groga, de carn groga. I aguanten bé tot l'any. Carbassa per guardar.

Espècie o varietat cultivada nº111: Carbassa del Rebequet allargada (*Cucurbita maxima*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: %

Descripció i usos:

Grossa i llarga, de fins a 12 – 13 kg. També es consumien verdes com si fossin carbassons.

- Allargadeta, i feia uns 12 - 13 kg. Se'n feia calderada (Dels carbasses de les carbasseres ja collien carbassons (es a dir, les carbasses verdes). Com que

tenien moltes carbasses per les bèsties, ja no plantaven carabassoneres, com a carabassons feien servir les carabasses verdes).

Espècie o varietat cultivada nº 112: Carbassa Grossa (*Cucurbita maxima*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Rodones i grosses, amb crostes per fora i la carn groga per dins. Es guardaven molt bé. Podien cuinar sovint mongetes seques amb carbassa. Les van fer mentre eren allà a Maçana i quan van venir a Santpedor van canviar la mena per una altra mena més petitona. Les carbasses es guardaven senceres en llocs frescs durant tot l'any, fins que les cuinaves.

Espècie o varietat cultivada nº 113: Carbassa Rodona (*Cucurbita maxima*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 20 %

Descripció i usos:

Carbasses de color pujat, rodones. Eren de les més habituals antigament, es feien al

secà. Eren molt buides per dins i amb molta llavor. Però no només es donaven als animals, sinó que també es menjaven a casa.

- Més pujades de color i rodones, eren les més habituals i també es feien al secà. Era per menjar-ne a casa. Encara en queda de la mateixa mena per la zona.
- De pell taronja. Eren molt buides de dins i no gaire bones, amb molta llavor i poc dolces.
- Pels porcs.

Espècie o varietat cultivada nº 114: Carbassa Rogenca (*Cucurbita maxima*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Carbasses de color rogenc, d'aquelles tan grosses per menjar les persones, de 30 – 40 kg.

Espècie o varietat cultivada nº 115: Carbassa Valenciana (*Cucurbita maxima*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven:100 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- En tenen de plantades encara, en fan habitualment.

Espècie o varietat cultivada nº 116: Carbassa Allargada (*Cucurbita moschata*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Carbassa molt llarga que es cultivava pels animals, al secà.

- Per les bèsties al secà.

Espècie o varietat cultivada nº 117: Carbassa de Bota, Llarga (*Cucurbita moschata*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 20 %

Descripció i usos:
Molt allargades, de color clar, i no gaire bones per menjar, principalment les donaven als animals.

- En té una altra de llargueta que diu que és més fina, però és massa gran per la Teresa.
- Per les bèsties.
- Eren més clares de dins, tampoc eren gaire bones per menjar, però se les menjaven. Els hi agraden més les carbasses d'ara.
- Carabasses eren diferents de les que hi ha ara a la botiga, les de les bèsties eren llargues i molt grosses.

Espècie o varietat cultivada nº 118: Carbassa de Fer farinetes (*Cucurbita moschata*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- No en diuen res més.

Espècie o varietat cultivada nº 119: Carbassa de Músic (*Cucurbita moschata*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Les carbasses es guardaven senceres en llocs frescs durant tot l'any, fins que les cuinaves. Sovint les menjaven junt amb mongetes.

Espècie o varietat cultivada nº 120: Carbassa de Violí (*Cucurbita moschata*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Carbassa petitona, de dos o tres quilos, que és la més comercialitzada actualment.

- Carbassa també en tenen d'aquesta d'ara de violí, i unes altres que ja fa temps que tenen que els hi va donar l'Angelina que es diuen Ingleses.

Espècie o varietat cultivada nº 121: Carbassa dels Porcs , Per les bèsties, Pels tossinos (*Cucurbita moschata*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 10 (14,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana,Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Carbassa llarga, d'un pam o pam i mig, i rabassuda. Els informants diuen que era la única carbassa que anava bé al secà.

- Una carbassa llarga, d'un pam o pam i mig, i rabassuda (llarga però gruixuda). Era l'única carbassa que es podia fer al secà. També en menjaven les persones. Ja no n'hi ha, no la veu enlloc. La feien sovint amb cigrons, carbassa amb cigrons.
- Eren llargues, molt llargues, ara ja no se'n fa. Ara ja no se'n fa, en van veure a Portugal. Abans es feien la llavor de tot, ara ja no.
- Carbasses pels tossinos: eren diferents que les altres.
- En feien per les truges. I també si les obries perquè piquessin les gallines.
- Les d'abans no eren gaire bones, eren més aviat pel bestiar.

Espècie o varietat cultivada nº 122: Carbassa Groga de dins (*Cucurbita moschata*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Eren de color groguenc per dintre (la polpa). Abans principalment per les bèsties, però també en menjaven les persones.

Espècie o varietat cultivada nº 123: Carbassa Grossa i allargada (*Cucurbita moschata*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació. Podria ser semblant a la carbassa pels porcs.

- Feien carbasses per les truges a casa la Benita, de les grosses. Coïen

carbasses i patates amb un tall de cansalada també per dinar a casa. Creu que encara en té però se li han barrejat una mica.

Espècie o varietat cultivada nº 124: Carbassa Anglesa (*Cucurbita moschata*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Carbassa també en tenen d'aquesta d'ara de violí, i unes altres que ja fa temps que tenen que els hi va donar l'Angelina que es diuen Ingleses.

Carbassa en general:

- Fa conserva de carbassa, però és el primer any que en fa.

Espècie o varietat cultivada nº 125: Carbassó Blanc, Que Corre (*Cucurbita pepo*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 8 (11,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 62,5 %

Descripció i usos:
Carbassonera emparradora que s'estén com un carbasser i que fa uns carbassons de color verd clar o blanquinós, proporcionalment més gruixuts que els verds convencionals. Es poden collir molt grossos i encara es mantenen tendres i bons, tot i que si la llavor ja està feta caldrà treure-la abans de cuinar-los.

- De sempre, en guarda la llavor. Corre i fa poques llavors. De carbassons ja no en tenen tampoc, els van dur a l'intercanvi de llavors d'Argençola i en van agafar d'una altra mena també, però en podem recuperar llavors.
- Es feia calderada per les gallines i pels tossinos, s'hi posava cols, peles de patates, carbassons, ... Abans els carbassons s'estiraven (la planta), com les carbasseres, no com ara. N'hi havia un de verd fosc, i després un de més

blanc que no en feia tants i molts cops el donaven als porcs.
- Fa pocs anys en van plantar alguns.
- De carbassons en fa d'aquells que s'estiren, que corren, però no en vol fer més, perquè vol molta aigua. S'emparra a tot arreu, com una carbassa.

Espècie o varietat cultivada nº 126: Carbassó Emparrador, Negre, Verd fosc (*Cucurbita pepo*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 7 (10,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 42,9 %

Descripció i usos:
Aquesta varietat feia uns fruits allargats de color verd fosc d'un aspecte molt semblant a d'altres que es comercialitzen i cultiven actualment, però amb la característica de que la planta s'emparrava i s'estenia com els carbassers.

- Hi havia uns carbassons que s'emparraven, eren com els d'ara (el carbassó), de color verd i la mateixa mida, i s'estenia com un carbasser, era com una carbassera, s'emparraven al capdamunt del saüquer.
- De sempre, en guarda la llavor. Corre i fa poques llavors. De carbassons ja no en tenen tampoc, els van dur a l'intercanvi de llavors d'Argençola i en van agafar d'una altra mena també, però en podem recuperar llavors.
- Abans els carbassons s'estiraven (la planta), com les carbasseres, no com ara. N'hi havia un de verd fosc, i després un de més blanc que no en feia tants i molts cops el donaven als porcs.
- Verd fosc. Fa molts anys que en guarden la mena. S'han d'agafar ben petits, els cullen cada 2-3 dies.

Espècie o varietat cultivada nº 127: Carbassó Llarg verd clar, Verd clar (*Cucurbita pepo*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Carbassons de color verd clar i que es collien quan eren molt grossos, molt més grossos de quan es cullen a les varietats actuals.

- Sempre n'havien fet, uns de llargs que els collien quan ja eren grossos i de color verd claret.
- Abans en feien dels més clars. No dels foscos com ara. Ara sempre els compren, ja no en fan.

Espècie o varietat cultivada nº 128: Codony / Codonya Antiga, d'Abans, de Sempre, d'Olor, Rodona, Rodona xica, Rodó Petit, Vella (*Cydonia oblonga*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 19 (28,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 11 (25%)
Nombre d'informants que la conserven: 12 (17,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 6 (13,6%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 63,2 %

Descripció i usos:
Varietat de port arbustiu, pluricalue. Fa un fruit arrodonit (en contraposició a alargat), una mica boterut, amb molta pilositat de tipus tomentós, molt aromàtic, i de carn dura, que costa de tallar i de pelar. Vora el cor fa una capa important de granelló. La carn és ferma, mol gustosa i olorosa, i fa de bon menjar fins i tot crua, ja que no és gens aspra i no fa gens de masteguet. Un cop cuita la carn queda ferma, amb una textura i un gust molt agradable.
Indicis trobats darrerament indiquen que en realitat els codonys que s'adscriuen al morfotipus general descrit, corresponen almenys a dues varietats. La primera es caracteritzaria per una forma més arrodonida, regular, i xata; una pilositat moderadament abundant, unes bones propietats organolèptiques, i una olor moderada. A la comarca de l'Anoia la maduració s'assoleix cap a mig octubre. Aquesta seria la varietat emprada com a aliment (imatges A)
La segona es caracteritzaria per una forma molt més allargada, assimètrica i amb una gran abundància de pilositat. La carn és extremadament dura, incomestible en cru, i amb una textura i un gust força inferiors fins i tot un cop cuita. En canvi, l'olor és molt intensa, agradable i persistent. A la comarca de l'Anoia la maduració d'assoleix cap a mig novembre, i els fruits adquireixen reflexos vermellosos. Aquesta seria la varietat emprada per col·locar als calaixos com a ambientador (imatge B)

- Fan unes codonyes petites com el puny o menys que el puny. "Però fan una olor, olé". Les que venen al mercat no valen res en comparació. Les codonyes petites d'abans són més dolces i quan són ben madures es poden

menjar cruses (tot i que són una mica aspres sempre.

- Dels rodons, més petits que els d'ara. Feien molta olor, no eren grossos com els d'ara. En feien membrillo i també els menjaven escalivats al forn, com les pomes, sense sucre. N'hi ha que en fan all i oli de codony que és boníssim.
- Més rodonets i més petits. Més rodonets i dolcets. Encara en tenen molts. Com que són més dolços es poden menjar com a fruita tot i que també en feien codonyat. N'hi havia molts a tot arreu. Els d'ara són molt grossos i llargs i tenen gust a fusta (només van bé pel codonyat). Els llargs són hibridacions. Rob/codonyat: feien bullir el suc del raïm amb fruites (talls a miques i trossos de principalment pomes, codonys, i d'altres) i una mica de sucre, i es feia bullir fins que quedava tot com una massa que es posava en una plata enfarinada i es deixava assecar, quedava més sec que el "codonyat". I es tallava a tires i es guardava per tenir fruita durant l'hivern. La pectina dels codonys i les pomes feien que s'espessís.
- Els codonys aquells d'abans feien molta olor, però els d'ara no en fan gens d'olor, abans es feien servir per perfumar i tot, eren rodonets. Per fer membrillo.
- Hi ha codonyers que fan els codonys petits, i rodonets, i la planta no és gaire alta, que són les codonyes. Són menys aspres, molt més bons per menjar cursos, l'home se'ls menja crusos.
- Tenen codonyers rodons dels d'abans.
- Dels rodons. Van agafar una pesta i es van morir.
- En te un que fa les codonyes rodones com una poma.
- Petites i rodones per fer codonyat.
- N'hi havia de més grosses i de més xiques, però no en recorda el nom. Però no les d'ara, de les rodones. Les d'abans es conservaven millor, les penjaven de cordills, als claus de les bigues i lligaven les cues i les penjaven com el raïm. I les bullien pels postres i es bevien l'aigua (hi posaven sucre també per postre). Deien que era molt bo per remei, de gust segur que ho era.
- Eren diferentes. La codonyera vella era més bona que no pas la nova. Les noves són més grosses i més llises, però no són tan gustoses. Era més petitona, més rodona, i feia molta més bona olor. I tenia més bon gust. Però també era de més mal pelar. En algun puesto perdut n'hi ha, són molt valentes les codonyeres. I quasi no s'ha de tractar amb res, és un arbre molt dur. Creixien de pinyol. N'escalivaven al forn.





(Imatges A)



(Imatge B)

Espècie o varietat cultivada nº 129: Codony / Codonya Rodona grossa (*Cydonia oblonga*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (100%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (100%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Seria una varietat similar a la de la fotografia A de la varietat anterior, però que produeix uns fruits sensiblement més grans, tot i que en termes organolèptics són equivalents a la varietat anterior (fotografia A)

- N'hi havia de més grosses i de més xiques, però no en recorda el nom. Però no les d'ara, de les rodones. Les d'abans es conservaven millor, les penjaven de cordills, als claus de les bigues i lligaven les cues i les penjaven com el raïm. I les bullien pels postres i es bevien l'aigua (hi posaven sucre també per postre). Deien que era molt bo per remei, de gust segur que ho era.



[Esquerra: membrillo d'abans – 129bis, centre: codonya rodona grossa – 129, dreta: codonya antiga – 128 imatge A)]

Espècie o varietat cultivada nº 129 - bis: Membrillo d'abans (*Cydonia oblonga*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (100%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (100%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Són els membrillos de tota la vida, caracteritzats per tenir una carn més tova que les codonyes, sense granelló. Alhora, són meys boteruts, tenen una mida més gran, i sobretot, pràcticament són glabres (veure fotografia de la varietat 129). Costen molt menys de pelar i tallar que les cosonyes, però crus són molt més insípids que les codonyes. Alhora, fan un masteguet que es molt desagradable quan es consueixne crus. En conseqüència, aquesta varietat sempre es consumia cuita, ja que un cop cuita la carn queda tova (menys consistent que la de els codonyes) i és bona (tot i que de gust menys intens que el de les codnyes). Aquesta varietat és conserva menys que les codonyes. En relació als membrillos o codonys d'ara (varietat 130), el membrillos d'abans són més gustosos i menys aspres, i en relació a l'aspecte, són és asimètrics i irregulars.

Espècie o varietat cultivada nº 130: Codony / Codonya d'Ara, Gran en forma de pera, Normal (*Cydonia oblonga*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 20 %

Descripció i usos:

- Són aspres i només serveixen per fer codonyat (es refereix a rob). Els d'ara són molt grossos i llargs, simètrics, perfectes, però tenen gust a fusta, no es poden menjar com a fruita. Aquests tant llargs d'ara són hibridacions. Semblen peres. Són molt grossos i llargs i tenen gust a fusta (més aspres). Rob/codonyat: feien bullir el suc del raïm amb fruites (talls a miques i trossos de principalment pomes, codonys, i d'altres) i una mica de sucre, i es feia bullir fins que quedava tot com una massa que es posava en una plata enfarinada i es deixava assecar, quedava més sec que el "codonyat". I es tallava a tires i es guardava per tenir fruita durant l'hivern. La pectina dels codonys i les pomes feien que s'espessís.
- I després hi ha el que fa uns codonys mes grans i més allargats, més amb forma de pera, i l'arbre és més gran, que són els codonyers. Més aspres, principalment per menjar cuits.
- Per fer codonyat.

Codony /Codonya en general:

- Mermelades: de préssecs, peres, poma, de les codonyes:
- Codonyat: es feia amb codonyes i sucre. Es feia bullir molta estona i es posava en plats i quedava sec com una coca. Codony plantat al secà.
- Ratasia: a casa seva feien ratasia de codonya. Exprimint el suc de les codonyes i barrejant-lo amb anís i herbes (Marialluïsa,). Segurament també hi posaven anous. Ell ho havia vist a fer quan era jove, perquè a casa seva en feien. La seva germana ho recorda millor perquè li havia ensenyat a la seva manera. I a sol i serena 40 dies.
- Ratafia de Codonya: exprimien les codonyes ben espremudes, amb unes premses petites que tenien, ho feien amb les codonyes sense bullir, i hi posaven un percentatge d'aiguardent o d'anís dolç (depèn del gust). Posaven el suc de codony i l'anís o aiguardent, i es deixava uns dies i era bo, perquè era el gust de l'anís i el codony barrejat. Ja no en fan.

- Ratafia de codonyes, en feia l'avi, ratllaven les codonyes o bé les expremien, i amb aquest suc de codony hi afegien esperit de vi i ja està, es feia la ratafia. En feien a moltes cases.
- Codonyat, també feien codonyat a casa seva, el feien molt cuit perquè es conservés sense llimona.
- Als marges, encara en queda algun.
- En tenien.
- Tenien alguns codonyers, no saben si eren codonys o codonyes, no coneixien aquesta separació.
- El codonyat el feien amb codony i vi. Es posava a bullir, i quan quedava com sec, dur, ja estava, i quedava sec. Per exemple cinc quilos de codonys i uns dos o tres litres de vi. I per esmorzar o dinar feien servir aquest codonyat. El posaven a assecar, i a vegades quedava dur que no es podia ni menjar, no hi posaven farina ni res.
- Per ells el codonyat és el mateix que entenem ara per membrillo. Ens en dona un tros.
- Amb la seva iaia anaven a buscar serves, prunyons, feien codonyat amb els codonys.
- Codonyat (avui en dia li diríem ratafia de codony): pells de codony, aiguardent, una mica de sucre, i al sol i serena.
- Codonyat: es feia amb codonyes i sucre. Es feia bullir molta estona i es posava en plats i quedava sec com una coca. Codony plantat al secà.
- Rob: amb most de vi, codonyes, fruites... (no ens dona més detalls). Codony plantat al secà.
- En feien membrillo amb sucre.
- De les codonyes se'n feia codonyat
- Codonyat: No és el mateix que el membrillo d'ara. Agafaven el most i hi posaven les codonyes tallades a trossets a dins de l'olla, i ho deixaven bullir i reduir durant molta estona, fins que quedava força sòlid. A vegades també barrejaven trossets de nous tallades petitones, i quan ja estava prou fet ho tallaven a trossos, hi posaven farina per sobre, i ho deixaven assecar. I allò es guardava tot l'hivern i en podien anar menjant. Ara ja no en fan. El posaven en una capsa guardadet quan ja era sec. Quedava sec i espès, quedava un color fosc, com color de xocolata. Era fort de gust.
- Feien confitura d'albergínies, poma i codonya. Agafaven les últimes albergínies, les pomes i les codonyes, hi afegien la meitat de sucre i ho deixaven coure ben cuit.
- També feien el membrillo, que és el que es coneix ara, però també en feien. No el tenen a la nevera tampoc, però queda tou, no dur com el codonyat

- Posaven codonys, préssec, pera, alberginietes petitetes, suc de raïm i ho feien coure tot, però ells no ho deixaven assecar del tot, s'ho menjaven a cullerades, tal qual. No recorda quin nom li deien.
- Empeltat de codonyer (la perera i la pomera tenen com a peu el codonyer).

Espècie o varietat cultivada nº 131: Herbacol (*Cynara cardunculus*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 7 (10,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 42,9 %

Descripció i usos:

L'herbacol de la comarca de l'Anoia es caracteritza per presentar una mida molt més reduïda que d'altres varietats de l'espècie, i per tenir les fulles i les bràctees provistes d'un gran nombre d'espines. Aquests trets li confereixen una gran robustesa i permeten que generi poblacions estables als llocs on va ser sembrada fa dècades.

- La llet de cabra es considerava la més bona i quallava més bé al fer mató (amb herbacol o amb flor d'escarxofa, que també va bé).
- Feien el mató amb llet de cabra i amb herbacol. Més endavant amb uns polvos que venien a la farmàcia. Feien bullir uns dos litres de llet i quan estava tèbia els hi afegia el quall d'herbacol (estovant els pèls de la flor secs amb una miqueta d'aigua un parell d'hores) en un pot, i quan es quallava l'abocava a poc a poc sobre un tovalló amb un colador. I llavors quan ja estava bastant escorreguda la posava en un plat, que pengés el drap i s'acabés d'escórrer. I quan ja estava ben format, després d'un parell d'hores, el tombava. Tenien cabres per fer mató. Les deixaven pasturar soles. Fermaven una d'elles pel coll amb una corda i les altres ja no s'allunyaven gaire (quan ja no hi havia sembrat, si hi hagués hagut sembrat hi haguessin anat igualment).
- No havien tingut cabres. I per tant no feien mató, només ocasionalment. Algun cop n'havien fet amb herbacol. A Can Joveró sí que en feien, no amb les ovelles, amb les cabres.
- El mató l'han fet tota la vida amb herbacol, encara en fan de tant en tant, i cullen la seva herbacol, que la donen a una senyora que fa matons, de Veciana. Ens en van fer expressament per nosaltres. L'herbacol s'ha de collir amb temps sec, quan hi ha humitat no s'arrenca i no queda bé, ha de ser un dia de sol. Hi ha gent que diu que ha fet mató amb carxofer, però no

s'ho acaba de creure, l'escarxofer no s'arrenca bé, i a més les bràctees no punxen.

L'herbacol va molt cara si es ven, perquè costa molt d'arreplegar, i pesa molt poc. L'herbacol s'ha de collir al moment i deixar assecar, ha de ser de bona qualitat. S'ha de collir la flor quan comença a estar pansida, abans que estigui llaorada, però tampoc quan esta la flor tendra, ha de ser la flor seca i aleshores els filets (les floretes) segueixen i ha de ser al punt que segueixen les floretes però no puja el papus. A molts llocs fan mató amb quall (químic) i amb suc de llimona, però el gust i la textura és molt diferent, queda molt més bo amb herbacol. El mató fet amb herbacol no es guarda 8 dies, no es guarda gaire, però és molt bo, li va explicar la iaia, als 7 anys ja munyia cabres. Per dos litres de llet hi posa un pessic una mica generós, un punyet petit, d'herbacol. El que feien era deixar l'herbacol dins l'aigua tèbia una estoneta (ho posava en un culet de got, omplia ¼ del got més o menys), calenta no tèbia, i aleshores ho picava amb el morter perquè l'herbacol alliberés la substància (queda una aigua fosca, negrosa), i això, aquesta aigua és la que tiraven a la llet de cabra (ha de ser llet de cabra fresca, però sempre feta bullir abans, ben bullida, si no es bull la llet es poden agafar les febres, el Miquel les va agafar), i li tiraven quan la llet també era tèbia, quan s'hi podia aguantar el dit. A vegades l'herbacol també la deixaven estovant la nit abans, també es pot fer, però fet una estona abans amb aigua tèbia i xafat amb el morter també va bé, el que no es pot és posar-ho amb aigua massa calenta, perquè llavors s'escalda i no va bé. Aleshores quan ha tirat el suc de l'herbacol a la llet de cabra ho remenava un parell de voltes que quedés barrejat i ja ho deixava a la nevera perquè quallés. Quan ja estava ben quallat ho deixava escórrer una bona estona, que quedes ben escorregut. En una hora, quan la llet es freda, ja està quallat, ella per exemple ho fa al vespre, ho deixa tota la nit a la nevera, i l'endemà al matí ho escorre i ja està el mató fet. Ha d'estar força estona a escorres, ho aboca sobre una escorredora on hi hagi un drap de cotó i s'ha d'esperar que quedi ben escorregut, potser un parell d'hores. Mentre s'escorre també ha d'estar a la nevera. L'aigua que surt del mató és tota clara, s'anomena el xerigot.

- Ell cull tota la pinya de l'herbacol. Es cull quan la flor comença a estar pansida. Amb un pessic ja en tens prou per un litre. Normalment en posen dos pessics en una tasseta de cafè amb aigua freda, per a dos litres de llet. Posen l'herbacol a estovar la nit abans per al vespre de l'endemà (tot el dia li deixen estovant). Llavors es posa en un morter sense aigua i s'aixafa, si de cas un rajolí d'aigua per acabar-ho d'exprimir, i el suc es tira al mató quan està la llet calenta després d'haver-la bullit. Es posa quan el dit ja aguanta dins la llet (ja no crema com per que necessitis treure el dit, pots aguantar l'escalfor). Llavors la llet queda tallada de seguida (10 minuts o

un quart potser). Llavors queden uns grumolls i s'ha d'escórrer. S'ha de posar a escórrer mínim dues o tres hores amb un drap sobre un colador i s'apreta per escorre'l (a vegades el deixen escorrent fins l'endemà al matí). Els queda ben dur i de dos litres de llet en fan una bona porció/ració per a cinc persones.



Espècie o varietat cultivada nº132: Card Blanc (*Cynara cardunculus*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 50 %

Descripció i usos:
Cultiu esporàdic.

- En menjaven la fulla.
- La fulla es pelava abans per menjar-la, com a verdura.
- Tenen cardos, que sap que es fan servir com l'herbacol, però ells els fan servir per menjar-se'ls com a verdura, es mengen el troc, però cal pelar-los

perquè són molt amargs.
- Símil d'escarxofer. En tenen de fa temps però no de tota la vida.

Espècie o varietat cultivada nº 133: Carxofa / Escarxofa de les normals, de Tota la vida (*Cynara scolymus*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 22 (32,8%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 14 (31,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 5 (11,4%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 27,3 %

Descripció i usos:

Es caracteritzen per tenir una floració tardana, la qual els fa residents a les glaçades hivernals típiques de la comarca de l'Anoia. La collita no s'inicia fins al mes de març o abril. Dins d'aquest morfotipus de bràctees totalment verdes de ben segur que s'hi podrien distingir diverses varietats, que a hores d'ara encara no han pogut ser diferenciades.

- Carxofes.
- Llavors també en menjaven les fulles.
- L'aigua de fulla d'escarxofa anava bé contra el restrenyiment.
- Es menjaven la carxofa.
- Es menjaven les fulles d'escarxofer (i el tronxo). El tronc enfarinat i a la paella. És més bo que la carxofa.
- Es feia només a l'hivern. No ha variat gaire.
- Eren verdes, com les d'ara.
- Ells no en tenien però a Cal Seviu si.
- Aigua per desinflamar les cames.
- L'aigua d'escarxofa, molt més que la fetgera, també la feien servir per desinflamar el fetge, la filla recorda que la carxofa la feien servir.
- De les normals, com ara.
- També en tenien de liles (encara en fan de liles a l'hort de sota de Cal Mateu). Les collien petites i molt tendres. Quan eren molt petites se les menjaven crues, tallades i amanides (se les menjaven així quan anaven a collir raïms a la Sala). Encara ara ella se les menja directament crues i senceres (treu quatre fulles de la vora), sense amanir, quan tenen un parell de dies.
- Aigua pel fetge.

- Tenen les de tota la vida. té unes carxoferes molt i molt velles, de més de 50 anys, i que fan unes carxofes molt bones, tendretes, i amb molt gust de carxofa.
- En té de tota la vida, i cada dos anys les canvia de lloc, les trasplanta, perquè així va rotant els cultius. A més, si tenen massa llucs els hi treu, perquè sinó fan les carxofes petites.

Espècie o varietat cultivada nº 134: Carxofa / Escarxofa Lila, Lilosa (*Cynara scolymus*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Castellfollit del Boix
Bràctees de color lilós, i força separades entre elles. És una carxofa poc compacta, més aviat oberta, però molt bona de gust.

- De color lila, de sempre. Petites i liloses. Però són molt bones.
- Liloses: menudes, es tornaven una mica liles, en feien moltes, però menudes. Estaven a la casa on ella vivia, a Cal Valantí. Potser, si no les han tret, encara en queden.





Espècie o varietat cultivada nº 135: Carxofa / Escarxofa Lila de Cal Foganyer (*Cynara scolymus*)

Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3 %)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Bràctees liles, bones de gust. Semblants a les liles de Tous, però no ben bé iguals.

- També en tenien de liles (encara en fan de liles a l'hort de sota de Cal Mateu). Les collien petites i molt tendres. Quan eren molt petites se les menjaven crues, tallades i amanides (se les menjaven així quan anaven a collir raïms a la Sala). Encara ara ella se les menja directament crues i senceres (treu quatre fulles de la vora), sense amanir, quan tenen un parell de dies.

Espècie o varietat cultivada nº 136: Carxofa / Escarxofa Lila de Tous (*Cynara scolymus*)

Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 1 1,5(%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Sant Martí de Tous
Petites, compactes, i de bràctees toalment liloses. Molt bones de gust.

- Més petites i obertes (no fan tanta pinya). Encara en té alguna. El gust és el mateix.







Espècie o varietat cultivada nº 137: Pastanaga / Zanahoria (*Daucus carota*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 12 (17,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 9 (20,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Cultiu minoritari. Els informants no saben trobar diferències entre les que es cultiven actualment i les que es cultivaven antigamet.

- Ells no en feien. Possiblement els veïns sí.
- No se'n feien gaires. L'hort el tenien a baix a contrast, tenien mitja hora caminant, sovint hi anaven amb el ruc. Abans bo i que sí que es feia la llavor quasi tothom. Abans no venien el planter amb tacos com ara, i la gent es feia el planter en bidons amb terra. No són gaire diferents les hortalisses, però ara hi ha més varietats.
- No se'n veien gaires abans. Ara se'n cultiven bastantes.
- Mai hi han crescut bé.
- No se'n feien quasi, no era un cultiu principal.
- Ells n'han fet sempre, tot i que ara ja no guarda la llavor, la compra.
- Pastanagues com les d'ara no en coneixien, fa uns 20 – 25 anys que en fan. De la pastanaga d'ara en diuen Zanahoria.

Espècie o varietat cultivada nº 138: Pastanaga de Posar en vinagre, Grossa de confitar, Petita, Vermella de posar en vinagre (*Daucus carota*)

Cultiu de regadiu / Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Eren una varietat diferent a la que es cultiva ara. Eren vermelles i molt grosses i gruixudes, com l'avantbraç. Negres o liles per fora, i per dins vermelloses o de color vinós (el vinagre també quedava de color vermell). Es feien servir per confitar.
Moltes vegades es comprava, la pastanaga fresca i tot, per confitar-la a casa

- Pastanagues de jove no en plantaven, però el que si que hi havia, tot i que no en plantaven, és una pastanaga que es feia per menjar, no sap el nom, però era una pastanaga que de fora era negra tirant a lilós, i de dintre era de color vermellós – vinós. Era molt bona, es posava amb vinagre barrejat amb coliflor i altres coses i era molt bo, ho compraven fresc, la fulla és com la de la pastanaga, i de dins s'assemblava a les d'ara, eren gruixudes com el puny o més. Ho ha buscat molt i molt per internet i no ho ha trobat enlloc. Ho compraven a Santa Coloma, però no sap d'on ho portaven. A Igualada no recorda que en venguessin. Parla de quan ell era petit.
- Vermella i gruixuda. Ja no se'n veuen.
- Es plantava abans per confitar amb vinagre, era dobla com la muñeca.
- Era una rel molt llarga, vermella, feia un pam, i es tallava a rodanxes i es posava en vinagre, i com que era vermella es posava en vinagre i el vinagre quedava vermell, s'ha perdut, n'ha provat de plantar però la varietat que li donen no va bé, eren molt diferents de les pastanagues d'ara.

Espècie o varietat cultivada nº 139: Pastanaga Petita (*Daucus carota*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació. Podria tractar-se de la mateixa varietat que la 137

- Les d'abans eren més petites i no tan grosses ni rodones com les d'ara.

Espècie o varietat cultivada nº 140: Clavellines grosses (*Dianthus sp.*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- A l'hort en té moltes de les dues menes (grosses i petites).

Espècie o varietat cultivada nº 141: Clavellines petites (*Dianthus sp.*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- A l'hort en té moltes de les dues menes (grosses i petites).

Espècie o varietat cultivada nº 142: Palosanto (*Dyospiros kaki*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 50 %

Descripció i usos:

En recorden des de com a mínim el anys 40, tot i que mai ha estat un cultiu gaire important. Dels que s'havien de menjar quan eren ben madurs i tous.

- Tenien palosantos, un arbre ben gros que quedava ben carregat.
- N'hi havia algun.

Espècie o varietat cultivada nº 143: Nespre, Nesprer del Japó, Nispro (*Eriobotrya japonica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 10 (14,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 10 (14,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 5 (11,4%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Com a tard devien arribar a la comarca cap als anys 40, tot i que sempre ha estat un cultiu minoritari.

- No n'hi havia hagut abans. Ara en tenen nascut de pinyol. No n'hi havia

abans quan eren molt joves, és una introducció posterior.
- N'hi havia però no eren propis d'aquí.
- També tenien Nespres del nesprer del Japó, com el d'ara, en tenen.
- N'hi havia algun.
- Els nispros són els tronges.

Espècie o varietat cultivada nº 144: Rúcula (*Eruca vesicaria*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
- No n'ha tingut tota la vida. No sap si la va comprar o si li va donar la llavor la Isabel de Massana. Fa poc va tornar a agafar llavor, que n'hi havia demanat la Isabel, i n'hi va passar. Encara en té en una torreta. La fa a l'hort. S'ha de regar.

Espècie o varietat cultivada nº 145: Eucaliptus, Eucaliptu (*Eucalyptus globulus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 21 (31,3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 13 (29,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 19 (28,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 12 (27,3%)
Usos (grans grups): Medicinals, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 90,5%

Descripció i usos:
Algunes cases en tenien de plantats per tal d'utilitzar-ne les fulles amb finalitats medicinals.
- Flors per infusió, mesclat amb altres herbes (saüc) pel constipat.
- Pel constipat acostumaven a fer te de roca, eucaliptus i saüc. Eren la panacea.
- Remei d'herbes pel refredat: te de roca, farigola, eucaliptus, flor de saüc i flor de tripó, brots/pol·len de pi, flor d'espígol, sàlvia, cues de cirera, flors de violes, flor de malva, "fruits" de ginebró, i sucre candi.
- Aigua per la bronquitis (va bé per la bronquitis, aigua d'eucaliptus, i també se'n fan bafs, s'utilitza la fulla)

- Pels refredats i quan s'està carregat del pit: es donava flor d'eucaliptus en aigua, i a més llepaven els fruits que també anava bé pel refredat.
- Pel constipat feien una barreja de flor de sabuc, eucaliptu, timó i romaní mascle. I una pinya tendra petitona. En infusió. També hi afegien capsetes de Sant Joan
- Pels refredats es feien bafs d'eucaliptus.
- En tenen un vora casa, pels refredats, els mata una mica el fred quan en fa molt. A la dona el gust no li agrada gaire.
- Bafs d'eucaliptus quan tens el nas tapat o estàs refredat.
- En feien bafos quan estaven refredats.
- Quan estàs encaparrat va bé fer bafos d'eucaliptus i te de roca.
- Abans, quan s'estava malalt en una habitació es posava un plat amb una mica d'esprit i es podia fer de moltes maneres, però per exemple hi posaven fulles de romaní, d'eucaliptus, de flor de saüc, o fins i tot de ruda, una d'aquestes plantes .... i aleshores s'encenia l'esperit i amb les fulles feia d'ambientador i de desinfectant, i feia marxar l'olor de malalt.
- Quan s'estava constipat la seva avia li feia fer bafos de flor de saüc i d'eucaliptus.

Espècie o varietat cultivada nº 146: Cagamuchu, Herba talpera (*Euphorbia lathyris*)

Cultiu de regtadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Medicinals, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 40 %

Descripció i usos:

- Una herba bastant grossa que feia olor i es posava per espantar els talps/ talpons
- En tenen aquí vora casa, no mata però fa unes bones cagarrines. I fa efecte ràpid! Aquest té molta història. A ells, ja fa molts anys, quan encara batien a potes, tenien una prunera que els hi robaven les prunes, i aleshores van fer una infusió de cagamuchu i en van posar una mica amb una xeringa dins les prunes (hi ha qui les ensofata per fora amb cagamuchu però si ho rentes aleshores marxa) i les hi van tornar a robar i a les 12 de la nit a una casa hi va haver d'anar el metge de les cagarrines que tenien, i van saber qui els hi robava. Una veïna ho feia amb una perera que tenien, i un altre amb uns ceps que tenien on hi parava el cotxe de línia a parar a collir raïms i al cap

de 300 metres ja estaven tots cagant a la cuneta.
Abans quan es casava un viudo havia de pagar una festa, un dinar pel jovent, i si no ho feia li feien esquellots davant de la porta. Al poble hi havia un viudo que no volia pagar la festa, i li feien esquellots, i al final va pagar però va posar cagamuchu al menjar.
Ell mateix explica que a la feina algú se li bevia sempre l'aigua que portava, i ja n'estava cansat, i un dia va posar cagamuchu a macerar amb aquella aigua i així va saber qui era, i no s'ho pensava pas. Macerant ja fa efecte, però si vols que sigui més ràpid i més potent s'hi pot posar la llet o les llavors. El que va beure l'aigua va haver de marxar que vomitava i cagava tant com podia. Només feia escagatxar, quan passava ja estava, no era greu. Ella en va menjar quan tenia dos anys perquè el seu germà sense voler li va donar llavors. Hi ha qui ho mastegava una mica com a laxant. Era la forma de fer escagarrinar la gent en festes i coses.

- Herba talpera, contra els talps dels horts.

Espècie o varietat cultivada nº 147: Tramoixó (*Fagopyrum esculentum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Gra de tres cantos, feiem una cosa que fa un gra de tres cantos. Fa una mota més petita que les guixes. El menjaven com el llegum. No recorda bé el nom, ells n'hi deien Tramoixó.

Espècie o varietat cultivada nº 148: Figa Blanca (*Ficus carica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació. No és la sajola, però no està clar quina varietat és.

- No en diuen res.

Espècie o varietat cultivada nº 149: Figa Blanca i grossa (*Ficus carica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació. No és la sajola, però no està clar quina varietat és. Fa una figa blanca i força grossa, allargadeta.

- Totes les figueres que tenen ja hi eren quan ella va arribar a la casa. És una figa blanca i grossa.

Espècie o varietat cultivada nº 150: Figa Breva (*Ficus carica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- No en diuen res més.

Espècie o varietat cultivada nº 151: Figa Breva negra / Figaflor (*Ficus carica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Igualada

- Molt bones, fa una collita al juliol / agost i una al setembre, les del setembre són més petites, les del juliol / agost són grosses (figaflor). En té

una davant de casa, que està empeltada sobre una figuera borda l'any 33, a partir d'una breva negra que hi ha prop de la casa dels Nocs d'on és la dona, que és una figuera molt gran.

Espècie o varietat cultivada nº 152: Figa Coll de dama, Coll de dama negra (*Ficus carica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 9 (13,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 9 (13,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 5 (11,4 %)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Santa Margarida de Montbui
Figues que venen cap al setembre, grosses, negres, i allargades. La part superior de la figa es especialment allargada i estreta, d'aquí el nom popular de coll de dama.

- Una sola collita al setembre, també n'hi ha encara.
- La figuera si no ve el fred és molt valenta. també se'n feia. És negra però llarga.
- Negra.

Espècie o varietat cultivada nº 153: Figa Coll de dama blanca (*Ficus carica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 7 (10,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Vilanova del Camí
Figues que venen cap al setembre, grosses, blanques, i allargades. La part superior de la figa es especialment allargada i estreta, d'aquí el nom popular de coll de dama.

- Grosses i blanques.

Espècie o varietat cultivada nº 154: Figa d'Assecar, Garzeria, Sajola, Sajola blanca, Sajaiola (*Ficus carica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 33 (49,3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 18 (40,9%)
Nombre d'informants que la conserven: 32 (47,8%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 17 (38,6%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 97 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Santa Margarida de Montbui

Figuera de figues petites, xates, blanques i molt dolces. Les figues d'aquesta varietat en general s'assecaven per tal de tenir-ne durat tot l'any. Era la varietat més abundant a la comarca de l'Anoia.

- Petites, blanques. encara en tenen de les petites. les assecaven i les guardaven en capses de cartró aixafades.
- S'assecaven per l'hivern, la seva iaia (de la dona), posava les figues en un filat i quan eren seques les aixafaven i les posaven en una caixa i després hi posaven farina per sobre, i es conservaven tot l'hivern.
- A Prats de Rei a la figuera Sajola li diuen Garzeria, n'hem trobat una anant cap a l'hort i ho hem pogut comprovar.
- Blanca no gaire grossa. Ell n'assecava moltes. Li agradava molt anar a caçar i tenia sempre tres o quatre gossets petitets. I com que la buxaca no arribava, que els calers anaven malament. Collia les figues, totes les figueres dels voltants, de tots. I quan hi havia una ventada anava cap a arreplegar figues. Les posava a secar i omplia una caixa sencera. I quan anava a dormir els hi donava tres o quatre esgarrapades als gossos. Els hi agradava molt als gossos, més que el pa. Així s'estalviaven de comprar o gastar pa.
- Molt petites i blanques. Són les més típiques d'aquí. Molt dolces, n'hi ha a molts llocs. Les figues sajoles es collien i es deixaven secar en un garbell (hi circula l'aire). Per que no s'hi posessin les mosques hi posaven una mosquitera per sobre. Quan estan ben seques s'aixafaven i es posen en caixes. Es poden menjar fresques però la gent les solia assecar en quantitat per l'hivern.
- Les aixafaven i les assecaven per l'hivern.
- La figuera si no ve el fred és molt valenta. Encara en tenen
- Era l'única figuera que hi havia. Les assecaven en assecadors fets amb

canyes i unes punxes llargues, de més de 5 o 10 cm, fetes de corner. En punxaven vàries, per la cua de la figa. Foradaven la canya amb una travinella i hi posaven punxes de corner tot al voltant. Les guardaven dins de coves fets de vímet, els mateixos que feien servir per anar a rentar, n'omplien dos plens de canyes i es conservaven bé (no hi posaven farina).

- Sajoles, com les que tenim a l'hort. Les assecaven i les possaven ben premsades, després d'enfarinar-les una mica per sobre.
- Són les que s'assequen millor.
- Figa vermella, d'aquelles que es feien servir per assecar (no ho diu però deu ser la figuera Sajola). Aquesta figuera esta plantada d'una branca, d'una estaca clavada directament al terra. En fan mermelada.
- Totes les figueres que tenen ja hi eren quan ella va arribar a la casa. Són blanques i petitetes que van millor per assecar.
- Assecaven les figues Sajoles, de les altres varietats n'hi havia molt poques, en algun lloc n'hi havia alguna de figues negres, però poques. Encara en queda moltes de Sajoles. Cap allà a tous, cap a cal Aubareda hi havia moltes figueres.
- Encara n'assequen ara, les aixafen i les posen al sol en unes capsetes de fusta, o amb una malla, i hi posen mata perquè no es corquin. Agafen fulles de mata i les posen per sobre les figues perquè no es corquin, tant quan s'assequen com quan les guarden.
- Figues del setembre.
- Una sola collita al setembre, és la que hi ha i hi havia més.
- Figues seques.
- Les feien assecar, n'assecaven moltes abans, encara hi ha algú que n'asseca. Si plovia a l'època d'assecar-les malament.



Espècie o varietat cultivada nº 155: Figa Sajola blanca (*Ficus carica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3 %)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Provablement es tracta de la mateixa varietat que la 154, tot i que s'ha mantingut separadament perquè a nivell morfològic la pell d'aquesta figa no s'enfosqueix gens, queda sempre d'un verd molt clar.

- Figa sajola blanca, en tenen una, però no els acaben d'agradar, els hi fa mania que no hi hagi cucs.

Espècie o varietat cultivada nº 156: Figa de Fraga (*Ficus carica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Totes les figueres que tenen ja hi eren quan ella va arribar a la casa. Fa unes breves negres grosses, ells en diuen de Fraga.

Espècie o varietat cultivada nº 157: Figa de Sant Joan (*Ficus carica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- La figuera si no ve el fred és molt valenta. grosses i negres però més planes que les coll de dama, com aixafades. Venien d'hora, per Sant Joan i es feien durant molt temps (la temporada era llarga).



Espècie o varietat cultivada nº 158: Figa Grossa (*Ficus carica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- De les que venen al mig juliol. En tenen d'aquelles grosses que venen a mig juliol.

Espècie o varietat cultivada nº 159: Figa Negra (*Ficus carica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 11 (16,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 9,1 %

Descripció i usos:
Manca informació

- De figueres amb figues negres també n'hi havia.
- També n'hi havia de negres, de dos tipus, no recorda el nom.
- Grosses i negres.
- Assecaven les figues Sajoles, de les altres varietats n'hi havia molt poques, en algun lloc n'hi havia alguna de figues negres, però poques. Encara en queda moltes. Cap allà a tous, cap a cal Aubareda hi havia moltes figueres.

Espècie o varietat cultivada nº 160: Figa Primerenca blanca (*Ficus carica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- La primerenca blanca, de dins és blanca i no és gaire bona, fa la figa rodona.

Espècie o varietat cultivada nº 161: Figa Primerenca negra (*Ficus carica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- La primerenca negra, que és petiteta, i fa les figues allargadetes i fa breves i figues, és més bona que la primerenca blanca.

Figa en general:

- Si que en tenien i en té encara.
- Seques.
- No n'assecaven mai, coneixien gent que si que ho feia i que havia de ser un tipus de figa concret.
- El pare de la filla (marit de l'Antònia), va dir al fill de la filla, al Carles, que ara te 33 anys, que tenia moltes berrugues, que anés a un pi i que li fes la corretja

amb les dents, sense tocar-lo. Es a dir, que li fes tot un cercle pelat, i quan el pi es morís, les berrugues caurien. La filla diu que no sap si va ser això o la llet de figuera que li va anar posant, però la qüestió és que li van marxar i no n'ha tingut més.

- Per tenyir els cabells. Es tenyien els cabells blancs amb aigua de figues negres. Feien bullir aquests fruits amb aigua fins que el líquid quedava reduït a la meitat. Se'n feien friccions i els cabells quedaven tenyits negres.

Espècie o varietat cultivada nº 162: Maduixa de Cal Camalligat (*Fragaria vesca*)

Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Manca informació

- Abans tenien maduixes, però diferents de les d'ara.

Espècie o varietat cultivada nº 163: Maduixa de Cal Foganyer (*Fragaria vesca*)

Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Tenen maduixes petites (no són tan vermelles com els maduixots) que van collir una vegada d'un camp quan feien de pastors, fa més de 40 o 50 anys. En té moltes.

Espècie o varietat cultivada nº 164: Soja (*Glycine max*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- En feien en camps. Potser no és el millor terreny per la soja però granava i se la menjaven com a mongetes (es posava a estovar abans). Es feia perquè omplia molt (menjaves poc i omplia molt). Després de la guerra van fer soja, camps sencers, la batien i la estovaven i la menjaven com si fossin mongetes seques.

Espècie o varietat cultivada nº 165: Regalèssia (*Glycyrrhiza glabra*)

Cultiu de regadiu	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 9 (13,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 22,2 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Rubió

Es cultivava en horts i es consumia com a llaminadura

- N'havien plantat.
- Hi ha horts on n'hi ha, abans ho rosegava la canalla, rosegaven els troncs.
- Com a llaminadura.
- En collim, dolços, lleponies.
- La regalèssia a ella (jove) no li agradava, però al Josep si. A la masia n'hi havia molta. L'Antònia diu que abans tothom corria amb la regalèssia.

Espècie o varietat cultivada nº 166: Gira-sol (*Helianthus annuus*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Blat de moro se n'havia fet una mica, però molt poc, no es feia massa, necessitava més aigua, igual que el gira-sol. No donava gaire perquè feia falta més aigua.
- Abans abans no en feien, però va durar una època més cap aquí que si. Ara no en fa ningú. Pipes pels animals.
- De gira – sol n'havien fet algun any, però pocs, i també vigilaven el tros que no hi anés el senglar a la nit, com amb el blat de moro.
- N'havien fet algun any.

Espècie o varietat cultivada nº 167: Nyàmara / Nyambra / Nyàmena / Nyàmera Blanquinosa (*Helianthus tuberosus*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 22 (32,8%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 12 (27,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 9 (13,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 4 (9,1%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 40,9 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Jorba (imatge A), La Pobla de Claramunt (imatge B)

Recentment s'ha determinat que a banda de la diferenciació pel color, també hi ha una clara diferenciació de les varietats d'aquesta espècie segons la forma. Així, d'acord amb la forma almenys s'han registrat dues varietats tradicionals diferents de nyàmera de pell blanca a la comarca de l'Anoia. La primera (forografia A) es caracteritza per tenir distribuïts els tubercles al llarg de les rels, més aviat disposats linealment. La segona (fotografia A), definida pels informants com a boteruda, es caracteritza precisament per tenir disposats tots els tubercles aglomerats entre si, donant lloc a formes de caràcter globós especialment irregulars.

- No se'n feien a casa seva, però n'havia sentit a parlar i les havia vistes.
- Es com una patata que es posa en vinagre i es fa servir per amanides. Els agrada, però fa temps que no en mengen.
- Plantaven nyàmeres, en un racó del tros, ara no.
- En menjaven moltes, era la segona patata més bona que hi havia, les confitaven en vinagre, les tallaven ben finetes i les posaven en vinagre, per amanides i acompanyar plats, eren molt bones. També la menjaven bullida, com si fos una patata, i el gust els agradava molt. Abans se'n feia moltes però se'n veu molt poques per la zona, en van trobar de plantades a la Fageda d'en Jordà, a més les flors són molt maques. Abans a tots els horts n'hi havia.
- Confitades en vinagre, ja no. Abans en tenien i se'n menjaven bastantes, les posaven confitades, les tallaven a rodanxes i les posaven amb vinagre (només vinagre), a confitar, i les feien servir per acompanyar els àpats o les amanides. També saben que es poden fer guisades, però ells no les hi feien. Diuen que ara se n'ha perdut la mena, que ja no se'n troba. La dona n'ha vist en alguna fruiteria, la seva jove té la fruiteria del pilar, al carrer St. Magí, i a vegades en tenen. Diu que la planta és molt maca. Diuen que s'escampava molt, que costava molt de treure, però s'ha perdut.
- Es menjaven les nyamenes crues, eren una mica dolces, era una planta molt alta, com la flor d'un gira-sol. Se les menjaven crues, tal qual, era com una patata bonyeguda, creixia a l'hort, allò creixia sol. Se n'ha perdut la mena. No les confitaven en vinagre, perquè a casa no bevien vi els seus pares.
- En vinagre, perduda. De petita feien conserves de tomates, de coliflor amb vinagre, i de nyàmeres (ara estan desaparegudes, ells les collien a les rieres).
- També en feien, i les posaven en vinagre, com les que tenim ara.
- Ja no en queden gaires. Les darreres es veien a Cal Tarrides. No les cultivaven, les tenien en un racó o marge de l'hort i s'escampaven si no les controlaves.
- Abans en tenien, ara fa temps que no en veuen, no recorda haver-ne menjat però si que hi havia gent que les aprofitava.
- En tenen i les coneixen però no els cullen.
- Les plantaven al secà, tota una feixa, fins als anys 60, i era per vendre-les. Eren com les d'ara.



(Imatge A)



(Imatge B)

Espècie o varietat cultivada nº 168: Nyàmara / Nyambra / Nyàmena / Nyàmera Vermellosa (*Helianthus tuberosus*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 66,7 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Rubió

Tubercle de pell vermellosa, vinosa, però carn blanca. Es tracta de tubercles allargats i no aglomerats entre si.

- En collim, n'havien fet i encara en fan. Són vermelloses.
- Ells en tenien a casa de les de pell més vermellosa. Recorda que les posaven amb vi (no amb vinagre, perquè el vinagre és més fort), i també que ella fins i tot les havia menjat crues (puntualment, de nena, per provar). Les tenien al secà i potser no es feien tan altes com a altres llocs però prou. Li agradaria tornar-ne a plantar.



Espècie o varietat cultivada nº 169: Ordi Barbarossa (*Hordeum vulgare*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació

- Abans es feia un cereal diferent, que s'havia de sembrar o per tot sants, o bé al febrer. Es sembrava ordi barbarrosa (més cap aquí que el paner) , ordi de tres carrells, i més cap aquí ordi cerveser.

Espècie o varietat cultivada nº 170: Ordi Cerveser, de Cervesa (*Hordeum vulgare*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 11 (16,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 7 (15,9%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 18,2 %

Descripció i usos:
És una varietat més moderna consistent en la millora dels caràcters de la varietat 171.

- Després ja es va passar al que es fa ara, l'ordi cerveser, que no s'ajeu, no s'espolsa i produeix més. De totes les menes antigues s'han perdut. Es feia principalment blat, ordi i civada, i se'n feia poca superfície, la majoria era vinya.
- Més recent, dos carrils.
- Tres o quatre carrils.
- Que es podia sembrar més tardà. Va venir més tard.
- A partir dels 50 – 60.
- Per les bèsties.
- Pel bestiar. N'hi havia de dues classes Sempre s'havia sembrat al setembre i octubre. Però després va arribar l'ordi de cervesa, cap els 60, que té el cicle més curt i que podien sembrar més tard passat l'octubre. Als anys 60, després de les glaçades del 1956, es van popularitzar blats moderns més

resistents a les glaçades que quasi ningú n'havia plantat abans. També llavors van entrar varietats modernes d'ordi.

Espècie o varietat cultivada nº 171: Ordi Cerveser d'abans (*Hordeum vulgare*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Varietat més aviat baixa, de 2 carrils, que no s'ajeu ni s'espolssa, alhora que és més productiu que d'altres varietats tradicionals. També és més tardà, es por sembrar passat l'octubre, durant tot el novembre, mentre que les varietats més antigues d'ordi calia sembrar-les entre setembre i octubre.

- No el cerveser d'ara, que són altres classes, sinó el d'abans, que es sembrava al gener. No en fan cap ara, en van plantar fins per allà als 80, perquè abans es podien guardar la llavor. Per els bèsties.
- Abans es feia un cereal diferent, que s'havia de sembrar o per tot sants, o bé al febrer. Es sembrava ordi barbarrosa (més cap aquí que el paner) , ordi de tres carrells, i més cap aquí ordi cerveser. El cerveser és el més modern, tot i que el cerveser d'abans no és el mateix que el d'ara.
- Va sortir cap als 50 – 60. Dominaven els cereals, no es plantaven tant com ara però deu ni do.

Espècie o varietat cultivada nº 172: Ordi de 3 caires, de 3 carrells (*Hordeum vulgare*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Caldria comprovar si es tracta o no de la mateixa varietat que el tremesó, ja que el tremesó tenia sis carrils però feia tres grans per pis, i aquesta característica potser ha provocat que erròniament se l'anomenés ordi de 3 carrells. Manca informació

per poder discernir amb claredat si es tracta del tremesó o d'una varietat independent.

- Creu que pot ser el mateix que el Tremesó. Feia 3 o 4 carrils i un espigot ample. Feia molta palla.
- Abans es feia un cereal diferent, que s'havia de sembrar o per tot sants, o bé al febrer. Es sembrava ordi barbarrosa (més cap aquí que el paner) , ordi de tres carrells, i més cap aquí ordi cerveser.

Espècie o varietat cultivada nº 173: Ordi de 4 carrells, de 4 carrils (*Hordeum vulgare*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- No en fan cap ara, en van plantar fins per allà als 80, perquè abans es podien guardar la llavor. Per els bèsties.
- És el que es feia abans. En feien poc de cereals, pel gasto de la casa i per donar al matxo (farina i palla) i també ordi pels porcs per engreixar.

Espècie o varietat cultivada nº 174: Ordi de 6 carrells, de 6 carrils, de 6 carriells, de 6 carrils tramesó, Tramesó, Tremesó, Tresmesó, (*Hordeum vulgare*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 45 (67,2%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 27 (61,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Ordi que feia una espiga molt grossa, molt bona, però la canya era prima i quan plovia s'ajeia molt, però rendia molt, donava a aquells temps 4000 kg/ha, que abans no sortia mai. L'espiga tenia 6 carrils i feia 3 grans per pis. Era important segar-lo al punt, sinó s'espolsava.

- Anava bé, però el problema també és que s'espolsava molt, si plovia o feia vent s'espolsava molt, tot i que s'ajeia i tot plegat anava bé, es pagava bé era molt bo, és el que se'n feia més.
- Abans es feia un cereal diferent, que s'havia de sembrar o per tot sants, o bé al febrer. També hi havia ordi de 6 carrells, donava molt però s'ajeia i no es podia arreplegar amb les cosetxadores.
- El que es feia servir pels animals.
- Ordi de sis carrells, ara ja no se'n fa.
- No en fan cap ara, en van plantar fins per allà als 80, perquè abans es podien guardar la llavor. Per els bèsties.
- Ordi que feia una espiga molt grossa, molt bona, però la canya era prima i quan plovia s'ajeia molt, però rendia molt, donava a aquells temps 4000 kg ha, que abans no sortia mai. Ara en un any bo poden donar 5000 kg /ha. Les llavors de blat i ordi dels anys 50 s'han perdut, han canviat totes.
- Dominaven els cereals, no es plantaven tant com ara però deu ni do.
- El plantaven amb un plantador, a motes. Fins a finals dels anys 50 o fins als 60 potser. L'any 60 els pobres van marxar i es va acabar tot això, al mateix temps van arribar les cosetxadores i les màquines de batre. Eren bons igual que els cereals d'ara o més i tot, però el principal motiu de que ho deixessin va ser els inconvenients de segar-los amb la maquinaria, ja que eren classes que s'ajeien molt.
- Pelat i bullit, boníssim. Pel bestiar però també n'havien menjat pelat les persones, i bo que era. I tan que n'havien menjat. Hi havia puestos on te'l pelaven. El seu pare el portava a Súria on hi havia un que el pelava. El menjaven bullit igual que arròs. No havien menjat mai blat cuit sencer, ni la pisana. Però ordi pelat sí que n'havien menjat!
- La palla els hi donaven a l'hivern a les ovelles, i el gra al llarg de l'any. La palla es mullava, s'escorria, i a sobre s'hi tirava una mica de farina, i s'ho menjaven millor.
- Abans es plantava ordi i blat. L'ordi era l'ordi de sis carrils tramesó, que com tots els ordis tenia aresta.
- També es feia gros. Feia una espiga com el puny. Però s'ajeia. I quan s'ajau no grana. Actualment es fa més ordi que blat, aguanta millor la secada.
- Sis carrils. Rendia bastant però si feia una ventada no s'espolsava no, encara pitjor es trencava l'espiga per la base i queien totes les espigues. Era important segar-lo al moment, quan casi que encara era verd, a mig secar-se.
- Sis carrils.
- Sis carrils.
- sis carrils. Pels porcs.
- De vuit carrills. Però era molt delicat perquè s'escabota. L'espiga es trenca i

cau. Calia segar-lo que no fos ben bé madur per que no saltés l'espiga. Llavors les garbes s'apilaven en garberes, i es duia a batre a l'era.

- Farina pels animals.
- No en fan cap ara, en van plantar fins per allà als 80, perquè abans es podien guardar la llavor. Per els bèsties.
- D'espiga curta i sis carreres. S'ajeia més que el d'ara i s'espolsava més. Si feia una ventada queien els grans i les espigues.
- També més alt que ara però no tant com el blat i sis carrils.
- Feia quatre o cinc rengles, i una pinya grossa. Es sembrava abans de Tots Sants, de mig octubre en amunt. Explica tot de coses del conreu de cereals d'abans, al document.
- Només hi havia una classe abans, que feia una espiga dobla de sis o vuit carrils.
- També se'n feia abans, però amb les cosetxadores també es va deixar de fer ja que tenia el problema que per cosetxar s'ha d'esperar que el gra sigui molt sec, i aquesta classe s'espolsava molt, la meitat del gra es perdia amb un dia de vent, i abans, quan es segava a volant com que es segava més verd això no passava, i per tant amb les cosetxadores es va perdre.
- Té sis carrils, també se'n feia molt.
- Del que es sembrava abans avui no es sembra res, s'ha perdut tot, han canviat totes les llavors. Abans es feia blat mocho (sense aresta), xexa primerenca (blat amb aresta), ordi tresmesó (tenia vuit carrils), blat rus (feia una espiga grossa, grans grossos, però portava mot sagó i poca farina, no se'n va plantar gaire), i també es feia una mica de sègol. El cereal s'havia de plantar a motes, o a vegades a rux.

Espècie o varietat cultivada nº 175: Ordi de Cal Xicot gros (*Hordeum vulgare*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- També feia sis carrells i una espiga molt llarga, de 15 – 20 cm. No en fan cap ara, en van plantar fins per allà als 80, perquè abans es podien guardar la llavor. Per les bèsties.

Espècie o varietat cultivada nº 176: Ordi de Sant Isidro (*Hordeum vulgare*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Ordi d'espiga allargada i de sis carrils. Venia molt aviat, tres setmanes o un mes abans que les altres varietats. El sembraven abans de Tot Sants i deien que venia per Sant Isidre. Tot i que abans es segava verdós i encara acabava de madurar, postar, dins les garbes

- Venia més primerenc i sempre en feien perquè tot i sembrar-se al mateix temps, venia més aviat (un mes abans) i podien fer farina aviat per al bestiar (pels tossinos). Es sembrava abans de Tots Sants, de mig octubre en amunt.
- Venia molt primerenc i feia l'espiga allargarada. Li sembla que també eren sis carrils. Venia molt aviat, sempre tres setmanes o un mes a mà. Anava bé perquè venia abans i tenies la batuda abans pels animals. I s'escalonava més la feina. A més al fer-se a mà abans es segava molt més verdós per a que no s'espolsés. A més tenia l'avantatge que com que es lligava estret en garbes i es feien garberes, a dintre li costava molt de secar-se i llavors ell sol anava "postant". "Postant" volia dir anar posant farina, anar augmentant, ell mateix recuperava pes. Potser al voltant de la garba s'assecava de seguida, però al centre encara hi tenia energia.

Espècie o varietat cultivada nº 177: Ordi del País (*Hordeum vulgare*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Tres o quatre carrils.
- Pel bestiar. N'hi havia de dues classes Sempre s'havia sembrat al setembre i

octubre. Però després va arribar l'ordi de cervesa, cap els 60, que té el cicle més curt i que podien sembrar més tard passat l'octubre. Als anys 60, després de les glaçades del 1956, es van popularitzar blats moderns més resistents a les glaçades que quasi ningú n'havia plantat llavors. També llavors van entrar varietats modernes d'ordi.

Espècie o varietat cultivada nº 178: Ordi Pàmula (*Hordeum vulgare*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Varietat d'ordi molt alta, amb un espigot llarg de dos carrils.

- Dos carrils, espigot llarg (un pam) i alt també, més alt encara que les altres varietats.
- Era com un ordi, semblant a l'ordi cerveser, no es feia gaire alt i es sembrava tard, al febrer. Les llavors de blat i ordi dels anys 50 s'han perdut, han canviat totes.

Ordi en general:

- Feia una espiga dobla i curta (no recorda la classe).
- Recorda que han fet sempre més o menys la mateixa classe sempre. Tot i que sap que n'hi ha moltes.
- Pels tossinos bullien patates amb farina d'ordi. També garrofes que les compraven (venien de Tarragona).
- Torraven els grans d'ordi i feien com un substitut del cafè que no li sembla gaire bo.
- Ell llaura la terra amb una arada i no currona gaire. Fa un any de guaret, un any no (tot té les seves pegues i les seves virtuts). Si s'hi posa molt fem al camp el cereal es fa molt bonic i dura més, al segon any encara es nota si estava ben afamat. Però l'adob químic es renta més fàcilment, el mateix any si plou gaire, i per descomptat de cara al segon (també en compra una mica quan no li arriba prou fem per a les feixes).
- Després de la guerra, quan el cafè anava just, hi havia cops que es feia servir ordi torrat, malta, com a cafè.

- Als animals els hi donaven palla mullada amb cabussel·la al vespre (era farina que encara tenia massa segon i no servia per farina, era la cabussel·la, després sortia la farina blanca). O farina d'ordi (sobretot pels tossinos).
- A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, a les bèsties se'ls donava tot, no es llençava res, era diferent, costaven més d'engreixar, però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua, abans era molt més gustós i bo, i no se'ls donava cap pinso. Ara un pollastre està 40 dies i abans estaven 4 mesos.
- Abans només se'ls donava farina d'ordi barrejada amb cols trinxades o veces trinxades. Ara van amb el ranxo que és més pràctic. Abans trigaven un any a engreixar-lo, o més. Normalment en feien dos tossinos cada any, un al gener i un altre al març.
- Als conills se'ls donava herba, alfals i civada o ordi. Però molta herba i per anar bé seca. Citrons i llicsons principalment. No s'anaven a collir cada dia, els collien un cop a la setmana i els feien assecar. Als conills els hi agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen. Creu que els conills abans eren més grossos però no criaven tant. Se'ls donaven les cols, a vegades es bullien cols i patates i al sortir de la caldera s'amania amb farina d'ordi. Se'ls donava també gra d'ordi o blat de moro.
- Cavalls: ordi, civada, i un grapat de faves per a que tinguessin més força. I una pedra de sal a la menjadora perquè la llepessin.
- A les gallines els hi dona gra d'ordi i a vegades el voll de l'erb, la pellofa del gra i la fulla que queda després de ventar. I farina d'ordi i segones de la farina de blat del prat (en porta un sac cada setmana). Pinso no els hi dona que és massa car. Quan té cols també els hi dona. A vegades els hi dona alfals trinxat (però com és sec el clima, l'alfals verd no els dura gaire temps).
- Civadenc: cultivaven junt ordi i civada.

Espècie o varietat cultivada nº 179: Boniato / Moniato Roig (*Ipomoea batatas*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Aquest boniato és de carn de color rogenca, similar als que es comercialitzen avui en dia. És de carn dolça, molt més que el moniato blanc, i per tant anava bé per escalivar a la tardor/hivern. Però el moniato en general era un cultiu minoritari

perquè si no es reguen molt no es fan bé (i el sòl bàsic de l'Anoia no és l'òptim).

- N'havien comprat per menjar quan eren joves i n'han provat de fer un parell de cops. Una vegada va ser un que feia una mata com una patatera alta, no s'escampava, i no va produir res. Fa poc en van fer del planter que venen a Jorba, es va escampar molt i va produir molts boniatos, però els va fer fondos, a un pam i mig o més de fondària, van haver de desenterrar-los amb feina. No haurien pogut guardar mai la llavor perquè els boniatos es podreixen a diferència de les patates, imaginen que els deuen reproduir en esqueix a l'hivernacle durant l'hivern.

Espècie o varietat cultivada nº 180: Boniato / Moniato Blanc (*Ipomoea batatas*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetatiu: Castelló.
El boniato blanc és un boniato de pell clara i carn blanca. No és tan dolç com de carn groga o taronja i no es feia servir per escalivar tot i que és bo per menjar i més dolç que les patates. Hi ha gent que els cultivava pels porcs. Però el moniato en general era un cultiu minoritari perquè si no es reguen molt no es fan bé (i el sòl bàsic de l'Anoia no és l'òptim). Tot i que el moniato blanc és el moniato que primer i més s'havia cultivat antigament a l'Anoia, actualment ha esdevingut molt rar a reu de Catalunya, al haver estat substituït per varietats més dolces.

- Pels porcs. No n'hi havia gaires, no es devien fer massa bé.



Espècie o varietat cultivada nº 181: Boniato / Moniato Groc (*Ipomoea batatas*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Aquest boniato és de carn de color groguenc, similar als que es comercialitzen avui en dia. És de carn dolça, molt més que el moniato blanc, i per tant anava bé per escalivar a la tardor/hivern. Però el moniato en general era un cultiu minoritari perquè si no es reguen molt no es fan bé (i el sòl bàsic de l'Anoia no és l'òptim).

- Per menjar. No n'hi havia gaires perquè no es feien massa bé.

Boniato / Moniato en general:

- N'havien fet una vegada però no havien anat bé.
- Moniato per tenir les mans calentes: Quan ell anava a l'escola, hi va anar dos anys a dalt el castell. Hi bufava molt el vent, tenien una estufa a classe però feia molt fum i havien d'obrir les finestres. I això que no tenien anoracs ni xiruques com ara. Quan ell vivia a Cal Aguilera la seva mare li escalivava un boniato per tenir les mans calentes quan anava cap a l'escola, però a mig camí s'acabava la calor (tenien tres quarts d'hora caminant, i feia el trajecte quatre cops al dia, pel que caminava tres hores al dia). "Ara ja els hi dic en els mestres. Aixampleu la porta que els cotxes puguin entrar dintre l'escola. I es que és algo que no s'explica. I veus canalla que no caminen, i comencen a fer panxa de petits, i es cansen.
- No en feien abans, ara algun any en planta quatre.

Espècie o varietat cultivada nº 182: Lliri (*Iris germanica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- A dalt a l'hort en té molts i de molts colors diferents li surten, en recollim llavors.

Espècie o varietat cultivada nº 183: Noguera / Noguer / Anoguer del País petita (*Juglans regia*)

Cultiu de regadiu	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 40 (59,7%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 25 (56,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 39 (58,2%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 24 (54,5%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 97,5 %

Descripció i usos:

Aquesta varietat de noguer neix de forma espontània prop dels rius, rieres, rierols i fonts de l'Anoia, però abans es plantaven a molts camps de secà perquè es

considerava l'arbre que feia una ombra més fresca, tret que el feia molt útil com a refugi pels ramats. Tot i que fa una nou petita, que no s'esberla, dura, i més difícil de trencar que les de les varietats modernes, molts informants consideren que la nou petita del país té un gust superior al de qualsevol altra varietat.

- Noguers: ell en planta de pinyol i li surten nous de diferents mides. Se les mengen molt els esquirols.
- Ratafia: encavat també en van fer, tot i que al principi només feien mistela. Amb esperit, nous tendres, orenga i llorer.
- Ratasia: a casa seva feien ratasia de codonya. Exprimint el suc de les codonyes i barrejant-lo amb anís i herbes (Marialluïsa,). Segurament també hi posaven anous. Ell ho havia vist a fer quan era jove, perquè a casa seva en feien. La seva germana ho recorda millor perquè li havia ensenyat a la seva manera. I a sol i serena 40 dies.
- N'hi ha varis, nous petites, senceres.
- Per tenyir la roba o el cabell de color fosc.
- Els sona que algú feia ratafia amb nous, però no saben com.
- Codonyat: no és el mateix que el membrillo d'ara. Agafaven el most i hi posaven les codonyes tallades a trossets a dins de l'olla, i ho deixaven bullir i reduir durant molta estona, fins que quedava força sòlid. A vegades també barrejaven trossets de nous tallades petitones, i quan ja estava prou fet ho tallaven a trossos, hi posaven farina per sobre, i ho deixaven assecar. I allò es guardava tot l'hivern i en podien anar menjant. Ara ja no en fan. El posaven en una capsa guardadet quan ja era sec. Quedava sec i espès, quedava un color fosc, com color de xocolata. Era fort de gust.
- Nous.
- Ratasia: "Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes:
  Comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, maria Lluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes- Ho podem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St.Joan, amb lluna vella." (Traducció a català estàndard de la recepta escrita per la Maria el 2 de juny del 2014). La tradició ve de la seva sogra.

  Recepta original: *Manera hacer la ratacia de paies Cojer 4 litros de anis bien dulce y poner y poner medio kilo azúcar y las hierbas siguientes: comi y matafaluga til·la timo ierba coqera irba siempre bibas menta mauvas maria luisa camamilla ierba san Juan sierar del sirars cañella en rama anis estrellado y un trozo de cañella unos granos de cafè un trozo pela llimona*

media noumoscada piña pinoy nuez verde todo en una garrafa en el sol serena unos 15 dias y despues sacar las irbas y colar con un drapo blanco
Esto se ace por San Juan con luna vieja.

- Sí però tampoc gaires. Ara n'hi ha moltes menes noves.
- Alguns als marges.
- A Rubió n'hi havia varis, però no treballaven. No es cuidaven gaire, no tenien mai nous.
- Aigua de noguer per desinfectar i per les pinorees del nas. Les fulles aplicades sobre un foruncle, i quan li feia molt mal que ja es trencava canviava la fulla (la fulla s'asseca sobre la pell i es trenca), i anava canviant les fulles. Fulla fresca o seca (mullades amb aigua que s'ablanin). En guarden sempre.
- N'hi havia i encara en tenen, però ara s'han d'ensofatar. A tots es camps hi havia una anoguer, sobretot a la Segarra, els tenien per fer ombra al bestiar, perquè l'anoguer fa una ombra molt fresca.
- N'hi havia pocs, només algun.
- Pocs, 15 o 16 en tot el terme en recorda.
- N'hi havia molts abans.
- Avellaners i ametllers molt pocs, i algun anoguer, però pocs.
- Hi havia moltes herbetes que feien sevir per fer ratafia, la nit de Sant Joan abans de sortir el sol. Començaven en un hort i anaven seguint per trobar totes les herbetes: menta marialluïsa, nous tendres, fulla de canya, capferrades, ... moltes plantes, però no ho recorda. La feia ell, agafava el que trobaven. La ratafia la feien amb esperit de vi, i ho tenien 40 dies a sol i serena. N'havien fet molta.
- No eren de bona classe, costava molt de trencar i de treure la nou
- I la planta que va molt bé per moltes coses, i que es fa servir molt poc, és la fulla de noguer, aigua de fulla de noguer, per desinfectar ferides, per depurar si es pren en aigua.
- Quan havien de rentar les botes abans de posar-hi el vi, les rentaven ben netes amb aigua on ho havien fet bullir fulla de noguer, i la rentaven ben neta amb aquella aigua, ho assecaven i ja estava preparat per posar-hi el vi.
- Del país: en tenen molts trets de la riera. Són més petites però són més bones i gustoses, de més qualitat.

Espècie o varietat cultivada nº 184: Noguera / Noguer / Anoguer de Nou grossa, del País grossa (*Juglans regia*)

Cultiu de regadiu	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana, Alimentació Animal, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Feia unes nous més maques i grosses que no pas la noguera del país petita, també eren molt bones.

- En tenien de grans i vells que feien anous grosses. Però el que tenien gros potser l'han arrancat perquè estava al peu del marge i potser feia nosa.
- Han aprofitat sempre les nous. Té un noguer que va néixer a la riera i que ara té plantat al camí i fa unes nous grosses i que surten netes i bones.
- Sempre n'hi ha hagut i van bé, fan unes nous maques.

Espècie o varietat cultivada nº 185: Enciam Arrissat (*Lactuca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació

- Enciam arrissat: el van agafar fa un parell d'anys de l'intercanvi de llavors d'Argençola, ja s'han fet la llavor ells aquest any. És una varietat tradicional però no saben d'on ha sortit.

Espècie o varietat cultivada nº 186: Enciam de l'Arrissat (*Lactuca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Enciam de mida mitjana, més aviat llarg i de fulles arrissades, que en certa manera recorden a les d'una escarola.

- Era llarguet, i no es feia gaire gros, com una escarola (és una varietat diferent de l que s'anomena "arrissat" i prou).

Espècie o varietat cultivada nº 187: Enciam de Cal Pleixats (*Lactuca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Castellfollit del Boix
Enciam verd i allargat de tipus romà. La fulla es de color verd fosc i té una lluentor satinada característica. Sovint durant l'hivern la base del tronc es posa de color vermellós. A l'hivern els havien fet al secà, tot i que si no els reguen queden més petits. Es veu una mica bast però de gust és el més fi. Es poden sembrar al setembre, tot i que també els agrada néixer al febrer i ser trasplantats a finals de febrer. Es necessari regar-los a partir del maig.

- Neix a partir de setembre i es queda petit durant l'hivern i ara es comencen a fer grossos. Fins al Maig no l'han regat i ara ja cal regar-los una mica. La fulla, de color verd entre clar i fosc, té un aspecte com satinat, es diferencia molt bé de l'enciam llarg i del moreno per aquest caràcter. Tenen les bledes asilvestrades i els enciams quasi que també (creixen sols). Diuen que aquest enciam sap quan ha de néixer. Normalment neix a finals de febrer. El fan al secà però si el reguen creix més. Es veu una mica bast però de gust és el més fi.






Espècie o varietat cultivada nº 188: Enciam dels Tres ulls, de Tres llucs (*Lactuca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 11 (16,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 6 (13,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 36,4 %

Descripció i usos:
És un enciam de fulles verdes i allargades que té la peculiaritat de formar tres ulls enlloc d'un sol ull. És un enciam d'hivern ja que a la primavera de seguida s'espiga.

- L'enciam dels tres ulls de Refardes els ha donat la llavor ella "enciam de tres ulls de la Rosa Vilaró d'Aguilar de Segarra"
- De seguida s'espigaven. És el que feien abans quan es feien el planter ells mateixos.
- En tenen de plantat.

Espècie o varietat cultivada nº 189: Enciam d'Escarxofeta, Escarxofet (*Lactuca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Carme
Un enciam de fulles i formes rodones. La fulls és de color verd brillant, i no és ni tant fosca com la del romà ni tan clara com la del de sucre. És un enciam d'hivern que plantaven a partir del setembre.

- Més semblant al maravilla, més tancat que altres menes.
- Era un enciam arrissat que hi havia abans.

Espècie o varietat cultivada nº 190: Enciam d'Orella de ruc de Cal Escolà (*Lactuca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Òdena
És un enciam verd, de fulla ampla i llarga. Molt bo i molt fi, sense tronxo, es cabdella sol. Es pot lligar per aprofitar més les fulles del voltant. A l'hivern no propsera gaire pel fred, pel que es planta sobretot a la primavera-estiu, tot i que a l'estiu s'espiga molt aviat, no té durada. Sembla ser que era bastant habitual en el passat.

- Era un enciam verd, de fulla ampla.

Espècie o varietat cultivada nº 191: Enciam Escarolenc (*Lactuca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 16,7 %

Descripció i usos:
Semblant en certa manera al Maravilla, però ja era present a la comarca a principis dels 50 com a tard.

- Enciam només hi havia el llarg i l'escarolenc.
- És el que ja va començar a aparèixer fa temps i s'assemblava més al Maravilla.
- Semblant als Maravilla.
- Encara en fa.

Espècie o varietat cultivada nº 192: Enciam Francès (*Lactuca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Fa una llavor com la d'escarola, en planten ara. És diferent de l'enciam francès recuperat a la Noguera. Abans no el plantaven.

Espècie o varietat cultivada nº 193: Enciam Llarg de Cal Pleixats (*Lactuca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- En tenien una mena llarga que s'ha perdut. Era com els llargs però una mica més capdellat i obert al final, molt fi de gust.

Espècie o varietat cultivada nº 194: Enciam de Fulla llarga moreno, Llarg negre, Llarg moreno, Moreno, Negre, Romà negre (*Lactuca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 12 (17,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 9 (20,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 5 (11,4%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 50 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Copons i Òdena

L'enciam negre és segurament l'enciam més resistent al fred que es cultiva a la comarca, i per això es plantava habitualment a començaments d'hivern. És gros,

de fulles llargues, rugoses, i amb una característica coloració fosca (violàcia) a l'anvers.

- A l'hivern, en fan.
- Abans no feien enciam Maravilla, feien enciam Llarg, d'aquest moreno.
- Sempre era del llarg i moreno, fosc.
- El negre a l'hivern (maravilla no exisita). Enciam llarg era el que plantaven, n'hi havia de blanc i de negre, el blanc a l'estiu i el negre a l'hivern.
- El negre, el llarg. Que es fa a l'hivern. Arriba per Sant Josep. Ja no en fa perquè estan sols ell i la dona i no mengen massa.
- Es planta a l'hivern.
- Fa només 9 o 10 anys que va arribar. No es tan bo com el llarg blanc.



Espècie o varietat cultivada nº 195: Enciam de Fulla llarga verd, Llarg, Llarg blanc, Llarg verd, Romà blanc d'estiu (*Lactuca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 15 (22,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 10 (22,7%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 26,7 %

Descripció i usos:

Era l'equvalent de la varietat anterior però en aquest cas es cultivava a la primavera, a l'estiu s'espiga molt aviat, no té durada. Fulles llargues, amples, de color verd clar i totalment llises. Molt bo, molt fi de gust, i amb poc tronc. Es cabdella tot sol.

- Que es feia llarg, molt blanc.
- En fan.
- Enciam només hi havia el llarg i l'escarolenc.
- Abans es feien la llavor de tot, ara ja no.
- Enciam llarg i enciam d'hivern (encara en tenen), eren les úniques classes que teninen abans.
- El blanc a l'estiu (maravilla no exisita). Enciam llarg era el que plantaven, n'hi havia de blanc i de negre, el blanc a l'estiu i el negre a l'hivern.
- Fa 50 anys que es guarda la llavor. És d'estiu, no es pot fer a l'hivern, o es pot fer però no creix en tot l'hivern. Creix quan comença a fer bo. És molt bo, finíssim, sense tronxu, i es cabdella tot sol. El lliga per recuperar les fulles del voltant, però sol es cabdella (perds fulles però es bo igualment). Però s'espiga molt aviat, no té durada.

Espècie o varietat cultivada nº 196: Enciam d'Hivern (*Lactuca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Manca informació, però motl provablement era similar a l'enciam llarg negre (varietat 194)

- Enciam llarg i enciam d'hivern (encara en tenen), eren les úniques classes que tenien abans.

Espècie o varietat cultivada nº 197: Enciam Maravilla (*Lactuca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 7,5(%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)

Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Actualment se'n cultiva molt, tot i que només el recorden des dels anys 80 aproximadament. S'espiga menys que el llarg i també és bo.

- En guarda la llavor. Però darrerament només guarda el maravilla.
- Ara n'hi ha moltes però segons el Ton només es bo el maravilla, que abans no hi era.
- Ara fan el maravilla que triga el doble en espigar-se que el llarg.

Espècie o varietat cultivada nº 198: Enciam Orella de ruc/ Orella d'ase, d'Òdena (*Lactuca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Varietat similar a la 195.

- Era l'enciam llarg, la fulla no era especialment ampla, era l'única varietat que hi havia abans i que es feia només a la primavera-estiu. (només n'hi havia una varietat abans). Ara n'hi ha moltes però segons el Ton només es bo el Maravilla, que abans no hi era.

Espècie o varietat cultivada nº 199: Enciam Rodonet (*Lactuca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació

- No en diuen res més.

Enciam en general:

- En guarda la llavor. Però darrerament només guarda el maravilla.
- Encara els guarda. Però fa dels nous d'ara que són més fins.
- Com el d'abans.
- Els enciams d'ara no tenen gust de res, no tenen gust d'enciam, i els tomàquets híbrids tampoc tenen gust de res, la gràcia és que quan t'ho mengis hi disfrutis, però no hi disfrutes, gastes els diners i no val res, i abans si que era bo. Tot és diferent respecte d'abans, ara tot és més insípid. Abans només havien de regar i adobar i ja creixia tot, no calia posar-hi res, no hi havia tantes plagues. El gust era molt millor el de les verdures d'abans, ara hi ha moltes coses que no valen res, i a més hi ha de posar molts productes químics que ens acabem menjant, molt millor abans. Molt difícil trobar llavors de varietats d'abans. A casa dels seus pares si que guardaven llavors, però a la casa on va anar, la del seu marit no, no hi tenia el costum.

Espècie o varietat cultivada nº 200: Carbassa de vinar (*Lagenaria siceraria*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Carbasses de decoració, que abans es feien servir per posar-hi vi, es deien "carbasses de vinar", les posaven dins el cup perquè quedessin vermelles. Es foradaven de dalt i s'hi posava el vi, es feien servir molt com a garrafa, es devien tapar amb un tap de suro, com si fos una ampolla. Ara ja fa molt temps que no en fan de noves i que no les fan servir, només ho tenen com a decoració. (aquestes carbasses quan son madures queden molt dures, aleshores les buidaven i les feien servir com a recipients per portar el vi).

Espècie o varietat cultivada nº 201: Pedrerol (*Lathyrus cicera*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 9 (13,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 7 (15,9%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

El pedrerol és una planta lleguminosa anual parenta de la trepadella. Es cultivava per farratge, com una veça o un erb. És també una planta silvestre autòctona i desconeixem si la varietat cultivava es diferenciava de la silvestre o no , i en quin sentit. La llavor és rodona, de color ros, més grossa que la de l'erb, com mig pèsol, o

com una veça. A vegades es plantava la llavor a ruix barrejada amb un mica d'ordi, o civada, o amb tots dos, perquè el pedrerol s'hi emparrés. D'altres es plantava i s'arrencava a motes. Es fa una mica més alt que l'erb i fa una flor vermella. El seu cultiu es va perdre poc després de la guerra. És habitual trobar-ne a molts marges de camp com a silvestre.

- Granet més gros que l'erb, com mig pèsol. Ells no n'havien fet però havien sentit i l'havien vist que venien el gra per les ovelles.
- És una mena d'erb. Es feia igual de gros que l'erb. Era molt semblant, no recorda la diferència. N'havien sentit a parlar però ells no l'havien arribat a fer mai. Igual que l'erb s'havia d'arrencar a motes i era molt pesat (molta feina), però el feien molt aquells rabassers que es volien estalviar de pagar parts. Si feies llegums no havies de pagar parts. A més així la terra reposava una mica.
- En feien a casa. Ella entén per pedrerol els camps on barrejaven, a ruix, ordi i una llavor que no sap descriure gaire bé i que fa una flor vermella, que és el pedrerol.
- És com un erb però amb el gra una mica més gran, semblant al d'una veça. Gra de la mida entre una veça (gran) i l'erb (petit). Gra rodonet de color ros, més que l'erb. En feien per les bèsties, en feien un parell de trossos, barrejat amb uns grans de civada o ordi, res quatre grans, perquè el pedrerol s'hi emparrés. El pedrerol és una mica més alt que l'erb, però no gaire més. Ja fa molt que no en fan i no saben que se'n faci. En general tots els llegums van molt bé per la terra, a la terra li agraden molt, la deixen més adobada que abans i aleshores, com que feien rotacions, si a l'any següent hi feien cereals anaven molt bé. El que va millor per adobar el sòl és la veça. El problema del llegum és que si quan són seques plou, aleshores

es mullen i es tornen negres, i a més no es poden coure, a ells els va passar i no hi havia manera de coure'l, els va passar amb les guixes, i aleshores només serveixen per pinso per les bèsties.

- És com un erb més gros, i servia pel mateix. Es feien moltes guixes i pedrerol Les guixes van incrementar molt per la guerra, i el pedrerol es va perdre després de la guerra. Es collia tot amb les mans, i es feia de nit i quan era una mica verd, ja que sinó s'espolsaven les mates en arrencar-les. A la nit, com que hi havia humitat, anava millor.
- La Paquita no n'havia fet mai, el seu gendre que venia de cap a Santa Coloma sí que n'havia fet.
- També pel bestiar, ja no en fan.

Espècie o varietat cultivada nº 202: Guixa Normal, Grossa (*Lathyrus sativus*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 49 (73,1%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 32 (72,7%)
Nombre d'informants que la conserven: 8 (11,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 5 (11,4%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 16,3 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Castellfollit del Boix

Es sembra entre el novembre i primers de febrer. Juntament amb el cigró, la guixa era el llegum que es cultivava i consumia més a l'Anoia. Llegum pla i de gust peculiar, amb una pell gruixuda i una textura en certa manera pastosa. Es corquen amb facilitat. Actualment la casa de llegums Roca d'Igualada encara en cou de 200 a 300 kg l'any, tot i que només ho fa els divendres.

- Llegum cuit. Que es recollia i conservava sec. Es deia que tenien moltes calories però que tenien poques propietats. Que si en menjaven moltes agafaven el mal de les guixes. Hi ha qui deia que es devia a falta de vitamines o escurcó. Cal coure-les molt perquè són molt dures. Durnat i després de la guerra se'n va fer més perquè rendien molt. El blat havia era més intervingut, en requisaven més durant el seu pas pel molí.. Es van deixar de cultivar quan es va passar la època de la gana i el pa va esdevenir més assequible per tothom (durant molt temps va ser massa car). Els cigrons i les guixes es sembraven entre els ceps. Els llegums adoben i nitrogenen la terra, i per això feien rotació amb els llegums.
- Com que és plana si la fas amb cosexadora es trenca i te la deixa en set o vuit trossos. Per ranxo sí que serveix ni que sigui trencada.
- Guixes tampoc en feien, només n'havien fet un any i ja més cap aquí. Però si

que havia sentit a dir que pel temps de la guerra molta gent només menjava guixes. De gust diuen que són bones, però la pell és una mica gruixuda i amoïna una mica, diuen que a les botigues de llegum cuit encara en venen. Es fan altes i maques (la planta) i es poden collir bé amb cosetxadora, tot i que cal canviar la peça de la cosetxadora perquè no les trenqui, perquè són planes, cal canviar el concabo, la reixa que hi ha sota el trill perquè la guixa passi bé i no es trenqui. Si això està adaptat ja està, fàcil, però cal fer-ne grans superfícies perquè sinó canviar la peça per un tros petit no val la pena.

- No les havia fet ningú durant molts anys. El grau en va tornar a fer darrerament. Ja les troben bones ja. Ara electrificat perquè hi ha masses senglars, els hi agrada massa.
- Es feia tot a motes. Ho feien de matinada, a les quatre, perquè és quan s'arrenquen millor.
- Als anys de misèria i durant la guerra es van plantar moltes més guixes. Es deia que s'havien de plantar guixes. No sap ben bé quin era el motiu, no creu que produeixin realment més que els cigrons. Potser atipaven més o eren més nutritives. El cas és que durant la guerra es menjaven moltes guixes. Segons la dona els nutrients els portaven els cucs, per que les guixes es corcaven molt. Molta gent se les havia de menjar a les fosques per les manies. En el mal de les guixes no hi creuen gaire, creuen que el provocaven les altres mancances si de cas. De seguida es van tornar a deixar les guixes perquè eren un símbol de misèria.
- Guixes també se'n feia abans, ara ja no en fan enlloc.
- No en menjaven gaires antigament. A vegades. Les donaven més aviat a les bèsties. Preferien menjar cigrons i mongetes. Les sembraven a motes. Es feia el llegum sobretot perquè no havies de donar parts a l'amo. Ells no tenien terra pròpia, la llogaven, i quan feies cereal havies de donar una part a l'amo, però si hi havia llegum no donaven les parts. A més si feies llegum s'adobava el terra perquè les fulles petitetes del llegum queden totes al terra. I llavors no tenien gaire adob. Després de la guerra no tenien adob, potser una mica de fem com a molt.
- Feien sempre un any llegum i l'altre any cereal (blat o ordi). Per tant la terra que es portava sempre es dividia en dos.
- Avui en dia ja no es fa gens de llegum. Roten blat i ordi, un any i l'altre. Any rere any.
- Al Magí la feina que li agradava més era anar a sembrar, quan sembraven a motes, els llegums sobretot. Una vegada va sembrar 150 kilos de cigrons de dos en dos. Les persones eren les màquines d'abans. I sempre recte i guardant la mateixa distància, tots els rengs no es desviava gens. Li agradava fer-ho recte.

- També se'n feia moltes, es plantaven passat Pasqua.
- Cigrons, guixes, ..., abans tot s'arrencava a mans. La gent abans tendia, com a llegum, a fer sobretot cigrons i guixes, pel gasto de les cases. Feien bastant cigró, del petit, com el de l'Alta Anoia, i es feia pel gasto de la casa, i guixes també. De guixes fa molts anys que no se'n fa, de cigrons si que se n'havia fet molts anys, ara si que no se'n fa, però fins fa cinc o sis anys ells encara en feien.
- Ells només plantaven llegum pel consum propi, ho plantaven a motes i ho repassaven a ma per fer-ho ben net, hi havia molta feina. Hi ha qui feia camparrades per vendre, camps sencers. La maquinaria per collir-lo va esdevenir un problema posteriorment, perquè es trencava molt, se'n desperdiciava molt perquè es trencava.
- Té llavor vella. Sempre ha guardat la llavor, però ara fa anys que no en fa i són una mica velles. Molts d'aquests llegums es feien abans que sortissin els tractors. Cap als anys 70. Llavors no es podia llaurar tot, perquès es feia amb els animals. Havies de deixar camps en guaret i llavors plantaves llegums. Els llegums donen més feina que els cereals.
- En aquell temps eren molt apreciades.
- Les planta al febrer per a ella sola. Només li agraden a ella. Es corquen fàcilment, quan encara són a la planta. Després has de separar les corcades.
- Pel consum.
- Fa temps que no se'n fan. Un de Vilanova fa dos anys que en vol plantar en quantitat. Només en coneixien una classe.
- Al secà, se'n feia moltes, ja no en fan.
- N'havien fet sempre i es guardava la llavor. Les feia a motes. Però fa anys que les va deixar perdre. Diu que té l'estómac delicat i que creu que les guixes són més fortes que els cigrons i les llenties. A més diu que les guixes es corcaven de seguida, a vegades les collia corcades, i li fan fàstic els cucs. Per això no en fa. Els cigrons de l'any passat encara no se li han corcat, encara en menja i encara els cou per les gallines. Els cigrons i les llenties només es corquen quan tenen un any o més.
- Tant per les persones com per les bèsties. Guixes només a Sanaüja, cigrons als dos llocs.
- Els llegums després de la guerra es podien comercialitzar fàcilment. Amb pocs kg de llegums sembren un gran tros de terra, i com havia quedat poca cosa després de la guerra, se'n feien més.
- Sobretot per les truges, però ells (les persones) també en menjaven.
- Ell no n'ha fet mai, però se'n feien abans.
- Antigament se n'havien fet però ell ja no ho va enganxar. Era un menjar bast, de postguerra, i cap als anys 50 ja es va perdre. Quan van tenir més calers i hi va haver més abundància, la gent preferia altres coses, les guixes

són pastoses i s'han de mastegar molt. “La guixa vol dir misèria”. Ell com va néixer al 43 i no es va posar a treballar la terra fins el 55 ja no les va atrapar.

- Se’n feia moltes també, i les canviaven per bacallà amb els rics de Barcelona, les guixes es van deixar de fer cap al 75.
- Es feien moltes guixes i pedrerol (el pedrerol era com un erb més gros, i servia pel mateix). Les guixes van incrementar molt per la guerra, i el pedrerol es va perdre després de la guerra. Es collia tot amb les mans, i es feia de nit i quan era una mica verd, ja que sinó s’espolsaven les mates en arrencar-les. A la nit, com que hi havia humitat, anava millor.
- Eren bones, n’havien fet moltes, en van fer fins als 80.
- Després de la guerra tenien molta demanda, però aviat ho van deixar.
- Encara en planta, té llavor de tota la vida. El Roca d'Igualada encara n'hi compra des de fa molts anys, en compra 200 o 300 quilos a l'any, i això que només en cou els divendres. Es fa pesat si en menges masses. Però són bones si en menges de tan en tan. Guarden la llavor de tota la vida. Pràcticament no cal adobar ni regar. Només tenen una pega: s'hi posa molt el corc. El mateix dels pèsols. Sempre hi ha sigut el corc, abans n'hi havia més. A vegades n'hi havia tant que totes tenien corc i ja no es podien aprofitar. Venien del camp plenes de corc. Ara les trien sobre la taula als vespres i les venen al Roca triades. Hi ha dos tipus de guixes, les normals i les petites. El Roca no en vol de petites. Les guixes es poden plantar durant tot l'hivern. Si es planten a primers de febrer no es corquen tan, troben que si es planten molt primerenques, al Novembre, en fan més però també es corquen més. Per matar el corc es pot posar en bosses al congelador com amb les mongetes. El corc és dins, la mongeta agafa el corc a casa, però així no es noten tant. Les couen com les mongetes. Si són de l'any es couen millor, si són velles els costa més. Si l'aigua porta calç costa més que es coguin. Per plantar-les té una maquineta que les planta amb el multicultor, i les deixa colgades amb una roda (la va comprar a un poble per la zona de Molins de Rei). És la mateixa maquineta que fan servir per plantar mongetes també. Si no amb el plantador.



Espècie o varietat cultivada nº 203: Guixa Petita (*Lathyrus sativus*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

És un morfotoipus de guixa que es caracteritza per tenir unes llavors més petites de l'habitual. El seu cultiu era poc freqüent.

- De la petita no n'han plantat mai.

Espècie o varietat cultivada nº 204: Llauré, Llaurer, Llorer (*Laurus nobilis*)

Cultiu de reg	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 15 (22,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 11 (25%)
Nombre d'informants que la conserven: 15 (22,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 11 (25%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- També per condimentar.
- Condiment.
- Hi ha gent que també el fa servir amb aigües que anessin bé per l'estómac perquè netejava una mica, ella no ho ha provat mai.
- Com a condiment, abans ja en feien servir.
- Condiment .
- Com a condiment fan servir llorer, romaní, farigola, i orenga.
- Als ras dels morts, a les corones dels morts hi havia llaurar sobretot, les feien de llaurer, i també hi posaven mata.
- També feien servir el llorer en llocs on hi ha moltes formigues perquè l'olor no els agrada i marxen.

Espècie o varietat cultivada nº 205: Llentia Petitona (*Lens culinaris*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 11 (16,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 8 (18,2%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 9,1 %

Descripció i usos:

Es feien unes llenties molt petitones. Es solien planar a darrers de novembre i es collien a la primavera.

- Se'n havien fet a motes al secà, però no gaires (es deia que no rendien gaire, menys que les guixes i els cigrons).
- Se'n feia poc.
- Es feien fins abans que sortissin els tractors (molts d'aquests llegums es feien abans que sortissin els tractors. Cap als anys 70. Llavors no es podia llaurar tot, perquè es feia amb els animals. Havies de deixar camps en guaret i llavors plantaves llegums. Els llegums donen més feina que els

cereals)

- Els llegums després de la guerra es podien comercialitzar fàcilment. Amb pocs kg de llegums sembres un gran tros de terra, i com havia quedat poca cosa després de la guerra, se'n feien més.
- En planta ara, abans no en plantaven.
- Eren semblants a les d'ara, més petitones, eren unes llenties molt petitones, es plantaven cap a darrers de novembre i es collien a la primavera, es collien a mà i després es batien i ventaven a l'era, igual que es feia amb el cigrons, el blat, mongetes, guixes, ... tot es feia igual, a l'era. No es podia esperar de collir massa sec, cap d'aquests llegums, ni tampoc el cereal perquè aleshores al collir-ho en queia molt, s'havia de collir lleugerament verd i esperar que s'assequés un cop collit, i després batre-ho
- Per pinso.

Espècie o varietat cultivada nº 206: Llentia de Cal Foganyer (*Lens culinaris*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Santa Margarida de Montbui.

Són força grosses, planes, amb els marges molt ben definits i de color verd clar. A vegades tenen unes taquetes de color fosc. No se'n coneix l'origen, l'informant recorda que les va comprar un pagès del mercat ja fa molts anys, i des d'aleshores les ha seguit cultivant. Es planten a cops de 4 o 5 llenties, a dos pams entre cop i cop, i rendeixen força. Es poden sembrar entre novembre i febrer, però van millor si es fan primerenques.

- Llenties de Cal Foganyer: les guarda de fa molts anys. Les planta a cops, a rengs, a dos pams cada una. És una llentia particular, petitona i plana, amb els marges molt ben definits.

Espècie o varietat cultivada nº 207: Troana (*Ligustrum lucidum*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Ornamental.

Espècie o varietat cultivada nº 208: Lliri blanc, Lliri de Sant Antoni, Lliri de Santa Teresa (*Lilium candidum*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 29 (43,3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 16 (36,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 12 (17,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 8 (18,2%)
Usos (grans grups): Medicinals	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 41,4 %

Descripció i usos:

- Fulles de lliri, se la posaven si es feien un tall o una llagueta, i això ho feien servir perquè les ferides no s'enganxessin. Diu que posaven les fulles (els pètals) en oli, això ho feia la seva mare.
- Talls, per sant Joan agafaven els pètals i els posaven en una ampolla amb esperit de vi. Aquests lliris els tenia la gent a les cases. També per talls, junt amb l'àrnica.
- Si en comptes de posar-los amb esperit de vi els poses amb oli també van bé per les cremades.
- Amb esperit per les ferides.
- Es posava l'alcohol i el pètal sobre la ferida, i ho assecava i feia que cicatritzes sense enganxar-se a la gassa ni infectar-se. Ho feia la seva àvia, posat amb esperit de vi. A ella li havien curat vàries ferides de petita amb el lliri blanc, agafat amb un mocador, el canviaven cada dia i es curava. Encara ho fa servir ara.
- En alcohol, per les ferides, com si fossin tirites.
- Posaven lliris de Santa Teresa en aiguardent, i ho feien servir per quan es feien ferides, com a tirites, i aleshores el drapet no s'enganxava i es curava la ferida, encara sap on n'hi ha.

- Per les cremades lliri de sant Antoni posat en una ampolla amb esperit, i quan tenien una llaga, un mal, o una cremada agafaven una fulla de lliri (pètal) de dins el pot i el posaven sobre la zona afectada embolicat amb un drap, i això feia pujar la carn, no s'infectava, i no s'enganxava ni el drap ni res, ara ja no ho fan servir, però fins fa poc en tenien i anava molt bé. Un germà de la dona de petit es va xafar els dits de la mà amb un tronc, i gràcies a la fulla de lliri es va curar, no va anar al metge ni res. Agafaven una fulla de lliri (pètal) de dins el pot i la posaven sobre la zona afectada embolicat amb un drap, i això feia pujar la carn, i no s'infectava ni s'enganxava el drap ni res, anava molt bé.
- En alcohol per les ferides.
- Pètals esperit ferides
- El posaven amb esperit.
- Posaven 4 flors de lliri amb una ampolleta amb esperit. I si et feies una ferida et posaven flor de lliri sobre la ferida i lligat amb un drap.
- Quan es feien ferides feien servir el lliri, posat en oli o en alcohol. S'agafava una ampolla de broc ample i s'hi posaven les fulles de lliri, i es deixaven estovar (macerar), i n'hi havia a totes les cases. Feien servir tant en alcohol com en oli, de les dues formes, potser més per les cremades amb oli i pels cops amb alcohol.
- Quan tenien una ferida feien servir lliris, una flor, que feia unes fulletes (pètals) blancs, i ho posaven dins d'aiguardent. Si tenien un tall agafaven una fulleta i la posaven sobre el tall i després ho embolicaven, i això feia que no s'agafés la gassa ni res a la ferida. La filla afegeix que era perquè la ferida no es tanqués tant ràpid, que no fes tanta crosta, que la carn pugés millor. L'Antonia diu que d'aquesta manera no s'enganxava el pegat, que anava molt bé.
- També fan servir els lliris de Sant Antoni, que són blancs, i els posen en esprit. Els posa en esprit, els pètals, el dia de Sant Antoni, i quan et fas mal t'hi poses aquell esperit amb aquell lliri com a gassa, perquè no s'enganxés la ferida. I com que no hi havia gasses feien servi això, i anava bé eh! Això tothom ho sabia!



Espècie o varietat cultivada nº 209: Llinosa (*Linum usitatissimum*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 8 (11,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 6 (13,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Medicinals, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 12,5 %

Descripció i usos:

- Una farina marró que compraven i la mullaven amb aigua calenta i la posaven al coll pel mal de coll.
- També pels refredats, pit carregat feien servir pegats de farina de llimosa, que compraven a la farmàcia.
- Pegats a l'esquena de mostassa i farina de llimosa, per estovar la reuma (però també estovava la pell).
- Ell quan va néixer també va anar el metge a casa, i quan va començar la guerra a la seva mare la van haver d'operar de baix, de les dones, i la va operar el metge Gutí a casa Cuero a santa Coloma. Abans no se'n parlava d'anar a l'hospital. I moltes vegades també feien remeis a casa. Feien pegats de farina de llinosa.
- Era la fibra tèxtil més fina, més delicada, millor en aquest sentit que el cànem i reservada als rics. L'espart no és fibra tèxtil. El lli es conreava.
- Una altra senyora del Pirineu, a un que es va torçar el peu va fer un pegat / emplastre amb farina de llinosa, cassalla (anís sec) i ratlladura de sabó del

lagarto (havia de ser del lagarto), tot ben barrejat i embolicat amb un drap allà al turmell, i l'endemà estava ben curat.

Espècie o varietat cultivada nº 210: Reigrass (*Lolium sp*.)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- En feien pels conills, i ara també se'n fa encara, sobretot en llocs més humits com a farratge per les vaques i ovelles.

Espècie o varietat cultivada nº 211: Camamilla (*Matricaria chamomilla*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 46 (68,7%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 28 (63,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 46 (68,7%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 28 (63,6%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- L'assecaven i les assequen encara. Pel mal de panxa o per si estàs marejat. Pels ulls.
- Per la panxa.
- Vas d'herbes: farigola, camamilla, marialluïsa i amb mel (pel mal de panxa).
- Sempre n'havia tingut a casa però fa poc la va fer desaparèixer perquè s'escampa molt.
- Per la indigestió i pel mal d'ulls. Aigua de camamilla, descarrega els ulls.
- Pel mal de panxa.
- Per rentar els ulls, ho ha hagut de fer varies vegades recentment, alguna vegada també ha fet servir farigola però va millor la camamilla.
- Pel mal de panxa.
- És digestiva, en infusions, abans a totes les cases n'hi havia, ara se'n fan infusions enlloc de cafè. Ara la compren, no la recullen. És bona.
- Feia tornar el cabell més ros, els feien bullir aigua de camamilla i ho

posaven al cap per exemple dels nens que volien que fossin més rossos.

- No creu en la camamilla, no li agrada el gust, diu que la camamilla és vomitiva i no digestiva.
- Pel mal de ventre.
- Per descolorir el cabell, feien l'última rentada amb aigua de camamilla.
- Ratasia: "Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes:
  Comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, maria Lluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja nou moscada, una mica de pinya de pi i nous verdes- Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella." (Traducció al català estàndard de la recepta escrita per la Maria el 2 de juny del 2014). La tradició ve de la seva sogra.
- Pel mal de panxa.
- Ratafia, recepta que feien sempre. Tenen anotades totes les herbes que hi posaven (tarongina, camamilla, romaní, ..) i 10 nous per cinc litres. Mínim 22 plantes.
- Infusió d'abans d'anar a dormir: fulla d'olivera, til·la, timó, fulla d'arç i recentment estèvia com a edulcorant. A vegades també hi afegeix camamilla.
- Per l'estomac. També aigua pels ulls si fan mal.
- Aigua de marialluïsa i de camamilla per quan tenien mal de panxa, ho fan servir.
- Per St. Joan feien ratafia, ara ja no: anís sec + sucre + un parell o tres de nous tendres + un parell de pinyes verdes de pi blanc, canyella, marialluïsa, camamilla, menta, tarongina, ruda, mata, i més herbes que ja no recorda. També hi posava nou moscada, cafè en gra, i ho deixaven a sol i serena ben tapat perquè no s'evapori, uns 30 o 40 dies, ara ja no en fan.
- Panxa.
- Per rentar els ulls feien servir molta camamilla. La posaven en un vaset amb la forma de l'ull i se'l rentaven.
- Per la conjuntivitis feien servir sobretot camamilla i aigua de farigola.
- La feien servir per fer anells.
- Mal de panxa.
- Pel mal de panxa feien servir camamilla, per fer pair.



Espècie o varietat cultivada nº 212: Violera de pom tronja, groga (*Matthiola incana*)

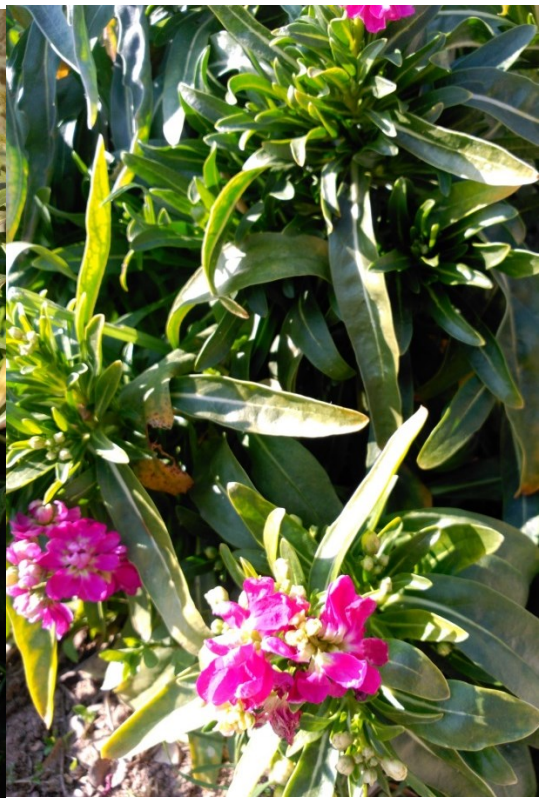
Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Fulles de color verd intens, i no pas glauc com la major part de les violeres, i totalment glabers. Analitzant la coloració i la morfologia floral, recentment s'ha descobert que es tracta de varietats diverses, tant pel que fa al color (que pot oscil·lar entre groc, tronja i violeta), com pel que fa referència al nombre de pètals, que en algunes ocasons són 4 però en d'altres casos s'han seleccionat individus amb multiplicacions en el nombre de peces florals qe poden tenir 8 o 12 pètals per flor.

- Són les que recorda la mama quan era petita, molt diferents de les normals, visible també en el fruit. Flors de color tronjós.
- També ens dona violeres grogues, d'aquelles de la mama, que li agraden tant. I també violeres de les normals, de les liles.









Espècie o varietat cultivada nº 213: Violera de Pom normal (*Matthiola incana*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Fulles de color verd grisós, en certa manera glauques i d'aspecte i textura vellutada. Les flors són de color rosa clar i es disposen en una inflorescència terminal en raïm. Varietat de caràcter plurianual. No es tracta tampoc d'una varietat homogènia, amb nombroses variacions en l'estructura vegetativa i també en la flor en comparar llavors de diferents entrades.

- En contraposició amb les de pom taronja aquestes "de pom normal" són de tons entre el rosat i el lila.
- Són les de pom normals.
- També ens dona violeres de les normals, de les liles.
- En té llavors.





Espècie o varietat cultivada nº 214: Violera Senzilla (*Matthiola incana*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Molt semblant a la varietat precedent però de caràcter anual. No es tracta tampoc d'una varietat homogènia, amb nombroses variacions en l'estructura vegetativa i també en la flor en comparar llavors de diferents entrades.

- En té llavors.



Espècie o varietat cultivada nº 215: Alfals / Aufals / Ufals del País (*Medicago sativa* subsp*. sativa*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 32 (47,8%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 20 (45,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 13 (19,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 8 (18,2%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 40,6 %

Descripció i usos:

- Durant el dia els hi donaven aufals o trepadella (trepadella no gaire perquè és forta i els pujava molt la sang). No es feia gaire bé però sempre miraven de tenir-ne, sinó el compraven.
- Creixia menys a la zona i no se'n feia tant com de trepadella.
- Els collien rames de pi i rames d'alzina, aufals (l'ufals el compraven i de vegades l'havien sembrat i collit també). Tan per les cabres com pels conills.
- "Arnes de canya: amb un escardador de canyes esberlaven les canyes en 11 trossos (ell no en tenia, li manllevava al Josep). Llavors trenava branquetes al voltant dels trossos de canya. Es revestia amb alfals mòt (com una pasta per tapar forats) o hi ha qui ho feia amb fem de vaca.
- També se'n feia abans, però menys, es feia en llocs frescals, obacs, necessita més aigua que la trepadella.
- La trepadella es segava en verd, com a farratge, com l'alfals. La trepadella no es deixa granar, es sega com a verd. Ara ja no se'n fa, i abans també se'n feia poca, perquè diuen que es molt forta pel bestiar, per menjar, i tendien a fer alfals. La gent tendia a fer alfals, que els va millor al bestiar, i a més se'n podia fer dues o fins i tot tres segades, que de trepadella només se'n podia fer una segada. No n'ha fet mai perquè no tenia la maquinària per segar-ho, i el farratge s'ha de collir molt al moment que toca.
- No n'havien fet mai gaire. Era massa sec. Si no era un camp molt frescal no es feia.
- Pegat refrescant.
- Farratge.
- Es feia pitjor que la trepadella.
- Abans feien més ufals que trepadella, la trepadella pels bens i conills.
- A les gallines a vegades els hi dona alfals trinxat.
- Aufals, trepadella, i tota mena d'herba que arreplegaven. No creixien tan ràpid com amb el ranxo però eren bonissims. Sortien molt més bons que ara els conills.

- Pels conills.
- Al tornar de dur les patates a vendre a Igualada amb el carro pujaven sagó i aufals per les bèsties, a l'hivern sobretot.
- Alfals no n'hi havia gens, ara si que se'n fa.
- Si és sec no passa res, però si és verd i en mengen molt també fa rebentar.
- Ufals sec cap problema, ufals fresc només una mica, no en podien menjar gaire de fresc perquè les feia rebentar.
- L'Antònia és antimetges, encara va a buscar herbes ara. Pels conills va a buscar margall, llitsons, romanins (però si tenen altra herba no es mengen els romanins), a l'estiu rüelles, i tot classe d'herba. També va a fer aufals a vora la carretera, ja que a vora la carretera n'hi van plantar.
- Als tossinos els donaven herba, els feien herba i els en donaven, i també trepadella, aufals, ...
- Als conills se'ls donava herba, alfals i civada o ordi. Però molta herba i per anar bé seca. Citrons i llicsons principalment. No n'anaven a collir cada dia, els collien un cop a la setmana i els feien assecar. Als conills els hi agrada més l'herba seca, sinó s'escagarrinen. Creu que els conills abans eren més grossos però no criaven tant.

Espècie o varietat cultivada nº 216: Tarongina, Trongina (*Melissa officinalis*)

Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 9 (13,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 6 (13,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 9 (13,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 6 (13,6%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Va bé per calmar, per fer marxar el nervis, fer-ne aigua.
- Va bé per fer infusions per dormir, pels nervis.
- Per fer la digestió, molt bon gust.
- Aquella que fa olor a llimona. Va bé pel mal de cap. Es posa lligada sobre el cap, no es pren amb aigua.
- Per St. Joan feien ratafia, ara ja no: anís sec + sucre + un parell o tres de nous tendres + un parell de pinyes verdes de pi blanc, canyella, marialluïsa, camamilla, menta, tarongina, ruda, mata, i més herbes que ja no recorda. També hi posava nou moscada, cafè en gra, i ho deixaven a sol i serena ben tapat perquè no s'evapori, uns 30 o 40 dies, ara ja no en fan.
- La Tarongina pel mal de panxa.

Espècie o varietat cultivada nº 217: Menta (*Mentha sp*.)

Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 12 (17,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 8 (18,2%)
Nombre d'informants que la conserven: 12 (17,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 8 (18,2%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana, Veterinaris	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Per la indigestió Menta, Camamilla, Farigola, Poniol, …
- Per fer bullir els cargols s'hi posava fonoll, llorer i menta, per agafar bon gust.
- També la feien servir per mastegar una mica la menta, per rosegar quan estaven al camp, ja que és refrescant).
- Ratasia: "Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes:
  Comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, maria Lluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja nou moscada, una mica de pinya de pi i nous verdes- Ho posem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella." (Traducció al català estàndard de la recepta escrita per la Maria el 2 de juny del 2014). La tradició ve de la seva sogra.
- Contra els cucs, i va molt bé, encara ho fa servir. Quan fa aigua de menta, farigola o marialluïsa sempre hi posa una mica de fonoll.
- Per St. Joan feien ratafia, ara ja no: anís sec + sucre + un parell o tres de nous tendres + un parell de pinyes verdes de pi blanc, canyella, marialluïsa, camamilla, menta, tarongina, ruda, mata, i més herbes que ja no recorda. També hi posava nou moscada, cafè en gra, i ho deixaven a sol i serena ben tapat perquè no s'evapori, uns 30 o 40 dies, ara ja no en fan.
- En donaven als cargols perquè tinguessin bon gust, i també n'hi posaven quan els cuinaven.
- La menta la posen molt al guisat per donar gust.

Espècie o varietat cultivada nº 218: Menta del Cargol (*Mentha sp*.)

Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manquen detalls per identificar el taxon a nivell d'espècie.

- Condiment.

Espècie o varietat cultivada nº 219: Menta del Carmel (*Mentha sp*.)

Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manquen detalls per identificar el taxon a nivell d'espècie.

- Vi místic, encara en fan, ens en deixen provar. Era bo, es notava molt la nou moscada. Porta nou moscada, clavell, clau, anís estrellat, comí, vainilla, poniol, menta de carmel (no hi posaven menta del cargol, sinó menta del carmel, més dolça) i sobretot alcohol. Agafen vi most, es a dir, most, i s'hi afegeix la seva proporció d'alcohol, i aleshores atura la fermentació i queda dolç. Ho posen a la bota del celler i hi posen totes les herbes i espècies en una bosseta de malla, i ho deixen dins el vi entre 8 i 10 dies i un mes, i després ho treuen i ja te el gustet aquest especial. Hi posen un litre d'alcohol per set litres i mig de most. Sempre queda diferent, perquè la proporció d'herbes és a ull. S'ho prenien els diumenges, com a postres per acompanyar les galetes. Galetes i vi místic eren les postres del diumenge. Diu que a casa seva quan va nàixer ja en feien, n'han fet tota la vida, i diuen que hi ha altres cases de la Pobla on també en feien.

Espècie o varietat cultivada nº 220: Nespru, Nespres, Nesples (*Mespilus germanica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 11 (16,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 45,5 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Noguera.

El nesprer és un fruiter que fa uns fruits que recorden en certa manera a la serva grossa. La nespra o nespla és rodona, de color vermellós i amb cinc punxes molt característiques. Les nesples són bones si estan ben madures, com les serves, sinó són aspres.

- Vermellosos i amb punxes al cap. En tenien a Cal Serranu però se'n devia haver perdut la mena, la zona s'ha omplert de vidalbes, arços i esbarzers. El Josep els recorda però no els h avia provat, la Benita els havia menjat i diu que no eren pas despreciables. N'hi havia a Cal Serranu, ara està abandonat i ple de bardisses, segurament el que hi havia és mort.
- Tenien nespres, d'aquells petitons, que són les Nesples. Eren bones, però havien de ser madures, sinó eren aspres.
- Nesprus, era un fruit més petit que el d'ara, però amb un color igual que els d'ara. Encara n'hi ha, viuen quasi sols.
- Les nespres també les recollien, que s'havien d'empeltar d'arços. Sembla una serva grossa, fa tres punxes
- Nesprer, del d'abans, encara n'hi ha un, aquest any el va esporgar, va nàixer sol.



Espècie o varietat cultivada nº 221: Menta de gat (*Nepeta cataria*)

Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Veterinaris	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Per les truges quan parien: malva, herba de la flama, menta de gat i serp blanca.

Espècie o varietat cultivada nº 222: Olivera (indeterminada: l'informant es refereix a una varietat concreta però no en recorda el nom) (*Olea europaea*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Manca informació per determinar-ne la varietat. El que si que està clar és que no correspon a cap altra de les varietats documentades.

- També hi havia un altre tipus d'olivera que feia una oliva llargueta, com amb dues punxes, ara no n'hi ha. Va deixar els oliveres per vendre's la terra i pagar els estudis de la canalla, cap a l'època que van venir els tractors, eren bancals molt estrets i penjats, i difícils de treballar, només es podia fer amb les besties.

Espècie o varietat cultivada nº 223: Olivera Arbequina (*Olea europaea*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 29 (43,3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 19 (43,2%)
Nombre d'informants que la conserven: 29 (43,3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 19 (43,2%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Santa Margrida de Montbui.

És la varietat d'olivera més cultivada tradicionalment a la major part de la comarca (però no a tota). És valorada per la seva producció i regularitat, i per la qualitat del seu oli, que és molt aromàtic i de gust dolç. Els fruits són petits, esfèrics i simètrics. Es considera una varietat rústica, resistent a les gelades, i d'un vigor molt reduït.

- La més petita.
- Les més habituals i vàlides per fer oli. Abans hi havia tres molins d'oli a Tous, ara cap. Glaçades de 1956, va matar totes les oliveres. Van rebrotar però van trigar anys a recuperar la productivitat i no tothom ho va esperar. Molta gent les va substituir per ametllers, doncs abans no n'hi havia tants.

A partir de 1956 hi van haver molts més ametllers.

- La gran majoria de les que tenien eren arbequines. Pel consum i per vendre una mica d'oli.
- Sobretot hi havia arbequina, i de tant en tant alguna grossal.
- No hi ha gaire terreny, el del voltant de la casa. Son trossos petits. Abans hi havia molts ceps i moltes oliveres. Abans hi havia molta gent al camp i hi passaven molt temps, els arbres molt ben esporgats, es cuidava molt i la gent vivia bé. Es collia molta ametlla, molt raïm i molta oliva.
- Pràcticament només s'ha fet arbequina sempre.
- La més abundant.
- Com amb els ametllers, el més bo i el de més qualitat, tot i que ara hi ha altres varietats, és l'arbequina. També hi ha alguna grossal i alguna vera barrejades.
- Abans hi havia moltes oliveres del tipus Verdal (encara n'hi ha alguna ara també), que després es van empeltar amb arbequina la majoria. Va deixar els oliveres per vendre's la terra i pagar els estudis de la canalla, cap a l'època que van venir els tractors, eren bancals molt estrets i penjats, i difícils de treballar, només es podia fer amb les besties.
- No en tenien gaires. Algunes al marge de la vinya.
- Tots els camps eren Iguals, plens de vinya i el camp voltat d'oliveres, sempre hi ha hagut arbequina i alguna grossal de tant en tant. Les oliveres al marge. A la zona d'Igualada, la Conca, es feia molt oli, i ara es perdrà tot. La gent no sap esporgar, s'ha d'esporgar amb tisoretes i deixar-ho ben aclarit, no amb destral, les rames han d'arribar prop de terra, i se'ls ha de treure tots els llucs. Està indignat amb els pagesos dels tractors, i que la gent no sàpigui manar la vinya i l'olivera. Hi ha d'haver més olives als baixos que als alts, a l'olivera li agrada molt el sulfat de coure, només cal sulfat de coure i fem. No s'han de deixar créixer cap dalt.
- Oliveres n'hi havia poques, no rendien gaire, no era país d'oliveres, potser no anaven bé pel fred. Hi havia arbequina.
- El doble de grossa que la arbequina. Fa un oli groc, espès, bo. L'arbequina no es fa massa bé a la zona (a Montbui, Carme, Orpí si que es fa arbequina). Però ara amb la maquinaria estan rebentant els preus i ja no és rentable tenir olives. Ell en té 150 pel gasto.
- Abans no n'hi havia, ara algú n'ha plantat.



Espècie o varietat cultivada nº 224: Olivera Becarut (*Olea europaea*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Només citada, no cultivada tradicionalment a la comarca.

- A les fondalades que hi ha per Martorell es fa becarut , que és una altra mena.

Espècie o varietat cultivada nº 225: Olivera Corbella (*Olea europaea*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Oliva allargada, com un cagallonet de rata. Les olives tenen un pecíol molt llarg. L'oli té un aroma i un gust particulars i agradables. Varietat molt productiva, molt rústica i tolerant al fred, i també als estius secs i càlids.

- Era molt allargadeta, com un cagallonet de rata, diu que ja es deu haver perdut.

Espècie o varietat cultivada nº 226: Olivera de Castellar (*Olea europaea*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- De castellar, de Castellar del Vallés, quan van venir aquí ja hi eren, són el doble de grosses que les arbequines, i tira a vermella, no es torna negra, costa molt de collir, no cauen, les fan servir per oli. Està vora el mur de ciment de l'autovia. Fa molta gràcia perquè la de Castellar fa unes olives que semblen gotes d'aigua, tenen una mica forma de gota d'aigua.





Espècie o varietat cultivada nº 227: Olivera Grossal (*Olea europaea*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 12 (17,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 7 (15,9%)
Nombre d'informants que la conserven: 12 (17,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 7 (15,9%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Varietat que produeix olives de mida grossa, quatre vegades la mida d'una arbequina, i una mica allargades. No fa l'oli tan bo com l'arbequina, però se'n plantava alguna de tant en tant enmig de les altres varietats perquè són molt bones conservades en salmorra.

- En conservaven en salmorra. Més grosses, sevillanes, no eren tan habituals. Abans hi havia tres molins d'oli a Tous, ara cap. Glaçades de 1956, va matar totes les oliveres. Van rebrotar però van trigar anys a recuperar la productivitat i no tothom ho va esperar. Molta gent les va substituir per ametllers, doncs abans no n'hi havia tants. A partir de 1956 hi van haver molts més ametllers.
- La grossal que és com quatre vegades una arbequina i les fan servir per menjar, per posar en sal, me'n deixa tastar i tot, són boníssimes. Les branques li pengen bastant avall. Les fan trencades, els hi fan dos o tres talls, i així al cap d'un mes ja estan. Hi posen sajolida i una tros de pell de

tronja o llimona. Un litre d'aigua i una tassa de sal (salmorra), i abans de posar-les en conserva els hi canvien l'aigua nou dies.

- Sobretot hi havia arbequina, i de tant en tant alguna grossal.
- Oli, però no tant bo com l'arbequina.
- Com amb els ametllers, el més bo i el de més qualitat, tot i que ara hi ha altres varietats, és l'arbequina. També hi ha alguna grossal i alguna vera barrejades.
- Per amanir (confitar en salmorra).
- Tots els camps eren Iguals, plens de vinya i el camp voltat d'oliveres, sempre hi ha hagut arbequina i alguna grossal de tant en tant. Les oliveres al marge. A la zona d'Igualada, la Conca, es feia molt oli, i ara es perdrà tot. La gent no sap esporgar, s'ha d'esporgar amb tisoretes i deixar-ho ben aclarit, no amb destral, les rames han d'arribar prop de terra, i se'ls ha de treure tots els llucs. Està indignat amb els pagesos dels tractors, i que la gent no sàpigui manar la vinya i l'olivera. Hi ha d'haver més olives als baixos que als alts, a l'olivera li agrada molt el sulfat de coure, només cal sulfat de coure i fem. No s'han de deixar créixer cap dalt.

Espècie o varietat cultivada nº 228: Olivera Palomar (*Olea europaea*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- És la que s'ha fet a la zona del Bruc. És semblant a l'arbequina però més allargada. Més estreta i llargaruda. Allí no s'hi fa bé l'arbequina (com a d'altres zones de Catalunya, que tampoc hi va bé).

Espècie o varietat cultivada nº 229: Olivera Tendral (*Olea europaea*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Abans totes eren d'aquesta varietat, encara en queda. Oliva més aviat grosseta i allargadeta.

Espècie o varietat cultivada nº 230: Olivera Vera (*Olea europaea*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 12 (17,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 6 (13,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 9 (13,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 5 (11,4%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 75 %

Descripció i usos:
És el doble de grossa que l'arbequina. Fa un oli groc, espès, bo. Es cultiva a la zona de la Llacuna i del Bruc. Fa una fulla molt ampla, més ampla que l'arbequina, i fa una oliva llargueruda. No produeix gaire. Vera i verdal són semblants, però la vera quedava més fosca que la verdal, i potser també era més rodoneta, i la verdal era més allargadeta.

- El doble de grossa que la arbequina. Fa un oli groc, espès, bo. L'arbequina no es fa massa bé cap a la LLacuna, és zona de Vera (a Montbui, Carme, Orpí si que es fa arbequina). A la vera li agraden llocs més alts (vora 600). La vera es fa per aquella zona, per la zona del bruc, i una mica per la zona de Tous.
- També tenen la vera, fa una fulla molt ampla, més ampla que l'arbequina, i fa una oliva llargueruda, i una mica més petita que la grossal, però no tant. També en posen en sal, però no tant com la grossal. No produeix gaire.
- Les olives d'olivera vera les feien assecar, i a l'hivern les feien bullir, que quedaven així inflades, i les posaven en un pot amb oli, i a l'hivern menjaven aquell oli i aquelles olives amb les amanides. Vera i verdal són semblants, però la vera quedava més fosca que la verdal, i potser també era

més rodoneta, i la verdal era més allargadeta.

- Petita.
- Es la que fan, però no es gaire terra d'oliveres. Alguns anys venen glaçades fortes que els maten.
- Com amb els ametllers, el més bo i el de més qualitat, tot i que ara hi ha altres varietats, és l'arbequina. També hi ha alguna grossal i alguna vera barrejades.

Espècie o varietat cultivada nº 231: Olivera Verdal, Comú (*Olea europaea*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 7 (10,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 57,1%

Descripció i usos:

Fa una oliva més aviat grosseta. Vera i verdal són semblants, però la vera quedava més fosca que la verdal, i potser també era més rodoneta, i la verdal era més allargadeta. La verdal no donava tant i no feia tant oli com l'arbequina, i per això es va anar substituint. A més la Verdal venia més tard, i feia un oli que sempre era una mica

més amargant. Millor no barrejar per fer oli arbequines i verdal, la verdal feia un oli més fort.

- Més aviat grosseta. Vera i verdal són semblants, però la vera quedava més fosca que la verdal, i potser també era més rodoneta, i la verdal era més allargadeta.
- Grossa.
- No en tenien gaires. Algunes al marge de la vinya.
- Abans hi havia moltes oliveres del tipus Verdal (encara n'hi ha), que després es van empeltar amb arbequina la majoria. De les Verdals també en diu "Oliveres Comuns" La verdal feia una oliva més grossa, com la falange del dit gros, però no donava tant i no feia tant oli i per això es va anar substituint per arbequina. A més la Verdal venia més tard, i feia un oli que sempre era una mica més amargant. Millor no barrejar per fer oli arbequines i verdal, la verdal feia un oli més fort. Va deixar els oliveres per vendre's la terra i pagar els estudis de la canalla, cap a l'època que van venir els tractors, eren bancals molt estrets i penjats, i difícils de treballar, només es podia fer amb les besties.

Espècie o varietat cultivada nº 232: Olivera Verdiella (*Olea europaea*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Era allargadeta, per posar en salmorra, per menjar, que acaba com en punxa, que es diu Verdiella. De verdiella no n'hi havia tantes perquè no eren per oli, a l'Espelt en tenen una olivera encara.

Olivera en general:

- Varietat que era petita com l'arbequina però amb el gra allargat, no recorda el nom.
- Herbes que recollien pels conills: relles, llicsons, citrons tendres, ravanisses, agulla (és una herba que fa una fulleta petita i al espigar-se feia com agulles), cafarrades (fan unes pinyes i una flor blava al espigar-se), capsides (si eren tendres). Collien també branques d'arbusts del bosc per donar-les-hi a l'hivern : ruganyus (motes més grosses que les farigoles, amb una fulla verda petita), romaní, pi blanc (rossegaven les branques), fulla d'olivera.
- Oli i conserves en salmorra.
- Per les llagues: feien fums amb un trosset de pell de serp (la muda, sempre en guardaven de penjada) i dos o tres flors de saüc. Quatre o cinc brases al braser, un raig d'oli amb el setrill i perfumaven les llagues. Així es desinfectaven les llagues.
- N'hi havia de plantades a les feixes.
- Ara ja no en té ningú per aquella zona. Abans n'hi havia hagut més però no masses tampoc.
- Olives en conserva.
- Olives en conserva i oli.
- Oli i olives en salmorra.
- Oli romaní.
- Oli i olives en salmorra.
- N'hi havia molt molt poques, quasi cap, igual que ara. No és país d'oliveres, massa fred.

- Olives en salmorra.
- Espolsaven les fulles seques de les branques d'oliveres que havien podat i donaven les fulles seques als conills.
- Quan les ovelles estaven a punt de rebentar, quan s'inflaven d'aquella manera quedaven de panxa enlaire mortes. Com a molt se'ls donava oli, però normalment no hi havia res a fer.
- L'olivera es feia servir perquè era molt resistent, sobretot els rebrots de baix, que eren rectes i prims. Aquí no es feia servir gaire, però a Andalusia la vareta de olivo era molt apreciada. Com a costelles de les cistelles, per altres estructures de reforç, o directament per fer servir com si fossin vímecs.
- Olives en salmorra.
- Amb la seva padrina. Anaven a fer herba pels conills (llitsons, rovelles, citrons, ravenisses, corretjoles) a la vinya. Tornant de la vinya l'escampava a les golfes que s'assequés una mica. I també els donaven fulla d'olivera.
- Per la sang. El seu germà gran feia d'herbolari a la plaça, anava a vendre herbes a la plaça, i els dos germans més petits li anaven a buscar les herbes.
- Diuen que també va bé per la sang. Però a casa seva prenien aigua de mata.
- Es posen les fulles a estovar amb aigua i l'endemà es veu aquella aigua, per fer baixar la pressió. Abans la gent no anava al metge, la gent refiava de les herbes. A ella no li agrada que els remeis portin tanta química, que t'arreglen una cosa i te n'espatllen una altra. Ella ja havia pujat així, tant a casa seva, com a casa dels seus sogres (tantes no però deu ni do). Ella per la pressió alta fins que va tenir res greu tota la vida va prendre només herbes.
- Aigua de fulla d'olivera va bé per la pressió, per fer-la baixar, set o vuit fulles en un got d'aigua, i s'ha de prendre en dejú, cal vigilar de no prendre'n massa perquè la fa baixar molt. No es pot prendre cada dia, s'ha de fer uns dies i prou, per exemple una novena (durant nou dies), i a la següent novena prendre una altra cosa, i anar combinant diferents plantes.
- Contra les picades d'insectes feien servir oli d'estabacs, d'estavanets, es a dir, dels escorpinets que tenen aquella cua. Agafaven estavanets i els posaven en un pot amb oli i els feia bullir, i aleshores aquell oli el tenia i anava molt bé contra els cops o les picades, se'n sucaven la zona afectada.
- El llangardaix verd també anava bé, es matava i es posava dins d'una ampolla amb oli, i aquell oli al cap d'un temps també anava molt bé contra els cops i el dolor, també servia per si et clavaves alguna punxa. Ara ja no se'n veu de llangardaix.
- Ella es va trencar el braç per dos o tres llocs, i després li va quedar el braç garratibat, i no el podia estirar ni arronsar, i li va dir que l'haurien d'operar per curar-li, però un senyor li va dir que anés a un pis de Manresa on hi havia un senyor que ho curava, i aquest senyor li va donar una pomada, i li va dir que agafés 5 litres el d'oli d'oliva i que hi fes bullir ben bullit uns trossos

d'atzavara, de fulles. Aleshores que hi posés tot el braç a dins, una estona cada dia, el braç des del canell fins l'espatlla, amb l'oli calent, tant com pogués aguantar, i li va dir que al cap d'un mes el tindria dret com l'altre, i si si ho va fer i li va anar molt bé. Al cap d'un més el tenia dret com l'altre i mai més se n'ha tornat a sentir, mai més li ha tornat a fer mal. Quan va anar al metge, el metge no s'ho creia, deia que allà hi tenia un tendrum i que no li podia haver marxat, es pensava que s'havia anat a operar a un altre lloc, fins que al final s'ho va creure. Es veu que l'atzavara es menja el tendrum. I ho va recomanar a un altre senyor que tenia mal de genoll i també li va marxar.

- Herbes per reforçar el cor: l'escorciana es fa a les roques, fa una fulleta una mica allargadeta, per enfortir el cor, també va bé aigua d'olivera, romaní i escarola, feia una infusió amb totes aquestes herbes, i una altra que no s'enrecordava. Prenia aquesta barreja durant vuit dies. El ron, una copeta cada 8 dies també reforçava el cor. El wiski deia que també anava bé pel cor.
- Per la cara, per mantenir bé la pell, que va morir que tenia vora 100 anys i no tenia ni una arruga, i feia servir la jalea real, ja que tenien moltes arnes, arnes de canya rodones. Ella arreplegava els cassols (les cel·les de la bresca) dels abugots (més grans que els cassols de les obreres) (els mascles), que no fan gaire mel perquè són ganduls, però al capdamunt del cassol feien una mica de mel, i d'això en deien mel d'abugot / jalea real, que surt dels cassols dels abugots, surt dels culs dels abugots que la posen al cassol. Ella desfeia la jalea real amb un rovell d'un ou del dia i una mica d'oli d'oliva, i s'ho posava a la cara cada 15 dies, i s'ho deixava durant una estona, durant dues o tres hores, mentrestant llegia, i després es rentava la cara, i va morir amb una cara fina com si tingués 20 anys.
- Quan es feien un tall agafaven unes brases i h tiraven oli, i posaven la ferida que quedés impregnada amb el fum de l'oli, i allò ajudava a curar la ferida.
- Fulla d'olivera, en aigua, per fer baixar la pressió, però es fa servir més ara que abans. L'avi de la casa, el pare del germà i la germana, cada més es prenia nou dies d'aigua de fulla d'olivera, per la pressió.
- Per fer baixar la sang.
- Perfums amb oli sobre quatre brases per desinfectar.
- Aigua que es prenia cada dia. La germana del Lluís, que ara té 102 anys, durant molts anys es prenia cada dia un aigua que barrejava una mica de timó, una mica de marialluïsa, una mica de camamilla, lladracà i una mica de fulla d'olivera.
- Fulla d'olivera per la sang.
- Llangardaix, en ampolles per fer olis.
- Fulla d'olivera per rebaixar la sang, es pren juntament amb el romaní mascle.
- Es feia servir en aigua pels constipats i el fum per desinfectar les ferides. Es posava el fum de les flors de saüc amb oli per desinfectar ferides.

- Oli de llangardaix per les ferides.
- Contra les picades o rascades infectades es posava oli al foc, sobre les brases, i la picada o rascada es posava sobre de tal manera que li arribés el baf que es desprenia de l'oli, que actuava com a desinfectant.
- Infusió d'abans d'anar a dormir: fulla d'olivera, til·la, timó, fulla d'arç i recentment estevia com a edulcorant.
- La fulla d'olivera presa en infusió també va bé contra la pressió.
- Fulla d'olivera per fer baixar la pressió.
- Per abaixar la sang.
- També havien vist fer oli de llangardaix, ja no recorden perquè anava bé.
- Feien servir la flor de saüc pel mal de cap. Perfumaven un drap i se'l posaven al cap. També feien perfums per altres coses, com pel mal d'orella, deien que anava bé per tot. Segons per què quan cremaven les flors de saüc, hi afegien un rajolí d'oli i sucre Candy o grans de cafè.
- L'aigua de fulla d'olivera també va bé per la pressió, però no recorda que es fes servir antigament.
- Oli fred per les cremades.
- Per la pressió. Prenien aigües pel matí.
- Fulla per fer baixar la pressió.
- Curar el cop d'aire: ella, la Josefa, encara sap treure cops d'aire. Per treure els cops d'aire cal posar un plat d'aigua on s'hi tiren tres gotes d'oli. Les gotes d'oli queden desfetes, desapareixeran a la vista al tocar l'aigua si és veritat que aquesta persona té un cop d'aire. Aleshores es diu: "En nom de la Santíssima Trinitat, si és al dematí, Jesús i Sant Martí, al migdia Jesús i la Verge Maria i al vespre Jesús i Sant Silvestre. Que quedi tallat aquest cop d'aire de __ (nom de la persona) (llavors fas creus i dius tres parenostres a la Santíssima Trinitat) que quedi curat com les cinc llagues de Jesucrist Crucificat. Amen." I es llença l'aigua del plat sense mirar. Hi ha a qui no els val però (no els serveix). Es pot fer a la distància, també funciona.
- La seva àvia en sabia molts de remeis. Un cop va fer beure's un vas d'oli a en Joan, com a purgatiu, per fer treure el que tenia a l'estomac.
- Quan es feien ferides es feien perfums tan sols amb brases i oli.
- També rebaixa molt i s'ha d'anar amb compte.
- Es feia fulla d'olivera per rebaixar la sang també.
- El que també era molt bo per les ferides era l'oli de llangardaix. Recorda que quan estaven a Plans de Ferran el pastor que tenien agafava els llangardaixos, els lligava al bastó amb una corda i els feia avançar caminant, i a casa els ofegaven amb oli, i per les ferides anava molt bé.
- Per la sang feien servir herba sanguinària, d'això potser encara en trobaria, i olivera. També feien servir una altra herba del bosc, escorciana. N'hi havia que hi tenien molta fe, sobretot la que es gastava més l'olivera.

- Per les cremades feien servir oli, i per les paparres també. Una vegada a la seva filla se l'hi van posar paparres al cap i se li va infectar i ban tenir feina. N'agafaven moltes al tenir ovelles, però amb l'oli anava molt bé. Es sucaven amb oli i queien, s'ofegaven.
- La trementina era la resina dels pins; si es dissolia amb esperit de vi aleshores era esperit de trementina; i si es dissolia amb oli aleshores era oli de trementina. Se'n feien fregues, si no fa bé no fa mal.
- Per rebaixar la sang.
- Per fer baixar la sang feien servir fulla d'olivera, però no ho fan ja que no els convenia i ara prenen pastilletes.
- Contra la sang alta, en feien aigua, el seu pare.
- Garrigó, romaní i olivera per rebaixar la sang. També feia aigua de fulla d'olivera per fer baixar la sang.
- Pel mal d'orella s'hi posaven oli de marduix, la filla encara ho fa servir.
- El llangardaix també el posaven en oli, fotia una pudor, però no recorda perquè el feien servir.
- L'home quan era petit, un nen, es va fer un tall molt gran amb una dalla a la cuixa, que estava en un carretó, i se'l va tallar fondo fondo quasi fins a l'os. S'ho va fer el dia de la berbena de sant Joan, i per la berbena de sant Jaume va caminar dues hores ja. No va anar al metge. Li curaven amb oli que el feien bullir amb una cassoleta de terrissa, i les gasses sucades amb oli i se li va curar molt bé.
- La nit del dijous Sant s'havien de collir els crespinells, i els matxucaven i els posaven amb oli i alguna cosa més, li havia dit el curandero del cremat de Vall d'Oria, i feia com una pomada i anava molt bé per les cremades. Hi posaven més coses a part del crespinell, però va perdre el paper, li sap greu haver-ho perdut.
- Oli de cigala: agafaven oli i una cigala, i aquell oli anava bé pel mal d'orella també.
- Pel mal d'orella fan servir el marduix, el feien coure amb oli i tiraven unes gotetes d'oli a l'orella, fins i tot els metges, per exemple el doctor Ponts de Prats, que no era pas curandero, també en receptava.
- Una cura molt molt bona per curar una ferida que no s'infectarà mai. S'agafa oli d'oliva verge i es tira sobre la brasa, i es fuma la ferida amb el fum de l'oli, ja sigui directament o per sobre les brases, el seu home es va fer un bon tall i per sobre les venes s'ho fumava ben fumat, i el fum de l'oli desinfecta molt quan el fum prové de les brases.
- També quan tenien una ferida infectava tiraven un raig d'oli al foc i a sobre hi tirava un brot de pi, i aleshores feien posar la ferida ben a prop del fum que sortia.
- Tupina amb oli, es conservava tot l'any.

- Olives en conserva .
- Fa oli d'alls per amanir: escalda els alls, i els posa dins l'oli perquè agafi el gust, s'han d'escalar per matar el lluc.
- Oli romaní.
- Olives en salmorra.
- Tupina, conservaven el tall de porc confitat
- Tupina: abans com els porcs es mataven a l'hivern i eren carn sana es deixaven dos o tres dies penjats després de matar-lo. Llavors el tall es tallava i es feia fregir amb força oli d'oliva i això feia un llard. Llavors ho posaven dins una olla de ceràmica, vernissada per dintre, ben prest dins l'olla. Es conservava tota l'olla per l'estiu. A l'estiu l'afegies al pa o a la verdura. Es menjava a l'estiu al temps de segar i batre. A vegades també guardaven una olla per la collita del raïm.
- Oli per confitar el tossino.
- Olives en salmora.
- Sofre i oli a les bèsties per la sarna.
- Posen un rajolí d'oli d'oliva a les mongetes dins el sac, no gaire, i les regiren. I es conserven perfectament durant dos o tres anys. No cal fer-hi res més ni preocupar-se més. D'aquesta manera no es corquen.
- Herba blenera, feien servir aquell espigall que fa, quan era sec, el tallaven, i el deixaven a macerar amb les morques de l'oli, que quedés allà lluent. Aleshores ho posaven en un forat de fusta, ho clavaven allà i ho encenien per fer llum, com si fos un llum, d'aquí el nom d'herba blenera.
- Per suavitzar els cabells. Un cop al mes es mullaven els cabells amb oli d'oliva. Després de mitja hora se'ls rentaven bé, i un cop secs, tenien un aspecte immillorable.

Espècie o varietat cultivada nº 233: Trepadella (*Onobrychis viciifolia*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 30 (44,8%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 21 (47,7%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 10 %

Descripció i usos:

- Durant el dia els hi donaven aufals o trepadella (trepadella no gaire perquè és forta i els pujava molt la sang).
- N'havien fet molta. Només els aguantava dos anys. Fa 30 anys que no en fan. N'hi donaven molta als conills. La seguen al maig mig verda, els

agradava més amb una mica d'humitat. És diferent a la trepadella borda.

- La resta de llegums, incloses les veces i trepadella mai han funcionat gaire bé al secà a la zona. Si la primavera era seca no tiraven. En regadiu, a l'hort i pel consum propi, funcionaven millor. Els llegums adoben i nitrogenen la terra, i per això feien rotació amb els llegums.
- Es tallava quan florien i es deixava assecar per l'hivern. Això era farratge verd, com l'alfals.
- Abans totes les cases tenien trepadella pels animals també, i ara per aquí no n'hi ha enlloc tampoc. No creu que se'n faci enlloc de Santa Coloma fins a Igualada. Tenia la flor vermella i a vegades es veia el camp florit de vermell abans de segar. La sembraven "a gruix" o "a eixam" que diuen, escampant-la, i la segaven amb la dalla. I la tenien al mateix camp tres o quatre anys. També la donaven als conills; o es barrejava amb civada, soja i ordi i es feia el pinso.
- La trepadella es segava en verd, com a farratge, com l'alfals. La trepadella no es deixa granar, es sega com a verd. Ara ja no se'n fa, i abans també se'n feia poca, perquè diuen que es molt forta pel bestiar, per menjar, i tendien a fer alfals. La gent tendia a fer alfals, que els va millor al bestiar, i a més se'n podia fer dues o fins i tot tres segades, que de trepadella només se'n podia fer una segada.
- En feien una mica pel matxu, la mula i els conills. Li barrejaven amb la palla al matxu.
- En feien però no es feia gaire bé perquè era massa sec. Anava millor cap a Prats i Calaf.
- Abans feien més ufals que trepadella, la trepadella pels bens i conills.
- Ha canviat molt de varietat. N'hi ha moltes menes ara.
- Es feia molta trepadella pel bestiar (ara no n'hi ha perquè no hi ha bestiar).
- Feien trepadella perquè no podien fer aufals (aufals no n'havien fet mai perquè necessita més aigua). Ho sembraven a ruix.
- Era com a farratge per les besties. Es segava un cop florida. Per les cabres, els conills.
- Mules: abans sempre n'havien tingut dues. Els hi donaven civada i trepadella.
- Aufals, trepadella, i tota mena d'herba que arreplegaven. No creixien tan ràpid com amb el ranxo però eren boníssims. Sortien molt més bons que ara insisteixen.
- Pels conills.
- Abans es feia molta trepadella, tot era trepadella, és el farratge que més es feia, durava com a màxim tres o quatre anys, i se segava quan estava apunt de florir, per St. Isidro.
- De trepadella en podien menjar tanta com volguessin, d'aufals no.

- Se'ls donava a les ovelles a l'hivern.
- Als conilles els anaven a fer herba (llitsons, calcides, plantaven trepadella, ...)

Espècie o varietat cultivada nº 234: Marduix (*Origanum majorana*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 14 (20,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 8 (18,2%)
Nombre d'informants que la conserven: 10 (14,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 6 (13,6%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 71,4 %

Descripció i usos:

- Olorosa, la posaven amb oli pel mal d'orella.
- En tenien vora casa però ja no.
- Feien servir la flor de marduix macerada en una ampolla amb oli, pel mal d'orella. Fa molt bona olor.
- Pels guisats.
- Per al mal d'orella. S'ha de posar dins un pot amb oli.
- Pel mal d'orella hi posaven marduix, directament dins de l'orella.
- Pel mal d'orella s'hi posaven oli de marduix, la filla encara ho fa servir.
- Pel mal d'orella fan servir el marduix, el feien coure amb oli i tiraven unes gotetes d'oli a l'orella, fins i tot els metges, per exemple el doctor Ponts de Prats, que no era pas curandero, també en receptava.

Espècie o varietat cultivada nº 235: Mill (*Panicum miliaceum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Escombra francesa. Eren les escombres fetes de mill. S'utilitzava per magatzems, grans superfícies, ... Era similar a les escombres d'ara. El mill es conreava.

Espècie o varietat cultivada nº 236: Cascall (*Papaver somniferum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Medicinals	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Cascalls: la llavor de cascall és una droga, a tots els horts abans n'hi havia i s'agafaven aquestes llavors i es picaven, i se'n posava una mica sobre el queixal que fes mal i el queixal quedava adormit, igual d'adormit com si t'adormen ara amb un anestèsic. S'ha de vigilar com es fa servir.

Espècie o varietat cultivada nº 237: Xurivia, Xuruvia (*Pastinaca sativa*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Arrel blanca i gruixuda que es cultiva a la tardor, hivern i primavera. A l'hivern es guarden bé enterrades. Eren pràcticament iguals a les que venen ara.

- La xuruvia sí que és igual. Les té enterrades. Ell compra la llavor, ara en diuen varietat Montesa, abans eren normals. Però pràcticament no han canviat.

Espècie o varietat cultivada nº 238: Julivert (*Petroselinum crispum*)

Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 11 (16,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 6 (13,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 8 (11,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 4 (9,1%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 72,7 %

Descripció i usos:

Era un julivert molt aromàtic, diferent del que es troba ara a les botigues, que no

fa olor de res.

- El feien servir per avortar, prendre aigua de julivert durant 9 o 10 dies, coneixen gent que ho ha fet i que ha anat bé.
- Condiment.
- Pegat pel flato d'all i julivert.
- No cal plantar-lo, neix sol. Julivert també en tenen de sempre. Diu que el julivert que tenen ara a les botigues no fa gens d'olor.
- El julivert els hi creix sol, en tenen molt.

Espècie o varietat cultivada nº 239: Mongeta (indeterminada: l'informant es refereix a una varietat concreta però no en recorda el nom) (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació

- També per menjar seca. Bigarrada, no en recorda el nom de la varietat exactament.

Espècie o varietat cultivada nº 240: Mongeta Afartapobres (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Mongetera que s'aprofitava tant per les tavelles tendres com pels fesols secs. Cal collir les tavelles tot sovint perquè de seguida es tornen dures. La llavor era un mica roja. Cuites eren pastoses i farinoses, no eren gaire valorades, per això en deien afartapobres.

- També n'hi ha però necessiten més aigua pel que normalment només en cultivaven poques pel consum propi. Per menjar seques, però eren molt farinoses.
- Ara n'hi diuen diferent i en venen al sindicat. Cal collir-la tot sovint perquè es torna dura. També es bona seca.
- Les aprofitaven com a tendres.
- No era tan blanca, era una mica roja. Però era pastosa, no valia res, per això en deien afartapobres.

Espècie o varietat cultivada nº 241: Mongeta Avellanet (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Argençola
Varietat de fesol rodó com un pèsol, blanc i amb una taca. Tavella tendra. Mata molt enfiladissa.

- Antigament a casa dels Pleixats feien l' Avellenet. Feia un fesol rodó com un pèsol i pigallat. Tavella tendra i mota enfiladissa

Espècie o varietat cultivada nº 242: Mongeta Blanca (semblant al a del ganxet però diferent) (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Semblant a la del ganxet la que feien abans. Ara en tornen a fer del ganxet perquè durant un temps se'n feien d'unes de fosques. També es feien al secà, allí aigua no n'hi ha hagut mai. Ara en fan del ganxet (al secà també).

Espècie o varietat cultivada nº 243: Mongeta Bruna de Cal Jordana (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Mongetera de mata alta i tavelles planes tipus perona però no tan productiva. Per menjar tendra. Fesols marrons allargats característics.

- Per menjar tendra de tota la vida. Encara tenen llavor però ja no té capacitat germinativa. La van deixar de cultivar per fer classes noves que produeixen més.

Espècie o varietat cultivada nº 244: Mongeta de Castellfollit (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 12 (17,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 6 (13,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 8 (11,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 66,7 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Castellfollit del Boix

És una mongetera de mata baixa que s'acostuma a plantar al secà entre el 10 i 12 d'abril (Setmana Santa), o el 25 d'abril a dalt a Castellfollit del Boix, on hi fa més fred.

Fa un fesol blanc, molt petit i una mica allargat.

- Petita i blanca. És d'Amèrica. Abans en tenien una altra, de tota la vida, però es va degenerar fa temps i les va canviar. En guarden, produeixen més, i ara en fa de molt bones a l'hort regant-les. A primers de juliol les planta. Si les fa massa aviat creixen massa i fan massa mota, si les fas a primers de juliol, fa tan sol, que no fan tanta mota i s'afanyen a granar. I les cull quan estan seques a final d'octubre (sense fulla, només amb les tavelles). Les mongetes no es solen corcar. Abans no ho feien mai però fa poc se'ls van corcar algunes. Si penses en posar-les al congelador 48h ja no es corquen. Tenen llavor de mongetes de Castellfollit encara.
- Fesol sec, blanca i rodoneta, no fa ganxo.
- Blanca, petiteta, molt blanca. Abans no se'n devia fer del Ganxet. Ara se'n fa més.
- Abans en feien molt d'aquesta i encara en fa alguna gent. La van promocionar molt una temporada. La plantaven al secà, a la vinya, normalment del 10 al 12 d'abril (per Setmana Santa), a Castellfollit el 25 d'abril perquè és més fred. S'acostumava a fer bé, però si no plovia gens malament. Era blanca i petita.
- Al secà.
- Abans, quan acabaven de segar, plantaven mongetes al secà, però plovia més que ara. Plantaven mongeta d'aquesta petita, la de Castellfollit. Per menjar tendre a l'hort també en feien, de mata alta, la perona. Abans no hi havia la perona de mata baixa.



Espècie o varietat cultivada nº 245: Mongeta de la Mongeta (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació

- Tendres molt bones.

Espècie o varietat cultivada nº 246: Mongeta de la Seu (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Mongeta de la Seu, van baixar de la Seu, era per menjar tendre si era petita, no feia fil, i també per menjar seca, eren molt bones, i terreres. La mongeta (el fesol) era blanc i rodonet sense ganxo, i la tavella era rodoneta. Ja no en fan.
- Les feien abans, ja no.
- Per menjar seca.

Espècie o varietat cultivada nº 247: Fesol / Mongeta de Mallorca (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de secà	Anual / Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Blanca i grossa com la del ganxet. Eren terreres, de mata baixa. Al secà.

Espècie o varietat cultivada nº248 : Mongeta de Ponts (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Es feien al secà, de mata baixa, tenien molta anomenada, eren blanquetes.

.

Espècie o varietat cultivada nº 249: Mongeta de secà, Seca (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- També en feien molts, al secà. Les mongetes, fesols, de secà es plantaven a finals de maig, primers de juny.
- Al secà (març-abril). Les solien fer al secà, plantant-les al març-abril. Si les fas per Sant Joan s'han de regar.
- No se'n fa al país al secà perquè necessita més aigua.

Espècie o varietat cultivada nº 250: Mongeta de St. Joan (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Mata baixa i per menjar seca. Blanca. Encara en fan. Són les que són de mata baixa, no són tant velles com les altres, deuen tenir 20 anys, no sap d'on les va treure, però comprades.

Espècie o varietat cultivada nº 251: Mongeta de Sant Puvim (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Mata baixa, fa com un ram de mongetes, molt productiva. Blanca. Encara en té. És de tota la vida, per menjar seca, fa molts i molts anys, és molt més vella que la de St. Joan, i molt i molt bona.

Espècie o varietat cultivada nº 252: Mongeta de Tota la vida (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Manca informació.

- Es va degenerar fa temps i la va canviar, produïen menys. Petites i blanques, semblants a les de Castellfollit, però produïen menys. Encara en tenen algunes cases de la zona.

Espècie o varietat cultivada nº 253: Mongeta de València (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- És la que fan servir els Valencians per posar a la paella. En tenen de plantada. La tavella es torna vermellosa, sobretot a la punta. Es mengen seques.

Espècie o varietat cultivada nº 254: Mongeta de Veremar (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- S'havien de fer perquè vinguessin a l'època del veremar, sinó abans no

feien res, tavella plana i mongeta rodoneta, les menjaven seques. El Josep també ho recorda.

Espècie o varietat cultivada nº 255: Mongeta del Confit (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Es feien a l'hort, per menjar seca, de mata baixa, mongeta petita.

Espècie o varietat cultivada nº 256: Mongeta del Cul Francès (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació

- Tendres, molt bones.

Espècie o varietat cultivada nº 257: Fesol / Mongeta del Ganxet (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 16 (23,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 12 (27,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 8 (11,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 5 (11,4%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 50 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: La Llacuna, Rubió
Mongetera de mata alta, molt productiva i molt valorada. Es consumeix com a mongeta seca. La llavor és blanca i corbada, en forma de ganxo. És molt fina, no es nota gens la pell un cop cuita. Es sembra entre 8 dies abans de Sant Joan i una setmana abans de Sant Josep (cap el 10 de juliol), i amb lluna vella perquè no es facin corcs. Com més tard les sembris menys es corquen, però més risc de que no arribin a fi de bé si s'avança el fred.

- Mongeta seca. És maca, la més bona que hi ha. És corbada. Encara en fa pel gasto o si en sobra per vendre-la. Sempre n'han fet i es guarda la llavor.
- S'enfila. Al secà.
- La més antiga i la més bona. Només per seca. Abans la feien sobre Sant Joan perquè no es corqués, depenent de la lluna (quatre o cinc dies abans de Sant Joan). Ara les fa vuit dies abans de Sant Joan perquè les pot posar després dos dies al congelador i ja no agafen corcs. Ara en fa 100 motes cada any, i ja en treu set o vuit quilos, i pel gasto ja en te prou.
- Abans feien mongeta seca al secà, i a vegades la regaven, però ara ja no en fa perquè no li arriba, es a dir, no se li fa bé. Feien mongeta del ganxet. La plantaven cap al 10 de juliol i arribava bé, i ara la planta igual i cap al setembre i octubre no ha fet res, tavella pansida i no fa res, ja no en planta. A Castellfollit plantaven moltes mongetes, i allà Clariana no tantes, cada zona tira cap a una cultius determinats.
- Semblant a la del ganxet la que feien abans. Ara tornen a fer del ganxet perquè durant un temps se'n feien d'unes de fosques. Es feien al secà, allí aigua no n'hi ha hagut mai.
- Es planten també després de les patates, pels volts de St. Joan, i diuen que quan neixen han de sentir "les tocades de la festa major de Carme", que és els dies 15/16 de juliol.
- Al secà.
- Per menjar seques les més bones. Les han de fer pels volts de Sant Joan i amb lluna vella.
- Mongetes de ganxet per menjar seques.
- En feia per menjat tendra, si la culls tendreta és bona, quan està granada ja fa fils. També la collia com a llegum, seca.
- Mata alta, blanca. Encara en té.



Espècie o varietat cultivada nº 258: Mongeta del Ganxet poc corbat (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- No està segura si són del ganxet, no fan gaire ganxo. Poc corvades. Al secà. Encara en planta.

Espècie o varietat cultivada nº 259: Mongeta del Pinet (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Prats de Rei

- Té mongeta del pinet, de mata baixa i per menjar seca, que ja té molts i molts anys, més de 50. Explica l'anècdota que fa uns anys va veure que la llavor se li havia degenerat una mica, ja que les mates començaven a fer fils, com si es volguessin emparrar, i va anar a l'Huguet de Calaf a comprar llavor de mongeta del pinet, per tenir-ne de no degenerada, i la seva sorpresa va ser que quan va plantar aquella llavor que havia comprat va veure que no tenia res a veure amb el que era realment la mongeta del pinet de tota la vida, era molt diferent i molt més dolenta. Va arrencar totes les mates corresponents a la llavor que havia comprat i de les que havia fet amb la seva llavor només va guardar llavor de les mates que no estaven degenerades i així va aconseguir recuperar altre cop la varietat i sense degenerar. Ara d'això potser ja en fa 15 anys i no se li han tornat a degenerar. Ens ho diu perquè vegem que això dels noms a vegades és una enganyifa i que no se'n pot fer cas, perquè dues coses amb el mateix nom poden ser en realitat molt diferents, i normalment allò nou que et venen amb el nom d'una varietat vella en realitat no s'assembla en res a aquella varietat, només s'hi assembla amb el nom i res més. S'ha de plantar, a prats de rei, entre St. Joan i St. Pere. Es planta a 60 cm entre rengs i a 20 cm entre mates. És tant o més bona que la mongeta de la Seu, que també s'havia fet allà a Prats (la del ganxet no s'hi fa bé). Per plantar-les, si la terra és seca, fa un clot, hi tira una mica d'aigua, deixa absorbir l'aigua, hi posa 3 llavors en cada clot, i ho cobreix amb terra seca. Aquest any (2016) en va fer 740 mates, i les cull a mig setembre. Es rega, s'ha de fer al reg.

Espècie o varietat cultivada nº 260: Mongeta del Pinyolet (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Mongeta del pinyolet, que encara en fan, les han d'acabar d'esgranar. Són com un pinyol d'oliva i tenen un pic al mig. Era per menjar tendra, i no es pot plantar gaire primerenca, cal plantar-la pels volts de Sant Jaume, i arriba abans del fred, no fa gens del fil, és boníssima i molt dolça. La tavella és ben plana i és de color fosquet. Fan uns rams que n'hi ha moltes. En van portar a vendre al Pere Prat, a la verduleria de la plaça de la creu, i de seguida van volar. Molt vella, molt bona, de mata alta, fa molta mata. Plantar vuit dies abans de Sant Jaume. Si es sembren abans no en culls cap, es a dir, fan molta fulla però no fan flor.



Espècie o varietat cultivada nº 261: Mongeta del Secà (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Es menjaven tendres, eren de color groguet, les feien al secà per menjar tendra.

Espècie o varietat cultivada nº 262: Mongeta Música (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Per menjar tendre: ell en planta a finals d'abril, a finals de maig i cap al 20 de juliol. Fa uns 15 anys que les fan, la va comprar a l'Huguet de Calaf, no deu ser tradicional.

Espècie o varietat cultivada nº 263: Mongeta Negreta (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Macnca informació

- No en diuen res més.

Espècie o varietat cultivada nº 264: Fesol / Mongeta Perona, Tendra de fesols marrons, Tendra plana (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 10 (14,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 9 (20,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 10 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: La Pobla de Claramunt.

La perona és una mongetera que s'ha cultivat habitualment a l'hort per consumir tendra. És malta alta, pel que s'ha d'encanyar per a que s'enfili. Va arribar cap als anys 50 provinent de l'Argentina i es va popularitzar molt. És molt productiva i fan unes tavelles tendres molt llargues. Són planes i de color verd clar. També es pot menjar seca, els fesols són marrons.

- També n'hi ha però necessiten més aigua pel que normalment només en cultivaven poques pel consum propi. Eren de mata alta, tipus perona, amb fesols marrons. També es menjaven les perones seques.
- Van arribar més tard. Són llavors que venen d'Argentina. Però són molt bones i són les que guarden ara. A part de tendres, també se les mengen seques. Es guarden les llavors de mongetes perones de de fa molts anys, però quan ell era jove no n'hi havia d'aquestes.
- La mongeta tendra que feien era tipus perona amb llavor de color marró.
- Per menjar sec, en plantaven abans, ara ja no.
- Mata alta i mongeta més aviat plana. També n'hi havia de terreres però no eren perones.
- Per menjar tendre a l'hort també en feien, de mata alta, la perona. Abans no hi havia la perona de mata baixa.
- Per menjar tendra.
- Feien unes mongetes marrons a l'hort per fer mongeta tendra.



Espècie o varietat cultivada nº 265: Mongeta Perona lilosa (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 66,7%

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: La Noguera.
La perona és una mongetera que s'ha cultivat habitualment a l'hort per consumir tendra. És malta alta, pel que s'ha d'encanyar per a que s'enfili. Va arribar cap als anys 50 provinent de l'Argentina i es va popularitzar molt. Amb el mateix nom es designen diferents varietats, les quals difereixen notablement de la més coneguda (fesols marrons i llisos, i tavella plana i totalment verda). En aquest cas, la variant descrita presenta unes tavelles planes i llargues però de color vinós, vermellós, lilós, poc uniforme; i els fesols són de color ocre amb taques marronoses. També es pot menjar seca.

- Abans feien mongeta tendra d'emparrar, no recorda la mena, els sembla que era de tavella vermella, fosca, i plana. Ja fa temps que no té llavors.
- Pigallejada, blanca i lilosa. Emparradora. Fa anys que en fan la llavor.



Espècie o varietat cultivada nº 266: Mongeta Rossinyol (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Guarda una mongeta que va comprar fa anys i li van vendre com a mongeta del ganxet. Però fa molt poca corba, no tan ganxo com la del ganxet, és la mongeta Rossinyol. La del ganxet autèntica és llarga i fan un ganxo molt gran (i no produeix tant i per tant és més cara).

Espècie o varietat cultivada nº 267: Mongeta Santa Joana (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Per menjar seca, és rodoneta, una mica llargueruda, blanca, però que no fa ganxet, ja no en fan. La plantaven després d'arrencar les patates, pels volts de St. Joan.

Espècie o varietat cultivada nº 268: Mongeta Tendra (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Una miqueta, a l'hort.
- Semblants a les d'ara. Però no eren la perona, eren altres varietats. Però eren diferents perquè la gent es guardava la llavor, ara tothom la compra.

Espècie o varietat cultivada nº 269: Mongeta Terrera tendra, Terrera (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- La mongeta tendra que acostumaven a fer era baixa i per tendra. El fesol era vermellet. Era una mena que necessitava menys aigua, la feien al secà. No se'n podia fer gaire, no arribava a l'estiu. S'havia de fer cada 15 dies a la primavera només (perquè l'estiu era més sec i no la podien regar).
- També n'hi havia de terreres però no eren perones.

Espècie o varietat cultivada nº 270: Mongeta Ull de perdiu (*Phaseolus vulgaris*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Mongetes de fesols rodons, per menjar seques. Eren blanques amb un dibuix de color al mig, per això el nom d'ull de perdiu. Recentment hem descobert que a carme de la mateixa varietat en deien Tisales.

- No en diuen res més.

Mongeta en general:

- Una mongeta seca, mig fesol partit, talla la sang. Si et fas un tall o una ferida que sagna hi poses mitja mongeta seca per aturar la sang. Ho feia el carboner.
- Mongetes (seques) amb carbassa, sovint cuinaven la carbassa juntament amb les mongetes seques.

Espècie o varietat cultivada nº 271: Xeringuilla (*Philadelphus coronarius*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Una mota grossa (un metre) que fa molta floreta blanca, i també va traient llucs i va creixent. La tenien plantada i també la van fer desaparèixer. Ornamental.

Espècie o varietat cultivada nº 272: Palma, Palmera datilera (*Phoenix dactylifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

No es cultivava a la comarca, però les fulles, i en menor mesura les dàtils, s'utilitzaven de froma habitual.

- La major part d'escombres eren de palma.
- Per escombrar casa es feien servir escombres de palma i canya.
- També feien servir escombres de palma i mànec de canya, ara cada cop costa més de comprar-ne a les botigues.
- Les palmes del diumenge de rams es feien amb fulla de palma. En comprava de fetes, però també en feia de personalitzades per la gent que tenia diners i volia pagar-ho. Per tal que fossin blanques, les fulles s'embolicaven amb plàstic fosc. Dàtils: aprofitaven els dàtils, que aporten molta energia. Sobretot a Elx. El margalló i la palmera datilera, a diferència de l'espart i el cànem, no s'havien de picar per poder-los treballar.
- El diumenge de rams havies de fer una creu de palma i posar-la a la porta per espantar els bruixes, encara l'hi té.

Espècie o varietat cultivada nº 273: Matafaluga (*Pimpinella anisum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups):	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Ratasia: "Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes:
  Comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, maria Lluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de

llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes- Ho podem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St.Joan, amb lluna vella." (Traducció a català estàndard de la recepta escrita per la Maria el 2 de juny del 2014). La tradició ve de la seva sogra.

Espècie o varietat cultivada nº 274: Pèsol Blanc (*Pisum sativum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

El plantaven al secà, i els collien tendres pel consum. La major part de mates feien les llavors blanquinoes / verdoses, però algunes les feien de color fosc.

- Al secà. Pel consum. Si plovia anaven bé. Si no plovia no gaire. Es menjaven més aviat verds que no pas secs. També n'ha menjat de secs, però no li criden gaire l'atenció.
  Hi havia mates de pèsols que sortien blanques i mates que sortien negres. Però quan apareixien pèsols negres no els tornaven a plantar per que no interessaven, doncs no tenien tan bona vista com els altres. De gust era igual però un plat de pèsols negres no és bonic.

Espècie o varietat cultivada nº 275: Pèsol d'Austràlia (*Pisum sativum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- De mitja canya, més alt que l'altre, i de gra també més gros. També de sempre, en planta.

Espècie o varietat cultivada nº 276: Pèsol de Beina petita (*Pisum sativum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Abans també n'havien fet de beina petita a l'hort.

Espècie o varietat cultivada nº 277: Pèsol de Fer sopa, Tirabec (*Pisum sativum*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Aquest pèsol feia la tavella tendra, com una mongeta, i es collia abans que granés per menjar-se'l amb tavella. De fet la tavella és la part d'interés d'aquesta varietat. La tavella és dolceta, i es menja com a verdura. És un pèsol emparrador.

- Abans en plantaven a l'hort, i era del tipus "Pèsol de fer sopa", fa la tavella com una garrofa, el collien tendre abans que granés i se'l menjaven amb la tavella, la tavella era tendra com una mongeta. Se'n feia sopes amb pa bullit i pèsols, es menjava com a verdura. Ell no n'ha plantat mai, però a casa seva en plantaven, la flor li sembla que és blanca, però no ho sap segur, era un pèsol que s'emparrava.
- Abans feien tirabecs, al secà, i pèsols també al secà.

Espècie o varietat cultivada nº 278: Pèsol de Mata baixa, de Secà (*Pisum sativum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 9 (13,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Eren terrers. Normalment es feien al secà, tot i que també se'n podia fer a l'hort, i regant-los s'allargava la collita. Es collien verds per menjar tendres. Secs també se'n podia menjar, però no hi tenien gaire costum, els donaven més aviat a les bèsties.

- Els feien també al secà. Els menjaven tendres. Els que s'assecaven els acabaven d'arreplegar pels animals.
- També els feia al secà. Però ja no guarda la llavor perquè no en fa gaires de pèsols ara.
- Se'n feien sobretot a l'hort. Abans també en feien un reng a la vinya, al secà, per menjar tendres, com les faves. Terrers, no els enfilaven.
- Abans feien pèsols també al secà.

Espècie o varietat cultivada nº 279: Pèsol de Secà modern (*Pisum sativum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Són els que actualment es planten com a farratge. Tendres també són bons pel consum.

- Durant anys, fa no gaires, es van dedicar a fer pèsols al secà, per proteïna per la farina, ja que els hi rendien força i els hi pagaven bé, a 16 o 17 pessetes per kg, però els americans van abaixar molt el preu de la soja, que també era per proteïna, i aleshores les empreses d'aquí compraven soja americana i no pèsols d'aquí, les multinacionals ho controlen tot. Tot i això hi ha gent que ara encara planta pèsols. Un veí jove de Sallavinera sembra

pèsols i espelta, en ecològic.

- Pèsol al secà no en feien abans, però ara des de fa uns anys cada vegada se'n fa més al secà, per pinso, i va molt bé. Fins i tot es poden plantar tard, aquest any en van plantar un tros a primers de març i ha anat prou bé 2200 kg /ha. No s'hi ha de tirar herbicides ni res, només s'ha de fer una passada quan estan florits per ensulfatar pel corc, tot i que a vegades no ho ensulfaten i també va bé. Se'n fa cap a l'Alta Anoia, cap a Santa Coloma, que estaven plantats més aviat, i ha rajat a 4000 kg/ha, i el pèsol diu que va car, un 20% per sobre el cereal, i la despesa és molt menor, va bé per pinso, per proteïna. Cada vegada se'n fa més de pèsol, i de fet se n'hauria de fer encara més, pèsol o altres coses, perquè hi ha llocs que fa 20 anys que es fa el mateix cereal, i evidentment no donen, per exemple hi ha més d'un 30% d'espigues afectades per malaltia, cal fer altres coses. A la zona (comarca) el que més es fa és ordi, blat, i civada per farratge. Fa uns 10-15 anys que s'està fent altre cop aquest pèsol de secà.

Espècie o varietat cultivada nº 280: Pèsol de secà per les besties, Farratger, pel bestiar, Terrer (*Pisum sativum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Era un pèsol de mata baixa que aguantava més la secada. Eren més petits que la resta de varietats, i amb les beines més curtes. La llavor seca és de color marrnet, i no són tant dolços com la resta de varietats. Tenen un gust que tira a amargant, i fins i tot els porcs ho noten si n'hi posen més del compte al pinso.

- Ara en fan quatre a l'hort, abans en feien molts al secà, per les besties.
- En feien al secà i molts, en camps. I encara en farien si no fos pels porcs senglars que se'ls foten i no en deixen cap. són dels que es feien abans en camps, de mata baixa. Són més petits i fan les beines més curtes que els de l'hort. Però tendres són bons igual i se'ls menjaven.
- També es feien molts llegums, cigrons, pèsols, ... Els pèsols es feien llaurant amb un forcat i es tiraven els pèsols al solc, i es feien pèsols de secà, era un pèsol que aguantava més la secada, de mata baixa, i d'aspecte semblant al d'ara. Els pèsols els plantaven passat Nadal, cap a primers de febrer, perquè si es plantaven al novembre glaçava i plovia molt i era provable que

els matés. Pèsols pel bestiar, tot i que tendres també es podien menjar, però no eren tan bons. La dona diu que són bons, que en menjaven, l'home diu que no, que és amargant, que fins i tot els porcs ho noten si n'hi posen més del compte al pinso Eren de color marronet, i no tant dolços, tenen un gust que tira a amargant. De pèsols encara se'n fa ara, a l'Hostal nou n'hi ha un camp molt gros, però no saben si la varietat és la mateixa.

- També es plantaven pèsols terrers per donar a les besties, al secà.

Espècie o varietat cultivada nº 281: Pèsol Negre (*Pisum sativum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
El plantaven al secà, i els collien tendres pel consum. La major part de mates feien les llavors blanquinoes / verdoses, però algunes les feien de color fosc, a les quals deien pèsols negres. Però no les valoraven, el color no els agadava, i quan triaven la llavor per plantar sempre eliminaven els que eren negres.

- Al secà. Pel consum. Si plovia anaven bé. Si no plovia no gaire. Es menjaven més aviat verds que no pas secs. També n'ha menjat de secs, però no li criden gaire l'atenció.
  Hi havia mates de pèsols que sortien blanques i mates que sortien negres. Però quan apareixien pèsols negres no els tornaven a plantar per que no interessaven, doncs no tenien tan bona vista com els altres. De gust era igual però un plat de pèsols negres no és bonic.

Espècie o varietat cultivada nº 282: Pèsol d'hort, Petit d'hort (*Pisum sativum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 9 (13,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 22,2 %

Descripció i usos:
És una varietat de pèsols terrers que es podien fer a l'hort o al secà. Eren per

menjar tendres. Feien les tavelles petites, i els pèsols també.

- De faves en planta quatre, abans també en plantaven quatre a l'hort per menjar, i de pèsols igual, ara de pèsols no en fa perquè no li agraden.
- Se'n feien sobretot a l'hort. Abans també en feien un reng a la vinya, al secà per menjar tendres, com les faves. Terrers, no els enfilaven.
- Pèsols més petits (no emparradors), del gra més petit.
- Mata baixa, i pèsols petitets (de sempre, en planta).

Espècie o varietat cultivada nº 283: Pèsol d'hort enfiladís, emparador petit (*Pisum sativum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Pèsol enfiladís que es feia a l'hort. S'emparren, i s'han de fer servir branques ramificades per tal que s'emparrin sols. El gra era més aviat petit.

- Se'n feia poc, a l'hort, pel gasto. Al secà no se'n cultiva per la zona. Enfiladís. Pèsols i faves tendres abans només en menjaven durant quatre setmanes l'any, ara al poder-se congelar ha canviat tot molt.
- Dels que s'emparraven, però eren més petits que els que es compren ara. Dolços i tendres, es menjaven crus, però eren petitets.

Espècie o varietat cultivada nº 284: Pèsol Gegant (*Pisum sativum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Pèsols gegants (emparradors), que fan la tavella gran, i gra gros. Per emparrar-los es feia servir alguna cosa del bosc que tingues algunes branques.

Espècie o varietat cultivada nº 285: Pèsol Verd (*Pisum sativum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- El pèsol de l'hort era diferent del que es feia al secà, el de secà tenia un color més aviat marronet, mentre que els de l'hort eren verds. Gust dolç (Abans es feien la llavor de tot, ara ja no.

Espècie o varietat cultivada nº 286: Pèsol vinós / bigarrat (*Pisum sativum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Abans en menjaven de secs de pèsols, com els cigrons, i eren bons. Potser la llavor era d'un color diferent a l'actual, de color més vinós, potser més bigarrada. Es podien emparrar, però ells els feien a motes i sense emparrar. Agafen molts corcs.

Pèsol en general:

- Pèsols i faves en feien molt poquets, quatre per menjar, i més aviat al reg.
- Els llegums després de la guerra es podien comercialitzar fàcilment. Amb pocs quilos de llegums sembres un gran tros de terra, i com havia quedat poca cosa després de la guerra, se'n feien més.

Espècie o varietat cultivada nº 287: Marcoc (indeterminada: l'informant es refereix a una varietat concreta però no en recorda el nom) (*Prunus armeniaca*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- No queden marcoquets dels que quedaven abans. Una mica primerencs els d'ara, els afecten les gelades, i a més es fan petits com cireres. Els albarcocs que tenien abans eren dels grossos i que es posaven ben vermells. Se'ls va morir i ho lamenten.

Espècie o varietat cultivada nº 288: Albercoc de Galta vermella (*Prunus armeniaca*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- En tenen un al jardí que va plantar de pinyol la iaia Assumpción (fa més de 60 anys). I en tenen bastants fills de pinyol repartits per la família. En fa 200 kg l'any aquell arbre! Fa albercocs amb una galta vermella, i d'aquí ve el nom.

Espècie o varietat cultivada nº 289: Marcoc Gran (*Prunus armeniaca*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Groguets, molt bons, textura tirant a tova i farinosa. La part del prop del pinyol de seguida es torna negra.

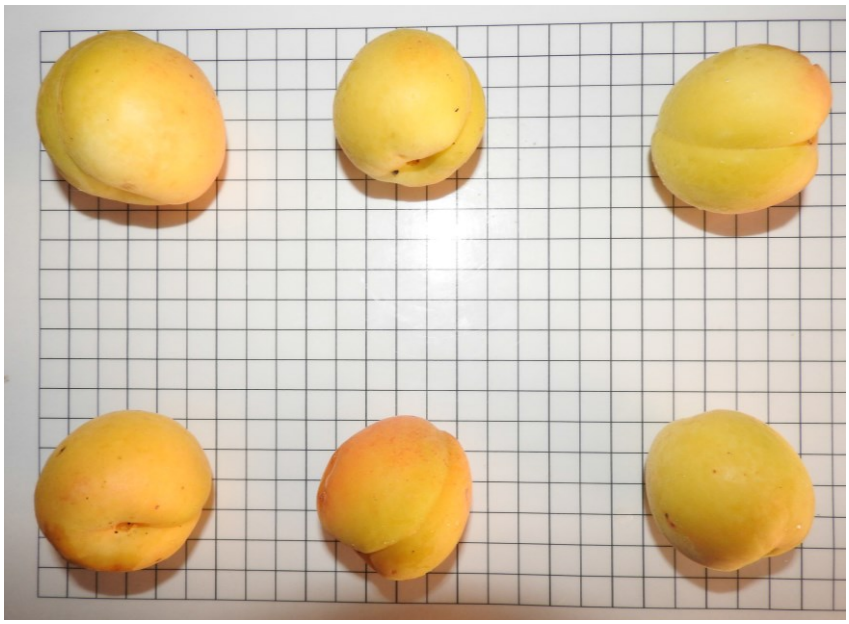
- Hi ha d'aquells petits, molt petits, i d'altres que es fan molt més grans, ell encara en té un parell de plantats a la casa de fa uns 70 anys. Són bons, però els de la mena grossa si són molt madurs es tornen negres de dins.

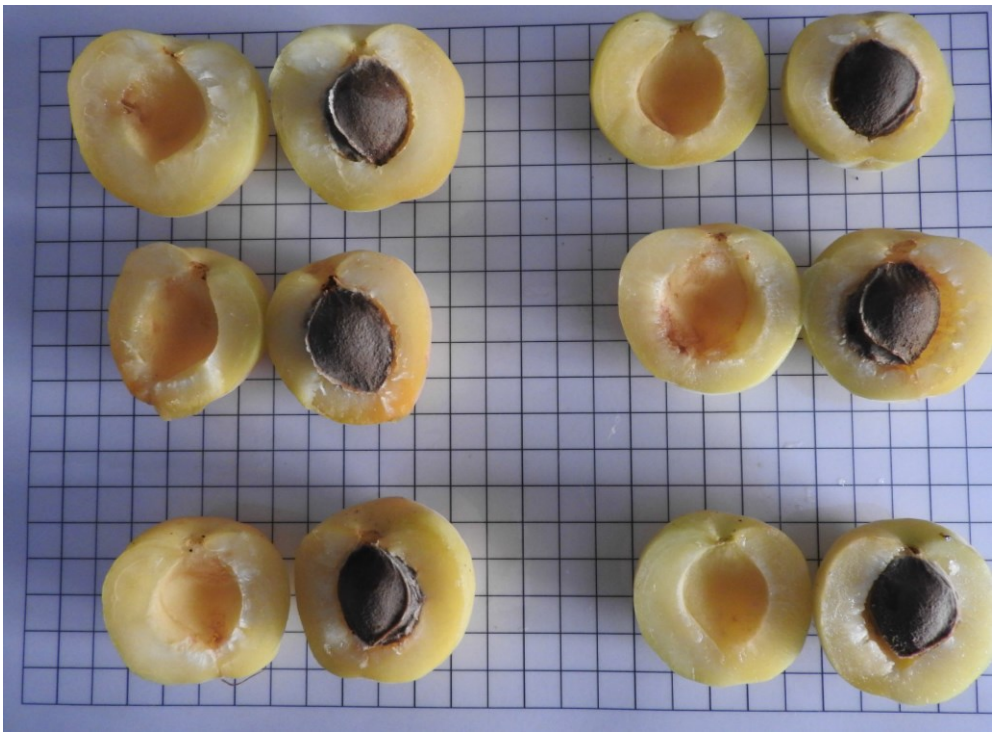
Espècie o varietat cultivada nº 290: Albercoc Groc (*Prunus armeniaca*)

Cultiu de regadiu	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Eren grocs, mitjanets, de carn farinosa

- En tenien un a l'hort, no n'hi havia gaires, a la dona no li agraden gaire els albercocs, són més farinosos que el préssec. Eren grocs. No era país de fruiters això, hi havia quatre préssecs, pomes, ... Abans no es morien, i ara es mor tot, tots els arbres fruiters, només quatre pel gasto de les cases. Tots els fruiters antics que coneixien ja són morts, no en recorden cap de viu, perquè sols no viuen ara pràcticament, abans si.





Espècie o varietat cultivada nº 291: Marcoc Groguet gros (*Prunus armeniaca*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Feien una albercocs grossos com un préssec petit, i boníssims. De color groguet.

- També tenia albercoquers (els hi diuen marcoquers), n'hi havia un de gros, boníssim, de color groguet.

Espècie o varietat cultivada nº 292: Marcoc Gros (*Prunus armeniaca*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- A la serra, potser era una mica vermellós. Es va morir fa més de 50 anys quan ella encara estava a Rubió. tots molt bons i molt dolços. Tres menes en recorda. Però els que tenien a Rubió es tan morir fa molts i molts anys, ja quan ella era jove, i això que eren arbres vells (avui ja tindrien 200 anys). Abans tots els fruiters es sembraven de pinyol.

Espècie o varietat cultivada nº 293: Marcoc Gros (*Prunus armeniaca*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- En tenien molts als marges al secà, i feien els marcocs molt grossos, de la mida de préssecs petits. No recorda el nom. Molts fruiters els van arrancar perquè els hi prenien. Si algun any feia molt fred tard matava les flors i ja no feia fruit aquell any. Pensa que els líquids que es tiren per matar herbes també maten molt els arbres (per això creuen que no han pogut fer viure els cirerers i els avellaners que han plantat darrerament).

Espècie o varietat cultivada nº 294: Marcoc Mitjanet (*Prunus armeniaca*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Groc. tots molt bons i molt dolços. Tres menes en recorda. Es va morir fa més de 50 anys quan ella encara estava a Rubió. tots molt bons i molt dolços. Tres menes en recorda. Però els que tenien a Rubió es tan morir fa molts i molts anys, ja quan ella era jove, i això que eren arbres vells (avui ja tindrien 200 anys). Abans tots els fruiters es sembraven de pinyol.

Espècie o varietat cultivada nº 295: Marcoc Petit (*Prunus armeniaca*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Groc. tots molt bons i molt dolços. Tres menes en recorda. Però els que tenien a Rubió es tan morir fa molts i molts anys, ja quan ella era jove, i això que eren arbres vells (avuí ja tindrien 200 anys) abans tots els fruiters es sembraven de pinyol.

Espècie o varietat cultivada nº 296: Marcoc Petit que vermellejava (*Prunus armeniaca*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Feia uns albercocs petits, que per un costat vermellejaven.

- L'albercoquer petit també era bo i vermellejava, també se'ls ho van endur.

Espècie o varietat cultivada nº 297: Albercoc Petitó (*Prunus armeniaca*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Són molt i molt petits, i tenen la peculiaritat que la carn no es espara del pinyol, a

diferència del que passa amb la resta de varietats d'albercoc documentades. La carn queda enganxada al pinyol, com el que passe en moltes varietats de puna. Són sucosos i gens farinosos.

- Hi ha d'aquells petits, molt petits, i d'altres que es fan molt més grans, ell encara en té un parell de plantats a la casa, de fa uns 70 anys. Són bons.

Espècie o varietat cultivada nº 298: Marcoc Vermellós (*Prunus armeniaca*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- A casa la Conxita en tenien un de gros i que feia marcocs molt bons, boníssims. El marcoc era groguet i bo i vermellós. Potser encara en queda un. Encara n'hi ha un a Cal Blanquí, que no és el que hi havia quan eren joves però fa molts anys que hi és també i potser és de la mateixa mena. N'hi ha un altre vora el Camí per Cal Jaume al costat de la cadena, des de fa molts anys. Baixant pel camí que hi ha damunt el poble cap avall, el trencall és a mà dreta. A prop. Però aquest any no n'ha fet.

Albercoc en general:

- D'albercocs també en tenien de dues menes, eren dos albercoquers immensos, però no recorda el nom de les varietats.
- N'hi havia. Abans també en feien pel consum, una mica de cada (menys taronges i mandarines). Però com que no s'ensulfatava tot queia a terra. Segons ella no hi havia tantes pestes per que no les coneixien, la gent plegava les fruites del terra. Si esperaves que madurés hi havia foradets i estaven tocades, però la gent se'ls menjava igual.

Espècie o varietat cultivada nº 299: Cirera (indeterminada: l'informant es refereix a una varietat concreta però no en recorda el nom) (*Prunus avium*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Un altra de molt semblant a la picota, però més gran encara.

Espècie o varietat cultivada nº 300: Cirera Blanca, Blanca de Castellfollit (*Prunus avium*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 8 (11,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 25 %

Descripció i usos:
Cireres petites, primerenques i blanquinoses que vermellegen una mica només pel cantó del sol. Són molt dolces, i més petites i més blanques que les cor de colom.

- Cireres petites, primerenques, se'n podien menjar moltes, blanquinoses (es tornaven vermelloses pel cantó del sol). De dia eren plenes de cucs, en Josep n'anava a menjar sempre al vespre (de dia no podia perquè veia els cucs). Postres farcides de tall viu.
- Com la del Pleixats, ara ja no en tenen. N'havien tingut sempre fins que els van haver de treure fa anys, en tenien d'enormes.
- Cirera blanca, també petita com la Burdisenca però de color blanc.
- Eren molt dolces, més petites que els de cor de colom però tampoc petites petites. Blanquinoses tirant a rosades. Era molt comú a la zona.
- Recorda que en tenien allí.

Espècie o varietat cultivada nº 301: Cirera Borda (*Prunus avium*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- El cirerer bord no és la cirera petita, és el peu que feien servir per empeltar els cirerers bons.

Espècie o varietat cultivada nº 302: Cirera Burdisenca (*Prunus avium*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Cirerera primerenca petita, de la d'abans. Li deien cirera Burdisenca. Eren molt bones, molt petites i molt vermelles, i l'arbre es carregava molt.

Espècie o varietat cultivada nº 303: Cirera Cor de colom (*Prunus avium*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 29 (43,3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 15 (34,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 6,9 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Castellfollit del Boix.

Cirerer de cireres molt grosses i molt fortes (consistents). La carn és blanca i per fora no es torna mai vermell del tot, quan està una mica rosadet d'una galta ja es dolça i s'ha de collir, dolcíssima. Proporcionalment tenen molt cos, és a dir, el

pinyol és petit. Produeix poques cireres però molt bones. Venen tardanes, dues o tres setmanes més tard que les de Sant Isidre.

- Era la millor varietat que hi havia. Molt i molt bona, feia poques cireres, però molt grosses, com una albercoc petit, i molt fortes (consistents). La carn era blanca, i de fora no es tornava mai vermella del tot, s'ha de collir quan una galta es torna una mica vermella, aleshores ja és bona, dolcíssima. Fruiters: no hi havia grans plantacions, es plantaven als marges o entre la vinya, pel consum propi. Ara ja no en queda quasi cap, els de la vinya es van perdre quan es va arrencar la vinya, i els dels marges també s'han anat perdent, perquè s'abandonen o es tallen.
- Sempre n'hi havia hagut alguns cirerers a casa, hi havia cireres del país (de les petites i vermelles), cor de colom (grosses i no ben bé vermelles, pel costat del sol si que es tornava vermella, la resta era blanca) i cireres de St. Pere (que eren petites i blanquinoses, no es tornaven gens vermelles, molt menys que la cor de Colom).
- Cirera grossa i tardana tipus cor de colom. En tenien un de petit.
- No acaba de ser vermella. Grossa (més grossa que la Sant Isidre)
- Grosses i bones, vermelloses.
- Grosses i amb molt cos (pinyol petit), més tardanes.
- Eren molt bones però no en feien gaires. Molts cops feien ametllers empeltats de cirerers. Els cirerers eren diferents als d'ara. Hi havia unes cireres no massa grosses i no eren poder tan bones com les d'ara, però eren bones.
- També en tenia algun pagès, encara que la majoria eren de les altres. Eren molt bones.
- Molt bones. No en queda enlloc tampoc, però n'han vist en algun mercat.
- Rosadeta.
- Cor de colom encara els en queda un, en tenia tres però ja només en tenen un.
- Les grosses que eren de cor de colom que eren blanquetes d'un costat i rosadetes de l'altre.
- Venien tres o quatre setmanes més tard.
- Abans la gent collia molt les cireres encara que no fossin seves. D'arbres fruiters abans n'hi havia uns quants a cada casa, i a les vinyes, però ara no en queda cap quasi.

Espècie o varietat cultivada nº 304: Cirera Cor de colom petita (*Prunus avium*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 66,7 %

Descripció i usos:

Tot i rebre el matex nom que la varietat precedent, es tracta en realitat d'una cierera molt més petita i de carn tova, caràcters que la diferencien clarament de la cor de colom.

- Més rodones i petites que les d'ara, no tan vermelles.
- Diu que és tova i petita, i també blanquinosa, no vermella del tot, només d'una cara, color de rosa. No en queda.

Espècie o varietat cultivada nº 305: Cirera Cor de colom vermella (*Prunus avium*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Podria tractar-se d'un morfotipus similar a la cor de colom convencional però que en madurar adquireix una coloració vermella més intensa.

- Vermella i grossa.

Espècie o varietat cultivada nº 306: Cirera de la Guàrdia (*Prunus avium*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Més primerenques. Més petites i una miqueta àcides.

Espècie o varietat cultivada nº 307: Cirera de Sant Isidre (*Prunus avium*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Bastant primerenca. No acaba de ser vermella. Grogosa tirant cap a vermella. Grossa però no tan com la de cor de colom.

Espècie o varietat cultivada nº 308: Cirera de Sant Jaume (*Prunus avium*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Cirerer que tenia cireres ben madures el dia de St. Jaume, mol tardà.

Espècie o varietat cultivada nº 309: Cirera de St. Joan (*Prunus avium*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Cireres de color blanc, petites, dolcetes. Varietat similar a la cirera blanca (varietat nº 300)

- N'hi ha un de molt gros a Cal Foganyer, aquest any ha tallat una de les branques més grosses perquè s'ha assecat. Són àcides. Agredolces. Petites. Però la Teresa se les menja (es que no li prenen les merles i els ocells).

Espècie o varietat cultivada nº 310: Cirera Garrofal (*Prunus avium*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Grossa i forta, no quedava ben vermella del tot, n'hi havia molt poques d'aquesta varietat.

Espècie o varietat cultivada nº 311: Cirera del País, Negra petita, Negra primerenca, Petita, Petitona, Petita com olives, Primerenca (*Prunus avium*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 28 (41,8%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 15 (34,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 17,9 %

Descripció i usos:
Cireres primerenques, molt petites i de color molt fosc/negre, molt dolces però

amb molt pinyol i poca carn. Aguanten molt temps a l'arbre i es posen molt fosques, negres o morades. Tot i ser primerenc dura molt la producció, des de mig maig fins a principis de juny. És un arbre molt rústic, s'adapta molt bé, per això es feia servir habitualment de portaempelts.

- Sempre n'hi havia hagut alguns cirerers a casa, hi havia cireres del país (de les petites i vermelles), cor de colom (grosses i no ben bé vermelles, pel costat del sol si que es tornava vermella, la resta era blanca) i cireres de St. Pere (que eren petites i blanquinoses, no es tornaven gens vermelles, molt menys que la cor de Colom).
- Abans les cireres eren d'aquelles tant petites i negres/fosques, i després les grosses que eren de cor de colom que eren blanquetes d'un costat i rosadetes de l'altre. En tenen un cirerer d'un 40 anys
- Molt petites i molt fosques, es fan servir de peu per empeltar altres cirerers. Encara en queden varis per allí. Cirerer de cireres negres, petites i primerenques.
- Venien abans.
- Només una mena, dolces, més pinyol que carn. Abans també en feien pel consum, una mica de cada (menys taronges i mandarines). Però com no s'ensulfatava tot queia a terra. Segons ella no hi havia tantes pestes per que no les coneixien, la gent plegava les fruites del terra. Si esperaves que madurés hi havia foradets i estaven tocades, però la gent se'ls menjava igual.)
- Molts cops feien ametllers empeltats de cirerers. Els cirerers eren diferents als d'ara. Hi havia unes cireres no massa grosses i no eren poder tan bones com les d'ara, però eren bones.
- També n'hi havia, però ara es moren a molts puestos. El Josep Maria ho ha intentat moltes vegades però quan són grossos com la cama, o menys, es moren. Els que queden ara solen ser cirerers bords, de cirera petita, que aguanten molt més que els habituals. El cirerer bord no és la cirera petita, és el peu que feien servir per empeltar els cirerers bons.
- Fruiters: no hi havia grans plantacions, es plantaven als marges o entre la vinya, pel consum propi. Ara ja no en queda quasi cap, els de la vinya es van perdre quan es va arrencar la vinya, i els dels marges també s'han anat perdent, perquè s'abandonen o es tallen.
- N'havia tingut un parell a la finca d'una cirera petita, com olives, i aguantaven molt de temps a l'arbre i eren molt dolces, quasi ranciejaven. Es tornaven d'un color fosc, vi, morat.
- Eren petitones. Com que hi havia més cirerers els ocells no les tocaven tant, no en queda enlloc. Tot i ser primerenc, durava molt la producció, des de mig maig (per l'ascensió), fins la festa major de Rubió.
- Petitones, sense nom. Quasi per tot arreu n'hi havia. Eren bones però li

agraden més les noves i les de cor de colom. Ara els estornells se'ls ho foten tot. Abans no n'hi havia d'estornells.

- Venien encara abans que les de Sant Isidre, eren vermelles. Ja n'hi havia per la festa major.
- Petitones i vermelles.
- Cirera petita, amb molt pinyol i poca carn, que si no es menjava ben negra no valia res. Arbres fruiters molt pocs, com a molt algun pel gasto.

Espècie o varietat cultivada nº 312: Cirera Picota (*Prunus avium*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- També tenia la Picota, aquella que té la cua curta, però ja no en tenen.

Espècie o varietat cultivada nº 313: Cirera de Sant Pere (*Prunus avium*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Per la descripció podria tractar-se d'una varietat molt semblant a la cirera blanca (varietat 300), ja que la cirer és petita i blanquinosa, que no es tronava gens vermella ni quan era madura.

- Sempre n'hi havia hagut alguns cirerers a casa, hi havia cireres del país (de les petites i vermelles), cor de colom (grosses i no ben bé vermelles, pel costat del sol si que es tornava vermella, la resta era blanca) i cireres de St. Pere (que eren petites i blanquinoses, no es tornaven gens vermelles, molt menys que la cor de Colom).

Cirera en general:

- N'havien tingut un de molt gros i vell també, però va acabar morint.
- Remei d'herbes pel refredat: te de roca, farigola, eucaliptus, flor de saüc i flor de tripó, brots/pol·len de pi, flor d'espígol, sàlvia, cues de cirera, flors de violes, flor de malva, "fruits" de ginebró, i sucre candi.
- Fa vinagre de cireres, abans no. S'agafa una ampolla de vinagre de poma, es posa en un pot amb cireres, i el vinagre agafa el gust de les cireres, i el color de les cireres.
- Sempre n'hi ha hagut. Però en aquest país les cireres sempre han sigut de tothom menys de l'amo i els acabaven arrancant.
- Sempre n'hi ha hagut.
- Aigua de cues de cirera per diarrea. Un grapadet en mig litre d'aigua. Les guardaven seques de quan era el temps de les cireres.
- Ratasia: "Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes:
  Comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, maria Lluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes- Ho podem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St.Joan, amb lluna vella." (Traducció a català estàndard de la recepta escrita per la Maria el 2 de juny del 2014). La tradició ve de la seva sogra.

Espècie o varietat cultivada nº 314: Pruna Blanca allargada (*Prunus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Manca informació. Pruna de pell verdosa clara i allargada.

- Tant cavallicos com prunes eren més aviat allargats.

Espècie o varietat cultivada nº 315: Pruna Cavallico allargat, Cavallico (*Prunus domestica*)

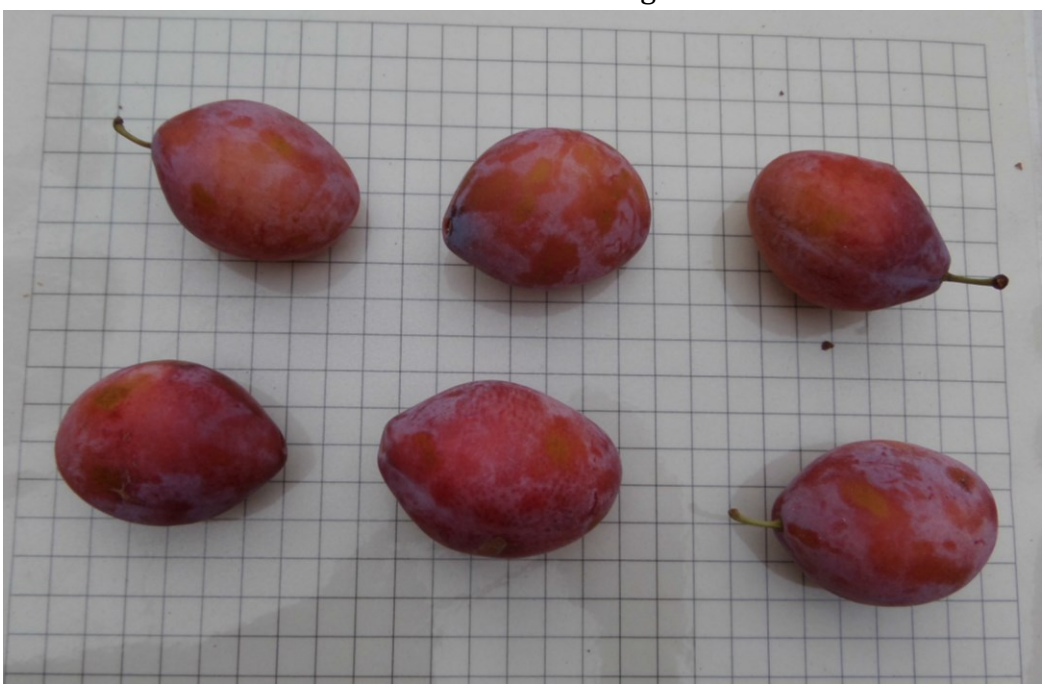
Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 16,7 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Sant Martí de Tous

Allargats. Pell morada de color clar, amb el vellut típic de l'espècie. Carn groga. Dolços i la polpa es separa del pinyol, a diferència del que pass amb la major part de prunes. Provablement dins d'aquest morfotipus de cavallicos de forma allargada n'existeixen diverses varietats, però per ara no ha estat possible identificar-les.

- Prunes vermelles, fosques, no gaire grosses.
- Són de color granatós, color de vi.
- Té una prunera de cavallicos foscos allargats molt bons. Empeltada i comprada fa vora 40 anys.
- Els cavallicos eren morats i més aviat allargats.



Espècie o varietat cultivada nº 316: Pruna Cavallico rodonet (*Prunus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Castellfollit dle Boix

Fruits rodons-ovalats, de color morat tirant a fosc, i amb el vellut característic de l'espècie. La pell és àcida, tot i que la polpa és dolça, exceptuant la part propera al pinyol que torna a ser lleugerament àcida. En aquesta varietat, com en la majoria de les de l'espècie, la polpa no es separa del pinyol.

- Prunes d'aquelles petitones, com una oliva d'aquestes sevillanes.
- Prunes negres per assecar que es feien al secà. Eren més aviat rodonetes i s'havien de d'assecar perquè crues sense bullir eren molt àcides. Les bullien a la cassola quan feien conill o altres àpats, com les panses.



Espècie o varietat cultivada nº 317: Pruna Clàudia (*Prunus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 15 (22,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 10 (22,7%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 6,7 %

Descripció i usos:

Prunes de color groc-verdós, molt folces i molt valorades. La pell era molt fina, gens àcida. Fruit de mida mitjana. Aquesta varietat es caracteritza per treure molts llucs. Sembla ser que dins del grup "Clàudia" existien diferents varietats amb un morfotipus similars, les quals a hores d'ara no hem pogut discernir encara.

- Les més típiques des de sempre. Però hi havia vàries classes de Clàudies.
- Era la prunera més bona. D'arbres fruiters abans n'hi havia uns quants a cada casa, i a les vinyes, però ara no en queda cap quasi. Ara són varietats que rendeixen més, i abans no s'aclarien i quedava la fruita més petita.
- Ja n'hi havia, la més bona.
- Fruiters: no hi havia grans plantacions, es plantaven als marges o entre la vinya, pel consum propi. Ara ja no en queda quasi cap, els de la vinya es van perdre quan es va arrencar la vinya, i els dels marges també s'han anat perdent, perquè s'abandonen o es tallen.
- En tenien de tres menes de prunes. De prunes grogues no gaire grosses i dolces, amb una pell molt fineta. També en van fer de mena Claudia. Aquelles que naixien de pinyol no les matava cap secada.
- Treu llucs per tot arreu.
- Pruneres tenien la pruna clàudia.

Espècie o varietat cultivada nº 318: Pruna Clàudia vermella (*Prunus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Aquesta varietat és fàcilment diferenciable de l'anteior, ja que el color de la pell

tira a vermellós. Aquesta varietat es caracteritza per treure molts llucs.

- Pruna clàudia vermella, que venia cap a mig setembre. També l'assecaven per l'hivern, com a prunes seques.

Espècie o varietat cultivada nº 319: Pruna de Sant Salvador, Llinasosa (*Prunus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 40 %

Descripció i usos:

Prunes vermelles, allargades, i que venen a l'agost. No queden de color morat fosc, sinó que queden simplement vermelletes o de color morat clar. Per la informació disponible es tractaria d'una varietat similar al cavallico alargat (varietat 315).

- Les assecaven. Prunes vermelles llarguetes, que es tenien a la vinya, i també els feien servir per assecar.
- Venen a l'agost, prunes llargarudes. "Llinasoses". No es tornen negres. Les prunes llargues de Sant Salvador eren pruneres antigues de vinya, els en va néixer una per casualitat a vora l'hort fa uns 20 o 30 anys. Prunes molt bones.

Espècie o varietat cultivada nº 320: Pruna Groga (*Prunus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Prunera vella de prunes grogues, que no treu llucs com la clàudia, i fa una pruna més grossa que la clàudia, molt grossa. N'hi ha un a Santa Coloma, es troba a casa on està casada la seva filla, en un pati tancat. Venen a mig juliol / final de juliol, són molt grosses per ser prunes. És un arbre d'uns 70 anys.

Espècie o varietat cultivada nº 321: Pruna Groga de pell fina (*Prunus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (1,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Groga, amb la pell molt fina, mida mitjana i dolça.

- En tenien de tres menes. De prunes grogues no gaire grosses i dolces, amb una pell molt fineta. També en van fer de mena Claudia. Aquelles que naixien de pinyol no les matava cap secada.

Espècie o varietat cultivada nº 322: Pruna Groga petitona (*Prunus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- En tenen unes que va plantar fa 30 anys. Grogues petitones.

Espècie o varietat cultivada nº 323: Pruna Japonesa (*Prunus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Pruna groga, força gran de mida, molt sucosa, i amb la pell que es pela fàcilment amb els dits. És una varietat més recent, que sembla ser que va arribar a la comarca cap als anys 70.

- Aquella groga, que es pela, que la pell salta fàcilment.

Espècie o varietat cultivada nº 324: Pruna Mollassa (*Prunus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Eren unes prunes grogues, allargades, com un dàtil, i la gràcia era que eren dolces fins al pinyols mateix (a vegades les prunes vora el pinyol són àcides, aquesta no), i a diferència dels altres tipus de pruna la carn es separava totalment del pinyol, el pinyol quedava ben net. Era mol dolça.

Espècie o varietat cultivada nº 325: Pruna Negra llarga (*Prunus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Pruna allargada, que quedava ben fosca en madurar, de corlor morat quasi negre.

- Era una pruna negra, llarga. D'arbres fruiters n'hi havia molts pels marges, però no grans plantacions.

Espècie o varietat cultivada nº 326: Pruna Petita per assecar (*Prunus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Manca informació. Podria tractar-se d'alguna varietat de prinyó.

- Petites, per assecar. Abans no tenien tants mesovers dins com ara.

Espècie o varietat cultivada nº 327: Pruna Tigreta (*Prunus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Prunes de les grosses per assecar. Era al mig de la vinya, feia unes prunes ben maques. Se'ls hi va endur la carretera, els van prendre més de tres hectàrees.

Espècie o varietat cultivada nº 328: Pruna Vermella (*Prunus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Prunera de prunes petites, rodones, i que vermellegen en madurar, però mai del tot. La pell és força dura i àcida, però la carn és groga i dolça. La polpa no es separa amb facilitat del pinyol. Podria tractar-se també d'una varietat de prinyó, encara que rebi el nom de pruna.

- Petites i vermelles. Tenia la pell una mica dura però també era bona. Sortien espontànies pels ocells.



Pruna en general:

- Ja en feien abans també de prunes, d'albercocs si que no n'hi havia.
- Prunes d'armanyac: explica com fer les prunes d'Armanyac, ho fa ara, abans no.
- Laxant.

Espècie o varietat cultivada nº 329: Prinyó Blanc (*Prunus domestica var. institia*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Totalment rodó, de pell goguenca, i mida petita.

- N'hi havia en blanc i de lila. També n'hi havia de blancs per assecar, potser eren més petits encara que les liles. En tenien però se'ls van morir. Al camp de Can Bisbalet vora Cal Jover n'hi ha. Abans d'arribar a Cal Jover (a prop de barraquetes). Tornant cap a Igualada des de can Mercaderet hi ha un camp que a tota la vora n'hi ha. És un camp llarg que fa una corba i a la dreta cap a baix hi ha molts prinyoners.

Espècie o varietat cultivada nº 330: Prinyó de St. Joan (*Prunus domestica var. institia*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Totalment rodó, de pell fosca, morada, quasi negra, Mida grosa, com un alebrcoc.

- Eren uns prinyons que venien per St. Joan, i que eren grans com un alberoc, eren uns prinyons negres. D'arbres fruiters n'hi havia molts pels marges, però no grans plantacions.

Espècie o varietat cultivada nº 331: Prinyó Fosc, Lila, Negre (*Prunus domestica var. institia*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 83,3 %

Descripció i usos:

Totalment rodó, de pell fosca, morada, quasi negra. Mida petita.

- Prunes petites i foques que servien per assecar. S'escaldaven un moment els prinyons per treure la cera de la pela i llavors s'assecaven amb facilitat (no costaven d'assecar aleshores). Ells en tenen però no les tracten i a vegades es toquen per la mosca.
- N'hi havia de blanc i de lila. Les blanques potser eren més petites encara que les liles, per assecar. En tenien però se'ls van morir. Al camp de Can Bisbalet vora Cal Jover n'hi ha. Abans d'arribar a Cal Jover (a prop de barraquetes). Tornant cap a Igualada des de can Mercaderet hi ha un camp que a tota la vora n'hi ha. És un camp llarg que fa una corba i a la dreta cap a baix hi ha molts prinyoners.
- Vam recollir fruit de prunyons de cal Bepa, foscos, que estan entrant al poble de Sallavinera, al descampat tancat per una paret a ma esquerra. És el prunyoner de més amunt, el de més avall no els fa tant bons. Eren molt

dolços.
- Prinyons negres.

Espècie o varietat cultivada nº 332: Prinyó Verdós (*Prunus domestica var. institia*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Totalment rodó, de pell verdosa, i mida petita.
- Unes prunes petites verdoses que les assecaven.

Prinyó en general:

- Feia uns prinyons com una cirera molt gran.
- Els feien assecar per l'hivern, per afegir als guisats, com prunes seques. Eren molt dolces, bones. L'arbre era el prinyoner.
- Les prunes més petitones que hi havia, però molt dolces i molt bones. Però tampoc en queden ja per aquí.
- Com a fruita i assecats per als guisats.
- També tenien prinyons, que era una espècie de puna però rodoneta, els prinyons els punxaven amb una agulla perquè perdessin el suc i els posaven en un garbell i s'assecaven, i els posaven als guisats.
- Amb la seva iaia anaven a buscar serves i prunyons.

Espècie o varietat cultivada nº 333: Ametlla Closcamolla, Closcatova, de Closca tova, Mollassa, Tova (*Prunus dulcis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 14 (20,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 9 (20,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 14 (20,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 9 (20,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Santa Margarida de Montbui
Amentlles de closca molt fàgil, que es pot trencar fàcilment amb les mans o les dents. És de forma allargada i amb molta aresta.

- N'hi havia algun.
- Les que es podien trencar amb les dents.
- També n'hi havia algun de Closcamolla, encara en té un, i produïen bastant, es trencaven molt fàcilment, era lo bo.
- Ja són d'abans també, encara en te de totes les classes d'ametllers.
- No en queden gaires, quan van rebentar els preus van arrancar la majoria. Pel gasto o per vendre.
- Llavor crua o torrada. Més modernes, produeixen bastant, però no són de qualitat ni estan adaptades adequadament al terreny.
- Abans n'hi avia, però ara no en queden gaires. Tenen la closca molt tova, la closca es trenca fàcilment amb les dents.
- Aquelles que es trenquen amb les mans.
- Ametlles toves que la closca es trenca amb la boca. En tenen encara dos ametllers.



Espècie o varietat cultivada nº 334: Ametlla Comuna, del Comú, del Comú rodona, del Cumú (*Prunus dulcis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 13 (19,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 10 (22,7%)
Nombre d'informants que la conserven: 13 (19,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 10 (22,7%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Santa Margarida de Montbui
Les ametlles del comú són totes aquelles ametlles que han nascut directament de pinyol, i que no presenten característiques corresponents a cap de les varietats cultivades. De fet, les seves característiques morfològiques són molt variables, ja que s'originen a partir de la hibridació entre les varietats cultivades existents a la zona. En termes generals s'identifiquen segons la forma del fruit, tot i que dins de cadascuna de les formes generals descrites existeix una gran variabilitat. En general tenen la closca molt gruixuda, i la llavor més aviat petita. Generalment floreixen més aviat que la resta de varietats, i en ocasions se'n plantava d'intercalats amb altres varietats per tal d'afavorir la pol·linització. Tradicionalment les ametlles del comú han estat les menya apreciades perquè són petites, de formes irregulars, i difícils de torrar, tot i que de gust són molt bones. Aquest morfotipus en concret es caracteritza per tenir una forma arrodonida, que en ocasions pot ser pràcticament rodona com una avellana.

- No hi ha gaire terreny, el del voltant de la casa. Son trossos petits. Abans hi havia molts ceps i moltes oliveres. Abans hi havia molta gent al camp i hi passaven molt temps, els arbres molt ben esporgats, es cuidava molt i la gent vivia bé. Es collia molta ametlla, molt raïm i molta oliva.
- Sobretot hi havia el tipus "Comú" que són els que naixen sols, sense empeltar. No són tant bons com els que són d'una classe determinada perquè fan una ametlla petita i amb molta closca i poca ametlla, closca molt gruixuda. Encara n'hi ha.
- Rodonetes, però diferents.
- N'hi havia d'haver alguns d'intercalats per a afavorir la pol·linització. Si no hi havia altres ametllers o empelts intercalats no treballaven ni de lluny tant com si hi eren. l'ametlla la feien per vendre gairebé tota.
- En tenia 300 o 400, tenien sobretot desmai i cada 8 o 10 en feien un de comú per la pol·linització, ja que florien més aviat.
- N'hi havia de tres o quatre classes petitones (comú, de comú n'hi havia de diverses clases: rodones quasi com una avellana, acabades en punxa, …), que ara no vol ningú quasi, per vendre no són apreciades. Encara en te de totes les classes d'ametllers.
- Llavor crua o torrada. Una mica mal fetes, no van gaire bé per torrar.
- És una mena més senzilla. És una ametlla de menys qualitat que la Marcona i que la Llargueta, no és tan dolça, és més senzilla.

Espècie o varietat cultivada nº 335: Ametlla del Comú allargada (*Prunus dulcis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Santa Margarida de Montbui

Les ametlles del comú són totes aquelles ametlles que han nascut directament de pinyol, i que no presenten característiques corresponents a cap de les varietats cultivades. De fet, les seves característiques morfològiques són molt variables, ja que s'originen a partir de la hibridació entre les varietats cultivades existents a la zona. En termes generals s'identifiquen segons la forma del fruit, tot i que dins de cadascuna de les formes generals descrites existeix una gran variabilitat. En general tenen la closca molt gruixuda, i la llavor més aviat petita. Generalment floreixen més aviat que la resta de varietats, i en ocasions se'n plantava d'intercalats amb altres varietats per tal d'afavorir la pol·linització. Tradicionalment les ametlles del comú han estat les menya apreciades perquè són petites, de formes irregulars, i difícils de torrar, tot i que de gust són molt bones. Aquest morfotipus en concret es caracteritza per tenir una forma allargada que no acaba en punxa.

- N'hi havia de tres o quatre classes petitones (comú, de comú n'hi havia de diverses clases: rodones quasi com una avellana, acabades en punxa, …), que ara no vol ningú quasi, per vendre no són apreciades, encara en te de totes les classes d'ametllers.
- També és una mica llargueta però sense cresteta, i més aviat dobla. Abans havien collit 97 sacs d'ametlles. Les collien amb la canya i borrasses.

Espècie o varietat cultivada nº 336: Ametlla del Comú punxeguda (*Prunus dulcis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Santa Margarida de Montbui

Les ametlles del comú són totes aquelles ametlles que han nascut directament de pinyol, i que no presenten característiques corresponents a cap de les varietats cultivades. De fet, les seves característiques morfològiques són molt variables, ja que s'originen a partir de la hibridació entre les varietats cultivades existents a la zona. En termes generals s'identifiquen segons la forma del fruit, tot i que dins de cadascuna de les formes generals descrites existeix una gran variabilitat. En general tenen la closca molt gruixuda, i la llavor més aviat petita. Generalment floreixen més aviat que la resta de varietats, i en ocasions se'n plantava d'intercalats amb altres varietats per tal d'afavorir la pol·linització. Tradicionalment les ametlles del comú han estat les menya apreciades perquè són petites, de formes irregulars, i difícils de torrar, tot i que de gust són molt bones. Aquest morfotipus en concret es caracteritza per tenir una forma allargada que acaba en punxa.

- N'hi havia de tres o quatre classes petitones (comú, de comú n'hi havia de diverses classes: rodones quasi com una avellana, acabades en punxa, …), que ara no vol ningú quasi, per vendre no són apreciades, encara en te de totes les classes d'ametllers.

Espècie o varietat cultivada nº 337: Ametlla Esmai, Desmai (*Prunus dulcis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 19 (28,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 14 (31,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 19 (28,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 14 (31,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Santa Margarida de Montbui
Ametller d'ametlles molt valorades, abans eren de les que es pagaven més. Són ametlles molt llarguerudes. semblants a la llargueta. però la closca no es tant porosa, és més llisa i més maca. La llavor és més fosca que la de la llargueta, potser encara és més fàcil de pelar i tot. Tanmateix, produeix menys que la llargueta i la marcona.

- Llarguerudes, les que hi ha al camí són desmai.
- També hi havia una ametlla especial per fer torrada, perquè aquestes classes que deia petitones no es pelen, ha de ser de la classe Desmai. Encara en té de totes les classes d'ametllers.
- En tenia 300 o 400, tenien sobretot desmai i cada 8 o 10 en feien un de comú per la pol·linització, ja que florien més aviat. En algun lloc també en tenien algun de Marcona i LLargueta. També n'hi havia algun de Closcamolla, encara en té un, i produïen bastant, es trencaven molt fàcilment, era lo bo.
- Ametlla llarga i primeta. Havien collit 97 sacs d'ametlles. Les collien amb la canya i borrasses.
- Abans n'hi havia, tot i que pocs, molt més que ara, i no en feien gaires. Eren del Desmai, costava molt que produïssin.
- Que era allargada.
- Principalment havien tingut mols ametllers. Però fa uns anys els van començar a tallar. Les ametlles ja no es pagaven tan bé i tenien masses problemes per la secada, o per que el fred les matava … i darrerament no produïen tant com abans. Els ametllers no els adobaven.
- N'hi havia molts.
- La gran majoria dels ametllers que tenien eren Esmai. Anava molt bé tot i que ara ha estat substituït per altres varietats. L'ametlla la feien per vendre gairebé tota.
- Era el que hi havia abans però produïa menys que la llargueta i la marcona, que es van posar de moda després.
- Pocs.
- No en queden gaires, quan van rebentar els preus van arrancar la majoria.



Espècie o varietat cultivada nº 338: Ametlla Esperança (*Prunus dulcis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Santa Margarida de Montbui

Ametller d'ametlles molt grosses, aplanades, segons com amb forma quasi rectangular o quadrada. Molt sovint són dobles o bessones (és a dir, dins la closca hi ha dues llavors). La closca és molt dura i porosa / rugosa, no és gens fina. Fa una miqueta de cresta a un cantó. Són molt bones de gust. És una varietat molt vella i força productiva. Verure imatge a la varietat nº337.

- Rodona amb molta veta sortida, feia molta cresta. Sortien quasi totes

bessones.

- Similar a la marcona, rodona, però fa una mica de cresta, com la llargueta. Ara han canviat les varietats cap aquelles de floració tardana (per exemple la farranya, llarga i dobla, molt grossa. N'hi ha moltes de noves, però no són tan bones. La llargueta i la marcona són sense cap mena de dubte les de més qualitat. Tot i que si carreguen molt i no plou s'assequen i fins i tot es pot morir l'arbre (el cep i l'olivera són més intel·ligents, si fa secada el cep es beu el suc del raïm i l'olivera espolsa les olives, però l'ametller no) "És l'arbre més tontu que hi ha, això que és un arbre molt valent. El cep i les oliveres són més espavilats". També es paga el rendiment, la marcona té més rendiment. En 100 kg de seques haurien de sortir 24 o 25 d'ametlla neta. Si el rendiment és més bo augmenta el preu que et paguen)

Espècie o varietat cultivada nº 339: Ametlla Farranya, Llargueta (*Prunus dulcis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 14 (20,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 9 (20,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 14 (20,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 9 (20,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Santa Margarida de Montbui

Ametller d'ametlla grossa, llarga i ampla, similar a l'esmai. Té la closca menys llisa que l'emai, és més porosa, i és més productiva. Aguanta més a l'arbre que la marcona. Molt apreciada. Verure imatge a la varietat nº337.

- Llarga i doble, molt grossa. Han canviat les varietats cap aquelles de floració tardana (per exemple la farranya, llarga i doble, molt grossa).
- Més prodcutiva que l'esmai.
- Aguanta més a l'arbre sense caure.
- És el que hi havia abans i també el que hi ha ara, és la millor classe que hi ha.
- En tenia 300 o 400, tenien sobretot desmai i cada 8 o 10 en feien un de comú per la pol·linització, ja que florien més aviat. En algun lloc també en tenien algun de Marcona i LLargueta. També n'hi havia algun de Closcamolla, encara en té un, i produïen bastant, es trencaven molt fàcilment, era lo bo.
- Llavor crua o torrada.

- Ja són d'abans també, encara en té de totes les classes d'ametllers.
- N'hi havia molts.

Espècie o varietat cultivada nº 340: Ametlla Marcona (*Prunus dulcis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 19 (28,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 12 (27,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 19 (28,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 12 (27,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Ametller d'ametlles molt bones i ben valorades. Ametlles petitones i més aviat rodones que cauen fàcilment de l'arbres quan estan seques, convé collir-les abans que siguin ben seques. Molts les consideren les més bones i de millor qualitat. També són valorades perquè es tracta d'una varietat productiva i d'alt rendiment en la relació llavor / closca. Cal no confndre-les amb les del comú rodones, si bé aquestes tot i poder tenir una forma similar fan una closca molt més gruixuda i una llavor més petitona. Verure imatge a la varietat nº337.

- Molt rodona. És molt bona però té el problema que cau bastant. Si no l'enganxes una mica verda cau. La marcona és més bona que la llargueta. És la més ben pagada. Els senglars també la prefereixen: si hi ha un ametller de llargueta i un altre de marcona, t'enganxen primer el de marcona (perquè és la més bona i la més senzilla de fer caure, ells es refreguen a l'arbre per fer-les caure). La llargueta i la marcona són sense cap mena de dubte les de més qualitat. Tot i que si carreguen molt i no plou s'assequen i fins i tot es pot morir l'arbre (el cep i l'olivera són més intel·ligents, si fa secada el cep es beu el suc del raïm i la olivera espolsa les olives, però l'ametller no. "És l'arbre més tontu que hi ha, això que és un arbre molt valent. El cep i les oliveres són més espavilats". Però en segueixen quedant varis de les varietats d'abans. També es paga el rendiment, la marcona té més rendiment. En 100 kg de seques haurien de sortir 24 o 25 d'ametlla neta. Si el rendiment és més bo augmenta el preu que et paguen.)
- Més productiva que l'esmai. No hi ha gaire terreny, el del voltant de la casa. Son trossos petits. Abans hi havia molts ceps i moltes oliveres. Abans hi havia molta gent al camp i hi passaven molt temps, els arbres molt ben esporgats, es cuidava molt i la gent vivia bé. Es collia molta ametlla, molt raïm i molta oliva.
- Rodonetes.

- Principalment havien tingut mols ametllers. Però fa uns anys els van començar a tallar. Perquè les ametlles ja no es pagaven tan bé i tenien masses problemes per la secada, o per que el fred les matava ... i darrerament no produïen tant com abans. Els ametllers no els adobaven.
- És la més bona.
- Abans no n'hi havia, encara en té de totes les classes d'ametllers.
- Per les ametlles.
- En tenia 300 o 400, sobretot desmai i cada 8 o 10 en feien un de comú per la pol·linització, ja que florien més aviat. En algun lloc també en tenien algun de Marcona i LLargueta.
- N'hi havia molts.
- No en queden gaires, quan van rebentar els preus van arrancar la majoria.

Espècie o varietat cultivada nº 341: Ametlla de Santa Esperança (*Prunus dulcis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Recentment s'ha determinat que es tracta de la mateixa varietat que l'ametlla esperança (nº 338). Verure imatge a la varietat nº337.

- Eren molt vells i feien moltes ametlles però es van acabar morint la majoria. Era una ametlleta bo i rodona que feia una cresteta a sobre, una mica llargueta però no gaire, a un cantó de la closca. La closca era molt dura i costaven molt de trencar (calia un martell). Molt bones de gust. Havien collit 97 sacs d'ametlles. Les collien amb la canya i borrasses.

Ametller en general:

- No se'n feien gaires aquí.
- En tenien també, fruit sec.
- Els ametllers eren els peus sobre els quals s'empeltaven els cirerers.
- Es plantaven allí on no s'hi podia fer res més.
- Als pitjors terrenys.

- Per quan tens un rogall (enrogallat), flor de saüc i closques d'atmetlla (la closca closca), se'n fa aigua i es pren.
- No hi havia ametllers quasi abans.
- Les closques d'ametlla anaven bé pel constipat. Ho posaven en una tisana d'herbes.
- Avellaners i ametllers molt pocs, i algun anoguer, però pocs. No recorda les varietats.
- Empeltat d'ametller. Préssecs, albercoquers i cirerers estan empeltats sobre un peu d'ametller.
- Aigua de closca d'ametlla pel coll. Pel mal de coll i per l'enrogallat.
- Cada dia se'n fa una cullerada de molta perquè diuen que és bona per la salut.
- Pel constipat posaven timó, marialluïsa, closques d'ametlla, i serp blanca.
- L'aigua de la closca d'ametlla (de la closca closca, no de la clofolla) (Prunus dulcis) es feia servir contra la tos. N'hi havia pocs, no era massa terra d'ametllers a la zona.
- Com a peu per empeltar presseguers i pruneres.

Espècie o varietat cultivada nº 342: Préssec d'Agost, de Carn blanca d'agost (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 40 %

Descripció i usos:

- Préssec de l'agost, molt petitet, més aviat blanc i ratlletes vermelles, però no era d'aigua, i és boníssim, encara en tenen un nascut davant de la carretera.
- Venien cap allà l'Agost, eren de carn blanca.

Espècie o varietat cultivada nº 343: Préssec d'Aigua, de Sant Joan (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 13 (19,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 8 (18,2%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 15,4 %

Descripció i usos:

Préssecs primerencs de pell vermellosa i carn blanquinosa amb lleugers matisos vermells. La carn és molt sucosa, d'aquí el nom de préssec d'aigua. Molt dolços i bons. Es poden pelar amb els dits. Maduren entre finals de juny i principis de juliol.

- Vermell, "d'aigua", carn blanquinosa, primerenc. Molt dolços i bons. Era un ametller empeltat de presseguer.
- Eren els primerencs, venien pels volts de St. Joan, i eren aquells de pell vermellosa, carn més aviat blanca, i que la pell seguia, que es podien pelar amb els dits.
- Préssec d'aigua, vermellós per fora i blanc per dins. Era molt bo. Era el que venia més aviat, venia molt aviat. No sap enlloc on en quedi.
- Ens ha donat préssecs d'una mena antiga que li van donar una gent del Bruc, una casa de sobre del túnel del Bruc. L'home de la casa del bruc està casat amb l'Anna de Cal Soteres. És un préssec vermell boníssim, blanc per dins, que madura al Juliol. Al 7 de juliol ja estaven tots madurs i la majoria al terra, per tant a finals de juny ja devien estar madurs els primers, quadra amb el fet de pensar que són els de St. Joan, i a més les descripcions les imatges són coincidents totalment. Ell els té en secà.
- Eren molt tous, podies pelar-los amb els dits. La pell era vermella i carn blanca. Venien pels volts de Sant Joan.
- Venia per Sant Joan.
- Préssec de Sant Joan, és el primer que venia, eren a la vinya.
- És aquell que ve per Sant Joan, moll primerenc, molt sucós, era semblant al Gavatx però madura per Sant Joan.





Espècie o varietat cultivada nº 344: Préssec de Conserva (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

S'utilitzava a la comarca, però no es té constància del seu cultiu.

- Un de groc que es cull l'últim, és el que ve més tard. En compraven quan estiuejaven a Caldes de Boí, al tornar, que passaven per Alfarràs i en compraven molts. Per fer la conserva els pelaven i els posaven en una cassola amb aigua i sucre i el bullien amb aigua i sucre, i quan estava ben bullit hi feien el bany maria en una caldera.

Espècie o varietat cultivada nº 345: Préssec de Porc (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Eren blancs, venien tardans, la carn totalment blanca, i la pell també blanquinosa, eren molt bons també, i venien com el gavatxo més o menys (cap al setembre). Perdut del tot.

Espècie o varietat cultivada nº 346: Préssec de Sant Jaume, Primerenc, Sant Jaumes (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Similar a la varietat 343, sobretot en termes morfològics, però una mica més tardana. Venien entre principis de juliol i finals de juliol. Alhora, es diferencien perquè la carn d'aquesta varietat és totalment blanquinosa, tirant a verdosa, sense reflexes de color vermell. Molt bons i sucosos, i també es poden pelar amb les mans.

- Vermells de sobre i sucosos, els havien d'empeltar. N'hi deien de St. Jaume. Diu que necessiten molt ferro els presseguers.
- Préssec de color blanquinós del tall, verdós, primerencs, que venien a principis de Juliol, rosat o vermellós de fora, no en tenen.
- Venia per St. Jaume.

Espècie o varietat cultivada nº 347: Préssec de Sant Jaume groc (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Eren els primers préssecs grocs que venien, venien per St. Jaume, el 25 de juliol.

Espècie o varietat cultivada nº 348: Préssec de Sant Miquel (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven:0 %

Descripció i usos:
Préssec groc força tardà, que es collia al voltant de Sant Miquel (29 de setembre). Groc i molt dolç, molt bo.

- Groc tardà de Sant Miquel: en tenien dos, préssec groc, arribaven per Sant Miquel. Sempre arribaven encara que no els podien regar mai.
- Venia al setembre, i era groc i molt dolç, molt bo.

Espècie o varietat cultivada nº 349: Préssec de Sant Pere (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Recentment s'ha determinat que possiblement es tracti de la mateixa varietat que la 343.

- Venia al juny, per Sant Pere. Vermellós per fora i molt sucós per dins. Tenia molt suc.

Espècie o varietat cultivada nº 350: Préssec de Santa Helena (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Prèssec petit i de carn blanca, però forta, consistent. Era molt dolç i molt bo. La pell era peluda, i es tornava vermell només d'un costat, on feia una roseta de color de rosa. Madurava pel voltant de Santa Helena (18 d'agost).

- També tenia la pell peluda com el mollàs però era fort, era petitet, blanc, i feia una roseta de color de rosa en un costat, era molt dolç i molt bo.

Espècie o varietat cultivada nº 351: Préssec de Vinya, Groc de vinya (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen:10 14,9(%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 8 (18,2%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 10 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Igualada Pressecs grossos (sempre i quant la climatologia fos favorable), massissos, de carn ferma i groga. Gràcies a la fermesa de la carn es podia emprar per posar en almívar. Maduraven cap a finals d'agost.

- Una mica més grossos i massissos que els que en diuen ara "préssecs de vinya". Només recorda una persona de tot el poble que a vegades feia mermelada, no gaire, pel gastu, i havia de comprar el sucre (que era car).
- Molt pocs, algun a la vinya.
- Presseguer d'uns 30 anys que està en un antic camp de presseguers, és a Cal Senador, just al camp de sota Cal Senador, al mig d'una rasa que va fer l'aigua. Eren una gent de l'Aragó que va plantar presseguers, i ho van arrencar tot al final, però aquest va quedar. És el préssec de vinya, venia a l'Agost. A part d'aquest de la rasa de Cal Senador no en tenen cap.
- Per aquí baix, a Can Mercaderet, hi havia algun presseguer entre la vinya, alguns de grocs, i uns altres més aviat vermells (que en deien Gavatxos)
- El feien servir per fer almívar.
- Abans n'hi havia varis entremig de la vinya. Ara no en pot plantar. Perquè té tots els Ametllers empestats (les arrels queden blanques). I aquesta pesta es queda a les arrels i si plantes un altre ametller també es mor. I igualment, si hi plantes presseguers també es moririen per la mateixa pesta de l'ametller. Inclús si el terreny està molt infectat també es moren les oliveres.

Espècie o varietat cultivada nº 352: Préssec del Pinyol dolç (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació

- Era molt i molt bo, i tenia el pinyol del mig, es a dir, la llavor, dolç com una ametlla. Tenien molta fama, molt bons, però produïen poc.

Espècie o varietat cultivada nº 353: Préssec Gavatxo, Gavatx, Gavatxo blanc, Sumoll (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 39 (58,2%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 24 (54,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 7,7 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: La Pobla, Sant Martí de Tous, Rubió, Jorba.

Presseguer molt valorat per els seus préssecs de gran qualitat, era la varietat més ben valorada. Prèssecs molt dolços i sucosos però de carn molt més ferma que la dels préssecs d'aigua. Els préssecs es poden fer força grossos. Pell vermella i carn blanca, però crivada amb vetes de vermell intens, com sang. El pinyol és ben vermell. Es cull cap al setembre.

- Es cull al setembre, blanc, molt sucós, era el més bo, no en queda cap, l'últim que tenien va morir el 1998.
- Els gavatx, d'aquells antics, encara en tenen un arbre, i en volen plantar més. Préssecs vermells de fora i crivats de dins, d'aquell vermell com sang. Molt bons. Ara en vol empeltar més per no perdre'n la llavor. Els gavatxos d'ara no tenen res a veure amb els d'abans, el seu és d'abans. Era el préssec més bo
- Més cap aquí hi havia una altra classe de préssecs, els gavatxos, que són molt grossos, blancs i rosadets.
- També és vermell i blanc, però és diferent, no té tanta aigua.
- Quan ell era jove els seus pares i avis havien empeltat arbres per la zona que feien fruites molt més bones que el que ell ha comprat i plantat recentment.
- Carn blanca i pinyol vermell. És tardà. En van rescatar un en un bosc. El van trobar en un bosc i el van fer néixer.
- Aquell blanc gros que ve al setembre.
- És més aviat de carn vermellosa, blanca. El color és molt semblant al dels paraguaios d'ara, amb el pinyol vermell, no devien produir tant com les classes d'ara i s'han perdut. Abans n'hi havia bastants de gavatxos a la Pobla, i dirien que ara no en queda cap que sàpiguen, tot i que a la dona li sona que si que encara és una classe que en algun lloc existeix. N'hi havia sobretot entre la vinya, els primers préssecs venien per St. Joan i els últims, els Gavatxos, venien cap al setembre o octubre, tenien préssecs per menjar

molts mesos.

- Venien al setembre. Vermell per fora i blanc per dins. Més bons que ara. Ja no en queda cap són tots morts. Si no es mediquen no culls res.
- Per aquí baix, a Can Mercaderet, hi havia algun presseguer entre la vinya, alguns de grocs, i uns altres més aviat vermells (en deien Gavatxos).
- Vermells que arribaven al setembre, dolços i tous que no costaven de mastegar.
- Aquests era fort, no tou, i boníssim. Les dones en feien conserves, al bany maria. Normalment s'empeltaven de peu d'ametller i es fotien uns arbres grossíssims. Se n'ha perdut la mena.
- Quan eren a Plans de Ferran, als marges sempre n'hi havia. Hi havia el gavatxo, i després un de groc que no recorda la varietat. Aquí on són ara no n'hi ha tant, perquè la terra és molt grossa i quan hi ha secada la terra s'obre i trenca les arrels. A Ferran anava millor.
- Abans també en feien pel consum, una mica de cada.
- Tenien molt de renom. Però ell no els va conèixer gaire. No en tenien a casa.
- N'hi havia molts de diferents i es conservaven molt millor a casa que no pas ara. Se'ls van morir. Al fer-los al secà eren molt més bons. A més abans s'aprofitaven molt millor encara que fossin lletjos i fossin tacats. I es feien conserves. Presseguers molt bons. En tenien un d'enorme que es va morir.
- Deu venir per allí a l'agost o primers de setembre.
- Encara els sona que existeix ara, no donen més referència.
- Préssec gavatxo era el més bo que hi havia.
- Abans en tenia un parell a Casaroja i feia uns préssecs grossos de pell rosa, però d'un rosa molt clar, i carn blanca, molt bons. Els venien al setembre a la plaça. Els dol que hagi desaparegut, no en queden.
- Molt bons. Diu la Benita que en venen a algun lloc.

Espècie o varietat cultivada nº 354: Préssec Groguet de galtes vermelles (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %
Descripció i usos:	

Manca informació.

- Groguet amb les galtes vermelles, i a Calaf encara n'hi ha una parada que en baixen.

Espècie o varietat cultivada nº 355: Préssec Groc (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Manca informació. Aquesta varietat podria ser similar al préssec de vinya (nº 351)

- Ben groc i era el que feia els préssecs més grossos.
- Préssec de carn groga, també era molt bo.
- Quan eren a Plans de Ferran, als marges sempre n'hi havia. Hi havia el gavatxo, i després un de groc. Aquí on són ara no n'hi ha tant, perquè la terra és molt grossa i quan hi ha secada la terra s'obre i trenca les arrels. A Ferran anava millor.

Espècie o varietat cultivada nº 356: Préssec Groc, de Sant Llorenç (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Manca informació. Aquesta varietat podria ser similar al préssec de vinya (nº 351), potser una mica més primerenc, ja que madura al voltant de Sant Llorenç (10 d'agost).

- No hi havia grans plantacions, es plantaven als marges o entre la vinya, pel consum propi. Ara ja no en queda quasi cap, els de la vinya es van perdre quan es va arrencar la vinya, i els dels marges també s'han anat perdent, perquè s'abandonen o es tallen.

Espècie o varietat cultivada nº 357: Préssec Groc de Juliol (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Recentment s'ha determinat que es tractaria de la mateixa varietat que la nº347.

- Es collien cap a finals de juliol. Més bons que ara.

Espècie o varietat cultivada nº 358: Préssec Moll (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca inforació. Similar a la varietat nº 343 (préssec d'aigua), però provablement es tracti de varietats diferents.

- Els molls, que són aquells que venen primer, que són com aigua. Es pela amb les mans. Els préssecs moll i mollàs se'ls hi han mort recentment i no sap si els empelts que ha fet han donat resultat. De mollàs sap on anar-ne a buscar per empeltar, allà a la vora.

Espècie o varietat cultivada nº 359: Préssec Mollàs, Pelut (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 14 (20,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 8 (18,2%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 14,3 %

Descripció i usos:
Préssec de pell vermella i peluda, amb una important capa de vellositat. La carn

era blanc ai molt sucosa. Es caracteritza perquè es partia, s'obria, amb les mans, d'aquí el nom de mollàs. Es collia cap a finals d'agost. Era molt bo però meys apreciat que el préssec d'aigua o el gavatx perquè al tenir una pell tant peluda s'havia de pelar, perquè sinó la pell era molt aspra.

- El pinyol es partia. Vermell. Venia una mica més aviat que el gavatxo.
- Eren dels que en tenien més. Blanc. S'obria, partia amb les mans. Els tenien al secà, a l'obaga de la Serra. Eren molt molt sucosos, feien molta aigua. Però de seguida s'hi posaven els cucs. Venia per allí a l'agost.
- Els mollassos, que vol dir que el pinyol s'obre, ve després del moll, també és força d'aigua. És el que no era tant bo, perquè de fora, de la pell era molt aspre, molt pelut. Els préssecs moll i mollàs se'ls hi han mort recentment i no sap si els empelts que ha fet han donat resultat. De mollàs sap on anar-ne a buscar per empeltar, allà a la vora.
- Era el que s'obria el pinyol, la carn era blanqueta, estava entre les vinyes.
- Era tou. Agafaves el préssec i l'obries com un marcoc.
- Eren uns que el pinyol era mollàs, es a dir, que s'obria sol, que s'esberlava, en menjaves el préssec i el pinyol ja estava esberlat.
- El pinyol quedava ben net, i moltes vegades es partia.

Espècie o varietat cultivada nº 360: Préssec de Vinya, d'Octubre, Tardà (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Similar al préssec de Sant Miquel (nº 348) però encara una mica més tardà, que es cull a l'època de la verema, cap a l'octubre. Pell i carn groga, ferma, i molt bo.

- També hi havia els tardans d'octubre, en té, és un préssec groc i que tira a fort, és el préssec de vinya, ja que ve cap a finals de setembre, quan collien el raïm. En té tant a una banda de l'autovia com a l'altra.





Espècie o varietat cultivada nº 361: Préssec Tendral (*Prunus persica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1(1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %
Descripció i usos:	

Manca informació per poder confirmar si es tracta d'una varietat indepeendent o si correspon a alguna de les varietats de préssecs de carn blanca, sucosa, i pell vermella que maduren al llarg del juliol o l'agost. Sembla ser que es tracta d'una varietat diferent, però caldria confirmar-ho.

- No eren molt vermells, té un color vermellós però no del tot, de dins és blanc, i la pell es pela amb el dit, i venien entre Juliol i Agost, en tenien a casa seva, eren molt bons, els enyora.

Préssec en general:

- Mermelades: de préssecs, peres, poma, de les codonyes.
- Tenia 10 o 12 presseguers plantats de pinyol que eren molt grossos i bons, però ja s'han mort tots. En te una feixa plantada de fa 20 anys que ja és de varietat moderna.
- A les puntes dels marges de la vinya en tenien. Ara ja no se'n cuida ningú dels arbres fruiters, ja no en queden, s'han mort tots.
- Feia conserves de tomata, préssec amb almívar, ...
- N'hi havia molts per tot arreu, a les vinyes.
- El que també va molt bé pels cucs és la fulla de presseguer.
- Mermelades: de préssecs, peres, poma, de les codonyes, ...
- Pomes, peres i préssecs en almívar.
- Posaven codonys, préssec, pera, alberginietes petitetes, suc de raïm i ho feien coure tot, però ells no ho deixaven assecar del tot, s'ho menjaven a cullerades, tal qual. No recorda quin nom li deien.
- La Pepita encara en fa de conserva de préssec.
- D'arbres fruiters abans n'hi havia uns quants a cada casa, i a les vinyes, però ara no en queda cap quasi. Ara són varietats que rendeixen més, i abans no s'aclarien i quedava la fruita més petita. Ara els presseguers es moren molt, i abans deu ni do "Si vols tenir presseguers, planta'ls a milers".
- Té la vida curta el presseguer. Ara encara més curta que abans. I abans no s'havien d'ensulfatar. Ara es moren de seguida i per això no en queden.
- Ara d'arbres fruiters no n'hi ha, perquè si no t'hi dediques a l'engròs i ensulfates molt, no culls res, tenir quatre arbres no culls res, no val la pena produir poc, sa de produir a l'engròs. N'hi havia sobretot entre la vinya, els primers préssecs venien per St. Joan i els últims, els Gavatxos, venien cap al setembre o octubre, tenien préssecs per menjar molts mesos. Abans es menjava i es feia molt del que hi havia, i a més no calia ensulfatar res per collir, les vinyes eren plenes de pomeres i presseguers i se'n collia sense fer-hi res, i no es morien, i ara es moren.
- Plantaven les ametlles, i dels ametllers empeltava els presseguers i les pruneres. No queda cap d'aquestes varietats ni saben on trobar-les.

- Els presseguers no envelleixen, moren de seguida. Se n'han de sembrar molts.
- No hi havia grans plantacions, es plantaven als marges o entre la vinya, pel consum propi. Ara ja no en queda quasi cap, els de la vinya es van perdre quan es va arrencar la vinya, i els dels marges també s'han anat perdent, perquè s'abandonen o es tallen.

Espècie o varietat cultivada nº 362: Magraner Dolç (*Punica granatum*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 9 (13,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 6 (13,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 7 (10,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 5 (11,4%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 77,8 %

Descripció i usos:
Magrana dolça, de grans petits i amb força pinyol.
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Santa Margarida de Montbui

- No creixien bé, ja no en queden.
- N'hi havia algun.
- No n'hi ha per aquí, diu que a fillol n'hi ha.
- En tenien un de gros i vell que feia moltes magranes i bones, però es va morir.
- Magraner dels vells, ja hi era quan eren joves. D'aquestes dolces.

Espècie o varietat cultivada nº 363: Magraner Amarg (*Punica granatum*)

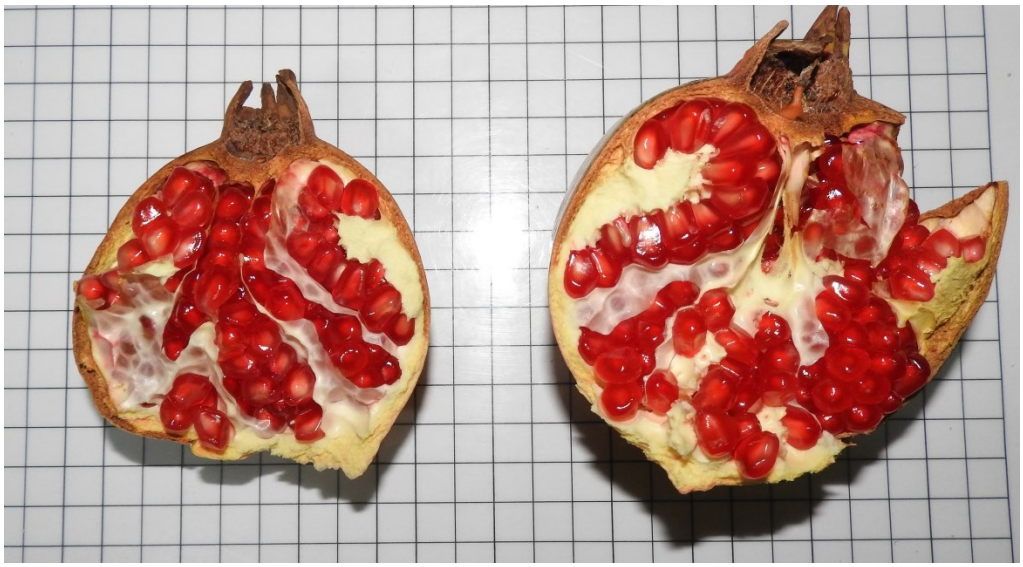
Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Medicinals	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Varietat que a nivell morfològic és indiferenciable de l'anterior, però que es caracteritza per la seva gran acidesa (encara que el nom popular sigui "amarg", en realitat el que carateritza la varietat és l'acidesa que presenta.

- En fan un xarop que va molt bé per la persona que té rogall o que es troba

tapat, en fan suc i el fan bullir i el guarden al vall maria, i se'l prenen quan estan tapats o tenen rogall, el feien servir molt, era molt bo, i se'l prenien amb una mica de sucre, anava bé.





Espècie o varietat cultivada nº 364: Arç perer (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Peres petitones i molt bones, no són les que venen per St. Joan, venen més tard. N'hi ha un arbre vell en una rasa dels camps de davant de casa, no l'havien descobert fins l'any passat. Ho va descobrir la cunyada. Tenia moltes peres, petites, i que venien més tard de Sant Joan, i amb tants anys que fa que tenen la terra no se n'havien adonat.

Espècie o varietat cultivada nº 365: Pera Cara vermella (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Tenien una perera que fa unes peres grosses, llargues, una mica vermelletes i que arribaven al setembre. Encara en té.

Espècie o varietat cultivada nº 366: Pera d'Aigua (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Pera grossa i sucosa. Madura a l'agost. Semblant a la blanquilla.

- Era una pera grossa.
- Vindria a ser com la blanquilla, en tenen algun.



Espècie o varietat cultivada nº 367: Pera de Closca de roure, de Fulla de roure (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Peres molt rústiques, xates i curtes, i fortes, que es guardaven molt bé durant hivern sense podrir-se. Quan eren madures eren molt bones, molts cops acabaven de madurar a casa, perquè es collien abans de les glaçades.

- Eren xates i curtes, molt fortes, venien a finals d'estiu, i es collien verdes abans de les glaçades i a casa acabaven de madurar, i es menjaven al llarg de l'hivern, perquè no es podrien.
- Era molt d'hivern, es guardaven molt per l'hivern, es guardaven molt, eren molt rústiques, com una patata, quan eren madures eren molt bones.



Espècie o varietat cultivada nº 368: Pera de Codony (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Perera de codony, també en tenen. És una pera grossa, maca, i té un gust semblant al codony, s'ha de collir molt madura ja que sinó és molt aspra, però si es cull madura és molt bona.





Espècie o varietat cultivada nº 369: Pera de Cuixa de dona (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 8 (11,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Pera allargada, que segons els informants tenia la forma d'una cuixa de dona, en el sentit que era rabassuda, alhora que allargada. Peres molt grosses que es collien abans de les primeres glaçades i es guardaven per l'hivern. Carn ferma, molt bones. Era la darrera varietat que es collia. Pertany al gran grup de peres que es collien abans de les glaçades i que es podien anar menjant al llarg de tot l'hivern.

- Tenia la xura d'una cuixa de dona, també venia molt tard, d'hivern.
- Peres de cuixa de dona eren bastant dobles, molt grosses, i eren bones. Posaven palla a sota de l'arbre per tal que al caure no es copegessin.
- Es feien molt grosses i venien tardanes. Era l'última que venia.
- Allargades, també es guardaven per l'hivern.

Espècie o varietat cultivada nº 370: Pera de Sant Jaume, de Sant Jaume grossa (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Peres grosses i molt bones, que maduraven al voltant de Sant Jaume (25 de juliol)

- Unes peres que venien per Sant Jaume i que eren bones.
- Hi havia quatre o cinc pereres diferents. La perera de St. Jaume venia al voltant de St. Jaume, peres grosses i bones. Les pereres s'estan morint

Espècie o varietat cultivada nº 371: Pera de Sant Jaume petita (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Santa Margarida de Montbui

- Són petites, aspres, sobretot la pela, s'han de pelar. Són una mica més grosses que les de Sant Joan. Si s'agafen al punt són molt bones però es tornen lloques de seguida. En conserva són boníssimes. Encara els queda una perera. Arriben per Sant Jaume (25 juliol).



Espècie o varietat cultivada nº 372: Pera de Sant Joan, Petita, Seremanyera, Seremenya (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 20 (29,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 14 (31,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 10 (14,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 6 (13,6%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 50 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Rubió

Perera de peres molt petites (més que les de la varietat precedent) i força rodones. Fa moltes peretes en poms de 5 o de 6. Si no les culls ben madures són aspres, però alhora si no les culls al punt de seguida es tornen lloques. Maduren entre finals de juny i principis de juliol.

- Té una perera petitona que són bones quan cauen a terra però després de seguida es tornen lloques (textura farinosa). Tenen una perera grossa i antiga vora l'hort. Hi era quan ell hi va arribat. Fa unes peres petitones i es torna lloca de seguida.
- Pera petita, que es posava amb el conill, petita com la de St. Joan.
- Tenen l'arbre encara. S'ha de menjar molt primerenca perquè sinó es torna lloca de dins, fa molts i molts anys que la tenen. És una pera petiteta, i l'arbre en fa moltes, la va plantar el pare de l'home, fa poms de cinc o sis peres, s'ha d'agafar al punt perquè sinó es torna lloca. No es pot vendre perquè no es conserven gaire.
- Les que venien per St. Joan o al Juliol. En tenien una molt gran feta al secà.
- En tenen una empeltada de pera llimonera. Petitones i una mica àcides. Rendeix molt poc, en fa molt poques.
- La Perera que ara hi ha a l'hort ja hi era a l'any 1958, no se'n recorda quina classe és. Cal ensopegar-les al punt, sinó es tornen lloques, quan són madures són molt bones. Venen cap allà al mig juliol, agost.
- Peres de seramanyera, molt petites i rodones. Les pereres seramanyeres el pare del Josep la va anar a buscar a casa d'uns veïns. Les pereres s'estan morint.
- Encara n'hi ha en algun racó per fora els camps. Quan són ben madures i estovades són molt bones, si no estan toves són aspres.
- Petitones, que venen aviat.
- També tenien pera Seremenya o de St. Joan, que de seguida es tornava lloca.



Espècie o varietat cultivada nº 373: Pera de Sant Llorenç*Pyrus communis*)

Cultiu de regadiu	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Perera de peres petites i vermelloses de fora, una mica més grossa que la Seremenya. Maduren per allí al 8-10 d'agost, si no es mengen al moment es tornen lloques de seguida, però són molt bones.

- Molt bona, una mica més grossa que la seremenya, venien al 8-10 d'agost, es tornaven lloques de seguida. Vermelloses de fora. Abans no es morien, i ara es mor tot, tots els arbres fruiters, només quatre pel gasto de les cases. Tots els fruiters antics que coneixien ja són morts, no en recorden cap de viu, perquè sols no viuen ara pràcticament, abans si.

Espècie o varietat cultivada nº 374: Pera del Juliol (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Peres que venen al Juliol, peres grosses i molt bones (en tenen un perer mort). La perera de peres grosses del Juliol es va morir fa pocs anys, no en queda cap lluc viu. Les pereres s'estan morint.

Espècie o varietat cultivada nº 375: Pera d'Hivern (*Pyrus communis*)

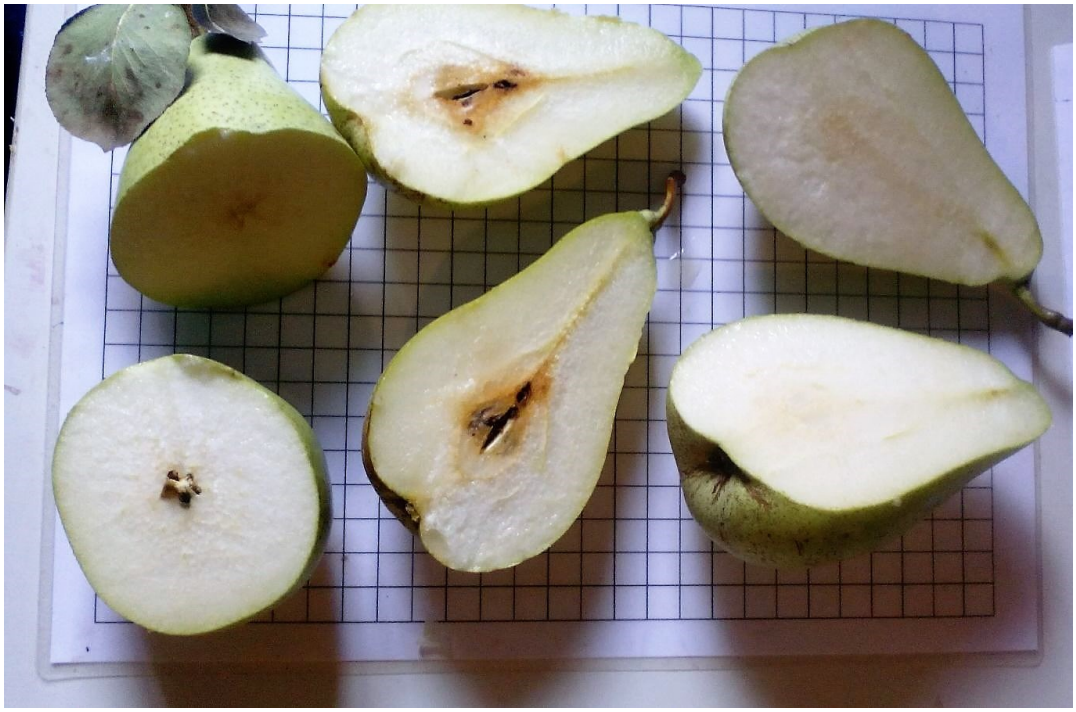
Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 9 (13,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 6 (13,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 33,3 %

Descripció i usos:
Pera d'hivern és uns descripció generalista, i no fa referència a una varietat en concret. Fa referència a totes aquelles varietats que compareteixen la característica de ser perdes tardanes de carn ferma conservaven bé durant l'hivern, sense podrir-se, i que servien per allargar el consum de fruita durant els mesos d'hivern. En alguns casos les peres d'hivern reven noms particulars (com la pera cuixa de dona, la closca de roure, o la de codony) i per tant es poden identificar i descriure amb claredat, però en moltes altres ocasions simplement reben el nom genèric de peres d'hivern, amb la qual cosa és impossible determinar de quantes varietats diferents s'està parlant en realitat. A les imatges es mostra un dels molts morfotipus de peres que reben el nom genèric de peres d'hivern.

- No recorda gaire cóm eren.
- Feia peres tardanes per guardar a l'hivern. És força vella, és de les d'abans. Les cullen després de collir ametlles i van madurant a casa. L'Esmeralda les pela quan són verdes i les fa arrencar al bull amb una mica de sucre i les posa al congelador. Es guarden fins a dos anys al congelador i són molt

bones.

- Es collia pels volts de Tots Sants i es penjaven a les bigues amb un cordill per la cua. I aguantaven bé, eren molt fortes i no es trencaven. I penjades anaven madurant tot l'hivern, i durant tot l'hivern tenien peres. Aguantaven bé tot l'hivern.
- Es cull a mig octubre, i quan encara no és del tot madura, abans que glaci, i acaba de madurar un cop collida. Es guardava tot l'hivern, sobre el gra. En té algun arbre.
- Pera d'hivern, és una pera més aviat dura, n'hi havia quatre arbres.
- De peres hi havia les peres d'hivern, que es feien molt grosses, i venien tard, i es posaven en palla per tal que es conservessin durant l'hivern. Ara d'arbres fruiters no en queda cap, perquè els pagesos només van amb el tractor, i vinga tractor amunt i avall, tot amb màquines i ningú es cuida de les coses d'abans.





Espècie o varietat cultivada nº 376: Pera d'Hivern de cal Indiano (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Perera d'hivern que té a casa, molt grosses i més aviat xates. Una mica boterudes, que vermellegen una mica en madurar, amb una retirada a les de codony de cal Rosor. En té des de fa molts i molts anys.





Espècie o varietat cultivada nº 377: Pera d'Hivern de cal Pleixats (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Pera d'hivern de peres molt llargues i de cua petita i forta. Es cullen verdes a l'octubre i van madurant al llarg de l'hivern. Madures són molt bones.

- Perera d'hivern que es cull verda per que es maduri a casa. Els queda la perera d'hivern que, quan arriben, fa peres molt llargues i de cua petita, que es cullen verdes a l'octubre i van madurant a casa. Madures són molt bones. La perera és al mig d'una bardissa.

Espècie o varietat cultivada nº 378: Pera Llimonera (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 9 (13,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 11,1 %

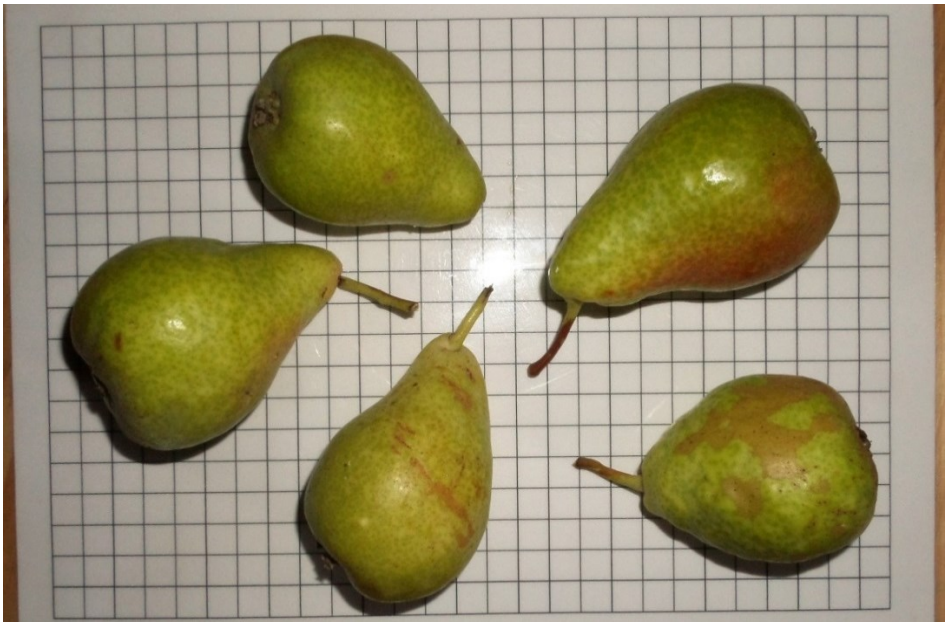
Descripció i usos:

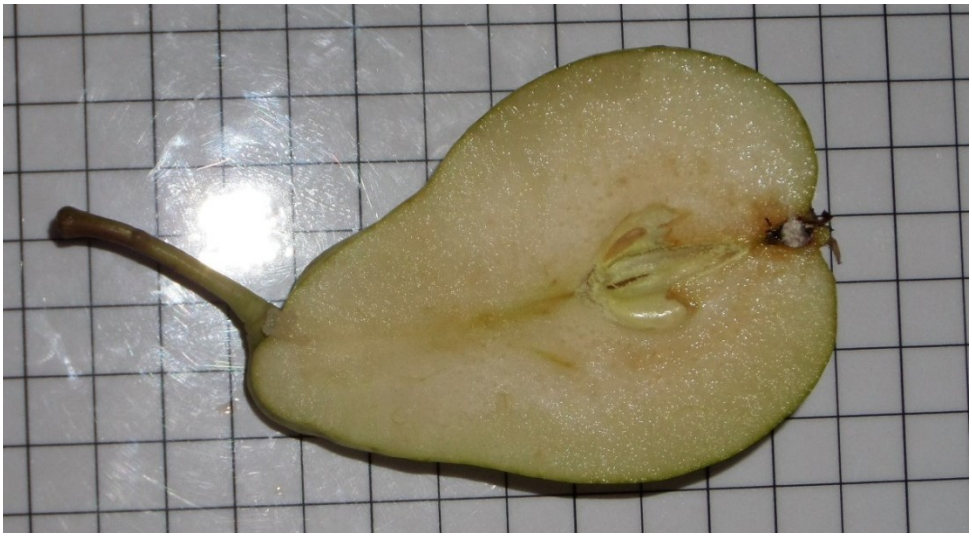
Pera de carn granellosa, característica que contrasta amb la textura de moltes de les varietats de peres documentades, de carn més fina, sense granelló, o si més no menys patent.

- Blanquetes i primerenques.
- També n'hi havia abans ja. Fa molt granet.
- Va arribar posteriorment però ara ja fa temps també. No es fina, és granellosa i no li agrada gaire.
- Els hi havien portat de Lleida. Les tenien també al marge de la vinya i un parell vora la font.









Espècie o varietat cultivada nº 379: Pera Màgica (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació

- Va néixer sola darrere la casa però el Pepito diu que es una varietat antiga d'abans de la qual no recorda el nom, i li diuen perera màgica. Al tronar de la guerra li encantava poder menjar aquelles peres. Són peres força grosses i maduren a final d'agost. N'hi ha un arbre darrere la pallissa. És d'una varietat molt antiga que quan el Pepito era jove li encantaven, al tornar de la Guerra li encantava poder menjar aquelles peres. I al haver nascut sola la perera, diu que és màgica. Les peres maduren cap al final d'agost.

Espècie o varietat cultivada nº 380: Perelloner pedregós (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Bellprat

- Hi havia algun "Perelloner pedregós", n'hi ha un al carrer de davant de la casa, són peretes molt petites, que són bones quan estan ben madures però cal vigilar que no siguin lloques. Hi ha una capa granelluda dura just sobre el pinyol, un granet (d'aqui el nom de perelloner pedregós). Són molt bones, el gust és com el d'una pera.. Maduren cap al temps dels bolets, una mica abans, a finals d'agost, setembre.

Espècie o varietat cultivada nº 381: Pera Rosada (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació

- Un cantó rosa i l'altre verd.

Espècie o varietat cultivada nº 382: Pera Tendral (*Pyrus communis*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Prats de Rei
Pere de color groguenc quan maduren. Petitones i molt fines de textura, sense granet. No són especialment sucoses, però són molt dolces. Maduren al juliol.

- Pera molt fina, petitona, no gaire sucosa però molt dolça. En té algun arbre encara.

Pera en general:

- Eren més petites, no n'hi havia gaires de pereres.
- També hi havia peres, no sap les varietats.
- Mermelades: de préssecs, peres, poma, de les codonyes, ...
- N'hi havia poques.
- Arrob: també ha de minvar la meitat a la caldera junt amb pomes i peres a trossos, peles de llimona, peles de taronja i trossos de meló. La caldera quasi quedava plena de fruita i llavors hi tiraven el most. Al reduir-se anava fent espuma el most i es tirava amb un girapeix. I hi sucaven el pa per berenar.
- Mermelades: de préssecs, peres, poma, de les codonyes, ...
- Pomes, peres i préssecs en almívar.

- Confitures de peres. En almívar, directament als pots, sense pinyol, en pots amb sucre i al bany maria vuit minuts. No caduca mai perquè no hi ha conservants.
- Rob: fruites, aubergínia, peres i most. Era bo i una mica àcid. N'havien pres a casa però no n'han fet més.
- De peres i pomes n'havien plantat unes quantes a vora casa però les van haver d'arrencar totes perquè les guineus se les menjaven totes. No recorda les varietats.
- Posaven codonys, préssec, pera, alberginietes petitetes, suc de raïm i ho feien coure tot, però ells no ho deixaven assecar del tot, s'ho menjaven a cullerades, tal qual. No recorda quin nom li deien.

Espècie o varietat cultivada nº 383: Poma Àcida (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació

- N'hi havia de molt bones, però no tenien nom, eren pomes.

Espècie o varietat cultivada nº 384: Poma Bella-Lluïsa (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Pomera que s'havia cultivat des de molt antic. Feia unes pomes planes, aixafades, de color groc. Si l'aclaries bé també es feia grossa. Era una poma tardana que arribava a l'octubre o més tard i es podia guardar tot l'hivern.

- I tenien encara la poma Bella-Lluïsa, que és molt antiga, és una poma plana, aixafada, però al fer la carretera els hi van arrencar. Aquesta poma era

tardana, arribava a l'octubre o més tard, i es podia guardar tot l'hivern. Si les aclaries ja es feia grossa, ja. Era de color groc.

Espècie o varietat cultivada nº 385: Poma Bellesa Romana (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Poma vermelleta, molt maca, però insípida i farinosa, una mica àcida. Madura a finals de setembre.

Espècie o varietat cultivada nº 386: Poma Cara bruta (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Pomera de pomes petitones, amb la pell de color brut, com tacada, però molt bones de gust. Eren molt valorades.

- Poma petitona i tota bruta. Però eren molt i molt bones. Se'ls va morir la que tenien. N'hi havia a l'hort de Cal Cesc (veïns de vora la riera) però si no en queda cap a alguna vora ja no en deuen quedar.

Espècie o varietat cultivada nº 387: Poma Cumosina, Cumusina (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Pomes grosses i blanques. Eren considerades per molts les pomes més bones de gust. Molt dolça. Era tardana. Varietat vigorosa però poc productiva.

- Les més tardanes i típiques d'aquest país. Dolcíssimes i boníssimes. Arbre gros que no produïa gaire però eren molt bones. No coneix que en quedin.
- Blanca, era la més bona que hi havia, una poma grossa.

Espècie o varietat cultivada nº 388: Poma de Sant Jaume (*Pyrus malus*)

Ecologia	Anual / Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Pomera de port arbori que feia poes petites, verdes i farinoses. Eren primerenques, venien per allà Sant Jaume (25 de juliol).

- Molt verdeta i més farinosa que la de Sant Joan, tampoc gaire grosses. A diferència de les de Sant Joan era un arbre alt.

Espècie o varietat cultivada nº 389: Poma de Sant Joan (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 11 (16,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 6 (13,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 36,4 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Castellfollit del Boix

Pomera arbustiva de pomes molt primerenques de color groc, molt aromàtiques però de textura força eixuta (poc sucosa) i gust una mica àcid. S'ha de menjar ben madura perquè sinó és molt aspra. S'havien valorat per la seva bona olor i precocitat, i la gent les consumia i les considerava bones tot i que objectivament hi ha varietats amb molt més bones qualitats organolèptiques. Són pomeres especialment resistents al secà i per això es cultivaven tant a les vinyes i als marges.

- Pomeres de St Joan, fan molt bona olor, però són de textura basta, pel que no són tan bones com podrien semblar per la olor. Sobreviuen en marges encara que ningú les cuida.
- Eren les més primerenques, més petites i més àcides (menys dolces). Com un arbust, no era un arbre gros. Era un arbust, no era un arbre gros. Allí on es moria un cep hi plantaven una pomera d'aquestes de Sant Joan. N'hi havia bastantes entremig de les vinyes. Eren pomes petites però primerenques i molt bones.
- Fan unes pomes eixutes, no sucoses, però fan molt bona olor. No massa bones per ell. Encara en queden algunes a la zona.
- Era una petita que no creixia i feia una mata, en tenien a casa. Feia les pomes petites i àcides. No s'esporgava, la tenien en un marge. Fa molts i molts anys, ja no en queden. Es coneixia aquesta pomera perquè era una pomera rara i tothom ho deia.
- Pomera de St. Joan, es feia baixeta, i tot de llucs, com arbusts. Feia una pometa petiteta i es deia pometa de St. Joan, s'havia de menjar molt madura perquè sinó era molt i molt aspra. No valia gran cosa, no en tenen, en tenien abans de la carretera.
- Aquella que és petiteta com un arbust, que era aspra si no era madura.







Espècie o varietat cultivada nº 390: Poma de Sant Joan no farinosa (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Era una pomera de Sant Joan que també feia unes pomes grogues i primerenques, però que eren molt bones de gust. No era la pomera de Sant Joan arbustiva, en forma d'arbust, sinó que era una pomera que calia empeltar i que tenia forma d'arbre.

- Eren un arbust i venien més primerencs, per Sant Joan. Eren unes pomes petitetes (com una mandarina més o menys, segons l'any, a vegades més grosses), blanques tirant a grogues. Feien molta olor. Era dolça i no era farinosa. En tenien a totes les vinyes i ara ja no se'n troben. No sabrien pas on anar-ne a buscar. Ja fa bastants anys d'aquestes pomes.

Espècie o varietat cultivada nº 391: Poma de Sant Roc (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Pomera de pomes rodones, grosses i vermelles, que maduraven cap a mitjans d'agost.

- Rodones, vermelles, plenes, que venen per Sant Roc (16 d'agost), n'hi havia de molt grans a Rubió i a Copons, ara ja no en queda enlloc.

Espècie o varietat cultivada nº 392: Poma del Ciri (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 13 (19,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 7 (15,9%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 15,4 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: El Bruc, Castellolí, Argençola.

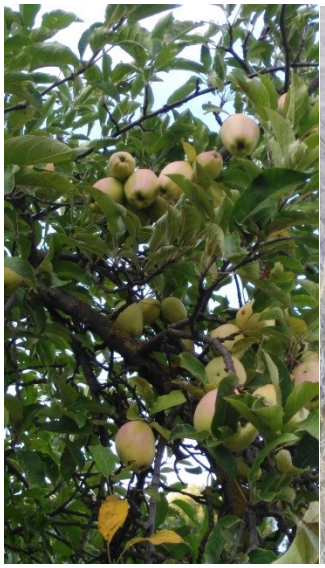
Pomera de pomes grosses, allargades, de pell groga, i molt dolces. La carn és forta, no es torna farinosa. Madura entre finals de setembre i l'octubre, i es gurada bé durant tot l'hivern. Recentment hem determinat l'existència de diferents varietats disn el grup de la poma del Ciri, que comparteixen la mateixa forma però que es diferencien pel color de la pell i la textura. Per ara encara no s'ha pogut discernir quines de les varietats de pomes del ciri es cultivaven tradicionalment a la comarca.

- Eren molt bones, feia com una forma de pera, era llargueruda. Era forta, aguantava molt, tot l'hivern, volent dir que no es feia malbé ni es tornava farinosa. (Non queda cap d'aquestes varietats, produeixen més les d'ara i es conserven més, ara hi ha la Golden i l'Starquin)
- De pomes també hi havia la del ciri. Del ciri n'hi ha una que ha nascut / s'ha conservat a la carretera, sola. Les del ciri diu que són molt bones, fa dos anys en van fer confitura i tot. Anem a veure la pomera del ciri, que està a

l'altre costat de carretera, és molt grossa i molt maca, i fa unes pomes grogues ben maques, que a finals de setembre comencen a ser madures. Fan molt bona olor i són molt dolces, no era farinosa en el moment de menjar-la, però cal veure què passa si es guarden.

- Finals de setembre comencen a ser madures.
- Allargades.
- Era molt dolça, fins i tot més dolça que la Golden.
- Del ciri: es guarden molt bé durant l'hivern. Però ells no en tenien gaires i les solien fer amb meremelades o confitades com el prèssec en pots (en almívar).
- En tenien un que es va morir.
- També n'hi havia.







Espècie o varietat cultivada nº 393: Poma del Ciri agredolça (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Una mica agredolça, llargueruda, en alguna parada en venen ara. D'arbre no en recorden cap. N'hi havia poques, no era país de pomes, només alguna pel gasto.

Espècie o varietat cultivada nº 394: Poma del Garrimbes (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Pomera vella que hi ha anant des de Can Titó vell, pel corriol, direcció la font de la Noia, prop d'allà on hi ha el dipòsit d'aquella antiga font (font del Garrimbes), res, a un minut de la casa. Fa unes pomes vermelletes molt i molt bones, ell en fa mermelada, i la carn a més no s'oxida amb l'aire, o li costa molt.

Espècie o varietat cultivada nº 395: Poma d'Estiu (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Eren vermelloses i no valien gran cosa, venien més aviat que la majoria de varietats però eren més àcides, no valien gran cosa.

Espècie o varietat cultivada nº 396: Poma d'Infern (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Pomera de pomes vermelles, de color vemrell intens, i molt grosses, de carn forta i gust agredolç. Venia molt tardana i es guardava bé, s'arrugava una mica però aguantava molt tot l'hivern.

- Era una poma vermella que es feia molt tardana. Una poma forta, grossa, que es guardava. I s'arrugava una mica però aguantava molt a l'hivern.
- Era vermella, molt vermella i una mica agredolça.

Espècie o varietat cultivada nº 397: Poma Glaçada (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5 %)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Pomera de pell de color verdós, i de carn molt forta, difícil de queixalar. La poma tenia unes vinces que eren molt fortes, semblava que queixléssis vidre. La poma era com transparent de dins, pre la presència d'aquestes vinces. Per això se'n diu glaçades. Eren bones.

- Pomeres Glaçades de dins, no saben ben bé el nom de la varietat ells els hi deien glaçades. Era com transparent de dins, i tenia unes vinces dins la poma que eren molt fortes de quixalar, semblava que quixalèssis vidre, de fora era verdeta. No queda res, cap arbre. (Non queda cap d'aquestes varietats, produeixen més les d'ara i es conserven més, ara hi ha la Golden i l'Starquin).

Espècie o varietat cultivada nº 398: Poma Golden (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Aquesta varietat tant coneguda i comercialitzada en l'actualitat a era present a la comarca cap als anys 50, si no abans.

- Pomeres en té de Golden, que ja és nova però n'hi havia abans també.

Espècie o varietat cultivada nº 399: Poma Groga d'Hivern (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Pomes grogues per guardar a l'hivern. Abans sense ensulfatar havia fet fins a 100 kg i havien tingut pomes per tot l'hivern perquè aguantaven bé tot l'hivern. Ara ja no fa res perquè no ensulfata. Tenen encara una pomera d'abans de pomes grogues que abans guardaven a l'hivern.

Espècie o varietat cultivada nº 400: Poma Madalena (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Pomera de pomes primerenques, rodones, farinoses i dolces. No és gaire productiva ni té bona conservació.

- Eren unes pomeres primerenques, era rodona, però no com l'Starquin, era rodona rodona, era primerenca i molt farinosa. (Non queda cap d'aquestes varietats, produeixen més les d'ara i es conserven més, ara hi ha la Golden i l'Starquin).

Espècie o varietat cultivada nº 401: Poma Manyaga (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Pomera de pomes allargades i estretes de la part inferior. La forma recorda la d'una pera.

- Llargueta i estreta, com una pera.

Espècie o varietat cultivada nº 402: Poma Petita (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- No en diuen res més.

Espècie o varietat cultivada nº 403: Poma Plana, Roqueta (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 50 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Jorba, Rubió.
Pomera de pomes de forma molt plana, com aixafades (més amples que altes), de pell groga-vermellosa (molt variable segons on es trobi l'arbre i en funció de la climatologia), de gust àcid i sucosa. Madura al setembre o l'octubre. Es guarda bé a l'hivern.

- Petitones, blanquinoses i aixafades. De gust molt àcid. Encara n'hi ha una al camí vora la resclosa.
- Poma més aviat plana, àcida, molt sucosa, i de pell de color vermellós, que venia a l'agost o setembre. Totalment perduda segons ells.
- Vermelleta i més aviat aplandada, és la que hi ha a la rasa del tros de sota Can Meracaderet, a l'antiga secla dels horts.





Espècie o varietat cultivada nº 404: Poma Pomapera (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Era molt bona no n'ha menjat cap altra de tant bona com aquella.

Espècie o varietat cultivada nº 405: Poma Reineta (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Aquesta pera que ara és consumiex i comercialitza de forma abundant, i sota diverses varietats, ja era present (tot i que de forma esporàdica) a la comarca de l'Anoia cap a mitjans del S.XX

- No en diuen res més.

Espècie o varietat cultivada nº 406: Poma Verd donzella (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Pomera de pomes rodones, una mica planes, de pell groga, carn cruixent, dolça i de bona conservació. Fa olor de medicina, però el gust és bo. Madura al setembre.

- Planeta i rodona. Feia olor a medicina. Però era bona.

Espècie o varietat cultivada nº 407: Poma Vermelleta, Vermellosa (*Pyrus malus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- D'arbres fruiters tampoc se'n tenia gaires, quatre pomeres, quatre presseguers, però les classes eren totes diferents de les que hi ha ara. No recorda el nom de la varietat, però hi havia una poma vermelleta, no gaire grossa, no era cap cosa (de tots els fruiters n'hi havia unes poques classes, totes diferents de les que hi ha ara).
- N'hi havia de molt bones, però no tenien nom, eren pomes.

Poma en general:

- No recorda els noms, primerenca.
- No recorda els noms, tardana.
- Alguna pel gasto.
- Poma rodona, no recorda la varietat. N'hi havia poques, no era país de pomes, només alguna pel gasto.
- Forta i vermelleta (no recorda el nom), d'aquestes no en tenen.
- Feien conserves de pebrot i albergínia, i poma, tot barrejat.

- N'hi havia però no recorda la varietat d'abans.
- Les varietats d'abans estan més adaptades al país que no pas les de fora, ja ho diuen que a cada terra sa guerra (ho diu en general per totes les varietats agrícoles).
- Arrob: també ha de minvar la meitat a la caldera junt amb pomes i peres a trossos, peles de llimona, peles de taronja i trossos de meló. La caldera quasi quedava plena de fruita i llavors hi tiraven el most. Al reduir-se anava fent espuma el most i es tirava amb un girapeix. I hi sucaven el pa per berenar.
- Mermelades: de préssecs, peres, poma, de les codonyes, ...
- Pomes, peres i préssecs en almívar.
- Per fer melmelada.
- Feien confitura d'albergínies, poma i codonya, agafaven les últimes albergínies, les pomes i les codonyes, hi afegien la meitat de sucre i ho deixaven coure ben cuit.

Espècie o varietat cultivada nº 408: Rave Llarguerut, Per les bèsties (*Raphanus sativus*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Alargat i de color vermell.

- Llargaruts vermells sobretot.
- Plantaven raves per les besties, eren raves llargs, allargats. A les bèsties se'ls donava segon, remolatxa, patates petites bullides, farina d'ordi, a les besties se'ls donava tot, no es llençava res, era diferent, costaven més d'engreixar, però la carn era molt més bona, ara la carn té molta aigua. Abans era molt més gustós i bo, i no se'ls donava cap pinso, ara un pollastre està 40 dies i abans estaven quatre mesos.

Espècie o varietat cultivada nº 409: Rave Rodó (*Raphanus sativus*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Eren rodons vermells.

- Dels rodons també en feien.
- Rodons i vermells: el pare del Josep en feia.

Rave en general

- No se'n feien quasi, no era un cultiu principal.

Espècie o varietat cultivada nº 410: Regina (*Ricinnus communis*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Medicinals	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Oli de regina per purgar (de les llavors): en donaven com a tortura durant la guerra, feia purgar molt, feia agafar unes cagarrines. És un arbre, un arbust, que per aquí la Pobla, a les muntanyes de Cal Ninots, n'hi ha bastant.

Espècie o varietat cultivada nº 411: Rosa (Rosa sp.) d'Abans pels ulls, de Cent fulles, de Mil fulles

Cultiu de regadiu	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 12 (17,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 7 (15,9%)
Nombre d'informants que la conserven: 10 (14,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 6 (13,6%)
Usos (grans grups): Medicinals	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 83,3 %

Descripció i usos:

- Pels ulls. Ells guarden roses pel mal d'ulls.
- Rosa de color rosa amb molts pètals. Aigua dels pètals pels ulls.
- Per rentar els ulls feien aigua de roses. No de les roses de jardí actuals, i tampoc de les gavarreres, sinó d'algunes varietats de roses cultivades, com la rosa de cent fulles i també d'una altra rosa cultivada que fa molt pocs pètals, cinc o sis, i de color rosa. En te un de plantat en una torreta de l'hort des del 2015, el va agafar d'un veí seu que en tenia de sempre, de fa molts anys.
- Aigua de roses pels ulls.
- Quan tenien mal d'ulls feien servir aigua de roses, de roser de cent fulles, d'aquells que fan tanta olor, els altres no fan olor, avui només fan bonic, però olor no.
- Aigua de roses, rosers de mil fulles es feien servir abans, eren d'altres classes.
- Aiga de roses pels ulls. De les roses d'abans, ha de ser aquella rosa rosa, que sembla un esbarzer, era de jardí, però no les d'ara (rosa de milfulles), que feia molta olor i mai es moren. Al Castell de Castellar encara n'hi ha, i fa 64 anys que no hi ha ningú i encara hi ha rosers dels que cuidaven ells. Si tens mal als ulls es feien aigua de roses, i com que no florien tot l'any a l'estiu n'agafaven les flors, les esfullaven, i les guardaven per l'hivern.

Espècie o varietat cultivada nº 412: Rosa (Rosa sp.) de Cinc pètals

Cultiu de regadiu	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Medicinals	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Es diferència de la varietat anterior perquè aquesta fa molt pocs pètals.

- Per rentar els ulls feien aigua de roses. No de les roses de jardí actuals, i tampoc de les gavarreres, sinó d'algunes varietats de roses cultivades, com la rosa de cent fulles i també d'una altra rosa cultivada que fa molt pocs pètals, cinc o sis, i de color rosa.

Espècie o varietat cultivada nº 413: Rosa (Rosa sp.) de Tot l'any

Cultiu de regadiu	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Medicinals	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Parlen d'un tal roser de tot l'any, però no se quin volen dir. El de tot l'any no fa gaire olor diuen.

Rosa en general:

- Aiga de roses. Agafaven els pètals dels rosers i feien aigües. No recorda si les menes que feien servir eren diferents. Els rosers que té ell a la casa ja tenen almenys 65 anys.
- Aigua de flor de roser pels ulls.

Espècie o varietat cultivada nº 414: Ruda (*Ruta graveolens*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 16 (23,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 10 (22,7%)
Nombre d'informants que la conserven: 16 (23,9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 10 (22,7%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana, Veterinaris, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- És un herba que fa molta pudor i que es mastegava pel mal de queixal.
- Per les fregues potser, no se'n recorda bé.
- Pel mareig (encara en tenen). Fa molta pudor... l'àvia deia que l'ajudava a no marejar-se quan anava en cotxe, però al Josep el mareja l'olor.
- Aclareix la sang, sempre havia sentit a dir que era vereno, però si se'n feia una miqueta d'aigua anava bé per aclarir la sang, però s'ha d'anar molt altanto, ho havia sentit però no n'ha fe servir mai.
- Pels cucs. La infusió de ruda anava bé per matar els cucs, n'han fet servir també pels animals, i anava bé, treien els cucs morts.
- També es donava aigua de malves i de ruda a les cabres quan havien de parir per tal que tinguessin més força, se les amorrava a una ampolla i aleshores s'ho havien de veure.
- A vegades també n'havien begut d'aigua de ruda, una veïna se'n feia però poca, que és molt forta.
- Abans, quan s'estava malalt en una habitació es posava un plat amb una mica d'esprit i es podia fer de moltes maneres, però per exemple hi posaven fulles de romaní, d'eucaliptus, de flor de saüc, o fins i tot de ruda, una d'aquestes plantes .... i aleshores s'encenia l'esperit i amb les fulles feia d'ambientador i de desinfectant, i feia marxar l'olor de malalt.
- Als corrals hi penjaven ruda perquè feia marxar els paràsits.

Espècie o varietat cultivada nº 415: Vimequera, Vimetera (*Salix viminalis*)

Cultiu de regadiu	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 15 (22,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 6 (13,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 13,3 %

Descripció i usos:

- Encara en tenen, abans per fer cistells.
- Fer cistells, coves per posar les figues, …. Tot d'estris diferents. Abans n'hi havia més de vimequeres. El pare en feia entre quatre i sis feixos a casa i li comprava un home gran que era cisteller i que es trobava allí vora l'ajuntament on la capella de la Mare de Déu de Montserrat. Els pagava al quilo, i els pagava millor si els hi portaven pelats. El pare de la Teresa els pelava amb una canya o bastonet, amb el qual els pelava. Però no se'n recorda bé perquè eren molt petits. Un any es van morir, no sap perquè, potser va ser un any que va fer molt fred i es van morir també les oliveres. Volen aigua.
- També tenien vimeteres a les cases, per treure'n el vímet i aleshores passava una home per les cases, el cistellaire, i se li donava el vímet (pelat o sense pelar) i ell feia les cistelles.
- Per fer cistelles.
- A cada casa per fer cistelles hi tenien un parell de vimeteres, per fer cistelles pel gasto, i cada un parell d'anys cridaven al cistellaire i allà mateix els feia les cistelles. També anaven a buscar canyes que s'utilitzaven com a travessers i per a l'estructura de les cistelles. El cisteller va anar a fer-los cistelles fins als anys 80. Era el cisteller de Tous, l'Elias, i passava per totes les cases que l'avisaven, i feia cistelles grans perquè aquella zona és país de bolets.
- Es collia a l'hivern, quan ha havia perdut les fulles, i es deixava en una galleda en remull. A vegades les cistelles es feien de vímecs tenyits de color marró, al natural. Per fer això es bullien els vímecs amb pell i tot, sense pelar, i d'aquesta manera la pell saltava i el vímec quedava tenyit de color marró, perquè els tanins de l'escorça, de la pell, passaven al vímec. Per treballar, tant amb el vímec com amb la sarga s'havia de deixar que s'assequessin, ja que si treballaven amb material verd al assecar-se quedaria molt espai i les cistelles i altres elements que construïen quedarien flonjos. Perquè els vímecs tornessin a ser flexibles però no s'inflessin massa i després quedessin flonjos es posaven en remull tres setmanes, ni més ni menys.
- Les cistelles les compraven / les feia el cistellaire.
- Cistelles de vímecs i canya. El gitanos també ho feien, però no tant bé com els cistellaires.
- Les cistelles eren fetes de vímecs i canya.
- Vímec i canya per fer cistells.

Espècie o varietat cultivada nº 416: Sàlvia (*Salvia officinalis*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 11 (16,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 6 (13,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 11 (16,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 6 (13,6%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- També en feia servir quan no es trobava gaire bé, quan no saps que tens, es prenia un got d'aigua de sàlvia després de menjar, i animava, treia una mica el mal.
- Espígol, sàlvia i romaní mascle bullits amb rom van bé pel dolor, o allí on t'has trencat alguna cosa, per reforçar. T'hi poses drapets mullats amb això.
- Se n'afegia unes fulles a l'amanida com a condiment.
- La sàlvia també la fan servir per netejar la sang, per depurar la sang.
- L'àvia de l'Antònia havia anat a rentar per les cases, i li feia anar a buscar plantes a l'Antònia, i es feia fums pel dolor amb ruda, sàlvia i flor de saüc.
- La fan servir per la circulació, en tenen una planta immensa.

Espècie o varietat cultivada nº 417: Rementerola (*Satureja calamintha*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Rementerola, és una menta molt forta, la té plantada.

Espècie o varietat cultivada nº 418: Sègol (*Secale cereale*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 41 (61,2%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 28 (63,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Es fa molt alt, fins a dos metres en anys bons, i resisteix molt la secada. Fa molta palla i poc gra, amb una espigueta llarga de dos carrils i amb grans petits i allargats. Com que es fa molt alt tendeix a ajeure's i això dificulta la sega, especialment quan van començar a segar amb cosetxadores. No necessita gaire adob i funciona bé en terrenys dolents. Poc productiu. Es sembra per Tot Sants

- Se'n feia pel bestiar. Resisteix molt la secada. Es feia molt alt i també era poc productiu. Abans a Castella, fa 45 o 50 anys, netejaven els boscos bé i entre els arbres hi plantaven sègol que després segaven per dalt (evitant la resta d'herbes). El Bonaventura ho havia vist fer. El gra era pels animals. Suposo que també en podien fer farina, especialment si era pels porcs, però no ho diu. I hi ha altres animals que en poden menjar el gra directament.
- Se'n feia molt perquè amb poc adob es feia alt. I es feia perquè era més senzill d'arreplegar. Però el sègol feia un pa morenu que no era gaire bo perquè era morenu.
- Alt i gra llargarut. Feia molta palla i poc gra, pesava poc i per farina no es pagava bé. Era més per pinso que per farina. No era gaire apreciat.
- En plantaven alguns grans als camps de blat i d'ordi pe lligar les garbes. l utilitzaven de cordill per lligar les garbes. N'havien sembrat una mica. Es feia molt alt, més que la pisana, i treia una espigueta amb uns granets petits. I la palla era dolenta amb un tronc dur que no servia per res. Per tant el van deixar estar aviat. Quan feien les garbes sí que en deixaven alguns grans dins dels camps d'ordi i de blat per tal de lligar les garbes, n'hi deien fer vencills. Perquè normalment es lligava amb la pròpia palla de l'ordi o el blat, però si l'any no era bo i es quedava curta la palla no es podia lligar amb la mateixa palla, per això anava bé barrejar-hi quatre grans de sègol per fer-ne cordills. Amb un tronc, que en deien garrot, estrenyien fort les garbes.
- Abans es feia també més civada i sègol, se'n feia molt de sègol, pels animals. Es feia molt alt i les garbes es lligaven amb el sègol, amb la mateixa palla del sègol ja es lligaven les garbes, utilitzant una peça de fusta que es deia

garrot. El sègol es planta com el blat, ordi, per allà Tot Sants.

- També se'n havia fet però feia molta palla. El gra també era bo i se'n havia fet farina. I deien que la palla, que era molt llarga, servia per fer barrets de palla, tot i que ell no ho havia vist.
- Sègol també en feien, al terreny dolent hi anava molt bé, perquè era molt rústic, però al bestiar no se n'hi podia donar gaire, ja que una proporció si, però massa no els era bo, per les besties principalment ordi i blat.
- N'havien fet alguna feixa. Es fa excessivament alt perquè es tombava i la gent l'havia de segar a mà, i la gent se'n va cansar i es va deixar de fer.
- També es feia molt alt. Era més aviat per les bèsties però en el temps de la guerra també se'n feia pa.
- Gorres de cop: es feien de palla de sègol segada amb volant perquè sinó es trencava, i es posaven a la canalla perquè quan caigués no es donés cops al cap. Abans era molt popular, ell n'havia dut. Es fa amb sègol perquè és el cereal que té la canya més llarga. Ho enganxaven posant el cap gros dins el cap xic, com una canyeta, i no es veien afegits. Fins al 1980 se'n podien trobar. Es feien sobretot a Bellvei, prop del Vendrell. Ara només com a demostració turística. Es va acabar també perquè al cosetxar amb segadores la palla es feia malbé.
- El feien als llocs pedregosos, no tant bons. Era pels porcs. Amb la palla en feien els coixins de les mules per llaurar. Espolsaven el gra i els quedava una palla molt llarga i més resistent que la de l'ordi o el blat.
- Del que es sembrava abans avui no es sembra res, s'ha perdut tot, han canviat totes les llavors. Abans es feia Blat mocho (sense aresta), xexa primerenca (blat amb aresta), ordi tresmesó (tenia 8 carrils), blat rus (feia una espiga grossa, grans grossos, però portava mot sagó i poca farina, no se'n va plantar gaire), i també es feia una mica de sègol El cereal s'havia de plantar a motes, o a vegades a rux.
- Pels animals. El principal motiu de que ho deixessin va ser els inconvenients de segar-los amb la maquinaria. Eren classes de cereal que s'ajeien molt.
- Sègol, però ell ja no n'havia fet.
- Sègol no se'n feia gaire perquè s'ajeia molt, es feia més a dalt la muntanya. Ara es torna a parlar de diversificar les menes de cereal, demanen que es faci varietat de nou. Antigament era pràctic, la civada es collia abans, una mica verosa. Llavors es feia amb la dalla o amb l'animal (una segadora arrossegada per l'animal) i ja anava bé que no vingués ni s'assequés tot alhora perquè sinó no hauries donat a l'abast. Amb la maquinaria preferien collir-ho tot alhora. Però ara hi ha més demanda de blat de classes antigues, que fan farina i pa més bo (xeixa primerenca, blat primerenc, blat motxo, sègol...) tot i que no produeixen tants quilos.

- La palla la feien servir per fer coixins per les mules.
- No hi anava bé. Més amunt de la Pobla i Capellades se'n feia més, hi devia créixer millor. Per la font del bosc sempre n'hi havia unes feixes.
- Molt poc, es feia més cap a la Pobla.
- No se'n feia gaire al país.
- On la terra era més dolenta.
- També el recorda, n'havien fet una feixeta i es feia alt. Però no en feien gaire. Pels animals.
- En feien algun tros, hi creixia bé. Pel gra i per farratge.
- N'havien fet pels animals també. Un parell de feixes només, com la civada.
- Sègol se'n plantava per les bèsties, sobretot pels cavalls, el segaven i el barrejaven amb la palla, el segaven tendre, i ho barrejaven amb la palla, per les bèsties només. Dominaven els cereals, no es plantaven tant com ara però deu ni do.
- El feien a la terra dolenta, i n'hi havia vist molt poc.
- A les terres dolentes s'hi feia sègol, i també espelta, però molt poca.
- Per les besties.

Espècie o varietat cultivada nº 419: Pilarica (*Sedum sieboldii*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Pilarica: flor ornamental que té la veïna de la casa del costat, rep aquest nom perquè floreix pel Pilar, és una flor molt antiga que ja pràcticament no se'n veu.



Espècie o varietat cultivada nº 420: Mostassa (*Sinapis alba*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Medicinals	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Mostassa la feien servir per fer pegats pel pit, la llavor de la mostassa trinxada en feien farina, ho escalfaven i ho posaven al pit, això ho treien de la farmàcia.
- Pegats a l'esquena de mostassa i farina de llimosa, per estovar la reuma (però també estovava la pell.



Espècie o varietat cultivada nº 421: Tomàquet / Tomata Bombilla, Nana, Roma (*Solanum lycopersicum*)

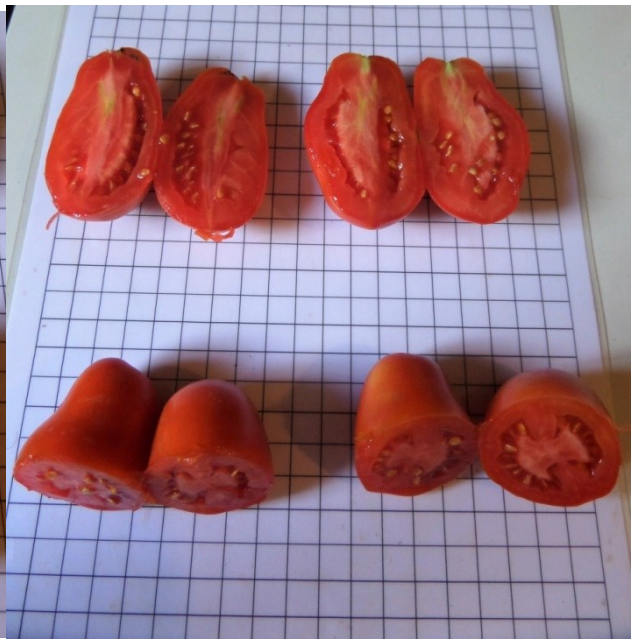
Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Santa Maria de Miralles, Prats de Rei
Tomàquet allargat amb forma de pera o de bombeta, i de color ben vermell quan és madur. Es fa servir habitualment per fer conserves. Es cultiva sense emparrar, i es pot arribar a cultivar al secà.

- Ara hi ha el tomàquet bombilla per fer conserves. Abans en feien molta de conserva.
- Són molt bones, i no cal emparrar-les. Són com una bombeta allargada, fan poca aigua, i tenen un color vermell fort. En planta i es fa la llavor des de fa uns 20 anys. Cuita i en conserva.







Espècie o varietat cultivada nº 422: Tomàquet / Tomata Buida, Buit (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4 %)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 60 %

Descripció i usos:

Tomàquet buit és una denominació genèrica que s'utilitza per referir-se als tomàquets que fan cavitats d'aire en el seu interior, que són els que s'utilitzen tradicionalment per amanir. Els tomàquets de "Montserrat", els del "Pare Benet" o els de "Sant Joan", com molts altres, són tomàquets buits. En ocasions però, passa que els tomàquets es defineixen simplement com a buits, sense especificar dins el gran grup dels tomàquets buits a quina varietat pertanyen. En conseqüència, s'ha definit aquesta varietat anomenada "tomàquet buit", en la qual s'incluen morfotips diversos, tots ells caracteritzats per ser buits, i que en ocasions són formes intermèdies entre diferents varietats.

- Amb costelles (costellat), semblant al Montserrat.
- Eren com els Montserrats d'ara però no els coneixien pel nom "Montserrat". Sempre guardaven la llavor. Abans hi havia menys varietats que ara. Sempre plantaven el mateix.
- Encara en té.
- No els hi donaven altre nom, només buit i ple.

Espècie o varietat cultivada nº 423: Tomàquet / Tomata Buit ple (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

És una varietat que morfològicament parlant, si no s'obre, s'assembla a alguna de les varietats descrites de tomàquets buits, però que tanmateix én obrir-lo és ben plé.

- Te la mateixa forma que l'altre, que el buit, però és ple i més gustós perquè fa més carn. Se li devia barrejar fa temps per les abelles i ara els manté separats.







Espècie o varietat cultivada nº 424: Tomacó / Tomàquet / Tomata Cirereta (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 33,3%

Descripció i usos:

Tomàquet de penjar rodó i petit, i ben vermell.

- De penjar. Ja no els guarda. No se li fan bé, ha canviat tot sovint la mena. Se li fan massa grossos i després al penjar-los no els pot conservar bé. A Can Mas Marell se li fan bé els de cirereta perquè els fa al secà sense regar: hi fas un bon clot, l'omples d'aigua, i quan l'aigua s'ha filtrat hi poses el tomàquet i que l'arrel al fons toqui la humitat però a la part de dalt hi poses terra seca. Així l'incentives a fer l'arrel cap a baix, arrels profundes, i no cal que els tornis a regar (o ben poc, els dos o tres primers mesos no cal).
- No era el de penjar francès que es fa ara, rosat, el d'abans era vermell.

Espècie o varietat cultivada nº 425: Tomàquet / Tomata Cor de bou (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Tomàquet gros, ple i dolç, que s'utilitza molt per fer sofregits i conserves.

- En fan, cuita i conserves.

Espècie o varietat cultivada nº 426: Tomàquet / Tomata de Castellnou del Bages (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Semblants als de Montserrat, buides, i vermelles per fora enlloc de roses. Molt dolces i bones.

Espècie o varietat cultivada nº 427: Tomàquet / Tomata de Color rosa, Rosa (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 14 (20,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 7 (15,9%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 28,6 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Castellfollit del Boix

Tomàquet més ample que llarg, gros i buit de dins, acostellat, i amb la pell i la carn de color rosa. La part propera al pecíol queda una mica verosa, li costa de canviar de color. És una varietat similar als tomàquets de Montserrat, però més antiga i més àmpliament estesa a la comarca. Els tomàquets rosa són més buits que els Montserrat, més plans, i no fan gens d'aigua al taler-los. En canvi, els de Montserrat són una mica més alts, una mica més plens, i treuen més aigua al tallar-los.

- Semblant als de Montserrat, pràcticament ho diu com a sinònim. Buit, per amanir.
- Buits, dels llucs en diu "griols", i s'han d'esgriolar (podar).
- Els feia l'avia de la Benita ja potser. Rosa autèntic. A diferència del de Montserrat no treu aigua quan el talles. Per fora s'assembla al de Montserrat.
- Des de fa un temps n'hi diuen de Montserrat, però ell sempre n'hi havia dit rosa, però ara per similitud en diuen de Montserrat, tot i que és el tomàquet rosa. Encara en fan.
- Grossos i buits, amb costelles. Tipo Montserrat. En guardaven sempre les llavors fins que ban deixar de fer hort.







Espècie o varietat cultivada nº 428: Tomàquet / Tomata de Dos cociols (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

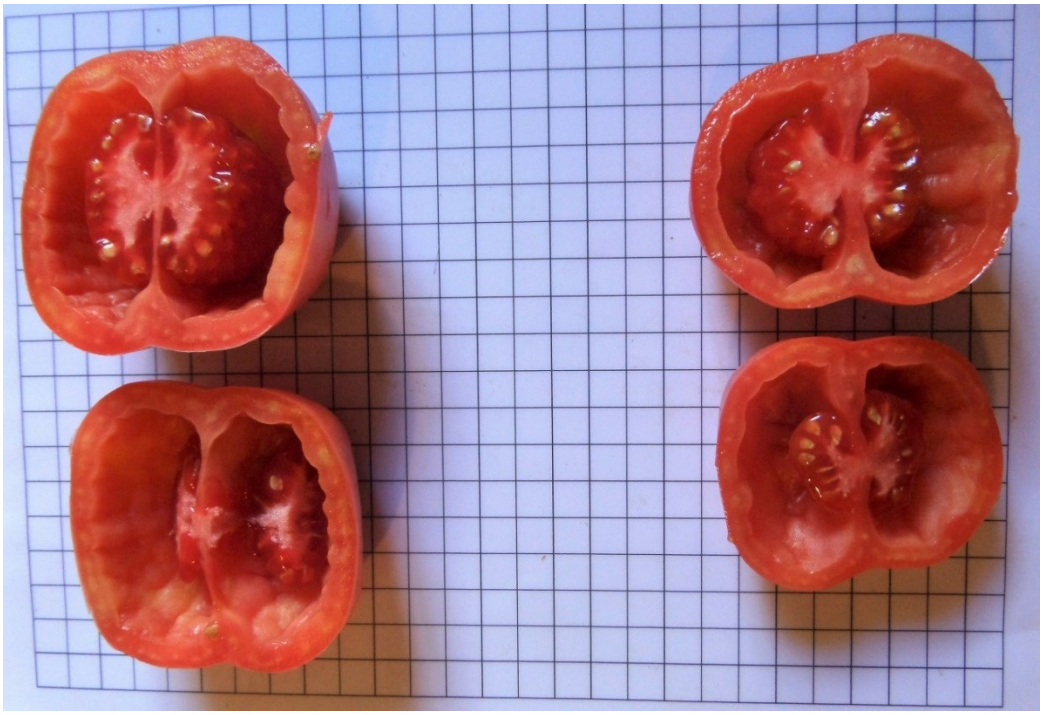
Descripció i usos:

De mida mitjana, buida i amb només dos cociols. De color vermell poc intens, tirant a rosat; i groguenc a la zona del peduncle.

- També en té de dos cociols, es a dir, que només fa dos cantos, és molt bona per amanir, i no gaire grossa.







Espècie o varietat cultivada nº 429: Tomàquet / Tomata de la Creu (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Tomàquet ple i rodó, no gaire gros (més petit que el puny). Té 3 cavitats plenes de llavor i per això al centre fa com una mena de creu quan elparteixes per la meitat. Bo per amanir però també és una varietat de fer conserves.

- És un tomàquet de tres cantos, plé. Va millor per fer conserves. Ja no en guarda la llavor però en compra planter (qui ven tomàquets ara en fa d'híbrids que produeixen molt i pesen molt pel que van molt bé per vendre, però no valen res. Pel gasto millor fer unes quantes motes més i fer-ne de bo.)

Espècie o varietat cultivada nº 430: Tomàquet / Tomata de Montserrat, de Montserrat rosa (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 27 (40,3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 17 (38,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 9 (13,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 6 (13,6%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 33,3%

Descripció i usos:

Semblant al tomàquet rosa (varietat 427), però una mica més alt, una mica més plé, i fa més aigua quan el talles. D'acord amb els informants, aquesta varietat va arribar a l'Anoia més recentment, cap als anys 50.

- Tomatera de St. Benet, de Montserrat, i Francesos (els de penjar), els guarda cada any.
- En guarden. Abans no es podia adobar gaire res ni regar prou (estava més mal cuidat i hi havia menys aigua, s'havia de regar amb galledes pujades amb la corriola del pou).
- Totes les hortalisses eren més dures i tenien més mal aspecte, però eren pel gasto. Es guardaven sempre la llavor d'un any per l'altre abans. Ara ja

no s'hi entretenen gaire perquè els és més fàcil comprar llavor. Ara encara guarden les tomaqueres, de Montserrat i de sucar pa. Hi havia altres feines, com segar i batre, que no et permetien entretenir-te gaire a l'hort.

- El normal de Montserrat, pla, de color de rosa.
- Tomateres ja fa 10 o 12 anys que no les ensulfata, perquè les ensulfatava amb productes del sindicat i no feien res, es morien igual, i ara només hi tira sofre. Li agrada guardar la llavor perquè si compres el planter a vegades surten coses que no són, li agrada més el seu planter, més segur i més bo. De les tomateres i les cols es guarden la llavor, de les altres coses no, els donen massa feina. Guarden llavor de tomàquets de Montserrat.
- Tomàquets de Montserrat, també en tenen.
- Molta gent ja en compraven el planter d'igualada. Ells sempre havien guardat els de Montserrat, els massissos plens i els de penjar (anomenats Francesos). A partir dels 1960 era més senzill desplaçar-se a comprar planter i ja va deixar de guardar la llavor.
- N'havia fet i guardat llavor molt temps, però no li treballen gaire.
- Buida.
- En feien de Montserrat i dels de fer conserva, i també els tomàquets de penjar. Ells mai es guardaven la llavor, ja de joves compraven el planter, anaven als Hortolans, que era la gent que feia el planter per vendre, i a la Pobla n'hi havia un. Tots els hortolans que hi havia ja són morts.
- També les guardava sempre abans.
- Abans hi havia els tomàquets de Montserrat, que eren molt bons, ara han plantat els de Pare Benet, que abans no en plantaven aquí, ara si. De Montserrat hi havia els de Montserrat rosa, i els de Montserrat vermell, uns eren una mica més farinosos que ara. Ara no en planten. Els d'abans de Montserrat eren molt buits de dins, i a més eren molt plans, molt aplanats, i molt amples, ara són més alts (no tant plans) i no tant buits. En resum, eren una mica diferents als Montserrat d'ara.

Espècie o varietat cultivada nº 431: Tomàquet / Tomata de Montserrat vermell (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

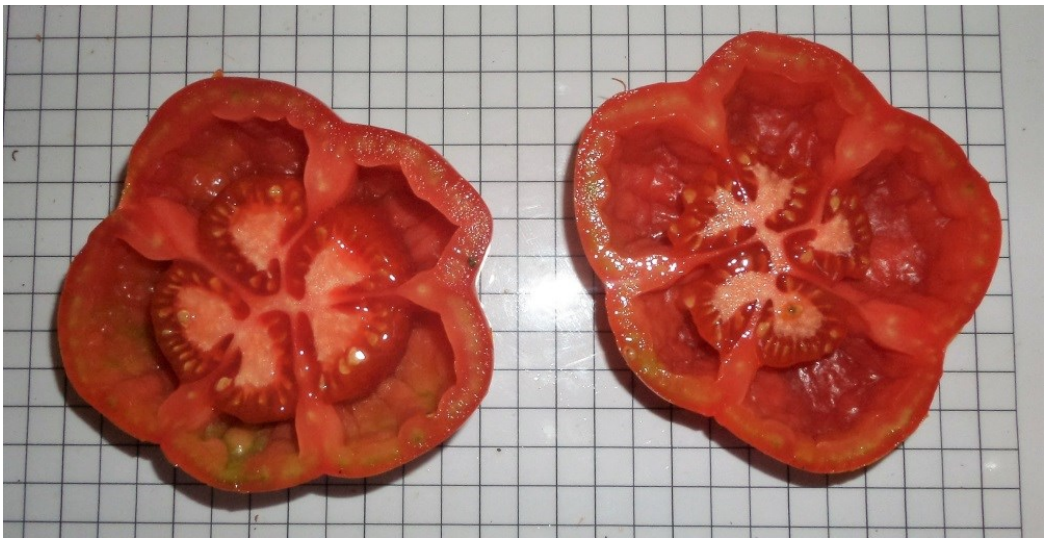
Descripció i usos:

Tomàquets que per la forma és molt semblant al tomàquet de Montserrat Rosa, o al tomàquet Rosa, però presenta una coloració tant de la pell com de la carn, de color vermell intens. Aquest color és igual que el dels tomàquets de Sant Joan, però el tomàquet de Montserrat vermell fa més costelles i menys uniformes que el de Sant Joan, i en general és més gran.

- Abans hi havia els tomàquets de Montserrat, que eren molt bons, ara han plantat els de Pare Benet, que abans no en plantaven aquí, ara si. De Montserrat hi havia els de Montserrat rosa, i els de Montserrat vermell, uns eren una mica més farinosos que ara. Ara no en planten. Els d'abans de Montserrat eren molt buits de dins, i a més eren molt plans, molt aplanats, i molt amples, ara són més alts (no tant plans) i no tant buits. En resum, eren una mica diferents als Montserrat d'ara.







Espècie o varietat cultivada nº 432: Tomàquet / Tomata de Mura (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Es cita la veritat però no queda clar si es cultivava a la comarca.

- Mura: localitat propera a Terrassa.
- Buit, de color de rosa, però allargat i gros, no pla com el de Montserrat. Els preferits de la Francisca.

Espècie o varietat cultivada nº 433: Tomàquet / Tomata de Pebrot de Cal Andreu (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Tomàquet allargat, en froma de pebort, de color rosat i tirant a buits.

- Potser fa uns 20 anys que la guarda aquesta. Es fan de color una mica rosa. I són més aviat buits. Li va donar un altre pagès del costat. Ell no les emparra mai. Segons ell s'han d'emparrar, són més maques, però ell no ho fa mai. No són com les de pebrot de can Mercaderet. En fa conserves.

Espècie o varietat cultivada nº 434: Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar, de Sucar pa (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 24 (35,8%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 14 (31,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 7 (10,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 5 (11,4%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 29,2 %

Descripció i usos:

Els tomacons de de penjar o de sucar pa corresponen a un conjunt de varietats tradicionals que tenen en comú que es conserven durant els mesos d'hivern i primavera i s'utilitzen principalment per sucar el pa, però també per fer sofregits. Es caracteritzen per ser de mida petita i tenir una pell resistent, i sobretot per conservar-se bé penjats en un lloc fresc i sec durant tot l'hivern i primavera. Per tant, no es tracta d'una sola varietat sinó de moltes varietats diferents que presenten una gran diversitat de formes, coloracions, mides, i propietats organolèptiques. En molts casos els agricultors han donat un nom específic als tomàquets de penjar, fet que els permet diferenciar-los de la resta de varietats del grup, però en molts d'altres simplement s'hi refereixen com a tomàquets de penjar. En conseqüència, en aquests darrers casos és impossible discernir en realitat de quantes varietats diferents de tomàquets de penjar es tracta, motiu pel qual es presenten conjuntament, tot i estar segurs que hi ha una gran diversitat de morfotipus.

- En feien de Montserrat i dels de fer conserva, i també els tomàquets de penjar. Ells mai es guardaven la llavor, ja de joves compraven el planter, anaven als Hortolans, que era la gent que feia el planter per vendre, i a la Pobla n'hi havia un. Tots els hortolans que hi havia ja són morts.
- Encara en té.
- Petitons de penjar.
- Sucar pa. Abans en feien un de més petit encara. El d'ara es petit però no tant. Les tomaqueres de penjar com menys les regues més s'aguanten.
- Fan tomàquet de penjar, que l'han fet sempre.
- Una de les dones en guarda llavors de fa molts anys.

- Rodons i petits. S'han de collir amb lluna vella perquè no es podreixin. En guardaven sempre les llavors fins que ban deixar de fer hort.
- En guarden (no és la de sempre, però ja té anys). Abans no es podia adobar gaire res ni regar prou. Estava més mal cuidat i hi havia menys aigua, s'havia de regar amb galledes pujades amb la corriola del pou. Totes les hortalisses eren més dures i tenien més mal aspecte, però eren pel gasto. Ara ja no s'hi entretenen gaire perquè els és més fàcil comprar llavor. Encara guarden les tomaqueres, de Montserrat i de sucar pà. Hi havia altres feines, com segar i batre, que no et permetien entretenir-te gaire a l'hort.

Espècie o varietat cultivada nº 435: Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar de Cal Vila (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Que feien com un ram i acabaven amb una mica de punxa. D'aquestes encara en tenen en algun lloc.

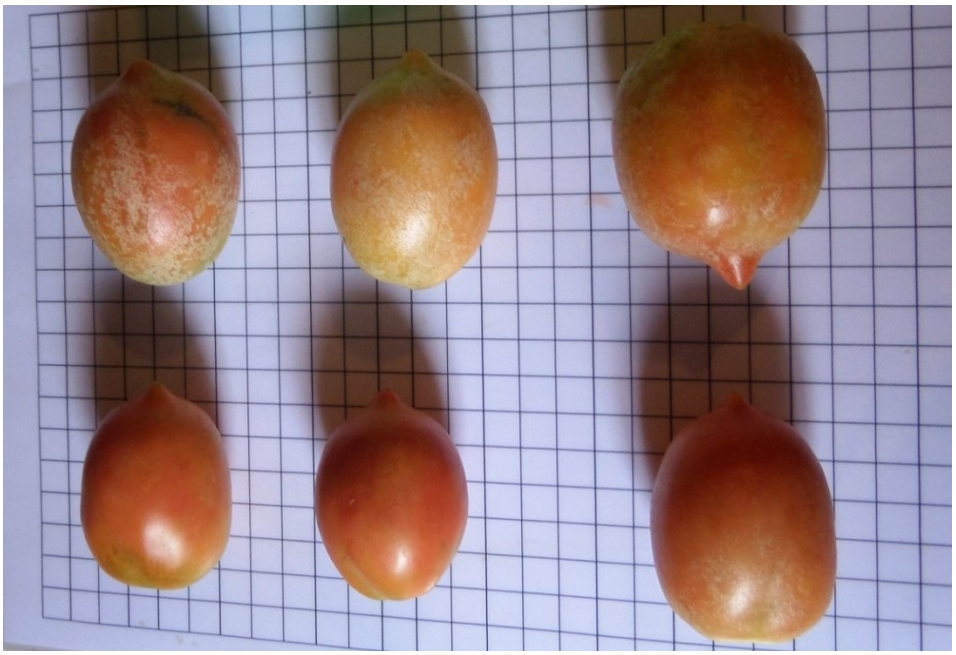
Espècie o varietat cultivada nº 436: Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar de Cal Indiano (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Calaf

- De sucar pa. Sempre ha guardat llavors i encara en té. En fa molts i els planta per Sant Josep. És bastant grosset, ovalat, i amb melic, té mal aspecte a la vista però suca molt i es guarda molt bé.





Espècie o varietat cultivada nº 437: Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar de Cal Jordana (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació

- Tenien molt bona mena però la van perdre, el Marcelino la va canviar.

Espècie o varietat cultivada nº 438: Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar de Cal Pleixats (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Castellfollit del Boix

- Petitons amb melic molt marcat. De sempre, els han conservat. Es conserven millor al sostre de la cuina que a les golfes.







Espècie o varietat cultivada nº 439: Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar de cal Rosor (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Santa Maria del Camí
Tomàquet de penjar forà gros, més aviat pla i amb unes costelletes molt poc marcades però existents. Fa sempre una invaginació, un clotet, a la part de sota. De colro vermellós ataronjat, moltes vegades s'hi observen unes vetes de color groguenc.

- Ens dona del "tomàquet de penjar de cal Rosor". Són més aviat plans i fan costelletes, i al cul fan com un clotet. Guarden llavor dels més macos, de diversos tomàquets. Es guarden molt bé a l'hivern.





Espècie o varietat cultivada nº 440: Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar del Prat (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Santa Maria de Miralles
Tomàquet de penjar allargat, ovoide, de mida força gran i acabat amb una punxa força marcada. Els informants es referexen a aquesta punxa com a melic.

- Acaba en punxa. Ens en dona.







Espècie o varietat cultivada nº 441: Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar del Sisquet (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Prats de Rei
Tomàquet de penjar més aviat pla amb les costelles poc marcades. Molt dolç i de molt
bona conservació. De color vermell poc intens o ataronjat. És del tipus "francès"

- En fan, no els hi diu cap més nom, en fa de tota la vida i és molt dolç i es guarda molt. Una mica planes però amb les costelles pràcticament no marcades, de color vermellet no gaire intens però més que rosa. Molt dolces, les fa servir fins i tot per posar als sofregits.





Espècie o varietat cultivada nº 442: Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar francès, Francès (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 66,7 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Igualada
Tomàquet de penjar planet i amb costelles, però no gaire marcades. No es fa gaire vermell, queda una mica groc o taronja. Té molt bona conservació. Molt estès i

consumit a l'Anoia, alguns agricultors tenen varietats que actualment són diferents del tomàquet Francés, però que en orígen debíen correspondre a aquesta vareitat, ja que presenten trets morfològics similars, si bé a copia de generacions i generacions de selecció la varietat de cada masia ha acabat adquirint trets singulars.

- No es fa gaire vermell, queda una mica groc i aguanta molt. Planet (no allargat), i amb costelles. És un tomacó que no es fa gaire vermell, que es queda una mica groc, i que aguanta molt, que és més aviat pla, aplanat, i amb costelles, que és encara més vell que el del Prat. Li deien el tomacó francès. Encara en tenen.
- Tomatera de St, Benet, de Montserrat, i Francesos (els de penjar), els guarda cada any. Planta 300 tomateres. Abans les tomateres els plantaven que només ho havien de regar una vegada, era un terreny frescal.
- Molta gent ja compraven el planter d'Igualada. Ells sempre havien guardat els de Montserrat, els massissos plens i els de penjar (anomenats Francesos). A partir dels 1960 era més senzill desplaçar-se a comprar planter i ja va deixar de guardar la llavor.





Espècie o varietat cultivada nº 443: Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar gros (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Tomàquet de penjar que es caracteritza per tenir una mida sueprior a la que habitualment correspon als tomàquets d epenjar.

- Tomàquet de penjar, en te dels grossos i dels petits. Ens va donar planter de tomàquets de penjar (de penjar grans i de penjar petites) i de tomàquets St. Joan.

Espècie o varietat cultivada nº 444: Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar llarg (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Igualada
Tomàquets de penjar de mida petita i tirant a allargats, sense melic. De color rosat, i es caracteritzen per tenir la part propera al peduncle de color verdós, zona que els costa molt que es torni rosa.

- Més petits i allargats. En guardaven sempre les llavors fins que ban deixar de fer hort. Collir en lluna vella.



Espècie o varietat cultivada nº 445: Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar petit (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Manca informació.

- Tomàquet de penjar, en te dels grossos i dels petits. Ens va donar planter de tomàquets de penjar (de penjar grans i de penjar petites) i de tomàquets St. Joan.

Espècie o varietat cultivada nº 446: Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar ros (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Són rodons rodons, rosadets, i es guarden fins Setmana Santa.

Espècie o varietat cultivada nº 447: Tomàquet / Tomata de Pera (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Plens. En guardaven sempre les llavors fins que ban deixar de fer hort.

Espècie o varietat cultivada nº 448: Tomacó / Tomàquet / Tomata de Pera (de penjar) (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Argençola i Copons
Tomàquet rodó, petit, amb la pell de color rosa i una mica de mugró (melic). Fan 3 cociols a l'interior que es marquen una mica per fora, amb unes vetes de color groguenc molt característiques, tot i que poc visibles. No queda clar perquè en diuen "de pera", ja que és un tomàquet de penjar ben rodó i segons els informants sempre ha tingut aquesta forma. Tenen molt bona conservació.

- També ens donen dels "tomàquets de pera", que són de penjar i de tota la vida. Són rodonets, amb una mica de mugró, i fan tres cossiols que de fora es veuen i tot. Guarden llavor dels més macos, de diversos tomàquets. No són molt grossos, una mida normal per ser de penjar. Es guarden molt bé a l'hivern.





Espècie o varietat cultivada nº 449: Tomàquet / Tomata de Piera (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació

- Ja no en tenen.

Espècie o varietat cultivada nº 450: Tomàquet / Tomata de Poma (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 66,7 %

Descripció i usos:

Plé i rodó com una poma.

- Plens, semblant pomes. En guardaven sempre les llavors fins que ban deixar de fer hort.
- També hi havia la tomata de poma, que era plena. Encara en té llavor de totes les tomates.

Espècie o varietat cultivada nº 451: Tomacó / Tomàquet / Tomata de Rama Grossa (*Solanum lycopersicum*)

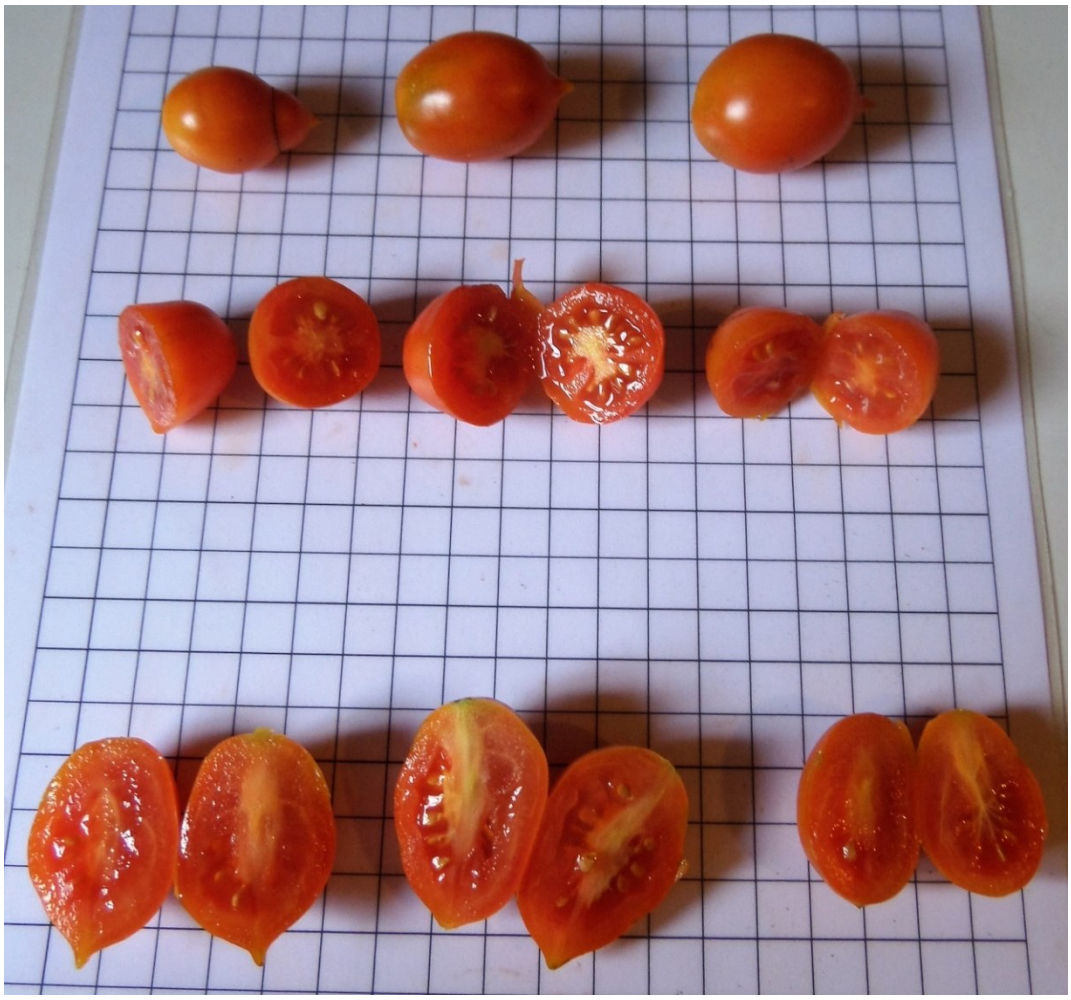
Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Tomàquets de penjar petitons, com un ou de colom. Són allargats, i acabats amb un melic ben marcat. El color és vermell intens. Una sola branca fa molts tomàquets. Es guarden molt de temps i suquen molt.

- En fan, tomàquet de penjar de "Rama grossa". No és que no sàpigui el nom, sinó que aquest és el nom que sempre li han donat, ves a saber perquè, potser perquè en un ram hi ha moltes tomates, tot i que són molt petites. Fa uns rams amb moltes tomates i petitones, com un ou de colom ens diu, i que acaben amb melic. Es guarden molt temps i suquen molt.





Espècie o varietat cultivada nº 452: Tomàquet / Tomata del Pare Benet, de Sant Benet (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 25 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Igualada, Rubió, Carme
Tomàquets buits, vermells i dolços que són molt bons per amanir. Tenen dos cantos. En general són allargats, més alts que no pas amples, tot i que agunes

entrades de llavor donen lloc a tomàquets una mica més xatos.

- Tomatera de St. Benet, de Montserrat, i Francesos (els de penjar), els guarda cada any. Planta 300 tomateres Les tomateres les plantaven que només ho havien de regar una vegada, era un terreny frescal.
- Abans hi havia els tomàquets de Montserrat, que eren molt bons, ara han plantat els de Pare Benet, que abans no en plantaven aquí, ara si. Tenen dos cantos.





Espècie o varietat cultivada nº 453: Tomàquet / Tomata de Sant Joan (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 11 (16,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 27,3 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Argençola i Prats de Rei.

Tomàquets de mida mitjana, clarament més petits que els Rosa o els de Montserrat. Són buits, dolços, i es caracteritzen pel seu color vermell intens. Són tomàquets plans, xatos, i fan quatre cantos, cociols. Per la forma i color poden recordar al tomàquet de

Montserrat vermell, però els de montserat vermell són més grans, menys xatos, i fan més cantos i més irregulars.

- Era un tomàquet petit que ara ja no se'n veu.
- És buit, dolç, semblant al tomàquet rosa però més petit i de color vermell viu En planta pocs perquè a les filles no li agraden. Encara en fa, per amanida.
- Rodó, dolç, de 4 cantos, vermell. Creuen que se n'ha perdut la mena.
- És buit, i és gros, i fa quatre cantos, és un color vermell. Són molt antics, en tenen encara.





Espècie o varietat cultivada nº 454: Tomàquet / Tomata de Sant Joan dues cassoles (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Clariana

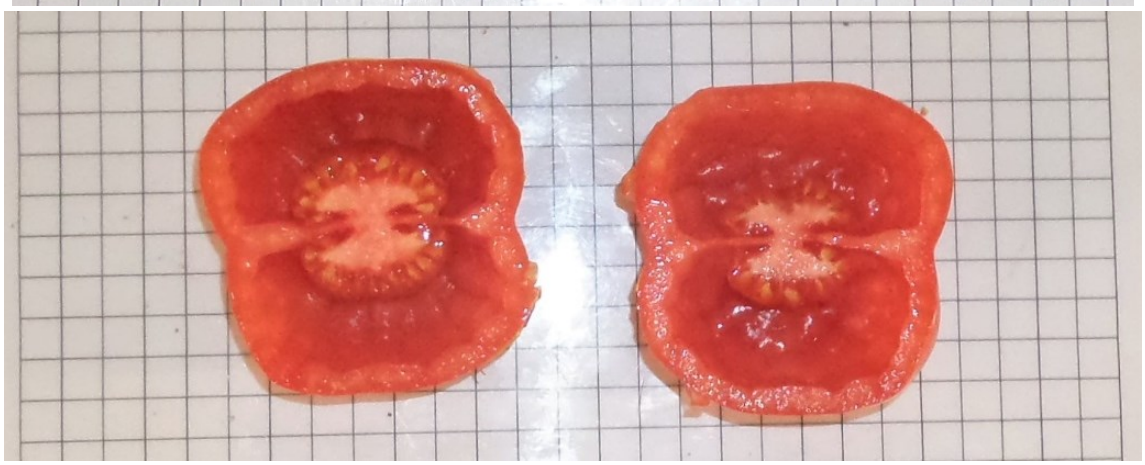
És buit, de color vermell viu i fa només dues cassles o cantons. Exteriorment tenen un aspecte força quadrat. La polpa és molsuda i gustosa. A banda de fer només dues cassoles, es diferencien del tomàquet de Sant Joan convencional perquè no són tant xatos.

- Tomàquet St.Joan, encara en planta, és un tomàquet buit, ben buit, només amb quatre (poques) llavors, fa dues cassoles, és molt bo. Tothom qui el prova li encanta, no n'hi ha de tant bo, i no en té ningú més de la zona. Es planta (del planter al tros) a mig maig. Encara en té.









Espècie o varietat cultivada nº 455: Tomàquet / Tomata de Síndria (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Molt grossos, verdosos de sobre, però molt bons de dintre, i eren buits, feien les cassoletes, semblants als de Montserrat, però molt més bons i verdosos de sobre, de dins tenien un color semblant al d'una síndria. No sap ningú que en tingui
  Abans només havien de regar i adobar i ja creixia tot, no calia posar-hi res, no hi havia tantes plagues. El gust era molt millor el de les verdures d'abans, ara hi ha moltes coses que no valen res, i a més hi ha de posar molts productes químics que ens acabem menjant, molt millor abans. Molt difícil trobar llavors de varietats d'abans. A casa dels seus pares si que guardaven llavors, però a la casa on va anar, la del seu marit no, no hi tenien el costum.

Espècie o varietat cultivada nº 456: Tomàquet / Tomata del Melic (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Són de color rosa i amb melic. Manca informació.

- I també fan tomàquet del melic, que és de color rosadet, encara en fan.

Espècie o varietat cultivada nº 457: Tomàquet / Tomata dels Massisos Plens, Plena, Plé (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 10 (14,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 8 (18,2%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 10 %

Descripció i usos:

Tomàquet plé és una denominació genèrica que s'utilitza per referir-se als tomàquets que no cavitats d'aire en el seu interior, que són els que s'utilitzen tradicionalment per fer conserves i per guissar. En ocasions passa que aquests tomàquets no reben cap nom en concret, i es defineixen simplement com a plens, sense especificar dins el gran grup dels tomàquets plens a quina varietat pertanyen. En conseqüència, s'ha definit aquesta varietat anomenada "tomàquet plé", en la qual s'incluen morfotips diversos, tots ells caracteritzats per ser plens, i que en ocasions són formes intermèdies entre diferents varietats.

- Molta gent ja en compraven el planter d'Igualada. Ells sempre havien guardat els de Montserrat, els massissos plens i els de penjar (anomenats Francesos). A partir dels 1960 era més senzill desplaçar-se a comprar planter i ja va deixar de guardar la llavor.
- Rodonet, per fer conserva sobretot
- Abans de tomàquets plens també n'hi havia però no recorda el nom.
- Pots de conserva.
- En feien de Montserrat i dels de fer conserva, i també els tomàquets de penjar. Ells mai es guardaven la llavor, ja de joves compraven el planter, anaven als Hortolans, que era la gent que feia el planter per vendre, i a la Pobla n'hi havia un. Tots els hortolans que hi havia ja són morts.
- Samfaina al bany maria.
- No els hi donaven altre nom, només buit i ple. Hi havia el ple per fer conserves i el buit per menjar.
- Els hi deien tomàquets plens, eren plens de dintre i eren més aviat redons.

Espècie o varietat cultivada nº 458: Tomàquet / Tomata d'Hivern (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Tomàquet d'hivern, no en diu res més.

Espècie o varietat cultivada nº 459: Tomàquet / Tomata Esquenaverd (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Tomaquet buit que feia 4 costelles o cantos, alt o allargat, i que en madurar quedava de color verdós a la part superior, la propera al peduncle.

- Feia una mica com si fos un pebrot de quatre morros, allargadet, per amanir. No recorda res més.

Espècie o varietat cultivada nº 460: Tomàquet / Tomata Gros (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Sempre guardaven la llavor. Abans hi havia menys varietats que ara. Sempre plantaven el mateix.

Espècie o varietat cultivada nº 461: Tomàquet / Tomata de Pebrot de Can Mercaderet, Llarg (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 33,3 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Santa Margarida de Montbui.
Tomàquet allargat i acabat en punta (tot i que poc aguda), ple, i amb poca llavor. La carn és gustosa, molt dolça, excel·lent per amanir. És una varietat molt sensible al podriment apical. Alguns informants el consideren el millor tomàquet que hi ha.

- Tomàquet de pebrot, allargada, força plena, com un pebrot, molt gustosa i bona per amanir. Molt dolça, excel·lent. Els fruits tenen tendència a patir podriment apical.
- Tomàquet molt llarg, que porta poques llavors, i que era molt bo per assecar, era el més bo de tots, per assecar i després posar amb oli, i per amanides també són boníssims, i ara se n'ha perdut la mena.





Espècie o varietat cultivada nº 462: Tomàquet / Tomata Mala cara (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Tomaquet de penjar rodó, amb la pell de color rosa. Fa molt suc i va molt bé per sucar. En diuen mala cara perquè la pell no es ben vermella.

- De penjar. Sempre la guarda, fa molt suc. És de color rosat. Per això li diuen de mala cara perquè no es vermella. Però l'any passat se li van podrir totes. La Carme de Can General segurament encara en fa.

Espècie o varietat cultivada nº 463: Tomàquet / Tomata Palosanto (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Rodons i plens. En guardaven sempre les llavors fins que ban deixar de fer hort. Era per fer conserves.

Espècie o varietat cultivada nº 464: Tomàquet / Tomata del Flotats, Rocot (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Citat però no s'havia cultivat a la comarca.

- Rodó, ple, de color rosa, massís, i molt dolç.

Espècie o varietat cultivada nº 465: Tomàquet / Tomata Pometa de la creueta (*Solanum lycopersicum*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Recentment s'ha determinat que es tracta de la mateixa varietat que la nº 429.

- Diu que el tomàquet que és es plantava més era el tomàquet pometa de la creueta, perquè feia una creu quan l'obries, el tomàquet era rodó, i a dins hi havia una creu que feia tres parts de llavor, com tres cantos, tot i que de fora era rodó. Era no massa gros, més petit que el puny, perquè no hi havia guano, només hi posaven fem, i quan no hi posaven guano es deia que sembraven amb pel (a pel, sense res). Abans la setmana de St. Isidro (15 de Maig) anaven a Igualada i pujaven tot el planter, ja no guardaven la llavor de moltes coses, la majoria ho compraven de planter. Abans diu que n'hi havia menys classes que ara.

Tomàquet en general:

- Conserves pels guisats.
- Conserva. De petita feien conserves de tomates, de coliflor amb vinagre, i de nyàmeres (ara estan desaparegudes, ells les collien a les rieres). També conservaven bitxos i pebrots en vinagre).
- Abans guardaven llavor de tomàquet, de pebrot, i de més coses, però ara ja fa anys que no guarden res. Fan hort a baix a la granja.
- Conserva de tomàquet, encara en fa.
- Conserves de tomata, encara en fan.
- Feien i fan conserves de tomàquet.

Espècie o varietat cultivada nº 466: Albergínia / Aubergínia Blanca (*Solanum melongena*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Argençola.

Alberginia poc llarga, més aviat arrodonida, i ben blanca. És molt suau i fina de gust, va molt bé per fregir. Però no va bé per escalivar en comparació amb l'albergínia del país.

- Les fan des de fa pocs anys que els hi va donar una cosina de Manresa, que els hi havia portat un veí de Jaen. Suaus, no couen.
- També en té de fa molts anys, de sempre. Els agrada molt per fregir, però no va bé per escalivar, en comparació amb l'albergínia negra. Per fregir és molt bona.

Espècie o varietat cultivada nº 467: Albergínia / Aubergínia del País, Llarga (*Solanum melongena*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 14 (20,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 10 (22,7%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 14,3 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Igualada.

Alberginia llarga, estreta i ben negra. És la que s'havia fet sempre. Són molt ben valorades perquè van bé per escalivar i per fregir. En no ser gaire gruixudes s'escaliven molt bé. El gust es més suau que el de les varietats que comercialitzen actualment, ja que ara es tornen picants de seguida.

- La padrina de la Benita feia llavors de pebrots i auberginyes. Eren diferents: ara són curtes i es passen des seguida, es tornen velles i coentes des seguida. Les d'abans eren més bones.
- Encara en té.

- Llargues, estretes i ben negres. La de sempre, la del país. Van bé per escalivar i per fregir, hi fan uns tallets no gaire grossos que ajuden a esclivar-se.
- Primes i llargues. Negres. Es feien bé.
- Abans eren més llargues, ara són més rodones. I han vingut les blanques originàries del Bages. La llarga és bona per escalivar.
- Llargues i fosques. Les escalivaven. Les verdures com el pebrot i l'albergínia les escalivaven i les guardaven en pots al bany maria. D'aquesta manera es guarden tan com vulguis encara que no tinguis congelador.
- Albergínia de les llargues.
- En fan.
- Segons a quin hort no hi anaven bé.




Albergínia en general:

- Feien conserves de pebrot i albergínia, i poma, tot barrejat.
- Sempre guardaven la llavor.
- Tallaven i assecaven les albergínies per l'hivern, les tallaven a làmines i les deixaven assecar, enfilades, i després ho rehidrataven i ho feien servir a l'hivern, però no era tant bo com quan eren fresques.
- Ja no en guarda llavor.
- Feien conserves de pebrot, albergínia i poma, tot barrejat.

- Rob: fruites, aubargínia, peres i most. Era bo i una mica àcid. N'havien pres a casa però no n'han fet més.
- Feien confitura d'albergínies, poma i codonya, agafaven les últimes albergínies, les pomes i les codonyes, hi afegien la meitat de sucre i ho deixaven coure ben cuit.
- Posaven codonys, préssec, pera, alberginietes petitetes, suc de raïm i ho feien coure tot, però ells no ho deixaven assecar del tot, s'ho menjaven a cullerades, tal qual. No recorda quin nom li deien.

Espècie o varietat cultivada nº 468: Patata / Trumfo / Trumfu Anglesa, Inglesa (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Patata llargueruda, no gaire grossa, de froma regular, i amb la carn groga. Força productiva però menys bona que altres varietats. Varietat mes moderna que les del Bufet, però més antiga que la kennebec.

- No molt grossa i llargaruda. "Molt ben feta" de forma. I molt bona de gust. És la que feia la majoria de gent. Patates eren del que més es gastava a casa i per això era del que es plantava més per guardar-ne. Tot i que no sempre anaven bé. Normalment es guardaven la llavor i a vegades se la intercanviaven entre amics, entre veïns i entre pobles.
- De carn groga o carbassenca. Produïa més però no era tan bona.
- Eren semblants a les Kennebec, i més modernes que les del bufet.
- Feien les patates al secà, i al plantar-les no feien cavallons, i quan ja eren una mica grossetes les calçaven i aleshores quedaven com en un cavalló. Era perquè tinguessin més humitat. Les patates que plantaven a l'agost ja no les calçaven, perquè ja no hi havia tanta sequera.

Espècie o varietat cultivada nº 469: Patata / Trumfo / Trumfu Blanca (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Patates rodones, llises i blanques que es feien antigament. Semblants a les Kennebec que es fan ara. Molt bona.

- Del tipus de la Kennebec. Eren les més bones.
- Semblant a la d'ara. La feien al secà. Les estenien al terra per conservar-les.
- Tipus Quennebek.
- Llisa, tipus Quennebek. Al secà.
- Al secà.

Espècie o varietat cultivada nº 470: Patata / Trumfo / Trumfu Cerdanyesa, del Bufet, del Bufet Blanc, del Buffet Francés, de Muntanya (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 29 (43,3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 17 (38,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Patata blanca de forma irregular, rodona o allargada però sempre una mica boteruda, formant petits bonys i clots, i molts ulls quan brota. De carn molt fina i molt bona, és una patata molt ben valorada pel gust encara que dona més feina a l'hora de netejar-la i pelar-la. La del Bufet, amb les seves variants, és la patata més antiga que els informants recorden a la comarca. No era gaire productiva. La portaven de la Cerdanya o del Prepirineu, era molt bona. En general la del buffet blanca era molt més comuna que la del buffet negre o vermell.

- Blanques i semblants a les d'avui en dia. Una mica més mal fetes que les Quennebek. A alguns llocs també en feien al secà.
- Plantava dues classes de patata, la patata de muntanya (blanca) i una de vermella que no recorda el nom. De Kennebec i red pontiak no n'hi havia.

- Era blanca. Les patates primarenques les feien associades amb remolatxa sovint. Les tardanes no.
- De muntanya, i quan van baixar a Can Mercaderet ja van ser Kennebec.
- Patates abans feien Patata de muntanya. Fa 40 anys que no en fan, es va degenerar molt ràpid la llavor, tot i que era molt bona, molt fina. Al secà.
- Li sona que en feien a Moià. Però allí la terra és molt diferenta, gravosa. Al secà.
- Només feien la patata del bufet.
- Les del bufet no rendien (no en feien). Al seca, en collien moltes, abans plovia més.
- Diu que del bufet i de muntanya són la mateixa varietat. Aquesta és la varietat més antiga de de patates que feien. Feien les patates al secà, i al plantar-les no feien cavallons, i quan ja eren una mica grossetes les calçaven i aleshores quedaven com en un cavalló. Era perquè tinguessin més humitat. Les patates que plantaven a l'agost ja no les calçaven, perquè ja no hi havia tanta sequera.
- Les del Bufet eren les patates més bones que hi havia, anaven a buscar la llavor cap a Manresa, cap a Prepirineu, encara en queda. El nom li donava el color de la pell.
- Blanca, grossa i rodona amb molts ulls. Una mica buturudes. En feien moltes i les anaven a portar amb carro a Igualada per vendre-les (els portava tot el dia), Feien 10 o 12 viatges a l'hivern per portar-les. I al tornar pujaven segó i aufals per les bèsties.
- Llargaruda, blanca i amb molts clots. Hi havia més feina a netejar-la i pelar-la. Boníssima.
- Abans feien patates de muntanya. Ara en diuen patates de Buffet. Però ara ja no se'n fan en aquest país. Produïen poc en aquest país (massa sec, terra massa dura).
- La patata que més ha donat és el Kennebec, però ell havia fet a vegades patata de Bufet (Bufet Francés) però era més allargada i com boteruda, i produïa menys, tot i que era la més bona.
- Molt bona i llargaruda, però feia molts clots i perdíes molta patata al netejar-la i pelar els clots. Era blanca i boníssima.

Espècie o varietat cultivada nº 471: Patata / Trumfo / Trumfu del Bufet negre (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Patata de carn blanca però de pell fosca, tirant a negra, de forma irregular, rodona o allargada però sempre una mica boteruda, formant petits bonys i clots, i molts ulls quan brota. De carn molt fina i molt bona, és una patata molt ben valorada pel gust encara que dona més feina a l'hora de netejar-la i pelar-la. La del Bufet, amb les seves variants, és la patata més antiga que els informants recorden a la comarca. No era gaire productiva. La portaven de la Cerdanya o del Prepirineu, era molt bona. En general la del buffet blanca era molt més comuna que la del buffet negre o vermell.

- Les del Bufet eren les patates més bones que hi havia, anaven a buscar la llavor cap a Manresa, cap a Prepirineu encara en queda. El nom li donava el color de la pell.

Espècie o varietat cultivada nº 472: Patata / Trumfo / Trumfu del Bufet vermell (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Patata de carn blanca però de pell vermellosa, de forma irregular, rodona o allargada però sempre una mica boteruda, formant petits bonys i clots, i molts ulls quan brota. De carn molt fina i molt bona, és una patata molt ben valorada pel gust encara que dona més feina a l'hora de netejar-la i pelar-la. La del Bufet, amb les seves variants, és la patata més antiga que els informants recorden a la comarca. No era gaire productiva. La portaven de la Cerdanya o del Prepirineu, era molt

bona. En general la del buffet blanca era molt més comuna que la del buffet negre o vermell.

- Les del Bufet eren les patates més bones que hi havia, anaven a buscar la llavor cap a Manresa, cap a Prepirineu encara en queda. El nom li donava el color de la pell.

Espècie o varietat cultivada nº 473: Patata / Trumfo / Trumfu de Figueres (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- La patata era vermella. Pell vermella i llisa, per dins blanques. Al secà.

Espècie o varietat cultivada nº 474: Patata / Trumfo / Trumfu de Sant Hilari (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Pell blanca, groguenca, i carn blanca. Aquesta patata l'anaven a buscar a Sant Hilari.

- Quan arrencaven les patates després hi plantaven mongetes. Les arrencaven al juny. Feien Patata de Sant Hilari. Era blanca, semblant a la Kennebec, hi ha gent que l'anaven a buscar a St. Hilari.

Espècie o varietat cultivada nº 475: Patata / Trumfo / Trumfu Estonia (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- No en diuen res més.

Espècie o varietat cultivada nº 476: Patata / Trumfo / Trumfu Francesa (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Després de les magèstiques van venir les franceses, allargades. Al secà, en collien moltes, abans plovia més.

Espècie o varietat cultivada nº 477: Patata / Trumfo / Trumfu Kennebec (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 6 (13,6%)
Nombre d'informants que la conserven: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 5 (11,4%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 83,3 %

Descripció i usos:
Pell blanca, groguenca, i carn blanca amb matisos groguencs. Poc boteruda,

productiva i prou bona, tot i que molt menys que les del Bufet per exemple. És una varietat molt comercialitzada actualment, però almenys és present a la comarca dels dels anys 60.

- Kennebec, allargada i llisa.
- Al secà.
- Encara en fan. Ara les ha de regar, les Kennebec.
- La patata que més ha donat és el Kennebec, però ell havia fet a vegades patata de Bufet (Bufet Francés) però era més allargada i com boteruda, i produïa menys, tot i que era la més bona.
- Patates abans feien Patata de muntanya (fa 40 anys que no en fan, es va degenerar molt ràpid la llavor, tot i que era molt bona, molt fina). Després van venir la Kennebec i la Red pontiak. Al secà.
- A Sanaüja en feien de muntanya, i quan van baixar a Can Mercaderet ja van ser Kennebec.

Espècie o varietat cultivada nº 478: Patata / Trumfo / Trumfu Magèstic, Magèstica (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 8 (11,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Patates blanques, llarguerudes i de mida mitjana que van arribar després de les del Buffet. Varietat molt productiva, i resistent a la sequera, però convenia fer-les primerenques. De bona qualitat.

- Blanques, no se'n recorda gaire cóm eren.
- Llargarudes i més aviat petites. En feien moltes.
- Blanca. Més aviat allargassades.
- Era la millor que hi havia, la més fina. Semblant a la Kennebec però era millor, perquè es podia fer més al secà que la Kennebec. Era una patata més de secà, s'havia de fer molt primerenca.
- Van venir després de les del bufet i les vermelles, van durar pocs anys. Al sec, en collien moltes, abans plovia més.

Espècie o varietat cultivada nº 479: Patata / Trumfo / Trumfu Magèstica (basta) (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Varietat que rep el mateix nom que la precedent, però que se'n diferencia perquè és de mifa més gran i pequè era una patata poc fina, basta, ja que el cantó de la cua sempre quedava dur en coure'l. Patates blanques i llarguerudes. Va arribar després de les del Buffet. Varietat molt productiva.

- Més grossa i treballava molt, però una mica més basta. El cantó de la cua sempre quedava dur al coure'l. Patates eren del que més es gastava a casa i per això era del que es plantava més per guardar-ne, tot i que no sempre anaven bé. Normalment es guardaven la llavor i a vegades se la intercanviaven entre amics, entre veïns i entre pobles.

Espècie o varietat cultivada nº 480: Patata / Trumfo / Trumfu de Sant Hilari groga, Paluan, Palugan (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Patata de carn grogosa, i pell aspra entre blanca i groga. Molt productiva però de no gaire qualitat. Tenia una bona conservació. Provablement rep el nom de patata de Sant Hilari groga perquè segurament es comprava llavor de patata Paluan procedent de Sant Hilari, ja que en aquella zona el cultiu de la patata era molt important i moltes vegades s'hi compraven les patates per sembrar "la llavor".

- Rodona i groga de dintre. No era tan bona com la buffet o la Kennebec, però produïa molt si tenia teca (fem). Ha dit que mai posaven res a les patates per conservar-les. Segons el Nocs, Paluan és un sinònim de Sant Hilari.
- Groga per dins.
- Llargues i estretes.

Espècie o varietat cultivada nº 481: Patata / Trumfo / Trumfu Pontiac, Red pontiac, Vermella (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 4 (9,1%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 66,7 %

Descripció i usos:

De pell vermella rugosa, i carn blanca. Molt consumida encara avui en dia però ja present a la comarca de l'Anoia almenys del dels anys 80. Més dolça que altres varietats.

- Red pontiac: rodoneta de mal pelar.
- La red pontiac a la zona no agradava massa, no li anava gaire bé, era massa dolça la patata.
- Patates abans feien Patata de muntanya (fa 40 anys que no en fan, es va degenerar molt ràpid la llavor, tot i que era molt bona, molt fina). I ja després van fer la Quennebek i la Red pontiac. Al secà.
- Quan arrencaven les patates després hi plantaven mongetes. Les arrencaven al juny. Feien Patata de Sant Hilari (blanca, semblant a la Quennebek, hi ha gent que l'anaven a buscar a St. Hilari), i també, ja quan eren joves, en feien de la Red Pontiac, la vermella.

Espècie o varietat cultivada nº 482: Patata / Trumfo / Trumfu Setsemanera (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- És la patata més antiga que recorda, als anys 20 ja en devien fer. Poc productiva. Fa 40 anys que no se'n veu. Perduda del tot. Més aviat rodoneta, era bona però no rendia. La mitjana la guardaven per llavor i la grossa se la menjaven. Però produïa i quan ell se'n va encarregar ja en van fer Paluan.

Espècie o varietat cultivada nº 483: Patata / Trumfo / Trumfu Vermella d'abans (*Solanum tuberosum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Patates de pell vermella i carn blanca que es cultivaven abans de l'arribada de la Red Pontiac.

- Plantava dues classes de patata, la patata de muntanya (blanca) i una de vermella que no recorda el nom, no tenia cap nom en particular. De Kennebec i Red Pontiac no n'hi havia.
- Coetànies al bufet. Al secà, en collien moltes, abans plovia més.

Patata en general:

- Mai posaven res a les patates per conservar-les.
- També en menjaven molta de petits. Al matí i al vespre col i patates, al migdia, patata aixafada. Per conservar-les bé cal esgrillar-les quan és lluna vella, allí les estenien. Allí a Rubió feien patates tardanes per allí per Sant Joan i que venien tard (per Nadal diu).
- Pels tossinos bullien patates amb farina d'ordi. També garrofes que les compraven (venien de Tarragona).
- En feien moltes.
- Les posaven el llocs una mica foscos on no es posessin verdes. Es grillaven i hi havia qui les esgrillaven però llavors es tornaven negres per dins. Sinó les esgrillaven s'arrugaven i es pansien.
- Les guardaven esteses dins de casa. Hi havien menys pestes. No hi havia el cuc de la patata que se les menja. Es conservaven millor. De la Segarra cap amunt s'enterraven per conservar-les (i a Coll de Nargó i a la muntanya de Cambrils), però d'una manera diferent als naps. Ho feien dins de barraques (dins el bosc o en un camp). Omplen la barraca de pedra de patates i tapaven la porta ben tapada. Es feia així perquè el fred no les perjudiqués. Sota terra, sobretot si neva, no fa tan fred.
- En coien pels porcs.
- També els donaven patates i remolatxa a les bèsties.

- Pela de trumfo sobre les cremades. Posaven un tros de pela de trumfo sobre les cremades i anava bé.
- La Teresa de cal Giralt pel cremat s'hi posa una patata, talla una patata i ja no es butllofa. Cremades de cuina, si és una cosa més grossa ja no.
- En coïen pels porcs.
- Se'ls donaven les cols. A vegades es bullien cols i patates i al sortir de la caldera s'amania amb farina d'ordi. I se'ls donava també gra d'ordi o blat de moro. Les gallines d'abans eren més grosses també, ara són menudes...
- Es feia calderada per les gallines i pels tossinos, s'hi posava cols, peles de patates, carbassons, ...
- Per conservar-les bé cal esgrillar-les quan és lluna vella, allí les estenien.
- La patatera, la planta, és tòxica. Tenia una truja i li donava patateres, i la va matar per culpa de les patates que eren verinoses, i ella no ho sabia.
- Les patates també les regaven, però després de la guerra en van fer moltes al secà i anaven prou bé, als llocs més fondos.
- Les guardaven esteses a terra i amb polvos, i sinó en tenien abans les desgrillaven. S'han de plantar amb el grill no massa llarg, sinó es fa massa prim i no va bé.
- Feien les patates al secà, i al plantar-les no feien cavallons, i quan ja eren una mica grossetes les calçaven i aleshores quedaven com en un cavalló. Era perquè tinguessin més humitat. Al calçar-les la terra aguantava millor la humitat. Les patates que plantaven a l'agost ja no les calçaven, perquè ja no hi havia tanta sequera.
- Les patates primerenques les plantaven juntament amb la remolatxa, cultiu associat.

Espècie o varietat cultivada nº 484: Serva Petita (*Sorbus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 35 (52,2%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 23 (52,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 27 (40,3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 20 (45,5%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 77,1 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Santa Margrida de Montbui

Servera de fruits de la mida d'una avellana o d'una cirera. Aquestes serves quan són ben madures són dolces i tenen molt bon gust, però s'han de consumir sobremadurades. Abans també s'assecaven com si fossin panses.

- És una fruita aspra, no gaire més grossa que una avellana, a ell no li agrada gaire.
- Són molt aspres si és mengen verdes, s'han de menjar ben madures, eren totes silvestres, pels marges, creixien soles, abans n'hi havia moltes i ara quasi no en queda cap, quan eren ben madures eren molt bones.
- Les assecaven com si fossin panses. Hi havia serveres entre els ceps, i la gent les aprofitava, ara són perdudes, n'hi ha poquíssimes. La gent les agafava i les assecava, com si fossin panses. Diuen que eren molt bones, que ben madures eren dolces. Ara, si són verdes malament, són molt aspres.
- Si són ben madures són molt bones. En queden molt poques però si en troba la Pepeta encara li agrada menjar-ne.
- Molt aspres, no li agradaven gaire. Ara no es planten.
- Molt bones quan són madures. Restrenyen molt, van bé contra la diarrea.
- Creixien pels marges i pel bosc, i eren molt bones, però s'havia d'esperar que fossin ben madures. La fusta de servera també és molt bona, perquè és molt forta.
- Es solien fer de la mida d'una cirera, les assecaven com panses. Es cullen madures, es posen amb una garbella a dalt i s'assecaven. Seques són molt bones.
- És un arbre que el fruit que fa són les serves. Abans se les menjaven, i n'hi havia per tot arreu, a tot arreu, però ja no en queden enlloc. Abans n'hi havia a totes les vinyes, a tot arreu, deien que era l'arbre de l'amo. Segur que les plantava la gent. "A mal de cagar no valen serves" o "regalen" serves. Les serves restrenyien. No les assecava ningú allí.
- Serves en menjaven, però havien ser molt madures, sobre madurades, sinó eren molt aspres, ells no en plantaven, les recollien pel bosc.
- En tenien a la vinya plantades però només les menjaven al moment quan collien el raïm.
- En menjaven.
- Les assecaven. Les posaven en un garbell tallades per la meitat, esteses. Les menjaven seques i tendres, però que fossin ben madures. Després les guardaven als coves de vímet.
- Serveres n'hi ha una al bosc, a baix, sota l'alzinera gran. No és avinent per collir, no n'havien menjat mai d'aquí, tot i que a Sanaüja en tenien i en menjaven, diu que eren bones.
- A Cal Casals (a prop de Cal Escolà) hi havia serveres. Ells manaven la seva terra. Tenien secada i no es feien massa grosses.
- En tenen una al costat de casa, se les menjaven, i encara les aprofiten. La que tenen és molt vella.
- Cal menjar-les ben madures.

- "A un mal cagar, no hi valen serves"
- De serves també n'aprofitaven, i de nespres també, i tot s'ha de menjar ben madur. Els joves també recorden menjar-ne i que eren molt bones.
- Amb la seva iaia anaven a buscar serves i prunyons.
- Petita. N'hi ha per les vores. N'hi havia de vàries classes i algunes eren de molt bones. Especula que potser s'havien cultivat abans, i actualment en quedaven als marges. N'hi havia de més grossetes, més bones i més dolces. És una classe d'arbre que fa la fusta molt massissa i molt dura que es feia servir per fer les bases (encluses) per tallar les carns a les carnisseries.
- N'hi havia per les vores. Hi havien serveres que les feien molt més grosses les unes que les altres, les que naixien en una rasa normalment eren més petites, i les plantades les feien més grosses. Allí a Casaroja en tenien una de molt grossa amb un tronc enorme que les feia molt guapes i molt bones.
- Les trobaven pel bosc, no plantades, n'hi havia de grosses i de petites.
- Estrenyeixen. "A mal de cagar regalen serves"

Espècie o varietat cultivada nº 485: Serva Grossa (*Sorbus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 50 %

Descripció i usos:

Servera de fruits molt més grans que els de la varietat anterior, de la mida d'una pera de St. Joan. Quan són ben madures són dolces i tenen molt bon gust, però s'han de consumir sobremadurades. Abans també s'assecaven com si fossin panses.

- Grossa. N'hi ha per les vores. N'hi havia de vàries classes i algunes eren de molt bones. Especula que potser s'havien cultivat abans, i actualment en quedaven als marges. N'hi havia de més grossetes, més bones i més dolces. És una classe d'arbre que fa la fusta molt massissa i molt dura que es feia servir per fer les bases (encluses) per tallar les carns a les carnisseries.
- N'hi havia per les vores. Hi havien serveres que les feien molt més grosses les unes que les altres, les que naixien en una rasa normalment eren més petites, i les plantades les feien més grosses. Allí a Casaroja en tenien una de molt grossa amb un tronc enorme que les feia molt guapes i molt bones.
- Les trobaven pel bosc, no plantades, n'hi havia de grosses i de petites.
- Estrenyeixen. "A mal de cagar regalen serves"

Espècie o varietat cultivada nº 486: Serva Bona (*Sorbus domestica*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Servera de fruits de mida similar als de la varietat anterior, de la mida d'una pera de St. Joan. Aquestes serves tenen la particularitat que al madurar es tornen negres i són particularment sucoses i dolces, i tenen molt bon gust.

- Hi ha una classe de serves bones que a ells els agraden molt, quan són madures són grosses i negres, molt sucoses, no cóm les de les bardisses que s'assequen de seguida. Ells se les mengen xuclant tot el suc i els agraden molt. Tenen una servera molt vella en una feixa amb un tronc enorme que fa serves bones. També en tenen una servera més petita vora l'hort que també es bona Coneixen que hi ha una altra servera bona a Cal Paleta, a una feixa prop d'un camp. Els fruits secs i bullits servien coma infusió pels refredats. Del tronc feien els talladors de les carnisseries (no feia estallancs).
- Estrenyeixen. "A mal de cagar regalen serves"

Espècie o varietat cultivada nº 487: Sorgo (*Sorghum bicolor*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Per els bèsties, també n'havien fet, no diu fins quan, però poc.

Espècie o varietat cultivada nº 488: Espinac de Fulla petita, Petit (*Spinacia oleracea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 33,3 %

Descripció i usos:

Provablement sota la descripció d'espinacs amb les fulles petites i que només es podien fer a l'hivern s'hi inclouen diferents morfotips que per ara no han pogut èsser diferenciats.

- No feia la fulla tan ampla però era semblant al d'ara. Abans sempre es guardava la llavor. Abans també en menjaven per amanides
- Crusos, en amanida. Allí al Molí Blanc hi havia hagut un home que tenia molt hort i feia sempre la llavor. La d'espinac, de mongetes, de tot.

Espècie o varietat cultivada nº 489: Espinac Gegant (*Spinacia oleracea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Varietat més moderna, que va arribar a la comarca cap als anys 80. Fulles més grans que la varietat precedent.

- Abans agafava més pestes i no feia tanta amplada de fulla, però era semblant. Abans sempre es guardava la llavor però ara normalment no. Ara sol fer espinac gegant, que creix bé i no fa pestes.

Espècie o varietat cultivada nº 490: Espinac d'Hivern (*Spinacia oleracea*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Molt semblant a la varietat nº 488.

- A l'hivern.

Espinac en general:

- En guarda llavor. Diu que és una "bona llavor" però no són de sempre, entenc, tot i que ja fa molts anys que se la guarda.
- En fan.
- Segons ella els pots fer a tot temps, durant tot l'any, sempre que es facin amb lluna vella. Inclús al setembre o al juliol. Totes les plantes que fan llavor s'han de plantar amb lluna vella. A vegades també els amanien.
- Espinacs també en feien.
- Com els d'ara.

Espècie o varietat cultivada nº 491: Estevia (*Stevia rebaudiana*)

Cultiu de regadiu	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Edulcorant per les infusions.

Espècie o varietat cultivada nº 492: Til·la (*Tilia platyphyllos*)

Cultiu de regadiu	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 19 (28,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 9 (20,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 19 (28,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 9 (20,5%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- En aigua, pels nervis, per descansar bé, agafaven la flor i en feien servir bastant.
- Pels nervis, en aigua, la flor.
- Ratasia: "Manera de fer la ratafia de pagès. Agafar quatre litres d'anís ben dolç i posar-hi mig quilo de sucre i les següents herbes:
  Comí, matafaluga, til·ler, timó, herba cuquera, sempreviva, menta, malves, maria Lluïsa, camamilla, herba de Sant Joan (pericó), cireres, un tros de canyella en rama, anís estrellat, uns grans de cafè, un tros de pela de llimona, mitja noumoscada, una mica de pinya de pi i nous verdes- Ho podem tot en una garrafa a sol i serena uns 15 dies. Després traiem les herbes i ho colem amb un drap blanc. Es fa per St. Joan, amb lluna vella." (Traducció a català estàndard de la recepta escrita per la Maria el 2 de juny del 2014). La tradició ve de la seva sogra.
- Per la pròstata es pren escorça de til·ler un cop la mes. L'escorça la compra a l'herboristeria. Posa l'escorça a bullir en un litre d'aigua i ho deixa rebaixar fins que només en queda mig litre i aleshores se'n pren tres cops al dia. Fa temps que ho fa i està perfecte en tots els controls de la pròstata que li han fet. Aquest remei li va dir un cosí seu, a qui li havia dit el curandero de Solsona.
- Til·la pels nervis.
- La til·la va molt bé pels nervis. També la posen a la infusió pel refredat junt amb altres herbes. Tenen varis til·lers al voltant del poble.
- Va bé pels nervis, aigua de til·la.
- Aigua de til·la com a tranquil·litzant.
- La Til·la va molt bé pels nervis.

Espècie o varietat cultivada nº 493: Calvell de l'aire (*Tillandsia bergeri*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- En tenen des de fa molts anys, diu que li sembla que evita que hi pugin les formigues. Fa més de 50 anys que en té, com a ornamental. Per viure tant tols necessita estar unit a un filferro.

Espècie o varietat cultivada nº 494: Salsifí (*Tragopogon porrifolius*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Diu que abans a l'hort n'hi havia, que era com si fes unes berruguetes, i unes estries, com pell de serp, i al arrencar-ho de sota terra quedava gruixut, era marronet. Ho posaven a les amanides, tenia un gust com a dolç, de dins era blanc, totalment blanc. Ho pelaven i la part de dins era molt bona per menjar. Ho feien a casa seva quan era petita, la seva sogra, a Cal Vinyaire, podria preguntar a algú més gran que en tingués més detalls, ho feien quan ella era molt petita. Gruixut com una pastanaga.

Espècie o varietat cultivada nº 495: Blat Ariana (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Era molt pagat i molt bo. Era per pastisseria i el pagaven molt bé. Era semblant al d'ara però més bo. Però se'n va perdre la mena fa temps.

Espècie o varietat cultivada nº 496: Blat Catón (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Sense aresta. Quan ell era petit només hi havia la xeixa de valls i el blat motxu. Després en van arribar de nous, el litori, el paner2, el montcada (sense aresta), montbui (sense aresta), l'estrella (sense aresta), el catón (sense aresta), el marius (molt bona farina)... Cada vegada més pròxims en el temps.

Espècie o varietat cultivada nº 497: Blat de 3 carrells (*Triticum sp.*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- En van fer fins als 80, ara són tot altres varietats. Per fer farina.

Espècie o varietat cultivada nº 498: Blat del Bigoti (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups):	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Feia molta aresta i una espiga dobla, més dobla que el dit. Era també molt alt i feia les espigues molt grosses, espigues d'un pam. Per fer farina de pa no era gaire bo aquest blat, no tenia qualitat i a més no pujava bé amb la llevadura, no quedava esponjós, sinó pla i esclafat i costava més de menjar el pa. La farina no té força. Era més aviat per les bèsties, pels porcs i les gallines, a qui se'ls donava el menjar mullat i amanit amb farina.

Espècie o varietat cultivada nº 499: Blat del Gra gros (*Triticum sp.*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Blat d'espiga alta i grossa i grans grossos, el doble de grossos que els dels altres blats. Però el rendiment en farina era menor.

- Els grans era el doble de grossos, l'espiga també era més grossa. Espiga alta. Però el rendiment era menor.
- Gra i espiga més grossos. Espiga alta, baix rendiment.

Espècie o varietat cultivada nº 500: Blat del País, Xeixa, Xeixa del País (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 12 (17,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 9 (20,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Blat mot alt que fa unes espigues molt llargues i primes amb molta aresta i el gra petit. Se'n fa una farina molt bona, de bon gust i un pa més bo que els que es solen fer ara. Com altres blats alts també tendia a ajeure's. Poc productiu comparat amb els blats d'ara. Molt exigent en fem, es feia en els camps bons i després que haguessin reposat un any en guaret. Ja es cultivava als anys 30 a l'Anoia, és dels més antics juntament amb la pisana i el blat motxu.

- Es feia molt alt i s'ajeia molt, es del que se'n feia més. Quan es segava amb volant encara que s'ajagués no passava res, però quan es va començar a segar amb cosetxadora se'n perdia molt, perquè l'ajagut no es podia arreplegar, i es va deixar de fer i van sortir varietats que no s'ajeien tant. Es feia molt alt, com una persona casi. Diu que era el més bo per fer farina.
- Es feia molt alt i poc gra. I quan plovia una mica quedava pla, s'ajeia. Eren bons igual els cereals d'ara però el principal motiu de que ho deixessin va ser els inconvenients de segar-los amb la maquinaria.
- Es feia molt alt però poca espiga i poc gra. No produïa tant. Però era 50 vegades més bo. Abans tenien un rendiment de 8 o 10, i ara, l'any passat, van tenir un rendiment del 30 o 35.
- Blat que es feia molt alt i que feia molta aresta i feia la farina molt bona. Però era molt menys productiu i menys resistent a la gelada.
- 7 al 12 de rendiment, en sacs.
- Els blats eren motxo (sense aresta), xeixa (amb aresta), i Pisana (amb aresta), només hi havia aquestes tres classes. Per farina el motxo i la xeixa eren els més bons.
- Espiga alta.
- El blat del país. Espiga alta.
- Diu que per fer farina era un blat més bo que el d'ara.

Espècie o varietat cultivada nº 501: Blat Empeltat (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Varietat una mica més nova. Les llavors de blat i ordi dels anys 50 s'han perdut, han canviat totes.

Espècie o varietat cultivada nº 502: Blat Estrella (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Sense aresta. Quan ell era petit només hi havia la xeixa de valls i el blat motxu. Després en van arribar de nous, el litori, el paner2, el montcada (sense aresta), montbui (sense aresta), l'estrella (sense aresta), el catón (sense aresta), el marius (molt bona farina)... Cada vegada més pròxims en el temps.

Espècie o varietat cultivada nº 503: Blat Francès (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Va arribar després i va durar varis anys.

Espècie o varietat cultivada nº 504: Blat Gros (*Triticum sp.*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Recentment s'ha pogut determinar que es tracta de la mateixa varietat que la nº 499.

- També feien blat gros, que era molt bo per fer pasta, tenia unes arestes

llargues i fulla grossa, sobretot cap a Sant Ramón. Aquest blat gros també el menjaven com si fos arròs, i era molt bo, el portaven a pelar i era molt bo, però potser fa 60 anys.

- Eren bons igual que els cereals d'ara però el principal motiu de que ho deixessin va ser els inconvenients de segar-los amb la maquinaria, eren classes que s'ajeien molt.

Espècie o varietat cultivada nº 505: Blat Hivernenc (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Era el més habitual. Per fer farina. Amb aresta, es feia més aviat alt, depenent de l'adob i del temps.

Espècie o varietat cultivada nº 506: Blat Litori (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Va venir més tard que la xeixa i el motxo. Manca informació.

- No ens n'ha dit res més.
- Quan ell era petit només hi havia la xeixa de valls i el blat motxu. Després en van arribar de nous, el litori, el paner2, el montcada (sense aresta), montbui (sense aresta), l'estrella (sense aresta), el catón (sense aresta), el marius (molt bona farina)... Cada vegada més pròxims en el temps.

Espècie o varietat cultivada nº 507: Blat Marius (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Blat sense aresta, posterior al blat motxo. Era molt bo, se'n feia molt bona farina.

- Molt bona farina, li agradaria tornar a plantar-ne, però no en troba. Sense aresta. Quan ell era petit només hi havia la xeixa de valls i el blat motxu. Després en van arribar de nous, el litori, el paner2, el montcada (sense aresta), montbui (sense aresta), l'estrella (sense aresta), el catón (sense aresta), el marius (molt bona farina)... Cada vegada més pròxims en el temps.

Espècie o varietat cultivada nº 508: Blat Montbui (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 7 (10,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

El blat montbuí era un blat sense aresta posterior al blat motxo. Va ser dels primers a substituir els blats més antics. Ja te'l venien tractat (llavor de color vermell pel producte que la cobria). El bat montbui feia una canya fragil, era trencadís.

- Era trencadís, un any va fer una nevadeta una mica tard al maig o a l'abril i el va trencar gairebé tot.
- Sense aresta. Quan ell era petit només hi havia la xeixa de valls i el blat motxu. Després en van arribar de nous, el litori, el paner2, el montcada (sense aresta), montbui (sense aresta), l'estrella (sense aresta), el catón (sense aresta), el marius (molt bona farina)... Cada vegada més pròxims en el temps.
- Quan el motxu i la pisana tothom en guardava la llavor, després el blat Montbuí va ser el primer a substituir-los i ja te'l venien vermell (tractat).

Espècie o varietat cultivada nº 509: Blat Montcada (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Blat sense aresta posterior al blat motxo. Manca informació ¡.

- Sense aresta. Quan ell era petit només hi havia la xeixa de valls i el blat motxu. Després en van arribar de nous, el litori, el paner2, el montcada (sense aresta), montbui (sense aresta), l'estrella (sense aresta), el catón (sense aresta), el marius (molt bona farina)... Cada vegada més pròxims en el temps.

Espècie o varietat cultivada nº 510: Blat Motxo (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 31 (46,3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 20 (45,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Blat força alt que fa una espiga fosca i sense aresta. És un blat molt bo per fer farina. Era la varietat més habitual a l'Anoia, especialment de Copons cap al nord. Creix i s'adapta bé a terrenys pobres. Al no tenir aresta és més sensible a l'atac dels animals, com els pardals i els senglars (però abans els senglars no eren un problema). Es segava després de la xeixa. En alguns llocs hi havia el costum de menjar-lo bullit, com la pisana. El gra bullit era dolç i bo. És dels blats més antics que es cultivaven a la comarca, ja es feia als anys 30, juntament amb varietats com la xeixa, la pisana i el blat del país. Actualment han aparegut altres de blat sense aresta que també reben el nom de blat motxo, però no tenen res a veure amb la varietat que tradicionalment es cultivava a la comarca.

- Farina molt bona. No fa espina. Ara tenen espina per tal que el senglar i els pardals no l'ataquin tant. Abans hi havia més pardals i li feien mal, però de senglars no. Era el blat més bo per la farina. Es podia menjar el gra bullit, normalment el donaven als garrins (però era dolç i bo per els persones

també). Per les persones sobretot feien blat amb llet. El posaven directament a bullir (no l'estovaven abans) i s'inflava i quedava llarg i tou, no li quedava pell. Si el volies amb llet primer el bullies amb aigua l'escorries i el tornaves a escalfar amb llet.

- Blat motxu, era diferent al d'ara (ara fan blat moxu però és de color blanc l'espiga). L'espiga era més fosca, color oli o color fusta, o cirerer, color seremenya. S'arrapava bé a les terres senzilles.
- Un blat que no feia aresta. Venia més tardà que la xeixa. El blat no era tant productiu com ara.
- També es feia alt però no feia aresta. No es portava a per lar per menjar. No creu que ningú en pogués menjar d'aquest. No se'n podia fer gaire perquè necessita més adob i no n'hi havia prou (a vegades en posaven i a vegades no, si en tenien, si hi posaven fem, es collia més). Hi posaven fem del pastor però no n'hi havia prou per adobar tota la terra. A més l'havies de fer per força després del guaret, després de reposés el terreny, si hi sembraves per segon any consecutiu segur que no collies res.
- De tots els blats en feien farina.
- És dels que recorda de més antic. Sense aresta. També fa bona farina. Quan ell era petit només hi havia la xeixa de valls i el blat motxu. Després en van arribar de nous, el litori, el paner2, el montcada (sense aresta), montbui (sense aresta), l'estrella (sense aresta), el catón (sense aresta), el marius (molt bona farina)... Cada vegada més pròxims en el temps.
- No tenia aresta. Era el blat més bo per fer farina. Havia sentit a dir que es podien menjar tan el Motxu com la Pisana. El blat fa pell però n'hi havia que deien que se'l pelaven per menjar-lo.
- De copons cap dalt es feia Blat Moxo, sense aresta, però aquí encara no anava bé, a l'Alta Anoia si. En feien poc de cereals, pel gasto de la casa i per donar al matxo (farina i palla) i també ordi pels porcs per engreixar.
- Era la varietat més habitual. Dominaven els cereals, no es plantaven tant com ara però deu ni do.
- Sense aresta. És el que es feia abans. L'any que no plovia, que es feia curt, els interessava tenir alguns bancals de pisana per poder lligar les garbes.
- És fa força alt, no té aresta, és el que es feia més.
- Els blats eren motxo (sense aresta), xeixa (amb aresta), i Pisana (amb aresta), només hi havia aquestes tres classes. Per farina el motxo i la xeixa eren els més bons.
- En van fer fins als 80, ara són tot altres varietats. Per fer farina.
- Del que es sembrava abans avui no es sembra res, s'ha perdut tot, han canviat totes les llavors. Abans es feia Blat motxo (sense aresta), xexa primerenca (blat amb aresta), ordi tresmesó (tenia 8 carrils), blat rus (feia una espiga grossa, grans grossos, però portava mot segó i poca farina, no

se'n va plantar gaire), i també es feia una mica de sègol El cereal s'havia de plantar a motes, o a vegades a rux.
- No se'n feia tant com de blat del país, coetanis .
- Les llavors de blat i ordi dels anys 50 s'han perdut, han canviat totes.
- Sense aresta.
- També se'n feia més o menys.

Espècie o varietat cultivada nº 511: Blat Panedós (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
- Més recent que el motxo i la xeixa. Era un blat fariner. Era bo per la farina.

Espècie o varietat cultivada nº 512: Blat Paner, Paner 1 (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Blat sense aresta que es va començar a fer quan va arribar la maquinària, són les primeres varietats desenvolupades per segar amb cosetxadora.
- Abans es feia un cereal diferent, que s'havia de sembrar o per Tot Sants, o bé al febrer. Es sembrava un blat que es deia Blat Paner, era el que més se sembrava, no tenia aresta. Després ja van venir blats amb aresta, era un blat blanc, es feia prou alt i deien que donava bastant. Molta civada pels animals, i també es feia molt blat paner.
- Varietats millorades amb més rendiment, més de 12, fins a 20 i algun cop fins a 30 sacs havia donat.
- Paner. Feia varietats anomenades "paner1", "paner2"... i es dedicava a fer, a crear varietats que anessin bé per segar amb la maquina. No totes

funcionaven igualment bé. Això va ser quan van arribar les cosetxadores Són, segons diu, les primeres varietats desenvolupades per segar amb cosetxadora.

Espècie o varietat cultivada nº 513: Blat Paner 2 (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Blat sense aresta que es va començar a fer quan va arribar la maquinària, són les primeres varietats desenvolupades per segar amb cosetxadora.

- Quan ell era petit només hi havia la xeixa de valls i el blat motxu. Després en van arribar de nous, el litori, el paner2, el montcada (sense aresta), montbui (sense aresta), l'estrella (sense aresta), el catón (sense aresta), el marius (molt bona farina)... Cada vegada més pròxims en el temps.
- Paner. Feia varietats anomenades "paner1", "paner2"... i es dedicava a fer, a crear varietats que anessin bé per segar amb la maquina. No totes funcionaven igualment bé. Això va ser quan van arribar les cosetxadores Són, segons diu, les primeres varietats desenvolupades per segar amb cosetxadora.

Espècie o varietat cultivada nº 514: Blat Blat primerenc, Primerenc, Xeixa, Xeixa Primerenca, Xeixa de Valls (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 15 (22,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 11 (25%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Blat mot alt que fa unes espigues molt llargues i primes amb molta aresta i el gra petit. Se'n fa una farina molt bona, de bon gust i un pa més bo que els que es solen fer ara. Com altres blats alts també tendia a ajeure's. Poc productiu comparat amb els blats d'ara. Molt exigent en fem, es feia en els camps bons i després que

haguessin reposat un any en guaret. Ja es cultivava als anys 30 a l'Anoia, és dels més antics juntament amb la pisana i el blat motxu. Molt similar a la verietat nº 500. En no disposar del material vegetal és difícil discernir si realment les dues varietats són diferents o no, o si dins de cadascuna de les varietats n'existia morfotipus clarament diferenciants, hipòtesis molt plausible.

- Feia molta aresta. No se'n podia fer gaire perquè necessita més adob i no n'hi havia prou (a vegades en posaven i a vegades no, si en tenien, si posaven fem es collia més). Hi posaven fem del pastor però no n'hi havia prou per adobar tota la terra. A més l'havies de fer per força després del guaret, després que reposés el terreny, si hi sembraves per segon any consecutiu no collies res.
- Venia més primerenca que el blat motxu. Però era semblant, més o menys de la mateixa alçada. El blat no era tant productiu com ara.
- Dels que recorda de més antic. Amb aresta. Poc gra i molta palla. Feia una farina molt bona. Quan ell era petit només hi havia la xeixa de valls i el blat motxu. Després en van arribar de nous, el litori, el paner2, el montcada (sense aresta), montbui (sense aresta), l'estrella (sense aresta), el catón (sense aresta), el marius (molt bona farina)... Cada vegada més pròxims en el temps.
- El més antic que recorda quan ell va arribar. Es feia molt llarg i creixia a les terres més dolentes.
- Molt alt (un metre comenta), s'ajeia.
- Se'n va fer molts anys, però no donava gaire. Es va començar a fer als anys 30.
- Del que es sembrava abans avui no es sembra res, s'ha perdut tot, han canviat totes les llavors. Abans es feia Blat mocho (sense aresta), xexa primerenca (blat amb aresta), ordi tresmesó (tenia vuit carrils), blat rus (feia una espiga grossa, grans grossos, però portava mot sagó i poca farina, no se'n va plantar gaire), i també es feia una mica de sègol. El cereal s'havia de plantar a motes, o a vegades a rux.
- Feia una espiga molt llarga però prima perquè el gra era més petit. Però la seva farina era bona pel pa, tenia bon gust. Era més bona que la d'ara. Al forn de Calaf encara fan pa de xeixa.
- El gra era molt bo, feia molta farina, però produïa poc per hectàrea. La farina que feia però era molt bona comparat amb els d'ara. Ara hi posen blats de molt poca qualitat al pa perquè produeixen més, blats de farratge.

Espècie o varietat cultivada nº 515: Blat Rus (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Blat que feia una espiga grossa i de grans grossos. Però se'n treia molt segó i i proporcionalment poca farina. Per aquest motiu no es va cultivar gaires anys.

- Del que es sembrava abans avui no es sembra res, s'ha perdut tot, han canviat totes les llavors. Abans es feia blat motxo (sense aresta), xexa primerenca (blat amb aresta), ordi tresmesó (tenia vuit carrils), blat rus (feia una espiga grossa, grans grossos, però portava mot segó i poca farina, no se'n va plantar gaire), i també es feia una mica de sègol. El cereal s'havia de plantar a motes, o a vegades a rux.

Espècie o varietat cultivada nº 516: Blat de Sant Josep, Tardà (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- N'hi havia un que sembraven molt tardà. El van sembrar un any el dia de Sant Josep.

Espècie o varietat cultivada nº 517: Blat Victorius (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Va sortir cap al 63 o 64, però també s'espolsava bastant i es va deixar de fer aviat.

Espècie o varietat cultivada nº 518: Blat Xeixa de Sant Puvim (*Triticum aestivum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Les llavors de blat i ordi dels anys 50 s'han perdut, han canviat totes.

Blat en general:

- Eren molt diferents, solien ser llargs, molt alts, i s'ajeien de seguida amb una mica de vent.
- Es feia alt, no recorda els noms.
- També posava una torrada de pa untada amb oli de ginebre lligada als peus, per la febre.
- No tenien gaires camps de gra.
- Codonyat: no és el mateix que el membrillo d'ara. Agafaven el most i hi posaven les codonyes tallades a trossets a dins de l'olla, i ho deixaven bullir i reduir durant molta estona, fins que quedava força sòlid. A vegades també barrejaven trossets de nous tallades petitones, i quan ja estava prou fet ho tallaven a trossos, hi posaven farina per sobre, i ho deixaven assecar. I allò es guardava tot l'hivern i en podien anar menjant. Ara ja no en fan. El posaven en

una capsa guardadet quan ja era sec. Quedava sec i espès, quedava un color fosc, com color de xocolata. Era fort de gust.

- Si les ovelles menjaven molt blat s'inflaven i rebentaven, en podien menjar però s'havia de vigilar.
- Farcien els matalassos de palla de blat, que s'havia de segar amb la falç perquè sinó es trinxava. Ell hi havia dormit. Els bons eren de sègol.
- Quan agafaven el grip es posaven al llit ben calents, i una llesca de pa torrat untada (no recorda amb que) als peus.
- Segó, en feien pegats, el torraven, l'escalfaven i se'l posaven al pit, pels refredats principalment.
- Pel mal de coll s'hi posaven pa torrat sucat amb vinagre i pebre.
- L'Antònia (li recorden la filla i el Josep), feia una olla molt grossa, i hi posava pa torrat, arròs i malves, i això anava bé quan tenien cagarrines, tant per les persones com per les bèsties. La filla diu que és molt bo.
- Agafaven els grans de blat directament de les espigues, abans de segar, i els mastegaven com un xiclet, diu que eren boníssims
- No se'n podia fer gaire de blat perquè necessita més adob i no n'hi havia prou. A vegades en posaven i a vegades no. Si en tenien, si hi posaven fem es collia més. Hi posaven fem del pastor però no n'hi havia prou per adobar tota la terra. A més l'havies de fer per força després del guaret, després que reposés el terreny, si hi sembraves per segon any consecutiu no collies res.
- Als conills els dona rames de pi, rametes d'ametller (els agraden molt), alzina (a l'hivern, a l'estiu no l'accepten gaire). I a més els dona blat i civada (pinso mai).
- A les gallines els dona gra d'ordi i a vegades el voll de l'erb, la pellofa del gra i la fulla que queda després de ventar. I farina d'ordi i segones de la farina de blat del prat (en porta un cada setmana). Pinso no els hi dona que és massa car.
- Ell llaura la terra amb una arada i no currona gaire. Fa un any de guaret, un any no (tot té les seves pegues i les seves virtuts). Si s'hi posa molt fem al camp el cereal es fa molt bonic i dura més, al segon any encara es nota si estava ben afamat. Però l'adob químic es renta més fàcilment, el mateix any si plou gaire, i per descomptat de cara al segon (tot i això, també en compra una mica quan no li arriba prou fem per a les feixes).
- I el pa el compraven d'una setmana per l'altra, perquè si era tou s'acabava massa ràpid (el menjaven sec). L'avi els deia respecte el "pa florit": "mengeu, mengeu, que fa tornar bonic!".
- Ara hi posen blats de molt poca qualitat al pa perquè produeixen més. Blats de farratge. Abans es pagava millor. Abans un quilo de blat era un quilo de pa (ells es quedaven el segon, la cabussel·la i la resta...). Ara un sac de 50 quilos de blat val potser a raó de 3 quilos de pa. Ara el pa a Lleida és més car que a

Barcelona. El pa d'abans era de més qualitat i durava bé tota la setmana, sense posar-se dur. "Pa florit i blat ajagut no hi ha ningú prenuy", la casa a qui se'ls ajeia el blat o se'ls floria el pa no eren prenyuts perquè no els hi venia d'aquí. Alguns anys s'havia fet tan petit que no el podien segar i enlloc de segar-lo l'havien d'arrencar, i al batre'l tot era terra, de les arrels, i als porcs no els hi agradava per la terra, el van haver de donar a les gallines perquè el piquen i ja destrien la terra.

- Quan ell era petit només hi havia la xeixa de valls i el blat motxu. Després en van arribar de nous, el litori, el paner2, el montcada (sense aresta), montbui (sense aresta), l'estrella (sense aresta), el catón (sense aresta), el marius (molt bona farina)... Cada vegada més pròxims en el temps. Però d'aquests altres tampoc no en queda cap ja en cap pagès. Ara ja no reconeix quines menes hi ha, n'hi ha masses i els noms són massa estranys, però gairebé tots amb aresta pel porc senglar. Però n'han de comprar dels darrers sempre, encara que no els coneguin o no els hi agradin, perquè ja no es troba llavor de cap altre (a ell li agradaria tornar a fer del Marius, però no en troben). Ara la qualitat de la farina no és important perquè la barregen tota i "tota es bona" ningú la paga. Les menes han canviat per buscar la producció, no es mira per la qualitat.
- De totes les menes antigues s'han perdut. Es feia principalment blat, ordi i civada, i se'n feia poca superfície, la majoria era vinya. Abans de que ell comencés a fer de pagès es feia també sègol, però ell ja no n'havia fet. Per fer la llavor plantaven en un tros que s'hagués deixat descansar un any, i així la llavor, el gra sortia més bo. Ell té pràcticament tota la terra cultivable del terme de la pobla (excepte les terres del vaquer pujant cap al castell), és seva, la ha anat comprant, als productors petits no ens sortia a compte i li han anat donant els camps, perquè li havien de llogar la maquinària i tal i no els sortia a compte. Ara ell mateix porta tots els camps, porta unes 70 ha, tot i que ara ja és gran i ho van deixant, la dona diu que ho hauria de deixar, però ell diu que mentre es pugui ho anirà fent, que sinó s'avorriria i es moriria, però ara ho fa sense preocupar-s'hi tant. No hi ha gaire extensió agrícola a la Pobla, són parcel·les petites i un terme petit. Ara amb la maquinària no es cansen. No es poden queixar, han treballat molt, però han pogut anar vivint bé.
- Als anys 60, després de les glaçades del 1956, es van popularitzar blats moderns més resistents a les glaçades que quasi ningú n'havia plantat llavors. També llavors van entrar varietats modernes d'ordi. Trenta anys enrere hi havia molts més ceps i molt menys cereal. S'ha duplicat el cereal perquè amb la maquinaria actual és molt més fàcil de cultivar. Abans comercialitzaven la palla de blat més que ara, i la d'ordi encara més. Els adobs químics van arribar al 1920 en aquest país, i els fitosanitaris dels ceps també van començar per aquella època. Al 1950 encara no s'utilitzaven gaire per que valien molts cèntims. Sobretot s'utilitzava el fem. I a casa hi havia el femer que acumulava

la palla del bestiar, les restes de les verdures de les cases, que compostava i es remenava. També, com que no hi havia cloaques, es feien servir el que hi havia a la letrina de casa. Es feien servir barrals, que eren com portadores amb un tap de fusta a la mida, que estaven tapades. De la comuna i l'orinal tot anava a parar a un dipòsit, quan aquest s'omplia s'agafava un bassiol (una galleda amb un mànec) i s'omplia el barral. Era molt bo pel camp. Però llavors no hi anaven detergents ni productes químics i per això es podia fer.

- A les glaçades del 56 van fer blat als camps de davant del pont, va fer tres o quatre glaçades que van deixar el blat sec. I encara van tenir temps de sembrar civada francesa, que fa un granet negre. Ell i el seu pare van llaurar-ho tot amb els animals i les pales, el Nocs anava llaurant i ell anava sembrant al darrera. Els veïns també van perdre també el blat i més endavant van fer patates. Després de la guerra el pa era molt més dens i morenu, atipava més també. Al molí (el del Samuel i després del Joveró, a Jorba, ara en runes) hi portaven un sac de blat i et donaven la cabussel·la i farina. Llavors te'l pastaves a casa i a les cases on hi havia forn cuinaven el pa (Can Mercaderet, al Molí Blanc, a Cal Mateu, i a moltes d'altres de la zona).
- A la postguerra el blat s'havia de portar al Servei Nacional del Blat, controlat per la dictadura, i aleshores s'havia de donar un cupo, es a dir, una part del blat se'ls havia de donar.

Espècie o varietat cultivada nº 519: Pisana (*Triticum turgidum subsp. turgidum*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 34 (50,7%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 23 (52,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Centro de Recursos Fitogenéticos, del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias.

Tot i que la bibliografia sovint considera que "pisana" és el mot català de *Triticum dicoccum*, una espècie de cereal d'aspecte similar a l'espelta que s'havia conreat sovint a Catalunya des de temps dels fenicis i que també s'ha anomenat "escanya", hem pogut identificar la pisana citada a l'Anoia com a *Triticum turgidum* subsp. *turgidum*. Es tracta d'un cereal que es fa molt alt, prop de dos metres, i que fa una espiga amb molta aresta i amb els grans grossos, que quan ha crescut bé són clarament visibles perquè sobresurten de l'espigueta. Tradicionalment s'havia menjat cuit com si fos arròs. També pot fer bona farina per fer pa. Es va deixar de

cultivar perquè era menys productiva que les varietats més modernes, i perquè degut a a la seva alçada s'ageu amb facilitat i no es segava bé amb la costexadora. Es té constància del cultiu a la comarca almenys des dels anys 30, tot i que possiblement era cultivat des de molt abans. Per tant, juntament amb la xeixa i el blat motxo és un dels cereals cultivats de de més antic a la comarca.

- Un blat molt alt i feia un gra gros. El feien pelar. El Josep ho havia fet amb un garbell o el portaven a sacs, i el menjaven com arròs. El coïen i quedava estarrufat. Molt bo. No en feia quasi ningú però també se'n feia.
- Un blat que feia el gra gros. N'havia sentit a parlar, sempre s'havia dit. Però no ho va veure mai.
- Era un blat que feia una espiga molt maca i es feia alta. No feia tan bona farina com el blat motxu.
- Tenia una espiga molt llarga i portava aresta per que no el toquessin les bèsties. Però no es valorava tant com el motxu perquè no feia tanta farina. Portava més cabussel·la i més segon, no feia tanta farina.
- Es feia molt alta, un metre i mig. Les garberes sortien tan altes que no podien tapar-les. Li agradaven terrenys especials. Terrenys frescals i terrenys nous, per exemple un terreny que hagués estat un bosc i que es preparés pel cultiu. Hi havien anat molt a segar-ne amb el volant. La pisana era per menjar. Feia una espiga grossa que s'esgranava de seguida, i un gra rodó i gros, per això es podia pelar. La portaven a pelar o hi havia cases que s'ho feien ells. La família del Josep el portaven a un puesto on tenien una màquina que el pelava, la família de la Maria el pelaven a casa. Per pelar-lo havien de estovar-lo, i després, amb una pedra que feia una mica de panxa i sobre d'un garbell s'anava esmolant i es pelava. Portava força estona pelar-lo. Si era ben eixut no podia ser, que no marxava la pell. Un cop pelat el cuinaven com una espècie d'arròs. En tornarien a menjar. A la Maria li agradava molt. El menjaven bullit i amanit amb oli. El Josep diu que atipava molt més que l'arròs. En algun moment dels anys 50 es va deixar de fer, sobretot perquè no anava bé per segar-lo amb la segadora, doncs s'ajeia (era més alt que les cosetxadores quasi). Per la zona no en queda enlloc. Si de cas més amunt a prop del Pirineu. Si en tinguessin ara no el deixarien perdre. Al Josep li sembla que algú li va dir que n'havia vist en algun altre país.
- Es feia encara més alt que la xeixa (fins als dos metres, més alt que les persones), i rendia poc. Però creixia amb poc adob. En feien farina al molí. Els hi compraven la palla per fer collars de maxu. La palla la posaven a part, perquè si la batien a l'era es feia malbé (quedava aixafada). En van fer aproximadament fins a finals dels anys 50.
- Era un gra rodó bastant gros. No recorda si en feien farina. No recorda que el mengessin com a arròs com a Castellfollit.

- Es feia encara més alta. La farina no era tan bona com al Xeixa. Però es feia bé en terres més dolentes. I la palla es gastava més pel bestiar.
- Era un blat que es feia molt alt, per fer farina. Es barrejava amb el motxo a l'hora de sembrar a vegades. Això era perquè la pisana feia la canya més gruixuda i ajudava a evitar que el motxo s'ajagués. Hi havia gent que enlloc de fer bullir arròs feia bullir blat, i potser si que era amb la Pisana perquè feia un gra més rodonet i que tenia menys força, i aleshores devia quedar més tou.
- Havia sentit a dir que es podien menjar tan el Motxu com la Pisana. El blat fa pell però n'hi havia que deien que se'l pelaven per menjar-lo. La pisana és fa molt alta i amb aresta. Feien unes garberes molt altes.
- És un blat que es feia molt alt, però no se'n feia massa perquè té un rendiment molt baix.
- Espiga semblant a la xeixa, també era bo per fer farina. Havia sentit a dir que el feien bullir, però per aquella zona. Ella havia fet bullir blat, qualsevol, pels polls de les gallines. Llavors se sembrava més o menys a Talavera i aquí.
- Molt alta, era per fer farina també, i era bona.
- Espiga llarga, se'n plantava força a la zona, i diu que potser no era tant bo per fer farina com el blat motxo. La Pisana es feia a la terra més dolenta. Es feia molt alta, fins a dos metres. Dominaven els cereals, no es plantaven tant com ara però deu ni do.
- Es feia molt alta, feia més palla que gra. El gra era llarg i estret i també servia per fer farina. Com que es feia molt llarg els servia per fer els vencills. Amb l'espiga de la pisana podies lligar les garbes. Tenien un bancal on feien pisana per fer cordes.
- També n'hi havia força, es fa molt alta, es fa en terra dolenta, i ensenya el gra, es a dir, quan està espigat ensenya el gra, es veu una mica de l'espiga. No costa gaire de batre, cau fàcilment, s'espolsava força, no se'n feia gaira.
- La pisana era més basta, era molt alta, amb aresta, feia el gra més gros i no era tant bona com el motxo. No li sona que ningú es mengi el gra bullit. El blat pels animals no els agradava gaire, es donava als tossinos però es molia.
- No recorda menjar-ne com a arròs, li sona la Pisana, en plantaven una mica.
- També en feien, s'agafava a les terres dolentes.
- En feien poca.
- Per les besties.

Espècie o varietat cultivada nº 520: Espelta (*Triticum spelta*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 50 %

Descripció i usos:

Especie de cereal de gra petit, poc productiva, però resistent a les pestes. S'ha de pelar. Se'n havia fet una mica en terres dolentes, com el sègol. Era un cultiu poc abundant.

- Fa cinc anys van intentar fer espelta, perquè fa poc gra, molta palla, i no s'empesta, perquè és molt vell i molt resistent. Al País Basc se n'està fent. Se'n fa farina de molta qualitat i el paguen molt bé, molt millor que l'altre. Però és un blat com l'arròs que l'has de portar a pelar i no hi ha ningú que el peli per aquí a prop (van treure la llavor de Gallecs). El van provar de fer uns pocs pagesos de la zona, però per Sant Joan fa cinc anys, quan l'havien de collir, va pedregar i el va aixafar. No va arribar a segar.
- Ara hi ha gent que fa espleta, farina d'espelta, que produeix molt menys però també la paguen molt més ja que és molt bona, no va a 25 cts, sinó que va vora l'euro el quilo.
- A les terres dolentes s'hi feia sègol, i també, però molt poca, espelta.
- Abans es plantava mota espelta però com que rendia menys es va deixar de fer, i ara es vol recuperar.

Espècie o varietat cultivada nº 521: Caputxina (*Tropaeolum majus*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- La flor de caputxina, a França, diu que les fan servir per decorar plats, que es poden menjar.



Espècie o varietat cultivada nº 522: Tulipans grocs i vermells (*Tulipa sp.*)

Cultiu de secà	Plurianual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- També ens dona els bulbs perquè en plantem.

Espècie o varietat cultivada nº 523: Erb, Erd, Ert (*Vicia ervilia*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 30 (44,8%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 21 (47,7%)
Nombre d'informants que la conserven: 9 (13,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 7 (15,9%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 30 %

Descripció i usos:
L'erb és una lleguminosa farratgera que fa un pam o 30 cm d'alçada com a molt i un gra rodó i ros més menut que la veça. Es sembra al febrer i es sega al juny, barrejat amb una mica de cereal perquè s'enfili. No vol gaire aigua, és resistent a la sequera. Antigament era un cultiu molt abundant.

- Gra principalment, la palla és massa poca cosa. Ara encara fa erb, per les ovelles, es sembra amb la mateixa màquina que sembra el blat i ordi, es sembra al febrer i es cosetxa amb la mateixa màquina cap al juny, com el cereal. L'erb es fa a qualsevol lloc, i és una planta que és petitona d'un pam o 30 cm, i no vol gaire aigua, ja que si plou massa creix massa, s'ajeu i no grana. Només s'aprofita el gra, es sega sec. La palla es queda al camp, no es bona per res, suposo que és massa poca cosa. D'erb no recorda que se'n fes gaire abans. Cada any ara planta unes 12 o 13 ha d'erb, abans se'n feia molt poc, però ja fa molts anys que ell en fa (uns 25 anys potser). Ell fa la rotació, després de l'erb hi fa el cereal, i es nota molt, hi va molt bé, i deixa també terres en guaret.
- Farina pel ramat. És un símil de veça, però més menut. El gra és de color marronós i més petit que la veça. Necessitaves l'erb com a farratge per les bèsties. Se'ls feia farines. Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de "pallada", palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina d'erb o de veces o del que fos. Molts d'aquests llegums es feien abans que sortissin els tractors. Cap als anys 70. Llavors no es podia llaurar tot, perquè es feia amb els animals. Havies de deixar camps en guaret i llavors plantaves llegums. Els llegums donen més feina que els cereals.
- Encara en fa, el sega amb una màquina que té (una farratgera) i el bat ell a l'era. Abans es feia a motes. Si és massa sec l'any queda molt baix i no es pot segar. També guarda la llavor des de fa uns 30 anys. Li va comprar la llavor fa 30 anys a Igualada al Ros d'Igualada (era el que hi havia abans del Calvet). A les gallines els hi dona gra d'ordi i a vegades el voll de l'erb, la pellofa del gra i la fulla que queda després de ventar. I farina d'ordi i segones de la farina de blat del prat (en porta un cada setmana). Pinso no els hi dona que és massa car. Quan té cols també els hi dona. A vegades els hi dona alfals trinxat (però com és sec l'alfals verd no els dura gaire temps). Ell llaura la terra amb una arada i no currona gaire. Fa un any de guaret, un any no (tot té les seves pegues i les seves virtuts). Si s'hi posa molt fem al camp el cereal es fa molt bonic i dura més, al segon any encara es nota si estava ben afamat. Però l'adob químic es renta més fàcilment, el mateix any si plou gaire, i per descomptat de cara al segon (tot i això també en compra una mica quan no li arriba prou fem per a les feixes)
- Molt baixet, gra rodó i ros, també el plantaven amb quatre grans d'ordi o civada perquè s'emparrés. Encara en planten per la zona, però és tant baix

que costa molt de collir amb la cosetxadora, i el rendiment també és justet, alguns camps ni els cosetxen.

- Per adobar la terra també es sembrava erb com a farratge. I era una feina feixuga perquè s'havia d'arrencar tot a mà perquè el feien a motes. A l'era el batien també per separar el gra pel bestiar, pels bens. Però ara ja no se'n gasta perquè és un gra molt fort i fa les carns vermelloses. I ara ja no hi ha mercat per les carns vermelles, ara el mercat demana carns més suaus, rosades. La palla de l'erd també la recollien i la guardaven o venien pels bens.
- Sobretot havien fet erb, és el que més havien fet.
- Abans es plantava erb, veces, cigrons, ... Principalment es plantava perquè es feia la rotació, i així amb aquests cultius es deixava descansar la terra, ja que d'adob n'hi havia poc perquè era car, no hi havia diners, tot i que poc u molt sempre recorda que hi ha hagut adob. Compraven amoníac, Súper, i potassa, i feia la barreja. En general els llegums adobaven la terra.
- El sembraven a motes.
- Per les ovelles i els xais.
- Avui encara en cultiven, junt amb les veces, per fer pinso pels canaris de la gent (l'erb també se'l mengen els coloms). Als corders se'ls pot donar però barrejat, no se'ls pot donar massa perquè és molt fort i rebentarien. Si els en dones una mica la carn dels bens surt bona, bona, boníssima, ells els n'hi donaven.
- Abans el feien servir per engreixar els xais. Aquest any el vendran per fer ranxo. Aquest any han fet erb perquè no van ser a temps de fer ordi.
- Es pot fer amb cosetxadora. Encara se'n fa una mica però no gaire.
- També ha desaparegut, abans se'n feia molt, i ha desaparegut perquè com que ha desaparegut el bestiar de llana, que és a qui es donava l'erb, ara ja no se'n fa. Ara hi ha molts pocs bens, a 15km a la rodona només hi ha un ramat de 200 ovelles. Abans, només a Parts, n'hi havia tres de ramats.
- Feien erb, un gra que es feina per les besties.
- L'erb fa fora el porc senglar, si plantes un rengle d'erb al voltant del camp de cigrons els senglars ja no entren al tros, ja que no els agrada i a més si en mengen gaire els mata.
- Se'n feia molt.
- Pel bestiar, sobretot per les ovelles, ja no en fan. Fins als 80 en van fer.
- La palla els hi donaven a l'hivern a les ovelles, i el gra al llarg de l'any. La palla es mullava, s'escorria, i a sobre s'hi tirava una mica de farina, i s'ho menjaven millor.

Espècie o varietat cultivada nº 524: Fava de Ruc, Farratgera, Rossa (*Vicia faba*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 32 (47,8%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 19 (43,2%)
Nombre d'informants que la conserven: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 9,4 %

Descripció i usos:

Favera de llavors rosses que es cultivava habitualment al secà per fer farina per les bèsties, però que també s'aprofitaven tendres per les persones. Es sembraven al secà per Tots Sants, a cops, 3 o 4 llavors a cada clot.

- Les faves com les d'ara, també al secà.
- Abans es feia més fava. Es feia farina i se'ls donaven faves als machus (junt amb la civada i les garrofes). Al secà.
- Ben iguals a les d'ara. No recorda diferències.
- Les collien i prenien seques, faves seques.
- Les faves es feien com a farratge pels animals. Sempre i encara ara es fan al secà.
- Les tendres les menjaven les persones. Es feien camps de faves al secà, per les bèsties, per fer farina, i es plantaven per Tot Sants. Es cullen a la primavera, es feien camps sencers, i es collien a mà, eren semblants a les faves que es collien per menjar, l'únic que seques eren pels animals i tendres per les persones.
- Al secà, pel consum.
- Només coneixien una classe.
- Igual que els pèsols.
- També es guarda la llavor. Les fa a cops i ben separades, potser 50-70 centímetres o més entre cop i cop. I en sembra vàries llavors per cop (tres o quatre o més), pel que surt una mata espessa amb molts caps. De seguida que veu un cap amb pugó o emmalaltit el talla/ l'escapça, perquè torna a brotar bé (i el pugó l'ofega en una galleda amb aigua). Les fa ben separades perquè així s'empesten menys.
- Els llegums després de la guerra es podien comercialitzar fàcilment. Amb pocs kg de llegums sembres un gran tros de terra, i com que havia quedat poca cosa després de la guerra, se'n feien més.
- Al secà també. Les deixava granar i les batia i aprofitava el gra pels tossinos. Però ho va deixar de fer fa uns anys.
- Cigrons i faves en feien un trosset petit al secà pel gasto, ho feien en un dels camps que deixaven en guaret.

- Al secà, n'hi ha que se les menjaven amb palla (amb tavella), i també per les bèsties
- Feien farina de faves també, amb la qual amanien la palla pel bestiar.
- És la fava de tota la vida. Són més fortes que les altres (que les muchamiel). Al secà, feien camps sencers (fins l'any 55 aproximadament, fins que van tenir cosetxadora). Feien les faves allí on hi havia cúgula. Per poder entrecavar i matar la cúgula. Quan eren tendres les menjaven les persones. Quan eren seques pel maxu, havent-les posat a estovar abans. Les plantaven l'endemà de Tots Sants. Però de vegades quan eren grosses i al febrer feia fred, el fred les matava. Però tot i això s'havien de fer primerenques. Collien les faves arrancant les mates i fent munts (com pallers). No es podien fer garbes perquè si s'haguessin fet garbes s'haguessin espolsat massa. I ho portaven en carro a l'era a batre i a fer kilos, que pesen molt.
- Les feien bé al secà. Rosses. També les menjaven sempre tendres. Les faves seques les donaven al bestiar, sobretot barrejades amb la civada a la mula.

Espècie o varietat cultivada nº 525: Fava Aigadolça (*Vicia faba*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Favera de faves dolces. No fa les tavelles gaire llargues però és valorada perquè encara que la tavella sigui bastant vella els grans segueixen sent dolços i bons.

- Dolces, encara en fa, al secà. Diu que són molt bones, i d'aspecte semblen diferents a les altres que hem vist. Les va treure d'una dona de Manresa que venia llavors, però ja fa molts anys. No fan tavelles gaire grans, però té l'avantatge que encara que la tavella sigui bastant passada les faves de dins són bones.

Espècie o varietat cultivada nº 526: Fava de Cal Gavarró (*Vicia faba*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen de la llavor: Igualada.
Faves de tavelles molt llargues valorades perquè aguanten molt de temps tendres. Adquirides cap als anys 50 a botiga de vora el mercat de la Masuca a Igualada.

- Per tenir bones faves cal fer-les pel dia el pilar (12 d'octubre). "I si no vols que agafin pugó ni s'empestin fes-les amb 7, 17 o 27". Les guarda des de fa més de 50 anys, les va treure d'unes tavelles enormes que hi havia a Cal Gabarró. Aguantaven més tendres que les muchamiel, molt bones.

Espècie o varietat cultivada nº 527: Fava Muchamiel (*Vicia faba*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1(2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Són les primeres faves per al consum estrictament humà que es van veure a la zona. Molt bones. Demanen força aigua, cal regar-les.

- Són les primeres que es van veure a la zona. Per tenir bones faves cal fer-les pel dia el pilar (12 d'octubre). "I si no vols que agafin pugó ni s'empestin fes-les amb 7, 17 o 27".
- Aquesta mena vol més aigua, convé regar-les. Sempre per les persones, convé regar-les, més bones que altres menes.

Espècie o varietat cultivada nº 528: Fava Tendral (*Vicia faba*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- La té de sempre. La tavella es fa llarga, d'un pam i mig.

Fava en general:

- Des faves en planta quatre, abans també en plantaven quatre a l'hort per menjar, i de pèsols igual, ara de pèsols no en fa perquè no li agraden.
- Les feien més aviat a l'hort, al reg.
- Feien alguns solcs a l'hort per menjar tendre. Amb reg. La mena era la mateixa que ara. Ara se'n fan més perquè es guarden als congeladors. Seques són menjar de porc, farratge (ho considera un menjar bast). Al secà no se'n cultivaven.
- Pèsols i faves en feien molt poquets, quatre per menjar, i més aviat al reg.
- "I si no vols que agafin pugó ni s'empestin fes-les amb 7, 17 o 27".
- Per tenir bones faves cal fer-les pel dia el pilar (12 d'octubre).

Espècie o varietat cultivada nº 529: Favó (*Vicia fava var equina*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- És una mena de fava farratgera que se'n feien camps sencers i es venia per a pinso dels porcs. Fan unes tavelles petites amb moltes favetes petites. Per a engreixar els porcs.

Espècie o varietat cultivada nº 530: Veça, Veça Fosca (*Vicia sativa*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 38 (56,7%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 27 (61,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana, Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 13,2 %

Descripció i usos:

Veça amb gra de color fosc.

- El gra pels coloms. La palla verda per farratge, fins i tot pels conills.
- La resta de llegums, incloses les veces i trepadella mai han funcionat gaire bé al secà a la zona. Si la primavera era seca no tiraven. En regadiu, a l'hort i pel consum propi, funcionaven millor.
- Pels coloms. Es feia tot a motes. Ho feien de matinada, a les 4, perquè és quan s'arrenquen millor.
- Se'n sembraven pels coloms. Aquells que tenien colomars i feien colomins.
- La solien barrejar amb la civada.
- Abans es plantava erb, veces, cigrons. Principalment es plantava perquè es feia la rotació, i així amb aquests cultius es deixava descansar la terra, ja que d'adob n'hi havia poc perquè era car, no hi havia diners, tot i que poc u molt sempre recorda que hi ha hagut adob. Compraven amoníac, Súper, i potassa, i feia la barreja. En general els llegums adobaven la terra.
- Les solien sembrar com la trepadella, "a gruix", però també les havien fet a motes. Abans només se'ls donava farina d'ordi barrejada amb cols trinxades o veces trinxades. Ara van amb el ranxo que és més pràctic. Abans trigaven un any a engreixar-lo, o més. Ara potser triguen la meitat. Normalment en feien dos cada any de porcs, un el mataven al gener i un altre al març.
- La veça deixa la terra molt adobada, va molt bé per adobar la terra. Molts cops es planten veces barrejats amb la civada, i es segava tot en verd com a farratge, no es segava la veça com a gra, la veça va molt bé per adobar la terra, deixa la terra molt adobada, i no s'hi ha de fer res més que sembrar-ho i ja està. Es plantaven veces amb quatre grans de civada perquè la veça s'emparri a la civada i així creix una mica més, abans ja es feia.
- Encara se'n fa, pels canaris i coloms.
- Per gra i farratge.
- Es solien fer junt amb civada com a farratge. La veça sembla que s'enfili una mica amb la civada. Però llavors la civada al segar-la queda curta i verda, sense gra, però la palla també es bona per farratge.

- Els cultius han variat molt: abans es sembrava veces, ara no se'n sembra de veces soles, ara es fan amb civada. Pels coloms.
- Sí que en feien. Les sembraven a ruix, hi havia qui les feien a motes.
- Si es segava verda, era com a farratge pels animals (conills i cabres). Si es segava ja granada es batia i es donava als coloms.
- Bona part de la terra es feia per farratge, normalment es feia un any d'ordi i el següent de veces per farratge, ja que les veces adobaven la terra, i de blat en feien poc. No en poden menjar massa de veces les ovelles, també les inflava i s'havia de vigilar ja que els agradava molt. Se n'havien fet com a farratge.
- Es plantava per adobar el terreny quan no hi havia guano. Gra més gros que l'erb i mata més alta. També la plantaven amb quatre grans d'ordi o civada perquè s'emparrés.
- Se'n feia però menys que erb.
- Veces per farratge, per donar als bens. Si es cullen en gra, pels coloms.
- Pels coloms. No fan, en feien fins als 80.
- La palla els hi donaven a l'hivern a les ovelles. El gra el venien pels coloms. La palla es mullava, s'escorria, i a sobre s'hi tirava una mica de farina, i s'ho menjaven millor.
- Per les besties.
- N'hi ha de dos tipus. N'hi que tenen el gra més fosc, quasi negre, i d'altres que el tenen més clar (de color griset o marronet). Se'ls feia farines per les bèsties. Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de "pallada, palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina d'erb o de veces o del que fos. Molts d'aquests llegums es feien abans que sortissin els tractors. Cap als anys 70. Llavors no es podia llaurar tot, perquè es feia amb els animals. Havies de deixar camps en guaret i llavors plantaves llegums. Els llegums donen més feina que els cereals.

Espècie o varietat cultivada nº 531: Veça Clara (*Vicia sativa*)

Cultiu de secà	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació Animal	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Veça amb gra de color clar.

- N'hi ha de dos tipus. N'hi que tenen el gra més fosc, quasi negre, i d'altres

que el tenen més clar (de color griset o marronet). Se'ls feia farines per les bèsties. Quan nevava se'ls donaven una o dues passades de "pallada, palla mullada amb aigua calenta i enfarinada amb farina d'erb o de veces o del que fos. Molts d'aquests llegums es feien abans que sortissin els tractors. Cap als anys 70. Llavors no es podia llaurar tot, perquè es feia amb els animals. Havies de deixar camps en guaret i llavors plantaves llegums. Els llegums donen més feina que els cereals.

Espècie o varietat cultivada nº 532: Vinya Bartrols (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Feien uns grans grossos morats, i també els penjaven però no es guardaven tant com altres varietats.

Espècie o varietat cultivada nº 533: Vinya Blanc de Cal Camalligat (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Encara te un cep d'abans de la fil·loxera, fa un raïm blanc. No sap quina varietat era, li diuen simplement blanc de cal Camalligat.

Espècie o varietat cultivada nº 534: Vinya Blanc de Cal Nocs (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal:Jorba.
Cep de raïm blanc i de gra més aviat allargat. Madura tardà. Cep antic que es fa servir per fer vi.

- Gra més aviat allargat. L'ha vist tota la vida però no en coneix el nom, és simplement el raïm blanc de Cal Nocs, és el que té a casa. Tardà. En Nocs fa 200 o 300 litres de vi cada any. Els treu dels seus ceps de gra blanc que han estat sempre a Can Nocs. Ara ha de fer el vi sense cub. Abans bullia el vi amb la bria ("brisa") i es tornava negre, i ara el fa bullir a la bota sense la bria i no es posa negre. S'ha d'afegir el lluquet per que no es torni agre, i trasvalsar-lo quan és hora. Hi afegeix metasulfit, 20 grams per càrrega quan el culls.

Espècie o varietat cultivada nº 535: Vinya Blanc Francès, Francès (*Vitis vinífera)**

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

*No és descartable que es tracti de *Vitis rotundifolia*, cal profunditzar en l'estudi per determinar-ho amb claredat.
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Castellfollit del Boix.
Cep que fa un raïm petit però amb un gra gros, dolç i blanc, tot i que queda ros amb el sol. No fan grau i són flacs per menjar. L'única virtut es que és molt resistent a totes les plagues i no cal ensulfatar-lo amb res, mai agafa el míldiu. Només cal treballar el vi per a que sigui bo. És una varietat que va arribar a principis dels anys 50 de França. Deien que estava prohibit.
Descripció i usos:

- Era una vinya que s'havia plantat fa temps, van arribar a principis dels 50, i que no s'havia d'ensulfatar. Ell encara en té cinc o sis ceps i no se'ls ha de fer res, no els ensulfata mai i no agafen el míldiu. Fa un raïm petitó però amb un gra gros, però no fan grau i són flacs per menjar. L'únic avantatge és que són valents. També fa bonic. Ara, el vi no es gaire bo. Ell en tenia una vinya sencera però al final la va arrancar. Ara encara es fa una mica de vi de la seva vinya pel consum, posant-hi només el sofre del lluquet (es posa amb un filferro i es crema dins la tapa). L'any passat li va quedar molt flac (poc grau) el vi, perquè havia plogut molt.
- No cal ensofrar el cep, es pot fer ecològic, va venir fa més de 50 i més de 60 anys de França. En tenien una vinya de 2500 però l'han perdut. És blanc però queda ros amb el sol: dolç i bo. Estava prohibit. En van plantar aquí a dalt. Només cal treballar el vi, però no el cep.

Espècie o varietat cultivada nº 536: Vinya Botons de gall (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Cep que fa un raïm blanc i llarguerut. No gaire gros. Servia per a fer vi però era més aviat de taula.

- No es feia gaire gros. Un raïm blanc i llargarut, també servia per fer vi però era més aviat de taula. Aquí a la casa de Mas Marell tenien totes les classes barrejades i les ajuntaven per fer el vi. Ara es planten separats. No hi ha gaire terreny, el del voltant de la casa. Son trossos petits. Abans hi havia molts ceps i moltes oliveres. Abans hi havia molta gent al camp i hi passaven molt temps, els arbres molt ben esporgats, es cuidava molt i la gent vivia bé. Es collia molta ametlla, molt raïm i molta oliva

Espècie o varietat cultivada nº 537: Vinya Brumet, Brumet de vi (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 66,7 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Santa Maria del Camí.

Cep de raïms de gra negre, rodó i petit, molt dolç. És més petit que el rumet de taula. Serveix per fer vi (veure imatge)

Cal tenir en compe que alguns informants havien definit el brumet com una varietat de gra ros, la qual cosa fa pensar que sota el mateix nom es descriuen almenys dues varietats, una de raÏms rossos i una de raïms negres, que és la que hem pogut localitzar ara per ara a la comarca. Per tant caldria diferenciar entre "Brumet de vi negre" i "Brumet de vi ros"

- Tenen un cep de brumet, que té potser 100 anys, està sobrevivint en una riba pobre. La Mercè diu que els raïms són mot petitets i molt dolços i bons. Es coneix perquè el raïm és rodó i petit (es refereix als grans de raïm).
- A l'hort té una parra de Brumet de taula (que de color no és tan ros i el raïm i els grans són més grossos), tot això en comparació amb el Brumet de vi (que era per fer vi i tenia uns grans més rossos i més petitets que el de taula). Varietat blanca.



Espècie o varietat cultivada nº 538: Vinya Brumet de taula (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Jorba.
Cep de raïms blancs més grossos i de color menys ros que el brumet de vinya ros. Es cultivava com a parra.

- A l'hort té una parra de Brumet de taula (que de color no és tan ros i el raïm i els grans sóm més grossos), tot això en comparació amb el Brumet de vi (que era per fer vi i tenia uns grans més rossos i més petitets que el de taula). La parra de Brumet de taula que té és del 1931. Brumet de taula i Fumat eren raïms de taula, per menjar. Les dos eren blanques, i el fumat es deia així perquè el gra tenia un color grisenc, cendrós.

Espècie o varietat cultivada nº 539: Vinya Carregarucs (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Cep de raïms grossos i de grans rodons, blancs, i molt separats. Fa uns raïms de pam. És un raïm flac tant a l'hora de menjar com per fer vi ja que té menys sucre que altres varietats i per tant fa menys grau, però antigament es feia servir tant per vi com per menjar.

- Raïms grossos de grans rodons, blancs. Era per vi però era bo per menjar també.

Espècie o varietat cultivada nº 540: Vinya de Sant Jaume, Primerenc, Sant Jaumes (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 5 (11,4%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 16,7 %

Descripció i usos:

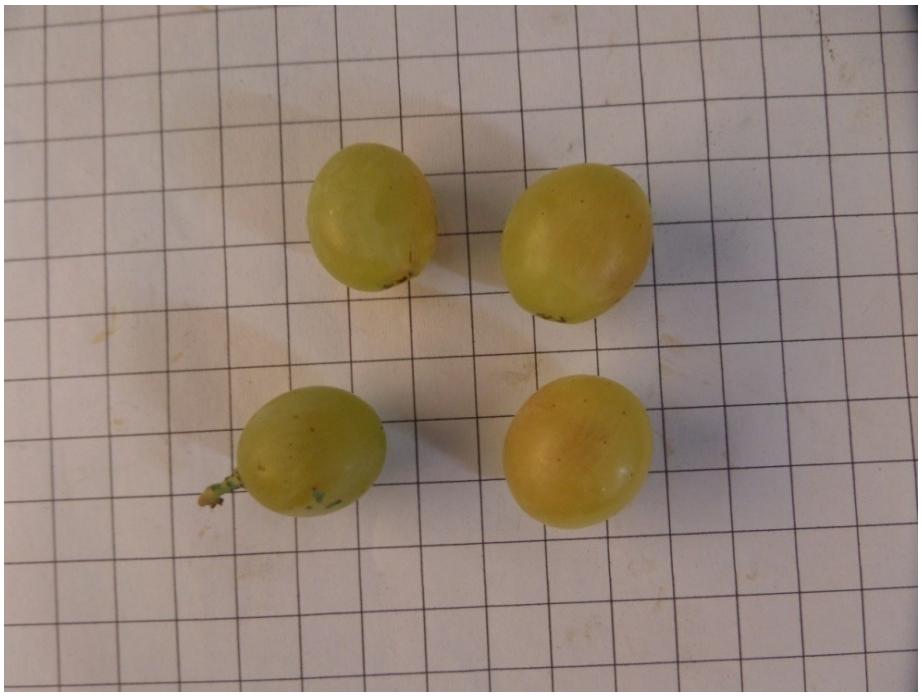
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Vilanova del Camí.

Cep de raïms llargs, de més d'un pam, de grans blancs, que madura molt primerenc, per Sant Jaume (25 de juliol, tot i que a vegades cal esperar fins a princiì d'agost). És un

raïm de taula, per a consumir fresc. És la varietat més primerenca documentada a la comarca. Sovint es cultivava com a parra prop de casa. No s'utilitza per fer vi.

- Quatre ceps. Venien molt primerencs, per allà Sant Jaume, els raïms volaven.
- Raïm de Sant Jaume. Era un raïm que venia per Sant Jaume, força primerenc. No n'havien tingut a la casa, però sí abaix a la Sala. Era un raïm blanc.
- Parra pel gasto de casa. Venien a primer d'agost o darrers de juliol, era el que hi havia més. Blanc, un raïm de més d'un pam. Ja no en té. Era el raïm que venia més aviat, també en tenien algun en forma de cep, també per menjar, per vi no Eren per menjar i més primerencs, però no per fer vi.
- Venia aviat, per allà al 15 d'agost ja es collia, era blanc. A la pallissa (allà on té la cabana, fora de Prats de Rei) té un cep de St. Jaume encara.





Espècie o varietat cultivada nº 541: Vinya de Vilafranca (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- De gra gros, per menjar, els portaven directament a la plaça i en treien molts més cèntims. També de gra gros i blanc. Això era quan ella tenia uns 35 anys (fa més de 40 anys).

Espècie o varietat cultivada nº 542: Vinya Fumat (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Cep de raïm amb grans de color clar però alhora grisencs, cendrosos. Era un raïm de taula, per menjar.

- Brumet de taula i Fumat eren raïms de taula, per menjar. Les dos eren blanques, i el fumat es deia així perquè el gra tenia un color grisenc, cendrós.

Espècie o varietat cultivada nº 543: Vinya Garnatxa, Garnatxa negra (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 25 (37,3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 14 (31,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 8 %

Descripció i usos:

Cep de raïm molt atapeït de grans negres, ben rodons i grossos. Varietat

productiva. Fa molt most però de poca qualitat, no fa un vi gaire bo, segons els informants el fa de poc grau.

- Produïa bastant però la qualitat del vi era pitjor, no tenia grau. Raïm molt atapeït i negre, tenia molt suc però de poca qualitat i per això també es va acabar perdent
- Era negre, però feia uns grans rodons grossos, com les mores dels esbarzers.
- Raïm negre per fer vi. Gra rodó.
- Per fer vi.
- Garnatxa blanca i negra (no en tenien gaire de garnatxa), ull de negre, sumoll (sobretot el que més tenien), parellada (per menjar i pel xampany, també en tenien força), monestrell (com un granet molt petit i molt dolç), i martorella.

Espècie o varietat cultivada nº 544: Vinya Garnatxa blanca (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Cep de raïm blanc. Manca informació.

- Garnatxa blanca i negra (no en tenien gaire de garnatxa), ull de negre, sumoll (sobretot el que més tenien), parellada (per menjar i pel xampany, també en tenien força), monestrell (com un granet molt petit i molt dolç), i martorella.

Espècie o varietat cultivada nº 545: Vinya Lanjarón (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Cep de raïm rosat i primerenc que es penjava a les golfes a l'hivern i es menjava a taula com a postre. Si s'assecaven també servien com a panses.

- Venia una mica més aviat que els altres, per menjar a la taula, rosat, n'hi havia quatre ceps. Aquest raïm que s'aprofitava per menjar es penjava a les golfes i així se'n tenia per l'hivern, i si s'assecava eren panses.

Espècie o varietat cultivada nº 546: Vinya Lladoner (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Segons el diccionari dels noms de ceps i raïms (xxx) és un sinònim de garnatxa; tot i que en el nostre cas no pot ser perquè els informants que ens parlen del lladoner també ens parlen de la garnatxa, i per tant per ells eren dues varietats diferents.

Espècie o varietat cultivada nº 547: Vinya Lleonard (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 3 (4,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Era el que es guardava més per l'hivern, els penjaven i al febrer encara menjaven raïm, era blanc.

Espècie o varietat cultivada nº 548: Vinya Macabeu (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 26 (38,8%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 18 (40,9%)
Nombre d'informants que la conserven: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 4 (9,1%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 23,1 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Copons
Cep de raïm blanc i una mica ros que venia molt primerenc. Era bo per menjar, com a raïm de taula i també molt bo per fer vi. Se'n feia vi blanc. Era dels més abundants antigament, juntament amb el sumoll.

- Amb els quatre ceps que té ara al costat de la casa se'n fa el vinagre. Són de les varietats Macabeu (blanc), i uns quants de Valencià. És un vinagre natural.
- També té Macabeu, de ceps de l'any 50. Quan ho van plantar van plantar la meitat de martorella i la meitat de sumoll, i també una mica de macabeu (uns 700 ceps).
- Per fer el vi blanc. La vinya era el que donava més feina.
- Blanc que venia molt aviat, per fer vi.
- Tenien un tros de vinya pel gasto, principalment Sumoll, i també hi havia el raïm blanc, alguns ceps, de Macabeu per menjar com a raïm de taula. A la zona hi havia poca vinya, només se'n tenia pel gasto.
- Raïm ros.
- Molt bon vi.
- De vinya n'hi havia molta abans, i cap a Tous també, ara s'ha arrencat tot, la gent no s'hi vol dedicar. Hi havia macabeu, garnatxa i sumoll.
- El Macabeu i el Sumoll eren els més abundants.


MACABEU



Espècie o varietat cultivada nº 549: Vinya Maluà (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Copons
Cep de grans negres i molt grossos (tenint en compte que és una varietat per fer vi). Fa un vi bo, madura més aviat que el Sumoll.

- També té plantat una altra varietat "Maluà", que és negre i fa un gra gros, molt gros (tenint en compte que és un cep per fer vi). També està plantat d'abans, dels anys 50. Fa un vi bo, madura més aviat que el Sumoll. També en té.



Espècie o varietat cultivada nº 550: Vinya Martorella, Martorella blanca (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 23 (34,3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 13 (29,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 11 (16,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 4 (9,1%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 47,8 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Copons

Cep que produeix raïms poc apretats de grans blancs tirant a verdosos i que maduren tard, és l'últim que es collia per la zona. Es fa servir com a base del cava més que per vi. Té bona conservació si es penja en un lloc fresc per menjar-lo com a fruita al llarg de tot l'hivern. Molt bo com a fruita, molt dolç.

- Blanc, poc apretat.
- La Parellada és una varietat de Martorella, no els diferència. Tenen ceps tant de Parellada com de Martorella diuen. Penjats a l'hivern per menjar.
- També van plantar Martorella / Martorelles, que el duien a Sant Sadurní per fer cava, però com que no els hi podien dur perquè no estaven a al DO els van arrancar, però encara els en queda un reng. També plantats dels 50 com a mínim. És un raïm que madura més aviat tard, de grans poc apinyats i color més aviat verdet.
- Blanc per penjar a l'hivern, es conservaven bé penjats. No s'assecaven, potser una mica mustiguets, els menjaven tot l'any.
- Per cava. El vi no el feia tan bé.
- Principalment es feia sumoll i martorella (no macabeu ni xarel·lo, a diferència del penedés). Ara ja no en trobaries cap per aquí. Potser algú encara en té per Tous.
- Es penjava per guardar tot l'hivern, blanc.
- Per vi.
- Blanca. Era més bo per menjar, quedava molt dolça. Feia un gra petit i es feia servir per penjar a l'hivern i s'aguantava bé. Encara n'hi ha d'aquests.
- Era l'últim que es collia, era blanc.
- N'hi havia de rossa i de blanca. Creu que era la que durava més dins a casa, fins al febrer. I li sembla que durava més la rossa que la blanca. Ros com el cabell diu.



Espècie o varietat cultivada nº 551: Vinya Martorella rossa (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Copons
Cep que produeix raïms poc atapeits de grans de color ros o grogós. Madura tard, és l'últim que es collia per la zona. Es fa ser vir com a base del cava més que per vi. Té bona conservació si es penja en un lloc fresc per menjar-lo com a fruita al llarg de tot l'hivern. Molt bo com a fruita, molt dolç. La martorella rossa dura més dins a casa que la blanca, ben bé fins a la Candelera, al Febrer.

- N'hi havia de rossa i de blanca. Creu que era la que durava més dins a casa, fins al febrer. I li sembla que durava més la rossa que la blanca. Ros com el

cabell diu. La martorella rossa s'aguantava molt i molt bé a l'hivern. La posaven en un punt fresc i arribava fins a la Candelera, al Febrer. El dia en que es beneïa el menjar, el dia de Sant Blai, es beneïa tant el menjar de casa com el dels animals, fins i tot el del gos (abans ho feia tothom, ara no se sap...) encara beneïen Martorella rossa. D'aspecte comenta que s'assembla una mica al raïm ros d'Almeria que ella ha sembrat ara per tot arreu.

Espècie o varietat cultivada nº 552: Vinya Monastrell (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 50 %

Descripció i usos:

- Granet molt petit i molt dolç.

Espècie o varietat cultivada nº 553: Vinya Montògana, Montònaga, Montònaga Blanca, Parellada (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 16 (23,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 11 (25,0%)
Nombre d'informants que la conserven: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 3 (6,8%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 25%

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Castellfolllit del Boix

Cep de raïms de grans blancs i grossos, però que fa poc grau. Molt productiva, fins a 30 kg per cep. Fa un vi més fi. És el que es fa servir com a base per fer cava a Sant Sadurní i al Penedès (on en diuen Parellada). Té la pell més gruixuda que d'altres varietats i per això aguanta bé el fred i es conserva bé. Li agrada l'alçada, a la plana del Penedès es fa més aigualida i amb menys acidesa. Té millor gust si es fa més amunt, a La Llacuna, Pontons, Guardiola, Font-rubí... Es penjaven durant l'hivern i en venien per menjar a taula, com a fruita. No es diferència pràcticament de la Martorella blanca, ja que és una varietat molt semblant o igual.

- Ara n'hi diuen panellada (encara en posen bastant al cava). Blanc, fa un vi més fi. Aguantava més el fred i el venien al mercat per menjar (té la pell més gruixuda que altres varietats). A vegades es tapaven amb borrasses de cànyem per a que no els afectés tant el fred.
- És la Parellada (a Sant Sadurní en diuen Parellada).
- Raïm blanc, per fer vi.
- És la normal, produeix més que la vermella, grans apinyadets, rossos.
- La Parellada és una varietat de Martorella, no els diferència. Tenen ceps tant de Parellada com de Martorella diuen. Penjats a l'hivern per menjar.
- És la varietat del país. S'ha fet tota la vida. Es fa bé a la zona (Llacuna-Pontons-Guardiola-Font-rubí) perquè la parellada vol altura. Al Penedès la parellada produeix molt però és aigualida, no té acidesa, no té bon gust. És el raïm base del cava. És un raïm blanc i gros, però té poc grau. Només la poden mantenir perquè és denominació d'origen i poden vendre al Cava. Tous ja no ho és i per això ja no queden ceps pel Tous.
- Blanc, fa molt raïm, fins a 30 kg en un cep.
- Potser no és tan antic, sinó de més cap aquí.
- Garnatxa blanca i negra (no en tenien gaira de garnatxa), ull de negre, sumoll (sobretot el que més tenien), parellada (per menjar i pel xampany, també en tenien força), monestrell (com un granet molt petit i molt dolç), i martorella. Ells ho portaven a vendre cap al Penedès, a Codorniu, a Freixenet... Els portaven cap allà a vendre, li agradava molt quan portaven el raïm amb coves, que pesaven uns 80 kg.

Espècie o varietat cultivada nº 554: Vinya Montònaga Vermella, Montònega Vermella (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 50 %

Descripció i usos:

Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Copons

- És la varietat que no ens van saber identificar ni l'Emilio ni l'Àngela, però l'Emilio sabia perfectament quina era, simplement no li sortia el nom. Després de preguntar a molta gent sense èxit finalment la Mercè i en Josep de Cal Rosor en la van saber identificar en ensenyar-los el raïm. Van dir sense cap mena de dubte que era Montònaga Vermella (que n'hi havia de

vermella i de blanca, que és la que ens havia dit tothom fins ara). La vermella no rendia tant com la blanca, feia els grans més separats entre ells. i és d'un color rosat maquíssim i que no havíem vist mai en cap raïm fins ara. Era bona per fer vi i també per menjar com a fruita, ja que es penjava i durava tot l'hivern, fins més enllà del febrer. Es guardava molt, per St. Blai els de Cal Rosor ens van dir que sempre en tenien encara. En tenien plantada abans, fa molts i molts anys, ja no en tenen pas.





Espècie o varietat cultivada nº 555: Vinya Moscatell blanc, Moscatell (de menjar) (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 10 (14,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 20 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Igualada
Cep de raïms primerencs, blancs, que es feien servir com a raïm de taula, per menjar, no per vi.

- Per menjar, encara en tenen. El moscatell d'abans, el que tenen, és molt més bo que el d'ara.
- Eren per menjar i més primerencs, però no per fer vi.
- Un reng pel consum, per menjar.
- N'hi havia del negre i del blanc i del negre. Encara en tenen.

Espècie o varietat cultivada nº 556: Vinya Moscatell (de vi) (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 6 (9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 3 (6,8%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 16,7 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Igualada
Cep de raïms blancs molt semblant a la varietat anterior però que en aquest cas no era més adequat per fer vi que no pas per menjar.

- Tenen encara tres o quatre ceps de sumoll. També té algun cep de gra blanc antic que li sembla que és Moscatell. El moscatell és blanc.
- Abans hi havia molta vinya i ara no n'hi ha gaire. El que més tenien era vinya, tenien sobretot Sumoll (negre) i de color blanc Moscatell, Xarel·lo i Garnatxa.

Espècie o varietat cultivada nº 557: Vinya Moscatell negre (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- N'hi havia del negre i del blanc i del negre. Encara en tenen.

Espècie o varietat cultivada nº 558: Vinya Negre de Tous, Vermellós de Tous (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100%

Descripció i usos:

- És molt bo per menjar i per penjar, que ja és d'abans, i fa uns grans grossos i uns raïms llargs, molt grossos.

Espècie o varietat cultivada nº 559: Vinya Panser (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 25 %

Descripció i usos:
Cep de raïms blancs que es feien servir per assecar i fer panses. Però molts informants no s'havien entretingut mai a fer panses, se'ls menjaven com a raïm de taula.

- A la pallissa (allà on té la cabana, fora de Prats de Rei) té un cep Panser. Per

menjar.

- Se'n podien fer panses però ells no n'havien fet mai a casa, se'l menjaven. La Teresa havia sentit que l'escaldaven dins el most després d'assecar-lo.
- Era blanc.

Espècie o varietat cultivada nº 560: Vinya Picampoll, Picapoll, Picapolla, Picapoll rodonet (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 11 (16,4%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 5 (7,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 45,5 %

Descripció i usos:

Cep de raïms blancs que té els grans molt petitons, de pell fina, i de molt bona conservació. Es guarda penjat tot l'hivern, ben bé fins l'abril. Dolç i molt bo per menjar.

- Blanc, gra molt petitó.
- Era un raïm molt i molt bo per menjar, de color blanc, i tot i que no feia una pell gaire gruixuda es guardava molt penjat, es guardava ben bé fins a l'Abril.
- En tenien quatre ceps.
- Granet petitet dolcet, blanc, rodonet. D'aquest encara sí que n'hi ha (el que té la Pepeta al darrera, i el que té l'Enriqueta també).

Espècie o varietat cultivada nº 561: Vinya Picapolla allargadet (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Manca informació.

- Blanc amb un granet petitó molt dolç, allargadet, per vi i menjar.

Espècie o varietat cultivada nº 562: Vinya Picapoll negre (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Raïm per menjar molt bo, gra bastant grosset, com l'ungla grossa almenys, era negre. Per vi no era tant bo. El cultivaven a Sanaüja.

Espècie o varietat cultivada nº 563: Vinya Primerenc (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Manca informació.

- Aquí a la casa de Mas Marell tenien totes les classes barrejades i les ajuntaven per fer el vi. Vinya primerenca, venia d'hora. No en diuen res més.

Espècie o varietat cultivada nº 564: Vinya Sumoi, Sumoll (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 51 (76,1%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 34 (77,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 7 (10,4%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 4 (9,1%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 13,7 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Copons
Cep que produeix raïms no gaire atapeïts (menys atapeïts que el Tendralet) de gra relativament gros per créixer a la vinya, de pell aspra, negra, forma lleugerament

allargada, i bagot que vermelleja. Molt productiu i fa un vi prou bo. És considerat el cep que era més habitual, abundant i típic del país per molta gent, però varis informants coincideixen en que va arribar després del Tendralet, el qual era menys productiu però més bo.

- És el negre que es feia abans, però ara s'ha perdut. Ara es fa Ull de llebre.
- El del país, el més abundant. El que rendia més.
- Encara en té. Hi ha gent que volt tornar al sumoll ara.
- Tenen encara tres o quatre ceps de sumoll. En tenien força abans, venien el vi. El tenien en feixes que són prou bones.
- Sempre hi ha hagut molt negre de la varietat Sumoll, era diferent de les varietats que es plantaven al Penedès. El Sumoll anava molt bé, i se'n va plantar molt. Ell encara té plantat Sumoll. Quan ho van plantar van plantar la meitat de martorella i la meitat de sumoll, i també una mica de macabeu (uns 700 ceps) Gra relativament grosset per ser de vinya, negre, de pell aspra, forma lleugerament allargadeta, raïm no gaire apretat i bagot que vermelleja.
- Negre, per vi. El feia prou bo el vi.
- Negre, vi de menys qualitat.
- Principalment es feia sumoll i martorella (no macabeu i xarel·lo, a diferència del Penedès). Ara ja no en trobaries cap per aquí. Potser algú encara en té per Tous.
- Per fer el vi negre.
- De vinya n'hi havia molta abans, i cap a Tous també, ara s'ha arrencat tot, la gent no s'hi vol dedicar. Hi havia macabeu, garnatxa i sumoll.
- Abans el 85 o 90% de superfície del cultiu de la Pobla era cep, i la majoria era o bé Macabeu (blanc) o bé Sumoll (negre).
- El que més tenien era vinya, tenien sobretot Sumoll (negre) i de color blanc Moscatell, Xarel·lo i Garnatxa.
- Tenia més grau que el granatxa i el vi sortia més bo. Cap a Òdena, Maians i Castellfollit encara hi ha vàries vinyes de sumoll, per allí al voltant s'ha perdut més la vinya.
- Negre, més productiu que va arribar després del Tendralet. Feien 25 o 30 càrregues de vi, tenien uns 2000 ceps plantats.
- Raïm negre per fer vi.
- Negre.
- Tenien un tros de vinya pel gasto, principalment Sumoll, i també hi havia el raïm blanc, alguns ceps, de Macabeu per menjar com a raïm de taula. A la zona hi havia poca vinya, només se'n tenia pel gasto.
- Negre.
- Garnatxa blanca i negra (no en tenien gaire de garnatxa), ull de negre, sumoll (sobretot és el que més tenien), parellada (per menjar i pel

xampany, també en tenien força), monestrell (com un granet molt petit i molt dolç), i martorella.

- També en penjaven per guardar durant l'hivern. Gra més gros que el tendralet però menys atapeït. De vinya no en queda enlloc, es va arrencar tota amb l'arribada dels tractors, cap als anys 60.
- Cultiu majoritari.
- Per vi.
- Sobretot el que més hi havia era Sumoll.
- Sumoll i garnatxa no en queda per la zona. Li sorprendria trobar-ne.
- Per vi.
- Era el més abundant.
- Abans hi havia sumoll sobretot, però ell va arrencar la vinya perquè els porcs senglars s'ho fotien tot.



Espècie o varietat cultivada nº 565: Vinya Tendralet (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Cep de raïm negre, de gra petit i molt atapeït, que no fa gaire grau. És el més antic que hom recorda. Menys productiu que el sumoll però segons els informants fa un vi més bo i és més resistent a les pestes. Es collia 8 dies abans que el sumoll.

- Un raïm molt apinyat, de gra negre, que no feia gaire grau.
- Per fer vi. Raïm de gra petit i atapeït, negre. De vinya no en queda enlloc, es va arrencar tota amb l'arribada dels tractors, cap als anys 60.
- Negre, el més antic que recorda. Era menys productiu que el sumoll però més bo que el sumoll i no s'empestava tant. Potser hi ha anys que no n'hi havia, però si n'hi havia era bo, no s'espatllava. Segurament han desaparegut del marge del lloc no els tenien després de passar-hi la màquina d'aplanar el terreny. Venia uns 8 dies abans que el Sumoll.

Espècie o varietat cultivada nº 566: Vinya Tintorer (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Cep vigorós, que brota molt de la base, i que produeix raïms vermells, tan la carn com el most són molt vermells. Se'n cultivaven pocs, perquè era molt productiu però no era gaire bo, i només es feia servir per barrejar-lo amb altres varietats per donar color al vi negre. No era bo, només es feia servir per donar color.

- N'hi havia molt pocs. Era un raïm dolent, però d'una carn i un suc molt vermell, com sang, que es barrejava amb les altres varietats per donar color al vi negre. Un cep en feia molts, i costava molt de desllucar, ja que sortien llucs per tot arreu, des de la base i tot.

Espècie o varietat cultivada nº 567: Vinya Trepat (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:
Conservada a la finca de Can Mercaderet. Origen del material vegetal: Copons
Raïm negre, molt apretat, emprat per fer vi. Poc abundant a la comarca.

- A Gelida per exemple on havia anat a collir raïm a amb el pare hi havia bastant Trepat, i Ull de llebre (els dos negres). En tenen algun cep de plantat encara.



Espècie o varietat cultivada nº 568: Vinya Ull de llebre, Ull de llebre negre (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 14 (20,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 9 (20,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 2 (4,5%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 14,3 %

Descripció i usos:

Cep de raïms negres. Més primerenc i amb menys grau que el sumoll. En feien vi.

- És més recent que el sumoll.
- A Gelida per exemple on havia anat a collir raïma amb el pare hi havia bastant Trepat, i Ull de llebre (els dos negres).
- Garnatxa blanca i negra (no en tenien gaire de garnatxa), ull de llebre (negre), sumoll (sobretot el que més tenien), parellada (per menjar i pel xampany, també en tenien força), monestrell (com un granet molt petit i molt dolç), i martorella.
- És negre.
- Més primerenc i amb més grau que el sumoll.

Espècie o varietat cultivada nº 569: Vinya Ull de llebre (de penjar) (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Totalment diferent de la varietat anterior. Només coincideixen en el nom. Cep de raïms negres. Es consumia com a raïm de taula, per menjar. Poc productiu però de bona conservació, s'acostumava a penjar a les golfes. Per vi no anava bé.

- Raïms negres per penjar, per menjar, poc productius. Per vi no anava bé.

Espècie o varietat cultivada nº 570: Vinya Ull de llebre blanc (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Cep de raïms blancs. Més primerenc i amb més grau que el sumoll.

- Més primerenc i amb més grau que el sumoll. N'hi havia de blanc i de negre d'ull de llebre. Aquest era l'ull de llebre blanc.

Espècie o varietat cultivada nº 571: Vinya Ull de poll (de penjar, blanc) (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Cep de raïm blanc i bo per menjar. De bona conservació, es dels que es penjaven per l'hivern. No anava bé per fer vi.

- Raïm per penjar, blanc, per vi no anava bé.

Espècie o varietat cultivada nº 572: Vinya Ull de poll (negre) (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Cep de raïm negre i espès, amb els grans apinyats. Per fer vi.

- Un raïm més espès, més apinyat. Negre.

Espècie o varietat cultivada nº 573: Vinya Valencià, Valencianes (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 4 (6%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 2 (4,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Era molt i molt dolç, feia un gra gros i molt ros, molt bo, però tampoc no durava gaire penjat.
- Eren per menjar i dels més primerencs, però no per fer vi.

Espècie o varietat cultivada nº 574: Vinya Valencià blanc (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

Cep que fa uns raïms de gra gros, de color blanc tirant a rosset, i molt dolç. És dels més primerencs i es gastava a taula, com a fruita. No té bona conservació ni tampoc es bo per fer vi.

- Per menjar a taula, n'hi havia quatre ceps.

Espècie o varietat cultivada nº 575: Vinya Valencià rosat (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Cep que fa uns raïms de gra gros, de rosat, i molt dolç. És dels més primerencs i es gastava a taula, com a fruita. No té bona conservació ni tampoc es bo per fer vi.

- Per menjar a taula, n'hi havia quatre ceps.

Espècie o varietat cultivada nº 576: Vinya Xarel·lo (*Vitis vinifera*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 8 (11,9%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 4 (9,1%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:
Cep de color blanc, per fer vi.

- El que més tenien era vinya, tenien sobretot Sumoll (negre) i de color blanc Moscatell, Xarel·lo i Garnatxa.

Vinya en general:

- Era com la martorella, que també la penjaven a l'hivern, però negre. No en recorden el nom.
- Per menjar a casa, es conservaven molt bé penjats. Aquests no eren per vi, eren per casa. No recorda el nom. gra allargat.
- Raïm blanc de grans grossets que feien servir per penjar durant l'hivern, no recorda el nom de la varietat.
- Feien vi místic a casa seva, fins fa dos anys en feia: 16 litres de vi, per cada litre de vi hi posava mig petricó d'esprit (1 petricó = 250 ml). Ha de ser vi verge, que no hagi bullit al cup. Ho posava dins la bota, i al cap d'un parell de dies hi posava un farcellet de marialluïsa i al cap d'uns dies ja es podia veure, era molt bo, s'assembla a la mistela, a casa sempre n'havien fet.
- Per fer baixar la febre una torrada de pa sucada amb vinagre posada als peus, una torrada de pa torrat sucada de vinagre a cada planta del peu, ben lligat, i li feia baixar la febre. Els hi havia fet quan eren petits, i ella li feia al fill quan era petit, i ara li fa al net.
- Codonyat, també feien codonyat a casa seva, el feien molt cuit perquè es conservés sense llimona.
- Quan les ovelles estaven enfelades, tenien mal al fel (a la melsa) s'agafaven tres boletes de sagí dolç (no salat), s'embrutaven amb sutja de la xemeneia i els hi feien empassar, i tot seguit els donaven un trago de vi. Quan les ovelles estaven enfelades estaven tristes, tenien les orelles fredes.
- Draps molls de vinagre i aigua es feien servir per fer baixar la febre. Fins i tot ho feia el metge.
- Per tornar la gana al nen els hi van dir que anessin a buscar nou caps de boix d'un altre terme (els van anar a buscar sota Can Mercaderet, que ja era

Montbui), i que bullissin el boix en un litre de mim blanc (que en quedés mig al bullir-lo). N'havia de prendre una cullerada cada matí. Des de llavors no va perdre mai més la gana. Diu que és una realitat i va funcionar. Hi ha moltes coses rares que costen d'explicar però són veritat. El Manel, el curandero de Prats sabia coses. Per exemple va saber que un home l'havia insultat, o se'n havia enfotut d'ell abans que arribessin a Prats de Rei.

- Pel mal de coll s'hi posaven pa torrat sucat amb vinagre i pebre.
- Gàrgares de vinagre barrejat amb aigua pel mal de coll.
- A casa seva quan tenien mal de coll agafaven pa torrat, pebre negre i vinagre, i ho embolicaven amb un drap vermell que lligaven al coll.
- Pel mal de coll mocadors calents al coll i pa torrat sucat amb vi (el posaven en algun lloc del cos que no recorden).
- Romaní, sàlvia, espígol, àrnica, farigola, botonets, es posava en vi i es feia bullir, i això anava molt bé pel dolor, i ho guardaven tot junt. Per exemple si es feien una torta posaven el peu en aquest vi els marxava molt. A vegades encara ho fan, el seu pare ho feia molt.
- A ell, quan era petit, molt petit, va passar un pobre per la casa, i sempre li donaven una llesca de pa, i mentre anaven a buscar el pa el pobre li va donar unes figues i estaven enverinades. Com que no hi havia ni metges ni res el seu pare va anar al curandero de prats, el Manel de Prats, a veure que s'hi podia fer, perquè tenia tota la panxa inflada. Això era primers de maig, i li feien sucar la panxa amb pomada camforada (allò que es posa a la roba per perfumar-la), i a sobre hi posaven pampes de cep, que les hi canviaven cada tres quarts d'hora i quedaven seques seques, cremades, i allò el va anar descarregant, li anaven absorbint el verí. Per darrere l'esquena se li va rebentar un trenc i per allà sortia tot el pus, tot el vereno sortia, i al final així es va curar, amb el remei del curandero. Es pensaven que es moriria perquè està batejat dues vegades, primer per la comadrona, i després ja pel capellà.
- Arrob: també ha de minvar la meitat a la caldera junt amb pomes i peres a trossos, peles de llimona, peles de taronja i trossos de meló (la caldera quasi quedava plena de fruita i llavors hi tiraven el most. Al reduir-se anava fent espuma el most i es tirava amb un girapeix. I hi sucaven el pa per berenar.
- Codonyat: trinxant els bagots verds dels raïms (no tot el raïm, els bagotets petits verds que queden al cap d'uns quants dies que has collit el raïm), i al suc que fan, al most, hi afegien farina i ho deixaven assecar al sol. Després en feien talls, era boníssim.
- Mim blanc: agafes al most i el fas reduir a la meitat, molt dolç.
- Mistela.
- Rob/codonyat: feien bullir el suc del raïm amb fruites (talls a miques i trossos de principalment pomes, codonys, i d'altres) i una mica de sucre, i es feia bullir fins que quedava tot com una massa que es posava en una plata enfarinada i

es deixava assecar. Quedava més sec que el "codonyat". I es tallava a tires i es guardava per tenir fruita durant l'hivern. La pectina dels codonys i les pomes feien que s'espessís.

- Mistela: s'afegeix una sisena part d'alcohol al most (cinc a un).
- Rob: amb most de vi, codonyes, fruites... (no ens dona més detalls).
- L'única cosa que havien fet a casa era mistela (després van passar a fer ratafia també). S'agafava el most i es barrejava amb l'esperit. Però no recorda les proporcions. Fa molts anys que no en fan.
- Mistela: no se'n recorda gaire.
- Vim blanc: el most nou, quan es collia el raïm, es bullia per fer-la reduir a la meitat sense posar-hi res. Era dolç i tenia alcohol. Al refredar-se es guardava en ampolles i ja es podia beure, però era més bo com més temps tenia.
- Feien vi místic a casa seva, fins fa dos anys en feia: 16 litres de vi, per cada litre de vi hi posava mig petricó d'esprit (1 petricó = 250 ml). Ha de ser vi verge, que no hagi bullit al cup. Ho posava dins la bota, i al cap d'un parell de dies hi posava un farcellet de marialluïsa i al cap d'uns dies ja es podia veure, era molt bo, s'assembla a la mistela, a casa sempre n'havien fet.
- Vi místic, encara en fan, ens en deixen provar. Era bo, es notava molt la nou moscada. Porta nou moscada, clavell, clau, anís estrellat, comí, vainilla, poniol, menta de carmel (no hi posaven menta del cargol, sinó menta del carmel, més dolça) i sobretot alcohol. Agafen vi most, es a dir, most, i s'hi afegeix la seva proporció d'alcohol, i aleshores atura la fermentació i queda dolç. Ho posen a la bota del celler i hi posen totes les herbes i espècies en una bosseta de malla, i ho deixen dins el vi entre 8 i 10 dies i un mes, i després ho treuen i ja té el gustet aquest especial. Hi posen un litre d'alcohol per set litres i mig de most. Sempre queda diferent, perquè la proporció d'herbes és a ull, s'ho prenien els diumenges, com a postres per acompanyar les galetes. Galetes i vi místic eren les postres del diumenge. Diu que a casa seva quan va nàixer ja en feien, n'han fet tota la vida, i diuen que hi ha altres cases on també en feien.
- Codonyat: No és el mateix que el membrillo d'ara. Agafaven el most i hi posaven les codonyes tallades a trossets a dins de l'olla, i ho deixaven bullir i reduir durant molta estona, fins que quedava força sòlid. A vegades també barrejaven trossets de nous tallades petitones, i quan ja estava prou fet ho tallaven a trossos, hi posaven farina per sobre, i ho deixaven assecar. I allò es guardava tot l'hivern i en podien anar menjant. Ara ja no en fan. El posaven en una capsa guardadet quan ja era sec. Quedava sec i espès, quedava un color fosc, com color de xocolata. Era fort de gust.
- Ratafia: vi most més tot d'herbes (pell de nou verda, i tot d'herbes molt fortes com espígol, ...) No n'havien fet a casa, saben de gent que en feia. Ara hi ha gent que en fa amb esperit de vi i no amb vi most.

- Vim blanc, s'havia de bullir el most fins que reduís a la meitat, n'havien fet sempre també.
- Codonyat, també feien codonyat a casa seva, el feien molt cuit perquè es conservés sense llimona.
- Ratasia: nous tendres i amb vi... No se'n recorda més. Ara ja no en fa ningú. N'havien comprat però tampoc en bevien ja.
- Mim blanc: feien bullir el raïm fins que reduís la meitat.
- Per fer codonyat.
- També feien mistela.
- Abans els hi sucaven pa amb vi i sucre cada dia des de bastant petits, i ara no els hi pots fer perquè es diu que s'acostumen a l'alcohol. És molt diferent la vida moderna.
- Feien vi i vi bullit (vim blanc) alguna vegada, "vi de dir missa". Però no gaire perquè només tenien un campet de ceps pel consum.
- El codonyat el feien amb codony i vi. Es posava a bullir, i quan quedava com sec, dur, ja estava, i quedava sec. Per exemple cinc quilos de codonys i uns dos o tres litres de vi. I per esmorzar o dinar feien servir aquest codonyat. El posaven a assecar, i a vegades quedava dur que no es podia ni menjar, no hi posaven farina ni res.
- Posaven codonys, préssec, pera, alberginietes petitetes, suc de raïm i ho feien coure tot, però ells no ho deixaven assecar del tot, s'ho menjaven a cullerades, tal qual. No recorda quin nom li deien.
- Abans la gent se'l feia l'aiguardent, passaven una gent i cremaven el vi que era una mica picat i obtenien l'aiguardent, que era prou bo i prou fort. En bevien barrejant-lo amb moscatell (ho diu la filla). Li deien barreja. La filla i el marit de la filla ja no havien vist mai com destil·laven. Estaven tres o quatre dies al mateix lloc i la gent li portava el vi per fer aiguardent. La filla recorda que el pare anava a comprar aiguardent a aquesta gent quan era jove.
- Els anys de molta secada, si no hi havia palla, agafaven els sarments de la vinya, de l'esporga, i els picaven perquè quedessin tous i esfilagarsats, i els donaven a les mules. Li havia explicat el seu pare.
- Els ceps que té fora de l'hort (no ballats) se'ls mengen els cabirols i les llebres (també es mengen les llenties).
- Feien bullir una caldera de vi i el tiraven a la bota abans de posar-hi el most, per tal que la bota agafés bon gust, i després sortia el vi bo.
- Com plantar els ceps: el cep com més fondo es planti millor, feien un solc i hi posaven els barballs, ho plantaven uns tres pams de fondo, i aguantaven molt més la secada (els peus americans es plantaven no tant fondos, i no aguantaven tant la secada). S'acabaven de tapar amb terra del costat, es deia que "s'esbancaven". També els feien una raseta al costat perquè s'assaoressin si plovia.

- Es feia una raseta al costat dels ceps perquè s'assaoressin si plovia.
- Per abrillantar els cabells. Es rentaven els cabells i després s'hi posaven vinagre. Els deixaven assecar sense esbandir-los, malgrat la forta olor que se'n desprenia.
- Abans n'hi havia molta de vinya, però ara ja no en queda gens, s'ha arrencat quasi tota, només algú que quatre ceps.
- A finals del segle XIX va arribar la fil·loxera. Quan van substituir les vinyes per vinyes de peu americà es van buscar millors terrenys (els dolents es van deixar per les oliveres i ametllers), i encara hi ha ceps perduts per les muntanyes del voltant de Tous que encara són d'abans de la fil·loxera. Durant l'època en que la fil·loxera encara no havia arribat a Catalunya aquests pobles de Tous i del voltant portaven vi a vendre a França en carros carregats de bots de vi (fets amb pell de xai) i tenien mala fama de jugadors i viciosos. A vegades tornaven a peu sense res i d'altres amb dos o tres carros. La forma de podar els ceps és molt personal i depèn del terreny. Perquè hi ha terrenys on pots deixar molts caps que facin molt raïm i d'altres que no. Depèn de la humitat i de la classe de terreny. Ara hi ha molt més bosc que abans en aquest país. Durant la fil·loxera a França (quan encara no havia arribat aquí) es van talar molts boscos i es van fer molts feixos per plantar-hi ceps. Quan es van morir els van colonitzar els pins.
- Es feien foganyes amb llenya. Entre les dues passades de ceps ho rebaixaven dos pams o més i hi tiraven fems i sarments de cap a cap, sencers, sense cremar ni res ho colgaven de terra. Portava molta feina, s'havia de fer a cops i manualment. Però quan ho feies era una bona collita assegurada! Tant vi com volguessis! Hi havia un home que es dedicava només, de professió, a fer foganyes (hi havia mol cep al país).
- Es passava l'"esparver" amb el maxu entre els ceps per treure les herbes. Arran dels ceps es cavava amb l'aixada.
- De vinya n'hi havia molta abans, i cap a Tous també, ara s'ha arrencat tot, la gent no s'hi vol dedicar. Hi havia macabeu, garnatxa i sumoll. Ara té parres plantades de nou de moscatell negre i blanc, li ha agafat una pesta rara, que sembla maluria vella però no ho és, podreix el raïm, ho ensulfata amb botris. Encara es fa una mica de vi, natural. Els ceps els va arrencar just abans de que sortissin les cosetxadores, ja que quan encara havien de segar a mà no podia compaginar la feina de segar i batre amb cuidar el ceps i veremar-los, i els ceps si no hi estàs a sobre amb un dia que et descuidis es pot fer malbé, i ho va arrencar tot, i just al cap de dos anys ja surten les cosetxadores, i aleshores ja no hagués calgut que el arrenqués perquè segar ja era molt més fàcil.
- Cultiu majoritari. Es va perdre perquè va esdevenir massa cara per mantenir-la. No es va mecanitzar bé. S'havien de podar, cavar, esporgar, ensulfatar.
- Antigament tenien tots els ceps de la vinya barrejats, normalment.

- Si no plantaven el peu americà adequat la vinya no aguantava bé, i aquí hi ha llocs que es van empenyar a plantar vinya per aquí Miralles, aquestes grans empreses, però la terra no li va bé, perquè a sota de l'argila hi ha guix i no els va bé, les arrels no poden tirar més avall. Ells ho portaven a vendre cap al Penedès, a Codorniu, a Freixenet... Els portaven cap allà a vendre, li agradava molt quan portaven el raïm amb coves, que pesaven uns 80 kg.
- Abans el 85 o 90% de superfície del cultiu de la Pobla era cep, cereal n'hi havia poc. No és país de fruita, quatre arbres fruiters al marge i ja està, poca cosa més. N'hi havia molta, la majoria era o bé Macabeu (blanc) o bé Sumoll (negre).
- Tenen problemes amb el senglar, que es fotrien tot el raïm, i ho han de ballar amb cable elèctric. Ho farien malbé tot. Els ocells, com les merles també l'espicassen, perquè com que a la zona hi ha poca vinya se la foten. Abans no hi havia problema.
- De vinya també n'hi havia molta, totes les cases feien vi, pel gasto i molts també per vendre, abans la vinya no estava empeltada d'americà, es plantava de sarment, després es va plantar amb americà. Molta vinya.
- Tenien molta vinya (havien collit 80.000 kg de raïm). Esporgaven i espollancaven dues vegades l'any (espollancrar vol dir treure els llucs i els cavalls).
- Tots els que ha plantat des de fa 10 o 15 anys els ha fet emparrats, "alineats" que en diuen (en forma de T). Però encara en té de les dues menes. Abans hi havia més ceps per tot arreu i ara els té concentrats en camps grans. Encara els cull manualment (els va posant dins d'una pala hidràulica que quan és plena s'aboca al remolc. Només la poden mantenir perquè és denominació d'origen i poden vendre al Cava. Tous ja no ho és i per això ja no queden ceps pel Tous.
- Abans els rengs estaven a 10 pams (uns dos metres), més estrets, perquè era suficient per llaurar amb l'animal. Ara es planten a 13 o 14 pams. Com les redoltes s'estenien els vells apartaven les redoltes. Les redoltes (els sarments al Llobregat, al Penedès es diuen vergues) abans no es tallaven, s'arramblaven. I Déu vos guard de tallar-los, es considerava massa car tallar o trencar les redoltes amb l'animal. I d'uns anys cap aquí passen a tallar-los amb la màquina i funciona molt bé (perquè pots passar millor).
- Feien bullir una caldera de vi i el tiraven a la bota abans de posar-hi el most, per tal que la bota agafés bon gust, i després sortia el vi bo. La vinya la va arrencar quan va començar amb els tractors, cap a l'any 56.

Espècie o varietat cultivada nº 577: Blat de moro / Panís del País, Gros (*Zea mays*)

Cultiu de secà / Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 29 (43,3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 20 (45,5%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació Animal, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

Blat de moro de color groc i de gra gròs semblant als que es cultiva ara. Si tenia aigua, podia arribar a fer dos metres d'alçada.

- Per menjar les bèsties.
- A casa la Benita a gravalosa n'havien fet motles feixes. Feien farina per a engreixar els porcs.
- Després de la guerra també s'havia plantat una mica de blat de moro, al secà, però abans plovia més que ara, i a l'hivern feia molt més fred, ha canviat molt.
- Blat de moro se n'havia fet una mica, però molt poc, no es feia massa, necessitava més aigua, igual que el gira-sol. El blat de moro és molt tardà, es cosetxava pels volts de Nadal. No donava gaire perquè feia falta més aigua.
- Abans es plantava una mica de blat de moro, ara no se'n cultivava gens, a l'hort o en llocs frescals.
- En feien a l'hort, i el regaven, només una mica per les gallines. Però no donaven tant com els híbrids d'ara.
- Se'ls donaven les cols. A vegades es bullien cols i patates i al sortir de la caldera s'amania amb farina d'ordi. I se'ls donava també gra d'ordi o blat de moro. Les gallines d'abans eren més grosses també, ara són menudes.
- Se n'havia fet una mica però molt poc. Potser més cap a Castellfollit del Boix, que el secà és més frescal.
- Blat de moro no en plantaven gaire, algun camp al secà però no anava gaire bé. Ara no en fan.
- Blat de moro quatre mates per les bèsties, però no gaire.
- La cabellera de blat de moro es feia servir per orinar.
- A casa la Maria n'havien fet de blat de moro de secà. A casa la Conxita n'havien fet a l'hort. El feien pel bestiar, per les gallines. Era groc semblant al d'ara. Les panotxes es collien i s'assecaven penjant-les als balcons, i les desgranaven. (d'això se'n recorden varis).
- L'any de les glaçades del 56 com que el fred va matar el sembrat després es

va plantar Panís, però va ser l'únic any, no plou prou i no hi va del tot bé.

- Només en van fer un any, el 56, l'any que el fred va matar el sembrat. El jabalí se'l fotia molt. Quan tornaven de batre, anaven a vora el tros amb un sac de palla i feien punteria amb el fusell per fer soroll, que el senglar no hi anés. El blat de moro els agradava molt als senglars.
- Farcien els matalassos de fulles de blat de moro, ell hi havia dormit. Els bons eren de sègol.
- A les gallines els dona tota la verdura i fruita que sobra: col, pell de tomata, pebrot, albergínia, préssecs, ..., tot el que sobra. També una mica de farina i panís.
- N'havien provat de fer al secà, a l'Hostal del Bou, anant cap a Calaf, però no és gaire país de panís, tot i que abans plovia més.
- N'havien fet però molt poc.
- En sembraven i collien per alimentar les gallines. El regaven. Era un blat de moro que es feia alt, dos metres, i que treballava molt bé.
- Molt poc se n'havia fet, d'una classe del país semblant a la d'ara però diferent.
- Gros, ja no en fa. És el que tenia abans, i el gra era més gros i a les gallines els hi costava més empassar. El que fa ara té el gra menut i les gallines se l'empassen molt bé.

Espècie o varietat cultivada nº 578: Blat de moro / Panís de Fer crispetes (*Zea mays*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació Animal, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- Per fer crispetes, és el que fa ara. Abans el que hi havia era més gros i a les gallines els hi costava més empassar. El que fa ara té el gra menut i les gallines se l'empassen molt bé. A més amb aquest que guarda ara es poden fer crispetes. Fa més de 20 anys que el guarda.

Espècie o varietat cultivada nº 579: Blat de moro / Panís Tramesó (*Zea mays*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 1 (1,5%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 0 (0%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 0 (0%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació Animal, Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 0 %

Descripció i usos:

- Era un blat de moro que feia un gra diferent però la planta era igual. No recorda bé quina era la diferència.

Blat de moro / Panís en general:

- En la barreja d'herbes que fa per orinar hi posa totes aquestes: cua de cavall, cabellera d'espiga, aigua d'escarola i herba morella, i tot i que no va ni bé malament per orinar hi afegeix també Poniol perquè hi doni bon gust, encara ho fa servir ara.
- Herba morella, cabellera d'espiga, una fulla d'escarola i malva: aigua refresacanta, per fer baixar la febre i refrescar.
- Agafaven la cabellera del blat de moro i en feien aigua per les inflamacions. Per les varius, per orinar. Ho feia la seva mare a Castellfollit del boix.
- Es feia servir la cabellera de blat de moro per orinar.
- Farcien els matalassos de fulles de blat de moro, ell hi havia dormit. Els bons eren de sègol.

Espècie o varietat cultivada nº 580: Rosa mística (*Zinnia sp.*)

Cultiu de regadiu	Anual
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Altres usos	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- La Mercè ens dona llavors d'una planta ornamental que té davant de casa seva, molt maca i molt antiga també, es diu "Rosa Mística" i els hi donaven els planteristes d'abans quan anaven a buscar planter, fa molts anys que la tenen. La flor si que s'assembla una mica a una rosa, però no molt tampoc, i la planta gens, no s'assembla en res. En fan rams, l'avi de la Mercè en feia rams quan treballava al Palau (Jardineria Palau) d'Igualada.

Espècie o varietat cultivada nº 581: Ginjoler (*Ziziphus ziziphus*)

Cultiu de secà	Perenne
Nombre d'informants que la citen: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes on es cita: 1 (2,3%)
Nombre d'informants que la conserven: 2 (3%)	Nombre d'entrevistes que la conserven: 1 (2,3%)
Usos (grans grups): Medicinals, Alimentació humana	Dels informants que la citen, quin percentatge també la conserven: 100 %

Descripció i usos:

- En tenien un i encara en sap un que va plantar la seva germana en una finca de Sanaüja, és un arbre que punxa molt i fa una fruita que són unes boletes petites que són els Gínjols. Són de la mida d'un princó, de color marronet per fora, pell llisa, i carn blanca i cruixent. S'han de collir ben madurs. Diuen que el Gínjol és molt bo pel mal de coll, i s'ha de collir quan és ben vermell.

Índex d'espècies i varietats incloses en el catàleg

- 1. Atzavara, Pita, Sisal (*Agave americana*)
- 2. Porro de sempre (*Allium ampeloprasum var. porrum*)
- 3. Ceba Babosa (*Allium cepa*)
- 4. Ceba Blanca (*Allium cepa*)
- 5. Ceba d'Amposta (*Allium cepa*)
- 6. Ceba de Ciutadella, de Ciutadilla, Vermella, Vermellosa (*Allium cepa*)
- 7. Ceba de Figueres (*Allium cepa*)
- 8. Ceba de Figueres blanca (*Allium cepa*)
- 9. Ceba de Girona (*Allium cepa*)
- 10. Ceba de Lleida (*Allium cepa*)
- 11. Ceba de València, Valenciana (*Allium cepa*)
- 12. Ceba Morro de Fura (*Allium cepa*)
- 13. Ceba Primerenca (*Allium cepa*)
- Ceba (*Allium cepa*) en general
- 14. All Blanc (*Allium sativum*)
- 15. All Vermellós, Vermell (*Allium sativum*)
- All (*Allium sativum*) en general
- 16. Aloe vera, Aloe (*Aloe vera*)
- 17. Marialluïsa (*Aloysia citrodora*)
- 18. Àpit (*Apium graveolens var. dulcis*)
- 19. Cacauets, Cacau (*Arachis hypogaea*)
- 20. Espàrrec d'Hort (*Asparagus officinalis*)
- 21. Coronado (*Aster struisverder*)
- 22. Civada Blanca (*Avena sativa*)
- 23. Civada Negra, Negra petita, Francesa (*Avena sativa*)
- 24. Civada Negra grossa, Negra de gra gros (*Avena sativa*)
- 25. Civada Rossa (*Avena sativa*)
- 26. Civada Rossa que no s'espolsa (*Avena sativa*)
- Civada (*Avena sativa*) en general
- 27. Belda Blanca, Clara (*Beta vulgaris var. cicla*)
- 28. Belda de Valls (*Beta vulgaris var. cicla*)
- 29. Belda Fosca, Negra, Per les bèsties, Silvestre (*Beta vulgaris var. cicla*)
- 30. Belda Groga (*Beta vulgaris var. cicla*)
- 31. Belda Verda, Verda de Sempre, Verda de Tota la vida (*Beta vulgaris var. cicla*)
- Bledes (*Beta vulgaris var. cicla*) en general
- 32. Remolatxa Blanca, Llarga i blanca, Pels tossinos (*Beta vulgaris var. conditiva*)
- 33. Remolatxa Groga (*Beta vulgaris var. conditiva*)
- 34. Remolatxa Per les bèsties, Vermelleta (*Beta vulgaris var. conditiva*)
- 35. Remolatxa Verda (*Beta vulgaris var. conditiva*)
- 36. Remolatxa Vermella, Vermellosa (*Beta vulgaris var. conditiva*)

- Remolatxa (*Beta vulgaris var. conditiva*) en general
- 37. Borratja (*Borago officinalis*)
- 38. Col Asa de cántaro (*Brassica oleracea*)
- 39. Col de Cabdell grossa, de Cabdell (*Brassica oleracea*)
- 40. Col de Cabdell poc apretat (*Brassica oleracea*)
- 41. Col de Caminal (*Brassica oleracea*)
- 42. Col de fer brotons, d'Hivern, de Pagès, de Trinxat, Valenciana (de brotons), Verda (*Brassica oleracea*)
- 43. Col d'Hivern (alta) (*Brassica oleracea*)
- 44. Col d'Hivern (baixeta) (*Brassica oleracea*)
- 45. Col d'Hivern (sense cabdell) (*Brassica oleracea*)
- 46. Col de Fer fulles, Geganta (Brassica oleracea)
- 47. Col de les Gallines, d'Hivern, de Fer fulles (*Brassica oleracea*)
- 48. Col de Paperina, de Pasqua (*Brassica oleracea*)
- 49. Col del Pozo (*Brassica oleracea*)
- 50. Col d'Estiu (*Brassica oleracea*)
- 51. Col Francesa (*Brassica oleracea*)
- 52. Col Manresana (*Brassica oleracea*)
- 53. Col Valenciana (de cabdell) (*Brassica oleracea*)
- Col (*Brassica oleracea*) en general
- 54. Bròquil Blanc, Coliflor (*Brassica oleracea var. botrytis*)
- 55. Bròquil Verd (*Brassica oleracea var. botrytis*)
- Bròquil (*Brassica oleracea var. botrytis*) en general
- 56. Nap Farratger, Pels conills (*Brassica rapa var. rapa*)
- 57. Nap Llarg (*Brassica rapa var. rapa*)
- 58. Nap Rodó blanc (*Brassica rapa var. rapa*)
- Nap (*Brassica rapa var. rapa*) en general.
- 59. Bojac, Calèndula, Gavatxos (*Calendula officinalis*)
- 60. Cànem (*Cannabis sativa*)
- 61. Bitxo (*Capsicum annuum*)
- 62. Bitxo de Tiurana (*Capsicum annuum*)
- 63. Bitxo Picant (*Capsicum annuum*)
- 64. Pebrot de Morro, de Morro de bou, de Morro de llebre, de Morro de porc, Morrut (*Capsicum annuum*)
- 65. Pebrot de Morro de vaca, de Morro (allargat) (*Capsicum annuum*)
- 66. Pebrot de Quatre cantos, de Quatre morros, Gros d'escalivar (*Capsicum annuum*)
- 67. Pebrot de Tres cantos, Morrut (*Capsicum annuum*)
- 68. Pebrot Groc (*Capsicum annuum*)
- 69. Pebrot Gros (*Capsicum annuum*)
- 70. Pebrot Llarg (*Capsicum annuum*)
- 71. Pebrot Lloret, Lloret gros (*Capsicum annuum*)

- 72. Pebrot Pla (*Capsicum annuum*)
- 73. Pebrot Rodó (*Capsicum annuum*)
- 74. Pebrot Vermell de Navarra (*Capsicum annuum*)
- Pebrot (*Capsicum annuum*) en general
- 75. Garrofa, Garrofer (*Ceratonia silicua*)
- 76. Cigró del País (*Cicer arietinum*)
- 77. Cigró Gros (*Cicer arietinum*)
- 78. Cigró Madrileño (*Cicer arietinum*)
- 79. Cigró Mitjà, Mitjanet (*Cicer arietinum*)
- 80. Cigró Petit (*Cicer arietinum*)
- Cigró (*Cicer arietinum*) en general
- 81. Escarola Arrissada (*Cichorium endivia*)
- 82. Escarola de Cabell d'àngel (*Cichorium endivia*)
- 83. Escarola de Fulla àmpla (*Cichorium endivia*)
- 84. Escarola de la Vila (*Cichorium endivia*)
- 85. Escarola de Tota la vida (*Cichorium endivia*)
- 86. Escarola del País (*Cichorium endivia*)
- 87. Escarola Dobla (*Cichorium endivia*)
- 88. Enciam de Calaf (*Cichorium endivia*)
- 89. Perruca del Vallès (*Cichorium endivia*)
- Escarola (*Cichorium endivia*) en general
- 90. Síndria de Secà, de Secà gran (*Citrullus lanatus*)
- 91. Síndria de Secà petita (*Citrullus lanatus*)
- 92. Roldor (*Coriaria myrtifolia*)
- 93. Avellaner del País, Xicarrona (*Corylus avellana*)
- 94. Avellaner de Bala (*Corylus avellana*)
- 95. Avellaner Grossa d'abans, Rodona grossa (*Corylus avellana*)
- 96. Safrà (*Crocus sativus*)
- 97. Meló de Secà (*Cucumis melo*)
- 98. Meló Mallorquí (*Cucumis melo*)
- 99. Meló Piel de Sapo (*Cucumis melo*)
- 100. Meló Primerenc (*Cucumis melo*)
- 101. Meló Tardà (*Cucumis melo*)
- Meló (*Cucumis melo*) en general
- 102. Carbassa de Cabell d'àngel (*Cucurbita ficifolia*)
- 103. Carbassa (indeterminada. l'informant es refereix a una varietat concreta però no en recorda el nom) (*Cucurbita maxima*)
- 104. Carbassa Arrodonida (*Cucurbita maxima*)
- 105. Carbassa de Bon gust de cal Camalligat (*Cucurbita maxima*)
- 106. Carbassa de Bon gust de la granja Giralt (*Cucurbita maxima*)
- 107. Carbassa de Menjar (1) (*Cucurbita maxima*)
- 108. Carbassa de Menjar (2) (*Cucurbita maxima*)

- 109. Carbassa del Rebequet (*Cucurbita maxima*)
- 110. Carbassa del Rebequet rodona (*Cucurbita maxima*)
- 111. Carbassa del Rebequet allargada (*Cucurbita maxima*)
- 112. Carbassa Grossa (*Cucurbita maxima*)
- 113. Carbassa Rodona (*Cucurbita maxima*)
- 114. Carbassa Rogenca (*Cucurbita maxima*)
- 115. Carbassa Valenciana (*Cucurbita maxima*)
- 116. Carbassa Allargada (*Cucurbita moschata*)
- 117. Carbassa de Bota, Llarga (*Cucurbita moschata*)
- 118. Carbassa de Fer farinetes (*Cucurbita moschata*)
- 119. Carbassa de Músic (*Cucurbita moschata*)
- 120. Carbassa de Violí (*Cucurbita moschata*)
- 121. Carbassa dels Porcs, Per les bèsties, Pels tossinos (*Cucurbita moschata*)
- 122. Carbassa Groga de dins (*Cucurbita moschata*)
- 123. Carbassa Grossa i allargada (*Cucurbita moschata*)
- 124. Carbassa Inglesa (*Cucurbita moschata*)
- Carbassa (*Cucurbita màxima* o *Cucurbita moschata*) en general.
- 125. Carbassó Blanc, Que Corre (*Cucurbita pepo*)
- 126. Carbassó Emparrador, Negre, Verd fosc (*Cucurbita pepo*)
- 127. Carbassó Llarg verd clar, Verd clar (*Cucurbita pepo*)
- 128. Codony / Codonya Antiga, d'Abans, de Sempre, d'Olor, Rodona, Rodona xica, Rodó Petit, Vella (*Cydonia oblonga*)
- 129. Codony / Codonya Rodona grossa (*Cydonia oblonga*)
- 129bis. Membrillo d'abans (Cydonia oblonga)
- 130. Codony / Codonya d'Ara, Gran en forma de pera, Normal (*Cydonia oblonga*)
- Codony /Codonya (*Cydonia oblonga*) en general
- 131. Herbacol (*Cynara cardunculus*)
- 132. Card Blanc (*Cynara cardunculus*)
- 133. Carxofa / Escarxofa de les normals, de Tota la vida (*Cynara scolymus*)
- 134. Carxofa / Escarxofa Lila, Lilosa (*Cynara scolymus*)
- 135. Carxofa / Escarxofa Lila de Cal Foganyer (*Cynara scolymus*)
- 136. Carxofa / Escarxofa Lila de Tous (*Cynara scolymus*)
- 137. Pastanaga / Zanahoria (*Daucus carota*)
- 138. Pastanaga de Posar en vinagre, Grossa de confitar, Petita, Vermella de posar en vinagre (*Daucus carota*)
- 139. Pastanaga Petita (*Daucus carota*)
- 140. Clavellines grosses (*Dianthus sp.*)
- 141. Clavellines petites (*Dianthus sp.*)
- 142. Palosanto (*Dyospirus kaki*)
- 143. Nespre, Nesprer del Japó, Nispro (*Eriobotrya japonica*)
- 144. Rúcula (*Eruca vesicaria*)
- 145. Eucaliptus, Eucaliptu (*Eucalyptus globulus*)

- 146. Cagamuchu, Herba talpera (*Euphorbia lathyris*)
- 147. Tramoixó (*Fagopyrum esculentum*)
- 148. Figa Blanca (*Ficus carica*)
- 149. Figa Blanca i grossa (*Ficus carica*)
- 150. Figa Breva (*Ficus carica*)
- 151. Figa Breva negra / Figaflor (*Ficus carica*)
- 152. Figa Coll de dama, Coll de dama negra (*Ficus carica*)
- 153. Figa Coll de dama blanca (*Ficus carica*)
- 154. Figa d'Assecar, Garzeria, Sajola, Sajola blanca, Sajaiola (*Ficus carica*)
- 155. Figa Sajola blanca (*Ficus carica*)
- 156. Figa de Fraga (*Ficus carica*)
- 157. Figa de Sant Joan (*Ficus carica*)
- 158. Figa Grossa (*Ficus carica*)
- 159. Figa Negra (*Ficus carica*)
- 160. Figa Primerenca blanca (*Ficus carica*)
- 161. Figa Primerenca negra (*Ficus carica*)
- Figa (*Ficus carica*) en general.
- 162. Maduixa de Cal Camalligat (*Fragaria vesca*)
- 163. Maduixa de Cal Foganyer (*Fragaria vesca*)
- 164. Soja (*Glycine max*)
- 165. Regalèssia (*Glycyrrhiza glabra*)
- 166. Gira-sol (*Helianthus annuus*)
- 167. Nyàmara / Nyambra / Nyàmena / Nyàmera Blanquinosa (*Helianthus tuberosus*)
- 168. Nyàmara / Nyambra / Nyàmena / Nyàmera Vermellosa (*Helianthus tuberosus*)
- 169. Ordi Barbarossa (*Hordeum vulgare*)
- 170. Ordi Cerveser, de Cervesa (*Hordeum vulgare*)
- 171. Ordi Cerveser d'abans (*Hordeum vulgare*)
- 172. Ordi de 3 caires, de 3 carrells (*Hordeum vulgare*)
- 173. Ordi de 4 carrells, de 4 carrils (*Hordeum vulgare*)
- 174. Ordi de 6 carrells, de 6 carrils, de 6 carriells, de 6 carrils tramesó, Tramesó, Tremesó, Tresmesó, (*Hordeum vulgare*)
- 175. Ordi de Cal Xicot gros (*Hordeum vulgare*)
- 176. Ordi de Sant Isidro (*Hordeum vulgare*)
- 177. Ordi del País (*Hordeum vulgare*)
- 178. Ordi Pàmula (*Hordeum vulgare*)
- Ordi (*Hordeum vulgare*) en general
- 179. Boniato / Moniato Roig (*Ipomoea batatas*)
- 180. Boniato / Moniato Blanc (*Ipomoea batatas*)
- 181. Boniato / Moniato Groc (*Ipomoea batatas*)
- Boniato / Moniato (*Ipomoea batatas*) en general

- 182. Lliri (*Iris germanica*)
- 183. Noguera / Noguer / Anoguer del País petita (*Juglans regia*)
- 184. Noguera / Noguer / Anoguer de Nou grossa, del País grossa (*Juglans regia*)
- 185. Enciam Arrissat (*Lactuca sativa*)
- 186. Enciam de l'Arrissat (*Lactuca sativa*)
- 187. Enciam de Cal Pleixats (*Lactuca sativa*)
- 188. Enciam dels Tres ulls, de Tres llucs (*Lactuca sativa*)
- 189. Enciam d'Escarxofeta, Escarxofet (*Lactuca sativa*)
- 190. Enciam d'Orella de ruc de Cal Escolà (*Lactuca sativa*)
- 191. Enciam Escarolenc (*Lactuca sativa*)
- 192. Enciam Francès (*Lactuca sativa*)
- 193. Enciam Llarg de Cal Pleixats (*Lactuca sativa*)
- 194. Enciam de Fulla llarga moreno, Llarg negre, Llarg moreno, Moreno, Negre, Romà negre (*Lactuca sativa*)
- 195. Enciam de Fulla llarga verd, Llarg, Llarg blanc, Llarg verd, Romà blanc d'estiu (*Lactuca sativa*)
- 196. Enciam d'Hivern (*Lactuca sativa*)
- 197. Enciam Maravilla (*Lactuca sativa*)
- 198. Enciam Orella de ruc/ Orella d'ase, d'Òdena (*Lactuca sativa*)
- 199. Enciam Rodonet (*Lactuca sativa*)
- Enciam (*Lactuca sativa*) en general.
- 200. Carbassa de vinar (*Lagenaria siceraria*)
- 201. Pedrerol (*Lathyrus cicera*)
- 202. Guixa Normal, Grossa (*Lathyrus sativus*)
- 203. Guixa Petita (*Lathyrus sativus*)
- 204. Llauré, Llaurer, Llorer (*Laurus nobilis*)
- 205. Llentia Petitona (*Lens culinaris*)
- 206. Llentia de Cal Foganyer (*Lens culinaris*)
- 207. Truana (*Ligustrum lucidum*)
- 208. Lliri blanc, Lliri de Sant Antoni, Lliri de Santa Teresa (*Lilium candidum*)
- 209. Llinosa (*Linum usitatissimum*)
- 210. Reigrass (*Lolium sp*.)
- 211. Camamilla (*Matricaria chamomilla*)
- 212. Violera de pom tronja, groga (*Matthiola incana*)
- 213. Violera de Pom normal (*Matthiola incana*)
- 214. Violera Senzilla (*Matthiola incana*)
- 215. Alfals / Aufals / Ufals del País (*Medicago sativa subsp. sativa*)
- 216. Tarongina, Trongina (*Melissa officinalis*)
- 217. Menta (*Mentha sp*.)
- 218. Menta del Cargol (*Mentha sp*.)
- 219. Menta del Carmel (*Mentha sp*.)
- 220. Nespru, Nespres, Nesples (*Mespilus germanica*)

- 221. Menta de gat (*Nepeta cataria*)
- 222. Olivera (indeterminada. l'informant es refereix a una varietat concreta però no en recorda el nom) (*Olea europaea*)
- 223. Olivera Arbequina (*Olea europaea*)
- 224. Olivera Becarut (*Olea europaea*)
- 225. Olivera Corbella (*Olea europaea*)
- 226. Olivera de Castellar (*Olea europaea*)
- 227. Olivera Grossal (*Olea europaea*)
- 228. Olivera Palomar (*Olea europaea*)
- 229. Olivera Tendral (*Olea europaea*)
- 230. Olivera Vera (*Olea europaea*)
- 231. Olivera Verdal, Comú (*Olea europaea*)
- 232. Olivera Verdiella (*Olea europaea*)
- Olivera (*Olea europaea*) en general.
- 233. Trepadella (*Onobrychis viciifolia*)
- 234. Marduix (*Origanum majorana*)
- 235. Mill (*Panicum miliaceum*)
- 236. Cascall (*Papaver somniferum*)
- 237. Xurivia, Xuruvia (*Pastinaca sativa*)
- 238. Julivert (*Petroselinum crispum*)
- 239. Mongeta (indeterminada. l'informant es refereix a una varietat concreta però no en recorda el nom) (*Phaseolus vulgaris*)
- 240. Mongeta Afartapobres (*Phaseolus vulgaris*)
- 241. Mongeta Avellanet (*Phaseolus vulgaris*)
- 242. Mongeta Blanca (semblant al a del ganxet però diferent) (*Phaseolus vulgaris*)
- 243. Mongeta Bruna de Cal Jordana (*Phaseolus vulgaris*)
- 244. Mongeta de Castellfollit (*Phaseolus vulgaris*)
- 245. Mongeta de la Mongeta (*Phaseolus vulgaris*)
- 246. Mongeta de la Seu (*Phaseolus vulgaris*)
- 247. Fesol / Mongeta de Mallorca (*Phaseolus vulgaris*)
- 248 . Mongeta de Ponts (*Phaseolus vulgaris*)
- 249. Mongeta de secà, Seca (*Phaseolus vulgaris*)
- 250. Mongeta de St. Joan (*Phaseolus vulgaris*)
- 251. Mongeta de St. Puvim (*Phaseolus vulgaris*)
- 252. Mongeta de Tota la vida (*Phaseolus vulgaris*)
- 253. Mongeta de València (*Phaseolus vulgaris*)
- 254. Mongeta de Veremar (*Phaseolus vulgaris*)
- 255. Mongeta del Confit (*Phaseolus vulgaris*)
- 256. Mongeta del Cul Francès (*Phaseolus vulgaris*)
- 257. Fesol / Mongeta del Ganxet (*Phaseolus vulgaris*)
- 258. Mongeta del Ganxet poc corbat (*Phaseolus vulgaris*)
- 259. Mongeta del Pinet (*Phaseolus vulgaris*)

- 260. Mongeta del Pinyolet (*Phaseolus vulgaris*)
- 261. Mongeta del Secà (*Phaseolus vulgaris*)
- 262. Mongeta Música (*Phaseolus vulgaris*)
- 263. Mongeta Negreta (*Phaseolus vulgaris*)
- 264. Fesol / Mongeta Perona, Tendra de fesols marrons, Tendra plana (*Phaseolus vulgaris*)
- 265. Mongeta Perona lilosa (*Phaseolus vulgaris*)
- 266. Mongeta Rossinyol (*Phaseolus vulgaris*)
- 267. Mongeta Sant Joana (*Phaseolus vulgaris*)
- 268. Mongeta Tendra (*Phaseolus vulgaris*)
- 269. Mongeta Terrera tendra, Terrera (*Phaseolus vulgaris*)
- 270. Mongeta Ull de perdiu (*Phaseolus vulgaris*)
- Mongeta (*Phaseolus vulgaris*) en general.
- 271. Xeringuilla (*Philadelphus coronarius*)
- 272. Palma, Palmera datilera (*Phoenix dactylifera*)
- 273. Matafaluga (*Pimpinella anisum*)
- 274. Pèsol Blanc (*Pisum sativum*)
- 275. Pèsol d'Austràlia (*Pisum sativum*)
- 276. Pèsol de Beina petita (*Pisum sativum*)
- 277. Pèsol de Fer sopa, Tirabec (*Pisum sativum*)
- 278. Pèsol de Mata baixa, de Secà (*Pisum sativum*)
- 279. Pèsol de Secà modern (*Pisum sativum*)
- 280. Pèsol de secà per les besties, Farratger, pel bestiar, Terrer (*Pisum sativum*)
- 281. Pèsol Negre (*Pisum sativum*)
- 282. Pèsol d'hort, Petit d'hort (*Pisum sativum*)
- 283. Pèsol d'hort enfiladís, emparador petit (*Pisum sativum*)
- 284. Pèsol Gegant (*Pisum sativum*)
- 285. Pèsol Verd (*Pisum sativum*)
- 286. Pèsol vinós / bigarrat (*Pisum sativum*)
- Pèsol (*Pisum sativum*) en general
- 287. Marcoc (indeterminada. l'informant es refereix a una varietat concreta però no en recorda el nom) (*Prunus armeniaca*)
- 288. Albercoc de Galta vermella (*Prunus armeniaca*)
- 289. Marcoc Gran (*Prunus armeniaca*)
- 290. Albercoc Groc (*Prunus armeniaca*)
- 291. Marcoc Groguet gros (*Prunus armeniaca*)
- 292. Marcoc Gros (*Prunus armeniaca*)
- 293. Marcoc Gros (*Prunus armeniaca*)
- 294. Marcoc Mitjanet (*Prunus armeniaca*)
- 295. Marcoc Petit (*Prunus armeniaca*)
- 296. Marcoc Petit que vermellejava (*Prunus armeniaca*)
- 297. Albercoc Petitó (*Prunus armeniaca*)

- 298. Marcoc Vermellós (*Prunus armeniaca*)
- Albercoc (*Prunus armeniaca*) en general
- 299. Cirera (indeterminada. l'informant es refereix a una varietat concreta però no en recorda el nom) (*Prunus avium*)
- 300. Cirera Blanca, Blanca de Castellfollit (*Prunus avium*)
- 301. Cirera Borda (*Prunus avium*)
- 302. Cirera Burdisenca (*Prunus avium*)
- 303. Cirera Cor de colom (*Prunus avium*)
- 304. Cirera Cor de colom petita (*Prunus avium*)
- 305. Cirera Cor de colom vermella (*Prunus avium*)
- 306. Cirera de la Guàrdia (*Prunus avium*)
- 307. Cirera de Sant Isidre (*Prunus avium*)
- 308. Cirera de Sant Jaume (*Prunus avium*)
- 309. Cirera de St. Joan (*Prunus avium*)
- 310. Cirera Garrofal (*Prunus avium*)
- 311. Cirera del País, Negra petita, Negra primerenca, Petita, Petitona, Petita com olives, Primerenca (*Prunus avium*)
- 312. Cirera Picota (*Prunus avium*)
- 313. Cirera de Sant Pere (*Prunus avium*)
- Cirera (*Prunus avium*) en general
- 314. Pruna Blanca allargada (*Prunus domestica*)
- 315. Pruna Cavallico allargat, Cavallico (*Prunus domestica*)
- 316. Pruna Cavallico rodonet (*Prunus domestica*)
- 317. Pruna Clàudia (*Prunus domestica*)
- 318. Pruna Clàudia vermella (*Prunus domestica*)
- 319. Pruna de Sant Salvador, Llinasosa (*Prunus domestica*)
- 320. Pruna Groga (*Prunus domestica*)
- 321. Pruna Groga de pell fina (*Prunus domestica*)
- 322. Pruna Groga petitona (*Prunus domestica*)
- 323. Pruna Japonesa (*Prunus domestica*)
- 324. Pruna Mollassa (*Prunus domestica*)
- 325. Pruna Negra llarga (*Prunus domestica*)
- 326. Pruna Petita per assecar (*Prunus domestica*)
- 327. Pruna Tigreta (*Prunus domestica*)
- 328. Pruna Vermella (*Prunus domestica*)
- Pruna (*Prunus domestica*) en general
- 329. Prinyó Blanc (*Prunus domestica var. institia*)
- 330. Prinyó de St. Joan (*Prunus domestica var. institia*)
- 331. Prinyó Fosc, Lila, Negre (*Prunus domestica var. institia*)
- 332. Prinyó Verdós (*Prunus domestica var. institia*)
- Prinyó (*Prunus domestica var. institia*) en general

- 333. Ametlla Closcamolla, Closcatova, de Closca tova, Mollassa, Tova (*Prunus dulcis*)
- 334. Ametlla Comuna, del Comú, del Comú rodona, del Cumú (*Prunus dulcis*)
- 335. Ametlla del Comú allargada (*Prunus dulcis*)
- 336. Ametlla del Comú punxeguda (*Prunus dulcis*)
- 337. Ametlla Esmai, Desmai (*Prunus dulcis*)
- 338. Ametlla Esperança (*Prunus dulcis*)
- 339. Ametlla Farranya, Llargueta (*Prunus dulcis*)
- 340. Ametlla Marcona (*Prunus dulcis*)
- 341. Ametlla de Santa Esperança (*Prunus dulcis*)
- Ametller (*Prunus dulcis*) en general.
- 342. Préssec d'Agost, de Carn blanca d'agost (*Prunus persica*)
- 343. Préssec d'Aigua, de Sant Joan (*Prunus persica*)
- 344. Préssec de Conserva (*Prunus persica*)
- 345. Préssec de Porc (*Prunus persica*)
- 346. Préssec de Sant Jaume, Primerenc, Sant Jaumes (*Prunus persica*)
- 347. Préssec de Sant Jaume groc (*Prunus persica*)
- 348. Préssec de Sant Miquel (*Prunus persica*)
- 349. Préssec de Sant Pere (*Prunus persica*)
- 350. Préssec de Santa Helena (*Prunus persica*)
- 351. Préssec de Vinya, Groc de vinya (*Prunus persica*)
- 352. Préssec del Pinyol dolç (*Prunus persica*)
- 353. Préssec Gavatxo, Gavatx, Gavatxo blanc, Sumoll (*Prunus persica*)
- 354. Préssec Groguet de galtes vermelles (*Prunus persica*)
- 355. Préssec Groc (*Prunus persica*)
- 356. Préssec Groc, de Sant Llorenç (*Prunus persica*)
- 357. Préssec Groc de Juliol (*Prunus persica*)
- 358. Préssec Moll (*Prunus persica*)
- 359. Préssec Mollàs, Pelut (*Prunus persica*)
- 360. Préssec de Vinya, d'Octubre, Tardà (*Prunus persica*)
- 361. Préssec Tendral (*Prunus persica*)
- Préssec (*Prunus persica*) en general
- 362. Magraner Dolç (*Punica granatum*)
- 363. Magraner Amarg (*Punica granatum*)
- 364. Arç perer (*Pyrus communis*)
- 365. Pera Cara vermella (*Pyrus communis*)
- 366. Pera d'Aigua (*Pyrus communis*)
- 367. Pera de Closca de roure, de Fulla de roure (*Pyrus communis*)
- 368. Pera de Codony (*Pyrus communis*)
- 369. Pera de Cuixa de dona (*Pyrus communis*)
- 370. Pera de Sant Jaume, de Sant Jaume grossa (*Pyrus communis*)
- 371. Pera de Sant Jaume petita (*Pyrus communis*)

- 372. Pera de Sant Joan, Petita, Seremanyera, Seremenya (*Pyrus communis*)
- 373. Pera de Sant Llorenç (*Pyrus communis*)
- 374. Pera del Juliol (*Pyrus communis*)
- 375. Pera d'Hivern (*Pyrus communis*)
- 376. Pera d'Hivern de cal Indiano (*Pyrus communis*)
- 377. Pera d'Hivern de cal Pleixats (*Pyrus communis*)
- 378. Pera Llimonera (*Pyrus communis*)
- 379. Pera Màgica (*Pyrus communis*)
- 380. Pera Perelloner pedregós (*Pyrus communis*)
- 381. Pera Rosada (*Pyrus communis*)
- 382. Pera Tendral (*Pyrus communis*)
- Pera (*Pyrus communis*) en general
- 383. Poma Àcida (*Pyrus malus*)
- 384. Poma Bella-Lluïsa (*Pyrus malus*)
- 385. Poma Bellesa Romana (*Pyrus malus*)
- 386. Poma Cara bruta (*Pyrus malus*)
- 387. Poma Cumosina, Cumusina (*Pyrus malus*)
- 388. Poma de Sant Jaume (*Pyrus malus*)
- 389. Poma de Sant Joan (*Pyrus malus*)
- 390. Poma de Sant Joan no farinosa (*Pyrus malus*)
- 391. Poma de Sant Roc (*Pyrus malus*)
- 392. Poma del Ciri (*Pyrus malus*)
- 393. Poma del Ciri agredolça (*Pyrus malus*)
- 394. Poma del Garrimbes (*Pyrus malus*)
- 395. Poma d'Estiu (*Pyrus malus*)
- 396. Poma d'Infern (*Pyrus malus*)
- 397. Poma Glaçada (*Pyrus malus*)
- 398. Poma Golden (*Pyrus malus*)
- 399. Poma Groga d'Hivern (*Pyrus malus*)
- 400. Poma Madalena (*Pyrus malus*)
- 401. Poma Manyaga (*Pyrus malus*)
- 402. Poma Petita (*Pyrus malus*)
- 403. Poma Plana, Roqueta (*Pyrus malus*)
- 404. Poma Pomapera (*Pyrus malus*)
- 405. Poma Reineta (*Pyrus malus*)
- 406. Poma Verd donzella (*Pyrus malus*)
- 407. Poma Vermelleta, Vermellosa (*Pyrus malus*)
- Poma (*Pyrus malus*) en general.
- 408. Rave Llarguerut, Per les bèsties (*Raphanus sativus*)
- 409. Rave Rodó (*Raphanus sativus*)
- Rave (*Raphanus sativus*) en general
- 410. Regina (*Ricinnus communis*)

- 411. Rosa (*Rosa sp.*) d'Abans pels ulls, de Cent fulles, de Mil fulles
- 412. Rosa (*Rosa sp.*) de Cinc pètals
- 413. Rosa (*Rosa sp.*) de Tot l'any
- Rosa (*Rosa sp*.) en general.
- 414. Ruda (*Ruta graveolens*)
- 415. Vimequera, Vimetera (*Salix viminalis*)
- 416. Sàlvia (*Salvia officinalis*)
- 417. Rementerola (*Satureja calamintha*)
- 418. Sègol (*Secale cereale*)
- 419. Pilarica (*Sedum sieboldii*)
- 420. Mostassa (*Sinapis alba*)
- 421. Tomàquet / Tomata Bombilla, Nana, Roma (*Solanum lycopersicum*)
- 422. Tomàquet / Tomata Buida, Buit (*Solanum lycopersicum*)
- 423. Tomàquet / Tomata Buit ple (*Solanum lycopersicum*)
- 424. Tomacó / Tomàquet / Tomata Cirereta (*Solanum lycopersicum*)
- 425. Tomàquet / Tomata Cor de bou (*Solanum lycopersicum*)
- 426. Tomàquet / Tomata de Castellnou del Bages (*Solanum lycopersicum*)
- 427. Tomàquet / Tomata de Color rosa, Rosa (*Solanum lycopersicum*)
- 428. Tomàquet / Tomata de Dos cociols (*Solanum lycopersicum*)
- 429. Tomàquet / Tomata de la Creu (*Solanum lycopersicum*)
- 430. Tomàquet / Tomata de Montserrat, de Montserrat rosa (*Solanum lycopersicum*)
- 431. Tomàquet / Tomata de Montserrat vermell (*Solanum lycopersicum*)
- 432. Tomàquet / Tomata de Mura (*Solanum lycopersicum*)
- 433. Tomàquet / Tomata de Pebrot de Cal Andreu (*Solanum lycopersicum*)
- 434. Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar, de Sucar pa (*Solanum lycopersicum*)
- 435. Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar de Cal Vila (*Solanum lycopersicum*)
- 436. Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar de Cal Indiano (*Solanum lycopersicum*)
- 437. Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar de Cal Jordana (*Solanum lycopersicum*)
- 438. Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar de Cal Pleixats (*Solanum lycopersicum*)
- 439. Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar de cal Rosor (*Solanum lycopersicum*)
- 440. Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar del Prat (*Solanum lycopersicum*)
- 441. Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar del Sisquet (*Solanum lycopersicum*)
- 442. Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar francès, Francès (*Solanum lycopersicum*)
- 443. Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar gros (*Solanum lycopersicum*)
- 444. Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar llarg (*Solanum lycopersicum*)
- 445. Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar petit (*Solanum lycopersicum*)
- 446. Tomacó / Tomàquet / Tomata de Penjar ros (*Solanum lycopersicum*)

- 447. Tomàquet / Tomata de Pera (*Solanum lycopersicum*)
- 448. Tomacó / Tomàquet / Tomata de Pera (de penjar) (*Solanum lycopersicum*)
- 449. Tomàquet / Tomata de Piera (*Solanum lycopersicum*)
- 450. Tomàquet / Tomata de Poma (*Solanum lycopersicum*)
- 451. Tomacó / Tomàquet / Tomata de Rama Grossa (*Solanum lycopersicum*)
- 452. Tomàquet / Tomata del Pare Benet, de Sant Benet (*Solanum lycopersicum*)
- 453. Tomàquet / Tomata de Sant Joan (*Solanum lycopersicum*)
- 454. Tomàquet / Tomata de Sant Joan dues cassoles (*Solanum lycopersicum*)
- 455. Tomàquet / Tomata de Síndria (*Solanum lycopersicum*)
- 456. Tomàquet / Tomata del Melic (*Solanum lycopersicum*)
- 457. Tomàquet / Tomata dels Massisos Plens, Plena, Plé (*Solanum lycopersicum*)
- 458. Tomàquet / Tomata d'Hivern (*Solanum lycopersicum*)
- 459. Tomàquet / Tomata Esquenaverd (*Solanum lycopersicum*)
- 460. Tomàquet / Tomata Gros (*Solanum lycopersicum*)
- 461. Tomàquet / Tomata de Pebrot de Can Mercaderet, Llarg (*Solanum lycopersicum*)
- 462. Tomàquet / Tomata Mala cara (*Solanum lycopersicum*)
- 463. Tomàquet / Tomata Palosanto (*Solanum lycopersicum*)
- 464. Tomàquet / Tomata del Flotats, Rocot (*Solanum lycopersicum*)
- 465. Tomàquet / Tomata Pometa de la creueta (*Solanum lycopersicum*)
- Tomàquet (*Solanum lycopersicum*) en general.
- 466. Albergínia / Aubergínia Blanca (*Solanum melongena*)
- 467. Albergínia / Aubergínia del País, Llarga (*Solanum melongena*)
- Albergínia (*Solanum melongena*) en general.
- 468. Patata / Trumfo / Trumfu Anglesa, Inglesa (*Solanum tuberosum*)
- 469. Patata / Trumfo / Trumfu Blanca (*Solanum tuberosum*)
- 470. Patata / Trumfo / Trumfu Cerdanyesa, del Bufet, del Bufet Blanc, del Buffet Francés, de Muntanya (*Solanum tuberosum*)
- 471. Patata / Trumfo / Trumfu del Bufet negre (*Solanum tuberosum*)
- 472. Patata / Trumfo / Trumfu del Bufet vermell (*Solanum tuberosum*)
- 473. Patata / Trumfo / Trumfu de Figueres (*Solanum tuberosum*)
- 474. Patata / Trumfo / Trumfu de Sant Hilari (*Solanum tuberosum*)
- 475. Patata / Trumfo / Trumfu Estonia (*Solanum tuberosum*)
- 476. Patata / Trumfo / Trumfu Francesa (*Solanum tuberosum*)
- 477. Patata / Trumfo / Trumfu Kennebec (*Solanum tuberosum*)
- 478. Patata / Trumfo / Trumfu Magèstic, Magèstica (*Solanum tuberosum*)
- 479. Patata / Trumfo / Trumfu Magèstica (basta) (*Solanum tuberosum*)
- 480. Patata / Trumfo / Trumfu de Sant Hilari groga, Paluan, Palugan (*Solanum tuberosum*)
- 481. Patata / Trumfo / Trumfu Pontiac, Red pontiac, Vermella (*Solanum tuberosum*)
- 482. Patata / Trumfo / Trumfu Setsemanera (*Solanum tuberosum*)

- 483. Patata / Trumfo / Trumfu Vermella d'abans (*Solanum tuberosum*)
- Patata (*Solanum tuberosum*) en general.
- 484. Serva Petita (*Sorbus domestica*)
- 485. Serva Grossa (*Sorbus domestica*)
- 486. Serva Bona (*Sorbus domestica*)
- 487. Sorgo (*Sorghum bicolor*)
- 488. Espinac de Fulla petita, Petit (*Spinacia oleracea*)
- 489. Espinac Gegant (*Spinacia oleracea*)
- 490. Espinac d'Hivern (*Spinacia oleracea*)
- Espinac (*Spinacia oleracea*) en general.
- 491. Estevia (*Stevia rebaudiana*)
- 492. Til·la (*Tilia platyphyllos*)
- 493. Calvell de l'aire (*Tillandsia bergeri*)
- 494. Salsifí (*Tragopogon porrifolius*)
- 495. Blat Ariana (*Triticum aestivum*)
- 496. Blat Catón (*Triticum aestivum*)
- 497. Blat de 3 carrells (*Triticum sp.*)
- 498. Blat del Bigoti (*Triticum aestivum*)
- 499. Blat del Gra gros (*Triticum sp.*)
- 500. Blat del País, Xeixa, Xeixa del País (*Triticum aestivum*)
- 501. Blat Empeltat (*Triticum aestivum*)
- 502. Blat Estrella (*Triticum aestivum*)
- 503. Blat Francès (*Triticum aestivum*)
- 504. Blat Gros (*Triticum sp.*) 378)
- 505. Blat Hivernenc (*Triticum aestivum*)
- 506. Blat Litori (*Triticum aestivum*)
- 507. Blat Marius (*Triticum aestivum*)
- 508. Blat Montbui (*Triticum aestivum*)
- 509. Blat Montcada (*Triticum aestivum*)
- 510. Blat Motxo (*Triticum aestivum*)
- 511. Blat Panedós (*Triticum aestivum*)
- 512. Blat Paner, Paner 1 (*Triticum aestivum*)
- 513. Blat Paner 2 (*Triticum aestivum*)
- 514. Blat Blat primerenc, Primerenc, Xeixa, Xeixa Primerenca, Xeixa de Valls (*Triticum aestivum*)
- 515. Blat Rus (*Triticum aestivum*)
- 516. Blat de Sant Josep, Tardà (*Triticum aestivum*)
- 517. Blat Victorius (*Triticum aestivum*)
- 518. Blat Xeixa de Sant Puvim (*Triticum aestivum*)
- Blat (*Triticum aestivum*) en general.
- 519. Pisana (*Triticum turgidum* subsp. *turgidum*)
- 520. Espelta (*Triticum spelta*)

- 521. Caputxina (*Tropaeolum majus*)
- 522. Tulipans grocs i vermells (*Tulipa sp*.)
- 523. Erb, Erd, Ert (*Vicia ervilia*)
- 524. Fava de Ruc, Farratgera, Rossa (*Vicia faba*)
- 525. Fava Aigadolça (*Vicia faba*)
- 526. Fava de Cal Gavarró (*Vicia faba*)
- 527. Fava Muchamiel (*Vicia faba*)
- 528. Fava Tendral (*Vicia faba*)
- Fava (*Vicia faba*) en general.
- 529. Favó (*Vicia fava var equina*)
- 530. Veça, Veça Fosca (*Vicia sativa*)
- 531. Veça Clara (*Vicia sativa*)
- 532. Vinya Bartrols (*Vitis vinifera*)
- 533. Vinya Blanc de Cal Camalligat (*Vitis vinifera*)
- 534. Vinya Blanc de Cal Nocs (*Vitis vinifera*)
- 535. Vinya Blanc Francès, Francès (*Vitis vinifera*)
- 536. Vinya Botons de gall (*Vitis vinifera*)
- 537. Vinya Brumet, Brumet de vi (*Vitis vinifera*)
- 538. Vinya Brumet de taula (*Vitis vinifera*)
- 539. Vinya Carregarucs (*Vitis vinifera*)
- 540. Vinya de Sant Jaume, Primerenc, Sant Jaumes (*Vitis vinifera*)
- 541. Vinya de Vilafranca (*Vitis vinifera*)
- 542. Vinya Fumat (*Vitis vinifera*)
- 543. Vinya Garnatxa, Garnatxa negra (*Vitis vinifera*)
- 544. Vinya Garnatxa blanca (*Vitis vinifera*)
- 545. Vinya Lanjarón (*Vitis vinifera*)
- 546. Vinya Lladoner (*Vitis vinifera*)
- 547. Vinya Lleonard (*Vitis vinifera*)
- 548. Vinya Macabeu (*Vitis vinifera*)
- 549. Vinya Maluà (*Vitis vinifera*)
- 550. Vinya Martorella, Martorella blanca (*Vitis vinifera*)
- 551. Vinya Martorella rossa (*Vitis vinifera*)
- 552. Vinya Monastrell (*Vitis vinifera*)
- 553. Vinya Montògana, Montònaga, Montònaga Blanca, Parellada (*Vitis vinifera*)
- 554. Vinya Montònaga Vermella, Montònega Vermella (*Vitis vinifera*)
- 555. Vinya Moscatell blanc, Moscatell (de menjar) (*Vitis vinifera*)
- 556. Vinya Moscatell (de vi) (*Vitis vinifera*)
- 557. Vinya Moscatell negre (*Vitis vinifera*)
- 558. Vinya Negre de Tous, Vermellós de Tous (*Vitis vinifera*)
- 559. Vinya Panser (*Vitis vinifera*)
- 560. Vinya Picampoll, Picapoll, Picapolla, Picapoll rodonet (*Vitis vinifera*)
- 561. Vinya Picapolla allargadet (*Vitis vinifera*)

- 562. Vinya Picapoll negre (*Vitis vinifera*)
- 563. Vinya Primerenc (*Vitis vinifera*)
- 564. Vinya Sumoi, Sumoll (*Vitis vinifera*)
- 565. Vinya Tendralet (*Vitis vinifera*)
- 566. Vinya Tintorer (*Vitis vinifera*)
- 567. Vinya Trepat (*Vitis vinifera*)
- 568. Vinya Ull de llebre, Ull de llebre negre (*Vitis vinifera*)
- 569. Vinya Ull de llebre (de penjar) (*Vitis vinifera*)
- 570. Vinya Ull de llebre blanc (*Vitis vinifera*)
- 571. Vinya Ull de poll (de penjar, blanc) (*Vitis vinifera*)
- 572. Vinya Ull de poll (negre) (*Vitis vinifera*)
- 573. Vinya Valencià, Valencianes (*Vitis vinifera*)
- 574. Vinya Valencià blanc (*Vitis vinifera*)
- 575. Vinya Valencià rosat (*Vitis vinifera*)
- 576. Vinya Xarel·lo (*Vitis vinifera*)
- Vinya (*Vitis vinifera*) en general.
- 577. Blat de moro / Panís del País, Gros (*Zea mays*)
- 578. Blat de moro / Panís de Fer crispetes (*Zea mays*)
- 579. Blat de moro / Panís Tramesó (*Zea mays*)
- Blat de moro / Panís (*Zea mays*) en general.
- 580. Rosa mística (*Zinnia sp.*)
- 581. Ginjoler (*Ziziphus ziziphus*)

Capítol 9

Desenvolupament i utilització del nou indicador RCI (Recuperation Capacity Index). Determinació de les probabilitats de recuperar les espècies i varietats agrícoles tradicionals catalogades a la comarca de l'Anoia

Capítol 9

Desenvolupament i utilització del nou indicador RCI (Recuperation Capacity Index). Determinació de les probabilitats de recuperar les espècies i varietats agrícoles tradicionals catalogades a la comarca de l'Anoia.

INTRODUCCIÓ

En les prospeccions etnobotàniques dutes a terme amb l'objectiu de documentar la biodiversitat cultivada d'un determinat territori, actualment és freqüent obtenir tant sols els coneixements tradicionals relatius a les espècies i varietats tradicionals que s'hi havien cultivat. En canvi, no se sol recopilar material vegetatiu o llavors que en permetin la seva recuperació efectiva. Moltes de les espècies i varietats són conservades per un percentatge molt baix d'agricultors, fins i tot ínfim, i en conseqüència cal un gran esforç de prospecció per tal de poder-les localitzar i recuperar.

Existeix una doble via per assolir la recuperació d'una varietat tradicional de la qual només es disposa de descripcions: la cerca d'informants que encara la posseeixin, i els intercanvis entre els diferents actors dedicats a la conservació, recuperació, i promoció de la biodiversitat cultivada. Per sort, algunes de les espècies i varietats tradicionals tenen un àrea de distribució força àmplia, i per tant poden haver estat documentades en prospeccions realitzades en diferents territoris (Sisquella, 2009; Arribas et al., 2011; Sisquella, 2011; Plans & Rosés, 2013; Vinyals, 2013; Puig & Fígols, 2014).

En conseqüència, a banda de ser urgent un increment dels recursos disponibles per dur a terme tasques de recuperació, conservació i promoció de la biodiversitat cultivada, també resulta indispensable desenvolupar eines que permetin incrementar l'eficiència amb què s'utilitzen aquests recursos. D'acord amb l'esmentat, és cabdal desenvolupar un pla de treball a nivell català que permeti coordinar els diferents actors d'arreu del país que treballen a l'entorn de la biodiversitat cultivada. Hauria de tenir com a primer objectiu facilitar l'intercanvi d'informació entre els diversos actors, unificant la informació obtinguda fins al moment en un catàleg i una base de dades que facilités una consulta ràpida de la informació. Permetria conèixer quin és l'estat de documentació a nivell català de les varietats per les quals en el territori on s'actua tants sols ha estat possible documentar-ne records. També és indispensable la unificació dels criteris metodològics seguits a l'hora d'obtenir i conservar les espècies i varietats tradicionals, i la dotació als actors implicats dels recursos necessaris per poder dur a terme la tasca de conservació *ex-situ* amb totes les garanties.

És també cabdal el desenvolupament de noves eines que permetin maximitzar l'eficiència de les prospeccions etnobotàniques, les quals han de permetre establir quins són els grups agronòmics en els quals és més prioritari actuar, i determinar quin serà l'esforç de prospecció necessari que de mitjana farà falta per recuperar les varietats d'una espècie en concret. La prospecció etnobotànica d'un territori és una tasca lenta que requereix destinar-hi un gran nombre de recursos, però en la major part d'ocasions és la única via existent per aconseguir recuperar de forma efectiva les espècies i varietats documentades tant sols a nivell teòric, i també els coneixements tradicionals associats. En conseqüència, seria de gran utilitat el desenvolupament d'una metodologia que permetés conèixer, en base als resultats obtinguts en una prospecció etnobotànica preliminar, quines són les possibilitats de recuperar cadascuna de les espècies i varietats documentades, i quina és la prioritat d'actuació. Actualment no és té constància de cap grup de recerca o administració que hagi abordat la temàtica.

L'**objectiu principal** d'aquest capítol és establir una metodologia que permeti conèixer quines són les possibilitats de recuperació de les diferents espècies i varietats tradicionals d'un territori determinat, per tal de poder dissenyar estratègies

de recuperació de la biodiversitat cultivada que maximitzin l'eficiència del recursos disponibles, i minimitzin el nombre d'espècies i varietats que es consideren perdudes.

D'aquest objectiu principal en deriven els següents **objectius específics**:

1. Desenvolupar l'indicador "Recuperation Capacity Index" (RCI), per tal de poder conèixer les probabilitats de recuperació de les diferents espècies i varietats tradicionals d'un territori determinat.
2. Calcular les probabilitats de recuperació de les espècies i varietats agrícoles tradicionals documentades a la comarca de l'Anoia mitjançant el nou indicador RCI (Recuperation Capacity Index), i identificar quines són les probabilitats de recuperació pels diferents grups agronòmics en termes generals.
3. Determinar la vulnerabilitat de les diferents espècies i varietats, i dels grups agronòmics principals.

MATERIAL I MÈTODES

Desenvolupament del *Recuperation Capacity Index* (RCI)

El *Recuperation Capacity Index* (RCI) informa sobre la probabilitat de localitzar, mitjançant prospeccions etnobotàniques, les espècies i varietats tradicionals d'una determinada àrea geogràfica. Per tal de poder-lo calcular és indispensable haver realitzat prèviament una prospecció etnobotànica preliminar de l'àrea a estudiar. En cas de no disposar d'aquesta informació, tant sols es podran prendre com a referència els valors obtinguts a nivell d'espècie o grup agronòmic en àrees geogràfiques properes, sempre i quant les transformacions socioeconòmiques i agràries sofertes al llarg del segle XX siguin similars en ambdós territoris, i assumint que els criteris de selecció dels informants seran els mateixos en les dues prospeccions. Es tracta d'una eina especialment útil per tal de dur a terme de forma eficient accions dirigides a la recuperació de la biodiversitat cultivada, ja sigui en general o d'un grup agronòmic o espècie en concret.

El RCI pren valors entre 0 i 1. Com més elevats siguin els valors obtinguts, més elevada és la probabilitat d'obtenir, mitjançant prospeccions etnobotàniques, material vegetatiu de les espècies o varietats tradicionals analitzades. És a dir, més probable és que un determinat informant conservi encara l'espècie o varietat que es pretén recuperar. Es tracta d'un indicador de caràcter lineal. Per facilitar-ne la comprensió pot expressar-se en una escala de 0 a 100, indicant-se en aquest cas com a RCI (%).

El càlcul del RCI consta de dues components:

a) Es calcula la proporció d'informants que disposen de la varietat en relació al total d'informants participants en la prospecció etnobotànica. És a dir, es tracta de conèixer la proporció d'informants que tenen capacitat de localitzar llavors, material de propagació vegetativa, o individus de l'espècie o varietat tradicional analitzada. En el càlcul del RCI s'indica segons la següent fórmula:

RCI (component a) = Nº informants que disposen de la varietat / Nº d'informants participants en l'estudi

b) La possibilitat de recuperar una espècie o varietat tradicional no només depèn dels informants que encara la conserven, sinó que també hi poden tenir un paper important aquells informants que, tot i no disposar de la varietat, en coneixen l'existència. Són informants que posen l'investigador sobre la pista de la varietat, n'aporten descripcions agromorfològiques i en descriuen els usos tradicionals. En moltes ocasions també aporten referències d'altres informants que sí que conserven l'espècie o varietat. La importància d'aquests informants creixerà com més elevat sigui el percentatge d'informants que, a més a més de citar l'espècie o veritat, també la conserven. Vegem tres situacions possibles.
    1. Suposant el cas en que cap dels informants que citen l'espècie o varietat la conserven, la contribució d'aquests informants al RCI és nul·la, ja que per moltes informacions que n'aportin, no resulta possible recuperar-la.

2. Si hi ha un 10% del informants que citen la varietat que també la conserven, els que tant sols la citen contribueixen al RCI però de forma modesta. Resulta poc probable que puguin aportar informació que serveixi per dirigir a l'investigador als pocs informants que coneixen i alhora conserven l'espècie o varietat.
3. En el cas en que un 80% dels informants que citen la varietat també la conservin, els pocs que la citen però no la conserven contribueixen al RCI de forma important, ja que és molt probable que aportin informació que permeti localitzar l'espècie o varietat, atès que la major part dels membres de la comunitat que en tenen coneixement també la conserven.

Aquest raonament s'inclou en el càlcul del RCI mitjançant la següent fórmula:

RCI (component b) = (Nº d'informants que disposen de la varietat / Nº d'informants que citen la varietat) * (Nº d'informants que citen la varietat però no en disposen / Nº d'informants participants en l'estudi)

Els valors obtinguts en els components *a* i *b* del RCI es sumen, obtenint en tots els casos valors compresos entre 0 i 1, ambdós inclosos; en el casos en què el component *a* és igual a 1 el component *b* és igual a zero, ja que no hi ha cap informant que citi l'espècie o varietat però no la conservi; i en els casos en que el component *a* és zero el component *b* també és zero, ja que cap dels informants que citen la varietat la conserven.

La fórmula final del RCI és la següent :

$$RCI = \frac{Nº\ d'inf.\ que\ disposen\ de\ la\ varietat}{Nº\ d'inf.\ participants\ en\ l'estudi} + \left(\frac{Nº\ d'inf.\ que\ disposen\ de\ la\ varietat}{Nº\ d'inf.que\ citen\ la\ varietat} * \frac{Nº\ d'inf.\ que\ citen\ la\ varietat\ però\ no\ en\ disposen}{Nº\ d'inf.\ participants\ en\ l'estudi}\right)$$

L'ús del RCI pren sentit sobretot per calcular quina és la probabilitat mitjana de recuperar les varietats tradicionals d'una determinada espècie, grup agronòmic, o tipus funcional. Permet tenir una idea de conjunt de quines seran les possibilitats de recuperar les varietats corresponents a cadascun dels grups establerts, tant per a les varietats ja documentades com per aquelles que es documentin en prospeccions futures.

El RCI permet realitzar també una estimació dels informants que de mitjana caldrà visitar per aconseguir recuperar una determinada varietat, o les varietats d'una determinada espècie o grup agronòmic. Tenint en compte que el RCI expressa la probabilitat que amb la visita a un informant es pugui assolir la recuperació efectiva de la varietat, si es divideix 1 (que és el valor màxim de RCI) entre el valor de RCI obtingut, el valor resultant és una estimació del nombre d'informants que de mitjana farà falta consultar fins obtenir l'espècie o varietat cercada. Així, amb un RCI de 0,5 caldrà visitar de mitjana 2 informants per aconseguir recuperar la varietat, mentre que amb un RCI de 0,1 caldrà visitar-ne 10 i amb un RCI de 0,01 seran 100.

Vulnerabilitat dels diferents grups agronòmics

A banda de determinar el RCI que en conjunt presenten les varietats d'una determinada espècie o grup agronòmic, també és important conèixer quin és el risc de desaparició imminent que presenten aquelles varietats que encara es conserven. El càlcul de la vulnerabilitat de les diferents espècies i grups agronòmics té per objectiu definir quin és el risc de desaparició de les varietats un cop s'abandona el cultiu, tenint en compte el període en que les llavors mantenen la viabilitat, la longevitat dels individus, i la seva capacitat de supervivència un cop desaparegut el maneig agronòmic. També es té en compte el risc de desaparició associat a l'activitat humana i al canvi en les condicions ambientals. Els valors de vulnerabilitat s'estableixen mitjançant criteri expert en base a la consideració d'aquest conjunt de factors i de la seva contextualització en l'àmbit territorial corresponent.

Taula 9.1. Vulnerabilitat que en general presenten les espècies i varietats de cadascun dels grups agronòmics. Pels grups agronòmics en que les espècies i varietats presenten notables diferències en la seva vulnerabilitat, aquesta es mostra en forma de rang.

Grup agronòmic	Vulnerabilitat
Cereals	5
Llegums en extensiu	3 - 5
Farratges	3 - 5
Vinya	3
Olivera	1
Fruits secs	1-2
Fruiters	1-5
Horta (de secà i de regadiu)	2 - 5
Altres	1-5

S'ha establert una escala de vulnerabilitat que va de l'1 al 5, en que 1 indica vulnerabilitat molt baixa, 2 vulnerabilitat baixa, 3 vulnerabilitat mitjana, 4 vulnerabilitat alta, i 5 vulnerabilitat molt alta. La vulnerabilitat pot calcular-se a nivell de varietat, espècie o grup agronòmic. A la taula 9.1 es mostra la vulnerabilitat que en general presenten les espècies i varietats dels diferents grups agronòmics.

Impementació del RCI i càlcul de la vulnerabiltiat a la comarca de l'anoia

A partir de les dades obtingudes en la prospecció etnobotànica realitzada a la comarca de l'Anoia (àrees geogràfiques de la Conca d'Òdena i de l'Alta Segarra) entre els anys 2014 i 2017, s'ha realitzat el càlcul del RCI i la vulnerabilitat per totes les varietats, espècies, i grups agronòmics documentats. Els resultats obtinguts es mostren a l'apartat de resultats.

La informació obtinguda en la prospecció etnobotànica es poc consultar en l'Annex general de la Part 1 de la present tesi doctoral, i en format digital a través de la Base de dades dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat de la comarca de l'Anoia, Catalunya Central. Per una informació detallada sobre la metodologia seguida per a l'obtenció dels coneixements tradicionals i sobre la distribució territorial dels informants, consulteu el capítol 1.

RESULTATS

Pel conjunt de les 581 espècies i varietats tradicionals documentades s'ha obtingut un RCI(%) mitjà de tant sols 3,6, amb una desviació estàndard igual a 7,71. Alhora, el 55,8% de les espècies i varietats documentades presenten una vulnerabilitat molt alta, mentre que tant sols el 15,1% tenen una vulnerabilitat baixa o molt baixa (figura 9.1).

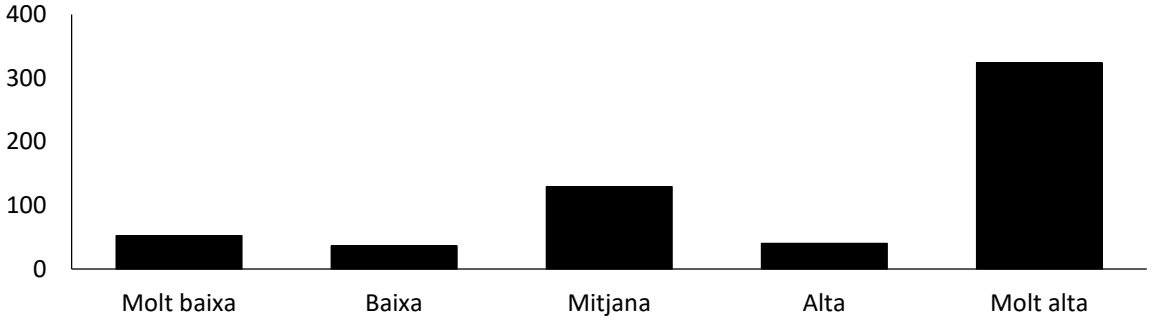


Fig. 9.1. Nombre d'espècies i varietats tradicionals documentades que correspon a cadascun dels graus de vulnerabilitat

Concretament, el 50,3% de les espècies i varietats tradicionals documentades presenten un RCI(%) igual a zero, ja que no han estat conservades per cap dels informants participants en l'estudi. El 39,9% assoleixen un RCI(%) superior a zero però inferior a 10, mentre que tant sols un 9,2% assoleixen un RCI(%) superior a 10. En cap cas s'obté un RCI(%) superior a 70, i en tant sols l'1,4% de les espècies i varietats és superior a 30 (taula 9.12, annex). A la figura 9.2 s'observa clarament com per la gran majoria d'espècies i varietats documentades el RCI(%) pren valors molt i molt baixos, la qual cosa posa de relleu que caldrà entrevistar a un gran nombre d'informants per assolir la seva recuperació.

Analitzant les dades obtingudes en general per cadascun dels grups agronòmics (taula 9.13, annex) és com millor es pot copsar quin serà l'esforç de prospecció que de mitjana serà necessari per assolir la recuperació d'una de les varietats del grup en qüestió. Exceptuant els fruits secs, on s'assoleix un RCI(%) de 15,8, en la resta de grups agronòmics el RCI(%) es situa clarament per sota de 10 (figura 9.3). Els cereals

són el grup agronòmic on la recuperació de les varietats tradicionals es preveu més complexa mitjançant la prospecció etnobotànica, essent pràcticament impossible, ja que de mitjana caldria visitar a 365 informants per aconseguir recuperar la varietat de cereals cercada. En la resta de grups agronòmics la recuperació de les varietats tradicionals

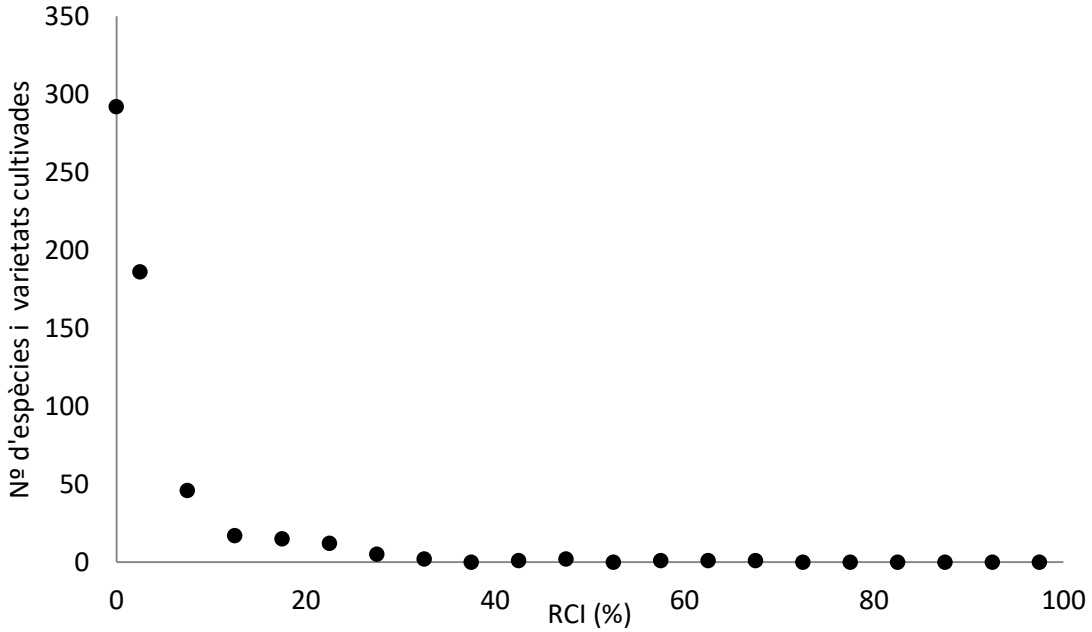


Fig. 9.2 Nombre d'espècies i varietats cultivades que assoleixen un determinat valor de RCI (%). Cadascuna de les espècies o varietats és assignat a una de les 20 categories establertes, d'acord amb el RCI (%) obtingut.

mitjançant prospeccions etnobotàniques, si bé requerirà un important esforç de prospecció, es presenta molt més factible. En horta, fruiters, farratges i vinya caldrà visitar entre 30 i 40 informants de mitjana per obtenir la varietat desitjada, en llegums de cultiu extensiu la mitjana es situa en 25, mentre que en el cas de l'olivera i els fruits secs els valors són de 12 i 6 respectivament (figura 9.4). Es pot afirmar que en termes generals, per tots els grups agronòmics llevat dels cereals serà possible recuperar un bon nombre de les varietats tradicionals documentades mitjançant un increment de la intensitat de prospecció del territori. Cal tenir en compte que l'estimació del nombre d'informants necessaris per recuperar una determinada varietat serà vàlida sempre i quan es mantinguin els mateixos criteris de selecció dels informants que els emprats en la prospecció etnobotànica de referència utilitzada per calcular el RCI. En cas de dur a terme una selecció més acurada dels informants que permeti seleccionar tant sols els informants clau, el nombre d'informants necessaris

per recuperar una varietat disminuirà clarament; mentre que si la selecció dels informants esdevé més generalista, el nombre d'informants necessaris per assolir la recuperació d'una varietat es veurà clarament incrementat.

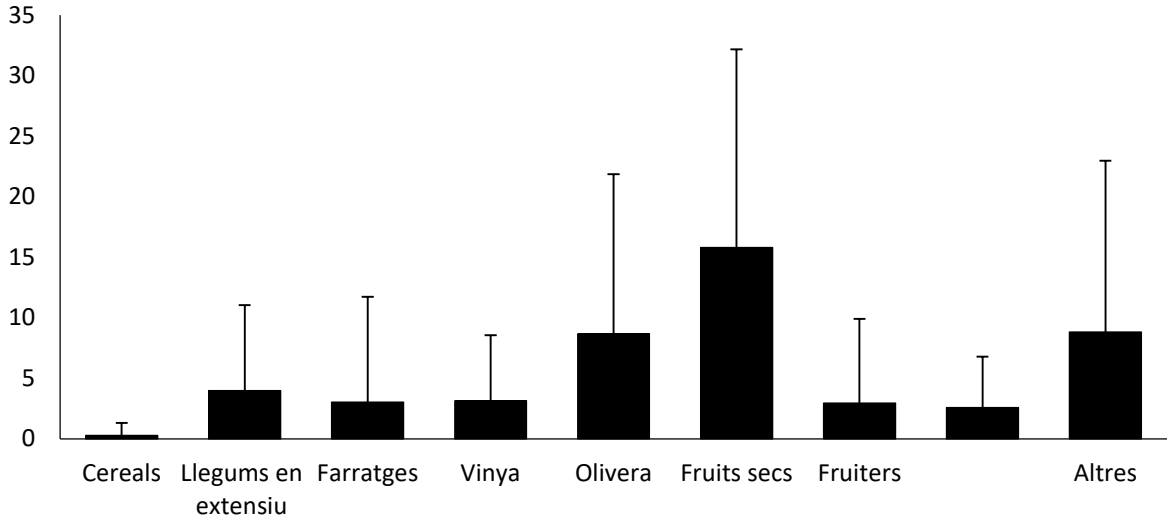


Fig. 9.3. RCI (%) assolit per les diferents espècies i varietats tradicionals corresponents a cadascun dels grups agronòmics. Mitjana i desviació estàndard.

També és destacable l'elevada variabilitat observada en el si de cada grup, posant de relleu que, si bé la mitjana del grup permet obtenir una idea general de les possibilitats de recuperació de les varietats del grup en conjunt, la possibilitat de recuperació de cadascuna de les varietats pot diferir molt de la mitjana (figura 9.3)

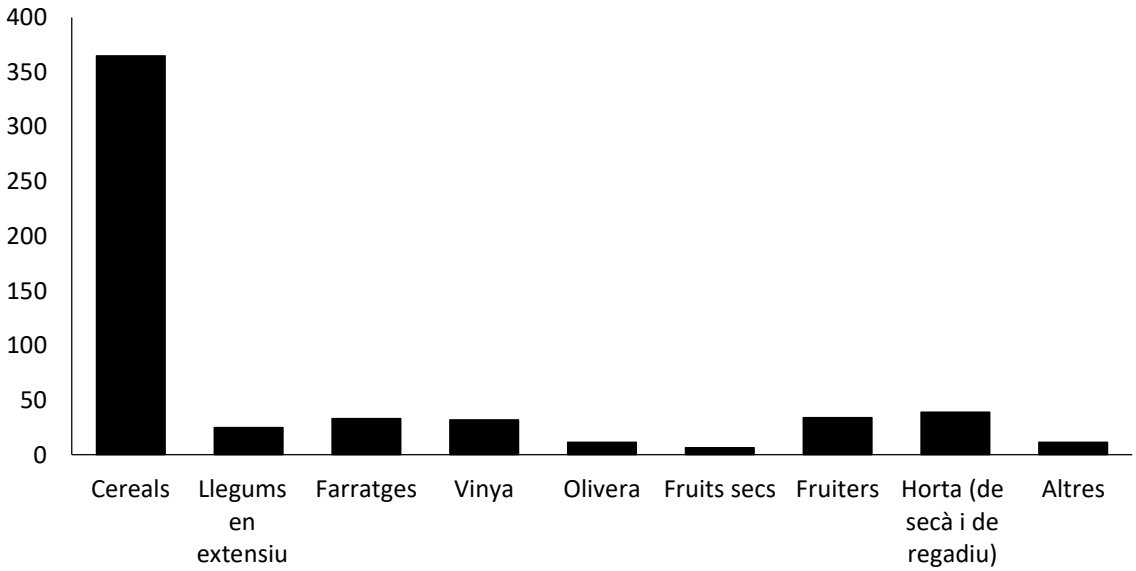


Fig. 9.4. Per a cadascun dels grups agronòmics, nombre d'informants que de mitjana és necessari consultar per recuperar-ne una de les espècies o varietats tradicionals.

Quan s'analitza quin percentatge de les espècies i varietats de cada grup agronòmic corresponen a cada grau de vulnerabilitat, s'observa que en general les de caràcter anual són les més vulnerables, mentre que les de caràcter perenne i que poden sobreviure durant dècades després de l'abandó del cultiu són les menys vulnerables. Aquest fet es tradueix en grans diferències en la vulnerabilitat de les espècies i varietats dels diferents grups agronòmics (figura 9.5). Alhora, les espècies i varietats molt vulnerables, el cultiu de les quals fa dècades que va desaparèixer, seran molt difícilment recuperables a dia d'avui. S'observa per tant una relació estadísticament significativa entre el grau de vulnerabilitat d'una espècie o varietat i el seu RCI (figura 9.6), segons la qual les espècies i varietats amb valors de RCI baixos són també les que presenten una major vulnerabilitat, fet que en complica encara més la seva recuperació. Les espècies per les quals s'obtenen valors de RCI que fan ser optimistes a l'hora d'afrontar-ne la recuperació de les varietats, compleixen almenys una d'aquestes dues premisses: o bé són encara cultivades per alguns dels informants, o bé presenten una vulnerabilitat molt baixa que els ha permès sobreviure a dècades d'abandó.

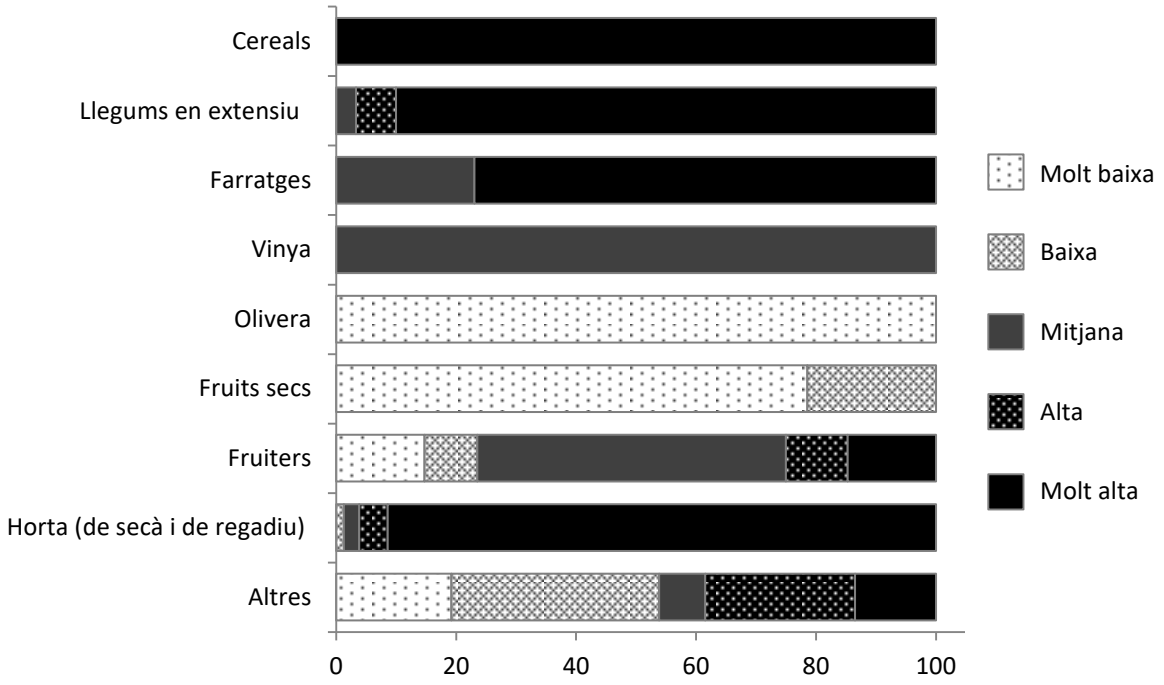


Fig. 9.5. Per a cadascun dels grups agronòmics, percentatge d'espècies i varietats que corresponen a cada grau de vulnerabilitat.

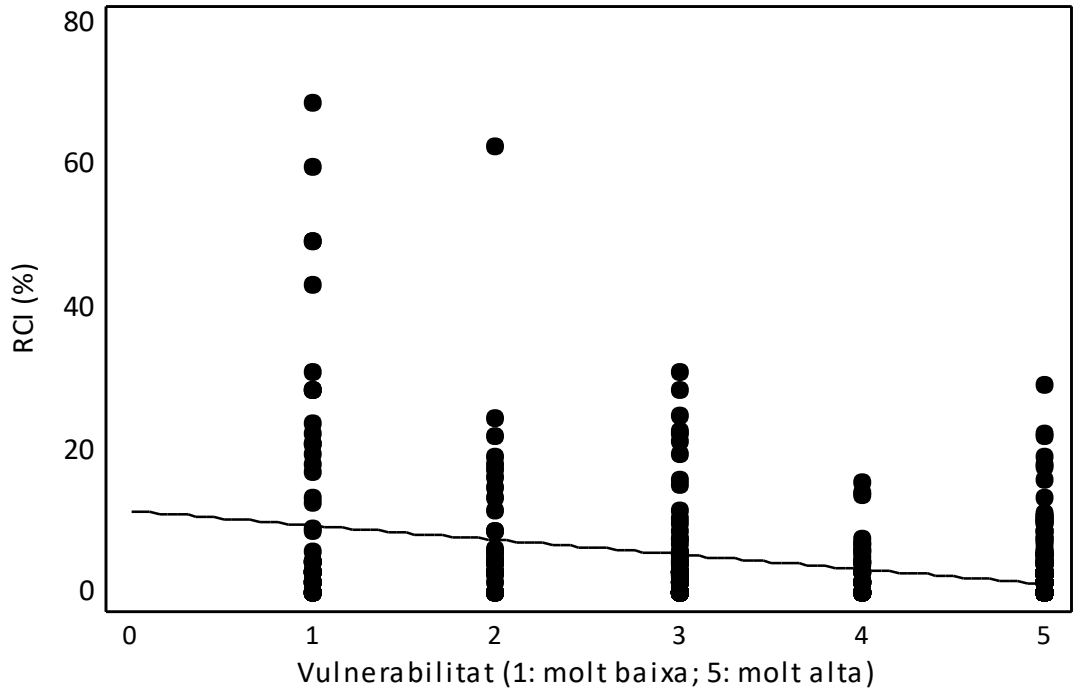


Fig. 9.6. Relació entre la vulnerabilitat de les espècies i varietats tradicionals i el RCI (%). La funció que millor descriu la relació entre ambdues variables és: "RCI (%) = [11,6711-2,04676*Vulnerabilitat". Coeficient de correlació: - 0,36. R^2: 12,9. P-valor: 0,0000. Categories de vulnerabilitat establertes: 1 molt baixa, 2 baixa, 3 mitjana, 4 alta, 5 molt alta)

Taula 9.2. RCI (%) mitjà per cadascuna de les espècies, i informants que fan falta de mitjana per recuperar una de les varietats de l'espècie (o l'espècie en si mateixa, pels casos en què no se'n descriuen varietats)

Espècie	**RCI (%), mitjana**	**RCI (%), desviació estàndard** [a]	**Nº informats necessaris per recuperar una varietat de l'espècie (mitjana)** [b]
Agave americana	8,96	-	11
Allium ampeloprasum var. *porrum*	4,48	-	22
Allium cepa	4,10	3,39	24
Allium sativum	6,70	5,78	15
Aloe vera	7,46	-	13
Aloysia citrodora	62,69	-	2
Apium graveolens var. *dulcis*	0	-	No rec.
Arachis hypogaea	0	-	No rec.

Taula 9.2. (Continuació)

Espècie	RCI (%), mitjana	RCI (%), desviació estàndard [a]	Nº informats necessaris per recuperar una varietat de l'espècie (mitjana) [b]
Asparagus acutifolius	2,99	-	34
Aster sp.	0	-	No rec.
Avena sativa	0,30	0,67	335
Beta vulgaris var. *cicla*	4,94	3,44	20
Beta vulgaris var. *conditiva*	0	0	No rec.
Borago officinalis	4,48	-	22
Brassica oleracea	3,87	7,67	26
Brassica oleracea var. *botrytis*	0	0	No rec.
Brassica rapa var. *rapa*	0	0	No rec.
Calendula officinalis	5,97	-	17
Cannabis sativa	0	-	No rec.
Capsicum annuum	1,07	2,86	93
Ceratonia silicua	0	-	No rec.
Cicer arietinum	1,43	3,20	70
Cichorium endivia	1,58	1,31	63
Citrullus lanatus	0	0	No rec.
Coriaria myrtifolia	5,97	-	17
Corylus avellana	8,66	11,72	12
Crocus sativus	6,27	-	16
Cucumis melo	0,90	2,00	112
Cucurbita ficifolia	19,19	-	5
Cucurbita maxima	1,55	1,58	65

Taula 9.2. (Continuació)

Espècie	RCI (%), mitjana	RCI (%), desviació estàndard [a]	Nº informats necessaris per recuperar una varietat de l'espècie (mitjana) [b]
Cucurbita moschata	1,63	1,54	62
Cucurbita pepo	5,77	5,25	17
Cydonia oblonga	9,07	13,44	11
Cynara cardunculus	6,88	0,23	15
Cynara scolymus	5,73	6,64	17
Daucus carota	0	0	No rec.
Dianthus sp.	1,49	0	67
Dyospirus kaki	4,48	-	22
Eriobotrya japonica	14,93	-	7
Eruca vesicaria	2,99	-	34
Eucalyptus globulus	31,06	-	3
Euphorbia lathyris	4,78	-	21
Fagopyrum esculentum	0	-	No rec.
Ficus carica	5,74	12,97	17
Fragaria vesca	0,75	1,06	134
Glycine max	0	-	No rec.
Glycyrrhiza glabra	5,31	-	19
Helianthus annuus	0	-	No rec.
Helianthus tuberosus	12,68	12,30	8
Hordeum vulgare	0,54	1,72	184
Ipomoea batatas	0	0	No rec.
Iris germanica	1,49	-	67
Juglans regia	32,07	39,02	3

Taula 9.2. (Continuació)

Espècie	RCI (%), mitjana	RCI (%), desviació estàndard [a]	Nº informats necessaris per recuperar una varietat de l'espècie (mitjana) [b]
Lactuca sativa	3,61	4,63	28
Lagenaria siceraria	2,99	-	34
Lathyrus cicera	0	-	No rec.
Lathyrus sativus	10,97	15,51	9
Laurus nobilis	22,39	-	4
Lens culinaris	2,17	0,96	46
Ligustrum lucidum	1,49	-	67
Lilium candidum	28,41	-	4
Linum usitatissimum	2,80	-	36
Lolium sp.	0	-	No rec.
Matricaria chamomilla	68,66	-	1
Matthiola incana	3,98	2,28	25
Medicago sativa subsp. *sativa*	30,92	-	3
Melissa officinalis	13,43	-	7
Mentha sp.	8,96	7,76	11
Mespilus germanica	11,53	-	9
Nepeta cataria	2,99	-	34
Olea europaea	8,68	13,20	12
Onobrychis viciifolia	8,51	-	12
Origanum majorana	19,19	-	5
Panicum miliaceum	0	-	No rec.
Papaver somniferum	2,99	-	34
Pastinaca sativa	0	-	No rec.

Taula 9.2. (Continuació)

Espècie	RCI (%), mitjana	RCI (%), desviació estàndard [a]	Nº informats necessaris per recuperar una varietat de l'espècie (mitjana) [b]
Petroselinum crispum	15,20	-	7
Phaseolus vulgaris	1,88	4,14	53
Philadelphus coronarius	0	-	No rec.
Phoenix dactylifera	0	-	No rec.
Pimpinella anisum	2,99	-	34
Pisum sativum	0,87	1,74	115
Prunus armeniaca	1,24	2,28	80
Prunus avium	2,20	3,77	45
Prunus domestica	1,19	1,63	84
Prunus domestica var. *institia*	2,92	4,10	34
Prunus dulcis	14,59	11,14	7
Prunus persica	1,66	2,60	60
Punica granatum	6,38	9,03	16
Pyrus communis	2,74	5,10	36
Pyrus malus	1,09	2,38	92
Raphanus sativus	0	0	No rec.
Ricinnus communis	4,48	-	22
Rosa sp.	7,30	9,04	14
Ruta graveolens	23,88	-	4
Salix viminalis	5,57	-	18
Salvia officinalis	16,42	-	6
Satureja calamintha	1,49	-	67
Secale cereale	0	-	No rec.

Taula 9.2. (Continuació)

Espècie	RCI (%), mitjana	RCI (%), desviació estàndard [a]	Nº informats necessaris per recuperar una varietat de l'espècie (mitjana) [b]
Sedum sieboldii	1,49	-	67
Sinapis alba	0	-	No rec.
Solanum lycopersicum	2,87	4,33	35
Solanum melongena	5,76	0,30	17
Solanum tuberosum	1,04	2,85	96
Sorbus domestica	18,99	26,44	5
Sorghum bicolor	0	-	No rec.
Spinacia oleracea	1,33	1,25	75
Stevia rebaudiana	0	-	No rec.
Tilia platyphyllos	28,36	-	4
Tillandsia bergeri	1,49	-	67
Tragopogon porrifolius	0	-	No rec.
Triticum aestivum	0	0	No rec.
Triticum dicoccon	0	-	No rec.
Triticum spelta	4,48	-	22
Tropaeolum majus	1,49	-	67
Tulipa sp.	2,99	-	34
Vicia ervilia	22,84	-	4
Vicia faba	3,20	3,23	31
Vicia fava var *equina*	0	-	No rec.
Vicia sativa	6,97	9,86	14
Vitis vinifera	3,15	5,42	32
Zea mays	0,50	0,86	201

Taula 9.2. (Continuació)

Espècie	RCI (%), mitjana	RCI (%), desviació estàndard [a]	Nº informats necessaris per recuperar una varietat de l'espècie (mitjana) [b]
Zinnia sp.	2,99	-	34
Ziziphus ziziphus	2,99	-	34

[a] En els casos de les espècies per les quals no s'han descrit varietats, no té sentit calcular la desviació estàndard del RCI (%), ja que el valor mostrat de RCI (%) no és fruit de cap mitjana sinó directament el valor obtingut per a l'espècie. En aquests casos aquesta variable es deixa en blanc.

[b] En els casos en que el RCI (%) obtingut de mitjana per a l'espècie és igual a zero, no és possible definir quin és el nombre mitjà d'informants necessaris per recuperar-ne una de les varietats, ja que d'acord amb l'obtingut fins al moment s'ha de considerar que la recuperació de l'espècie o de les seves varietats no és possible, ja que cap dels informants consultats conserva cap de les varietats corresponents a l'espècie. Si s'ampliés la prospecció possiblement els resultats canviarien, però amb les dades actuals i com eina de diagnòstic, considerarem aquestes espècies i les seves varietats com a no recuperables (No rec.)

A la taula 9.2 es mostra el RCI(%) mitjà obtingut per cadascuna de les espècies documentades. Per 29 de les 124 espècies (el 23,4%) el RCI obtingut és igual a zero, amb la qual cosa, amb les dades actuals la recuperació d'aquestes espècies i les seves varietats no es preveu possible a la comarca de l'Anoia mitjançant la prospecció etnobotànica. Un increment significatiu en l'esforç de prospecció, un canvi en els criteris de selecció dels informants, la cerca en àrees geogràfiques properes, o la consulta dels bancs germoplasma que conserven espècies i varietats tradicionals són opcions a considerar si es desitja abordar la recuperació d'aquestes espècies i varietats

Per a la resta d'espècies, els valors de RCI(%) obtinguts han estat superiors a zero, i per tant la seva recuperació i la de les seves varietats, mitjançant la prospecció etnobotànica de la comarca de l'Anoia es preveuen més factibles, si bé en general els valors de RCI(%) assolits són molt baixos. El RCI(%) assolit per cadascuna de les espècies es mostra a la figura 9.7, mentre que la figura 9.8 mostra el nombre d'informants que de mitjana caldria visitar per aconseguir la recuperació de l'espècie o d'una de les seves varietats. És destacable com pràcticament totes les espècies que han obtingut valors de RCI(%) elevats tenen la capacitat de sobreviure durant dècades després del seu abandó, en tractar-se d'espècies de caràcter perenne o bé

d'espècies anuals o plurianuals que són capaces d'esdevenir subespontànies. També és molt notori com moltes d'aquestes espècies eren plantades prop dels masos per tal d'utilitzar-les amb finalitats medicinals, culinàries o ornamentals, i per tant eren cultivades marginalment, però no formaven part dels sistemes agrícoles pròpiament dits.

A les taules 9.3 a 9.11 i figures 9.9 a 9.16 s'hi mostren el RCI(%) i la vulnerabilitat de les espècies i varietats corresponents a cadascun dels grups agronòmics. A l'hora d'interpretar el RCI(%) obtingut per una varietat cal tenir en compte que es basa en la informació recollida fins al moment en la prospecció etnobotànica del territori en qüestió. En conseqüència, si fins al moment la varietat no ha pogut ser localitzada, el seu RCI(%) serà igual a zero, però això no vol dir que la seva recuperació mitjançant la prospecció etnobotànica del territori sigui inviable. És possible que si s'incrementa l'esforç de prospecció puguin localitzar-se informants que encara conservin la varietat. Per tant, és imprescindible interpretar amb cautela el RCI(%) obtingut individualment per les varietats, ja que és una eina imprescindible per calcular el RCI(%) a nivell d'espècie o grup agronòmic, però no permet fer una diagnosi clara sobre les possibilitats de recuperació de la varietat. És precisament el RCI(%) corresponent a la mitjana de totes les varietats d'una espècie o grup agronòmic el que reflecteix les possibilitats de recuperació que de mitjana tenen les varietats de l'espècie o grup agronòmic. Òbviament, no totes les varietats d'una espècie han sofert els mateixos processos d'abandó, i per tant el valor de RCI(%) assolit a nivell d'espècie és recomanable que sigui contrastat amb el criteri expert a l'hora de determinar si aquest RCI(%) és aplicable a una varietat en concret. Per exemplificar-ho, a partir dels valors de RCI obtinguts a nivell d'espècie s'ha determinat que per recuperar una varietat de tomàquet de mitjana caldria visitar 35 informants, mentre que en el cas de les varietats de poma el nombre ascendeix a 92 informants i en el cas de les varietats de meló a 112 informants. Aquests valors mitjans posen de relleu que en termes generals serà més fàcil assolir la recuperació de veritats de tomàquet que no pas de poma o meló, i permeten dissenyar campanyes de prospecció adequades a la realitat de cada espècie. Tanmateix, això no vol dir que si s'analitza varietat a varietat hi hagi varietats de poma o meló molt més fàcils de recuperar que certes varietats de tomàquet.

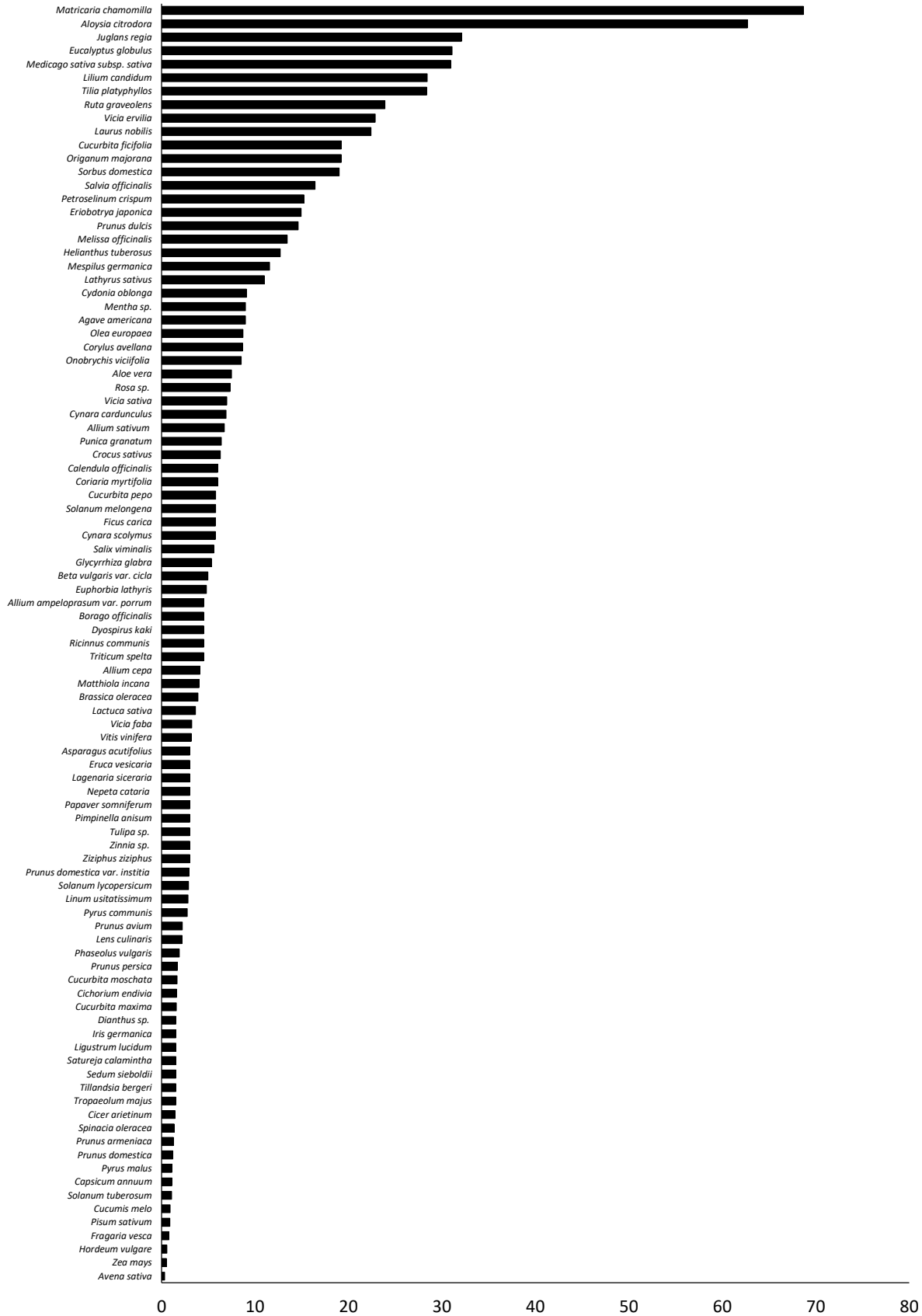


Figura 9.7. RCI (%) per a les espècies per a les quals s'han obtingut valors mitjans superiors a zero, ordenades en sentit descendent d'acord amb els valors de RCI (%) assolits.

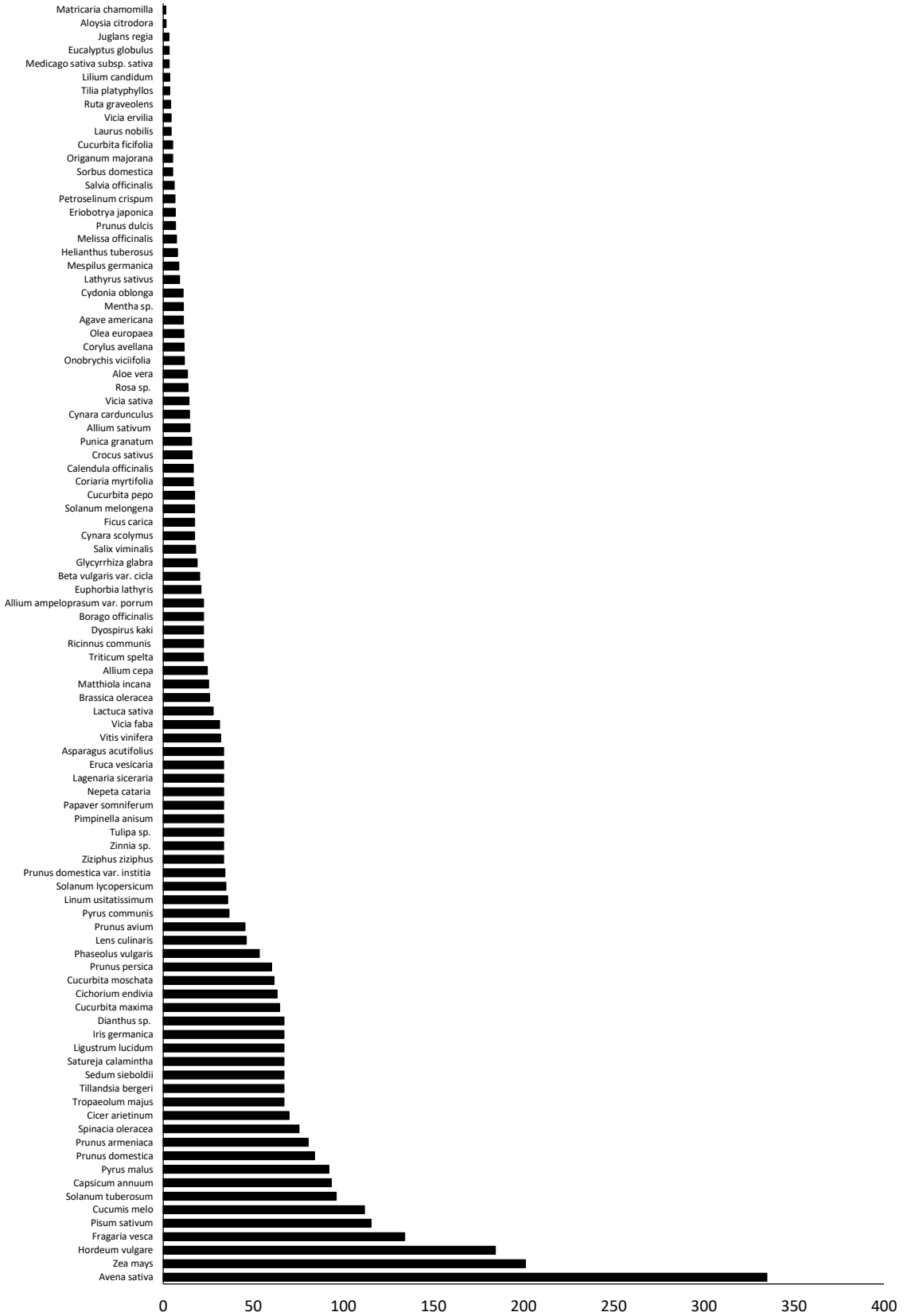


Figura 9.8. Per a les espècies per a les quals s'han obtingut valors de RCI (%) mitjans superiors a zero, nombre mitjà d'informants que caldria visitar per recuperar l'espècie o una de les seves varietats. Les espècies es presenten ordenades en sentit ascendent d'acord amb els informants que caldria visitar.

Els valors mitjans obtinguts a nivell d'espècie o grup agronòmic són fruit de l'acumulació dels resultats obtinguts per cadascuna de les varietats que en formen part. Com més elevat sigui el nombre de varietats a partir de les quals s'ha obtingut el valor de RCI mitja major és la solidesa. Exemplificant-ho amb el cas dels cereals (taula 9.3), s'ha obtingut un RCI(%) igual a 0,27, que és fruit de la mitjana de l'RCI(%) assolit per les 49 varietats de cereals analitzades. El fet d'haver obtingut aquest valor global a partir d'un gran nombre de varietats li confereix molta robustesa, i fa poc probable que, en cas de documentar una nova varietat de cereals, aquesta presenti valors de RCI(%) gaire diferents, i per tant permet fer una diagnosi clara a nivell d'espècie, o en aquest cas grup agronòmic. Per contra, en el cas dels espinacs el RCI(%) a nivell d'espècie és d'1,3, però s'ha obtingut només a partir de la mitjana de tres varietats, amb la qual cosa és probable que en cas de localitzar noves varietats aquestes presentin RCI(%) substancialment diferents de la mitjana.

Finalment, també cal tenir en compte la vulnerabilitat a nivell d'espècie, ja que espècies d'un mateix grup agronòmic poden presentar vulnerabilitats molt diverses. El coneixement dels requeriments ecològics de les espècies, juntament amb les informacions aportades pels informants referents al seu maneig agronòmic, són claus per poder determinar quina és la vulnerabilitat que presenten les diferents espècies en el territori estudiat.

Taula 9.3. RCI (%) i vulnerabilitat per a les espècies i varietats de cereals cultivades tradicionalment a la comarca de l'Anoia.

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Avena sativa	Civada	Rossa que no s'espolsa	26	1,5	5
		Blanca	22	0	5
		Negra, Negra petita, Francesa	23	0	5
		Negra grossa, Negra de grà gros	24	0	5
		Rossa	25	0	5
Hordeum vulgare	Ordi	Cerveser, de Cervesa	170	5,4	5
		Barbarossa	169	0	5
		Cerveser d'abans	171	0	5
		de 3 caires, de 3 carrells	172	0	5
		de 4 carrells, de 4 carrils	173	0	5
		de 6 carrells, de 6 carrils, de 6 carriells, de 6 carrils Tramesó, Tramesó, Tremesó, Tresmesó,	174	0	5
		de Cal Xicot gros	175	0	5
		de Sant Isidro	176	0	5
		del País	177	0	5
		Pàmula	178	0	5
Panicum miliaceum	Mill	-	235	0	5
Secale cereale	Sègol	-	418	0	5
Sorghum bicolor	Sorgo	-	487	0	5
Triticum aestivum	Blat	Ariana	495	0	5
		Catón	496	0	5
		de 3 carrells	497	0	5
		del Bigoti	498	0	5
		del Gra gros	499	0	5
		del País, Xeixa, Xeixa del País	500	0	5
		Empeltat	501	0	5

Taula 9.3. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Triticum aestivum	Blat	Estrella	502	0	5
		Francès	503	0	5
		Gros	504	0	5
		Hivernenc	505	0	5
		Litori	506	0	5
		Marius	507	0	5
		Montbui	508	0	5
		Montcada	509	0	5
		Motxo	510	0	5
		Panedós	511	0	5
		Paner, Paner 1	512	0	5
		Paner 2	513	0	5
		Blat primerenc, Primerenc, Xeixa, Xeixa Primerenca, Xeixa de Valls	514	0	5
		Rus	515	0	5
		de Sant Josep, Tardà	516	0	5
		Victorius	517	0	5
		Xeixa de Sant Puvim	518	0	5
Triticum dicoccon	Pisana	-	519	0	5
Triticum spelta	Espelta	-	520	4,5	5
Zea mays	Blat de moro, Panís	de Fer crispetes	578	1,5	5
		del País, Gros	577	0	5
		Tramesó	579	0	5

[a] Número assignat a l'espècie o varietat, que es correspon amb la numeració assignada a les espècies i varietats tradicionals en el catàleg del capítol 8.

[b] Vulnerabilitat de l'espècie o varietat tradicional. 1: molt baixa; 2: baixa, 3: mitjana, 4: alta, 5: molt alta.

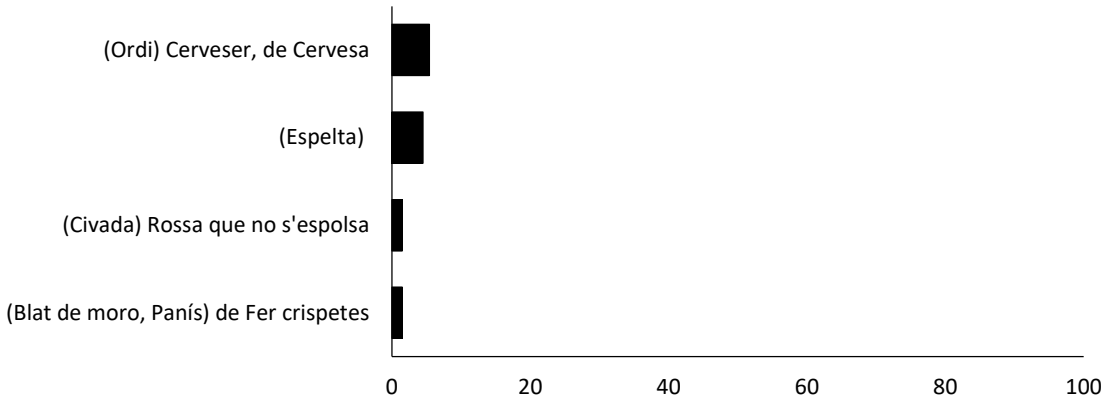


Figura 9.9. RCI (%) per a les espècies i varietats tradicionals de cereals per a les quals s'han obtingut valors mitjans superiors a zero, ordenades en sentit descendent d'acord amb els valors de RCI (%) assolits.

Taula 9.4. RCI (%) i vulnerabilitat per a les espècies i varietats de llegums en extensiu cultivades tradicionalment a la comarca de l'Anoia.

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Cicer arietinum	Cigró	Petit	80	7,2	5
		del País	76	0	5
		Gros	77	0	5
		Madrileño	78	0	5
		Mitjà, Mitjanet	79	0	5
Lathyrus cicera	Pedrerol	-	201	0	5
Lathyrus sativus	Guixa	Normal, Grossa	202	21,9	5
		Petita	203	0	5
Lens culinaris	Llentia	Petitona	205	2,8	5
		de Cal Foganyer	206	1,5	5
Phaseolus vulgaris	Fesol, Mongeta	del Ganxet	257	17,9	5
		de Castellfollit	244	15,9	5
		de Tota la vida	252	3,0	5
		del Ganxet poc corbat	258	1,5	5
		Blanca	242	0	5
		de la Seu	246	0	5

		de Mallorca	247	0	5

Taula 9.4. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Phaseolus vulgaris	Fesol, Mongeta	de secà, Seca	249	0	5
		del Secà	261	0	5
		Terrera tendra, Terrera	269	0	5
Pisum sativum	Pèsol	de Secà modern	279	3,0	5
		Blanc	274	0	5
		de Mata baixa, de Secà	278	0	5
		de secà per les besties, Farratger, pel bestiar, Terrer	280	0	5
		Negre	281	0	5
Vicia ervilia	Erb, Erd, Ert	-	523	22,8	3
Vicia faba	Fava	de Ruc, Farratgera, Rossa	524	8,5	5
Vicia fava var equina	Favó	-	529	0	5
Vicia sativa	Veça	Fosca	530	13,9	4
		Clara	531	0	4

[a] Número assignat a l'espècie o varietat, que es correspon amb la numeració assignada a les espècies i varietats tradicionals en el catàleg del capítol 8.
[b] Vulnerabilitat de l'espècie o varietat tradicional. 1: molt baixa; 2: baixa, 3: mitjana, 4: alta, 5: molt alta.

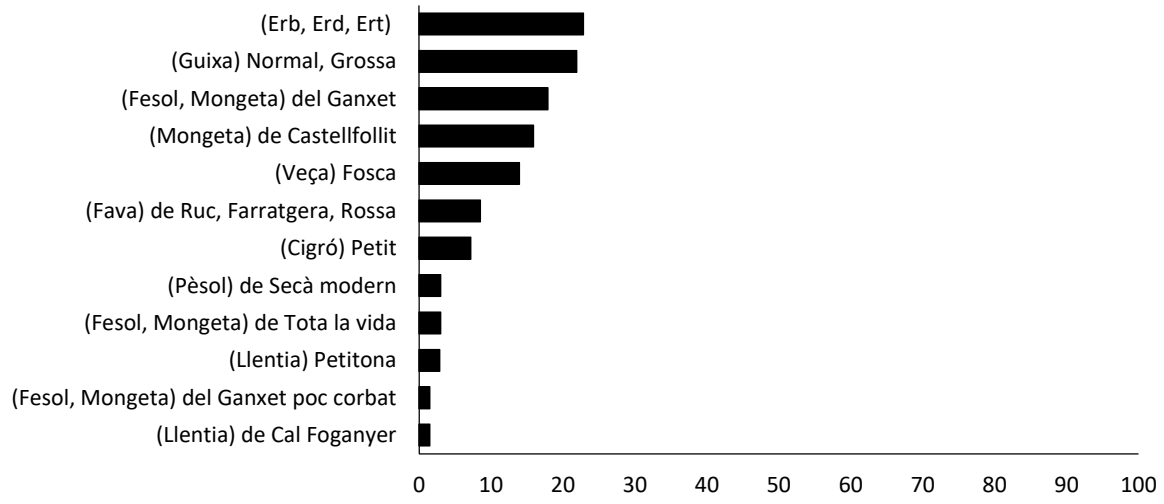


Figura 9.10. RCI (%) per a les espècies i varietats tradicionals de llegums cultivats en extensiu per a les quals s'han obtingut valors mitjans superiors a zero, ordenades en sentit descendent d'acord amb els valors de RCI (%) assolits.

Taula 9.5. RCI (%) i vulnerabilitat per a les espècies i varietats de farratges cultivades tradicionalment a la comarca de l'Anoia.

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Beta vulgaris var. *conditiva*	Remolatxa	Blanca, Llarga i blanca, Pels tocinos	32	0	5
		Groga	33	0	5
		Per les bèsties, Vermelleta	34	0	5
		Verda	35	0	5
		Vermella, Vermellosa	36	0	5
Brassica rapa var. *rapa*	Nap	Farratger, Pels conills	56	0	5
		Llarg	57	0	5
		Rodó blanc	58	0	5
Lolium sp.	Reigrass	-	210	0	3
Medicago sativa subsp. *sativa*	Alfals, Aufals, Ufals	del País	215	30,9	3
Onobrychis viciifolia	Trepadella	-	233	8,5	3
Pastinaca sativa	Xurivia, Xuruvia	-	237	0	5
Raphanus sativus	Rave	Llarguerut, Per les bèsties	408	0	5

[a] Número assignat a l'espècie o varietat, que es correspon amb la numeració assignada a les espècies i varietats tradicionals en el catàleg del capítol 8.
[b] Vulnerabilitat de l'espècie o varietat tradicional. 1: molt baixa; 2: baixa, 3: mitjana, 4: alta, 5: molt alta.

Taula 9.6. RCI (%) i vulnerabilitat per a les varietats de vinya cultivades tradicionalment a la comarca de l'Anoia.

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Vitis vinifera	Vinya	Martorella, Martorella blanca	550	25	4
		Sumoi, Sumoll	564	19,5	4
		Macabeu	548	15,8	4
		Picampoll, Picapoll, Picapolla, Picapoll rodonet	560	11,5	4
		Montògana, Montònaga, Montònaga Blanca, Parellada	553	10,4	4
		Blanc Francès, Francès	535	6	4

Taula 9.6. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Vitis vinifera	Vinya	Garnatxa, Garnatxa negra	543	5,7	4
		Ull de llebre, Ull de llebre negre	568	5,5	4
		Moscatell blanc, Moscatell (de menjar)	555	5,4	4
		Montònaga Vermella, Montònega Vermella	554	4,5	4
		Brumet, Brumet de vi	537	4	4
		Blanc de Cal Camalligat	533	3	4
		Maluà	549	3	4
		Negre de Tous, Vermellós de Tous	558	3	4
		Trepat	567	3	4
		Valencià blanc	574	3	4
		de Sant Jaume, Primerenc, Sant Jaumes	540	2,7	4
		Moscatell (de vi)	556	2,7	4
		Panser	559	2,6	4
		Monastrell	552	2,2	4
		Blanc de Cal Nocs	534	1,5	4
		Brumet de taula	538	1,5	4
		Bartrols	532	0	4
		Botons de gall	536	0	4
		Carregarucs	539	0	4
		de Vilafranca	541	0	4
		Fumat	542	0	4
		Garnatxa blanca	544	0	4
		Lanjarón	545	0	4
		Lladoner	546	0	4
		Lleonard	547	0	4
		Martorella rossa	551	0	4
		Moscatell negre	557	0	4
		Picapolla allargadet	561	0	4
		Picapoll negre	562	0	4

Taula 9.6. (Continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Vitis vinifera	Vinya	Primerenc	563	0	4
		Tendralet	565	0	4
		Tintorer	566	0	4
		Ull de llebre (de penjar)	569	0	4
		Ull de llebre blanc	570	0	4
		Ull de poll (de penjar, blanc)	571	0	4
		Ull de poll (negre)	572	0	4
		Valencià, Valencianes	573	0	4
		Valencià rosat	575	0	4
		Xarel·lo	576	0	4

[a] Número assignat a la varietat, que es correspon amb la numeració assignada a les espècies i varietats tradicionals en el catàleg del capítol 8.

[b] Vulnerabilitat de la varietat tradicional. 1: molt baixa; 2: baixa, 3: mitjana, 4: alta, 5: molt alta.

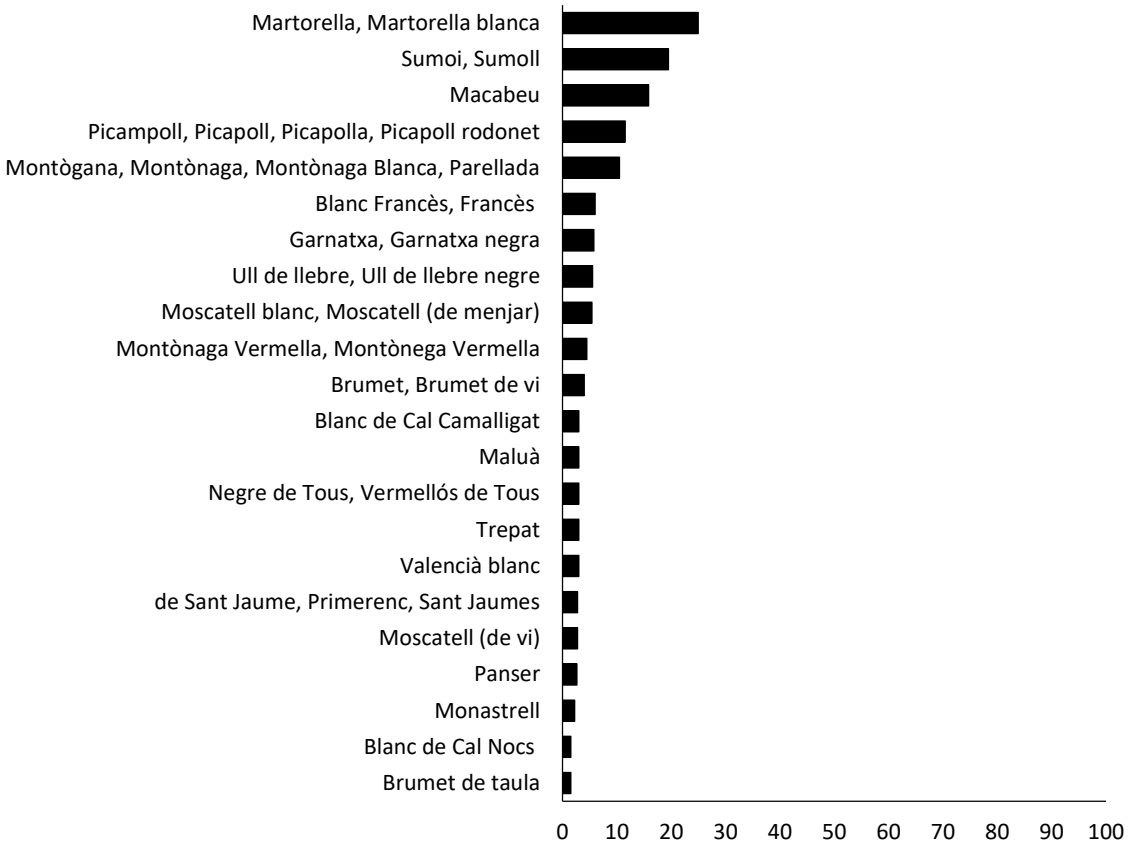


Figura 9.11. RCI (%) per a les varietats tradicionals de vinya per a les quals s'han obtingut valors mitjans superiors a zero, ordenades en sentit descendent d'acord amb els valors de RCI (%) assolits.

Taula 9.7. RCI (%) i vulnerabilitat per a les varietats d'olivera cultivades tradicionalment a la comarca de l'Anoia.

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Olea europaea	Olivera	Arbequina	223	43,3	1
		Grossal	227	17,9	1
		Vera	230	16,8	1
		Verdal, Comú	231	8,5	1
		de Castellar	226	3,0	1
		Verdiella	232	3,0	1
		Palomar	228	1,5	1
		Tendral	229	1,5	1
		(indeterminada)	222	0	1
		Becarut	224	0	1
		Corbella	225	0	1

[a] Número assignat a la varietat, que es correspon amb la numeració assignada a les espècies i varietats tradicionals en el catàleg del capítol 8.
[b] Vulnerabilitat de la varietat tradicional. 1: molt baixa; 2: baixa, 3: mitjana, 4: alta, 5: molt alta.

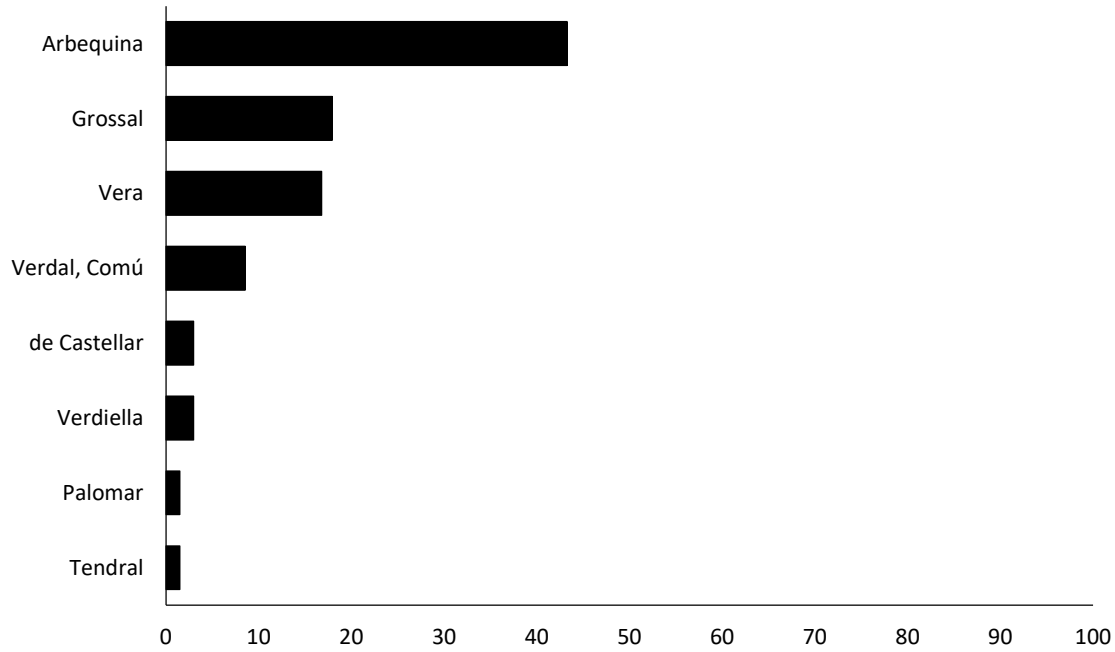


Figura 12. RCI (%) per a les varietats tradicionals d'olivera per a les quals s'han obtingut valors mitjans superiors a zero, ordenades en sentit descendent d'acord amb els valors de RCI (%) assolits.

Taula 9.8. RCI (%) i vulnerabilitat per a les espècies i varietats fruits secs cultivades tradicionalment a la comarca de l'Anoia.

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Corylus avellana	Avellaner	del País, Xicarrona	93	22,0	2
		Grossa d'abans, Rodona grossa	95	4,0	2
		de Bala	94	0	2
Juglans regia	Noguera, Noguer, Anoguer	del País petita	183	59,7	1
		de Nou grossa, del País grossa	184	4,5	1
Prunus dulcis	Ametlla	Esmai, Desmai	337	28,4	1
		Marcona	340	28,4	1
		Closcamolla, Closcatova, de Closca tova, Mollassa, Tova	333	20,9	1
		Farranya, Llargueta	339	20,9	1
		Comuna, del Comú, del Comú rodona, del Cumú	334	19,4	1
		del Comú allargada	335	4,5	1
		Esperança	338	4,5	1
		del Comú punxeguda	336	3,0	1
		de Santa Esperança	341	1,5	1

[a] Número assignat a l'espècie o varietat, que es correspon amb la numeració assignada a les espècies i varietats tradicionals en el catàleg del capítol 8.

[b] Vulnerabilitat de l'espècie o varietat tradicional. 1: molt baixa; 2: baixa, 3: mitjana, 4: alta, 5: molt alta.

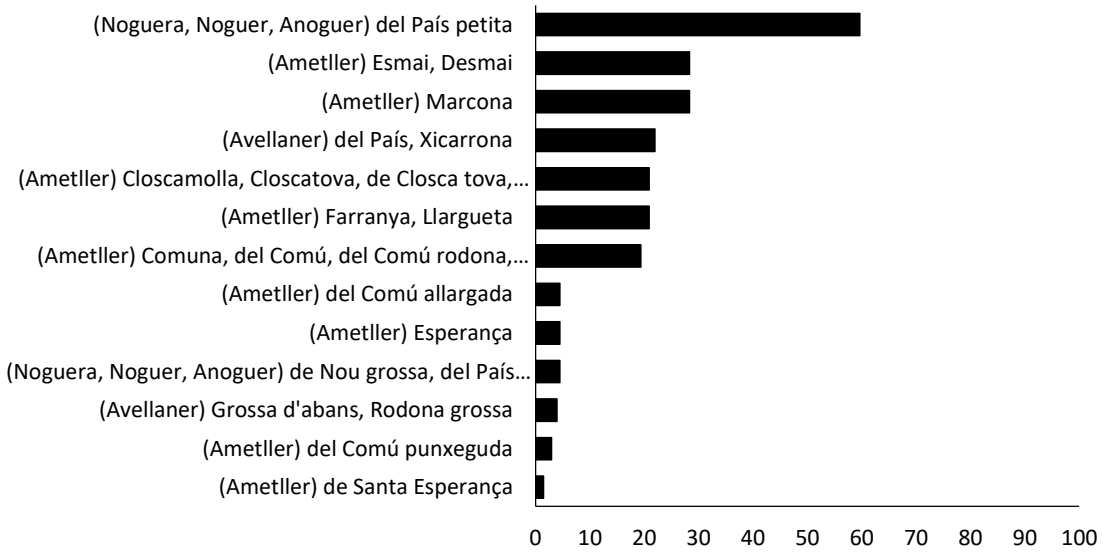


Figura 9.13. RCI (%) per a les espècies i varietats tradicionals de fruits secs per a les quals s'han obtingut valors mitjans superiors a zero, ordenades en sentit descendent d'acord amb els valors de RCI (%) assolits.

Taula 9.9. RCI (%) i vulnerabilitat per a les espècies i varietats d'arbres fruiters cultivades tradicionalment a la comarca de l'Anoia.

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Cydonia oblonga	Codony, Codonya	Antiga, d'Abans, de Sempre, d'Olor, Rodona, Rodona xica, Rodó Petit, Vella	128	24,5	2
		d'Ara, Gran en forma de pera, Normal	130	2,7	3
		Rodona grossa	129	0	2
Diospyros kaki	Palosanto	-	142	4,5	1
Eriobotrya japonica	Nespre, Nesprer del Japó, Nispro	-	143	14,9	2
Ficus carica	Figa	d'Assecar, Garzeria, Sajola, Sajola blanca, Sajaiola	154	49,2	1
		Coll de dama, Coll de dama negra	152	13,4	1
		Breva	150	3,0	1
		Breva negra / Figaflor	151	3,0	1
		Sajola blanca	155	3,0	1
		Grossa	158	3,0	1
		Negra	159	2,8	1
		Blanca i grossa	149	1,5	1
		de Fraga	156	1,5	1
		Blanca	148	0	1
		Coll de dama blanca	153	0	1
		de Sant Joan	157	0	1
		Primerenca blanca	160	0	1
		Primerenca negra	161	0	1
Mespilus germanica	Nespru, Nespres, Nesples	-	220	11,5	2
Prunus armeniaca	Albercoc, Marcoc	Vermellós	298	7,5	3
		Gran	289	3,0	3
		Petitó	297	3,0	3
		de Galta vermella	288	1,5	3
		(indeterminada)	287	0	3

Taula 9.9. (continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Prunus armeniaca	Albercoc, Marcoc	Groc	290	0	3
		Groguet gros	291	0	3
		Gros	292	0	3
		Gros	293	0	3
		Mitjanet	294	0	3
		Petit	295	0	3
		Petit que vermellejava	296	0	3
Prunus avium	Cirera	del País, Negra petita, Negra primerenca, Petita, Petitona, Petita com olives, Primerenca	311	13,6	4
		Cor de colom	303	5,8	4
		Blanca, Blanca de Castellfollit	300	5,2	4
		Cor de colom petita	304	4,0	4
		Borda	301	3,0	2
		de St. Joan	309	1,5	4
		(indeterminada)	299	0	4
		Burdisenca	302	0	4
		Cor de colom vermella	305	0	4
		de la Guàrdia	306	0	4
		de Sant Isidre	307	0	4
		de Sant Jaume	308	0	4
		Garrofal	310	0	4
		Picota	312	0	4
		de Sant Pere	313	0	4
Prunus domestica	Pruna	de Sant Salvador, Llinasosa	319	4,8	3
		Groga petitona	322	3,0	3
		Petita per assecar	326	3,0	3
		Clàudia	317	2,9	3
		Cavallico allargat, Cavallico	315	2,7	2

Taula 9.9. (continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Prunus domestica	Pruna	Groga	320	1,5	3
		Blanca allargada	314	0	3
		Cavallico rodonet	316	0	2
		Clàudia vermella	318	0	3
		Groga de pell fina	321	0	3
		Japonesa	323	0	3
		Mollassa	324	0	3
		Negra llarga	325	0	3
		Tigreta	327	0	3
		Vermella	328	0	3
Prunus domestica var. *institia*	Prinyó	Fosc, Lila, Negre	331	8,7	2
		Blanc	329	3,0	2
		de St. Joan	330	0	2
		Verdós	332	0	2
Prunus persica	Préssec	Gavatxo, Gavatx, Gavatxo blanc, Sumoll	353	8,6	5
		Mollàs, Pelut	359	5,5	5
		d'Aigua, de Sant Joan	343	5,5	5
		d'Agost, de Carn blanca d'agost	342	4,8	5
		Moll	358	3,0	5
		de Vinya, d'Octubre, Tardà	360	3,0	5
		de Vinya, Groc de vinya	351	2,8	5
		de Conserva	344	0	5
		de Porc	345	0	5
		de Sant Jaume, Primerenc, Sant Jaumes	346	0	5
		de Sant Jaume groc	347	0	5
		de Sant Miquel	348	0	5

Taula 9.9. (continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Prunus persica	Préssec	de Sant Pere	349	0	5
		de Santa Helena	350	0	5
		del Pinyol dolç	352	0	5
		Groguet de galtes vermelles	354	0	5
		Groc	355	0	5
		Groc, de Sant Llorenç	356	0	5
		Groc de Juliol	357	0	5
		Tendral	361	0	5
Punica granatum	Magraner	Dolç	362	12,8	1
		Amarg	363	0	1
Pyrus communis	Pera	de Sant Joan, Petita, Seremanyera, Seremenya	372	22,4	3
		d'Hivern	375	7,5	3
		de Codony	368	3,0	3
		de Sant Jaume petita	371	3,0	3
		d'Hivern de cal Indiano	376	3,0	3
		d'Hivern de cal Pleixats	377	3,0	3
		Llimonera	378	2,8	3
		Arç perer	364	1,5	3
		Cara vermella	365	1,5	3
		Màgica	379	1,5	3
		Perelloner pedregós	380	1,5	3
		Tendral	382	1,5	3
		d'Aigua	366	0	3
		de Closca de roure, de Fulla de roure	367	0	3
		de Cuixa de dona	369	0	3
		de Sant Jaume, de Sant Jaume grossa	370	0	3
		de Sant Llorenç	373	0	3
		del Juliol	374	0	3
		Rosada	381	0	3
Pyrus malus	Poma	de Sant Joan	389	9,8	3
		del Ciri	392	5,5	3

Taula 9.9. (continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Pyrus malus	Poma	Plana, Roqueta	403	4,5	3
		Golden	398	3,0	3
		Groga d'Hivern	399	3,0	3
		del Garrimbes	394	1,5	3
		Àcida	383	0	3
		Bella - Lluïsa	384	0	3
		Bellesa Romana	385	0	3
		Cara bruta	386	0	3
		Cumosina, Cumusina	387	0	3
		de Sant Jaume	388	0	3
		de Sant Joan no farinosa	390	0	3
		de Sant Roc	391	0	3
		del Ciri agredolça	393	0	3
		d'Estiu	395	0	3
		d'Infern	396	0	3
		Glaçada	397	0	3
		Madalena	400	0	3
		Manyaga	401	0	3
		Petita	402	0	3
		Pomapera	404	0	3
		Reineta	405	0	3
		Verd donzella	406	0	3
		Vermelleta, Vermellosa	407	0	3
Sorbus domestica	Serva	Petita	484	49,5	1
		Grossa	485	4,5	1
		Bona	486	3,0	1
Ziziphus ziziphus	Ginjoler	-	581	3,0	2

[a] Número assignat a l'espècie o varietat, que es correspon amb la numeració assignada a les espècies i varietats tradicionals en el catàleg del capítol 8.

[b] Vulnerabilitat de l'espècie o varietat tradicional. 1: molt baixa; 2: baixa, 3: mitjana, 4: alta, 5: molt alta.



Figura 9.14. RCI (%) per a les espècies i varietats tradicionals d'arbres fruiters per a les quals s'han obtingut valors mitjans superiors a zero, ordenades en sentit descendent d'acord amb els valors de RCI (%) assolits.

Taula 9.10. RCI (%) i vulnerabilitat per a les espècies i varietats d'horta (tant de regadiu com de secà) cultivades tradicionalment a la comarca de l'Anoia.

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Allium ampeloprasum var. *porrum*	Porro	de sempre	2	4,5	5
Allium cepa	Ceba	de València, Valenciana	11	10,0	5
		de Figueres	7	9,6	5
		Blanca	4	6,0	5
		de Ciutadella, de Ciutadilla, Vermella, Vermellosa	6	5,1	5
		Primerenca	13	4,5	5
		de Girona	9	3,0	5
		de Lleida	10	3,0	5
		d'Amposta	5	2,5	5
		de Figueres blanca	8	1,5	5
		Babosa	3	0	5
		Morro de Fura	12	0	5
Allium sativum	All	Vermellós, Vermell	15	10,8	5
		Blanc	14	2,6	5
Apium graveolens var. *dulcis*	Àpit	-	18	0	5
Arachis hypogaea	Cacauets, Cacau	-	19	0	5
Asparagus acutifolius	Espàrrec	d'Hort	20	3,0	4
Beta vulgaris var. *cicla*	Bleda	Verda, Verda de Sempre, Verda de Tota la vida	31	8,7	2
		Blanca, Clara	27	6,7	4
		Fosca, Negra, Per les bèsties, Silvestre	29	6,3	2
		Groga	30	3,0	4
		de Valls	28	0	4
Borago officinalis	Borratja	-	37	4,5	2
Brassica oleracea	Col	de fer brotons, d'Hivern, de Pagès, de Trinxat, Valenciana (de brotons), Verda	42	29,1	5
		Manresana	52	11,2	5

Taula 9.10. (continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Brassica oleracea	Col	de Fer fulles, Geganta	46	10,7	5
		de Paperina, de Pasqua	48	5,0	5
		Asa de cántaro	38	1,5	5
		d'Hivern (alta)	43	1,5	5
		de les Gallines, d'Hivern, de Fer fulles	47	1,5	5
		del Pozo	49	1,5	5
		de Cabdell grossa, de Cabdell	39	0	5
		de Cabdell poc apretat	40	0	5
		de Caminal	41	0	5
		d'Hivern (baixeta)	44	0	5
		d'Hivern (sense cabdell)	45	0	5
		d'Estiu	50	0	5
		Francesa	51	0	5
		Valenciana (de cabdell)	53	0	5
Brassica oleracea var. botrytis	Bròquil	Blanc, Coliflor	54	0	5
		Verd	55	0	5
Capsicum annuum	Pebrot	Lloret, Lloret gros	71	10,5	5
		Pla	72	3,0	5
		Vermell de Navarra	74	1,5	5
		Bitxo	61	0	5
		Bitxo de Tiurana	62	0	5
		Bitxo Picant	63	0	5
		de Morro, de Morro de bou, de Morro de llebre, de Morro de porc, Morrut	64	0	5
Capsicum annuum	Pebrot	de Morro de vaca, de Morro (allargat)	65	0	5
		de Quatre cantos, de Quatre morros, Gros d'escalivar	66	0	5

Taula 9.10. (continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Capsicum annuum	Pebrot	de Morro de vaca, de Morro (allargat)	65	0	5
		de Quatre cantos, de Quatre morros, Gros d'escalivar	66	0	5
		de Tres cantos, Morrut	67	0	5
		Groc	68	0	5
		Gros	69	0	5
		Llarg	70	0	5
		Rodó	73	0	5
Cichorium endivia	Escarola	de la Vila	84	3,0	5
		de Tota la vida	85	3,0	5
		de Cabell d'àngel	82	2,7	5
		Arrissada	81	2,6	5
		Enciam de Calaf	88	1,5	5
		Perruca del Vallès	89	1,5	5
		de Fulla àmpla	83	0	5
		del País	86	0	5
		Dobla	87	0	5
Citrullus lanatus	Síndria	de Secà, de Secà gran	90	0,0	5
		de Secà petita	91	0	5
Cucumis melo	Meló	Mallorquí	98	4,5	5
		de Secà	97	0	5
		Piel de Sapo	99	0	5
		Primerenc	100	0	5
		Tardà	101	0	5
Cucurbita ficifolia	Carbassa	de Cabell d'àngel	102	19,2	5
		del Rebequet rodona	110	4,0	5
		de Bon gust de cal Camalligat	105	3,0	5
		de Menjar (1)	107	3,0	5
		de Menjar (2)	108	3,0	5

Taula 9.10. (continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Cucurbita maxima	Carbassa	del Rebequet	109	3,0	5
		Rodona	113	2,7	5
		Valenciana	115	1,5	5
		(indeterminada)	103	0	5
		Arrodonida	104	0	5
		de Bon gust de la granja Giralt	106	0	5
		del Rebequet allargada	111	0	5
		Grossa	112	0	5
		Rogenca	114	0	5
		de Músic	119	3,0	5
		de Violí	120	3,0	5
		Grossa i allargada	123	3,0	5
		Inglesa	124	3,0	5
		de Bota, Llarga	117	2,7	5
		Allargada	116	0	5
		de Fer farinetes	118	0	5
		dels Porcs , Per les bèsties, Pels tocinos	121	0	5
		Groga de dins	122	0	5
Cucurbita pepo	Carbassó	Blanc, Que Corre	125	10,3	5
		Emparrador, Negre, Verd fosc	126	7,0	5
		Llarg verd clar, Verd clar	127	0	5
Cynara cardunculus	Herbacol	-	131	7,0	3
Cynara cardunculus	Card	Blanc	132	6,7	4
Cynara scolymus	Carxofa, Escarxofa	de les normals, de Tota la vida	133	15,5	4
		Lila, Lilosa	134	4,5	4
		Lila de Cal Foganyer	135	1,5	4
		Lila de Tous	136	1,5	4

Taula 9.10. (continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Daucus carota	Pastanaga, Zanahoria	-	137	0	5
		de Posar en vinagre, Grossa de confitar, Petita, Vermella de posar en vinagre	138	0	5
		Petita	139	0	5
Eruca vesicaria	Rúcula	-	144	3,0	3
Fragaria vesca	Maduixa	de Cal Foganyer	163	1,5	4
		de Cal Camalligat	162	0	4
Helianthus tuberosus	Nyàmara, Nyambra, Nyàmena, Nyàmera	Blanquinosa	167	21,4	3
		Vermellosa	168	4,0	3
Ipomoea batatas	Boniato, Moniato	Roig	179	0	5
		Blanc	180	0	5
		Groc	181	0	5
Lactuca sativa	Enciam	de Fulla llarga moreno, Llarg negre, Llarg moreno, Moreno, Negre, Romà negre	194	13,4	5
		de Fulla llarga verd, Llarg, Llarg blanc, Llarg verd, Romà blanc d'estiu	195	10,3	5
		dels Tres ulls, de Tres llucs	188	9,8	5
		Maravilla	197	7,5	5
		Arrissat	185	3,0	5
		de Cal Pleixats	187	3,0	5
		d'Hivern	196	3,0	5
		Escarolenc	191	2,7	5
		Francès	192	1,5	5
		de l'Arrissat	186	0	5
		d'Escarxofeta, Escarxofet	189	0	5
		d'Orella de ruc de Cal Escolà	190	0	5
		Llarg de Cal Pleixats	193	0	5

Taula 9.10. (continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Lactuca sativa	Enciam	Orella de ruc/ Orella d'ase, d'Òdena	198	0	5
		Rodonet	199	0	5
Lagenaria siceraria	Carbassa de vinar	-	200	3,0	5
Petroselinum crispum	Julivert	-	238	15,2	3
Phaseolus vulgaris	Fesol, Mongeta	Perona lilosa	265	4,0	5
		de St. Joan	250	3,0	5
		de St. Puvim	251	3,0	5
		del Pinyolet	260	3,0	5
		Perona, Tendra de fesols marrons, Tendra plana	264	2,8	5
		de València	253	1,5	5
		del Pinet	259	1,5	5
		Música	262	1,5	5
		Rossinyol	266	1,5	5
		(indeterminada)	239	0	5
		Afartapobres	240	0	5
		Avellanet	241	0	5
		Bruna de Cal Jordana	243	0	5
		de la Mongeta	245	0	5
		de Ponts	248	0	5
		de Veremar	254	0	5
		del Confit	255	0	5
		del Cul Francès	256	0	5
		Negreta	263	0	5
		Sant Joana	267	0	5
		Tendra	268	0	5
		Ull de perdiu	270	0	5
Pisum sativum	Pèsol	d'hort, Petit d'hort	282	5,3	5

Taula 9.10. (continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Pisum sativum	Pèsol	d'Austràlia	275	3,0	5
		de Beina petita	276	0	5
		de Fer sopa, Tirabec	277	0	5
		d'hort enfiladís, emparrador petit	283	0	5
		Gegant	284	0	5
		Verd	285	0	5
		vinós / bigarrat	286	0	5
Raphanus sativus	Rave	Rodó	409	0	5
Sinapis alba	Mostassa	-	420	0	3
Solanum lycopersicum	Tomàquet, Tomata, Tomacó	de Montserrat, de Montserrat rosa	430	22,4	5
		de Penjar, de Sucar pa	434	17,8	5
		de Color rosa, Rosa	427	10,2	5
		de Sant Joan	453	7,7	5
		Buida, Buit	422	6,3	5
		de Penjar de Cal Vila	435	4,5	5
		de Penjar francès, Francès	442	4,0	5
		de Poma	450	4,0	5
		Bombilla, Nana, Roma	421	3,0	5
		de Dos cociols	428	3,0	5
		de Penjar de Cal Indiano	436	3,0	5
		de Penjar de Cal Pleixats	438	3,0	5
		de Penjar de cal Rosor	439	3,0	5
		de Pera (penjar)	448	3,0	5
		del Melic	456	3,0	5
		dels Massisos Plens, Plena, Plé	457	2,8	5
		del Pare Benet, de Sant Benet	452	2,6	5
		Cirereta (penjar)	424	2,5	5
		de Pebrot de Can Mercaderet, Llarg	461	2,5	5

Taula 9.10. (continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Solanum lycopersicum	Tomàquet, Tomata, Tomacó	Buit plè	423	1,5	5
		Cor de bou	425	1,5	5
		de Castellnou del Bages	426	1,5	5
		de Mura	432	1,5	5
		de Pebrot de Cal Andreu	433	1,5	5
		de Penjar del Prat	440	1,5	5
		de Penjar del Sisquet	441	1,5	5
		de Penjar gros	443	1,5	5
		de Penjar petit	445	1,5	5
		de Penjar ros	446	1,5	5
		de Rama Grossa (penjar)	451	1,5	5
		de Sant Joan dues cassoles	454	1,5	5
		Mala cara	462	1,5	5
		del Flotats, Rocot	464	1,5	5
		de la Creu	429	0	5
		de Montserrat vermell	431	0	5
		de Penjar de Cal Jordana	437	0	5
		de Penjar llarg	444	0	5
		de Pera	447	0	5
		de Piera	449	0	5
		de Síndria	455	0	5
		d'Hivern	458	0	5
		Esquenaverd	459	0	5
		Gros	460	0	5
		Palosanto	463	0	5
		Pometa de la creueta	465	0	5
Solanum melongena	Albergínia, Aubergínia	Blanca	466	6,0	5
		del País, Llarga	467	5,5	5

Taula 9.10. (continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Solanum tuberosum	Patata, Trumfo, Trumfu	Kennebec	477	8,7	5
		Pontiac, Red pontiac, Vermella	481	8,0	5
		Anglesa, Inglesa	468	0	5
		Blanca	469	0	5
		Cerdanyesa, del Bufet, del Bufet Blanc, del Buffet Francés, de Muntanya	470	0	5
		del Bufet negre	471	0	5
		del Bufet vermell	472	0	5
		de Figueres	473	0	5
		de Sant Hilari	474	0	5
		Estonia	475	0	5
		Francesa	476	0	5
		Magèstic, Magèstica	478	0	5
		Magèstica (basta)	479	0	5
		de Sant Hilari groga, Paluan, Palugan	480	0	5
		Setsemanera	482	0	5
		Vermella d'abans	483	0	5
Spinacia oleracea	Espinac	de Fulla petita, Petit	488	2,5	5
		Gegant	489	1,5	5
		d'Hivern	490	0	5
Vicia faba	Fava	Aigadolça	525	3,0	5
		Tendral	528	3,0	5
		de Cal Gavarró	526	1,5	5
		Muchamiel	527	0	5

[a] Número assignat a l'espècie o varietat, que es correspon amb la numeració assignada a les espècies i varietats tradicionals en el catàleg del capítol 8.

[b] Vulnerabilitat de l'espècie o varietat tradicional. 1: molt baixa; 2: baixa, 3: mitjana, 4: alta, 5: molt alta.

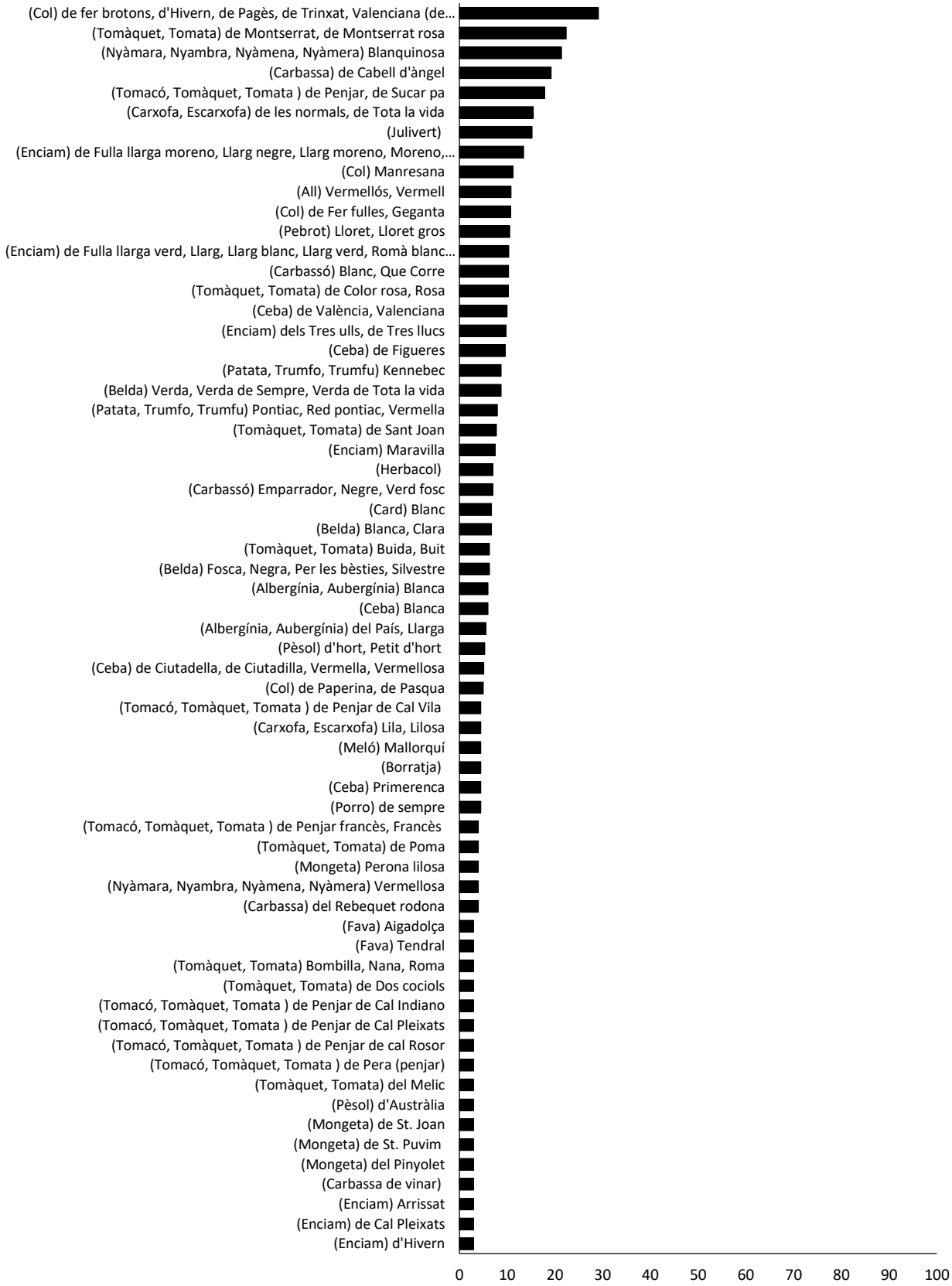


Figura 9.15 (a). RCI (%) per a les espècies i varietats tradicionals d'horta (de regadiu i de secà) per a les quals s'han obtingut valors mitjans superiors a zero, ordenades en sentit descendent d'acord amb els valors de RCI (%) assolits.



Figura 9.15 (b). RCI (%) per a les espècies i varietats tradicionals d'horta (de regadiu i de secà) per a les quals s'han obtingut valors mitjans superiors a zero, ordenades en sentit descendent d'acord amb els valors de RCI (%) assolits.

Taula 9.11. RCI (%) i vulnerabilitat per a les espècies i varietats tradicionals corresponents a grups agronòmics diferents dels descrits fins al moment, i que s'agrupen sota la categoria "altres" cultivades tradicionalment a la comarca de l'Anoia.

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Agave americana	Atzavara, Pita, Sisal	-	1	9,0	1
Aloe vera	Aloe vera, Aloe	-	16	7,5	4
Aloysia citrodora	Marialluïsa	-	17	62,7	2
Aster sp.	Coronado	-	21	0	4
Calendula officinalis	Bojac, Calèndula, Gavatxos	-	59	6,0	2
Cannabis sativa	Cànem	-	60	0	5
Ceratonia silicua	Garrofer	-	75	0	1
Coriaria myrtifolia	Roldor	-	92	6,0	1
Crocus sativus	Safrà	-	96	6,3	4
Dianthus sp.	Clavellines	grosses de Cal Fogonyer	140	1,5	4
		petites de Cal Fogonyer	141	1,5	4
Eucalyptus globulus	Eucaliptus, Eucaliptu	-	145	31,1	1
Euphorbia lathyris	Cagamuchu, Herba talpera	-	146	4,8	2
Fagopyrum esculentum	Tramoixó	-	147	0	5
Glycine max	Soja	-	164	0	5
Glycyrrhiza glabra	Regalèssia	-	165	5,3	3
Helianthus annuus	Gira-sol	-	166	0	4
Iris germanica	Lliri	-	182	1,5	1
Laurus nobilis	Llauré, Llaurer, Llorer	-	204	22,4	1
Ligustrum lucidum	Truana	-	207	1,5	1
Lilium candidum	Lliri blanc, Lliri de Sant Antoni, Lliri de Santa Teresa	-	208	28,4	3
Linum usitatissimum	Llinosa	-	209	2,8	4
Matricaria chamomilla	Camamilla	-	211	68,7	1
Matthiola incana	Violera	de Pom, de pom normal	213	6,0	4
		de pom taronja, groga	212	4,5	4

Taula 9.11. (continuació)

Nom científic	Noms populars	Varietat (noms)	Var (nº)[a]	RCI (%)	Vul.[b]
Matthiola incana	Violera	Senzilla	214	1,5	4
Melissa officinalis	Tarongina, Trongina	-	216	13,4	2
Mentha sp.	Menta	-	217	17,9	2
		del Cargol	218	4,5	2
		del Carmel	219	4,5	2
Nepeta cataria	Menta de gat	-	221	3,0	2
Origanum majorana	Marduix	-	234	19,2	2
Papaver somniferum	Cascall	-	236	3,0	2
Philadelphus coronarius	Xeringuilla	-	271	0	2
Phoenix dactylifera	Palma, Palmera datilera	-	272	0	3
Pimpinella anisum	Matafaluga	-	273	3,0	5
Ricinnus communis	Regina	-	410	4,5	4
Rosa sp.	Rosa	d'Abans pels ulls, de Cent fulles, de Mil fulles	411	17,4	2
		de Tot l'any	413	4,5	2
		de Cinc pètals	412	0	2
Ruta graveolens	Ruda	-	414	23,9	1
Salix viminalis	Vimequera, Vimetera	-	415	5,6	2
Salvia officinalis	Sàlvia	-	416	16,4	2
Satureja calamintha	Rementerola	-	417	1,5	2
Sedum sieboldii	Pilarica	-	419	1,5	3
Stevia rebaudiana	Estevia	-	491	0	5
Tilia platyphyllos	Til·la	-	492	28,4	1
Tillandsia bergeri	Calvell de l'aire	-	493	1,5	5
Tragopogon porrifolius	Salsifí	-	494	0	2
Tropaeolum majus	Caputxina	-	521	1,5	4
Tulipa sp.	Tulipans grocs i vermells	-	522	3,0	4
Zinnia sp.	Rosa mística	-	580	3,0	5

[a] Número assignat a l'espècie o varietat, que es correspon amb la numeració assignada a les espècies i varietats tradicionals en el catàleg del capítol 8.

[b] Vulnerabilitat de l'espècie o varietat tradicional. 1: molt baixa; 2: baixa, 3: mitjana, 4: alta, 5: molt alta.

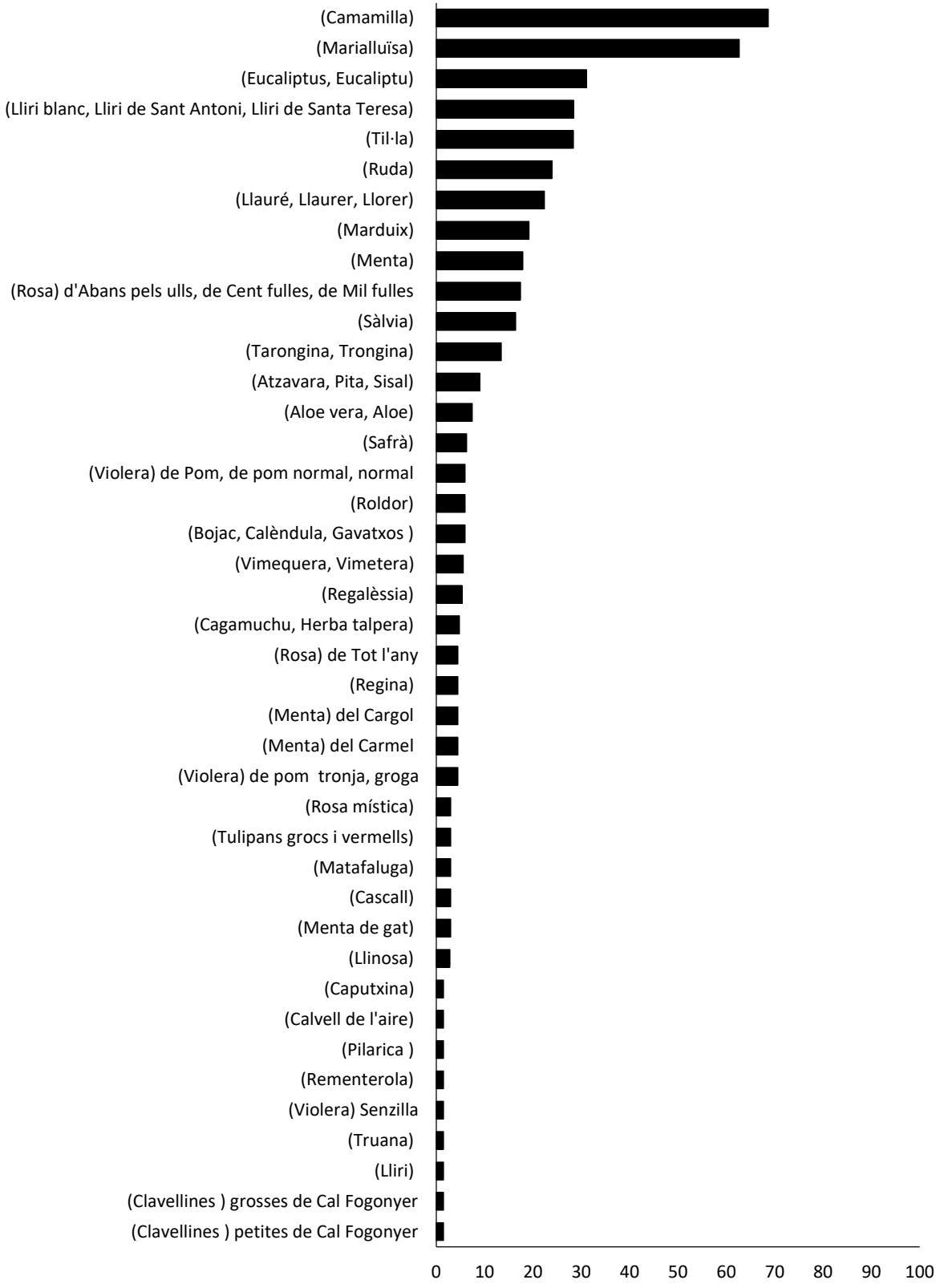


Figura 9.16. RCI (%) per a les espècies i varietats tradicionals corresponents a grups agronòmics diferents dels descrits fins al moment, i que s'agrupen sota la categoria "altres" per a les quals s'han obtingut valors mitjans superiors a zero, ordenades en sentit descendent d'acord amb els valors de RCI (%) assolits.

DISCUSSIÓ

El RCI és un indicador que pot tenir una gran utilitat per definir en cada cas l'estratègia més adequada per assolir la recuperació de la biodiversitat cultivada i optimitzar els recursos disponibles. A la comarca de l'Anoia es recomana prosseguir amb la prospecció etnobotànica per assolir la recuperació efectiva de les varietats tradicionals de fruits secs i olivera, sense que es tracti de grups d'actuació prioritaris, ja que presenten una baixa vulnerabilitat. La mateixa diagnosi és aplicable a les espècies i varietats tradicionals incloses en del grup "altres", moltes de les quals eren cultivades vora els masos amb finalitats ornamentals, medicinals, o condimentaries. En el cas de les espècies i varietats de fruiters, vinya, farratges, llegums en extensiu i horta es recomana dur a terme una estratègia combinada, ja que si bé es preveu que moltes d'elles puguin ser recuperades mitjançant un increment de l'esforç de prospecció, la recuperació es preveu molt més costosa que en el cas de l'olivera o els fruits secs. Aquesta doble estratègia ha de consistir en prosseguir amb la prospecció etnobotànica i alhora en determinar si les espècies i varietats tradicionals d'aquests grups agronòmics han estat documentades i recuperades en prospeccions realitzades en zones properes, es troben presents en alguns dels bancs de germoplasma o arborètums del territori català, o formen part de la col·lecció de germoplasma del Centro de Recursos Fitogenéticos (CRF) de l'INIA. D'aquesta manera, s'incrementen les possibilitats de localitzar aquelles espècies i varietats difícilment recuperables mitjançat prospecció etnobotànica, que correspondran precisament a les que hagin obtingut valors de RCI més baixos. Es tracta de grups agronòmics que en general s'han de considerar d'actuació prioritària tenint en compte l'elevada vulnerabilitat que presenten, especialment en el cas de les espècies anuals i d'aquelles espècies de fruiters que requereixen un manteniment continu de maneig agronòmic per la seva supervivència. Per últim, cal descartar la prospecció etnobotànica de la comarca de l'Anoia com a mecanisme per assolir la recuperació de les varietats tradicionals de cereals, i cal centrar-se en la possibilitat de localitzar-les en bancs de germoplasma presents a l'àmbit català i també peninsular, com pot ser el CRF o els bancs de les entitats membres de la Red Semillas.

Arreu del territori català, les transformacions socioeconòmiques i del model agroalimentari que han tingut lloc des de la segona meitat del segle XX fins a l'actualitat han estat similars, i actualment tot el territori es regeix sota el mateix sistema econòmic i productiu. En conseqüència, els patrons d'abandonament i erosió de la biodiversitat cultivada també s'espera que a grans trets siguin compartits arreu del país. Prenent com a vàlida aquesta premissa, s'espera que els valors de RCI obtinguts arreu de la geografia catalana a nivell d'espècie o grup agronòmic estiguin estretament relacionats. Per tal de confirmar aquesta hipòtesi seria necessari calcular el RCI en diferents àrees de la geografia catalana, sempre i quan la metodologia de prospecció, els criteris de selecció dels informants, i la determinació de les varietats s'hagin dut a terme seguint els mateixos criteris. En cas de confirmar-se, obriria la porta a emprar els valors de RCI obtinguts a nivell d'espècie o grup agronòmic per dissenyar estratègies eficients de recuperació de la biodiveristat cultivada en aquells territoris on no es disposa de cap prospecció etnobotànica preliminar i per tant és impossible el càlcul del RCI. Alhora, amb el conjunt de valors que prengui el RCI en els territoris on hagi estat calculat es podrà determinar si per una espècie o grup agronòmic els valors de RCI es mantenen constants en tota o una part del territori català. Aquesta informació permetrà dissenyar estratègies de recuperació de la biodiversitat cultivada compartides per totes les àrees geogràfiques que presentin valors de RCI similars per l'espècie o grup agronòmic en qüestió.

Els resultats obtinguts, i les recomanacions d'actuació que en deriven, posen de relleu un cop més la necessitat urgent de desenvolupar un pla de país per a la recuperació, conservació i promoció de la biodiversitat cultivada. Aquest pla ha d'estar consensuat i ha de ser implementat per tots els actors implicats en la recuperació, conservació i promoció de la biodiversitat cultivada. Un dels elements imprescindibles als que ha de donar lloc aquest pla és la creació d'una base de dades que permeti unificar i accedir amb facilitat a tota la informació generada fins al moment a nivell català. Aquesta base de dades, juntament amb la localització en el territori de les explotacions agrícoles en les quals es cultiven espècies i varietats tradicionals, és un element indispensable per conèixer quin és l'estat real de coneixement i conservació de la biodiversitat cultivada. Ha de permetre conèixer quines espècies i varietats

tradicionals s'havien cultivat a Catalunya, quines són les seves característiques agromorfològiques i quins usos se'n derivaven, i quin és l'estat actual de conservació i disponibilitat de cadascuna d'elles. Disposar d'aquesta base de dades és fonamental per utilitzar de forma eficient els recursos disponibles, i evitar destinar esforços de prospecció per cercar varietats que resulta que potser ja han estat documentades, caracteritzades i conservades en un altre punt de territori.

El pla per la recuperació, conservació i promoció de la biodiversitat cultivada a nivell català també ha d'incloure mecanismes de coordinació real entre els diferents actors implicats. Alhora, s'ha de traduir en una unificació dels criteris metodològics seguits en aspectes com la selecció dels informants, la conservació del material vegetal, o la definició de varietat tradicional, entre d'altres.

El pla global per a la recuperació, conservació i promoció de la biodiversitat cultivada a Catalunya ha de desenvolupar-se amb urgència, tenint en compte l'elevada vulnerabilitat que presenten la major part de les espècies i varietats tradicionals i els baixos valors de RCI obtinguts, valors que amb tota seguretat no faran sinó disminuir si es té en compte que les espècies i varietats tradicionals es troben principalment en mans d'informants d'edat avançada. Per tal que les mesures incloses en aquest pla puguin ser efectives, i per no comprometre seriosament la conservació de la biodiversitat cultivada, és imprescindible que vagi acompanyat de la dotació econòmica suficient per tal que els diferents actors puguin desenvolupar la seva tasca de recuperació, conservació i promoció de la biodiversitat cultivada amb garanties i de forma sostinguda en el temps. El pla ha de parar especial atenció a la conservació in-situ de les espècies i varietats agrícoles tradicionals, promovent la seva incorporació en les explotacions agràries professionals i la seva introducció en el mercat, perquè la millor garantia per conservar una varietat i els coneixements tradicionals associats és que es cultivi, comercialitzi i consumeixi. Alhora, el seu cultiu afavorirà la resiliència dels sistemes agraris al canvi climàtic, n'incrementarà la sostenibilitat, i potenciarà la sobirania alimentària.

CONCLUSIONS

El RCI és una eina metodològica eficaç per determinar quina serà la probabilitat mitjana de recuperar, mitjançant la prospecció etnobotànica, les varietats tradicionals corresponents a una determinada espècie o grup agronòmic. Juntament amb la informació referent a la vulnerabilitat de les espècies i varietats a recuperar, els resultats de RCI obtinguts permetran incrementar l'eficiència en la recuperació de la biodiversitat cultivada i optimitzar els recursos disponibles.

Per aconseguir una recuperació efectiva de la biodiversitat cultivada de la comarca de l'Anoia, és necessari incrementar notablement l'esforç de prospecció, i alhora servir-se de les espècies i varietats que ja hagin pogut ser recuperades en altres àrees del territori català o fins i tot peninsular. Les actuacions prioritàries es centraran en els grups agronòmics corresponents a horta, llegums en extensiu, farratges i fruiters.

Resulta imprescindible el desenvolupament i la implementació urgent d'un pla global per a la recuperació, conservació i promoció de la biodiversitat cultivada a nivell català, que permeti unificar informació i criteris, incrementar l'eficiència de les actuacions dutes a terme, afavorir la conservació *in situ* per part dels agricultors, i dotar els diferents actors dels recursos necessaris per dur a terme les necessàries i urgents tasques de recuperació, conservació i promoció de la biodiversitat cultivada.

BIBLIOGRAFIA

Arribas, G., Avizanda, M., Comingo, C., 2011. Catàleg de varietats antigues de fruita i horta del Pallars Sobirà. Consell Comarcal del Pallars Sobirà. 76 pp.

Plans, F., Rosés, L., 2013. Patrimoni agrari del baix Solsonès. L'hort. Associació l'Arada i Associació l'ERA. 228 pp.

Puig, J., Fígols, C., 2014. Varietats locals de mongetes del Vallès Oriental. Consell Comarcal del Vallès Oriental. 48 pp.

Sisquella, M. 2009. 2a Fase de Prospecció dels fruiters de varietats antigues del Parc Natural del Cadí-Moixeró. Associació l'ERA. 39 pp.

Sisquella, M. 2011. Prospecció de varietats antigues al PN del Cap de creus. Associació l'ERA. 55 pp.

Vinyals, N., 2013. 2ª. Prospecció de varietats hortícoles de la plana de Vic i el Lluçanès. Associació l'ERA. 139 pp.

ANNEX

Taula 9.12. Nombre i percentatge d'espècies i varietats cultivades que assoleixen valors situats en diferents intervals de RCI (%)

RCI (%)	Nº Cult (LR) [a]	% Cult (LR) [b]
0	292	50,3
0 ≤ RCI (%) < 5	186	32
5 ≤ RCI (%) < 10	46	7,9
10 ≤ RCI (%) < 15	17	2,9
15 ≤ RCI (%) < 20	15	2,6
20 ≤ RCI (%) < 25	12	2,1
25 ≤ RCI (%) < 30	5	0,9
30 ≤ RCI (%) < 35	2	0,3
35 ≤ RCI (%) < 40	0	0
40 ≤ RCI (%) < 45	1	0,2
45 ≤ RCI (%) < 50	2	0,3
50 ≤ RCI (%) < 55	0	0
55 ≤ RCI (%) < 60	1	0,2
60 ≤ RCI (%) < 65	1	0,2
65 ≤ RCI (%) < 70	1	0,2
70 ≤ RCI (%) < 75	0	0
75 ≤ RCI (%) < 80	0	0
80 ≤ RCI (%) < 85	0	0
85 ≤ RCI (%) < 90	0	0
90 ≤ RCI (%) < 95	0	0
95 ≤ RCI (%) ≤ 100	0	0

[a] Nombre d'espècies i varietats cultivades tradicionalment a la comarca de l'Anoia que han obtingut un determinat valor de RCI (%)

[b] Percentatge de les espècies i varietats cultivades tradicionalment a la comarca de l'Anoia que han obtingut un determinat valor de RCI (%). Nombre total d'espècies i varietats tradicionals cultivades: 581.

Taula 9.13. RCI (%) assolit de mitjana per les diferents espècies i varietats tradicionals corresponents a cadascun dels grups agronòmics

Grup agronòmic	RCI (%), mitjana	RCI (%), desviació estàndard	Nº informats necessaris per recuperar una espècie o varietat del grup (mitjana)
Cereals	0,27	1,05	365
Llegums en extensiu	4	7,06	25
Farratges	3,03	8,7	33
Vinya	3,15	5,42	32
Olivera	8,68	13,2	12
Fruits secs	15,82	16,37	6
Fruiters	2,95	6,97	34
Horta (de secà i de regadiu)	2,57	4,21	39
Altres	8,84	14,15	11